



Auditor Interno per la qualità nel settore Agro-Alimentare Standard UNI EN ISO 22000:2005 (Qualifica rilasciata da Certiquality) 18-19-20 MAGGIO 2016

Dottor Ardian Marjani
Esperto dei Sistemi di Gestione Qualità

Obiettivi

La sicurezza alimentare è strettamente correlata alla presenza di pericoli veicolati dagli alimenti al momento del consumo. L'introduzione di tali pericoli nell'industria alimentare può avvenire a qualsiasi punto della filiera rendendo indispensabile lo sviluppo di un sistema di controllo integrato. La norma UNI EN ISO 22000:2005 e lo schema FSSC 22000 consentono all'industria del settore alimentare di sviluppare **competenze, metodo e strumenti di lavoro per organizzare, produrre e commercializzare prodotti sicuri e salubri** attraverso un controllo di processo mirato alla:

- costituzione e corretta applicazione dei principi HACCP del Codex Alimentarius;
- creazione e lo sviluppo di un sistema di gestione integrato basato sulla valutazione del rischio;
- integrazione dei principi dell'HACCP con i "prerequisite programmes" (GMP/SOP/SSOP).

Il **corso** promuove consapevolezza, comprensione ed implementazione della norma attraverso l'acquisizione degli strumenti per renderla attuabili all'interno di qualsiasi organizzazione alimentare. Documentazione volontaria ed accessoria saranno un ulteriore strumento finalizzato a rendere pratico quanto teoricamente descritto.

Destinatari

Il corso è rivolto a:

- Operatori dell'industria alimentare (Responsabili di stabilimento, Responsabili Assicurazione Qualità e Responsabili Controllo Qualità) che desiderano approfondire le tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità/Autocontrollo
- Controllori Ufficiali che verificano le aziende durante Ispezioni ed Audit
- Giovani laureati che vogliono prepararsi a lavorare in Aziende

Segreteria organizzativa

I partecipanti potranno iscriversi online al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio di 14 CFP

Quota di partecipazione: **300 euro + (IVA)**

Quota Tecnologi Alimentari OTA: 240 + (IVA)

Include **materiale didattico**, rilascio **CFP** e della **qualifica di Auditor Interno per la Sicurezza alimentare Norma UNI EN ISO 22000**

Programma

18 Maggio 2016

- 9.00** Arrivo e registrazione dei partecipanti
- 09.30** Introduzione ai lavori
- 10.00** Lo schema FSSC 22000 e la norma ISO 22000:05. Il processo di certificazione
- 11.00** Pausa caffè
- 11.15** I requisiti della Norma ISO 22000:
 - Sistema di gestione
 - Responsabilità della direzione
 - Gestione delle risorse
- 12.00** Pianificazione e realizzazione del prodotto (Analisi dei Pericoli, costruzione del piano, verifica e rintracciabilità)
- 13.00** Pausa pranzo
- 14.00** ISO/TS 22002-1: Sviluppo di programmi di prerequisiti (PRP): le procedure operative esempi e modelli
- 16.00** Pausa caffè
- 16.15** Validazione del sistema
- 17.00** Verifica e miglioramento
- 18.00** Chiusura dei lavori

19 Maggio 2016

- 9.00** La norma ISO 19011:2012
- 9.30** Definizione e principi
- 10.30** Pausa caffè
- 10.45** Gestione del programma
- 12.00** Compilazione e uso della check list
- 13.00** Pausa pranzo
- 14.00** Svolgimento di un audit
- 16.00** Pausa caffè
- 16.15** Competenza e valutazione di un auditor
- 17.15** Esempi di audit
- 18.00** Chiusura dei lavori

20 Maggio 2016

- 9.00** Prova d'esame scritta
- 10,30** Prova di valutazione orale del candidato (20 min candidato)



Sede

Aula Maggiore

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Università degli Studi di Milano –
Via G. Celoria n. 2 20133 Milano

