



## SEMİNER TANIMI

**KODU:** HS 09

**REV.NO:** 00

**ADI:** Gıda Sektöründe GLP (İyi Laboratuvar Uygulamaları) Uygulamaları 1

**HEDEF:**

Gıda fabrikalarında kurulmuş ya da kurulacak olan laboratuvarlar için GLP uygulamalarının tanıtılması ve uygulama örnekleri ile Gıda, Çevre ve Sağlık Güvenliğinin sağlanması için ayrıntılarını içerir.

**KAPSAMI :**

GLP neden gereklidir?  
Ulusal ve Uluslar arası Mevzuat  
Tanımlar  
GLP Prensipleri  
Gıda Laboratuvarları için prensiplerin açıklımları  
Gıda Sektöründe uygulama örnekleri  
Hijyen ve güvenlik kuralları  
Gıda, Çevre ve Sağlık Güvenliği ilişkisi.

**KATILIMCILAR:**

Gıda Sektöründe İyi Laboratuvar Uygulamaları doğrultusunda laboratuvar kurmak ya da iyileştirme yapmak isteyenler. Laboratuvar çalışanları.

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

**GEREKLİ ÖN BİLGİ:** İyi Üretim Uygulamaları (GMP) bilinmesi faydalı olur.

**SÜRESİ:** 1 Gün

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