

ISO 22000: GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ İÇ TETKİKÇİ EĞİTİMİ

AMAÇ

Kuruluş içinde uygulanan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı'nın yeterliliği, uygunluğu ve etkinliğini belirleyecek uygulamaları tanıtmak; ISO 22000'e göre iç tetkiklerin planlanması, uygulanması tetkikçi seçimi vb. konularda uygulama örnekleri ile temel bilgileri vermek, denetim yapabilme becerileri kazandırmak

İÇERİK

- Gıda Güvenliğinin Tanımı
- ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ne genel bakış,
- ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkik şartları,
- Denetim Terminolojisi,
- Denetçilerin özellikleri
- Denetimin planlanması,
- Denetimin gerçekleştirilmesi,
- Denetim Bulgularının Değerlendirilmesi, uygunsuzlukların tanımlanması ve düzeltici faaliyetlerin tanımlanması,
- Denetim Raporunun Hazırlanması,
- Grup çalışmaları ve canlandırmalar,
- Takip Denetimleri

KATILIMCI PROFİLİ

Gıda kuruluşları ve Gıda zincirinde yer alan kuruluşların yöneticileri ve Üretim Müdürleri, Gıda, Kimya veya Ziraat Mühendisleri, HACCP ekibi lideri ve üyeleri, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin kurulması, yönetilmesi ve uygulanmasında görev alacak kişiler

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı hakkında temel bilgi sahibi olmak ön koşuldur

GENEL BİLGİLER

Eğitim Tarihi: Eğitim programında belirtilmektedir.

Eğitim süresi: Eğitim programında belirtilmektedir

Eğitim Yeri: İstanbul

Eğitim Bedeli: Eğitim programında belirtilmektedir

Maksimum katılımcı sayısı: 20 Kişi

İLETİŞİM BİLGİLERİ

TÜV Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.S.

Merkez: Bareli Plaza, Ayazmadere Caddesi, Pazar Sokak, No:2-4, Kat:4
Gayrettepe, Beşiktaş / TR-34349 İstanbul

Ankara Bürosu: Meşrutiyet Caddesi No:12/7

Tel: (90) 0312 419 36 00 Fax: (90) 0312 419 46 00 E-mail: egitim@tuv-turkey.com,
Web Adres : www.tuv-turkey.com, www.tuev-nord.de