



ΗΜΕΡΙΔΑ
Παρασκευή
08-03-2024

Ασφάλεια Τροφίμων: Βασικές αρχές, Νέες τεχνολογίες και Επιχειρηματικότητα

- 9:15 - 9:30 Έναρξη ημερίδας – Καλωσόρισμα
Καθηγητής Δημήτριος Άγγελος - Πρόεδρος Τμήματος Χημείας
Συντονιστής, Δρ. Αντώνης Κουβαράκης - Τμήμα Χημείας
- 9:30 - 10:00 Δρ. Χρυσταλλίνη Χατζηχαράλαμπος – Τμήμα Χημείας, Food Risk Assessor, EFSA Scientific support
Βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων
- 10:00 - 10:30 Δρ. Μαρίνα Γουμένου – Γενικό Χημείο Κράτους
Νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων – Διαμόρφωση, εφαρμογή και διασφάλιση
- 10:30 - 11:00 Εμμανουέλα Σκουληκάρη – Χημικός, MSc, ιδρύτρια Optimum ES
Απαιτήσεις συμμόρφωσης και πρότυπα: HACCP & ISO 17025
- 11:00 - 11:30 Διάλειμμα - καφέ
- 11:30 - 12:00 Μάνος Χριστοφάκης – Χημικός, MSc, Υπεύθυνος Πιστοποιήσεων Creta Farms Foods SA
Βιομηχανικές εφαρμογές ασφάλειας τροφίμων: η περίπτωση της Creta Farms.
- 12:00 - 12:30 Μάνος Κασσάκης – CEO, Αλλαντικά Κασσάκης
Ξεκινώντας μια επιχείρηση στον τομέα των τροφίμων: υπάρχει συνταγή επιτυχίας;
- 12:30 - 1:00 Δρ. Στεφανάκης Αλέξανδρος – Βιοερευνητικά Εργαστήρια Α.Ε. Biolab Crete
«Μια μέρα στο εργαστήριο»: Διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων και η ανάγκη συμμόρφωσης των επιχειρήσεων που εμπλέκονται. Η αναγκαιότητα των εργαστηριακών αναλύσεων.
- 1:00 - 1:45 Ελαφρύ γεύμα
- 1:45 - 2:15 Αναπλ. Καθ. Απόστολος Σπύρος – Τμήμα Χημείας
Σύγχρονες τεχνολογίες στην ανάλυση τροφίμων
- 2:15 - 2:45 Δρ. Χρυσταλλίνη Χατζηχαράλαμπος – Τμήμα Χημείας, Food Risk Assessor, EFSA Scientific support
Καινοτομίες και νέες επιχειρηματικές δραστηριότητες στην ασφάλεια τροφίμων.
- 2:45 - 3:15 Δρ. Δημοσθένης Χοχλάκης – Σχολή Ιατρικής, Ερευνητής – Μοριακή Μικροβιολογία
Η χρήση συσκευασιών με αντιμικροβιακές ιδιότητες στην ασφάλεια τροφίμων.
- 3:15 - 3:30 Κλείσιμο ημερίδας

Με την στήριξη
της Ένωσης
Ελλήνων Χημικών



Με τη συνεργασία:



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
UNIVERSITY OF CRETE

Μονάδα
Καινοτομίας και
Μεταφοράς
Τεχνολογίας του
ΠΚ



Γενικό Χημείο του Κράτους



ENVIRONMENT • SOCIETY
QUALITY • FOOD • PUBLIC HEALTH • LAB