

İş Güvençesi Eğitim Listesi

Gıda Sektörü'ne
Yönelik Eğitimler





Intertek Türkiye - Ürün Güvenliğinde Güçlü İş Ortağınız

Gıda güvenliği, yalnızca mevzuatlara uyumdan ibaret olmayan; bilimsel gelişmeler, teknolojik yenilikler ve küresel beklentiler doğrultusunda sürekli gelişen ve dönüşen stratejik bir alandır. Bu dinamik yapıda başarıya ulaşmak ve sektörde sürdürülebilir bir rekabet avantajı elde etmek için, doğru bilgiye, güncel uygulamalara ve güvenilir bir iş ortağına ihtiyaç duyarsınız. Intertek Türkiye, tam da bu noktada kurumunuzun ve profesyonel yolculuğunuzun yanında yer alır.

Gıda Sektörüne Yönelik Eğitimler



Alerjen Yönetim Sistemi Eğitimi

Eğitim Tanımı: Günümüzde, alerjen maddelere karşı olan hassasiyet ve duyarlılık gittikçe artış gösteren ve özellikle gıda sektöründe öncelikle yönetilmesi gereken konulardan biri haline gelmiştir.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda alerjen maddelerinin neler olduğunu ve yaygınlık durumlarını öğrenmek
- Alerjenlerin tüketici sağlığı üzerindeki etkilerini kavramak
- Alerjenlerle ilgili risk değerlendirme süreçlerini değerlendirmek
- Çapraz kontaminasyon kaynaklarını tanımlamak ve önleyici yaklaşımları öğrenmek
- Alerjen yönetimi kapsamında alınması gereken kontrol ve önlem uygulamalarını bilmek
- İlgili yasal mevzuatlar doğrultusunda ürün etiketlerinde yer alması zorunlu alerjen deklarasyon kurallarını öğrenmek
- Gıda sektöründeki güncel uygulamalar doğrultusunda alerjen yönetimine ilişkin bilgi ve beceriler kazanmak
- Edinilen bilgi ve becerileri kişi ve/veya kuruluş bünyesinde etkin şekilde uygulamak

Eğitim süresi: 8 saat

BRCGS Agents Brokers Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; katılımcılara BRCGS Agents & Brokers Standardı'nın temel gereklilikleri, aracı ve broker firmalarının BRCGS standardındaki kritik rolünü ve yasal yükümlülüklerini göstermektedir.

Eğitim Hedefleri:

- Tedarik zinciri yönetimi süreçlerini sistematik şekilde değerlendirmek
- Risk değerlendirme süreçlerine yönelik önleyici tedbirler almak
- Doğru dokümantasyon süreçlerini oluşturmak
- Denetim süreçlerine yönelik uygun bir hazırlık süreci oluşturmak
- Sürekli iyileştirme yaklaşımı doğrultusunda standarda uyumluluk sağlamak için öncelikleri belirlemek
- Sertifikasyon ve uygulama sürecini başarıyla yönetmek
- Etkin ve sürdürülebilir bir eğitim ve uygulama programı oluşturmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS Gluten Free Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitimde, glutensiz ürün tüketicilerinin; tüketici sağlığını koruyarak sertifikasyon süreçlerini başarıyla yönetmelerini sağlamak üzere etkin bir program oluşturulması amaçlanmıştır.

Eğitim Hedefleri:

- Glutensiz ürünlerde "20 ppm" altında gluten kalıntısını garanti eden prosesleri tasarlayabilmek
- Ham madde tedarikinden son ürüne kadar tüm aşamalarda çapraz bulaşmayı önleyecek kontrol noktalarını belirleyebilmek
- Analiz yöntemleri (ELISA, PCR) ve doğrulama süreçlerini yönetebilmek
- Çölyak hastaları başta olmak üzere glutensiz ürün tüketimini tercih eden tüketiciler ve üreticiler için güvenli üretim yaparak pazar erişimini genişletebilmek
- Resmi denetimlerde karşılaşılabilecek uygunsuzlukları önceden engelleyecek bilgiye sahip olmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS Plant Based Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitimle katılımcılara; bitkisel bazlı gıda üreticilerinin BRCGS standartlarına uygun üretim yapabilmesi için gereken bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmıştır.

Eğitim Hedefleri:

- Bitkisel bazlı ürünlerdeki özel hijyen ve güvenlik gerekliliklerini kavramak
- Çapraz bulaşma risklerini (alerjen, mikrobiyolojik) kontrol altına almak için pratik çözümler geliştirebilmek
- Bitkisel bazlı ürün üretim süreçlerini BRCGS PB standart gereklilikleri ile uyumu entegre edebilmek
- Tüketici taleplerine uygun, şeffaf etiketleme ve izlenebilirlik sistemleri kurmak
- Sürdürülebilir üretim için gereken prosedürleri öğrenmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS START! Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: BRCGS START! Standardı, gıda güvenliği yolculuğunun başındaki küçük ve orta ölçekli işletmeler ile yeni kurulmuş şirketler için özel olarak tasarlanmış; GFSI (Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) tanınırlığı olmayan bir çerçevede standardıdır. Bu eğitim, standardın temel gerekliliklerini, bir gıda güvenliği yönetim sisteminin (GGYS) temel taşlarını nasıl oluşturacağınızı adım adım ve pratik bir şekilde öğretir. Karmaşık olmayan, anlaşılır bir dille hazırlanmış bu standart, firmanızı daha kapsamlı GFSI standartlarına (BRCGS Food, IFS, FSSC 22000) hazırlamak için mükemmel bir başlangıç noktasıdır.

