



SEMİNER TANIMI

KODU: HS 08

REV.NO: 00

ADI: GMP (Good Manufacturing Practices) Uygulama 1

HEDEF:

Gıda Endüstrisinde İyi Üretim Uygulamalarının kurulması, yürütülmesi ve denetlenmesi için geniş bir anlatım örneği sunar.

KAPSAMI :

GMP nedir?

GMP ve mevzuat gereklilikleri.

Birincil üretim ve satın alma.

Kuruluş tasarımı ve tesisler.

Operasyon kontrolü.

Bakım ve sanitasyon.

Personel Hijyeni.

Taşıma.

Ürün Bilgisi ve Tüketici Bilinci.

Eğitim.

GMP Denetimleri

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: 1 Gün

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