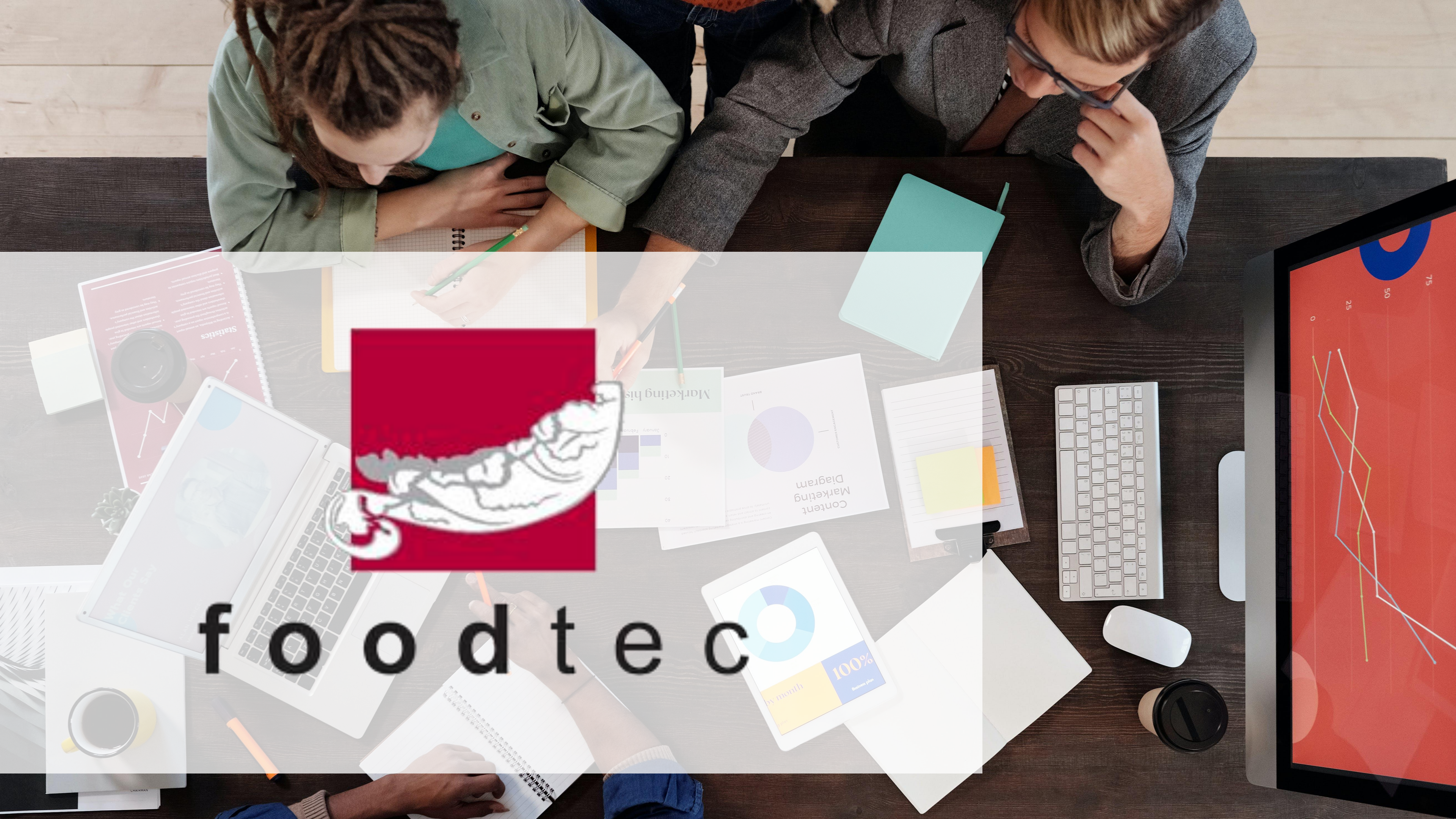


foodtec



1. FOOD SAFETY CULTURE
2. FOOD FRAUD
3. HEALTH AND SAFETY
4. BASIC FOOD HYGEINE
5. SENSORY EVALUATION
6. QUALITY PLANNING
7. LEGISLATIONS AND FOOD LABELING
8. HACCP/ISO 22000
9. ISO 9001
10. BRC V9
11. IFS V8
12. IFS HPC
13. FSSC V6
14. FIRST AID
15. ALLERGENS
16. INTERNAL AUDITING
17. SHELF LIFE DETERMINATION
18. ORGANOLEPTIC ASSESSMENT
19. FORKLIFTS
20. PRE REQUISITE PROGRAMS FOR FOOD SAFETY SYSTEMS

Η **Foodtec** αναλαμβάνει δωρεάν την ετοιμασία των αιτήσεων που θα υποβληθούν στην ANAD για έγκριση του χορηγήματος για τα συγκεκριμένα εκπαιδευτικά προγράμματα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η εταιρία μας

T.I FOODTEC CONSULTANCY LTD

διεκπεραιώνει εκπαιδευτικά προγράμματα /
σεμινάρια για επιχειρήσεις / οργανισμούς που το
επιθυμούν μέσω της Αρχής Ανάπτυξης Ανθρώπινου
Δυναμικού (ΑΝΑΔ). Το κόστος των σεμιναρίων είναι
ανάλογα με τον αριθμό των συμμετεχόντων.

**Minimum participants 12,difference payable by client*



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

Leoforos Strovolou, Elia Venezi 2A,Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia





**FOOD SAFETY
CULTURE** 



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Η εφαρμογή μιας καλής κουλτούρας ασφάλειας τροφίμων μπορεί να προστατεύσει τους καταναλωτές από τροφικές δηλητηριάσεις ασθένειες, τη φήμη της επωνυμίας του οργανισμού σας και κατά συνέπεια την επιχείρησή σας από οικονομική απώλεια.

