

Αθήνα 27 Σεπτεμβρίου 2012

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Συνάντηση με την Συντεχνία Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοβιομηχανία» (Q-Bake)

Στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοβιομηχανία» (Q-Bake), πραγματοποιήθηκε ενημερωτική συνάντηση, την Τετάρτη 26 Σεπτεμβρίου 2012 και ώρα 18:00 μ.μ., στα γραφεία της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων στην Αθήνα.

Παρόντες στη συνάντηση ήταν υπηρεσιακοί παράγοντες του Ε.Φ.Ε.Τ. και η διοίκηση και τα μέλη της Συντεχνίας Αρτοποιών Αθηνών Προαστίων Περιχώρων.

Στη συνάντηση το επιστημονικό προσωπικό του ΕΦΕΤ ενημέρωσε τους παριστάμενους για το πρόγραμμα «Προσόντα για την Ευρωπαϊκή Αρτοβιομηχανία» (Q-Bake) που υλοποιεί ο ΕΦΕΤ.



Παρουσιάστηκαν τα αναμενόμενα αποτελέσματα του προγράμματος, ήτοι :

- 1) Σύγχρονο, καινοτόμο εκπαιδευτικό υλικό που θα χρησιμοποιηθεί για τη διεξαγωγή προγραμμάτων κατάρτισης, που θα βοηθήσουν τις επιχειρήσεις του κλάδου να καινοτομήσουν και να αποκτήσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, αλλά και ως βάση για το επίσημο εκπαιδευτικό υλικό, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων για επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, του ΕΦΕΤ.
- 2) Συμβολή του προγράμματος Q-Bake στη διαδικασία αναθεώρησης του «Οδηγού Υγιεινής για τα Αρτοποιεία και τις επιχειρήσεις διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας», έτσι ώστε να είναι σύγχρονος και να λαμβάνει υπόψη τις τελευταίες τεχνολογικές και επιστημονικές εξελίξεις στον κλάδο, όπως απαιτεί η σχετική Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

Ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ, κ. Γιάννης Μίχας, σε δήλωσή του μετά το πέρας της συνάντησης επισήμανε ότι :

***«Η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων αποτελεί ευθύνη των παραγωγών και διακινητών τους. Ωστόσο, ο ΕΦΕΤ, όπως έχουμε αποδείξει και στο παρελθόν, βρίσκεται σε επαφή με θεσμικούς φορείς της αγοράς τροφίμων και το εξειδικευμένο προσωπικό του προσφέρει τις υπηρεσίες του στο πλαίσιο στοχευμένων δράσεων. Ενώ παρεμβαίνουμε όποτε εντοπίζουμε προβληματικά προϊόντα και εγκαταστάσεις, με προληπτικές δράσεις που υλοποιούμε, και προσπαθούμε για την αποτροπή εμφάνισης διατροφικών επεισοδίων».***