



HACCP



Η Βιομηχανία Τροφίμων συνιστά έναν από τους δυναμικότερους κλάδους της οικονομίας, δείχνοντας αντοχές στις δύσκολες οικονομικές συγκυρίες. Ταυτόχρονα, ο ισχυρός ανταγωνισμός καθιστά επιβεβλημένο τον καθορισμό προτύπων και διαδικασιών που θα διασφαλίσουν την άριστη τελική ποιότητα των προϊόντων. Ένα από αυτά τα πρότυπα είναι το σύστημα HACCP, καθιερωμένο εδώ και χρόνια στον αγροδιατροφικό τομέα ως προϋπόθεση λειτουργίας των μονάδων εστίασης, καταστημάτων τροφίμων κτλ.

Στο πλαίσιο ενίσχυσης της γνώσης των ενδιαφερόμενων ανθρώπων και φορέων το agronomist.gr υλοποιεί ένα online σεμινάριο, μέσα από την εκπαιδευτική του πλατφόρμα, με αντικείμενο «**Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων Ι: Η.Α.Σ.Σ.Ρ**» συνολικής διάρκειας 3 ωρών.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι η κατανόηση βασικών αρχών υγιεινής και προστασίας των τροφίμων από μολυσματικούς παράγοντες, η γνώση των κανόνων υγιεινής κατά την παραλαβή, επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση των τροφίμων, η κατανόηση των αρχών του συστήματος ποιότητας Η.Α.Σ.Σ.Ρ, η εφαρμογή των κανόνων ατομικής υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων και η αντίληψη του νομοθετικού πλαισίου που διέπει τη διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων.

Αναλυτικά το πρόγραμμα των διαλέξεων διαμορφώνεται ως εξής:

1η Διάλεξη (Διάρκεια : 5 λεπτά)

- Ασφάλεια Τροφίμων
- Πρότυπα ασφάλειας τροφίμων Οφέλη ασφαλών τροφίμων
- Μη ασφαλή τρόφιμα

2η Διάλεξη (Διάρκεια : 20 λεπτά)

- Παθογόνοι μικροοργανισμοί τροφίμων
- Τροφικές δηλητηριάσεις & παρεμπόδιση τους
- Συνθήκες τροφικών δηλητηριάσεων
- Αλλεργίες τροφίμων

3η Διάλεξη (Διάρκεια : 14 λεπτά)

- Κίνδυνοι στα τρόφιμα & επιμολύνσεις
- Μικροβιακές επιμολύνσεις & παρεμπόδιση τους
- Χειρισμοί τροφίμων
- Αλυσίδα ψύξης
- Ευαλλοιώτα τρόφιμα
- Τρόφιμα υψηλού & χαμηλού κινδύνου

4η Διάλεξη (Διάρκεια : 10 λεπτά)

- Υγιεινή προσωπικού
- Επιμόλυνση από το σώμα
- Επιμόλυνση από κακές συνήθειες
- Πλύσιμο των χεριών
- Καλός & Κακός χειριστής τροφίμων

5η Διάλεξη (Διάρκεια : 7 λεπτά)

- Καθαρισμός & απολύμανση
- Εφαρμογή καθαρισμού & απολύμανσης
- Υλικά καθαρισμού & απολύμανσης
- Διαχείριση απορριμμάτων

6η Διάλεξη (Διάρκεια: 9 λεπτά)

- Μυοκτονία & απεντόμωση
- Πρόληψη μυοκτονίας & απεντόμωσης
- Αντιμετώπιση μυοκτονίας & απεντόμωσης
- Αποτελεσματική καταπολέμηση εντόμων & τρωκτικών

7η Διάλεξη (Διάρκεια : 16 λεπτά)

- HACCP , ανάλυση & σχεδιασμός
- Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)
- Κρίσιμα όρια (CL)
- Φύλλο αξιολόγησης κινδύνων
- Διάγραμμα αποφάσεων

8η Διάλεξη (Διάρκεια : 6 λεπτά)

- HACCP & εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου
- Προαπαιτούμενα προγράμματα
- Αρχεία & έγγραφα
- Σημαντικές παρατηρήσεις

9η Διάλεξη (Διάρκεια : 24 λεπτά)

- Κριτήρια επιθεωρήσεων HACCP
- Στάδια επιθεώρησης του HACCP
- Αρχεία επιβεβαίωσης συστήματος
- Αρχεία προαπαιτούμενων προγραμμάτων

