



TÜRK KALİTE VE SERTİFİKASYON A.Ş.

GIDA GÜVENLİK YÖNETİM SİSTEMİ DENETÇİ EĞİTİM KURSU ÇİN TQNet KRİTERLERİ

1. Genel

1.1 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi Denetçi E itim Kursu için TQNet Kriterleri, Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi denetçi e itim kursu düzenlemek isteyen TQNet onaylı e itim kurulu ları için hazırlanmıştır. TQNet onaylı e itim kurulu ları kurs içeri inin gereksinimlerini ve Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi ISO 22000:2005 serisi denetçi e itim kursunun yapısını belirler. TQNet; bu kriterlere karşı uyumlu bir e itim kursunu de erlendirerek onaylamaktadır. Onaylanan her farklı yönetim sistemi kursu için e itim kurulu na kurs numarası verilir.

1.2 Kurs sa layıcısının TQNet tarafından onaylanması için iki kriter vardır. Bunlar; yönetim sisteminin ve kurs içeri inin onayı ve teklif edilen her kursun yapısıdır. Bu iki onaylama tek ba ına ya da birlikte olabilir. TQNet tarafından tanınan bir kursu sunmak için, kurs sa layıcısı hem yönetim sistemine hem de kurs içeri ine sahip olmalıdır.

2. G R

2.1 TQNet, ISO 22000:2005 serisi denetçi e itim kursları onaylamaktadır.

2.2 E itim kursunun öncelikli hedefi öğrencilere, ISO 22000:2005 standardını ve gıda güvenli i yönetim sistemlerini ulusal ve uluslararası normlarda ö retmektir.

2.3 E itim kurs sa layıcıları;

- Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi denetim bilgisini ve denetimin tüm a amalarını etkili bir yol ile sunmalıdır.
- Katılımcıların denetçi becerilerini geli tirmek amacıyla kendi performanslarını ana liz edebilmelerini sağlamalıdır.

3. Ö RENME HEDEFLER

3.1 Kursu ba arılı bir biçimde tamamlayan bir öğrenci, bu bölüm içinde geçen öğrenme hedeflerinin kar ıland ını gösterebilmelidir.

3.1.1 Bir gıda güvenli i yönetim sisteminin ilkelerinin, süreçlerinin, Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi denetçileri için bunların anlamını içeren gıda güvenli i tehlikelerinin yönetimini ve de erlendirilmesinde kullanılan tekniklerin temel amacını açıklayabilmelidir.

3.1.2 Yönetim sistem standartları; ISO 22000:2005, ISO 9000:2000 serileri, kılavuz dokümanlar (ISO 15161:2002), endüstri çalı maları, standartları geli tirme prosedürleri ve Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi ile ilgili yasal yönetmeliklerin amacını, içeri ini ve aralarındaki ili kileri açıklayabilmelidir.

3.1.3 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemleri denetiminde yer alacak denetçinin ISO 19011 ile uyumlu görevlerin i açıklayabilmelidir.



3.1.4 ISO 22000:2005 standart gerekliliklerini denetlenen kuruluşun organizasyonuna göre yorumlayabilmelidir. Denetleme esnasında kısmi olarak aşağıdakilere başvurmalıdır;

- a. Organizasyonun, kendi gıda güvenliği risk de erlendirmesi ve kontrol planlaması yolu ile gerçekle en risk yönetiminin etkinli ine,
- b. Yasal yönetmelik gereksinimleri ile olan uygunlu unu devam ettirmedeki kapasitesine,
- c. Organizasyonun acil durumlara kar ı olan hazırlı ının ve yanıtının yeterlili ine,
- d. İletimsel risk kontrolü, gözlemlene ve ölçümün uygulanmasını,
- e. Gıda güvenliği yönetim sistemi performansının devamlı geli imini

3.1.5 ISO 19011 ile uyumlu olan bir gıda güvenliği yönetim sistemini planlama, yönetme, rapor etme ve takip edebilmelidir.

3.1.6 Bir gıda güvenliği yönetim sisteminin amacını tanımlayabilmeli ve bunların Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi denetçileri için önemini de içeren gıda güvenliği tehlikesinin de erlendirilmesi ve yönetiminde kullanılan ilkeleri süreçleri ve teknikleri açıkl ayabilmelidir.

