

---

Ασφάλεια (HACCP) και  
Ποιότητα Τροφίμων:  
Πρότυπα  
ISO22000:2005 &  
ISO9001: 2015

---

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ε.Κ.Π.Α.) σας καλωσορίζει στο Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης και συγκεκριμένα στο πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης με τίτλο **«Ασφάλεια (HACCP) και Ποιότητα Τροφίμων: Πρότυπα ISO22000:2005 & ISO9001: 2015»**.

Η ανάγκη συνεχούς επιμόρφωσης και πιστοποίησης επαγγελματικών δεξιοτήτων οδήγησε το **Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (E-Learning)** του Ε.Κ.Π.Α. στο σχεδιασμό των πρωτοποριακών αυτών Προγραμμάτων Επαγγελματικής Επιμόρφωσης και Κατάρτισης, με γνώμονα τη **διασύνδεση της θεωρητικής με την πρακτική γνώση**, αναπτύσσοντας κυρίως, την εφαρμοσμένη διάσταση των επιστημών στα αντίστοιχα επαγγελματικά πεδία.

Στη συνέχεια, σας παρουσιάζουμε αναλυτικά το πρόγραμμα σπουδών για το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης: **«Ασφάλεια (HACCP) και Ποιότητα Τροφίμων: Πρότυπα ISO22000:2005 & ISO9001: 2015»**, τις προϋποθέσεις συμμετοχής σας σε αυτό, καθώς και όλες τις λεπτομέρειες που πιστεύουμε ότι είναι χρήσιμες, για να έχετε μια ολοκληρωμένη εικόνα του προγράμματος.

## 2. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Κάθε χρόνο αναφέρονται πάνω από 80 εκατομμύρια περιπτώσεις τροφικής δηλητηρίασης σε όλο τον κόσμο. Τόσο το καταναλωτικό κοινό, όσο και οι ελεγκτικοί φορείς ευαισθητοποιούνται ολοένα και περισσότερο στα θέματα της Υγιεινής και της Ασφάλειας των τροφίμων. Το πρόγραμμα **“Ασφάλεια (HACCP) και Ποιότητα Τροφίμων: Πρότυπα ISO22000:2005 & ISO9001: 2015”**, αποτελεί έναν πλήρη οδηγό κατανόησης και εφαρμογής των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων.

Ο σκοπός του προγράμματος **“Ασφάλεια (HACCP) και Ποιότητα Τροφίμων: Πρότυπα ISO22000:2005 & ISO9001: 2015”** είναι να:

- ▶ αναλυθεί εκτενώς η έννοια της επικινδυνότητας των τροφίμων – αναλύονται οι χημικοί, φυσικοί και μικροβιολογικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα
- ▶ παρουσιασθεί εκτενώς η μεθοδολογία ανάπτυξης πλήρων συστημάτων HACCP και ISO

- ▶ αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι πρακτική εμπειρία μέσα από περιπτωσιακές μελέτες (case studies) – παρουσιάζονται παραδείγματα, πίνακες και διαγράμματα καθώς και δομημένες διαδικασίες για ένα πλήθος διαφορετικών τροφίμων
- ▶ αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι πλήρη εικόνα και πρακτική γνώση της διαδικασίας Πιστοποίησης - επεξηγούνται και συγκρίνονται τα πρότυπα ISO22000 και ISO9001 και η διαδικασία της πιστοποίησης
- ▶ επεξηγηθεί πλήρως η κείμενη εθνική και κοινοτική Νομοθεσία – αναφέρονται τα κύρια σημεία των πιο σημαντικών νόμων που διέπουν την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **“Ασφάλεια (HACCP) και Ποιότητα Τροφίμων: Πρότυπα ISO22000:2005 & ISO9001: 2015”** αποσκοπεί στην απόκτηση, από τον εκπαιδευόμενο, ιδιαίτερα χρήσιμης γνώσης και τεχνογνωσίας σχετικά με την Υγιεινή, την Ασφάλεια και την Ποιότητα των τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, ο εκπαιδευόμενος μετά την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου προγράμματος, θα έχει αποκτήσει μια ολοκληρωμένη εικόνα για τη μεθοδολογία της διαχείρισης της Ασφάλειας και της Ποιότητας των τροφίμων στα πλαίσια των προτύπων ISO22000 και ISO9001 και θα είναι σε θέση να εφαρμόζει αυτά τα πρότυπα στην εταιρεία που επιθυμεί να εργαστεί ή ήδη εργάζεται. Επίσης, θα μπορεί να εφαρμόζει αυτά τα πρότυπα και σε άλλες εταιρείες τροφίμων ή να μετέχει στο σχεδιασμό συστημάτων διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας σε οποιαδήποτε εταιρεία τροφίμων.

### **3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΔΕΚΤΟΙ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ**

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- ▶ **απόφοιτοι Πανεπιστημίου/ΤΕΙ της ημεδαπής και της αλλοδαπής**
- ▶ **απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης με συναφή στο αντικείμενο εργασιακή εμπειρία**

Λόγω του περιορισμένου αριθμού των θέσεων συμμετοχής, θα τηρηθούν αυστηρά τα παρακάτω κριτήρια επιλογής υποψηφίων.

Η αίτηση συμμετοχής υποβάλλεται ηλεκτρονικά, μέσω της ιστοσελίδας:

**<https://elearningekpa.gr/>**

## 4. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Τα προαπαιτούμενα για την παρακολούθηση του Προγράμματος από τους εκπαιδευόμενους είναι:

- ▶ Πρόσβαση στο Διαδίκτυο
- ▶ Κατοχή προσωπικού e-mail
- ▶ Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών

## 5. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία στα προγράμματα εξ αποστάσεως επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΕΚΠΑ διεξάγεται μέσω του διαδικτύου, προσφέροντας στον εκπαιδευόμενο «αυτονομία», δηλαδή δυνατότητα μελέτης ανεξαρτήτως περιοριστικών παραγόντων, όπως η υποχρέωση της φυσικής του παρουσίας σε συγκεκριμένο χώρο και χρόνο.

Το εκπαιδευτικό υλικό του προγράμματος διατίθεται σταδιακά, ανά διδακτική ενότητα, μέσω ειδικά διαμορφωμένων ηλεκτρονικών τάξεων. Κατά την εξέλιξη κάθε θεματικής ενότητας αναρτώνται σε σχετικό link οι απαραίτητες για την ομαλή διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ανακοινώσεις.

