

Adı	Hijyen Eğitimi
Hedefi	<p>Hijyen, sağlığımızı korumak için alınan temizlik önlemlerinin tümüne denir. Temizliğin sadece görünür kirlenmenin ortadan kaldırılması olmadığı, güvenli gıda hazırlamanın altın kuralı olduğunu bilmek gerekir. Gıda ve ambalaj malzemesi üreten kuruluşların hijyen konusuna duyarlı çalışanları, gıda güvenliğinin temelini oluştururlar.</p> <p>Bu eğitim katılımcıları; insan sağlığına yönelik Gıda Güvenliği ile ilgili fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri önlemek, yok etmek veya asgari seviyeye indirmek için mikrobiyoloji, gıda kaynaklı hastalıklar, hijyen kuralları, temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili temel ilkeler konusunda bilgilendirmeyi amaçlar.</p>
Kapsamı	<ul style="list-style-type: none">• Mikrobiyolojiye giriş (mikropların sınıflandırılması, mikroorganizmaların yaşama koşulları, mikroorganizmaların kullanımı)• Gıda kaynaklı hastalıklar• Hijyen kuralları<ul style="list-style-type: none">○ Hijyen nedir?, hijyenin önemi○ Temizlik ve hijyen○ Temizlik araç gereçleri○ Kir ve kirlenme nedir?, kirin ve kirlenmenin zararları○ Kişisel hijyen<ul style="list-style-type: none">❖ El ve yüz temizliği❖ Koltukaltı temizliği❖ Boyun temizliği❖ Saç bakımı ve saç temizliği❖ Ağız ve burun temizliği❖ Giysiler ve diğer vücut yüzeyleri temizliği○ Çapraz bulaşmanın önlenmesi○ Kişisel hijyen kuralları○ Çalışanların sağlık durumu• Temizlik - Dezenfeksiyon<ul style="list-style-type: none">○ Terimlerin açıklanması○ Temizlik ve Dezenfeksiyonun aşamaları○ Deterjanlar ve Dezenfektanlar○ Temizlik - Dezenfeksiyon programları
Katılımcılar	<p>Gıda maddeleri üretiminden ambalajlama, depolama ve taşımaya kadar bütün aşamalarda bulunan firmaların üst ve orta kademe yöneticileri, mühendisleri ve çalışanları. (Maksimum 20 kişi)</p>
Ön bilgi	<p>Yok.</p>
Süresi	<p>1/2 gün.</p>
Notlar	<p>Eğitimin en az % 70'ine katılan kişilere eğitim sonunda katılım belgesi verilir.</p>