## Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

# Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

**Τίτλος Μαθήματος:** Ασφάλεια Τροφίμων (Υγιεινή Τροφίμων και HACCP)
**Κωδικός Μαθήματος:** CACM 161G
**Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :** Μαγειρικές Τέχνες / 1$^{ο}$ Έτος
**Τμήμα :** MT I **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
**Αριθμός ωρών διδασκαλίας :** 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

**Καθηγητής / Εκπαιδευτής:** Ιωάννα Σάββα
**Ώρες Γραφείου:** Τετάρτη 13:00 – 14:00
**Αριθμός Γραφείου:** 218 **Τηλ. Γραφείου:** 22404812
**Ηλεκτρονική Διεύθυνση:** jsavva@hhic.mlsi.gov.cy

**Προαπαιτούμενα** : Δεν υπάρχει ανάγκη προηγούμενου υπόβαθρου γνώσεων

### Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στον φοιτητή τις βασικές γνώσεις τόσο για την καλύτερη εφαρμογή της ασφάλειας τροφίμων όσο και για την εφαρμογή και λειτουργία του συστήματος HACCP στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία.

### Στόχοι

Το μάθημα παρέχει στους φοιτητές τη δυνατότητα κατανόησης της διασύνδεσης μεταξύ υγιεινής τροφίμων, τροφικής δηλητηρίασης, και της αλλοίωσης τροφίμων, αναγνωρίζοντας το κοινωνικοοικονομικό κόστος από την ανεπαρκή εφαρμογή πολιτικής για υγιεινή τροφίμων. Επίσης, οι φοιτητές θα αναγνωρίσουν το σημαντικό ρόλο της υγιεινής τροφίμων καθώς και της ανάλυσης κινδύνων για την ασφάλεια των εδεσμάτων.

### Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή περάτωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι σε θέση να:

- Έχουν πλήρη γνώση των αρχών και διαδικασιών της ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία έτσι ώστε να διασφαλιστεί η δημόσια υγεία.
- Κατανοούν τις αιτίες μικροβιακών τροφικών δηλητηριάσεων, αλλοίωσης τροφίμων, μολύνσεων που οφείλονται στα τρόφιμα, τις πιθανές πηγές συμπεριλαμβανομένων των τροφών που εμπλέκονται.
- Αναγνωρίζουν και κατανοούν τους κινδύνους σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων (μικροβιολογικούς, φυσικούς και χημικούς) καθώς και τη σοβαρότητα των κινδύνων αυτών.
- Γνωρίζουν πως τα μέτρα ελέγχου και οι διαδικασίες ασφάλειας (εφαρμογή κανόνων υγιεινής) μπορούν να εμποδίσουν την μόλυνση τροφίμων και ασθένειες που προκαλούνται από τρόφιμα καθώς επίσης να είναι σε θέση να εξουδετερώνουν τον κίνδυνο τροφικών δηλητηριάσεων στον τόπο παρασκευής τροφίμων.

- Αναγνωρίζουν τις ευθύνες τους για την ασφαλή παρασκευή τροφίμων.
- Να κατανοούν την σημασία που έχει η κατάλληλη θερμοκρασία στη σωστή διαδικασία αποθήκευσης των τροφίμων.
- Γνωρίζουν τη σημασία του σχεδιασμού κατασκευής, υλικών καθαριότητας, απολύμανσης και συντήρησης των χώρων παρασκευής φαγητών καθώς και του εξοπλισμού και σκευών.
- Γνωρίζουν τι προκαλεί την αλλοίωση τροφίμων και πώς πρέπει αυτά να συντηρούνται.
- Γνωρίζουν τις συνθήκες που ευνοούν τον πολλαπλασιασμό των τρωκτικών και τα χαρακτηριστικά τους, καθώς και αποδεκτούς τρόπους καταπολέμησής τους.
- Γνωρίζουν τη σημασία της εφαρμογής ενός συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων βασιζόμενο στις αρχές του HACCP.

**Μεθοδολογία Διδασκαλίας**

Διαλέξεις, ομαδική εργασία και παρουσιάσεις.

**Αξιολόγηση**

| | |
|---|---|
| Εργασίες | 40% |
| Διαγωνίσματα | 10% |
| Ενδιάμεση εξέταση | 20% |
| Τελική εξέταση | 30% |

