



## קורס "אחראי בטיחות מזון"

אפקטיב מתכבדת להזמין נציגים מחברתכם להשתתף בקורס אחראי בטיחות מזון - קורס מאורז ותמציתי המעניק ידע בסיסי וחיוני לצוות המטבח.

**מנהל הקורס:** ד"ר עודד לאור (MVM) - המנהל המדעי של חברת אפקטיב. **המטרה:** הכשרת אחראי בטיחות מזון למטבח.

**קהל היעד:** זכיינים / מנהלי מסעדות / מנהלי מטבח / שפים / טבחים.

**משך הקורס:** נפגש אחד - 4 שעות.

**עלות הקורס:** 700 ₪ למשתתף - ללקוחות אפקטיב תינתן הנחה של 50% (350 ₪ / משתתף) (תשלום מראש באמצעות כ.אשראי).

- 
- תוכנית הקורס: הקדמה - מהי בטיחות מזון
  - גורמי מחלות שמקורם במזון
  - גורמי תחלואה לפי סוגי מזון
  - עקרונות השמירה על בטיחות מזון
  - עקרונות בסיסיים במיקרוביולוגיה
  - החיידקים העיקריים מחוללי מחלות
  - גורמי זיהום
  - דרישות החוק ותקנות רישוי עסקים
- 

למסיימים בהצלחה תינתן תעודת השתתפות מטעם ביה"ס לבטיחות מזון של חברת אפקטיב.

מועד הקורס הקרוב: 28 למאי בין השעות 09:00 - 13:00.  
מקום עריכת הקורס: משרדי אפקטיב התע"ש 20 כפ"ס.



[להרשמה לחץ כאן <<](#)

מלא הפרטים המבוקשים ונציגנו יתקשר אליך עד 24 שעות להשלמת ההרשמה.