



Guide to Writing a HACCP Plan

Training course

STAGE: 

La gestione preventiva dei rischi per la sicurezza alimentare è un requisito fondamentale in tutti gli standard di conformità alla sicurezza alimentare. Il codice di condotta internazionale raccomandato dal CODEX, i principi generali di igiene e l'approccio HACCP descritti nel sistema di analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP) e le linee guida per la sua applicazione (allegato) sono accettati a livello globale come metodologia di best practice per la valutazione del rischio per la sicurezza alimentare.

Questo corso descrive in dettaglio la metodologia CODEX HACCP per i 5 passaggi preliminari e 7 principi richiesti nello sviluppo dei piani HACCP. Si acquisiranno approfondimenti specifici su:

- Applicazione della metodologia HACCP per soddisfare le aspettative degli standard di sicurezza alimentare GFSI
- Attività di verifica necessarie per mantenere un efficace sistema di gestione della sicurezza alimentare basato su HACCP

Attraverso i riferimenti agli esempi di prodotti e processi alimentari attuali, svilupperai abilità pratiche e sicurezza per partecipare o guidare un team HACCP nel tuo posto di lavoro.

Agenda del corso:

<p>Giorno 1:</p> <p>Introduction to HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • The importance of food safety • The need for HACCP food safety management procedures • HACCP definitions • Consequences of poor food safety • Cost of foodborne illness • Impact on consumer confidence <p>HACCP Food Safety Management</p> <ul style="list-style-type: none"> • History of HACCP • HACCP methodology • Legal defence: HACCP and Duty of Care • Structure of Food Safety Management Systems • Interpretations of CODEX HACCP <p>Principles of General Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene <p>HACCP Preliminary Steps</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP team • Product description • Intended use <p>Principles of HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifying potential food safety hazards • Types of hazard 	<p>Giorno 2:</p> <p>Principles of HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Product and process areas of risk • Determine the significance of potential hazards • Measures to control identified hazards • Documenting the Hazard Analysis • Determining critical control points • CODEX CCP decision tree • FSSC decision tree for selection and categorization of OPRPs and CCPs • Mitigating hazards through CCPs • Critical limits • Monitoring of CCPs • CCP corrective actions • Documenting the HACCP Audit Table • Verification activities • Documentation and record keeping <p>Implementing HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementing HACCP food safety systems <p>Exam preparation, course review and final questions</p> <p>Examination</p>
---	--

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

Assicurati che sia il corso adatto a te

A chi è dedicato il corso?

Il corso è rivolto a chiunque sia coinvolto nella produzione/preparazione alimentare e nello sviluppo e gestione di sistemi di sicurezza alimentare. È particolarmente rilevante se sei direttamente coinvolto nello sviluppo e nel mantenimento di piani HACCP e sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Cosa apprendrai?	Che benefici otterrai?
<p>Sarai in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">Definire i concetti del CODEX Principi generali di igiene e l'applicazione dell'HACCPIdentificare i requisiti GFSI per un sistema basato su HACCPIdentificare diversi strumenti e metodi di verifica per applicare l'HACCP al proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare sul luogo di lavoroSpiegare l'intento di diverse prospettive o approcci all'interno di un sistema di gestione della sicurezza alimentare <p>Avrai le competenze per:</p> <ul style="list-style-type: none">Applicare il concetto di HACCPUtilizzare fonti di informazioni per informare uno studio HACCP dei vostri prodotti e processiInterpretare e valutare le informazioni e le idee rilevanti relative all'HACCP e ai sistemi di gestione della sicurezza alimentareEseguire una valutazione preventiva dei rischi per la sicurezza alimentare	<p>Questo corso fornirà ai professionisti del settore alimentare le conoscenze e le competenze essenziali per partecipare attivamente allo sviluppo e alla verifica dei piani HACCP.</p> <p>Questo corso sarà di aiuto per:</p> <ul style="list-style-type: none">Migliorare la tua comprensione dell'importanza dei sistemi di gestione preventiva della sicurezza alimentareImpegnarsi in un processo proattivo per identificare i rischi significativi per la sicurezza alimentare e determinare i punti di controllo critici per garantire la sicurezza del prodotto e del processoApplicare la metodologia di valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare HACCP ai propri prodotti e processi per facilitare la produzione alimentare sicura e soddisfare i requisiti di conformità degli standard di sicurezza alimentareSviluppare un sistema di gestione della sicurezza alimentare scientificamente valido e preventivoApplicare il pensiero basato sul rischio per migliorare la resilienza del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare

Prerequisiti - ci si aspetta che il partecipante abbia le seguenti conoscenze preliminari:

Prima del corso viene fornita una lettura pre-corso per garantire la comprensione del Codice di condotta internazionale raccomandato dal CODEX, Principi generali di igiene.

Si raccomanda la conoscenza della lingua inglese in quanto il materiale didattico ed eventuali norme distribuite a uso consultazione sono in inglese.

Perché investire nella formazione di BSI?

Vogliamo assicurarci che tu abbia la migliore esperienza di apprendimento possibile. Ecco perché offriamo una gamma di corsi di formazione dal principiante all'esperto. Creiamo un ambiente di apprendimento positivo, in modo da mantenere le conoscenze e acquisire le competenze che continueranno ad essere utili oltre il corso.

Quando partecipi a un corso di formazione BSI, i nostri tutor sono i migliori del settore. Sono veramente appassionati nel condividere le loro conoscenze e assicurarsi che tu impari. Esperti fidati con anni di esperienza pratica e commerciale, danno vita all'argomento con esempi pertinenti e contemporanei per migliorare il tuo apprendimento.

La formazione erogata presso la tua sede potrebbe essere un'opzione conveniente ed economica, soprattutto se hai più delegati. Parla con uno dei nostri esperti per saperne di più.

Prossimi passi con BSI Training Academy

Vuoi saperne di più?

Potresti essere interessato ai nostri corsi:

- Preventing Food Fraud (VACCP) Guidance Training Course
- PAS 96:2017 Food Defence (TACCP) Guidance Training Course
- Internal Food Safety Auditor
- Food Safety Culture
- HACCP Refresh (*as a follow up course after completion of this course*)



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

Scopri di più

Chiama: **+39 02 66 79 09 210**

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

Visita: **[bsigroup.it/formazione](https://www.bsigroup.it/formazione)**