GHP – 4. KISIM

EĞİTİM VE YETKİNLİK

Gıda Güvenliği için FAO İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) Araç Kutusu

GHP – 4. KISIM

EĞİTİM VE YETKİNLİK

Gıda Güvenliği için FAO İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) Araç Kutusu

Bu çalışma, ilk olarak Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından İngilizce olarak "*Training and competence – Section 4.* FAO Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox for Food Safety" adıyla yayımlanmıştır.
Bu Türkçe çeviri Mahir HOROZOĞLU tarafından düzenlenmiştir.
Tutarsızlık olması durumunda orijinal dil geçerlidir.

İÇİNDEKİLER

KAPSAM VE KULLANIM TALİMATLARI 1

BAĞLAM 2

ZİHİN HARİTASI 5

4.1 FARKINDALIK VE SORUMLULUKLAR 6

4.2 EĞİTİM PROGRAMLARI 10

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM 13

4.4 TAZELEME EĞİTİMİ 22

DAHA FAZLASINI ÖĞREN 24

OKUMAYA DEVAM ET 25

Okuyucular için teknik not

Bu PDF dosyası, el tipi mobil cihazlarda yatay görünümde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

KAPSAM VE KULLANIM TALİMATLARI

Bu rehber doküman, materyallerden oluşan bir araç kutusunun parçasıdır ve kullanıcılara Kodeks Gıda Hijyeni Genel İlkeleri (CXC 1-1969) 4. Kısım, Eğitim ve yeterlilik konusunda iyi bir anlayış sağlamak için geliştirilmiştir.

Etkili ve iyi kurulmuş İyi Hijyen Uygulamaları gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temelini oluşturur.

BAĞLAM

Gıda ile ilgili faaliyetlerde yer alan herkes için uygun **eğitim**, güvenli gıdanın sağlanması için esastır. Eğitim aynı zamanda personelin yetkin olmasını da sağlar.

Başarılı eğitim programları esnektir ve personelin ihtiyaçlarına ve operasyonel gereksinimlere uyum sağlayabilir.

BAĞLAM

Gerekçe

Eğitim, herhangi bir gıda hijyeni sistemi ve personelin yetkinliği için temel öneme sahiptir.

Gıda ile ilgili faaliyetlerde yer alan tüm personelin yeterli hijyen eğitimi ve/veya talimatı alması ve denetlenmesi, gıdanın güvenliğinin ve tüketime uygunluğunun sağlanmasına katkıda bulunur.

Öğrenme hedefleri

Eğitim ve yetkinlik hakkındaki bu doküman:

- gıda ile ilgili faaliyetlerde yer alan tüm personel için etkili eğitim materyallerinin nasıl geliştirileceği; ve
- öğrenme sürecini engelleyebilecek faktörlerin nasıl anlaşılacağı ve personelin görevlerini yerine getirmek ve gıdaları hijyenik bir şekilde ve iyi hijyen uygulamalarına göre işlemek için gerekli bilgi ve becerilere sahip olmalarını sağlamak üzere nasıl eğitileceği ve değerlendirileceği konusunda rehberlik sağlar.

