RİSK DEĞERLENDİRME EĞİTİMİ

Gıda güvenliği sadece kontrol değil, farkındalık ve öngörü gerektiriyor.
Bu eğitimle, olası riskleri tanımayı, değerlendirmeyi ve yönetmeyi öğrenerek işletmenizde proaktif güvenlik kültürü oluşturun.

Yönetmekte zorlandığınız risklerle ilgili pratik sektörel uygulama örnekleri ve problemlerin çözümü hakkında bilgi sahibi olun.

Riskleri yönetmek değil, önceden fark etmek için bizimle olun!

EĞİTİMDE NELER ÖĞRENECEKSİNİZ?

Gıda endüstrisinde başlıca riskler:

- Biyolojik, kimyasal ve fiziksel risklerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve kontrol altına alınması,
- Gıdaya temas eden plastik malzeme ve ekipman kaynaklı risklerin yönetimi,
- HACCP risk değerlendirme metodolojisi ve uygulama adımları,
- İstatistiksel Proses Kontrolü (SPC) ile varyans azaltma ve sürekli iyileştirme,
- Doğrulama ve geçerli kılma süreçlerinin etkin yönetimi,
- Geçerli Kılma ve Doğrulama süreçlerinin etkin yönetimi,
- Kök neden analizi ile kalıcı düzeltici faaliyetlerin oluşturulması.

Tesis altyapısındaki kritik risklerin yönetimi:

- Basınçlı hava, su, buhar sistemleri ve çevresel faktörler,
- Çevresel izleme programı (EMP) ve pest kontrol risk yönetimi,
- Yüksek riskli ve yüksek dikkat alanlarında kontaminasyon kontrolü,
- Uçtan uca geri çağırma süreci ve kriz yönetimi uygulamaları,
- Yeni yaklaşım: Ramak kala olaylarının raporlanması ve analiz edilmesi,
- Taklit ve tağşiş risk değerlendirmesi,
- Gıda savunması için tehdit temelli analiz yöntemleri.

EĞİTİM SONUNDA KAZANIMLARINIZ

- Risk farkındalığı yüksek, proaktif bir bakış açısı
- Ulusal ve uluslararası standartlara uygun risk analizi yapma yetkinliği
- Kendi işletmenize özel risk yönetim planı oluşturma becerisi
- Gıda güvenliği kültürünü güçlendirecek stratejik düşünme kabiliyeti

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği uzmanlığında düzenlenmiştir.

EĞİTİM PROGRAMI

1. GÜN

TEORİK TEMELLER VE ANALİZ YÖNTEMLERİ (7 SAAT)

09:00 – 09:15	AÇILIŞ VE TANIŞMA
09:15 – 10:30	**Gıda Endüstrisinde Başlıca Riskler Nelerdir?** - Mikrobiyolojik - Kimyasal Tehlike Türleri ve mücadele stratejileri
10:30 – 10:45	ARA
10:45 – 12:30	**Gıdaya Temas Eden Plastik Malzemeler ile İlgili Riskler** - Sanitasyon uygulamaları ve ile ilgili risklerin yönetimi - Bakım onarım uygulamaları ve ilgili risklerin yönetimi - Fiziksel tehlikelerin yönetimi
12:30 – 13:30	ÖĞLE ARASI
13:30 – 15:00	**Risk Değerlendirme Metodolojisi** - HACCP prensipleri , - İstatistik proses kontrol ile varyansın azaltılması - Geçerli Kılma – Doğrulama
15:00 – 15:15	ARA
15:15 – 17:00	**Düzeltme – Düzeltici faaliyet** - Kök neden analizi

2. GÜN

UYGULAMA, VAKA ANALİZİ VE RAPORLAMA (7 SAAT)

09:00 – 10:30	**Gıda Endüstrisinde Altyapı Gereklilikleri ve İlgili Risklerin Yönetimi** - Bina yapısı, yerleşimi ve Proses akışı - Ekipman yönetimi, Hijyenik Dizayn
10:30 – 10:45	ARA
10:45 – 12:30	**Su – Buz – Buhar – Basınçlı Hava ve Gazların Yönetimi** - Çevresel İzleme Programı (EMP) - Pest Kontrol
12:30 – 13:30	ÖĞLE ARASI
13:30 – 15:00	**Üretim Risk Alanları (Düşük Risk - Yüksek risk – Yüksek Dikkat)** - Ürün geri çağırma, ürün geri çekme ve kriz yönetimi - Gıda güvenliğinde ramak kala raporlama yaklaşımı
15:00 – 15:15	ARA
15:15 – 16:30	**Gıda Sahteciliği (VACCP)** - Gıda Savunma
16:30 – 17:00	**Soru-Cevap, Genel Değerlendirme ve Kapanış**

Eğitim Ücreti: **14.500 TL+KDV /**
GGD Üyeleri: **12.500 TL+KDV**
(Aynı kurumdan 3 kişi ve üzeri alımlarda %5 indirim yapılacaktır.)

Kayıt ve Bilgi İçin:
+90 216 550 02 73
muhteber.ersin@ggd.org.tr

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği uzmanlığında düzenlenmiştir.

Ulaş CANBOLAT

Ulaş Canbolat, gıda sektöründe kalite ve gıda güvenliği sistemleri üzerine 30 yıllık saha ve denetim tecrübesine sahip bir gıda profesyonelidir.

Denetim kariyeri boyunca et, kanatlı, işlenmiş gıdalar, süt ürünleri, içecek, kuruyemiş ve meyve-sebze işleme tesisleri gibi farklı sektörlerde, Türkiye'de ve yurtdışında faaliyet gösteren çok sayıda firmanın GFSI onaylı sertifikasyon denetimlerinde görev almış; ayrıca dünyaca tanınan hızlı tüketim markaları ve perakende zincirlerinin tedarikçi onay denetimlerini yürütmüştür.

BRCGS - IFS standartlarında onaylı baş denetçi olarak görev yapan Ulaş Canbolat, gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi, tedarikçi onay süreçleri, hammadde risk değerlendirmeleri ve GMP uygulamaları alanlarında uzmanlaşmıştır. Denetimlerinin yanı sıra, birçok firmanın iç denetim, eğitim ve sistem geliştirme süreçlerine de aktif katkı sağlamaktadır.

Sahip olduğu uluslararası denetim bakış açısını, Türk gıda sektörünün dinamiklerine uyarlayarak paylaşan Ulaş Canbolat, Gıda Güvenliği Derneği destekli bu eğitimde katılımcılara risk yönetimi, sistem yaklaşımı ve sürekli iyileştirme konularında uygulamalı bilgiler sunmaktadır.

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği uzmanlığında düzenlenmiştir.