



Food Fraud Prevention (VACCP)

Corso di formazione

STAGE 

Informazioni essenziali sul corso

Il nostro corso di formazione sulla prevenzione delle frodi alimentari (VACCP) è stato progettato da esperti del settore alimentare per fornirti le conoscenze più aggiornate sulle diverse metodologie per eseguire una valutazione della vulnerabilità del tuo sistema alimentare.

Il corso ti consentirà di assicurare l'autenticità dei tuoi ingredienti e imballaggi alimentari, minimizzando le vulnerabilità attraverso una valutazione del rischio della tua supply chain. Utilizzerai la valutazione del rischio per identificare dove potrebbero essere richiesti controlli per rilevare, scoraggiare e ridurre al minimo il potenziale di frode alimentare.

Utilizzando riferimenti di esempi attuali e attività di ricerca sul web, acquisirai competenze pratiche e svilupperai le tue conoscenze. Imparerai come documentare una valutazione delle frodi alimentari per prevenire o ridurre al minimo l'impatto delle frodi alimentari sulla tua organizzazione.

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 progettato per chiunque sia coinvolto nelle seguenti attività:

- Approvvigionamento;
- Acquisti;
- Logistica della supply chain;
- Autenticità e conformità delle materie prime;
- Sviluppo di un nuovo prodotto;
- Verifica qualità;
- Gestione del rischio aziendale.

Cosa apprendrai?

Al termine del corso sarai in grado di:

- Fornire una panoramica delle frodi alimentari e delle iniziative globali
- Riconoscere i diversi tipi di metodologie di valutazione delle frodi alimentari che possono essere utilizzate per identificare le vulnerabilità della supply chain di un'organizzazione

Che benefici otterrai?

Questo corso ti aiuterà a:

- Migliorare la resilienza della supply chain
- Rafforzare le pratiche di approvvigionamento all'interno della tua organizzazione
- Applicare metodologie basate sul rischio per determinare vulnerabilità significative, al fine di dare priorità ai controlli e alle strategie di mitigazione

<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere il processo di valutazione della vulnerabilità per la prevenzione delle frodi alimentari (VACCP) <p>Svilupperai, inoltre, le competenze per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare il concetto di valutazione della vulnerabilità alla frode alimentare • Selezionare una metodologia per eseguire una valutazione della vulnerabilità • Documentare un piano per la prevenzione delle frodi alimentari per soddisfare l'intento degli standard GFSI I principali requisiti di FSSC 22000 e ISO 22000:2018 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire, controllare e ridurre il rischio di frodi alimentari per la tua organizzazione
---	---

Perchè scegliere di fare formazione con BSI Training Academy?

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.

Prossimi passi con BSI Training Academy

Vuoi apprendere di più? Ti potrebbe interessare anche:

Applying PAS 96 Training Course
Requirements ISO 22000:2018 Training 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**