

Διαχείριση Ασφάλειας στην Αλυσίδα Τροφίμων

Το ΤΕΕ διοργανώνει Διημερίδα με θέμα «Διαχείριση Ασφάλειας στην Αλυσίδα Τροφίμων – Εφαρμογή HACCP. Εμπειρίες – Προβλήματα – Εξελίξεις – Πιστοποίηση». Η Διημερίδα θα γίνει με ελεύθερη είσοδο και με τη συμμετοχή στη διοργάνωση του Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών Ελλάδας.

Το ΤΕΕ πήρε την απόφαση για τη διοργάνωση της Διημερίδας αυτής μετά τις αλλαγές που έγιναν ως προς τη νομοθεσία των τροφίμων (Κανονισμοί ΕΚ 178/2002 και 852/2004), τους φορείς ελέγχου (ΕΦΕΤ, Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων – EFSA), την εφαρμογή των συστημάτων HACCP και την πιστοποίησή τους στις βιομηχανίες τροφίμων στην Ελλάδα (πρότυπο ΕΛΟΤ 1416), αλλά και διεθνώς (υπό έκδοση πρότυπο ISO 22000).

Στη Διημερίδα θα αναλυθούν θέματα σχετικά με την εμπειρία από την εφαρμογή συστημάτων HACCP, τις δυσκολίες και τα προβλήματα, την ικνηλασιμότητα των προϊόντων, τη λειτουργία του κρατικού ελέγχου, την πιστοποίηση των συστημάτων ασφάλειας των τροφίμων, τη διαχείριση των κινδύνων σε επίπεδο βιομηχανίας και ΕΕ, τον καταμερισμό της ευθύνης σε θέματα διατροφικών κρίσεων κλπ. Σκοπός επίσης της Διημερίδας είναι να συντονιστούν οι προσπάθειες για το κοινό ζητούμενο, δηλαδή την παροχή ασφαλών τροφίμων για τον καταναλωτή.

Το πρόγραμμα της Διημερίδας έχει ως εξής:

Πέμπτη 7 Ιουλίου

Πρώτη ενότητα (9.00 - 12.00)

Χαιρετισμοί – Προσφωνήσεις

Κήρυξη έναρξης εργασιών

«Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων και οι συσχετισμοί δραστηριοτήτων» **Α. Ασημακοπούλου**, Πρ. Γεν. Δ/ντρια του ΓΧΚ, Μέλος του ΔΣ της «Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων»

«Εμπειρίες και Προβλήματα από την εφαρμογή του συστήματος HACCP – Η άποψη του ΕΦΕΤ» **Ε. Λάζος**, Αντιπρόεδρος ΕΦΕΤ

«Ικνηλασιμότητα και ασφάλεια των τροφίμων» **Δρ.**

Σ. Κυριακίδης, Χημικός, Γεν. Χημείο Κράτους, Δι-

εύθυνση Τροφίμων

«Προβλήματα κατά την εφαρμογή του συστήματος HACCP από τις επιχειρήσεις - Ιδιαιτερότητες της εφαρμογής του συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης» **Δ. Μελάς**, Κτηνίατρος - Μικροβιολόγος Τροφίμων, Υπ. Αγρ. Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Αθηνών, Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων Αθηνών

«Διατροφικές κρίσεις και προϋποθέσεις για τη σωστή αντιμετώπισή τους στη χώρα μας - Απαιτήσεις της ΕΕ» **Δ. Βασιλειάδου**, Καθ/τρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, ΑΠΘ, πρώην Αντιπρόεδρος ΕΦΕΤ

«Εφαρμογή των αρχών Ποσοτικής Ανάλυσης Επικινδυνότητας από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)» **Γ.Ι. Νυχάς**, Καθ/τής Μικροβιολογίας, Γεωπονικό Παν. Αθηνών, Μέλος της Επιστημ. Ο.Ε. για τους Βιολογικούς Κινδύνους της EFSA

«Ανάλυση Επικινδυνότητας και Ποσοτικοποίηση Κινδύνων HACCP-FSOs (Food Safety Objectives) – Προϋποθέσεις Υγιεινής (PRPs)» **Κ. Τζιά**, Αναπλ. Καθ/τρια ΕΜΠ, Εργ. Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χ.Μ. ΕΜΠ



