ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Εταιρεία Δημόσιας Υγείας και Περιβαλλοντικής Υγιεινής

ΤΕΥΧΟΣ 11ο ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2018 ISSN 2241-8598

Περιεχόμενα τεύχους:

Κυρίως θέμα	2
Νέα της ΕΔΥΠΥ	6
Προσεχείς εκδηλώσεις	6

Αγαπητοί αναγνώστες,

Σας καλωσορίζουμε στο 11° τεύχος του ηλεκτρονικού δελτίου της ΕΔΥΠΥ.

Στο τεύχος αυτό φιλοξενούμε ένα ακόμα άρθρο με κεντρικό θέμα την ασφάλεια των τροφίμων στο οποίο περιγράφονται οι απαιτήσεις για την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων στην Ελλάδα.

Στα Νέα της ΕΔΥΠΥ θα διαβάσετε για τη συμμετοχή της ΕΔΥΠΥ στο επόμενο FORUM της Δημόσιας Υγείας καθώς και κάλεσμα από τον Πρόεδρο της ΕΔΥΠΥ για τη συμβολή σας.

Τέλος, σας ενημερώνουμε για το **12ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ** το οποίο θα διεξαχθεί από τις 19 έως τις 21 Μαρτίου 2018 στην Αθήνα με κεντρικό θέμα **«Ενιαία Υγεία: Άνθρωποι, Ζώα, Περιβάλλον».**

Το ενημερωτικό δελτίο είναι μια συλλογική προσπάθεια των μελών της ΕΔΥΠΥ. Θα χαρούμε να δημοσιεύσουμε και δικές σας συμμετοχές στα επόμενα τεύχη του Ενημερωτικού Δελτίου ή να ακούσουμε τις προτάσεις σας για τυχόν βελτιώσεις. Για να αποστείλετε άρθρα και επιστολές παρακαλούμε επικοινωνήστε στο info@edypy.gr

Καλή ανάγνωση!

Ελίνα Κωσταρά

Χημικός Περιβάλλοντος, Technical Officer EU SHIPSAN ACT Joint Action,
MSc Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή,
MSc Sustainable Environmental Management

Διοικητικό Συμβούλιο ΕΔΥΠΥ:

Πρόεδρος:
Δημήτριος Παπαγιάννης

Αντιπρόεδρος:
Βαρβάρα Μουχτούρη

Γραμματέας:
Μαρία Καμηλαράκη

Ειδικός Γραμματέας:
Νικόλαος Μπιτσόλας

Ταμίας:
Αλέξανδρος Βόντας

Μέλη:
Γεώργιος Ραχιώτης
Χρήστος Χατζηχριστοδούλου

Συντακτική Ομάδα:

Γεώργιος Βαλιάκος
Δημήτριος Γκαγτζής
Φωτεινή Κολοκυθοπούλου
Ελίνα Κωσταρά
Βαρβάρα Μουχτούρη
Δημήτριος Ι. Νικούλης
Αντώνιος Παπαδάκης
Ιωάννα Παπαθανασίου
Γεώργιος Ραχιώτης
Ηλίας Χαϊδούτης

Θα χαρούμε να δημοσιεύσουμε και δικές σας συμμετοχές στα επόμενα τεύχη του Ενημερωτικού Δελτίου ή να ακούσουμε τις προτάσεις σας για τυχόν βελτιώσεις.

Για να αποστείλετε άρθρα και επιστολές παρακαλούμε επικοινωνήστε στο info@edypy.gr

Εάν δεν επιθυμείτε να λαμβάνετε το Ενημερωτικό Δελτίο παρακαλούμε πατήστε εδώ.

Για πληροφορίες για την εγγραφή στην ΕΔΥΠΥ επισκεφτείτε την ιστοσελίδα http://www.edypy.gr/site/el/neameli.html

Παπακυριαζή 22, Λάρισα
Τηλ: 2410 565007
email: info@edypy.gr www.edypy.gr

Κυρίως Θέμα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ηλίας Χαϊδούτης, Επόπτης Δημόσιας Υγείας MSc.

