

Αναλυτικό Ωρολόγιο πρόγραμμα διεξαγωγής:					
	Ημερομηνία διεξαγωγής		Ώρες διεξαγωγής		Τρόπος Υλοποίησης
1 ^η ημέρα:	30-11-2020		15.30 – 20.30		Σύνδεση μέσω διαδικτύου (www.zoom.us)
2 ^η ημέρα:	07-12-2020		15.30 – 20.30		Σύνδεση μέσω διαδικτύου (www.zoom.us)
	<i>Σύνολο ημερών:</i>	2	<i>Σύνολο ωρών:</i>	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 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 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 όρο "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 πώς μπορούν να καθαρισθούν και εξυγιανθούν οι χώροι, εξοπλισμός και σκεύη μιας επιχείρησης τροφίμων
7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών
- i. Ορισμός του όρου "μiasma 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