ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Παραϊατρικό προσωπικό

ΕΚΔΟΣΗ:	3
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:	29/09/2024

Τομέας Πολιτικής	Κωδικός ΓΠ	Τίτλος Θέσης Εργασίας
Υγεία	5.9	Παραϊατρικό προσωπικό ΑΥΤΟΤΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Φορέας
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΕΡΚΥΡΑΣ " ΑΓΙΑ ΕΙΡΗΝΗ"

Μονάδα
2.ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ | ΑΥΤΟΤΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Κωδικός Θέσης	Εξυπηρέτηση Πολίτη
5676254669	ΝΑΙ

Διεύθυνση Εργασίας
6Ο ΧΛΜ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΙΤΣΑΣ, 49100, ΔΗΜΟΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΠΟΝΤΙΩΝ ΝΗΣΩΝ, Ελλάδα

Εργασιακή Σχέση
ΜΟΝΙΜΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ /ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ /ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ

Κατηγορία Προσωπικού	Εντός Προσοντολογίου
ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	ΝΑΙ

Κατηγορία Εκπαίδευσης	Κλάδος	Ειδικότητα
ΤΕ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σύντομη Περιγραφή Θέσης

Ασχολείται με την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά, την αποθήκευση και τον έλεγχο της ποιοτικής κατάστασης των τροφίμων. Επιβλέπει τις εργασίες για την επεξεργασία των πρώτων υλών φυτικής ή ζωικής προέλευσης από το στάδιο της συλλογής τους ως τη δημιουργία του τελικού προϊόντος που διατίθεται προς κατανάλωση. Φροντίζει, ακόμα, για τον ποιοτικό έλεγχο των παραγόμενων τροφίμων, την τυποποίησή τους και τη δημιουργία νέων ειδών. Όταν ο Τεχνολόγος Τροφίμων εργάζεται σε εργοστάσιο, εποπτεύει το χειρισμό των συσκευών με τις οποίες γίνεται η βιομηχανική επεξεργασία των τροφίμων, μελετά τους τρόπους και τα μέσα συσκευασίας τους για τη βέλτιστη διατήρησή τους, εποπτεύει τις μηχανές συσκευασίας και διατηρεί αρχείο των εργασιών που αφορούν την επεξεργασία των τροφίμων. Επίσης, ο Τεχνολόγος Τροφίμων έχει την ευθύνη για την εκπαίδευση και το συντονισμό των εργασιών των ατόμων που εργάζονται στον τομέα του. Όταν εργάζεται σε εργαστήριο προβαίνει σε φυσικές, μικροβιολογικές και οργανοληπτικές δοκιμές για τον έλεγχο των πρώτων υλών των τροφίμων, καθώς και των τελικών προϊόντων, αναζητά τρόπους για τη βελτίωση των προϊόντων που υπάρχουν και προσπαθεί να δημιουργήσει νέα προϊόντα. Όταν εργάζεται εκτός εργαστηρίου, επιθεωρεί τους

τόπους παραγωγής και τυποποίησης τροφίμων, δίνει οδηγίες για τον έλεγχο της ποιότητας και της υγιεινής των προϊόντων και επιβλέπει τη μεταφορά και αποθήκευση των τροφίμων, ώστε να μη διατρέχουν κίνδυνο αλλοίωσης.

Γενικό Προφίλ	
Μισθολογικές Προβλέψεις	**Βαθμοί**
ΕΝΙΑΙΟ ΜΙΣΘΟΛΟΓΙΟ - Ν. 4354/2015 (ΦΕΚ Α' 176), ΚΕΦ. Β'	• Α΄ • Β΄ • Γ΄ • Δ΄
☐Επιπλέον αμοιβές	

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	**Αναφέρεται σε**
• Όλοι οι Δημόσιοι Φορείς	• Προϊστάμενο μονάδας • Διευθυντή Ιατρικής Υπηρεσίας • Διοικητής

