	<b>ΟΕ 502.2</b>  <b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ</b> <b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ</b> <b>ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</b> <b>ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1</b>	<b>Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014</b>
		<b>Αρ. Έκδοσης: 1</b>
		<b>Σελ.: 1 / 3</b>

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1**

Τα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων αφορούν στην κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων (χειριστών τροφίμων) 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 που απασχολείται με το χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07 (ΦΕΚ τ. Β' 1616) και σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 της ΕΕ, ανεξαρτήτως της παρεχόμενης σχέσης εργασίας εργοδότη-εργαζομένου (μόνιμοι, συμβασιούχοι, εποχικοί υπάλληλοι, κλπ) καθώς και τις ιθαγένειες που κατέχουν.

Τα ανωτέρω προγράμματα στοχεύουν στη μετάδοση γενικών και βασικών γνώσεων για την ορθή εφαρμογή κατάλληλων πρακτικών/χειρισμών κατά την παραγωγή/επεξεργασία/αποθήκευση/μεταφορά/διακίνηση/διάθεση ασφαλών τροφίμων και την ορθή κατανόηση των υποχρεωτικών, από το νόμο και την τρέχουσα επιστημονική τεχνογνωσία, πρακτικών για την Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**


Τα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων (Επιπέδου 1) πρέπει να περιλαμβάνουν ως ελάχιστο περιεχόμενο τις κάτωθι θεματικές ενότητες με τα επιμέρους θεματικά πεδία προς ανάλυση. **Διευκρινίζεται ότι για την έγκριση του εκάστοτε προγράμματος από τον ΕΦΕΤ απαιτείται η υποβολή αναλυτικού ωρολογίου προγράμματος κατάρτισης του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων από τους φορείς υλοποίησης.**

**1. Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων**

- i. Αναπτύσσονται τα οφέλη των υψηλών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης τροφίμων, εξηγώντας τι εννοούμε με τον όρο "Υγιεινή Τροφίμων".
- ii. Αναλύονται το μειονεκτήματα και κόστος των φτωχών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης.
- iii. Συζητείται ο ρόλος του εργοδότη και του εργαζομένου στη διατήρηση των προδιαγραφών υγιεινής
- iv. Ορίζονται οι όροι "τροφοδηλητηρίαση" και "επιμόλυνση τροφίμου".
- v. Αναλύεται η επίπτωση των τροφοδηλητηριάσεων στη χώρα κατά τα τελευταία έτη.

**2. Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών**

- i. Που ανευρίσκονται
- ii. Περιγραφή της γενικής δομής, σχήματος και μεγέθους
- iii. Εξήγηση του πολλαπλασιασμού και των συνθηκών ανάπτυξης
- iv. Εξήγηση του τι σημαίνει "τρόφιμο υψηλής επικινδυνότητας", δίδοντας παραδείγματα
- v. Εξήγηση της σπουδαιότητας της θερμοκρασίας και τι είναι η "επικίνδυνη ζώνη", αναφέροντας πρακτικά παραδείγματα
- vi. Σύντομη περιγραφή του σχηματισμού σπόρων και τοξινών, τη δράση τους και των μεθόδων καταστροφής
- vii. Ορισμός των όρων "παθογόνο" και "αλλοίωση τροφίμου"
- viii. Διαφοροποίηση μεταξύ παθογόνων και αλλοιούντων μικροοργανισμών
- ix. Εξήγηση πως μπορεί να γίνει έλεγχος των μικροοργανισμών με:
  - a. Χαμηλές θερμοκρασίες
  - b. Θέρμανση και θερμή διατήρηση
  - c. Υψηλές θερμοκρασίες

	<p>ΟΕ 502.2</p> <p><b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1</b></p>	<p>Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014</p>
		<p>Αρ. Έκδοσης: 1</p>
		<p>Σελ.: 2 / 3</p>

- d. Αφυδάτωση
- e. Ξύδι και αλάτιση
- f. Κενό και συσκευασία
- g. Χημικά συντηρητικά
- h. Εξήγηση πως μπορούν να καταστραφούν οι μικροοργανισμοί

### 3. Τροφοδηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους


- i. Σύντομη περιγραφή της διαφοράς μεταξύ τροφοτοξίνωσης και τροφολοίμωξης
- ii. Περιγραφή των πηγών, τύπων τροφίμων που περιλαμβάνονται, περιόδων επώασης, φυσικών συμπτωμάτων και διάρκειας αυτών, δίδοντας παραδείγματα για τα
  - a. *Salmonella*
  - b. *Clostridium perfringens*
  - c. *Staphylococcus aureus*
  - d. *Bacillus cereus*
  - e. *Clostridium botulinum*
  - f. *Campylobacter jejuni*
  - g. *Listeria monocytogenes*
  - h. *E. coli*
  - i. Άλλους μικροοργανισμούς
- iii. Ορισμός των όρων “φορέας” και “περίπτωση” ή “επεισόδιο” και πως αυτά συνδέονται με το χειρισμό των τροφίμων
- iv. Σύντομη εξήγηση του ότι τροφοδηλητηρίαση μπορεί να προκύψει από επιμόλυνση των τροφίμων με χημικά, ιούς και από δηλητηριώδη φυτά και ιχθυηρά, δίδοντας παραδείγματα
- v. Παραδείγματα φυσικών επιμολύνσεων τροφίμων, πως μπορούν να συμβού και με τι συχνότητα, καθώς και πως παρεμποδίζονται
- vi. Εξήγηση του πως συμβαίνει μικροβιακή επιμόλυνση και ως παρεμποδίζεται
- vii. Εξήγηση της σπουδαιότητας ανακύκλωσης των αποθεμάτων
- viii. Ορισμός της ημερομηνίας “διατηρησιμότητας/λήξεως”
- ix. Ανακεφαλαίωση του πως η αλυσίδα των τροφίμων μπορεί να κινδυνέψει αν σπάσουν τα:
  - a. Προστασία από επιμόλυνση
  - b. Παρεμπόδιση του πολλαπλασιασμού των μικροβίων
  - c. Καταστροφή των μικροβίων

