



TÜRK KALİTE VE SERTİFİKASYON AKADEMİSİ

ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM
SİSTEMİ YÖNETİCİSİNİN EĞİTİM KURSU ÇİN TQNet
KRTERLERİ

YAYIN HAKKI TÜRK KALİTE VE SERTİFİKASYON AKADEMİSİ'NE AITTİR.
www.turkkalite.net

ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİ YÖNETİM SİSTEMİ YÖNETİCİSİ EĞİTİM KURSU ÇİN TQNet KRİTERLERİ

SAYFA 2/9 TQNet.LT.025/REV00

1. Genel

1.1 ISO 22000:2005 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi Yöneticisi E itimi Kursu çin TQNet Kriterleri, ISO 22000:2005 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi Yöneticisi E itimi 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 22000 serisi Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi Yöneticisi E itimi kursunun yapısını belirler. TQNet; bu kriterlere kar ı uyumlu bir e itim kursunu de erlendirerek onaylamaktadır. Onaylanan her farklı yönetim sistemi kursu için e itim kurulu una kurs numarası verilir.

2. TANITIM

2.1 TQNet, ISO 22000:2005 Serisi Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi Yöneticisi E itimi kurslarını onaylamaktadır.

2.2 E itim kursunun öncelikli hedefi ö rencilere, ISO 22000:2005 standardı gıda güvenli i yöneticili ini;

- a. ISO/TS 22003 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi – Gıda güvenli i yönetim sistemlerinin tetkikini ve belgelendirmesini yapan kurulu lar için artlar
- b. ISO/TS 22004 Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi – ISO 22000:2005'in uygulanması ile ilgili kılavuzu
- c. ISO 22005 Yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik - Sistem tasarımı ve hazırlanması için genel ilkeler ve kılavuzu
- d. TS 13001/Mart 2003 "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarına (HACCP) Göre Gıda Güvenli i Yönetimi-Gıda Üreten Kurulu lar ve Tedarikçileri çin Yönetim Sistemine li kin Kurallar
- e. ISO 19011 (Kalite ve Çevre Yönetim sistemleri denetimi için kılavuz),
- f. EN ISO 10012 (Ölçme yönetim sistemleri - Ölçme prosesleri ve teçhizatı için gerekli artlar),
- g. ISO 10003 (Kalite Yönetim sistemleri - Mü teri memnuniyeti – Dı kurulu larla ilgili " ikâyet vb. kaynaklı" ihtilaf çözümlenmesine dair kılavuz)
- h. ISO 10002 (Kalite yönetimi – Mü teri memnuniyeti – Kurulu larda ikâyetlerin ele alınması için kılavuz bilgileri)

Standartları çerçevesinde ö retmektir.

3. Ö RENME HEDEFLERİ

3.1 Kursu ba arılı bir biçimde tamamlayan bir ö renci, bu bölüm içinde geçen ö renme hedeflerinin kar ılandı nı gösterebilir.

3.2 Kursu ba arılı bir biçimde tamamlayan bir ö renci, Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin amacını ve organizasyon kurmadaki etkilili ini, tutarlılı nı ve mü teri memnuniyetini arttırmasındaki rolünü tanımlayabilir.



- edilebilir seviyeleri sağlamak için ihtiyaç duyulup duyulmadığını belirlemeye yönelik, bir tehlike de erlendirmesini tanımlayabilecek
- s. tehlike de erlendirmesini esas alarak, bu tehlikelerin önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir seviyelere düşürülmesini sağlayacak olan, kontrol önlemlerini veya bunların uygun kombinasyonunu tanımlayabilecek
- t. Kontrol önlemlerinin seçilmesi ve sınıflandırılmasında dikkate alınacak de erlendirmeleri tanımlayabilecek
- u. Operasyonel ön gereksinim programlarını tanımlayabilecek
- v. Kritik kontrol noktalarını (KKN) tanımlayabilecek, KKN' ları için kritik limitleri belirleyebilecek, KKN' larını izleme sistemini oluşturabilecek, izleme sonuçları kritik limitleri aştığında yürütülecek faaliyetleri tanımlayabilecek
- w. İzlenebilirlik sistemini tanımlayabilecek
- x. KKN' nda kritik limitler aştığında veya operasyonel Ön gereksinim Programında kontrol kaybedildiğinde, etkilenen ürünlerin kullanılması ve piyasaya arzının önlenmesinin kontrol edilmesini ve tanımlanmasını sağlayabilecek
- y. Serbest bırakma için de erlendirme yöntemlerini tanımlayabilecek
- z. Ürün artlarına uymayan ürünün, yanlışlıkla kullanımının veya teslimatının önlenmesi için tanımlanmasını ve kontrol edilmesinin sağlanmasını tanımlayabilecektir.
- aa. Kontrol önlemlerini ve/veya kontrol önlem kombinasyonlarını geçerli kılmak ve Gıda Güvenli i Yönetim Sistemini doğrulamak ve geli tirmek için ihtiyaç duyulan süreçleri tanımlayabilecek
- bb. Kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınmasını ve önemini tanımlayabilecek
- cc. İç ve dış tetkik sonuçlarını da içeren, doğrulama faaliyeti sonuçlarını analiz edebilecek
- dd. Sistemin genel performansının, planlanan düzenlemeleri ve oluşturulan Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin koşullarını kar ılamasının doğrulanmasını tanımlayabilecek
- ee. Kurulu ta uygun iç e dış iletim proseslerinin oluşturulmasının ve iletimin, Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin etkinliğini de dikkate alarak gerçekleştirilmesini tanımlayabilecek.
- ff. İzleme ve ölçme cihazlarının kontrolü proseslerini tanımlayabilecek.
- gg. Ürünün uygunluğunu göstermek, Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin uygunluğunu sağlamak, Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin etkinliğini sürekli iyile tirmek için gerekli olan izleme, ölçme, analiz ve iyile tirme proseslerini, bu proseslerin planlanmasını ve uygulanmasını tanımlayabilecek.
- hh. İzleme, ölçme, analiz ve iyile tirmeler için istatistiksel teknikler ve bunların kullanım derecesini de kapsayan, uygulanabilir metotları tanımlayabilecek .