Ερωτήσεις – Παρεμβάσεις

Δεύτερη ενότητα (12.30 - 14.30)

«Ικνηλασιμότητα: Θεσμικό πλαίσιο και πρακτική εφαρμογή. Case study εφαρμογής σε βιομηχανία τροφίμων» **Ρ. Γαμβρός**, Δ/ντής Ποιότητας NESTLE Νοτιοανατολικής Ευρώπης

«Εφαρμογή και πιστοποίηση συστήματος HACCP στη βιομηχανία αναψυκτικών της PEPSICO-HBH» **Γ. Πελέκης**, Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας, PEPSICO-HBH

«Οι ελληνικές και ευρωπαϊκές βιομηχανίες τροφίμων: ομοιότητες και διαφορές στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας – Η εικόνα της General Mills Hellas» **Α. Μελανίτης**, ΧΜ ΕΜΠ, MSc. Eng., Περιφ. Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας General Mills Hellas, Middle East, European Development Markets and Israel / **Ρ. Σαμαρά**, Χ.Μ., MSc., Περιφερειακή Επιθεωρήτρια Προμηθευτών και Συνεργαζόμενων εργοστασίων Hellas & Middle East / **Κ. Μαμούχα**, Χ.Μ. ΕΜΠ, MSc., Δ/ντρια Διασφάλισης Ποιότητας General Mills Inofita

«Εφαρμογή του HACCP στην παραγωγική διαδικασία ρυζιού στη βιομηχανία AGRINO ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας ΑΕ» **Α. Κυρίτση**, Χ.Μ. ΕΜΠ, Διεύθ. Ποιότητας, AGRINO ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας Α.Ε. / **Β. Σταμάτογλου**, Γεωπόνος / **Δ. Σαββίδου**, Υπ. Διαχείρισης Ποιότητας εργοστασίου Θεσ/νίκης AGRINO ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας Α.Ε.

«Η εφαρμογή του HACCP στην ΕΛΑΪΣ» **Σ. Στεφανάκης**, ΕΛΑΪΣ

«Η σημασία του ελέγχου ποιότητας τόσο στην εδραίωση ενός προϊόντος, όσο και στην αντιμετώπιση μίας κρίσης» **Γ. Πίττας**, ΜΕΛΙ Αττικής

«Εμπειρία εφαρμογής του HACCP σε μια ελληνική ΜΜΕ παραγωγική μονάδα της επαρχίας» **Σ. Μάλλιου**, τεχνολόγος Τροφίμων – MSc Biotechnology, υπεύθυνη Διαχείρισης Συστημάτων, υπεύθυνη Έρευνας και Ανάπτυξης, «Mediterranean Foods» ΑΕ

Ερωτήσεις

Τρίτη ενότητα (15.30 - 17.30)

«Νέο διεθνές πρότυπο πιστοποίησης για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και ανταπόκριση στις σύγχρονες ανάγκες των επιχειρήσεων στην παγκόσμια αλυσίδα τροφίμων» **Ι. Σαριδάκης**, Συντονιστής Επι-

τροπής Τροφίμων ΕΛΟΤ

«BRC-IFS Ιδιωτικά Πρότυπα της Προμηθευτικής Αλυσίδας τροφίμων – Διαχείριση Ασφάλειας τροφίμων» **Α. Νούλης**, Δρ. Χημικός, Επικεφαλής Επιθεωρητής LRQA

«Πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και της υγιεινής στις επιχειρήσεις του κλάδου των τροφίμων: Θεσμικό πλαίσιο, προβλήματα, προοπτικές» **Ι. Πετροχειλίου**, Γεν. Δ/τρια της ETAT Α.Ε.

