

BSI Eğitim Akademisi

Gıda sektöru eğitimi

- ISO standartları
- Gıda güvenliği
- Gıda güvenliği kültürü
- HACCP ve GMP
- FSSC 22000
- BRCGS Global Standartları
- Güvenli ve Kaliteli Gıda (SQF)
- Tedarik zinciri uyumluluğu
- İř yeri hijyeni





Denetçilerimizin genellikle aldığı puan:

9/10

2019'da eğitim verilen katılımcı sayısı:

205,000

Dünya genelinde faaliyet gösterdiğimiz ülke sayısı:

195

Gıda uzmanlığımız hakkında beyaz bültenlerimiz ve makalelerimizden daha fazla bilgi edinebilirsiniz:

İster gelecek ay ister sonraki çeyrek olsun, muhtemelen bir sonraki gıda güvenliği denetiminizi ve kuruluşunuz tarafından oluşturulan ilişkili KPI'ları karşılamak için neler yapabileceğinizi düşünmeye başlamışsınızdır.

Çoğu Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI) standartlarının, değişimi ve "en iyi uygulama" beklentisini daha da yüksek düzeyde durum tespiti, kurumsal taahhüt ve katılım düzeylerine taşımak kolay değildir.

Her bir GFSI standardı, ürün ve süreç kontrollerinin yanı sıra üst yönetimin bağlılığına, HACCP'ye, kuruluş standartlarına ve personele yönelik benzer bir amaç taşır. Organizasyonunuzda personel katılımı, mevcut kaynaklar ve gıda güvenliği kültürünün desteklenmesinin, uyumluluğa ve en iyi uygulamaya ulaşabilmeniz üzerinde önemli bir etkisi olacaktır.

Kuruluşlar nerede hata yapıyor?

GFSI standartlarındaki değişiklikler, normal koşullarda, bir denetim öncesinde yürürlüğe ya da uygulamaya konmayan yeni bir gereklilik nedeniyle denetimde tespit edilen uyumsuzluklarda artış anlamı taşır. Ancak şaşırtıcı bir şekilde, BSI denetçileri tarafından belirlenen ilk beş uyumsuzluk aşağıdakilerle ilgilidir:

1. Yapı malzemeleri
2. Tertip-düzen ve hijyen
3. Kontaminasyon (Bulaşma)
4. HACCP sistemleri
5. Bakım / Haşere Kontrolü

Bu sonuçlar BSI müşterilerine özel değildir; listemiz FDA müfettişleri tarafından belirlenen ilk sıralardaki ihallerle örtüşür. Düzenli olarak gerçekleştirdiğiniz iç GMP denetim programlarının yanı sıra, olası uyumsuzlukları tespit edebilmenize yardımcı olmak amacıyla gıda güvenliği ekibimiz bu proaktif ipuçlarını geliştirmek için denetim verilerini kullanmıştır.



BSI beyaz bülteninden alıntıdır:
Performansınızı geliştiren gıda güvenliği ve denetimi sonuçları

Daha fazla beyaz bülten için [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com)'u ziyaret edin.

Eğitim için neden BSI'yi tercih etmelisiniz?

BSI olarak, dünyanın güvenli, sürdürülebilir ve sosyal olarak sorumlu gıdaları hak ettiği düşüncesindeyiz; sahip olduğumuz uzmanlık bilgilerini dünyanın önde gelen standartlarından pek çoğunu şekillendirmek ve geliştirmek için kullanıyoruz. Öğrenmeyi hızlandırmak için tasarlanmış ve alanlarında uzman eğitimci tarafından sunulan eğitim materyalleriyle, gıda ve perakende tedarik sektörünün her basamağında görev alan eğitim kadromuzla bu bilgi birikiminin içselleştirilmesine yardımcı oluyoruz.

Eğitim için BSI'yi tercih ederek çok çeşitli iş kollarındaki deneyimimizden faydalanacaksınız. Gıda güvenliği, kalite, bilgi güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, iş sürekliliği ve sürdürülebilirlik de dahil olmak üzere gıda iş süreçleri ve yönetimi sistemlerinizden en iyi şekilde nasıl faydalanabileceğiniz konusunda size eğitim verebiliriz.





"Kuruluşumuzda HACCP Yenileme Eğitimi gerçekleştirmek çok rahattı. Eğitmen oldukça profesyonel ve bilgiliydi, anlattıkları oldukça dikkat çekiciydi ve tamamı konuyla doğrudan ilgiliydi. Bütün unsurlar her yönden derinlemesine ele alınmıştı ve soru sormak için fırsat tanındı. Genel olarak iyi bir eğitmenle yaşanan olumlu bir deneyim olarak değerlendirilebilir."

Toptan sebze ve meyve üreticisi

Gıda sektörüne yönelik eğitimler

Gıda güvenliği kültürü

- Gıda Güvenliği Kültürünüzü Anlamak ve Geliştirmek
- Gıda Güvenliği Kültürü Çevrimiçi Modülü

Gıda uygulayıcısı eğitimi

- Gıda Uygulayıcısı 1. Basamak: Anlama
- Gıda Uygulayıcısı 2. Basamak: Uygulama
- Gıda Uygulayıcısı 3. Basamak: Çalıştığını kanıtlama
- Gıda Uygulayıcısı 4. Basamak: Dayanıklılığın oluşturulması

BSI gıda güvenliği becerileri eğitimi

- Etkin Gıda Etiketleri Doğrulama Süreçleri
- Etkin Yabancı Madde Yönetimi
- HACCP Planı Yazma Kılavuzu
- HACCP Tazeleme

Tedarik zinciri uyumluluğu

- PAS 7000:2014 Tedarik Zinciri Denetim Uygulayıcısı
- Tedarik Zinciri; Gıda Tedarik Zinciri için Şeffaflık ve İzlenebilirlik

BSI belgelendirme ve denetim eğitimleri

- BSI Yemek Hizmetleri Gıda Güvenliği Belgesi
- HACCP Planları ve GMP Uygulaması
- Etkin Gıda Güvenliği Denetimi

ISO 22000:2018 Gıda güvenliği yönetim sistemleri

- ISO 22000:2018 – Gereklilikler, Uygulama, Denetim ve Üst Yönetim Bilgilendirmesi

BRCGS Global Standartları eğitimi

- BRCGS Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Denetçi
- BRCGS Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Kuruluşlar için
- BRCGS Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Baş Denetçi
- BRCGS Ambalaj Malzemeleri Versiyon 6 – Kuruluşlar için
- BRCGS Saklama ve Dağıtım Versiyon 3 – Gereklilikleri Anlama
- BRCGS Acenteler ve Araçlar – Kuruluşlar için Gereklilikleri Anlama
- BRCGS Risk Değerlendirmesi
- BRCGS Kök Sebep Analizi
- BRCGS Validasyon ve Doğrulama
- BRCGS İç Denetçi

