

CORSO FSSC 22000 - FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION SCHEME



OBIETTIVI E CONTENUTI

FSSC 22000 è uno schema di certificazione sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification per la certificazione delle organizzazioni produttrici di alimenti e ha l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi per ottenere sistemi di sicurezza alimentare nella filiera.

Lo standard incorpora la norma ISO 22000, la specifica tecnica BSI-PAS 220 e la norma ISO/TS 22004, cioè la linea guida all'applicazione della ISO 22000.

Il corso, di 8 ore, si rivolge principalmente a Direttori, responsabili di produzione, responsabili della qualità, tecnici e professionisti delle aziende coinvolte nella catena alimentare.

Gli obiettivi:

- Comprendere lo schema di certificazione FSSC 22000.
- Conoscere le specifiche tecniche ISO / TS 22002 complementari allo standard ISO 22000.
- Analizzare i requisiti aggiuntivi di GFSI, approfondendo gli aspetti più rilevanti, come la difesa alimentare, la prevenzione delle frodi, l'etichettatura e la gestione degli allergeni.

Il corso intende sviluppare le seguenti tematiche:

- Il sistema di certificazione della sicurezza alimentare FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO / TS 22002 requisiti GFSI aggiuntivi) ▪ La nuova versione 5 del regime FSSC pubblicata a giugno 2019 ▪ Portata e campo di applicazione dello schema FSSC 22000 v.5 ▪ Standard ISO 22000: 2018: principali modifiche e nuovi requisiti ▪ Adattamento della struttura ISO di alto livello ▪ Determinazione del contesto dell'organizzazione ▪ Approccio basato sul rischio: rischio organizzativo e rischio operativo
- Ciclo PDCA applicato al sistema di gestione e HACCP ▪ Programmi di prerequisiti specifici per ciascun settore. Specifiche tecniche ISO / TS 22002 ▪ Struttura e contenuto della ISO / TS 22002-1: produzione alimentare ▪ Struttura e contenuto della ISO / TS 22002-4: produzione di imballaggi alimentari ▪ Verifica PPR ▪ Requisiti aggiuntivi della Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Prevenzione delle frodi (frodi alimentari) ▪ Difesa alimentare ▪ Gestione degli allergeni
- Controllo dell'etichettatura del prodotto ▪ Classificazione delle non conformità in FSSC
- Ottenere il certificato FSSC ▪ Esercitazioni pratiche

Al termine del corso è prevista la consegna dell'attestato di partecipazione.

DURATA

Il corso ha una durata di 8 ore in un'unica giornata dalle ore 09,00 alle 13,00 e dalle ore 14,00 alle 18,00.

DATA E LUOGO

Date e sede di Svolgimento

- Torino, 13 dicembre 2019 – La sede esatta è in corso di definizione.

PER INFO ED ISCRIZIONI

Federica GIAVENNI - AENOR ITALIA S.r.l.

Tel +39.011.381.64.00 – E-mail: fgiavenni@aenor.com