



Costo

99,00 €

Solo esame finale

Scheda tecnica del corso

Auditor/Lead Auditor FSSC 22000 (Schema GFSI)

Codice corso

FSSC22000_LA

Durata test

75 min

Soglia di superamento

70%

Emissione

28/05/2026

Executive summary

Il corso "Auditor/Lead Auditor FSSC 22000 (Schema GFSI)" è progettato per formare professionisti capaci di condurre audit efficaci secondo gli standard FSSC 22000, incentrati sulla sicurezza alimentare. Il programma approfondisce i requisiti delle normative ISO 22000, ISO/TS 22002-x e le linee guida ISO 19011 per la gestione e la conduzione degli audit. I partecipanti acquisiranno competenze nell'interpretazione dei prerequisiti (PRPs) e nell'applicazione pratica del metodo HACCP durante gli audit, con particolare attenzione alla valutazione di processi produttivi e sistemi di gestione della sicurezza alimentare in vari settori, tra cui prodotti da forno, gelati, salse, pesce affumicato e snack salati. Attraverso studi di casi specifici, si esaminano criticità come la validazione dei limiti critici e il controllo degli allergeni tramite procedure di pulizia efficaci. La formazione combina lezioni teoriche con esempi pratici e si conclude con la valutazione finale per certificare la preparazione dell'auditor alla conduzione autonoma di audit secondo lo schema FSSC 22000.

Processo di certificazione

- Registrazione o accesso alla piattaforma Academy.
- Svolgimento esclusivo dell'esame finale del corso. L'eventuale formazione o preparazione può essere svolta esternamente o tramite altri canali.
- Le domande del test richiamano gli obiettivi, le competenze e i contenuti indicati nella presente scheda tecnica.
- Valutazione dell'esito, eventuale validazione e rilascio del certificato secondo le regole applicabili al corso.

Nota importante

Su Academy si sostiene esclusivamente l'esame finale del corso. L'eventuale attività formativa o di preparazione può essere svolta esternamente o tramite altri canali. I quesiti del test richiamano gli argomenti indicati nella presente scheda tecnica e nel programma sintetico del corso.

Programma sintetico

FSSC 22000; ISO 22000; ISO/TS 22002-x (PRPs); ISO 19011

Obiettivi formativi

- Formare auditor capaci di condurre audit FSSC 22000 conformi allo schema GFSI
- Approfondire norme ISO correlate: ISO 22000, ISO/TS 22002-x e ISO 19011
- Sviluppare capacità di valutazione critica e di applicazione pratica di HACCP e PRPs

Certification Bodies Management systems

IFZA Business Park - Building A2 - Nadd Hessa - Dubai Silicon Oasis
United Arab Emirates
Phone: +971 502475030
Email: info@certificatoiwz.org
VAT/Tax ID: 104216397000003

Scheda tecnica corso

FSSC22000_LA
Pagina 1
Documento generato automaticamente da Academy
Auditor/Lead Auditor FSSC 22000 (Schema GFSI)

Competenze acquisite

- Conduzione autonoma di audit secondo FSSC 22000
- Analisi e valutazione delle procedure di sicurezza alimentare
- Gestione e verifica dei piani di monitoraggio ambientale e allergeni

Destinatari

- Professionisti della sicurezza alimentare
- Auditor interni ed esterni
- Consulenti e responsabili qualità nel settore alimentare

Prerequisiti

- Conoscenza base dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare
- Esperienza nel settore alimentare consigliata

Programma

- Fondamenti di FSSC 22000 e schema GFSI
- Requisiti ISO 22000, ISO/TS 22002-x, ISO 19011
- Metodologia di audit: pianificazione, conduzione, reporting
- Casi studio su prodotti da forno, gelati, salse, pesce affumicato, snack
- Validazione limiti critici e controllo allergeni

Metodologia didattica

- Lezioni frontali
- Esempi pratici e casi studio
- Discussione guidata

Modalità di valutazione

- Test finale con almeno il 70% di risposte corrette

Durata

- 75 minuti

Attestazione

- Attestato di superamento test (con pagamento quota certificazione)

Risultati attesi

- Capacità di eseguire audit FSSC 22000 completi
- Comprensione approfondita dei requisiti normativi e applicativi

- Prontezza nell'identificare non conformità e proporre azioni correttive