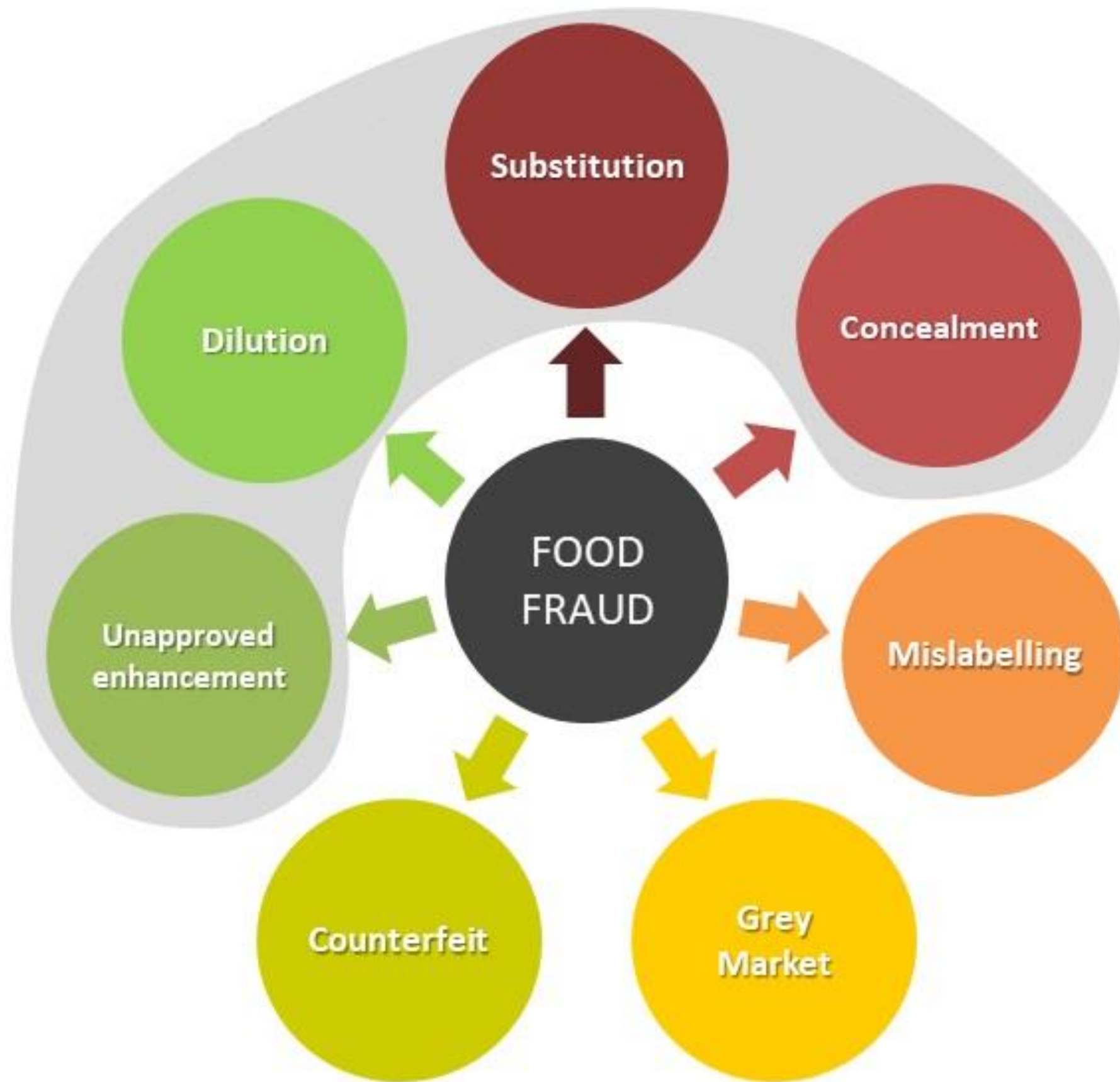
- ✓ Οι συμμετέχοντες στο σεμινάριο θα αποκτήσουν βασικές γνώσεις και θα κατανοήσουν την σημασία της Κουλτούρας για την Ασφάλεια των Προϊόντων σε μια επιχείρηση και την επίδραση της ανθρώπινης συμπεριφοράς και στάσης και θα διαπιστώσουν τον σημαντικό ρόλο που καλείται να παίξει όλο το προσωπικό σε αυτή.
- ✓ Επίσης θα είναι σε θέση να προετοιμάσουν τη δημιουργία ενός Πλάνου Κουλτούρας, να βρουν τρόπους παρακίνησης και ενθάρρυνσης του εμπλεκόμενου προσωπικού, όπως κάλλιστα και να μπορούν να εντοπίσουν τις διάφορες προκλήσεις που μπορεί να αντιμετωπίσουν.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Η αυθεντικότητα των τροφίμων είναι μια λύση που μιλάει επίσης για την αξία, αποδεικνύοντας ότι το τρόφιμο είναι αυτό που υποτίθεται ότι είναι. Το πιο σημαντικό, η αυθεντικότητα των τροφίμων δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να λάβουν αυτό για το οποίο πληρώνουν και αυξάνει το συνολικό επίπεδο εμπιστοσύνης στα τρόφιμα.

- ✓ Οι απαιτήσεις της βιομηχανίας τροφίμων συνεχώς μεταβάλλονται και αυξάνουν. Πλέον κάθε βιομηχανία τροφίμων πρέπει να καθιερώσει και να λειτουργεί σύστημα εντοπισμού και ελέγχου κρίσιμων σημείων απάτης και νοθείας τροφίμων. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο θα αποκτήσετε πλήρη γνώση στο συγκεκριμένο αντικείμενο ώστε να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

- ◆ Συμμόρφωση με τη νομοθεσία – Η εκπαίδευση στην Υγεία & Ασφάλεια είναι απαραίτητη για την τήρηση των κανονισμών και την αποφυγή προστίμων.
- ◆ Πρόληψη ατυχημάτων – Η γνώση των κινδύνων και η εφαρμογή μέτρων ασφαλείας μειώνουν την πιθανότητα εργατικών ατυχημάτων.
- ◆ Δημιουργία ασφαλούς εργασιακού περιβάλλοντος – Ένα καλά ενημερωμένο προσωπικό συμβάλλει στην πρόληψη και την άμεση αντιμετώπιση κινδύνων.
- ◆ Αύξηση παραγωγικότητας – Οι εργαζόμενοι που νιώθουν ασφαλείς είναι πιο αποδοτικοί και συγκεντρωμένοι στη δουλειά τους.
- ◆ Ενίσχυση εταιρικής εικόνας – Οι επιχειρήσεις που επενδύουν στην ασφάλεια δείχνουν υπευθυνότητα και αξιοπιστία προς τους πελάτες και τους συνεργάτες τους.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μπορούν να:

- ✓ Αναγνωρίζουν πιθανούς κινδύνους στον χώρο εργασίας και να λαμβάνουν προληπτικά μέτρα.
- ✓ Εφαρμόζουν τις βασικές αρχές Υγείας & Ασφάλειας σύμφωνα με τη νομοθεσία και τα διεθνή πρότυπα.
- ✓ Αντιμετωπίζουν έκτακτες καταστάσεις, όπως ατυχήματα ή πυρκαγιές, με σωστή και έγκαιρη αντίδραση.
- ✓ Χρησιμοποιούν με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ).
- ✓ Συμβάλλουν στη δημιουργία μιας κουλτούρας ασφάλειας στον χώρο εργασίας, προστατεύοντας τον εαυτό τους και τους συναδέλφους τους.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Ο σχεδιασμός της ποιότητας των τροφίμων περιλαμβάνει τη συστηματική διαδικασία διασφάλισης ότι τα προϊόντα διατροφής πληρούν συγκεκριμένα πρότυπα ασφάλειας, γεύσης, θρεπτικής αξίας και συνολικής ποιότητας. Ακολουθεί μια δομημένη προσέγγιση στον προγραμματισμό της

ποιότητας των τροφίμων:

Καθορισμός προτύπων ποιότητας

Έλεγχος πρώτων υλών

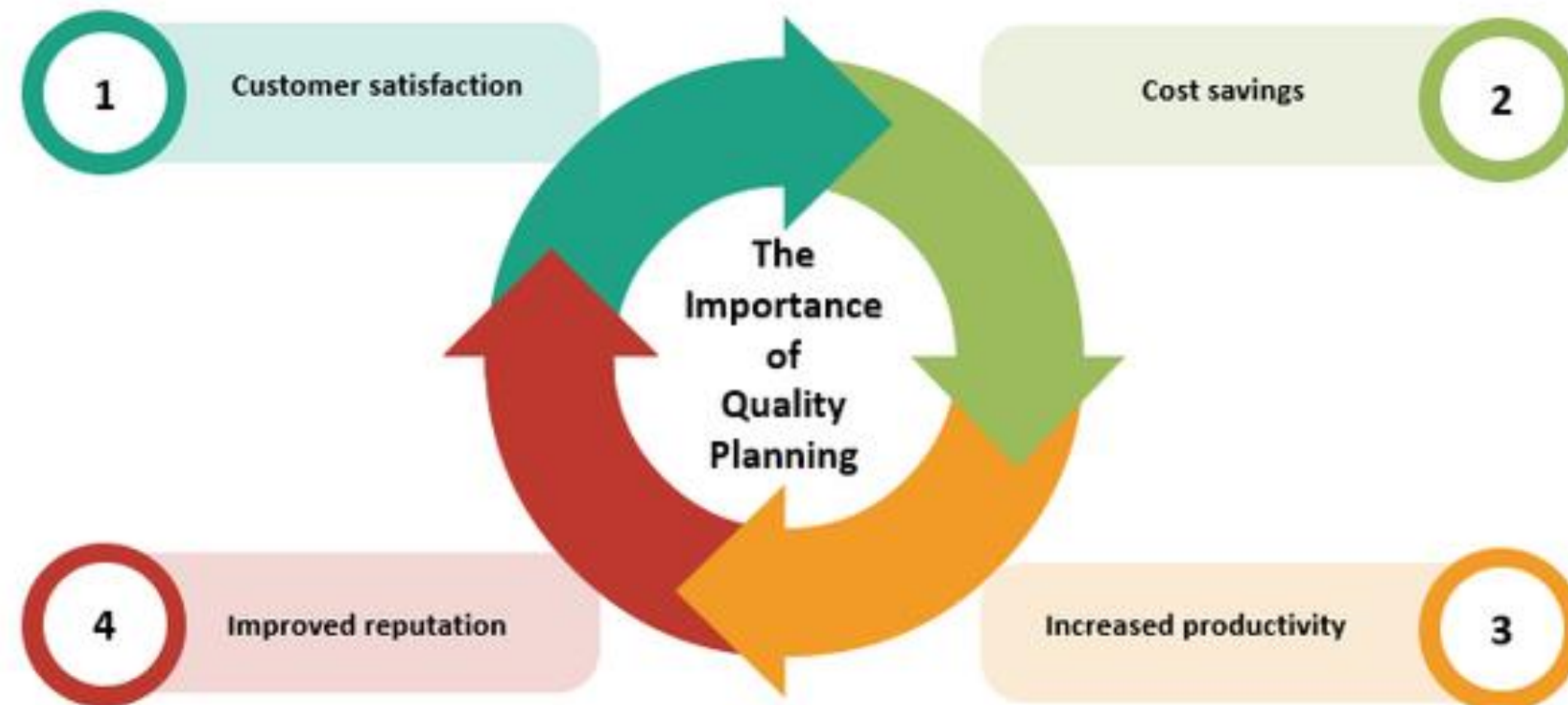
Έλεγχος διεργασιών

Διασφάλιση Ποιότητας (QA)**

Δοκιμή προϊόντος

Χημική Ανάλυση

Συσκευασία και επισήμανση



- ✓ Ακολουθώντας αυτά τα βήματα και παρακολουθώντας και βελτιώνοντας συνεχώς τις διαδικασίες, οι παραγωγοί τροφίμων μπορούν να διασφαλίσουν τη σταθερή ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων τους.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Ο σκοπός του προγράμματος είναι να προετοιμάσει με τις κατάλληλες γνώσεις και δεξιότητες χειριστές τροφίμων επιχειρήσεων του επισιτιστικού τομέα ώστε να υιοθετήσουν καλές πρακτικές ασφαλούς και υγιεινού χειρισμού τροφίμων. Απώτερος σκοπός είναι η διασφάλιση της καλής φήμης της εταιρείας που εργάζονται μέσω της αποτροπής τροφικών δηλητηριάσεων, λοιμώξεων και της προστασίας της δημόσιας υγείας.