3.1.7 Yönetim ve risk azaltmayı içeren bir gıda güvenliği yönetim sisteminin amacını ve ticari yararlarını tanımlayabilmelidir.

3.1.8 Aşa ıdaki içerikler gıda güvenlik konularını tanımlayabilmelidir ;

- a. Denetçi olarak gıda güvenliği risk yönetiminin konseptini
- b. Tüketici sağ lı ı ve gıda güvenlik önlemlerini
- c. Gıdaların güvenlik tedari i için uluslar arası çerçevelerini ve protokollerini
- d. Genel gıda mikrobiyolojisini ve hijyen uygulamalarını
- e. Ba lıca üretimden tüketime, geniş çaptaki gıda ürünleri ile ilgili potansiyel tehlikeleri.
- f. Gıda güvenliği yönetim ilkeleri ve ilgili yönetim gerekenleri ve tekniklerinin uygulanması

3.1.9 ISO 22000:2005 'i dikkate alınarak ;

- a. Gıda güvenliği risk de erlendirmesinin ilkelerini, HACCP ve veri planlamasını ve gıda güvenlik yönetimi çarkı olan "Planla, Yap, Kontrol et, Gerçekle tir" uygulanmasını kullanarak açıklayabilmeli
- b. ISO 22000:2005 in her maddesinin yapısını, önemini ve gerekenlerini açıklayabilmeli
- c. Bir gıda güvenliği yönetim sistemini belgelemenin yararlarını açıklayabilmeli ve bunları gerçekle tirebilmek için yaklaşımlar önerebilmeli
- d. ISO standartları ile olan yasal uygunlu un ve uyumun arasındaki farkı ve bu terimlerin bir denetimi yönetirken ki önemini açıklayabilmelidir.

3.1.10 Diğer uygulanabilir gıda güvenliği yönetim standartlarını ve kılavuzları tanımlayabilmelidir.

3.1.11 İlgili bölgesel, ulusal ve yerel yönetmelik/direktif ve uygulama kurallarının gıda organizasyonu ve ilgili yetkililerin aralarındaki ili kiği tanımlayabilmelidir.

3.4 Denetim Süreci ve Sorumluluklar

3.4.1 Kursu başarıyla tamamlayan bir öğrenci:

- a. Denetçi sertifikası kurumlarını, eğitim kursu belgelendirme kurumlarını ve TQNet fonksiyonlarını tanımlayabilecek
- b. Gıda Güvenli Yönetim Sistemi organizasyonun sertifikalandırma sürecini belirleyecek
- c. Denetleme süreçlerine uygulanabilir olan en uygun ISO 19011 versiyonunun ihtiyaçlarını belirleyebilecek
- d. 1., 2. ve 3. taraf denetim gruplarının fonksiyonlarını, benzerliklerini ve farklarını, denetçinin, denetlenenin ve bu aktivitedeki denetçi mü terilerin sorumluluklarını ve de i en rollerini tasvir edebilecek
- e. Denetim sürecinin tüm safhaları esnasındaki güvenilirlik ihtiyacını açıklayabilecek
- f. Denetçilerin yerel mü terilere duyarlı olmaları için gerekli ihtiyaçları, sa lık ve güvenlik söz ko nusu oldu unda denetlenenin tüzük ve kuralına uyaca ı ihtiyacını açıklayabilecek
- g. Denetim süreci esnasındaki denetçi ve denetim grup lideri sorumluluk ve rollerini alabilecek ve açıklayabilecek
- h. Gıda Güvenli Yönetim Sistemi denetçileri, ulusal ve/ya di er denetçi sertifikası programları ve uluslar arası TQNet sertifikaları tanımı için gerekli Gıda Güvenli Yönetim Sistemi sertifikalandırma kriterlerini anlayabilecek ve denetçi özelliklerini anlayabilecektir.

