



## SEMİNER TANIMI

**KODU:** HS 03

**REV.NO:** 00

**ADI:** GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (ISO 22000)

**HEDEFİ :**

Güvenli gıda üretimi konusunda temel prensipleri tanımlanmak , üretim aşamaları ve hammaddelerde olabilecek tehlikelerin(biyolojik,kimyasal ve fiziksel ) belirlenmesini ve risk analizini açıklamak ve uygulamalarla göstermek. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (ISO22000 ) standardı hakkında bilgi vermek.

**KAPSAMI :**

- ISO22000 standardında kullanılan terimler ve tanımlar
- Standart maddeleri
- Dökümantasyon ve kayıt tutma prosedürleri
- Yönetimin sorumluluğu (politika,hedefler, iletişim,acil durumlara hazırlık,yönetimin gözden geçirmesi)
- Ön koşul programları ve ön aşamalar
- Grup çalışması
- Tehlikelerin belirlenmesi
- Risk analizi
- Grup çalışması
- Haccp planının oluşturulması
- Grup çalışması
- Sistemin geçerli kılınması ,doğrulanması ve geliştirilmesi
- Grup çalışması

**KATILIMCILAR :**

Gıda güvenliği yönetim sistemi kurulması, yönetilmesi ve uygulanmasından sorumlu olacak kişiler ve sistem altında çalışacaklar.

**KATILIMCI SAYISI :** Minimum 10, maksimum 20 kişi.

**GEREKLİ ÖN BİLGİ :** Yok . ISO 9001ve HACCP standartlarının bilinmesi yararlı olacaktır.

**SÜRESİ :** 2 Gün

**NOT :** Seminerin en az % 70'ine katılan kişilere seminer sonunda katılım belgesi verilir