Eğitim Hedefleri:

- BRCGS START! Standardı'nın amacını, yapısını ve diğer BRCGS standartlarıyla olan ilişkisini anlamak
- Temel iyi hijyen (GHP) ve iyi üretim uygulamalarının (GMP) prensiplerini öğrenmek ve bu uygulamaları işletmenize nasıl entegre edeceğinizi görmek
- Basit ve etkili bir HACCP planı veya gıda güvenliği planı oluşturma sürecini adım adım öğrenmek
- Temel dokümantasyon (prosedürler, talimatlar, kayıtlar) oluşturma ve yönetme becerisi kazanmak
- Bir sonraki aşama olan GFSI standartlarına geçiş için güvenle ilerleyebileceğiniz sağlam bir altyapı oluşturmak ve bir iyileştirme planı hazırlamak
- Müşterilerinize, gıda güvenliğine olan bağlılığınızı göstermenin somut bir yolunu elde etmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS Tüketici Ürünleri Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitimle, gıda dışı tüketici ürünleri üreticilerinin BRCGS CP standardını etkin şekilde uygulayarak güvenli ve kaliteli ürünler sunmalarını desteklemek; katılımcıların bu süreci hem yönetebilmelerini hem de sahada etkili biçimde hayata geçirebilmelerini sağlamak amaçlanmaktadır.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda dışı ürünlerde (kozmetik, temizlik ürünleri, tekstil vb.) fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri yönetebilmek
- Ürün güvenliği testleri (toksikoloji, alerjenik etkiler) ve raporlama süreçlerini öğrenmek
- Tüketici şikayetleri ve geri çağırımlar için etkin bir yönetim sistemi kurmak
- Uluslararası pazarlarda BRCGS CP sertifikasıyla rekabet avantajı elde etmek
- Sürdürülebilir ürün üretim teknikleriyle kurumsal itibarı güçlendirmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS Ambalaj Materyalleri Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: BRCGS PM - Ambalaj Materyalleri için Global Standardı, gıda ambalaj sektöründe yer alan kuruluşlara özgü oluşturulmuş kalite, hijyen ve güvenliği içeren bütünlük bir standart anlayışını taşıyan uygulanabilirliği yüksek, şeffaf standartlardan birisidir.

Eğitim Hedefleri:

- BRCGS standardının geçmişi, amacı ve sağladığı faydalar hakkında bilgi vermek
- Temel gereklilikler ve niyet beyanları dâhil olmak üzere standardın tüm gereklilikleri anlamak
- Belgelendirme ve sürdürülebilirlik açısından BRCGS standardını etkin şekilde özümsemek
- BRCGS denetim metodolojisini anlamak
- Yeni eklenen bölüm ve maddelerle birlikte denetim ve denetim sürecini etkin biçimde takip edilebilmek
- Tüm bu süreçlerin sektöre yönelik uygulamalarla desteklenerek gerekli bilgi ve becerileri kazandırmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

BRCGS Depolama ve Dağıtım Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: BRCGS SD – Depolama ve Dağıtım Sektörü için Global Standardı'nda, depolama ve dağıtım faaliyetleri sektöründe yer alan kuruluşların ürünlerinin güvenliği, kalitesi ve yasalılığı açısından önemli olan tehlikeleri belirlemek ve kontrol etmek için belirli bir yönetim sistemi anlayışına sahip olması gerekmektedir.

Eğitim Hedefleri:

- BRCGS standardının geçmişi, amacı ve sağladığı faydalar hakkında katılımcılara kapsamlı bilgi sunmak
- Temel gereklilikler ve niyet beyanları dâhil olmak üzere standardın tüm gerekliliklerinin doğru şekilde anlaşılmasını sağlamak
- Belgelendirme ve sürdürülebilirlik açısından BRCGS standardının etkin biçimde özümsemesine destek olmak
- BRCGS denetim metodolojisini katılımcılara aktarmak, yeni eklenen bölüm ve maddeler doğrultusunda denetim ve denetim sürecinin etkin şekilde takip edilebilmesini sağlamak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat



BRCGS Gıda Güvenliği Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: BRCGS Gıda standardı; perakende ürünler, gıda ürünleri ve gıda hizmeti veren kuruluşları ve gıda üreticileri tarafından kullanım için gıda veya girdiler olarak tedarik edilen işlenmiş gıdaların imalatı ve birincil ürünlerin hazırlanması ile ilgili gerekliliklerin uygunluğuna yönelik yapılan uluslararası geçerliliği bulunan bir standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- BRCGS Gıda Güvenliği Küresel Standardının geçmişi ve sağladığı faydalar hakkında bilgi vermek
- Temel gereklilikler ve niyet beyanları dâhil olmak üzere standardın tüm gerekliliklerinin anlaşılmasını sağlamak
- Belgelendirme ve sürdürülebilirlik kapsamında BRCGS standardının etkin biçimde özümsemesine destek olmak
- BRCGS tarafından yürütülmekte olan mevcut uygunluk izleme programlarını aktarmak
- BRCGS denetim metodolojisinin anlaşılmasını sağlamak, Yeni eklenen bölüm ve maddeler doğrultusunda denetim ve denetim sürecinin etkin şekilde takip edilebilmesine yönelik bilgi ve beceriler kazandırmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

FSMA (Food Safety Modernization Act) Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından yayınlanan ve küresel gıda tedarik zincirini derinden etkileyen Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası'nın (FSMA) temelini oluşturan yedi temel kuralın kapsamlı bir incelemesidir. Katılımcılar; yasanın önleyici odaklı yaklaşımını, ithalatçı ve üreticilere getirdiği yeni yükümlülükleri ve uyum sağlamak için gerekli adımları öğrenirler.

Eğitim Hedefleri:

- FSMA'nın temel prensiplerini ve önleyici kontroller üzerine kurulu felsefesini anlamak
- İnsan Gıdası için Önleyici Kontroller, Yabancı Tedarikçi Doğrulama Programı (FSVP) ve Tedarik Zincirinde Önleyici Tedbirler gibi temel kuralların gerekliliklerini özümsemek
- Firmanın FSMA'ya uyum durumunu değerlendirebilmek ve bir uyum planı oluşturabilmek
- Olası FDA denetimlerine hazırlık için gerekli bilgi ve farkındalığı kazanmak

Eğitim süresi: 8 saat

FSPCA - PCQI Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; FDA tarafından resmi olarak tanınan ve "İnsan Gıdası için Önleyici Kontroller" kuralı uyarınca bir PCQI'nin sahip olması beklenen yetkinlikleri kazandırmayı amaçlayan standart bir eğitim programıdır. Eğitim, FSPCA (Gıda Güvenliği Önleyici Kontroller İttifakı) müfredatını takip eder ve başarılı katılımcılar, resmi FSPCA PCQI sertifikası almaya hak kazanır.

Eğitim Hedefleri:

- Bir gıda güvenliği planının tehlikelerini tanımlama, önleyici kontrolleri oluşturma, yönetme ve doğrulama prensiplerini öğrenmek
- Tehlikeleri yönetmek için bir Gıda Güvenliği Planı'nın nasıl geliştirileceğini, uygulanacağını ve güncelleneceğini anlamak
- Önleyici kontroller, doğrulama ve doğrulama prosedürleri, düzeltme ve düzeltici faaliyetler ve kayıt tutma gereklilikleri konularında yetkinlik kazanmak
- FSMA'nın İnsan Gıdası kuralına yasal uyumluluğu sağlayacak kalifiye personel olmak

Eğitim süresi: 20 saat

FSSC 22000 Yem Standardı - Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; hayvan yemi üretim tesislerinin gıda zincirinin güvenliğini sağlamak üzere uygulamalarını nasıl yöneteceklerine dair gereklilikleri belirleyen FSSC 22000 Yem Standardının detaylı bir şekilde anlaşılmasını sağlamaktadır. Mevcut ISO 22000 sertifikalı veya yeni belge almayı hedefleyen yem üreticileri için tasarlanmıştır.

