



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Εκδοροσφαγείας

Επίπεδο CyQF/EQF 4



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά
και Επενδυτικά Ταμεία



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



Αρχή Ανάπτυξης
Ανθρώπινου
Δυναμικού
Κύπρου

Αναθέτουσα Αρχή:

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)

Επιτροπή Παρακολούθησης:

Γιάννης Μουρουζίδης, Γενικός Διευθυντής

Ιωάννης Ζένιος, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Παρασκευή Τοφίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Γρηγόρης Δημητρίου, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Δάφνη Συμεωνίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Συντονισμός:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1^{ης} Τάξης

Επιμέλεια:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1^{ης} Τάξης

Στέλλα Φιλίππου, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Ανάδοχος:

Κοινοπραξία University of Nicosia (EDEX – Educational Excellence Corporation Ltd) και IHE Innovative Hospitality Education Ltd

Ομάδα Έργου Ανάδοχου:

Γιώργος Σιεκκερής

Αντώνης Γεωργίου

Παναγιώτης Χατζησυμεού

Μυροφόρα Ιωάννου

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων (ΟΕΒ)

Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο (ΚΕΒΕ)

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Αγελαδοτρόφων

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Ημερομηνία έγκρισης από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ:

21 Ιουνίου 2022

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ.....	4
1.1	Τίτλος επαγγελματικού προσόντος	4
1.2	Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF)	4
1.3	Κωδικός ISCO	4
1.4	Κωδικός επαγγελματικού προσόντος	4
2.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ.....	4
2.1	Αντικείμενο	4
2.2	Εργασιακό περιβάλλον	4
2.3	Δυνατότητες εργοδότησης.....	4
2.4	Εξοπλισμός.....	4
2.5	Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων	5
2.6	Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι.....	5
2.7	Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ.....	5
2.8	Μέθοδοι αξιολόγησης	6
3.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ).....	7
3.1	Κοινοί τομείς εργασίας	8
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.....	9
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία.....	11
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης	13
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.....	14
ΚΤ.22	Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών	16
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας.....	18
ΕΚΔ4.1	Προετοιμασία και αναισθητοποίηση ζώων.....	19
ΕΚΔ4.2	Σφαγή των ζώων	21
ΕΚΔ4.3	Κατηγοριοποίηση και σήμανση σφαγίων	23
ΕΚΔ4.4	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση σφαγίων	24
3.3	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία).....	25
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ.....	27

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Εκδοροσφαγέας

1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF):

4

1.3 Κωδικός ISCO:

7511

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

ΕΚΔ4

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο εκδοροσφαγέας ασχολείται με τη σφαγή των ζώων για ανθρώπινη κατανάλωση. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την προετοιμασία του ζώου μέχρι και τη σφαγή, σήμανση, αποθήκευση και συντήρηση των σφαγίων. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει τον χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο εκδοροσφαγέας εργάζεται σε εσωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στον χειρισμό των σφαγίων. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και εξοπλισμού, περιλαμβανομένων κοπτικών εργαλείων όπου απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγείας. Πρόσθετα, λόγω του χειρισμού τροφίμων, απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής τροφίμων. Λόγω της έκθεσής του σε μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, αλλά και της συνεχούς ορθοστασίας, απαιτείται η χρήση κατάλληλης ενδυμασίας και υποδημάτων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως σταθερό, αλλά ενδέχεται να εργαστεί και σε βάρδιες.

2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο εκδοροσφαγέας μπορεί να εργαστεί σε σφαγεία ζώων.

