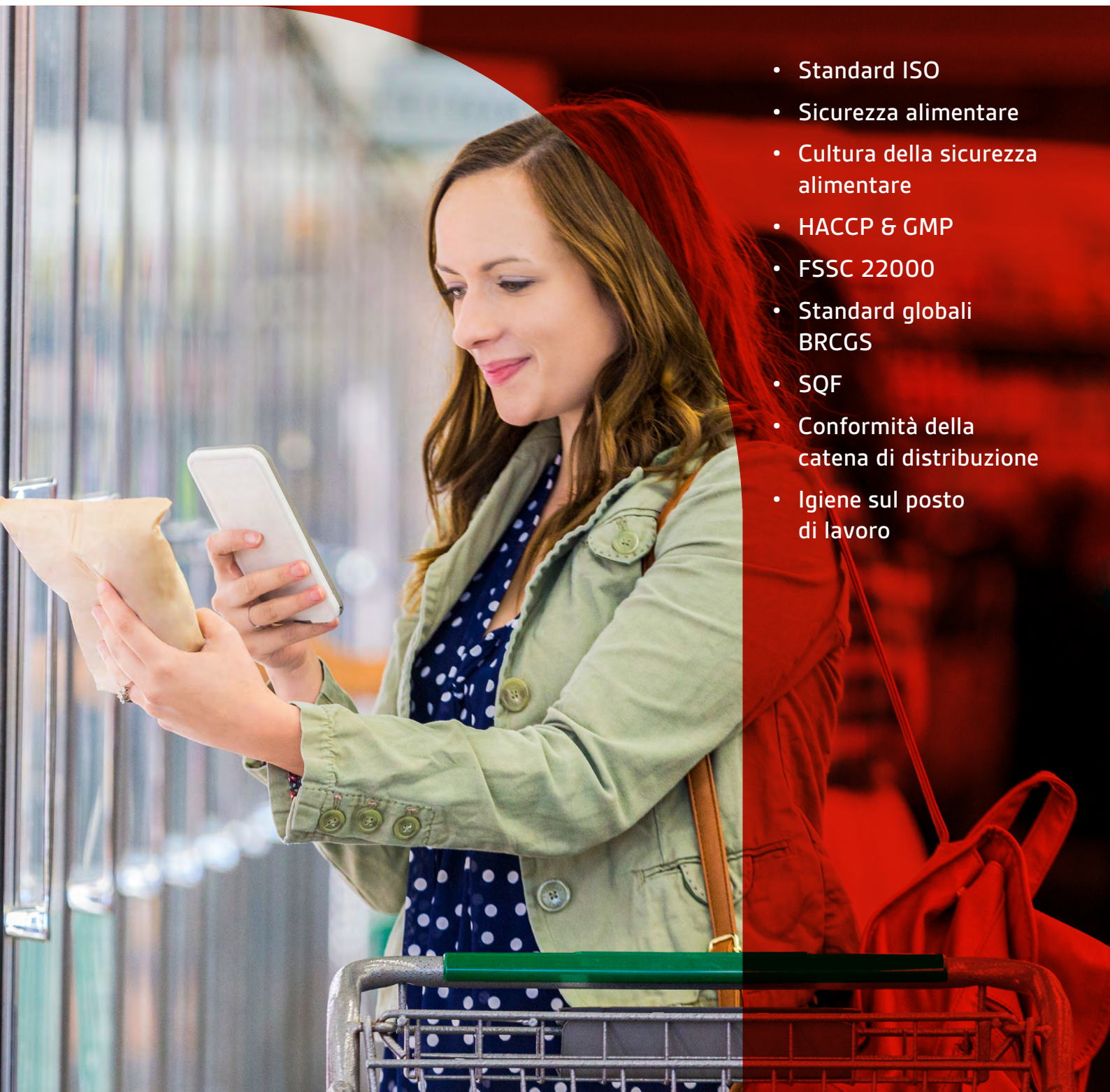


BSI Training Academy

Corsi di formazione per l'industria alimentare



- Standard ISO
- Sicurezza alimentare
- Cultura della sicurezza alimentare
- HACCP & GMP
- FSSC 22000
- Standard globali BRCGS
- SQF
- Conformità della catena di distribuzione
- Igiene sul posto di lavoro



I nostri tutor
sono regolarmente
classificati:
9/10

Delegati formati
nel 2019:
205,000

Paesi in cui
operiamo, in tutto
il mondo:
195

Scoprite di più sulle nostre competenze alimentari attraverso i nostri whitepaper e i nostri articoli:

Che si tratti del mese prossimo o del trimestre successivo, probabilmente avete già iniziato a pensare al vostro prossimo audit sulla sicurezza alimentare e a cosa potete fare per soddisfare i relativi indicatori KPI stabiliti dalla vostra azienda.

Ciò non è facile in quanto la maggior parte degli standard globali di Food Safety Initiative (GFSI) si stanno evolvendo, spostando le aspettative di "best practice" a livelli ancora più elevati di due diligence, sforzo organizzativo e impegno.

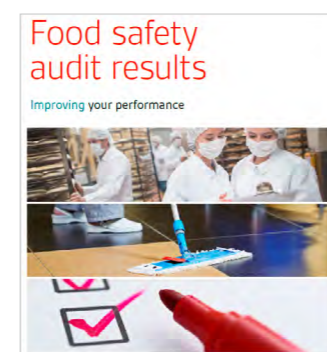
Ogni standard GFSI ha un intento simile per l'impegno dirigenziale di alto livello, per l'HACCP, per gli standard delle strutture, per il personale, nonché per i controlli di prodotti e processi. Il coinvolgimento del personale, le risorse disponibili e la cultura della sicurezza alimentare alla base dell'organizzazione avranno un'importante influenza sulla conformità e sulla capacità di raggiungere le best practice.

In cosa sbagliano le aziende?

Le modifiche agli standard GFSI si traducono normalmente in un picco di non conformità degli audit a causa di un nuovo requisito che non è stato utilizzato o implementato prima di un audit. Ma, sorprendentemente, i cinque punti principali di non conformità identificati dagli auditor BSI sono quelli relativi a:

1. Struttura dell'edificio
2. Pulizia e igiene
3. Contaminazione
4. Sistemi HACCP
5. Manutenzione / Disinfestazione

Questi risultati non sono unicamente per i clienti BSI, la nostra lista è in linea con le violazioni principali identificate dagli ispettori FDA. Oltre ai vostri programmi interni e regolari di audit GMP, il nostro team di sicurezza alimentare ha utilizzato i dati degli audit per sviluppare questa serie di suggerimenti proattivi per aiutarvi a identificare potenziali non conformità.



