



FOODTECH

# ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Πολυεπιχειρησιακό  
Πρόγραμμα Κατάρτισης



Οι προδιαγραφές των προγραμμάτων εγκρίθηκαν από την ΑναΔ

## ΑΝΑΓΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ



Ζωτικής σημασίας είναι η εκπαίδευση του προσωπικού καθε επιχείρησης η οποία διαχειρίζεται τρόφιμα και ποτά με τον οποιονδήποτε τρόπο, για την διασφάλιση της υγείας των πελατών της αλλά και για την διατήρηση του καλού ονόματος της επωνυμίας της.

Σύμφωνα με άρθρο του BBC τα άτομα που υποφέρουν από διατροφικές αλλεργίες συνεχώς αυξάνεται με τα παιδιά να είναι η ομάδα που επηρεάζεται περισσότερο. Η κοινή γνώμη της ευρώπης κλονίστηκε από 2 θανάτους εφήβων στην Αγγλία που καταναλώσαν τρόφιμα τα οποία δεν είχαν σωστή σήμανση αλλεργιογόνων, αναγκάζοντας τις γνωστές αλυσίδες έτοιμου φαγητού να ξοδέψουν χιλιάδες λίρες στην αναθεώρηση των πρακτικών τους, στην σήμανση προϊόντων στην εκπαίδευση προσωπικού και στην επικοινωνία μαρκετινγκ για να ξανακερδίσουν την εμπιστοσύνη του κοινού.

**Στις Η.Π.Α καταγράφονται ISO ME 200 θανατηφόρα περιστατικά λόγω διατροφικών αλλεργιών, ενώ εκτιμάτε πως κάθε 3 λεπτά ασθενής εισάγεται σε νοσοκομείο λόγω αλλεργικής αντίδρασης.**

Η επαγγελματική διαχείριση και η σωστή σήμανση τροφίμων σε ότι αφορά αλλεργιογόνα συστατικά αποτελεί ζήτημα εξαιρετικής σημασίας για την βιομηχανία τροφίμων, είτε μια επιχείρηση δραστηριοποιείται στον τομέα εστίασης ξενοδοχείων μεταποίησης συσκευασίας η ακόμα και ηλεκτρονικής πώλησης τροφίμων.

Οι καταναλωτές σήμερα είναι πιο ενημερωμένοι από ποτέ και απαιτούν από τις εταιρείες, όχι μόνο να συνειδητοποιούν την ευθύνη τους απέναντι στους πελάτες τους αλλά και να έχουν απόλυτη διαφάνεια στις πρακτικές τους.

Οι απαιτήσεις των πρότυπων AIB / SQF / ISO 22000 και το γεγονός ότι δραστηριοποιούμαστε σε μια χώρα - κορυφαίο τουριστικό προορισμό με χιλιάδες επισκέπτες από όλο το κόσμο, η προετοιμασία των επιχειρήσεων σε θέματα πρόληψης ετοιμότητας και αντιμετώπισης κρίσεων που σχετίζονται με τα αλλεργιογόνα είναι αναγκαία.

**Η σωστή εκπαίδευση του υπεύθυνου προσωπικού καθώς και η συμμορφωση με τον κανονισμό 1169/2011, θα προστατέψει όχι μόνο την φήμη της επιχείρησής σας αλλά πιο σημαντικά τους πελάτες σας ακόμα και από τον θάνατο.**



## ΟΦΕΛΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το σημαντικότερο πλεονέκτημα της συμμετοχής σας στο σεμινάριο της h.s.i Foodtech Laboratories LTD είναι ότι πραγματοποιείτε το πρώτο βήμα στην πορεία προστασίας της επιχείρησής σας και των πελατών σας από δυσάρεστα περιστατικά διατροφικών αλλεργιών.

Μέσα από την πρωτοποριακή μεθολογία και εκπαίδευση που σας προσφέρουμε, θα μπορέσετε να θέσετε τις βάσεις για την επιτυχημένη πρόληψη και αντιμετώπιση τυχών κρίσεων σχετικών με αλλεργιογόνα συστατικά με πραγματικά παραδείγματα από πρόσφατα γεγονότα και ανακλήσεις προϊόντων.

Με τη συμπλήρωση του προγράμματος αναμένεται ότι οι εκπαιδευόμενοι της επιχείρησής σας θα:

1. Εμπλουτίζουν και αναβαθμίζουν τις γνώσεις τους αναφορικά με την νομοθεσία για τα Αλλεργιογόνα Τρόφιμα (KAN. 1169/2011, την ορθή εφαρμογή προγράμματος ασφάλειας για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα.
2. Αναπτύξουν το επίπεδο των δεξιοτήτων τους έτσι ώστε να εφαρμόζουν νέους τρόπους ελέγχου των αλλεργιογόνων, να αξιολογούν τις διεργασίες που εφαρμόζονται και να προβαίνουν στις καταλληλές διορθωτικές ενέργειες.
3. Αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες αναφορικά με θέματα επικοινωνίας και συμπεριφοράς προς τους πελάτες αλλά και τη διαχείριση εκτάκτων περιστατικών.

