



## SEMİNER TANIMI

**KODU:** HS 02

**REV.NO:** 02

**ADI:** HİJYEN VE SANİTASYON

**HEDEFİ:**

İnsan sağlığına yönelik gıda güvenliği ile ilgili fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri önlemek, yok etmek veya asgari seviyeye indirmek için mikrobiyoloji, gıda kaynaklı hastalıklar, hijyen kuralları, temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili temel prensiplerin öğretilmesi.

**KAPSAMI:**

- Mikrobiyolojiye giriş;
  - Mikropların sınıflandırılması,
  - Mikroorganizmaların yaşama koşulları,
  - Mikroorganizmaların kullanımı,
  - Sonuç.
- Gıda kaynaklı hastalıklar;
  - Gıda kaynaklı zehirlenmeler,
  - Gıda kaynaklı enfeksiyon tipi hastalıklar,
  - Gıda kaynaklı zehirlenmeler ve enfeksiyonlar arasındaki temel farklılıklar,
  - Sonuç.
- Hijyen kuralları;
  - Gıdaya mikrop bulaşmasını önlemek,
  - Mikrobun gıdada çoğalmasını ve gelişmesini önlemek.
- Kişisel hijyen kuralları;
  - Çalışanların sağlık durumu,
  - Hijyen kuralları.
- Temizlik – dezenfeksiyon;
  - Terimlerin açıklanması,
  - Temizlik ve dezenfeksiyonun aşamaları,
  - Deterjanlar,
  - Dezenfektanlar,
  - Isıl işlem,
  - CIP,
  - Temizlik – dezenfeksiyon programları.

**KATILIMCILAR:**

Gıda maddeleri üretiminden ambalajlama, depolama ve taşımaya kadar bütün aşamalarda çalışanların ve yöneticileri.

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

**GEREKLİ ÖN BİLGİ:** Yok.

**SÜRESİ:** 1 Gün

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