Descrizione

La sicurezza della produzione alimentare è un obbligo di legge, una garanzia per il consumatore e per il cliente, una esigenza per le imprese del settore.
La **prevenzione** dei pericoli relativi alla **sicurezza** ed alla **qualità** dei prodotti alimentari consente una gestione più economica delle attività produttive di una impresa.

La **ISO 22000:2018** è uno Standard internazionale, sviluppato e aggiornato da ISO, con l'intento base di armonizzare i differenti schemi **HACCP** con i vari standard utilizzati per la verifica della sicurezza igienica. La Norma è applicabile ad ogni azienda **direttamente** (produttori, distributori) e **indirettamente** interessata alla filiera (produttori di packaging, servizi di pulizia, derattizzazione, ingredienti, produttori di impianti alimentari, logistica e trasporti).

Obiettivo

Analizzare e comprendere la Norma e le principali variazioni nei requisiti rispetto alla precedente versione.

Destinatari

Responsabili qualità, personale coinvolto nel controllo pubblico, Responsabili di Stabilimento, consulenti, valutatori e tutti coloro che operano in qualsiasi fase della produzione, trasformazione, manipolazione o preparazione di alimenti e che sono interessati alla garanzia della loro sicurezza e qualità.

Sede del Corso

Corso in presenza
Via Mauro Macchi, 42 - Milano

Contatti

TQM s.r.l.
Telefono: 02 67382158
Email: segreteria@aicqcn.it

LA NORMA ISO 22000:2018

STRUTTURA DELLA NORMA E PRINCIPALI VARIAZIONI DALLA VERSIONE 2005

8 MAGGIO 2025
9.15/12.30 – 13.30/17.30

Programma

Introduzione

- Obiettivi generali della revisione – Tempistiche di applicazione – Nuova terminologia

Il Sistema di Gestione

- Contesto dell'organizzazione e Parti Interessate nell'azienda alimentare
- Leadership – Azioni per affrontare rischi e opportunità, gestione delle modifiche
- Risorse – Controllo dei processi, prodotti o servizi acquisiti dall'esterno
- Comunicazione

Il Metodo HACCP

- Pianificazione e controllo operativo
- I programmi di Prerequisiti
- Come gestire la rintracciabilità
- Preparazione e risposta all'emergenza
- Fasi preliminari per l'analisi dei pericoli
- Descrizione delle materie prime, prodotto e uso previsto
- Costruzione e conferma in campo del diagramma di flusso
- Descrizione del processo e degli ambienti interessati
- Identificazione dei potenziali pericoli e dei livelli accettabili
- Valutazione del pericolo, quali metodologie?
- Selezione e categorizzazione delle misure di controllo
- Validazione delle Misure di Controllo e della combinazione delle Misure di Controllo – Piano di Controllo dei Pericoli (CCP-OPRP)
- Definizione dei limiti critici e Criterio d'Azione
- Metodi di monitoraggio – Verifica e Riesame del sistema HACCP
- Correzioni e azioni correttive

Valutazione delle prestazioni

- Audit Interni – Riesame della Direzione – Aggiornamento e miglioramento del Sistema

Docente

Massimo Raio

Dal 2004 consulente libero professionista nel settore della qualità e sicurezza alimentare, per l'HACCP e le principali Norme e Standard. Docente AICQ Centronord ed Ente Certificatore LRQA per vari schemi di qualità e sicurezza alimentare. Docente IFS per gli Standard Broker e Logistics dal 2017 al 2024.

Attestato

Viene rilasciato un attestato di partecipazione

Procedimento e materiale didattico

Esposizione degli aspetti maggiormente significativi, con l'ausilio di immagini illustrative, coinvolgendo i partecipanti sia nella esposizione sia nelle deduzioni logiche. Utilizzo delle **slide** del corso.

Quota di partecipazione

Per i Soci AICQ CN: € 200 + IVA 22% / Partecipante
Per i Non Soci: €280+ IVA 22% / Partecipante

Modalità di pagamento

Bonifico bancario intestato a TQM S.r.l.
Intesa S. Paolo Ag. 1032
Coordinate bancarie IBAN: IT64C0306909484100000011059

Le iscrizioni dovranno pervenire presso la Segreteria di TQM tramite l'apposita modulistica.

CLICCARE QUI PER SCARICARE IL MODULO