BAĞLAM

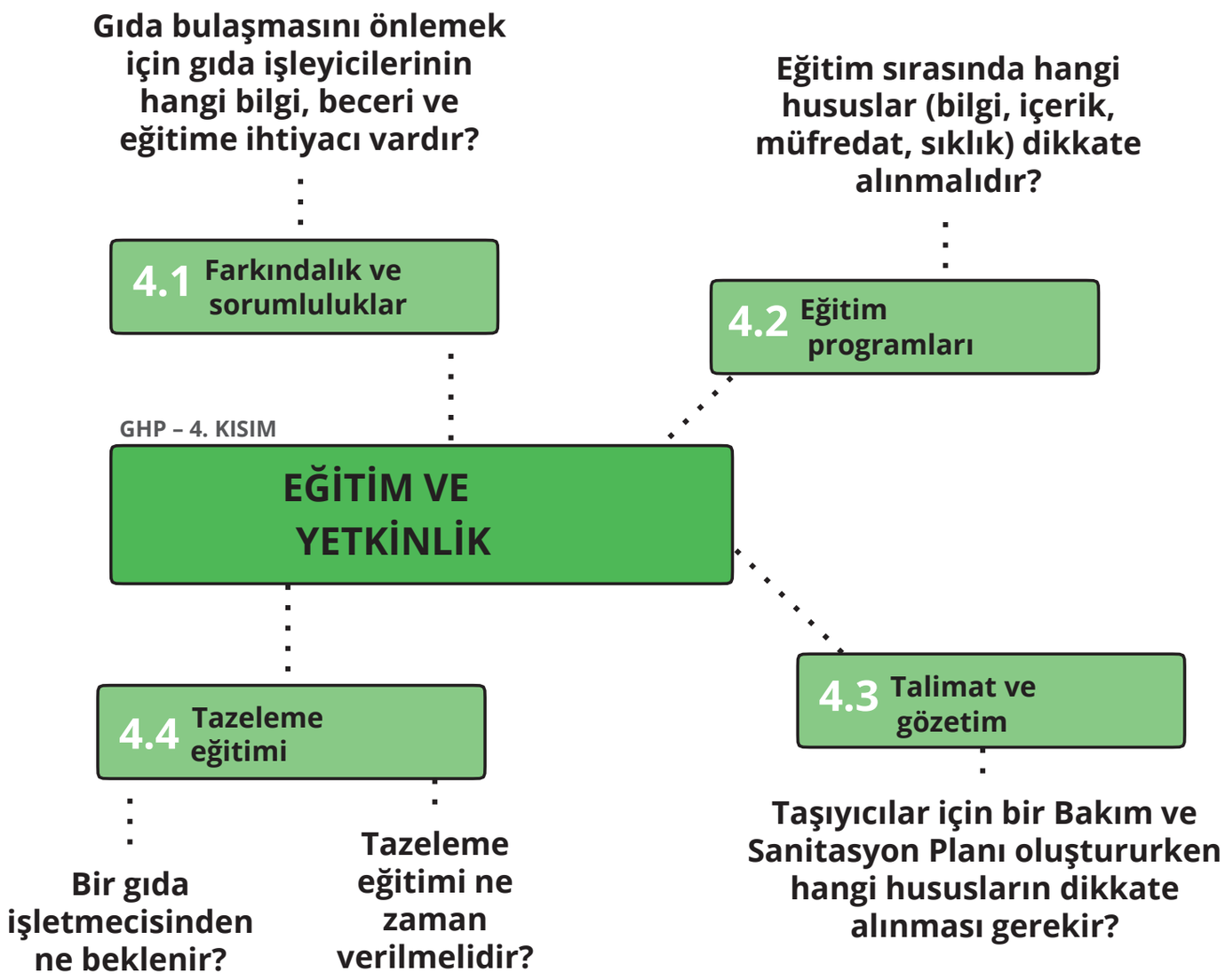
Kodeks tanımları

Gıda güvenliği: Gıdanın, kullanım amacına göre hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketici üzerinde olumsuz sağlık etkilerine neden olmayacağına dair güvence.

Gıda işletmecisi (FBO): Gıda zincirinin herhangi bir adımında bir işletmeyi işletmekten sorumlu kuruluş.

Gıda işleyicisi: Ambalajlı veya ambalajsız gıda, gıda için kullanılan ekipman ve aletleri veya gıda ile temas eden ve bu nedenle gıda hijyeni gereksinimlerine uyması beklenen yüzeylerle doğrudan ilgilenen kişi.

ZİHİN HARİTASI



4.1 FARKINDALIK VE SORUMLULUKLAR

Gıda işletmecisindeki rolleri ne olursa olsun tüm personel GHP konusunda genel bir farkındalığa sahip olmalıdır. Personelin organizasyon içindeki belirli rollerini ve bunların diğer departmanlarla nasıl ilişkili olduğunu bilmesi de önemlidir. Örneğin, sanitasyon personelinin sorumlulukları arasında deterjan ve sanitasyon maddelerinin temin edilmesi, bu ürünlerin uygun konsantrasyonda kullanılmasının sağlanması ve prosedürlerin Standart Operasyon Prosedürlerine uygun olarak yürütülmesi yer alabilir.