«HACCP vs IFS - Προβλήματα και νέες Τάσεις στην Ασφάλεια των Τροφίμων» **Χ. Σωτηρίου**, DQS HELLAS

«Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και τα συνηθέστερα προβλήματα που παρουσιάζονται κατά την πιστοποίησή τους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης» **Ε. Κολίτσα**, Επικεφαλής Επιθεωρητρια Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, TÜV AUSTRIA HELLAS

«Πιστοποίηση συστημάτων Ασφαλούς Διαχείρισης Τροφίμων» **Μ. Πιτσιάκα**, Διευθύντρια Ανάπτυξης TÜV HELLAS

«Η ασφάλιση της αστικής ευθύνης των τροφίμων» **Γ. Κουτίνας**, Μηχ/κός ΕΜΠ & ENSPM, Μεσίτης Ασφαλίσεων

Ερωτήσεις

Τέταρτη ενότητα (18.00 - 19.30)

«Μελέτες περιπτώσεων κατά την εφαρμογή Ασφαλούς Διαχείρισης Τροφίμων σε Νοσοκομεία» **Ν. Βαμβακάρης**, Χ.Μ. MSc, Area Manager Διαχ. Ασφ. τροφίμων, Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, της Q-Plan Α.Ε.

«Το HACCP στην πράξη - Υγιονομικός έλεγχος και επιθεώρηση της ασφάλειας των τροφίμων σε μονάδα Υγείας» **Π. Χέλμη**, Επόπτης Υγείας, ΓΝΑ «Ελπίς»

«Εφαρμογή HACCP στην Κουζίνα Νοσοκομείου - Ειδικές Διάτες» **Ε. Παπαδοπούλου**, Διαπολόγος ΕΑΝ Πειραιά «Μεταξά»

«Κεντρική Διανομή: Η Σύγχρονη πρόκληση για τα τμήματα διατροφής στο δημόσιο νοσοκομείο» **Χ. Παπαβαγγέλης**, Διαπολόγος Γ.Ν.Α. «Αλεξάνδρα»

«Διάρθρωση Τμήματος Διατροφής σε δημόσιο νοσοκομείο - Βασικά συστήματα λειτουργίας κουζίνας» **Ε. Μούστου**, Διαπολόγος Νοσοκ. Αφροδ. & Δερμ. Νόσων Αθηνών «Ανδρέας Συγγρός»

Ερωτήσεις – Παραμβάσεις

Παρασκευή 8 Ιουλίου

Πρώτη ενότητα (9.30 - 11.30)

«Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης – Σχετική νομοθεσία»

Δρ. **Π. Γεωργίου – Μπούφα**, Κεντρικό Εργαστήριο Δημόσιας Υγείας, υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης

«Ο οξονισμός ως κρίσιμο σημείο στην εμφιάλωση νερού, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα» **Μ. Μήτράκης**, Επ. Καθ/τής, Εργ. Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χ.Μ., Πολυτεχνική Σχολή ΑΠΘ

«SMAS: Ένα νέο σύστημα βέλτιστης διαχείρισης της ασφάλειας της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων» **Π. Ταούκης**, Επ. Καθηγητής, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή ΧΜ ΕΜΠ

«Ασφάλεια τροφίμων ζωικής προέλευσης» **Α. Γκόβαρης**, Επικ. Καθ/τής, Κτηνιατρικό Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Σχολή Επισημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Εισήγηση από την εταιρεία «Δέλτα»

«Η εφαρμογή του HACCP στην μπισκοτοβιομηχανία»

Χ. Βολάνης, Quality Manager, «Ε. Ι. Παπαδόπουλος», Βιομηχανία Μπισκότων και Ειδών Διατροφής

«HACCP και ασφάλεια τροφίμων – Ουσιαστική λύση ή ένα ακόμη άλλοθι»

Κ. Γιατζόγλου, γενικός δ/ντής «Hellenic Quality Foods»

Δεύτερη ενότητα (12.00 - 14.00)

«Τα συστήματα και τα εργαλεία διαχείρισης ποιότητας, κλειδιά για μία επιτυχημένη συμμετοχή σε μία μοναδική για την Ελλάδα διοργάνωση» **Ν. Καναβάκη**, Quality Assurance Manager, Ομίλου «Μ. Γ. Μαμιδάκη»

«Διασφάλιση της Υγιεινής Τροφίμων στο Ολυμπιακό Χωριό Αθήνα 2004»