Eğitim Hedefleri:

- FSSC 22000 Yem Standardı'nın yapısını, ISO 22000 temel gerekliliklerini ve Ek Gerekliliklerini öğrenmek
- Yem sektörüne özgü tehlikeleri (ör. melamin, dioksin, ağır metaller) ve bunların kontrol yöntemlerini anlamak
- Standardın spesifik ek gerekliliklerine (örn; Hayvan Sağlığı & Refahı) hakim olmak
- Denetimlere etkin bir şekilde hazırlanmak ve başarılı bir sertifikasyon süreci yürütmek için adım atmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

FSSC 22000 Ambalaj Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Gıda ile temas eden ambalaj malzemeleri üreticileri için tasarlanan bu eğitim, FSSC 22000 Ambalaj standardının şartlarını ve uygulama prensiplerini kapsar. Ambalaj kaynaklı kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik bulaşanların önlenmesi ve yönetim sistemleri ile kontrol altına alınması odak noktasıdır.

Eğitim Hedefleri:

- FSSC 22000 Ambalaj Standardı'nın temel ve özel gerekliliklerini detaylıca anlamak
- Ambalaj malzemelerine özgü tehlikeleri (migrasyon, baskı boyaları, küf oluşumu vb.) tanımlayabilmek ve risk değerlendirmesi yapabilmek
- Ambalaj üretim süreçlerinde hijyenik tasarım ve iyi üretim uygulamalarının (GMP) önemini kavramak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

FSSC 22000 Gıda Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sertifikasyonu, GFSI (Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) tarafından tam tanınan bir gıda güvenliği yönetim sistemi standardıdır. Bu eğitim, standardın tüm bileşenlerini (ISO 22000, FSSC Ek Gereklilikler, Teknik Şartnameler) kapsayarak katılımcıları belgelendirme sürecine hazırlar.

Eğitim Hedefleri:

- FSSC 22000 standardının yapısını, tüm maddelerini ve birbirleri arasındaki ilişkiyi kavramak
- Yeni versiyon ile gelen yeni gerekliliklere hakim olmak
- Etkin bir gıda güvenliği kültürü oluşturma ve yayma yöntemlerini öğrenmek
- İç denetçileri ve sistem sorumlularını, başarılı bir denetim ve sertifikasyon süreci için yetkin hale getirmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

FSSC 22000 Hazır Yemek Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; catering firmaları, restoran zincirleri, hastane ve otel mutfakları gibi hazır yemek sektörüne hizmet veren kuruluşlar için özel olarak geliştirilmiş FSSC 22000 Hazır Yemek Standardı'nın tüm gerekliliklerini kapsar. Soğuk zincir yönetimi, dağıtım ve servis süreçlerinin güvenliği özel vurgu yapılan konulardır.

Eğitim Hedefleri:

- Hazır yemek sektörünün spesifik tehlikelerini (sıcaklık kontrolü, çapraz bulaşma, alerjen yönetimi, personel hijyeni) ve kontrol önlemlerini öğrenmek
- FSSC 22000 Hazır Yemek Standardı'nın ek gerekliliklerini ve ISO 22000 ile entegrasyonunu anlamak
- Dağıtım, taşıma ve son tüketim noktasına kadar olan tüm süreçlerde gıda güvenliğinin nasıl sağlanacağını planlamak
- Toplu tüketim noktalarına hizmet veren tedarikçiler için rekabet avantajı elde etmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

FSSC 22000 Perakende Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; gıda perakendecileri ve toptancıları için tasarlanmış FSSC 22000 Perakende Standardı'nın tüm gerekliliklerini kapsar. Depolama, raf yönetimi, taze ürün işleme (kesme, paketlenme) ve müşteriye sunum süreçlerinde gıda güvenliğinin nasıl yönetileceğine odaklanır.

Eğitim Hedefleri:

- Perakende sektörüne özgü tehlikeleri (raf ömrü yönetimi, depolama koşulları, taze ürün işleme, tüketici etkileşimi) tanımlamak ve kontrol altına almak
- FSSC 22000 Perakende Standardı'nın ek gerekliliklerini ve Tedarikçi Yönetimi, İzlenebilirlik ve Geri Çağırma prosedürlerini öğrenmek
- Mağaza içi operasyonlarda etkin bir gıda güvenliği sisteminin nasıl kurulacağını ve yürütüleceğini anlamak
- GFSI tanınırlığı ile müşteri ve tedarikçi ilişkilerini güçlendirmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat





FSSC 22000 Taşıma ve Depolama Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; gıda, ambalaj ve yemin taşınması, depolanması ve dağıtımı ile uğraşan lojistik firmaları için geliştirilmiş FSSC 22000 Taşıma ve Depolama Standardı'nı detaylandırır. Soğuk zincir yönetimi, çapraz bulaşmanın önlenmesi, yüksek riskli yükler ve temizlik prosedürleri üzerinde durulur.

Eğitim Hedefleri:

- Lojistik sektöründeki kritik gıda güvenliği tehlikelerini (sıcaklık sapmaları, fiziksel/kimyasal bulaşma, hijyen) ve kontrol önlemlerini öğrenmek.
- Taşıma araçlarının seçimi, yükleme-boşaltma prensipleri, temizlik ve dezenfeksiyon validasyonu ve izlenebilirlik gerekliliklerini anlamak.
- FSSC 22000 Taşıma ve Depolama Standardı'nın ek gerekliliklerini ve operasyonel PRP'lerini uygulamak.

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

HACCP / HARA - Geçerli Kılma, İzleme, Doğrulama ve Gözden Geçirme Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu ileri düzey eğitim; bir HACCP planının statik bir belge olmadığını, sürekli bir iyileştirme döngüsü olduğunu vurgular. Kontrol önlemlerinin geçerli kılınması (validation), kritik limitlerin izlenmesi, sistemin doğrulanması (verification) ve yönetim gözden geçirmesi süreçlerinin pratik uygulamalarını içerir.

