

WEBINAR FSSC 22000 vs.5.1



Gestione della sicurezza alimentare

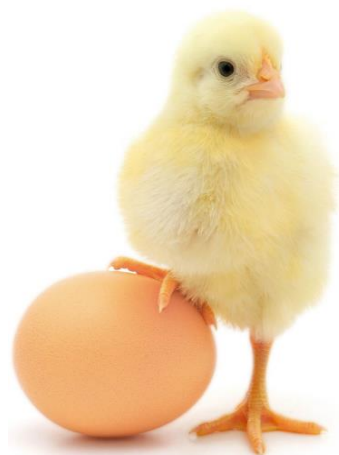
OBIETTIVI:

Con una popolazione mondiale in crescita e con consumatori sempre più formati ed esigenti, vi è una crescente necessità di prodotti alimentari convenienti, sicuri e di buona qualità. In questo nuovo contesto FSSC 22000 può essere una garanzia? Quali sono gli elementi caratterizzanti su cui questo standard si basa?

CONTENUTO:

Il webinar intende offrire una panoramica sulle seguenti tematiche:

- Cos'è FSSC
- La struttura dello standard
- Perché la versione 5.1
- Settori di applicazione



DESTINATARI:

- Responsabili aziende food
- Responsabili qualità di aziende alimentari
- Personale coinvolto nella sicurezza alimentare: consulenti, auditor, personale degli organismi di controllo

DATA E LUOGO:

DOVE: Sessione GRATUITA online su invito

QUANDO: 26 Marzo 2021 h 11.30

RELATORE: Dott.ssa Vanessa Di Pietro
Esperta settore Alimentare

PER INFO ED ISCRIZIONI:

Gabriella MATERAZZINI
Mail: gmaterazzini@aenor.com
Tel: +39 328 4954797

