



SEMİNER TANIMI

KODU: HS 11

REV.NO: 00

ADI: PAS 220 Bilinçlendirme 1

HEDEF:

ISO 22000 Standardının gerekliliği olan ön koşul programlarını detaylandırarak perakendecilere ürün tedariki sağlayan firmalar ISO 22000+PAS 220 sertifikasyonu – FSSC (food safety system certification)- ile perakendecilerin tedarikçi listelerinde yer alabileceklerdir. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurmuş ya da kurmak isteyen kuruluşların PAS 220 sertifikasyon gerekliliklerini karşılaması için bilinçlendirilmesi amaçlanır.

KAPSAMI :

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine bakış.
PAS 220 neden gereklidir?
FSSC 22000 nedir?
PAS 220, Ön Koşul Programları ve GMP ilişkisi.
PAS 220 spesifikasyonları gereklilikleri.
PAS 220 ve ISO 22000 entegrasyonu.
Gıda sektöründe uygulama örnekleri.
PAS 220 Sertifikasyonu.

KATILIMCILAR:

Gıda Zinciri'nde yer alan sektör çalışanları ve yöneticileri. PAS 220 kurmak isteyen ve/veya Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi üzerine etkileri konusunda bilgi almak isteyenler.

KATILIMCI SAYISI: Minimum 10, maksimum 20 kişi.

GEREKLİ ÖN BİLGİ: Gıda Güvenliği yönetim sistemi standardı (ISO 22000:2005)

SÜRESİ: 1 Gün

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