

OKYANUS GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMLERİ

Okyanus
Gıda
Güvenliği
Eğitimi

PAS 220,
ISO 22000,
FSSC 22000
Catering

BRC-Food,
BRC-IOP

IFS-Food,
IFS-
Logistics,
IFS-Cash &
Carry

Gıda
Güvenliği
Bilinci

Gıda
Savunması
(Food
Defence)

PAS 220 GIDA ÜRETİMİNDE GIDA GÜVENLİĞİ ÖN KOŞUL PROGRAMLARI

Eğitimin Amacı Eğitimin amacı, **PAS 220** Gıda Üretiminde Gıda Güvenliği Ön Koşul Programları standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmedir.

Eğitimin İçeriği

- Binanın tasarım ve inşası
- Tesis ve çalışma alanlarının yerleşimi
- Yardımcı tesisler – su, hava, enerji
- Atıkların Bertarafı
- Ekipmanların Uygunluğu, Temizlik Ve Bakımı
- Satın alınan Malzemelerin Yönetimi
- Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi için Önlemler
- Temizlik ve Sanitasyon
- Haşere Kontrolü
- Çalışan Hijyeni ve Tesisleri
- Yeniden İşleme
- Ürün Geri Çağırma Uygulamaları
- Depolama
- Ürün Bilgisi/Müşteri Farkındalığı
- Gıdaların Savunulması, biovigilance, bioterörizm

Katılımcılar Tüm çalışanlar katılabilir. Bir grup için ideal katılımcı sayısı 15 kişidir.

Eğitimin Süresi 1 gün

FSSC 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI

Eğitimin Amacı Eğitimin amacı, PAS 220/ISO 22002-1 Kılavuzu ve ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemi standardının birleşimi olan **FSSC 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi** standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmedir.

PAS 220 / ISO 22002-1 Kılavuzunun açıklanması

- Binanın tasarım ve inşası
- Tesis ve çalışma alanlarının yerleşimi
- Yardımcı tesisler – su, hava, enerji
- Atıkların Bertarafı
- Ekipmanların Uygunluğu, Temizlik Ve Bakımı
- Satınalınan Malzemelerin Yönetimi
- Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi için Önlemler
- Temizlik ve Sanitasyon
- Haşere Kontrolü
- Çalışan Hijyeni ve Tesisleri
- Yeniden İşleme
- Ürün Geri Çağırma Uygulamaları
- Depolama
- Ürün Bilgisi/Müşteri Farkındalığı
- Gıdaların Savunulması, biovigilance, bioterörizm

ISO 22000 Standardının açıklanması (isteğe bağlı)

Gıda Güvenliği Yönetim sistemi - Genel Şartlar

4. Dokümantasyon Şartları

5. Yönetimin Sorumluluğu

- Yönetimin Taahhüdü
- Gıda Güvenliği Politikası
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Planlaması
- Sorumluluk ve Yetki
- Gıda Güvenliği Takım Lideri
- İletişim
- Acil Durum Hazırlığı ve Karşılık Verme
- Yönetimin Gözden Geçirmesi

6. Kaynak Yönetimi

Kaynak Sağlama, İnsan Kaynakları, Altyapı, Çalışma Ortamı

7. Güvenli Ürünlerin Planlanması ve Gerçekleştirilmesi

- Genel
- Ön Koşul Uygulamaları (ÖKP'ler)
- Tehlike Analizi Gerçekleştirilmenin Ön Adımları
- Tehlike Analizi
- Operasyonel Ön Koşul Programlarının Hazırlanması
- HACCP Planının Oluşturulması
- Doğrulama Planı
- İzlenebilirlik Sistemi
- Uygunsuzlukların Kontrolü

8. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve Geliştirilmesi

- Genel
- Ölçüm Kombinasyonları Kontrolünün Geçerli Kılınması
- İzleme ve ölçmenin Kontrolü
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Doğrulaması
- İyileştirme

Tehlike analizi (isteğe bağlı)

Eğitimin İçeriği

Katılımcılar Tüm çalışanlar katılabilir. Bir grup için ideal katılımcı sayısı 15 kişidir.