Ν. Γδοντέλης, Βιολόγος, MSc Food Science, Δ/ντής Τομέα Τροφίμων Priority Quality Consultants AE, Γεν. Δ/ντής Εργαστηρίων «Appert AE»

«HACCP: Ουσιαστική πρόληψη κινδύνων ή απλώς πονοκέφαλος για τις μικρές επιχειρήσεις τροφίμων» **Μ. Ζυγαντίδου**, «Ένους ΕΠΕ» Εταιρεία Ανάπτυξης Επιχειρήσεων / **Ε. Γαλανού**, «Ένους ΕΠΕ» Εταιρεία Ανάπτυξης Επιχειρήσεων

«Το HACCP σε ανεπτυγμένο σύστημα αλυσίδας εστιατορίων: Προσκλησεις – ιδιαιτερότητες» **Θ. Καλλίτσης**, DVM, MSc, PhD, Research and Quality Manager, «Goody's S.A.»

«Εμπειρίες από την εγκατάσταση πιστοποιημένου συστήματος HACCP στην “ΑΒ Βασιλόπουλος Α.Ε.”» **Δ. Διονυσόπουλος**, «ΑΒ Βασιλόπουλος ΑΕ» / **Β. Ντάτσικα**, «ΑΒ Βασιλόπουλος ΑΕ» / **Α.Κ. Χατζοπούλου**, «Scielab»

«Εργαλεία στήριξης της ασφάλειας των τροφίμων σε επιχειρήσεις του κλάδου» **Σ. Σπηλιωτοπούλου**, Αντιπρόεδρος IDEC AE

«Επιθεώρηση του συστήματος HACCP σύμφωνα με το πρότυπο 1416/ΕΛΟΤ» **Α. Αλυσανδράκης**, Ιδιώτης κτηνίατρος, συντονιστής επιθεωρητής συστήματος HACCP / **Ε. Δελιγεωργή**, Ιδιώτης κτηνίατρος, επιθεωρητής συστήματος HACCP

Ερωτήσεις – Παραμβάσεις

Τρίτη ενότητα (15.00 - 17.30)

«Εκπαίδευση προσωπικού στα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων» **Ν. Δρίτσας**, Υπεύθυνος Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας «Πλέγμα ΑΕ» / **Κ. Κατελάνου**, Σύμβουλος Ποιότητας «Πλέγμα ΑΕ» / **Κ. Χούπα**, Σύμβουλος Ποιότητας «Πλέγμα ΑΕ»

«Εκπαίδευση για την υγιεινή των τροφίμων και το HACCP - Το έργο και η προσφορά του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου» **Β. Γιάννου**, **Κ. Τζιά**, Εργ. Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή ΧΜ ΕΜΠ

«Ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης Διασφάλισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων» **Μ. Μαυροπούλου**, Johnson Diversey «Ensuring integrity of the food chain» **Μ. Διαλυνά**, Food Technologist, MSc, SCS Department / BVQI Hellas SA

«Παρασιτοπροστασία στα πλαίσια εφαρμογής του HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων» **Β. Σταμάτογλου**, Γεωπόνος Γεωτεχνικής ΑΠΘ

«Πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων» **Α. Κυριαζοπούλου**, δ/τρια Πιστοποίησης, ΔΗΩ

Συζήτηση – Παραμβάσεις

Πληροφορίες: Τμήμα Επιστημονικού & Αναπτυξιακού Έργου, κ. Δ. Κανέλλου, τηλ.: 210-3291.252-3-4, FAX: 210-3226.015.

Εκ παραδρομής

Εκ παραδρομής στο αφιέρωμα του προηγούμενου τεύχους του Ενημερωτικού Δελτίου ΤΕΕ (τ. 2348) δεν συμπεριελήφθη από τους υπευθύνους της UIA η ομιλία της κας Θεανώς Φωτίου με τίτλο «Inspiration and imagination from the dispersed city. New ideas and forms into the design studio projects» που θα ανακοινωθεί στο Παγκόσμιο Συνέδριο της UIA στην Κωνσταντινούπολη στο πλαίσιο των εκδηλώσεων του Ελληνικού Τμήματος.