

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Συνεχίζονται με επιτυχία τα σεμινάρια υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (ΕΦΕΤ)

Συνεχίζονται με μεγάλη επιτυχία τα σεμινάρια υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ. - ΥΑ 14708/10-08-2007/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007) στο **MILLENNIUM Education Centre** στα Ν. Μουδανιά, Θεσσαλονίκη, Πάτρα και Κομοτήνη.

Τα σεμινάρια δειξάγονται στις νέες εγκαταστάσεις του **MILLENNIUM Education Centre** στα Ν. Μουδανιά, με την χρήση υπερσύγχρονου οπτικού-ακουστικού εξοπλισμού (projectors και 4K smart TVs). Σε κάθε εκπαιδευόμενο δίδεται φάκελος με υλικό του σεμιναρίου, ο οποίος περιλαμβάνει:

- έντυπη περίληψη του σεμιναρίου
- έντυπο με τις ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών (multiple choice) και τις απαντήσεις
- CD δεδομένων με όλα τα έγγραφα και την νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- σημειωματάριο και στυλό

Η διάρκεια των σεμιναρίων είναι 10 ώρες, και διδάσκονται σε δύο (2) ημέρες, πέντε (5) ώρες την κάθε ημέρα. Στα σεμινάρια γίνονται τρία (3) διαλείματα και προσφέρεται καφές, νερό και σνάκ, για την πιο ευχάριστη διαμονή των εκπαιδευόμενων.

Σε ποιους απευθύνεται

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται σε όσους εμπλέκονται με τον χειρισμό τροφίμων, σε επιχειρήσεις που ασκούν μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων. Απευθύνεται επίσης σε υπευθύνους εταιρειών που εμπλέκονται και σχετίζονται με την τροφική αλυσίδα (π.χ. εταιρείες συμβούλων, εταιρείες μωκτονιών, κατασκευαστών εξοπλισμού, εταιρείες συσκευασίας κλπ.).

Περιγραφή

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. Τα προγράμματα επιπέδου 1 αφορούν κατάρτιση απλών χειριστών σε γενικά θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η ελάχιστη διάρκεια είναι 10 ώρες. Ο ΕΦΕΤ καθορίζει το ελάχιστο

Σελίδα 1

περιεχόμενο των προγραμμάτων, εγκρίνει και ελέγχει την υλοποίησή τους, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα, διενεργεί τη διαδικασία αξιολόγησης και εκδίδει τα σχετικά πιστοποιητικά.

Ποιος είναι ο στόχος

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.

Ποιος είναι ο ρόλος του ΕΦΕΤ

Ο ΕΦΕΤ καθορίζει το ελάχιστο περιεχόμενο των προγραμμάτων, εγκρίνει και ελέγχει την υλοποίησή τους, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα, διενεργεί τη διαδικασία αξιολόγησης και εκδίδει τα σχετικά πιστοποιητικά, έπειτα από εξετάσεις.

Αν θέλετε κι εσείς να παρακολουθήσετε το σεμινάριο περί υγιεινής και σφάλειας τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) μπορείτε να επικοινωνήσετε άμεσα μαζί μας στο τηλέφωνο **2373 200000** ή στο email info@millennium.edu.gr.

Για περισσότερες πληροφορίες:

Διεύθυνση: **Αγ. Γεωργίου 14, 632 00, Ν. Μουδανιά, Χαλκιδική**

Τηλ.: **23732 00000**

Fax: **700 700 0900**

E-mail: info@millennium.edu.gr

Website: www.millennium.edu.gr

Facebook: <https://www.facebook.com/millenniumedugr>

Twitter: <https://twitter.com/millenniumedugr> @millenniumedugr

Google+: <https://plus.google.com/116492779152911670389>

Ακολουθεί φωτογραφικό υλικό από τα σεμινάρια του Ε.Φ.Ε.Τ. που διεξάγονται στις εγκαταστάσεις του MILLENNIUM Education Centre.



Σεμινάρια Ε.Φ.Ε.Τ. (1)



Σεμινάρια Ε.Φ.Ε.Τ. (2)