



GLOBAL CERTIFICATION SCHEME FOR
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

Ενημερωτικός Οδηγός Σπουδών

Κωδικός Έργου: 4165.0149



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
(Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ GFSI ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ
ΠΡΟΤΥΠΟ FSSC 22000 V5

Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

3 μήνες 56 ώρες 2 ECVET



Εισαγωγή

02

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ GFSI ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ FSSC 22000 V5**» αποσκοπεί στην εκπαίδευση, ειδικών του τομέα της παραγωγής τροφίμων, επαγγελματιών του χώρου της βιομηχανίας τροφίμων , αλλά και επιστήμονες που πρόκειται να ασχοληθούν στον τομέα της Διαχείρισης Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων. Οι συμμετέχοντες στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα εφοδιασθούν με όλες τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τα GFSI πρότυπα και θα λύσουν πιθανές απορίες σχετικά με τις απαιτήσεις των προτύπων με τη βοήθεια συμβούλων και επιθεωρητών των συστημάτων αυτών.

Τα πιστοποιητικά για τη Διαχείριση Συστημάτων για την Ασφάλεια των Τροφίμων είναι ένα από τα πιο σημαντικά θέματα που απασχολούν την παραγωγή και τη βιομηχανία τροφίμων. Ο έλεγχος και η τεκμηρίωση της συμμόρφωση μιας εταιρείας σύμφωνα με

GFSI (Global Food Safety Initiative) approved πρότυπα ασφάλειας τροφίμων αποτελούν εργαλείο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων για τους πελάτες. GFSI (Global Food Safety Initiative) approved πρότυπα είναι το BRC για λογαριασμό των Super Market κυρίως της Αγγλίας, το IFS που αποτελεί ιδιωτικό πρότυπο της Ένωσης Γερμανών Λιανεμπόρων (HDE) και Γάλλων Λιανεμπόρων (FCD) και το FSSC 22000.

Το FSSC 22000 είναι ένα παγκοσμίως αναγνωρισμένο πρότυπο για τον έλεγχο, την παρακολούθηση και την πιστοποίηση όλων των τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων. Το σύστημα FSSC 22000 είναι ένα νέο σύστημα διαχείρισης, το οποίο έκλεισε στο παρελθόν τα τρωτά σημεία του συστήματος, δεδομένου ότι το προηγουμένως εφαρμοσμένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000 δεν πληροί τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων. Είναι ένα δημοσιευμένο πρότυπο για οργανισμούς παραγωγής τροφίμων, που αποτελείται από ένα συνδυασμό του προτύπου ISO 22000 και της προδιαγραφής PAS 220.

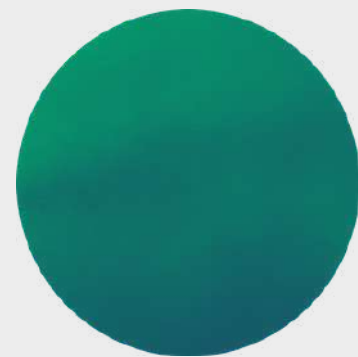
Το προτεινόμενο εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται σε στελέχη της βιομηχανίας τροφίμων και σε επιστήμονες που ασχολούνται με τη Διαχείριση Συστημάτων Ασφάλειας των Τροφίμων που έχουν ήδη εντρυφήσει σε λιγότερο απαιτητικά Συστήματα Διαχείρισης όπως το ISO 22000 και θέλουν να εκπαιδευτούν ή/και να προσαρμόσουν ήδη υπάρχων σύστημα ή να συντάξουν εκ νέου ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ιδιωτικών προτύπων GFSI και να αναπτύξουν εργαλεία αποτελεσματικής εσωτερικής επιθεώρησης.



Μαθησιακοί Στόχοι

04

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να :



Γνωρίζουν τις απαιτήσεις του GFSI (Global Food Safety Initiative) approved προτύπου ασφάλειας τροφίμων FSSC 22000 V5



Σχεδιάζουν, αναπτύσσουν και εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων GFSI (Global Food Safety Initiative) σύμφωνα με το πρότυπο FSSC 22000 V5

Αναλύουν, ερμηνεύουν και αξιολογούν τα αποτελέσματα των ευρημάτων αποκλίσεων από τις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 V5



Σχεδιάζουν και διενεργούν εσωτερικές επιθεωρήσεις σε Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο FSSC 22000 V5, τόσο στην εταιρεία που εργάζονται όσο και ως Εξωτερικοί Σύμβουλοι

