

5 Temmuz 2013 Tarih ve 28698 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği’nce,

- Gıda üretim ve perakende işyerlerinde,
- İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan işyerleri,
- Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerler, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler,
- Otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerlerde çalışan tüm personeller “**Hijyen Eğitimi**” almak zorundadır.

İlgili yönetmelik gereğince, eğitim almayan kişiler söz konusu işletmelerde çalıştırılmaz. İşyeri sahipleri ve işletenleri, çalışanların hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat çalışmaları durumunda işyeri sahipleri ve işletenleri bu eğitimi almaya mecburdur.

Eğitimler, **Milli Eğitim Bakanlığı’nca akredite Mesleki Eğitim Merkezleri’nce verilmekte olup, kurumumuz konu eğitimlerin verilmesine yardımcı olmaktadır.**

Eğitimler 8 saat sürmektedir.

KİMLER BU EĞİTİMİ ALMALI?

Kanun gereği Genel Hijyen Eğitimi kursuna katılmaları gereken iş kolları aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ (FOET KODU: 815)
I- Cilt Bakımı Hijyen Eğitimi
2- Dövme ve Takı (Piercing) Hijyen Eğitimi
3- Güzellik ve Saç Bakım Hizmetlerinde İşyeri Sahipleri ve İşletenlerin Hijyen Eğitimi

4- Kuaför (Kadın/Erkek) Hijyen Eğitimi

5- Makyaj Hijyen Eğitimi

6- Vücut Bakımı Hijyen Eğitimi

7- Kaplıca, Hamam ve Sauna Görevlisi Hijyen Eğitimi

PAZARLAMA VE PERAKENDE (FOET KODU: 341)

8- Kantin İşletmeciliği Hijyen Eğitimi

9- Meyve ve Sebze Satış, Elemanlığı Hijyen Eğitimi

10- Su ve Deniz Ürünleri Satış, Elemanlığı Hijyen Eğitimi

11- Şarküteri, Bakkal ve Gıda Pazarları Satış Elemanlığı Hijyen Eğitimi

12- Tarım Ürünleri Satış, Elemanlığı Hijyen Eğitimi

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ (FOET KODU: 811)

13- Aşçı Hijyen Eğitimi

14- Bar Görevlisi (Barmen) Hijyen Eğitimi

15- Et ve Et Ürünleri İşlemeciliği Hijyen Eğitimi

16- Otel/Motel ve Lokanta Yöneticileri Hijyen Eğitimi

17- Pastacı Hijyen Eğitimi

18- Servis Görevlisi (Garson) Hijyen Eğitimi

19- Şef (Yiyecek Hazırlama ve Sunum Hizmetleri) Hijyen Eğitimi

TOPLUM SAĞLIĞINI KORUYUCU HİZMETLER (FOET KODU: 853)

20- Su Temini (Üretimi) Hijyen Eğitimi GIDA TEKNOLOJİSİ (FOET KODU:541)

21- Çay Üretimi ve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi

22- Gıda Kontrol Elemanı Hijyen Eğitimi

23- Hububat İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi

24- Süt İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi

25- Sebze ve Meyve İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi

26- Zeytin İşleme Elemanı Hijyen Eğitimi

SEÇKİNLER AKADEMİ