

# ISO22000:2005 Baş Denetçi Eğitimleri



This course is approved by the IRCA - International Register of Certificated Auditors. For the purpose of auditor certification with the number A17597.

IRCA\* : International Register of Certificated Auditors.

FİYATI: 1.000 TL+KDV

YER: İSTANBUL / AVRUPA YAKASI

TARİH: 14 EKİM 2015–18 EKİM 2015

ERKEN BAŞVURUDA

**%10 İNDİRİM**



05 Ekim 2015 Tarihine Kadar Kaydınızı yaptırın **%10 İndirim** Kazanın

## Eğitim İle İlgili Şartlar

- ◆ Eğitim ücreti 1000 TL, ve KDV dahil değildir.
- ◆ Eğitim notları, ara ikramlar, öğle yemeği ve sertifika eğitim ücretlerine dahildir.
- ◆ Tüm eğitimlerimizde kontenjan 20 kişidir.
- ◆ Firmamız, eğitim tarihlerini ve yerini değiştirebilir, ayrıca eğitimleri iptal etme hakkına da sahiptir.
- ◆ Yapılan değişiklikler katılımcılara önceden bildirilir. İptal durumunda yapılan ödemeler katılımcılara %100 iade edilir.
- ◆ Hesap numaralarımız; Garanti Bankası (359)-İSTOÇ ŞUBESİ-İSTANBUL
- ◆ IBAN NO:TR77 0006 2000 3590 0006 2944 89

# Eğitim Programı

## 1. GÜN

- 9:00 Açılış Ve Tanışma
- 9:30 FSMS Temelleri & Egzersiz
- 10:15 Kahve Arası
- 10:30 Terimler Ve Tanımlar Egzersizi
- 11:00 Akreditasyon, Sertifikasyon Ve Egzersizi
- 11:15 ISO 22000 Geçmiş Ve Temelleri
- 12:00 ISO 22000 Madde 1, 2 & 3 Analizi
- 12:30 Öğle Arası
- 13:30 ISO 22000 Madde 4 Analizi Ve Egzersizi
- 14:00 ISO 22000 Madde 5 Analizi Ve Egzersizi
- 14:15 Kahve Arası
- 14:30 Gıda Güvenliği Politikası & Hedefler Egzer.
- 15:00 ISO 22000 Madde 6 Analizi Ve Egzersizi
- 15:30 ISO 22000 Madde 7 Analizi Ve Egzersizi
- 15:45 HACCP Çalışması Egzersizi
- 17:30 ISO 22000 Madde 8 Analizi Ve Egzersizi
- 18:00 Dokümantasyon Şartları Egzersizi
- 18:15 Quiz
1. Gün Gözden Geçirme Ve Gün Sonu

## 2. GÜN

- 9:00 1. Gün Değerlendirme
- 9:30 Acil Durum Yönetimi Ve Egzersiz
- 10:00 Denetim Tipleri Ve Özellikleri
- 10:15 Kahve Arası
- 10:30 Denetim Ekibi, Denetçi Özellikleri Yetki Ve
- 11:00 Denetçi Özellikleri Egzersizi
- 12:30 Öğle Arası
- 13:30 Denetim Kapsamı Belirleme Ve Egzersizi
- 14:00 Denetim Süresi Belirleme Ve Egzersizi
- 14:15 Denetim Ekibi Belirleme Ve Egzersizi
- 14:45 Kahve Arası
- 15:00 Aşama 1 Denetimi
- 15:30 Aşama 1 Denetimi Egzersiz
- 17:00 Denetim Planlama Ve Egzersizi
- 18:00 2. Gün Gözden Geçirme Ve Gün Sonu

## 3. GÜN

- 9:00 2. Gün Değerlendirme
- 9:30 Soru Listesi Hazırlama Ve Egzersizi
- 10:00 Kahve Arası
- 10:15 Soru Listesi Hazırlama Egzersizi
- 12:30 Öğle Arası
- 13:30 Açılış Toplantısı Ve Egzersizi
- 14:30 Denetim Prosesi
- 15:00 Kahve Arası
- 15:15 Denetim Denemeleri Ve Soru Sorma Eg-
- 16:30 Faaliyet – Denetim Sırasında İletişim
- 17:30 3. Gün Gözden Geçirme Ve Gün Sonu

## 4. GÜN

- 9:00 3. Gün Değerlendirme
- 9:30 Aşama 2 Denetimi
- 9:45 Aşama 2 Denetim Provası
- 12:30 Öğle Arası
- 13:30 Aşama 2 Denetim Gözden Geçirme
- 14:00 Kapanış Toplantısı Ve Egzersizi
- 15:00 Kahve Arası
- 15:15 Uygunsuzluk Belirleme
- 15:30 Uygunsuzluk Belirleme Egzersizi
- 16:30 Denetim Raporlama Ve Egzersizi
- 17:15 Denetim Sonrası Faaliyetler Ve Düzeltici
- 18:00 4. Gün Gözden Geçirme Ve Gün Sonu

## 5. GÜN

- 9:00 4. Gün Değerlendirme
- 9:30 Sürekli İyileşme Ve Egzersizi
- 10:30 Kahve Arası
- 10:45 IRCA Kaydı Hakkında Bilgilendirme
- 11:15 Sınav Bilgilendirme Ve Kurs Gözden Ge-
- 12:00 Sınav
- 14:00 Kurs Sonu

# ÖNGEREKLİLİKLER

Bu kurs, IRCA – International Register Of Certificated Auditors, kuruluşunun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş Denetçisi şartları ile, Sağlık, Güvenlik ve Helal Derneğinin Helal Baş Denetçisi şartlarını gerçekleştirmek üzere geliştirilmiştir.

Bu kurs gıda güvenliğine yönetim sistemi yaklaşımını anlamak ve gıda güvenliği standartlarına göre etkin denetim becerilerini geliştirmek isteyen gıda güvenliği profesyonelleri için geliştirilmiştir. Bu kurs bir uygulama kursu, gıda güvenliği mevzuatında uzman yetiştirme kursu veya daha önce gıda güvenliği bilgisi olmayan katılımcılara uzmanlık kazandıracak bir kurs değildir. Bu kursa katılmadan önce aşağıdaki şartları karşıyor olmanız gerekir :

- ◆ Gıda zincirinde çalışma tecrübesine sahip olma ve tercihen bir yönetim sistemini geliştirme ve uygulama tecrübesi.
  - ◆ Uygun temel gıda güvenliği mevzuatı konusunda bilgi ( gıda konusuna göre değişebilir. )
  - ◆ Ön koşul programlarını bilme ve uygulayabilme.
  - ◆ Tarım (ITU), Veterinerlik (IVU), Üretim (GMP), Hijyen (GHP), dağıtım (GDP) ve/veya Ticaret (GTP) konularında iyi uygulama pratikleri konularında bilgi sahibi olmak.
  - ◆ Codex Alimentarius da tanımlandığı şekli ile HACCP prensiplerini bilme
- ◆ Soru veya yorumlarınız mı var? Bize yazın: mehmet@wcs.com.tr veya 0 212 665 88 12 numaralı telefonu arayınız.



Wcs Trk Uluslararası Belgelendirme Hiz. Ltd. Şti.  
Mahmutbey Mahallesi Taşocağı Yolu Caddesi No:3  
"Ağaoğlu My Office 212" B Blok 8.Kat No:131  
Güneşli-Bağcılar/İstanbul  
Tel: 0212 665 88 12 -Fax: 0212 665 88 18  
www.wcs.com.tr