Eğitim Hedefleri:

- Geçerli kılma (validation) ve doğrulama (verification) kavramları arasındaki kritik farkı anlamak ve uygulamak.
- Kontrol önlemlerinin seçilen tehlikeleri etkili bir şekilde kontrol ettiğini bilimsel ve teknik verilerle kanıtlamak (geçerli kılma).
- HACCP sisteminin plana uygun çalışıp çalışmadığını denetlemek, izleme kayıtlarını analiz etmek ve düzeltici faaliyetleri yönetmek (doğrulama).
- HACCP planını etkin kılmak ve sürekli iyileştirme için veriye dayalı kararlar alabilmek.

Eğitim süresi: 8 saat

Genel Mikrobiyoloji Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; gıda güvenliği açısından kritik öneme sahip mikroorganizmaların (bakteri, virüs, küf, maya) temel özellikleri, bulaşma kaynakları, gelişme koşulları ve kontrol yöntemleri hakkında pratik bilgiler sunar. Gıda bozulmaları ve gıda kaynaklı hastalıkların mikrobiyolojik temelleri incelenir.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda endüstrisinde öne çıkan patojen ve bozulma mikroorganizmalarını (ör. Salmonella, Listeria, E. coli, Küfler) tanımak.
- Mikrobiyal büyümeyi etkileyen faktörleri (sıcaklık, pH, su aktivitesi) anlamak ve bu bilgiyi ürün/formülasyon geliştirmede kullanmak.
- Temel mikrobiyolojik numune alma ve test prensiplerini öğrenmek.
- Temizlik-dezenfeksiyon, personel hijyeni ve sıcaklık kontrolü gibi önlemlerin mikrobiyolojik temelini kavrayarak uygulamaları daha etkin hale getirmek.

Eğitim süresi: 8 saat



Gıda Savunma Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; gıda tedarik zincirinin kasıtlı olarak zarar verme amacıyla sabotaj veya biyoterörizme karşı korunması (food defense) için gereken strateji ve araçları sağlar. Tesis güvenliğinin değerlendirilmesi (TACCP veya benzeri), hassas noktaların belirlenmesi ve azaltıcı önlemlerin planlanması konularını kapsar.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda güvenliği (food safety) ve gıda savunması (food defense) arasındaki temel farkı anlamak
- Tesis için bir gıda savunma risk değerlendirmesi yapabilmek ve hassas noktaları belirleyebilmek
- Fiziksel güvenlik, personel güvenliği, bilgi kontrolü ve ziyaretçi yönetimi gibi azaltıcı önlemleri uygulamak
- FSSC 22000, IFS ve BRCGS gibi standartların gıda savunması gerekliliklerini karşılamak

Eğitim süresi: 8 saat

Gıda / Ürün Taklit - Tağşiş Eğitimi

Eğitim Tanım: Bu eğitim; gıda dolandırıcılığı (food fraud) olarak da bilinen taklit ve tağşiş risklerinin ekonomik, marka itibarı ve halk sağlığı boyutlarını ele alır. Bir Gıda Dolandırıcılığı Savunmasızlık Değerlendirmesi'nin (Food Fraud Vulnerability Assessment) nasıl yapılacağını ve azaltma planlarının nasıl oluşturulacağını öğretir.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda taklidi (adulteration) ve tağşişi (fraud) motive eden faktörleri ve yaygın yöntemleri öğrenmek
- Tedarik zincirindeki savunmasız noktaları belirlemek için metodolojik bir risk değerlendirmesi yapabilmek
- Tedarikçi onayı, spesifikasyon yönetimi, sertifikasyon ve testler gibi azaltıcı önlemleri planlamak ve uygulamak
- FSSC 22000, IFS ve BRCGS standartlarının Gıda Dolandırıcılığı ile ilgili gerekliliklerini karşılamak

Eğitim süresi: 8 saat

Gluten Free Bilgilendirme Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; çölyak hastaları ve gluten hassasiyeti olan tüketiciler için güvenli ürünler üretmek isteyen firmalara yöneliktir. Glutensiz üretimin temel prensipleri, çapraz bulaşma risklerinin yönetimi, mevzuat gereklilikleri ve etiketleme kuralları konularında bilgi sağlar.

Eğitim Hedefleri:

- Gluten ile ilgili hastalıkları ve tüketici gereksinimlerini anlamak
- Türk Gıda Kodeksi Glutensiz Gıda Tebliği ve uluslararası düzenlemeleri (FDA, CODEX) öğrenmek
- Ham maddeden nihai ürüne kadar tüm süreçte çapraz bulaşmayı önlemek için gerekli operasyonel kontrolleri (ayırma, temizlik prosedürleri, analiz) tasarlamak
- "Glutensiz" iddiasında bulunabilmek ve doğru etiketleme yapabilmek için gerekli koşulları sağlamak

Eğitim süresi: 8 saat

GMP + Yem Güvenliği Bilgilendirme Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; uluslararası yem sektöründe en yaygın kabul gören GMP+ (Good Manufacturing Practice +) Sertifikasyonu hakkında temel bilgileri sağlar. Yem güvenliği, yemin hayvan sağlığı üzerindeki etkisi ve nihayetinde gıda zincirine ve insan sağlığına olan katkısı konularını kapsar.

Eğitim Hedefleri:

- GMP+ International entegre yaklaşımını ve standart modüllerini (Temel Modül, FSA Modülü, Tedarikçi Modülü) tanımak
- Yem sektörüne özgü HACCP prensiplerini ve yüksek riskli tehlikeleri (mikotoksinler, dioksinler, ilaç kalıntıları) anlamak
- Tedarikçi denetimi, izlenebilirlik ve ürün geri çağırma prosedürleri hakkında bilgi sahibi olmak
- Uluslararası yem ticaretine açılmak üzere adım atmak

Eğitim süresi: 8 saat



İleri Düzey HACCP Eğitimi

Eğitim Tanımı: Temel HACCP bilgisine sahip katılımcılar için tasarlanmış bu eğitim; prensiplerin derinlemesine anlaşılmasına ve pratikte karşılaşılan kompleks senaryoların çözümüne odaklanır. Tehlike analizinde karar verme teknikleri, karmaşık üretim hatları için kontrol noktalarının belirlenmesi ve etkin bir HACCP ekibinin yönetilmesi gibi konular işlenir.

