



Π.Α.Σ.Κ.Ε.Δ.Ι.

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ

Χειμάρας 30 546 43 Θεσσαλονίκη
Τηλ: 2310 932420 Fax: 2310 932431
e-mail: paskedi@paskedi.gr web site: www.paskedi.gr
Portal: www.paskedi.org



Π
Α
Σ
Κ
Ε
Δ
Ι
&
Α
Σ
Φ
Α
Λ
Ε
Ι
Α
Τ
Ρ
Ο
Φ
Ι
Μ
Ω
Ν

Τόλμησε
Να Είσαι
ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΣ!

Και θα βγεις κερδισμένος !!!



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΦΕΤ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1 10 ΩΡΩΝ (2 ημέρες X 5 ώρες ή 1 ημέρα X 8 ώρες)

ΤΙΜΗ: 65 ευρώ ανά άτομο

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Υποχρεωτικά για όλους τους επιχειρηματίες και εργαζόμενους επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με την Υ.Α. 14708/2007 του Υπουργείου Ανάπτυξης, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 178/2002 και 852/2004 της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την Υγειονομική Διάταξη 96967/2012. Υποχρεωτικά σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων (μαζική εστίαση, λιανική - χονδρική πώληση, αποθήκες, βιοτεχνίες, βιομηχανίες τροφίμων κ.α). Η μη ύπαρξη βεβαιώσεων εκπαίδευσης μπορεί να επισύρει πρόστιμο από 1500 ευρώ σε πιθανό έλεγχο από τον ΕΦΕΤ και άλλες υπηρεσίες. Με το πέρας του σεμιναρίου, ο συμμετέχων έχει δωρεάν ηλεκτρονική πρόσβαση στο εκπαιδευτικό υλικό και τους αντίστοιχους Οδηγούς Υγιεινής του ΕΦΕΤ.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΒΑΣΕΙ ΑΡΧΩΝ HACCP – ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΝ

ΤΙΜΗ: 250 ευρώ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Υποχρεωτικό δικαιολογητικό για την έκδοση άδειας λειτουργίας. Απαραίτητα καθημερινά έντυπα παρακολούθησης σύμφωνα με τους Κανονισμούς 178/2002 και 852/2004 της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την Υγειονομική Διάταξη 96967/2012. Περιλαμβάνεται μία επίσκεψη στο χώρο σας (επιθεώρηση χώρου – εγκαταστάσεων – χωροθέτησης), τα έντυπα παραδίδονται ηλεκτρονικά στην επιχείρηση. Η μη χρήση των εντύπων μπορεί να επισύρει πρόστιμο από 1500 ευρώ σε πιθανό έλεγχο από τον ΕΦΕΤ και άλλες υπηρεσίες.

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ (ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ Κ.Α)

ΤΙΜΗ: 150 ευρώ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Απευθύνεται στις επιχειρήσεις που επιθυμούν να είναι προετοιμασμένες σε πιθανό έλεγχο από τον ΕΦΕΤ και άλλες υπηρεσίες. Η επιθεώρηση πραγματοποιείται βάσει των απαιτήσεων της Υγειονομικής Διάταξης 96967/2012 και των Οδηγών Υγιεινής του ΕΦΕΤ. Περιλαμβάνεται μία επίσκεψη στο χώρο σας (επιθεώρηση χώρου – εγκαταστάσεων – χωροθέτησης – αρχείων – αδειών – έλεγχος θερμοκρασιών ψυγείων, θερμοθαλάμων), τα έντυπα παραδίδονται ηλεκτρονικά στην επιχείρηση. Η μη χρήση των εντύπων, ακατάλληλος εξοπλισμός και η έλλειψη αδειών μπορεί να επισύρει πρόστιμο από 1500 ευρώ σε πιθανό έλεγχο από τον ΕΦΕΤ και άλλες υπηρεσίες.

ΤΙΜΗ: 400 ευρώ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Απευθύνεται στις επιχειρήσεις που επιθυμούν να ξεχωρίσουν για τη ποιότητα των υπηρεσιών και των προϊόντων τους. Η επιθεώρηση πραγματοποιείται βάσει των απαιτήσεων της Υγειονομικής Διάταξης 96967/2012 και των Οδηγών Υγιεινής του ΕΦΕΤ. Περιλαμβάνεται μία επίσκεψη στο χώρο σας (επιθεώρηση χώρου – εγκαταστάσεων – χωροθέτησης – αρχείων – αδειών – έλεγχος θερμοκρασιών ψυγείων, θερμοθαλάμων) βάσει δομημένου ερωτηματολογίου. Παράδοση σήματος ΠΑΣΚΕΔΙ με βαθμολογία 1-5 στα πρότυπα αντίστοιχων σημάτων βαθμολογίας που απονέμει η υγειονομική υπηρεσία στη Μεγάλη Βρετανία.

