



SEMİNER TANIMI

KODU: HS 04

REV.NO: 00

ADI: IFS -ULUSLARARASI GIDA STANDARTI (version 5)

HEDEFİ:

Özellikle Almanya ve Almanya'ya yakın ülkelere ihracat yapan firmaların IFS Gıda Standardı ve uygulamaları hakkında bilgi vermek

KAPSAMI:

- IFS standardının tarihi
- Denetim kriterleri ,uygunsuzluklar ve derecelendirme
- Standart maddeleri
- Yönetimin sorumluluğu (politika,hedefler, firma yapısı ve prosesler,müşteri odaklılık,yönetimin gözden geçirmesi)
- Kalite Yönetim Sistemi (kayıtların kontrolü ,dokuman kontrolü) - HACCP sistemi
- Grup çalışması
- Kaynak Yönetimi (İnsan Kaynakları)
- Üretim Prosesi
Sözleşmenin gözden geçirilmesi , Spesifikasyonlar ,Ürün Geliştirme, Satınalma , Ambalajlama,Fabrika standartları,Temizlik ve hijyen , Atık yönetimi , Yabancı madde riskleri, Pest Kontrol, Mal Kabul ve depolama , Sevkiyat ,Bakım , İzlenebilirlik,Genetik Modifiye Ürünler, Allergen yönetimi
- Doğrulama,analiz etme ve sürekli iyileşme
iç tetkikler ,saha denetimleri, proses kontrol , kalibrasyon , miktar kontrolleri ,Ürün analizleri ,Serbest bırakma , şikayet yönetimi , Acil durumlar ve geri çağırma ,Uygun olmayan ürün yönetimi , düzeltici faaliyetler

KATILIMCILAR: IFS sistemi kurulması, yönetilmesi ve uygulanmasından sorumlu olacak kişiler ve sistem altında çalışacaklar.

KATILIMCI SAYISI: Minimum 10, maksimum 20 kişi.

GEREKLİ ÖN BİLGİ: Yok .ISO9001:2000 standardının bilinmesi faydalı olur.

SÜRESİ: 2 Gün

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