

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (Syllabus)

Τίτλος μαθήματος:	4. Νομοθεσία και Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων
Υπεύθυνος:	Ιωάννης Σ. Μποζιάρης, Καθηγητής ΠΘ
Συνιδάσκοντες:	Ιωάννης Σ. Μποζιάρης, Καθηγητής ΠΘ Νικόλαος Σολωμάκος, Αν. Καθηγητής ΠΘ Νικόλαος Χωριανόπουλος, Αν. Καθηγητής ΓΠΑ Ελένη Μαλισσιόβα, Αν. Καθηγήτρια ΠΘ Κωνσταντίνος Κατσούλης, Επικ. Καθηγητής, ΠΘ Μυρσίνη Κακαγιάννη, Επικ. Καθηγήτρια, ΠΘ Θεοφάνης Γεωργόπουλος, Λέκτορας Εφαρμογών ΠΘ Δρ Ευάγγελος Ευμορφόπουλος Δρ Ανδρέας Σουλιώτης
Μαθησιακοί στόχοι:	Το μάθημα 'Νομοθεσία και Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων' επικεντρώνεται στην παρουσίαση της Ευρωπαϊκής και Εθνικής Νομοθεσίας των τροφίμων και κατά συνέπεια, όσο αφορά την ασφάλεια των τροφίμων και στο σύστημα HACCP. Επίσης γίνεται αναφορά στα πρότυπα ISO 9001 και 22000. Το μάθημα θα περιέχει ανάλυση περιπτώσεων μελετών (case study) σχετικά με το HACCP και αντίστοιχες εργασίες από τους φοιτητές.
Ενότητες/ 4ωρες	Περιγραφή
1η Τρίτη 20 Ιανουαρίου 2026	Νομοθεσία (αγορανομική, διατροφική, επισήμανση τροφίμων, βιολογικά προϊόντα. Κωδ τροφίμων) 4 ώρες (Διδασκαλία) Θεοφάνης Γεωργόπουλος
2η Τρίτη 27 Ιανουαρίου 2026	Νομοθεσία (αγορανομική, διατροφική, επισήμανση τροφίμων, βιολογικά προϊόντα, Κωδ τροφίμων) 4 ώρες (Διδασκαλία) Θεοφάνης Γεωργόπουλος
3η Τρίτη 3 Φεβρουαρίου 2026	• Σύγχρονες προσεγγίσεις στην ασφάλεια των τροφίμων (Διδασκαλία) • Risk assessment (Διδασκαλία) 4 ώρες Μυρσίνη Κακαγιάννη
4η Τετάρτη 4 Φεβρουαρίου 2026	• Νομοθεσία υγιεινή και ασφάλεια 1 ώρα (Διδασκαλία) • HACCP (Διδασκαλία) 2 ώρες • HACCP (case study - εκμάθηση) 1 ώρα Ευμορφόπουλος Ευάγγελος

5η Τρίτη 10 Φεβρουαρίου 2026	• Ορθή υγιεινή/βιομηχανική πρακτική και HACCP σε εξυγιαντήριο και συσκευαστήριο οστρακοειδών (case study –φροντιστήριο) (2 ώρες) Κ. Κατσούλης • Ορθή υγιεινή πρακτική και HACCP σε σφαγείο και συσκευαστήριο κρέατος (case study -φροντιστήριο) Νικόλαος Σολωμάκος										
6η Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2026	• Ορθή υγιεινή πρακτική και HACCP σε παραγωγή φέτας (case study-φροντιστήριο) (2 ώρες) Ελένη Μαλισσιόβα • Ιχνηλασιμότητα στην αλυσίδα τροφίμων. Εφαρμογή Block Chains (Διδασκαλία) 2 ώρες Νικόλαος Χωριανόπουλος (ΓΠΑ)										
7η Δευτέρα 16 Φεβρουαρίου 2026	• Εισαγωγή στην διαχείριση ποιότητας και ασφάλειας (Διδασκαλία) (2 ώρες) Ιωάννης Σ.Μποζιάρης • Επιθεωρήσεις-Πιστοποιήσεις (Διδασκαλία) (2 ώρες) Ιωάννης Σ.Μποζιάρης										
8η Δευτέρα 2 Μαρτίου 2026	• ISO 22000, βασικές απαιτήσεις (Διδασκαλία) 2 ώρες Δρ Ανδρέας Σουλιώτης • BRC IFS, βασικές απαιτήσεις (Διδασκαλία) 2 ώρες Δρ Ανδρέας Σουλιώτης										
9η Δευτέρα 30 Μαρτίου 2026	• Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση) Ιωάννης Σ.Μποζιάρης										
10η Τρίτη 31 Μαρτίου 2024	• Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση) Ιωάννης Σ.Μποζιάρης										
Σύνολο ωρών:	40 Εκ των οποίων οι 29 υποχρεωτικές										
ECTS:	6										
Οργάνωση διδασκαλίας	<table> <tr> <td>Δραστηριότητα</td><td>Φόρτος</td></tr> <tr> <td>Διαλέξεις:</td><td>24</td></tr> <tr> <td>Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, Ή φροντιστήριο) (45λεπτα)</td><td>8</td></tr> <tr> <td>Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)</td><td>8</td></tr> <tr> <td>-----</td><td>40-----</td></tr> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος	Διαλέξεις:	24	Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, Ή φροντιστήριο) (45λεπτα)	8	Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)	8	-----	40 -----
Δραστηριότητα	Φόρτος										
Διαλέξεις:	24										
Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, Ή φροντιστήριο) (45λεπτα)	8										
Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)	8										
-----	40 -----										

	Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	35
	Συγγραφή εργασιών	35
	Αυτοτελής Μελέτη για εξετάσεις	40
	ΣΥΝΟΛΟ	150
Αξιολόγηση μαθήματος:	▪ Γραπτές εξετάσεις 50% ▪ Γραπτές εργασίες 50%	
Προτεινόμενα συγγράμματα:		
Προτεινόμενες ιστοσελίδες		
Πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης (E-class):	https://eclass.uth.gr/courses/AFOOD_DPMS_04	

malissiova@uth.gr, nsolom@uth.gr, mkakagianni@uth.gr, f.georgopoulos@uth.gr, nchorian@aia.gr, info@2-e.gr, kkatsoulis@uth.gr, andreassouliotis@yahoo.com