

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε ποιους απευθύνεται

Σε όλους τους εργαζόμενους σε επιχειρήσεις του κλάδου των τροφίμων (επιχειρήσεις 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).



Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), δημιούργησε το τυποποιημένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων» (Υπ. Απόφαση – 14708/17-08-07), το οποίο απευθύνεται στο σύνολο των απασχολούμενων (επιχειρηματίες & εργαζόμενοι).

Η εκπαίδευση αποσκοπεί 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.

Η **Ergonomia**, με εμπειρία στην Ασφάλεια και Υγεία της Εργασίας, υλοποιεί την εκπαίδευση σύμφωνα με το Επίσημο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ.

Διάρκεια **10 ώρες (2 ημέρες ανά 2 πεντάωρα αντίστοιχα)**

Αρ. Εκπαιδευομένων **20-25 άτομα max / ομάδα εκπαιδευομένων**

Εκπαιδευτής **Εξειδικευμένος και έμπειρος Εκπαιδευτής εγκεκριμένος από τον ΕΦΕΤ, συνεργάτης της **Ergonomia****

Εκπαιδευτικό Υλικό **Στους εκπαιδευομένους χορηγείται το εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ και βεβαίωση παρακολούθησης της εκπαίδευσης. Επίσης, η **Ergonomia** μπορεί να ενημερώσει σχετικά με τις διαδικασίες για τη χορήγηση των προβλεπόμενων πιστοποιητικών του ΕΦΕΤ.**

Όροι Υλοποίησης

- Ο χώρος και τα απαραίτητα εποπτικά μέσα παρέχονται από τον πελάτη
- Δυνατότητα προσαρμογής της θεματολογίας στις ανάγκες της επιχείρησης
- Πραγματοποιείται εργάσιμες ημέρες και ώρες
- Επιδoteίται από το πρόγραμμα ΛΑΕΚ 0,24% του ΟΑΕΔ (έτους 2019).