

FSSC 22000 GGYS Genel Bilgilendirme Eđitimi

Amaç:

FSSC 22000, tüm gıda zincirinde yer alan gıda üreticilerinin, gıda güvenliği sistemlerinin tetkik edilmesi ve belgelendirilmesinde kullanılan uluslararası çapta kabul görmüş, ISO temelli bir belgelendirme programıdır. FSSC 22000, mevcut TS EN ISO 22000, ISO 22002-1 /PAS 220 standartlarının şartlarını ve bu programa has diğer şartları içerir. FSSC 22000, Gıda Güvenliği konusunda dünyada söz sahibi olan ilgili birçok kuruluş ve organizasyonun geniş katılımıyla oluşturulmuştur. FSSC 22000 Belgelendirme Programı, GFSI (Global Food Safety Initiative) Direktörler Kurulu tarafından tam olarak tanınan ve EA (European Cooperation for Accreditation) tarafından da kabul gören bir programdır.

Katılımcılar:

Gıda sektöründe görev yapmakta olan veya yapmayı amaçlayan tüm meslek sahipleri sektör temsilcileri; tüketici dernekleri temsilcileri, gıda tedarikçileri ve denetçiler

Süre:2 gün

İçerik :

- FCCS 22000 NEDİR FCCS 22000 AMACI NEDİR
- PAS 220 NEDİR
- FSSC 22000 HANGİ FİRMALAR İÇİN GEREKLİDİR
- FSSC 22000 FAYDALARI NELERDİR
- FSSC 22000 SİSTEMİ NASIL OLUŞTURULUR
- FSSC 22000 STANDART İÇERİĞİ NEDİR
- FSSC 22000 BELGESİ KAPSAMI NEDİR ?HANGİ UYGULAMALAR KAPSAM DIŞIDIR

b) FSSC ISO 22000 standardının maddeleri kapsamında anlatımı

1. Kapsam
2. Atıf yapılan standartlar
3. Terimler ve tarifler
4. Gıda güvenliği yönetim sistemi
 - 4.1 Genel şartlar
 - 4.2 Dokümantasyon şartları
5. Yönetim sorumluluğu
 - 5.1 Yönetimin taahhüdü
 - 5.2 Gıda güvenliği politikası
 - 5.3 Gıda güvenliği yönetim sisteminin planlanması
 - 5.4 Sorumluluk ve yetki
 - 5.5 Gıda güvenliği ekip lideri
 - 5.6 İletişim
 - 5.7 Acil durumlara hazırlılık ve müdahale
 - 5.8 Yönetimin gözden geçirmesi
6. Kaynak yönetimi
 - 6.1 Kaynakların sağlanması
 - 6.2 İnsan kaynakları
 - 6.3 Alt yapı
 - 6.4 Çalışma ortamı
7. Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme
 - 7.1 Genel
 - 7.2 Ön gereksinim programları (PAS 220 ve PAS 222 Açılımı)

PAS 220 ve PAS 222 tanım ve tarifler

1. Çevre
2. Binaların yapısı ve yerleşimi durumları
3. Çalışma alanı, bina ve eklentilerinin yerleşimi
4. İşlem akışı
5. Yardımcı tesisler -hava, su, enerji, yakıt
6. Atık ve kanalizasyon gibi destek hizmetleri
7. Ekipman uygunluğu, temizlik, önleyici bakım
8. Laboratuvar olanakları
9. Mobil makineler
10. Kimyasallar
11. Hava ve basınçlı gaz sistemleri
12. Tedarik yönetimi ve uygulamaları
13. Çapraz Kontaminasyonu (Çapraz bulaşma) engellemek için önlemler
14. Temizlik ve sanitasyon uygulamaları
15. Haşere kontrolü mücadele metotları
16. Personel hijyeni ve çalışılan tesisleri
17. Yeniden işleme (rework) uygulamaları
18. Ürün geri çağırma (recall) prosedürleri
19. Depolama Şartları

20. Ürün ve tüketici bilgilendirilmesi
21. Gıda savunma, biyosavunma ve biyoterörizm uygulamaları

- 7.3 Tehlike analizlerini gerçekleştirmenin birincil aşamaları
- 7.4 Tehlike analizi
- 7.5 Operasyonel ön gereksinim programlarının oluşturulması
- 7.6 HACCP planının oluşturulması
- 7.7 OGP ve HACCP planlarında belirtilen başlangıç bilgi ve dokümanları n güncelleştirilmesi
- 7.8 Doğrulama planlaması
- 7.9 İzlenebilirlik sistemi
- 7.10 Uygunsuzluk kontrolü
- 8 Gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi
 - 8.1 Genel
 - 8.2 Kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınması
 - 8.3 İzleme ve ölçmenin kontrolü
 - 8.4 Gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması
 - 8.5 İyileştirme