

## ADI: HIJYEN EĞİTİMİ

### HEDEFİ:

İnsan sağlığına yönelik gıda güvenliği ile ilgili fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri önlemek, yok etmek veya asgari seviyeye indirmek için mikrobiyoloji, gıda kaynaklı hastalıklar, hijyen kuralları, temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili temel ilkelerin öğretilmesi.

### KAPSAMI:

- Mikrobiyolojiye giriş (mikropların sınıflandırılması, mikroorganizmaların yaşama koşulları, mikroorganizmaların kullanımı)
- Gıda kaynaklı hastalıklar
- Hijyen Kuralları
  - Hijyen Nedir? Hijyenin Önemi.
  - Temizlik ve Hijyen
  - Temizlik Araç Gereçleri
  - Kir ve Kirlenme Nedir? Kirin ve Kirlenmenin Zararları
  - Kişisel Hijyen
    - El ve Yüz Temizliği
    - Koltukaltı Temizliği
    - Boyun Temizliği
    - Saç Bakımı ve Saç Temizliği
    - Ağız ve Burun Temizliği
    - Giysiler ve Diğer Vücut Yüzeyleri Temizliği
  - Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi
  - Kişisel Hijyen Kuralları
  - Çalışanların Sağlık Durumu
- Temizlik - Dezenfeksiyon
  - Terimlerin Açıklanması
  - Temizlik ve Dezenfeksiyonun Aşamaları
  - Deterjanlar ve Dezenfektanlar
  - Temizlik - Dezenfeksiyon Programları

**KATILIMCILAR:** Gıda maddeleri üretiminden ambalajlama, depolama ve taşımaya kadar bütün aşamalardaki firmaların üst ve orta kademe yöneticileri, mühendisleri ve çalışanları.

**KATILIMCI SAYISI:** Minimum 8 maksimum 20 kişi.

**GEREKLİ ÖN BİLGİ:** Yok.

**SÜRESİ:** 1/2 gün.

**NOT:** Eğitimin en az % 70'ine katılan kişilere eğitim sonunda katılım belgesi verilir.