

İş Güvençesi Eğitim Listesi

Baş Denetçi / Denetçi
Eğitimleri



Intertek Türkiye - Ürün Güvenliğinde Güçlü İş Ortağınız

Gıda güvenliği, yalnızca mevzuatlara uyumdan ibaret olmayan; bilimsel gelişmeler, teknolojik yenilikler ve küresel beklentiler doğrultusunda sürekli gelişen ve dönüşen stratejik bir alandır. Bu dinamik yapıda başarıya ulaşmak ve sektörde sürdürülebilir bir rekabet avantajı elde etmek için, doğru bilgiye, güncel uygulamalara ve güvenilir bir iş ortağına ihtiyaç duyarsınız. Intertek Türkiye, tam da bu noktada kurumunuzun ve profesyonel yolculuğunuzun yanında yer alır.

Baş denetçi / Denetçi Eğitimleri



FSSC 22000 V6/V7 GGYS Baş Denetçi (IRCA Onaylı) Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu ileri seviye ve yoğun eğitim, deneyimli FSSC 22000 denetçilerini Baş Denetçi olmaya hazırlar. Eğitim; bir denetim ekibini planlama, yönetme ve denetim sonuçlarını değerlendirme üzerine odaklanır. Katılımcılar, karmaşık denetim senaryolarını yönetme ve sertifika kararı verme süreçlerini öğrenir.

Eğitim İçeriği:

FSSC 22000 V6/V7 Programı: Sertifikasyon şemasının detaylı incelenmesi, Gıda Dolandırıcılığı (Food Fraud), Gıda Savunması (Food Defense) ve yeni versiyon ile gelen diğer tüm Ürün Güvenliği ve Kalite Kültürü (Food Safety Culture) dahil olmak üzere tüm Ek Gereklilikler (Additional Requirements) ile ISO 22000 standardı ile sektöre özel teknik şartnamelerle birlikte tüm gereklilikleri kapsar.

Eğitim Sonu Kazanımları:

- Baş Denetçi Rol ve Sorumlulukları: Denetim ekibini yönetme, görev dağılımı, iletişim, çatışma çözümü
- Karmaşık Denetim Senaryoları: Çoklu saha, çoklu vardiya, ekipman yönetimi, dış kaynaklı prosesler gibi durumların yönetimi
- Denetim Sonuçlarını Değerlendirme: Ekibin bulgularını gözden geçirme, denetim raporunu onaylama, sertifika kararı için tavsiyede bulunma
- Akreditasyon ve Sertifikasyon Kuralları: FSSC gereklilikleri ve akreditasyon kurallarının anlaşılması

Eğitim Hedefleri:

- Bir FSSC 22000 denetim ekibini etkin bir şekilde yönetebilmek ve liderlik yapabilmek
- Karmaşık denetim durumlarını analiz edebilmek ve çözüm üretebilmek
- Denetim sonuçlarını değerlendirerek doğru sertifikasyon kararlarına katkıda bulunabilmek
- FSSC 22000 Baş Denetçi sınavını başarıyla geçmek

Eğitim süresi: 40 saat

ISO 22000: 2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Baş Tetkikçi (IRCA Onaylı) Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu uluslararası geçerliliği olan ve IRCA (International Register of Certificated Auditors) onaylı eğitim; katılımcılara herhangi bir organizasyonda ISO 22000:2018 standardının baştan sona denetimini (tetkikini) planlama, yürütme, raporlama ve yönetme becerisi kazandırmayı amaçlar. Eğitim, PDCA döngüsü ve risk bazlı düşünce çerçevesinde bir GGYS'nin etkinliğini değerlendirmeye odaklanır.

Eğitim İçeriği (Beş Gün):

- ISO 22000:2018 Standardının Detaylı İncelenmesi: Kuruluşun bağlamı, liderlik, planlama, destek, operasyon, performans değerlendirme ve iyileştirme maddeleri
- HACCP Prensipleri: ISO 22000 çerçevesinde Ön Gereksinim Programları (PRP'ler) ve HACCP planının oluşturulması
- ISO 19011'e Göre Denetim Prensipleri ve Uygulamaları: Denetim tipleri, planlama, denetim çizelgeleri hazırlama
- Baş Tetkikçi Becerileri: Denetim ekibi liderliği, iletişim, soru sorma teknikleri, gözlem yapma, kanıt toplama, örnekleme
- Uygunsuzluk Raporlama: Bulguların yazılması, kategorize edilmesi ve denetim raporunun hazırlanması
- Vaka Çalışmaları ve Rol Canlandırmaları: Pratik becerileri geliştirmek için tasarlanmış senaryolar

Eğitim Hedefleri:

- ISO 22000:2018 standardının tüm gerekliliklerini bir denetçi gözüyle yorumlayabilmek
- Bir denetimin tüm aşamalarını ISO 19011 kılavuzuna uygun şekilde planlayabilmek ve yürütebilmek
- Bir denetim ekibini yönetebilmek (Baş Tetkikçi olarak)
- Uygunsuzluk raporlayabilmek ve etkin bir denetim raporu yazabilmek
- IRCA sınavını geçerek, uluslararası tanınan bir "IRCA Kayıtlı Baş Tetkikçi" olma yolunda ilk adımı atmak

Önemli Not: Bu eğitim; FSSC 22000'den bağımsız olarak, temel ISO 22000 standardının denetimine odaklanır. FSSC 22000, ISO 22000'in üzerine ek gereklilikler (Scheme) getiren bir programdır. IRCA onayı, eğitimin kalitesinin ve uluslararası geçerliliğinin bir göstergesidir.

Eğitim süresi: 40 saat



Gıda güvenliği, dinamik ve sürekli gelişen bir alandır. Intertek Türkiye, bu değişime ayak uydurmanız ve sektörde rekabet avantajı kazanmanız için yanınızda. Deneyimli eğitmen kadromuz, güncel eğitim içerikleri ve Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikasyon olanaklarımızla, kurumunuza ve kariyerinize değer katıyoruz.



Sektöre Özgü Çözümler:

Her eğitim, spesifik sektör ihtiyaçlarına göre kurgulanmıştır.

Uygulamalı Yaklaşım:

Sadece teori değil; pratikte de işinize yarayacak vaka çalışmaları ve örnekler.

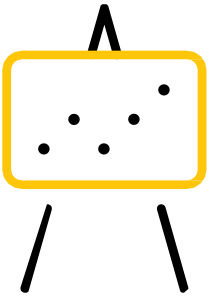
Sertifikalı Eğitimler:

Başarılı katılımcılarımız Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikalar almaya hak kazanır.



- Intertek Akademi bünyesinde gerçekleştirilen eğitimler; Genel Katılıma Açık Eğitimler ile Firmaya Özel Eğitimler (yerinde veya uzaktan/online) olarak planlanmaktadır.
- Firmaya özel eğitimler, müşteri yerleşkesinde veya uygun bağımsız eğitim alanlarında gerçekleştirilebilmektedir.
- Intertek Akademi kapsamında düzenlenen yerinde ve uzaktan (online) eğitimlerde katılımcı sayısı minimum 5, maksimum 20 kişi ile sınırlıdır.
- Tüm eğitimler talep doğrultusunda Türkçe veya İngilizce olarak verilebilmektedir.

Aylık eğitim takvimimiz için web sitemizi ziyaret edin veya bizimle iletişime geçiniz!



Merkez Mah., Sanayi Cad.
Altındağ Plaza No:23, 34197
Yenibosna/Bahçelievler/
İstanbul, Türkiye



+90 212 496 46 46



ba.turkey@intertek.com



intertek-turkey.com