



ERHAN ANBARCI

GIDA MÜHENDİSİ /
ISO YÖNETİM
SİSTEMLERİ
DENETÇİSİ / İSG
UZMANI

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Adres: Küçükyalı-Maltepe-İSTANBUL

Tel: 0555 7103370

Email: eakalite@outlook.com

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yeri ve Tarihi: Kadıköy-İstanbul/ 16.05.1986

Medeni Hali: Bekar

Askerlik Hizmeti: Yapıldı. (KKTC Kolordu Komutanlığı)

Ehliyet: Var (B sınıfı)

EĞİTİM DURUMU

Lise: Nevzat Ayaz Anadolu Lisesi

Üniversite: Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Yüksek Lisans: Üsküdar Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Bölümü

YABANCI DİL VE BİLGİSAYAR

İngilizce: Orta seviye

Bilgisayar bilgisi: Windows işletim sistemleri ve ofis programları, web sitesi tasarımı

HOBİLER

Yüzmeyi, futbol ve voleybol oynamayı ve izlemeyi severim. Kaligrafi, tüplü dalış, müzik dinleme ve kitap okumak hobilerim arasındadır.

ALINAN MESLEKİ EĞİTİMLER

- o ISO 22000:2005 GGYS Baş Denetçi Eğitimi-IRCA
- o ISO 22000:2018 GGYS Bilgilendirme Eğitimi- Gıda Mühendisleri Odası
- o ISO 9001:2015 KYS Baş Denetçi Eğitimi - IRCA
- o ISO 45001:2018 Geçiş Eğitimi - A1Cert
- o OHSAS 18001 Baş Denetçi Eğitimi - IPC
- o BRC Food Versiyon 8 Baş Denetçi Eğitimi-BSI
- o ISO 27001:2013 BGYS Baş Denetçi Eğitimi-RAB/QSA
- o ISO 14001:2015 Baş Denetçi Eğitimi - SZUTEST
- o Eğitimcinin Eğitimi Programı-Üsküdar Üniversitesi
- o İlk Yardım Eğitimi- Üsküdar Üniversitesi
- o Allerjen Yönetimi Eğitimi-GIDAMO
- o Gıda Etiketleme Bilgilendirme Eğitimi-GIDAMO
- o İş Sağlığı ve Güvenliği C Sınıfı Uzmanlık Eğitimi - Kalite Akademi - (C Sınıfı Sertifika)
- o İş ve Meslek Danışmanlığı-Sakarya Üniversitesi
- o Basic Management-TAB Gıda
- o Patlamadan Korunma Dokümanı Hazırlama Eğitimi-Üsküdar Üniversitesi
- o Müşteri İlişkileri Eğitimi - UKS Uluslararası Kalite Sistemleri
- o TS ISO/IEC 17021-3 Eğitimi - UKS Uluslararası Kalite Sistemleri
- o Denetimin Hazırlık Ve Gerçekleştirilmesi Esnasında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar Eğitimi - UKS Uluslararası Kalite Sistemleri
- o ISO 17021-1 Eğitimi- TURKAK

