

The Next Target of Bioterrorism: **Your Food**



SASMA Europe Sp. z o.o. zaprojektowała szkolenie FOOD DEFENSE, aby pomóc firmom z branży spożywczej przejść pozytywnie certyfikację IFS (6), AIB.

Są to szkolenia gwarantujące spełnienie zaleceń rządu (USA) i klientów (CERTYFIKACJA IFS i AIB), lub innych organizacji branżowych, które wymagają specjalnych szkoleń dla menedżerów w zakresie „ochrony” procesów produkcyjnych żywności oraz ustalenia zasad transportu żywności.

Rodzaje szkoleń FOOD DEFENSE

Rodzaj Szkolenia	Czas trwania	Miejsce Szkolenia	Cena	Ilość osób
Szkolenie podstawowe (szkolenie zewnętrzne) połączone z audytem FOOD DEFENSE w siedzibie klienta.	1,5 dnia	Firma produkcyjna	4 500 zł. za szkolenie	do 20 osób
Audyty certyfikacyjny połączony ze szkoleniem zewnętrznym dla koordynatorów wewnętrznych FOOD DEFENSE w siedzibie Klienta.	3 dni	Firma produkcyjna	6 500 zł za szkolenie	do 10 osób
Szkolenie certyfikacyjne zamknięte, dla koordynatorów FOOD DEFENSE w branży spożywczej i logistycznej. Kurs zakończony wydaniem dyplomu KOORDYNATORA FOOD DEFENSE.	3 dni	Warszawa 13-15 kwietnia 2011 7-9 września 2011	1 570 zł od osoby	Decyduje kolejność zgłoszeń. Ilość miejsc ograniczona.

Podczas szkoleń analizujemy problemy i wyzwania, które mogą powstać w zakładzie produkującym wytwarzającym, przetrzymującym lub dystrybuującym żywność. W dużej mierze skupiamy się na analizie zagrożeń możliwych do wystąpienia w wyniku celowej manipulacji, terroryzmu lub sabotażu. Część szkolenia ma charakter praktyczny, gdzie w formie warsztatów uczymy jak ocenić obiekty, praktyki osobiste, praktyki operacyjne, infrastrukturę i podatności na zagrożenia zewnętrzne, aby pozytywnie przejść audyt certyfikacyjny klienta, w tym audyt AIB i IFS wersja 6.

Cel szkoleń:

- Szkolenia wyjaśniają jak ocenić, zrozumieć i planować odpowiednie rozwiązania w celu ograniczenia i zmniejszenia zagrożeń dla produktu, procesu, personelu i obiektu;
- Pokazują, jak identyfikować zagrożenia i identyfikować potencjalne źródła zagrożeń, zgodnie z zasadami inspekcji FOOD DEFENSE i optymalizacji zwrotu z inwestycji w zakresie bezpieczeństwa w naszej firmie;
- Kształtują elementy budowy procesu obrony, rozwoju, zarządzania i motywowania pracowników firmy w zakresie FOOD DEFENSE.

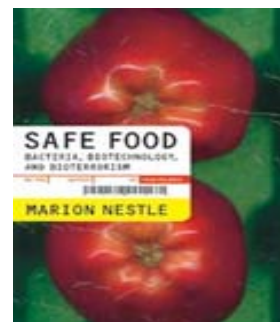
Uczestnicy otrzymają podczas kursu materiały szkoleniowe.

Każdy kurs zakończony jest badaniem efektywności szkolenia w formie egzaminu testowego.

Uczestnicy Szkolenia zamkniętego dla koordynatorów FOOD DEFENSE, po seminarium zobowiązani są do zdania egzaminu pisemnego, testowego i uzyskania minimum 80% pozytywnych odpowiedzi w celu uzyskania certyfikatu KOORDYNATORA FOOD DEFENSE.

Do kogo adresujemy szkolenia?

- Menedżerowie zaangażowani w aspekty FOOD DEFENSE w firmie
- QA / QC specjaliści
- Osoby odpowiedzialne za zarządzanie zasobami ludzkimi (HR)
- Sieci Handlowe
- Firmowi Radcy Prawni
- Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo zakupów w firmie
- Specjaliści ds. logistyki
- Osoby odpowiedzialne za BHP i ochronę środowiska w zakładzie
- Dyrektorzy Działu Utrzymania Ruchu



Zapisy i informacje o miejscu i szkoleniu:

Wszelkie pytania jak również zgłoszenie uczestnictwa w szkoleniu prosimy kierować na adres mailowy: a.avraham@sas-ma.org