



# BSI Training Academy

## ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems

### Auditor/Lead Auditor **Training Course**

In collaborazione con:



**ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**  
Regione Lombardia e Liguria

### Informazioni essenziali sul corso

Otterrai le competenze necessarie per eseguire efficacemente l'audit di un FSMS in conformità con le best practice riconosciute a livello internazionale o dimostrare il tuo impegno in termini di sicurezza alimentare, trasformando le competenze degli auditor esistenti secondo ISO 22000:2018. Questo corso ti consentirà di consolidare le tue competenze in base agli ultimi sviluppi e contribuire al continuo miglioramento dell'attività. Acquisirai i principi e le prassi fondamentali per la conduzione di audit efficaci del FSMS in linea con le linee guida ISO 22000:2018, ISO 19011:2018 per l'auditing dei sistemi di gestione. Nell'arco di cinque giorni, acquisirai le conoscenze e le competenze necessarie per intraprendere e condurre con successo l'audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare; attraverso un approccio graduale, verrai accompagnato lungo l'intero processo di audit, dall'inizio al follow-up. Acquisirai le competenze necessarie per pianificare, condurre, dichiarare e eseguire il follow-up dell'audit di un FSMS che stabilisca la conformità, migliori la conformità in termini di sicurezza alimentare e definisca le prestazioni organizzative generali.

#### Acquisirai le seguenti competenze:

- Identificare lo scopo e i vantaggi di un audit ISO 22000:2018
- Interpretare i requisiti ISO 22000:2018 per l'applicazione dell'audit
- Pianificare, condurre e monitorare le attività di auditing che aggiungono un valore reale
- Sfruttare l'applicazione del pensiero basato sul rischio per prodotti e processi, leadership e gestione dei processi
- Accedere alle più recenti tecniche per gli auditor e identificare l'uso appropriato
- Creare fiducia negli stakeholder mediante la gestione dei processi in linea con i requisiti più recenti
- Soddisfare i requisiti di formazione per la certificazione

#### Accertati che sia il corso giusto per te:

##### Questo è il tuo corso se:

- Desideri acquisire le competenze necessarie per condurre l'audit di un FSMS che soddisfi i requisiti ISO 22000:2018 come auditor di prima, seconda o terza parte
- Hai una buona conoscenza di ISO 22000:2018 e dei principi chiave di un FSMS
- In alternativa, raccomandiamo il nostro corso di formazione ISO 22000:2018 Requirements

##### In cosa consiste il corso?

- Durata di cinque giorni
- Condotta da un tutor BSI esperto
- Ambiente di apprendimento tranquillo e confortevole
- Materiale dettagliato sul corso da conservare

##### Che vantaggio otterrò?

Questo corso ti aiuterà a:

- Identificare lo scopo e i vantaggi di un audit ISO 22000:2018
- Interpretare i requisiti ISO 22000:2018 per l'applicazione dell'audit
- Pianificare, condurre e monitorare le attività di auditing che aggiungono un valore reale
- Sfruttare l'applicazione del pensiero basato sul rischio per prodotti e processi, leadership e gestione dei processi
- Accedere alle più recenti tecniche per gli auditor e identificare l'uso appropriato
- Creare fiducia negli stakeholder mediante la gestione dei processi in linea con i requisiti più recenti
- Soddisfare i requisiti di formazione per la certificazione

# ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor **Training Course**

## Programma del corso:

### Day 1

- FSMS overview
- Terminology: ISO 22000:2018
- Food safety hazards and risks
- Inputs, process activities and outputs
- ISO/TS 22002-1 specified requirements
- Fundamentals of FSMS
- Documentation requirements
- Legislative requirements
- Role of the auditor
- First, second and third-party audits
- Accredited certification
- Audit process
- Audit objectives, scope and criteria
- Audit resources
- Auditor competencies
- Audit methods

- Roles and responsibilities
- Lead auditor
- Effective communication
- Auditor confidentiality and code of conduct
- Specimen exam paper homework options

### Day 2

- Stage 1 audit
- Stage 2 audit
- Audit plan
- Work documents
- Opening meeting
- Audit technique
- Objective evidence
- Audit findings
- Audit meetings
- Closing meeting
- Audit report
- Audit follow-up
- Initiating the audit
- Document review

- Audit plan
- Work documents
- Opening meeting

### Day 3

- Specimen exam paper: Sections 1 and 2 review
- Observations
- Interviewing Top Management
- Auditing process: Food Safety Risk Based Auditing – Food Safety Planning
- Auditing process: Food Safety Operations
- Auditing process: Food Safety Performance

### Day 4

- Specimen exam paper: Section 3 Review
- Auditing process: 'Food Safety and Continual Improvement'

- Nonconformities
- Closing meeting
- Audit report
- Audit follow-up: Corrective actions
- Specimen exam paper: Section 4

### Day 5

- The certification and accreditation process
- FSMS auditor certification requirements
- Code of conduct
- Course overview
- Course review and final questions
- Introduction and readiness for the exam
- Examination
- End of course

**Prenota subito su**  
**[bsigroup.it/formazione](https://bsigroup.it/formazione)**



**Dopo avere completato con successo il corso, riceverai un certificato BSI riconosciuto a livello internazionale. La partecipazione al corso dà diritto al conseguimento di 15 crediti formativi (CF)**

## Perché investire nella formazione BSI?

I nostri tutor sono i migliori del settore. Il loro scopo è condividere la loro conoscenza, verificando l'effettivo apprendimento. Esperti ed affidabili, con anni di esperienza pratica sul campo, danno vita agli argomenti attraverso esempi pertinenti e attuali.

**bsi.**

**BSI Group Italia**  
**Sede di Milano**  
Via Gustavo Fara  
35, 20124 – Milano

Tel.: **+39 02. 66 79 09 225**  
E-mail: **[training.italy@bsigroup.com](mailto:training.italy@bsigroup.com)**  
**[bsigroup.it/formazione](https://bsigroup.it/formazione)**

**Scopri di più**  
**Chiama: +39 02. 66 79 09 225**  
**E-mail: [training.italy@bsigroup.com](mailto:training.italy@bsigroup.com)**  
**oppure visita: [bsigroup.it/formazione](https://bsigroup.it/formazione)**