3.5 Denetim Planlama

3.5.1 Kursu başarıyla tamamlayan bir öğrenci:

- a. Denetimin tüm yönlerini, belge gözden geçirmesi dahil, ISO 19011 ile uyumlu bir biçimde planlayabilecek ve organize edebilecek
- b. Ön denetim ziyaretlerinin amacını ve bu gibi ziyaretlerin ihtiyacını nasıl de erlendirilece ini açıklayabilecek
- c. Süreyi yararlı bir biçimde planlama için gerekli ön denetim bilgilerine ve bir denetim için gerekli kaynaklara karar verebilecek
- d. Süreç analizine dayalı kontrol listeleri ve Gıda Güvenli Yönetim Sistemi' nin denetlenmesi ve bir denetim esnasında ISO 22000:2005 için gerekli ihtiyaçlar için kontrol listelerini yapabilecek
- e. Denetleme anında kullanılan kontrol listelerinin yararları ve risklerini tanımlayabilecektir.

3.6 Denetlemeyi Gerçekleştirmek

3.6.1 Kursu başarıyla tamamlayan bir öğrenci:

- a. ISO 19011 ile uyumlu bir denetleme sürecinin tüm yönlerini idare edebilecek
- b. Denetlemenin açılı ve kapanı toplantılarını yönetebilecek ve ISO 19011 ile uyumlu olan bir denetleme esnasındaki denetlenen kişi için yapılan toplantıların amacını anlayabilecek
- c. Etkili kişiler arası becerileri gösterebilecek ve dinleme ve sorma kabiliyetinin dahil olduğu teknikleri görebilecek
- d. Süreç esnasında denetim kriterlerine uygun olan ve olmayan kanıtları sağlayabilmek için yeterli notları alabilecekler
- e. Denetleme anında yapılan örneklendirmenin risklerini ve yararlarını açıklayabilecek; ve denetleme anındaki kanıtları toplayabilecek ve analiz edebilecek, belirli standarttaki uygun denetleme kanıtlarını, Gıda Güvenli Yönetim Sistemi anlatabilecek ve toplanılan kanıtı objektif bir biçimde gözden geçirebilecektir .

3.7 Raporlama ve Denetleme Takibi

3.7.1 Kursu başarıyla tamamlayan bir öğrenci:

- a. Bir denetlemenin sonucunu özetleyecek, kaydedecek, sunacak ve elde edilen denetleme kanıtlarına dayanan açık, az ve öz raporlar üretebilme kabiliyetini gösterebilecek
- b. Bir denetleme esnasında elde edilen bulguları değerlendirilecek ve denetleme kriterlerine uygun raporlar hazırlayabilecek
- c. Denetleme anındaki bulguları değerlendirilecek ve onları denetleme programına (örneğin: minör, majör, gözlem) uygun bir biçimde derecelendirebilecek
- d. Denetleme esnasındaki gereksiz kayıtlara karşılık olması için denetlenen tarafından hazırlanan doğru ve önleyici önerileri değerlendirilecek
- e. Yapılan doğru hareketlerin etkisini ve uygulanmasını değerlendirilecek
- f. Yapılan önleyici hareketlerin etkisini ve uygulanmasını değerlendirilecek; ve doğru önleyici hareketleri ayırt edebilecek
- g. Denetleme esnasında elde edilen denetleme kanıtlarına dayanan, sertifikalandırma yönetim sisteminin kabul edilebilirliği üzerine tavsiyeler yapabilecek
- h. Denetçi ve denetlenenin, raporlama sürecinde tüm safhalarındaki sorumluluklarını ve rollerini tasvir edebilecek
- i. Devam eden denetimlerin amacını açıklayabilecektir.

4. KURS ÇERÇEVESİ

4.1 Kursun başında, kurs sağlayıcısı öğrencilere kurs formatı, öğrenci sorumlulukları, öğrencilerin nasıl değerlendirileceği ve temel değerlendirme yöntemleri hakkında bir bilgi vermelidir.

4.2 Kurs:

- Öğrenme hedefleri altındaki tüm unsurları
- Gereksinimler, denetleme alımları veya yaklaşımları ve uygun ISO 22000:2005 uygulamasını kapsmalıdır.

5. KURSUN YAPISI ve EĞİTİM YÖNTEMLERİ

5.1 Süre

5.1.1 Direk eğitime, grup ve birey aktivitelerine ayrılan toplam kurs süresi en az (40) saat olmalıdır.

5.1.2 TQN Net ve/veya başka bir onay kuruluğu tarafından da onaylanmışsa; kurs sağlayıcısı kurs için en az 36 saatlik bir kurs süresi sağlamalıdır.

