



## קורס "אחראי בטיחות מזון"

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

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

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

**משך הקורס:** מפגש אחד - 4 שעות.

**עלות הקורס:** 700 ש"ח למשתתף - בקורס פרונטאלי, 400 ש"ח למשתתף בקורס באמצעות הזום (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
  - דרישות החוק ותקנות רישוי עסקים
  - עקרונות בסיסיים במיקרוביולוגיה
  - החיידקים העיקריים מחוללי מחלות
  - גורמי זיהום
- 

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

מועד הקורס הקרוב: תאריכי הקורס הקרוב טרם נקבעו אך ניתן להשאיר פרטי מתעניין בקישור הרצ"ב. מקום עריכת הקורס: משרדי אפקטיב התע"ש 20 כפ"ס.

[להרשמה לחץ כאן <<](#)



מלא הפרטים המבוקשים, נציגנו יתקשר אליך עד 24 שעות להשלמת ההרשמה ויעדכן לגבי מועד הקורס הקרוב