



BSI Training Academy

Applying **PAS 96**

Livello **1C**

La sicurezza dei prodotti e la reputazione del brand sono tra le principali preoccupazioni dell'industria alimentare. Le mancanze all'interno della filiera alimentare non solo possono essere pericolose per i clienti ma possono aver un impatto anche oneroso in termini di reputazione aziendale, finanziaria sanzioni e valore per gli azionisti.

PAS 96 vuole garantire tutela alimentare e ridurre al minimo la possibilità di un attacco volontario, attraverso una valutazione del rischio della tua azienda, della catena di fornitura, dei processi e dei prodotti.

Una comprensione dettagliata di PAS 96 e la sua applicazione permette di identificare i rischi emergenti della supply chain e gestire, in modo sistematico, la difesa alimentare all'interno delle organizzazioni.

Questo corso di un giorno è ricco di attività pratiche, discussione di gruppo e apprendimento in classe per aiutarti ad identificare ciò che riguarda l'aspetto della food defence all'interno della tua azienda.

- Durata: **1 giorno**
- Tenuto da un **tutor BSI esperto**
- Il **materiale didattico** è a uso personale

Scegli questo corso se:

- Sei un professionista dell'industria alimentare coinvolto in una delle seguenti aree: Senior Management, Technical/Quality Assurance, Engineering, Production, Operations, Procurement/Purchasing, Human Relations/Security, Supply and Distribution
- Desideri intraprendere la carriera o ottenere la qualifica di auditor di terza parte FSSC 22000

Benefici del corso:

- Scopri i requisiti chiave e i vantaggi di PAS 96
- Sviluppa abilità pratiche per implementare PAS 96 e rafforzare la difesa alimentare nella tua azienda
- Adotta un approccio proattivo per identificare i rischi emergenti della supply chain
- Migliora la resilienza della supply chain attraverso la comprensione delle minacce, dei probabili aggressori e dei relativi controlli difensivi attuabili
- Dimostra di avere acquisito la capacità di reperire informazioni sulle minacce, storiche ed emergenti, per applicare una valutazione del rischio TACCP

Attestato



Al completamento del corso verrà rilasciato un **attestato BSI Training Academy** riconosciuto a livello internazionale.

Scegli i corsi **BSI**

BSI si avvale di docenti con decenni di esperienza in qualità di valutatori e formatori in vari settori imprenditoriali. Grazie alla loro professionalità, sono in grado di aiutarti a individuare le **soluzioni migliori** per lo sviluppo del business e a superare qualsiasi sfida professionale in modo efficace.

Lavorando per conto di un ente normatore internazionale come BSI, **i nostri tutor** sanno come trasmettere le proprie conoscenze in modo adeguato: conoscono a fondo gli standard che BSI ha contribuito a realizzare e offrono soluzioni formative specifiche per ogni esigenza e ogni livello di competenza.

Per garantire la **migliore esperienza formativa**, offriamo una vasta gamma di corsi in base ai diversi livelli di preparazione. Realizziamo un ambiente di lavoro positivo per migliorare la comprensione e acquisire le tecniche da applicare in ambito professionale.



In azienda

Questo corso può essere erogato direttamente presso le aziende, adattandolo così alle specifiche esigenze del cliente.



Lingua

Il corso si svolge in **lingua italiana**. È necessaria la conoscenza della **lingua inglese** per la comprensione del materiale didattico.



Corsi correlati

Scopri tutti i nostri corsi food e le date a calendario sul nostro sito web.

bsigroup.it/formazione

Durante il corso viene fornita al partecipante, **in sola consultazione**, una copia della PAS 96.

Prenota ora il tuo posto in aula su bsigroup.it/formazione

Contenuti del corso

Giorno 1

- Welcome & introductions
- Course benefits
- Aims, objectives & structure
- PAS 96:2014 Overview
- Key Terms and definitions
- Co-ordinated approach
- What is TACCP?
- Preparing to conduct a TACCP
 - Food supply chain
 - Types and sources of threats
 - Forming TACCP team
- Applying TACCP: Threat and Supply Chain Vulnerability Assessment
 - Collect and assess information
 - TACCP process Overview
 - TACCP steps 1-10
- Determining threat priorities
 - TACCP steps 11-13
- Response to an incident
 - Incident response management
 - Reviewing TACCP
 - Review of food protection arrangements
- Reflection & feedback