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ν.Π.Δ.Δ.), Δ/νση Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης & Πληροφορικής, Τμήμα Εκπαίδευσης, Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, Αθήνα, 11526

- **Ακατάλληλοι χειρισμοί των τροφίμων μπορούν να προκαλέσουν μόλυνση των τροφίμων και εμφάνιση τροφιμογενών νοσημάτων.**
- **Η εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων αποτελεί αποτελεσματική διαδικασία για την βελτίωση του επιπέδου της ασφάλειας των τροφίμων.**
- **Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (ΕΚ) νομοθετώντας στον τομέα της υγιεινής των τροφίμων έθεσε την απαίτηση εκπαίδευσης του προσωπικού.**
- **Ο Ε.Φ.Ε.Τ. είναι ο αρμόδιος Φορέας στην Ελλάδα που θέτει το πλαίσιο για την υποχρεωτική εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων με στόχο την προστασία της υγείας του Έλληνα καταναλωτή.**

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Καθημερινά άνθρωποι σε όλο τον κόσμο εμφανίζουν νοσήματα από τα τρόφιμα που καταναλώνουν. Τα νοσήματα αυτά ονομάζονται τροφιμογενή και προκαλούνται από επικίνδυνους μικροοργανισμούς ή/και τοξικές χημικές ουσίες (WHO, 2015). Ακατάλληλοι χειρισμοί μπορούν να προκαλέσουν μόλυνση των τροφίμων και συνεπώς την εμφάνιση τροφιμογενών νοσημάτων ή βλάβη στην υγεία των καταναλωτών (Zanin *et al.*,2017).

Στις ΗΠΑ ένα στα τρία άτομα κάθε χρόνο μπορεί να προσβληθεί από τροφιμογενή νοσήματα (Hassan and Dimassi, 2014). Στην Ευρωπαϊκή Ένωση για το χρονικό διάστημα 2011-2012, παρατηρήθηκαν συνολικά 5.196 τροφιμογενείς επιδημικές εκρήξεις συμπεριλαμβανομένων και των υδατογενών (ECDC, 2013). Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) περίπου το 48,7% των τροφιμογενών νοσημάτων προέρχεται από τρόφιμα που έχουν παραχθεί σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων (Baser *et al.*, 2017). Τα περισσότερα τροφιμογενή νοσήματα μπορούν να προληφθούν με κατάλληλους χειρισμούς από το προσωπικό (WHO, 2015). Η εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων αποτελεί μια ευρέως χρησιμοποιούμενη διαδικασία, αποτελεσματική για την βελτίωση του επιπέδου της ασφάλειας των τροφίμων (Zanin *et al.*, 2017)

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ

Σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων, οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται να αναπτύσσουν και να εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (FSMS) που βασίζονται στις αρχές του HACCP συμπεριλαμβανομένων των προαπαιτούμενων (PRP'S) προγραμμάτων (Ricci *et al.*,2017). Οι υγιεινές συνθήκες και οι ορθές πρακτικές υγιεινής βασίζονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP'S) πριν την εφαρμογή των αρχών HACCP, τα οποία καλύπτουν τομείς όπως ο καθαρισμός και η απολύμανση, η αποχέτευση, η συντήρηση του εξοπλισμού και των κτιρίων, η υγιεινή και κατάρτιση του προσωπικού, ο έλεγχος των επιβλαβών ζώων, οι υποδομές της εγκατάστασης, το πόσιμο νερό (πάγος, ατμός κ.λπ.), η αποθήκευση, διανομή και μεταφορά, ο έλεγχος των προμηθευτών, η διαχείριση των αποβλήτων και η χωροθέτηση που περιλαμβάνει τον φυσικό διαχωρισμό των δραστηριοτήτων για την πρόληψη της μόλυνσης των τροφίμων (IFSA, 2004).

Κυρίως Θέμα

Η εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων αποτελεί απαίτηση του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004. Ο Κανονισμός προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την κατάρτιση στην υγιεινή των τροφίμων σε όσους χειρίζονται τρόφιμα στα όρια της επιχείρησής τους, καθώς επίσης και στους υπεύθυνους για την κατάρτιση και την διατήρηση των διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP. Σύμφωνα με τον *Codex Alimentarius*, χειριστές τροφίμων θεωρούνται τα πρόσωπα που *«χειρίζονται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, εξοπλισμό τροφίμων και σκεύη ή επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα»* (FAO/ WHO, 2003).