Ayrıca, izlemelerini nasıl izleyeceklerini ve dokümante edeceklerini ve sapma durumunda kiminle irtibata geçeceklerini bilmeleri gerekecektir.

4.1 FARKINDALIK VE SORUMLULUKLAR

Kişisel davranışlar

Gıdaların işlenmesinde görev alan tüm çalışanlar rollerinin ve sorumluluklarının farkında olmalıdır. Yanlış gıda işleme ve gıda hijyeni uygulamalarına uyum sağlanamaması, potansiyel bir gıda tehlikesinden kaynaklanan bulaşmaya neden olabilir.

Aşağıdakileri sağlamak için eğitim uygulanmalıdır:

- Gıda çalışanları sorumlu davranmalı ve gıda üretim alanlarında yemek yemek, sigara içmek, tütün çiğnemek veya sakız çiğnemek gibi bulaşmaya neden olabilecek her türlü davranıştan kaçınmalıdır.
- Gıda işleme alanlarında tükürmek gibi hijyenik olmayan uygulamalar kesinlikle yasaklanmalıdır.
- Gıda işleme alanlarına giren tüm kişiler takılarını ve gıdaya düşebilecek veya gıdayı kirletebilecek diğer nesneleri çıkarmalıdır. Çıkarılması mümkün olmayan takıların üzeri örtülmelidir.
- Kişisel giysiler ve sokak kıyafetleri gıda işleme alanlarında giyilmemeli veya bulundurulmamalıdır. Bunlar gıda üretim alanının dışında saklanmalıdır.
- Personel, olağandışı görünen herhangi bir şeye (sapmalara) dikkat etmeleri ve bunu derhal sorumlu yetkiliye veya sorumlu kişiye bildirmeleri konusunda eğitilmelidir.

4.1 FARKINDALIK VE SORUMLULUKLAR

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Konu	Yapmanız gerekenlere örnekler
Sorumluluklar	Organizasyon içindeki tüm pozisyonları/iş unvanlarını dokümante edin ve sorumlulukları belirtin.
İletişim listesi	Tüm personelin eğitim, sağlık ve güvenlik vb. konularla ilgili olarak veya proseste bir sapma olması durumunda organizasyon içinde kiminle irtibata geçeceğini bildiğinden emin olun. Yoğun trafik alanlarına bir irtibat listesi asmak faydalı olabilir.
Ekipman ve aletler	Personel ekipman ve aletlerin kullanımı konusunda uygun şekilde eğitilmeli ve bu eğitim dokümante edilmelidir.
Gıda alerjileri	Personel alerjenlerin işlenmesi ve depolanması konusunda uygun şekilde eğitilmelidir. Bir alerjenin farklı bir alerjen profiline sahip veya alerjen içermeyen bir gıdaya karıştırılmamasını sağlamalıdırlar.

4.1 FARKINDALIK VE SORUMLULUKLAR

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Konu	Yapmanız gerekenlere örnekler
Kişisel davranışlar	Eğitim materyallerini dokümante edin ve eğitim kayıtlarını muhafaza edin. Personele gıda üretim alanlarındaki uygun davranışları (örn. el yıkama teknikleri, koruyucu ekipmanların doğru kullanımı) hatırlatmak için trafiğin yoğun olduğu alanlarda anlaşılması kolay görseller sağlayın. Yeniden eğitimin ne zaman gerekli olduğunu değerlendirin.
Hastalık ve yaralanmalar	Personelin hastalandığında veya yaralandığında ya da bulaşıcı maddelerle temas ettiğinden şüphelenildiğinde izlemesi gereken prosedürleri dokümante edin. Personeli hastalık ve yaralanmaları bildirmenin önemi ve hastalık belirtilerini nasıl tanıyacakları konusunda eğitin.

4.2 EĞİTİM PROGRAMLARI

Eğitim programları, eğitilen personelin bilgi ve beceri seviyelerini dikkate almalıdır. Eğitim, ilgili görevlere odaklanmalı ve belirlenen görev ve sorumluluklarına uygun bilgiler sağlamalıdır.

