



Gıda Savunması(Food Defense) Eğitimi

EĞİTİMİN AMACI:

Firma içi ve firma dışından gelebilecek potansiyel güvenlik tehlikeleri, ürüne yönelik potansiyel bilinçli girişimler, bulaşma riskleri, ürün güvenliği açısından riskli noktalar ve tüm bu risklerin önlenmesine yönelik bir yönetim sisteminin kurulmasıdır. Katılımcıların bu eğitim sonrasında kendi sistemlerini gözden geçirerek potansiyel riskleri için gerekli önlemleri alabilecek ve bu önlemlerin devamlılığını sağlayabilecek yaklaşıma sahip olmaları hedeflenmektedir.

EĞİTİM İÇERİĞİ:

- Gıda emniyeti yönetim sistemi
- Risk analizi ve değerlendirilmesi
- Fiziksel alt yapı özellikleri ve uygunluğu
- Çalışanlardan kaynaklanabilecek riskler ve izlenmesi / Vandalizm
- Proses kontrol için kullanılan bilgisayar sistemlerinin güvenliği
- Gelen hammadde ve ambalaj materyallerinin güvenliği
- Operasyonel faaliyetler (hava ve su kaynaklarının güvenliği)
- Son ürün depolama ve taşıma sırasında güvenlik
- İşletme genelindeki güvenlik stratejileri
- Sistemin güncellenmesi ve gözden geçirme

KATILIMCI PROFİLİ: Üretim Bölüm Yöneticileri, Kalite Yöneticileri ve Çalışanları, Mühendisler, gıda sektöründe görev yapmakta olan veya yapmayı amaçlayan gıda denetçileri.

EĞİTİMİN SÜRESİ: 1 gün

İLETİŞİM: 0216 906 00 40 / info@karmalt.com