Δημιουργούν και υποστηρίζουν την κουλτούρα ασφάλειας των τροφίμων στους χώρους παραγωγής τροφίμων



FSSC 22000

Απευθύνεται σε

- Εργαζόμενους και Στελέχη βιομηχανίας τροφίμων, χώρων παραγωγής μεταποίησης και διακίνησης τροφίμων
- Συμβούλους βιομηχανίας τροφίμων
- Επιστήμονες Τροφίμων / Γεωπόνους / Κτηνιάτρους / Χημικούς Μηχανικούς / Χημικούς με ενασχόληση στον τομέα των τροφίμων και αγροδιατροφής
- Επιχειρηματίες παραγωγής τροφίμων

Κριτήρια επιλογής & παρακολούθησης

06



Πρόσβαση στο διαδίκτυο



Κατοχή προσωπικού email



Βασικές γνώσεις
χειρισμού ηλεκτρονικών
υπολογιστών



Χρήση διαδικτυακής
κάμερας & μικροφώνου

Απόφοιτοι ΑΕΙ και ΑΤΕΙ της
ημεδαπής και της
αλλοδαπής

Απόφοιτοι δευτεροβάθμιας
εκπαίδευσης, με συναφή στο
αντικείμενο εργασιακή
εμπειρία

Καλή γνώση
αγγλικών

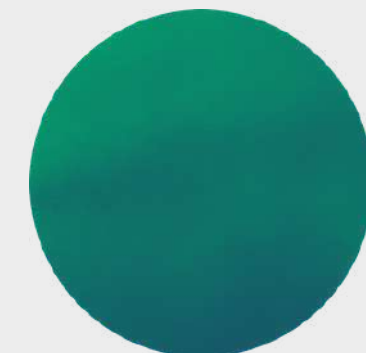
Τρόπος Διεξαγωγής του Προγράμματος

Το πρόγραμμα στηρίζεται εξ ολοκλήρου στις αρχές και τις διαδικασίες της μικτής εκπαίδευσης (σύγχρονης & ασύγχρονης).

Η **σύγχρονη εκπαίδευση** πραγματοποιείται on line σε συγκεκριμένες ημέρες και ώρες, που θα οριστούν σε συνεννόηση με τους συμμετέχοντες. Η εκπαίδευση θα γίνεται σε απογευματινές ώρες ή κατά τη διάρκεια του Σαββατοκύριακου. Στην ηλεκτρονική τάξη, εκπαιδευόμενοι και εκπαιδευτής συνδέονται στο σύστημα- πλατφόρμα τηλεεκπαίδευσης του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και συνομιλούν με video και ήχο σε ώρες που ορίζονται στο πρόγραμμα κάθε μαθήματος. Κατά τη διάρκεια της ηλεκτρονικής συνάντησης γίνεται διάλεξη από τον εισηγητή και υπάρχει η δυνατότητα επίλυσης αποριών των εκπαιδευομένων, αλλά και διαλογικής συζήτησης για θέματα ενδιαφέροντος που προκύπτουν μέσα από την παρουσίαση του εκπαιδευτικού υλικού.



Η **ασύγχρονη εκπαίδευση** πραγματοποιείται με την ατομική εκ αποστάσεως μελέτη του εκπαιδευτικού υλικού του προγράμματος, σύμφωνα με τις προσωπικές ανάγκες, επιθυμίες και τον ελεύθερο χρόνο των συμμετεχόντων, όπως αυτοί επιλέξουν. Το υλικό αυτό αναρτάται στην επίσημη πλατφόρμα τηλεεκπαίδευσης του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και παρέχεται με διάφορους τύπους αρχείων (π.χ. βίντεο-παρουσιάσεις, άρθρα, εκπαιδευτικές σημειώσεις, κλπ.).



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

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

Το περιεχόμενο της κάθε θεματικής ενότητας μπορεί να περιλαμβάνει:

- Θεωρία εμπλουτισμένη με εικόνες και links
- Παραδείγματα - Υποδειγματικές Ασκήσεις
- Μελέτες Περίπτωσης
- Σχήματα-Διαγράμματα-Πίνακες
- Πρόσθετη Βιβλιογραφία και Δικτυογραφία
- Βιντεοπαρουσιάσεις
- Μαγνητοσκοπημένες Διαλέξεις
- Ασκήσεις Αυτοαξιολόγησης
- Links σε Εξωτερικές Ιστοσελίδες
- Πρόσθετα Αρχεία pdf - excel – powerpoint

