

## Corso di formazione



### Titolo del corso

**La certificazione FSSC 22000 (modulo approfondimento)**

### Destinatari del corso

Il corso è destinato a **responsabili dei sistemi di sicurezza alimentare, della qualità e di funzioni di natura tecnica-produttiva di aziende del settore agroalimentare.**

### Obiettivi del corso

L'obiettivo del corso è quello di fornire una conoscenza dei requisiti dello schema FSSC 22000, delle linee guida e del relativo iter di certificazione.

### Contenuti

- La struttura dello schema tecnico
- Le principali differenze rispetto alle certificazioni BRC GSFS e IFS FOOD
- Lo standard ISO TS 22002-1 del 2009 "Prerequisite programmes on food safety - Part 1: Food manufacturing
- La metodologia HACCP secondo la norma UNI EN ISO 22000:18
- Le linee guida sulla Food Defense e sul Food fraud

### Durata

16 h circa

### Attestati

Ai partecipanti al corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

### Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sul corso è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito [www.isevenservizi.it](http://www.isevenservizi.it) nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: [info@isevenservizi.it](mailto:info@isevenservizi.it)