

היגיינה ובטיחות מזון מטבחים מוסדיים

100 אחוז הצלחה בבחינת משרד הבריאות (בהכרת משרד הבריאות)

הקורס ומטרותיו

- מוכנות לביקורת, חובה אדם אחד במשמרת.
1. הקניית ידע מעשי במיקרוביולוגיה של המזון והשלכותיה על בריאות ובטיחות המזון ובריאות הסועד כאחד.
 2. הקניית ידע לגילוי מהיר ומהמן של מזון מקולקל ומזויף שיטות חדשות ודרכי פעולה ומניעה.
 3. הכשרה מקצועית בנושאי תברואה והיגיינה מזון על פי דרישות משרד הבריאות.

קהל יעד ותנאי קבלה

קורס היגיינה ובטיחות מזון מיועד למנהלי מערכות הזנה, מנהלי וסגני מטבח מוסדיים, קניינים סרברים, אנשי תחזוקה וקירור מזון, חברות קיטרינג, מלונות, מסעדות ועוד...

נושאי לימוד

מבין נושאי הלימוד

- סודות במיקרוביולוגיה של המזון ומניעת ריבוי חיידקים גורמי תחלואה ומקורות
- גורמים המשפיעים על בריאות ובטיחות המזון
- האדם כמעביר מחלות/ ציוד/ בעלי חיים הרעלות מזון ותחלואה, מחלות שמועברות ממזון
- סוגי מזון שמעורבים בהרעלת מזון השלכות להיגיינה ותברואה לקויה
- רכישות מזון, סימון מזון וחיי מדף, זיפים גילוי ומניעה
- הובלה אחסון ואחזקת מזון בתנאים בטוחים / אחזקת מזון בטמפ' נכונה להגשה/ הפשרה
- שיטות שימור מזון גולמי ומבושל / מניעת ריבוי חיידקים במזון
- טיפול במזיקים ושפכים ענף המזון / הרחקה והשמדה של חיידקים
- היגיינה של העובדים והשפעתה על בטיחות המזון/ כללים והנחיות משרד הבריאות
- טיפול במזון מהספק לסועד/ תזרים יצור מזון במטבח מוסדי
- עקרונות לתכנון ותפעול מטבחים מוסדיים/ מסעדות ותהליכי עבודה נכונים
- שלבי הטיפול במזון מהספק ועד לסועד, כולל 5 יסודות של טיפול נכון במזון
- הבטחת איכות, רישיונות עסק ויצרן - HACCP-GMP - iso9000-2200

תעודות

לעומדים בהצלחה במבחנים יוענק אישור לימודים ממשרד הבריאות.
* ניתן לקבל בנוסף תעודת כיס - בתוספת תשלום

מסלולי לימוד

- מתכונת: למידה פרונטלית.
- מיקום: תל אביב (כיכר המדינה) / חיפה (צ'ק פוסט)

• **מסלול בוקר:** אחת לשבוע - 09:00-15:00

* המכללה שומרת לעצמה את מלוא הזכות להוסיף ימי לימוד, לשנות חלק מתכני הקורס והרכב המרצים, עפ"י שיקול דעתה המלא ובהתאם להתקדמות הכיתה, תוך הקפדה על היקף שעות הלימוד.