



קורס "נאמן בטיחות מזון"

ע"פ תקנות משרד הבריאות נדרש "נאמן תברואה ובטיחות מזון" בכל שעות הפעילות

חברת אפקטיב מתכבדת להזמין אתכם להשתתף בקורס "נאמן בטיחות מזון".
קורס מקיף, מוכר ע"י משרד הבריאות, המקנה בסיס ידע חיוני לצוות המטבח.

מנהל הקורס: ד"ר עודד לאור (DVM) - המנהל המדעי של חברת אפקטיב.

המטרה: הכשרת נאמן בטיחות מזון למטבח.

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

משך הקורס: 24 שעות (4 מפגשים בני כ-6 שעות כ"א).

עלות הקורס: 2450 ₪ (כולל מע"מ) למשתתף - ללקוחותינו/ללקוחות להם מס' משתתפים ולנרשמים מראש עד ל-16 לנובמבר - 1800 ₪ כולל מע"מ

תוכנית הקורס

- מחלות שמקורן במזון - גורמים, דרכי כניסה, דרכי העברה, הדבקה, והתפשטות במטבח.
- עקרונות בסיסיים במיקרוביולוגיה - חיידקים, עובשים, נגיפים (וירוסים), טפילים ועוד.
- ארבעת העקרונות לעבודה נכונה במטבח
 1. ניקיון והיגיינה אישית
 2. הפרדות
 3. טיפול בחום
 4. שמירה בקירור
- עקרונות נוספים לשמירה על בטיחות מזון ובריאות הציבור.
- עקרונות בסיסיים במערכות איכות התומכות בעבודה נכונה עם מזון (ISO 22000, GMP, HACCP) ועוד.
- תקנים ותקנות של משרד הבריאות בנושא בטיחות מזון במדינת ישראל.
- עקרונות בתכנון מטבח וזרימה תהליכית נכונה.

בתום הקורס יתקיים מבחן של משרד הבריאות.
עמידה במבחן מקנה תעודה של נאמן בטיחות מזון
מטעם משרד הבריאות

מועד לפתיחת הקורס הקרוב:

8 לדצמבר בשעות 9:00 עד 15:00

המשך הקורס בתאריכים הבאים: 15/12/21, 22/12/21,

29/12/21 (סה"כ 4 מפגשים).

מקום עריכת הקורס: מכון מופ"ת קרית החינוך ת"א
(שושנה פרסיץ 13, ת"א).

« להרשמה לחץ כאן »

מלא הפרטים המבוקשים ונציג מטעמנו יצור קשר עמכם



info@effectiveonline.co.il, 09-7643541