

OKYANUS GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMLERİ

**Okyanus
Gıda
Güvenliği
Eğitimi****PAS 220,
ISO 22000,
ISO 22002****BRC-Food,
BRC-IOP,
IFS-Logistics,
IFS****Catering
Sektöründe
Gıda
Güvenliği****Gıda
Güvenliği
Bilinci****Gıda
Güvenliği
Yöneticisi
ve
Tetkikçisi****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
- 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

Katılımcılar

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

Eğitimin Süresi

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 Gerçekleştirilmesinin 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 GLOBAL GIDA STANDARDI-
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 ve Proses Kontrolü<ul style="list-style-type: none">Ürün Tasarım ve GeliştirmeProses kontrolüÖzel Maddelerin Yönetimi Şartları-Alerjen içeren Maddeler ve KimlikKorunumlu MaddelerÜrün Muayenesi ve Laboratuvar Testleri<ul style="list-style-type: none">Hat içi Proses Kontrol EkipmanlarıKalibrasyonUygun Olmayan Ürünün KontrolüYabancı madde kontrolüKimyasal KontrolüPersonel<ul style="list-style-type: none">EğitimPersonel Girişi ve HareketiPersonel 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 SEKTÖRÜ İÇİN GLOBAL STANDART EĞİTİMİ

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 ULUSLAR ARASI GIDA STANDARDI 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 Yönetim Sistemi

HACCP (Codex Alimentarius tabanlı)

HACCP Sistemi

HACCP Takımı Oluşturulması

HACCP Analizleri

Dokümantasyon Şartları

Kayıt Alma

Kaynak Yönetimi

İnsan Kaynakları Yönetimi

İnsan Kaynakları

Personel Hijyeni

Personel, taşıyonlar ve ziyaretçiler için koruyucu giyinme

Bulaşıcı hastalıklara uygun yöntemler

Eğitim

Sıhhi İmkanlar, Personel Hijyen Ekipmanları ve

Personel İmkanları

Üretim Prosesleri

Anlaşmaların Gözden Geçirilmesi

Ürün Spektleri

Ürün Geliştirme

Satın Alma

Ürün Paketleme

Fabrika Çevresi Standartları

Yer Seçimi

Dış Alanlar

Fabrika Planı ve İş Akışı

Binalar ve Tesisatlar

Yapısal Şartlar

Duvarlar ve Bölmeleme Duvarları

Zeminler

Tavanlar/Yüksek Alanlar

Pencereler ve Diğer Açılanlar

Kapılar

Aydınlatma

Ortam Isıtma/Soğutma- Havalandırma

(İçilebilir) Su Tedariği

Temizlik, Bakım ve Hijyen

Atık/Atık Yönetimi

Yabancı Madde, Metal, Kırık Cam ve Tahta Riski

Haşere İzleme/Haşere Kontrolü

Mal Kabul ve Depolama

Taşıma

Bakım ve Onarım

Ekipmanlar

Proses Geçerli Kılma

İzlenebilirlik (GMO ve Alerjenleri içeren)

Genetik Olarak Değiştirilmiş Yapılar (GMO lar)

Alerjenler ve Üretimin Özel Koşulları

Ölçme, Analiz, İyileştirmeler

İç Tetkikler

Fabrika Saha İncelemeleri

Proses Kontrol

Ölçme ve İzleme Aletlerinin Kalibrasyonu ve Kontrolü

Miktar İncelemesi (Miktar Kontrolü/Dolum

Miktarı)

Ürün Analizleri

Ürün Alıkoyma ve Ürün Serbest Bırakma

Yetkili ve Müşteri Şikayetlerinin Yönetimi

Olayların Yönetimi, Ürün Geri Çekme ve Ürün

Geri Çağırma

Uygun Olmayan Ürünlerin Yönetimi

Düzeltici 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 taşımalığında görev alan çalışanların taşımacılıkta gıda güvenliği önlemleri konusunda bilgilendirilmesi
Eğitimin İçeriği	<p>Kalite Yönetiminin Yönetimi</p> <ul style="list-style-type: none">• Kalite Yönetim sistemi• Risk yönetimi/HACCP/HACCP ekibi• Risk yönetimi/HACCP çalışması• Prosedürler• Dokümantasyon Şartları <p>Kayıtların Tutulması</p> <p>Yönetimin Sorumluluğu</p> <ul style="list-style-type: none">• Yönetimin sorumluluğu• Yönetimin bağlılığı• Yönetimin gözden geçirmesi <p>Kaynak Yönetimi</p> <p>Hizmetin Gerçekleştirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none">• Sözleşmenin gözden geçirilmesi• Kuruluş performansının izlenmesi• Özel uygulama şartları <p>Ölçme Analiz İyileştirme</p> <p>İç tetkik</p> <ul style="list-style-type: none">• Müşteri şikayetleri• Ürün geri çekme-çağırma• Düzeltici faaliyetler• Ölçme cihazlarının kalibrasyonu <p>Depolama ve Dağıtım</p> <ul style="list-style-type: none">• Ürünle temas• Çalışan hijyeni ve Aktarma İşlemleri• Yükleme Alanı• Aydınlatma• Havalandırma – İklimlendirme• Temizlik – Düzen• Haşere Mücadele• Bakım• Genel İzlenebilirlik• GMO İzlenebilirliği <p>Taşıma</p> <ul style="list-style-type: none">• 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**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 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 16 kişi kişidir.

Eğitimin Süresi

1 gün (7 saat)

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİCİSİ ve TETKİKÇİSİ EĞİTİMİ

Eğitimin Amacı	<p>Katılımcıların bir “</p> <ul style="list-style-type: none">• Gıda Güvenliği Yöneticisi”nin sahip olması gereken bilgi ve becerileri kazanmaları;• Uygulamalar ile örnek dokümanları çalıştıkları firmalara uyarlayabilecek ve firmalarında sistem kurma çalışmalarını yürütebilecek,• Mevcut gıda güvenliği yönetim sistemlerini geliştirebilecek,• Mevcut kalite yönetim sistemlerine gıda güvenliği yönetim sistemini entegre edebilecek, <p>yetkinliğe ulaşmalarıdır.</p>
Eğitimin İçeriği	<p>1. Bölüm: ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri BRC - 2008: issue 5 Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi</p> <p>2. Bölüm: Tehlike analizi uygulaması HACCP Planlarının Hazırlanması</p> <p>3. Bölüm: Doküman Hazırlama ve Uygulamaları</p> <p>4. Bölüm: İç Tetkik</p> <p>5. Bölüm : Excel ile Veri Analizi</p> <p>6. Bölüm: Raporlama ve YGG</p>
Katılımcılar	Bir grup için ideal katılımcı sayısı 10 kişidir.
Eğitimin Süresi	6 gün (35 saat)