Καλύπτει τις ανάγκες βασικής κατάρτισης του προσωπικού που εμπλέκεται στον χειρισμό τροφίμων σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων. Η εκπαιδευτική ύλη έχει καταρτιστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μεταφέρει τις βασικές πρόνοιες της νομοθεσίας και παράλληλα αναλύονται θέματα που ενδιαφέρουν όλους τους εμπλεκόμενους αναφορικά με τις ασφαλείς συνθήκες και καλές πρακτικές τις υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μπορούν να:

- ✓ Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα βελτιώσουν τις πρακτικές καλής διαπροσωπικής υγιεινής ώστε να παρεμποδίζεται η μετάδοση μικροβίων και η επιμόλυνση κατά την παρασκευή τροφίμων σε μονάδες μαζικής εστίασης



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com





foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Η αισθητηριακή αξιολόγηση είναι μια επιστήμη που μετρά, αναλύει και ερμηνεύει τις αντιδράσεις των ανθρώπων σε προϊόντα όπως τις αντιλαμβάνονται οι αισθήσεις. Είναι ένα μέσο για τον προσδιορισμό του εάν γίνονται αντιληπτές οι διαφορές προϊόντων, η βάση για τις διαφορές και εάν ένα προϊόν αρέσει περισσότερο από ένα άλλο.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος θα είναι σε θέση να:

- ✓ Αντιλαμβάνεται τη σημασία της οργανοληπτικής ποιότητας στην αποδοχή των τροφίμων
 - ✓ Κατανοεί τις αρχές του αισθητηριακού ελέγχου και της ψυχοφυσικής
- ✓ Οργανώνει και διαχειρίζεται, με αποτελεσματικό τρόπο, αισθητηριακούς ελέγχους εκτίμησης της ποιότητας
- ✓ Χρησιμοποιεί οργανοληπτικές τεχνικές στην ανάπτυξη προϊόντων τροφίμων και στην εκτίμηση της διάρκειας ζωής
 - ✓ Συσχετίζει δεδομένα αισθητηριακών και ενόργανων μετρήσεων ποιότητας των τροφίμων
 - ✓ Εφαρμόζει αρχές της στατιστικής στην επεξεργασία και παρουσίαση των αποτελεσμάτων



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ



Οι ετικέτες των τροφίμων οφείλουν να ακολουθούν συγκεκριμένες απαιτήσεις της νομοθεσίας με στόχο οι καταναλωτές να μπορούν να κάνουν ενημερωμένες επιλογές.

Στη νομοθεσία επίσης παρέχονται πληροφορίες και για τα τρόφιμα που πωλούνται χύμα ή που βρίσκονται σε μονάδες ομαδικής εστίασης, έτσι ώστε να έχουν οι καταναλωτές τις απαραίτητες πληροφορίες για τη δική τους προστασία.

Ο σκοπός του σεμιναρίου είναι να δοθούν οι απαραίτητες πληροφορίες για τη νομοθεσία που αφορά την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μπορούν να:

- ✓ Με αυτήν την εκπαίδευση στη νομοθεσία για τα τρόφιμα, θα παραμένετε ενημερωμένοι για τις τρέχουσες εξελίξεις και κρίσεις στον τομέα της νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να διασφαλίσετε εγκαίρως ότι κατασκευάζετε προϊόντα που συμμορφώνονται με το νόμο και έτσι να αποφύγετε τις κυρώσεις.



22468787 ex.1

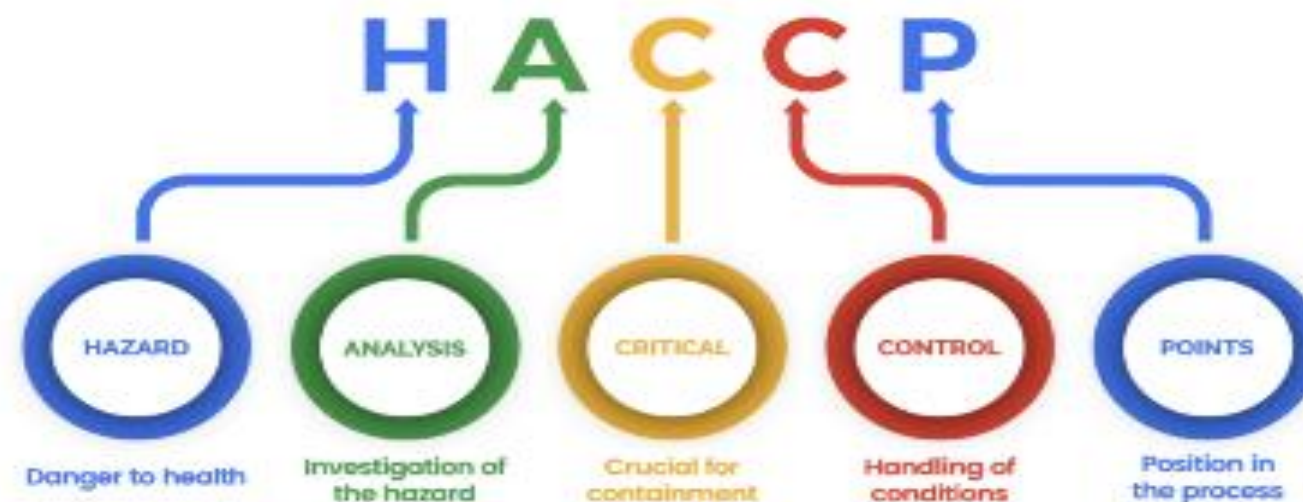


foodtec@foodteccyprus.com



ΠΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το HACCP αποτρέπει και ελέγχει αυτές και άλλες σημαντικές ανησυχίες για την ασφάλεια των τροφίμων στη διαδικασία. ελαχιστοποίηση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων στο προϊόν. Το HACCP επιτρέπει στους παραγωγούς τροφίμων να προσφέρουν ένα πιο ασφαλές προϊόν στους καταναλωτές, προστατεύοντας την υγεία και τη ζωή τους.



Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μπορούν να:

- ✓ Καταγραφής και αξιολόγησης της επικινδυνότητας τροφίμων σύμφωνα με την κατηγορία τρόφιμου που ο κάθε ένας ασχολείται.
- ✓ Εντοπισμός και καταγραφή των χημικών, φυσικών και μικροβιολογικών κινδύνων που ενέχονται στα τρόφιμα κάθε κατηγορίας καθώς και ο σχεδιασμός δομημένων διαδικασιών αντιμετώπισης τους όπως PRP, OPRP, και CCP.
- ✓ Κατάρτιση σε προγράμματα εκπαίδευσης και επιτήρησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου στα οποία έχει καταλήξει η μελέτη HACCP.
 - ✓ Επαναξιολόγηση, επαλήθευση και καταγραφή του συστήματος HACCP και την εφαρμογή του συστήματος ISO 22000.





foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το ISO 9001 είναι ένα από τα πρότυπα που χρησιμοποιείται για το σκοπό της αξιολόγησης της συμμόρφωσης συστημάτων διαχείρισης. Ο στόχος του ISO 9001 είναι να εξασφαλίσει ότι η επιχείρησή σας διατηρεί ένα αξιόπιστο επίπεδο ποιότητας όσον αφορά στα αγαθά και τις υπηρεσίες της, ώστε να διατηρεί συνεχώς ικανοποιημένους υπαλλήλους και πελάτες.

Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν :

- ✓ Προσδιορίζουν το μοντέλο της διεργασιοκεντρικής προσέγγισης στα Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας και την προσέγγιση της διακινδύνευσης.
- ✓ Καθορίζουν τις εσωτερικές και εξωτερικές παραμέτρους που αφορούν το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού και να συσχετίζουν τα ενδιαφερόμενα μέρη.
- ✓ Προσδιορίζουν τη δομή και τις απαιτήσεις του Προτύπου Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2015.
- ✓ Διατυπώνουν τους απαιτούμενους πόρους για την αποτελεσματική εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας του οργανισμού τους.
- ✓ Συντάσσουν τις εσωτερικές διαδικασίες Ποιότητας του οργανισμού τους.
- ✓ Επιλέγουν τα κριτήρια Ποιότητας που απαιτούνται κατά την επιλογή προμηθευτών και υπεργολάβων.
- ✓ Οργανώνουν Διεργασίες Ποιότητας (ανασκόπηση, εσωτερική επιθεώρηση, αξιολόγηση επίδοσης)

Σε Επίπεδο Δεξιοτήτων

- ✓ Σχεδιάζουν, αναπτύσσουν και εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2015.
- ✓ Ελέγχουν αποτελεσματικά την τήρηση της απαιτούμενης τεκμηρίωσης που απαιτείται για την υλοποίηση των διαδικασιών Ποιότητας του οργανισμού τους.
- ✓ Εντάσσουν στις εσωτερικές διαδικασίες τις αρχές Διαχείρισης Ποιότητας όπως αυτές σχετίζονται με το περιεχόμενο του ISO 9001
- ✓ Διατηρούν την επάρκεια των απαιτούμενων πόρων για την διασφάλιση ποιοτικών προϊόντων και υπηρεσιών.
- ✓ Ενεργοποιούν τα μέλη της ομάδας τους να εφαρμόζουν αποτελεσματικά το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το συγκεκριμένο σεμινάριο, αποτελεί μέρος του αναγνωρισμένου προγράμματος των επαγγελματιών δεξιοτήτων του BRC Global Standards Professional και προσφέρει τις απαραίτητες πληροφορίες για την κατανόηση σε βάθος των απαιτήσεων του προτύπου BRCGS Food.

Το σεμινάριο έχει σχεδιαστεί για να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις δεξιότητες και τις γνώσεις για την επιτυχή εφαρμογή των απαιτήσεων του προτύπου σε μια πιστοποιημένη επιχείρηση με το BRCGS-Food.

Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν :

- ✓ Κατανοήσουν τις βασικές αρχές του Προτύπου, και πως μπορούν να τις εφαρμόσουν σε μια εταιρία παραγωγής τροφίμων που επιθυμεί να πιστοποιηθεί με το πρότυπο BRCGS-Food issue 9
- ✓ Να εξηγήσουν πώς οι απαιτήσεις του προτύπου θα ωφελήσουν τους λιανοπωλητές, τους παραγωγούς, τους επιθεωρητές και τους καταναλωτές.
- ✓ Να κατανοήσουν τις αλλαγές από την έκδοση 8 στην 9 συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών στη δομή του προτύπου και τις αλλαγές στις απαιτήσεις.
- ✓ Αναγνωρίζουν τα βασικά βήματα στο πρωτόκολλο διεξαγωγής των επιθεωρήσεων
- ✓ Γνωρίζουν πώς πρέπει να διεξάγεται μια επιθεώρηση και πώς να διαχειρίζονται την αναφορά της επιθεώρησης



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Με την εφαρμογή του προτύπου IFS είναι αναγκαία η άρτια κατάρτιση των εργαζομένων σε θέματα ανάπτυξης, καταγραφής, τεκμηρίωσης και αξιολόγησης της επικινδυνότητας τροφίμων σύμφωνα με την κατηγορία τρόφιμου που ο κάθε ένας ασχολείται καθώς επίσης και η κατάρτιση σε προγράμματα εκπαίδευσης και επιτήρησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου στα οποία έχει καταλήξει το σύστημα. Οι εργαζόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν τους τρόπους πρακτικής εφαρμογής του προτύπου BRC σε συνδυασμό με την Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία, στην βιομηχανία τροφίμων.

Μετά το πέρας του προγράμματος οι συμμετέχοντες να είναι ικανοί να:

- ✓ Εφαρμόζουν την πολιτική ποιότητας του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS.
- ✓ Κατανοούν τις απαιτούμενες παραπομπές μεταξύ των αρχών CODEX HACCP και ISO 22000.
- ✓ Να αναλύουν τους κινδύνους και τη σημασία του συστήματος HACCP.
- ✓ Γνωρίζουν τις ευθύνες της διεύθυνσης και τη διαχειριστική ευθύνη του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS.
- ✓ Εφαρμόζουν το σύστημα διαχείρισης IFS και τον κύκλο Plan-Do-Check-Act (PDCA).
- ✓ Γνωρίζουν τις αρχές και τεκμηρίωση του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS.
- ✓ Καταγράφουν και τεκμηριώνουν τα έντυπα και τις διαδικασίες.
- ✓ Γνωρίζουν την οργανωτική δομή, τις ευθύνες, εξουσία και έλεγχο των εγγράφων.
- ✓ Κατανοούν τη νομοθεσία και τη σημασία του πεδίου νομοθεσίας του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS.
- ✓ Σχεδιάζουν και να αναπτύσσουν το πλάνο ανάπτυξης, διαχείρισης, επαλήθευσης, επικύρωσης και βελτίωσης του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS .
- ✓ Αντιληφθούν τα προαπαιτούμενα του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS.
- ✓ Εφαρμόζουν διορθωτικές και προληπτικές δράσεις.
- ✓ Διαχειρίζονται τις εφαρμογές του προτύπου ασφάλειας των τροφίμων IFS
- ✓ Καταγράφουν τις διαδικασίες του τμήματος ανθρώπινου δυναμικού
- ✓ Καταγράφουν τις διαδικασίες καθαρισμού, υγιεινής και ιχνηλάτησης



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

Leoforos Strovolou, Elia Venezi 2A, Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το IFS HPC είναι ένα παγκοσμίως αναγνωρισμένο πρότυπο με προσέγγιση βάσει κινδύνου για την παροχή ασφαλών, νόμιμων και υψηλής ποιότητας προϊόντων. Εφαρμόζεται σε εταιρείες που παράγουν προϊόντα οικιακής και προσωπικής φροντίδας. Η πιστοποίηση IFS HPC παρέχει στις εταιρείες την ευκαιρία να επεκταθούν σε νέες αγορές αυξάνοντας την εμπιστοσύνη των πελατών.

