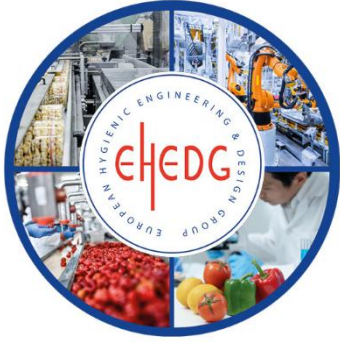




European Hygienic Engineering & Design Group

**EHEDG**  
Türkiye

## İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

**İSTANBUL**  
ByOtell

Lalezar 1 Salonu  
Kozyatağı

6-7 Nisan 2026

### EHEDG

#### European Hygienic Engineering and Design Group

1989 yılında, Avrupa'da daha güvenli ve hijyenik gıda üretimi amacıyla, gıda üreticileri, ekipman imalatçıları, akademik ve araştırma kurumları ile kamu sağlığı otoritelerinin birlikte oluşturduğu kâr amacı gütmeyen bir konsorsiyum olarak kurulmuştur. Merkezi Amsterdam-Hollanda'da olup vakıf statüsündedir.

Tüm dünyada 60'dan fazla ülkeden, yaklaşık 50 civarı Türk firmaları olmak üzere, 800+ üye kuruluşla faaliyet göstermektedir. Üyeleri arasında gıda ve ekipman şirketleri, üniversiteler, araştırma enstitüleri ve kamu otoriteleri yer almaktadır.

Üye firmaların konusunda uzman üst düzey çalışanlarının, konuya özel oluşturulan Çalışma Grup'larında bir arada hazırladıkları 60'dan fazla kılavuz ("Guideline") ile hijyenik tasarım konusunda küresel bazda sektöre yön vermektedir.

Dünya'da 40'dan fazla ülkedeki Yerel Temsilcilikleri ("Regional Section") vasıtası ile her ülkenin kendi dilinde eğitimler ve toplantılar düzenlemektedir.

Global Food Safety Initiative ile GFSI 2020 Kıyaslama Gereklilikleri I ve II Hijyenik Tasarım başlıkları kapsamında iş birliği yapmış ve GFSI onaylı gıda güvenliği standartlarında hijyenik tasarım detayları sorgulanır olmuştur.

### Eğitmen

#### Prof. Dr. Y. Onur Devres

Onur Devres Dokuz Eylül Üniversitesi, Makine Mühendisliği Bölümü'nde lisans (1983) ve yüksek lisans (1985) eğitimlerini tamamladıktan sonra 1985–1994 yılları arasında TÜBİTAK, Marmara Araştırma Merkezi, Gıda ve Soğutma Teknolojileri Bölümü'nde görev almıştır. Yıldız Teknik Üniversitesi, Makine Mühendisliği Bölümü'nde 1990 yılında doktora çalışmasını tamamlamıştır. Makine Mühendisliği Termodinamik Ana Bilim Dalında Ekim 1992'de Doçent unvanını kazanmıştır.

Mart 1994'de İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'ne katılmıştır. 8 Ekim 1998'de Gıda Mühendisliği ABD'da profesörlüğe yükselmiştir. İTÜ'de Gıda Teknolojisi Bilim Dalı Başkanı, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı, Rektörlük Gıda Hizmetleri Koordinatörü, İTÜ Sosyal Tesisleri Kurucu Başkanı, Bilişim Enstitüsü Yönetim Kurulu Üyesi, Enerji ve Bilişim Enstitüleri öğretim üyesi olarak görev yapmıştır. 2011 yılında İTÜ'den ayrılmış; Devres Teknoloji ve Dan Hiz Tic Ltd Şti'ni kurmuştur.

2013 yılında EHEDG Yetkili Eğitmeni olmuş ve EHEDG Türkiye ile ilgili faaliyetleri yürütmektedir. EHEDG Bölgesel Gelişme Çalışma Grubu üyesi ve EHEDG Türkiye Başkanı'dır. Halen sektör firmalarına hijyenik tasarım ve mühendislik ile soğuk zincir konularında çözüm ortağı olarak hizmet vermektedir.

### Eğitmen

#### Harun Tuygan

Harun Tuygan, İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nden (1997) mezun olmuştur.

2000–2022 yılları arasında Nestlé Mis Süt, Cadbury ve Zeelandia gibi uluslararası şirketler ile Unmaş (UNO), Bahçıvan Gıda ve SBS Bilimsel Bio Çözümler (BEE'O) gibi yerli sermaye ile kurulmuş olan işletmelerde üretim ve kalite yöneticiliği yapmış; İcra Kurulu Üyesi olarak görev almıştır.

