



As ifm Türkiye, we are pleased to invite you to our seminar titled “Food Safety and Hygienic Design,” scheduled to take place on April 8.

In our seminar, we will focus on the importance of EHEDG-certified sensors in terms of food safety and innovative technologies and solutions offered by ifm.

Kindly find the seminar details and registration information below:

Date: 08.04.2026

Location: RadissonBlu Hotel, Ataşehir, İstanbul

LCV: ayten.karaman@ifm.com

Gıda Güvenliği ve Hijyenik Tasarım Semineri'mize Davetlisiniz!

Katılım Ücretsizdir ve Kontenjanla Sınırlıdır!

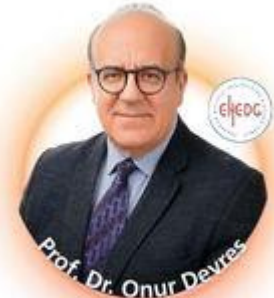
Gıda endüstrisinde güvenli, temizlenebilir ve kontaminasyondan arındırılmış prosesler oluşturmak, yalnızca yasal bir gereklilik değil; aynı zamanda ürün kalitesi ve tüketici sağlığı açısından vazgeçilmez bir zorunluluktur.

Gıda güvenliğinde standardı yükselten teknolojiler ve hijyenik tasarım ilkeleri artık her zamankinden daha kritik öneme gelmiştir. **ifm olarak**, bu alandaki güncel gereksinimleri, uluslararası standartları ve uygulama örneklerini paylaşacağımız ve **8 Nisan tarihinde, Radisson Blu-Ataşehir'de gerçekleştireceğimiz bu özel seminere sizi davet ediyoruz. Seminer detayları aşağıdaki gibidir, lütfen LCV kaydınızı yaptırmayı unutmayınız!**

Değerli Konuşmacılarımız:

Seminerimize, hijyenik tasarım alanında dünya çapında kabul gören uzman bir kuruluş olan **EHEDG Türkiye Başkanı Sayın Prof. Dr. Y. Onur Devres** “EHEDG Sertifikasyonlu Sensörlerin Gıda Güvenliği Açısından Önemi” sunumuyla yer alacaktır. EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), gıda güvenliğinin iyileştirilmesine öncülük eden, hijyenik tasarım konusunda uluslararası rehberlik sağlayan ve gıda üretim ekipmanlarında ve tesislerinde hijyenik mühendislik prensiplerinin geliştirilmesi, yaygınlaştırılması ve doğru uygulanmasını amaçlayan bir konsorsiyumdur.

Seminerimize ayrıca **Sayın Kevin Duda** - ifm Senior Director Country Group Management, konuşmacı olarak katılarak ifm'nin gıda güvenliği konusundaki vizyonunu ve çözümlerini anlatacaktır.



Bir diğ er seminer konuşmacımız **Sayın Uğur Pazarlı** - ifm SE, "ifm Hijyenik Tasarımlı Ürün Yelpazesi" konusunda bilgi verecektir. ifm, EHEDG'nin bir üyesi olarak, uluslararası hijyenik tasarım ve mühendisliğı standartları doğırtusunda çalışmakta ve sektördeki en güncel uygulamaların şekillenmesine katkı sağılamaktadır.



 **Tarih: 8 Nisan  arřamba**

 **Yer: Radisson Blu - Ataşehir İstanbul**

 **Saat: 09.30 - 14.00**

 **LCV Kayıt Maili: ayten.karaman@ifm.com**

! Son Kayıt Tarihi: 1 Nisan  arřamba

Seminerimize katılım ücretsiz olup kontenjanla sınırlıdır.

 n kayıt işlemi için yukarıda belirtilen e-posta adresine başvuruda bulunulması gerekmektedir.

Kayıt işleminiz tarafımızca teyit edilerek tamamlanacaktır.

Seminerimizde eşzamanlı  eviri hizmeti sunulacaktır.

Bu Seminere Neden Katılmalısınız?

- ✓ Gıda güvenliğinde güncel riskleri ve hijyenik tasarımın kritik rolünü uzmanlardan dinleme fırsatı elde edeceksiniz: Hijyenik tasarımın üretimde nasıl uygulanması gerektiğı ve yanlış uygulamaların nelere yol a abileceğı anlatılacak. Bu bilgiler, kontaminasyon risklerini azaltmada doğırudan fayda sağılayacaktır.
- ✓ ifm'nin hijyenik sensör ve otomasyon çözümlerinin üretim hatlarında sağıladığı avantajları  ğrenebileceksiniz: Hijyenik sensör tasarımının proses kalitesini nasıl yükselttiğini uygulama örnekleriyle görebileceksiniz.
- ✓ Dijitalleşmenin gıda güvenliğı süreçlerini nasıl dönüştürdüğünü keşfedeceksiniz: Veri izlenebilirliğı, otomasyon ve akıllı sensör teknolojilerinin hijyenik üretime katkıları ayrıntılı olarak ele alınacak.
- ✓ EHEDG standartlarının pratikte nasıl uygulandığını  ğreneceksiniz: Uluslararası hijyenik tasarım kılavuzlarının üretim süreçlerine entegrasyonu hakkında bilgi sahibi olacak, kendi tesisleriniz için uygulanabilir içgörüler edinebileceksiniz.

Kimler Katılmalı?

Gıda  retim tesislerinde kalite, üretim, bakım veya proses yönetiminden sorumlu profesyoneller.

Gıda güvenliğı, hijyenik tasarım ve proses iyileştirme alanında uzmanlaşmak isteyen ekipler.

Yeni nesil hijyenik otomasyon teknolojilerine yatırım yapmayı planlayan işletmeler.

ifm, hijyenik tasarım konusunda global otorite olan EHEDG'in bir  yesi olarak, uluslararası hijyen mühendisliğı standartları doğırtusunda çalışmakta ve sektördeki en güncel uygulamaların şekillenmesine katkı sağılamaktadır.

