



**ΨΗΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΨΗΛΟ ΒΙΟΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

**HIGHER PRODUCTIVITY FOR
HIGHER STANDARD OF LIVING**

Πρόγραμμα Κατάρτισης:

**Επιτήρηση ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων
(HBO212)**

Ημερομηνίες Διεξαγωγής:	9.11.2020 – 23.11 .2020	
Τόπος Διεξαγωγής:	Κτήρια ΚΕΠΑ (πρώην ΑΤΙ), Κωνσταντίνου Καβάφη 20, 2121 Αγλαντζιά.	
Υπεύθυνος Προγράμματος:	Στέλιος Θεοφάνους Τηλ.: 22697230, Φαξ: 22375450, Email:stheophanous@kepa.mlsi.gov.cy	
Δικαίωμα Συμμετοχής: €125,00 το άτομο	Επιχορήγηση ΑνΑΔ: €100,00 το άτομο	Υπόλοιπο πληρωτέο στο ΚΕΠΑ: € 25,00το 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 2 περιλαμβάνει τις βασικές αρχές υγιεινής των τροφίμων και επιπλέον θέματα που αφορούν την εποπτεία και τον άμεσο χειρισμό τροφίμων. Απευθύνεται σε προσωπικό που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων και επιχειρηματίες ή υπεύθυνος επιχειρήσεων που συμμετέχουν ενεργά στο χειρισμό τροφίμων.

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 κινδύνους στο χώρο εργασίας
- Αναγνωρίζουν τις κτιριακές απαιτήσεις και εξοπλισμούτων χώρων παραγωγής τροφίμων
- Εφαρμόζουν αποτελεσματικό πρόγραμμα πρόληψης τρωκτικών και εντόμων
- Συντάσσουν και εφαρμόζουν πρόγραμματος καθαριότητας και απολύμανσης
- Διαχειρίζονται αποτελεσματικά τα απόβλητα και απορρίμματα
- Ενσωματώσουν στη καθημερινή τους λειτουργία καλές πρακτικές εφαρμογής
- Διατυπώνουν τις αρχές του HACCP
- Υιοθετούν τις αρχές του HACCP στο χώρο που εργάζονται
- Παρακολουθούν την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας
- Συμπληρώνουν έντυπα παρακολούθησης ασφάλειας και υγιεινής

- Εφαρμόζουν ολοκληρωμένο πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων
- Ερμηνεύουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα διάφορα είδη των τροφίμων σχετικά με την παροχή πληροφοριών προς τους καταναλωτές
- Αναγνωρίζουν πως εντοπίζονται και πως αξιολογούνται τα αλλεργιογόνα σε προδιαγραφές προϊόντων και σε ετικέτες τροφίμων
- Εφαρμόζουν την ορθή μεθοδολογία για την επισήμανση των αλλεργιογόνων στα παραγόμενα τρόφιμα
- Αξιολογούν και να εκτιμούν τους κινδύνους παραγωγής γευμάτων που προορίζονται για άτομα με αλλεργίες και δυσανεξίες
- Αναγνωρίζουν όλα τα συστατικά που περιέχονται στα πιάτα που σερβίρουν, συμπεριλαμβανομένων και 'κρυμμένων' αλλεργιογόνων συστατικών για να μπορούν να παρέχουν σωστή ενημέρωση στους πελάτες τους
- Διαχειρίζονται με ορθό και αποτελεσματικό τρόπο ερωτήσεις από τους πελάτες σε σχέση με τα αλλεργιογόνα ή και για άλλα συστατικά που περιέχονται στα προϊόντα που

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:

- Προσωπικό που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων
- Επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι επιχειρήσεων που συμμετέχουν ενεργά στο χειρισμό τροφίμων

ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 18 ώρες

Κάθε Δευτέρα 9.11.2020 μέχρι 23.11.2020 (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, πίνακα

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

9/11/2020

Εισαγωγή – Παγοθραύστης
Ανακεφαλαίωση βασικής υγιεινής τροφίμων

Νομοθεσία

Αναφορά στις αρχές HACCP και προαπαιτούμενα προγράμματα

Ο ρόλος του διευθυντή στην ασφάλεια τροφίμων

Εποπτεία ασφάλειας τροφίμων

Εργασιακό περιβάλλον

Γραμμική ροή εργασίας

Κατασκευή εγκαταστάσεων (τοιχών, πατωμάτων, ταβανιών, επιφανειών εργασίας) και εξοπλισμού

Κτιριακή συντήρηση

Πρόληψη τρωκτικών και εντόμων

Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης

Διαχείριση απόβλητων και απορριμμάτων

Εντυπα ελέγχου

Καλές πρακτικές – μελέτες περίπτωσης

Καταληκτική περίοδος

Ανασκόπηση / ερωτήσεις

16/11/2020

Εισαγωγή – Παγοθραύστης
Ανακεφαλαίωση προηγούμενης ενότητας

Προκαταρκτικά βήματα και αρχές HACCP

Προκαταρκτικά βήματα

Εργαστήριο: κατάρτιση διαγράμματος ροής και εντοπισμός κινδύνων

Εργαστήριο:

- Εντοπισμός κινδύνων στην γραμμή παραγωγής (αρχή 1) (συνέχεια)
- Καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου και κρίσιμων ορίων (αρχή 2 και 3)
- Παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου (αρχή 4)

Διορθωτικές ενέργειες (αρχή 5)

Επιβεβαίωση και επίκρωση (αρχή 6)

Καλές πρακτικές, συζήτηση

Καταληκτική περίοδος

Ανασκόπηση / ερωτήσεις

23/11/2020

Εισαγωγή – Παγοθραύστης
Ανακεφαλαίωση

Τα αλλεργιογόνα ως κίνδυνος στα τρόφιμα

Υποχρεώσεις όσο αφορά την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές – Νομικό πλαίσιο
Κανονισμός 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα

Τι είναι τροφικές αλλεργίες και τι δυσανεξίες

Τα 14 αλλεργιογόνα – επεξήγηση για το καθένα:

- Τι είναι
- Που εντοπίζονται

Τι προκαλούν

Εντοπισμός αλλεργιογόνων συστατικών στα προϊόντα

1. Πως διαβάζονται οι ετικέτες τροφίμων

2. Πως διαβάζονται οι προδιαγραφές τροφίμων

Πολιτική διαχείρισης αλλεργιογόνων συστατικών

Τρόποι συμμόρφωσης και σωστής διαχείρισης στις επιχειρήσεις

Χειρισμός πελατών με αλλεργίες και δυσανεξίες

1. Πως ενημερώνουμε σωστά τους πελάτες

2. Πως χειριζόμαστε ερωτήσεις αναφορικά με τις αλλεργίες

Πως προετοιμάζονται τρόφιμα για άτομα με αλλεργίες

Καταληκτική περίοδος

Ανασκόπηση / ερωτήσεις