2.4 Εξοπλισμός:

Μαχαίρια κοπής, κόπτης, πριόνι, ειδικές μηχανικές συσκευές εκδοράς, άγκιστρο από ανοξείδωτο χάλυβα, σπάγκος ή πλαστικό λάστιχο με μάνδαλο, σύστημα ηλεκτροδίων, πλατφόρμες εκσπλαχνισμού, νιπτήρες, αποστειρωτήρες, σφραγίδα με μελάνη, σφραγίδα

πυράκτωσης, σύστημα έκπλυσης σφαγίου ψυχρού νερού, ψυκτικοί θάλαμοι, μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. στολή εργασίας, αδιάβροχη ποδιά εργασίας, γάντια, γυαλιά ασφάλειας, προστατευτικά ακοής, μάσκες προστασίας αναπνοής), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΚΡΕ4 Κρεοπώλης
2. ΚΤΗ5 Κτηνοτρόφος

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Σφαγέας ζώων

2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ:

Διαδρομή 1

Προσόν: Πιστοποιητικό προγράμματος εκπαίδευσης/κατάρτισης, το περιεχόμενο του οποίου συνάδει με σχετικό επαγγελματικό προσόν επιπέδου 4

Πείρα: Δεν απαιτείται

Διαδρομή 2

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 4 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 3 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 2 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.

3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)

3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
ΚΤ.22	Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών

ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις διάφορες μεθόδους επικοινωνίας.
2. Περιγράφει την πολιτική και διαδικασία επικοινωνίας του οργανισμού.
3. Αναφέρει τις βασικές αρχές επικοινωνίας.
4. Εξηγεί τη σημασία της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
5. Αναφέρει εμπόδια στην επικοινωνία και στις ενέργειες αντιμετώπισης τους.
6. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων με συναδέλφους και συνεργάτες.
7. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για τη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος.
8. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική ομαδική εργασία.
9. Αναφέρει βασικά στοιχεία για την αποτελεσματική λειτουργία ομάδων εργασίας.
10. Αναφέρει συνήθη προβλήματα που παρουσιάζονται στο πλαίσιο λειτουργίας ομάδων εργασίας τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματική λειτουργία και επίτευξη των στόχων της.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιοποιεί κατάλληλες μεθόδους επικοινωνίας για δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με συναδέλφους και συνεργάτες στο πλαίσιο της πολιτικής και διαδικασίας του οργανισμού.
2. Συμβάλλει στην επίλυση προβλημάτων και διαφωνιών μεταξύ συναδέλφων και συνεργατών για τη δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
3. Συμβάλλει στη βελτίωση του εργασιακού κλίματος με ανάληψη σχετικών ενεργειών και πρωτοβουλιών.
4. Συνεργάζεται με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας στη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος, προβαίνοντας σε ενέργειες και αναλαμβάνοντας πρωτοβουλίες αποτελεσματικής ομαδικής εργασίας.
5. Συμβάλλει στη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών της ομάδας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.

6. Συνεισφέρει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και παραγωγικότητας της ομαδικής εργασίας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.
7. Συμβάλλει στον εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων στη λειτουργία ομάδων εργασίας σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του τμήματος και τους συναδέλφους.

ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων και των επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο εργασίας.
6. Εξηγεί τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
7. Περιγράφει την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χειρίζεται για τις εργασίες του.
8. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων θεμάτων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας του.
9. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς ατυχήματος και ασθένειας.
10. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
11. Αναγνωρίζει τα είδη πυροσβεστήρων.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα επιτρεπόμενα υλικά που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα προληπτικά μέτρα, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας του οργανισμού.
3. Χειρίζεται τον εξοπλισμό με το σωστό και ασφαλή τρόπο.
4. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για θέματα ασφάλειας και υγείας.
5. Εφαρμόζει το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
6. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα υλικά πρώτων βοηθειών για μικροτραυματισμούς και αναζητά βοήθεια από τον πρώτο βοηθό του χώρου εργασίας.

ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα ή δραστηριότητες στον χώρο εργασίας του.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των περιβαλλοντικών κινδύνων.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς περιβαλλοντικής διαχείρισης που αφορά την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
7. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο εργασίας του.
8. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης, της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
3. Χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά και προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
4. Αποθηκεύει, να χρησιμοποιεί και να απορρίπτει υλικά και προϊόντα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Απορρίπτει τα ανακυκλώσιμα υλικά και προϊόντα στους ενδεδειγμένους χώρους ή κάδους, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κανόνες ατομικής υγιεινής στον χώρο εργασίας του.
2. Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας.
3. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
4. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων.
6. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εργασία του.
7. Αναφέρει τις οδηγίες, τους κανόνες και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP), που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Περιγράφει τις απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας, τις οδηγίες, των κανόνων και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Τοποθετεί την σήμανση στα τρόφιμα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Εντοπίζει κινδύνους και μη συμμορφώσεις που προέκυψαν κατά την εργασία του για την ασφάλεια των τροφίμων και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για την ασφάλεια των τροφίμων.
7. Καταγράφει τις πληροφορίες και τα αποτελέσματα ελέγχων που απαιτούνται από το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

ΚΤ.22 Οργάνωση, συγύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις έννοιες οργάνωση, συγύρισμα, καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και υλικών.
2. Προσδιορίζει τις ενέργειες οργάνωσης του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας.
3. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος του χώρου εργασίας.
4. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου εργασίας.
5. Αναγνωρίζει τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης.
6. Αναφέρει τα μέτρα προστασίας από τη χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.
7. Αναφέρει τις ενέργειες χειρισμού απορριμμάτων και υλικών του χώρου εργασίας.
8. Αναφέρει τις ενέργειες οργάνωσης του εξοπλισμού και των υλικών.
9. Δηλώνει τις συνθήκες φύλαξης του εξοπλισμού.
10. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος των υλικών στον χώρο εργασίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία, τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τους κανονισμούς του οργανισμού.
2. Συγυρίζει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους εργασίας τηρώντας τα απαιτούμενα μέτρα προστασίας.
4. Χειρίζεται τα απορρίμματα και τα υλικά του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις διαδικασίες του οργανισμού.
5. Οργανώνει τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τις διαδικασίες του οργανισμού.
6. Ταξινομεί και να φυλάσσει τον εξοπλισμό σε κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τα εγχειρίδια των κατασκευαστών, τους κανονισμούς και το πλανόγραμμα του οργανισμού.
7. Οργανώνει τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών των ορθών πρακτικών αποθήκευσης και του πλανογράμματος αποθήκευσης υλικών του οργανισμού.

8. Συγκρίνει και να ταξινομεί τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών και των ορθών πρακτικών αποθήκευσης.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΕΚΔ4.1	Προετοιμασία και αναισθητοποίηση ζώων
ΕΚΔ4.2	Σφαγή των ζώων
ΕΚΔ4.3	Κατηγοριοποίηση και σήμανση σφαγίων
ΕΚΔ4.4	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση σφαγίων

ΕΚΔ4.1 Προετοιμασία και αναισθητοποίηση ζώων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας των χώρων υποδοχής των ζώων για αναισθητοποίηση.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και αναισθητοποίηση των ζώων.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Αναφέρει τους ελέγχους που διενεργεί στα ζώα πριν την αναισθητοποίησή τους.
5. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας των ζώων για αναισθητοποίηση.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των ζώων στο χώρο αναισθητοποίησης.
7. Περιγράφει τις μεθόδους ακινητοποίησης των ζώων.
8. Περιγράφει τις μεθόδους αναισθητοποίησης των ζώων ανάλογα με το είδος τους.
9. Αναφέρει τους δείκτες ελέγχου της αποτελεσματικότητας αναισθητοποίησης των ζώων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει τους χώρους υποδοχής των ζώων για αναισθητοποίηση, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Προετοιμάζει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την προετοιμασία και αναισθητοποίηση των ζώων, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφάλειας και υγείας και υγιεινής τροφίμων.
3. Αξιολογεί και να επιλέγει τα ζώα για σφαγή, σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
4. Ελέγχει τα ζώα για ασθένειες και να ενημερώνει τον κτηνίατρο, σύμφωνα με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.
5. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση και να απομονώνει τα ασθενή ζώα σε ξεχωριστό χώρο, σύμφωνα τη διαδικασία του οργανισμού.
6. Πλένει τα ζώα χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
7. Οδηγεί τα ζώα στο χώρο αναισθητοποίησης, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μεθοδολογία.
8. Ακινητοποιεί τα ζώα, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους ακινητοποίησης.