Eğitimin Süresi 1 + 1 + 1 gün

ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİM

Eğitimin Amacı	Katılımcıların ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirindeki Organizasyonlar için Şartlar standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmesi eğitimin amacıdır.
Eğitimin İçeriği	<p>Gıda Güvenliği Yönetim sistemi - Genel Şartlar</p> <p>4. Dokümantasyon Şartları</p> <p>5. Yönetimin Sorumluluğu</p> <ul style="list-style-type: none">• Yönetimin Taahhüdü• Gıda Güvenliği Politikası• Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Planlaması• Sorumluluk ve Yetki• Gıda Güvenliği Takım Lideri• İletişim• Acil Durum Hazırlığı ve Karşılık Verme• Yönetimin Gözden Geçirmesi <p>6. Kaynak Yönetimi</p> <p>Kaynak Sağlama, İnsan Kaynakları, Altyapı, Çalışma Ortamı</p> <p>7. Güvenli Ürünlerin Planlanması ve Gerçekleştirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none">• Genel• Ön Koşul Uygulamaları (ÖKP'ler)• Tehlike Analizi Gerçekleştirmenin Ön Adımları• Tehlike Analizi• Operasyonel Ön Koşul Programlarının Hazırlanması• HACCP Planının Oluşturulması• Doğrulama Planı• İzlenebilirlik Sistemi• Uygunsuzlukların Kontrolü <p>8. Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması, Doğrulanması ve Geliştirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none">• Genel• Ölçüm Kombinasyonları Kontrolünün Geçerli Kılınması• İzleme ve ölçmenin Kontrolü• Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Doğrulaması• İyileştirme <p>Tehlike Analizi</p> <p>Girdi Listesi hazırlanması</p> <p>Akış Şeması oluşturulması</p> <p>Yerleşim Planı oluşturulması</p> <p>Tehlike ve Risk Analizi Yapılması</p> <ul style="list-style-type: none">• Tehlike tipleri• Tehlike ifadesi• Risk değerlendirme kriterleri ve risk değerlendirme• Karar ağacı kullanımı• KKN'lerin belirlenmesi• (O)ÖKP'lerin belirlenmesi <p>HACCP ve O-OKP planı oluşturulması</p> <ul style="list-style-type: none">• KL'lerin belirlenmesi• İzleme sisteminin belirlenmesi• Düzeltmenin belirlenmesi• Düzeltici faaliyetin belirlenmesi• Doğrulamanın belirlenmesi <p>Geçerli kılmanın belirlenmesi</p>
Katılımcılar	Tüm çalışanlar katılabilir. Bir grup için ideal katılımcı sayısı 15 kişidir.
Eğitimin Süresi	1 veya 2 Gün

**BRC – Food GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN GLOBAL STANDARD- issue 7 - 2015
KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ**

Eğitimin Amacı	Eğitimin amacı, katılımcıların, BRC Global gıda standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmesidir.
Eğitimin İçeriği	<ul style="list-style-type: none">Üst Yönetim Taahhüdü ve Sürekli İyileştirmeGıda Güvenliği Planı-HACCPÜrün Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi<ul style="list-style-type: none">Ürün Güvenliği ve Kalite PolitikasıÜrün Güvenliği ve Kalite El KitabıAnlaşmaların Gözden Geçirilmesi ve Müşteri Odaklılıkİç tetkikTedarikçi Performans DeğerlendirmeÜretimin Alt taşerone verilmesiDoküman KontrolüSpesifikasyonlarKayıt Alma ve MuhafazaİzlenebilirlikŞikayetlerin Ele AlınmasıOlayların Yönetimi, Ürün Geri Çekme ve Ürün Geri ÇağırmaYer Standartları<ul style="list-style-type: none">Dış StandartlarGüvenlikYerleşim, Ürün Akışı, AyrımFabrika BinasıBina ve Ekipmanların BakımıPersonel İmkanlarıTemizlik, Bakım ve HijyenAtık/Atık YönetimiHaşere KontrolüTaşıma, Depolama ve DağıtımÜrün Kontrolü<ul style="list-style-type: none">Ürün Tasarım ve GeliştirmeÜrün EtiketlemeAlerjenlerin YönetimiProses kontrolüÜrün Tahşisi, Beyanlar, Karşılıklı SorumlulukÜrün AmbalajlamaÜrün Muayenesi ve Laboratuvar TestleriÜrün Serbest BırakmaProses Kontrolü<ul style="list-style-type: none">Operasyonların KontrolüMiktar, Ağırlık, Hacim ve Adet Kontrolüİzleme ve Ölçme Cihazlarının KontrolüPersonel<ul style="list-style-type: none">EğitimÇalışan HijyeniSağlık TaramasıKoruyucu Giysi
Katılımcılar	Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.
Eğitimin Süresi	1 gün

BRC – IOP – AMBALAJ VE AMBALAJ MALZEMELERİ GLOBAL STANDART EĞİTİMİ
issue 5 - 2015

Eğitimin Amacı	Eğitimin amacı, özellikle İngiltere ve İngiltere'ye yakın ülkelere ihracat yapan firmaların standart ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmesidir.
Eğitimin İçeriği	<p>Organizasyon / Kuruluş</p> <p>Tehlike ve Risk Yönetimi Sistemi</p> <p>Teknik Yönetim Sistemi</p> <ul style="list-style-type: none">• Teknik Yönetim Politikası• Kalite El kitabı• Kayıt Tutma• Dokümantasyon Kontrolü• Spesifikasyonlar• Olayların Yönetimi ve Ürün Geri Çağırma• İzlenebilirlik• Proses Kontrolü• İç Tetkik• Şikayet Prosedürü• Tedarikçi Değerlendirme• Üretimin Taşeronlara Yapıtırılması• Ürün Analizi <p>Fabrika Standartları</p> <ul style="list-style-type: none">• Çevre Zemin• Yerleşim ve Ürün Akışı• Binada Kullanılan Malzemeler• Makine Bakımı• Düzen ve Temizlik• Atık ve Atık Kontrolü• Bulaşma Kontrolü• Yabancı Madde Kontrolü• Kimyasal ve Biyolojik Kontrol• Haşere Kontrolü• Taşıma, Depolama ve Dağıtım <p>Personel</p> <ul style="list-style-type: none">• Personel Girişi ve Hareketi• Soyunma Odaları• Tuvalet ve El Yıkama Tesisleri• Yemekhane, İçecek ve Sigara İçme Alanları• İşçi Sağlığı• Takı ve Kişisel Eşyalar• İş Elbisesi• Eğitim – Girdi Malzemelerinin Muhafazası, Hazırlanması, İşlenmesi, Paketleme ve Depolama <p>Risk Kategorisi Belirleme</p>
Katılımcılar	Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.
Eğitimin Süresi	1 gün

IFS – Food versiyon 6 Gıdaların Kalitesi ve Güvenliğinin Denetimi için Standart EĞİTİMİ

Eğitimin Amacı

Eğitimin amacı, katılımcıların IFS Uluslararası Gıda standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmesidir

Eğitimin İçeriği

Üst Yönetimin Sorumluluğu

Şirket Politikası/Şirket İlkeleri

Şirket Yapısı

Müşteri Odaklılık

Yönetimin Gözden Geçirilmesi

Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Kalite Yönetim Sistemi

Dokümantasyon Şartları

Kayıtların Muhafazası

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

HACCP Sistemi

HACCP Ekibi

HACCP Analizi

Kaynak Yönetimi

İnsan Kaynakları Yönetimi

İnsan Kaynakları

Personel Hijyeni

Personel, taşeronlar ve ziyaretçiler için koruyucu giysiler

Bulaşıcı hastalık prosedürleri

Eğitim

Sosyal Tesisler, Çalışan Hijyeni Ekipmanları ve Çalışan Tesisleri

Planlama ve Üretim Prosesleri

Sözleşmenin Onaylanması

Spesifikasyonlar ve Reçeteler

Ürün Geliştirme/Ürün Değişiklikleri/Üretim-Proses

Değişiklikleri

Satın Alma

Ürün Ambalajları

Fabrika Yeri

Fabrika Dış Alanı

Fabrika Yerleşimi ve İş Akışı

Üretim ve Depolama Alanları İçin Yapısal Şartlar

Yapısal Şartlar

Duvarlar

Zemin

Tavan/Asma Tavanlar

Pencereler ve Diğer Açıklıklar

Kapılar - Geçitler

Aydınlatma

İklimlendirme - Havalandırma

Su Tedariği

Basıncı Hava

Temizlik, Dezenfeksiyon

Atıkların Bertarafı

Yabancı Madde, Metal, Kırık Cam ve Tahta Riski

Haşere İzleme/Haşere Kontrolü

Girdi Kabul ve Depolama

Sevkiyat

Bakım ve Onarım

Ekipmanlar

İzlenebilirlik (GDO ve Allerjenler dahil)

Genetik Olarak Değiştirilmiş Yapılar (GMO lar)

Allerjenler ve Özel Üretim Şartları

Ölçme, Analiz, İyileştirmeler

İç Tetkikler

Fabrika Saha Denetimleri

Proses Geçerli Kılma - Kontrol

Ölçme ve İzleme Aletlerinin Kalibrasyonu ve Kontrolü

Miktar Kontrolü (Miktar Kontrolü/Dolum Miktarı)

Ürün Analizleri

Ürün Alıkoyma ve Ürün Serbest Bırakma

Kamu ve Müşteri Şikayetlerinin Yönetimi

Kaza, Ürün Geri Çekme ve Ürün Geri Çağırma

Uyumsuzluk ve Uygun Olmayan Ürünlerin Yönetimi

Düzeltilici Faaliyetler

Gıda Emniyeti ve Dış Denetimler

Zorunlu Soru Listesi

Tesis Güvenliği

Çalışan ve Ziyaretçi Emniyeti

Dış Denetimler

Eğitimin Süresi

1 gün

Katılımcılar

Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları

Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.

IFS – Cash & Carry Wholesale Gıdaların Kalitesi ve Güvenliğinin Denetimi için Standart EĞİTİMİ

Eğitimin Amacı

Eğitimin amacı, katılımcıların IFS Uluslararası Gıda standardı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilmesidir

Eğitimin İçeriği

1. Üst Yönetimin Sorumluluğu

Şirket Politikası/Şirket İlkeleri

Şirket Yapısı

Müşteri Odaklılık

Yönetimin Gözden Geçirilmesi

2. Kalite Yönetim Sistemi

HACCP Sistemi

HACCP Ekibi

HACCP Analizi

Dokümantasyon Şartları

Kayıtların Muhafazası

3. Kaynak Yönetimi

İnsan Kaynakları Yönetimi

İnsan Kaynakları

Personel Hijyeni

Personel, taşeronlar ve ziyaretçiler için koruyucu giysiler

Bulaşıcı hastalık prosedürleri

Eğitim

Sosyal Tesisler, Çalışan Hijyeni Ekipmanları ve Çalışan

Tesisleri

4. Üretim Prosesleri

Sözleşmenin Onaylanması

Spesifikasyonlar

Ürün Geliştirme

Satın Alma

Ürün Ambalajları

Fabrika İçin Yapısal Şartlar

Fabrika Yeri

Fabrika Dış Alanı

Fabrika Yerleşimi ve İş Akışı

Bina ve Sosyal Tesisler

Yapısal Şartlar

Duvarlar - Bölmeleme

Zemin

Tavan/Asma Tavanlar

Pencereler ve Diğer Açıklıklar

Kapılar

Aydınlatma

İklimlendirme - Havalandırma

Su Tedariği

Temizlik- Düzen

Atıkların Bertarafı

Yabancı Madde, Metal, Kırık Cam ve Tahta Riski

Haşere İzleme/Haşere Kontrolü

Girdi Kabul ve Depolama

Sevkiyat

Bakım ve Onarım

Ekipmanlar

Proseslerin Geçerli Kılınması

İzlenebilirlik (GDO ve Allerjenler dahil)

