

<b>Αναλυτικό Ωρολόγιο πρόγραμμα διεξαγωγής:</b>					
	<b>Ημερομηνία διεξαγωγής</b>		<b>Ώρες διεξαγωγής</b>		<b>Τόπος Υλοποίησης</b>
1 <sup>η</sup> ημέρα:	07-12-2022		15:30-20:30		Αίθουσα Κατάρτισης Επιμελητηρίου Χίου
2 <sup>η</sup> ημέρα:	14-12-2022		15:30-20:30		Αίθουσα Κατάρτισης Επιμελητηρίου Χίου
	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<sup>η</sup> 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 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
    - 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 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<sup>η</sup> 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, ταβανίων 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 "μiasma τροφίμου" και εξήγηση των προβλημάτων που συνδέονται με αυτά σε μια επιχείρηση τροφίμων
- ii. Για κάθε μια από τις παρακάτω κατηγορίες μισμάτων:
  - 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