Μέχρι το τέλος αυτής της εκπαίδευσης, οι χρήστες θα εξοικειωθούν με τις νέες και σημαντικότερες απαιτήσεις του IFS HPC Ver 3, καθώς και με τη διαδικασία πιστοποίησης.

Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν :

- ✓ Οι χρήστες θα αποκτήσουν επίσης γνώση του συστήματος βαθμολόγησης IFS HPC και της εφαρμογής του, επιτρέποντάς τους να αξιολογήσουν τη συμμόρφωση της εταιρείας τους με το πρότυπο HPC.
- ✓ IFS Γενικές Πληροφορίες και τελευταία νέα
- ✓ Προσέγγιση προϊόντων και διαδικασιών
- ✓ Πρωτόκολλο ελέγχου IFS HPC ver3
- ✓ Ανάλυση του προτύπου IFS HPC ver.3-νέα θέματα
- ✓ Αναφορές και βάση δεδομένων IFS



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



**FSSC 22000 V6
Standard**

Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν :

- ✓ Ο εμπλουτισμός των γνώσεων των εκπαιδευόμενων σχετικά με τις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 .
- ✓ Με το τέλος του σεμιναρίου να μπορούν οι συμμετέχοντες να σχεδιάζουν, αναπτύσσουν και εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων .
- ✓ Να ερμηνεύουν και να αξιολογούν τα αποτελέσματα των ευρημάτων αποκλίσεων από τις απαιτήσεις του προτύπου.
- ✓ Να σχεδιάζουν και υλοποιούν Προγράμματα Βελτίωσης Ποιότητας.
- ✓ Μείωση του κόστους παραγωγής και λειτουργίας επειδή ελαχιστοποιείται η παραγωγή ακατάλληλων προϊόντων και η παροχή ανεπαρκών υπηρεσιών επειδή ο έλεγχος του συστήματος εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής και όχι μόνον στο τελικό προϊόν.



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Ο σκοπός του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι να εκπαιδεύσει αρμόδια στελέχη επιχειρήσεων αναφορικά με τα παρακάτω πεδία του FSSC, ενδεικτικά:

ISO 22000;2018 απαιτήσεις νέας έκδοσης-Πεδίο εφαρμογής/ενδιαφερόμενα μέρη-Μελέτη HACCP-Απειλές και Ευκαιρίες-TS 22002-1 Food-Technical Specification -Προαπαιτούμενα προγράμματα-Additional Requirements-Νοθεία τροφίμων-Επισήμανση τροφίμων-Διαχείριση αλλεργιογόνων-Πρακτικές δολιοφθοράς (food defense)-Κουλτούρα ασφάλειας των τροφίμων-Έλεγχος Ποιότητας-Food wast-Έλεγχος εξοπλισμού.

Θα αναλυθούν επίσης οι διαφορές της νέας έκδοσης (v6) με την παλιά (v5.1)



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



Συγκεκριμένα μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν :

- ✓ Καρδιοαναπνευστική Αναζωογόνηση
- ✓ Πνιγμονή (Έμφραξη Αεραγωγού)
- ✓ Καρδιακή Προσβολή
- ✓ Αναίσθητος Πάσχοντας
- ✓ Κρίση Επιληψίας
- ✓ Σωματική Καταπληξία (Σοκ)
- ✓ Μικρά Τραύματα και πληγές



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Στο συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα μπορεί να συμμετέχει οποιοσδήποτε ενδιαφέρεται για την παροχή Πρώτων Βοηθειών. Το σεμινάριο παρέχει τόσο θεωρητικές όσο και πρακτικές γνώσεις που μπορούν να εφαρμοστούν τόσο σε εξωτερικό χώρο όσο και σε χώρους εργασίας ή στο οικογενειακό περιβάλλον.

Η έγκαιρη αντιμετώπιση ενός συμβάντος με ένα ή περισσότερα θύματα ξεκινά από τον τόπο του συμβάντος. Το παρόν σεμινάριο στόχο έχει την εκμάθηση βασικών ενεργειών που μπορούν να εφαρμοστούν από μη υγειονομικά άτομα πάνω σε θύματα, έτσι ώστε να τα διατηρήσουν στην όσο το δυνατόν πλέον σταθερή κατάσταση υγείας τους μέχρι της ελεύσεως εξειδικευμένης βοήθειας. Επιπλέον η σωστή εφαρμογή δοκιμασμένων τεχνικών μπορεί να αποβεί σωτήρια για την ζωή του θύματος, ενώ αντίθετα η άναρχη και χωρίς βασικές γνώσεις προσφοράς βοήθειας μπορεί να αποβεί μοιραία.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



Μετά την παρακολούθηση, θα έχεις πλήρη εικόνα για:

- ✓ Τις υποχρεωτικές αλλεργιογόνες ουσίες
- ✓ Τις υποχρεώσεις βάσει νομοθεσίας
- ✓ Τις διαδικασίες για την αποφυγή επιμολύνσεων
- ✓ Τη σωστή σήμανση σε μενού και προϊόντα
- ✓ Την ασφαλή εξυπηρέτηση πελατών με αλλεργίες



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το σεμινάριο ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ένα εξειδικευμένο πρόγραμμα κατάρτισης που εστιάζει στην αναγνώριση, τη διαχείριση και τον περιορισμό αλλεργιογόνων στον τομέα των τροφίμων, των καλλυντικών και άλλων ευαίσθητων προϊόντων. Στόχος του προγράμματος είναι να προσφέρει θεωρητική γνώση και πρακτικές δεξιότητες για την προστασία της δημόσιας υγείας, τη συμμόρφωση με κανονιστικές απαιτήσεις και την αποτελεσματική διαχείριση κρίσεων που σχετίζονται με αλλεργιογόνα.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

Leoforos Strovolou, Elia Venezi 2A, Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Το σεμινάριο Internal Auditing σου δίνει τις γνώσεις και τα εργαλεία για να κατανοείς και να ελέγχεις σωστά τις εσωτερικές διαδικασίες μιας επιχείρησης. Μαθαίνεις πώς να εντοπίζεις λάθη, κινδύνους και παρατυπίες, να βελτιώνεις τη λειτουργία του οργανισμού και να συμβάλλεις ουσιαστικά στη συμμόρφωση και την αποδοτικότητα. Είναι ιδανικό για όσους εργάζονται σε διοικητικές, οικονομικές ή υποστηρικτικές θέσεις και θέλουν να εξελιχθούν επαγγελματικά.