### 4. Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων

- i. Ανάλυση του γιατί ο χειριστής πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής
- ii. Εξήγηση γιατί ο χειριστής πρέπει να φορά κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό, υποδήματα, γάντια, κάλυμμα κόμης και την σημασία του κιβωτίου πρώτων βοηθειών
- iii. Ανάπτυξη των γενικών προβλημάτων που συνδέονται, και των λύσεων για αυτά, με τους χειριστές τροφίμων, οι οποίοι:
  - iv. Φέρουν τραύματα και μολύνσεις
  - v. Καπνίζουν ή τρώγουν στο χώρο επεξεργασία τροφίμων
  - vi. Φορούν κοσμήματα, ωρολόγια, έχουν βαμμένα νύχια κ.λπ.
  - vii. Να αναπτυχθεί ο τρόπος και τότε ο χειριστής τροφίμων πρέπει να πλένει τα χέρια του
    - a. Περίληψη των κυρίων απαιτήσεων ατομικής υγιεινής
    - b. Περίληψη των νομικών υποχρεώσεων του χειριστή ως προς την ατομική υγιεινή με ιδιαίτερη αναφορά στη δήλωση ασθένειας

### 5. Το Εργασιακό Περιβάλλον

- i. Εξήγηση του όρο “γραμμική ροή εργασίας”
- ii. Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού τοίχων, πατωμάτων, ταβανιών και επιφανειών εργασίας δίδοντας παραδείγματα

	<b>ΟΕ 502.2</b>  <b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ</b> <b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ</b> <b>ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</b> <b>ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1</b>	<b>Ημ/νία Έκδοσης: 06/02/2014</b>
		<b>Αρ. Έκδοσης: 1</b>
		<b>Σελ.: 3 / 3</b>

- iii. Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού των εργαλείων και εξοπλισμού χειρισμού τροφίμων
- iv. Εξήγηση της σπουδαιότητας της κατάλληλης συντήρησης των χώρων, εξοπλισμού και σκευών
- v. Περιγραφή των προδιαγραφών για το φωτισμό και εξαερισμό στο εργασιακό περιβάλλον
- vi. Περιγραφή των αποδεκτών μεθόδων για διάθεση αποβλήτων και απορριμμάτων, εσωτερικά και εξωτερικά της επιχείρησης
- vii. Η ανάγκη ο εργοδότης να παρέχει:
  - a. Εγκαταστάσεις πλύσης χεριών
  - b. Αποχωρητήρια
  - c. Χώρους φύλαξης ιματισμού και αλλαγής ρουχισμού

#### **6. Πρακτικές καθαρισμού**

- i. Υποχρέωση του εργοδότη να παρέχει επαρκείς και κατάλληλες εγκαταστάσεις πλύσης για τρόφιμα, εξοπλισμό και σκεύη
- ii. Πλεονεκτήματα της ύπαρξης προδιαγραφών καθαρισμού και εξυγίανσης εντός του χώρου εργασίας
- iii. Ορισμός των όρων:
  - a. Καθαρισμός
  - b. Εξυγίανση
  - c. Απορρυπαντικό
  - d. Απολυμαντικό
  - e. Βακτηριοκτόνο
  - f. Βακτηριοκτόνο απορρυπαντικό/μέσο εξυγίανσης
  - g. Περιγραφή του πως μπορούν να καθαρισθούν και εξυγιανθούν οι χώροι, εξοπλισμός και σκεύη μιας επιχείρησης τροφίμων

#### **7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών**

- i. Ορισμός του όρου “μιάσμα τροφίμου” και εξήγηση των προβλημάτων που συνδέονται με αυτά σε μια επιχείρηση τροφίμων
- ii. Για κάθε μια από τις παρακάτω κατηγορίες μiasμάτων:
  - a. Τρωκτικά
  - b. Έντομα
  - c. Πουλιά

Σύντομη περιγραφή των πολύ γενικών όρων συμπεριφοράς, σημείων ύπαρξης και ελέγχου

- iii. Εξήγηση γιατί τα κατοικίδια δεν μπορούν να βρίσκονται σε μια επιχείρηση τροφίμων και σε μια κουζίνα

#### **8. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων**

Περιγραφή με πολύ γενικούς όρους των κυρίων απαιτήσεων της νομοθεσίας αναφορικά με:

- a. Την υγιεινή τροφίμων
- b. Την απαγόρευση πώλησης ακατάλληλων και μη κανονικών τροφίμων
- c. Την κατασκευή και συντήρηση χώρων, εξοπλισμού και σκευών
- d. Την εκπαίδευση του προσωπικού
- e. Τις υποχρεώσεις ενός χειριστή τροφίμων