

Ε. Δημόπουλος



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ <keeuuhcci@gmail.com>

Εγκύκλιος_01/2017/ΔΕΕΠ_Εφαρμογή της ΥΑ 14708/2007

1 μήνυμα

Μαρία Δανδουλάκη <mdandoulaki@efet.gr>

27 Μαρτίου 2017 - 2:44 μ.μ.

Προς: info@enpe.gr, info@kedke.gr, keeuuhcci@uhc.gr, elsekek1@gmail.com, info@poese.gr

Κοιν.: Evangelos Mourelatos <vamourelatos@efet.gr>

Προς ενημέρωσή σας.

Εκ της Διευθύνσεως Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης-Πληροφορικής.

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ

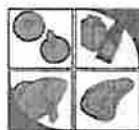
Αριθμ. Πρωτ.:

Παραπομπή:

898
28/03/2017 Εγκύκλιος_01_2017.pdf
3353K



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΦΕΤ

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Δ/ΝΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ - ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ -
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Ταχ.Δ/νση: Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2

Τ.Κ.: 115 26

Πληροφορίες: Ευάγγελος Μουρελάτος

Τηλέφωνο: 213-2145812

Fax: 213-2145875

e-mail: vamourelatos@efet.gr

Για θέματα εκπαίδευσης προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων

Ε. Μουρελάτος : 213-2145812

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΥΚΛΙΟΥ: 01/2017/ΔΕΕΠ

ΘΕΜΑ: «Εφαρμογή της ΥΑ 14708/2007»

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ

Αρ. πρωτ.: 3823

Αθήνα, 24.03.2017

ΠΡΟΣ: ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Με την ΥΑ 14708/2007 καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις για την εκπόνηση και έγκριση προγραμμάτων υποχρεωτικής κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, αρμοδιότητας του Ε.Φ.Ε.Τ, καθώς και εκπαίδευσης ή κατάρτισης του προσωπικού Αρχών και Φορέων Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων.

Σκοπός της παρούσης ερμηνευτικής και εφαρμοστικής εγκυκλίου είναι:

Η ορθή ενημέρωση όλων των εμπλεκόμενων Υπηρεσιών για τις προβλέψεις της ΥΑ 14708/2007, προκειμένου να υπάρξει ενιαία και ορθή εφαρμογή της.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΥΑ 14708/2007

Επιχειρήσεις που υπάγονται στην διαδικασία εκπαίδευσης της ΥΑ 14708/2007

Στο πεδίο εφαρμογής της παρούσας ΥΑ, υπάγονται μικρές επιχειρήσεις ή επιχειρήσεις που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP σύμφωνα με το άρθρο 5(1) του Κανονισμού 852/2004, αλλά να θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP. Τέτοιου είδους επιχειρήσεις τροφίμων είναι μικρές 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 καθώς και άλλες επιχειρήσεις που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP σύμφωνα με το άρθρο 5(1) του Κανονισμού 852/2004, αλλά να θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.

Οι κατηγορίες επιχειρήσεων που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, αναφέρονται ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, στο Έγγραφο Κατευθύνσεων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc): **«για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών της HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων», και στον «Οδηγό για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό της συχνότητας επιθεώρησης».**

Στην ΥΑ 14708/10-08-2007/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007, και συγκεκριμένα στο άρθρο 2, παράγραφος 3 ορίζεται ρητά ότι: "Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, μπορούν ή να εφαρμόσουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ ή να αναπτύξουν προγράμματα κατάρτισης προσωπικού, κατάλληλα για το μέγεθος και το είδος της επιχείρησης, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το σύστημα HACCP που εφαρμόζουν. Η κατάρτιση του προσωπικού τεκμηριώνεται από την επιχείρηση, μέσω της τήρησης κατάλληλων αρχείων, στα πλαίσια του επισήμου ελέγχου τροφίμων βάσει των κανονισμών 852/2004 και 882/2004."

Εφόσον μία επιχείρηση έχει εγκαταστήσει και εφαρμόσει πλήρως αναπτυγμένο, και κατάλληλα επικυρωμένο και επαληθευμένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ- FSMS) βασισμένο στις αρχές του HACCP, οφείλει να τεκμηριώνει την κατάρτιση του προσωπικού της, μέσω της επίδειξης στα κλιμάκια ελέγχου του ΕΦΕΤ και των συναρμοδίων υπηρεσιών, κατάλληλων αρχείων εκπαίδευσης που προβλέπονται από το ΣΔΑΤ της επιχείρησης. Σε αυτή την περίπτωση η επιχείρηση δεν υποχρεούται να εφαρμόζει τα προγράμματα κατάρτισης που έχει αναπτύξει ο ΕΦΕΤ στα πλαίσια που περιγράφονται στην ανωτέρω ΥΑ.