Ο εκπαιδευόμενος, αφού ολοκληρώσει τη μελέτη της εκάστοτε διδακτικής ενότητας, καλείται να υποβάλει ηλεκτρονικά, το αντίστοιχο τεστ αξιολόγησης. Τα τεστ μπορεί να περιλαμβάνουν ερωτήσεις αντιστοίχισης ορθών απαντήσεων, πολλαπλής επιλογής, αληθούς/ψευδούς δήλωσης, ή upload, όπου ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να διατυπώσει και να επισυνάψει την απάντησή του. Η θεματική ενότητα μπορεί να συνοδεύεται από τελική εργασία, η οποία διατίθεται κατά την ολοκλήρωση της θεματικής ενότητας (εφόσον το απαιτεί η φύση της θεματικής ενότητας) και αφορά το σύνολο της διδακτέας ύλης.

Παράλληλα, παρέχεται **πλήρης εκπαιδευτική υποστήριξη** δεδομένου ότι ο εκπαιδευόμενος μπορεί να απευθύνεται ηλεκτρονικά (για το διάστημα που διαρκεί το εκάστοτε μάθημα) στον ορισμένο εκπαιδευτή του, μέσω ενσωματωμένου στην πλατφόρμα ηλεκτρονικού συστήματος επικοινωνίας, για την άμεση επίλυση αποριών σχετιζόμενων με τις θεματικές ενότητες και τις ασκήσεις αξιολόγησης ή την τελική εργασία.

## 6. ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Σε κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να επιλύει και να υποβάλλει ηλεκτρονικά το αντίστοιχο τεστ, τηρώντας το χρονοδιάγραμμα που έχει δοθεί από τον εκπαιδευτή του. Η κλίμακα βαθμολογίας κυμαίνεται από 0 έως 100%. Συνολικά, η βαθμολογία κάθε θεματικής ενότητας προκύπτει κατά το 60% από τις ασκήσεις αξιολόγησης και κατά το υπόλοιπο 40% από την τελική εργασία, η οποία εκπονείται στο τέλος του συγκεκριμένου μαθήματος και εφόσον το απαιτεί η φύση αυτού.

Η χορήγηση του **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** πραγματοποιείται, όταν ο εκπαιδευόμενος λάβει σε όλα τα μαθήματα βαθμό μεγαλύτερο ή ίσο του 50%. Σε περίπτωση που η συνολική βαθμολογία ενός ή περισσότερων μαθημάτων δεν ξεπερνά το 50%, ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα επανεξέτασης των μαθημάτων αυτών μετά την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας του προγράμματος. Η βαθμολογία που θα συγκεντρώσει κατά τη διαδικασία επανεξέτασής του είναι και η οριστική για τα εν λόγω μαθήματα, με την προϋπόθεση ότι ξεπερνά εκείνη που συγκέντρωσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

## 7. ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ - ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Πέρα από την **επιτυχή ολοκλήρωση** του προγράμματος για τη χορήγηση του Πιστοποιητικού απαιτούνται τα εξής:

- ▶ Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης

Η διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης Εκπαιδευόμενου στοχεύει στη διασφάλιση της ποιότητας των παρεχομένων εκπαιδευτικών υπηρεσιών. Συγκεκριμένα, εξουσιοδοτημένο στέλεχος του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΕΚΠΑ, επικοινωνεί τηλεφωνικά με ένα τυχαίο δείγμα εκπαιδευόμενων, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν συμμετείχαν στις εκπαιδευτικές διαδικασίες του προγράμματος, εάν αντιμετώπισαν προβλήματα σε σχέση με το εκπαιδευτικό υλικό, την επικοινωνία με τον ορισμένο εκπαιδευτή τους, καθώς και με τη γενικότερη μαθησιακή διαδικασία. Η τηλεφωνική επικοινωνία διεξάγεται με την ολοκλήρωση του εκάστοτε προγράμματος, ενώ η μέση χρονική διάρκειά της συγκεκριμένης διαδικασίας είναι περίπου 2-3 λεπτά.

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης, εφόσον κληθεί, ή μη ταυτοποίησής του κατά τη διεξαγωγή της, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

► **Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων**

Ο δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων διασφαλίζει την εγκυρότητα των στοιχείων που έχει δηλώσει ο εκπαιδευόμενος στην αίτηση συμμετοχής του στο Πρόγραμμα και βάσει των οποίων έχει αξιολογηθεί και εγκριθεί η αίτηση συμμετοχής του σε αυτό.

Κατά τη διάρκεια ή μετά το πέρας του προγράμματος, πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων από τη Γραμματεία. Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά τα οποία πιστοποιούν τα στοιχεία που έχει δηλώσει στην αίτηση συμμετοχής (Αντίγραφο Πτυχίου, Αντίγραφο Απολυτήριου Λυκείου, Βεβαίωση Εργασιακής Εμπειρίας, Γνώση Ξένων Γλωσσών κ.τ.λ.).

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων, εφόσον κληθεί, ή μη ύπαρξης των δικαιολογητικών αυτών, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

► **Αποπληρωμή του συνόλου των διδάκτρων**

Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να μην έχει οικονομικής φύσεως εκκρεμότητες. Σε περίπτωση που υπάρχουν τέτοιες, το πιστοποιητικό σπουδών διατηρείται στο αρχείο της Γραμματείας, μέχρι την ενημέρωση της για τη διευθέτηση της εκκρεμότητας.

**Αναλυτική περιγραφή των παραπάνω υπάρχει στον Κανονισμό Σπουδών:**

**<https://elearningekpa.gr/regulation>**

## **8. ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ**

Οι συγγραφείς του εκπαιδευτικού υλικού είναι μέλη ΔΕΠ του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών ή και ειδικοί εμπειρογνώμονες με ιδιαίτερη συγγραφική καταξίωση, οι οποίοι κατέχουν πολύ βασικό ρόλο στην υλοποίηση του προγράμματος.

## 9. ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Η ΥΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

#### “Επικινδυνότητα Τροφίμων”

##### **Διδακτική Ενότητα 1: Εισαγωγή στις έννοιες της ασφάλειας και της ποιότητας**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να γνωρίσετε τις βασικές έννοιες της ασφάλειας και της ποιότητας στα τρόφιμα καθώς και τρόπους διαχείρισής τους. Αναφέρονται ιστορικά στοιχεία για το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, το λεγόμενο Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Αναλύεται πώς γίνεται η Διοίκηση της Ολικής Ποιότητας καθώς και ποια είναι η σχέση μεταξύ ποιότητας (συστήματα ISO) και ασφάλειας (HACCP) .