9. Αναισθητοποιεί τα ζώα, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους αναισθητοποίησης ανάλογα με το είδος του ζώου.
10. Ελέγχει την αποτελεσματικότητα της αναισθητοποίησης των ζώων, σύμφωνα με τους δείκτες αποτελεσματικής αναισθητοποίησης.

ΕΚΔ4.2 Σφαγή των ζώων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας των χώρων σφαγής των ζώων.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη σφαγή των ζώων.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Αναφέρει τους ελέγχους που διενεργεί στα αναισθητοποιημένα ζώα.
5. Περιγράφει τις μεθόδους σφαγής ανάλογα με το είδος του ζώου.
6. Περιγράφει τις τεχνικές αγκίστρωσης και αφαίμαξης των ζώων.
7. Δηλώνει τη χρονική διάρκεια σφαγής και αφαίμαξης.
8. Περιγράφει τις μεθόδους εκδοράς των ζώων.
9. Αναφέρει τη σημασία της τήρησης του χρόνου μεσολάβησης από την αναισθητοποίηση μέχρι τον εκσπλαχνισμό του ζώου.
10. Περιγράφει τις τεχνικές εκσπλαχνισμού και έκπλυσης των ζώων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει τους χώρους σφαγής, αγκίστρωσης, αφαίμαξης, εκδοράς, εκσπλαχνισμού και έκπλυσης των ζώων, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Προετοιμάζει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για τη σφαγή των ζώων, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφάλειας και υγείας και υγιεινής τροφίμων.
3. Αξιολογεί τα αναισθητοποιημένα ζώα για σφαγή βάσει κριτηρίων και σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
4. Σφάζει τα ζώα, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους σφαγής ανάλογα με το είδος του ζώου.
5. Αγκιστρώνει τα ζώα στις προκαθορισμένες θέσεις, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές αγκίστρωσης.
6. Ελέγχει τον χρόνο ολοκλήρωσης της αφαίμαξης, όπως καθορίζεται από τη διαδικασία της αφαίμαξης των ζώων.
7. Αφαιρεί τα κέρατα του ζώου χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
8. Αφαιρεί το δέρμα του ζώου, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους εκδοράς.

9. Ελέγχει τον χρόνο μεσολάβησης της αναισθητοποίησης και εκσπλαχνισμού του ζώου, βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας.
10. Εκσπλαχνίζει τα ζώα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη τεχνική εκσπλαχνισμού.
11. Πλένει τα σφάγια χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.

ΕΚΔ4.3 Κατηγοριοποίηση και σήμανση σφαγίων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας του χώρου κατηγοριοποίησης και σήμανσης των σφαγίων.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την κατηγοριοποίηση και σήμανση των σφαγίων.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες του χώρου κατηγοριοποίησης και σήμανσης των σφαγίων.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των σφαγίων.
6. Περιγράφει τη διαδικασία τελικής αξιολόγησης των σφαγίων πριν την κατηγοριοποίησή τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους κατηγοριοποίησης και σήμανσης των σφαγίων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει τον χώρο κατηγοριοποίησης και σήμανσης των σφαγίων, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Προετοιμάζει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την κατηγοριοποίηση και σήμανση των ζώων, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφάλειας και υγείας και υγιεινής τροφίμων.
3. Μεταφέρει τα σφάγια, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
4. Συμμετέχει στη διαδικασία αξιολόγησης των σφαγίων από τον επίσημο κτηνίατρο, ανάλογα με την κατάσταση του κάθε ζώου.
5. Χειρίζεται τα ακατάλληλα σφάγια τηρώντας τις οδηγίες του κτηνίατρο.
6. Κατηγοριοποιεί τα σφάγια ,σύμφωνα με τα κριτήρια κατηγοριοποίησης των ζώων και της ισχύουσας νομοθεσίας.
7. Τοποθετεί σφραγίδα σήμανσης στα σφάγια, βάσει των οδηγιών σήμανσης του οργανισμού.

