

## **PROGRAMMA DEL CORSO**

### **Sistemi di gestione della sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2018 (16 ore)**

- Introduzione
- Scopo e campo di applicazione
- Riferimenti normativi
- Termini e definizioni
- Contesto dell'organizzazione
- Leadership
- Pianificazione e Risk Based Thinking
- Supporto e Gestione delle informazioni documentate
- Attività operative
- Valutazione delle performance
- Miglioramento
- Esercitazioni, studio di casi reali ed esempi pratici

### **FOLLOW-UP ED ESAME FINALE (8 ore)**

- Follow up ed esame di qualifica professionale qualificato.