Estratto dal whitepaper BSI:
Sicurezza alimentare e risultati dell'audit
Miglioramento delle prestazioni

Perché formarsi con BSI?

Noi di BSI crediamo che il mondo meriti cibo sicuro, sostenibile e socialmente responsabile, e abbiamo utilizzato le nostre conoscenze specialistiche per contribuire a plasmare e sviluppare molti degli standard leader a livello mondiale. Aiutiamo anche a integrare queste conoscenze attraverso la formazione del personale a tutti i livelli nel settore dell'approvvigionamento alimentare e della vendita al dettaglio, con materiali di formazione progettati per accelerare l'apprendimento e forniti da tutor esperti nel loro campo.

Attraverso la formazione di BSI, beneficerete della nostra esperienza in una vasta gamma di attività. Siamo in grado di formarvi su come ottenere il meglio dai vostri processi di business e sistemi di gestione alimentare, tra cui: la sicurezza alimentare, la qualità, la sicurezza delle informazioni, l'ambiente, la salute e la sicurezza sul lavoro, la continuità aziendale e la sostenibilità.



Troverete ulteriori
whitepaper su [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com)

Corsi di formazione per il settore alimentare

Cultura della sicurezza alimentare

- Comprendere e migliorare la cultura della sicurezza alimentare
- Modulo online sulla cultura della sicurezza alimentare

Pacchetti di corsi per operatori alimentari

- Operatore alimentare Fase 1: Comprendere
- Operatore alimentare Fase 2: Implementare
- Operatore alimentare Fase 3: Dimostrare che funziona
- Operatore alimentare Fase 4: Costruire la resilienza

Corsi di competenze BSI in materia di sicurezza alimentare

- Processi efficaci di verifica dell'etichettatura degli alimenti
- Efficace gestione dei corpi estranei
- Guida alla scrittura di un piano HACCP
- Aggiornamento HACCP

Conformità della catena di distribuzione

- PAS 7000:2014 Supply Chain Audit Practitioner
- Catena di custodia; trasparenza e tracciabilità per la catena di distribuzione alimentare

Corsi di certificazione e revisione contabile BSI

- Certificazione BSI per la sicurezza alimentare nella ristorazione
- Piani HACCP e implementazione GMP
- Auditing efficace della sicurezza alimentare

ISO 22000:2018 Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

- ISO 22000:2018 – Requisiti, Implementazione, Auditing e Istruzioni per i quadri dirigenziali

Corsi sugli Standard Globali BRCGS

- Sicurezza alimentare BRCGS Numero 8 – Auditor
- Sicurezza alimentare BRCGS Numero 8 – per le strutture
- Sicurezza alimentare BRCGS Numero 8 – Lead Auditor
- Materiali d'imballaggio BRCGS Numero 6 – per le strutture
- Deposito e distribuzione BRCGS Numero 3 – Informazioni sui requisiti
- Agenti e intermediari BRCGS – Informazioni sui requisiti per le strutture
- Valutazione del rischio BRCGS
- Analisi delle cause alla radice BRCGS
- Convalida e verifica BRCGS
- Auditor interno BRCGS

Corsi FSSC 22000

- Informazioni su FSSC 22000 v5
- Implementazione FSSC 22000 v5
- Auditor interno FSSC 22000 v5
- Lead Auditor FSSC 22000 v5

“È stato così comodo fare un corso di aggiornamento HACCP presso la nostra sede.

Il relatore era estremamente professionale e preparato, ha parlato di aspetti interessanti ed è rimasto al 100% attinente all'argomento.

È stato trattato tutto a fondo e ci sono state molte occasioni per porre delle domande.

Nel complesso è stata un'esperienza molto positiva con un ottimo relatore”.

Produttore all'ingrosso di frutta e verdura

Corsi di formazione per il settore alimentare (continua)

Corsi SQF
Implementazione di Sistemi SQF Edizione 8
Costruire la resilienza
Prevenzione delle frodi alimentari (VACCP)
Piani di richiamo degli alimenti
Guida alla difesa alimentare (TACCP) PAS 96:2017
Analisi di rischio nella produzione alimentare
Analisi delle cause alla radice nell'industria alimentare
Soluzioni per l'igiene sul posto di lavoro
Moduli di formazione online per garantire la sicurezza del personale, dei clienti e dell'attività

Il vostro percorso di formazione con BSI

La nostra gamma di corsi è pensata per soddisfare le esigenze di tutta la vostra azienda, dai tecnologi alimentari ai team di produzione, dagli specialisti ambientali ai responsabili della qualità. I nostri programmi di formazione supportano il percorso di apprendimento del personale in ogni fase, dalla comprensione degli argomenti essenziali necessari per iniziare una carriera nel settore alimentare, fino ai team dei quadri dirigenziali.

Per consentire ai vostri team di trovare il giusto livello di formazione, abbiamo costruito un percorso che inizia al livello 1 per i corsi introduttivi e include corsi fino al livello 4. Per una spiegazione più dettagliata dei diversi livelli si prega di leggere la tabella seguente:

	Fase:	Ideale se siete:	Cosa imparerò?
	Comprendere Corsi introduttivi e sui requisiti	<ul style="list-style-type: none"> Principianti Avete bisogno di un aggiornamento Manager alla ricerca di informazioni generali 	I requisiti, i termini e i concetti di uno standard
	Implementare Corsi per implementazione e per i responsabili dell'implementazione	Implementazione di uno o più processi di gestione per conformarsi a uno standard	Le competenze necessarie per pianificare, implementare e gestire un sistema di gestione o la conformità agli standard
	Dimostrare che funziona Corsi per internal e lead auditor	Sviluppare le vostre competenze per controllare i sistemi di gestione alimentare	Le competenze necessarie per condurre audit interni, dei fornitori o di terze parti
	Costruire la resilienza Corsi che vi aiutano a stare al passo con le opportunità di arricchimento professionale e con le problematiche emergenti	Estendere la conoscenza dei problemi che interessano il settore alimentare	Sfide del settore alimentare, riconoscere e ridurre i rischi emergenti per la vostra azienda per costruire resilienza

Corsi di formazione per migliorare la cultura della sicurezza alimentare

Nonostante i sistemi di gestione della sicurezza alimentare e la certificazione siano in circolazione da decenni, l'industria alimentare soffre ancora di incidenti come richiami di prodotti, focolai di intossicazione alimentare e contaminazione da allergeni.

C'è un fattore comune in ogni incidente: le persone e il modo in cui si comportano.