Genetik Olarak Değiştirilmiş Yapılar (GMO lar)

Allerjenler ve Özel Üretim Şartları

Ölçme, Analiz, İyileştirmeler

İç Tetkikler

Fabrika Saha Denetimleri

Proses Kontrol

Ölçme ve İzleme Aletlerinin Kalibrasyonu ve Kontrolü

Miktar Kontrolü (Miktar Kontrolü/Dolum Miktarı)

Ürün Analizleri

Ürün Alıkoyma ve Ürün Serbest Bırakma

Kamu ve Müşteri Şikayetlerinin Yönetimi

Kaza, Ürün Geri Çekme ve Ürün Geri Çağırma

Uygun Olmayan Ürünlerin Yönetimi

Düzeltilici Faaliyetler

Eğitimin Süresi

1 gün

Katılımcılar

Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları

Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.

IFS LOJİSTİĞE GÖRE GIDA LOJİSTİĞİNDE KALİTE

Eğitimin Amacı Gıda taşımalarında görev alan çalışanların taşımacılıkta gıda güvenliği önlemleri konusunda bilgilendirilmesi

Eğitimin İçeriği

- Kalite Yönetiminin Yönetimi
 - Kalite Yönetim sistemi
 - Risk yönetimi/HACCP/HACCP ekibi
 - Risk yönetimi/HACCP çalışması
 - Prosedürler
 - Dokümantasyon Şartları
- Kayıtların Tutulması
- Yönetimin Sorumluluğu
 - Yönetimin sorumluluğu
 - Yönetimin bağlılığı
 - Yönetimin gözden geçirmesi
- Kaynak Yönetimi
- Hizmetin Gerçekleştirilmesi
 - Sözleşmenin gözden geçirilmesi
 - Kuruluş performansının izlenmesi
 - Özel uygulama şartları
- Ölçme Analiz İyileştirme
- İç tetkik
 - Müşteri şikayetleri
 - Ürün geri çekme-çağırma
 - Düzeltici faaliyetler
 - Ölçme cihazlarının kalibrasyonu
- Depolama ve Dağıtım
 - Ürünle temas
 - Çalışan hijyeni ve Aktarma İşlemleri
 - Yükleme Alanı
 - Aydınlatma
 - Havalandırma – İklimlendirme
 - Temizlik – Düzen
 - Haşere Mücadele
 - Bakım
 - Genel İzlenebilirlik
 - GMO İzlenebilirliği
- Taşıma
 - Taşıma ambalajları
 - Taşıma kuralları

Eğitimin Süresi 1 gün

Katılımcılar Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları
Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.

CATERING (TOPLU YEMEK ÜRETİMİ) VE RESTORANLARDA GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

Eğitimin Amacı	Katılımcıların restoranlarda ve catering sektöründe gıda güvenliği uygulamaları konusunda bilgilendirilmesidir.
Eğitimin İçeriği	<p>ÜRETİM VE HAZIRLAMA YERLERİ: TASARIM VE TESİSLER Konum - Location Araç trafiği için kullanılan yollar ve alanlar Binalar ve Tesisler Ekipmanlar ve Aletler</p> <p>HİJYEN ŞARTLARI Bakım Temizlik – Dezenfeksiyon – Bulaşık Yıkama Hijyen Kontrol Programı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması Evcil Hayvanların Uzaklaştırılması Haşere Kontrolü I Zehirli Kimyasalların Depolanması Kişisel Eşyalar ve Elbiseler</p> <p>ÇALIŞAN HİJYEN VE SAĞLIK ŞARTLARI Hijyen Eğitimi Sağlık Taraması Bulaşıcı Hastalıklar Yaralanmalar El yıkama Çalışan Temizliği Çalışan Davranışı Eldivenler Ziyaretçiler Gözetim</p> <p>HİJYENİK ÜRETİM ŞARTLARI Hammadde kabulü Bulaşmaların Önlenmesi Üretim Alanlarında Su Kullanımı Çözündürme Pişirme Prosesi Porsiyonlama Prosesi Soğutma Prosesi ve Soğutulmuş Gıdaların Depolanması Dondurma Prosesi ve Donuk Gıdaların Depolanması Taşıma Isıtma ve Servis İzlenebilirlik</p>
Katılımcılar	Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.
Eğitimin Süresi	7 saat