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να μπορεί να διαχωρίσει τις έννοιες ποιότητα και ασφάλεια
- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές της Διοίκησης της Ολικής Ποιότητας και
- ▶ να εφαρμόζει τη Διοίκηση της Ολικής Ποιότητας σε εταιρείες ή οργανισμούς

##### **Διδακτική Ενότητα 2: Βιολογικοί κίνδυνοι – Τρόφιμα και ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγράψει και να αναλύσει τις βασικές έννοιες και την λογική της βιολογικής (μικροβιολογικής) επικινδυνότητας των τροφίμων και των ποτών. Ένα τρόφιμο έχει ένα συνολικό μικροβιολογικό φορτίο το οποίο αποτελείται από παθογόνο για το άνθρωπο μικρόβια και μη. Στην ενότητα αυτή θα παρουσιαστούν οι βασικότερες ιδιότητες του τροφίμου που ευνοούν ή αποτρέπουν την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να αναφέρεται στους βασικούς μικροβιολογικούς κινδύνους στα τρόφιμα,
- ▶ να εκτιμά την πιθανότητα και σοβαρότητα των βιολογικών κινδύνων,
- ▶ να εκτιμά το αντίκτυπο της έκφρασης ενός κινδύνου στην υγεία του καταναλωτή και
- ▶ να αναγνωρίζει τις ιδιότητες που καθιστούν τα τρόφιμα πιθανά υποστρώματα
- ▶ ανάπτυξης μικροοργανισμών και κατά συνέπεια καθιστά ευαλοίωτα ή σταθερά και χαμηλής βιολογικής επικινδυνότητας

### **Διδακτική Ενότητα 3: Βιολογικοί Κίνδυνοι - Παθογόνοι μικροοργανισμοί : χαρακτηριστικά τους, παράγοντες ανάπτυξης και περιορισμού του**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιαστούν βασικότεροι παθογόνοι μικροοργανισμοί ως την ένταση της εκδήλωσής τους, την πιθανότητα εμφάνισής τους και τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή. Σημαντικές πληροφορίες για τον περιορισμό της πιθανότητας παρουσίας και έκφρασης των παθογόνων μικροοργανισμών σε ένα τρόφιμο αντλεί η επιστημονική κοινότητα από την μελέτη των παραγόντων ανάπτυξης των παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα. Παράγοντες ανάπτυξης μικροοργανισμών θα αναλυθούν στην παρούσα ενότητα.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να αναφέρεται τους βασικούς μικροβιολογικούς κινδύνους στα τρόφιμα,
- ▶ να εκτιμά την πιθανότητα και σοβαρότητα των βιολογικών κινδύνων,
- ▶ να γνωρίζει τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών
- ▶ να αναγνωρίζει τα σημαντικότερους παθογόνους μικροοργανισμούς και τη ηθολογία τους

### **Διδακτική Ενότητα 4: Χημικοί Κίνδυνοι στα τρόφιμα: αναγνώριση, προέλευση και τρόποι ελέγχου**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν οι χημικοί κίνδυνοι των τροφίμων. Αναλύονται οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι (π.χ. εντομοκτόνα, φυτοφάρμακα) και ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στους ανερχόμενους χημικούς κινδύνους (αλλεργιογόνα).

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει και να αξιολογεί τους κυριότερους χημικούς κινδύνους
- ▶ να εφαρμόζει τρόπους ελέγχου τους μέσα στα πλαίσια ενός ολοκληρωμένου συστήματος HACCP και
- ▶ να αξιολογεί την επικινδυνότητα των νέων ανερχόμενων κινδύνων σε σχέση με το αντικείμενο της εταιρείας ή του οργανισμού όπου εργάζεται

### **Διδακτική Ενότητα 5: Φυσικοί Κίνδυνοι στα τρόφιμα: αναγνώριση, προέλευση και τρόποι ελέγχου)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να γνωρίσετε τις βασικές έννοιες και την λογική της φυσικής επικινδυνότητας των τροφίμων. Αναφέρονται και αναλύονται οι βασικότεροι



φυσικοί κίνδυνοι ανάλογα με την προέλευσή τους (ενδογενώς ή εξωγενώς), την ένταση της εκδήλωσής τους, την πιθανότητα εμφάνισής τους και τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει και να αξιολογεί τους κυριότερους φυσικούς κινδύνους
- ▶ να εφαρμόζει τρόπους ελέγχου τους μέσα στα πλαίσια ενός ολοκληρωμένου συστήματος HACCP είτε προληπτικά είτε κατασταλτικά και
- ▶ να αξιολογεί την επικινδυνότητα των φυσικών κινδύνων και να σχεδιάζει τρόπους ή προγράμματα ελέγχου τους

### Πρόληψη έκφρασης επικινδυνότητας τροφίμων

#### **Διδακτική Ενότητα 1: Καταλληλότητα κτιριακών υποδομών και ορθή βιομηχανική πρακτική**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν οι ελάχιστες προαπαιτούμενες κτιριακές υποδομές καθώς και οι προδαιγματικές αυτών ώστε να είναι δυνατή η πιστοποίηση κατά ISO22000:2005. Επίσης, υποδεικνύονται και αναλύονται οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές για την επίτευξη ικανοποιητικού επιπέδου ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων. Στις κτιριακές υποδομές περιλαμβάνονται ο εσωτερικός χώρος της μονάδας (δάπεδα, τοίχοι, οροφές πόρτες κλπ), ο εξοπλισμός παραγωγής και ελέγχου των τροφίμων και ποτών, ο περιβάλλον χώρος, οι αποθήκες, τα μεταφορικά μέσα κλπ.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να αξιολογήσει το επίπεδο των κτιριακών υποδομών σε σχέση με το πρότυπο ISO22000
- ▶ να συμβάλει στο σχεδιασμό νέων εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων με υγιεινομικά αποδεκτό σχεδιασμό
- ▶ να αξιολογήσει το βαθμό εφαρμογής των ορθών βιομηχανικών πρακτικών και να προτείνει τρόπους βελτίωσης-επέκτασής τους
- ▶ να αξιολογεί την καταλληλότητα του υπάρχοντος και του προς απόκτηση εξοπλισμού