Eğitim Hedefleri:

- Tehlike analizini daha etkin ve kanıta dayalı bir şekilde yürütebilmek için gelişmiş araç ve teknikleri (örneğin, karar ağaçlarının alternatifleri) kullanmak
- Çok bileşenli ürünler veya karmaşık prosesler için Kritik Kontrol Noktalarını (KKN) doğru bir şekilde belirlemek ve gerekçelendirmek
- HACCP planının yaşayan bir belge olarak nasıl sürdürüleceğini, gözden geçirileceğini ve iyileştirileceğini öğrenmek
- HACCP ekibini kurmak, yönetmek ve ekip içindeki farklı disiplinlerden nasıl maksimum verim alınacağını anlamak

Eğitim süresi: 16 saat

İleri Düzey HARA - Tehlike ve Risk Yönetimi (Ambalaj Sektörü için) Eğitimi

Eğitim Tanımı: Ambalaj sektörüne özel olarak hazırlanan bu ileri düzey eğitim; gıda ile temas eden malzemelerdeki (FCM) kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik tehlikelerin risk değerlendirmesinde uzmanlaşmayı amaçlar. Migrasyon modelleri, NIAS (Kasıtsız Eklenen Maddeler) ve tedarik zincirinde risk yönetimi gibi spesifik konular derinlemesine incelenir.

Eğitim Hedefleri:

- Ambalaj malzemelerinden kaynaklanan kimyasal migrasyon risklerini değerlendirmek için gerekli ileri düzey bilgiye sahip olmak
- NIAS'ın (Kasıtsız Eklenen Maddeler) tanımlanması, karakterizasyonu ve risk değerlendirmesi süreçlerini anlamak
- Tedarikçilerden gelen ham maddelerin ve mürekkeplerin risk bazlı bir yaklaşımla nasıl yönetileceğini öğrenmek
- Müşteri (gıda üreticisi) spesifikasyonlarını ve yasal migrasyon limitlerini karşılamak için proaktif bir risk yönetimi stratejisi geliştirmek

Eğitim süresi: 16 saat

Hijyen ve Gıda Güvenliği Eğitimi

Eğitim Tanımı: Gıda işletmelerindeki tüm çalışanların (üretim, temizlik, depo, bakım) alması gereken temel zorunlu eğitimdir. Gıda güvenliğinin neden önemli olduğu, bireysel sorumluluklar ve günlük çalışma pratiklerinde hijyen kurallarının nasıl uygulanacağı konusunda farkındalık yaratmayı hedefler.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda kaynaklı hastalıklara neden olan temel tehlikeleri (biyolojik, kimyasal, fiziksel) tanımak
- Kişisel hijyenin (el yıkama, üniforma, davranış kuralları) kritik önemini kavramak ve uygulamak
- Çapraz bulaşmanın (alerjenler, mikroorganizmalar) nasıl önleneceğini öğrenmek
- Temizlik ve dezenfeksiyon, atık yönetimi ve alerjen kontrolü gibi temel prensipleri günlük işlerine entegre etmek

Eğitim süresi: 8 saat

Hijyenik Dizayn Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; gıda güvenliğinin üretim sonrası temizlikle değil, tesis ve ekipmanların tasarım aşamasında başladığı prensibine dayanır. EHEDG (Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu) prensipleri çerçevesinde, temizlenebilir ve bakteri barındırmaz ekipman, tesis ve altyapının nasıl olması gerektiğini detaylandırır.

Eğitim Hedefleri:

- Hijyenik dizaynın temel prensiplerini (temas yüzeyleri, malzeme seçimi, kaynak kalitesi, drenaj, ölü bölgeler) öğrenmek
- Ekipman ve tesis tasarımında mikrobiyolojik riskleri en aza indirecek özellikleri talep edebilmek ve değerlendirebilmek
- Temizlik ve dezenfeksiyon maliyetlerini ve süresini azaltacak, ürün kalitesini artıracak çözümleri tanımak
- Yeni yatırım, ekipman alımı veya tesis renovasyonu süreçlerine hijyenik dizayn kriterlerini dahil edebilmek

Eğitim süresi: 8 saat

IFS Broker Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Ticaret şirketleri, araçlar ve kendi markalı ürünleri (private label) için üretim yaptıran brokerlar için tasarlanmış IFS Broker Standardı'nın tüm gerekliliklerini kapsar. Tedarikçi seçimi, kalifiye edilmesi, izlenmesi ve ürün spesifikasyonlarının yönetimi ana odak noktalarıdır.

Eğitim Hedefleri:

- IFS Broker Standardı'nın yapısını, maddelerini ve tedarik zinciri yönetimi üzerindeki vurgusunu anlamak
- Tedarikçi onay süreci, performans izleme, denetim planlaması ve düzeltici faaliyet yönetimi konularında yetkinlik kazanmak
- Ürün spesifikasyonları, etiketleme ve geri çekme/geri çağırma prosedürlerini etkin bir şekilde yönetmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

IFS Global Market Programları Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; IFS'e geçiş yapmak isteyen ancak henüz tam standardın gerekliliklerini karşılamaya hazır olmayan küçük ve orta ölçekli işletmelere yönelik IFS Progress Programı'nı tanıtır. Temel gıda güvenliği gerekliliklerini karşılamak için bir basamak görevi görür.

Eğitim Hedefleri:

- IFS Progress Programı'nın (Temel ve Orta Seviye) amaçlarını ve yapısını anlamak
- IFS Programlarına (Food, Logistic, HPC, PACsecure) geçiş için bir hazırlık aşaması olarak temel gıda güvenliği sistemini kurmak ve iyileştirmek
- Kendi kendine değerlendirme sürecini yönetmek ve bir IFS yetkili kuruluşu tarafından yapılacak değerlendirmeye hazırlanmak
- IFS ailesine adım atarak müşteri beklentilerini karşılamak ve pazara giriş imkanlarını artırmak

Eğitim süresi: 8 saat

IFS PACsecure Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Gıda ile temas eden birincil ve ikincil ambalaj malzemeleri üreticileri için geliştirilmiş IFS PACsecure Standardı'nın tüm gerekliliklerini kapsar. Ambalajın gıda güvenliği üzerindeki etkisi, kimyasal ve fiziksel risklerin yönetimi ve tedarikçi sürekliliği üzerinde durulur.