- Αξιολόγηση προαπαιτούμενων HACCP

10η Διάλεξη (Διάρκεια : 4 λεπτά)

- Εφαρμογή του HACCP σε χώρους μαζικής εστίασης
- Παραλαβή πρώτων υλών
- Αποθήκευση – ψύξη
- Προετοιμασία Μαγείρεμα Συντήρηση Σερβίρισμα

11η Διάλεξη (Διάρκεια : 7 λεπτά)

- Κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής
- Μεταφορά των πρώτων υλών
- Έλεγχοι κατά την παραλαβή των πρώτων υλών
- Κριτήρια παραλαβής & απόρριψης των πρώτων υλών

12η Διάλεξη (Διάρκεια : 9 λεπτά)

- Κανόνες ορθής αποθηκευτικής πρακτικής
- Ειδικές απαιτήσεις αποθήκευσης
- Συνθήκες αποθήκευσης
- Καλή & κακή εικόνα αποθήκης

13η Διάλεξη (Διάρκεια : 17 λεπτά)

- Κανόνες προετοιμασίας τροφίμων
- Θερμοκρασίες ασφαλούς ψησίματος
- Συνθήκες πριν το σερβίρισμα
- Ασφαλείς χειρισμοί σερβιρίσματος

14η Διάλεξη (Διάρκεια: 9 λεπτά)

- Νομοθεσία τροφίμων
- Παρακολούθηση & τήρηση αρχείων από Μικρομεσαίες & Μεγάλες επιχειρήσεις
- Κρίσιμα θέματα υγιεινής
- Ασφαλή τρόφιμα & καταναλωτής

Εισηγήτρια : [Ιορδανίδου Μελίνα, Γεωπόνος-Τεχνολόγος Τροφίμων D.E.S. Msc](#)

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Άμεσα σε βιντεοσκόπηση

Πού απευθύνεται

- Σε επαγγελματίες τροφίμων σε βιομηχανίες, βιοτεχνίες, εστιατόρια, ξενοδοχεία
- Σε υποψήφιους επαγγελματίες τροφίμων
- Σε νέους που θέλουν να αποκτήσουν γνώσεις που θα τους εξασφαλίσουν νέες δυνατότητες εργασίας
- Σε γεωπόνους, τεχνολόγους γεωπόνους, τεχνολόγους τροφίμων, κτηνιάτρους, χημικούς, μηχανικούς που θέλουν να εμπλουτίσουν τις επιστημονικές τους γνώσεις

Οφέλη παρακολούθησης

- Πιστοποιητικό παρακολούθησης
- Δυνατότητα παρακολούθησης των μαθημάτων σε βιντεοσκόπηση, οποιαδήποτε ημέρα και ώρα με απεριόριστη διάρκεια.

Κόστος συμμετοχής

50€ 25€ ανά Η/Υ για 3 ώρες διαλέξεων + σημειώσεις. **Η προσφορά ισχύει μέχρι 16 Φεβρουαρίου 2017!!**

[Υποβολή Αίτησης](#) (για πληρωμή με τραπεζική κατάθεση ή έμβασμα)

Online πληρωμή με πιστωτική ή χρεωστική κάρτα

€ 25,00 [ΠΛΗΡΩΜΗ](#) (function (vivapayments, undefined) {
vivapayments.load_widgets = vivapayments.load_widgets || function () {};
vivapayments.widgets = vivapayments.widgets || []; vivapayments.widgets.push({
ProductID: 'f3e2a568-1bf5-44b4-9fda-931224b090a1', widget_type:
'store_item_buy_now', anchor_id:
'vivapayments_widget_anchor_f3e2a568-1bf5-44b4-9fda-931224b090a1', popup: 'False',
lang: 'el-GR', widget_options: { ProductID:
'f3e2a568-1bf5-44b4-9fda-931224b090a1', Key:
'eYEGAzN55039GU5G3J97qjqM2m3tea4QwVCzEeDxaUM%3d' } }); if
(!vivapayments.script) { vivapayments.script = document.createElement('script');
vivapayments.script.type = 'text/javascript'; vivapayments.script.async = true;
vivapayments.script.src = 'https://www.vivapayments.com/members/widget/js/widgets.js';

```
var s = document.getElementsByTagName('script')[0];
s.parentNode.insertBefore(vivapayments.script, s);    } else if (vivapayments.load_widgets) {
    vivapayments.load_widgets();    } })(window.vivapayments = window.vivapayments ||
{});
```

Πληρωμή με Paypal

.