

## AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000:205

### ALIMENTARE – ISO 22000

Il corso ha l'obiettivo di formare i partecipanti al Ruolo di Auditor / Lead Auditor di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA - ISO 22000), fornendo le competenze necessarie per condurre in modo efficace ed efficiente il processo di audit. In questo ambito rientra anche la formazione del personale destinato alla effettuazione degli audit ai sensi della Decisione della Commissione UE del 29.09.2006 e ai sensi del Reg. CE 882/200. Sono quindi privilegiati gli esempi applicativi, le esercitazioni il role playing, oltre al dialogo guidato dal docente al fine di far emergere e strutturare il ruolo di Auditor/Lead Auditor.

<b>OBIETTIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condurre audit secondo i requisiti della norma ISO 22000:2005</li> <li>• Comprendere gli elementi chiave delle norme ISO 19011</li> <li>• Comprendere i temi centrali della sicurezza alimentare</li> <li>• Pianificare un audit secondo un insieme di criteri di audit</li> <li>• Condurre con successo un audit di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare</li> <li>• Elaborare dei report di audit chiari, concisi e pertinenti</li> <li>• Comunicare i risultati di audit al cliente</li> </ul>
<b>UTENTI POTENZIALI:</b>	Il corso si rivolge ai responsabili e componenti dei gruppi per la Sicurezza Alimentare, agli auditor interni, di seconda parte o per conto degli Organismi di Certificazione e delle Strutture di Sanità Pubblica Veterinaria (ai sensi del Reg. CE 882/2004) e ai liberi professionisti.
<b>DURATA</b>	5 giornate(40 ore); frequenza obbligatoria . Non sono consentite assenze superiori al 5% del tempo totale
<b>DOCENTI</b>	Lead Tutor qualificati
<b>MATERIALE DIDATTICO</b>	SI
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema di accreditamento e certificazione, nazionale ed europeo, e normative correlate</li> <li>• Tipologia di audit</li> <li>• Norma UNI EN ISO 19011, principi dell'attività di audit , gestione di un programma di audit, attività di audit, competenza e valutazione degli auditor</li> <li>• Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021</li> <li>• Non conformità: trattamento ed azioni correttive</li> <li>• Introduzione ai Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare</li> <li>• UNI EN ISO 22000: generalità e requisito 4</li> <li>• Sicurezza alimentare - pericoli e misure di controllo</li> <li>• Legislazione e regolamentazione sicurezza alimentare</li> <li>• L'audit ISO 22000</li> <li>• Feedback e discussione di gruppo</li> <li>• Case Study: Spiegazione e distribuzione di case studies</li> <li>• Preparazione dei gruppi per la presentazione formale (role play: riunione di chiusura)</li> <li>• Esame scritto - Esame orale</li> </ul>

<b>ESAME FINALE</b>	Esame finale in forma scritta e orale
<b>ATTESTATI</b>	Certificato di Frequenza rilasciato dall'organismo di certificazione oppure, al superamento dell'esame finale, Certificato di superamento rilasciato da Organismo di Certificazione accreditato ACCREDIA.
<b>EROGAZIONE</b>	Lezione in aula; dibattito; esercitazioni pratiche; casi studio
<b>REQUISITI D'ACCESSO</b>	Diploma di scuola media superiore o titolo superiore Esperienza lavorativa documentata pari ad almeno 2 anni per i diplomati della scuola secondaria superiore e 1 anno per laureati in materie attinenti al settore alimentare.
<b>NUMERO PARTECIPANTI</b>	Min. 6 - Max. 10 <i>Per aderire contattare l'ufficio formazione per ricevere la scheda di adesione</i>