



## קורס "נאמן בטיחות מזון"

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 / טבחנים.  
**משך הקורס:** 25 שעות (4 מפגשים בני כ-6 שעות כ"א).

**עלות הקורס:** 2450 ₪ (כולל מע"מ) למשתתף - בקורס פרונטאלי, 1250 ₪ למשתתף בקורס באמצעות הזום.

ללקוחות אפקטיב תינתן הנחה של 20%.  
(תשלום מראש באמצעות כ.אשראי)

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

**מועד לפתיחת הקורס הקרוב:**  
תאריכי הקורס הקרוב טרם נקבעו  
אך ניתן להשאיר פרטי מתעניין בקישור הרצ"ב  
**מקום עריכת הקורס:** מכון מופ"ת קרית החינוך ת"א  
(שושנה פרסיץ 13, ת"א)

**להרשמה לחץ כאן <<**

מלא הפרטים המבוקשים ונציג מטעמנו יצור עימכם קשר  
ויעדכן לגבי מועד הקורס הקרוב.

**אפקטיב** ACADEMY

info@effectiveonline.co.il, 09-7643541

## 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.