



Gökhan Şimşek

Kişisel Bilgiler

Doğum Tarihi : 28 Haziran 1974
Cinsiyet : Erkek
Medeni Durumu : Evli
Askerlik Durumu : Yapmış Temmuz 2002

İş Deneyimleri

Şirket1: Universal Sertifikasyon İstanbul / Türkiye

Görev : Muayene Müdürü

Ocak
2007
Aralık
2011

İş
Tanımı

Kalite Yönetim Sistemleri sektöründe Sistem Belgelendirme, Ürün Belgelendirme, CE ve G işareti denetimleri, Muayene Denetimleri alanlarında denetim hizmeti veren Turkak'dan akredite bir Belgelendirme Kuruluşunda tam zamanlı denetçi kadrosunda Baş Denetçi, 17020 Yönetim Temsilcisi ve Muayene Müdürü olarak çalışıyorum. Şu ana kadar 500 civarında firmanın belgelendirme denetime denetçi olarak katıldım.

17020 muayene kuruluşu yönetim temsilcisi ve Muayene Müdürü olarak firmamda belgelendirme aşamasından itibaren görev almaktayım. Ocak 2007 : Muayene Kuruluşu olarak Türkiye'de hijyen ve sanitasyon muayeneleri Aralık 2011 : ilk defa akredite muayene kuruluşu faaliyet kapsamına girdi. 17021 komite üyesi olarak görev alıyorum.

Turkak, Türkiye Akreditasyon Kurumu 'In Gıda Muayeneleri Konusunda Teknik Uzman Havuzunda Bulunuyorum.

A tipi Akredite Muayene Kuruluşu olarak Kaldırma iletme ekipmanları, fabrika üretim kontrolü, Gıda hijyen sanitasyon, basınçlı kaplar, kazan dairesi uygunluk, iş makinaları, teknik ölçümler v.b. muayene hizmeti vermekteyiz.

Şirket2: Isis Turkey İstanbul / Türkiye

Görev : İstanbul bölge sorumlusu

Eylül
2005
Ocak
2007

İş
Tanımı

Turizm sektörüne danışmanlık hizmeti veren Hollanda ortaklı bir firmada istanbul bölge sorumlusu olarak çalıştım. Gıda güvenliği, lejyoner hastalığı v.b. konularında danışmanlık hizmeti veren firmanın istanbul ve antalya çalışmalarında bulundum.

Turizm ve gıda sektöründe toplam ortalama 1.300 saatlik kontrol ve denetleme hizmeti. Turizm ve gıda sektöründe gıda ve su hijyeni risk

analizi ,risk tespiti ve değerlendirmesi ve raporlama. Turizm ve gıda sektöründe toplam 500 noktanın rutin haberli habersiz kontrollerinin yapılması, iş başı eğitimleri, raporla Turizm ve gıda sektöründe proje altyapı danışmanlığı Turizm ve gıda sektöründe HACCP Gıda Güvenlik Sistemi kurulum danışmanlığı Turizm ve gıda sektöründe temel hijyen-gıda hijyeni-HACCP sistemi eğitimleri verilmesi.Turistik işletmeler gıda ve su sistemlerinin salgın sonrası hastalık araştırması, raporlama. Legionella Risk Yönetimi ve yurtiçi ve yurtdışında Legionella hastalığı çıkan işletmelerde çevresel sürveyans, denetleme, raporlama. Gıda üretim alanları gıda numune alımı, su sistemleri ve deniz suyu numune alımı, mikrobiyolojik analizleri 300' den fazla katılımcıya Çevre, Su Güvenliği ve Legionella, Gıda Güvenliği ve HACCP konulu seminerler vermek,

Şirket3: Mamsan A.Ş. Edirne / Türkiye

Ocak 2005
Eylül 2005
Görev : **Kalite Müdürü**
Süt ve süt ürünleri üreten türkiyede tanınan firmanın kalite müdürü olarak laboratuvar çalışmalarını ve kalite yönetim temsilci olarak İş Tanım, yönetim sistemleri çalışmalarını koordine etmek

Şirket4: Köyce Et İstanbul / Türkiye

Kasım 2004
Ocak 2005
Görev : **Fabrika kurulumunda danışmanlık**
Et ve et ürünü hazır döner üretmek için kurulmakta olan fabrikanın kurulum aşamasında görev aldım.
İş Tanımı : Personel seçimi, makina parkının kurulumu, üretim izinlerinin alımı, personel eğitimi v.b. aktif görev aldım.