GIDA GÜVENLİĞİ BİLİNCİ – Gıda Fabrikası Çalışanları için**Eğitimin Amacı**

Gıda güvenliğinin önemi, gıda zehirlenmeleri ve gıda zehirlenmelerinin önlenmesi konularında katılımcıların temel olarak bilgilendirilmesidir. Ayrıca, Kişisel hijyen ve kişisel sorumlulukların gıda güvenliğinin sağlanmasındaki önemi konusunda katılımcıların bilinçlendirilmesidir.

Eğitimin İçeriği

- Temel gıda güvenliği kavramları
 - Gıda güvenliği
 - Hijyen
 - Temizlik
 - Dezenfeksiyon
- Gıda Güvenliği Tehlikeleri, Tipleri ve Örnekleri
- 10 tehlikeli patojenin tanıtımı, gıdalla bulaşabilecek hastalıklar
- Allerjenler
- Soğuk-donuk gıdalarda sıcaklığın kontrolü
 - Mal kabul
 - Soğuk-donuk depolama
 - 20 dakika kuralı
 - Soğuk – donuk sunum
- Ortam Hijyeni
 - Temizlik
 - Muhafaza önlemleri
 - Temizlik malzemeleri muhafazası
 - Kimyasalların muhafazası - kullanımı
 - İş elbiselerinin muhafazası
 - Eldiven muhafazası
 - Ayakkabı muhafazası
 - Yerle – duvarla temasın kesilmesi
 - Yabancı madde bulaşmalarının önlenmesi
 - Cam, sert plastik, tahta, kesici alet, kalem
 - Etiket, karton
 - Bakım
 - Elbise tasarımı (cepsiz, düğmesiz)
- İnsandan bulaşmaların önlenmesi
 - El yıkama, elbise hijyeni
 - Ziyaretçi sağlık anketi, ziyaretçi hijyeni
 - Çalışan Sağlığı
 - Hastalık, kusma, ishal, kan bulaşması durumunda yapılacaklar
- Yasal şartlar
 - İzlenebilirlik
 - SKT uygunluğu
 - Tüketime uygun gıda satışı
 - Etiket uygunluğu
- Temel altyapı şartları
 - El yıkama alanları,
 - Lambaların korumalı olması,
- Haşere yalıtımı

Katılımcılar

Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları
Bir grup için ideal katılımcı sayısı 30 kişi kişidir.

Eğitimin Süresi

2 saat

1.1 ÜRÜN GÜVENLİĞİ BİLİNCİ –Ambalaj Fabrikası Çalışanları için

Eğitimin Amacı Ürün güvenliğinin önemi ve bulaşların önlenmesi konularında katılımcıların temel olarak bilgilendirilmesidir. Ayrıca, Kişisel hijyen ve kişisel sorumlulukların gıda güvenliğinin sağlanmasındaki önemi konusunda katılımcıların bilinçlendirilmesidir.

