



ISO 22000:2018

- cambiamenti chiave rispetto alla precedente versione del 2005 -

12 Ottobre 2020

On-line



PARTNER

Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.



ORARI - DURATA - DOVE

Inizio ore 09:00

Durata: 1 giorno (8 ore)

Il corso verrà erogato in modalità on-line, sulla piattaforma GoToWebinar.

La ISO 22000:2018 è uno standard internazionale ISO. L'applicazione della nuova High-Level Structure (HLS) alla ISO 22000, definisce un quadro generale che facilita le aziende a integrare più sistemi di gestione (es. qualità, ambiente, sicurezza e salute, ecc.) mantenendo la totale coerenza con l'HACCP del Codex Alimentarius

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- le differenze tra i punti critici di controllo (CCP),
- i programmi di prerequisiti operativi (o PRP),
- i programmi di prerequisiti (PRP)

al fine di semplificare lo standard massimizzandone l'efficienza

COSTI

Quota di iscrizione: **Euro 350 + IVA**

La quota comprende le 2 sessioni on-line di 4 ore, materiale ed attestato.

DOCENTE

Il nostro docente è il **Dott. Gianluca Cucchetti**, Lead Auditor con esperienza pluriennale di Audit nel settore Agroalimentare a livello nazionale ed internazionale.

CAMBIAMENTI CHIAVE

Le novità della nuova versione della norma:

Lo standard riveduto incorpora elementi chiave riconosciuti per garantire la sicurezza alimentare ad ogni passo della catena alimentare, fino al punto di consumo.

In particolare si rileva una maggiore enfasi sulla:

- Comunicazione interattiva lungo tutta la catena alimentare
- Un approccio sistematico alla gestione

Il concetto di «rischio» viene utilizzato in vari modi ed è importante per le aziende alimentari distinguere tra la valutazione dei rischi a livello operativo (CCP ed analisi HACCP) e rischio a livello strategico del sistema di gestione (rischio aziendale) con la sua capacità di abbracciare le opportunità per raggiungere obiettivi specifici aziendali.

Due differenti cicli PDCA, che operano l'uno all'interno dell'altro. Il primo si applica al sistema di gestione (Clause 4 to Clause 7 and Clause 9 to Clause 10) mentre il secondo, all'interno di esso, affronta le operazioni descritte nella Clause 8, che contemporaneamente coprono i principi HACCP definiti dalla Commissione Codex Alimentarius.

CONTATTI

Alina Seman | Training Leader ITALIA

Cell: 342 874 8238

Per iscriversi inviateci la scheda di iscrizione SAI GLOBAL compilata alla seguente e-mail alina.seman@saiglobal.com



Il corso è accreditato dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per **8 CFP (crediti formativi professionali)**.