ΕΚΔ4.4 Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση σφαγίων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης και διατήρησης των σφαγίων και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης τους.
2. Αναφέρει τους κανόνες καλής υγιεινής και αποθηκευτικής πρακτικής.
3. Εξηγεί τις έννοιες και τη σημασία της εφαρμογής της αρχής FIFO.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των σφαγίων.
5. Περιγράφει τη διαδικασία ταξινόμησης των σφαγίων για αποθήκευση.
6. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των σφαγίων.
7. Δηλώνει τις μεθόδους ταξινόμησης και αποθήκευσης των σφαγίων ανάλογα με το είδος τους.
8. Δηλώνει τις συνθήκες διατήρησης των σφαγίων ανάλογα με το είδος τους.
9. Περιγράφει τις μεθόδους ελέγχου των συνθηκών διατήρησης των σφαγίων.
10. Εξηγεί τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων σφαγίων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ταξινομεί τα σφάγια προς αποθήκευση με βάση το είδος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές φύλαξης και αποθήκευσής τους.
2. Μεταφέρει τα σφάγια στους ενδεδειγμένους χώρους αποθήκευσης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
3. Αποθηκεύει τα σφάγια, σύμφωνα με την αρχή FIFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των σφαγίων ανάλογα με το είδος τους.
5. Εντοπίζει και να ενημερώνει τον προϊστάμενο του για τυχόν μη συμμορφούμενα σφάγια, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
6. Ελέγχει και να ενημερώνει τον προϊστάμενο του όταν οι συνθήκες διατήρησης είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
7. Χειρίζεται τα μη συμμορφούμενα σφάγια, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

3.3 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει με ανεξαρτησία και υπευθυνότητα τις εργασίες του και να αναλαμβάνει την ευθύνη για τα αποτελέσματα του.
2. Εφαρμόζει με υπευθυνότητα και επαγγελματισμό τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του.
3. Συνεργάζεται με συναδέλφους σε ομάδες εργασίας και λαμβάνει ενεργό ρόλο στην ενθάρρυνση και βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της ομάδας.
4. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
5. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
6. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
7. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
8. Αντιδρά και να προσαρμόζεται εύκολα και γρήγορα σε έκτακτες καταστάσεις και αλλαγές στο περιβάλλον εργασίας.
9. Στηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του και τη διοίκηση.
10. Υιοθετεί θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
11. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
12. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
13. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
14. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
15. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
16. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.
17. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.
18. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.

19. Επιζητά περαιτέρω κατάρτιση για αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων του.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Οι ακόλουθοι ορισμοί δίδονται για επεξήγηση λέξεων και εννοιών που χρησιμοποιούνται στο πρότυπο:

Αγκίστρωση	Τοποθέτηση άγκιστρου στα ζώα.
Ακινητοποίηση	Χρησιμοποίηση κάθε μεθόδου για τον περιορισμό των κινήσεων του ζώου, ώστε να αποφεύγεται κάθε περιττός πόνος, φόβος ή ταραχή, με σκοπό να διευκολυνθεί η αποτελεσματική αναισθητοποίηση ή θανάτωση.
Αναισθητοποίηση	Κάθε μέθοδος που εφαρμόζεται σκόπιμα και επιφέρει απώλεια της αισθητηριακής αντίληψης και ευαισθησίας, χωρίς πόνο, συμπεριλαμβανομένης οποιασδήποτε μεθόδου καταλήγει σε ακαριαίο θάνατο.
Αρχές οργάνωσης χώρου εργασίας	Κανόνες για τη διαμόρφωση και διευθέτηση του χώρου εργασίας, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά και αποδοτικά όπως οι κανόνες της φιλοσοφίας 5S (Sort, Setinorder, Shine, Standarize, Sustain).
Αφαίμαξη	Η ταχεία, άφθονη και πλήρης ροή του αίματος από το σώμα του ζώου μετά από εγκάρσια τομή του τράχηλου ή στην αύλακα της σφαγίτιδας. Η αφαίμαξη των ζώων επιδρά σημαντικά στην εμφάνιση και στην ικανότητα συντήρησης του κρέατος.
Γνώσεις	Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.
Δεξιότητες	Η ικανότητα εφαρμογής γνώσεων και αξιοποίησης τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών, εργαλείων και οργάνων).
Εκδορά	Η αφαίρεση του δέρματος μετά τη θανάτωση του ζώου. Πρέπει να γίνεται, αφού περάσουν τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα μετά την τρώση των αγγείων και οπωσδήποτε μετά την παύση των