Συγκεκριμένα, μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν:

- ✓ Τις βασικές αρχές και το ρόλο του Εσωτερικού Ελέγχου (Internal Audit) μέσα σε μια επιχείρηση.
- ✓ Πώς να σχεδιάζουν και να οργανώνουν έναν αποτελεσματικό εσωτερικό έλεγχο.
- ✓ Τις μεθόδους και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την ανάλυση και αξιολόγηση των διαδικασιών.
- ✓ Πώς να εντοπίζουν κινδύνους και αδυναμίες στις επιχειρησιακές λειτουργίες.
- ✓ Την τεχνική σύνταξης αναφορών εσωτερικού ελέγχου με σαφήνεια και αντικειμενικότητα.
- ✓ Τον τρόπο διασφάλισης της συμμόρφωσης με πολιτικές, διαδικασίες και νομοθεσία.
- ✓ Πώς να προτείνουν βελτιώσεις και να υποστηρίζουν τη διαχείριση κινδύνων.
- ✓ Τη σημασία της ηθικής και της ανεξαρτησίας στον ρόλο του εσωτερικού ελεγκτή.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Εξασφάλιση ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων. Μαθαίνεις πώς να προσδιορίζεις με ακρίβεια πόσο καιρό ένα προϊόν παραμένει ασφαλές και καλής ποιότητας για κατανάλωση, μειώνοντας τον κίνδυνο προβλημάτων υγείας ή παράπονα πελατών. Μείωση κόστους και απωλειών. Με σωστή εκτίμηση διάρκειας ζωής αποφεύγεις τη σπατάλη προϊόντων που λήγουν πρόωρα ή την υπερβολική συντήρηση. Συμμόρφωση με νομοθεσία: Κατανοείς τις νομικές απαιτήσεις και τους κανονισμούς που αφορούν την επισήμανση ημερομηνίας λήξης, προστατεύοντας την εταιρεία από πρόστιμα και νομικά ζητήματα. Βελτίωση εικόνας και εμπιστοσύνης πελατών. Προσφέρεις προϊόντα με αξιόπιστη διάρκεια ζωής, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών και τη φήμη της εταιρείας. Ανάπτυξη επαγγελματικών δεξιοτήτων. Εμπλουτίζεις τις γνώσεις σου σε ένα σημαντικό πεδίο της παραγωγής και διαχείρισης τροφίμων, αυξάνοντας την αξία σου στην αγορά εργασίας. Καινοτομία και βελτίωση διαδικασιών. Μαθαίνεις πώς να εφαρμόζεις σύγχρονες τεχνικές και εργαλεία για τη βελτίωση της διάρκειας ζωής προϊόντων, κάτι που μπορεί να φέρει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην επιχείρηση.

Συγκεκριμένα, μέσω του συγκεκριμένου προγράμματος οι συμμετέχοντες θα μάθουν:

- ✓ Τι σημαίνει **διάρκεια ζωής προϊόντος (shelf life)** και γιατί είναι σημαντική για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.
- ✓ Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη διάρκεια ζωής, όπως η θερμοκρασία, η υγρασία, η συσκευασία και η μικροβιολογία.
- ✓ Πώς να σχεδιάζουν και να πραγματοποιούν δοκιμές για τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής προϊόντων.
- ✓ Τη χρήση στατιστικών εργαλείων και μοντέλων για την εκτίμηση της ημερομηνίας λήξης.
- ✓ Πώς να ερμηνεύουν τα αποτελέσματα των δοκιμών και να καθορίζουν ασφαλή χρονικά όρια κατανάλωσης ή χρήσης.
- ✓ Τις απαιτήσεις νομοθεσίας και κανονισμών σχετικά με την επισήμανση ημερομηνίας λήξης και διατηρησιμότητας.
- ✓ Πρακτικές για τη βελτιστοποίηση της διάρκειας ζωής μέσω κατάλληλης συσκευασίας και αποθήκευσης.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

Leoforos Strovolou, Elia Venezi 2A, Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Γιατί η οργανοληπτική αξιολόγηση είναι το «καύσιμο» για την ανάπτυξη και βελτίωση προϊόντων που «κερδίζουν» τους καταναλωτές. Θα μάθεις να διακρίνεις λεπτές διαφορές στην ποιότητα και να προτείνεις αλλαγές που κάνουν τη διαφορά. Είναι απαραίτητο εργαλείο για όσους δουλεύουν στον ποιοτικό έλεγχο, την έρευνα και την ανάπτυξη προϊόντων. Ενισχύεις τις δεξιότητές σου στην ανάλυση και λήψη αποφάσεων με βάση πραγματικά δεδομένα από τις αισθήσεις. Ανοίγει πόρτες σε τομείς όπως γευσιγνωσία, food marketing, και διασφάλιση ποιότητας.

