GIDA AMBALAJ SEKTÖRÜ





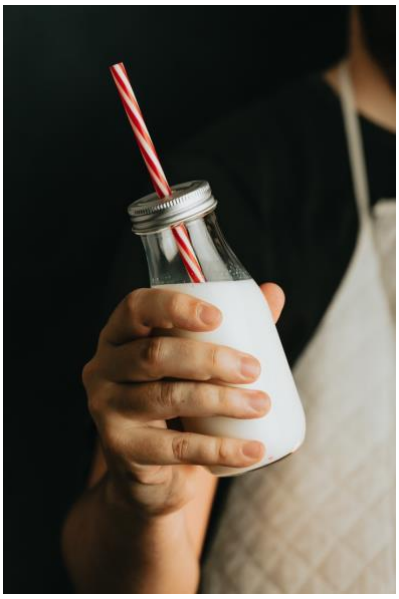


Gıda ile Temas Eden Malzemeler Eğitimleri

Gıda Ambalaj Sektörü Plastik, Metal, Metal Alaşımları, Kaplamaları, Kağıt ve Karton Cam gibi farklı tip Gıda ile Temas Eden Malzemelerden oluşan, farklı sıcaklık ve sürede, farklı gıda tipi ürünlerde saklamak, sarmak, korumak için üretilen ürünler olabilmektedir. Gen önemli parçası olan ambalajların gıda güvenliği için ARGE yeni ürün geliştirmede, satın almadan, üretimde, kalite güvence de gıda güvenliği regülasyonlarına hâkim olması ve doğru ürünleri seçmesi önemlidir.

KT ALCHEMY

KT Alchemy
2023 Eğitimlerinizde Sizinle



Neden Bu Eğitimleri Almalıyız?

Gıda ile temas eden malzemeler üretiminden son kullanımına kadar kimyasal içerik, üretim aşaması, depolama saklanma ve son ürün haline kadar risk faktörleri içermekte ve uluslararası ve ulusal regülasyonlarla kontrol altında tutulmaya çalışılmaktadır. Dünyada kimyasala ve bunların yarattığı risklere daha dikkat edilmekte ve gıda güvenliği anlamında daha dikkatli profesyonel çalışmalar gerekmektedir.

Gıda ambalaj Plastik, Metal, Metal Alaşımları, Kağıt ve Karton Kaplamaları, Cam gibi farklı tip Gıda ile Temas Eden Malzemelerden oluşan, farklı sıcaklık ve sürede, farklı gıda tipi ürünlerde kullanılan ürünlerdir. Beyaz eşya üreticilerinin ARGE yeni ürün geliştirmede, satın almadan, üretimde, kalite güvence de regülasyona hâkim olması ve doğru ürünleri seçmesi önemlidir.

Bu malzemelerin hangi regülasyona bağlı olarak hangi noktalarda nelere dikkat etmelisiniz, ürün değerlendirirken yaptırmanız gereken testler nelerdir? Ürün malzeme seçiminde gıda güvenliği için dikkat etmeniz gereken noktalar nelerdir?

Genel bilgilendirme ile attığınız ilk adım ile sonradan regülasyon eğitimleri, analiz eğitimleri olarak devam ederseniz, yaptığı işi gıda güvenliği yönünde daha yetkin bir takım yaratabilirsiniz.

Problemle karşılaşmadan, problem oluşmadan önlem almak profesyonelliği sizin gibi bir lider markaya yakışır.

Bu Eğitimi Kimler Almalıdır?

