

## Ενημερωτικό σημείωμα για εξ' αποστάσεως σεμινάριο επιμόρφωσης Προσωπικού Επιχειρήσεων Επισιτιστικών Επαγγελματιών σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων (ΕΦΕΤ)

### Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων – ΕΦΕΤ

Το **Αριστοτέλειο ΚΔΒΜ** διοργανώνει πρόγραμμα κατάρτισης για **Χειριστές Τροφίμων**, συνολικής διάρκειας **10 ωρών**, το οποίο απευθύνεται σε εργαζομένους, επαγγελματίες και επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των τροφίμων και της εστίασης.

Σκοπός του προγράμματος είναι η κατάλληλη επιμόρφωση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων σε βασικά ζητήματα **υγιεινής, ασφάλειας, ορθού χειρισμού και προστασίας των τροφίμων**, συμβάλλοντας στην πρόληψη κινδύνων και στη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.

Η σωστή εκπαίδευση του προσωπικού δεν αποτελεί μόνο μια τυπική διαδικασία, αλλά βασική προϋπόθεση για την ασφαλή λειτουργία κάθε επιχείρησης που παράγει, διαχειρίζεται, αποθηκεύει, μεταφέρει ή διαθέτει τρόφιμα.

### Σε ποιους απευθύνεται:

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε εργαζομένους, επαγγελματίες, υπευθύνους και ιδιοκτήτες επιχειρήσεων όπως:

- εστιατόρια, ταβέρνες, ψητοπωλεία και επιχειρήσεις εστίασης,
- καφέ, μπαρ και αναψυκτήρια,
- κυλικεία σχολείων, επιχειρήσεων και οργανισμών,
- φούρνους, αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία,
- σούπερ μάρκετ, μίνι μάρκετ και παντοπωλεία,
- κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία και οπωροπωλεία,
- ξενοδοχεία, καταλύματα και τουριστικές μονάδες,
- επιχειρήσεις catering και μονάδες μαζικής εστίασης,
- επιχειρήσεις παραγωγής, επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων,
- επιχειρήσεις αποθήκευσης, μεταφοράς και διάθεσης τροφίμων,
- προσωπικό καθαριότητας που απασχολείται σε χώρους στους οποίους πραγματοποιείται χειρισμός τροφίμων.

Το σεμινάριο αφορά τόσο όσους **εργάζονται ήδη στον χώρο των τροφίμων**, όσο και όσους επιθυμούν να εργαστούν σε επιχειρήσεις εστίασης, παραγωγής ή εμπορίας τροφίμων.

## Τι θα μάθουν οι συμμετέχοντες:

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βασικές και ουσιαστικές γνώσεις σχετικά με:

- την προσωπική υγιεινή των εργαζομένων,
- τον ασφαλή και ορθό χειρισμό των τροφίμων,
- την πρόληψη επιμολύνσεων και διασταυρούμενων μολύνσεων,
- τους βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα,
- τον σωστό καθαρισμό και την απολύμανση χώρων, επιφανειών και εξοπλισμού,
- την ασφαλή αποθήκευση, ψύξη, συντήρηση και διακίνηση των τροφίμων,
- τη σημασία της διατήρησης των κατάλληλων θερμοκρασιών,
- τις βασικές αρχές του συστήματος **HACCP**,
- την ορθή διαχείριση απορριμμάτων και καταλοίπων,
- τις ευθύνες των εργαζομένων και των επιχειρήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων.

Μέσα από την κατάρτιση, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να αναγνωρίζουν βασικούς κινδύνους στον χώρο εργασίας τους και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές για την αποφυγή περιστατικών που θα μπορούσαν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα των τροφίμων και την υγεία των καταναλωτών.

## Διάρκεια προγράμματος

Η συνολική διάρκεια του προγράμματος είναι:

### 10 ώρες κατάρτισης

Οι ημερομηνίες και το αναλυτικό ωρολόγιο πρόγραμμα θα γνωστοποιηθούν εγκαίρως στους εγγεγραμμένους συμμετέχοντες.

## Διαδικασία αξιολόγησης και βεβαίωση

Μετά την ολοκλήρωση της κατάρτισης, οι συμμετέχοντες ακολουθούν τη διαδικασία αξιολόγησης ή εξέτασης που προβλέπεται από τον **Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων – ΕΦΕΤ**.

Η έκδοση της σχετικής βεβαίωσης πραγματοποιείται σύμφωνα με τις εκάστοτε προβλεπόμενες διαδικασίες και προϋποθέσεις του αρμόδιου φορέα.

## Κόστος συμμετοχής

Το κόστος συμμετοχής ανέρχεται σε:

**110 € ανά συμμετέχοντα.**

Για ομαδικές αιτήσεις **άνω των 3 ατόμων**, παρέχεται ειδική τιμή:

**90 € ανά συμμετέχοντα** (Η ειδική τιμή αφορά ομαδικές εγγραφές από την ίδια επιχείρηση ή οργανισμό.)

Στο κόστος συμμετοχής περιλαμβάνονται:

- η παρακολούθηση του δεκάωρου προγράμματος κατάρτισης,
- η εκπαιδευτική και διοικητική υποστήριξη των συμμετεχόντων,
- οι προβλεπόμενες διαδικασίες υλοποίησης του προγράμματος,
- το προβλεπόμενο ποσό υπέρ ΕΦΕΤ.

## Γιατί να επιλέξετε το Αριστοτέλειο ΚΔΒΜ

Το **Αριστοτέλειο ΚΔΒΜ** παρέχει οργανωμένη ενημέρωση και υποστήριξη σε όλα τα στάδια της διαδικασίας, από την υποβολή της αίτησης έως την ολοκλήρωση της κατάρτισης.

Στόχος μας είναι η ουσιαστική εκπαίδευση των συμμετεχόντων, μέσα από ένα κατανοητό και πρακτικά προσανατολισμένο πρόγραμμα, το οποίο ανταποκρίνεται στις καθημερινές ανάγκες των επιχειρήσεων τροφοίμων και των εργαζομένων τους.

## Πληροφορίες και εγγραφές

Οι θέσεις του προγράμματος είναι περιορισμένες και θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Για πληροφορίες, δηλώσεις συμμετοχής και ομαδικές εγγραφές επιχειρήσεων, μπορείτε να επικοινωνείτε με το **Αριστοτέλειο ΚΔΒΜ**.

**Αριστοτέλειο ΚΔΒΜ**

**Διεύθυνση:** Κωνσταντινουπόλεως 27, Σέρρες

**Τηλέφωνο:** 2321 1 81079

**Email:** [kedivim2@aristotelio.gr](mailto:kedivim2@aristotelio.gr)

**Επενδύστε στην εκπαίδευση του προσωπικού σας και ενισχύστε την ασφάλεια, την αξιοπιστία και την ποιότητα της επιχείρησής σας.**