

## Agroalimentare

La crescita delle competenze è una necessità per qualunque professionista: gli auditor non sfuggono a questo bisogno. Lo schema ISO 22000:2018 sulla sicurezza igienica è lo sbocco naturale per auditor già qualificati su altri schemi come qualità e ambiente e che lavorino nel settore alimentare. Bureau Veritas Italia, Organismo di Certificazione, leader mondiale in ambito Qualità, Salute & Sicurezza, tutela dell'Ambiente e Responsabilità Sociale, è lieto di segnalare le prossime giornate di formazione per auditor e lead auditor nello schema di Gestione della Sicurezza Igienica (ISO 22000).

Dedicato ad Auditor già qualificati su altri schemi (secondo la 19011) che vogliano estendere la propria competenza di verifica di terza parte ai sistemi di gestione della sicurezza igienica alle organizzazioni già certificate o in via di certificazione che desiderino affrontare in autonomia gli audit interni.

### IL NOSTRO CORSO DI FORMAZIONE



#### Obiettivi

- Integrare le competenze sugli audit con i contenuti della ISO 22000:2018 e la loro applicazione pratica



#### Contenuti

- La serie 22000
- I requisiti della ISO 22000:2018
- Casi pratici
- La legislazione alimentare
- Tecniche di audit igienico sanitarie



- **Struttura:** Lezione in aula; dibattito; esercitazioni pratiche; casi studio
- **Materiale didattico:** Copia cartacea diapositive proiettate; moduli per esercizi; testo di ISO 22000:2018 in sola visione
- **Durata:** 3 giornate (24 ore); obbligo frequenza



- **Destinatari:** Auditor già qualificati su altri schemi (secondo la 19011) che vogliano estendere la propria competenza ai sistemi di gestione della sicurezza igienica
- **Prerequisiti:** superamento di un esame da lead auditor



- **Esame:** Esame finale in forma scritta e orale
- **Attestati:** Certificato di Frequenza Bureau Veritas oppure, al superamento dell'esame finale Certificato di superamento



#### Iscrizione:

- Il corso è soggetto a conferma e Bureau Veritas Italia si riserva la facoltà di annullare il corso nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di partecipanti

### Modulo di richiesta informazioni

Nome e Cognome .....  
Società ..... Funzione .....  
Indirizzo .....  
CAP..... Città ..... Provincia .....  
Telefono..... Fax .....  
E-Mail.....

### TUTELA DEI DATI PERSONALI DLgs. 196/2003 INFORMATIVA E CONSENSO

I dati personali raccolti saranno trattati, nel rispetto della vigente normativa e degli obblighi di riservatezza nell'ambito delle attività istituzionali proprie per finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto di cui sopra. I dati non saranno trasmessi a terzi. Il conferimento dei dati è facoltativo ma necessario per la gestione dell'iscrizione.

L'interessato potrà esercitare, in qualsiasi momento e gratuitamente, i diritti di cui all'art. 7 del DLgs.196/2003 (cancellazione, blocco, aggiornamento, rettifica e opposizione, in tutto o in parte, al trattamento).