



SEMİNER TANIMI

KODU: HS 10

REV.NO: 00

ADI:Önkoşul (Gereksinim) Programları 1

HEDEF:

Gıda Zinciri içerisinde yer alan tüm işletmeler için gıda güvenliği riski oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin belirlenmesi ve bunların kontrolüne yönelik önkoşul (ön gereksinim) programlarının oluşturulmasını sağlamak. HACCP ve Gıda Güvenliği Sistemini uygulayan, denetleyen ve geliştirmek isteyen kişi ve kuruluşların bilgi düzeyini arttırmaktır.

KAPSAMI :

Gıda Güvenliğinin ilk adımları
Mevzuatlar ve gereklilikleri.
İzlenebilirlik ve geri çağırma
Alerjen kontrolü
Depolama, taşıma koşulları
Bina ve yardımcı tesisler.
Çalışma ve sosyal alanları.
Su, hava, enerji ve yan gereksinimler.
Atık kontrolü.
Ekipman uygunluğu ve bakım programları.
Satın alma yönetimi.
Çapraz bulaşı (kontaminasyon)
Temizlik ve sanitasyon.
Haşere (pest) kontrolü
Personel Hijyeni
Ön gereksinim programları kontrolü ve doğrulanması
Uygulama örnekleri .
HACCP ve Gıda Güvenliği Sistemi'ndeki yeri.

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.