

## Oferta szkoleń oferowanych przez Departament Safety SASMA EUROPE



### 1. Przewodnik po systemie Food Defense

W obecnej sytuacji politycznej i twardej grze rynkowej SASMA proponuje szkolenia z zakresu Food Defense. W odróżnieniu od systemów BRC czy IFS skupionych na zagadnieniach marketingowo- systemowych oraz programowi HACCP, którego zadaniem jest wykrywanie i eliminowanie potencjalnych zagrożeń powstałych w drodze nieintencjonalnego zanieczyszczenia produktu, SASMA proponuje szkolenia z zakresu standardu Food Defense, którego celem jest ochrona przed każdym intencjonalnym zagrożeniem z zewnątrz lub wewnątrz Państwa firmy.

W naszych szkoleniach korzystamy z materiałów i doświadczeń FDA. Główny szkoleniowiec, Pani Anna Avraham, jest jedną z osób, która wdraża ten system dla Firm z całej Europy, a ostatnio pod jej nadzorem wprowadzono Food Defense Systems w 23 firmach na terenie Izraela oraz w 10 firmach rosyjskich.

### 2. Food Procedures, Processors and Transporters in food and cosmetic industry

Szkolenie ma za zadanie przygotować firmy do odpowiedniej kontroli wewnętrznej.

Szkolenie uczy jak zadbać o bezpieczeństwo produkcji, podwykonawców, pracowników kontraktacyjnych oraz firm świadczących usługi transportowe w zakresie rejestracji, akceptacji i wysyłki towarów zgodnie z zaleceniami Programu Food Defense.



### **3. Procedury i metodyka programu TVA - Threat/Vulnerability Assessment for food manufactures and cosmetic industry**

Organizując to szkolenie wychodzimy z założenia, że program HACCP na dzień dzisiejszy jest programem niepełnym i niewystarczającym do zapewnienia swojej firmie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa. Istotą zabezpieczenia się przed różnego typu zagrożeniami jest wykonanie odpowiedniej, gruntownej oceny ryzyka rozpatrującej te zagrożenia w różnych aspektach.

Pragniemy nauczyć Uczestników naszego szkolenia, że w ramach przeprowadzania oceny ryzyka konieczne jest branie pod uwagę każdego potencjalnego ryzyka - nie tylko ryzyka na terenie zakładu dotyczącego zagrożeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych o pochodzeniu wewnątrzoperacyjnym, ale przede wszystkim ryzyka o pochodzeniu zewnątrzoperacyjnym, które może mieć krytyczne skutki operacyjne. Przykładem mogą być zagrożenia środowiskowe, czynnik ludzki, firmy kontraktacyjne bez odpowiedniego poziomu procedur safety i security. TVA system działa w oparciu o podstawowy system security, jaki posiada każda firma, lecz jego zadaniem jest ocena każdego potencjalnego ryzyka egzo oraz endogennego.

Chcemy pokazać Państwu różnicę - program HACCP daje nam poczucie pewności tylko w zakresie znaczących i określonych aspektów food safety, które, gdy się pojawiają, mogą być przez nas kontrolowane. Działanie TVA jest znacznie szersze, ponieważ przygotowuje firmy na wszelkie możliwe i nieoczekiwane zagrożenia.



### **4. Szkolenie z zakresu TVA - Systemy ORM (Operational Risk Management) oraz CARVER Plus Shock – rozwój i ulepszanie programu Food Defense**

W tym szkoleniu uczymy osoby wyznaczone do przeprowadzania prawidłowej oceny ryzyka bazując na założeniach ORM Development Steps oraz Operational Risk Assessment Matrix. Szkolenie przekazuje postawowe zasady oceny ryzyka zgodnie z najnowszymi standardami.

Podczas szkoleń z CARVER Plus Shock uczymy naszych Uczestników polepszania i usprawniania systemów wewnętrznych HACCP na podstawie poniższych czynników:

**C**ritically- ocena sytuacji wewnętrznej i zewnętrznej w kontekście sytuacji politycznej, ekonomicznej, lokalnej, konkurencji itp.

**A**ccessibility- ocena i podnoszenie poziomów bezpieczeństwa wewnątrz i na zewnątrz firmy.

**R**ecoverability- stworzenie systemu, który automatycznie i natychmiastowo podejmie działanie w trakcie i po potencjalnym zdarzeniu.

**V**ulnerability - cel i czynnik, czyli sytuacje kryzysowe w przypadku gdy cel jest osiągnięty a czynnik nieznan lub cel został osiągnięty znanym nam czynnikiem.

