

## Corso “Internal Auditor ISO 22000:2018 ”

<b>Titolo</b>	<b>Internal Auditor ISO 22000:2018</b>
<b>Destinatari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Professionisti che hanno la necessità di condurre audit sui Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (FSMS, Food Safety Management System) rispetto ai requisiti dello standard ISO 22000:2018;</li> <li>- Responsabili di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare o personale attivamente coinvolto in mansioni all’interno dei Sistemi stessi;</li> <li>- Coloro che si occupano della gestione e del coordinamento di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;</li> <li>- Consulenti di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare;</li> <li>- Auditor interni in altre discipline che desiderano migliorare il proprio profilo professionale al fine di acquisire maggiori professionalità e competenze nell’ambito del settore alimentare.</li> </ul>
<b>Obiettivi e finalità</b>	<p>Il corso si propone di fornire gli elementi necessari al fine di consentire al professionista di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare, pianificare ed eseguire in modo efficace ed efficiente audit interni secondo la Norma ISO 22000 e le prescrizioni della Norma ISO 19011;</li> <li>- Predisporre e sviluppare check-list di audit;</li> <li>- Definire ruoli e responsabilità del Valutatore Interno di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;</li> <li>- Verificare se le prassi aziendali seguite sono conformi ai requisiti della Norma ISO 22000.</li> </ul>
<b>Requisiti di ammissione</b>	È importante possedere una sufficiente conoscenza della norma in materia di HACCP.
<b>Durata e modalità</b>	Il corso ha una durata di 24 ore erogabile completamente in modalità e-learning (L.M.S.) Learning Management System, in grado di monitorare e di certificare lo svolgimento, la tracciabilità e il completamento delle attività didattiche di ciascun utente.
<b>Programma del corso</b>	<b>DISCIPLINE E CONTENUTI</b>
<b>Programma del corso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'audit come strumento di verifica per l'operatore del settore alimentare e per il controllo ufficiale;</li> <li>- La struttura della norma ISO 22000:2018;</li> <li>- Correlazioni con gli altri standard igienici esistenti;</li> <li>- Gli audit secondo la ISO 19011:2012;</li> <li>- Esercitazioni.</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento finale (esame finale).
<b>Attestato formativo rilasciato</b>	Attestato di frequenza del corso di “Internal Auditor ISO 22000:2018” rilasciato dall’A.I.S.F.