FSSC 22000 eğitimleri

- FSSC 22000 v5'i Anlama
- FSSC 22000 v5'i Uygulama
- FSSC 22000 v5 İç Denetçi
- FSSC 22000 v5 Baş Denetçi





Gıda sektörüne yönelik eğitimler (devamı)

SQF eğitimleri
SQF Sistemleri 8. Sürümünü Uygulama
Dayanıklılığın oluşturulması
Gıdada Sahteciliğin Önlenmesi (VACCP)
Gıdanın Geri Çağırılması Planları
PAS 96:2017 Gıda Savunması (TACCP) Kılavuzu
Gıda Üretiminde Risk Bazlı Düşünme
Gıda Sektöründe Kök Sebep Analizi
İşyeri hijyeni çözümleri
Personelinizin, müşterilerinizin ve işyerinizin güvenliğini sağlamak amacıyla çevrimiçi eğitim modülleri

BSI'la eğitim serüveniniz

Eğitimlerimiz, gıda teknolojisi uzmanlarından üretim ekiplerine, çevre uzmanlarından kalite yöneticilerine kadar bütün işletmenizin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır. Eğitim programlarımız, gıda sektöründe bir kariyer edinmek için temel teşkil eden konuların anlaşılmasından kıdemli liderlik ekiplerine kadar her basamaktan insanın öğrenim serüvenini destekler.

Ekiplerinizin doğru eğitim seviyesini bulmasını sağlamak için, 1. seviyeden başlayan ve 4. seviyeye kadar yükselen başlangıç eğitimleri silsilesi hazırladık. Farklı seviyelere dair daha detaylı bilgi almak isterseniz, aşağıdaki tabloyu inceleyin:

	Stage:	Ideal if you are:	What will I learn?
	Anlama Başlangıç ve gereklilikler eğitimleri	<ul style="list-style-type: none"> • Yeni başlayan • Tazelemeye ihtiyaç duyan • Genel bakışa ihtiyaç duyan bir yönetici 	Bir standardın gereklilikleri, şartları ve kavramları
	Uygulama Uygulama ve baş uygulayıcı eğitimleri	Bir standarda uyum için bir yönetim sistemi ya da süreçlerinin uygulanması	Bir yönetim sistemini ya da standartlara uyumu planlama, uygulama ve yönetme için gerekli beceriler
	Çalıştığını kanıtama İç ve baş denetçi eğitimleri	Gıda yönetimi sistemlerini denetleme becerilerinizi geliştirme	İç, tedarikçi ya da üçüncü taraf denetimleri gerçekleştirmek için gerekli beceriler
	Dayanıklılığın oluşturulması Mesleki zenginleştirme fırsatlarından ve yeni gelişmelerden haberdar olmanıza yardımcı olacak eğitimler	Gıda sektörünü etkileyen konular hakkındaki bilgilerinizi genişletme	Gıda sektörünün zorlukları, dayanıklılık oluşturmak amacıyla faaliyet alanınızda ortaya çıkan riskleri fark etme ve en aza indirme

Gıda Güvenliği Kültürünüzü iyileştirmeye yönelik eğitimler

Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve belgelendirmesi onlarca yıldır varlığını sürdürse de, gıda sektörü hala ürün geri çağırılmaları, gıda zehirlenmeleri ve alerjen kontaminasyonu gibi pek çok olaydan muzdariptir.

Her olayda ortak olan bir faktör vardır; insanlar ve bu durum karşısında davranış biçimleri.

Bir organizasyonun kültürü bu davranışlarla belirlenir ve bu durum "güvenlik kültürü"nü etkiler. Dolayısıyla ürettikleri gıdaların güvenliğini belirler.

BSI, bu konuları ele alabilmeniz için, gıda güvenliğinin kültürel boyutları hakkında farkındalık oluşturmak amacıyla iki eğitim seçeneği sunmaktadır:

Gıda Güvenliği Kültürünüzü Anlamak ve Geliştirmek

Kuruluşunuzda "gıda güvenliği" kültürü ekibiyle ilgili herhangi biri için idealdir. Eğitimden yönetilen bu eğitim yüz yüze ya da bir çevrimiçi sanal sınıfta gerçekleştirilebilir. Bütün ekibinizle aynı zamanda katılabileceğiniz kurum içi sunum için de gayet uygundur.

Süre: bir gün

Gıda Güvenliği Kültürü

Kendinize ait herhangi bir zaman diliminde, destekleyici dokümanları da indirerek çalışabileceğiniz bir çevrimiçi eğitim modülüdür. Video tabanlı içerik üç önemli konuyu ele alır: gıda güvenliği kültürü ve liderlik davranışları; gıda güvenliği kültürünüzü geliştirme planı ve önemler; ve gıda güvenliği kültürünüz.

Süre: her biri yaklaşık yirmi dakika süren üç indirilebilir video bölümü

BSI, bir gıda güvenliği kültürünü uygulama ve güçlendirmeye dair en iyi tavsiyeleri ve rehberliği sunmak için Cultivate'in kurucusu Lone Jespersen ile iş ortaklığına girmiştir.

Alanında saygın ve kabul görmüş bir uzman olan ve Kültür Destekli Gıda Güvenliği (Culture Enabled Food Safety) dalında doktora derecesine sahip Lone, gıda üretimi operasyonlarının iyileştirilmesi ve kültürün gıda güvenliği performansı üzerindeki etkilerinin araştırılması konusunda 15 yıllık deneyime sahiptir.

PAS proje ekibi ve İdare Grubunun ayrılmaz bir üyesi olarak, Lone gıda güvenliği kültürüne odaklı PAS 320'nin yakın gelecekte geliştirilmesinde görev alacaktır. Gıda sektöründe rol oynayan liderlerin ve uygulamacıların bir gıda güvenliği kültürü oluşturması ve sürdürmesini sağlamak amacıyla Temmuz 2018'de bir makale yayınlamış bulunan GFSI Gıda Güvenliği Kültürü Çalışma Grubuna da başkanlık etmektedir.

bsi.



BSI gıda güvenliği eğitimleri

Etkin Gıda Etiket Doğrulama Süreçleri

Yanlış etiketleme, küresel çapta gıda ürünlerinin geri çağırılmasında başı çeken nedendir. Potansiyel olarak hayatı tehdit eden alerjik reaksiyonlara, müşteri memnuniyetsizliğine ve yasalara uyumsuzlukla sonuçlanabilir. Sektördeki en iyi uygulamalara ve Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi (GFSI) standartlarına dayanan bu eğitim, etkin ürün değişimi ve etiket doğrulama süreçlerini uygulayabilme ve sürdürülebilir becerilerinizi optimize etmenize yardımcı olur.