Tüm departmanlarınız için bu eğitimleri düşünmelisiniz. Regülasyon departmanınız, detaylı regülasyon bilgisine ihtiyaç duyarken ; Kalite Departmanınız hangi testleri seçeceği konusunda uzmanlaşmalı; Satın Alma departmanınız girdi sırasında doğru hammadde, katkı maddelerini seçerken DoC incelemeyi eksiksiz tamamlamalı; Pazarlama ve Satış departmanınız kalite ve regülasyon çalışmalarınızın farkını müşterilerinize kalitenizi doğru yansıtmalı; Müşteri ilişkileri departmanınız, müşterilerinizin isteklerini doğru değerlendirmeyi ; Laboratuvar ekibiniz, ARGE/ÜRGE departmanınız regülasyon ve kalite testlerinize uygun ürün hazırlayıp test yapmak için ihtiyaçlarınıza yönelik eğitimlere ihtiyaç duymaktadır ve 2023 eğitimlerinizi bu şekilde her biriminiz için düzenlenmelisiniz.

Hangi Eğitimler?

Eğitim olarak öncelikli genel bilgilendirme eğitimini tüm çalışanlarınıza aldırmanız bu eğitimden sonra departmanların ihtiyaçlarına göre eğitimler detaylandırılabilir.

2. eğitim grubu gıda güvenliği için amacı ve ihtiyacı olan kişilere, soruları olan kişiler için spesifik eğitimlerdir. Uzmanlık yolunda gerekli ve fark yaratacak eğitimlerdir.

Eğitimler sonunda sınav ile başarı veya katılımcı sertifikası ile bilginiz belgelenmektedir.



“Öğrenci hazır olduğunda, öğretmen ortaya çıkar.

Öğrenci gerçekten hazır olduğunda ise öğretmen ortadan kaybolur.” Lao Tzu

EĞİTİMLER

İlk Adım Eğitimi

2023 FCM-G1	**Gıda ile Temas Eden Malzemeler Genel Bilgilendirme Eğitimi** Gıda ile Temas Eden Malzemelerde (plastik, metal, cam, seramik, kâğıt, silikon, mürekkepler vb.) materyaller için regülasyonlar ve gereklilikler, test seçimi, test rapor değerlendirilmesi, DoC gereklilikleri, RASFF ve izlenebilirlik üzerine düzenlenen size genel bir bakış kazandıran kaynaklara daha kolay kullanmanızı sağlayan bir eğitimdir.	**Online/Yerinde Eğitim**	**1 -2 gün**
	• Gıda güvenirliği Regülasyonları; Avrupa birliği EC 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri, Bu yönetmelik ve regülasyona bağlı direktif ve tebliğler., ekler. ((EU) No 10/2011; TGK 2019/44) genel gereklilikleri • Regülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML • Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, • Malzemelere göre ilgili kaynaklar • DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleri • Gıda ile temas eden malzemeler tanımları, limitleri • Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleri		
	Gıda ile temas eden malzemelerde gıda güvenliği sağlamak üzere çalışan ama regülasyonlara ulaşmakta zorlanan, kullanırken nasıl, hangi regülasyona ulaşmakta tereddüt eden, bir rapora bakarken yazılanları ne demek ve neden istenildiğini anlamakta zorlanan kişiler için ilk adım eğitimidir.		

2. Uzman İlk Adım Eğitimler

2023 FCM-R1	**Gıda ile Temas Eden Malzemelerde Ülke Regülasyon Eğitimleri** Gıda ile Temas Eden Malzemelerde (plastik, metal, cam, seramik, kağıt, silikon, mürekkepler vb.) materyaller için Avrupa Birliği Regülasyonları (EC 1935/2004; EU 10/2011; vb.); ülke regülasyonlar (Türkiye, Fransa, İtalya, Almanya) ; destek dokumanlar (EDQM, BFR; EuPIA,CİTPA;CEPİ, vb) gözden geçirilmesi kullanılması üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	**Online/Yerinde Eğitim**	**1 -2 gün**
	• Regülasyonlar; Avrupa birliği EC 1935/2004; Türk Gıda Kodeksi Gıda ile temas eden malzemeler genel gereklilikler, kaynaklara ulaşım yöntemleri, bu yönetmelik ve regülasyona bağlı direktif ve tebliğler., ekler. (EU (No) 10/2011; TGK 2019/44), EDQM, Ülke regülasyonları maddelerinin detaylandırılması • Regülasyon, direktif, tebliğ önemli tablolar, limitler, SML, OML kullanımı • Önemli kimyasala maddelere bakış, değerlendirme • Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, BFR		
	2023 FCM-G1 eğitiminden daha detaylı ve özelleştirmiş bir eğitimdir. Daha önce genel bilgisi olan, regülasyonları aktif kullanan kişilere tavsiye edilir. Materyal cinsine göre spesifikleştirilir. Metaller için EDQM testlerini çalışılırken, yüzeyi polimerik kaplı bir malzeme için (EU) No 10/2011 çalışmanız, emaye bir ürün hangi ülkede nasıl olmalı, kalite kartları hazırlanırken hangi testleri seçmeliyim sorularının yanıtları bulmak için istediğiniz bir eğitimdir.		

