



سرممیزی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی مبتنی بر

استاندارد ISO 22000:2005

هدف:

ایجاد صلاحیت انجام ممیزی شخص دوم و ثالث برای سیستم های مدیریت ایمنی در زنجیره تامین غذایی و دریافت گواهینامه تحت اعتبار

محتوای دوره:

- آشنایی با تعاریف و اصطلاحات تشریح عناصر استاندارد و الزامات اجرایی
- روش
- شناسایی خطرات بر اساس درخت تصمیم گیری و ارزیابی آنها
- نحوه تشخیص نقاط کنترل بحرانی
- آشنایی با روش های GMP
- تشریح معیارهای ممیزی و نحوه انجام ممیزی در قالب کارگاه های آموزشی
- مدیریت فرآیند
- ممیزی در سازمان ها اجرا و هدایت تیم ممیزی
- جمع آوری اطلاعات و روانشناسی ممیزی
- جمع بندی اطلاعات، شناخت موارد عدم انطباق و نگرش ریشه ایی به علل عدم انطباق های ممیزی و اقدامات اصلاحی مرتبط
- صلاحیت و سیستم ارزیابی ممیزین
- الزامات حفظ و بهبود صلاحیت ممیزین آشنایی با ضوابط بین المللی ممیزین
- الزامات حفظ و بهبود صلاحیت ممیزین آشنایی با مراحل ثبت ممیزین و سرممیزین سیستم های مدیریت کیفیت در صنایع غذایی



توانایی شرکت کنندگان پس از دوره:

هدایت جامع ممیزی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین غذایی (طراحی و تدوین برنامه، تعیین منابع ممیزی، انجام ممیزی، پایش و اندازه گیری پس از ممیزی)

قابل استفاده برای:

- مدیران اجرایی، کارشناسان، نمایندگان مدیریت و ممیزان داخلی
- مشاوران در صنایع غذایی

منابع آموزشی:

- متن استانداردهای ISO 19011:2002، ISO 22000:2005

دوره های مرتبط:

- تشریح الزامات و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005
- سمینار آشنایی با استاندارد بین المللی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005

پیش نیاز:

گذراندن دوره تشریح الزامات و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی، مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005

مدت دوره:

۵ روز

کارگاه آموزشی:

دارد