

PROGRAM SZKOLENIA

FOOD DEFENSE (VACCP&TACCP)

1. Podstawowe informacje i opis szkolenia

Uczestnicy poznają wymagania Food Defense oraz jego interpretację. Dowiadują się także, jak wprowadzać wymagania oraz przygotować niezbędną dokumentację.

2. Korzyści ze szkolenia

- Poznanie wymagań PAS 96 oraz TACCP/VACCP oraz interpretacji wymagań.
- Umiejętność identyfikacji wymagań PAS 96 oraz TACCP/VACCP.
- Umiejętność wdrożenia i aktualizacji zmian w organizacji.
- Umiejętności audytowania wewnętrznego.

3. Profil uczestników

- Osoby, pełniące funkcję pełnomocników ds. systemu zarządzania jakością, audytorzy wewnętrzni, osoby zarządzające oraz pracownicy powiązani z jakością w handlu i magazynowaniu.
- Wszystkie osoby chcące wzbogacić swoją wiedzę o zagadnienia dotyczące systemu zarządzania jakością w organizacji.

4. Program szkolenia

- Wymagania prawne w zakresie Food Defense
- Definicje i terminy związane z ochroną żywności
- Plan ochrony żywności (VACCP/TACCP) – wymagania
- Procedury środków ochrony zewnętrznej zakładu:
 - ochrona pracowników
 - ocena łańcucha dostaw
 - wymagania dla magazynowania
 - reagowania na incydenty związane z bezpieczeństwem
- Kompetencje zespołu ds. Food Defense
- Weryfikacja środków ochrony w Programie Food Defense
- Analizy zagrożeń w obszarze ochrony żywności:
 - w obszarach środków ochrony zewnętrznych
 - w obszarach środków wewnętrznych
 - szacowanie ryzyka w analizie zagrożeń Food Defense

5. Czas trwania

1 dni (6h) – czas szkolenia online może być dostosowana do wymagań organizacji. W przypadku szkolenia w lokalizacji wskazanej przez klienta – maksymalnie 1 dzień szkoleniowy.

6. Forma szkolenia

Połączenie zajęć teoretycznych o charakterze wykładowo-dyskusyjny oraz ćwiczenia praktyczne.

7. Certyfikat ze szkolenia

Potwierdzenie uczestnictwa – rejestrowane zaświadczenie ze szkolenia. Opcjonalnie istnieje możliwość zorganizowania testu wiedzy.

8. Profil trenera

Audytor wiodący systemów bezpieczeństwa paszowego FSSC/ISO 22000, HACCP, GMP+, FAMI-QS, EFISC-GTP, ISO 9001, ISCC, REDcert, KZR INiG, SAI Platform, specjalista SMETA, Global GAP, ISO 14001. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń oraz we wdrażaniu systemów zarządzania: jakością, bezpieczeństwem żywności i pasz.

9. Ilość uczestników szkolenia

Maksymalnie do 30 osób w przypadku szkolenia na miejscu i zdalnego.

10. Termin szkolenia

Data szkolenia:

11. Miejsce szkolenia

- Szkolenie zdalne (*MS Teams, Skype, GoTo Meeting, inne....*)
- Szkolenie w lokalizacji (*dokładny adres*):

POTWIERDZENIE REALIZACJI PRZEZ KLIENTA

Imię i nazwisko oraz podpis

Data

Pieczęć

NIP