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να μεριμνούν ώστε το προσωπικό να διαθέτει επαρκείς δεξιότητες και να έχει γνώση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2016). Μπορεί να γίνει διάκριση μεταξύ της γενικότερης εκπαίδευσης (όλων των εργαζομένων) σχετικά με την υγιεινή και της ειδικής εκπαίδευσης σε θέματα HACCP. Οι εργαζόμενοι που διαχειρίζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου θα πρέπει να εκπαιδεύονται στις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP και οι οποίες αφορούν τα καθήκοντά τους (για παράδειγμα, οι απλοί χειριστές, οι σερβιτόροι κ.λπ. θα πρέπει να παρακολουθήσουν πρόγραμμα εκπαίδευσης σε θέματα υγιεινής τροφίμων, ενώ οι επικεφαλείς μάγειρες θα πρέπει να παρακολουθήσουν συμπληρωματικό πρόγραμμα εκπαίδευσης στις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP.

Σε διάφορες χώρες της ευρωπαϊκής Ένωσης δεν απαιτείται υποχρεωτικά η συμμετοχή του προσωπικού σε κλειστούς κύκλους προγραμμάτων κατάρτισης, ωστόσο στην Ελλάδα η συμμετοχή των χειριστών τροφίμων σε κλειστούς κύκλους κατάρτισης έχει υποχρεωτικό χαρακτήρα και εντάσσεται στις αρμοδιότητες του Ε.Φ.Ε.Τ. σύμφωνα με τον ιδρυτικό νόμο του Φορέα (ν.2741/1999).

3. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ Ε.Φ.Ε.Τ.

Για τον καθορισμό των όρων και των προϋποθέσεων της εκπόνησης και της έγκρισης των προγραμμάτων υποχρεωτικής εκπαίδευσης του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, καθώς και τη διαδικασία υλοποίησης τους εκδόθηκε η υπ' αρίθμ. 14708/2007 Υπουργική Απόφαση. Η διαδικασία της κατάρτισης εφαρμόζεται στο προσωπικό των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στα στάδια :

- Επεξεργασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς και διακίνησης τροφίμων
- Λιανικού εμπορίου,
- Διάθεσης των τροφίμων,
- Μαζικής εστίασης, ζαχαροπλαστικής ή
- είναι εργαστήριο παραγωγής τροφίμων μικρής δυναμικότητας.

Από τον υποχρεωτικό χαρακτήρα της συμμετοχής του προσωπικού στα προγράμματα εκπαίδευσης του Ε.Φ.Ε.Τ. εξαιρούνται οι επιχειρήσεις τροφίμων οι οποίες για λόγους ελέγχου των κινδύνων στα όρια της αρμοδιότητάς τους, εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP σε πλήρη ανάπτυξη. Επίσης, κατόπιν τροποποίησης των διατάξεων της Υπουργικής Απόφασης, εξαιρείται από τη διαδικασία το προσωπικό που διαθέτει τίτλο σπουδών από τον οποίο προκύπτει σαφώς ότι ο χειριστής τροφίμων είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων (Υ.Α. 439/2017).

Φορείς υλοποίησης των εκπαιδευτικών προγραμμάτων μπορούν να είναι οι ίδιες οι επιχειρήσεις τροφίμων για το προσωπικό τους, επαγγελματικοί φορείς, επιμελητήρια, κλαδικά σωματεία, εκπαιδευτικά ιδρύματα, εκπαιδευτικοί και άλλοι δημόσιοι οργανισμοί καθώς και διαπιστευμένα κέντρα δια βίου μάθησης. Για την υλοποίηση των προγραμμάτων εκπαίδευσης ακολουθείται το ελάχιστο περιεχόμενο που έχει εγκρίνει ο Ε.Φ.Ε.Τ. (πίνακας 1) καθώς επίσης και οι όροι και οι προϋποθέσεις που τίθενται στα πλαίσια της εκπαίδευσης ενηλίκων.