Μεθοδολογία Αξιολόγησης

Η εξέταση των εκπαιδευομένων θα γίνει με ένα τεστ (quiz) στο τέλος του προγράμματος. Πιο αναλυτικά, 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%. Η χορήγηση του Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης πραγματοποιείται, όταν ο εκπαιδευόμενος λάβει σε όλα τις ενότητες βαθμό μεγαλύτερο ή ίσο του 50%. Σε περίπτωση που η συνολική βαθμολογία μιας ή περισσότερων ενοτήτων δεν ξεπερνά το 50%, ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα επανεξέτασης της ενότητας, μετά την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας του προγράμματος. Η βαθμολογία που θα συγκεντρώσει κατά τη διαδικασία επανεξέτασής του είναι και η οριστική για τις εν λόγω ενότητες, με την προϋπόθεση ότι ξεπερνά εκείνη που συγκέντρωσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος (εκπαιδευτές, εκπαιδευόμενοι, ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

Η αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα γίνει με ευθύνη του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ., μέσω ερωτηματολογίου που αποστέλλεται στους εκπαιδευόμενους. Αυτό αποσκοπεί στην άμεση ανατροφοδότηση των εκπαιδευτών και διοργανωτών του προγράμματος και τη διαρκή βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών εκπαίδευσης.

Τύπος Πιστοποιητικού

Η επιτυχής ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος οδηγεί στη λήψη **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ.).



Πιστοποίηση ISO

Το Πρόγραμμα εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας μετά από σχετική αξιολόγησή του από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛ.Ο.Τ.), διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015.

Από τον Ιανουάριο του 2020 το Πρόγραμμα Εξ αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας κατά τα πρότυπα ISO 9001:2015. Το Πρόγραμμα εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει επίσης Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας από το Διεθνές Δίκτυο Πιστοποίησης (IQNET – International Certification Network) το οποίο παρέχει ένα διεθνές διαβατήριο σε παγκόσμια αναγνώριση και πρόσβαση στις αγορές. (Πιστοποιητικό IQNET ISO 9001:2015).

Επιπλέον, η εξωτερική αξιολόγηση και η πιστοποίηση της ποιότητας των εκπαιδευτικών/επιμορφωτικών προγραμμάτων του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ., όπως και για τα Προπτυχιακά και Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών του Πανεπιστημίου, πραγματοποιείται από την «Εθνική Αρχή Ανώτατης Εκπαίδευσης» (ΕΘ.Α.Α.Ε.), σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ, της περίπτωσης β, της περίπτωσης δ, της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 4653/2020.

Δομή Εκπαιδευτικού προγράμματος

1

«Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων Ιστορική Αναδρομή- Διατροφικά σκάνδαλα»

2

«Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων-GFSI (Global Food Safety Initiative) πρότυπα ασφάλειας τροφίμων »

3

«FSSC 22000 V5»

4

«Προαπαιτούμενα του FSSC 22000 V5 όπως προσδιορίζονται στα ISO/TS 22002-1, και BSI/PAS 221»

5

«Επιπρόσθετες απαιτήσεις του FSSC 22000 V5»

6

«Μη συμμορφώσεις κατά την επιθεώρηση του FSSC 22000 V5»

Επιστημονική Ομάδα

12

Επιστημονικός Υπεύθυνος

Ο Επιστημονικός Υπεύθυνος του Προγράμματος είναι ο Αναπληρωτής Καθηγητής κ. **Ιωάννης Γιαβάσης** με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Βιοπολυμερών» στο τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Ιωάννης Γιαβάσης, ο οποίος έχει την ευθύνη για το σχεδιασμό, την υλοποίηση και την παρακολούθηση της ακαδημαϊκής διαδικασίας για το συγκεκριμένο πρόγραμμα. Ο κ. Γιαβάσης διαθέτει μακροχρόνια ερευνητική και διδακτική εμπειρία και σημαντικό συγγραφικό έργο στον τομέα της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, αλλά και ευρύτερα στο αντικείμενο της Επιστήμης Τροφίμων, με έμφαση στην ποιότητα, ασφάλεια και την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων ζωικής αλλά και φυτικής προέλευσης. Έχει επίσης εμπειρία στη Δια Βίου και Επαγγελματική Εκπαίδευση Ενηλίκων και στην υλοποίηση ερευνητικών και εκπαιδευτικών έργων.

Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος

Ο Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος, Δρ. **Γεώργιος Νταλός**, Καθηγητής του Τμήματος Δασολογίας, Επιστημών Ξύλου και Σχεδιασμού, έχει μακρόχρονη εμπειρία σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης και Δια βίου Μάθησης, σε ότι αφορά τη διδασκαλία και την παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού, καθώς και στην Πιστοποίηση Εταιριών, ΚΕΚ, Κολλεγίων σε θέματα Εκπαίδευσης.