La cultura di un'organizzazione è determinata da questi comportamenti, e questo influisce sulla "cultura della sicurezza". Questo a sua volta determina la sicurezza del cibo che producono.

Per aiutarvi ad affrontare questi problemi, BSI offre due opzioni di formazione per aumentare la consapevolezza degli aspetti culturali della sicurezza alimentare:

Comprendere e migliorare la cultura della sicurezza alimentare

Ideale per chiunque sia coinvolto con il vostro team per la cultura della "sicurezza alimentare" - in ogni settore dell'attività. Questo corso di formazione con istruttore può essere tenuto di persona oppure online, in una lezione virtuale. È perfetto per la consegna in-house in modo da poter coinvolgere l'intero team allo stesso tempo.

Durata: un giorno

Cultura della sicurezza alimentare

Un modulo di formazione online che può essere studiato nel vostro tempo libero, con documenti di supporto da scaricare. I contenuti video trattano tre argomenti importanti: la cultura della sicurezza alimentare e dei comportamenti di leadership; la pianificazione per il miglioramento della vostra cultura della sicurezza alimentare; e la valutazione della vostra cultura della sicurezza alimentare.

Durata: tre capitoli video scaricabili, di circa venti minuti ciascuno

Per offrirvi i migliori consigli e indicazioni sull'implementazione e il rafforzamento di una cultura della sicurezza alimentare, BSI ha collaborato con Lone Jespersen di Cultivate.

Molto rispettata e riconosciuta in questo campo, ha conseguito un dottorato di ricerca in Culture Enabled Food Safety. Lone ha 15 anni di esperienza nel miglioramento delle operazioni di produzione alimentare e nello studio di come la cultura influisce sulle prestazioni di sicurezza alimentare.

In qualità di membro integrante del team del progetto PAS e dello Steering Group, Lone sarà coinvolta nello sviluppo del prossimo PAS 320, incentrato sulla cultura della sicurezza alimentare. Lone presiede anche il gruppo di lavoro GFSI sulla cultura della sicurezza alimentare, che ha pubblicato un position paper nel luglio 2018 con l'obiettivo di stabilire e mantenere una cultura della sicurezza alimentare per i leader e gli operatori dell'industria alimentare.

bsi.



Corsi di sicurezza alimentare BSI

Processi efficaci di verifica dell'etichettatura degli alimenti

L'etichettatura errata è una delle principali cause di richiami di prodotti alimentari a livello globale. Possono provocare reazioni allergiche potenzialmente molto pericolose, l'insoddisfazione dei consumatori e l'inosservanza normativa. Basato sulle best practice del settore e sugli standard GFSI (Global Food Safety Initiative), questo corso vi aiuta a ottimizzare le competenze nell'implementazione e nel mantenimento di processi efficaci di verifica della conversione e dell'etichettatura dei prodotti.

Questo corso sviluppa le competenze necessarie per implementare processi efficaci di verifica dell'etichettatura degli alimenti, per ridurre il rischio di richiamo da prodotti etichettati in modo errato.

Per i team tecnici, di garanzia della qualità, dei supervisor di linea, i team di produzione e delle operazioni.

Durata: 4 ore



Efficace gestione dei corpi estranei

Questo corso fornirà il quadro per identificare le fonti dei corpi estranei e determinare i controlli appropriati per prevenire efficacemente il ripetersi di questo fenomeno. Apprenderete come rilevare, prevenire e trattare i corpi estranei come vetro, plastica, legno e metallo.

Per i team tecnici, di garanzia della qualità, ingegneristici, di manutenzione, i team di produzione, operativi e di distribuzione.

Durata: 4 ore



HACCP e buone pratiche di produzione (GMP)

L'Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) è uno strumento di gestione dei rischi utilizzato principalmente per gestire i rischi della sicurezza alimentare. Un sistema HACCP consente di identificare i pericoli e di mettere in atto controlli per gestirli lungo tutta la catena di distribuzione [1] durante la produzione.

I criteri BSI HACCP e GMP soddisfano i requisiti della Codex Alimentarius Commission (CAC), istituito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura. Esso raccoglie norme alimentari internazionali, linee guida e codici di condotta. Può anche essere utilizzato per supportare i requisiti del sistema di gestione, ad esempio ISO 22000 Food Safety Management.

Piani HACCP e implementazione GMP

Questo corso prepara i delegati a implementare la Certificazione BSI HACCP e GMP in loco.

Durata: due giorni



Aggiornamento HACCP

Questo corso è per coloro che in precedenza si sono formati in HACCP e vorrebbero aggiornare le proprie conoscenze. È particolarmente pertinente per chiunque sia coinvolto nella pianificazione, nello sviluppo, nell'implementazione o nel controllo della sicurezza alimentare; o lavori direttamente nella produzione alimentare (controllo tecnico o di qualità, ingegneria o produzione); oppure assista alla produzione alimentare – gestione, approvvigionamento, acquisto, fornitura o distribuzione.

Durata: un giorno



Guida alla scrittura di un piano HACCP

Questo corso descrive in dettaglio la metodologia CODEX HACCP per i 5 passaggi preliminari e i 7 principi necessari per lo sviluppo dei piani HACCP. Informazioni specifiche saranno acquisite in:

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

Attraverso riferimenti agli esempi di prodotti e processi alimentari attuali, svilupperete competenze pratiche e sicurezza per partecipare o guidare un team HACCP nel vostro posto di lavoro.

Il corso è rivolto a chiunque sia coinvolto nella produzione/preparazione e nella gestione dei sistemi di sicurezza alimentare. Questo corso è particolarmente rilevante per tutte le persone che saranno direttamente coinvolte nello sviluppo e nella manutenzione dei piani HACCP e dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Durata: due giorni



Conformità della catena di distribuzione

PAS 7000:2014 Supply Chain Audit Practitioner

Sviluppato da oltre 240 professionisti dell'approvvigionamento e della catena di distribuzione dell'UE, degli Stati Uniti e dell'APAC, PAS 7000 è una specifica di pre-qualificazione dei fornitori progettata per supportare le attività di approvvigionamento. È progettata per proteggere il vostro marchio e garantire la tracciabilità dei vostri partner della catena di distribuzione per rafforzare la governance, il rischio e la conformità. Identifica 15 rischi del fornitore, tra cui: profilo, capacità e competenze del fornitore, governance aziendale, etica, protezione dei dati e gestione ambientale. Questo corso aiuterà gli operatori degli audit a ridurre i rischi e i danni causati alle loro organizzazioni ridimensionando l'implementazione di un quadro di gestione del rischio della catena di distribuzione su tutta la loro catena.