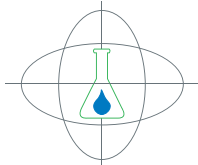
4. Αναπτύξουν τις απαιτήσεις για εφαρμογή καλών πρακτικών Υγείας.
5. Αντιληφθούν τη σπουδαιότητα της διαχείρισης των αλλεργιογόνων.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε Διευθυντές και προσωπικό ετοιμασίας και διάθεσης μεταφοράς τροφίμων και ποτών.



**Δεν υπάρχει θεραπεία για τις διατροφικές αλλεργίες.**

**Η μόνη λύση που μπορεί να σώσει ζωές είναι η σωστή εκπαίδευση του προσωπικού στην διαχείριση τροφίμων και η σωστή σήμανση συσκευασιών.**



FOODTECH

# ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

Πολυεπιχειρησιακό Πρόγραμμα Κατάρτισης



Οι προδιαγραφές των προγραμμάτων εγκρίθηκαν από την ΑνΑΔ

## ΑΝΑΓΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Τα αλλεργιογόνα συστατικά στα τρόφιμα αποτελούν τον κύριο παράγοντα κινδύνου στις Βιομηχανίες Τροφίμων. Ο αριθμός των καταναλωτών που εμφανίζουν δυσανεξίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα και ποτά αυξάνεται συνεχώς. Στόχος του σεμιναρίου είναι η κατανόηση των Βασικών Αρχών και Ορθών Πρακτικών διαχείρισης των αλλεργιογόνων, για τη διασφάλιση της υγείας των πελατών σας και τη διατήρηση του καλού ονόματος και του brand της επιχείρησής σας.

Οι απαιτήσεις των προτύπων AIB/BRC/IFS/FSSC22000/SQF/ISO22000, είναι αναγκαίες για την προετοιμασία των επιχειρήσεων σε θέματα πρόληψης, ετοιμότητας και αντιμετώπισης κρίσεων που σχετίζονται με αλλεργιογόνα. Η σωστή εκπαίδευση του υπεύθυνου προσωπικού καθώς και η συμμόρφωση με τον Κανονισμό 1169/2011, θα προστατέψει και θα διασφαλίσει τους πελάτες σας ακόμα και από τον θάνατο.

## ΟΦΕΛΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1. Εμπλουτίζουν και αναβαθμίζουν τις γνώσεις τους αναφορικά με την νομοθεσία για τα Αλλεργιογόνα Τρόφιμα (KAN. 1169/2011, την ορθή εφαρμογή προγράμματος ασφάλειας για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα.
2. Αναπτύξουν το επίπεδο των δεξιοτήτων τους έτσι ώστε να εφαρμόζουν νέους τρόπους ελέγχου των αλλεργιογόνων, να αξιολογούν τις διεργασίες που εφαρμόζονται και να προβαίνουν στις καταλληλές διορθωτικές ενέργειες.
3. Αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες αναφορικά με θέματα επικοινωνίας και συμπεριφοράς προς τους πελάτες αλλά και τη διαχείριση εκτάκτων περιστατικών.
4. Αναπτύξουν τις απαιτήσεις για εφαρμογή καλών πρακτικών Υγείας.
5. Αντιληφθούν τη σπουδαιότητα της διαχείρισης των αλλεργιογόνων.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε Διευθυντές F&B, Chef, Προσωπικό Κουζίνας, Υπεύθυνοι Τμημάτων Τροφίμων, Υπεύθυνοι Ποιοτικού Ελέγχου, Μέλη Της Ομάδας HACCP, Χειριστές τροφίμων.



## H.S.I FOODTECH LABORATORIES LTD

64, Kennedy Ave. 1st Floor  
P.O. Box 27066,  
1641 Nicosia, Cyprus  
Tel: 357 22 317345,  
- 357 22 313937  
- 99 693763  
Fax: 357-22-317343

# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ & ΦΟΡΜΑ ΕΓΓΡΑΦΗΣ

Χώρος Διεξαγωγής: Columbia Plaza, Venue Training Centre

Ημερομηνίες: 11/11/21

ΩΡΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ		ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ
ΑΠΟ	ΜΕΧΡΙ	Ώρες: Λεπτά		
09:00	10:00	1:00	<b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ</b> Κανονισμός 1169/2011(ΕΕ) του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την Παροχή Πληροφοριών για τα Τρόφιμα στους Καταναλωτές. • Απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα • Υποχρεώσεις επιχειρήσεων Μαζικής εστίασης – Στατιστικά περιστατικών και ανακλήσεων τροφίμων στην Κύπρο και διεθνώς	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ
10:00	11:00	1:00	<b>ΑΛΛΕΡΓΙΑ &amp; ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ</b> Βασικές αρχές και ορισμοί της τροφικής αλλεργίας και δυσανεξία. • Συμπτώματα τροφικής αλλεργίας /δυσανεξίας • Αποφυγή και αντιμετώπιση τροφικής αλλεργίας • Συνέπειες για την επιχείρηση από τις τροφικές αλλεργίες και επιπτώσεις στην ποιότητα ζωής • Τρόφιμα με γλουτένη	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ
11:00	11:15	0:15	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
11:15	12:15	1:00	<b>ΤΣΗΜΑΣΙΑ ΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ &amp; ΔΙΕΘΝΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΠΡΟΤΥΠΟ ISO22000</b> HACCP, ως μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση των κινδύνων, τη διαχείριση και τον έλεγχο των αλλεργιογόνων τροφίμων • Ιχνηλασιμότητα στην αλυσίδα τροφίμων • Γενικές αρχές και απαιτήσεις για το σχεδιασμό και την εφαρμογή του συστήματος • Εκτίμηση κινδύνων για αλλεργιογόνα- Παραδείγματα χειρισμού και ελέγχου	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ
12:15	12:45	0:30	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
12:45	14:45	2:00	<b>ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΤΗΣ</b> Τρόποι χειρισμού και αντιμετώπισης επιμόλυνσης τροφίμων με αλλεργιογόνες ουσίες και προληπτικά μέτρα για αποφυγή. • Μέτρα και τρόποι χειρισμού τροφίμων στους χώρους παρασκευής • Αγορές τροφίμων από αξιόπιστους προμηθευτές • Σχέσεις με προμηθευτές –Καλές πρακτικές • Σήμανση και προδιαγραφές πρώτων υλών • Συνεχής ενημέρωση για τη νομοθεσία- περιγραφή των μενού- διαθέσιμες πληροφορίες για τα συστατικά • Καταγραφή πληροφοριών σχετικά με τα συστατικά τροφίμων και κατάλληλη φύλαξη τους • Διασταυρούμενη επιμόλυνση- Ατομική Υγιεινή-Πλύσιμο χεριών, στολές εργασίας • Διάθεση απορριμμάτων των καθορισμένων αλλεργιογόνων • Διαδικασίες καθαρισμού - Προγράμματα καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ
14:45	15:00	0:15	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
14:45	15:00	0:15	<b>ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ</b> • Αποτελεσματική επικοινωνία μεταξύ του προσωπικού κουζίνας και του προσωπικού εξυπηρέτησης πελατών • Επικοινωνία με πελάτες και αντιμετώπιση αιτημάτων – Ικανότητα απαντήσεων στις ερωτήσεις πελατών • Διορισμός ειδικού συμβούλου από την επιχείρηση με γνώση στα θέματα αλλεργιογόνων ουσιών • Allergens Tool Box και η ενημέρωση όλων	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ
16:00	17:00	1:00	<b>ΑΛΛΕΡΓΙΚΗ ΠΡΟΛΗΨΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ -ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ</b> • Κατάλληλες σημάνσεις για πληροφόρηση των πελατών , πίνακες , μενού, ιστοσελίδες κλπ. Πρακτικά παραδείγματα • Αντιμετώπιση πελατών – διακριτικότητα /ευγένεια / διπλωματία • Διαδικασία αντιμετώπισης ερωτημάτων από πελάτη • Αντιμετώπιση μιας σοβαρής αλλεργικής αντίδρασης • Αποφυγή και αντιμετώπιση • Πως πρέπει να ενεργήσουμε • Αξιολόγηση εκπαίδευσης- Ερωτηματολόγιο	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΔΡΕΟΥ

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Επωνυμία εταιρείας: \_\_\_\_\_

Κυριότερη Δραστηριότητα: \_\_\_\_\_

Έτος Ίδρυσης: \_\_\_\_\_

Αρ. Μητρώου ( Κοιν. Ασφαλ.): \_\_\_\_\_

Αρ. Εγγραφής (στο Μητρώο Εφόρου Εταιρειών): \_\_\_\_\_

Διεύθυνση: \_\_\_\_\_

Τ.Θ. \_\_\_\_\_ Ταχ. Κώδικας: \_\_\_\_\_

Πόλη: \_\_\_\_\_ Τηλ: \_\_\_\_\_ Φαξ: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

## ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ

Αύξων Αριθμός \_\_\_\_\_

Όνοματεπώνυμο \_\_\_\_\_

Θέση Εργασίας \_\_\_\_\_

Αριθμός Ταυτότητας \_\_\_\_\_

Αριθμός Κοινωνικών Ασφαλίσεων \_\_\_\_\_

Όνοματεπώνυμο Εργοδότη – Διευθυντή: \_\_\_\_\_

Υπογραφή: \_\_\_\_\_

## ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

- ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ	€ 120
- +Φ.Π.Α.(19%)	€ 22,80
- ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑνΑΔ	€ 84
- ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ	€ 58,80