Eğitim Hedefleri:

- IFS PACsecure Standardı'nın yapısını, gıda güvenliği ve ürün kalitesi gerekliliklerini detaylı bir şekilde anlamak
- Ambalaj üretim süreçlerine özgü tehlikeleri (migrasyon, küf, temizlik kalıntıları) tanımlamak ve kontrol etmek
- Mürekkep, yapıştırıcı ve ham madde tedarikçilerinin yönetimi için etkin bir sistem kurmak
- Gıda üreticilerinin beklentilerini karşılamak ve GFSI tanınırlığına sahip bir ambalaj tedarikçisi olmak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

IFS Wholesale & Cash and Carry Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Toptancı ve cash & carry marketler gibi toplu satış noktaları için tasarlanmış IFS standardının gerekliliklerini ele alır. Depolama, ürün kabul, partilerin ayrıştırılması ve müşteriye satış süreçlerindeki gıda güvenliği risklerinin yönetimi üzerine odaklanır.

Eğitim Hedefleri:

- IFS Wholesale Standardı'nın perakendeden farklılık gösteren gerekliliklerini öğrenmek
- Çok çeşitli tedarikçiden gelen ürünlerin kabul kriterlerini, depolama koşullarını ve izlenebilirliğini yönetmek
- Farklı müşteri profillerine (perakendeci, restoran, bireysel tüketici) hitap ederken gıda güvenliğini nasıl sağlanacağını anlamak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat



IFS Gıda Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Gıda üreticileri için GFSI tarafından tanınan en önemli standartlardan biri olan IFS Food'un kapsamlı bir incelemesidir. Standardın temel gereksinimleri olan "Yüksek Seviye Yapı", risk bazlı düşünce, süreç yönetimi ve KPI'ların ölçümü üzerinde özellikle durulur.

Eğitim Hedefleri:

- IFS Food Standardı'nın temel prensiplerini ve "KO-Uygunsuzluk-Sapma-Uygunluk" değerlendirme sistemini anlamak
- Ürün geri çekme/geri çağırma, tedarikçi yönetimi ve temizlik validasyonu gibi zorunlu prosedürleri nasıl oluşturulacağını öğrenmek
- IFS Food'un vurguladığı süreç izleme ve ölçümleme (KPI'lar) gerekliliklerini karşılamak
- Perakende pazarlarına giriş için kritik öneme sahip olan bu standarda uyum sağlamak

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

IFS Lojistik Standardı Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Taşıma, depolama, dağıtım ve sevkiyat hizmeti veren tüm lojistik firmaları için IFS Lojistik Standardı'nın gerekliliklerini detaylandırır. Sıcaklık kontrollü lojistik, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve taşıma araçlarının hijyenik koşulları özel vurgu yapılan konulardır.

Eğitim Hedefleri:

- IFS Lojistik Standardı'nın yapısını ve taşıma türüne (kuru, soğuk zincir, donuk) göre özelleşen gerekliliklerini anlamak
- Taşıma ünitesi ve ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyon validasyonunun nasıl yapılacağını öğrenmek
- Sıcaklık izleme, mühürleme ve sevkiyat öncesi kontrolleri etkin bir şekilde yönetmek

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

ISO 22000:2018 GGYS Bilgilendirme / Geçiş Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim, gıda güvenliği yönetim sisteminin uluslararası temel standardı olan ISO 22000:2018'in şartlarını ve yüksek seviye yapısını (HLS) açıklar. Risk bazlı düşünce, liderlik ve süreç yönetimi vurgulanır.

Eğitim Hedefleri:

- ISO 22000:2018 standardının yeni yüksek seviye yapısını (HLS) ve diğer yönetim sistemi standartlarıyla uyumunu kavramak.
- Kuruluşun bağlamı, ilgili taraflar ve risk bazlı düşünce gerekliliklerini yerine getirmek.
- Operasyonel PRP'ler, HACCP planı ve yönetim sistemi arasındaki ilişkiyi kurmak.
- Mevcut süreci yönetmek ve başarılı bir sertifikasyon denetimi için gerekli adımları atmak.

Eğitim süresi: 16 saat/8 saat

İyi Hijyen Uygulamaları (GHP-Good Hygiene Practices) Eğitimi

Eğitim Tanımı: GHP, gıda güvenliği yönetim sisteminin temelini oluşturan, gıda işletmelerinde fiziksel çevre ve çalışma koşullarının hijyenik olmasını sağlayan temel koşullardır. Bu eğitim; tesis hijyeni, ekipman temizliği, atık yönetimi, haşere kontrolü ve personel hijyeni gibi zorunlu ön gereksinim programlarının temel prensiplerini pratik örneklerle anlatır.

Eğitim Hedefleri:

- GHP'nin bir gıda güvenliği sistemindeki kritik önemini anlamak.
- Temizlik ve dezenfeksiyon, haşere kontrolü, atık yönetimi, personel hijyeni ve altyapı koşulları gibi temel GHP prensiplerini uygulamak.
- Mevzuata uygun bir hijyen ortamı oluşturmak ve sürdürmek.
- HACCP planının etkinliğini destekleyecek sağlam bir alt yapı oluşturmak.

Eğitim süresi: 8 saat

İyi Üretim Uygulamaları (GMP-Good Manufacturing Practices) Eğitimi

Eğitim Tanımı: GMP; ürünün hijyenik koşullarda, tutarlı bir kalitede ve spesifikasyonlara uygun olarak üretilmesini sağlayan operasyonel prosedürler ve standartlardır. Bu eğitim; ham madde kabulünden ürün sevkiyatına kadar tüm üretim süreçlerinde uyulması gereken iyi üretim uygulamalarını detaylandırır.

Eğitim Hedefleri:

- Ham maddelerin, ambalaj malzemelerinin ve bitmiş ürünün kabul kriterlerini belirlemek ve uygulamak
- Ekipman kalibrasyonu, bakımı ve üretim kayıtlarının doğru tutulması prensiplerini öğrenmek
- Ürün formülasyonu, etiketleme ve temizlik prosedürlerine titizlikle uyulmasının önemini kavramak
- Üretim hatalarını ve dolayısıyla ürün geri çağırılmaları önlemek için proaktif bir kalite kültürü oluşturmak

Eğitim süresi: 8 saat

Ön Gereksinim Programları (ÖGP) Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; bir HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışması için gerekli olan temel koşulları ve faaliyetleri tanımlayan Ön Gereksinim Programları'nın (ÖGP) tümünü kapsamlı olarak ele alır. PRP'lerin nasıl oluşturulacağı, doküman edileceği, uygulanacağı ve etkinliklerinin nasıl doğrulanacağı pratik örneklerle anlatılır.