- Eğitimin İçeriği**
- Ortam Hijyeni
 - Temizlik
 - Muhafaza önlemleri
 - Temizlik malzemeleri muhafazası
 - Kimyasalların muhafazası - kullanımı
 - İş elbiselerin muhafazası
 - Eldiven muhafazası
 - Ayakkabı muhafazası
 - Yerle – duvarla temasın kesilmesi
 - Yabancı madde bulaşmalarının önlenmesi
 - Cam, sert plastik, tahta, kesici alet, kalem
 - Etiket, karton
 - Bakım
 - Elbise tasarımı (cepsiz, düğmesiz)
 - İnsandan bulaşmaların önlenmesi
 - El yıkama, elbise hijyeni
 - Ziyaretçi sağlık anketi, ziyaretçi hijyeni
 - Çalışan Sağlığı
 - Hastalık, kusma, ishal, kan bulaşması durumunda yapılacaklar
 - Yasal şartlar
 - İzlenebilirlik
 - SKT uygunluğu
 - Tüketime uygun gıda satışı
 - Etiket uygunluğu
 - Temel altyapı şartları
 - El yıkama alanları,
 - Lambaların korumalı olması,
 - Haşere yalıtımı

Katılımcılar Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları
Bir grup için ideal katılımcı sayısı 30 kişi kişidir.

Eğitimin Süresi 2 saat

BRC Gıda Geri Çağırma Kılavuzu

Eğitimin Amacı Gıda sektöründe etkili bir geri çağırma sistemi kurmak isteyen firmaların sistemlerini geliştirmelerine katkı sağlamaktır.

- Eğitimin İçeriği**
- Geri çağırmanın başlatılması
 - Geri çağırma prosesinin temel aşamaları
 - Geri çağırma politikası
 - Tanımları ve kavramları
 - Geri çağırma planı
 - Risk değerlendirme
 - Geri çağırma ekibi
 - Destek sistemleri
 - İzlenebilirlik ve ürün kontrolü
 - İletişim
 - Kaynaklar
 - Eğitim
 - Geri çağırma prosesi
 - Geri çağırma ekibinin görevleri
 - Tedarik zincirinde ürünün karantina altına alınması
 - İletişim prosesleri
 - Ticari açıklamalar
 - Basın açıklamaları
 - Reklam
 - Yardım hatları ve çağrı merkezleri
 - Satış noktalarındaki malzemeler
 - Etkilenen stokların geri alınması ve yönetimi
 - Geri çağırma prosesinin bitirilmesi
 - Geri çağırma prosesinin performansının değerlendirilmesi
 - Satışların geri kazanılması
 - Geri çağırma tatbikatları

Katılımcılar Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları
Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.

Eğitimin Süresi 1 gün (7 saat)

FSIS GIDA SAVUNMASI

Eğitimin Amacı	Gıda sektöründe etkili gıda savunması sistemi kurmak isteyen firmaların sistemlerini geliştirmelerine katkı sağlamaktır.
Eğitimin İçeriği	<ul style="list-style-type: none">I. Gıda Savunması Planı YönetimiII. Dış Alan SavunmasıIII. İç Alan SavunmasıIV. Üretim SavunmasıV. Depo SavunmasıVI. Taşıma ve Mal Kabul SavunmasıVII. Su ve Buz Tedariği SavunmasıVIII. Posta İşlemleri SavunmasıIX. Çalışan Savunması
Katılımcılar	Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.
Eğitimin Süresi	1 gün (7 saat)

ISO 22716:2007 Kozmetik GMP - İyi Üretim Uygulamaları Standardı

Eğitimin Amacı	Kozmetik sektöründe etkili GMP - iyi üretim uygulamaları sistemi kurmak isteyen firmaların sistemlerini geliştirmelerine katkı sağlamaktır.
Eğitimin İçeriği	<ol style="list-style-type: none">3. Çalışanları4. Tesisler5. Ekipmanlar6. Hammadde ve ambalaj malzemeleri7. Üretim8. Son Ürünler9. Kalite Kontrol Laboratuvarı10. Uygun Olmayan Ürünün Düzeltilmesi11. Atıklar12. Dış Prosesler13. Uygunsuzluklar14. Şikayetler ve Geri Toplamalar15. Değişim Kontrolü16. İç Tetkik17. Dokümantasyon
Katılımcılar	Üst ve orta düzey yöneticiler – çalışanları Bir grup için ideal katılımcı sayısı 16 kişi kişidir.
Eğitimin Süresi	1 gün (7 saat)