



# SAFE2FOOD

Gıda Sektöründe Çalışanlarının İş Sağlığı, Güvenliği  
ve Gıda Güvenliği Alanlarında Yetkinliklerinin  
Artırılması

## PROJECT PARTNERS



Türkiye: Öz Gıda İş Sendikası  
[www.ozgidais.org.tr](http://www.ozgidais.org.tr)

Slovakya: Slovak Tarım Üniversitesi  
(Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre)  
[www.uniag.sk/en](http://www.uniag.sk/en)



Italy: IFOA Eğitim Merkezi  
(Istituto Formazione Operatori Aziendali)  
[www.ifo.it/en](http://www.ifo.it/en)

Slovenia: Maribor Üniversitesi UM  
(Univerza v Mariboru)  
[www.um.si/en](http://www.um.si/en)





## INFO

<b>Program</b>	Erasmus+
<b>Ana eylem</b>	İnovasyon için işbirliği ve iyi uygulamaların değişimi
<b>Eylem türü</b>	Mesleki eğitim ve öğretim için stratejik ortaklıklar
<b>Proje Başlığı</b>	Gıda Sektöründe Çalışanlarının İş Sağlığı, Güvenliği ve Gıda Güvenliği Alanlarında Yetkinliklerinin Artırılması
<b>Kısaltması</b>	Safe2Food
<b>Proje No</b>	2019-1-TR01-KA202-076021
<b>Süre</b>	2019-2021
<b>Website</b>	www.safe2food.com FB: Safe2Food
<b>Koordinatör</b>	Oğuzlar Mah. 1379 Sk. No: 14 Balgat/Çankaya Ankara 06520 (Türkiye), (0090 542 621 1339) Öz Gıda-İş Sendikası Aybuke Bengü ÖZMUTAF, aybukebengu@gmail.com Proje Koordinatörü



## İÇERİK

Gıda sektöründe yaşanan kirlilik, duman, ısı, gürültü, zehirlenme ve bilgi eksikliğinden kaynaklı kazaların çoğu eğitimlerle önlenmektedir. Gıda sektöründe çalışanların iş sağlığı, güvenliği ve gıda güvenliği alanlarında eğitimi hem şirketler hem de tüketiciler için büyük önem taşımaktadır. İş sağlığı ve güvenliğini sağlamak ve gıda zehirlenmelerini önlemek için bilgilendirmeler, talimatlar, eğitimler ve denetimler yapılması gerekmektedir.

İş kazası ve meslek hastalıklarının daha aza indirgenmesi, temiz ve güvenli işyerleri ile çevre dostu uygulamalar için şirketlerin bu konuda güncel bilgilere ve bu bilgileri personellerine aktarmak için de gerekli yöntemlere erişimi olması gerekmektedir. Pratik ve ilgi çekici bir müfredat ile Avrupa düzeyindeki söz konusu alanlardaki tüm paydaşların yetkinliklerinin artırılması bu projenin ana hedefidir.

## KONULAR

- Gıda üretiminde tehlike ve riskler
- Gıda üretim uygulamaları ve Kritik Kontrol Noktaları Risk Analizi HACCP
- İş sağlığı ve güvenliği
- Personel hijyeni ve sağlık problemleri
- İş kazaları ve meslek hastalıkları

## HEDEFLER

Projenin nihai hedefi iş sağlığı ve güvenliği ile gıda güvenliği konularında eğitim materyalleri oluşturmaktır.

### Sonuçlar

- İş sağlığı ve güvenliği ile gıda güvenliği konularında temel eğitim modülleri içeren el kitabı
- Animasyonlu videolar içeren e-öğrenme platformu

Bu proje Avrupa Komisyonu'nun desteği ile finanse edilmiştir. Bu yayın sadece yazarların görüşlerini yansıtmaktadır ve Komisyon burada yer alan bilgilerin kullanımından herhangi bir şekilde sorumlu tutulamaz.