

Καβάλα 23/04/2018

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

«ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το Επιμελητήριο Καβάλας μέλος του Enterprise Europe Network σας ενημερώνει ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων-ποτών έχουν υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους, που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007.

**Αφορά** το προσωπικό των επιχειρήσεων που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Είναι πρόγραμμα κατάρτισης απλών χειριστών σε γενικά θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Ελάχιστη διάρκεια :10 ώρες.

**ΕΞΑΙΡΟΥΝΤΑΙ** Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP.

Τα προγράμματα αυτά αποσκοπούν στη διασφάλιση της ποιότητας, την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και την προστασία του καταναλωτή σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

**Κόστος συμμετοχής για τα μέλη που είναι τακτοποιημένα οικονομικά για το τρέχον έτος είναι**

**Επιχειρήσεις**

**Καβάλα σαράντα ευρώ (40 €)**

**Θάσο τριάντα ευρώ (30 €)**

**Εργαζόμενοι**

**Καβάλα εξήντα ευρώ (60€)**

**Θάσο πενήντα ευρώ (50€)**

**Τα υπόλοιπα έξοδα οργάνωσης του σεμιναρίου καλύπτονται από το Επιμελητήριο Καβάλας.**

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ.** Στο τέλος του προγράμματος οι εκπαιδευόμενοι υπόκεινται σε εξετάσεις προκειμένου να αξιολογηθούν. Η αξιολόγηση και η κατάρτιση του τελικού πίνακα των επιτυχόντων γίνεται με μέριμνα των τριμελών επιτροπών που ορίζονται από το Δ.Σ. του ΕΦΕΤ σύμφωνα με το άρθρο 11 του ν. 3438/2006.

Περισσότερες πληροφορίες, τηλ. επικοινωνίας 2510 222212, [www.kcci.gr](http://www.kcci.gr), κα. Σ. Μαυρομάτη (εσωτ. 4) κα. Δ. Ιωαννίδου (εσωτ. 12)

Ο Πρόεδρος

Μάρκος Δέμπας