



European Hygienic Engineering & Design Group

EHEDG
Türkiye

BURSA
Almira Hotel

Şehrazad Salonu
Santral Garaj, Osmangazi

İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

2-3 Ekim 2025

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 vakif statüsündedir.

Tüm dünyada 60'dan fazla ülkede, 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 sektöre yön vermektedir.

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

GFSI ile GFSI 2020 Kıyaslama Gereklilikleri I ve II Hijyenik Tasarım başlıkları kapsamında iş birliği yapmış ve GFSI 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 çalışmalarını tamamlamıştır. Makine Mühendisliği Termodinamik ABD'da 1992 yılında Doçent unvanını kazanmıştır.

1994 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'ne katılmıştır. 1998 yılında Gıda Mühendisliği ABD'da profesörlüğe yükselmiştir. İTÜ'de Gıda Teknolojisi Bilim Dalı Başkanı, Gıda Müh. 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 Başkanıdır. Halen sektör firmalarına özellikle hijyenik tasarım ve mühendislik konusunda çözüm ortağı olarak hizmet vermektedir.

Eğitmen

Prof. Dr. Barbaros Özer

Barbaros Özer Lisans ve Yüksek Lisans eğitimlerini Ankara Üniversitesi'nde tamamladıktan sonra the University of Reading (İngiltere)'de süt bilimi ve teknolojisi alanında doktora çalışmalarını yürütmüştür. 2000 yılında Doçent, 2006 yılında Profesör olan Özer doktora sonrası çalışmalarını İngiltere'de tamamladıktan sonra Münih Teknik Üniversitesi'nde (Almanya) misafir profesör olarak çalışmış ve the University of Foggia'da doktora dersleri vermiştir. 34 yıllık bir akademik deneyime sahip olan Özer bu süreçte ulusal ve uluslararası gıda firmaları/kuruluşları (FAO, Frankfurt School of Finance and Management, EBRD, AB vb.) ile çok sayıda proje yürütmüş ve ürün geliştirme ve proses optimizasyonu, kalite kontrol, hijyenik planlama ve zonlama, proses ve CIP validasyonu, gıda güvenliği gibi konularda danışmanlıklar yapmıştır. 100'ün üzerinde bilimsel makalesi ve beş adet kitabı bulunan Prof. Dr. Özer 2013'ten itibaren Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) yetkili eğitmeni olarak faaliyet göstermektedir. Kurucu ortağı olduğu AR-GE ve Danışmanlık şirketi bulunan Özer halen Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde akademik çalışmalarına devam etmektedir.

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/>



European Hygienic Engineering & Design Group

EHEDG
Türkiye

BURSA
Almira Hotel

Şehrazad Salonu
Santral Garaj, Osmangazi

İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

2-3 Ekim 2025

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
- 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 Doğrulaması
- 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 ve ehedg.tr@gmail.com adreslerine 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 12,500 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 EHEDG sayfası üzerinden yayınlanacaktır.

 EHEDG Türkiye

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

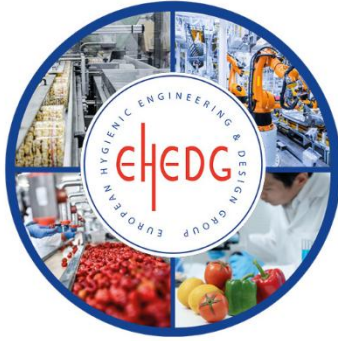
Bizi Takip Edin

 EHEDG

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

EHEDG Web Sitesi

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



European Hygienic Engineering & Design Group

EHEDG
Türkiye

İleri Hijyenik Tasarım Eğitimi

BURSA
Almira Hotel

Şehrazad Salonu
Santral Garaj, Osmangazi

2-3 Ekim 2025

Eğitim Yeri

Almira Hotel Bursa Osmangazi Santral Garaj'da olup, İzmir'e 350 km, Manisa'ya 300 km, Uşak'a 280 km, Çanakkale'ye 270 km, Adapazarı'na 190 km, Kütahya'ya 180 km, Balıkesir'e 160 km, Eskişehir'e 150 km, İzmit'e 130 km, Sabiha Gökçen Havalimanı'na 120 km, Bursa Yenişehir Havalimanı'na 50 km mesafededir.

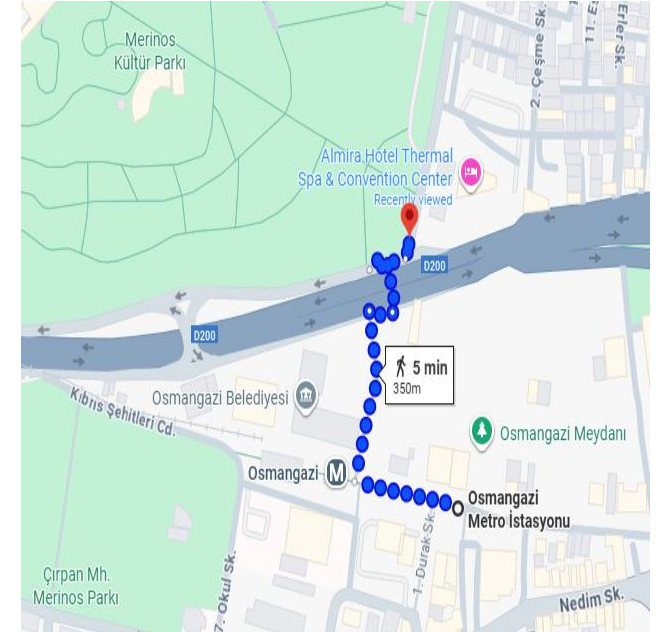
Osmangazi Metro Durağı'ndan yürüyerek 350 m/5 dakika içinde Almira Hotel'e ulaşmak mümkündür.

Adres: Ulubatlı Hasan Bulvarı, No: 5, 16200 Osmangazi-Bursa

Telefon: +90 224 250 20 38 - 39

Eposta: almira@almira.com.tr

Web: <https://www.almira.com.tr/>



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/>