

תוכנית קורס אחראי בטיחות מזון

נושאים שידונו בקורס:

1. הקדמה : "למה אנחנו כאן?" מה זה בטיחות מזון – מה המצב בנושא בארץ ובעולם
2. מחלות שמקורן במזון – Food born disease
3. חיידקים במקור למחלות שמקורן במזון
4. גורמי תחלואה לפי סוגי מזון
5. גורמי זיהום
6. דרישות החוק
7. מערכת HACCP
8. מה עושים – ארבע עקרונות עיקריים לשמירה על בטיחות מזון

8.1 ניקיון:

- 8.1.1 ניקיון כללי
- 8.1.2 שמירה על היגיינה אישית
- 8.1.3 שטיפת ירקות
- 8.1.4 שטיפת כלים
- 8.1.5 ניקיון מבנה וציוד

8.2 הפרדה:

- 8.2.1 מניעת זיהום צולב

8.3 בישול:

- 8.3.1 בישול ושמירה בחום
- 8.3.2 בישול ושיטות קירור לאחר בישול

8.4 קירור/הקפאה:

- 8.4.1 קירור/הקפאה כאמצעי שימור
- 8.4.2 אמצעי קירור
- 8.4.3 אמצעי הקפאה

9. עקרונות נוספים:

- 9.1 רכישת מזון ממקור בטוח
- 9.2 הובלת מזון
- 9.3 קבלת סחורה ואחסון
- 9.4 תחזוקה וניקיון ציוד
- 9.5 סילוק פסולת והדברה