Bu eğitim, yanlış etiketlenen ürünlerin geri çağırılması riskini en aza indirmek gayesiyle etkin gıda etiket doğrulama süreçlerini uygulamak için gerekli becerileri geliştirir.

Teknik, kalite güvencesi, iş kolu süpervizörleri, üretim ve operasyon ekipleri için.

Süre: dört saat



Etkin Yabancı Madde Yönetimi

Bu eğitim, yabancı madde kaynaklarını tanımlamak ve tekrarlanmasını etkin olarak engellemek üzere uygun kontrolleri belirlemek için bir çerçeve sunacaktır. Cam, plastik, tahta ve metal gibi yabancı maddeleri nasıl tespit edeceğinizi, önleyeceğinizi ve yöneteceğinizi öğreneceksiniz.

Teknik, kalite güvencesi, mühendislik, bakım, üretim, operasyon ve dağıtım ekipleri için.

Süre: dört saat



HACCP ve İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) esasen gıda güvenliği risklerini yönetmekte kullanılan bir risk yönetimi aracıdır. Bir HACCP sistemi tehlikeleri saptamanıza ve üretim sırasında tedarik zincirinizin tamamında bunları yönetmenizi sağlayacak kontrolleri uygulamaya koymanıza olanak tanır.

BSI HACCP ve GMP kriterleri, Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından oluşturulan Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun (CAC) gerekliliklerini karşılamaktadır. Uluslararası gıda standartları, yönetmelikleri ve uygulama esaslarını bir araya getirir. Ayrıca, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi gibi yönetim sisteminin gerekliliklerini desteklemek için de kullanılabilir.

HACCP Planları ve GMP Uygulaması

Bu eğitim, temsilcileri kuruluşta BSI HACCP ve GMP Belgelendirmesini uygulamaya

hazırlar. **Süre: iki gün**



HACCP Tazeleme

Bu eğitim, HACCP konusunda daha önce eğitim almış ve bilgilerini tazelemek isteyen kişilere yöneliktir. Özellikle gıda güvenliği planlama, geliştirme, uygulama ya da revizyonuna dahil olan; ya da doğrudan gıda üretiminde çalışan (teknik ya da kalite güvencesi, mühendislik ya da üretim); ya da gıda üretimi, yönetimi, tedarik, satın alma, tedarik ya da dağıtımını destekleyen herkes için önemlidir.

Süre: bir gün



HACCP Planı Yazma Kılavuzu

Bu eğitimde, HACCP planlarının geliştirilmesi için gerekli 5 başlangıç adımı ve 7 ilkeye dair CODEX HACCP metodolojisi detaylı olarak açıklanır. Aşağıdaki hususlarda derinlemesine bir anlayış kazanacaksınız:

- GFSI Gıda Güvenlik Standartlarının beklentilerini karşılamak amacıyla HACCP metodolojisinin uygulanması
- HACCP temelli gıda güvenliği yönetim sistemini sürdürmek için gerekli doğrulamalar

Mevcut gıda ürünü ve süreci örneklerinden yola çıkarak işyerinizde bir HACCP Ekibine katılmak ya da bu ekibi yönetmek için gerekli pratik beceriler ve güven geliştireceksiniz.

Bu eğitim, gıda üretimi/hazırlanması ve gıda güvenliği sistemlerinin geliştirilmesi ve yönetiminde rol alan herkese yöneliktir. Bu eğitim, özellikle HACCP planlarının ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin geliştirilmesi ve idaresinde doğrudan ilgili kişilere yöneliktir.

Süre: iki gün



Tedarik zinciri uygunluk eğitimleri

PAS 7000:2014 Tedarik Zinciri Denetim Uygulayıcısı

AB, ABD ve APAC'tan 240'ın üzerinde tedarik ve tedarik zinciri profesyoneli tarafından geliştirilen PAS 7000 tedarik faaliyetlerini desteklemek için tasarlanmış bir tedarikçi ön yeterlilik spesifikasyonudur. Yönetim, risk ve uygunluğu güçlendirmek için markanızı korumak ve tedarik zinciri ortaklarınızın izlenebilirliğini sağlamak üzere tasarlanmıştır. Tedarikçi profili, kapasitesi ve yeterlilikleri, iş yönetimi, etik, verilerin korunması ve çevre yönetimi dahil 15 tedarikçi riskini tanımlar. Bu eğitim, tedarik zinciri boyunca bir tedarik zinciri risk yönetimi çerçevesinin uygulanmasını ölçeklendirerek denetim uygulayıcılarının organizasyonlarına yönelik riskleri ve itibarlarına gelebilecek hasarı en aza indirmelerine yardımcı olacaktır.

Risk yönetimi ve kontrolünde görev alan herkes; tedarik zinciri uygunluğunu denetleyenler.

Süre: üç gün



Delil Zinciri; Gıda Tedarik Zinciri için Şeffaflık ve İzlenebilirlik

Bilinçli müşteri tercihlerini kolaylaştırmak ve organizasyonların itibar risklerini yönetmek için gıda ürünlerinde kullanılan materyallerin şeffaflığına yönelik artış gösteren bir pazar talebi vardır. Bu eğitimde, değişen izlenebilirlik seviyeleri olan global bir tedarik zincirinde tedarik zinciri sistemini kurabilme motivasyonu ve bunun önündeki engeller açıklanır; güvence sistemlerinin yanı sıra, ürün taleplerini belgelendirmek için tedarik zincirinin izlenebilirliğine alternatif bir model olarak PAS 7000:2014'ün kullanımına dair özel bir kavrayış kazandırılacaktır.

Ürün taleplerinde ve tedarik zinciri yönetiminde görev alan herkes. Bu eğitim özellikle tedarik ve satın alma, yeni ürün geliştirme, teknik, kalite, pazarlama, lojistik, acenteler, araçlar ve organizasyonel risk yönetimine katılan herkese yöneliktir.

Süre: iki gün



Öğrenim yolculuğunuza destek olacak eğitim paketleri

Gıda Uygulayıcısı: Anlama

Bu eğitim paketi, gıda uygulayıcıları için muhteşem bir başlangıç noktasıdır; gıda güvenliği ve iyi üretim uygulamalarına (GMP) dair bilgilerinizin temeli bu eğitimle atılacaktır:

- HACCP Planı Yazma Kılavuzu
- Etkin Gıda Etiket Doğrulama Süreçleri
- Etkin Yabancı Madde Yönetimi

Süre: üç gün



Gıda Uygulayıcısı: Uygulama

Organizasyonunuz için ISO, FSSC, BRCGS ya da SQF gıda güvenliği yönetim sistemini (FSMS) uygulamaktan sorumluysanız, bu eğitim paketi sizin için idealdir:

- Gıda Üretiminde Risk Bazlı Düşünme
- Gıda Sektöründe Kök Sebep Analizi

Süre: bir buçuk gün



Gıda Uygulayıcısı: Çalıştığını kanıtlama

Kurum içi, ikinci ya da üçüncü taraf denetimleri bağlamında görev alanlarına denetim becerilerini de eklemek isteyenler için; BRCGS Global Standartları, FSSC 22000 ya da SQF gibi ISO 22000'den GFSI tarafınca kabul edilen planlara kadar denetim eğitimlerimizden birini seçin.