Σε περίπτωση που κατά τον έλεγχο διαπιστωθεί ότι δεν υφίσταται πλήρως αναπτυγμένο σύστημα βασισμένο στις αρχές του HACCP στην επιχείρηση, τότε θα πρέπει υποχρεωτικά να εφαρμόζονται τα προγράμματα κατάρτισης του ΕΦΕΤ που περιγράφονται στην ανωτέρω ΥΑ.

Επιπλέον επιχειρήσεις που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP βάσει του Εγγράφου Κατευθύνσεων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc), αλλά παρά ταύτα εφαρμόζουν πλήρως αναπτυγμένο ΣΔΑΤ βασισμένο στις αρχές του HACCP, εξαιρούνται από την υποχρέωση εφαρμογής προγραμμάτων κατάρτισης του ΕΦΕΤ που περιγράφονται στην ανωτέρω ΥΑ.

Για τις επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται να ακολουθήσουν τις διαδικασίες
της ΥΑ 14708/2007

- Τεκμήρια εκπαίδευσης

Με μέριμνα του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων, το σύνολο των χειριστών τροφίμων αυτών των επιχειρήσεων θα πρέπει να διαθέτουν:

Περίπτωση Α): Βεβαιώσεις εκπαίδευσης του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα και του υπευθύνου της επιχείρησης, **εκδοθείσες από τον ΕΦΕΤ βάσει της ΥΑ 14708/17-08-2007**. Οι βεβαιώσεις αυτές ισχύουν επ' αόριστον (βλ. Παράρτημα Ι: Πρότυπη φόρμα βεβαίωσης ΕΦΕΤ). Η ισχύς της βεβαίωσης **πρέπει πάντοτε να διασταυρώνεται μετά από επικοινωνία του ελεγκτή με το Τμήμα Εκπαίδευσης της ΚΥ του ΕΦΕΤ**, δεδομένου ότι οι υφιστάμενες βεβαιώσεις του ΕΦΕΤ δεν φέρουν χαρακτηριστικά ασφαλείας.

είτε

Περίπτωση Β) : Έγκυρους τίτλους σπουδών, οι οποίοι να έχουν απονεμηθεί μετά την επιτυχή παρακολούθηση προγράμματος σπουδών επίσημα αναγνωρισμένου από Κράτος – Μέλος της Ε.Ε. Φορέα παροχής μεταδευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΟΧΙ κατάρτισης). Ως τέτοιοι φορείς αναφέρονται ενδεικτικά ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΙΕΚ, Τεχνικές Σχολές, Επαγγελματικές Σχολές κλπ. Τμήμα του Προγράμματος Σπουδών των ανωτέρω Φορέων παροχής εκπαίδευσης θα πρέπει να είναι συναφές με την υγιεινή, την ασφάλεια, την επιστήμη, ή την τεχνολογία τροφίμων.

Σημειώνεται εδώ ότι στα αρχεία εκπαίδευσης της επιχείρησης θα πρέπει το αντίγραφο του τίτλου σπουδών να συνοδεύεται και από αντίγραφο αναλυτικής βαθμολογίας από το οποίο να προκύπτει ότι ο χειριστής τροφίμων έχει διδαχθεί μάθημα συναφές με την υγιεινή, την ασφάλεια, την επιστήμη, ή την τεχνολογία τροφίμων.

είτε

Περίπτωση Γ): Πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης. Στην παράγραφο 4 του άρθρου 2 της ΥΑ 14708/2007, η οποία αφορά την υποχρεωτική κατάρτιση χειριστών τροφίμων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αναφέρεται ρητά ότι:

«...4. Από την παραπάνω εκπαίδευση ή κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων μπορεί να εξαιρείται μόνο το προσωπικό το οποίο διαθέτει έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης, από το οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου κατά περίπτωση τομέα των τροφίμων.»