Per chiunque sia coinvolto nella gestione e nel controllo dei rischi e per coloro che controllano la conformità della catena di distribuzione.

Durata: 3 giorni

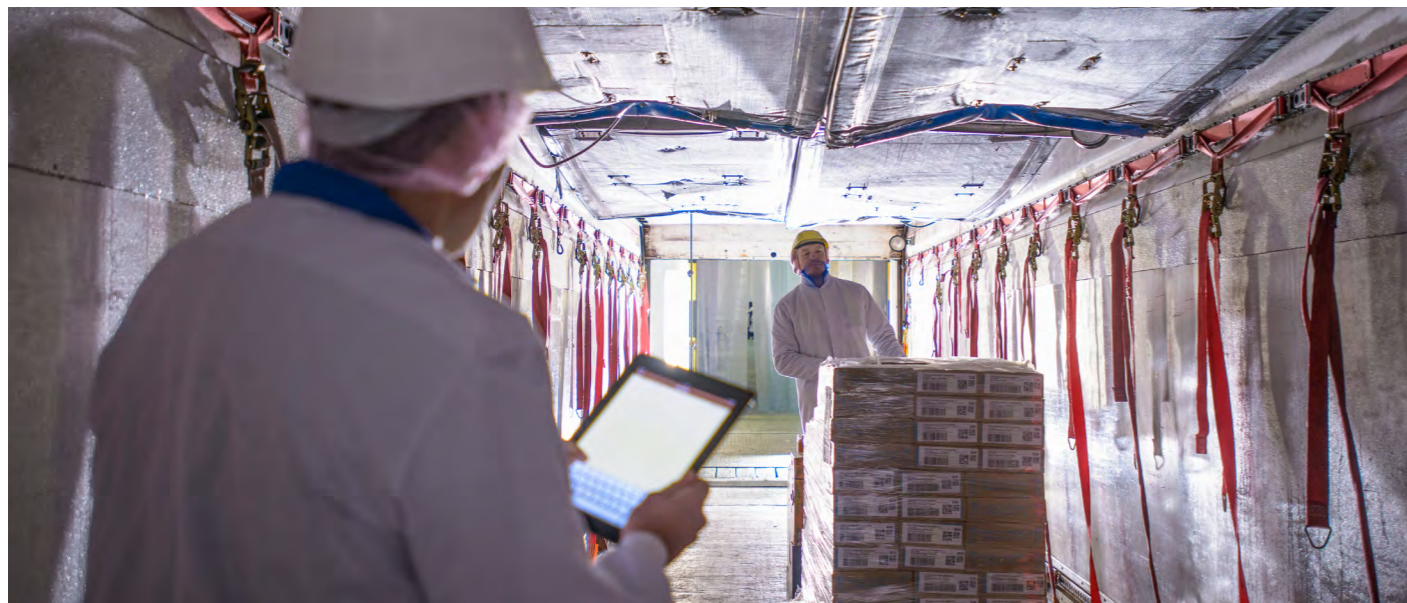


Catena di custodia; Trasparenza e tracciabilità nella catena di distribuzione alimentare

C'è una crescente domanda di mercato per la trasparenza dei materiali utilizzati nei prodotti alimentari per facilitare le scelte informate dei consumatori e gestire il rischio reputazionale per le organizzazioni. Questo corso descrive nel dettaglio la motivazione e le sfide intrinseche per ottenere un sistema di catena di custodia in una catena di distribuzione globale con diversi livelli di tracciabilità; informazioni specifiche saranno acquisite in tutti i sistemi di garanzia, così come l'uso di PAS 7000:2014 come modello alternativo per la tracciabilità nella catena di distribuzione per circostanziare le dichiarazioni di prodotto.

Per chiunque sia coinvolto nelle dichiarazioni di prodotto e nella gestione della catena di distribuzione.

Durata: due giorni



Pacchetti di corsi per supportare il vostro percorso di apprendimento

Operatore alimentare: Comprendere

Questo pacchetto di corsi è un ottimo punto di partenza per gli operatori alimentari, poiché costruisce le basi della vostra conoscenza della sicurezza alimentare e delle buone pratiche di produzione (GMP):

- Guida alla scrittura di un piano HACCP
- Processi efficaci di verifica dell'etichettatura degli alimenti
- Efficace gestione dei corpi estranei

Durata: 3 giorni



Operatore alimentare: Implementare

Se siete responsabili dell'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO, FSSC, BRCS o SQF per la vostra organizzazione, questo pacchetto di corsi fa al caso vostro:

- Analisi di rischio nella produzione alimentare
- Analisi delle cause alla radice nell'industria alimentare

Durata: un giorno e mezzo



Operatore alimentare: Dimostrare che funziona

Per coloro che cercano di aggiungere competenze di auditing alle proprie abilità, per audit interni, di seconde o di terze parti, è consigliabile scegliere uno dei nostri corsi di auditing, da ISO 22000 a uno schema riconosciuto dalla GFSI, come BRCS Global Standards, FSSC 22000 o SQF.

Durata: varia in base ai corsi scelti



Operatore alimentare: Costruire la resilienza

Per coloro che lavorano nella sicurezza alimentare con una buona conoscenza di HACCP e GMP, nonché dei piani di certificazione come ISO 22000, questa combinazione di corsi farà progredire le vostre conoscenze e vi preparerà alle sfide e ai problemi emergenti dell'industria alimentare:

- Guida alla difesa alimentare (TACCP) PAS 96:2017
- Prevenzione delle frodi alimentari (VACCP)
- Comprendere e migliorare la cultura della sicurezza alimentare

Durata: 3 giorni



Corsi di certificazione e auditing

Bertificazione BSI per la sicurezza alimentare nella ristorazione

Questo schema globale unico è stato sviluppato da BSI specificamente per soddisfare le esigenze dell'industria in materia di criteri di sicurezza alimentare appropriati, rilevanti per gli alimenti preparati per il consumo immediato. La certificazione BSI Catering Food Safety adotta un approccio di buon senso basato sul rischio, fornendo alle organizzazioni un percorso chiaro verso il raggiungimento della certificazione. Colma il divario tra la conformità legale e gli standard basati sulla produzione.

Per chiunque sia coinvolto nello sviluppo, nell'implementazione e nel monitoraggio dei sistemi di sicurezza alimentare per le operazioni di ristorazione per eventi o in ristoranti, scuole, ospedali o case di cura.

Durata: un giorno



Auditing efficace della sicurezza alimentare

Questo corso vi fornirà le competenze per pianificare e condurre audit interni e audit dei fornitori che soddisfino i requisiti e identifichino opportunità di miglioramento continuo.

