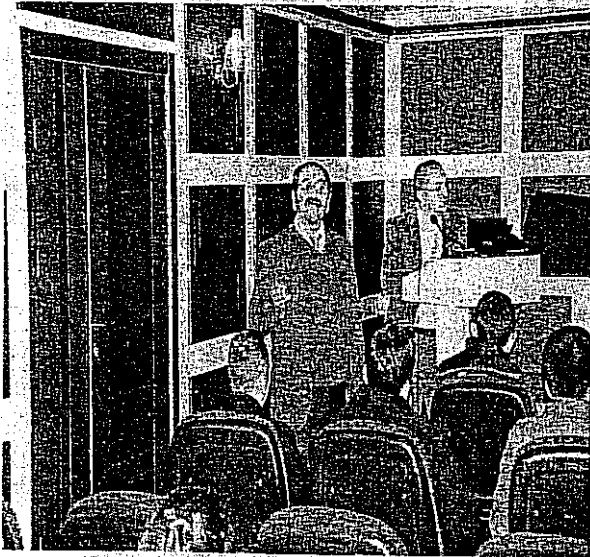


Bozüyük'te "fırınlara için hijyen eğitimi" semineri



Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası (TSO) ile Bilecik Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından "Fırınlara için hijyen eğitimi" semineri gerçekleştirildi.

Bozüyük Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi salonunda verilen seminere, Bozüyük TSO Yönetim Kurulu Başkanı Habib Esel, Bilecik Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürü Zülali Taşçı ve fırıncılar katıldı.

Esel, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) arasında ortaklaşa yürütülen gıda hijyeni eğitim çalışmaları organizasyonu çerçevesinde çeşitli seminerler düzenlendiğini belirterek, eğitimlerin belirli aralıklarla tekrarlanacağını kaydetti.

Gıda ve Yem Şube Müdürü Taşçı da: "genel hijyen tanımı, gıdalardaki zararlı maddeler, bulaşma ve bozulmalar, personel, iş yeri ve ekipman hijyeni, fırınlarda hijyen, el yıkama, maske ve bone kullanımı" konularında bilgi verdi.

Bozüyük TSO'ya kayıtlı 5 fırında çalışan 37 personelin katıldığı seminer sonunda sınavda başarılı olanlara sertifika verileceği bildirildi.



Bilecik Şeyh Edebali

üniversitesi