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİ YÖNETİM SİSTEMİ YÖNETİM ÇERÇEVESİ EĞİTİM KURSU ÇERÇEVESİ

SAYFA 5/9 TQNet.LT.025/REV00

- ii. Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin; plânlanmı düzenlemelere, ISO 22000:2005 standardının artlarına ve kurulu tarafından olu turulan Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi artlarına uyup uymadı nı ve etkin olarak uygulanıp uygulanmadı nı ve sürdürülüp sürdürülmedi ini belirlemek için plânlı aralıklarla uygulanan iç tetkik prosesini tanımlayabilecek.
- jj. ISO 22000:2005 standardının amacı bakımından, standartta verilen terimler ve tarifleri tanımlayabilecek.
- kk. Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi için genel artları tanımlayabilecek.
- ll. Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi için dokümantasyon artlarını ve içeri ini tanımlayabilecek.
- mm. Gıda Güvenli i Yönetim Sisteminin geli tirilmesi, uygulanması ve etkinli inin sürekli iyile tirilmesi için taahhütlere dair kanıtları tanımlayabilecek.
- nn. Gıda güvenli i politikasını, iç tetkiklerin sonuçları, do rulama faaliyetlerinin sonuçlarının analizi, Gıda güvenli ini etkileyebilecek de i en durumlar, acil durumlar, kazalar ve geri çekmeler, sistem güncelleme faaliyetleri sonuçlarının gözden geçirilmesi, mü teri geri besleme dahil ileti im faaliyetlerinin gözden geçirilmesi, dı denetimler ve kontroller yön etimin gözden geçirmesi yöntemiyle Gıda Güvenli i Yönetim Sistemi nin etkinli ini sürekli iyile tirmeyi tanımlayabilecektir.
- oo. Tekrarını önlemek amacıyla uygunsuzlukların nedenini giderecek düzeltici f faaliyetleri tanımlayabilecektir.
- pp. Potansiyel uygunsuzlukların olu masını önlemek için, sebeplerini ortadan kaldıracak faaliyetleri tanımlayabilecektir.

4. KURS ÇERÇEVESİ

4.1 Kursun ba nda, kurs sa layıcısı ö rencilere kurs formatı, ö renci sorumlulukları, ö rencilerin nasıl de erlendirilece i ve temel de erlendirm e çetileri hakkında bir bilgi vermelidir.

4.2 Kurs:

- a. Ö renme hedefleri altındaki tüm unsurları
- b. Gereksinimler, ö renme alı tırmaları veya yakla ımları ve uygun ISO 22000:2005 örneklerini kapsamalıdır.

5. KURSUN YAPISI ve EĞİTİM YÖNTEMLERİ

5.1 Süre

5.1.1 Do rudan e itime, grup ve birey aktivitelerine ayrılan toplam kurs süresi en az (32) saat olmalıdır.

5.1.2 Kurs yapısında e itim tekni i olarak sınav ve de erlendirme süreci bulunmalıdır.

5.1.3 E er kurs tercümanlar tarafından verilirse; ö renme hedeflerini kar ılamak amacıyla zaman arttırılabilir.



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİK YÖNETİM SİSTEMİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİM KURSU ÇİN TQNNet KR TERLER

SAYFA 6/9 TQNNet.LT.025/REV00

5.1.4 Sınava, yeme e, aralara ve di er bo zamana ayrılan süre hesaplanmı kurs süresine dahil de ildir.

5.1.5 Onay kurumu aksinin yapılmasını istemedikçe, kurs aynı gün içinde ardık saatler süresince yapılmalıdır.

5.2 Eğitim Yöntemleri

5.2.1 Eğitim kursları öğrenciler ile eğitimcilerin fazla etkileimde bulunması amacı ile dizayn edilmelidir. Eğitim yöntemleri, kurs esnasında öğrencileri derse ba layıcı bir biçimde olmalıdır.