Συγκεκριμένα, μέσω του προγράμματος Organoleptic Assessment οι συμμετέχοντες θα μάθουν:

- ✓ Τι είναι η οργανοληπτική αξιολόγηση και γιατί είναι κρίσιμη για την ποιότητα των προϊόντων.
- ✓ Πώς να χρησιμοποιούν τις αισθήσεις τους (όραση, όσφρηση, γεύση, αφή, και ακρόαση) για να αξιολογήσουν χαρακτηριστικά όπως γεύση, άρωμα, υφή και εμφάνιση.
- ✓ Τις μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται σε οργανωμένες δοκιμές γευσιγνωσίας (sensory tests).
- ✓ Πώς να σχεδιάζουν και να διεξάγουν οργανοληπτικά πειράματα με αντικειμενικότητα και στατιστική υποστήριξη.
- ✓ Τον τρόπο ανάλυσης και ερμηνείας των αποτελεσμάτων για να βγάλουν συμπεράσματα για την ποιότητα και την αποδοχή των προϊόντων.
- ✓ Τη σημασία της εκπαίδευσης και της επιλογής σωστών αξιολογητών (panelists) για αξιόπιστα αποτελέσματα.
- ✓ Πώς να εντοπίζουν και να διαχειρίζονται αποκλίσεις ή ανεπιθύμητες αλλαγές στα προϊόντα.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Ασφάλεια: Μειώνεις τον κίνδυνο ατυχημάτων σε χώρους εργασίας. Αύξηση αποδοτικότητας: Μαθαίνεις να χειρίζεσαι σωστά και γρήγορα το μηχάνημα, εξοικονομώντας χρόνο και κόπο. Νομική συμμόρφωση: Σε πολλές χώρες απαιτείται πιστοποίηση χειριστή forklift για να μπορείς νόμιμα να το οδηγείς. Επαγγελματική εξέλιξη: Αποκτάς δεξιότητες που αυξάνουν τις ευκαιρίες εργασίας σου σε logistics, βιομηχανία, αποθήκες κτλ.

Examples of the Six Classes of Forklifts



Class 1



Class 2



Class 3



Class 4



Class 5



Class 7

Συγκεκριμένα, μέσω του προγράμματος Organoleptic Assessment οι συμμετέχοντες θα μάθουν:

- ✓ Βασική λειτουργία και μέρη του μηχανήματος: Γνώση για το πώς λειτουργεί το ανυψωτικό, ποια είναι τα βασικά του εξαρτήματα (π.χ. πιρούνια, υδραυλικά, κινητήρας).
- ✓ Τεχνικές οδήγησης και χειρισμού: Πώς να κινείσαι με ασφάλεια, να φορτώνεις και να ξεφορτώνεις, να ανυψώνεις σωστά το φορτίο.
- ✓ Κανόνες ασφαλείας: Σημαντικά μέτρα για την αποφυγή ατυχημάτων, χρήση ατομικού εξοπλισμού προστασίας, σωστή στάθμευση, έλεγχος πριν τη χρήση.
- ✓ Συντήρηση και έλεγχος μηχανήματος: Πώς να κάνεις βασικό έλεγχο πριν την εργασία (π.χ. έλεγχος φρένων, υγρών, πιρουνιών).
- ✓ Κανονισμοί και νομοθεσία: Τι προβλέπουν οι κανονισμοί εργασίας για τη χρήση ανυψωτικών μηχανημάτων.
- ✓ Πρακτική εξάσκηση: Οδήγηση και χειρισμός του forklift σε πραγματικές συνθήκες, αντιμετώπιση δυσκολιών και επικίνδυνων καταστάσεων.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

PRE REQUISITE PROGRAMS FOR FOOD SAFETY



Τι είναι τα PRPs και ο ρόλος τους: Κατανόηση της έννοιας των Pre-requisite Programs και πώς αποτελούν τη βάση για την ασφάλεια τροφίμων. Είδη PRPs: Εμβάθυνση στα βασικά προγράμματα όπως καθαριότητα, απολύμανση, έλεγχος παρασίτων, προσωπική υγιεινή, συντήρηση εξοπλισμού, διαχείριση αποβλήτων κ.ά. Σχεδιασμός και εφαρμογή PRPs: Πώς να δημιουργήσεις και να εφαρμόσεις τα κατάλληλα προγράμματα στην επιχείρησή σου, λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες και τους κινδύνους. Συστήματα παρακολούθησης: Τρόποι ελέγχου και τεκμηρίωσης της σωστής εφαρμογής των PRPs. Σύνδεση με HACCP και άλλα συστήματα: Πώς τα PRPs συνδέονται και υποστηρίζουν την αποτελεσματική λειτουργία του HACCP και άλλων προτύπων ασφάλειας τροφίμων. Νομική και κανονιστική συμμόρφωση: Ποιες είναι οι βασικές απαιτήσεις από νομοθεσία και πρότυπα που σχετίζονται με τα PRPs. Καλές πρακτικές: Παραδείγματα και case studies από πραγματικές εφαρμογές, για να καταλάβεις καλύτερα πώς λειτουργούν στην πράξη. Εκπαίδευση προσωπικού: Πώς να εκπαιδεύσεις το προσωπικό για να εφαρμόζει σωστά τα PRPs. Αξιολόγηση και βελτίωση: Τεχνικές για να ελέγχεις την αποτελεσματικότητα των PRPs και να κάνεις βελτιώσεις όπου χρειάζεται.



foodtec

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΩ ΤΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Θεμελιώδης γνώση: Θα αποκτήσεις τη βάση που χρειάζεσαι για να κατανοήσεις και να εφαρμόσεις αποτελεσματικά οποιοδήποτε σύστημα ασφάλειας τροφίμων (π.χ. HACCP, ISO 22000). Μείωση κινδύνων: Μαθαίνεις πώς να προλαμβάνεις κινδύνους μόλυνσης και αλλοίωσης των τροφίμων από την αρχή της παραγωγής. Βελτίωση ποιότητας προϊόντων: Με την σωστή εφαρμογή PRPs εξασφαλίζεις υψηλή ποιότητα και ασφάλεια που εκτιμούν οι πελάτες και οι καταναλωτές. Συμμόρφωση με νομοθεσία: Γνωρίζεις τις νομικές απαιτήσεις και πώς να τις εφαρμόζεις στην καθημερινή λειτουργία της επιχείρησής σου. Αύξηση αξιοπιστίας επιχείρησής σου: Η σωστή διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων βελτιώνει την εικόνα της εταιρείας και ανοίγει νέες ευκαιρίες στην αγορά. Πρακτικές δεξιότητες: Θα μάθεις πρακτικές που μπορείς να εφαρμόσεις άμεσα στην εργασία σου για να βελτιώσεις τις διαδικασίες. Επαγγελματική εξέλιξη: Εμπλουτίζεις το βιογραφικό σου και αυξάνεις τις δυνατότητες καριέρας σε τομείς όπως ποιοτικός έλεγχος, διαχείριση ασφάλειας τροφίμων και παραγωγή.



22468787 ex.1



foodtec@foodteccyprus.com

Leoforos Strovolou, Elia Venezi 2A, Office 103, 2042 Strovolos, Nicosia



foodtec

THANK YOU

Contact Us | 22468787 | foodtec@foodteccyprus.com