Süre: seçilen eğitimlere göre değişir



Gıda Uygulayıcısı: Dayanıklılığın oluşturulması

ISO 22000 gibi belgelendirme planlarının yanı sıra HACCP ve GMP'nin önemini farkında olarak gıda güvenliğinde çalışanlar için, bu eğitim kombinasyonu bilginizi artıracak ve sizi gıda sektöründeki zorluklara ve ortaya çıkan sorunlara hazırlayacaktır:

- PAS 96:2017 Gıda Savunması (TACCP) Kılavuzu
- Gıdada Sahteciliğin Önlenmesi (VACCP)
- Gıda Güvenliği Kültürünüzü Anlamak ve Geliştirmek

Süre: üç gün



Belgelendirme ve denetim eğitimleri

BSI Yemek Hizmetleri Gıda Güvenliği Belgesi

Bu benzersiz ve global program BSI tarafından hemen tüketilmek üzere hazırlanan gıdalar ile ilgili uygun gıda güvenliği kriterleri ihtiyacını karşılamak amacıyla özel olarak geliştirilmiştir. BSI Yemek Hizmetleri Gıda Güvenliği Belgelendirmesinde sağduyulu, risk temelli bir yaklaşım benimsenmiştir; böylece organizasyonlara belgelendirmeyi tamamlamaya yönelik kesin bir yol sunar. Bu standart, yasalara uyum ve imalat esaslı standartlar arasındaki boşluğu doldurmak için tasarlanmıştır.

Gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesinde, organizasyonlar ya da restoranlar, okullar, hastaneler ya da bakım evlerindeki yemek hizmeti operasyonlarının uygulanmasında ve izlenmesinde görev alan herkes için.

Süre: bir gün



Etkin Gıda Güvenliği Denetimi

Bu eğitim size sürekli iyileştirme fırsatlarını belirleyerek gereklilikleri yerine getiren etkin iç ve tedarikçi denetimlerini planlama ve uygulama becerileri sağlayacaktır.

Teknik ya da üretim müdürleri, kalite profesyonelleri, takım liderleri, operatörler, teknisyenler ve gıda sektörü mezunları için.

Süre: iki gün



ISO 22000:2018 Gıda güvenliği yönetim sistemleri

ISO 22000:2018, tarladan sofraya gıda zincirindeki herhangi bir organizasyona uygulanabilecek bir gıda güvenliği yönetim sistemidir (FSMS). Belgelendirme, müşterilerinize bir gıda güvenliği yönetim sistemi uyguladığınızı gösterir.

Çok geniş bir ISO 22000:2018 eğitim yelpazesi sunuyoruz:

- FSMS'ye ilişkin roller ve sorumlulukların yanı sıra yüksek seviyeli ISO belge yapısının önemini ve organizasyonunuzdaki gıda güvenliği yönetim sisteminin nasıl uygulanacağını anlamaları için kıdemli liderlik ekiplerine eğitim verebiliriz.
- Kendi sisteminizi denetlemeniz ve sürdürmeniz için de size eğitim verebiliriz.

Gereklilikler

Bir ISO 22000:2018 FSMS'nin planlama, uygulama, sürdürme, yönetme veya denetleme sürecinde görev alan herkes için.

Süre: bir gün



Geçiş

Bir ISO 22000:2018 FSMS'ye geçişin planlaması, uygulanması, sürdürülmesi, yönetilmesi veya denetlenmesinde görev alan herkes ve ISO 22000:2018'e geçişi gerekli olan ISO 22000:2005 denetçileri için.

Süre: bir gün



Uygulama

Bir ISO 22000:2018 FSMS'yi planlama, uygulama, sürdürme veya denetleme sürecinde görev alan herkes için

Süre: iki gün



Risk temelli düşünmeye stratejik yaklaşım

Bir ISO 22000:2018 FSMS'nin geliştirilmesi, denetlenmesi ya da sürdürülmesinde görev alanlar başta olmak üzere müdürler, yöneticiler ve gıda güvenliği profesyonelleri için.

Süre: bir gün



ISO 22000:2018 food safety management systems

Baş Uygulayıcı

ISO 22000:2018 FSMS'nin yönetimi ve uygulamasından sorumlu olanlar için.

Süre: beş gün



CQI/IRCA Onaylı Denetçi Geçişi

Becerilerini ISO 22000:2018 FSMS'ye geçirmesi gereken ISO 22000:2005 iç ve baş denetçileri için.

Süre: iki gün



İç Denetçi

Bir ISO 22000:2018 FSMS'yi denetleme, sürdürme veya yönetme sürecinde görev alan herkes için.

Süre: iki gün



CQI ve IRCA Onaylı Baş Denetçi

Bir organizasyonun ISO 22000:2018 FSMS'sinin denetimini yönetmek isteyen herkes için.

Süre: beş gün



Seminer

Bir ISO 22000:2018 FSMS'nin geleceğe yönelik planlama, uygulama, sürdürme veya denetleme sürecinde görev alan herkes için.

Süre: üç saat

Üst Yönetim Bilgilendirmesi

Mevcut ISO 22000:2005 FSMS'yi yöneten ve ISO 22000:2018'e geçmek isteyen kıdemli yöneticiler için.

Süre: iki gün

BRCGS Global Standartları eğitimi

Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Denetçi

Bu eğitim, temel maddeler ve niyet mektupları dahil standart gerekliliklerinin genel ilkelerine dair tam bir anlayış kazanmanızı sağlayacaktır. Planlama ve raporlama da dahil BRCGS Global Standartları denetimini nasıl üstleneceğinizi öğreneceksiniz.

Halihazırda Baş Denetçi kalifikasyonuna sahip olan ve şimdi standardı denetlemek isteyen kişiler için. BRCGS Global Standartları denetim sürecini daha derinlemesine anlamak isteyen danışmanlar, teknik ve kalite yöneticileri için de yararlı olacaktır.