Per responsabili tecnici o di produzione, professionisti della qualità, team leader, operatori, tecnici e laureati del settore alimentare.

Durata: due giorni



ISO 22000:2018 Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

ISO 22000:2018 è un sistema di gestione della sicurezza alimentare (FSMS) che può essere applicato a qualsiasi azienda nella catena alimentare, dalla fattoria alla tavola. La certificazione dimostra ai vostri clienti che avete un sistema di gestione della sicurezza alimentare operante.

Offriamo una vasta gamma di corsi di formazione ISO 22000:2018:

- Possiamo formare team dirigenziali senior affinché comprendano l'importanza della struttura dei documenti ISO di alto livello, nonché i ruoli e le responsabilità in relazione al FSMS e istruirli su come implementare un sistema di gestione della sicurezza alimentare nella vostra organizzazione
- Possiamo anche insegnarvi a controllare e mantenere il vostro sistema

Requisiti

Per chiunque sia coinvolto nella pianificazione, implementazione, manutenzione, supervisione o revisione di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: un giorno



Transizione

Per tutti coloro che sono coinvolti nella pianificazione, implementazione o supervisione di una transizione ISO 22000:2018 FSMS e auditor ISO 22000:2005 che devono passare a ISO 22000:2018.

Durata: un giorno



Implementazione

Per chiunque sia coinvolto nella pianificazione, implementazione, manutenzione o supervisione di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: due giorni



Approccio strategico all'analisi del rischio

Per i manager, i dirigenti e i professionisti della sicurezza alimentare, in particolare quelli coinvolti nello sviluppo, nell'auditing o nel mantenimento di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: un giorno



ISO 22000:2018 Sistemi di gestione della sicurezza alimentare

Responsabile dell'implementazione

Per coloro che sono responsabili della gestione e dell'implementazione di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: 5 giorni



Transizione auditor certificato CQI/IRCA

Per internal e lead auditor ISO 22000:2005 che devono aggiornare le proprie competenze al FSMS ISO 22000:2018.

Durata: due giorni



Auditor interno

Per chiunque sia coinvolto nell'auditing, nella manutenzione o nella supervisione di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: due giorni



Lead Auditor certificato CQI e IRCA

Per coloro che mirano ad essere responsabili dell'auditing di un'organizzazione ISO 22000:2018 FSMS.

Durata: 5 giorni



Seminario

Per chiunque sia coinvolto nella pianificazione, implementazione, manutenzione, supervisione o revisione futura di un FSMS ISO 22000:2018.

Durata: tre ore

Istruzioni per i quadri dirigenziali

Per i senior manager che hanno in vigore un FSMS ISO 22000:2005 e che potrebbero voler passare a ISO 22000:2018.

Durata: 2 ore

Corsi sugli Standard Globali BRCGS

Sicurezza alimentare Numero 8 – Auditor

Questo corso vi permetterà di comprendere a fondo i principi generali dei requisiti dello standard, incluse le clausole fondamentali e le dichiarazioni d'intenti. Apprenderete come effettuare un audit degli Standard Globali BRCGS, incluse la pianificazione e la creazione di report.

Per i revisori che già possiedono una qualifica di Lead Auditor che ora desiderano intraprendere un audit degli Standard. È altresì utile per i consulenti, i responsabili tecnici e della qualità che desiderano acquisire una comprensione più approfondita delle procedure di audit degli Standard Globali BRCGS.

Durata: 3 giorni



Sicurezza alimentare Numero 8 – Lead Auditor

Questo corso approfondito di cinque giorni fornirà una comprensione dello standard in termini di protocollo, requisiti e su come eseguire l'audit in modo efficace. Avrete una guida approfondita sui requisiti dello standard e apprenderete come eseguire un audit degli standard globali BRCGS, inclusi la pianificazione, la conduzione e la creazione di report efficaci. Le tecniche di auditing saranno praticate e sviluppate per includere le competenze dei revisori richieste dagli auditor del programma GFSI.

Per i revisori degli organismi di certificazione, i consulenti o i nuovi revisori in cerca di registrazione. Oppure per i responsabili tecnici e della qualità che desiderano acquisire una conoscenza approfondita del processo di audit.

Durata: 3 giorni



Sicurezza alimentare Numero 8 – per le strutture

Questo corso vi darà una piena comprensione dei principi generali dello standard e di come rispettare i requisiti. Inoltre capirete cosa aspettarvi durante il processo di certificazione e delle azioni necessarie prima, durante e dopo l'audit.

Per i produttori, il personale di aziende di servizi alimentari e rivenditori. Sarà inoltre adatto ai responsabili tecnici e di qualità, ai consulenti, ai responsabili interni del team di audit e ai membri del team o chiunque voglia conoscere i requisiti per il Numero 8 dello standard alimentare.

Durata: due giorni



Materiali d'imballaggio Numero 6 – per le strutture

Questo corso di due giorni vi aiuterà a comprendere a fondo i requisiti dello Standard Globale BRCGS Global per i Materiali d'imballaggio, Numero 6 – compresi gli obiettivi delle clausole fondamentali e le dichiarazioni di intenti.

Per i produttori, i responsabili tecnici e della qualità, i consulenti, i responsabili e i membri del team di audit interno, e per chiunque lavori in loco per implementare questo standard.

Durata: due giorni



Corsi sugli Standard Globali BRCGS

Deposito e distribuzione Numero 3 – Informazioni sui requisiti

Questo corso di due giorni vi darà una chiara comprensione dei protocolli e dei requisiti dello Standard Globale per il Deposito e la distribuzione BRCGS, Numero 3.

Per chi lavora nel settore della logistica, rivenditori e aziende di servizi alimentari, tra cui i leader e i manager dei team operativi e tecnici, i leader dei team di audit, i revisori di qualità e i consulenti. Sarà utile per chiunque desideri implementare i requisiti dello standard.

Durata: due giorni



Agenti e intermediari – Informazioni sui requisiti per le strutture

Questo corso di un giorno vi darà una comprensione approfondita e pratica del format e dei requisiti dello Standard Globale per gli Agenti e gli intermediari BRCGS Numero 2. Questo standard è lo standard di riferimento della GFSI ed è la certificazione accettata a livello globale per agenti e intermediari che operano nei settori alimentare, degli imballaggi e dei prodotti di consumo.

Per gli agenti, gli intermediari e il personale che si occupa di preparare le aziende per la certificazione di questo standard.

Durata: un giorno



Valutazione del rischio

Questo corso di un giorno fornisce una conoscenza approfondita della valutazione dei rischi e consente l'uso di diversi modelli di valutazione dei rischi. Ciò è particolarmente utile quando si implementano sistemi di gestione della sicurezza dei prodotti in loco e quando si implementano i requisiti degli standard globali BRCGS.

