



## Introduzione

La ISO 22000 è una norma che permette ad ogni azienda di organizzare un sistema di gestione della sicurezza alimentare integrato con la normativa cogente. Ha il grande merito di armonizzare l'approccio di gestione della sicurezza lungo l'intera filiera alimentare e di rappresentare uno strumento per sviluppare il metodo HACCP lungo tutto il sistema produttivo del settore agroalimentare.

**Lo scorso giugno 2018 è stata pubblicata la nuova versione dello standard ISO 22000:2018 « Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare». Il periodo di transizione previsto per le aziende già certificate con la precedente versione ISO 22000:2005 è di 3 anni, per cui dovranno transitare alla nuova versione entro il 19 giugno 2021.**

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 combina elementi generalmente riconosciuti come fondamentali per garantire la sicurezza e l'igiene all'interno della catena alimentare, tra cui:

- Comunicazione interattiva
- Gestione dei sistemi
- Controllo dei rischi per la sicurezza e l'igiene alimentare tramite programmi di prerequisiti e piani HACCP
- Miglioramento e aggiornamento continui del sistema di gestione per la sicurezza e l'igiene.

## Destinatari

- Responsabili o adetti qualità aziendali che vogliono conoscere ed applicare il sistema di gestione nella propria azienda produttrice
- Responsabili o adetti gruppo HACCP
- Liberi professionisti

## Obiettivi

Fornire le competenze e conoscenze per realizzare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza alimentare coerente con i principi HACCP e con le Buone Pratiche di Fabbricazione.

Garantire che i propri prodotti/servizi siano gestiti in conformità ad uno schema di sicurezza alimentare riconosciuto e valido a livello internazionale.

**Documento rilasciato:** ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

## Modalità didattiche:

<input checked="" type="checkbox"/> Esposizione teorica	<input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni	<input type="checkbox"/> Test di apprendimento
<input type="checkbox"/> Prove pratiche in Laboratorio	<input type="checkbox"/> Riprese audio video	<input checked="" type="checkbox"/> Case study	<input type="checkbox"/> Esame finale

## Programma

Orario : 9.00 – 18.00

Saranno approfondite le principali modifiche della norma in particolare in merito a:

- 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.

Sarà data enfasi a 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): il secondo, all'interno di esso, affronta le operazioni descritte nella Clause 8, che copre i principi HACCP definiti dalla Commissione Codex Alimentarius.

**Il corso è tenuto da docente qualificato e riconosciuto con esperienza decennale.**

## Modulo d'iscrizione

**Sede del corso: c/o CSI , via Lombardia 20, Bollate (MI)**

**16 Maggio 2019**

Dalle 9.00 alle 18.00

**Da inviare via e-mail a [eventi@csi-spa.com](mailto:eventi@csi-spa.com)**

*Desidero iscrivermi al corso "La nuova ISO22000:2018 "  
Inviare massimo entro 2 settimane precedenti l'avvio del corso  
(per altre date vedere calendario pubblicato sul sito [www.csi-spa.com](http://www.csi-spa.com))*

Ditta/Ente	_____	Settore Aziendale	_____
Cognome	_____	Nome	_____
Via n°	_____	CAP Città (Prov)	_____
Tel. Cell/ Fax	_____	E-mail	_____
Partita IVA	_____	PEC	_____

**Si autorizza il trattamento dei dati personali forniti con il presente modulo ai sensi del D.Lgs. 196/2003**

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione individuale è di **€ 250,00+ IVA** e comprende:

- Partecipazione al corso
- Documentazione didattica
- Pranzi e coffe break
- Attestato di partecipazione