Süre: üç gün



Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Baş Denetçi

Beş günlük derinlemesine eğitim protokol ve gereklilikler bakımından, ve denetimin nasıl etkin bir şekilde gerçekleştirileceğine dair standarda ilişkin bir anlayış sağlayacaktır. Standardın gerekliliklerine ilişkin detaylı bir rehber kazanacaksınız ve etkin planlama, yürütme ve raporlama dahil BRCGS Global Standartları denetimini nasıl üstleneceğinizi öğreneceksiniz. Denetim teknikleri, GFSI planı denetçilerinin denetçi yeterlilik becerilerini dahil etmek için uygulanacak ve geliştirilecektir.

Belgelendirme kuruluşu denetçileri, danışmanları ya da kaydolmak isteyen yeni denetçiler için ya da denetim sürecine dair derinlemesine anlamak isteyen teknik ve kalite yöneticileri için.

Süre: üç gün



Gıda Güvenliği Versiyon 8 – Kuruluşlar İçin

Bu eğitim, standardın genel ilkelerine ve gerekliliklere nasıl uyum sağlanacağına dair tam bir anlayış kazanmanızı sağlayacaktır. Belgelendirme sürecinde neler bekleyeceğinize ve denetim öncesinde, sırasında ve sonrasında gerekli aksiyonlara dair bir anlayış da kazanacaksınız.

İmalatçılar, gıda hizmeti şirketleri ve perakendecilerin personeli için. Teknik ve kalite müdürleri, danışmanlar, iç denetim ekibi liderleri ve ekip üyeleri ve gıda standardının 8. Versiyonunun gerekliliklerinden haberdar olmak isteyen herkesin ilgisini çekecektir.

Süre: iki gün



Ambalaj Malzemeleri Versiyon 6 – Kuruluşlar İçin

Bu iki günlük eğitim, temel maddeler ve niyet mektuplarının amaçları dahil BRCGS Ambalaj Malzemeleri Global Standardı 6. Versiyonunun gerekliliklerine dair tam bir anlayış kazanmanızı sağlayacaktır.

Üreticiler, teknik ve kalite müdürleri, danışmanlar, iç denetim ekibi liderleri ve üyeleri ile bu standardı uygulamak için kuruluşta çalışan herkes için.

Süre: iki gün



BRCGS Global Standartları eğitimi

Saklama ve Dağıtım Versiyon 3 – Gereklilikleri Anlama

İki günlük bu eğitim, BRCGS Global Depolama ve Dağıtım Standardı (Sayı 3) gereklilikleri ve protokolleri hakkında net bir anlayış kazanmanızı sağlayacaktır.

Operasyonel ve teknik ekip liderleri ve müdürleri, denetim ekibi liderleri, kalite denetçileri ve danışmanları dahil, lojistik sektöründekiler, perakendeciler ve gıda hizmeti şirketleri için. Standart gerekliliklerini uygulamak isteyen herkes için faydalı olacaktır.

Süre: iki gün



Acenteler ve Aracılar – Kuruluşlar İçin Gereklilikleri Anlama

İki günlük bu eğitim, BRCGS Global Acenteler ve Aracılar Standardı (Sayı 2) biçimi ve gereklilikleri hakkında derinlemesine ve pratik bir anlayış kazanmanızı sağlayacaktır. Bu standart, GFSI karşılaştırmalıdır ve gıda, ambalajlama ve tüketici ürünleri sektörlerinde faaliyet gösteren acenteler ve aracılar için global olarak kabul edilmiş bir belgelendirmedir.

Şirketleri bu standardın belgelendirmesine hazırlayan acenteler, aracılar ve personel için.

Süre: bir gün



Risk Değerlendirmesi

Bu bir günlük eğitim kapsamlı bir risk değerlendirme anlayışı sunar ve farklı risk değerlendirme modellerinin kullanımına olanak tanır. Bu, özellikle de BRCGS Global Standartlarının gerekliliklerini yerine getirirken ve ürün güvenliliği yönetim sistemlerini uygularken faydalıdır.

Kuruluşunuzda bir BRCGS Global Standardı uygulayan ve risk değerlendirmesini derinlemesine anlamaya ihtiyacı olan personel için.

Süre: bir gün



BRCGS Global Standartları eğitimi

Kök Sebep Analizi

Bu bir günlük eğitim, önemini anlamak ve yetkinlikle uygulayabilmek için kök sebep analizinin kapsamlı bir anlayışını sunar. Bu, özellikle de BRCGS Global Standartlarının gerekliliklerinin bazılarını yerine getirirken faydalıdır.

Müşterilerle direk temas halinde olan müdürler, ekip liderleri, kalite güvence süpervizörleri ve problem çözmek ya da iyileştirmeleri başlatmaktan sorumlu kolaylaştırıcılar için.

Süre: bir gün



Validasyon ve Doğrulama

Bu bir günlük eğitim, her bir süreç için gerekli detay düzeyini bilmeniz ve uygulamaya koyabilmeniz için kapsamlı bir validasyon ve doğrulama anlayışı sağlar. Bu, özellikle de BRCGS Global Standartlarının gerekliliklerinin bazılarını yerine getirirken faydalıdır..

Şirketleri bu standardın validasyonu ve doğrulamasına hazırlayan acenteler, araçlar ve personel için.

Süre: bir gün



İç Denetçi

Bu iki günlük eğitim iç denetimler üstlenebilmenizi ve üçüncü kişi denetimleri için hazırlanabilmenizi sağlayacaktır. Eğitim, atölyeler halinde gerçekleştirilen bir dizi tartışma, sunum ve etkileşimli vaka çalışması ile gerçekleştirilir. Vaka çalışması sırasında, kendi işyerinizde denetim yapabilmemiz konusunda sizi destekleyecek geri bildirimler verilecektir.

Bu eğitim, BRCGS Global Standartlarının gerektirdiği gibi iç denetim programlarının yönetilmesinden ya da iç denetimlerin gerçekleştirilmesinden sorumlu olanlar da dahil kalite ve teknik yöneticileri içindir.

Süre: iki gün



FSSC 22000 eğitimleri

Gıda Güvenliği Sistemi Belgelendirmesi 22000 (FSSC 22000), gıda ve içecek üretimi sektöründe gıda güvenliğinin denetlenmesi ve belgelendirilmesine yönelik sağlam, ISO temelli ve GFSI tarafından kabul edilen bir belgelendirme programıdır.

FSSC 22000 v5'i Anlama

TBu bir günlük eğitim, programın 5. sürümüne, gerekliliklerine, ön koşul programlarına, kalite gerekliliklerine ve Küresel Pazarlar programına dair bir anlayış sağlayacaktır.

Program ve gerekliliklerine dair bir anlayış kazanmak isteyenler için.

Süre: bir gün



FSSC 22000 v5'i Uygulama

Bu eğitim, FSSC 22000 gıda güvenliği sistemine dayalı bir yönetim sisteminin uygulanmasına ilişkin tipik bir çerçeve sağlayacaktır.