αντανακλαστικών του ζώου.

Έκπλυση ζώων

Πλύσιμο των ζώων στις προκαθορισμένες θέσεις έκπλυσης στην αίθουσα του σφαγείου.

Εκσπλαχνισμός

Η αφαίρεση όλων των οργάνων της κοιλιακής, πυελικής και θωρακικής κοιλότητας.

Επαγγελματικό προσόν

Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Θανάτωση έκτακτης ανάγκης

Θανάτωση ζώων που έχουν τραυματιστεί ή πάσχουν από ασθένεια που τους προκαλεί έντονο πόνο ή ταλαιπωρία και εφόσον δεν υπάρχει άλλη πρακτική δυνατότητα ανακούφισης του πόνου ή της ταλαιπωρίας.

Ικανότητες

Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία.

Κατηγοριοποίηση σφαγίων

Η ταξινόμηση των σφαγίων ανάλογα με το βάρος, το φύλο, την ηλικία, την μυϊκή διάπλαση και την κατάσταση πάχυνσης του ζώου.

Κτηνίατρος

Οποιοσδήποτε εγγεγραμμένος κτηνίατρος, δυνάμει των προνοιών του περί της Άσκησης της Κτηνιατρικής και της Εγγραφής Κτηνιάτρων Νόμου, στον οποίο έχει ανατεθεί η διενέργεια καθορισμένων κτηνιατρικών ελέγχων.

Μαθησιακά αποτελέσματα

Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες.

Μέθοδος FEFO (First Expired First Out)	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
Μέθοδος FIFO (First In, First Out)	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
Περιβαλλοντική πλευρά	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
Σφαγείο	Κάθε εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για τη σφαγή των ζώων και εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
Σφαγή	Η θανάτωση ζώων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
Σφάγιο	Καλείται το σώμα του σφαγίου ζώου που έχει θανατωθεί, αφαιμαχθεί, εκδαρεί και εκσπλαχνισθεί.
Σφραγίδα σήμανσης	Υγειονομική σφραγίδα η οποία έχει σχήμα ωοειδές, πλάτος τουλάχιστον 6,5 εκατοστά και ύψος 4,5 εκατοστά, που φέρει τα ακόλουθα στοιχεία με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες: όνομα της χώρας, αριθμό έγκρισης του σφαγείου και τα συμπλέγματα των αρχικών: GE, EC, EF, EG, EK, EY. Η σήμανση αυτή πραγματοποιείται με σφράγιση, με ανεξίτηλη και μη τοξική μελάνη, στην εξωτερική πλευρά του σφαγίου.
Τομέας εργασίας	Περιγράφει εκείνο που το άτομο είναι σε θέση να κάνει προκειμένου να αποδείξει ότι μπορεί να εκτελεί αποτελεσματικά ένα μέρος της εργασίας του και απαρτίζεται από σύνολο επιμέρους εργασιών.
Χρονική διάρκεια σφαγής	Η χρονική διάρκεια η οποία παρέρχεται από την αναισθητοποίηση του ζώου ως την οδήγηση του έτοιμου σφαγίου στο θάλαμο ψύξης.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα που έχει ως σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισής τους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τρόφιμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

ISBN 978-9963-43-377-3

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

Τηλ. 22390300 | anad@anad.org.cy | www.anad.org.cy

Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ)
της ΕΕ και την ΑνΑΔ ως εθνική συμμετοχή.