



ΗΜΕΡΙΔΑ
Παρασκευή
08-03-2024

Ασφάλεια Τροφίμων: Βασικές αρχές, Νέες τεχνολογίες και Επιχειρηματικότητα

- 9:15 - 9:30 **Έναρξη ημερίδας – Καλωσόρισμα**
Καθηγητής Δημήτριος Άγγλος - Πρόεδρος Τμήματος Χημείας
Συντονιστής, Δρ Αντώνης Κουβαράκης - *Τμήμα Χημείας*
- 9:30 - 10:00 **Δρ Χρυσταλλή 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 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.**
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**
- 1:45 - 2:15 **Αναπλ. Καθ. Απόστολος Σπύρος – Τμήμα Χημείας**
Σύγχρονες τεχνολογίες στην ανάλυση τροφίμων
- 2:15 - 2:45 **Δρ Χρυσταλλή Χατζηχαράλαμπος – Τμήμα Χημείας,**
Food Risk Assessor, EFSA Scientific support
Καινοτομίες και νέες επιχειρηματικές δραστηριότητες στην
ασφάλεια τροφίμων
- 2:45 - 3:00 **Κλείσιμο ημερίδας**

Με την στήριξη
της Ένωσης
Ελλήνων Χημικών



Με τη συνεργασία:



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
UNIVERSITY OF CRETE