5.2.2 Eğitim kursu hem bilgi bazlı bölümlerden hem de beceri bazlı bölümlerden oluşmalı ve her öğrenciye gıda güvenli i sistem denetleme alı tirmaları uygulanmalıdır.

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

5.2.4 Eğitimciler, beceri bazlı oturumları senaryo denetimlerle destekleyebilir.

5.2.5 Öğrencinin öğrenme hedeflerindeki başarılarını uzatmak ve yet erli geri bildirim sağlamak için gerekli olan yöntemler kursa dahil edilebilir.

5.2.6 Her öğrencinin beceri bazlı aktivite alı tirmalarına katılması gerekir: seminer, durum çalışmaları, yönetim seviyelerindeki rolleri oynama. En azından kursun (%30)' u bu gibi bu gibi aktiviteler için kullanılmalıdır.

5.2.7 Eğitimciler zamana, kursun içeri ine, standart ihtiyaçlara, eğitimci yönetimine ve di er gereksinimlere dikkat ederek, kursu etkili bir biçimde yönetebildiklerini göstermelidir.

5.2.8 Eğitimle doğrudan ilgili video gibi araçlar eğitimciler tarafından ilave olarak kullanılabilirler. Bunlar ticari eğitim videoları veya öğrencilerin kurs anındaki performanslarını gösteren ve kaydeden videolar olabilir.

Toplam kurs süresinin (3) saatten fazlası bu gibi pasif, etkileimde bulunulmayan eğitim 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 Eğitimci Sayısı

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

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

5.4.3 Belirli aktiviteler (örneğin: yazılı sınavlar) eğitimci tarafından değerlendirilmelidir ve açıklama tavsiye veya izah için eğitimciler gerektirmezler. Sadece (1) eğitimcinin 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; eğitim kurulumunun yapısı ve organizasyonu, kurs 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 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 başarı ile tamamlayabilmesi için birbirini takip eden iki madde doğrultusunda değerlendirilmelidir.

a. Öğrencilerin bölüm 3'te detaylıca anlatılan öğrenme hedeflerindeki başarısının eğitimciler tarafından sürekli değerlendirilmesi

b. Öğrencilerin yönetim prensiplerini uygulayabilme yeteneğini test eden yazılı sınavlar ve ISO 22000:2005 ve bölüm 2.2. de atıfta bulunulan standartlarla ilgili alımları.

6.2 Sürekli Değerlendirme

6.2.1 Sürekli değerlendirme kaydedilmelidir. Bu kayıtlar;

a. Dahil edilen ve bununla sınırlandırılmayan öğrenme hedefleri başarısını,

b. Kursa devamlılık ve dakiklikleri içermelidir.

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



6.2.3 E itmenler öğrenme hedeflerini sağlamakta 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 de 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 yönetim uygulamalarını ve kendi değerlendirmelerini yazılı bir ifade biçimiyle sağlamla kabiliyetlerini değerlendirebilecektir.

6.3.2 Sınav başarıyla bir öğrencinin (öğrenme hedefleri başarılarını gösteren) iki saat içinde en az %70'lik bir notla başarıyla olabilesine 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 olan öğrencilere ekstra 30 dakika verebilir. Böyle bir izin nedeni ile belirtilerek, kurs sınavlarının kayıtlarında belirtilmelidir.

6.3.6 Sınavın en az %75'lik kısmı, öğrencilerin yönetim uygulamalarını analiz edebilme yeteneğini ve yönetim uygulamalarında ISO 22000:2005 standardının uyarlanmasını anlama kabiliyetini test eden yazılı cevaplara dayanmalıdır.

6.3.7 Geri kalan kısım çoktan seçmeli, doğru/yanlış veya kısa cevap gerektiren sorulardan oluşabilir.

6.3.8 Minimum geçme notu %70 olmalıdır.

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

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

6.3.11 Sınav sorularının kopyalarının (örnek sınav kağıdı dışında kalanlar), sınav kağıtları, çözümler ve tamamlanmış sınav kağıtları herhangi bir sebepten dolayı öğrenciye veya başka bir kişiye (yetkili kişi hariç) verilmemelidir.



6.3.12 Eğitim programı sağlayıcıları, mümkünse bu sunumların daha önceden verilmediğini veya önceden aynı sunumda görevlendirilmiş yetkilinin yine aynı sunumda kullanılacak olan sınav kağıdından haberdar olmadığını emin olunmalıdır.

6.4 Derecelendirme: Geçti/Kaldı Kararları

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

6.4.2 Kurs sağlayıcısı 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 sağlayıcısı 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 sağlayıcısı 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 sağlayıcısının 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 sağlayıcısı bu kriterlerde herhangi bir değişiklik yapmak istediğinde değişikliği TQNet'e bildirmek zorundadır.

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