Παραδείγματα έγκυρων πιστοποιητικών – αποδεικτικών παρακολούθησης προγραμμάτων κατάρτισης – προγραμμάτων εκπαίδευσης (ενδεικτικά και όχι αποκλειστικά):

1) Πιστοποίηση εκδοθείσα από Φορέα Πιστοποίησης Προσώπων, διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ, ο οποίος εφαρμόζει σχήμα πιστοποίησης προσόντων φυσικών προσώπων κατά ISO/IEC 17024, με Πεδίο Εφαρμογής διαπίστευσης: «(Υπεύθυνος Ποιότητας Τροφίμων) ή (Χειριστής Τροφίμων) ή [άλλη περιγραφή θέσης εργασίας σχετική με την υγιεινή και την ασφάλεια τροφίμων]», στους κλάδους «[μαζικής εστίασης, διασκέδασης και λιανεμπορίου τροφίμων», «κρεοπωλών», «αχθυεμπόρων», «περιπτερούχων»] ή [άλλη περιγραφή κλάδου επιχειρήσεων τροφίμων]», αποτελεί έγκυρο πιστοποιητικό, από το οποίο προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

2) Αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος κατάρτισης στην υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, εκδοθέν από ΚΔΒΜ πιστοποιημένο από τον ΕΟΠΠΕΠ.

3) Άλλα πιστοποιητικά παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης πάνω σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων τα οποία έχουν υλοποιηθεί με κλασσικές μεθόδους διδασκαλίας ή καινοτόμες (πχ τηλεεκπαίδευση).

Σημειώνεται επίσης ότι οι ανωτέρω αναφερόμενοι τίτλοι σπουδών, πιστοποιητικά και βεβαιώσεις των περιπτώσεων Α) έως και Γ) ανωτέρω, είναι αυστηρώς προσωπικά, ανήκουν στον χειριστή τροφίμων και όχι στην επιχείρηση, και ο μεν χειριστής τροφίμων οφείλει να διατηρεί σε καλή κατάσταση το πρωτότυπο αυτών, ο δε υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων φωτοαντίγραφα αυτών στον φάκελο εκπαίδευσης της επιχείρησης.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων θα πρέπει να μεριμνά για την ορθή τήρηση εγγράφων και αρχείων εκπαίδευσης, ενημερωμένων ανά πάσα στιγμή, έτσι ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των σχετικών διαδικασιών που προβλέπονται από το σύστημα αυτοελέγχου της επιχείρησης.

Συγκεκριμένα θα πρέπει να τηρούνται τα αρχεία εκπαίδευσης που προβλέπονται από το σύστημα διασφάλισης ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης, τα οποία θα είναι ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.

Οι ελεγκτές θα πρέπει να διαπιστώνουν εάν υφίστανται έγγραφα τεκμήρια εκπαίδευσης, κατάλληλης για την θέση εργασίας κάθε εργαζομένου, **για το σύνολο του προσωπικού της επιχείρησης που χειρίζεται τρόφιμα.**

Σε κάθε περίπτωση, για την αξιολόγηση της επάρκειας και καταλληλότητας της εκπαίδευσης, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι συναξιολογούνται:

- 1) τα ευρήματα από την εξέταση των αρχείων εκπαίδευσης
- 2) Τα ευρήματα που προκύπτουν από τις συνεντεύξεις με τους υπευθύνους των επιχειρήσεων και το προσωπικό, κα
- 3) τα ευρήματα που προκύπτουν από την αξιολόγηση των εφαρμοζόμενων διαδικασιών σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές (ΟΠΠ), τις ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ), και το σύστημα HACCP.

Οι υπάλληλοι του ΕΦΕΤ και των συναρμοδίων αρχών που ασκούν επίσημο έλεγχο τροφίμων θα πρέπει να διαπιστώνουν τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας που αφορούν την εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η διαπίστωση της συμμόρφωσης γίνεται με την χρήση των τεχνικών ελέγχου που περιγράφονται στον Κανονισμό 882/2004/ΕΚ, ήτοι:

- 1) εξέταση αρχείων και άλλου γραπτού υλικού σχετικών με την αξιολόγηση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί εκπαίδευσης των προσώπων που χειρίζονται τρόφιμα και των υπευθύνων για την τήρηση των διαδικασιών του άρθρου 5 του Κανονισμού 852/2004/ΕΚ. Τονίζεται ότι για τις επιχειρήσεις που **δεν έχουν εγκαταστήσει και εφαρμόσει ΣΔΑΤ βασισμένο στις αρχές του HACCP**, θα πρέπει να γίνεται έλεγχος της αυθεντικότητας των επιδεικνυόμενων βεβαιώσεων εκπαίδευσης που έχουν εκδοθεί από τον ΕΦΕΤ ή τους Φορείς Υλοποίησης του άρθρου 3 της ΥΑ 14708/2007, σε συνεργασία με το Τμήμα Εκπαίδευσης του ΕΦΕΤ και παραπομπή της υπόθεσης στην αρμόδια Εισαγγελία σε περίπτωση διαπίστωσης πιθανών πλαστογραφιών.
- 2) συνεντεύξεις με υπευθύνους επιχειρήσεων και τροφίμων και το προσωπικό τους, για τη διαπίστωση της καταλληλότητας και της επάρκειας της εκπαίδευσης
- 3) επιθεώρηση των εγκαταστάσεων και έλεγχος και αξιολόγηση των εφαρμοζόμενων διαδικασιών σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές (ΟΠΠ), τις ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ), και το σύστημα HACCP.

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί κατά τον επίσημο έλεγχο ότι η εκπαίδευσή είναι ανεπαρκής, οι επίσημοι ελεγκτές οφείλουν να εισηγηθούν την **υποχρεωτική επανεκπαίδευση του συνόλου ή τμήματος του προσωπικού της επιχείρησης, ακόμη και αν οι εργαζόμενοι της επιχείρησης διαθέτουν πιστοποιητικό του ΕΦΕΤ ή έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης.**

Υποχρεώσεις υπευθύνων επιχείρησης τροφίμων σχετικές με την εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων που ασχολούνται σε αυτές

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων έχουν την αποκλειστική ευθύνη κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεών τους που χειρίζεται τρόφιμα, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η εκπαίδευση γίνεται με μέριμνα και ευθύνη του υπεύθυνου της επιχείρησης και είναι υποχρεωτική για όλους τους χειριστές τροφίμων της επιχείρησης. Το κόστος της εκπαίδευσης δεν βαρύνει τους εργαζόμενους της επιχείρησης σε καμία περίπτωση (Π.Δ. ΥΠ' ΑΡΙΘ. 17/1996 ΦΕΚ 11/Α/1996 Άρθρο 12)

2. Βάσει της Αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.2.1/31600 (ΦΕΚ Β' 3106/9-12-2013) κοινής απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Πολιτισμού και Αθλητισμού, Διοικητικής Μεταρρύθμισης και Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης, Υγείας, Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής "Απλούστευση των διοικητικών διαδικασιών έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρου και Κινηματογράφου" η εκπαίδευση δεν αποτελεί πλέον προϋπόθεση αδειοδότησης καταστήματος για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

Υπάλληλοι επιχειρήσεων που εξαιρούνται από την εφαρμογή της ΥΑ 14708/07

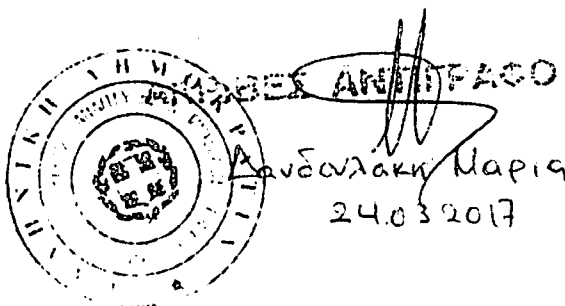
Οι ακόλουθες κατηγορίες πολιτών δεν υπάγονται στο πεδίο εφαρμογής της ΥΑ 14708/2007 και της παρούσης εγκυκλίου:

- Εργοδότες σε επιχειρήσεις τροφίμων ή / και υπάλληλοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίοι δεν χειρίζονται τρόφιμα (π.χ. υπάλληλοι καθαριότητας που καθαρίζουν χώρους στους οποίους δεν γίνεται χειρισμός τροφίμων ή / και υπάλληλοι που απασχολούνται αποκλειστικά στην διοίκηση ή στο ταμείο ή στο λογιστήριο της επιχείρησης, οδηγοί που δεν χειρίζονται τρόφιμα, κλπ.),
- Υποψήφιοι για εκμετάλλευση κυλικείων