Gerekli eğitimin kapsamının belirlenmesinde dikkate alınacak unsurlar arasında:

- gıdayla ilişkili tehlikelerin niteliği, örneğin patojenik veya bozucu mikroorganizmaların çoğalmasını sürdürme kabiliyeti, potansiyel fiziksel bulaşanların veya bilinen alerjenlerin varlığı;
- bulaşma olasılığı da dahil olmak üzere gıdanın üretilme, işlenme, taşınma ve paketlenme şekli;
- nihai tüketimden önce işleme veya daha ileri hazırlığın kapsamı ve niteliği;
- gıda depolama koşulları;
- nihai tüketimden önce beklenen süre; ve
- gıda üretimiyle ilgili alet ve ekipmanların kullanımı ve bakımı yer alır.

4.2 EĞİTİM PROGRAMLARI

Eğitim programları için dikkate alınacak konular arasında:

- gıda işi için geçerli olan gıda hijyeni uygulamalarının ilkeleri;
- gıda bulaşmasını önlemek için kullanılan gıda işiyle ilgili önlemler;
- uygun el yıkama ve gerektiğinde eldiven ve gıda güvenliği için uygun kıyafetler de dahil olmak üzere iyi kişisel hijyenin önemi;
- gıda hijyeni sorunları gözlemlendiğinde atılacak uygun adımlar; ve
- etkin kayıt tutma da yer alabilir.

4.2 EĞİTİM PROGRAMLARI

Dikkate alınması gerekenler

- Eğitim, üretim prosesinin karmaşıklığına ve verilen görevlere uygun olmalıdır.
- Personel, sorumlu oldukları kontrol önlemlerinin önemini, kritik limitleri, izleme prosedürlerini, limitlerin karşılanmaması durumunda alınacak önlemleri ve tutulacak kayıtları anlayacak şekilde eğitilmelidir.
- Gıda güvenliği üzerinde etkisi olan ekipmanların bakımından sorumlu personel, ürün güvenliğini etkileyebilecek eksiklikleri tespit etmek ve kurum içi onarımlar, sözleşmeli onarımlar gibi uygun düzeltici faaliyetlerde bulunmak üzere uygun şekilde eğitilmelidir. Kapatma makineleri, kayıt cihazları vb. gibi belirli ekipmanlar üzerinde bakım yapan kişiler uygun şekilde eğitilmelidir.
- Sanitasyon programından sorumlu personel ve gözetmenler etkili temizlik ve sanitasyon ilke ve yöntemlerini anlamak üzere uygun şekilde eğitilmelidir.
- Ekipman ve proses teknolojisi hakkında güncel bilgi sağlamak için gerektiğinde belirli teknik eğitim, çıraklık programları vb. gibi ek eğitimler sağlanmalıdır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

Eğitmenlerin ve gözetmenlerin örnek teşkil etmeleri ve eğitimin diğer unsurlarının yanı sıra GHP konusunda da bilgili olmaları çok önemlidir. Bu, eğitim alan kişiye aktarılan bilginin doğru olduğuna ve başkaları tarafından da takip edildiğine dair güven aşılar. Gözetmenler aynı zamanda çalışanın davranışları aracılığıyla eğitimin verimliliğinin değerlendirilmesinde de öncü rolü üstlenmelidir. Eğitmene geri bildirimde bulunabilir ve eğitim materyallerinin revize edilmesi gerekip gerekmediğini bildirebilirler.

- Yöneticiler, gözetmenler ve/veya operatörler/çalışanlar sapmaları tespit edebilmek ve gerekli önlemleri alabilmek için gıda hijyeni ilkeleri ve uygulamaları hakkında yeterli bilgiye sahip olmalıdır.

- Eğitim ve talimat programlarının verimliliğine ilişkin periyodik değerlendirmelerin yanı sıra prosedürlerin etkili bir şekilde yürütüldüğünden emin olmak için rutin gözetim ve doğrulama yapılmalıdır.