Şirket5:Özde Bereket İstanbul / Türkiye

Ocak 2004
Ekim 2004
Görev : **Sorumlu Yönetici**
Et ürünü olarak hazır döner üretin fabrikanın sorumlu yöneticisi olarak mal kabulden satın almaya, müşteri şikayetlerinin değerlendirilmesinden üretim organize edilmesine, formülasyonların hazırlanmasından, yeni ürün geliştirilmesine kadar her aşamada aktif görev aldım.
İş Tanımı

Şirket6:Özlem Et İstanbul / Türkiye

Temmuz 2002
Ocak 2004
Görev : **Kalite Müdürü**
İstanbulun 6 adet birinci sınıf kombinesinden biri olan firmada kalite kontrol sorumlusu ve yönetim temsilcisi olarak çalıştım.
İş Tanımı

Mart 2001
Şirket7: **Askeri Veteriner Okulu Eğitim Merkez Komutanlığı**
Bursa / Türkiye

Temmuz Görev : **Laboratuvar Subayı**
2002 İş skeriye alınan gıdaların mikrobiyolojik analizleri, kışla genel hijyen
Tanımı denetimleri, askeri laboratuvarlarda görev alan personelin eğitimi

Kurs ve Seminerler

TS EN ISO IEC 17020 ÇEŞİTLİ TİPTEKİ MUAYENE KURULUŞLARININ ÇALIŞTIRILMASI İÇİN GENEL KRİTERLER	Kurum Adı : TURKAK Süresi : 1 Konusu : Kalite Başlangıç Tarihi : Aralık - 2009
HAZIR BETON	Kurum Adı : UNİVERSAL BELGELENDİRME Süresi :1 GÜN Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Mayıs - 2009
ISO 9001:2008 REVİZYON	Kurum Adı : UNİVERSAL BELGELENDİRME Süresi :1 Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Mayıs - 2009
ÇEVRE MEVZUATI	Kurum Adı : UNİVERSAL BELGELENDİRME Süresi :1 Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Ocak - 2008
ISO 14001:2004 BAŞ DENETÇİ EĞİTİMİ	Kurum Adı : UNİVERSAL BELGELENDİRME Süresi :3 GÜN Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Aralık - 2007
ISO 9001:2000 baş denetçi eğitimi	Kurum Adı : UNİVERSAL BELGELENDİRME Süresi :5 gün Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Şubat – 2007
ISO 22000	Kurum Adı :TÜV RHEİNLAND Süresi :2 GÜN Konusu :Kalite Başlangıç Tarihi :Mart - 2006
C. JEJENU ENFEKSİYONLARI	Kurum Adı :İSTANBUL VETERİNER HEKİMLER ODASI Süresi :1 GÜN

ISO 9001:2000

Konusu :Kalite
Başlangıç Tarihi :Nisan - 2004
Kurum Adı :ec
Süresi :2 GÜN
Konusu :Kalite
Başlangıç Tarihi :Mart - 2004
Kurum Adı :İVHO
Süresi :2 GÜN
Konusu :Kalite
Başlangıç Tarihi :Ocak - 2003

GIDA HİYENİVE GIDA GÜVENLİĞİ

Tercihler

Dernek / Kulüp
Üyelikleri

istanbul veteriner hekimleri odası gıda komisyonu üyesiyim,
Veteriner Halk sağlığı Derneği yönetim kurulu üyesiyim,
idealist gidacılar adına grup mailin kurucusuyum.
İstanbul'da veteriner hekimler arasında "her ayın ilk cuma akşamı" adını
verdiğim sosyal amaçlı etkinliği her ay düzenliyorum.
öğrencilik dönemimde Atatürkçü Düşünce Kulübünün kurucu başkanlığını
yaptım.