

תכנית קורס נאמן בטיחות מזון

1. **הקדמה**
 - 1.1. מונחי יסוד.
2. **מחלות שמקורן במזון**
 - 2.1. גורמי סיכון במזון – סקירה, סטטיסטיקה וסימנים נפוצים.
 - 2.2. גורמים, דרכי כניסה, דרכי העברה, הדבקה, והתפשטות במטבח.
 - 2.3. סימנים קליניים להרעלת ומחלות שמקורן במזון.
3. **עקרונות בסיסיים במיקרוביולוגיה**
 - 3.1. גורמי סיכון במזון – פתוגניים ודרכי העברה: אדם, בעלי חיים, מזון.
 - 3.2. גורמי סיכון במזון – חיידקים: תכונות, סוגי חיידקים והשפעתם, התרבות, דוגמאות.
 - 3.3. גורמי סיכון כימיים.
 - 3.4. גורמי סיכון פיזיים.
4. **יסודות לטיפול במזון - ארבעה עקרונות עיקריים בשמירה על בטיחות מזון**
 - 4.1. ניקיון/ חיטוי – הגדרות
 - 4.2. ניקיון / חיטוי - הנחיות כלליות לציוד ומטבח
 - 4.3. היגיינה אישית
 - 4.4. שטיפת ידיים
 - 4.5. ניקיון / חיטוי - שטיפת ירקות
 - 4.6. שטיפת כלים
 - 4.7. סילוק פסולת
5. **הפרדות**
 - 5.1. עקרונות הפרדה למניעת זיהום צולב
 - 5.2. הפרדה בין פעילויות שונות במטבח
 - 5.3. הפרדה בין מזונות
6. **בישול**
 - 6.1. בישול/ פסטור ועיקור המזון
 - 6.2. לאחר הבישול
7. **קירור / הקפאה**
 - 7.1. קירור/הקפאה כאמצעי שימור
 - 7.2. בקרת טמפרטורה במקרר/מקפיא
 - 7.3. עקרונות הפשרה נכונה
8. **עקרונות נוספים**
 - 8.1. רכישת מזון, הובלתו וקבלתו.
 - 8.2. הדברה.
9. **דרישות החוק**
 - 9.1. תקנות רישוי עסקים
 - 9.2. דרישות החוק – מבנים
 - 9.3. בטיחות מזון – בקרה
10. **מערכות איכות**
 - 10.1. ISO 2200 / HACCP
11. **חזרה למבחן ומבחן משרד הבריאות**