5.1.2.1 (36) saatlik kursa devam eden bir öğrenci aşağıda belirtilenleri uygulayarak ilk bilgilerini gösterebilir.

- ISO 22000:2005' in hangi versiyonunun belirli gereksinimlerini.
- ISO 22000:2005' de kullanılan terimlerin tanımı (Örneğin: müşteri, organizasyon, risk, tehlike, önart programı ...)

5.1.2.2 Kurs sağlayıcısı sınav ve değerlendirme sürecine sahip olmalıdır.

5.1.3 Eğer kurs tercümanlar tarafından verilirse; öğrenme hedeflerini karşılamak amacıyla zaman arttırılabilir.

5.1.4 Sınava, yemeğe, aralara ve diğer boş zamana ayrılan süre hesaplanmış kurs süresine dahil değildir.

5.1.5 Belgelendirme kurumu aksinin yapılmasını istemedikçe, kurs birbirini takip eden (5) gün süresince yapılmalıdır.

5.2 Eğitim Yöntemleri

5.2.1 Eğitim kursları öğrenciler ile eğitmenlerin fazla etkileimde bulunması amacıyla dizayn edilmelidir. Eğitim yöntemleri, kurs esnasında öğrencileri derse bulaşıcı bir biçimde olmalıdır.

5.2.2 Eğitim kursu hem bilgi bazlı bölümlerden hem de beceri bazlı bölümlerden oluşmalı ve her öğrenciye gıda güvenliği sistem denetleme alımları uygulanmalıdır.

5.2.3 Bilgi bazlı oturumlar eğitmen merkezli olabilir, fakat öğrencilerle bazen etkileimde bulunulmalı ve gerektiğinde öğrencilerin anlamasını test etmelidir.

5.2.4 E itmenler, beceri bazlı oturumları senaryo denetimler ile destekleyebilir .

5.2.5 Ö rencinin öğrenme hedeflerindeki başarılarını uzatmak ve yeterli geri bildirim sağlamak için gerekli olan yöntemler kursa dahil edilebilir.

5.2.6 Her öğrencinin beceri bazlı aktivite alanlarına katılması gerekir: seminer, durum çalışmaları, denetçi rolü oynama veya gerçek gıda güvenli sistem denetim durumları. En azından kursun (%50)'ü si bu gibi bu gibi aktiviteler için kullanılmalıdır.

5.2.7 Öğrenciler gerçek Gıda Güvenli Yönetim Sistemi (GGYS) denetim durumlarına katıldıklarında, Gıda Güvenli Yönetim Sistemi (GGYS) denetimlerinde geçen zamanın üçte ikisi toplam kurs süresi üstüne sayılır. Denetim safhasındaki geçi ve gecikme zamanı sayılmaz.

5.2.8 E itmenler zamana, kursun içeriğine, standart ihtiyaçlara, e itmen yönetimine ve diğer gereksinimlere dikkat ederek, kursu etkili bir biçimde yönetebildiklerini göstermelidir.

5.2.9 E itimle ilgili video gibi araçlar e itmenler tarafından ilave olarak kullanılabilirler. Bunlar ticari e itim videoları veya öğrencilerin kurslarındaki performanslarını gösteren ve kaydeden videolar olabilir.

Toplam kurs süresinin (3) saatten fazlası bu gibi pasif, etkileşimde bulunulmayan e itim araçlarına ayrılmamalıdır.

5.3 Sınıf Ölçüsü ve Devamlılık

5.3.1 Bir sınıftaki öğrenci sayısı (20)' den fazla, (4)' ten az olmamalıdır.

5.3.2 Nadir ve harici durumlarda; (4)' ten az ve (20)' den fazla olan sınıflar, bölüm 7 ile uygun olarak düzenlenebilir.

5.3.3 Öğrencilerin tüm kurs süresince devamlılıkları zorunludur.

5.4 E itmen Sayısı

5.4.1 (11) veya daha fazla öğrenci bulunan her sınıf (2) e itmen tarafından yönetilmelidir. Belirli konular veya aktiviteler için ilave insan kaynakları ve e itmenler kullanılabilir.