## **Διδακτική Ενότητα 2: Επιλογή, εκπαίδευση και αξιολόγηση του προσωπικού, Ορθή Υγιεινή Πρακτική**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν οι κανόνες και οι αρχές επιλογής, εκπαίδευσης και συνεχούς αξιολόγησης του προσωπικού σε εταιρείες τροφίμων. Το νέο πρότυπο ISO22000 ορίζει σαφώς την ανάγκη τόσο για εκπαίδευση των εργαζομένων και αξιολόγησή τους αλλά και για αξιολόγηση της εκπαίδευσης. Επίσης, περιγράφονται οι γενικές αρχές της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (Good Hygiene Practice, GHP) και προτείνονται συγκεκριμένοι τρόποι εφαρμογής τους.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις αρχές επιλογής προσωπικού για τις επιχειρήσεις τροφίμων,
- ▶ να εφαρμόζει τους κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και
- ▶ να αξιολογεί τόσο τους εκπαιδευόμενους όσο και την εκπαιδευτική διαδικασία για την πετυχημένη εφαρμογή ενός συστήματος HACCP

## **Διδακτική Ενότητα 3: Προαπαιτούμενα για την διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά τον χειρισμό τους**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει τις διεργασίες που είναι η βάση της υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι βασικές διεργασίες που δεν σχετίζονται άμεσα με την παραγωγή και τον χειρισμό του τροφίμου, αλλά αποτελούν μια σειρά από διεργασίες υποστήριξης ονομάζονται από την νομοθεσία και τα διεθνή πρότυπα (π.χ. ISO22000) ως προαπαιτούμενα. Τέτοια είναι το σχέδιο ροής υλικών και προσωπικού, το σχέδιο εντομοκτονίας και απεντόμωσης, το πλάνο καθαρισμών και απολυμάνσεων, η διαδικασία ελέγχου ποιότητας του χρησιμοποιούμενου στην μονάδα νερού, κ.ά.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να διαχωρίζει τα προαπαιτούμενα από τις υπόλοιπες λειτουργίες μια επιχείρησης τροφίμων
- ▶ να κατανοεί την σημασία των προαπαιτούμενων
- ▶ να διαγνώσκει την ύπαρξη και το επίπεδο αποτελεσματικότητας της εφαρμογής των προαπαιτούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων

## **Διδακτική Ενότητα 4: Αξιολόγηση και έλεγχος Προμηθευτών**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει και ανάλυσει την αναγκαιότητα αλλά και τους τρόπους αξιολόγησης των προμηθευτών μιας επιχείρησης τροφίμων. Ο

συστηματικός έλεγχος και η αξιολόγηση της απόδοσης των προμηθευτών οδηγεί στην βελτίωση της συνεργασίας με απτά αποτελέσματα στην ασφάλεια των προϊόντων και την εμπιστοσύνη στην παραγωγική δυνατότητα της επιχείρησης. Οι σύγχρονες αρχές διοίκησης διερευνούν τους τρόπους στενής, αποτελεσματικής και αμοιβαίας συνεργασίας και προτείνουν μοντέλα που αντικαθιστούν την παραδοσιακή προσέγγιση αγοραστή και προμηθευτή.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να αναγνωρίζει την σημασία της συστηματικού ελέγχου των προμηθευτών ως εργαλείο για την αξιολόγηση της συνεργασίας την οποία με την σειρά της να χρησιμοποιεί για την επίτευξη βελτιώσεων**
- ▶ **Να γνωρίζει τα υπέρ και κατά της παραδοσιακής και των σύγχρονων μοντέλων αγορών –προμηθειών.**
- ▶ **Να αξιολογεί το επίπεδο συνεργασίας και να καταστρώνει νέες διαδικασίες με δεδομένους προμηθευτές μελετώντας την προισορία της συνεργασίας τους με την επιχείρηση.**

## Μεθοδολογία ανάπτυξης σχεδίου HACCP

### **Διδακτική Ενότητα 1: Επιλογή ομάδας HACCP. Περιγραφή Προϊόντος. Διάγραμμα ροής.**

Καταγραφή πιθανών κινδύνων

Ο σκοπός της ενότητας είναι να εισάγει τους εκπαιδευόμενους στις πρώτες αρχές των συστημάτων HACCP και σε έννοιες όπως η σύνταξη ομάδας HACCP, η αναλυτική περιγραφή προϊόντος και ο σχεδιασμός διαγραμμάτων ροής. Αναπτύσσονται τα κριτήρια επιλογής και βασικές αρμοδιότητες των μελών της ομάδας HACCP και του Συντονιστή της ομάδας HACCP. Αναφέρονται οι παράμετροι που συνθέτουν την αναλυτική κατά HACCP περιγραφή προϊόντος. Παρουσιάζεται η μεθοδολογία σχηματισμού διαγραμμάτων ροής, η ερμηνεία τους και η χρησιμότητά τους.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να συμβάλει στον σχηματισμό της ομάδας HACCP και στην σύνταξη καθηκοντολογίου των μελών της ομάδας**
- ▶ **Να αναζητήσει στοιχεία και να συντάξει πλήρεις περιγραφές προϊόντων κατά HACCP.**

- ▶ **Να αποτυπώνει μια παραγωγική δραστηριότητα σε αναλυτικό διάγραμμα ροής που θα αποτελέσει βάση για την ανάλυση επικινδυνότητας της μελέτης HACCP.**
- ▶ **Να καταγράφει δομημένα τους πιθανούς κινδύνους ανά βήμα του διαγράμματος ροής.**

### **Διδακτική Ενότητα 2: Ανάλυση επικινδυνότητας. Αναγνώριση προληπτικών μέτρων. Εντοπισμός CCP και OPRP. Καθορισμός κρίσιμων ορίων CCP (3ου Μαθήματος)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι η παρουσίαση της μεθοδολογίας ανάλυσης επικινδυνότητας (risk analysis) των τροφίμων με τρεις βασικούς τρόπους. Α. πίνακες αξιολόγησης επικινδυνότητας ανά κατηγορία κινδύνων (μικροβιολογικός, χημικός και φυσικός), Β. αβάκιο ανάλυσης επικινδυνότητας ανά πιθανό κίνδυνο και Γ. δένδρο απόφασης πιθανότητας παρουσίας παθογόνου μικροοργανισμού σε α' ύλη ή υελικό προϊόν. Στην ενότητα παρουσιάζεται και ο τρόπος καθορισμού των CCP, και των αντίστοιχων κρίσιμων ορίων, των OPRP, καθώς και των προληπτικών μέτρων ανά βήμα του διαγράμματος ροής.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να κατανοεί έννοιες όπως ανάλυση επικινδυνότητας, πιθανότητα και σοβαρότητα έκφρασης κινδύνου.**
- ▶ **Να γνωρίζει την δομή εργαλείων όπως δένδρων απόφασης, αβάκιων, πινάκων, κτλ που είναι απαραίτητα για την σύνταξη και τεκμηρίωση μιας μελέτης HACCP**
- ▶ **Να διαχωρίζει προληπτικά μέτρα από σημεία και διαδικασίες ελέγχου (CCP και OPRP).**
- ▶ **Να καθορίζει CCP και OPRP σε μια παραγωγική διαδικασία και ένα διάγραμμα ροής με την χρήση δένδρων απόφασης.**

