



# Auditor Interno per la qualità nel settore Agro-alimentare Standard UNI EN ISO 22000:2005 (qualifica rilasciata da Certiquality)



**Dottor Ardian Marjani**  
Esperto dei Sistemi di Gestione Qualità

**14-15 LUGLIO 2014**

## Obiettivi

La sicurezza alimentare è strettamente correlata alla presenza di pericoli veicolati dagli alimenti al momento del consumo. L'introduzione di tali pericoli nell'industria alimentare può avvenire a qualsiasi punto della filiera rendendo indispensabile lo sviluppo di un sistema di controllo integrato. La norma UNI EN ISO 22000:2005 consente all'industria del settore alimentare di sviluppare **competenze, metodo e strumenti** di lavoro **per organizzare, produrre e commercializzare prodotti sicuri e salubri** attraverso un controllo di processo mirato alla:

- costituzione e corretta applicazione dei principi HACCP del Codex Alimentarius;

- creazione e lo sviluppo di un sistema di gestione integrato basato sulla valutazione del rischio;

- integrazione dei principi dell'HACCP con i "prerequisite programmes" (GMP/SOP/SSOP)

Il **corso** promuove consapevolezza, comprensione ed implementazione della norma attraverso l'acquisizione degli strumenti per renderla attuabili all'interno di qualsiasi organizzazione alimentare. Documentazione volontaria ed accessoria saranno un ulteriore strumento finalizzato a rendere pratico quanto teoricamente descritto.

## Destinatari

Il corso è rivolto a:

- Operatori dell'industria alimentare (Responsabili di stabilimento, Responsabili Assicurazione Qualità e Responsabili Controllo Qualità) che desiderano approfondire le tematiche relative alla Sicurezza alimentare ed all'integrazione dei Sistemi Qualità/Autocontrollo
- Controllori Ufficiali che verificano le aziende durante ispezioni ed Audit
- Giovani laureati che vogliono prepararsi a lavorare in aziende

## Segreteria organizzativa

I partecipanti potranno iscriversi al corso online collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

Quota di partecipazione: **300 euro + (22% IVA)**

Include il **materiale didattico** ed il rilascio della **qualifica di Auditor Interno ISO 22000**

## Programma

### 14 luglio 2014

- 9.00 Arrivo e registrazione dei partecipanti**  
**09.30 Introduzione ai lavori**  
**10.00** La norma ISO 22000:05. Il processo di certificazione  
**11.00 Pausa caffè**  
**11.15** I requisiti della Norma ISO 22000:  
 - Sistema di gestione  
 - Responsabilità della direzione  
 - Gestione delle risorse  
**12.00** Sviluppo di programmi di prerequisiti (PRP): le procedure operative esempi e modelli  
**13.00 Pausa pranzo**  
**14.00** Pianificazione e realizzazione del prodotto (Analisi dei Pericoli, costruzione del piano, verifica e rintracciabilità)  
**16.00 Pausa caffè**  
**16.15** Validazione del sistema  
**17.00** Verifica e miglioramento  
**18.00** Chiusura dei lavori

### 15 luglio 2014

- 9.00** La norma ISO 19011:2012  
**9.30** Definizione e principi  
**10.30 Pausa caffè**  
**10.45** Gestione del programma  
**12.00** Compilazione e uso della check list  
**13.00 Pausa pranzo**  
**14.00** Svolgimento di un audit  
**16.00 Pausa caffè**  
**16.15** Competenza e valutazione di un auditor  
**17.15** Esempi di audit  
**18.00** Chiusura dei lavori

### 25 luglio 2014 (data da confermare)

- 9.00 Prova d'esame scritta**  
**11.00 Prova di valutazione orale** del candidato (20 minuti candidato)

## Sede

### Aula Maggiore

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari  
 Università degli Studi di Milano –  
 Via G. Celoria n. 2 20133 Milano