ERHAN ANBARCI

GIDA MÜHENDİSİ /
ISO YÖNETİM
SİSTEMLERİ
DENETÇİSİ / İSG
UZMANI

İŞ TECRÜBESİ

- **Altıncılık Et:** (Haziran 2009-Haziran 2010) Üniversite derslerim devam ederken 1 yıl boyunca Et üretim ve Kalite-Gıda Güvenliği departmanlarında Üretim Müdürü kontrolünde görev aldım. Çevre Yönetim Sisteminin sürdürülmesinde katkıda bulundum.
- **Yiğit Gıda:** (Ocak 2011- Eylül 2012) Askerlik görevimi tamamladıktan sonra Yiğit Gıda bünyesindeki Yemekçi firmasının GATA Haydarpaşa Hastanesi ve Pendik Tersane projelerinde hijyenik şartlarda yemek üretiminin sağlanması ve sunulması ile yönetim sistemleri çalışmalarının sürdürülmesi ve personelin koordinasyonunun sağlanması ile eğitim faaliyetlerinin yürütülmesinde GATA Hastanesi kantininde satılmak üzere üretilen dondurma üretiminde ve yönetim sistemlerinin yürütülmesinde görev aldım.
- **TAB Gıda:** (Eylül 2012- Nisan 2013) Personel özlük işlerinin yürütülmesi, çalışma programı ve restoranın genel yönetiminden sorumluydum. Bu çerçevede hijyenik ürün üretimi, yönetim sistemlerinin sürdürülmesi, sevkiyatların alınması ve depoların düzeninden sorumluydum. Gıda Mühendisi olmam sebebi ile diğer restoran denetimlerine katılarak restoran ve depo-sevkiyat denetimleri yaptım.
- **Etsan Apikoğlu:** (Mayıs 2013-Ocak 2014) Kalite departmanına bağlı olarak ürün kalite kontrollerinde ve Yönetim sistemleri (ISO 9001, ISO 22000 ve ISO 14001) çalışmalarında yer aldım.
- **Bulgurme:** (Ocak 2014- Ocak 2015) Firmada hijyenik ortamda çiğ köfte ve şerbetli tatlıların üretilmesi ISO 9001, ISO 14001 ve ISO 22000 yönetim sistemlerinin kurulması ve sürdürülmesi, tedarikçi denetimlerinin yapılması, personel eğitimlerinin verilmesi görevleri yaptım. Üretilen çiğ köfte ve şerbetli tatlıların tüm şubelere sevkiyatı ve depolanmasından sorumluydum.
- **UKS Belgelendirme:** (Ocak 2015- Aralık 2016) Baş Denetçi olarak belgelendirme ve gözetim denetimleri ile witness denetimlerine katıldım. 17021 Sistem Belgelendirme çalışmalarında bulundum. ISO 9001:2015 KYS Geçiş eğitimleri ve ISO 22000:2005 Temel Eğitim ile İç Tetkikçi Eğitimleri verdim.
- **A1 Belgelendirme:** (Aralık 2016- Haziran 2018) Baş Denetçi olarak belgelendirme ve gözetim denetimlerine katıldım. ISO 9001:2015 Baş Denetçilik Eğitimleri verdim. Türkaktan 17021-1 Eğitimi olarak Türkak denetimlerinde denetlenen olarak aktif görev aldım.
- **EA Kalite Eğitim ve Danışmanlık:** (Haziran 2018-Devam) Yönetim sistemleri konusunda danışmanlık ve eğitim hizmetleri verilmektedir.

ERHAN ANBARCI

GIDA MÜHENDİSİ /
ISO YÖNETİM
SİSTEMLERİ
DENETÇİSİ / İSG
UZMANI

VERDİĞİM BAZI GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

- ISO 9001:2015 KYS Başdenetçi Eğitimi-Online- 20-24 Nisan 2020
- ISO 45001:2018 İSGYS Başdenetçi Eğitimi-Online- 11-15 Mayıs 2020
- ISO 9001:2015 KYS- ISO 14001:2015 ÇYS Enregre Başdenetçi Eğitimi-Online- 08-14 Mayıs 2020
- ISO 9001:2015 KYS Başdenetçi Eğitimi-24-28 Ocak 2019-A1 Cert İstanbul Ofis
- ISO 22000:2018 GGYS Bilgilendirme Eğitimi-05 Ekim 2019-Altunizade Embriyo Akademi
- ISO 22000:2018 GGYS Bilgilendirme Eğitimi-01 Kasım 2019-Gaziantep Grand Otel
- ISO 19011 İç Tetkikçi Eğitimi- 02-03 Kasım 2019-Gaziantep Grand Otel
- ISO 9001:2015 KYS Başdenetçi Eğitimi-15-19 Ağustos 2018-Bostancı Kamara Ofis
- ISO 9001:2015 KYS Başdenetçi Eğitimi-10-14 Ekim 2018-Ataşehir BOF Otel
- ISO 9001:2015 KYS Başdenetçi Eğitimi-08-12 Kasım 2017-A1 Cert İstanbul Ofis
- ISO 22000:2005 GGYS İç Tetkikçi Eğitimi- Kasım 2016-Aydınoğlu Otel

VERDİĞİM BAZI KURUMA ÖZEL EĞİTİMLER

- Reis Bakliyat, Apikoğlu Sucukları, Coşkun Sucukları, Ekomis, Lifemed.

REFERANSLAR

- UKS BELGELENDİRME- Murat ATASEVEN (GENEL MÜDÜR)
- A1 CERT- Erdem IŞIKLAR (GENEL MÜDÜR)
- CI CERT- Aslı ARSLAN (GENEL KOORDİNATÖR)