

## Enhance Safer & Healthier Meals through Food Handlers' Education and Training

### 2<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 εστιάζει σε μείζονες, επανεμφανιζόμενες, μη εύκολα αναγνωρίσιμες και, συνήθως, αγνοούμενες πηγές κινδύνου στα τρόφιμα.



#### Πρόοδος του έργου και επόμενα βήματα

Ήδη από το ξεκίνημα το έργου, οι εταίροι διεξήγαγαν εκτενή πρωτογενή και δευτερογενή έρευνα για τα υπάρχοντα προγράμματα κατάρτισης χειριστών τροφίμων στην Ευρώπη. Η έρευνα κατέδειξε 1245 προγράμματα τυπικής, μη τυπικής και άτυπης μάθησης, η πλειοψηφία των οποίων εντοπίστηκε στο Ηνωμένο Βασίλειο, την Ελλάδα και την Ουγγαρία. Η έρευνα πεδίου του e-SAFE περιελάμβανε ερωτηματολόγιο, στο οποίο απάντησαν 211 άτομα από 22 χώρες παγκοσμίως. Βάσει αυτών των αποτελεσμάτων, η ομάδα του e-SAFE ανέπτυξε μία καινοτόμο Μεθοδολογία Αναλυτικού Προγράμματος για το σχεδιασμό και την προσαρμογή του προγράμματος κατάρτισης στις τρέχουσες ανάγκες των χειριστών τροφίμων. Οι εταίροι έχουν σχεδιάσει 7 εκπαιδευτικές ενότητες, πάνω στις οποίες εργάζονται σε ομάδες.

Οι θεματικές προκύπτουν από την αρχική έρευνα του έργου και εστιάζουν στην ασφάλεια και υγιεινή, στη διαχείριση εκτάκτων υγειονομικών κρίσεων, στις αλλεργίες τροφίμων, στις μυκοτοξίνες και αφλατοξίνες, στα τεχνητά λιπαρά οξέα και στις χημικές πηγές κινδύνου. Στόχος του προγράμματος κατάρτισης είναι ο συνδυασμός θεωρητικών και πρακτικών δραστηριοτήτων και η παροχή γνώσεων στους χειριστές τροφίμων ούτως ώστε να βελτιώσουν τις καθημερινές τους πρακτικές. Η πλατφόρμα e-Learning του e-SAFE θα ολοκληρωθεί την άνοιξη του 2023 και θα περιέχει την ηλεκτρονική μορφή του προγράμματος κατάρτισης σε όλες τις γλώσσες του έργου (EN, PL, DE, EL, IT, LT).

Το πρόγραμμα κατάρτισης του e-SAFE και η πλατφόρμα e-Learning βρίσκονται σε εξέλιξη. Οι εταίροι σχεδιάζουν τις δραστηριότητες των διά ζώσης και εξ αποστάσεως προγραμμάτων κατάρτισης. Το πρόγραμμα κατάρτισης θα εφαρμοστεί πιλοτικά από τους εταίρους το Νοέμβριο του 2022 στην Αυστρία και από τους χειριστές τροφίμων την άνοιξη του 2023 στην Ιταλία. Με την ολοκλήρωση αυτών των δραστηριοτήτων, θα ξεκινήσουμε να εργαζόμαστε πάνω στο τελικό παραδοτέο του έργου: *Καθοδήγηση και συστάσεις για εκπαιδευτές ΕΕΚ*, με επικεφαλής τους Λιθουανούς εταίρους μας.

Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν. Αρ. Έργου: 2020-1-PL01-KA202-081690

## Συναντήσεις Εταίρων



Εξαιτίας της πανδημίας του COVID-19, οι δύο πρώτες διεθνικές συναντήσεις εταίρων του e-SAFE πραγματοποιήθηκαν διαδικτυακά. Η 3<sup>η</sup> συνάντηση θα λάβει χώρα με φυσική παρουσία στη Βαρσοβία στις 20-22 Ιουλίου 2022. Παράλληλα, οι εταίροι θα συνεχίσουν τις μηνιαίες διαδικτυακές τους συναντήσεις για να υποστηρίξουν ο ένας τον άλλον και για να παρακολουθούν την πρόοδο των τρεχουσών εργασιών τους.

## Η κοινοπραξία



Το [The Polish Farm Advisory](#), 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 Proleptis](#) 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 Association](#) 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 κέντρο [Kaunas Food Industry and Trade Training Centre – KFITT](#) είναι υπεύθυνο για το Π5: *Καθοδήγηση και συστάσεις για εκπαιδευτές ΕΕΚ*.