

- ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ, Γεωπόνος – Τεχνολόγος Τροφίμων Α.Π.Θ.
- Σχεδιασμός & Παρακολούθηση Μελετών Συστημάτων Διαχείρισης ISO / HACCP -
 - Επιθεωρήσεις Επιχειρήσεων Τροφίμων & Παροχή Διαγνωστικής Μελέτης -
 - Εξωτερικός Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης ISO / HACCP -
 - Παροχή Σεμιναρίων Οργάνωσης Επιχειρήσεων & Υγιεινής Σε Χώρους Παραγωγής Τροφίμων (Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής ΕΦΕΤ, Εκπαιδευτής ΟΑΕΔ/ΛΑΕΚ) -
 - Συνεργάτης – Σύμβουλος στη Βόρεια Ελλάδα του Ινστιτούτου Μικρών Επιχειρήσεων της ΓΣΕΒΕΕ -
 - Οικονομοτεχνικές και Αγροτικές Μελέτες (Επιδοτούμενα Προγράμματα ΕΣΠΑ) -
 - Υπηρεσίες Διαδικτύου (www.justbiz.gr) -

**ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
(ΝΕΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ Υ1Γ/Γ.Π/96967/2012)
& ΠΑΡΟΧΗ ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ
ΜΕ ΧΡΕΩΣΗ ΑΠΟ 100 € (ΕΚΠΤΩΣΗ 50%) ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΓΙΑ ΤΑ
ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ!!**

Ξεκίνησε ο έλεγχος και η επιβολή υψηλών προστίμων για την εφαρμογή της νέας υγειονομικής διάταξης **Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012 (ΦΕΚ 2718, τ.β', 8-10-2012)** στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Η συμμόρφωση με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων (**Κανονισμός 852/2004**), προβλέπει μια σειρά από νέα προαπαιτούμενα (**εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου HACCP, πιστοποιημένη εκπαίδευση προσωπικού, αρχεία διαδικασιών όπως π.χ καθαρισμών κ.α**)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΔΥΣΑΡΕΣΤΕΣ ΕΚΠΛΗΞΕΙΣ!

✓ Είστε εταιρία υγειονομικού ενδιαφέροντος με αντικείμενο την εμπορία, αποθήκευση, παραγωγή ή διανομή τροφίμων & ποτών? Επιθυμείτε τη προσαρμογή σας στην ισχύουσα νομοθεσία?

✓ Θέλετε τη συνεργασία με ανθρώπους που έχουν εμπειρία και επαγγελματική ευσυνειδησία τόσο στο χώρο των συμβούλων επιχειρήσεων, της εκπαίδευσης προσωπικού όσο και στο χώρο των πιστοποιήσεων?

Στόχος μας είναι η ουσιαστική διάγνωση, η συμμόρφωσή σας με τη νομοθεσία και η παροχή διαγνωστικής μελέτης με ελάχιστο κόστος μέσω των παρακάτω δράσεων, που περιλαμβάνουν:

***Έλεγχος Νομοθεσίας**

- Ενημέρωση για τη τρέχουσα νομοθεσία στο αντικείμενο που δραστηριοποιείστε
- Παράδοση αρχείου νομοθεσίας

*** Έλεγχος Επιχείρησης**

- Έλεγχος χώρων και υποδομών
- Έλεγχος τήρησης νομοθεσίας και προαπαιτούμενων (π.χ βιβλιάρια υγείας, μυοκτονίες, άδεια λειτουργίας)
- Έλεγχος θερμοκρασίας ψυγείων – καταψύξεων – φούρνων

*** Δημιουργία εντύπων και φακέλων**

- Δημιουργία εντύπων καθαρισμού, παρακολούθησης θερμοκρασιών, διαγραμμάτων ροής κ.α
- Καθοδήγηση στη δημιουργία των 6 απαραίτητων φακέλων που απαιτεί η νομοθεσία

*** Διαγνωστική μελέτη**

- Παράδοση διαγνωστικής μελέτης με φωτογραφίες του χώρου, καταγραφή προβλημάτων – ελλείψεων και προτάσεις για λύσεις
- Καταγραφή ελλείψεων σε εξοπλισμό – υπηρεσίες και προμήθεια τους από εμάς π.χ πιστοποιημένα καθαριστικά χώρου τροφίμων, θερμόμετρα κ.α
- Προτάσεις για εταιρίες μυοκτονίας-απεντόμωσης, εργαστηριακών αναλύσεων, τεχνικού ασφαλείας κ.α.

*** Πρόσθετες υπηρεσίες με μειωμένες τιμές για τα μέλη του ΠΑ.ΣΚ.Ε.ΔΙ**

- Εκπόνηση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων HACCP κατά το πρότυπο ISO 22000 με έκπτωση 50% αποκλειστικά και μόνο στα μέλη του ΠΑ.ΣΚ.Ε.ΔΙ

- Η τιμή των 100€ ισχύει για τις πόλεις Θεσσαλονίκη, Κομοτηνή και όλα τα σημεία σε ακτίνα 100km από αυτές. Στα σημεία με απόσταση μεγαλύτερη των 100km υπάρχει χρέωση 0,15€ / χιλιόμετρο
- Η υπηρεσία επιθεώρησης συμμόρφωσης περιλαμβάνει 2 επισκέψεις
- Για τα σημεία με απόσταση μεγαλύτερη των 100km από τις πόλεις Θεσσαλονίκη, Κομοτηνή, προτείνεται η διεξαγωγή επιθεώρησης συμμόρφωσης σε 2 ή περισσότερες επιχειρήσεις για μείωση και επιμερισμό της συνολικής χιλιομετρικής αποζημίωσης