Per il personale coinvolto nell'implementazione di uno Standard Globale BRCGS in loco, che richiede una comprensione approfondita della valutazione dei rischi.

Duration: one day



Corsi sugli Standard Globali BRCGS

Analisi delle cause alla radice

Questo corso di un giorno fornisce una comprensione approfondita dell'analisi delle cause alla radice per conoscerne l'importanza ed essere in grado di eseguirla in modo competente. Ciò è particolarmente utile quando si implementano alcuni dei requisiti degli standard globali BRCGS.

Per i manager di prima linea, i team leader, i supervisori del controllo qualità e i facilitatori responsabili della risoluzione dei problemi o dell'avvio dei miglioramenti.

Durata: un giorno



Convalida e verifica

Questo corso di un giorno fornisce una conoscenza approfondita della convalida e della verifica, in modo da conoscere il livello di dettaglio richiesto per ogni processo ed essere in grado di utilizzarlo nella pratica. TCiò è particolarmente utile quando si implementano alcuni dei requisiti degli standard globali BRCGS.

Per gli agenti, gli intermediari e il personale che prepara le aziende per la convalida e la verifica a questo standard.

Durata: un giorno



Auditor interno

Questo corso di due giorni vi permetterà di eseguire audit interni e prepararvi per gli audit di terze parti. Consiste in una serie di discussioni, presentazioni e un case study interattivo. Durante il case study vi verrà fornito un feedback e un supporto per consentirvi di eseguire un audit sul vostro posto di lavoro.

Questo corso è per i responsabili della qualità e dei tecnici, compresi i responsabili della gestione dei programmi di audit interni o dell'esecuzione di audit interni, come richiesto dagli standard globali BRCGS.

Durata: due giorni



Corsi FSSC 22000

La Certificazione del Sistema di Sicurezza Alimentare 22000 (FSSC 22000) è un solido sistema di certificazione riconosciuto dalla GFSI, basato su ISO, per l'auditing e la certificazione della sicurezza alimentare nel settore della produzione di alimenti e bevande.

Informazioni su FSSC 22000 v5

Questo corso di un giorno vi fornirà una comprensione della v5 del piano, dei suoi requisiti, dei programmi prerequisiti, dei requisiti di qualità e del programma Global Markets.

Per coloro che desiderano capire il piano e i suoi requisiti.

Durata: un giorno



Implementazione FSSC 22000 v5

Questo corso fornirà un modello tipico per l'implementazione di un sistema di gestione basato sul sistema di gestione della sicurezza alimentare FSSC 22000.

Per coloro che sono coinvolti nella pianificazione, implementazione, manutenzione o supervisione di un FSSC 22000 FSMS alla v5 del piano.

Durata: due giorni



Auditor interno FSSC 22000 v5

Questo corso fornisce indicazioni ed esperienze pratiche su come pianificare, eseguire, creare un report e seguire un audit interno, quando si monitora l'efficacia e la conformità di un FSMS a un FSSC 22000 v5.

Per chiunque sia coinvolto nel controllo, nella manutenzione o nella supervisione di un FSMS a un FSSC 22000 v5.

Duration: three days



Lead Auditor FSSC 22000 v5

Che siate poco esperti sull'auditing di questo standard o che vogliate migliorare le vostre competenze, questo corso vi aggiornerà sugli ultimi sviluppi della sicurezza alimentare, che vi consentiranno di guidare il continuo miglioramento della vostra attività. Saranno trattati i principi e le pratiche principali di un efficace audit FSMS in linea con le linee guida FSSC 22000 e ISO 19011 per i sistemi di gestione degli audit.

Per i responsabili o gli addetti al FSSC 22000 v5 FSMS della propria azienda..

Durata: 5 giorni



Corsi SQF

Il programma Safe Quality Food (SQF) è un programma di sicurezza e qualità alimentare rigoroso e accreditato, riconosciuto da rivenditori, proprietari di marchi e fornitori di servizi alimentari in tutto il mondo. Riconosciuta dalla GFSI, la famiglia SQF di codici di sicurezza e qualità alimentare è progettata per soddisfare i requisiti di settore, del cliente e normativi per tutti i settori della catena di distribuzione alimentare, dall'azienda fino ai negozi al dettaglio.

SQF: Implementazione di Sistemi SQF Edizione 8

Il primo passo per ottenere la certificazione SQF è comprendere chiaramente il codice di sicurezza alimentare SQF. Questo corso è consigliato ai team della struttura interessati alla certificazione, ai consulenti, ai formatori e a chiunque sia interessato a conoscere il programma SQF. Il corso aiuterà le strutture e gli individui a comprendere il codice di sicurezza alimentare in modo da poter implementare un sistema SQF efficace.

Ideale per chi vuole implementare il codice di qualità SQF o aggiornare il proprio attuale sistema di qualità all'Edizione 8.

Durata: due giorni



Costruire la resilienza: Arricchimento professionale e problemi emergenti

Prevenzione delle frodi alimentari (VACCP)

Questo corso tratta le conoscenze e le competenze necessarie per comprendere il punto di controllo critico dell'analisi della vulnerabilità (VACCP) nel contesto delle frodi alimentari, eseguire una valutazione della vulnerabilità delle frodi alimentari e sviluppare un piano di prevenzione delle frodi alimentari in conformità con gli standard GFSI.

Per i professionisti del settore alimentare e chiunque possa contribuire a un piano di valutazione della vulnerabilità alimentare tra cui: i quadri dirigenziali, il controllo tecnico/qualità, l'ingegneria di processo, la produzione, le operazioni, l'approvvigionamento, la distribuzione e la logistica.

Durata: un giorno



Piani di richiamo degli alimenti

Sulla base dei requisiti degli standard GFSI, questo corso tratta la pianificazione e l'esecuzione di un richiamo alimentare, assicurando di darvi le competenze per sviluppare piani e protocolli di richiamo alimentare approfonditi.

Per chiunque possa essere coinvolto nel richiamo degli alimenti: gestione, controllo tecnico/qualità, produzione, operazioni, marketing, approvvigionamento/acquisto, fornitura e distribuzione.

Durata: mezza giornata



PAS 96:2017 – Guida alla difesa alimentare (TACCP)

Questo corso vi fornirà le conoscenze per lavorare in un team di difesa alimentare (punto di controllo critico dell'analisi delle minacce, TACCP) per ridurre al minimo in modo proattivo l'impatto di un attacco intenzionale alla vostra azienda.

