**Eκπαιδευτικά προγράμματα για τις «Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων»**  
**ΥΑ 14708/10-08-2007/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007**

1.Σε ποιους απευθύνεται:

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται σε όσους εμπλέκονται με τον χειρισμό τροφίμων, σε επιχειρήσεις που ασκούν μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων. Απευθύνεται επίσης σε υπευθύνους εταιρειών που εμπλέκονται και σχετίζονται με την τροφική αλυσίδα (π.χ. εταιρείες συμβούλων, εταιρείες μυοκτονιών, κατασκευαστών εξοπλισμού, εταιρείες συσκευασίας κλπ.).

2.Περιγραφή:

Τα προγράμματα αυτά αποσκοπούν στη διασφάλιση της ποιότητας, την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και την προστασία του καταναλωτή σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Τα προγράμματα επιπέδου 1 αφορούν κατάρτιση απλών χειριστών σε γενικά θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η ελάχιστη διάρκεια είναι 10 ώρες. Ο ΕΦΕΤ καθορίζει το ελάχιστο περιεχόμενο των προγραμμάτων, εγκρίνει και ελέγχει την υλοποίησή τους, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα, διενεργεί τη διαδικασία αξιολόγησης και εκδίδει τα σχετικά πιστοποιητικά.

Θεματικές ενότητες:

ΗΜΕΡΑ 1η :

 1. Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων

 2. Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών

 3. Τροφοδηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους

 4. Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων

  ΗΜΕΡΑ 2η

 5. Το Εργασιακό Περιβάλλον

 6. Πρακτικές καθαρισμού

 7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών

 8. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων