ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΕΜΠΟΡΙΚΟ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1**

**ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ:**

***1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ***
1.1 Νομική απαίτηση
1.2. Εγχειρίδιο Βασικής εκπαίδευσης
1.3. Ορισμοί για τα τρόφιμα

***2. ΝΟΣΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΟΦΕΙΛΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ***
2.1 Τροφιμογενή νοσήματα
2.2 Συμπτώματα τροφιμογενών νοσημάτων
2.3 Συχνότητα τροφιμογενών νοσημάτων
2.4 Είδη τροφιμογενών νοσημάτων
2.5 Βακτήρια
2.5.1. Βασικά χαρακτηριστικά παθογόνων βακτηρίων
2.5.2. Σπόρια βακτηρίων
2.5.3. Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων
2.5.4 Πως προκαλούν νόσηση τα βακτήρια
2.6 Ιοί
2.6.1. Βασικά χαρακτηριστικά των ιών
2.7. Παράσιτα
2.7.1 Βασικά χαρακτηριστικά παρασίτων
2.8. Μύκητες 25
2.8.1 Βασικά χαρακτηριστικά των μυκήτων
2.8.2 Ζυμομύκητες 26

***3. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ***
3.1 Μικροβιακή επιμόλυνση
3.1.1 Διασταυρούμενη επιμόλυνση
3.1.2 Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με παθογόνα βακτήρια
3.2 Φυσική επιμόλυνση
3.2.1 Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα
3.3. Χημική επιμόλυνση
3.3.1 Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με επικίνδυνες χημικές ουσίες
3.4. Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες

***4. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ***
4.1 Υγεία των εργαζομένων
4.1.1 Τρόποι επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό
4.2. Ατομική υγιεινή των εργαζομένων

***5. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ***
5.1 Παραλαβή πρώτων υλών
5.1.1 Έλεγχοι κατά την παραλαβή πρώτων υλών
5.1.2 Βαθμονόμηση του θερμομέτρου
5.1.3 Διαδικασία λήψης της θερμοκρασίας ενός τροφίμου

***6. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ***

6.1 Προετοιμασία των τροφίμων
6.1.1 Σωστό πλύσιμο των τροφίμων
6.1.2 Σωστή απόψυξη των τροφίμων
6.1.3 Σωστός τεμαχισμός των τροφίμων
6.1.4 Οδηγίες για τρόφιμα που χρειάζονται ειδική φροντίδα

***7. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*** *(ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΨΗΣΙΜΟ)*

7.1 Σωστό μαγείρεμα ή ψήσιμο
7.2 Χρόνος παραμονής
7.3 Απαιτήσεις ασφαλούς θερμικής επεξεργασίας

***8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.***

*(ΨΥΞΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ)*

8.1 Ψύξη των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων (μετά τη θερμική επεξεργασία)
8.1.1 Οδηγίες για σωστή ψύξη αμέσως μετά το μαγείρεμα
8.1.2. Οδηγίες για διατήρηση στην ψύξη
8.1.3 Οδηγίες για διατήρηση στην κατάψυξη
8.1.4 Συστήματα cook-chill, cook-freeze .
8.1.5 Επαναθέρμανση των τροφίμων
8.1.6 Φούρνοι μικροκυμάτων

***9. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ***

9.1 Διατήρηση με θέρμανση των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων
9.2 Διατήρηση υπό ψύξη, σε μπουφέ των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων
9.3 Σερβίρισμα τροφίμων
9.4 Κανόνες υγιεινής σε επιχειρήσεις self-service
9.5 Catering
9.6 Αυτόματοι Πωλητές

***10. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ .***

10.1 Αποθήκευση πρώτων υλών
10.1.1 Έλεγχοι κατά την αποθήκευση των πρώτων υλών
10.1.2 Αποθήκευση πρώτων υλών με ψύξη
10.1.3 Αποθήκευση των πρώτων υλών με κατάψυξη
10.1.4 Οδηγίες αντιμετώπισης διακοπής της λειτουργίας του καταψύκτη
10.1.5 Σωστή χρήση των ψυγείων

***11. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ***

11.1 Καθαρισμός και απολύμανση των χώρων, των επιφανειών, του εξοπλισμού και των σκευών
11.1.1 Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες κατά την εξέλιξη της πανδημίας του *SARS-CoV-2*
11.2 Μέθοδοι καθαρισμού
11.3 Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης
11.4 Απαιτήσεις για τους νεροχύτες
11.5 Παράδειγμα συχνότητας καθαρισμού και απολύμανσης
11.6 Σύμβολα επικινδυνότητας των χημικών καθαριστικών
11.7 Απομάκρυνση των απορριμμάτων

***12. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ, ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ***

12.1 Τρόπος αποφυγής προσβολής από ξενιστές - Πρόληψη
12.2 Εντοπισμός των βλαβερών οργανισμών στους χώρους εργασίας ή στις αποθήκες
12.3 Αντιμετώπιση του προβλήματος ύπαρξης εντόμων, τρωκτικών και πτηνών

***13. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ***

13.1 Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο του άρτου και των αρτοσκευασμάτων
13.1.1 Ζύμωμα
13.1.2 Πλάσιμο και μορφοποίηση ζύμης με τα χέρια
13.1.3 Πλάσιμο και μορφοποίηση ζύμης μηχανικά
13.1.4 Ωρίμανση
13.1.5 Ψήσιμο
13.1.6 Εγκατάσταση περάτωσης έψησης - «bake off» .
13.1.7 Ψύξη Συσκευασία
13.1.9 Ολοκλήρωση της επεξεργασίας
*13.2 Έκθεση προς πώληση, εντός καταστήματος ή πρατηρίου άρτου, του άρτου και των αρτοσκευασμάτων*
13.2.1 Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
13.2.2 Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε ψυχόμενες βιτρίνες .
13.2.3 Οδηγίες για την έκθεση προϊόντων σε θερμαινόμενες βιτρίνες
13.2.4 Οδηγίες για την πώληση
13.2.5 Οδηγίες για τη μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας

***14. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ***

14.1 Σπατάλη τροφίμων
14.2 Δωρεά / Αναδιανομή τροφίμων
14.3 Διαχείριση τροφίμων σε έκτακτες ανάγκες

***15. ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ***

15.1 Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων
15.1.1 Φάκελοι μικρομεσαίων επιχειρήσεων
15.1.2 Αρχεία μεγάλων επιχειρήσεων
Αρχεία *HACCP*
15.1.3 Αρχεία υποκαταστημάτων επιχειρήσεων τροφίμων

***16. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ***
*ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ*

16.1 Ασφάλεια τροφίμων – Οδηγίες υγιεινής για την παράδοση τροφίμων
16.2 Οδηγίες για επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων
16.3 Οδηγίες για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης .
16.4 Οδηγίες για τους διανομείς τροφίμων
16.5 Αλλεργιογόνα
16.6 SARS-CoV-2
16.6.1 Γενικές οδηγίες για την παράδοση τροφίμων χωρίς φυσική επαφή και σε πακέτο
16.6.2 Οδηγίες για το προσωπικό του εστιατορίου
16.6.3 Πρόσθετες οδηγίες για άτομα που παραδίδουν