Per i professionisti dell'industria alimentare e coloro che lavorano nel settore alimentare e possono contribuire a un piano di difesa alimentare che include tecnologia alimentare, ingegneria di processo, produzione, operazioni, approvvigionamento, distribuzione e logistica, sicurezza, risorse umane e tecnologia dell'informazione.

Durata: un giorno



Analisi del rischio nella produzione alimentare

Questo corso ha lo scopo di aiutarvi a capire cosa si intende per contesto dell'organizzazione e insegnarvi come applicare l'analisi del rischio mentre pianificate, sviluppate, controllate e mantenete il vostro sistema di gestione della sicurezza alimentare (FSMS).

Per manager, dirigenti e professionisti della sicurezza alimentare che hanno bisogno di una comprensione pratica dell'analisi del rischio. È particolarmente rilevante per chiunque sia coinvolto nello sviluppo, nell'auditing o nel mantenimento di un sistema di gestione della sicurezza alimentare.

Durata: un giorno



Costruire la resilienza: Arricchimento professionale e problemi emergenti

Analisi delle cause alla radice nell'industria alimentare

Sviluppare le conoscenze e le competenze necessarie per condurre un'efficace analisi delle cause alla radice, tracciare l'origine delle non conformità e applicare le azioni correttive e preventive più appropriate per prevenire il ripetersi di questo fenomeno.

Per coloro coinvolti nelle attività di problem-solving nella propria azienda, tra cui quadri dirigenziali, controllo tecnico e di qualità, produzione e operazioni, acquisto e distribuzione dell'approvvigionamento.

Durata: mezza giornata



Soluzioni per l'igiene sul posto di lavoro

Nell'ambito delle soluzioni di igiene sul posto di lavoro di BSI, abbiamo sviluppato una serie di moduli di formazione online per garantire la sicurezza del personale, dei clienti, dei locali e delle aziende.

Questi moduli di micro-apprendimento di dimensioni ridotte sono accessibili online da singoli utenti o possono essere forniti ad alcuni o a tutto il personale aziendale come parte della strategia di ritorno al lavoro:

- Utilizzo di guanti usa e getta e mascherine
- Miglioramento della pulizia e della disinfezione sul posto di lavoro
- Un sano distanziamento per aiutare a mantenere voi e gli altri al sicuro

I moduli sono accessibili da qualsiasi dispositivo - PC, telefono cellulare o tablet - e in qualsiasi luogo. Di circa cinque minuti ciascuno, [1]i moduli possono essere integrati nel programma di gestione dei rischi o di salute e sicurezza a livello di organizzazione.

Altri moduli saranno aggiunti a breve. Visita il nostro [sito web di e-learning](#) per maggiori dettagli.

Altri servizi di igiene

Potreste anche essere interessati a sapere che offriamo una serie di servizi e piani su questo argomento, tra cui un Kitemark di locali ed attrezzature igieniche.



Certificazione dei sistemi di gestione

In BSI siamo innovativi oggi come lo siamo sempre stati, riunendo esperti di alcuni specifici settori industriali per contribuire a rendere il nostro mondo un posto più sicuro. Poiché aiutiamo a plasmare gli standard internazionali, siamo i migliori nell'aiutare a formare voi e il vostro personale riguardo a come implementare i sistemi di gestione per rendere la vostra attività più sicura, di maggior successo e più resiliente.

Molti problemi e opportunità aziendali (gestione della qualità, della sicurezza delle informazioni, dell'impatto ambientale e della continuità aziendale) trascendono i confini dell' "industria" e sono rilevanti per qualsiasi organizzazione, indipendentemente dal settore o dalle dimensioni. Siamo in grado di formare il vostro personale a tutti i livelli e aiutarvi a mantenervi concentrati mentre vi sforzate a migliorare continuamente.



Sistemi della gestione della qualità – ISO 9001

Fornire prodotti e servizi di qualità è più importante che mai per la sopravvivenza e il successo a lungo termine. Avere un sistema di gestione della qualità riconosciuto a livello internazionale consente di migliorare le prestazioni organizzative, aumentare la soddisfazione del cliente e ottenere un vantaggio competitivo.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali



Sistemi di gestione ambientale – ISO 14001

La gestione ambientale non è più una scelta morale, ma una necessità aziendale. Le organizzazioni che riconoscono i vantaggi di un modello sostenibile sono nella posizione migliore per prosperare in condizioni ambientali mutevoli. Un sistema di gestione ambientale ISO 14001:2015 vi aiuta a promuovere la crescita sostenibile, stimolare l'innovazione e ottenere l'accesso a nuovi mercati.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali



Salute e sicurezza sul lavoro – ISO 45001

Il primo standard globale al mondo per la salute e la sicurezza sul lavoro, ISO 45001, fornisce un modello per migliorare la sicurezza dei dipendenti, ridurre i rischi sul posto di lavoro e creare condizioni di lavoro migliori e più sicure in tutto il mondo.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali Da OHSAS 18001 a ISO 45001



Gestione della continuità aziendale – ISO 22301

Imparare come stabilire un sistema di gestione della continuità aziendale all'interno dell'organizzazione e chiarire ruoli e responsabilità durante l'interruzione. È possibile ridurre al minimo i tempi di inattività, accelerare il ripristino e rassicurare i clienti con il sistema di gestione ISO 22301.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali



Gestione dell'energia – ISO 50001

Che siate interessati alla certificazione ISO 50001 per ridurre i costi, a rispettare la legislazione o a migliorare la vostra sostenibilità, l'implementazione dello standard fornisce un approccio sistematico al raggiungimento di tutti e tre gli obiettivi. I nostri corsi di formazione sono progettati per aiutarvi a comprendere e implementare un sistema di gestione dell'energia basato su ISO 50001 in tutta sicurezza. Con la formazione potrete ottenere maggiori risparmi evitando errori comuni.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali Transizione a ISO 50001:2018



Gestione della sicurezza delle informazioni – ISO/IEC 27001

Imparate come gestire la sicurezza delle informazioni grazie ai nostri esperti. ISO/IEC 27001:2013 è lo standard internazionale attuale che detta i requisiti per stabilire, implementare e migliorare continuamente un sistema di gestione per la sicurezza delle informazioni (Information Security Management System, ISMS).

Fin dalla loro nascita all'inizio degli anni '90, gli standard globali di sicurezza delle informazioni sono cresciuti in rigore e riconoscimento. Così come sono aumentate le minacce alla sicurezza delle informazioni e i modi migliori per gestirle. Questo standard riflette le procedure correnti consigliate per la gestione della sicurezza delle informazioni. Fornisce raccomandazioni specifiche per stabilire un SISTEMA ISMS, monitorarne le prestazioni e implementare miglioramenti quando necessario. Consente inoltre la valutazione esterna e la certificazione delle pratiche di sicurezza delle informazioni di un'azienda.