- Gıda kontrolünde kullanılan herhangi bir faaliyeti gerçekleştiren personele, görevlerini yerine getirebilecek yetkinlikte olmalarını ve görevlerinin gıdanın güvenliği ve uygunluğu üzerindeki etkisinin farkında olmalarını sağlamak için uygun eğitim verilmelidir.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Konu	Yapmanız gerekenlere örnekler
İlgili gıdanın niteliği	Personelin eğitimi, işledikleri gıdanın türüne bağlıdır. Personelin gıdanın niteliği hakkında net bir anlayışa sahip olduğundan veya bu anlayışı geliştirdiğinden ve GHP konusunda eğitim aldığından emin olun.
Hijyen uygulamaları	Gıdanın niteliğine bakılmaksızın, kişisel temizlik ve el yıkama gibi gıda hijyeni uygulamalarına ilişkin eğitim gıda işleyicileri için her zaman mevcut olmalıdır.
Personel eğitimi	Yaptıkları işin niteliğini, beceri seviyelerini ve bilgilerini anlayın. Ele alınan göreve göre eğitim verin. Proseste kaydedilen herhangi bir sapma varsa tazeleme eğitimi verin.
Kişilerarası faktörler	Hiçbir bireyin öğrenme süreci veya davranışı aynı olmayacaktır. Eğitmenler öğrenme sürecini engelleyebilecek tüm olasılıklar hakkında temel bir anlayışa sahip olmalı ve öğrenmeyi desteklemek için daha iyi bir eğitim programı oluşturmaya çalışmalıdır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

Bir eğitim programı geliştirme

Eğitim, personelin sorumluluklarını anlamasını ve belirlenen görevleri üstlenmek için gerekli becerilere sahip olmasını sağlamak için herhangi bir gıda işletmesinde kritik öneme sahiptir. Eğitimde karşılaşılan en büyük zorluk, eğitim materyallerinin güncel ve ilgili olmasını sağlamanın yanı sıra bilgiyi uygulamaya dönüştürmektir.

Bir gıda hijyeni eğitim programı veya müfredatı geliştirirken aşağıdaki sıralamayı dikkate alın.

1. Adım Öğrenme hedeflerini tanımlayın

2. Adım Eğitimde ele alınması gereken unsurları tanımlayın

3. Adım Kaynakları bulun

4. Adım Sunum yöntemine karar verin

5. Adım Eğitimin verimliliğini ölçün ve değerlendirin

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

1. Adım: Öğrenme hedeflerini tanımlayın

Bir eğitim müfredatı veya programı oluşturmadan önce hedef kitlenizi (eğitilecek personel) belirlemeniz önemlidir. Bir eğitim müfredatı uygun öğrenme hedefleriyle yapılandırılmalıdır, böylece eğitim alan kişi kendi rolünün tesisin gıda güvenliği yönetimine nasıl uyduğunu ve aynı zamanda bunun kendi belirli görevleriyle nasıl ilgili olduğunu görebilir. Örneğin:

- Kalite kontrolde personelin rolü hammaddeleri, işleme prosesini ve bitmiş ürünü izlemek ve kontrol etmektir.
- Üretimdeki gıda işleyicileri İyi Hijyen Uygulamalarının (GHP) farkında olmalıdır.
- Yöneticiler tüm işleme hattının farkında olmalı ve üretim ünitesinin güvenli ve etkili bir şekilde çalışmasını sağlamak için tüm gıda işleyicilerini izlemelidir.
- Sanitasyon personeli kimyasalların doğru kullanımı ve taşınması konusunda bilgi sahibi olmalıdır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

2. Adım: Eğitimde ele alınması gereken unsurları tanımlayın

İşin niteliği, bilgi ve beceri seviyesi, eğitimin kapsamını (ve sıklığını) ve alanını belirleyecektir. Ancak el yıkama ve kişisel davranışlar gibi temel iyi hijyen uygulamaları tüm gıda işleyicileri için ortaktır. Personelin sahip olması gereken bilgi ve beceriler de dahil olmak üzere dikkate alınması gereken birkaç unsur aşağıdaki gibidir:

