

## GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ VE HACCP EĞİTİMİ

### Eğitimin Amacı:

Gıda ürünlerinin üretim ve satış süreci zincirinde bulunan kuruluşların oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik riskleri ortadan kaldırması ya da bu riskleri kabul edilebilir asgari seviyeye çekmesi maksadı ile uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemi olan HACCP'ye uygun olarak süreçlerin oluşturulmasını ya da düzenlenmesini amaçlamaktadır.



**Eğitim Süresi:**  
1 Gün



### **Katılımcı Profili:**

Gıda Mühendisleri, Gıda Üreticileri, Gıda Toptancıları,  
Gıda Perakendecileri, Catering Firmaları, Denetimciler

### Eğitimin Kapsamı:

Avrupa Birliği entegrasyonunda en önemli konulardan biri olan Gıda Güvenliği belli bir sistem dahilinde kontrol altına alınmalı ve düzenli olarak takip edilmelidir. HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi konusunda uluslar arası bir standarttır ve dünya çapında bir çok gıda firması tarafından kullanılmaktadır. Ayrıca Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan denetimlerdeki beklentiler ve Türk Gıda Kodeksi'nin şartları da HACCP ile uyumludur.

5996 sayılı kanun kapsamında Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliklerinde de belirtilen HACCP ilkeleri doğrultusunda hazırlanan eğitim içeriğimiz kurumunuzda Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kurmanız ya da mevcut sistemi optimize etmeniz için gerekli bilgileri vermek üzere hazırlanmıştır.

### Eğitim İçeriği:

HACCP Nedir?

Gıda Güvenliği Nedir?

Yasal Düzenekte Gıda Güvenliği

Türk Gıda Mevzuatında Haccp

HACCP El Kitabının Yazılması

HACCP Genel İlkeleri

HACCP için Gerekli Tanımlar

HACCP Ekibinin Oluşturulması

Ürün Tanımlaması

Akış Şemasının Oluşturulması

HACCP Temel Prensipleri

Prensip : Tehlike Analizi Yapılması

Prensip : Kritik Kontrol Noktalarını Belirlemek

Prensip : Her Kritik Kontrol Noktası İçin Kritik Limitleri Belirlemek

Prensip : Her Kritik Kontrol Noktası İçin İzleme Sistemini Oluşturmak

Prensip : Düzeltici Faaliyetlerin Oluşturulması

Prensip : Doğrulama Prosedürlerinin Oluşturulması

Prensip : Dokümantasyon Ve Kayıt Sisteminin Oluşturulması

Risk Analizi Nasıl Yapılır?

Tehlikeler Nelerdir?

Biyolojik Tehlikeler

Kimyasal Tehlikeler

Fiziksel Tehlikeler

Alerjenler

Kritik Kontrol Noktalarının

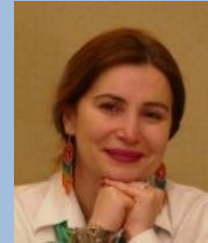
Bulunması

Önleyici Faaliyetler

Düzeltici Önleyici Faaliyetler

Dökümantasyon ve Kayıt

### Eğitmen:



**Zehra Uyanık**

Gıda Mühendisi

 (0212) 282 39 00

 akademi@lebibyalkin.com.tr