

# Σεμινάρια Υγιεινής Και Ασφάλειας Τροφίμων (ΕΦΕΤ)



Φεβρουάριος 2020

Το Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών υλοποιεί εκπαιδευτικά προγράμματα υποχρεωτικής κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, για τις **"Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων"**, αρμοδιότητας ΕΦΕΤ (Επίπεδο 1).

Ειδικότερα, τα εν λόγω σεμινάρια αφορούν όσους εμπλέκονται στην παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, μεταφορά, διακίνηση τροφίμων και ποτών ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων και ποτών. Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να λειτουργούν σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη ΥΔ.96967/8-10-12 και έχουν την υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, βάσει της τρέχουσας νομοθεσίας, δηλαδή βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07.

Τα Προγράμματα Επίπεδου 1 αφορούν εκπαίδευση απλών χειριστών και έχουν ως στόχο την κατάρτιση του υπάρχοντος και νεοπροσλαμβανόμενου προσωπικού σε γενικά θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Ελάχιστη διάρκεια: 10 ώρες. Ελάχιστο περιεχόμενο του προγράμματος: όπως περιγράφεται στο συνημμένο Θεματικές Ενότητες.

[Περιγραφή Προγράμματος](#)

[Θεματικές Ενότητες](#)

[Αίτηση Συμμετοχής](#)