



ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی  
مبتنی بر استاندارد ISO 2200:2005

هدف:

آشنایی با الزامات و نیازمندی های سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی و شناخت فرآیند ممیزی این سیستم.

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

توانایی شرکت کنندگان پس از دوره:

- آشنایی با نحوه انجام ممیزی در قالب کارگاه های آموزشی
- یافتن عدم انطباق های سیستمی و اجرایی و ارائه راهکارهای موثر جهت رفع آنها

قابل استفاده برای:

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



منابع آموزشی:

• متن استانداردهای ISO 22000:2005, ISO 19011:2002

دوره های مرتبط:

- سرمیزی 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

مدت دوره:

• ۳ روز

کارگاه آموزشی:

• دارد