5.4.2 Öğrenci sayısı (4) ile (10) arası ise kurs (1) e itmen tarafından yönetilebilir.

5.4.3 Belirli aktiviteler (örneğin: yazılı sınavlar) ne e itim ne de değerlendirme gerektirirler ve açıklama tavsiye veya izah için e itmenler gerektirmezler. Sadece (1) e itmenin olması yeterlidir.

5.5 Kurs Materyalleri

5.5.1 Her öğrenciye eğitim programı için gerekli olan tüm kurs notları ile verilmelidir.

5.5.2 Kurs notları; organizasyon yapısı ve içeriği hakkında bilgi vermelidir.

5.5.3 Kurs notları seti, TQNet onaylı kurs sağlayıcısını belirtmelidir. (Örneğin: kapak sayfası)

5.5.4 Kurs notları her bir oturumu kapsamalı ve öğrenme hedeflerinin tüm önemli noktalarını kapsamalıdır.

5.5.5 Kurs notlarına; örnek belgeler, notlar ve raporlar dahil edilebilir.

5.5.6 Kurs notları kurs esnasında ve kursun sonradan sınavlarda kullanılmamak üzere tipik sınav sorularından oluşmalıdır.

5.5.7 Her öğrenciye ISO 22000:2005 versiyonunun bir kopyasına sahip olmalıdır. Eğer standart kurs notlarının bir parçası olarak tedarik edilmediyse, her öğrencinin kursa bir kopyasını getirmeleri gerekir.

6. ÖĞRENCİLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

6.1 Öğrencinin kursu başarıyla tamamlayabilmesi için birbirini takip eden iki madde doğrultusunda değerlendirilmelidir.

- Öğrencilerin bölüm 3'te detaylıca anlatılan öğrenme hedeflerindeki başarısının eğitimciler tarafından sürekli değerlendirilmesi
- Öğrencilerin denetleme prensiplerini uygulayabilme yeteneğini test eden yazılı sınavlar ve ISO 22000:2005 gereksinim altı maddeleri.

6.2 Sürekli Değerlendirme

6.2.1 Sürekli değerlendirme kaydedilmelidir. Bu kayıtlar;

- Dahil edilen ve bununla sınırlanılmayan öğrenme hedefleri başarısını
- Kursa devamlılık ve dakiklikini

6.2.2 Her öğrencinin performansı, eğitimci(ler) tarafından her günün sonunda yeniden gözlemlenmelidir. Günlük derecelendirme her öğrenci için yapılmalı ve her iki eğitimcinde değerlendirilmesini yansıtmalıdır.

6.2.3 Eğitimciler öğrenme hedeflerini başarmakta zorluk çeken ve kurs aktivitelerinde yeterli performans gösteremeyen öğrencileri tanımlamalıdır. Bu öğrencilerle özel olarak ve zamanında görüşülmeli, gelişim için fırsat tanınmalıdır.

6.2.4 Sürekli değerlendirme başarısız olan öğrenci başarıyla bitirme sertifikasını almayı hak etmeden önce diğer bir eğitim kursunu başarıyla bitirmelidir.

6.3 Yazılı Sınav

6.3.1 Yazılı sınav, öğrencilerin denetleme sürecini anlayabilmelerini, ISO 22000:2005 uygulamasını ve kendi de erlendirmelerini yazılı bir ifade biçimiyle s a lama kabiliyetlerini de erlendirebilecektir.

6.3.2 Sınav ba arılı bir öğrencinin (ö renme hedefleri ba arısını gösteren) iki saat içinde en az %70' lik bir notla ba arılı olabilmesine göre dizayn edilmelidir.

6.3.3 Sınav için gerekli süre (2) saat olmalıdır. Süre limitine dikkat edilebilir.

6.3.4 Sınav farklı bir dilde yapılıyor ise ekstra 30 dakika daha verebilir. Öğrenci uygun olan bir sözlük kullanabilir. Böyle bir izin kurs sınavlarının kayıtlarında belirtilmelidir.