### **Διδακτική Ενότητα 3: Καθορισμός τρόπου παρακολούθησης CCP και OPRP και διορθωτικές ενέργειες. Επαλήθευση συστημάτων HACCP**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να υποδείξει την αναγκαιότητα, αλλά και τον τρόπο καθορισμού συστηματικού τρόπου παρακολούθησης των CCP και OPRP, αλλά και διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση απώλειας ελέγχου. Επιπλέον η εφαρμογή

συστήματος HACCP σε μια επιχείρηση τροφίμων ολοκληρώνεται με την θέσπιση ενεργειών επαλήθευσης της ορθότητας και της αποτελεσματικότητάς του. Αναλύεται και επεξηγείται ο τρόπος ανάπτυξης συστήματος επαλήθευσης HACCP που αποτελείται από συνδυασμό παρατηρήσεων, επιθεωρήσεων, αναλύσεων και δοκιμών.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να καθορίζει τρόπους παρακολούθησης CCP και OPRP.**
- ▶ **Να σχεδιάζει πλάνα επαλήθευσης συστημάτων HACCP.**
- ▶ **Να καθορίζει σύστημα διορθωτικών ενεργειών ανά κρίσιμο σημείο ελέγχου των συστημάτων HACCP**

#### **Διδακτική Ενότητα 4: Case study Συστήματος HACCP**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει ολοκληρωμένη μελέτη HACCP όπου να έχουν χρησιμοποιηθεί το σύνολο των μεθοδολογικών εργαλείων που έχουν παρουσιαστεί στις προηγούμενες ενότητες. Λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 σχετικά με την διάρθρωση συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να αντιλαμβάνεται το σύνολο των αρχών HACCP, αλλά και των βημάτων ανάπτυξης ενός συστήματος HACCP.**
- ▶ **Να αξιολογεί την επάρκεια μελετών HACCP, αλλά και να διενεργεί εσωτερικές επιθεωρήσεις ενός συστήματος HACCP**

### Ποιότητα τροφίμων

#### **Διδακτική Ενότητα 1: Παράμετροι και Διαστάσεις Ποιότητας Τροφίμων**

Ο σκοπός της ενότητας να περιγράψει και να αναλύσει τις αρχές και έννοιες της ποιότητας στο τομέα των τροφίμων και ποτών. Η ποιότητα ενός προϊόντος αποκτά πρακτική αξία όταν προσδιορίζονται επακριβώς οι παράμετροι που καθορίζουν την ποιότητα αυτή. Οι παράμετροι αυτοί ή διαστάσεις όπως ονομάζονται στην Διοίκηση Ποιότητας αναλύονται διεξοδικά ώστε να γίνει κατανοητός ο τρόπος με τον οποίο μπορούμε να διαγνώσουμε το επίπεδο ποιότητας ενός προϊόντος αλλά και των ενεργειών για την βελτισίωσή του. Διαστάσεις όπως η αξιοπιστία, η τεχνική απόδοση,

τα αισθητικά χαρακτηριστικά κλπ επεξηγούνται σε βάθος και παρουσιάζονται δείκτες μέτρησής τους

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Διαγνώσκει τις διαστάσεις ποιότητας που σχετίζονται με ένα συγκεκριμένο τρόφιμο πχ πίτσα, λουκάνικο κλπ**
- ▶ **Να αξιολογεί το επίπεδο ποιότητας ενός οποιοδήποτε προϊόντος**
- ▶ **Να προσδιορίζει τρόπους βελτίωσης των παραμέτρων ποιότητας ενός τροφίμου ή ποτού**

## **Διδακτική Ενότητα 2: Έλεγχος Ποιότητας & Στατιστικός Έλεγχος Παραγωγικής Διεργασίας (Quality Control & Statistical Process Control)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να προσδιοριστεί τι σημαίνει έλεγχος ποιότητας καθώς και να αναλύσει τους τρόπους καθιέρωσης ενός συστήματος ποιοτικού ελέγχου (έλεγχοι, δείγμα, συχνότητα, μέθοδος, υπεύθυνος, αρχεία κλπ). Επίσης θα γίνει λεπτομερής ανάλυση του Στατιστικού ελέγχου των διεργασιών και ιδιαίτερα των παραγωγικών διεργασιών. Η χρήση των τεχνικών και μεθόδων στατιστικής παρακολούθησης των διεργασιών δίνει την δυνατότητα στις επιχειρήσεις με πολύ απλές στατιστικές μεθόδους (Μέσος Όρος, απόκλιση) να αντιληφθούν τα πιθανά προβλήματα στις παραγωγικές διαδικασίες κατά την γέννησή τους.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Αναλύει στοιχεία από παραγωγικές διεργασίες και να αποφαινεται για την κατάστασή τους**
- ▶ **Να διαγνώσκει πότε μια διεργασία είναι υπό στατιστικό έλεγχο (under statistical control) και πότε όχι (out of statistical control)**
- ▶ **Να προσδιορίζει ειδικές αιτίες (special causes) που δημιουργούν προβλήματα στις παραγωγικές διεργασίες**

## **Διδακτική Ενότητα 3: Διοίκηση Ολικής Ποιότητας στην λειτουργία της επιχείρησης (Total Quality Management)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει τις βασικές αρχές και έννοιες της ποιότητας και της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ-Total Quality Management-TQM) Η ΔΟΠ αποτελεί ένα υπερέσυνολο των συστημάτων Διοίκησης Ποιότητας, όπως αυτά

αποτυπώνονται στα πρότυπα ISO (International Organization for Standardization).