Κυρίως Θέμα

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα μπορεί να διαρκούν 8 με 12 ώρες και κατόπιν της ολοκλήρωσης του προγράμματος οι συμμετέχοντες χειριστές τροφίμων υπόκεινται σε εξετάσεις αξιολόγησης των γνώσεων τους. Το ερωτηματολόγιο περιέχει ερωτήσεις αξιολόγησης γνώσεων σε 5 θεματικά πεδία σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων (πίνακας 2) και διεξάγονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. ο οποίος χορηγεί βεβαίωση επιτυχούς περάτωσης. Τα τελευταία αριθμητικά στοιχεία που παρατίθενται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. δείχνουν ότι το ο αριθμός των τελικώς καταρτισθέντων ξεπερνάει τους 60.000 χειριστές τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ., 2016).

Πίνακας 1. Ελάχιστο περιεχόμενο κατάρτισης

Ελάχιστο περιεχόμενο κατάρτισης χειριστών τροφίμων στην υγιεινή των τροφίμων
Εισαγωγή στην ασφάλεια των τροφίμων
Οι μικροοργανισμοί και τα χαρακτηριστικά τους
Τροφικές δηλητηριάσεις και παρεμπόδιση τους
Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά χειριστών τροφίμων
Το εργασιακό περιβάλλον
Πρακτικές καθαρισμού
Κοινά μιάσματα και ο έλεγχος αυτών
Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων

Πηγή Ε.Φ.Ε.Τ. 2004

Πίνακας 2. Θεματικά πεδία αξιολόγησης γνώσεων των χειριστών τροφίμων στην υγιεινή και στην ασφάλεια των τροφίμων

Θεματικά πεδία ερωτήσεων	Αριθμός ερωτήσεων
Ο κόσμος των μικροβίων	14
Επιμόλυνση από τρόφιμα και τροφικές δηλη-τηριάσεις	16
Ασφάλεια των τροφίμων-προμήθειες/ παραλαβή	10
Διατηρώντας τα τρόφιμα ασφαλή	11
Ασφαλής ετοιμασία πριν το σερβίρισμα	11

Πηγή Ε.Φ.Ε.Τ. 2004

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ομοιογενής συνολική και ολοκληρωμένη εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων ο Ε.Φ.Ε.Τ. προχώρησε στη συγκρότηση μητρώου εκπαιδευτών από το οποίο πρέπει να επιλέγονται οι εκπαιδευτές από τον ενδιαφερόμενο φορέα υλοποίησης των εκπαιδευτικών προγραμμάτων (Υ.Α. 14707/2007). Ο Ε.Φ.Ε.Τ. έχει εκπονήσει εκπαιδευτικό πακέτο με εγχειρίδιο βασικής εκπαίδευσης, διαφάνειες και οπτικοακουστικό υλικό που χρησιμοποιείται αποκλειστικά από τις ενταγμένους στο μητρώο εκπαιδευτές που συμμετέχουν σε εγκεκριμένα από τον Ε.Φ.Ε.Τ. προγράμματα.

4. ΜΗΤΡΩΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

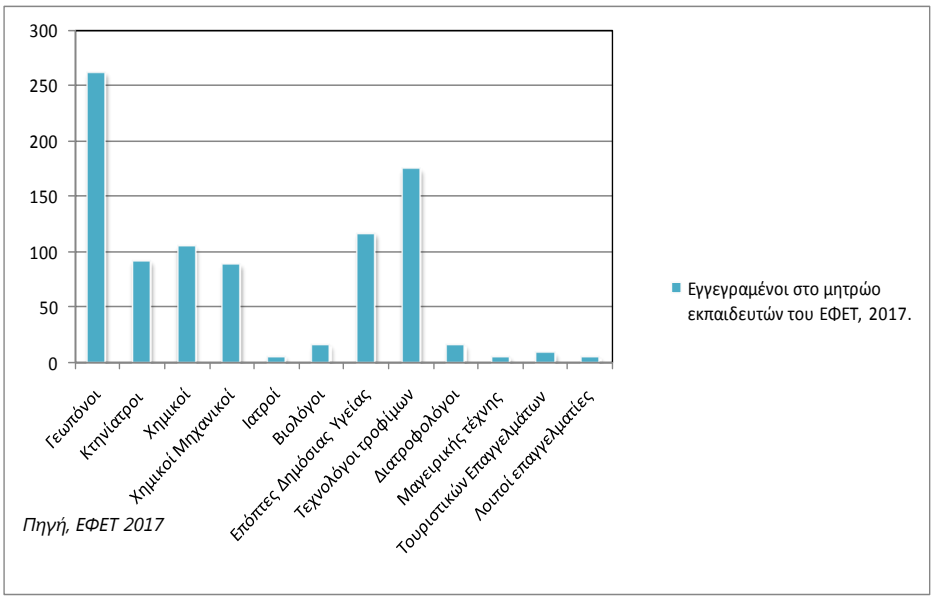
Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.), λαμβάνοντας υπόψη τη νομοθεσία για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, την Εθνική πολιτική και Ευρωπαϊκή στρατηγική για την εκπαίδευση των εμπλεκομένων στην αλυσίδα των τροφίμων, συγκρότησε Μητρώο Εκπαιδευτών με στόχο την αναβάθμιση του συστήματος της κατάρτισης, τη διασφάλιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών κατάρτισης και την ουσιαστική αναβάθμιση του εκπαιδευτικού δυναμικού μέσω των προγραμμάτων κατάρτισης προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων.

