



## SEMİNER TANIMI

**KODU:** HS 01

**REV.NO:** 02

**ADI:** HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)

**HEDEFİ:**

İnsan sağlığına yönelik gıda güvenliği ile ilgili fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri önlemek, yok etmek veya asgari seviyeye indirmeyi amaçlayan bir sistem olan HACCP ile ilgili temel prensiplerin öğretilmesi yanında; gıda sektöründeki firmalardan gelecek katılımcıların, model olarak seçilen bir ürün ve proses üzerinde HACCP planını hazırlamalarını sağlayarak, kendi işletmelerinde kuracakları sistem için yardımcı olmak.

**KAPSAMI:**

- HACCP'ye giriş.
- Tehlikeler (fiziksel, kimyasal ve biyolojik).
- Önkoşul programları ve ön aşamalar.
- HACCP'nin prensipleri.
  1. Tehlike analizi ve koruyucu önlemler
  2. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
  3. Kritik limitlerin belirlenmesi
  4. Kritik kontrol noktalarının izlenmesi
  5. Düzeltici faaliyetler
  6. Kayıt tutma prosedürleri
  7. Doğrulama prosedürleri
- Örnek bir ürün ve proses üzerinde HACCP planının hazırlanması.

**KATILIMCILAR:**

Gıda maddeleri üretiminden ambalajlama, depolama ve taşımaya kadar bütün aşamalardaki firmaların kalite ve üretim müdürleri / çalışanları.

**KATILIMCI SAYISI:** Minimum 10, maksimum 20 kişi.

**GEREKLİ ÖN BİLGİ:** Yok.

**SÜRESİ:** 2 Gün

**NOT:** Seminerin en az % 70'ine katılan kişilere seminer sonunda katılım belgesi verilir.