Στην ενότητα αυτή θα αναλυθούν οι βασικές αρχές ΔΟΠ :

- ▶ **Εστίαση στον πελάτη (customer focus)**
- ▶ **Αποφάσεις στηριζόμενες σε δεδομένα (based decision on facts)**
- ▶ **Εστίαση στις διαδικασίες (focus on Process)**
- ▶ **Συμμετοχή των εργαζομένων (let everybody committed)**
- ▶ **Συνεχής Βελτίωση (Continuous Improvement)**
- ▶ **Δέσμευση Διοίκησης (Management Commitment)**

Θα προσδιοριστεί επίσης η ικανοποίηση των πελατών και η κρισιμότητα των αναγκών και προσδοκιών αυτών.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να κατανοεί τις αρχές και έννοιες της Δ.Ο.Π στο επιχειρησιακό περιβάλλον**
- ▶ **Να διαγνώσκει το επίπεδο εφαρμογής της Δ.Ο.Π σε μια επιχείρηση ή έναν οργανισμό**
- ▶ **Να σχεδιάζει μια μεθοδολογία εφαρμογής Δ.Ο.Π καθώς και να προσδιορίζει τις αναγκαίες ενέργειες και προσαρμογές που απαιτούνται ώστε μια επιχείρηση να ξεκινήσει το 'ταξίδι' της ποιότητας**

#### **Διδακτική Ενότητα 4:Εργαλεία Συλλογής, Ταξινόμησης και Ανάλυσης δεδομένων (Quality Tools)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει και ανάλυσει τα επτά (7) εργαλεία της Ποιότητας (The 7 Quality Tools) καθώς και τον τρόπο χρήσης τους απο τις επιχειρήσεις και οργανισμούς. Τα εργαλεία αυτά μαζί με την εκπαίδευση αποτελούν το πρώτο βήμα στο ταξίδι της ποιότητας και χρησιμοποιούνται για την συλλογή, ομαδοποίηση/ταξινόμηση, ανάλυση δεδομένων και για την λήψη αποφάσεων. Τα εργαλεία τα οποία θα αναλυθούν είναι:

- ▶ **Τα φύλλα Ελέγχου (Check Sheets)**
- ▶ **Το διάγραμμα Ροής (flowchart)**
- ▶ **Το Ιστόγραμμα (Histograms)**
- ▶ **Το διάγραμμα Pareto (Pareto Analysis)**
- ▶ **Η ανάλυση Αιτίου-Αποτελέσματος (Cause & Effect diagram-Ishikawa diagram)**
- ▶ **Το διάγραμμα Διασποράς (Scatter Diagram)**
- ▶ **Οι χάρτες Ελέγχου (Control Charts)**

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να χρησιμοποιεί τα εργαλεία αυτά για την επίτευξη βελτιώσεων**
- ▶ **Να συνδυάζει τα εργαλεία για τον εντοπισμό και την ιεράρχηση ποιοτικών προβλημάτων**
- ▶ **Να μετεκπαιδεύει τα εργαλεία αυτά σε εργαζόμενους και στην Διοίκηση μιας επιχείρησης ή ενός οργανισμού**

## Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)

κατά ISO22000:2005

### **Διδακτική Ενότητα 1: Γενικές απαιτήσεις, έγγραφα και αρχεία, ο ρόλος της Διοίκησης και η ομάδα ασφάλειας τροφίμων**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγράψει τις γενικές απαιτήσεις του νέου προτύπου ISO22000:2005, τις ιδιότητες των εγγράφων και των αρχείων που πρέπει να τηρεί μια εταιρεία που εφαρμόζει το πρότυπο ISO22000:2005 καθώς και να σκιαγραφήσει το ρόλο της Διοίκησης και της ομάδας ασφαλείας τροφίμων για την επιτυχή εφαρμογή του συστήματος HACCP και συνεπώς την πιστή εφαρμογή του προτύπου ISO22000:2005.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **να γνωρίζει τις ομοιότητες και τις διαφορές των εγγράφων και των αρχείων,**
- ▶ **να διασαφηνίζει το ρόλο της Διοίκησης για την επιτυχή εφαρμογή ενός συστήματος HACCP και**
- ▶ **να επιλέγει το κατάλληλο προσωπικό για τη στελέχωση της ομάδας ασφαλείας τροφίμων**

### **Διδακτική Ενότητα 2: Πόροι (δυναμικό, υποδομή, περιβάλλον εργασίας): διαχείριση και διάθεσή τους**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να ορισθούν και να περιγραφούν κατά ISO22000:2005 η έννοια των πόρων. Οι πόροι περιλαμβάνουν έμψυχα και άψυχα στοιχεία και το καθένα πρέπει να διαχειριστεί με διαφορετικό τρόπο και φιλοσοφία. Για την επιτυχή πορεία κάθε εταιρείας, η διάθεση των αναγκαίων πόρων στην κατάλληλη χρονική στιγμή είναι κομβικό σημείο και αυτό αναλύεται σε αυτή την ενότητα.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **να κατηγοριοποιήσει τους πόρους σύμφωνα με το πρότυπο ISO22000:2005**



- ▶ να προτείνει τρόπους διαχείρισής και διάθεσής τους και
- ▶ να αξιολογεί και να ιεραρχεί τις ανάγκες τις εταιρείας για πόρους

### **Διδακτική Ενότητα 3: Προαπαιτούμενα, ανάλυση κινδύνων και διαγράμματα ροής**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να διδαχθούν τα επιστημονικά εργαλεία για την επιτυχή εφαρμογή ενός συστήματος HACCP. Η «καρδιά» κάθε συστήματος HACCP είναι το διάγραμμα ροής της παραγωγικής διαδικασίας και με την ενότητα αυτή περιγράφεται η μεθοδολογία δημιουργίας του διαγράμματος ροής και ο τρόπος ανάλυσης των κινδύνων που εμπεριέχει κάθε βήμα της παραγωγικής διαδικασίας. Η έννοια «προαπαιτούμενα» (κατά ISO22000:2005) αναλύεται και προτείνονται τρόποι αξιολόγησης των προαπαιτούμενων.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να καταστρώνει το διάγραμμα ροής της εταιρείας ή του οργανισμού που εργάζεται
- ▶ να περιγράφει και να αναλύει τους κινδύνους κάθε βήματος τους διαγράμματος ροής
- ▶ να αξιολογεί τα προαπαιτούμενα σε κάθε εταιρεία που επιθυμεί να εφαρμόσει ένα σύστημα HACCP και
- ▶ να σχεδιάζει και να εφαρμόζει προγράμματα και δράσεις στο πλαίσιο των «προαπαιτούμενων»

