

## ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- ΜΕΛΗ ΕΕΒΨ

Ατομική Συνδρομή 95 €

Εταιρική Συνδρομή (5 άτομα) 395 €

- ΜΗ ΜΕΛΗ ΕΕΒΨ

Ατομική Συνδρομή 145 €

Εταιρική Συνδρομή (5 άτομα) 595 €

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Μετά την επιτυχή εξέταση,  
ο εκπαιδευόμενος  
παραλαμβάνει Πιστοποιητικό  
με το όνομά του,  
το οποίο εκδίδεται από κοινού από  
**την ΕΕΒΨ και τον WFLO.**



Για να δείτε περισσότερα και να κάνετε  
εγγραφή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα  
<http://training.cold.org.gr/>



❄ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΈΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΨΥΧΟΥΣ

ΠΕΙΡΑΙΩΣ 226 - 177 78 ΤΑΥΡΟΣ  
Τηλ. 210-3469606  
Fax. 210-3469906  
e-mail : [info@cold.org.gr](mailto:info@cold.org.gr)  
[www.cold.org.gr](http://www.cold.org.gr)

❄ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΈΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΨΥΧΟΥΣ

## On-Line Πρόγραμμα Εκπαίδευσης

"Για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων"

«ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ  
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ  
ΨΥΧΡΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ»

-Σε συνεργασία  
με τον Παγκόσμιο Οργανισμό  
«World Food Logistics Organization»



ΠΕΙΡΑΙΩΣ 226 - 177 78 ΤΑΥΡΟΣ  
Τηλ. 210-3469606  
Fax. 210-3469906  
e-mail : [info@cold.org.gr](mailto:info@cold.org.gr)  
❄ [www.cold.org.gr](http://www.cold.org.gr) ❄



### Σύστημα on-Line Εκπαίδευσης

Η Ελληνική Ένωση Βιομηχανιών Ψύχους (ΕΕΒΨ) συνεργάστηκε με τον παγκόσμιο Οργανισμό World Food Logistics Association (WFLO) για την εκπόνηση ενός κύκλου επιμόρφωσης μέσω WEB με τίτλο:

### **“Βασικές Πρακτικές Αποθήκευσης & Διακίνησης Τροφίμων στις Ψυχρές Αποθήκες”**

Το πρόγραμμα αυτό απευθύνεται στους εργαζόμενους στις επιχειρήσεις τροφίμων με σκοπό να τους βοηθήσει να εξοικειωθούν με τους κανόνες, που καθιστούν την Ψυχρή Διαχείριση των Τροφίμων τόσο σημαντική στην Ψυκτική Αλυσίδα.

### Γιατί να εγγραφώ;

Το πρόγραμμα αποτελεί ένα άριστο εργαλείο, που εξασφαλίζει ότι οι εργαζόμενοί σας γνωρίζουν αυτά που πρέπει και αποδίδουν έργο υψηλής ποιότητας. Μετά την εκπαίδευση να είστε σίγουροι ότι οι εργαζόμενοί σας θα **εκτινάξουν την ποιότητα** στα ύψη στην επιχείρησή σας!!!

### Πού απευθύνεται;

Το πρόγραμμα απευθύνεται προς όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων. Είτε ασχολείστε με ψυχρή αποθήκευση, ψυχρή μεταφορά, λιανική πώληση, παραγωγή ή εισαγωγές / εξαγωγές η εκπαίδευση αυτή είναι πολύτιμη σε όλα τα σημεία της Ψυκτικής Αλυσίδας.



### On-Line Μαθήματα

Οι ενότητες που καλύπτονται είναι: το **HACCP/Ασφάλεια Τροφίμων**, οι **Παραλαβές**, η **Παλετοποίηση**, η **Διαδικασία Παγώματος**, η Αποθήκευση και η **Παράδοση**. Κάθε μία ενότητα περιλαμβάνει ερωτήσεις που καλείται ο εκπαιδευόμενος να απαντήσει και να ελέγξει τον εαυτό του.

Τα μαθήματα είναι «αυτοοδηγούμενα», με εικόνες, VIDEO, φωνητικές οδηγίες και animations. Ο κάθε συμμετέχων μπορεί να εργάζεται στη δουλειά ή στο σπίτι.

### Τελική Εξέταση- Πιστοποίηση

Ο εκπαιδευόμενος έχει στην διάθεσή του 1 μήνα για να ολοκληρώσει τον κύκλο εκπαίδευσης. Με την ολοκλήρωση των παραπάνω 6 ενοτήτων ο εκπαιδευόμενος δίνει τελική εξέταση και αποκτά Πιστοποιητικό, εφόσον απαντήσει σωστά στις 9 από τις 12 ερωτήσεις της τελικής εξέτασης .