2021 yılından bu yana İstanbul Teknik Üniversitesi ile Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümleri Danışma Kurulu üyeliğini sürdürmektedir. Gıda endüstrisinde üretim bölümü yöneticiliğine yönelik deneyimlerini aktardığı "50 Soruda Üretim – Gıda Endüstrisinden Deneyim Paylaşımı" adlı kitabı 2023 yılında Amorf Kitap tarafından yayımlanmıştır.

2023 yılından itibaren kurucusu olduğu Tuygan Danışmanlık bünyesinde Üretim Yönetimi, Hijyenik Tasarım ve Sanitasyon alanlarında eğitmen ve danışman olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

EHEDG tarafından hijyenik tasarım risk yönetiminin sektörde yaygınlaştırılması amacıyla oluşturulan HDBS ("Hygienic Design Benchmarking Support Working Group") Çalışma Grubunun üyesi ve EHEDG Türkiye Genel Sekreteri'dir.

Bizi Takip Edin

 EHEDG Türkiye

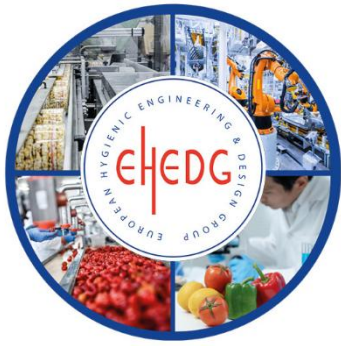
<https://www.linkedin.com/in/ehedg-t%C3%BCrkiye-a82589370/>

 EHEDG

<https://www.linkedin.com/company/ehedg/>

EHEDG Web Sitesi

<https://www.ehedg.org/>  
<https://www.ehedg.tr/>



European Hygienic Engineering & Design Group

**EHEDG**  
Türkiye

**İSTANBUL**  
ByOtell

## İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

Lalezar 1 Salonu  
Kozyatağı

6-7 Nisan 2026

### Kimler Katılmalı?

Hijyenik tasarım ve mühendislik konusu, çok disiplinli ve yetkin kişilerin takım olarak görev yapması gereken bir alandır. Tek bir mühendislik disiplininin, gıda sektörünün tüm beklentilerini karşılayacak çözüm üretmesi mümkün değildir.

GFSI 2020 Kıyaslama Gereklilikleri ("Benchmarking Requirements") ile birlikte gıda güvenliği standartları denetimleri sırasında hijyenik tasarım konusu daha fazla öne çıkmaya başlamıştır. Çok taraflı bakış açısı kazanabilmek için, kendilerini bu konularda yetiştirmek isteyen aşağıdaki görevlerde çalışan kişilerin katılımını tavsiye ediyoruz:

- Gıda sanayinde görev alan kalite güvence, teknik, bakım-onarım ekibi personeli
- GFSI II ve III Hijyenik Tasarım başlıklarının gündeme alındığı Gıda Güvenliği Standartları (BRCGS, FSSC22000, IFS, SQF vb.) denetimlerinde görev alan kişiler
- GFSI II ve III kapsamında yetkin çok disiplinli takım oluşturulması için hazırlık yapan firma çalışanları
- Gıda sanayisine bina ve cihaz tasarımı yapan, inşa eden/üreten mimarlar, mühendisler ve tasarımcılar
- Gıda sanayisine hizmet ve ürün sunan firma çalışanları
- Proje yönetimi, denetim ve danışmanlık firmaları personeli

### Eğitim Konuları

EHEDG eğitim malzemeleri EHEDG Eğitim Çalışma Grubu tarafından hazırlanmaktadır. Tüm dünyada aynı eğitim malzemesinin kullanılması ancak her ülkenin kendi dilinde eğitim yapılması EHEDG'nin öncelikleri arasındadır. Bu kapsamda hazırlanan ve iki gün içinde tamamlanması planlanan konu başlıkları aşağıda sunulmuştur:

- Mevzuat ve GFSI 2020 II ve III Hijyenik Tasarım Başlıkları
- Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
- Temizlik ve Dezenfeksiyon
- Temizlik Validasyonu
- Hijyenik Tasarım Kriterleri
- Bina ve Proses Yerleşimi
- Yapı Malzeme Seçimi
- Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
- Statik Sızdırmazlık ve Bağlantı Elemanları
- Gıda İşletmelerinde Vanaların Hijyenik Tasarımı
- Devreye Alma, Bakım ve Gıdaya Uygun Yağlayıcılar
- Pompalar ve Homojenizatörler
- Hijyenik Tasarım Risk Yönetimi
- Hijyenik Tasarım Doğrulaması amacı ile yapılan EHEDG Test Yöntemleri ve Sertifikalandırma
- Konu ile ilgili vaka analizleri, örnekler, çözümler katılımcılar ile bir arada değerlendirilecektir.