### **Διδακτική Ενότητα 4: Αξιολόγηση κινδύνων, προληπτικά μέτρα, προαπαιτούμενα προγράμματα, κρίσιμα σημεία ελέγχου και διορθωτικές ενέργειες**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγράψει την επιστημονική μεθοδολογία για την αξιολόγηση των κινδύνων σε κάθε εταιρεία που παράγει ή εμπορεύεται τρόφιμα. Αναλύονται ποια είναι τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να λαμβάνει η εταιρεία για τον επιτυχή έλεγχο των κινδύνων αυτών και αποσαφηνίζεται η λεπτή διαφορά μεταξύ των όρων «προαπαιτούμενα προγράμματα, Operational Prerequisite Programmes (OPRP)» και «κρίσιμα σημεία ελέγχου, Critical Control Points (CCP)». Επίσης, προτείνονται διορθωτικές ενέργειες για συγκεκριμένα OPRP και CCP που αναλύονται στην ενότητα.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να αξιολογεί τους κινδύνους για μια συγκεκριμένη εταιρεία τροφίμων,
- ▶ να προτείνει συγκεκριμένα προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο αυτών των κινδύνων,
- ▶ να σχεδιάζει OPRP και CCP και
- ▶ να ορίζει συγκεκριμένες διορθωτικές ενέργειες για κάθε OPRP και CCP.

### **Διδακτική Ενότητα 5: Επαλήθευση συστήματος HACCP, σύστημα ιχνηλασιμότητας και αξιολόγηση του ΣΔΑΤ**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγράψει τις έννοιες της επαλήθευσης και της επικύρωσης του συστήματος HACCP. Επίσης, αναλύεται η έννοια της ιχνηλασιμότητας που είναι πλέον νομοθετική υποχρέωση (ΕΚ 178/2002) για κάθε εταιρεία που παράγει ή διακινεί τρόφιμα. Τέλος, προτείνονται τρόποι αξιολόγησης του ΣΔΑΤ ως προς τον επιτυχή έλεγχο των κινδύνων.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να προτείνει τρόπους αξιολόγησης του ΣΔΑΤ και τρόπους επαλήθευσης του συστήματος HACCP και
- ▶ να σχεδιάζει πλήρες σύστημα ιχνηλασιμότητας για την εταιρεία ή τον οργανισμό που εργάζεται

### **Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά ISO9001:2015**

**Διδακτική Ενότητα 1: Η δομή και βασικές αρχές και έννοιες του Διεθνούς προτύπου ISO 9001:2015. Διοικητικές απαιτήσεις, διαχείριση ανθρωπίνων πόρων, εξοπλισμού και εγκαταστάσεων.**

Στην παρούσα ενότητα όπως και οι επόμενες 3 γίνεται ανάλυση και παρουσίαση των απαιτήσεων του νέου προτύπου ISO 9001:2015 το οποίο αντικαθιστά το ISO 9001:2000. Αν και το νέο πρότυπο δεν έχει επιπρόσθετες απαιτήσεις εντούτοις υπάρχουν μικρές αλλαγές στις ήδη υφιστάμενες απαιτήσεις που επηρεάζουν το σύστημα ποιότητας που έχει ή πρόκειται να αναπτυχθεί.

Ο σκοπός της 1ης ενότητας είναι να εισάγει τους εκπαιδευόμενους στις αρχές και έννοιες του Διεθνούς Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2015 καθώς και να παρουσιάσει διεξοδικά τις απαιτήσεις που σχετίζονται με τις διοικητικές απαιτήσεις του προτύπου, τις απαιτήσεις για την διοίκηση των ανθρωπίνων πόρων καθώς και τις απαιτήσεις για την συντήρηση και την διακρίβωση του εξοπλισμού και την συντήρηση

των εγκαταστάσεων. Η ανάλυση παρουσιάζει τις ελάχιστες απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001 αλλά και καλές πρακτικές στα θέματα που προαναφέρθηκαν.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να 'αποκωδικοποιούν' τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 που σχετίζονται με τις αναφερόμενες στον τίτλο της ενότητας απαιτήσεις**
- ▶ **Να διενεργούν ανάλυση διαφορών (Gap Analysis) μεταξύ των απαιτήσεων του προτύπου και μιας υφιστάμενης επιχειρησιακής κατάστασης**
- ▶ **Να προτείνουν ενέργειες και μέτρα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015**

## **Διδακτική Ενότητα 2: Έρευνα και Ανάπτυξη (R&D), Διαχείριση πελατειακών σχέσεων (CRM) και προμηθειών (SRM)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι η ανάλυση των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015 που σχετίζονται με τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη νέων προϊόντων και υπηρεσιών, με τις διεργασίες μέσω των οποίων ερχόμαστε σε επαφή και επικοινωνούμε με τους πελάτες καθώς και τις απαιτήσεις που σχετίζονται με τους προμηθευτές και υπεργολάβους μιας επιχείρησης. Η ανάλυση παρουσιάζει τις ελάχιστες απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001 αλλά και καλές πρακτικές στα θέματα που προαναφέρθηκαν.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να 'αποκωδικοποιούν' τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 που σχετίζονται με τις αναφερόμενες στον τίτλο της ενότητας απαιτήσεις**
- ▶ **Να διενεργούν ανάλυση διαφορών (Gap Analysis) μεταξύ των απαιτήσεων του προτύπου και μιας υφιστάμενης επιχειρησιακής κατάστασης**
- ▶ **Να προτείνουν ενέργειες και μέτρα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015**
- ▶ **Να σχεδιάζει στρατηγικές και μεθοδολογίες διαχείρισης πελατών**
- ▶ **Να ελέγχει και αξιολογεί εταιρικούς προμηθευτές και υπεργολάβους**

## **Διδακτική Ενότητα 3: Έλεγχος παραγωγής και ποιοτικός έλεγχος προϊόντων, προληπτικές και διορθωτικές ενέργειες (Project management)**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να υποδείξει τις απαιτήσεις που προτύπου ISO 9001:2015 σχετικά με τους ποιοτικούς ελέγχους προϊόντων και διεργασιών καθώς και

