



**ΨΗΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΨΗΛΟ ΒΙΟΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

**HIGHER PRODUCTIVITY FOR
HIGHER STANDARD OF LIVING**

Πρόγραμμα Κατάρτισης:

Ασφάλεια και Υγιεινή των τροφίμων για χειριστές τροφίμων (HBO211)

Ημερομηνίες Διεξαγωγής:	22.10.2020 – 2.11 .2020		
Τόπος Διεξαγωγής:	Εργαστήρια Κέντρου Παραγωγικότητας Λεμεσού ,Ελπίδος 1, 4102 Λινόπετρα		
Υπεύθυνος Προγράμματος:	Στέλιος Θεοφάνους Τηλ.: 22697230, Φαξ: 22375450,Email:stheophanous@kepa.mlsi.gov.cy		
Δικαίωμα Συμμετοχής: €95,00 το άτομο	Επιχορήγηση ΑνΑΔ: €76,00 το άτομο	Υπόλοιπο πληρωτέο στο ΚΕΠΑ: € 19,00το άτομο	

ΑΝΑΓΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ:

Η παραγωγή και διάθεση υγιεινών και ασφαλών τροφίμων είναι αναγκαία για κάθε επιχείρηση τροφίμων. Επιπλέον αποτελεί απαίτηση της νομοθεσίας.

Σύμφωνα με τη γενική υποχρέωση του κανονισμού ΕΚ 852/2004, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής που βρίσκονται υπό τον έλεγχό τους πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής. Επιπλέον οι διατάξεις του κανονισμού καθορίζουν όπως οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων οφείλουν να εξασφαλίζουν ότι τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή τροφίμων ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

Σύμφωνα με τον οδηγό υγιεινής των υγειονομικών υπηρεσιών «Ο κάτοχος ή/και υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη καθώς και την καθοδήγηση ή/ και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων προσώπων απασχολούνται στην εν λόγω επιχείρηση και χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες». Αναλόγως της κατηγορίας εκπαιδευομένων και της αντίστοιχης εκτελούμενης εργασίας διαχωρίζεται η εκπαίδευση που πρέπει να λαμβάνουν σε δύο επίπεδα. Το επίπεδο 1 αφορά τις βασικές αρχές υγιεινής των τροφίμων και απευθύνεται σε νεοδιοριζόμενο προσωπικό και προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων.

ΣΤΟΧΟΙ:

Γενικός στόχος της εκπαίδευσης είναι οι συμμετέχοντες και κατά επέκταση οι επιχειρήσεις τροφίμων να προστατεύουν τον καταναλωτή παράγοντας ασφαλή τρόφιμα σύμφωνα με την επικείμενη νομοθεσία.

Με το πέρας του σεμιναρίου οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:

- Αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων
- Αναγνωρίζουν τους συγκεκριμένους κινδύνους που υπάρχουν στο χώρο της κουζίνας
- Γνωρίζουν τους μικροοργανισμούς που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων και τα συμπτώματα
- Αναγνωρίζουν τα αλλεργιογόνα
- Γνωρίζουν τις βασικές απαιτήσεις της νομοθεσίας
- Επιλέγουν και να εφαρμόζουν τους σωστούς κανόνες υγιεινής για πρόληψη των κινδύνων
- Αναγνωρίζουν τη σημασία της προσωπικής υγιεινής και της καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων και εξοπλισμού
- Εφαρμόζουν τους κανόνες ατομικής υγιεινής και καθαριότητας και απολύμανσης στους χώρους
- Διακρίνουν και να αξιολογούν πηγές διασταυρούμενης μόλυνσης στο χώρο της κουζίνας και κατά τη διάρκεια της εργασίας τους
- Εφαρμόζουν τη διατήρηση σωστών θερμοκρασιών σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας
- Εφαρμόζουν τους κανόνες για αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης

- Προσδιορίζουν τι είναι αλλεργίες και τι δυσανεξίες (διαφορές και συμπτώματα)
- Αναγνωρίζουν τα αλλεργιογόνα (14 αλλεργιογόνα) και σε ποια τρόφιμα τα εντοπίζουμε
- Εφαρμόζουν τους κανόνες για αποφυγή διασταυρούμενης επαφής με αλλεργιογόνα συστατικά

ΠΡΟΣ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ:

Προσωπικό επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν τρόφιμα, ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο τροφίμων, τη μαζική εστίαση, αρτοποιεία-ζαχαροπλαστεία, εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων.

