



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



Agenzia di Formazione accreditata dal



Con il patrocinio di:

ISO 22000:2018

cambiamenti chiave rispetto alla precedente versione del 2005

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino e SAI Global organizzano un corso specifico sulla nuova versione della norma ISO 22.000.

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

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.

Venerdì 21 febbraio
dalle 9.00 alle 18.00

Sala convegni

**Laboratorio chimico
Camera di Commercio
Torino**

Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

Programma

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
Possibilità nel tenere in considerazione le Specifiche Tecniche della serie ISO/TS 22002

Destinatari

Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale

Direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare che esportano verso gli Stati Uniti d'America.

Consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari.

Prerequisiti

Non sono richieste particolari conoscenze.

Docente

Dott. Gianluca Cucchetti, Lead Auditor con esperienza pluriennale di Audit nel settore Agroalimentare a livello nazionale ed internazionale.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

La quota comprende pause caffè, pranzo, materiale didattico

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede le seguenti quote di iscrizione: € 250,00+IVA

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **SAI GLOBAL ITALIA**
c/o BARCLAYS BANK: ABI 03051 - CAB 01699 - CIN W - c/c 000000000167 SWIFT CODE: BARCITMMBK
IBAN: IT97 W 03051 01699 000000000167

Si prega di inviare ricevuta di pagamento e VISURA CAMERALE della vs. AZIENDA.

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti formativi.

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo, studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE: http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_Corso22000/

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>