

ATSO-ANSİAD EUREPGAP EĞİTİMİNE HOŞGELDİNİZ

ANTALYA

Eğitmenleriniz

- **Sakıp ALTUNLU**
– EurepGAP Eğitmen / Denetçi
0532 231 5596
info@sakipaltunlu.com.tr
- **Mehmet ŞEN**
– Antalya Tarım İl Müdürlüğü Bitki Koruma Şube
Müdürü.

EUREPGAP Türkçe Versiyon.

- EurepGAP Türkçe versiyonu ETKO tarafından tercüme edilmiştir.
- Bureau Veritas Türkiye(S.Altunlu) tarafından da gözden geçirilmiştir. Ancak henüz EurepGAP Teknik ve Standartlar komitesi tarafından onaylanmamıştır.
- Herhangi bir şüphe durumunda İngilizce en son versiyon dikkate alınmalıdır.

www.eurep.org/fruit/languages/english/documents.html
www.ansiad.org.tr

EUREPGAP

- **Yaş Meyve ve Sebze Üretiminde;**
EUREPGAP



- **Tarıladan Sofraya Yaklaşımı**

EUREPGAP NEDİR?

- **EUREP: Avrupa'nın önde gelen perakendecilerinin oluşturduğu çalışma grubuna verilen ad.**

+

- **GAP: İyi tarımsal uygulamalar. EUREP tarım endüstrisinde üretimin belgelendirilmesi için GAP standardını kullanır.**

EUREPGAP NEDİR?

Tüketicilerin taleplerine yanıt vermek için,

Perakendeciler ve onların tedarikçileri sektöre özgü tarımsal belgelendirme standartları yaratıp ve uygulamışlardır.

Amaç, global tarım standartlarının bütünlüğünü, saydamlığını ve uyumunu sağlamaktır.

Bu,
Üretilen güvenli gıdaya,
İşçi sağlığına, güvenliğine ve refahına,
Çevre ve
Hayvan sağlığı ile ilgili konulara yönelik gereklilikleri içerir.

EurepGAP standart belgelendirme sistemine, paydaşların danışmanlığı yolu göstermektedir ve varolan kalite güvence sistemlerinin haklı ve saydam karşılığı tarıma sürecine (kayıplama) yönelik ilkeleri içerir.

KİM TALEP EDİYOR?

- **TÜKETİCİ** □ Beslenme artık bir ihtiyaç değil, bir **ZEVK !!!**
- Güvenli ve sağlıklı ürünü önemsiyorlar,
- Çevreye duyarlılar,
- Ürünleri sorguluyorlar,
- İsteklerinin karşılığını ödemeye hazır.

PERAKENDE MAĞAZALAR □ Bilinçli ve duyarlı Tüketicinin talebini karşılamak için çalışıyorlar !!!

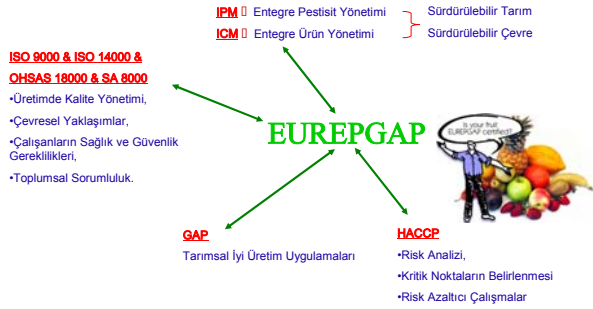
ÜRETİCİ □ Pazarlarda yer alabilmek için Tüketicinin isteklerinin karşılanmasındaki birincil rolünü almalı



NEDEN EUREPGAP?

- **Tehditler:**
 - Gıda güvenliğine ilişkin sinyaller (Dioxin, E.coli, Salmonella, vb.)
 - Tüketicilerin talebine perakendecilerin yanıtı
- **Durum:**
 - Denetim faaliyetlerinin çoğaltılması ve tutarsızlığı
- **Çözüm:**
 - Spesifikasyonları ve denetimi uyumlaştırmak
 - **Spesifikasyonlar;**
 - Üretilen güvenli gıdaya,
 - İşçi sağlığına, güvenliğine ve refahına,
 - Çevre ve,
 - Hayvan sağlığı ile ilgili konulara yönelik gereklilikleri içerir.

EUREPGAP KAPSAMI

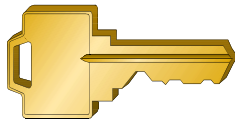


Kalite Nedir?

- **KALİTE**
- "varolan özelliklerin gereklilikleri (şartları) karşılama derecesi"
- **Gereklilikler (Şartlar):**
- "Belirlenen gereksinim (ihtiyaç) veya beklentiler"
- (ISO9000 : 2000, kalite yönetim sistemleri - esaslar ve sözlük)

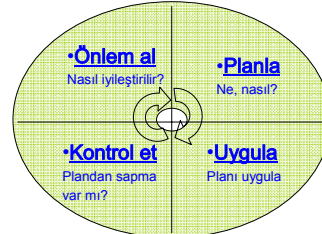
KALİTE GÜVENCE

Kalite için belirlenen gerekliliklerin karşılanmasına yönelik güven sağlamak için gereken **planlı** ve **sistematik** etkinliklerin bütünüdür.
(ISO 9000:2000)



PUKÖ DÖNGÜSÜ DEMİNG ÇEVİRİMİ

Önem al: Süreç performansını sürekli iyileştirmek için Faaliyetleri başlat.



Planla: Müşteri istekleri ve kuruluşun politikası ile uyumlu Sonuçların ortaya çıkması için Gerekli hedef ve süreçleri Oluştur.

Uygula: Planı ve süreçleri Uygula.

Kontrol et: Süreçleri ve ürünü, Politikalar, hedefler ve ürünün şartlarına göre izle, ölç ve Sonuçları raporla.

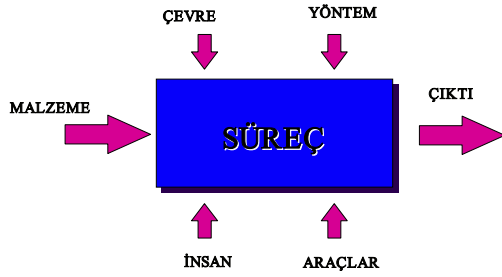
MÜŞTERİ

DÜN	BUGÜN
•Mala ve hizmete aç	•Mala ve hizmete kolaylıkla ulaşabilen
•Fazla beklentisi olmayan	•Beklentileri gelişmiş
•Bulduğu mal ve hizmetten memnun olan	•Düşünce ve davranışları hızla değişen
•Fazla eleştirmeyen	•Daha seçici olan
•Aynı paraya daha çok mal satın alabilmeyi isteyen yapıda iken;	•Aynı paraya daha kaliteli mal satın alabilmeyi isteyen bir gruptur.

HACCP

- FAO / WHO Codex Alimentarius Komisyonu gibi uluslar arası otoritelerce gıda güvenliğinin sağlanması için seçilen ve geliştirilmekte olan bir sistemdir.
- HACCP sisteminin uluslar arası ticaret açısından da olumlu etkileri vardır.
- T.C. Gıda Kanununda HACCP sisteminin uygulanması yasal bir zorunluluktur.

Süreç



EUREPGAP Kontrol Noktaları Uygunluk Kriterleri Üretim Safhaları