τις μεθοδολογίας επίλυσης υφιστάμενων ή/και δυνητικών προβλημάτων. Αναλύεται και επεξηγείται ο τρόπος ανάπτυξης συστήματος ελέγχου ποιότητας τόσο των προϊόντων αλλά και των διεργασιών μέσω των οποίων υλοποιούνται(παράγονται) τα εν λόγω προϊόντα. Η ανάλυση παρουσιάζει τις ελάχιστες απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001 αλλά και καλές πρακτικές στα θέματα που προαναφέρθηκαν.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να 'αποκωδικοποιούν' τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 που σχετίζονται με τις αναφερόμενες στον τίτλο της ενότητας απαιτήσεις**
- ▶ **Να διενεργούν ανάλυση διαφορών (Gap Analysis) μεταξύ των απαιτήσεων του προτύπου και μιας υφιστάμενης επιχειρησιακής κατάστασης**
- ▶ **Να προτείνουν ενέργειες και μέτρα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015**
- ▶ **Να σχεδιάζουν και αναπτύσσουν τεχνικές και μεθόδους για την διενέργεια ποιοτικών ελέγχων και λήψεις διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών**
- ▶ **Να οργανώνουν σύστημα παρακολούθησης και αξιολόγησης των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών που έχουν προσδιοριστεί μέσα από το σύστημα μετρήσεων της επιχείρησης**

#### **Διδακτική Ενότητα 4: Μέτρηση, Ανάλυση και Βελτίωση(εσωτερικές επιθεωρήσεις, στοχοθεσία,μέτρηση ικανοποίησης και συνεχή βελτίωση (KAIZEN**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιάσει τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 σχετικά με τις μετρήσεις και τα στοιχεία τα οποία θα πρέπει να διαθέτει μια επιχείρηση ή ένας οργανισμός προκειμένου να διαγνώσκει την υφιστάμενη κατάσταση σχετικά με το επίπεδο ποιότητας και εφαρμογής των απαιτήσεων του προτύπου και να προσδιορίζει τρόπους βελτίωσης του επιπέδου αυτού.Επίσης θα γίνει αναλυτική παρουσίαση μεθοδολογιών ανάπτυξης και καθιέρωσης στόχων και διενέργειας εσωτερικών επιθεωρήσεων ποιότητας

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ **Να σχεδιάζει τρόπους συγκέντρωσης και ανάλυσης των υποχρεωτικών στοιχείων και δεδομένων για την λειτουργία του συστήματος ποιότητας**
- ▶ **Να καθιερώνει δείκτες και να θέτει ποσοστικούς στόχους για κρίσιμους παραμέτρους επιτυχίας (critical success factors)**

- ▶ Να οργανώνει και διενεργεί εσωτερικές επιθεωρήσεις ενός συστήματος ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2015
- ▶ Να 'αποκωδικοποιεί' τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 που σχετίζονται με τις αναφερόμενες στον τίτλο της ενότητας απαιτήσεις
- ▶ Να διενεργεί ανάλυση διαφορών (Gap Analysis) μεταξύ των απαιτήσεων του προτύπου και μιας υφιστάμενης επιχειρησιακής κατάστασης
- ▶ Να προτείνει ενέργειες και μέτρα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015

## Έλεγχοι και Πιστοποιήσεις

### Διδακτική Ενότητα 1: Θεσμικό Πλαίσιο και Ελεγκτικοί Μηχανισμοί (7ου Μαθήματος)

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφεί το θεσμικό πλαίσιο (π.χ. ΕΚ 178/2002, ΕΚ 852/2004, ΕΚ 2073/2005) μέσα στο οποίο κινούνται όλες οι εταιρείες που παράγουν ή διακινούν τρόφιμα και επιθυμούν να πιστοποιηθούν κατά ISO22000:2005. Επίσης, αναλύεται ο τρόπος δράσης των διαφόρων ελεγκτικών μηχανισμών στην Ελλάδα και στην ΕΕ και οι διαδικασίες για την καταγγελία προβλημάτων σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων αλλά και για την υπεράσπιση κατηγορουμένων εταιρειών. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει το βασικό νομικό και θεσμικό πλαίσιο για την ασφάλεια των τροφίμων,
- ▶ να αξιολογεί τη δράση ή ανάδραση των ελεγκτικών μηχανισμών στην Ελλάδα και
- ▶ να αξιολογεί τις ευθύνες μιας εταιρείας που παράγει ή διακινεί Μη Συμμορφούμενα (κατά HACCP) τρόφιμα

### Διδακτική Ενότητα 2: Επιθεωρήσεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων (7ου Μαθήματος)

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν οι διάφοροι τύποι επιθεωρήσεων της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων (1ου, 2ου και 3ου τύπου) και να αναλυθούν τα μειονεκτήματα και τα πλεονεκτήματα του κάθε τύπου. Επίσης, αναλύονται οι έννοιες-κλειδιά στην πρακτική των επιθεωρήσεων «παρατήρηση» και «Μη Συμμόρφωση».

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να σχεδιάζει την επιθεώρηση της εταιρείας ή του οργανισμού που εργάζεται κατά τους 3 διαφορετικούς τρόπους επιθεώρησης,
- ▶ να αξιολογεί τα ευρήματα της επιθεώρησης και προτείνει τρόπους αντιμετώπισης των παρατηρήσεων ή των Μη Συμμορφώσεων

### **Διδακτική Ενότητα 3: Διαδικασία Πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφεί η διαδικασία πιστοποίησης μιας εταιρείας τροφίμων κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015. Αναλύονται τα στάδια της επιθεώρησης, η σημασία και ο ρόλος της εναρκτήριας και της καταληκτικής συνεδρίας καθώς και τα στάδια πιστοποίησης (αίτηση, επιθεώρηση, διαδικασία προσφυγής). Επεξηγούνται οι συχνότητες που γίνεται οι επιτηρήσεις και οι επαναξιολογήσεις.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τη διαδικασία της πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015,
- ▶ να προετοιμάζει την εταιρεία ή τον οργανισμό που εργάζεται για να πιστοποιηθεί και
- ▶ να υποστηρίζει την εταιρεία κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης ώστε να πιστοποιηθεί κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015

### **Διδακτική Ενότητα 4: Περιπτωσιακές μελέτες πιστοποίησης**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν συγκεκριμένες περιπτωσιακές μελέτες (case studies) πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015 και να αναλυθούν τα σημεία που οι περισσότερες εταιρείες συναντούν δυσκολίες στην ορθή εφαρμογή των δύο προτύπων.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τα πιο δύσκολα σημεία των προτύπων ISO22000:2005 και ISO9001:2015,
- ▶ να αξιολογεί τα σχόλια του επιθεωρητή,
- ▶ να αντιπροτείνει σχόλια ή ερμηνείες των προτύπων και
- ▶ να οδηγεί σε επιτυχή επιθεώρηση και άρα πιστοποίηση κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2015 την εταιρεία ή τον οργανισμό που εργάζεται.