Requisiti Implementazione Responsabile dell'implementazione Auditor interno
Lead Auditor Istruzioni per i quadri dirigenziali

Formazione fornita nel modo desiderato



La formazione è raramente una necessità che si presenta una tantum e BSI può aiutarvi in tutte le fasi del percorso. Dalle esigenze di formazione quotidiane allo sviluppo continuativo di competenze e assistenza, offriamo programmi di formazione da estendere a tutta l'azienda. A seconda delle vostre esigenze, possiamo fornirvi corsi con diverse modalità:



Scegliete una data e una sede vicino a voi e partecipate a uno dei nostri corsi di formazione aperti al pubblico

Teniamo corsi di formazione in sedi sparse in tutto il mondo.

Se avete requisiti di formazione in differenti strutture, saremo felici di discutere con voi un programma di consegna per soddisfare le vostre esigenze aziendali.



Formazione in loco, presso la vostra sede

Se avete un gruppo da formare e pensate che una singola sede sia più pratica, possiamo svolgere i corsi presso la vostra azienda.

Questa opzione è particolarmente funzionale se volete trattare argomenti sensibili come la sicurezza delle informazioni.



Formazione online per una flessibilità completa

BSI Connected Learning Live è una modalità di formazione online in tempo reale che mette a vostra disposizione i nostri programmi di apprendimento di altissimo livello attraverso un'esperienza coinvolgente e interattiva, a prescindere da dove vi troviate.

Potete scegliere di seguire la versione pubblica di un corso, insieme a delegati di altre aziende, oppure di prenotare un corso in-house per la vostra organizzazione, con un'aula virtuale personalizzata. Ideale per le aziende che hanno diversi uffici e sedi.



Formazione in tutto il mondo

Si prega di notare che non tutti i corsi di formazione BSI sono disponibili in tutti i paesi in cui operiamo, o in tutti i formati. Tuttavia, con l'accesso alla nostra piattaforma di formazione virtuale, Connected Learning Live, faremo del nostro meglio per supportarvi, indipendentemente dalla vostra posizione. Parlateci delle vostre esigenze di formazione e vi aiuteremo a sviluppare un piano per soddisfare le vostre esigenze aziendali specifiche. Si prega di contattare i nostri esperti consulenti di formazione.



Scaricate una copia dello standard

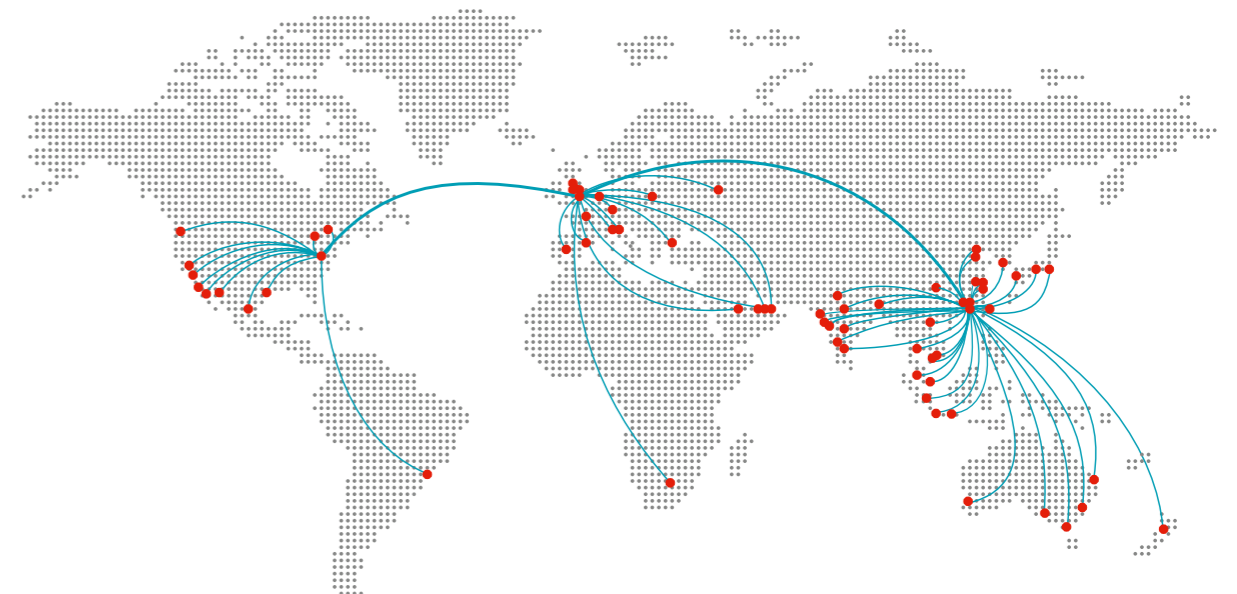
Per i corsi di formazione sugli standard vi forniremo una copia dello standard per la durata del corso. Vi consigliamo di avere familiarità con il contenuto dello standard prima del corso. Potrebbe inoltre essere utile portare la vostra copia in modo da poter aggiungere note.



Prerequisiti

Alcuni dei nostri corsi hanno dei prerequisiti specifici. Di solito, possedere una conoscenza pratica degli standard è un buon punto di partenza. Per assicurare che voi e gli altri delegati del vostro corso otteniate il meglio dal vostro tutor, accertatevi di soddisfare i criteri d'iscrizione.

Si prega di contattare uno dei nostri consulenti per qualsiasi dubbio a riguardo.



Scoprite di più
Visitate: [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com)



BSI: il vostro partner di formazione di riferimento

BSI ritiene che il mondo meriti cibo sicuro, sostenibile e socialmente responsabile. Con oltre 8.200 standard di business agroalimentare nel nostro portafoglio, BSI è in un'ottima posizione per continuare a sviluppare gli standard e le linee guida delle migliori pratiche per i problemi di domani.

Lavorando in 195 paesi, siamo orgogliosi dell'esperienza, dell'integrità e della professionalità del nostro personale. Aiutiamo i clienti a "rendere l'eccellenza un'abitudine" e aspiriamo ad essere il vostro partner commerciale di riferimento, offrendo un portafoglio diversificato di standard, formazione, certificazione e soluzioni per migliorare la catena di distribuzione e le prestazioni, gestire la qualità e il rischio, proteggere i marchi e creare una base per la resilienza organizzativa.

Non vediamo l'ora di lavorare con voi.