Με την έκδοση της Υ.Α 14707/2007 ορίζεται η έννοια της κατάρτισης για το προσωπικό που εμπλέκεται στον στην παραγωγή και τη διάθεση των τροφίμων ως το σύστημα που αποσκοπεί στην παροχή γνώσεων και δεξιοτήτων με στόχο την αναβάθμιση και τον εκσυγχρονισμό των γνώσεων του προσωπικού σε θέματα υγιεινής των τροφίμων. Εκπαιδευτής, ορίζεται ο ειδικός ο οποίος διαθέτει τα απαιτούμενα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα για την άσκηση του συγκεκριμένου έργου ή του επαγγέλματος καθώς και τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την προσέγγιση των καταρτιζομένων.

Στο Μητρώο Εκπαιδευτών Επιχειρήσεων Τροφίμων αποτυπώνονται τα στοιχεία των εκπαιδευτών ως προς τα τυπικά τους προσόντα, την επαγγελματική τους εμπειρία καθώς και τη διδακτική τους εμπειρία, καθώς και τα πρόσθετα στοιχεία τους (παιδαγωγική κατάρτιση, συμμετοχή σε άλλα προγράμματα κατάρτισης κ.λπ.). Το μητρώο δέχεται εγγραφές από κατόχους τίτλων σπουδών οι οποίοι είναι συναφείς με τον τομέα των τροφίμων (γράφημα 1). Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για διεπιστημονική προσέγγιση στον τομέα των τροφίμων. Την τρέχουσα περίοδο στο μητρώο εκπαιδευτών του προσωπικού των Επιχειρήσεων Τροφίμων είναι περίπου 900 εγγεγραμμένοι εκπαιδευτές διαφόρων ειδικοτήτων.

Κυρίως Θέμα

Γράφημα 1. Εγγεγραμμένοι στο μητρώο εκπαιδευτών ανά κλάδο



5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Σύμφωνα με το πρότυπο του *Codex Alimentarius* για την υγιεινή των τροφίμων, η εκπαίδευση στου προσωπικού στην υγιεινή των τροφίμων αποτελεί ζήτημα θεμελιώδους σημασίας. Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να διαθέτουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που τους επιτρέπουν να χειρίζονται τα τρόφιμα με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο (FAO/WHO,2003). Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέτει την απαίτηση για την κατάρτιση του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα και οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν εξασφαλίζουν αυτή την κατάρτιση στα όρια της επιχείρησής τους.

