

مدیریت فراخوان و بازپس گیری
در صنایع غذایی
با رویکرد استاندارد ISO ۱۷۷۲۱






پیش نیاز ندارد از ساعت ۸:۳۰ حضوری + آنلاین گواهینامه دارد







عنوان آموزش:

مدیریت فراخوان و بازپس گیری در صنایع غذایی با رویکرد استاندارد ISO ۱۷۷۲۱

شرکت در این دوره آموزشی، نگاهی جامع و کاربردی به الزامات استاندارد ملی ایران ISO ۱۷۷۲۱ و فرآیندهای فراخوان و بازپس گیری محصولات غذایی ارائه می دهد. در این دوره، فراگیران می آموزند چگونه با طراحی و استقرار یک سیستم مؤثر فراخوان و بازپس گیری، از بروز بحران های ایمنی غذایی پیشگیری کرده و اعتماد مصرف کنندگان و مراجع نظارتی را حفظ نمایند. همچنین در این دوره، نحوه انطباق الزامات استاندارد ISO ۱۷۷۲۱ با سایر سیستم های مدیریت ایمنی و کیفیت مانند HACCP و ISO ۲۲۰۰۰ مورد بررسی و تحلیل قرار می گیرد تا شرکت کنندگان بتوانند سیستم بازپس گیری را به صورت یکپارچه و اثربخش در سازمان خود اجرا کنند.

توضیحات در مورد ویژگی های این دوره آموزشی:

۱- این دوره آموزشی تابع شرایط سازمان مرجع تایید کننده گواهینامه آموزشی سازمان غذا و دارو است. و سازمان ملی استاندارد ایران است.

۲- این دوره آموزشی به صورت حضوری، غیر حضوری، برگزار می شود. شرکت کنندگان گرامی می توانند با اعلام قبلی با هماهنگی در این دوره آموزشی به صورت آنلاین حضور داشته باشند. شرایط حضور آنلاین در دوره برای مسئولین فنی و مدیران کنترل کیفیت است، که واحد سازمانی آن ها فاصله مکانی بیش از ۲ ساعت از مرکز آموزشی ثریا دارد- برای دیدن نشانی آکادمی ثریا (پرتو ستاره ثریا) اینجا کلیک کنید.

۳- این دوره آموزشی برای همه مسئولین فنی ۱۰ امتیاز بازآموزی سازمان غذا و دارو را دارد. و ۱۶ امتیاز بازآموزی برای مدیران کنترل کیفیت سازمان ملی استاندارد ایران دارد.

• تاریخ برگزاری : ۲۱ و ۲۲ آبان ۱۴۰۴

• ساعت برگزاری دوره از ۸:۳۰

هدف آموزش:

هدف از برگزاری این دوره، آشنایی کامل فراگیران با الزامات، ساختار و فرآیندهای استاندارد ISO ۱۷۷۲۱ در زمینه فراخوان و بازپس گیری محصولات غذایی است.

شرکت کنندگان پس از پایان دوره قادر خواهند بود:

• طرح های فراخوان و بازپس گیری را طراحی و مستند سازی کنند



پرتو ستاره ثریا

شماره ثبت: ۳۹۶۷۸-تهجیس: ۱۳۸۹

آموزش استاندارد و مسئولیت‌ها را در زمان بحران مدیریت نمایند

- و از انطباق سیستم خود با الزامات قانونی و استانداردهای ملی و بین‌المللی اطمینان حاصل کنند

سرفصل‌های آموزش:

- آشنایی با مفاهیم پایه و ضرورت فراخوان
- استاندارد ISO ۱۷۷۲۱ و تطبیق با الزامات بین‌المللی
- طراحی و پیاده‌سازی برنامه مدیریت فراخوان
- ردیابی (Traceability) و اهمیت آن در فراخوان
- تمرین‌های شبیه‌سازی (Mock Recall)
- برگزاری آزمون نهایی

مزایای شرکت در این دوره:

- درک جامع از الزامات استاندارد ISO ۱۷۷۲۱ و فرآیند فراخوان
- توانایی طراحی و اجرای سیستم مؤثر بازپس‌گیری محصولات غذایی
- آمادگی برای ممیزی‌های سازمان غذا و دارو و سازمان استاندارد
- آشنایی با الزامات قانونی و استانداردهای مکمل (Codex, HACCP, ISO ۲۲۰۰۰)
- کسب گواهینامه معتبر آموزشی از مرکز ثریا با تأیید مراجع ذیصلاح
- ارتقای جایگاه حرفه‌ای در صنعت غذا از طریق دانش به‌روز در مدیریت بحران و ایمنی

توانایی‌هایی که پس از این دوره فراگیر به دست می‌آورد:

- تسلط بر مفاهیم فراخوان، بازپس‌گیری و انهدام محصول
- توانایی تدوین دستورالعمل‌ها و مستندات مرتبط با ISO ۱۷۷۲۱
- اجرای مؤثر فرآیندهای ردیابی و مدیریت بحران
- آشنایی با نحوه‌ی گزارش‌دهی به مراجع نظارتی
- بهبود واکنش سازمان در شرایط اضطراری مرتبط با ایمنی مواد غذایی

سوالات متداول در مورد این دوره:

1. این دوره برای چه کسانی مناسب است؟
این دوره برای مسئولین فنی، مدیران کنترل کیفیت، مدیران تولید، مدیران تضمین کیفیت، کارشناسان ایمنی مواد غذایی و اعضای تیم مدیریت بحران.
2. آیا پیش‌نیاز خاصی برای شرکت در دوره وجود دارد؟
آشنایی اولیه با سیستم‌های مدیریت ایمنی غذایی (HACCP یا ISO ۲۲۰۰۰) توصیه می‌شود، اما الزامی نیست.
3. آیا گواهینامه معتبر صادر می‌شود؟
بله، پس از قبولی در آزمون نهایی، گواهینامه آموزشی معتبر صادر خواهد شد.

ضرورت‌های شرکت در این دوره آموزشی:

- الزامی شدن اجرای استاندارد ISO ۱۷۷۲۱ در واحدهای تولید و توزیع مواد غذایی
 - افزایش الزامات سازمان غذا و دارو برای مدیریت مؤثر فراخوان‌ها
- شیراز، خیابان انقلاب اسلامی (نادر)، جنب بلوار استقلال، ساختمان ۱۸۳، طبقه دوم - ۳۲۳۲۳۰۲۸ | ۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲ | ۰۲۱۹۱۰۹۹۳۱۲



academysoraya



۰۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲



- نیاز به آموزش کارکنان کلیدی در حوزه‌ی ردیابی و بازیابی محمولات

برای تکمیل فرم الکترونیکی نیازسنجی اینجا کلیک کنید!