



Hijyenik Tasarım Bilgilendirme Eğitimi(EHEDG)

EĞİTİMİN AMACI:

Gıdaların üretiminde yasalara ve standartlara uyumluluk, güvenlik ve bütünlüğünün sağlanması için tüm işletme donanımlarının hijyenik prensiplere göre tasarlanması ve gıda güvenliğine uygun ekipman kullanılması son derecede önemlidir.

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu (EHEDG) standartlarına göre hazırlanan bu eğitimin amacı ekipmanların ve tüm işletmenin hijyenik tasarımı hakkında genel bilgilendirme ve bilincin oluşturulmasıdır.

EĞİTİM İÇERİĞİ:

Giriş: Hijyenik tasarım prensipleri

Alanlara ayırma:

- Yerleşim planı
- Bariyerler

Bina:

- Bina tasarımı, yapı malzeme seçimi
- Laboratuvar, kantin, soyunma odaları, tuvaletler
- Bina unsurları: Zeminler, drenajlar, çatılar, kapılar..

Proses ekipmanları:

- Ekipman özellikleri: Tasarımı, yerleşimi, platformlar, merdivenler..
- Ekipman malzeme kriterleri, metalik kaynaklar
- Ekipman temizlik ve dezenfeksiyonu

Yardımcı tesisler:

- Boru sistemleri
- Su sistemleri
- Havalandırma üniteleri

Bakım:

- Bina bakımı
- Servis ünitelerinin bakımı
- Ekipman bakımı



KATILIMCI PROFİLİ:

Üretim Bölüm Yöneticileri, Kalite Yöneticileri ve Çalışanları, Mühendisler

EĞİTİMİN SÜRESİ: 2 gün

İLETİŞİM: 0216 906 00 40 / info@karmalt.com