Eğitim Hedefleri:

- ÖGP'lerin (GHP, GMP) bir gıda güvenliği yönetim sistemindeki rolünü ve HACCP ile olan ilişkisini anlamak
- Temel ÖGP'leri (temizlik-dezenfeksiyon, haşere kontrolü, personel hijyeni, bakım prosedürleri, tedarikçi yönetimi vb.) oluşturmak, uygulamak ve yönetmek
- ÖGP'lerin etkinliğini izlemek ve gerektiğinde iyileştirmeler yapmak için doğrulama yöntemlerini (denetim, ölçüm, analiz) öğrenmek
- ISO 22000, FSSC 22000, IFS ve BRCGS gibi standartların ÖGP gerekliliklerini karşılamak

Eğitim süresi: 8 saat

Pest (Haşere) Kontrol Bilgilendirme Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; bir gıda işletmesinde haşere yönetiminin temel prensiplerini ve entegre haşere mücadelesi (IPM) yaklaşımını aktarır. Haşere türleri, istila belirtileri, önleyici tedbirler, izleme yöntemleri ve doğru müdahale teknikleri üzerinde durulur. Hem işletme personeli hem de haşere kontrol operatörleri için temel bilgileri içerir.

Eğitim Hedefleri:

- Gıda işletmeleri için risk oluşturan başlıca haşere türlerini (kemirgenler, hamam böcekleri, depo zararlıları, uçan haşereler) tanımak
- Haşere girişini ve yuvalanmasını önlemek için fiziksel bariyerler ve iyi hijyen uygulamalarını (GHP) öğrenmek
- Yem istasyonları, feromon tuzakları gibi izleme cihazlarını doğru kullanmak ve kayıtlarını tutmak
- Kimyasal mücadeleyi son çare olarak gören entegre bir yaklaşım benimsemek ve bu konuda bilinçli bir müşteri olmak

Eğitim süresi: 8 saat

VEGAN Standardı Bilgilendirme Eğitimi

Eğitim Tanımı: Bu eğitim; vegan tüketiciler için üretim yapan veya yapmayı planlayan firmalara, vegan sertifikasyonunun temel prensiplerini ve gerekliliklerini aktarır. Ham maddelerin değerlendirilmesi, tedarikçi beyanlarının yönetimi, üretimde çapraz bulaşmanın önlenmesi ve etiketleme kuralları konularını kapsar.

Eğitim Hedefleri:

- "Vegan" tanımının ve vegan sertifikasyonunun tüketici nezdindeki önemini anlamak
- Ham maddelerin, bileşenlerin ve işlem yardımcılarının hayvansal kaynaklı olup olmadığını değerlendirme kriterlerini öğrenmek
- Üretim hattında hayvansal içerikli ürünlerle çapraz bulaşmayı önlemek için gerekli operasyonel kontrolleri (ayrı hat, sıralı üretim, temizlik validasyonu) planlamak
- Doğru ve şeffaf etiketleme yaparak tüketici güvenini kazanmak ve pazarda rekabet avantajı elde etmek

Eğitim süresi: 8 saat



ISO 22002-100:2025 | Gıda, Yem ve Ambalaj Tedarik Zincirine İlişkin Gereksinimler

Eğitim Tanımı: Tüm tedarik zincirini kapsayan, ortak ön gereksinim standartlarını tek bir çatı altında birleştiren yeni yatay mimarinin ve entegrasyon kurallarının teknik analizidir.

Eğitim Hedefleri:

- Tedarik zincirindeki tüm paydaşlar için yeni versiyonla uyumlu, ortak ve harmonize bir ÖGP altyapısı kurmak.
- Tedarikçi denetim süreçlerini ve tedarik zinciri risk haritalarını yeni jenerasyon bütünsel (horizontal) yaklaşım modeline göre revize etmek.
- Çoklu kategoriye sahip (örneğin hem ambalaj hem gıda üreten veya hem depolayan hem dağıtan) entegre tesislerde standart çelişkilerini ortadan kaldırarak tekil bir ÖGP yönetim dili oluşturmak.
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

ISO 22002-1:2025 | Gıda Üretimi (Food Manufacturing)

Eğitim Tanımı: Gıda üretim tesislerinde altyapı, hava/su kalitesi, çapraz bulaşma önleme yöntemleri ve hijyen, temizlik gibi ön gereksinim programlarının en güncel teknik parametrelerle yönetilmesini sağlayan gıda üretim tesisleri için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Bina yapısı, hava/su hatları, atık yönetimi ve personel alanları gibi gıda üretiminin köklü ve değişmez altyapısal hijyen gereksinimlerini eksiksiz yönetmek
- Son revizyonun getirdiği yeni nesil hijyenik tasarım (hygienic design) ve modern alerjen/çapraz bulaşma bariyerlerini mevcut üretim hatlarına entegre etmek
- Temizlik, dezenfeksiyon ve zararlı yönetimi gibi klasik operasyonel PRP'leri, yeni versiyon denetim beklentilerine uygun doğrulama (validation) ve izleme yöntemleriyle güçlendirmek
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

ISO 22002-4:2025 | Gıda Ambalaj Üretimi (Packaging Manufacturing)

Eğitim Tanımı: Gıda ile temas eden plastik, kağıt, cam ve metal ambalajların üretim süreçlerinde; migrasyon, kimyasal bulaşma ve fiziksel temizlik risklerinin en yeni standartlara göre yönetilmesini sağlayan ambalaj malzemesi üretim tesisleri için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Ambalaj üretim tesislerinde toz, yabancı madde ve fiziksel kontaminasyonu önlemeye yönelik (temiz oda (cleanroom) dahil) ve hat koruma disiplinlerini sürdürmek
- Son teknik güncellemeler ışığında; geri dönüştürülmüş malzeme kullanımı, modern baskı mürekkepleri ve solventlerden kaynaklanabilecek kimyasal migrasyon risk analizlerini uluslararası kriterlere göre yenilemek
- Ambalajın gıdaya uygunluk (food-grade) beyanlarını ve fonksiyonel bariyer doğrulamalarını en güncel yasal mevzuatlarla uyumlu hale getirmek
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

ISO 22002-2:2025 | Hazır Yemek (Catering)

Eğitim Tanımı: Endüstriyel mutfaklar, oteller ve toplu yemek hizmeti sunan işletmelerde; sıcak/soğuk servis zinciri, porsiyonlama ve hızlı tüketim süreçlerinin en yeni standarda göre yönetilmesini sağlayan hazır yemek üretim tesisleri için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Mal kabulden hazırlık, pişirme ve tüketime kadar olan tüm klasik mutfak operasyonlarında çapraz bulaşmayı önleyecek şekilde ve personel hijyeni rutinlerini korumak
- Son revizyon kriterlerine uygun olarak; zamana ve sıcaklığa duyarlı pişirme/soğutma (blast chilling) adımlarında modern mikrobiyolojik bariyerler ve matematiksel kritik limitler kurgulamak
- Merkezi mutfaklar ile uydu birimler arasındaki taşıma, lojistik ve sıcak/soğuk servis zincirini en güncel izlenebilirlik parametreleriyle güvenceye almak
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