- Εργοδότες σε επιχειρήσεις τροφίμων ή / και υπάλληλοι επιχειρήσεων τροφίμων υπό ίδρυση οι οποίες δεν διαθέτουν άδεια λειτουργίας και βρίσκονται στην διαδικασία αδειοδότησης.
- Άνεργοι ή αυτοαπασχολούμενοι ή μισθωτοί, υποψήφιοι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις τροφίμων
- Εργαζόμενοι σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος στα οποία δεν γίνεται χειρισμός τροφίμων

Είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε περαιτέρω πληροφορία ή διευκρίνιση.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΕΦΕΤ



Ι. ΤΣΙΑΛΤΑΣ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

1. ΥΠΑΑΤ
2. Υπουργείο Υγείας
3. ΕΝΠΕ
4. ΚΕΔΕ (με παράκληση να κοινοποιηθεί στα μέλη της)
5. Κ.Ε.Ε.Ε. (με παράκληση να κοινοποιηθεί στα μέλη της)
6. ΕΛ.Σ.Ε.Κ.Ε.Κ. (με παράκληση να κοινοποιηθεί στα μέλη της)
7. ΠΟΕΣΕ (με παράκληση να κοινοποιηθεί στα μέλη της)
8. Υπουργείο Παιδείας

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γραφείο κ. Προέδρου ΔΣ ΕΦΕΤ
2. Γραφείο κ. Αντιπροέδρου ΔΣ ΕΦΕΤ
3. Νομική Υπηρεσία

Πίνακας Αποδεκτών:

ΠΡΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ

Δ/νση Ελέγχων Επιχειρήσεων

Δ/νση Εργαστηριακών Ελέγχων

Δ/νση Αξιολόγησης-Εγκρίσεων

Δ/νση Διατροφικής Πολιτικής και Ερευνών

Δ/νση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης-Πληροφορικής

Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας Παρεχόμενων Υπηρεσιών

Περιφερειακές Διευθύνσεις ΕΦΕΤ

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Αττικής

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Αν. Μακεδονίας και Θράκης

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Κεντρικής Μακεδονίας

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Ηπείρου

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Θεσσαλίας

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Δυτικής Ελλάδας

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Κρήτης

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Πελοποννήσου

Διεύθυνση ΕΦΕΤ Βορείου Αιγαίου

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Δ/νση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής
ενημέρωση και των ΣΥΚΕ)

Γενική Δ/νση Βιώσιμης Φυτικής Παραγωγής (για ενημέρωση κκ
ΠΚΠΦΠΕ)

Γενική Δ/νση Βιώσιμης Αλιείας

Γενικό Χημείο του Κράτους

Διεύθυνση Αλκοόλης και Τροφίμων

Διεύθυνση Ενεργειακών, Βιομηχανικών και Χημικών Προϊόντων

Υπουργείο Υγείας

α) Γενική Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας

β) Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων (ΕΟΦ)

Έδρες Περιφερειακών Ενοτήτων

Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

α) Τμήμα Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου

β) Τμήμα Φυτικής και Ζωικής Παραγωγής

γ) Τμήμα Κτηνιατρικής

δ) Τμήμα Αλιείας

Διευθύνσεις Ανάπτυξης

Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας

**Περιφέρεια Αττικής (προκειμένου για την κοινοποίηση στις
τόπους Περιφερειακές Ενότητες)**

Γεν. Δ/νση Εσωτερικής Λειτουργίας

Δ/νση Ανθρωπίνου Δυναμικού

Τμήμα Εκπαίδευσης Προσωπικού (ekpna@patt.gov.gr)

ΠΡΟΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γραφείο κ. Υπουργού

Γραφείο κ. Αναπληρωτή Υπουργού

Γραφεία κ/ων Γεν. Γραμματέων

Εσωτερική Διανομή:

Γραφείο κ. Προέδρου ΔΣ ΕΦΕΤ

Γραφείο κ. Αντιπροέδρου ΔΣ ΕΦΕΤ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι



ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) βεβαιώνει ότι ο/η

(όνομα - επώνυμο – ΑΦΜ)

παρακολούθησε επιτυχώς, στο πλαίσιο του Καν.(ΕΚ) 852/2004 και της ΥΑ

14708/2007, το πρόγραμμα εκπαίδευσης με τίτλο

«Βασικές Αρχές στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων»

(τόπος, ημερομηνία)

Ο Πρόεδρος του ΔΣ του ΕΦΕΤ

(ονοματεπώνυμο, υπογραφή, σφραγίδα)