



Αθήνα 11/10/2002

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Θέμα : **ΕΣΠΕΡΙΔΑ ΣΕΒΕΚ με θέμα "ΚΛΑΔΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ, ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ"**

Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και η Συμβουλευτική του Επιτροπή Τεχνικών Εμπειρογνομόνων (ΣΕΤΕ), στο πλαίσιο της καλύτερης δυνατής ενημέρωσης των επιχειρήσεων του ευρύτερου τομέα μεταποίησης κρέατος, διοργανώνει **ενημερωτική εσπερίδα** με θέμα: **"ΚΛΑΔΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ, ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ"**. Η εσπερίδα θα πραγματοποιηθεί την Τρίτη 15/10/2002 και ώρα 6.00 μ.μ. στο ξενοδοχείο Αμαλία (Λ. Αμαλίας 10 & Ξενοφώντος, Αθήνα).

Η ΣΕΤΕ του ΣΕΒΕΚ, μετά από πολύμηνη ανοικτή διαδικασία σύνταξης, συζήτησης και επεξεργασίας των επί μέρους κεφαλαίων, εκπόνησε **σχέδιο "Οδηγού Υγιεινής για τις μονάδες επεξεργασίας κρέατος, παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας, κιμάδων και παρασκευασμάτων"**, τον οποίο θα καταθέσει προς έγκριση στον ΕΦΕΤ σύμφωνα με την διαδικασία της Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και την Υπουργική Απόφ. 487/2000.

Είναι επίσης γνωστό ότι από 1/1/2003, τίθεται σε ισχύ η κοινοτική οδηγία 2001/101/ΕΚ η οποία θεσπίζει την **υποχρέωση αναγραφής της ακριβούς σύνθεσης του περιεχομένου** των αλλαντικών και των προϊόντων με βάση το κρέας.

Με βάση τις εισηγήσεις αλλά και την αξιολογη εργασία που έχει γίνει από την ΣΕΤΕ, θα δοθεί η ευκαιρία να ανοίξει μια ενδιαφέρουσα συζήτηση για τα πολύ σοβαρά αυτά θέματα και τις επιπτώσεις τους στα προϊόντα του κλάδου, η οποία θα συμβάλλει στην κατανόησή τους και στην κατάλληλη προετοιμασία επί της εφαρμογής τους.

Η εσπερίδα είναι ανοικτή για τις επιχειρήσεις μέλη του ΣΕΒΕΚ και απευθύνεται εκτός των νομίμων εκπροσώπων και σε όλα τα αρμόδια στελέχη τους (υπεύθυνοι ποιοτικού ελέγχου, διασφάλισης ποιότητας, παραγωγής κλπ.). Έχουν επίσης προσκληθεί οι βασικοί προμηθευτές και συνεργάτες του κλάδου κρέατος, πουλερικών κλπ.

Για πληροφορίες συμμετοχής, στη Γραμματεία του ΣΕΒΕΚ (τηλ. 010 – 3253237, κα Αικ. Στασινοπούλου).