FSSC 22000 FSMS'den programın 5. sürümüne yükseltmenin planlanması, sürdürülmesi ya da denetlenmesinde görev alanlar için.

Süre: iki gün



FSSC 22000 v5 İç Denetçi

Bu eğitim, bir FSMS'in FSSC 22000 v5'e uygunluğunu ve etkililiğini izlerken yürütülecek bir iç denetimi planlama, yürütme, raporlama ve takip etme işlemlerine ilişkin kılavuz bilgiler ve uygulamalı deneyim sunar.

Bir FSMS'nin FSSC 22000 v5'e yükseltmenin denetlenmesi, sürdürülmesi veya yönetilmesi sürecinde görev alan herkes için.

Süre: üç gün



FSSC 22000 v5 Baş Denetçi

Bu standardın denetiminde yeniyseniz ya da becerilerinizi yükseltmek istiyorsanız, bu eğitim size işinizde sürekli iyileştirme yapabilmemiz için gıda güvenliğindeki son gelişmeler konusunda güncel bilgiler verecektir. Denetim yönetimi sistemlerine dair FSSC 22000 ve ISO 19011 Kılavuzları uyarınca etkin FSMS denetiminin temel ilkeleri ve uygulamaları ele alınacaktır.

Organizasyonlarının FSSC 22000 v5 FSMS'sinden sorumlu ya da bununla ilişkili herkes için.

Süre: beş gün



SQF eğitimleri

Güvenli ve Kaliteli Gıda (SQF) Programı dünya genelindeki perakendeciler, marka sahipleri ve gıda hizmeti tedarikçilerince tanınan sıkı ve güvenilir bir gıda güvenliği ve kalite programıdır. GFSI tarafından tanınan SQF gıda güvenliği ve kalite kodları ailesi, çiftlikten perakende mağazalara kadar bütün gıda tedarik zinciri sektörlerinden gelen endüstri, müşteri ve düzenleme gerekliliklerini karşılamak amacıyla tasarlanmıştır.

GÜVENLİ VE KALİTELİ GIDA (SQF) : SQF Sistemleri 8. Sürümünü Uygulama

SQF belgelendirmesini başarmanın ilk adımı SQF Gıda Güvenliği Kodunu net bir şekilde anlamaktır. Bu eğitim, belgelendirme amaçlayan kuruluş ekipleri, danışmanlar ve eğitimcilere ve SQF Programı hakkında bilgi edinmek isteyen herkese önerilir. Bu eğitim, kuruluşların ve bireylerin Gıda Güvenliği Kodunu anlamasına ve böylece etkin bir SQF Sisteminin kurulabilmesine yardımcı olur.

SQF Kalite Kodunu uygulamak ya da mevcut kalite sistemlerini 8. Versiyona yükseltmek isteyenler için idealdir.

Süre: iki gün



Dayanıklılığın oluşturulması: Mesleki zenginleştirme ve yeni gelişmeler

Gıdada Sahteciliğin Önlenmesi (VACCP)

Bu eğitim, gıda sahteciliği bağlamında güvenlik açığı denetimleri kritik kontrol noktasını (VACCP) anlamak, GFSI standartları uyarınca bir gıda sahteciliği güvenlik açığı değerlendirmesi yapmak ve gıda sahteciliğini önleme planı geliştirmek için gerekli bilgi ve becerileri kapsar.

Gıda sektörü meslek mensupları ile üst yönetim, teknik/kalite güvencesi, proses mühendisliği, üretim, operasyon, tedarik, dağıtım ve lojistik dahil bir gıda güvenlik açığı değerlendirmesine katkıda bulunmak isteyenler içindir.

Süre: bir gün



Gıdanın Geri Çağırılması Planları

GFSI standartlarının gereklilikleri temelinde, bu eğitim gıdanın geri çağırılmasına dair kapsamlı planları ve protokolleri geliştirme becerilerine sahip olmanızı sağlayarak gıdanın geri çağırılmasının planlanması ve yürütülmesini kapsar.

Gıdanın geri çağırılmasında görev alma olasılığı olan kişiler için: yönetim, teknik/kalite güvencesi, üretim, operasyon, pazarlama, tedarik/satın alma ve dağıtım.

Süre: yarım gün



PAS 96:2017 – Gıda Savunması (TACCP) Kılavuzu

Bu eğitim, işinize kasıtlı bir saldırının etkisini proaktif olarak en aza indirmek için gıda savunması (tehdit analizi kritik kontrol noktası, TACCP) ekibinde çalışmak için size gerekli bilgileri sağlayacaktır.

Gıda sektörü meslek mensupları ile gıda teknolojisi, proses mühendisliği, üretim, operasyon, tedarik, dağıtım ve lojistik, güvenlik, insan kaynakları ve bilgi teknolojisi dahil gıda sektöründe bir gıda güvenlik planına katkıda bulunabilecek kişiler içindir.

Süre: bir gün



Gıda Üretiminde Risk Bazlı Düşünme

Bu eğitim, organizasyonun bağlamı kavramıyla neyin kastedildiğini, gıda güvenliği yönetim sisteminizi (FSMS) planlama, geliştirme, denetleme ve sürdürme sürecinde risk temelli düşünmeyi nasıl uygulayabileceğinizi size anlatmayı hedefler.

Risk temelli düşünmeye dair pratik bir anlayışa ihtiyacı olan müdürler, yöneticiler ve gıda güvenliği profesyonelleri için. Özellikle bir gıda güvenliği yönetim sisteminizi geliştirme, denetleme ya da sürdürme sürecinde rol alan herkes için gereklidir.

Süre: bir gün



Dayanıklılığın oluşturulması: Mesleki zenginleştirme ve yeni gelişmeler

Gıda Sektöründe Kök Sebep Analizi

Etkin kök sebep analizini gerçekleştirmek için gerekli bilgileri ve becerileri geliştirmek; uygunsuzlukların kökenine ulaşmak ve tekrarlanmasını önlenmek için en uygun düzeltici ve önleyici eylemleri uygulamak.

Üst yönetim, teknik ve kalite güvencesi, üretim ve operasyonlar, satın alma ve dağıtım dahil, organizasyonlarında problem çözme faaliyetlerinde bulunan kişiler için.

Süre: yarım gün



İşyeri hijyeni çözümleri

BSI'nın İşyeri Hijyeni Çözümlerinin bir parçası olarak, personelinizin, müşterilerinizin, kuruluşunuzun ve işyerinizin güvenliğini sağlamak amacıyla bir dizi çevrimiçi eğitim modülleri geliştirdik.

