



BSI Training Academy

HACCP Refresh training course

Informazioni essenziali sul corso

Un piano HACCP efficace consente di proteggere la tua attività e i tuoi clienti riducendo la probabilità di danni a prodotti e processi, insoddisfazione dei clienti e non conformità normativa.

Il nostro corso di formazione di un giorno HACCP Refresh ottimizza le tue conoscenze e competenze tecniche per consentirti di:

- Raccogliere informazioni preliminari per l'analisi dei pericoli
- Verificare il controllo dei punti critici
- Convalidare i limiti critici

- Valutare l'adeguatezza del monitoraggio e delle azioni correttive
- Identificare attività di verifica efficaci

Questo corso di aggiornamento ti consentirà di acquisire sicurezza nelle fasi di pianificazione ed esecuzione della revisione di un piano HACCP. Acquisirai le competenze necessarie per valutare e contribuire allo sviluppo, all'attuazione e alla manutenzione continua dei piani HACCP basati sul sistema CODEX HACCP. Imparerai inoltre a avviare la revisione di un piano HACCP attraverso l'applicazione delle cinque fasi preliminari e dei sette principi HACCP.

Programma del corso

- Welcome and introductions
- Overview of course structure and learning objectives
- Food Safety Risk Management
 - Food safety risk and HACCP
 - Food safety management system (FSMS)
 - Benefits of implementing a HACCP management system
- Applying HACCP preliminary steps
 - Key aspects of creating a HACCP team
 - Applying HACCP preliminary steps methodology to a product example
- Identifying and prioritising food safety hazards
 - Applying risk assessment methodology to determine significance of hazards
- Determining and establishing controls for food safety hazards
 - Applying the CODEX decision tree to determine the correct CCPs
 - Type of information required to validate critical limits
 - Detail required for predetermined corrective actions
- Reviewing HACCP plans
- Assessment
- Wrap-up and review

Prenota subito su
bsigroup.it/formazione



Dopo avere completato con successo il corso, riceverai un certificato BSI riconosciuto a livello internazionale.

bsi.

...making excellence a habit.™

HACCP Refresh Training Course.

Desideriamo assicurarti la migliore esperienza di apprendimento possibile. Per questo creiamo un ambiente di apprendimento positivo che ti consenta di consolidare le tue conoscenze e acquisire competenze che ti saranno utili al di là del corso.

Accertati che sia il corso giusto per te.

Questo è il tuo corso se:

- Partecipi alle fasi di pianificazione, sviluppo, attuazione o revisione della sicurezza alimentare
- Lavori direttamente nel settore della produzione alimentare in ruoli come tecnico/addetto alla garanzia di qualità, progettazione o produzione
- Hai un ruolo di supporto alla produzione alimentare, come ad esempio gestione esecutiva, approvvigionamento/acquisto, fornitura e distribuzione
- Disponi già di una buona conoscenza di CODEX HACCP e dei principi chiave della gestione della sicurezza alimentare

In cosa consiste il corso?

- Una giornata, al termine della quale è previsto un esame di 30 minuti
- Condotto da un tutor BSI esperto
- Ambiente di apprendimento tranquillo e confortevole
- Materiale dettagliato sul corso da conservare

Che vantaggio otterrò?

Al termine del corso sarai in grado di:

- Apportare il tuo contributo al team HACCP della tua azienda
- Applicare i benefici di un sistema di sicurezza alimentare basato su HACCP
- Identificare i requisiti di un sistema di sicurezza alimentare basato su HACCP
- Riesaminare i piani esistenti in termini di idoneità, adeguatezza ed efficacia

Perché investire nella formazione BSI?

Partecipando ad un corso di formazione BSI, potrai contare sui tutor 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 incentrati sull'apprendimento.

Formazione erogata presso la tua sede



Può rappresentare una soluzione comoda ed economica, soprattutto in caso di più partecipanti. Contatta un nostro esperto per chiedere maggiori informazioni.

Altre attività di formazione di BSI



Potrebbe interessarti partecipare anche ai seguenti corsi sulla gestione del rischio nel settore alimentare:

- HACCP Plan and Implementation Effective Food
- Applying PAS 96:2014

bsi.

BSI Group

Sede di Milano
Via G. Fara, 35
20124, Milano

T: +39 02. 66 79 09 225
E: training.italy@bsigroup.com
bsigroup.it/formazione

Scopri di più

Chiama: **+39 02 66 79 09 225**

Email: **training.italy@bsigroup.com**

o visita: **bsigroup.it/formazione**