



Το ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ θα υλοποιήσει Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα με τίτλο: **Εκπαίδευση στην Εφαρμογή των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με την Υ.Α. 110581/6-5-25**, διάρκειας 30 ωρών που οδηγεί σε Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης.

Η εκπαίδευση θα γίνεται με *τηλεκπαίδευση*, 2 φορές την εβδομάδα - Τρίτη και Πέμπτη 19:00 – 21:00.

Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Γιάννης Τσάκνης

Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ευσταθία Τσάκαλη

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ: Οι εκπαιδευόμενοι είτε εργάζονται σε επιχειρήσεις τροφίμων που εφαρμόζουν Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων και πρέπει να εκπαιδευτούν σύμφωνα με την Υ.Α. 110581/6-5-25, είτε είναι πτυχιούχοι συναφών με την τεχνολογία τροφίμων τμημάτων και θέλουν να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους στα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Θα διδαχθούν οι παρακάτω ενότητες:

1. Εισαγωγή στο Σύστημα HACCP (Μέρος Α) – 2 h (ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ)

-Ιστορική εξέλιξη HACCP

-Νομοθεσία ΕΕ & Εθνική

-Βασικές έννοιες HACCP (κίνδυνοι, ανάλυση επικινδυνότητας, διόρθωση/διορθωτική ενέργεια κ.α)

2. Εισαγωγή στο Σύστημα HACCP (Μέρος Β) – 2 h (ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ)

- Οι 7 αρχές του HACCP

- 14 ΒΗΜΑΤΑ

3. Προαπαιτούμενα προγράμματα (GHP) – 2h (ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ)

- Πεδία που εξετάζονται στο πλαίσιο της GHP.

- Βασικές αρχές GHP ανά πεδίο

4. Διαγράμματα ροής – Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου & Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα – Τεχνικές Προδιαγραφές – 2 h (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

-Ορισμός, σημαντικότητα και ανάπτυξη διαγραμμάτων ροής παραγωγής,

-Ορισμοί και τρόποι διαχείρισης CCPs και oPRPs

Τεχνικές προδιαγραφές: τι είναι, πώς συντάσσονται, προδιαγραφές πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας και τελικού προϊόντος, ο ρόλος στη συμμόρφωση και στην τεκμηρίωση HACCP

5. Επισήμανση Τροφίμων (Μέρος Α) – 2 h (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

- Νομοθεσία επισήμανσης ΕΕ 1169/2011 και Εθνική νομοθεσία

-Υποχρεωτικές πληροφορίες (ονομασία, συστατικά, αλλεργιογόνα, καθαρό βάρος, ημερομηνίες κ.α.)

6. Επισήμανση Τροφίμων (Μέρος Β) – 2 h (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

-Διατροφικοί ισχυρισμοί

-Εθελοντικές πληροφορίες

-Παραδείγματα λανθασμένης/ορθής επισήμανσης

7. Case study – Ανάπτυξη και Εφαρμογή Συστήματος HACCP σε Catering (Μέρος Α)
(ΤΣΑΚΝΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ)

8. Case study – Ανάπτυξη και Εφαρμογή Συστήματος HACCP σε Catering (Μέρος Β) –
2 h (ΤΣΑΚΝΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ)

9. Case study – Ανάπτυξη και Εφαρμογή Συστήματος HACCP σε Γαλακτοκομικά
Προϊόντα – 2 h (ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ)

10. Case study – Ανάπτυξη και Εφαρμογή Συστήματος HACCP σε κρέας και
κρεατοσκευάσματα (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

11. Βασικές αρχές Συστημάτων BRC, IFS και Halal (ΤΣΑΚΝΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ)

-Σύντομη παρουσίαση διεθνών προτύπων

-Συγκριτικά σημεία με HACCP

- Ο Ρόλος τους στις εξαγωγές και στην εμπιστοσύνη καταναλωτών

12. Αρχεία τεκμηρίωσης πλήρους συστήματος HACCP (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

- Εκμάθηση των αρχείων που τεκμηριώνουν την εφαρμογή του συστήματος
HACCP και της ορθής παρακολούθησής τους

- Τι πρέπει να εμπεριέχεται σε κάθε φάκελο και τι να ελέγχεται

13. Κουλτούρα Ασφάλειας Τροφίμων (ΤΣΑΚΩΝΑ ΣΟΦΙΑ)

- Βασικές έννοιες της κουλτούρας

- Αναγκαιότητα καθορισμού κουλτούρας ασφάλειας και τρόποι ορθής
μετάδοσής της

14. Ανάπτυξη σχεδίου Food Defence (ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ)

- Νοθεία: ορισμός και πώς διαπιστώνεται

- Ποιες είναι οι κακόβουλες ενέργειες και με ποια προληπτικά μέτρα μπορούν
να αποφευχθούν

- Παραδείγματα νοθείας / κακόβουλων ενεργειών

15. Ανάπτυξη συστήματος ιχνηλασιμότητας (ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ)

- Τι είναι η ιχνηλασιμότητα

- Νομοθετικές απαιτήσεις

- Ανάπτυξη διαδικασιών ιχνηλασιμότητας

**Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα, ανέρχεται στα 300 Ευρώ.*

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να κάνουν αίτηση συμμετοχής στο πρόγραμμα μέχρι
20/10/2025 στον παρακάτω σύνδεσμο, όπου υπάρχουν πρόσθετες πληροφορίες:

<https://kedivim.uniwa.gr/course/asfaleia-trofimon-ekpaidefsi-ypourgiki-apofasi-110581/>