



Διάρκεια 2 μέρες 10 ώρες
Κόστος εκπαίδευσης 60€
Κόστος Πιστοποίησης 40€
(καταβάλλεται στον ΕΦΕΤ)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
2. ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ
3. ΤΡΟΦΟ-ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΚΑΙ Η ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΤΟΥΣ
4. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
5. ΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ
6. ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
7. ΚΟΙΝΑ ΜΙΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΥΤΩΝ
8. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ

- Ο ΕΦΕΤ καθορίζει το περιεχόμενο των προγραμμάτων, εγκρίνει και ελέγχει την υλοποίηση, διενεργεί την αξιολόγηση και εκδίδει τα πιστοποιητικά. • Το πρόγραμμα θα υλοποιηθεί με το εγκεκριμένο περιεχόμενο του ΕΦΕΤ και μετά από έγκριση του.
- Διδάσκουν εκπαιδευτές εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Εκπαιδευτών ΕΦΕΤ Οι εργαζόμενοι μετά το σεμινάριο, δίνουν εξετάσεις στον ΕΦΕΤ.
- Οι εργαζόμενοι μετά το σεμινάριο, δίνουν εξετάσεις στον ΕΦΕΤ.

«Κατάρτιση στην Υγιεινή Τροφίμων» (επίπεδο I: για απλούς χειριστές τροφίμων)

Σύμφωνα με την υγειονομική νομοθεσία του ΕΦΕΤ (ΥΑ 14708, ΦΕΚ1616, .Β'17/8/2007)

Το **ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΚΕΚ ΘΡΑΚΗΣ** είναι πιστοποιημένο Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης. Διαθέτει μακρόχρονη εμπειρία στην κατάρτιση προσωπικού επιχειρήσεων, έχοντας μέχρι σήμερα εκπαιδεύσει εκατοντάδες εργοδότες και εργαζόμενους. Το ΚΕΚ ΘΡΑΚΗΣ συνεργάζεται με έμπειρους και εξειδικευμένους εκπαιδευτές σε εγκαταστάσεις υψηλών προδιαγραφών.

Το **ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟ ΚΕΚ ΘΡΑΚΗΣ** είναι πιστοποιημένο Κέντρο



ΠΟΙΟΥΣ ΑΦΟΡΑ

Οι επιχειρήσεις 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 έχουν υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων. (ΥΑ 14708, ΦΕΚ1616, τ.Β'17/8/2007)



ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΥ Ε. – ΛΕΛΗΤΣΟΥΔΗ Α. Ο.Ε.
Κωνσταντινουπόλεως 257
Ορεστιάδα, 68200
Τηλέφωνο (2552027749
Φαξ 2552027626
<http://www.kekthra.gr/>