

GIDA SAVUNMA EĞİTİMİ

EĞİTİMİN AMACI:

İşletme içi ve işletme dışından gelebilecek ve ürün emniyeti açısından risk oluşturacak noktaların tespiti ve bu risklerin önlenmesine yönelik bir yönetim sisteminin kurulmasıdır. Sistemin gözden geçirilerek iyileştirme ve devamlılığının sağlanabilmesi için gerekli yaklaşıma sahip olmaktır.

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