- Kalite kontrol personeli, izleme faaliyetlerini gerçekleştirmek ve kalibrasyonlar ve protokoller dahil olmak üzere test ekipmanlarının nasıl çalıştırılacağını bilmek için teknik eğitime ihtiyaç duyar.
- Gıda işleyicileri İyi Üretim Uygulamalarını anlamalı ve uygulamalıdır.
- Gözetmenler, önemli tehlikelerle bağlantılı izleme kayıtlarını doğrulamak ve analiz etmek, gerekli düzeltici faaliyetleri uygulamak için gıda güvenliği ve tehlike analizi konusunda yetenekli ve bilgili olmalı ve gıda işleyicilerini ve operatörleri eğitme ve motive etme konusunda yetenekli olmalıdır.
- Yöneticiler önemli tehlikeler hakkında bilgi sahibi olmalı, bu tehlikeleri kontrol etmek için gerekli prosesleri nasıl yürütecekleri konusunda yetenekli olmalı ve ayrıca gıda işleyicilerini nasıl izleyeceklerini ve eğiteceklerini anlamalıdırlar.
- Sanitasyon personeli, doğru temizlik ve sanitasyon kimyasallarını ve aletlerini belirleyebilecek ve sanitasyon protokollerini doğru ve güvenli bir şekilde anlayıp uygulayabilecek kadar bilgili olmalıdır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

3. Adım: Kaynakları bulun

Öğrenme hedeflerine ulaşmaya yönelik kaynaklar görsel, yazılı, sesli veya görüntülü ya da her birinin kombinasyonu olabilir. Personelin eğitimde sunulan materyali öğrenme hedefleriyle ilişkilendirebilmesini ve gıda işletmesindeki operasyonlarla ilgisini anlayabilmesini sağlamak önemlidir. Eğitimin belirli bir kitleye göre uyarlanması gerekebilir. Kaynaklar devlet web sitelerinde, yayın hizmetlerinde, ders kitaplarında, makalelerde ve rehber dokümanlarda bulunabilir. Genellikle, eğitim için tek bir metne güvenmek yerine kaynakların bir kombinasyonunu kullanmak daha etkilidir.

4. Adım: Sunum yöntemine karar verin

Eğitimde kullanılabilecek, bire bir iş başında eğitimden çevrimiçi ve sınıf içi öğrenime kadar çeşitli sunum yöntemleri vardır. Seçilen sunum yöntemi, materyalin niteliğine ve bu bilginin davranışa en iyi nasıl dönüştürüleceğine bağlıdır. Nadiren herkese uyan tek bir sunum yöntemi vardır ve bu nedenle genellikle tekniklerin bir kombinasyonu uygulanır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

5. Adım: Eğitimin verimliliğini ölçün ve değerlendirin

Eğitimin en zorlu kısmı verimliliğinin değerlendirilmesidir. Bu, bilginin test edilmesi yoluyla yapılabilir, ancak kanıt, personelin eğitimden sonra görevlerini nasıl yerine getirdiğidir. İkinci değerlendirme, personeli tipik çalışma koşullarında gözlemleyerek yapılabilir. Bilgi ve davranış arasında bir kopukluk varsa, eğitim hedefleri ve sunumu gözden geçirilmelidir.

İPUCULAR

Eğitmenler, öğrenme sürecini engelleyebilecek aşağıdaki faktörlerin farkında olmalıdır:

- **Öğrenme düzlüğü:** Beynin dinlenmeye ihtiyacı olduğu için aralıklarla öğrenme hızı azalır.
- **Doygunluk:** İçerik aşırı yüklenirse, öğrenen kişi fazlalığı reddeder ve öğrenmeyi bırakır.
- **Yoğunlaşma:** Verilen bilgi ne kadar uzunsa, yoğunlaşma da zamanla o kadar azalır.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Konu	Yapmanız gerekenlere örnekler
Eğitim müfredatı	Gıda işletmesindeki belirli görevler, roller ve sorumluluklar için eğitim müfredatını dokümante edin.
İçerik	Temel bilgilerle başlayın ve duruma göre daha derine inin. Karmaşık bir kavramı daha küçük parçalara ayırmayı düşünün ve tartışmayı mantıklı bir sıraya göre yönlendirin.
Eğitim materyalleri	Eğitim için net bir hedef ve kapsama sahip olun. Hedef kitleyi göz önünde bulundurun ve kavramların onlarla ilgili olduğundan ve mantıklı bir şekilde sunulduğundan emin olun. Katılımcıları bir oturumda çok fazla bilgi ile bunaltmayın ve aralar verin. Katılımcıların tüm oturum boyunca hazır bulunmalarını sağlayın.
Eğitim yardımcıları	Kullanılan eğitim yardımcılarının her çalışan için uygun olduğundan emin olun. Çıktılar veya görsel-işitsel araçlar gibi kolaylıklar sağladığınızdan emin olun.