Στην Ελλάδα, ο Ε.Φ.Ε.Τ. ως η αρμόδια αρχή για την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, παρέχει τεχνική βοήθεια στις επιχειρήσεις μέσω της εκπαίδευση του προσωπικού τους στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Είναι σκόπιμο να εξετάζεται το ενδεχόμενο επαναληπτικής εκπαίδευσης, καθώς και η συχνότητά της, ανάλογα με τις ανάγκες της εγκατάστασης και των δεξιοτήτων που έχουν επιδειχθεί (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2016). Σύμφωνα με τη διαδικασία που ισχύει στην Ελλάδα, στη νομοθεσία δεν έχει προβλεφθεί επαναληπτική εκπαίδευση, ωστόσο στην περίπτωση που κατά τον επίσημο έλεγχο διαπιστωθεί ανεπαρκής εκπαίδευση του προσωπικού μπορεί το κλιμάκιο του ελέγχου να εισηγηθεί την εκ νέου εκπαίδευση του προσωπικού ως διορθωτική ενέργεια σε περίπτωση μη συμμόρφωσης (Ε.Φ.Ε.Τ., 2017). Η τροποποίηση της διαδικασίας αξιολόγησης των χειριστών τροφίμων βρίσκεται σε εξέλιξη με στόχο την ποιοτική αναβάθμιση της διαδικασίας, την ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού και έντυπου αξιολόγησης στην αγγλική γλώσσα για τις ανάγκες κατάρτισης των αλλοδαπών χειριστών τροφίμων καθώς και τους όρους επαναξιολόγησης των χειριστών τροφίμων που επιδεικνύουν χαμηλό επίπεδο γνώσης και έλλειψη δεξιοτήτων κατά τον χειρισμό των τροφίμων.

Συμπερασματικά η εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων παρέχεται με σκοπό την πρόληψη των τροφιμογενών επιδημιών μέσω της αναβάθμισης των γνώσεων των προσωπικού, της υιοθέτησης καλών πρακτικών χειρισμού των τροφίμων, της αποφυγής τα εσφαλμένων πρακτικών κατά την παρασκευή και τη διάθεση των τροφίμων, έτσι ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος πρόκλησης βλάβης στην υγεία των καταναλωτών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αρβανιτίδου - Βαγιωνά, Μ. (2013). Υγιεινή. Θεσσαλονίκη: university studio press.

Ελληνική Δημοκρατία. (1999). Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων και άλλες διατάξεις. (1999). Νόμος 2741 ΦΕΚ Α'199/28/9/99. (Τόμ. Α', Αρ. 199). Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο.

Ελληνική Δημοκρατία. (2006). ΚΥΑ 15523/2006. *Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου*. Τεύχος Β', Αρ. 1187/31.08.2006. Αθήνα: Εθνικό τυπογραφείο.

Ελληνική Δημοκρατία. (2014). Νόμος. 4235/2014 / Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (Τόμ. Α', Αρ. 32/11.02.2014): Εθνικό τυπογραφείο.

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. (2016). *Ετήσια έκθεση 2016*. Αθήνα: Ε.Φ.Ε.Τ.. Available at: http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/library/plans(Retrieved January 17, 2018).

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. (2017). *Οδηγίες εφαρμογής της υπ' αρίθμ. 14708/2007 (ΦΕΚ 1616/τ.Β'/17.08.2007) Υπουργικής Απόφασης, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει*. Εγκύκλιος. (Αρ. 14203/07.11.2017). Αθήνα: Ε.Φ.Ε.Τ.

Ελληνική Δημοκρατία. (2007). Υπουργική Απόφαση με αρίθμ. 14707/2007 *«Μητρώο εκπαιδευτών ΕΦΕΤ»*. (ΦΕΚ 1615/τΒ'/17.08.2007), Αθήνα. Εθνικό τυπογραφείο.

Ελληνική Δημοκρατία. (2007). Υπουργική Απόφαση με αρίθμ. 14708/2007. *«Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων»*. (ΦΕΚ 1615/τΒ'/17.08.2007), Αθήνα. Εθνικό τυπογραφείο.

Ελληνική Δημοκρατία. (2017). Υπουργική Απόφαση με αρίθμ. 439 /2017 *"Τροποποίηση της υπ' αρίθμ. 14708/2007, Υπουργικής Απόφασης «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων»*. (ΦΕΚ 2873/τΒ'/21.08.2007), Αθήνα. Εθνικό τυπογραφείο.

Υπουργείο Εσωτερικών. (2012) Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας. Υγειονομική Νομοθεσία. (Τόμ. Τόμος, Αρ. 34 Ά). Αθήνα: Τμήμα εκδόσεων και γραμματειακής λογιστικής εξυπηρέτησης

Baser, Furkan; Ture, Hasan; Abubakirova, Aktolkin; Sanlier, Nevin; Cil, Burhan (2017): *Structural modeling of the relationship among food safety knowledge, attitude and behavior of hotel staff in Turkey*. In Food Control 73, pp. 438–444. DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.08.032.

