

سرفصل های دوره آموزشی:

تشریح الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی

سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO ۲۲۰۰۰

- تاریخچه ISO ۲۲۰۰۰
- آشنایی کلی با سازمان ISO
- واژگان و تعاریف
- دامنه کاربرد
- مراجع الزامی
- محیط سازمان
- درک سازمان و محیط کسب و کار
- شناسایی و دسته بندی ذینفعان
- دامنه کاربرد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
- دامنه سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
- رهبری و مشارکت کارکنان
- رهبری و تعهد
- خط مشی مواد غذایی
- نقش ها، مسئولیت ها و اختیارات سازمانی
- طرح ریزی
- شناسایی و دسته بندی ریسک ها
- اهداف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی و طرح ریزی دست یابی به اهداف آن ها
- طرح ریزی تغییرات
- پشتیبانی و منابع
- کنترل فرآیند ها، محصولات و خدمات تامین شده برون سازمانی
- شایستگی و آگاهی
- ارتباطات درون و برون سازمانی

سرفصل های دوره آموزشی:

تشریح الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی

سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO ۲۲۰۰۰

- اصول تدوین برنامه راهبردی
- اطلاعات مدون
- کنترل اطلاعات مدون
- طرح ریزی و کنترل فرآیندهای عملیاتی
- برنامه های پیش نیازی PRPs
- سیستم ردیابی
- آمادگی واکنش در شرایط اضطراری
- کنترل خطر
- تجربه و تحلیل خطر
- صحت گذاری اقدامات کنترلی و ترکیب اقدامات کنترلی
- برنامه کنترل خطر (برنامه HACCP/OPRP)
- بروز آوری اطلاعات مشخص کننده PRPs و برنامه کنترل خطر
- کنترل پایش و اندازه گیری
- تصدیق مرتبط با PRPs و برنامه کنترل خطر
- تصدیق
- تجزیه و تحلیل نتایج تصدیق
- کنترل عدم انطباق های محصول و فرآیند
- اقدام اصلاحی
- ارزیابی عملکرد
- پایش، اندازه گیری، تجزیه و تحلیل ارزیابی
- آشنایی با اصول ممیزی داخلی
- برنامه ریزی ممیزی

سرفصل های دوره آموزشی:

تشریح الزامات، مستندسازی و ممیزی داخلی

سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO ۲۲۰۰۰

- آشنایی با اصول ممیزی خارجی
- بازنگری مدیریت
- تشریح عدم انطباق ها و اقدام اصلاحی
- بهبود مستمر

@farjad.fanavaran.com