



SAFETY PARTNERS LTD

Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ)

Εισηγητής

Κωνσταντίνος Πιρόκκας

Diploma in Food Hygiene Management
Occupational Health & Safety Officer
Level 3 Award in Education & Training
Σύμβουλος Επιχειρήσεων HACCP - ISO22000 -
BRC/IFS – ISO 9001

Διαχείριση Τροφίμων και Ορθές Πρακτικές Υγιεινής

Σκοπός του Προγράμματος

Οι εργαζόμενοι σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες ώστε να γνωρίζουν τις βασικές αρχές της μικροβιολογίας και της υγιεινής των τροφίμων και να λαμβάνουν μέτρα για να προλαμβάνονται οι τροφικές δηλητηριάσεις.
Επίσης μέσω του προγράμματος αυτού, θα παρασχεθεί αυτή η αναγκαία εκπαίδευση του εμπλεκόμενου προσωπικού και για επικαιροποίηση των γνώσεων και δεξιοτήτων των χειριστών τροφίμων

Διαχείριση Τροφίμων και Ορθές Πρακτικές Υγιεινής

Διάρκεια	7 Ώρες
Ημερομηνία	02 & 04 Ιουνίου 2020
Ώρα	14:30 – 18:15
Τόπος	Ξενοδοχείο Flamingo Λάρνακα
Δικαίωμα Συμμετοχής	€110.00 + ΦΠΑ (€20.90)
Επιχορήγηση ΑνΑΔ	€84.00
Καθαρό Κόστος Συμμετοχής	€26.00 + ΦΠΑ (€20.90)
Για Μη δικαιούχους ΑνΑΔ προσφέρεται Έκπτωση 25%	
<u>Συμπεριλαμβάνονται:</u> Ροφήματα και Σνακς	
Υπεύθυνος Προγράμματος: Αντώνης Σιαμαήλας 24363300, 99657930	

Στόχοι του Προγράμματος

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος οι καταρτιζόμενοι μπορούν να :

- Να διακρίνουν τις κύριες αιτίες των τροφικών δηλητηριάσεων, τον τρόπο πρόκλησής τους και τα πρακτικά μέτρα προς αποφυγή τους.
- Να εφαρμόζουν τις ορθές πρακτικές ατομικής υγιεινής στην καθημερινή τους εργασία.
- Να αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία που χρήζουν προσοχής στο στάδιο της παρασκευής, προετοιμασίας και διάθεσης των τροφίμων για αποφυγή των επιμολύνσεων.
- Να γνωρίζουν τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από την νομοθεσία.
- Να γνωρίζουν τον ορθολογιστικό χειρισμό τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα.
- Να αναγνωρίζουν την σημασία της ατομικής υγιεινής και καθαριότητας
- Να αντιλαμβάνονται την σημασία των μικροβίων στην επεξεργασία των τροφίμων.
- Να ελέγχουν τους φορείς των ασθενειών στο χώρο της εργασίας.

Εκδήλωση Ενδιαφέροντος

(Οι δηλώσεις να αποστέλλονται στο Email: info@safetypartners.com.cy ή Φαξ: 24363303)

Οργανισμός:

Τηλ:	Φαξ:	Email:
Άτομο Επικοινωνίας:		
Τηλ:	Φαξ:	Email:
Όνοματεπώνυμο Συμμετεχόντων	Κινητό Τηλέφωνο	Email

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.

