

Adı	
HACCP ve Operasyonel Ön Gereksinim Programı Eğitimi	
Hedefi	<p>Güvenli gıdayı tüketicilere sürekli sunabilmenin yolu; üretim, paketlenme ve dağıtım aşamalarında etkili bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamaktan geçer. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin de temelini "Risk Analizi" oluşturur. Etkili bir risk analizi, HACCP (Kritik Kontrol Noktaları için Tehlike Analizi) ve Operasyonel Ön Gereksinim Programı uygulamaları ile mümkündür.</p> <p>Bu eğitim; kuruluşlarında HACCP şartlarına göre risk analizi yapacak ve Operasyonel Ön Gereksinim Programı oluşturacak, uygulayacak ve/veya geliştirecek olan katılımcılara aşağıdaki yetkinlikleri kazandırmayı amaçlar;</p> <ul style="list-style-type: none">• Gıda güvenliğinin temel tanımlarını ve ilkelerini kavramak,• HACCP şartlarını doğru anlamak ve doğru yorumlamak,• HACCP şartlarının nasıl sağlanabileceğini ve uygulanabileceğini örnekler ile görmek,• Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının nasıl oluşturulabileceğini öğretmek,• Risk analizi uygulanmasında ne tür yanlışlıkların yapılabileceğini bilmek.
Kapsamı	<ul style="list-style-type: none">• Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarının (HACCP) amacı• HACCP Sistemi'nin 12 Adımı<ul style="list-style-type: none">○ HACCP ekibinin kurulması○ Ürünlerin tanımlanması○ Amaçlanan kullanım şeklinin tanımlanması○ Akış diyagramının oluşturulması○ Akış diyagramının yerinde doğrulanması○ Tehlike analizinin yapılması - PRENSİP 1○ Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi (CCP'ler) - PRENSİP 2○ Kritik limitlerin oluşturulması - PRENSİP 3○ CCP'leri izleme sisteminin oluşturulması - PRENSİP 4○ Düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi - PRENSİP 5○ Doğrulama ve geçerli kılma prosedürlerinin oluşturulması - PRENSİP 6○ Doküman ve kayıt kontrol yönteminin oluşturulması - PRENSİP 7• HACCP Sistemi'nin kurulmasında çalışma safhaları• Gıda Güvenliği tehlikeleri• Ön koşul programları• Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarının belirlenmesi• HACCP Planları hazırlanması• Dokümantasyonun oluşturulması, kayıtların kontrolü
Katılımcılar	Gıda maddeleri üretiminden ambalajlama, depolama ve taşımaya kadar bütün aşamalardaki firmaların kalite ve üretim müdürleri/çalışanları. (Maksimum 20 kişi)
Ön bilgi	Temel hijyen ve sanitasyon.
Süresi	1 gün.
Notlar	Eğitimin en az % 70'ine katılan kişilere eğitim sonunda katılım belgesi verilir.