ISO 22002-5:2025 | Dağıtım ve Depolama (Transport and Storage)

Eğitim Tanımı: Depolar, lojistik merkezleri ve nakliye araçlarında; soğuk zincir sürekliliği, çapraz yükleme (cross-docking) ve transit risklerin güncel mevzuatla uyumlu olması ve yeni standarda göre tüm süreçlerin doğru bir şekilde yönetilmesini sağlayan dağıtım ve depolama hizmeti sunan tesisler için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Depolama alanlarında zararlı kontrolü, ilk giren ilk çıkar (FIFO/FEFO) mantığı ve temel ürün koruma prosedürlerini hatasız işletmek
- Son güncelleme ile standartlaşan teknolojik altyapılara uyum sağlayarak; nakliye ve depolama süreçlerinde sıcaklık/nem takibini gerçek zamanlı (real-time) izleme ve haritalandırma (mapping) sistemleriyle yönetmek
- Çapraz yükleme (cross-docking) ve transit operasyonlardaki güvenlik açıklarını kapatacak, yeni versiyon ile uyumlu modern "Gıda Savunması" (Food Defense) ve kurcalama karşıtı (anti-tampering) protokolleri devreye almak
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

ISO 22002-6:2025 | Yem ve Hayvansal Gıda Üretimi (Feed and Animal Food Production)

Eğitim Tanımı: Çiftlik hayvanları ve evcil hayvan (pet food) yemi üretim tesislerinde; ham madde kabulünden paketlemeye kadar olan süreçte izlenebilirlik ve kontaminasyon kontrolü ile yeni standarda göre tüm süreçlerin doğru bir şekilde yönetilmesini sağlayan yem ve hayvansal gıda üretim hizmeti sunan tesisler için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Yem üretiminin temel taşları olan dökme malzeme depolama (silolar), homojen mikser yönetimi ve fiziksel yabancı madde ayıklama sistemlerini sürdürmek
- Güncellenen teknik gereksinimler doğrultusunda; ilaçlı yemler (medicated feed) ile standart yemler arasındaki taşınma (carry-over) risklerini ve mikotoksin/ağır metal gibi kimyasal kalıntı sınırlarını modern mühendislik kontrolleriyle yönetmek
- Hayvansal gıda zincirinin ilk halkasında, çiftlikten sofraya uzanan süreç için en son yeni versiyon standartlarına tam uyumlu kriz, geri çağırma (recall) ve izlenebilirlik senaryoları tasarlamak
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat



ISO 22002-7:2025 | Perakende ve Toptan Satış (Retail and Wholesale)

Eğitim Tanımı: Süpermarketler, hipermarketler ve toptan satış depolarında; reyon yönetimi, açık ürün satışı, soğuk dolap stabilizasyonu ve tüketiciye sunum aşamalarının anlatıldığı ve yeni standarda göre tüm süreçlerin doğru bir şekilde yönetilmesini sağlayan perakende ve toptan satış hizmeti sunan tesisler için gereklilikleri anlatan standarttır.

Eğitim Hedefleri:

- Mağaza içi depolama, reyon yerleşimi, SKT/TETT takibi ve tüketiciye sunum aşamalarındaki klasik perakende hijyeni kurallarını eksiksiz uygulamak
- Son revizyonlarla birlikte önemi artan; açık reyonlardaki (kasap, şarküteri, fırın) dilimleme ve hazırlık ekipmanlarında "noktasal sanitasyon" ve çapraz bulaşma bariyerlerini en güncel yaklaşımlarla kurgulamak
- Tüketici trafiğinin yoğun olduğu alanlarda soğuk zincir kırılma toleranslarını yönetmek ve olası bir kriz anında ürün reyondan ultra-hızlı (yeni versiyon standart sürelerinde) çekecek lojistik reflexleri kazanmak
- Yeni versiyon gerekliliklerine uyumun sağlanması için tüm gereklilikleri uygun örnek ve alıştırmalarla destekleyerek katılımcılara sunmak

Eğitim süresi: 8 saat/16 saat

Gıda güvenliği, dinamik ve sürekli gelişen bir alandır. Intertek Türkiye, bu değişime ayak uydurmanız ve sektörde rekabet avantajı kazanmanız için yanınızda. Deneyimli eğitmen kadromuz, güncel eğitim içerikleri ve Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikasyon olanaklarımızla, kurumunuza ve kariyerinize değer katıyoruz.



Sektöre Özgü Çözümler:

Her eğitim, spesifik sektör ihtiyaçlarına göre kurgulanmıştır.

Uygulamalı Yaklaşım:

Sadece teori değil; pratikte de işinize yarayacak vaka çalışmaları ve örnekler.

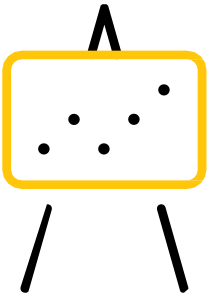
Sertifikalı Eğitimler:

Başarılı katılımcılarımız Intertek Akademi tarafından onaylı sertifikalar almaya hak kazanır.



- Intertek Akademi bünyesinde gerçekleştirilen eğitimler; Genel Katılıma Açık Eğitimler ile Firmaya Özel Eğitimler (yerinde veya uzaktan/online) olarak planlanmaktadır.
- Firmaya özel eğitimler, müşteri yerleşkesinde veya uygun bağımsız eğitim alanlarında gerçekleştirilebilmektedir.
- Intertek Akademi kapsamında düzenlenen yerinde ve uzaktan (online) eğitimlerde katılımcı sayısı minimum 5, maksimum 20 kişi ile sınırlıdır.
- Tüm eğitimler talep doğrultusunda Türkçe veya İngilizce olarak verilebilmektedir.

Aylık eğitim takvimimiz için web sitemizi ziyaret edin veya bizimle iletişime geçiniz!



Merkez Mah., Sanayi Cad.
Altındağ Plaza No:23, 34197
Yenibosna/Bahçelievler/
İstanbul, Türkiye



+90 212 496 46 46



ba.turkey@intertek.com



intertek-turkey.com