



**ISO 22000:2018 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ  
UYGULAMA  
EĞİTİMİ  
4 GÜN**



**Digital Vizyon**  
Akademi

[www.digitalvizyon.net](http://www.digitalvizyon.net)

## Eğitim Hakkında

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetimi Uygulama Eğitimi, hayati bir öneme sahiptir. Bu eğitim, gıda güvenliği standartlarını kapsamlı bir şekilde ele alır. Katılımcılar, ISO 22000:2018'in temellerini ve gerekliliklerini öğrenirler. Aynı zamanda, bu standartları kendi işletmelerinde nasıl uygulayacaklarını keşfederler. Bu uygulama, gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını korur.

Eğitim, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) üzerine yoğunlaşır. Katılımcılar, gıda güvenliği risklerini nasıl tanımlayacaklarını ve yöneteceklerini öğrenirler. Bu öğrenim, riskleri azaltmayı ve gıda güvenliğini artırmayı sağlar. Aynı zamanda, ürün kalitesini ve müşteri memnuniyetini iyileştirir. Bu iyileştirme, marka itibarını pekiştirir.

İzlenebilirlik ve geri çağırma sistemleri de eğitimde yer alır. Katılımcılar, gıda ürünlerinin izlenebilirliğini nasıl sağlayacaklarını öğrenirler. Bu sağlama, olası gıda güvenliği sorunlarında hızlı müdahaleyi kolaylaştırır. Aynı zamanda, tedarik zinciri boyunca şeffaflığı artırır. Bu artış, tüketicilerin güvenini kazanır.

Eğitim, gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine de değinir. Katılımcılar, performansı izleme ve gıda güvenliği uygulamalarını nasıl geliştireceklerini öğrenirler. Bu geliştirme, işletmelerin endüstri standartlarına ve yasal gerekliliklere uyumunu sağlar. Aynı zamanda, rekabet avantajı yaratır. Bu yaratım, pazarda sürdürülebilir bir başarıyı destekler.

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetimi Uygulama Eğitimi, katılımcılara pratik beceriler kazandırır. Bu beceriler, onların gıda güvenliği yönetim sistemlerini etkili bir şekilde planlamalarına, uygulamalarına ve yönetmelerine yardımcı olur. Eğitim, gıda güvenliği konularında uzmanlık kazandırır. Bu sayede katılımcılar, eğitimle birlikte, gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını koruyabilirler.

Sonuç olarak, bu eğitim, ISO 22000:2018 gıda güvenliği yönetimi standardı konusunda kapsamlı bir bilgi sunar. Katılımcılar, gıda güvenliği yönetim sistemlerini etkili bir şekilde tasarlama, uygulama ve yönetme konusunda uzmanlaşır. Eğitim sonunda, katılımcılar, gıda güvenliği alanında stratejik ve operasyonel becerilere sahip olurlar. Bu beceriler, onların profesyonel gelişimlerine büyük katkı sağlar.

### Neler Öğreneceksiniz

1. ISO 22000:2018 Standardının Temelleri
2. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Kurulumu
3. Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)
4. Yasal Uyumluluk ve Politika Geliştirme
5. Sürekli İyileştirme ve Gözden Geçirme Süreçleri
6. İç ve Dış Denetimler
7. Gerçek Dünya Senaryoları ve Uygulama Örnekleri
8. ISO 22000:2018 Dokümantasyonu ve Kayıt Yönetimi

## Ön Koşullar

- Temel gıda güvenliği ve hijyen bilgisi
- Kalite yönetim sistemleri hakkında genel anlayış
- Gıda endüstrisi ve süreçleri hakkında temel bilgi

## Kimler Katılmalı

- Gıda güvenliği yönetim sistemlerini kurmak ve yönetmek isteyen gıda sektörü profesyonelleri
- ISO 22000 standardını uygulamak isteyen kalite yönetim sistemleri uzmanları
- Gıda güvenliği ve kalite standartları konusunda bilgi ve becerilerini geliştirmek isteyen her seviyeden bireyler
- Gıda üretimi, işleme ve dağıtım alanlarında çalışan yöneticiler ve çalışanlar

## Eğitim İçeriği

- 1. ISO 22000:2018 Standardının Temelleri**
  - Standardın Ana Hatları ve Temel İlkeleri
  - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Önemi
- 2. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Kurulumu**
  - Sistem Kurulumunun Planlanması ve Uygulanması
  - Yönetim Sorumlulukları ve Ekip Oluşturma
- 3. Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)**
  - HACCP Planlaması ve Uygulaması
  - Risk Değerlendirme ve Kontrol Stratejileri
- 4. Yasal Uyumluluk ve Politika Geliştirme**
  - Gıda Güvenliği Mevzuatı ve Standartları
  - Politika Geliştirme ve Uygulama
- 5. Sürekli İyileştirme ve Gözden Geçirme Süreçleri**
  - Performans Değerlendirmesi ve İyileştirme Planları
  - Süreçlerin Gözden Geçirilmesi ve Güncellenmesi
- 6. İç ve Dış Denetimler**
  - Denetim Planlaması ve Yürütülmesi
  - Denetim Bulgularının Değerlendirilmesi
- 7. Gerçek Dünya Senaryoları ve Uygulama Örnekleri**
  - Uygulamalı Case Study'ler
  - Gerçek Dünya Senaryoları Üzerinden Tartışmalar
- 8. ISO 22000:2018 Dokümantasyonu ve Kayıt Yönetimi**
  - Dokümantasyon Sistemleri ve Yönetimi
  - Kayıt Tutma ve Dokümantasyonun Önemi