



BSI Training Academy

HACCP Plans and GMP Implementation Training Course

Informazioni essenziali sul corso

Le organizzazioni di tutto il mondo riconoscono il valore di disporre di un sistema di gestione della sicurezza alimentare (FSMS) ben sviluppato, pratico e robusto basato su CODEX per soddisfare le esigenze normative, i requisiti dei clienti e controllare i rischi aziendali.

Il nostro corso HACCP Plans and GMP Implementation può fornire le informazioni e le competenze necessarie per sviluppare, documentare e attuare un piano di sicurezza alimentare basato sull'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici (HACCP), supervisionandone l'attuazione e il monitoraggio.

Questo corso descrive le buone pratiche di fabbricazione per attuare un FSMS preventivo basato su HACCP, insieme ad una panoramica sull'intento e i requisiti specifici dei criteri

di certificazione BSI HACCP e GMP allo scopo di dimostrare la dovuta diligenza nelle operazioni di trattamento e manipolazione degli alimenti e ridurre al minimo le non conformità riscontrate dall'audit. Al termine di questo corso sarai in grado di:

- Applicare la metodologia relativa al rischio per la sicurezza alimentare CODEX HACCP
- Mettere in correlazione la metodologia CODEX HACCP con i piani HACCP della tua azienda e i requisiti dei criteri di certificazione BSI HACCP e GMP
- Partecipare allo sviluppo e alla revisione dei piani HACCP



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

Prerequisiti: Avere una buona conoscenza dei processi e delle prassi del settore alimentare, tra cui sicurezza alimentare, gestione di base degli alimenti, principi di base dell'igiene e GMP.

Lecture consigliate: BSI HACCP and GMP Certification Criteria, HACCP system and Guidelines (Rev 4 2003) pagine 21 – 31.

bsi.

...making excellence a habit.™

HACCP Plans and GMP Implementation Training Course

Programma del corso

Day 1

- Welcome and introductions
- Overview of course aim, learning objectives and course structure
- Food safety risk management
 - HACCP, TACCP and VACCP
 - What's changed in food safety risk
 - HACCP rationale and history
 - CODEX Alimentarius and FSMS principles
- Applying BSI HACCP and GMP Certification Criteria
 - BSI HACCP and GMP Certification Criteria
- HACCP prerequisite programmes
- Module 3 GMP – BSI HACCP and GMP Certification Criteria (3.1-2.22)
- Applying HACCP preliminary steps
- Overview CODEX Alimentarius HACCP (preliminary steps 1-5)
- Module 2 HACCP – BSI HACCP and GMP Certification Criteria (2.1-2.5) behaviours
- Day one review and questions

Day 2

- Welcome to day two
- Overview CODEX Alimentarius HACCP (principles 1-7/steps 6-12)
- Identifying and prioritising food Safety hazards
 - 2.6 Hazard analysis
- Determining and establishing controls for food safety hazards
 - 2.7 Determining critical control points
 - 2.8 HACCP audit table
 - 2.9 Establish critical limits
- 2.10 Monitoring of CCPs
- 2.11 CCP corrective actions
- Reviewing HACCP plans
- 2.12 Verification activities
- 2.13 Record keeping
- CODEX HACCP: Systematic weaknesses
- Food safety culture: The driver for success
- Exam preparation, course review and final questions
- Assessment Exam (1 hour)

Book today at
bsigroup.it/training

Accertati che sia il corso giusto per te.

Questo è il tuo corso se:

La tua organizzazione sta considerando di sviluppare, attuare e rivedere i piani HACCP e/o se desideri approfondire le tue conoscenze sulla valutazione del rischio per la sicurezza alimentare.

In cosa consiste il corso?

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

Che vantaggio otterrò?

- Sviluppo di un piano HACCP completo basato sul rischio specifico per i tuoi prodotti e processi
- Miglioramento della gestione dei processi e dei sistemi di sicurezza alimentare attraverso un sistema FSMS HACCP preventivo basato sul rischio
- Rispetto degli obblighi legali e di settore in termini di produzione alimentare sicura
- Miglioramento della conservazione dei documenti e prova retrospettiva di conformità

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

Scopri di più

Chiamaci: **+39 02. 66 79 09 225**

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

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