

## Ενίσχυση Ασφαλέστερων και Υγιεινότερων Γευμάτων μέσω της Εκπαίδευσης και Κατάρτισης των Χειριστών Τροφίμων

### 1<sup>ο</sup> Δελτίο Τύπου

#### Σχετικά με το έργο

Το e-SAFE - Ενίσχυση Ασφαλέστερων και Υγιεινότερων Γευμάτων μέσω της Εκπαίδευσης και Κατάρτισης των Χειριστών Τροφίμων είναι ένα Erasmus+ KA2 έργο διάρκειας 34 μηνών (Αρ. έργου: 2020-1-PL01-KA202-081690), το οποίο ξεκίνησε το Νοέμβριο 2020. Στα πλαίσια του e-SAFE θα δημιουργηθεί ένα ολοκληρωμένο αναλυτικό πρόγραμμα κατάρτισης για χειριστές τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση ώστε να εμπλουτίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους, προκειμένου να αποτραπούν οι επιπτώσεις τροφιμογενών νόσων στη δημόσια υγεία. Το πρόγραμμα κατάρτισης στοχεύει στην εξέλιξη και τη βελτίωση των δεξιοτήτων των χειριστών τροφίμων, ούτως ώστε να αναθεωρήσουν λανθασμένες πρακτικές κατά την επεξεργασία, αλλά και την ασφάλεια τροφίμων σε συνάρτηση με την πανδημία του κορωνοϊού. Το πρόγραμμα κατάρτισης θα εστιάζει σε μείζονες, επανεμφανιζόμενες, μη εύκολα αναγνωρίσιμες και, συνήθως, αγνοούμενες πηγές κινδύνου στα τρόφιμα.



Στόχοι του e-SAFE είναι:

- Η παροχή ενός καινοτόμου προγράμματος κατάρτισης στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και εργαλείου ηλεκτρονικής μάθησης για τον χειρισμό και την προετοιμασία τροφίμων με έμφαση στην πρόληψη προσφάτως προσδιορισθέντων και μη ευρέως γνωστών πηγών κινδύνου.
- Η τήρηση των κανόνων υγιεινής και υιοθέτηση ασφαλέστερων μεθόδων επεξεργασίας και αποθήκευσης (δηλ., θερμοκρασίες ψήσιματος/τηγανίσματος, τακτική αλλαγή ελαίων/λιπών τηγανίσματος, πρόληψη τροφικών αλλεργιών) από όλους τους χειριστές τροφίμων στην ΕΕ, προκειμένου να αποφευχθούν διατροφικοί κίνδυνοι που ενδεχομένως αγνοούνται.
- Η δημιουργία προγράμματος κατάλληλου για την κατάρτιση ενηλίκων, με δυνατότητα ενσωμάτωσης σε παρόμοια προγράμματα κατάρτισης και αξιοποίησης από παρόχους και ιδρύματα ΕΕΚ σε αυτόν τον τομέα.

Οι **ομάδες-στόχοι** στις οποίες απευθύνεται το έργο είναι:

- Μάγειρες, προσωπικό κουζίνας, χειριστές τροφίμων, στελέχη αποθήκης και εργαζόμενοι στη βιομηχανία γεωργικής επεξεργασίας που σχετίζονται με την παραγωγή γευμάτων και την υπηρεσία παράδοσης τροφίμων.
- Σύλλογοι επαγγελματιών, οργανισμοί ασφάλειας τροφίμων, βιομηχανίες τροφίμων, ακαδημαϊκά ιδρύματα, πάροχοι ΕΕΚ και σχεδιαστές πολιτικής σε όλα τα επίπεδα.