Bu küçük mikro-eğitim modüllerine çevrimiçi olarak erişilebilir ya da işe geri dönüş stratejisi olarak organizasyonunuzun bir kısmına ya da tamamına verilebilir:

- Tek kullanımlık eldivenler ve yüz maskeleri kullanma
- Geliştirilmiş iş yeri temizlik ve dezenfeksiyonu
- Sizi ve başkalarını güvende tutmaya yardımcı sağlıklı mesafe

Modüllere herhangi bir yerde bilgisayar, cep telefonu ya da tablet gibi herhangi bir cihazdan erişilebilir. Her biri beş dakika sürdüğünden organizasyonunuzdaki risk yönetimi ya da sağlık ve güvenlik programına entegre edilebilirler.

Daha fazla modül kısa bir süre içinde eklenecektir. Daha fazla bilgi için e-egitim web sitemizi ziyaret edin

Diğer hijyen hizmetleri

Hijyenik Kuruluşlar Kitemark belgelendirmesi dahil, bu konuya dair bir dizi hizmet ve plan sunduğumuzu bilmek de ilginizi çekebilir.



Yönetim sistemleri eğitimi

BSI olarak her zaman olduğu gibi bugün de yenilikçiyiz; dünyamızı daha güvenli bir hale getirmek için çeşitli sektörlerden uzmanları bir araya getiriyoruz. Uluslararası standartların şekillenmesine yardımcı olduğumuzdan, size ve ekibinize işletmenizi daha güvenli, daha başarılı ve daha dayanıklı kılmak için yönetim sistemlerinin nasıl uygulanacağına dair eğitim vermede bizden daha iyisi yoktur.

Kaliteyi, bilgi güvenliğini, çevresel etkilerini ve iş sürekliliğini kapsayan pek çok iş konusu ve fırsatları "sektör" sınırlarını aşar ve sektör ya da büyüklüğü fark etmeksizin herhangi bir organizasyonla ilgilidir. Her seviyeden personelinizi eğitebiliriz ve siz sürekli iyileştirme için çabalarken odağınızı kaybetmemenizi sağlarız.



Kalite Yönetimi Sistemleri - ISO 9001

Kaliteli ürünler ve hizmetler sunmak, varlığını sürdürme ve uzun süreli başarı için hiç olmadığı kadar önem kazanmıştır. Uluslararası alanda kabul edilmiş bir kalite yönetim sistemi organizasyonel performansı artırmanızı, müşteri memnuniyetini geliştirmenizi ve rekabet avantajı kazanmanızı sağlar.

Gereklilikler Uygulama Baş Uygulayıcı İç Denetçi
Baş Denetçi Üst Yönetim Bilgilendirmesi



Çevre Yönetim Sistemleri – ISO 14001

Çevre yönetimi artık ahlaki bir seçim değil, bir iş gerekliliğidir. Sürdürülebilir bir modelin faydalarını kabul eden organizasyonlar, değişen çevre koşullarında başarıya ulaşmak için kendilerini en iyi şekilde konumlandırır. Bir ISO 14001:2015 çevre yönetim sistemi sürdürülebilir büyümeyi yönlendirmenize, sürdürülebilir yeniliği uygulamaya koymanıza ve yeni pazarlara erişim sağlamanıza yardımcı olur.

Gereklilikler Uygulama Baş Uygulayıcı İç Denetçi
Baş Denetçi Üst Yönetim Bilgilendirmesi



İş Sağlığı ve Güvenliği – ISO 45001

Dünyanın ilk iş sağlığı ve güvenliği global standardı olan ISO 45001 çalışan güvenliğini iyileştirmek, işyeri risklerini azaltmak ve bütün dünyada daha iyi ve daha güvenli çalışma koşullarını yaratmak için bir çerçeve sunar.

Gereklilikler Uygulama Baş Uygulayıcı İç Denetçi
Baş Denetçi Üst Yönetim Bilgilendirmesi OHSAS 18001'den ISO 45001'e Geçiş



İş Sürekliliği Yönetimi – ISO 22301

Organizasyonunuzdaki iş sürekliliği yönetim sistemini oluşturmayı ve aksaklık sırasında rolleri ve sorumlulukları netleştirmeyi öğrenin. ISO 22301 yönetim sistemiyle arıza süresini en aza indirebilir, geri kazanımı hızlandırabilir ve müşterilere güvence verebilirsiniz.

Gereklilikler

Uygulama

Baş Uygulayıcı

İç Denetçi

Baş Denetçi

Üst Yönetim Bilgilendirmesi



Enerji Yönetimi – ISO 50001

Maliyetleri azaltmak, mevzuata uymak veya sürdürülebilirliğinizi geliştirmek için ISO 50001 belgesi almakla ilgileniyorsanız, standardı uygulamak bu üç amacı gerçekleştirmek için sistematik bir yaklaşım sunar. Eğitimlerimiz ISO 50001 temelli bir enerji yönetim sistemini anlayabilmeniz ve güvenle uygulayabilmeniz için tasarlanmıştır. Genel hatalardan kaçınırken daha büyük tasarruflarda bulunabilirsiniz.

Gereklilikler

Uygulama

Baş Uygulayıcı

İç Denetçi

Baş Denetçi

Üst Yönetim Bilgilendirmesi

ISO 50001:2018'e geçiş



Bilgi Güvenliği Yönetimi – ISO/IEC 27001

Uzmanlarımızdan eğitim alarak bilgi güvenliğini nasıl yönetebileceğinizi öğrenin. ISO/IEC 27001:2013 bir bilgi güvenlik yönetimi sisteminin (ISMS) oluşturulması, uygulanması ve sürekli olarak iyileştirilmesi için gereklilikleri belirleyen mevcut uluslararası standarttır.

1990'ların başında ortaya çıkmalarından itibaren global bilgi güvenliği standartları katılık ve tanınırlık bakımından gelişme göstermiştir. Bilgi güvenliği tehditleri ve beraberinde bu tehditleri en iyi yönetme yöntemleri de ortaya çıkmıştır. Bu standart bilgi güvenliği yönetiminin mevcut en iyi uygulamasını yansıtır. Bir ISMS oluşturmanıza, performansınızı takip etmenize ve gerekli olduğunda iyileştirmeleri uygulamanıza yardımcı olacak nitelikte özellikli tavsiyelerde bulunur. Bir organizasyonun bilgi güvenliği uygulamalarının dış değerlendirmesine ve belgelendirmesine de olanak tanır.

Gereklilikler

Uygulama

Baş Uygulayıcı

İç Denetçi

Baş Denetçi

Üst Yönetim Bilgilendirmesi

İstediğiniz şekilde sunulan eğitim



Eğitim nadiren bir defalık bir ihtiyaçtır ve BSI yolculuğun her adımında size yardımcı olabilir.