Στις επιχειρήσεις που θα πετύχουν βαθμολογία 4,5 θα υπάρχουν ειδικές διαφημιστικές παροχές στον ιστότοπο www.paskedi.org και θα κατευθυνθούν οι καταναλωτές και οι τουρίστες από συμφωνίες του ΠΑΣΚΕΔΙ με ταξιδιωτικά πρακτορεία.

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΤΙΜΗ: 150 ευρώ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Υποχρεωτική καταγραφή τους βάσει του Κανονισμού 1129/2011 Ευρωπαϊκής Ένωσης από 13/12/2014. Περιλαμβάνεται μία επίσκεψη στο χώρο σας (καταγραφή ά υλών σε όλα τα συσκευασμένα και μη συσκευασμένα προϊόντα που διαθέτει μία επιχείρηση), ο πίνακας αλλεργιογόνων παραδίδεται ηλεκτρονικά στην επιχείρηση. Απευθύνεται κυρίως σε εταιρίες εστίασης (εστιατόρια, κουζίνες ξενοδοχείων, βιοτεχνίες, βιομηχανίες τροφίμων κ.α).

Αλλεργιογόνα συστατικά θεωρούνται για παράδειγμα η γλουτένη σιταριού, τα αυγά, η λακτόζη του γάλακτος και άλλα 11 συστατικά.

ΠΛΗΡΗΣ ΜΕΛΕΤΗ HACCP (ΣΧΕΔΙΟ HACCP, ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ, ΕΝΤΥΠΑ)

ΤΙΜΗ: Από 500 ευρώ και ανάλογα με το είδος της Επιχ/σης

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Υποχρεωτική σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων (μαζικής εστίασης π.χ ψητοπωλεία, εστιατόρια, αποθήκες, λιανικής πώλησης π.χ supermarket, βιοτεχνίες, βιομηχανίες κ.α) σύμφωνα με τους Κανονισμούς 178/2002 και 852/2004 της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την Υγειονομική Διάταξη 96967/2012. Περιλαμβάνεται μία με τρεις επισκέψεις στο χώρο σας (επιθεώρηση χώρου – εγκαταστάσεων – χωροθέτησης – αρχείων – αδειών – σχετικής νομοθεσίας). Η μελέτη περιλαμβάνει ανάλυση όλων των κρίσιμων σημείων για την ασφάλεια των παρεχόμενων τροφίμων π.χ θερμοκρασία ψυγείου <4° C και τη δημιουργία διαδικασιών και αρχείων ελέγχου του πιθανού κινδύνου πχ έντυπα καταγραφής θερμοκρασίας. Επίσης περιλαμβάνει ανάλυση αλλεργιογόνων συστατικών και δημιουργία όλων των απαραίτητων αρχείων.

Η πιστοποίηση του συστήματος haccp από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης δεν είναι απαραίτητη, η ύπαρξη και η εφαρμογή της μελέτης haccp είναι. Η μη ύπαρξη της μελέτης μπορεί να επισύρει πρόστιμο από 1500 ευρώ σε πιθανό έλεγχο από τον ΕΦΕΤ και άλλες υπηρεσίες.

ΠΛΗΡΗΣ ΠΑΚΕΤΟ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ (ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΟΝΤΟ)

ΤΙΜΗ: 1000 ευρώ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Απευθύνεται στις επιχειρήσεις που επιθυμούν να είναι οι καλύτερες. Στις επιχειρήσεις αυτές θα υπάρχουν ειδικές διαφημιστικές παροχές στον ιστότοπο www.paskedi.org και θα κατευθυνθούν οι καταναλωτές και οι τουρίστες από συμφωνίες του ΠΑΣΚΕΔΙ με ταξιδιωτικά πρακτορεία.

Τηλ. Επικοινωνίας

2310 932420

- Οι τιμές ισχύουν για τις πόλεις Θεσσαλονίκη και Κομοτηνή. Στις υπόλοιπες περιοχές θα υπάρχει χρέωση 0,15€/χιλιόμετρο και θα γίνεται προσπάθεια ομαδικών επισκέψεων ανά πόλη για κάποιες ημέρες ώστε να επιμερίζεται σε όλους το κόστος