

Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών

Ημερομηνίες:

TBD

Ωρες:

TBD

Διάρκεια:

60 ώρες



Κόστος:

1600€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

1200€

Καθαρό κόστος:

400€

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 πρόγραμμα παρέχει εξειδικευμένες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες για την αποτελεσματική διαχείριση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και ποτών. Στόχος του είναι να εκπαιδεύσει επαγγελματίες στον εντοπισμό, την αξιολόγηση και την πρόληψη κινδύνων, καθώς και στη συμμόρφωση με τις σχετικές νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις.

Οι βασικοί λόγοι για τη δημιουργία ενός τέτοιου προγράμματος περιλαμβάνουν:

1. Διασφάλιση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων
2. Συμμόρφωση με Νομοθεσία και Πιστοποιήσεις
3. Ανάγκη για Ανταγωνιστικότητα και Εξαγωγές
4. Αντιμετώπιση Σύγχρονων Προκλήσεων
5. Βελτίωση της Εσωτερικής Διαδικασίας Παραγωγής
6. Ανάγκη για Εκπαίδευση και Ανάπτυξη Εργαζομένων

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- Υπεύθυνους ελέγχου ποιότητας σε βιομηχανίες τροφίμων και ποτών.
- Επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού.
- Ιδιοκτήτες και διαχειριστές καταστημάτων εστίασης.
- Φοιτητές και απόφοιτους σχολών τροφίμων, γεωπονίας ή χημείας.
- Επαγγελματίες του κλάδου με ενδιαφέρον για αναβάθμιση δεξιοτήτων.

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

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

Σε επίπεδο γνώσεων:

1. Να κατανοήσουν βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
2. Να αναγνωρίζουν κατηγορίες φυσικών, χημικών και βιολογικών κινδύνων.
3. Να γνωρίζουν Κανονισμούς και πρότυπα ποιότητας (HACCP, ISO 22000, Codex Alimentarius).
4. Να κατανοούν την εθνική και διεθνή νομοθεσία για την ασφάλεια τροφίμων και ποτών.
5. Να γνωρίζουν τους τρόπους επιθεώρησης πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων.
6. Να αναλύουν και να καταγράφουν δεδομένα ελέγχου ποιότητας.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Να επιβλέπουν τις διαδικασίες παραγωγής, αποθήκευσης και διανομής.
2. Να ανιχνεύουν κινδύνους και άμεσα να λαμβάνουν διορθωτικά μέτρα.
3. Να μπορούν να δημιουργήσουν και να εφαρμόζουν συστήματα HACCP και ISO 22000.
4. Να μπορούν να συντάξουν έγγραφα ποιότητας και διαδικασιών.
5. Να αναγνωρίζουν κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και ανάλυση κινδύνων.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Να ενισχύσουν την υπευθυνότητα για την παροχή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.
2. Να δείχνουν προσήλωση στη συμμόρφωση με τις κανονιστικές απαιτήσεις.
3. Να υιοθετούν στάση ακρίβειας, επιμέλειας και υπευθυνότητας στον έλεγχο τροφίμων.
4. Να δεσμευτούν στη συνεχή βελτίωση και προσαρμογή στις νέες απαιτήσεις της αγοράς.
5. Να αναπτύξουν συνεργατική νοοτροπία για τη βελτίωση των διαδικασιών.