



Add value. Boost. Grow.

BQC Φορέας Πιστοποίησης & Εκπαίδευσης
www.bqc.gr | info@bqc.gr

Ο ευαίσθητος χώρος του Τουρισμού και της Φιλοξενίας υπήρξε ανέκαθεν πυλώνας της Ελληνικής Οικονομίας αλλά και του Πολιτισμού. Η κάθε επιχείρηση πλέον πρέπει να προσπαθήσει σκληρά για να προσφέρει ένα πληρέστερο, ποιοτικότερο και ασφαλέστερο πακέτο υπηρεσιών, έτσι ώστε να ανταποκριθεί στις διαρκώς αυξανόμενες απαιτήσεις της αγοράς. Είναι γενικώς αποδεκτό ότι όπλο στην μάχη αυτή είναι οι άριστα καταρτισμένοι άνθρωποι, που στελεχώνουν την επιχείρηση. Άλλωστε αυτοί είναι οι απαραίτητοι παράγοντες διαφοροποίησης και απόκτησης ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος.

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:
ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ
ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ-
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ HACCP ΓΙΑ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ HACCP ΓΙΑ ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Κατά την παρουσίαση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα αναλυθούν οι όροι υγιεινή τροφίμων, ασφάλεια τροφίμων, μη κανονικό και μη ασφαλές τρόφιμο, ποιότητα. Επίσης, θα εξεταστούν όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που μπορεί να οδηγήσουν σε ένα μη ασφαλές τρόφιμο καθώς και οι συνέπειες που υπάρχουν στον άνθρωπο από την κατανάλωση μη ασφαλών τροφίμων. Θα μελετηθεί η σωστή διαχείριση τροφίμων, από την παραλαβή, την διάθεση μέχρι και την κατανάλωσή τους. Επιπλέον, θα γίνει αναφορά και στη νομοθεσία που αφορά τα τρόφιμα καθώς και οι τρόποι ανεύρεσής της νομοθεσίας στο διαδίκτυο. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στους σωστούς χειρισμούς των τροφίμων από το προσωπικό του ξενοδοχείου, μέσα από πρακτικά παραδείγματα.

Διάρκεια Εκπαιδευτικού Προγράμματος: 1 Ημέρα

Σε ποιους απευθύνεται

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε Στελέχη και προσωπικό Ξενοδοχειακών - Τουριστικών μονάδων.

Μεθοδολογία εκπαίδευσης

Για την υλοποίηση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων επιλέγονται εισηγητές καταξιωμένοι, με μεγάλη γνώση και εμπειρία στο χώρο της υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού. Οι μέθοδοι διδασκαλίας που χρησιμοποιούνται περιλαμβάνουν διαλέξεις, χρήση απτών παραδειγμάτων και ομαδική συμμετοχή.



Τα εκπαιδευτικά προγράμματα της BQC μπορούν να επιδοτηθούν μέσω του ΟΑΕΔ (ΛΑΕΚ 0,24%). Ο ΟΑΕΔ παρέχει στις εταιρίες την δυνατότητα εκπαίδευσης του προσωπικού τους, εκμεταλλευόμενες το 0,24% από τις εργοδοτικές εισφορές. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο site του ΟΑΕΔ <http://laek.oaed.gr>. Η υποβολή αίτησης υπαγωγής στο πρόγραμμα ΛΑΕΚ 0,24%, μπορεί να γίνει το αργότερο 5 εργάσιμες πριν την έναρξη του εκπαιδευτικού προγράμματος.

Περιεχόμενα Προγράμματος

- i Εισαγωγή στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων
- ii Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών
- iii Τροφοδηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους
- iv Επιλογή κρίσιμων σημείων ελέγχου τροφίμων στο χώρο του ξενοδοχείου
- v Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων σε χώρους ξενοδοχείων
- vi Το περιβάλλον του ξενοδοχείου
- vii Διαδικασίες και απαιτήσεις καθαρισμού-απολύμανσης-εντομοκτονίας
- viii Καλές και κακές πρακτικές χειρισμού τροφίμων
- ix Νομοθεσία Υγιεινής Τροφίμων