Θα ενθαρρύνουμε τις ομάδες-στόχους να βελτιώσουν ή να αλλάξουν τις καθημερινές τους πρακτικές (καθώς και πολλές λανθασμένες πρακτικές κατά την προετοιμασία γευμάτων) με διάφορα μέσα («διά ζώσης» διαδραστικά σεμινάρια, πλατφόρμα ηλεκτρονικής μάθησης και Ιστότοπος με ηλεκτρονικά και μη εργαλεία και υλικό). Σκοπός μας είναι η εξάλειψη κινδύνων που αντιμετωπίζονταν ελλιπώς στο παρελθόν και δεν αποτρέπονταν αποτελεσματικά. Επίσης, τα στελέχη

αποθήκης μικρομεσαίων επιχειρήσεων θα εξοικειωθούν τόσο με τις αρχές του συστήματος HACCP, όσο και με εργαλεία, μοντέλα και μεθόδους αποτελεσματικής διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων.

## Συναντήσεις εταίρων

Λόγω της πανδημίας του κορωνοϊού, η εναρκτήρια συνάντηση του e-SAFE έγινε διαδικτυακά στις 03 και 07/12/2020. Οι εταίροι έθεσαν κοινές συντεταγμένες για την εξέλιξη του έργου και συζήτησαν τα 5 Παραδοτέα του. Επιπλέον, καθόρισαν τους βασικούς ρόλους και αρμοδιότητες της κοινοπραξίας, συμφώνησαν ως προς τα σημεία εστίασης του e-SAFE και όρισαν τις προθεσμίες για τα επόμενα βήματα του έργου. Στην αρχή κάθε μήνα, τα μέλη της κοινοπραξίας του e-SAFE συζητούν διαδικτυακά για την εξέλιξη και την ποιότητα του έργου. Μεταξύ Ιανουαρίου και Ιουνίου 2021, έχουν πραγματοποιηθεί 6 Συναντήσεις Συντονισμού του e-SAFE.



## Πρόοδος του έργου

Η κοινοπραξία του e-SAFE προετοιμάζει το Π1: *Εννοιολογικό πλαίσιο για την κατάρτιση μαγείρων, προσωπικού κουζίνας και χειριστών τροφίμων*, που θα ολοκληρωθεί περί τα τέλη Αυγούστου 2021. Στα πλαίσια του Π1, η κοινοπραξία πραγματοποίησε ενδελεχή πρωτογενή και δευτερογενή έρευνα στις ευκαιρίες κατάρτισης των χειριστών τροφίμων στην Ευρώπη, τα αποτελέσματα της οποίας αναλύονται από το Ινστιτούτο Prolepsis, που ηγείται του Παραδοτέου.

Το [Πολωνικό Κέντρο Γεωργικών Συμβουλών και Κατάρτισης](#), συντονιστικός οργανισμός του e-SAFE, είναι αρμόδιο για τη γενική διαχείριση του έργου και για το Π2: *Μεθοδολογία αναλυτικού προγράμματος κατάρτισης*.

Το [Κέντρο Κοινωνικής Καινοτομίας - CSI](#) ηγείται των δραστηριοτήτων διάχυσης του έργου, όπως επίσης και του Π4: *Πλατφόρμα ηλεκτρονικής μάθησης e-SAFE*. Το CSI έχει δημιουργήσει την [ιστοσελίδα](#), το υλικό πληροφόρησης και το [μέσο κοινωνικής δικτύωσης](#) του έργου.

Το [Ινστιτούτο Prolepsis](#) είναι ο υπεύθυνος οργανισμός για την αξιολόγηση του e-SAFE και επικεφαλής του Π1: *Εννοιολογικό πλαίσιο για την κατάρτιση μαγείρων, προσωπικού κουζίνας και χειριστών τροφίμων*.

Ο οργανισμός [ISEKI Food](#) είναι υπεύθυνος για το Π3: *Ανάπτυξη του προγράμματος κατάρτισης e-SAFE*

Οι Ιταλοί εταίροι του e-SAFE, [Italian Cuisine di Gianluca Pardini](#), θα συμμετάσχουν σε όλες τις δραστηριότητες του έργου και θα οργανώσουν μία εκδήλωση κατάρτισης C2 στην Ιταλία

Το [Εκπαιδευτικό Κέντρο Βιομηχανίας Τροφίμων και Εμπορίου του Kaunas – KFITT](#) είναι υπεύθυνο για το Π5: *Καθοδήγηση και συστάσεις για εκπαιδευτές EEK*.