

Το Ινστιτούτο Επιμόρφωσης (ΙΝ.ΕΠ.) του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης και Αυτοδιοίκησης (Ε.Κ.Δ.Δ.Α.) διοργανώνει, κατά την τρέχουσα επιμορφωτική περίοδο σειρά πιστοποιημένων επιμορφωτικών προγραμμάτων που απευθύνονται στα στελέχη της Δημόσιας Διοίκησης και της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας «Ελλάδα 2.0» με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης – NextGenerationEU. Τα προγράμματα προέκυψαν μετά από ανίχνευση εκπαιδευτικών αναγκών, επεξεργασία σχεδίων ανάπτυξης δεξιοτήτων και αιτήματα των Φορέων, αποσκοπούν στην αποτελεσματική υποστήριξη της υλοποίησης των δημοσίων πολιτικών και εντάσσονται σε επτά θεματικούς τομείς.

Στο θεματικό τομέα «**Βιώσιμη Ανάπτυξη**», διοργανώνεται επιμορφωτικό πρόγραμμα με τίτλο:

«Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων»

Ομάδα - Στόχος: Το πρόγραμμα απευθύνεται κατά προτεραιότητα σε υπαλλήλους ΠΕ / ΤΕ συναφών ειδικοτήτων (τεχνολόγων τροφίμων, χημικών, γεωπόνων, κ.ά.), υπηρεσιών του Δημοσίου τομέα, των Ν.Π.Δ.Δ. και των Ο.Τ.Α. Α' και Β' βαθμού, με υπηρεσιακά καθήκοντα που αφορούν σε θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Ενδεικτικά αφορά υπαλλήλους του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) και των Περιφερειακών υπηρεσιών του, των Διευθύνσεων Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ), Δημόσιας Υγείας και Εμπορίου των Περιφερειακών Ενοτήτων της Χώρας, του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), των Τελωνειακών υπηρεσιών και της Γενικής Γραμματείας Καταναλωτή.

Σκοπός του προγράμματος είναι η ουσιαστική αναβάθμιση των γνώσεων και δεξιοτήτων των επιμορφωνόμενων μέσω της ανάλυσης της επεξήγησης και της διασύνδεσης των κυριότερων νομοθετημάτων που συνθέτουν το πλαίσιο της διαχείρισης της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Με τον τρόπο αυτόν αποσκοπεί να θέσει σε ενιαία βάση το σύνολο των θεμάτων που άπτονται της ποιότητας και της ορθής διαχείρισης των τροφίμων φυτικής, ζωικής και

αλιευτικής προέλευσης, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διακίνησής τους, με απώτερο στόχο την προστασία της δημόσιας υγείας.

Χρονική Διάρκεια: 35 ώρες. Το πρόγραμμα είναι δυνατόν να διεξάγεται απογευματινές ώρες.

Θεματικές Ενότητες:

1. Έναρξη περιεχόμενο και στόχοι του προγράμματος, 1 ώρα
2. Θεσμικό πλαίσιο για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, 3 ώρες
3. Βασικές έννοιες , 3 ώρες
4. Συστήματα Διασφάλισης της Ποιότητας στα τρόφιμα, 3 ώρες
5. Επικινδυνότητα στα τρόφιμα, 4 ώρες
6. Σύστημα HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points), 7 ώρες
7. Πρότυπο ISO 22000:2005, 7 ώρες
8. Καλές πρακτικές στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων στην Ευρώπη και διεθνώς, 3 ώρες
9. Πληροφόρηση του καταναλωτή - Ενημέρωση του κοινού, 3 ώρες
10. Αξιολόγηση γνώσεων και δεξιοτήτων των εκπαιδευόμενων, 1 ώρα.

Προκειμένου οι συμμετέχοντες/χουσες να λάβουν Βεβαίωση Πιστοποίησης θα πρέπει να έχουν παρακολουθήσει ανελλιπώς το πρόγραμμα και να έχουν ολοκληρώσει επιτυχώς την προβλεπόμενη διαδικασία αξιολόγησης γνώσεων και δεξιοτήτων.

Η ανωτέρω δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας «Ελλάδα 2.0» με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης – NextGenerationEU.