2023 FCM-P1	**EU 10/2011 Plastikler Regülasyon Gereklilikleri** Plastik ve polimer esaslı malzemeleri polimer kaplamalı gıda ile temas eden materyallerin yasal EU 10/2011 regülasyonun işleyişi değerlendirilmesi, yasal zorunluluklar üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	**Online/Yerinde Eğitim**	**1 gün**
	• Avrupa birliği EC 1935/2004 altında yer alan ve en geniş revizyona bağlı plastik, polimer esaslı malzemeler içeren EU no 10/2011 ve ona bağlı 15 revizyonun detaylı incelenmesi. • Tablolar, limitler, SML, OML • Daha kolay kullanım için Rehber dokumanlar, kaynaklar, linkler, • DoC, İzlenebilirlik gereklilikleri, yasal gereklilikleri • Test koşulları, gıda simulant seçimleri • Direktife bağlı istenilen Laboratuvar deneyleri, raporların gereklilikleri		
	2023 FCM-G1 eğitiminden daha detaylı ve özelleştirmiş bir eğitimdir. Plastik, polimer kaplamalı malzemeler ile çalışan, daha önce genel bilgisi olan, regülasyonları kullanan kişilere tavsiye edilir. Polimer malzemelerin gıda güvenliğine yönelik kalite kartları hazırlanırken hangi testleri seçmeliyim sorularının yanıtları bulmak için isteyenlerin alacağı bir eğitimdir.		

2023 FCM-TM 1	**Plastik Malzemelerde Toplam Migrasyon, Spesifik migrasyon test seçimi, değerlendirme** EU 10/2011 regülasyon zorunlu testlerinden uçucu olmayan kimyasalların tespiti toplam migrasyon; ürün içerindeki kimyasalların tespiti için ihtiyaç duyulan spesifik migrasyon yöntemleri, değerlendirilmesi; dikkat edilmesi gereken noktalar üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	**Yerinde Eğitim**	**1 gün**
	• Bu eğitim toplam migrasyon prensipleri, numunenin hazırlanışından analizine ve analiz sonuçlarının yorumlanmasını • EN 1186 genel gereklilikler • Analiz yöntemleri (daldırma, doldurma, hücre metotları nelerdir) • Test, süre ve gıda gruplarının seçimi • Hesaplama yöntemleri • Cihazlar • Spesifik migrasyon ve yöntemler EN 13130 metotları • Rapor gereklilikleri • Diğer analizler ve gereklilikler (NIAS,Screening) • Talep edilen bazı kimyasalların özel değerlendirilmesi (Bknz 2023 FCM-SM 1)		
	Bu eğitim katılımcıların gıda ile temas eden malzemelerde ana analiz olan migrasyonların değerlendirici bir kişi olmalıdır. Bu eğitim sonunda satın almada raporları değerlendirebilir, ARGE ve kalite biriminde de malzeme seçiminde nelere dikkat edeceğine emin olarak çalışabilir.		

