



Gıda Güvenliği Derneği
Avrupa Hijyenik Mühendislik ve
Dizayn Grubu (EHEDG) İşbirliği ile

“HIJYENİK TASARIM” EĞİTİMİ

11-12 Ocak 2018

By Otell - İstanbul

Eğitmenler:

Prof.Dr.Barbaros Özer

Prof.Dr.Y.Onur Derves

Gıda sektöründe gıda güvenliğinin tümüyle sağlanması için tüm işletme donanımlarının hijyenik prensiplere göre tasarlanması ve gıda güvenliğine uygun ekipman kullanılması son derece önemlidir.

Bu önemle Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu – EHEDG eğitim modülleri ile Türkçe olarak gerçekleştirilecek “Hijyenik Tasarım” eğitimine ilgi duyan herkesi bekliyoruz.

Eğitim Konuları

- Mevzuat
- Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
- Temizlik ve Dezenfeksiyon
- Hijyenik Tasarım Kriterleri
- Bina ve Proses Yerleşimi
- Yapı Malzeme Seçimi
- Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
- Statik Sızdırmazlık Elemanları
- Gıda İşletmelerinde Valflerin Hijyenik Tasarımı
- Gıdaya Uygun Yağlayıcılar
- Pompalar ve Homojenizatörler
- Hijyenik Tasarım Doğrulaması,
- EHEDG Test Metotları ve Sertifikalandırma

Eğitim Tarihi : 11-12 Ocak 2018
Eğitim Süresi : 2 gün (09:30 – 17:00)
Eğitim Dili : Türkçe
Eğitim Yeri : By Otell – İstanbul

Eğitim Ücreti : 900 TL + KDV

(GGD Üyelerine, Akademisyenlere ve aynı firmadan 3 kişi ve üzeri katılımlarda % 20 indirim uygulanacaktır)

Kimler Katılmalı : Proses ve Üretim Bölümleri, Bakım-Onarım, Mühendislik Bölümleri, Kalite Güvence ve ilişkili diğer birimler.

Başvuru:

Katılımcı sayısı sınırlı olduğundan, başvuru sırasına göre öncelik tanınacaktır. Kayıt ve ayrıntılı bilgi için Muhteber Ersin ile iletişime geçebilirsiniz.

Tel: 0 216 550 02 23 / 73

e-mail: muhteber.ersin@ggd.org.tr

Eğitim sonunda sertifika verilecektir.