MARMARA VETERİNER AKADEMİSİ ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİMİ

 Eğitim Modülünün Adı

ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİMİ

2. Eğitim Modül Seviyesi

Bu program, kalite güvence yöneticileri ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin geliştirilmesi ve uygulanmasında görev alan çalışanlara yönelik olarak hazırlanmıştır.

Ayrıca, kuruluş üst yönetimi ve pazarlama satış organizasyonu çalışanları da, bu program sonucunda, ISO 22000 gereklilikleri ve yorumlanması konusunda bilgi sahibi olabilirler. Veteriner Hekim, Ziraat Mühendisi-Zooteknist, Gıda Mühendisi, Biyolog, Kimya Mühendisi, Gıda Teknikeri, Et-Süt Ürünleri Teknikeri, Veteriner Sağlık Teknikeri, Diğer tüm gıda ile ilgili İşleme Teknikerleri ve İşletme Sahipleri için uygundur.

3. Eğitim Modülünün Genel Amacı

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dünya çapında güvenli gıda tedarik edilmesini sağlama amacıyla düzenlenmiş yeni bir standarttır. Ekipman, paketleme malzemesi, temizlik malzemeleri ve katkı malzemeleri üreticileri gibi ilişkili kuruluşlar da dâhil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için gerçek bir uluslar arası standarttır.

 Etkin bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi için, bilinçli bir tasarım, oluşum ve kontrol sürecinde müşteri memnuniyetinin arttırılması esastır.

Bu programın amacı, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi’nin planlanması, uygulanması, geliştirilmesi ve iç denetimlerle gözden geçirilmesi aşamalarında, sektör uygulama örnekleri ile zenginleştirilen bilgi ve deneyimlerin paylaşılması; katılımcıların, kendi uygulama ve mevcut ya da gelişen sistemlerini etkin şekilde değerlendirebilmeleri için fırsat yaratılması, sistem için Kalite Sistem Sorumlusu ve İç Denetçi yetiştirmektir.

4. Eğitim Modülünün Kapsamı ve Hedefi

 Program kapsamında, temel olarak alınan HACCP ve GMP gerekliliklerinin yanısıra, ISO 22000 ile gelen yenilikler ve farklılıklar da ele alınacaktır.

Bu eğitimin başarı ile tamamlanması neticesinde, katılımcılarımızla :

• Gıda Güvenliğinde gelişen ISO 22000 Yönetim Sistemi ve uygulanma ihtiyaçları;

• ISO 22000 Standardının tanınması;

• ISO 22000 Standardı ve diğer Gıda Güvenliği Standart ve Uygulama gerekliliklerinin kıyaslanması, farklılıkların anlaşılması;

• ISO 22000 Yönetim Sistemi uygulama aşama ve gerekliliklerinin analizi;

• ISO 22000 Yönetim Sisteminin firma içi denetim süreci ve raporlandırma

• Belgelendirme öncesi temel prensip ve gereklilikler konularında tereddütler giderilmiş, deneyimler paylaşmış ve bu konularda bilgilendirme yapılmış olacaktır.

5. Eğitimin Yöntemi

Katılımcılar içinden oluşturulacak gruplar, örnek olayları ele alarak tartışacak ve denetim uygulamaları yapılacaktır. Eğitim süresince katılımcıların performansı sürekli izlenecektir.

6. Eğitimin İçeriği

Kurs içeriği, katılımcıların aktif desteklerini gerekli kılan beyin fırtınası, tartışmalar ve grup çalışmaları ile desteklenmektedir.

· ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Temel Gıda Mevzuatları, (Tarım ve Sağlık Bakanlığı, Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı ve Avrupa Birliği Uyum Süreci İlişkileri)

· ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standart Maddelerinin Açıklanması,

· Dökümantasyon yazım tekniği,

· Ön Koşul Programları (ÖKP),

· Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Prensipleri,

· Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarının Oluşturulması,

· HACCP Planının oluşturulması,

· Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi’nin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve İyileştirilmesi,

· İç tetkik faaliyetlerinin değerlendirilmesi

· Pratik Çalışmalar ve Örnekler.

7. Eğitimciler

Konusunda uzman, bilimsel ve sektör deneyimi uzmanlar planlanan eğitimi vermektedir.

8. Eğitim – Öğretim Ortamları ve Donanımlar

Teorik Eğitim Yeri: MARMARA VETERİNER AKADEMİ,

Eğitim Donanımları: Modern eğitim eğitim-öğretim yöntemleri esasına göre donatılmış eğitim salonu, görsel eğitim araçları, titizlikle hazırlanmış ppt sunular ve kaynak yayınlar.

9. Eğitim Ölçme ve Değerlendirme

Kursiyerler için farklı ölçme araçları kullanılarak; eğitim sonunda kazandığı yeterlikler, bilgi, beceri ve uygulama becerileri ölçülecektir. Akademide, işletmelerde ve kendi kendilerine yaptıkları tüm öğrenim faaliyetleri birlikte değerlendirilecektir.

10. Belgelendirme

Eğitim süresi sonunda tüm katılımcılara ORGAMİN VETERİNER AKADEMİ tarafından Türkçe ve İngilizce olarak hazırlanmış “KATILIM BELGESİ” verilecektir.

11. Eğitim süresi

Eğitim, 2 gün süreli planlanmış olup, 10:00 – 18:00 saatleri arasında gerçekleştirilecektir.

12. Kursiyer kazanımları

Eğitim sonunda kursiyerlerin ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ konusundaki mevcut bilgileri teorik ve uygulamalı eğitim-öğretim ile yenilenip geliştirilmiş ve bu alanda temel ve profesyonel yeterliklere sahip olacaklardır.

EĞİTİM TARİHİ

EĞİTİM YERİ

: BANDIRMA- EKEN PRESTİJ OTEL

EĞİTİM SAATİ: (Toplam 6 oturum) Eğitim iki gün sürecektir.

EĞİTİM ÜCRETİ

: Öğrenciler için …. TL,

 Üniversite çalışanları için….. TL,

 Sektör çalışanları için ….. TL

\* Oturumlar arası 15 dk. Ara verilecektir

\* Eğitim günde 3 oturum olarak yapılacaktır.

\* Eğitim kursuna katılacaklar, Nüfus cüzdanı fotokopisi vermek zorundadır.

\* İletişim MARMARA VETERİNER AKADEMİ

 Web: http://veterinerakademi.com