6.3.5 E itmen(ler) veya gözetmen(ler), sınavı verilen süre içerisinde bitiremeyecek derecede belli yetersizlik i olan öğrencilere ekstra 30 dakika verebilir. Böyle bir izin nedeni ile belirtiler ek, kurs sınavlarının kayıtlarında belirtilmelidir.

6.3.6 Sınavın en az %75' lik kısmı, öğrencilerin denetleme senaryolarını analiz edebilme yetene ini ve denetleme anında ISO 22000:3005 standardını nasıl uygulayabilece ini anlaması kabiliyetini test eden yazılı cevaplara dayanmalıdır.

6.3.7 Geri kalan kısım çoktan seçmeli, do ru/yanlı veya kısa cevap gerektiren sorulardan oluşabilir.

6.3.8 Minimum geçme notu %70 olmalıdır.

6.3.9 Sınav esnasında izin verilen tek referans kayna ı standart ISO 22000:2005' in bir kopyası, kurs sa layıcısının kurs notları, kurs esnasında öğrenci tarafından alınan kişisel notlardır.

6.3.10 Yetkili kişi veya sınavın kurs sa layıcısı; kurs sonunda ba arılı olamayan öğrencilere uygulayacağı yöntemi, eğitim kursu sonunda veya kursun bitiminden en fazla (6) aya kadar bildirmelidir.

6.3.11 Sınav sorularının kopyalarının (örnek sınav ka ıdı dında kalanlar), sınav ka ıtları, çözümler ve tamamlanmış sınav ka ıtları herhangi bir sebepten dolayı öğrenciye veya ba ka bir kişiye (yetkili kişi hariç) verilmemelidir.

6.3.12 E itim programı sa layıcıları, mümkünse bu sunumların daha önceden verilmedi ini veya önceden aynı sunumda görevlendirilmiş yetkilinin yine aynı sunumda kullanılacak olan sınav ka ıdından haberdar olmadı ndan emin olunmalıdır.



6.4 Derecelendirme: Geçti/Kaldı Kararları

6.4.1 Her sınav kağıdı bir e-İTmen tarafından derecelendirilmelidir. Diğer bir e-İTmen her bölümdeki not dağılımını ilave olarak kontrol edebilir ve tüm sınav kağıtlarını % 60 ile %75 notları arasında yeniden derecelendirebilir.

6.4.2 Kurs sahayıcısı derecelendirme ve final derecesinde ortaya çıkan herhangi farklılıkları çözebilecek yetkilere sahip olmalıdır.

6.4.3 Eğer kurs tercümanlar tarafından verilir ise, öğrencinin yazılı sınav cevaplarını çeviren tercümanlar kurs sahayıcısı tarafından güvenilen, tarafsız ve çevirileri doğru olan kişilerden seçilmelidir.

6.5 Tekrar Sınavı

6.5.1 Yazılı sınavda başarısız olan fakat sürekli değerlendirilmeyi geçen bir öğrenci kursun son günüyle beraber (12) ay içinde tekrar sınav hakkı kazanır.

6.5.2 Tekrar sınavı öğrencinin başarısız olduğu sınavı idare eden, aynı kurs sahayıcısı tarafından yönetilir.

6.5.3 Yetkili kişi onay verir ise, farklı bir kişi sınavı yönetebilir. Bu yetkili kişinin, sınavın yukarıdaki 6.3 bölümündeki gereksinimler doğrultusunda yönetilmesini garanti ettiğinde gerçekleştirilebilir.

6.5.4 Tekrar sınavı için farklı bir sınav kağıdı kullanılabilir.

6.5.5 Tekrar sınavı, kurs sahayıcısının prosedürlerinde belirtildiği gibi yetkili bir gözetmenin eliyle gerçekleştirilmelidir.

6.5.6 Tekrar sınavında da başarısız olan bir öğrenci, diğer sınavlara girme hakkı kazanmak için tüm eğitim kursunu tekrar almalıdır.

7. DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

7.1 Kurs sahayıcısı bu kriterlerde herhangi bir değişiklik yapmak istediğinde de iklisi TQNet'e bildirmek zorundadır.

7.2 İlave materyaller kursa dahil edildiğinde, dahil edilen ilave materyal ilave kurs zamanında sunulmalıdır.