2023 FCM-DoC1	**Deklarasyon, DoC hazırlama, Kontrol ve değerlendirme eğitimi** EC 1935/2004 ve EU 10/2011'e göre Avrupa da Gıda ile temas den malzemenin kimliği görülen ve zorunlu olarak hazırlanması gereken deklarasyon dokümanında dikkat edilmesi gerekenler, destek dokumanlar ve değerlendirilmesi üzerine düzenlenen bir eğitimdir.	**Online/Yerinde Eğitim**	**1 gün**
	• EU 1935/2004 DoC gereklilikleri • DoC örnekleri • DOC okumada dikkat edilecekler • DoC hazırlanırken dikkat edilmesi gerekenler • EU rehber dokumanlar ve görevler		
	DoC hazırlamasanız bile size gelen deklarasyonları doğru okumak veya size gelen DoC da gelen bilgilerin size ne söylediğini anlamak sizi risklerden korur. Kendine ait tedarikçilerinizden özel DoC formu hazırlayıp belli bilgileri talep edebilirsiniz. Bu bilgiler için bu eğitimin 2023 FCM-R1 ve 2023 FCM-TM 1 eğitimlerinden sonra alınması önerilir.		

EĞİTMEN

Fatma HASKAN ARMAN (Y. Kimyager)

2001 yılı Boğaziçi Üniversitesi Kimya bölümünden lisans, 2004 Yılı Boğaziçi Üniversitesi Kimya bölümünden Yüksek Lisans mezunuyum. Üniversite hayatı süresince eğitmenlik, öğretme sevgisi ve bilim araştırma sevgimle Boğaziçi Üniversitesinde araştırma görevlisi olarak çalışırken, değişik sınıflarda öğrencilere öğretmenlik görevini severek yaptım. 2003 yılında yenilik ve farklılık yaratabileceğimi inandığım K. Laboratuvarların Enstrümantal laboratuvarında çalışmaya başladım. 8 yıl süresince laboratuvarda değişik projelerde, farklı pozisyonlarda her aşamasında yer aldım. Ambalaj laboratuvarının kurulması ve aktif, bilinir olarak çalışan bir laboratuvar olması için yoğun ama mutlu olarak çalıştım. 2011 yılında kalite müdürü olarak yürüttüğüm son görevimden ayrıldım. Birkaç ay sonra hiç planlamadığım bir zamanda I. Laboratuvarına yeni açılması için hazırlanan gıda laboratuvarında bölüm sorumlusu olarak aralarına katıldım. Sıfırdan ve genç ekip arkadaşlarım ile tüm deneyimlerimi paylaşarak ambalaj analizlerinde çok kısa sürede, hızla Türkiye'de ambalaj ve gıda konusunda sayılı laboratuvarlar arasına en geniş deney içeriği ile katılmasını sağladık. Bu süreçte 100 yakın eğitim ve seminerde, 1000 kişinin üstünde katılımcıya ulaşmanın mutluluğunu; gıda ile temas eden malzemelerde fark yaratan, nish işlere imza atamanın, liderlik etmenin gururunu yaşadım. 2022 yılında Teknik Müdür olarak yürüttüğüm görevimden alanımda gelişimimi hızlandırmak, sektöre daha hızlı, daha mutlu hizmet verebilmek için ayrıldım.

Kasım 2022 de, oğlumun adının ilk harflerini taşıyan ve Simyanın birleştiği "KT Alchemy" nin açılışını yapmış bulunuyorum. KT Alchemy' de elementleri altına çevirmenin aslında, birlikteliği bilgiyi kaliteli ürüne çevirmek, ölümsüzlük iksirinin beraber güzel eğitimler, hatıralar ile olduğunu göstermek istiyorum.

KT Alchemy eğitimleri ile sizlere, ekiplerinize, yarattığınız ürünlerinize dokunabilmek istiyorum.



FATMA HASKAN ARMAN (Y. Kimyager) 0 (532) 7824052-

fhaskan.arman@kt-alchemy.com