

Corso “Internal Auditor ISO 22000:2005”

Titolo	Internal Auditor ISO 22000:2005
Destinatari	<ul style="list-style-type: none"> - 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 22000:2005; - Responsabili di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare o personale attivamente coinvolto in mansioni all’interno dei Sistemi stessi; - Coloro che si occupano della gestione e del coordinamento di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare; - Consulenti di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; - 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.
Obiettivi e finalità	<p>Il corso si propone di fornire gli elementi necessari al fine di consentire al professionista di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare, pianificare ed eseguire in modo efficace ed efficiente audit interni secondo la Norma ISO 22000 e le prescrizioni della Norma ISO 19011; - Predisporre e sviluppare check-list di audit; - Definire ruoli e responsabilità del Valutatore Interno di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare; - Verificare se le prassi aziendali seguite sono conformi ai requisiti della Norma ISO 22000.
Normativa di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> - UNI EN ISO 19011:2012; - UNI EN ISO 22000:2005.
Requisiti di ammissione	È importante possedere una buona conoscenza della norma ISO 22000:2005 e in materia di HACCP.
Durata e modalità	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.
Programma del corso	DISCIPLINE E CONTENUTI
	<ul style="list-style-type: none"> - L'audit come strumento di verifica per l'operatore del settore alimentare e per il controllo ufficiale; - La struttura della norma ISO 22000:2005; - Correlazioni con gli altri standard igienici esistenti; - Gli audit secondo la ISO 19011:2012; - Esercitazioni.
Valutazione	La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento finale (esame finale).
Attestato formativo rilasciato	Attestato di frequenza del corso di “Internal Auditor ISO 22000:2005” rilasciato dall’A.I.S.F.