



Ποιους Αφορά

Το προσωπικό των επιχειρήσεων που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις αυτές έχουν **υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους** που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην **Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07**.

Περιεχόμενο Προγράμματος

1. Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων
2. Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών
3. Τροφοδηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους
4. Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων
5. Το Εργασιακό Περιβάλλον
6. Πρακτικές καθαρισμού
7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών
8. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει επίσης και αρχές του HACCP που σχετίζονται με την εφαρμογή του.

Εκπαιδευτές

Στο Υποχρεωτικό Πρόγραμμα Κατάρτισης Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων, οι Εκπαιδευτές πρέπει ανήκουν στα Μητρώα Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ ή το Γενικό Μητρώο Εκπαιδευτών Επιχειρήσεων Τροφίμων έως ότου καταργηθεί, όπως ορίζεται στην υπ' αριθμ. ΥΑ 14707/2007 (Μητρώο Εκπαιδευτών ΕΦΕΤ)

Διαδικασία Εξετάσεων

Στο τέλος του προγράμματος οι εκπαιδευόμενοι υπόκεινται σε εξετάσεις προκειμένου να αξιολογηθούν. Οι εξετάσεις **καθορίζονται από τον ΕΦΕΤ** και γνωστοποιούνται στο φορέα υλοποίησης.

Διάρκεια: 10 ώρες

Κόστος: Παράβολο ΕΦΕΤ 30,00€, Κόστος εκπαίδευσης: 30,00€

Για εγγραφές ή οποιαδήποτε άλλη πληροφορία επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ. 2351073125, ή στο fb: www.facebook.com/kerapierias