**اخذ گواهینامه آموزشی ایزو 22000**

اخذ گواهینامه آموزشی ایزو 22000 چه کاربردی دارد؟

چرا دریافت استاندارد ایزو برای شرکت ها و افراد دارای اولویت است؟

دریافت کدام استانداردها بیشتر برای نفرات سازمان مهم است؟

**ایزو 22000 و آموز آن**

جهت اخذ گواهینامه آموزشی ایزو 22000 ابتدا باید بدانیم این استاندارد برای چه افرادی مناسب است؟

استاندارد ایزو 22000 در حوزه مدیریت ایمنی در صنایع غذایی می باشد.

پرسنل در سازمان های تولید ، توزیع و بسته بندی انواع مواد غذایی و خوراکی می توانند اقدام به دریافت این استاندارد آموزشی کنند.

عموما افرادی که تحصیلات مرتبط با حوزه صنایع غذایی دارند بیشتر می توانند درک درستی از استاندارد مورد نظر داشته باشند.

استاندارد ایزو 22000 در حوزه صنایع غذایی تا حد زیادی می تواند به سازمان ها در کاهش آسیب های وارده از مواد غذایی کمک کند.

محصولات غذایی و دارویی همواره برای بدن انسان مهم بوده و در صورتی که آلوده باشند سبب بیماری در انسان میگردند.

انواع بیماری های گوارشی ، پوستی و... میتواند از طریق غذا منتقل گردد.

در صورتی که غذا آلوده باشد :

رضایت مشتریان کاهش می یابد.

تعداد مشتریان کمتر می شود.

اعتبار سازمان زیر سوال میرود.

و...

بنابراین حضور حداقل یک نفر مسئول ایمنی در صنایع غذایی برای سازمان ها ضروری است.

از این رو آموزش نفرات در سازمان بسیار مهم است.

**جزوات و مستندات استاندارد ایزو 22000**

جهت دریافت جزوات و مستندات استاندارد ایزو 22000 میتوانید با کارشناسان خبره در ارتباط باشید.

کارشناسان کاربلد در این حوزه مستندات زیر را ارائه میدهند:

1. ارائه HACCP PLAN
2. تهیه و تدیوین نظامنامه
3. خط مشی مرتبط با ایزو 22000
4. روش اجرایی مرتبط با فرایندهای شرکت
5. تهیه و تدوین چارت سازمانی
6. تهیه و تدوین شناسنامه شغل

و....

بررسی استانداردهای مختلف ایزو نشان میدهد استاندارد های زیر با ایزو 22000 هم راستا هستند:

1. ایزو 9001
2. ایزو 45001
3. HSE-MS

**صدور گواهینامه آموزشی ایزو 22000**

برای صدور گواهینامه آموزشی در این حوزه ابتدا باید در دوره های آموزشی مرتبط شرکت کنید.

این دوره ها توسط هینا سرت به صورت حضوری و مکاتبه ای برگزار میگردد.

با ما در تماس باشید.