

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

**FOOD FRAUD I FOOD DEFENCE
(ZAFALSZOWANIA I OBRONA ŻYWNOŚCI)**

Food Fraud (zafałszowania żywności)

- Rodzaje zafałszowań żywności
- Przegląd najczęściej wykrywanych zafałszowań żywności w Polsce i w Unii Europejskiej
- Wymagania standardów IFS Food, BRCGS oraz FSSC 22000 w zakresie przeciwdziałania zafałszowaniom oraz gwarantowania autentyczności żywności i opakowań
- Wykorzystanie metodologii VACCP i TACCP w ocenie ryzyka zakupu zafałszowanych surowców i opakowań
- Zbieranie danych do analizy:
 - od dostawców – właściwy formularz kwalifikacji dostawcy
 - dane zewnętrzne – z rynku i od instytucji rządowych
- Warsztaty z dokumentacją: przedstawienie dwóch metodyk oceny ryzyka zakupu zafałszowanych surowców, w zależności od polityki zakupowej firmy
- Wdrożenie wyników oceny ryzyka „food fraud” do procedury przyjęcia i badania surowców i opakowań
- Inne (poza badaniami) metody eliminacji ryzyka zakupu zafałszowanych surowców i opakowań

Food Defence (obrona żywności)

- Opis stosowanych w bioterroryzmie czynników (patogenów i toksyn), a możliwości ich badań w Polsce
- Przypomnienie wymagań norm: IFS, BRCGS, ISO/ TS 22002-1 w zakresie ochrony żywności i napojów
- Określenie zakresu planu „food defence” – w oparciu o wytyczne PAS 96, FDA i NASDA:
 - rzetelne praktyki dotyczące bezpieczeństwa żywności, system TACCP
 - ostrożna rekrutacja (pracowników i dostawców)
 - zarządzanie włączające (inclusive management) i pozytywna identyfikacja ludzi
 - audytowane przechowywanie środków chemicznych
 - chroniona kontrola procesu produkcji i systemów informacyjnych
 - skuteczna ocena wizualno-sensoryczna
 - bezpieczne magazyny i opakowania wraz z systemem ujawniającym próby otwarcia
 - bezpieczne otoczenie zakładu
- Przedstawienie dwóch metodyk wykonania oceny ryzyka w zakresie food defence
- Wdrożenie wyników oceny ryzyka „food defence” do procedur firmy
- Audyty wewnętrzne food defence – tworzenie checklist do oceny
- Jak szkolić personel produkcyjny z zakresu food defence?