

<b>Informazioni generali</b>	ISO 22000 è il nuovo standard internazionale certificabile che specifica i requisiti per un SGSA attraverso l'incorporazione di tutti gli elementi delle Buone Pratiche di Produzione (GMP) e dell'HACCP in un Sistema di Gestione.
<b>Destinatari</b>	Consulenti, operatori nel settore agro-alimentare interessati ad approfondire i contenuti dello Standard Internazionale ISO 22000. Responsabili di Sistema di Gestione che desiderano approfondire le tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità/Autocontrollo.
<b>Indice argomenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lo Standard ISO 22000 e la normativa di riferimento;</li><li>- La correlazione con la ISO 9001;</li><li>- I principi del Codex;</li><li>- Responsabilità e impegno della Direzione e gestione delle risorse;</li><li>- Realizzazione di prodotti sicuri: descrizione del processo e del prodotto, analisi dei pericoli, individuazione e gestione dei CCP;</li><li>- Organizzazione delle attività di supporto per la Sicurezza, Operazioni del Sistema di Gestione della Sicurezza;</li><li>- Misurazione, analisi e miglioramento del Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare.</li></ul>
<b>Test finale</b>	SI - al fine di valutare l'efficacia della formazione erogata
<b>Attestazione rilasciata</b>	Attestato di Frequenza
<b>Docente</b>	Dott. G. D'Antonio - Agronomo, esperto in sicurezza alimentare. Dott.ssa Rita Miano - Agronomo, esperto in sicurezza alimentare.
<b>Esperto Tecnico</b>	
<b>Costo</b>	250 euro + IVA