

Αναλυτικό Ωρολόγιο πρόγραμμα διεξαγωγής:				
	Ημερομηνία διεξαγωγής		Ώρες διεξαγωγής	
1 ^η ημέρα:	10-3-2020		15.00 – 20.00	
2 ^η ημέρα:	17-3-2020		15.00 – 20.00	
	Σύνολο ημερών:	2	Σύνολο ωρών:	10

Στο σύνολο των 10 ωρών θα καλυφθεί το προβλεπόμενο περιεχόμενο προγράμματος όπως έχει οριστεί με απόφαση του ΔΣ του ΕΦΕΤ ήτοι οι παρακάτω θεματικές ενότητες:

1^η Ημέρα θα καλυφθούν οι παρακάτω Θεματικές Ενότητες με τα επιμέρους θεματικά πεδία προς ανάλυση:

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 τα 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 "τροφοδλητηρίαση" και "επιμόλυνση τροφίμου".
 - v. Αναλύεται η επίπτωση των τροφοδλητηριάσεων 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
 - d. Αφυδάτωση
 - e. Ξύδι και αλάτιση
 - f. Κενό και συσκευασία
 - g. Χημικά συντηρητικά
 - h. Εξήγηση πως μπορούν να καταστραφούν οι μικροοργανισμοί
3. Τροφοδλητηριάσεις 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 συμβούν 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 πότε 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

2^η Ημέρα θα καλυφθούν οι παρακάτω Θεματικές Ενότητες με τα επιμέρους θεματικά πεδία προς ανάλυση:

- 5. Το Εργασιακό Περιβάλλον
 - i. Εξήγηση του όρου "γραμμική ροή εργασίας"
 - ii. Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού τοίχων, πατωμάτων, ταβανιών και επιφανειών εργασίας δίδοντας παραδείγματα

- 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 "μίασμα 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