

## Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων

Ημερομηνίες:

TBD

Διάρκεια:

14 ώρες



Κόστος:

380€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

280€

Καθαρό κόστος:

100€

Άνεργοι: Δωρεάν

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενους τους καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

Το παρόν εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει το βασικό υπόβαθρο γνώσεων και δεξιοτήτων που απαραίτητα πρέπει να κατέχουν όλα τα άτομα που χειρίζονται τρόφιμα σε επαγγελματικά υποστατικά.

Ο σκοπός του προγράμματος είναι να προετοιμάσει με τις κατάλληλες γνώσεις και δεξιότητες όσους εμπλέκονται στην ετοιμασία γευμάτων σε επιχειρήσεις του επισιτιστικού τομέα ώστε να υιοθετήσουν καλές πρακτικές ασφαλούς και υγιεινού χειρισμού τροφίμων.

Απώτερος σκοπός είναι η διασφάλιση της καλής φήμης της εταιρείας που εργάζονται μέσω της αποτροπής τροφιμογενών λοιμώξεων και της προστασίας της δημόσιας υγείας.

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται σε: όσους εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων π.χ. μάγειρες (Executive Chef, Sous Chef, Pastry Chef), Operation Manager, F&B Manager & Ass. F&B Manager σε επιχειρήσεις του επισιτιστικού τομέα (υπηρεσίες τροφοδοσίας (catering), εστιατόρια κλπ)

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος και την επιτυχή συμμετοχή στις τελικές εξετάσεις, οι συμμετέχοντες θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης, στο οποίο θα αναγράφεται ότι το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού.



## ΣΤΟΧΟΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να:

### Σε επίπεδο γνώσεων:

- Ορίζουν τις έννοιες τρόφιμο και ασφαλής χειρισμός
- Προσδιορίζουν το συναφές νομικό πλαίσιο σχετικά με τα τρόφιμα
- Προσδιορίζουν τις κατηγορίες και τις πηγές εισαγωγής χημικών, βιολογικών και φυσικών κινδύνων στα τρόφιμα
- Ορίζουν τα αλλεργιογόνα συστατικά
- Επιλέγουν τις κατάλληλες πρακτικές για διατήρηση κατάλληλου εργασιακού περιβάλλοντος
- Προσδιορίζουν τις ορθές πρακτικές παραλαβής, προετοιμασίας, διατήρησης και σερβιρίσματος τροφίμων
- Ορίζουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής
- Προσδιορίζουν την απαιτούμενη τεκμηριωμένη πληροφορία που πρέπει να τηρείται στα πλαίσια των εργασιακών τους καθηκόντων

### Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

- Διακρίνουν πηγές εισαγωγής κινδύνου στα τρόφιμα και επιμόλυνσης με πρώτες ύλες που περιέχουν αλλεργιογόνα συστατικά
- Εφαρμόσουν τις γνώσεις τους ώστε να διορθώσουν λάθη τα οποία μπορεί να οδηγήσουν σε μη ασφαλή τρόφιμα
- Καθιερώσουν προγράμματα και πρακτικές διατήρησης κατάλληλου εργασιακού περιβάλλοντος χειρισμού τροφίμων
- Εφαρμόσουν καλές πρακτικές κατά την παραλαβή, προετοιμασία, διατήρηση και σερβίρισμα τροφίμων
- Βελτιώσουν τις επιδόσεις τους στον ασφαλή και υγιεινό χειρισμό τροφίμων
- Εντάξουν στον επαγγελματικό τους χώρο την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής
- Εφαρμόσουν τα εσωτερικά έντυπα (τεκμηριωμένη πληροφορία που απαιτείται για την επιτυχή εκτέλεση των καθηκόντων τους.



Αποστόλων Πέτρου & Παύλου 7, 3085, Λεμεσός

94092464 / [www.icarus.cy](http://www.icarus.cy) / [info@icarus.cy](mailto:info@icarus.cy)

 [icarusinstitute](https://www.facebook.com/icarusinstitute)

 [icarus\\_institute](https://www.instagram.com/icarus_institute)

Οι προδιαγραφές των προγραμμάτων εγκρίθηκαν από την ΑνΑΔ.