Συγκεκριμένα:

- Νεοδιοριζόμενο προσωπικό σε χώρους παραγωγής τροφίμων
- Προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων (προσωπικό εξυπηρέτησης σε εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, λειτουργοί πώλησης ..

ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 12 ώρες

Κάθε Δευτέρα από 26/10/2020 μέχρι 2/11/2020 (8.30π.μ.-3.00μ.μ.).

ΓΛΩΣΣΑ: Ελληνική

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Ειρήνη Λαζάρου , εξωτερικός συνεργάτης

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΘΕΣΕΩΝ: 28

ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ: Διαλέξεις με συζήτηση, εργασία σε ομάδες, και ασκήσεις.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΜΕΣΑ/ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Προβολέας διαφανειών, πίνακας.

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

15/10/2020

Εισαγωγή – Παγοθραύστης

Γνωριμία συμμετεχόντων με εκπαιδευτή – προσδοκίες από το πρόγραμμα

Εισαγωγή στην υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

Σημασία/ οφέλη υγιεινής τροφίμων

Επιπτώσεις από μη τήρηση προδιαγραφών υγιεινής τροφίμων

Ορισμοί (υγιεινή τροφίμων, τροφιμογενής ασθένεια, επιμόλυνση τροφίμου)

Ευθύνες σε σχέση με τη διατήρηση της ασφάλειας τροφίμων

Νομοθετικό πλαίσιο

Υγιεινή τροφίμων, εκπαίδευση, αρχές HACCP, υποχρεώσεις χειριστή και υπεύθυνου επιχείρησης

Φυσικοί Κίνδυνοι

Πηγές Φυσικών Κινδύνων για τα τρόφιμα

Χημικοί Κίνδυνοι

Πηγές Χημικών Κινδύνων για τα τρόφιμα

Βιολογικοί κίνδυνοι

Μικροοργανισμοί τροφίμων , Ιοί, Ασθένειες

Παθογόνοι, αλλοιογόνοι μικροοργανισμοί (ορισμοί)

Τροφιμογενής ασθένειες: Ορισμοί, περιγραφή πηγών, περιόδων επώασης, συμπτωμάτων και διάρκειας για τους πιο κοινούς μικροοργανισμούς τροφίμων

Βιολογικοί Κίνδυνοι (συνέχεια)

Τροφιμογενής ασθένειες(συνέχεια): Ορισμοί, περιγραφή πηγών, περιόδων επώασης, συμπτωμάτων και διάρκειας για τους πιο κοινούς μικροοργανισμούς τροφίμων

Πολλαπλασιασμός και συνθήκες ανάπτυξης μικροοργανισμών

Έλεγχος ανάπτυξης μικροοργανισμών (χρήση θερμοκρασίας – επικίνδυνη ζώνη ανάπτυξης, αφυδάτωση, ξύδι, αλάτιση, κενό και συσκευασία, συντηρητικά), θανάτωση μικροοργανισμών

Καταληκτική περίοδος

- Ανασκόπηση / ερωτήσεις

22/10/2020

Εισαγωγή – Παγοθραύστης

Επανάληψη προηγούμενης ενότητας

Ατομική υγιεινή

Σημασία ατομικής υγιεινής (μελέτη περίπτωσης)

Κατάλληλος ματισμός

Υγεία χειριστή – μεταδοτικές ασθένειες, πιστοποιητικό υγείας

Κακές συνήθειες

Πλύσιμο χεριών και χρήση γαντιών/ πρακτική άσκηση (επίδειξη) πλυσίματος χεριών

Καθαρισμός και απολύμανση

Ορισμοί (καθαρισμός, απολύμανση, απορρυπαντικό, απολυμαντικό, βακτηριοκτόνο)

Σημασία καθαρισμού και απολύμανσης

Αποτελεσματική καθαριότητα (διάλυση καθαριστικών, χρόνος επαφής)

Πρακτικές καθαρισμού και απολύμανσης (χώροι, εξοπλισμός, σκεύη)

Διασταυρούμενη επιμόλυνση

Ορισμός, πηγές και μέτρα αποφυγής (αποθήκευση τροφίμων, καλές πρακτικές υγιεινής)

Αλλεργιογόνα

Νομοθετικό πλαίσιο, πρακτικές για αποφυγή 'επιμόλυνσης'

Καταληκτική περίοδος

Ανασκόπηση / ερωτήσεις