

FSSC | ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş Denetçi Eğitimleri

Intertek, gıda sektöründe baş denetçi veya denetçi olmak isteyen çalışanların; IRCA- International Register of Certified Auditors tarafından onaylanmış FSSC / ISO 22000 standardına ve denetçi yetkinliklerinin oluşmasına olanak sağlayan eğitimler sunmaktadır.



Eğitimlerimiz; standart gereklilikleri, denetçi yetkinlikleri, vaka çözümleme, yasal mevzuat şartlarına uygunluk, denetim teknikleri ve tipleri, denetim raporlama ve takip süreçlerinin de anlatıldığı uygulamaları kapsamaktadır.

Eğitim İçeriği:

- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Amaçları ve Faydaları
- Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde Tehlike ve Risk Yönetimi
- Akreditasyonlar ve Belgelendirme, Gıda Güvenliği ile İlgili Uluslararası

Protokoller ve Yönetmelikler, Yasal ve Düzenleyici Gereksinimler

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Dokümantasyonu, Standart Gerekliliklerinin İncelenmesi ve Analizi
- Denetim Süreci ve Planlama
- Denetçi Yetki ve Sorumlulukları
- Denetim Teknikleri ve Denetim Tipleri
- Belge Kazanım Süreci
- Denetim Sonuçlarının Raporlanması, Düzeltici ve Önleyici Faaliyetlerin Takibi
- FSSC / ISO 22000, IRCA Kayıt ve Vaka Çalışmaları
- Eğitim Sonu Değerlendirme

Hedef Kitle:

- Gıda - Baş Denetçi veya Denetçi olarak yetişmek isteyenler,
- Kalite Yönetim ve Güvence bölümü personelleri,
- İç Tetkikçi olarak görev alacak kişiler,
- Yeni mezunlar ve kariyer yapmak isteyenler.



“Intertek Türkiye İş Güvencesi bölümü olarak; her geçen gün genişleyen hizmet kapsamımız ve artan hizmet sayımız ile gıda sektörüne destek vermeye devam ediyoruz. Sektörün ihtiyaçlarını doğru analiz ederek ve değerlendirerek, müşterilerimizin ilgili pazarlara erişmesine olanak sağlıyoruz ve müşterilerimizin hem yönetim sistemleri bazında güvence elde etmesine; hem de ürün güvenliği bütünlüğünü Intertek güvencesi ile sağlamalarına yardımcı oluyoruz.”

Daha fazla bilgi için

+90 212 496 46 46

aysenur.gemikoz@intertek.com

intertek-turkey.com