Bozüyük Ticaret ve Sanayi Odası (TSO) ile Bilecik Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından "Fırınlar 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 Zulali Taşçı ve fırıncılar katıldı.

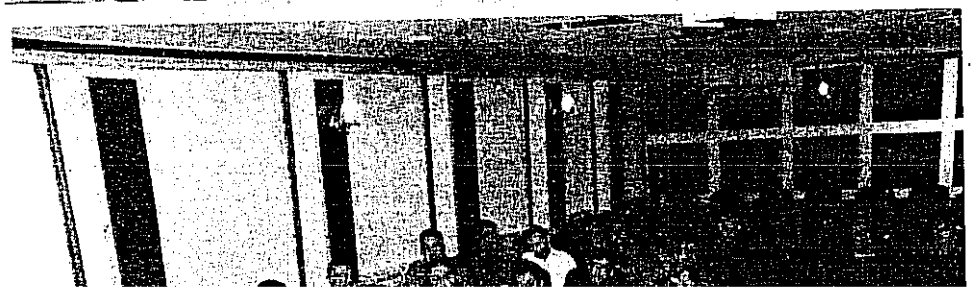
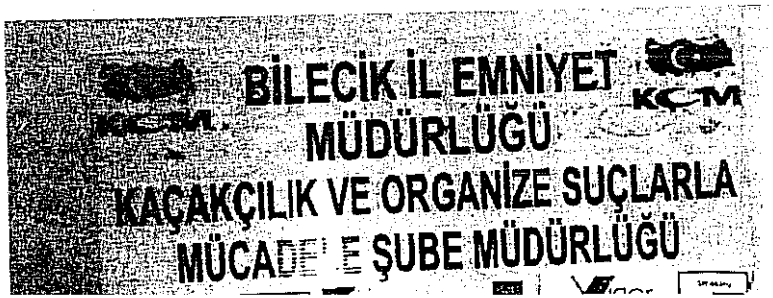
Esel, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) arasında ortaklaşa yürütülen gıda hijyeni eğitim çalışmaları organizasyonu çerçevesinde çeşitli seminerler düzenlendiğini belirterek, eğitimlerin belirli aralıklarla tekrarlanacağını kaydetti.

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.(AA)

Gümrük kaça

geçit

Başlangıcı 1. Sayfada

Kaçakçılık ve Organize Suçlarla Mücadele Şube Müdürlüğü ekipleri yurda kaçak yollardan sokularak ilimize getirilen gümrük ka sigaralar ile ilgili ol geçtiğimiz Pazartesi g ilimiz merkezindeki k pazar civarında bir opera