



## Λίστα των ειδικοτήτων ανά κατηγορία:

### 1. Παραγωγή & Παρασκευή (Κουζίνα/Εργαστήριο)

- Μάγειρες και Βοηθοί Μαγείρων.
- Αρτοποιοί και εργαζόμενοι σε αρτοποιεία.
- Ζαχαροπλάστες και βοηθοί ζαχαροπλαστικής.
- Πιτσαδόροι, Σουβλατζήδες και ψήστες.
- Υπάλληλοι μπουφέ (που παρασκευάζουν σάντουιτς, σαλάτες κ.λπ.).

### 2. Σερβίρισμα & Εξυπηρέτηση Πελατών

- Σερβιτόροι και βοηθοί σερβιτόρων.
- Barista και Bartenders (καθώς χειρίζονται πάγο, γαρνιτούρες και σκεύη).
- Υπάλληλοι αναψυκτηρίων και κυλικείων.

### 3. Πώληση & Λιανική Τροφίμων

- Κρεοπώλες και Ιχθυοπώλες.
- Υπάλληλοι Super Market στα τμήματα κοπής τυριών/αλλαντικών και στη μαναβική.
- Υπάλληλοι παντοπωλείων και καταστημάτων ξηρών καρπών/ειδών ζαχαροπλαστικής.

#### 4. Διανομή & Αποθήκευση (Logistics)

- Διανομείς (Delivery): Πλέον θεωρείται κρίσιμη ειδικότητα λόγω της μεταφοράς και της επαφής με τη συσκευασία.
- Οδηγοί φορτηγών-ψυγείων που μεταφέρουν τρόφιμα.
- Αποθηκάριοι που εργάζονται σε χώρους αποθήκευσης τροφίμων.

#### 5. Υποστηρικτικές Υπηρεσίες (Προσοχή: Νέα προσθήκη)

- Προσωπικό Καθαριότητας: Όσοι καθαρίζουν χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων. Η νέα νομοθεσία είναι πολύ αυστηρή σε αυτό, καθώς ο λανθασμένος καθαρισμός είναι κύρια αιτία επιμόλυνσης.

#### Ποιοι εξαιρούνται;

Δεν είναι υποχρεωμένοι να παρακολουθήσουν το σεμινάριο όσοι διαθέτουν πτυχίο που αποδεικνύει σχετική κατάρτιση, όπως:

- Τεχνολόγοι Τροφίμων.
- Κτηνίατροι.
- Γεωπόνοι (κατευθύνσεων τροφίμων).
- Επόπτες Δημόσιας Υγείας.
- Απόφοιτοι συγκεκριμένων σχολών τουριστικών επαγγελμάτων (εφόσον το πρόγραμμα σπουδών τους περιλάμβανε αποδεδειγμένα το μάθημα της Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων).