



Αθήνα, 4 Φεβρουαρίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ολοκλήρωση Προγραμμάτων Κατάρτισης Επιθεωρητών ΕΦΕΤ & Συναρμόδιων Φορέων στο πλαίσιο του Προγράμματος LdV ΤΟΙ "MEAT TIPS"

Ο ΕΦΕΤ συντονίζει, προγραμματίζει και υλοποιεί τα προγράμματα κατάρτισης Επιθεωρητών ΕΦΕΤ και των Επιθεωρητών που ασκούν τον επίσημο έλεγχο τροφίμων στη χώρα, στο πλαίσιο του Κανονισμού 882/2004/ΕΚ. Για το έτος 2013, έχει προγραμματιστεί η διεξαγωγή 32 επίσημων προγραμμάτων ελέγχου καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα θεματικών ενότητων.

Η έναρξη των σχετικών προγραμμάτων για το τρέχον έτος έγινε τον Ιανουάριο σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη με τρία (3) προγράμματα κατάρτισης με θέμα τον Επίσημο έλεγχο στον τομέα των εγκαταστάσεων παρασκευασμάτων κρέατος, κιμά και προϊόντων με βάση το κρέας.

Φέτος για πρώτη φορά στη συγκεκριμένη εκπαίδευση, οι εκπαιδευόμενοι καταρτίστηκαν τόσο σε θέματα νομοθεσίας και επίσημου ελέγχου όσο και πάνω στις τεχνολογικές εξελίξεις και καινοτομίες στον χώρο των ζυμούμενων αλλαντικών, με την χρήση του εκπαιδευτικού υλικού που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος Leonardo Da Vinci, με το ακρωνύμιο "MEAT TIPS".

Το "MEAT TIPS" αποτελεί πρόγραμμα μεταφοράς τεχνογνωσίας που στοχεύει στην ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού ειδικότερα στον τομέα των ζυμούμενων προϊόντων με βάση το κρέας. Ο ΕΦΕΤ αποτελεί έναν από τους επτά εταίρους που μετέχουν στην

κοινοπραξία του προγράμματος, στην οποία μετέχουν οργανισμοί από την Ελλάδα, την Ιταλία, την Ισπανία και την Ουγγαρία.

Στόχος του συγκεκριμένου προγράμματος είναι να αναπτυχθεί εκπαιδευτικό υλικό και να μεταφερθεί τεχνογνωσία στον κλάδο των ζυμούμενων αλλαντικών. Το εκπαιδευτικό υλικό καλύπτει θέματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και ανάπτυξης οδηγών HACCP, θέματα ανάπτυξης, διαχείρισης και προ-αξιολόγησης τεχνολογικών καινοτομιών στις παραγωγικές μονάδες αλλαντικών, καθιστώντας τους εκπαιδευόμενους ενήμερους για τις τεχνολογικές εξελίξεις και παρέχοντας σύγχρονη τεχνογνωσία.

Το συγκεκριμένο φιλόδοξο πρόγραμμα, το οποίο χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση, έχει αρχίσει από τον Οκτώβρη 2010 και θα διαρκέσει έως και τις 31 Μαρτίου 2013. Στο πλαίσιο του προγράμματος "Meat Tips" θα διοργανωθούν το αμέσως προσεχές διάστημα από την Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) και τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) παρόμοια εκπαιδευτικά προγράμματα. Αυτά θα απευθύνονται σε άλλες ομάδες-στόχους του προγράμματος, όπως είναι στελέχη βιομηχανίας αλλαντικών, εκπαιδευτές επαγγελματικής κατάρτισης και υπεύθυνοι διαχείρισης στον χώρο της παραγωγής κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, κ.α.

Στο διαδικτυακό ιστότοπο του ΕΦΕΤ και συγκεκριμένα στο σύνδεσμο <http://www.meattips.gr>, μπορούν να αναζητηθούν πληροφορίες για το πρόγραμμα "MEAT TIPS" καθώς και να μεταφορτωθεί το σχετικό εκπαιδευτικό υλικό.

Τέλος σχετική ενημέρωση για τα τρέχοντα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ δίδεται στον σχετικό κάτωθι σύνδεσμο:

http://portal.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/authorities_control/control_auth_trainin g/programs