**Απαιτήσεις Μαθήματος**

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

**Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος**

| Εβδομ. | Ημερομηνίες | Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν | Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό |
|---|---|---|---|
| 1. | 02/10-04/10 | • Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων και η σημασία της στις Μαγειρικές Τέχνες:<br>Το κόστος των τροφικών δηλητηριάσεων ως αποτέλεσμα έλλειψης υγιεινής τροφίμων. Οφέλη υψηλών προδιαγραφών υγιεινής | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 1<br><br>Σελ. 15 - 21 |
| 2. | 07/10-11/10 | • Μικροβιολογία (περιγραφή, πολλαπλασιασμός βακτηρίων, συνθήκες ανάπτυξης, σχηματισμός σπορίων και καταστροφή των βακτηρίων) | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 2<br><br>Σελ 23 - 53 |
| 3. | 14/10-18/10 | • Βακτηρίδια που προκαλούν Τροφικές Δηλητηριάσεις:<br><br>Σαλμονέλα (Salmonella), χρυσίζων σταφυλόκοκκος (Staphylococcus aureus), Κλωστρίδιο της εντερίτιδας (Clostridium perfringens), βάκιλλος σέρεους (Bacillus cereus), Clostridium botulinum (πηγές, μετάδοση στα τρόφιμα, περίοδος επωάσεως, συμπτωμάτα και διάρκεια της ασθένειας, ειδικά χαρακτηριστικά, ειδικά μέτρα ελέγχου)<br><br>• Τροφιμογενεις νόσοι:<br>Ιογενής γαστρεντερίτιδα (Ιώσεις) , τυφοειδής και παρατυφοειδής πυρετός, Δυσεντερία, Λιστερίωση, Ηπατίτιδα Α, Καμπυλοβακτηρίωση (Campylobacter jejuni) , Εσερίχια κόλι (Escherichia coli 0157) | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 3<br><br>Σελ 61 - 85 |
| 4. | 21/10-25/10 | • Κίνδυνοι μόλυνσης των τροφίμων (μικροβιολογικές, χημικές και φυσικές) και έλεγχος<br>• Επιμόλυνση και πρόληψη<br>• Ορθή Υγιεινή Πρακτική | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 4<br><br>Σελ 89 – 103 |

| Εβδομ. | Ημερομηνίες | Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν | Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό |
|---|---|---|---|
| 5. | 29/10-01/11 | • Προσωπική υγιεινή και ευθύνες των χειριστών τροφίμων<br>Εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων, χέρια, μύτη, στόμα και αυτιά, περικοπές, δοθιήνας (καλόγερος) - boils, σηπτικές κηλίδες και λοιμώξεις του δέρματος, μαλλιά, κοσμήματα και αρώματα, κάπνισμα, προστατευτική ενδυμασία, αποκλεισμός των χειριστών τροφίμων, επισκέπτες, ο ρόλος του επόπτη στην προσωπική υγιεινή. | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 8<br><br>Σελ 193 - 208 |
| 6. | 04/11-08/11 | • Ασφαλείς διαδικασίες χειρισμού των τροφίμων: έλεγχος της θερμοκρασίας, Αποτελεσματική ψύξη, αποθήκευση και απόψυξη των τροφίμων, εκφόρτωση και παράδοση πρώτων υλών | Φυλλάδια<br><br>***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***<br><br>Κεφάλαιο 9<br><br>Σελ 215 - 229 |
| 7. | 11/11-15/11 | • Πρόληψη της αλλοίωσης των τροφίμων | Φυλλάδια |
| 8. | 18/11-22/11 | • Σχεδιασμός και κατασκευή των εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων και απαραίτητος εξοπλισμός | Φυλλάδια |
| 9. | 25/11-29/11 | • Αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανση του χώρου εργασίας | Φυλλάδια |
| 10. | 02/12-06/12 | • Διαχείριση Απορριμμάτων, πρόληψη, καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων (Pest Control) | Φυλλάδια |
| 11. | 09/12-13/12 | • Εισαγωγή στη Διαχείριση Ασφάλειας Τροφίμων HACCP: ορολογία, οφέλη, Codex Alimentarius, οι επτά αρχές του HACCP, προαπαιτούμενες για την εγκατάσταση του HACCP. | Φυλλάδια |
| 12. | 16/12-20/12 | • Τα δώδεκα στάδια της εφαρμογής του συστήματος HACCP | Φυλλάδια |
| 13. | 07/01-10/01 | • Νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων<br><br>Κανονισμοί του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου(ΕΚ) αρ. 882/2004 και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων, Food Hygiene Regulations 2006; the Food Hygiene Act 1990 | Φυλλάδια |

**Απαιτούμενη Βιβλιογραφία**

| |
|---|
| Φυλλάδια |

**Πρόσθετη Βιβλιογραφία**


*Γαλανός, Ε., Μπαλαμπάνη, Α., Σφαλαγκάκου, Π. και Φισκατώρης Ε., 1999. ***Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων***. Αθήνα: Ο.Ε.Δ.Β.

Sprenger, R.A., 2017. ***Supervising Food Safety***. ( Level 3) 17th ed. Doncaster: Highfield.co.uk limited.

Sprenger, R.A., 2017. ***A Question of Food Safety for Supervisors***. (Level 3) 4th ed. Doncaster: Highfield.co.uk limited.

Sprenger, R.A., 2016. ***The Foundation HACCP Handbook***. 6th ed. Doncaster: Highfield.co.uk limited.

Gruner, H. & Metz, R., Επάγγελμα Μάγειρας – Επαγγελματική Μαγειρική. 2004. Αθήνα: Εκδοτικός Όμιλος Ιων.

Sprenger, R.A., 2009. ***Hygiene for Management.*** 15th ed. Doncaster: Highfield.co.uk limited.

McLauchlin, J. & Little C., 2007. ***Hobbs' Food Poisoning and Food Hygiene***. 7th ed. London: Hodder Education

Trickett, J., 2002. ***Food Hygiene for Food Handlers***. 2nd ed. London: Thomson.

Trickett, J., 2001. ***The Prevention of Food Poisoning.*** 4th ed. London: Nelson Thornes Ltd.

Hazelwood, D. & McLean, A., 1991. ***Hygiene a Complete Course for Food Handlers.*** Hodder & Stoughton.

Stretch, A. & Southgate,H., (1991). ***Food Hygiene, Health & Safety***. Pitman Publishing.