ECDC (2014). Annual epidemiological report. Reporting on 2011 surveillance data and 2012 epidemic intelligence data 2013.Stockholm: ECDC (Surveillance report).

European Parliament. (2004). Regulation 852/2004. *"Food hygiene"*. (Vol. L 139, p. 1). Brussels.

European Commission. (2005). DG SANCO / 1955/2005. *"Guidance document on the implementation of procedures based on HACCP principles and on facilitation"*. Announcement in the Official Journal of the EU. Brussels: Directorate-General for Health and Consumer Protection.

European Commission. (2016). Commission Notice on *"the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs (PRPs) and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses"*. Commission notice No. 2016/C 278/01.

FAO / WHO. (2003). Codex Alimentarius, *"Recommended international code of practice. General principles of food hygiene"*. CAC/RCP 1-1969/2003. Rome, Italy.

FSAI (Food Safety Authority of Ireland). (2004). *"Guidance Note 11: Assessment of compliance with the HACCP based element (regulation 4.2) of the European Communities (Hygiene of foodstuffs)"* Regulations 2000. (S.I. No. 165 of 2000). Dublin, Ireland.

Hassan, Hussein; Dimassi, Hani (2014): *Food safety and handling knowledge and practices of Lebanese university students*. In Food Control 40. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.11.040.

Ricci, Antonia; Chemaly, Marianne; Davies, Robert; Fernández Escámez, Pablo Salvador; Girones, Rosina; Herman, Lieve *et al.* (2017): *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*. In EFS2 15 (3), p. 411. DOI: 10.2903/j.efsa.2017.4697.

World Health Organization (2015), *WHO estimates of the global burden of food borne diseases: food borne disease burden epidemiology reference group 2007-2015*. ISBN 978 92 4 156516 5, Geneva, Switzerland.

Zanin, L. M., Da Cunha, D. T., De Rosso V., & Capriles, V. D. and Stedefeldt E (2017): Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. Food Research International, 100, 53 – 62.

Νέα της Ε.Δ.Υ.Π.Υ.

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ 8ου FORUM ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Με χαρά πληροφορηθήκαμε την ανάληψη από το Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας της διοργάνωσης του 8ου FORUM της Δημόσιας Υγείας στη Λάρισα και το Βόλο στις 22-25 Νοεμβρίου του 2018.
Επειδή το εν λόγω συνέδριο έχει επετειακό χαρακτήρα στη μνήμη του αείμνηστου Ακαδημαϊκού Καθηγητή Δημητρίου Τριχόπουλου, ομόφωνα το Δ.Σ της Ε.Δ.Υ.Π.Υ αποφάσισε να συνδράμει στη διοργάνωση του συνεδρίου.
Καλούμε τα μέλη της Ε.Δ.Υ.Π.Υ να συμμετάσχουν στο συνέδριο με τη φυσική τους παρουσία αλλά και με την συμμετοχή εργασιών.

Για το Δ.Σ της Ε.Δ.Υ.Π.Υ
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Προσεχείς εκδηλώσεις

12ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ

Ημερομηνία: **19-21 Μαρτίου 2018** ***Τόπος διεξαγωγής:*** **Αθήνα**

Το Συνέδριο διοργανώνεται από την Ελληνική Εταιρεία Δημόσιας Υγείας (Ε.Ε.Δ.Υ.) και τον Τομέα Δημόσιας και Διοικητικής Υγιεινής της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας (Ε.Σ.Δ.Υ.)

Το κεντρικό θέμα του Συνεδρίου είναι **«Ενιαία Υγεία: Άνθρωποι, Ζώα, Περιβάλλον».** Στο συνέδριο θα παρουσιαστούν οι νεότερες εξελίξεις γύρω από την αλληλεπίδραση των τριών βασικών αξόνων της Δημόσιας Υγείας και στη διαμόρφωση του υγειονομικού τοπίου στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα του Συνεδρίου
www.publichealth2018.gr