4.3 TALİMAT VE GÖZETİM

GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Konu	Yapmanız gerekenlere örnekler
Değerlendirme	Eğitim materyalini değerlendirme yöntemini dokümante edin ve her birey için bir değerlendirme kaydedin.
Revizyonlar ve yeniden değerlendirme	Eğitimin istenen davranışa yol açmadığı durumlarda sapmaları ve müfredat içeriğini yeniden değerlendirmek için alınan önlemleri kaydedin.

4.4 TAZELEME EĞİTİMİ

Eğitim programları düzenli olarak gözden geçirilmeli ve gerektiğinde güncellenmelidir. Gıda işleyicilerinin gıdanın güvenliğini ve uygunluğunu korumak için gerekli tüm prosedürlerden haberdar olmalarını sağlayacak sistemler mevcut olmalıdır. Eğitim faaliyetleri için kayıt tutulmalıdır.

Aşağıdaki durumlarda tazeleme eğitimi dikkate alınmalıdır:

- kişisel hijyen, proses kontrolleri, sanitasyon vb. sapmalar nedeniyle düzeltici faaliyetlerin uygulanırken;
- operasyon prosedürleri revize edildiğinde veya yeniden yazılırken;
- yeni bir ürün veya proses uygulamaya konulurken;
- yeni spesifikasyonların uygulamaya konulurken; ve
- orijinal eğitimin korunmuş olduğunu doğrulamak için rutin eğitim.

4.4 TAZELEME EĞİTİMİ

Dikkate alınması gerekenler

- İmalatçı, çalışanlar için dokümante bir eğitim programına sahip olmalıdır.
- Kişisel hijyen ve gıdaların hijyenik şekilde işlenmesi konularında tüm gıda işleyicilerine işe başlarken uygun eğitim verilmelidir.
- Gıda hijyeni eğitimi uygun aralıklarla pekiştirilmeli ve güncellenmelidir.

DAHA FAZLASINI ÖĞREN

Bu kısımla ilgili aşağıdaki konular hakkında ek bilgi için lütfen **KISIM GİRİŞ SAYFASINDAN** erişilebilen **Daha fazla okuma** kısmına bakınız..

Personele uygun bir eğitim programı nasıl tasarlanmalı veya seçilmelidir?

Hangi faktörler eğitimi ve gıda güvenliği uygulamalarını engelleyebilir? Yetersiz eğitim nedeniyle hangi potansiyel tehlikeler ortaya çıkabilir?

Bir eğitim programı nasıl planlanmalı, yürütülmeli ve nasıl değerlendirilmelidir?

Çalışanları eğiten eğitmenler yeterli yetkinliğe sahip olduklarını kanıtlamak için nasıl test edilebilir?

Bir eğitim programı veya tazeleme eğitimi ne zaman uygulanmalıdır?

OKUMAYA DEVAM ET

GHP araç kutusunun bir sonraki kısmı Kuruluş bakımı, dezenfeksiyon ve haşere kontrolü olacaktır.

BU REHBER MATERYALE İLİŞKİN GERİ BİLDİRİMLERİNİZİ HER ZAMAN BEKLİYORUZ!

Lütfen bizimle şu adresten iletişime geçin: food-quality@fao.org

OKUMAYA DEVAM ET

Gıda Güvenliği için GHP ve HACCP Araç Kutusu
www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox

GIDA SİSTEMLERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ –
EKONOMİK VE SOSYAL KALKINMA
www.fao.org/food-safety

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ
ROMA, İTALYA