**E**ffect - ocena skali danego zdarzenia i jego wpływ na firmę oraz product.

**R**ecognisability - rozpoznawalność, czyli jak szybko możemy zidentyfikować cel oraz czynnik.

Podczas tego szkolenia w praktyczny sposób tworzymy w firmach klientów parametry oceny dostosowane do potrzeb danej firmy, pomagamy tworzyć grupy eksperckie i grupy szybkiego reagowania, systemy modyfikacji łańcuchów dostaw, key management replacement oraz umiejętność wyciągnięcia wniosków z zaistniałej sytuacji.

## 5. Self - Inspection Training



Szkolenie odbywa się na terenie zakładu produkcyjnego, gdzie uczymy Uczestników jak prawidłowo wykonywać inspekcję fizyczną na terenie zakładu bez zakłócenia procesów produkcyjnych. W związku z wymogami formalnymi do tego szkolenia mogą być dopuszczone tylko osoby o dobrym stanie zdrowia, dobrej kondycji fizycznej, posiadające uprawnienia do wykonywania pracy na wysokościach (inspekcja silosów, dachów etc). Podczas szkolenia Uczestnicy zdobywają umiejętność posługiwania się sprzętem inspekcyjnym, wiedzę w zakresie przeprowadzania inspekcji, potrafią ocenić jej efektywność oraz sporządzić odpowiednią dokumentację.

## 6. Szkolenie z postępowania i oceny ryzyka dla firm kontraktacyjnych i pracowników tymczasowych

Szkolenie skierowane jest do działów HR w firmach produkcyjnych i transportowych. Ma za zadanie przekazać podstawową wiedzę na temat przeprowadzania oceny ryzyka. Uczymy naszych Klientów jak sporządzić ich własne Back Door Safety Policy i wspieramy ich w tworzeniu tych rozwiązań.

## 7. Mail Handling Policy - Training

Podczas jednodniowego szkolenia na terenie zakładu uczymy prawidłowego postępowania z paczkami i listami, pokazujemy jak ważne jest ich prawidłowe przyjęcie, segregacja, właściwa ocena, znakowanie i postępowania w przypadku otrzymania podejrzanych przesyłek. Z naszymi Klientami pracujemy na bazie izraelskich zasad bezpieczeństwa stosowanych w przypadku firm małych, średnich czy korporacji.



## 8. Human Resource Program – szkolenie dla działów HR

**Human Resource Program** to jeden ze składników programu Food Defence, jednak ze względów bezpieczeństwa musi być traktowany oddzielnie. Często obserwujemy, że działy HR w firmach naszych klientów nie współpracują z grupami Food Defense. Istotą naszego szkolenia jest przekazanie wiedzy o konsekwencjach braku prawidłowego przepływu informacji, mentalnej i fizycznej przemocy w firmie oraz dokonanie analizy potencjalnych zachowań pracowników (zachowanie potencjalnie niebezpieczne, zachowanie podejrzane, pracownik pasywny etc). Szkolimy z zasad polityki operowania nożami i nadzorowania ich użycia oraz użycia środków chemicznych w firmie. Szukając rozwiązań wspólnie z uczestnikami naszego szkolenia, pomagamy firmie tworzyć własne procedury nadzoru.

**The Next Target of  
Biотerrorism:**

**Your Food**



## 9. Pozostałe szkolenia systemowe prowadzone przez doświadczonych trenerów:

1. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej przy produkcji tektury i opakowań wg normy GMP FEFCO).
2. Wymagania dla firm dostarczających opakowania dla producentów żywności w kontekście obowiązujących przepisów prawnych oraz preferowanych systemów zarządzania (HACCP, ISO 22000:2005, BRC/IoP, IFS).

3. Wymagania dla firm dostarczających opakowania dla producentów żywności w kontekście obowiązujących przepisów oraz Normy BRC/IoP wyd. 3 2008.
4. Szkolenie audytorów wewnętrznych opracowane w oparciu o wymagania HACCP, BRC/IoP.
5. System zarządzania jakością, bezpieczeństwem i higieną pracy oraz środowiskowy wg ISO 9001, 14001, OHSAS 18001.

**10. Dodatkowe szkolenia:**

1. Wytwarzanie żywności według systemów religijnych
2. Bioterroryzm- współczesne zagrożenia
3. Bezpieczeństwo łańcucha dostaw żywności w hotelarstwie
4. Bezpieczeństwo żywności podczas imprez masowych.

W przypadku chęci zgłoszenia swojego uczestnictwa czy pytań prosimy o kontakt mailowy na adres [a.avraham@sas-ma.org](mailto:a.avraham@sas-ma.org)



**SUSPICIOUS MAIL ALERT**  
If you receive a suspicious letter or package:

1 Handle with care. Don't shake or bump. 2 Isolate it immediately. 3 Don't open, smell, touch or taste. 4 Treat it as a biohazard. Call local authorities.

**If a parcel is open and/or a threat is identified:**  
For a Biohazard:  
Evacuate Immediately  
Call Police  
Contact Postal Inspectors  
Call Local Fire Department (911)