### Θέματα των Ενοτήτων

#### **1. HACCP / Ασφάλεια Τροφίμων**

- 1.1 Ερώτηση
- 1.2 Συνοπτική ιστορία του HACCP
- 1.3 Λειτουργία του HACCP
- 1.4 Διαφορετικά είδη HACCP
- 1.5 Σημαντικότητα σχεδίου HACCP
- 1.6 Τροφικές μολύνσεις
- 1.7 Ελέγξτε τον εαυτό σας

#### **2. Παραλαβές**

- 2.1 Τα πρώτα πράγματα πρώτα!
- 2.2&3 Φορτωτική και φόρμες παραλαβής
- 2.4 Σφραγίδες - Ρυμολκό
- 2.5 Ακίνητοποίηση
- 2.6 Συσκευές Μέτρησης Θερμοκρασίας
- 2.7 Εκφόρτωση
- 2.8 Κατάσταση / Συνθήκες εισερχόμενου προϊόντος
- 2.9 Μετά την εκφόρτωση
- 2.10 Έντυπα
- 2.11 Ελέγξτε τον εαυτό σας
- 2.12 Ερωτήσεις

#### **3. Παλετοποίηση**

- 3.1 Εισαγωγή
- 3.2 Ασφάλεια Παλετών
- 3.3 Γιατί χρησιμοποιούμε τις παλέτες;
- 3.4 Παλετοποίηση
- 3.5 Παλετοποίηση για κατάψυξη
- 3.6 Χώρος κατάψυξης
- 3.7 Παλέτες και Φροντίδα για διαχωριστικό
- 3.8 Ελέγξτε τον εαυτό σας
- 3.9 Ερωτήσεις

#### **4. Διαδικασία Παγώματος**

- 4.1 Ψύξη
- 4.2 Χρόνος Παγώματος
- 4.3 Για πόση διάρκεια χρόνου και πόση Ψύξη
- 4.4 Πως η συσκευασία επηρεάζει την κατάψυξη
- 4.5 Blast Freezing
- 4.6 Υπενθύμιση
- 4.7 Ελέγξτε τον εαυτό σας
- 4.8 Ερωτήσεις

#### **5. Αποθήκευση**

- 5.1 Αποθήκευση
- 5.2 Πρέπει να γίνεται το ίδιο ευαίσθητοι στη θερμοκρασία όπως τα προϊόντα
- 5.3 Η σωστή θερμοκρασία
- 5.4 Τι είναι αυτή η περιέργη μυρωδιά;
- 5.5 Στο εσωτερικό των ραφιών
- 5.6 Ελέγξτε τον εαυτό σας
- 5.7 Ερωτήσεις

#### **6. Παράδοση**

- 6.1 Τι ξεκινάει τη διαδικασία Παράδοσης ;
- 6.2 Ίδια διαδικασία εντός και εκτός
- 6.3 Ετικέτα παράδοσης ή συλλογής
- 6.4 Συλλογή και φόρτωση
- 6.5 Συλλογή και φόρτωση -συνέχεια
- 6.6 Ροή Αέρα
- 6.7 Ελέγξτε τον εαυτό σας
- 6.8 Ερωτήσεις

### Ευχαριστίες

- Τον World Food Logistics Association για τη προσφορά του υλικού της εκπαίδευσης.
- Το κ. Νίκο Χαριτωνίδη, Πρόεδρο της ΕΕΒΨ, για τις συντονιστικές ενέργειες στις ομάδες εργασίας και τις ειδικές ορολογίες.
- Το κ. Ρόμπερτ Μακναμάρα, Αντιπρόεδρο της ΕΕΒΨ, για την υλοποίηση της συμφωνίας με WFLO και τις ιδέες του για τη προώθηση του εκπαιδευτικού κύκλου.
- Το κ. Κυριάκο Σπανογιάννη, Γενικό Γραμματέα ΕΕΒΨ, για τη συμμετοχή του στις ομάδες εργασίας.
- Τη κα Μαριλένα Αργυρού από το SUPPLY CHAIN INSTITUTE για την ευγενική προσφορά να μεταφράσει το ογκώδες και δύσκολο υλικό.
- Το κ. Γιώργο Σκοκοτά για την γραμματειακή υποστήριξη.
- Το κ. Νίκο Τσάμη από την ΑWAΡΑΙ για το σχεδιασμό και τη κατασκευή της σύγχρονης ιστοσελίδας ηλεκτρονικής εκπαίδευσης.
- Το κ. Γιώργο Παπαλόη από τα Ψυγεία Αλάσκα για την ευγενική του προσφορά να σχεδιάσει το παρόν έντυπο.