

«Ασφάλεια Τροφίμων: Βασικές αρχές, Νέες τεχνολογίες και Επιχειρηματικότητα»
Τμήμα Χημείας, Αίθουσα σεμιναρίων, Πανεπιστήμιο Κρήτης

Η ημερίδα στοχεύει σε μια ολοκληρωμένη παρουσίαση των πρακτικών ασφαλείας τροφίμων, καλύπτοντας εισαγωγικές αλλά και πιο προχωρημένες έννοιες. Αρχικά γίνεται εισαγωγή στους κινδύνους στα τρόφιμα που απειλούν τη δημόσια υγεία, τους χημικούς κινδύνους, τις συνήθεις τροφιμογενείς λοιμώξεις, και τις βασικές αρχές ελέγχου, υγιεινής και ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων. Παρουσιάζεται το νομοθετικό πλαίσιο της ασφαλείας των τροφίμων τονίζοντας τον ρόλο των ελεγκτικών αρχών (π.χ. EFSA) στη διασφάλιση της συμμόρφωσης. Γίνεται επίσης γνωριμία με τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων, όπως το HACCP, τα πρότυπα ISO, και τις βέλτιστες πρακτικές για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

Γίνεται επίσης εισαγωγή στις αναλυτικές μεθόδους που διασφαλίζουν ασφάλεια, ποιότητα, αυθεντικότητα, και διατροφικό περιεχόμενο, με επίκεντρο στο ρόλο του χημικού. Παρουσιάζονται καινοτομίες και τεχνολογικές προσπάθειες όπως π.χ. έξυπνη συσκευασία, νανοτεχνολογία, ιχνηλασιμότητα, κ.ά., με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας, της ασφαλείας, και τη βιωσιμότητα της τροφικής αλυσίδας.

Ξεχωριστή έμφαση δίνεται στο ελληνικό επιχειρηματικό τοπίο, με ομιλίες από στελέχη τριών ελληνικών εταιριών: παρουσιάζουν τον ρόλο τους στην ασφάλεια και την πιστοποίηση, σύγχρονες τεχνολογίες ασφαλείας που εφαρμόζουν αλλά και την εμπειρία τους όσον αφορά τις προκλήσεις και τις ευκαιρίες για νέες επιχειρήσεις.

Στους συμμετέχοντες θα δοθούν βεβαιώσεις παρακολούθησης
Οργάνωση - Συντονισμός - Δρ. Χ. Χατζηχαράλαμπος & Δρ. Α. Κουβαράκης

Συνεργαζόμενοι φορείς – ομιλητές



**Με την υποστήριξη
της Ένωσης Ελλήνων Χημικών**



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
UNIVERSITY OF CRETE



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- 9:15 - 9:30 **Έναρξη ημερίδας – Καλωσόρισμα**
Καθηγητής Δημήτριος Άγγλος - Πρόεδρος Τμήματος Χημείας
Συντονιστής, Δρ Αντώνης Κουβαράκης - *Τμήμα Χημείας*
- 1^η Συνεδρία: Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων**
- 9:30 - 10:00 **Δρ Χρυσταλλίνη Χατζηχαράλαμπος – Τμήμα Χημείας, Food Risk Assessor, EFSA Scientific support**
Βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων
- 2^η Συνεδρία: Νομοθεσία και απαιτήσεις συμμόρφωσης**
- 10:00 - 10:30 **Δρ Μαρίνα Γουμένου – Γενικό Χημείο Κράτους**
Νομοθεσία για την ασφάλεια 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 - καφές**
- 3^η Συνεδρία: Πρακτικές εφαρμογές της τεχνολογίας ασφάλειας τροφίμων**
- 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. BiolabCrete**
«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**
- 4^η Συνεδρία: Τεχνολογική πρόοδος στην Ασφάλεια Τροφίμων**
- 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**