وبینار تحلیلی بر استقرار سیستم ایزو ۲۲۰۰۰ با هدف تولید غذای ایمن برگزار می‌شود



وبینار تحلیلی بر استقرار سیستم ایزو ۲۲۰۰۰ با هدف تولید غذای ایمن توسط دکتر شهریار دبیریان برگزار می‌گردد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، دکتر شهریار دبیریان عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت و رئیس کارگروه صنعت غذا می باشد.

محتوای دوره این وبینار:

تعاریف کیفیت و استاندارد و تفاوت‌های آنها
تعریف کاربردی از غذای ایمن
اهمیت ایمنی و امنیت غذایی و تفاوت آن دو
نقش عوامل پیش نیازی عملیات در استقرار سیستم ۲۲۰۰۰
تعریف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
مروری بر اصول HACCP
تعاریف و اصطلاحاتی که در استاندارد ۲۲۰۰۰ با ویرایش جدید اضافه شده است
تعاریف ریسک و اهمیت آن
بررسی کاربردی استاندارد ۲۲۰۰۰ است.

به گزارش اگروفودنیوز، گواهی مورد تائید سازمان غذا و دارو جهت ۸ ساعت آموزشی معادل ۵ امتیاز ارائه می شود.

زمان برگزاری این وبینار پنج‌شنبه، ۲ تیرماه سال ۱۴۰۱ از ساعت ۹ الی ۱۴ می‌باشد.

جهت ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر با شماره تماس ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱ و یا از طریق سایت www.plkfood.ir در ارتباط باشید. همچنین مبلغ ثبت نام در این وبینار آموزشی ۳۰۰هزار تومان است.

PLK
Food Consulting

شرکت پارس پایا لوتوس

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی برگزار میکند:

وبینار آنلاین کشوری

تحلیلی بر استقرار سیستم ایزو ۲۲۰۰۰ با هدف تولید غذای ایمن



مدرس: دکتر شهریار دبیریان

عضو هیات مدیره انجمن مدیریت کیفیت ایران

و مدیر سابق تضمین کیفیت هولدینگ

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

پنجشنبه ۲ تیرماه ۱۴۰۱

ساعت ۹ تا ۱۴

سرمایه گذاری دوره:

۳۰۰ هزار تومان

ارایه گواهی مورد تایید

سازمان غذا و دارو

۸ ساعت آموزشی

معادل ۵ امتیاز

دوره به صورت آفلاین هم برگزار می شود

سرفصلها:

- تعاریف کیفیت و استاندارد و تفاوتهای آنها
- تعریف کاربردی از غذای ایمن
- اهمیت ایمنی و امنیت غذایی و تفاوت آن دو
- نقش عوامل پیش نیازی عملیاتی در استقرار سیستم ۲۲۰۰۰
- تعریف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
- مروری بر اصول HACCP
- تعاریف و اصطلاحاتی که در استاندارد ۲۲۰۰۰ با ویرایش جدید اضافه شده است.
- تعاریف ریسک و اهمیت آن
- بررسی کاربردی استاندارد ۲۲۰۰۰

کسب اطلاعات بیشتر و ثبت نام از طریق ارسال پیام به واتس آپ ۰۹۱۳ ۵۸۱ ۱۵۳۱

www.plkfood.ir

سرویس خبری: رویدادهای صنایع غذایی