### Kayıt, Eğitim Ücreti ve EHEDG Sertifikası

- Eğitim başvuruları [egitim@ehedg.tr](mailto:egitim@ehedg.tr) adresine aşağıdaki bilgiler ile birlikte yapılacaktır:
  - Katılımcının adı ve soyadı, mesleği, görevi
  - GSM numarası ve eposta adresi
  - Fatura bilgileri
  - Acil durum iletişim bilgisi
- Katılımcı sayısı sınırlı olduğu için, kayıtlar başvuru sırasına göre alınacaktır. Eğitim öncesi ödemenin tamamlanması beklenmektedir. Bu konuda hassasiyet gösterenlere öncelik tanınacaktır.
- Eğitim ücreti 15,500 TL + %20 KDV'dir.
- Ödemeler aşağıdaki hesaba yapılacaktır:
  - Devres Teknoloji ve Danışmanlık Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.
  - Türkiye Garanti Bankası (Garanti BBVA), Acarkent Şubesi (665), Hesap No: 6 2968 65
  - IBAN TR54 0006 2000 6650 0006 2968 65
- Katılımcılar EHEDG Eğitim Çalışma Grubu tarafından oluşturulan, çoktan seçmeli 60 dakikalık sınava isteğe bağlı olarak katılabileceklerdir. %80 başarı sağlayan katılımcılara EHEDG Başarı Sertifikası verilecek ve isimleri EHEDG web sayfası üzerinden yayınlanacaktır.

Bizi Takip Edin

 EHEDG Türkiye

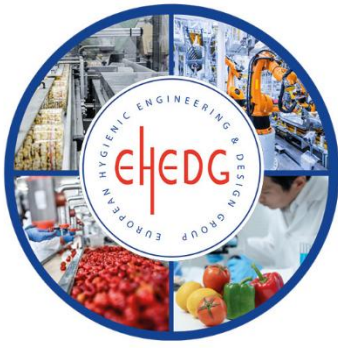
<https://www.linkedin.com/in/ehedg-t%C3%BCrkiye-a82589370/>

 EHEDG

<https://www.linkedin.com/company/ehedg/>

EHEDG Web Sitesi

<https://www.ehedg.org/>  
<https://www.ehedg.tr/>



European Hygienic Engineering & Design Group

**EHEDG**  
Türkiye

## İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

**İSTANBUL**  
ByOtell

Lalezar 1 Salonu  
Kozyatağı

6-7 Nisan 2026

### Eğitim Yeri

Byotell Kozyatağı'nda olup, İstanbul Havalimanına 58 km, Sabiha Gökçen Havalimanına 30 km, Taksim'e 18 km, Kadıköy'e 5 km mesafededir.

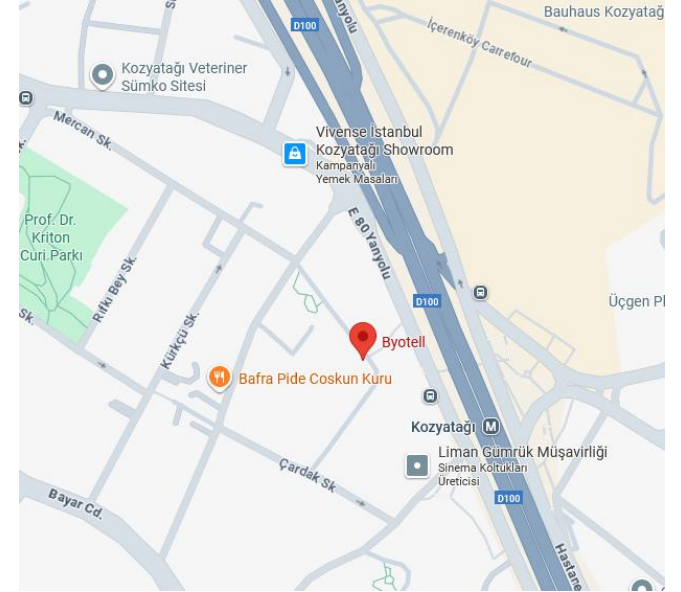
Sabiha Gökçen Havalimanı Metro Durağı'ndan M4 hattı ile 16 durak/45-60 dakika içinde Kozyatağı Metro Durağı'na ulaşmak mümkündür.

Adres: Saniye Ermutlu Sokak No: 3, Kozyatağı-İstanbul

Telefon: +90 216 571 61 00

WhatsApp: +90 530 277 74 64

Web: <https://www.byotell.com/>



### Bizi Takip Edin

 EHEDG Türkiye

<https://www.linkedin.com/in/ehedg-t%C3%BCrkiye-a82589370/>

 EHEDG

<https://www.linkedin.com/company/ehedg/>

EHEDG Web Sitesi

<https://www.ehedg.org/>  
<https://www.ehedg.tr/>

