



AOSB EĞİTİM VE KALİTE MÜDÜRLÜĞÜ EĞİTİMEN ÖZGEÇMİŞ VE EĞİTİM İÇERİK FORMU

Eğitimin Konusu: Hijyen Eğitimi

Eğitim Hedef Kitlesi: Gıda ve su sektöründe çalışanlar yanı sıra tüm çalışanlar için

Eğitimin Amacı: Genel hijyen ilkelerini ve uygulamalarını öğrenip uygulayabilme
Gıda ve su sektörüne ilişkin hijyen ilkelerini ve uygulamalarını öğrenip uygulayabilme

Eğitimin Alt Başlıkları:

A.GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE BULAŞICI HASTALIKLAR 1.1.Mikrobiyoloji

- Mikrop tanımı
- Çeşitleri
- Yaşama ve üreme şartları
- Hastalık yapma güçleri
- 1.2.Bulaşma yolları
- 1.3.Enfeksiyon zinciri
- 1.4.Sık görülen hastalıklar

B. GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE BULAŞICI HASTALIKLARA YÖNELİK KORUYUCU YAKLAŞIMLAR

1. Ağız yolu ile bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar

- El temizliği
- Tuvalet sonrası temizlik
- Öksürük-aksırık ile gıda bulaşının önlenmesi

2. Temasla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar

- İnsan-insan teması
- Hayvan-insan teması
- Eşya-insan teması

3. Hava yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar

C. HIJYEN EĞİTİMİNE İLİŞKİN YASAL DURUM

1. Çalışanlara yönelik yasal durum

- Çalışanlara yönelik hijyen eğitimi alma mecburiyeti
- Çalışanlara yönelik hijyen eğitimine ilişkin sorumlulukları
- Çalışanlara yönelik yaptırımlar

2. İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yasal durum

- İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin sorumlulukları
- İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin mecburiyeti
- İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yaptırımlar