

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ / ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ  
ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΡΟΤΥΠΟ EN ISO 22000:2005**

**ΚΩΔΙΚΟΣ: 501**

	<p align="center"><b>Σκοπός</b></p>	<p>Να παρουσιάσει και να αναλύσει τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 σε συνδυασμό με τις διαδικασίες ανάπτυξης και εφαρμογής ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ), τις αρχές του HACCP, και τη νομοθεσία που αφορά το χειρισμό και την ασφάλεια των τροφίμων. Να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στις τεχνικές προετοιμασίας και εκτέλεσης επιθεώρησης συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 19011:2002, ώστε να καταστούν ικανοί στην επίλυση προβλημάτων και στην προαγωγή της ομαδικής εργασίας με στόχο την βελτίωση της αποτελεσματικότητας και την αύξηση της αποδοτικότητας και της αξιοπιστίας της επιχείρησης.</p>
	<p align="center"><b>Έγκριση</b></p>	
	<p align="center"><b>Που απευθύνεται;</b></p>	<p>Υπεύθυνους συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων οργανισμών και επιχειρήσεων, υποψήφιους επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, σε συμβούλους επιχειρήσεων που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ, σε στελέχη, εργαζομένους και γενικά άτομα που ασχολούνται, πρόκειται να</p>

		<p>ασχοληθούν ή επιθυμούν να αποκτήσουν χρήσιμες γνώσεις σε ΣΔΑΤ, που θα τους βοηθήσουν στην επαγγελματική τους εξέλιξη.</p>
	<p><b>Που γίνεται;</b></p>	<p>Στην Αθήνα στις εγκαταστάσεις της TÜV Rheinland</p> <p>ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΟΣ &amp; ΔΙΓΕΝΗ ΑΚΡΙΤΑ,        19200 ΕΛΕΥΣΙΝΑ,        ΤΗΛ: 210 5562130-131, Fax: 210 5565155,        e-mail: <a href="mailto:tuv@gr.tuv.com">tuv@gr.tuv.com</a> ,  <a href="http://www.tuv.com">www.tuv.com</a> <a href="http://www.tuvgreece.gr">www.tuvgreece.gr</a></p>
	<p><b>Πόσο διαρκεί;</b></p>	<p>40 ώρες</p> <p>Έναρξη: 09:00 καθημερινά</p> <p>Λήξη: 17:30 καθημερινά</p>
	<p><b>Πληροφορίες</b></p>	<p>Το σεμινάριο είναι εγκεκριμένο από τον <b>IRCA</b> (International Register of Certified Auditor), ο οποίος είναι ο μεγαλύτερος οργανισμός πιστοποίησης επιθεωρητών ΣΔΠ και έχει έδρα τη Μεγάλη Βρετανία.</p> <p>Η εκπαίδευση πραγματοποιείται με τη βοήθεια παρουσιάσεων και <b>διαδραστικών</b> ασκήσεων από έμπειρους εισηγητές – επιθεωρητές.</p> <p>Στους συμμετέχοντες στους οποίους δίνεται η δυνατότητα να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις σε <b>σύντομο</b> χρονικό διάστημα μέσω των διαδραστικών ασκήσεων στις οποίες θα συμμετάσχουν, προσφέρεται εκπαιδευτικό υλικό, που περιλαμβάνει τη βασική νομοθεσία υγιεινής και έλεγχου τροφίμων, νομοθετικές παραπομπές και οδηγίες εφαρμογής των προτύπων ISO 22000:2005 και ISO 19011:2002.</p> <p>Με το πέρας του σεμιναρίου οι εκπαιδευόμενοι κατόπιν επιθυμίας τους συμμετέχουν σε γραπτή</p>

		<p>αξιολόγηση και εφόσον αυτή είναι επιτυχής σε συνδυασμό και με την καθημερινή επιτυχή εκτέλεση των ασκήσεων, λαμβάνουν <b>πιστοποιητικό</b> IRCA Auditor/Lead Auditor. Σε περίπτωση αποτυχίας ή μη συμμετοχής στην γραπτή αξιολόγηση, χορηγείται βεβαίωση συμμετοχής στο σεμινάριο και δίνεται η δυνατότητα στους επιτυχόντες να επαναλάβουν την τελική αξιολόγηση <b>δωρεάν</b> σε επόμενο σεμινάριο.</p> <p>Κατά τα διαλείμματα διατίθενται αναψυκτικά, αφεψήματα και σαντουίτς, από αυτόματους πωλητές σε ειδικές συμβολικές τιμές.</p>
	<p><b>Κόστος</b></p>	<p>Νομικά Πρόσωπα (Εταιρείες, Οργανισμοί): 700 Ευρώ</p> <p>Ιδιώτες: 500 Ευρώ</p> <p>Φοιτητές – Άνεργοι: 350 Ευρώ</p> <p>(Περιλαμβάνει εκπαιδευτικό υλικό)</p>
	<p><b>Υπεύθυνος Επικοινωνίας</b></p>	<p>Θωμάς Θωμόπουλος        Training Manager        TÜV RHEINLAND HELLAS A.E.        ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΟΣ &amp; ΔΙΓΕΝΗ ΑΚΡΙΤΑ,        19200 ΕΛΕΥΣΙΝΑ,        ΤΗΛ: 210 5562130-131, Fax: 210 5565155,        e-mail: <a href="mailto:thomas.thomopoulos@gr.tuv.com">thomas.thomopoulos@gr.tuv.com</a>,        tuv@gr.tuv.com, www.tuv.com        www.tuvgreece.gr</p>