Κύρια καθήκοντα

- Χειρίζεται τον ιατροτεχνολογικό εξοπλισμό και διενεργεί τις προβλεπόμενες από την ειδικότητά του παραϊατρικές πράξεις υπό την επίβλεψη του οργανικού του προϊστάμενου.
- Συμμετέχει σε διαδικασίες προμήθειας, συντήρησης και ελέγχου ιατρικού εξοπλισμού της μονάδας υγείας που υπηρετεί.
- Σχεδιάζει, συμμετέχει και υλοποιεί διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας, εσωτερικής αξιολόγησης και πιστοποίησης.
- Σχεδιάζει/συμμετέχει σε ενέργειες επιμορφωτικού χαρακτήρα στο πλαίσιο της συνεχιζόμενης δια βίου εκπαίδευσης.
- Συμμετέχει σε διεπιστημονικές ομάδες και επιτροπές.
- Το καθηκοντολόγιο των υπαλλήλων των κλάδων ΤΕ Τεχνολόγων Τροφίμων, καθορίζεται αφενός μεν από τα
- καθήκοντα που περιγράφονται στα επαγγελματικά τους δικαιώματα αφετέρου δε και από τα καθήκοντα που
- τους ανατίθενται κάθε φορά από τον Προϊστάμενο του τμήματος και δύναται να ασκηθούν από αυτούς.
- Συγκεκριμένα:
- Ενημερώνει τον προϊστάμενο του τμήματος Διατροφής για ανάγκες εκπαίδευσης
- Παρακολουθεί όλη την παραγωγική διαδικασία, από την παραλαβή και επεξεργασία των α υλών μέχρι την
- παραγωγή, αποθήκευση και διανομή τελικών προϊόντων.
- Προγραμματίζει την παραγωγή με βάση τις ανάγκες και τις δυνατότητες που υπάρχουν.
- Συλλέγει τα έντυπα ελέγχου παραγωγής μετά την ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας και τα αρχειοθετεί.
- Είναι υπεύθυνος για την επίλυση πιθανών προβλημάτων στην παραγωγή.
- Υπεύθυνος για τον έλεγχο της υγιεινής και καθαριότητας στον χώρο παραγωγής.
- Εξασφαλίζει ότι εγκαθίστανται, εφαρμόζονται και τηρούνται οι διεργασίες που απαιτούνται για το Σύστημα
- Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (αρχές του HACCP)..
- Εξασφαλίζει τον έλεγχο των εντύπων/αρχείων και εγγράφων του συστήματος
- Διατηρεί φάκελο με τις προδιαγραφές α υλών και τελικών προϊόντων.
- Αξιολογεί τα ΣΔΑΤ και ΣΔΠ των προμηθευτών εφ όσον απαιτείται
- Είναι υπεύθυνος για την αξιολόγηση των προμηθευτών σε συνεργασία με τον προϊστάμενο του τμήματος.

• Είναι αρμόδιος για την διευθέτηση των μη-συμμορφούμενων προϊόντων • Βρίσκεται σε επικοινωνία με τρίτους για θέματα που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων (π.χ. προμηθευτές, • φορείς πιστοποίησης, ΕΦΕΤ κλπ).

Θεσμική Εκπροσώπηση και Συνεργασία

Απαιτούμενα Προσόντα	
Ύπαρξη Ειδικών Οργανικών Διατάξεων	ΟΧΙ
Τυπικά Προσόντα	
Τυπικά Προσόντα βάσει ΠΔ 85/2022	α) Πτυχίο ή δίπλωμα Τεχνολογίας Τροφίμων ή Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων ή Τεχνολόγων Γεωπόνων με κατεύθυνση προχωρημένου εξαμήνου Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. της ημεδαπής ή ισότιμος τίτλος αντίστοιχης ειδικότητας σχολών της αλλοδαπής. β) Γνώση χειρισμού Η/Υ στα αντικείμενα: (i) επεξεργασίας κειμένων, (ii) υπολογιστικών φύλλων και (iii) υπηρεσιών διαδικτύου.
Επιθυμητά Προσόντα	
Επιθυμητές Γνώσεις	• Γνώση των διεθνών κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. • Γνώση κανόνων ηθικής και δεοντολογίας. • Γνώση της νομοθεσίας για τα δικαιώματα των ασθενών. • Γνώση χρήσης ιατροτεχνολογικού εξοπλισμού. • Χειρισμός ειδικών εφαρμογών στο αντικείμενο του • Συνεχής επιμόρφωση και συμμετοχή σε εκπαίδευση που άπτεται του αντικειμένου • Γνώση χειρισμού ηλεκτρονικού υπολογιστή και ιδίως των βασικών προγραμμάτων, όπως α) επεξεργασία κειμένων, β) υπολογιστικά φύλλα, γ) υπηρεσίες διαδικτύου.
Ειδικές απαιτήσεις θέσης Εργασίας	
Εμπειρία	

Δεξιότητες	
Δεξιότητα	**Επιθυμητό επίπεδο**
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΝΩΣΗΣ	Υψηλό
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ & ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	Υψηλό
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΗΓΕΤΙΚΟΤΗΤΑ	Χαμηλό
ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΗ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο

Διάρκεια θητείας (έτη)	Υποχρεωτική επιμόρφωση	Άλλες Πληροφορίες
	ΟΧΙ	