



Κέντρο Δια Βίου Μάθησης «ΕΕΣ ΠΑΠΑΜΑΤΘΑΙΑΚΗ ΕΕ»  
Αδειοδοτημένο από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π • Αρ. Αδείας: 6094  
Έδρα: Ηράκλειο Μελ. Μερκούρη 64, τηλ. 2810.313.603  
Υποκαταστήματα: Κουρητών 1 πλ.Κοραή • Μιλάτου 20  
[www.dp.gr](http://www.dp.gr) • email: [mail@dp.gr](mailto:mail@dp.gr) • [therisos@dp.gr](mailto:therisos@dp.gr)

## ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΟΜΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΝΕΟΣ ΥΓΙΕΙΝΟΜΙΚΟΣ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ

Ένα σεμινάριο που πρέπει να κάνουν ΟΛΕΣ οι καφετέριες | εστιατόρια | ξενοδοχεία |  
ζαχαροπλαστεία | αρτοποιεία | κυλικεία .....

Σύμφωνα με τη νέα Υγειονομική Διάταξη (ΦΕΚ 2718/8-10-2012) με ισχύ από 23 Οκτωβρίου 2012, δημιουργείται η υποχρέωση σε όλο το προσωπικό των επιχειρήσεων της χώρας που δραστηριοποιείται στον χώρο των τροφίμων και ποτών, σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, να εκπαιδευτεί σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας (άρθρο 9 της νέας υγειονομικής νομοθεσίας και στο ΦΕΚ 1616 του ΕΦΕΤ).

Στο πλαίσιο αυτό, στόχος του προγράμματος είναι η τήρηση των όρων και συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα – υπηρεσιών και η προστασία του καταναλωτή. Εφόσον το απασχολούμενο προσωπικό και οι ιδιοκτήτες έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν εκπαίδευση και πιστοποιητικό υγείας (άρθρο 13, ΦΕΚ 2718/8-10-2012). Η υποχρέωση αυτή εκπληρώνεται με τη συμμετοχή στο σεμινάριο εκπαίδευσης προσωπικού και ιδιοκτητών επιχειρήσεων με θέμα «**Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων**».

Παρακάτω παραθέτουμε μερικά πολύ ευνοϊκά και σημαντικά σημεία της νέας υγειονομικής νομοθεσίας:

- ✓ Καταργούνται οι προϋποθέσεις ύπαρξης ελάχιστων τετραγωνικών μέτρων και οι πρόσθετες άδειες προκειμένου να επιτραπεί η διάθεση επιπλέον κατηγοριών τροφίμων από τα καταστήματα. Έτσι οι μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις αποκτούν τη δυνατότητα να διευρύνουν τη γκάμα των προϊόντων που διαθέτουν (**συνεπώς και το πελατολόγιο τους**), δυνατότητα την οποία κατά τεκμήριο είχαν μέχρι σήμερα οι μεγάλες επιχειρήσεις που διέθεταν τους μεγάλους χώρους πώλησης. Π.χ. ένα κρεοπωλείο θα μπορεί, χωρίς περιττές άδειες και γραφειοκρατία να διαθέτει τυροκομικά προϊόντα, ένα καφεκοπτείο ή ένα ζαχαροπλαστείο ξηρούς καρπούς, κλπ. Με βασική προϋπόθεση σε κάθε περίπτωση, **να εκπληρώνονται οι προϋποθέσεις υγιεινής και ασφάλειας.**
- ✓ Καταργούνται παρωχημένες ρυθμίσεις/παρεμβάσεις του κράτους στη λειτουργία της αγοράς που έχουν ξεπεραστεί από τις εξελίξεις.
- ✓ Διασφαλίζεται η προστασία των συμφερόντων του καταναλωτή και της δημόσιας υγείας με την εφαρμογή όλων των κοινοτικών κανόνων και των ειδικών νομοθεσιών που αναφέρονται στα θέματα αυτά.
- ✓ Οι επιχειρήσεις θα ελέγχονται για τις προϋποθέσεις διάθεσης ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή και όχι για τυπικές προϋποθέσεις που δεν είχαν καμία σχέση με τη Δημόσια Υγεία.
- ✓

**Το ειδικό σεμινάριο, θα υλοποιείται πλέον στο Ηράκλειο από το «dp studies» διάρκειας δύο (2) ημερών 10ωρο, για τις επιχειρήσεις του νομού Ηρακλείου.**

**ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ: 50€ για εκπαίδευση + 30€ για εξετάσεις**

Δηλώσεις συμμετοχής στη γραμματεία του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης dp studies,  
10:00-14:00 ή 17:30-22:00 στα τηλέφωνα (2810) 313.603 – 285.627 – 288.569