

Eurofins Assurance Türkiye Eğitim Takvim

Eğitim 2024 yılının üçüncü çeyreği için takvim

Eurofins Assurance Türkiye, müşterilerimizin kendi ekiplerinin ve tedarikçilerinin yeteneklerini geliştirmelerine yardımcı olmak için tedarik zinciri yönetimi ve optimizasyonu alanındaki en son trendler hakkında düzenli eğitimler vermektedir.

Tüm eğitimler deneyimli eğitmenler tarafından online olarak gerçekleştirilmektedir. Siz ve ekipleriniz seyahat için zaman ve maliyet tasarrufu sağlayarak evden, ofislerinizden rahatça katılabilirsiniz.

EĞİTİM ADI	Temmuz	Ağustos	Eylül
GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA KALİTESİ			
HACCP Bilgilendirme Eğitimi		19-20 Ağustos	
Yabancı Madde Önleme Yöntemleri Eğitimi	26 Temmuz		
Kök Neden Analizi Eğitimi		12 Ağustos	
GIDA BÜTÜNLÜĞÜ			
Gıdaya Savunma & Otantisite	19 Temmuz		
Gıda Güvenliği Kültürü	29 Temmuz		
DENETİM VE BELGELENDİRME			
BRCGS Gıda Güvenliği Ver.9 Bilgilendirme Eğitimi		12-13 Ağustos	
FSSC 22000 Ver. 6 Geçiş Eğitimi			5 Eylül

Eğitim 2024 yılının üçüncü çeyreği için takvim

EĞİTİM ADI	Temmuz	Ağustos	Eylül
GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA KALİTESİ			
ISO 19011:2018 İç tetkikçi Eğitimi			5-6 Eylül
IFS Gıda Ver.8 Geçiş Eğitimi			28 Eylül
BRCGS Ambalaj Malzemeleri Ver.6 Bilgilendirme Eğitimi			16-17 Eylül
FARKINDALIK VE GELİŞİM			
Karbon Ayak İzi Bilgilendirme Eğitimi			4-5 Eylül
SOSYAL UYGUNLUK			
Sosyal Uygunluk Bilinci Eğitimi	29 Temmuz		
Sosyal Uygunluk Bilinci Eğitimi		20 Ağustos	
Sosyal Uygunluk Bilinci Eğitimi			23 Eylül
KALİTE KONTROL			
Güvence Süreçleri Eğitimi	25 Temmuz		
Güvence Süreçleri Eğitimi		15 Ağustos	

Eurofins Assurance Türkiye

cpa.turkey@cpt.eurofinseu.com / foodassurancetr@cpt.eurofinseu.com[Eurofins Consumer Products Assurance](#) / [Eurofins Food Assurance](#)www.eurofins.com.tr/assurance/

+90 212 503 93 55

Risk Tabanlı HACCP Eğitimi

ACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) bilgilendirme eğitimi, gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temelini oluşturan HACCP prensiplerini ve uygulamalarını katılımcılara aktarmayı amaçlar.

Eğitim İçeriği

1. Giriş ve HACCP'in Önemi
2. HACCP'in 7 temel prensibi:
3. HACCP Planının Hazırlanması
 - HACCP ekibinin oluşturulması
 - Ürün tanımı ve amaçlanan kullanımın belirlenmesi
 - Akış şemasının hazırlanması ve doğrulanması
 - Tehlike analizi ve risk değerlendirmesi
 - Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi ve kritik limitlerin saptanması
 - İzleme sistemlerinin geliştirilmesi
 - Düzeltici faaliyet planlarının oluşturulması
 - Doğrulama ve gözden geçirme süreçlerinin planlanması
 - Kayıt tutma ve dokümantasyon yöntemlerinin belirlenmesi
4. Uygulama ve Denetim
 - HACCP planının uygulamaya konulması
 - Personel eğitimi ve farkındalık oluşturma
 - İç ve dış denetimlerin gerçekleştirilmesi
 - HACCP sisteminin sürekli iyileştirilmesi
5. Örnek Olaylar ve Grup Çalışmaları
 - Grup çalışmaları ve vaka analizi
 - HACCP planı oluşturma pratiği
6. Soru-Cevap ve Değerlendirme

Eğitim Süresi

Eğitim 2 gün sürmektedir. Eğitim süresi, katılımcıların bilgi düzeyine ve ihtiyaçlarına göre ayarlanabilir.

Eğitimin Amacı

Bu eğitim içeriği, katılımcıların HACCP prensiplerini anlamalarını ve uygulamalarını sağlamak için tasarlanmıştır. Eğitim sonunda, katılımcılar kendi işyerlerinde HACCP planları oluşturup uygulayabilecek bilgi ve becerilere sahip olacaklardır.

Eğitim Belgesi

2 günlük eğitime tam katılım sağlayan katılımcılara Eurofins onaylı katılım belgesi verilecektir.

FSSC 22000 Versiyon 6 Geçiş Eğitimi

FSSC 22000 Versiyon 6 geçiş eğitimi, katılımcılara FSSC 22000 standartlarının en son versiyonuna ilişkin önemli değişiklikleri ve bu değişikliklerin uygulanmasını öğretmeyi amaçlar.

Eğitim İçeriği

- FSSC 22000 Versiyon 6'ya Genel Bakış
- Versiyon 6'nın Temel Değişiklikleri
- Yeni Gereksinimlerin Genel İncelemesi
- Versiyon 5.1'den 6'ya Geçiş için Yol Haritası
- ISO 22000 ile FSSC 22000 Versiyon 6'nın Entegrasyonu
- FSSC 22000 Versiyon 6'da Gıda Güvenliği Kültürü Gereksinimleri
- Risk Yönetimi ve HACCP Planlarının Güncellenmesi
- Operasyonel Kontrollerde Yenilikler
- Tedarik Zinciri Güvenliği ve Yönetimi
- Ürün Savunması ve Sahteciliği Önleme
- Altyapı ve Ekipman Yönetimi
- Hijyen ve Sanitasyon Gereksinimlerinde Değişiklikler
- FSSC 22000 Versiyon 6 Uygulama Örnekleri
- FSSC 22000 Denetim Sürecinde Yenilikler

Eğitim Süresi

Eğitim 1 gün sürmektedir. Eğitim süresi, katılımcıların bilgi düzeyine ve ihtiyaçlarına göre ayarlanabilir.

Eğitimin Amacı

Bu eğitim içeriği, FSSC 22000 Versiyon 6'nın gereksinimlerine ve organizasyonların bu yeni versiyona geçişte neler yapmaları gerektiğine odaklanarak, katılımcılara kapsamlı bir rehber sunar. Eğitim, hem teorik hem de pratik bilgileri içererek, katılımcıların yeni versiyona başarılı bir şekilde geçiş yapmalarını sağlar.

Eğitim Belgesi

1 günlük eğitime tam katılım sağlayan katılımcılara Eurofins onaylı katılım belgesi verilecektir.