Günlük eğitim ihtiyaçlarından kesintisiz olarak becerilerin iyileştirilmesi ve desteklenmesine kadar işletme genelinde eğitim programları sunuyoruz. İhtiyaçlarınıza bağlı olarak eğitimleri çeşitli şekillerde sunabiliriz:



Kamuya açık eğitimlerimizden biri için size yakın bir yer ve tarih seçin

Dünya üzerinde her yerde eğitimler düzenliyoruz.

Çeşitli kuruluşlarınızda eğitim ihtiyaçlarınız varsa, sizinle iş ihtiyaçlarınıza uyacak bir sunum programını görüşmekten mutlu olacağız.



Kuruluşlarınızda yerinde eğitim

Eğitilecek bir grup çalışmanız varsa ve tek bir yer pratikse, kuruluşlarınızda eğitim verebiliriz.

Bilgi güvenliği gibi hassas konuları inceliyorsanız, bu özellikle önem arz eder.



Tam esneklik için çevrimiçi eğitim

BSI Canlı Çevrimiçi Eğitim nerede bulunduğunuza bakılmaksızın, size merak uyduran ve etkileşimli bir deneyimle birinci sınıf eğitim programları sunan gerçek zamanlı, çevrimiçi eğitimidir.

Başka işletmelerden temsilcilerle birlikte kamuya açık bir eğitime katılmayı seçebilirsiniz ya da kendi sanal sınıfınızda organizasyonunuz için kurum içi eğitim rezervasyonu yapabilirsiniz; çeşitli ofisleriniz ya da işyerleriniz varsa bu seçenek sizin için ideal olacaktır.





Global ölçekli eğitim

BSI eğitimlerinin tamamının faaliyet gösterdiğimiz bütün ülkelerde ya da bütün formatlarda mevcut olmadığını belirtmek gerekir. Ancak, sanal eğitim platformumuz olan Canlı Çevrimiçi Eğitime erişimle bulunduğunuz yere bakmaksızın sizi desteklemek için elimizden geleni yapacağız. Eğitim ihtiyaçlarınızdan bize bahsedin, biz de bireysel iş ihtiyaçlarınıza uyacak bir plan geliştirmenize yardımcı olalım. Lütfen uzman eğitim danışmanlarımızla görüşün.



Standartın bir kopyası

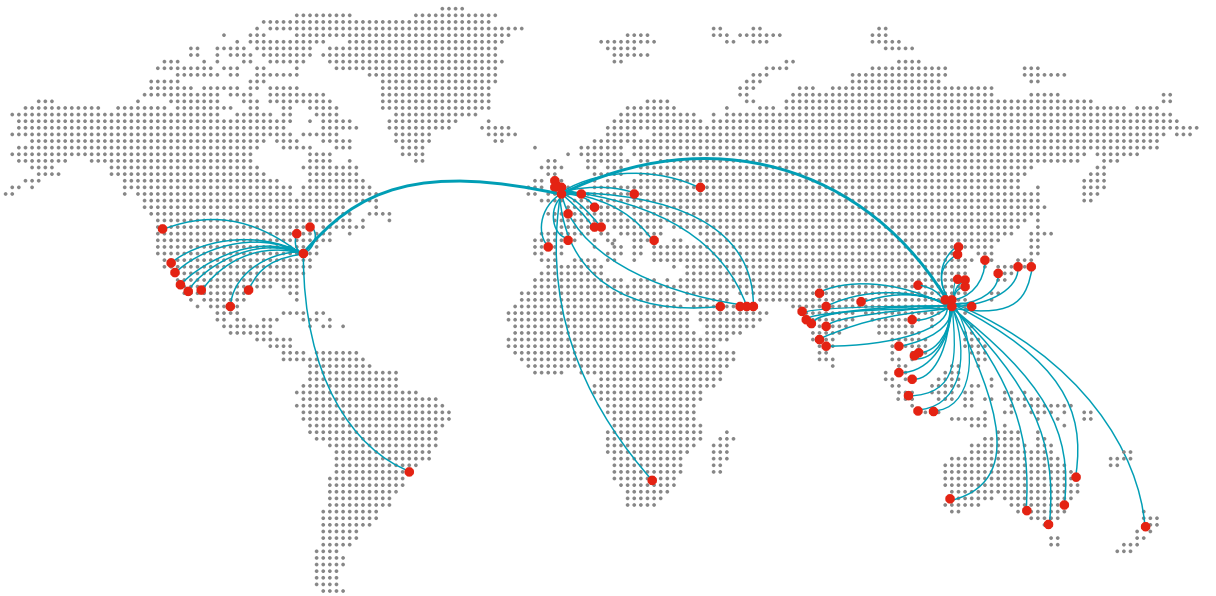
Standart temelli eğitimler için eğitim süresince standartın bir kopyası ödünç olarak verilecektir. Dersten önce standartın içeriğine aşına olmanızı tavsiye ederiz, istediğinizde notlar alabilmeniz için kendi kopyanızı getirmeniz faydalı olabilir.



Ön koşullar

Eğitimlerimizden bazılarının belirli ön koşulları vardır; genellikle standardı iyi kötü kullanabilecek kadar bilmek iyi bir başlangıç noktasıdır. Sizin ve sizinle birlikte eğitime katılan diğer temsilcilerin eğitmeninizden en iyi değeri almasını sağlamak için giriş kriterlerini karşıladığınızdan emin olun.

Emin değilseniz, danışmanlarımızdan biriyle görüşün.



Daha fazla bilgi için
Web sitemizi ziyaret
edin: [bsigroup.com](https://www.bsigroup.com)



BSI - sizin tercihiniz

BSI, dünyanın güvenli, sürdürülebilir ve sosyal olarak sorumlu gıdaları hak ettiğini düşünmektedir.

Portföyümüzdeki 8200'den fazla tarımsal gıda işletmesi standartlarıyla BSI, yarının sorunlarına yönelik en iyi uygulama standartlarını ve kılavuzlarını geliştirmeye devam edebilecek şekilde iyi konumlandırılmıştır.

195 ülkede faaliyet gösteren bir organizasyon olarak, kendi çalışanlarımızın uzmanlığı, bütünlüğü ve profesyonelliğiyle gurur duymaktayız. Müşterilerin "mükemmelliği alışkanlık haline getirmesine" yardım ederiz; ayrıca performansı iyileştirmek, kalite ve riski yönetmek, markaları korumak ve Organizasyonel Dayanıklılık temelini oluşturmak için çeşitlilik gösteren bir standartlar, eğitim, belgelendirme, danışmanlık ve tedarik zinciri çözümleri portföyü sunarak tercih edilen bir iş ortağı olmak istiyoruz.

Sizinle birlikte çalışmak için sabırsızlanıyoruz.