Παρασκευή Μπούκη, κάτοχος Μεταπτυχιακού με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» από το Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Ερευνήτρια και υποψήφια Διδάκτωρ του Π.Θ. στον τομέα της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Διαθέτει μεγάλη επαγγελματική εμπειρία, ως υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου στη βιομηχανία Τροφίμων και ως σύμβουλος επιχειρήσεων τροφίμων, τόσο στην διασφάλιση ποιότητας-ασφάλειας, όσο και στην ανάλυση τροφίμων και την βιομηχανική παραγωγή. Παράλληλα, διαθέτει πολυετή εμπειρία ως διδάσκουσα στον τομέα των Τροφίμων και Αγροδιατροφής, τόσο στην τριτοβάθμια όσο και στην επαγγελματική εκπαίδευση. Η μακρόχρονη ενασχόλησή της με τη Μικροβιολογική και Χημική Ανάλυση Τροφίμων και με θέματα που καθορίζουν την ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων, τόσο σε εργαστηριακό επίπεδο, όσο και σε επίπεδο εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας στη βιομηχανία τροφίμων, είναι ιδιαίτερα σημαντική για την επιτυχία του συγκεκριμένου προγράμματος.

Βουδούρης Παναγιώτης – Μιχαήλ, απόφοιτος του τμήματος Γεωπονίας με κατεύθυνση Γεωργικές Βιομηχανίες-Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και κάτοχος Μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών με τίτλο «Διατροφή και Διαχείριση Τροφίμων» από το Πανεπιστήμιο του Huddersfield στο Ηνωμένο Βασίλειο (U.K.). Είναι εκπαιδευτής σε προγράμματα του ΕΦΕΤ για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων σύμφωνα με το μητρώο εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ.

Κόστος Παρακολούθησης & Εκπαιδευτική Πολιτική

13

Αρχικό κόστος Χωρίς
έκπτωση

500€

(50% πριν την έναρξη του
προγράμματος και 50% με
την λήξη)

F S
22000
S C

Προεξόφληση
διδάκτρων

450€

Καταβολή 450€ με την
έναρξη του προγράμματος.

Για κατόχους κάρτας
ανεργίας και φοιτητές,
πολύτεκνους και μέλη
πολύτεκνης
οικογένειας, κατόχους
Ευρωπαϊκής Κάρτα Νέων

450€

(50% πριν την έναρξη του
προγράμματος και 50% με
την λήξη)

Σημείωση 1. Οι εκπτώσεις δεν αθροίζονται. Ο ενδιαφερόμενος μπορεί να επιλέξει μία εκπαιδευτική κατηγορία.

Σημείωση 2. Ακύρωση αίτησης και επιστροφή χρημάτων γίνεται μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και μέχρι την ημέρα έναρξης του προγράμματος.

Σημείωση 3. Οι επιμορφούμενοι που θα συμμετέχουν σε 2 και περισσότερα προγράμματα του κ. Ιωάννη Γιαβάση θα έχουν επιπλέον μείωση διδάκτρων 100€.

Ομαδική εγγραφή **5**
ατόμων και άνω

400€

(50% πριν την έναρξη του
προγράμματος και 50% με
την λήξη)

Αίτηση Συμμετοχής

14

Η αίτηση υποβάλλεται **αποκλειστικά** ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας <http://learning.uth.gr/>



«Εφόσον συμπληρωθεί ο απαραίτητος αριθμός αιτήσεων για την διεξαγωγή του προγράμματος οι εγγεγραμμένοι θα λάβουν ενημέρωση (email) και οδηγίες από την Γραμματεία του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Π.Θ. έτσι ώστε να προχωρήσουν στην κατάθεση της 1ης δόσης διδάκτρων ή της εφάπαξ καταβολής».

Πληροφορίες Εγγραφής



Για κάθε επιπρόσθετη πληροφορία μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον Επιστημονικό Υπεύθυνο κ. Ιωάννη Γιαβάση είτε με e-mail: igiavasis@uth.gr είτε τηλεφωνικά: 24410 64785, καθώς και με τη **Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας** είτε με e-mail στη διεύθυνση learning@uth.gr είτε στα τηλέφωνα **24210 06390-66**.



Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης

Προγράμματα
κατάρτισης και επιμόρφωσης

<http://learning.uth.gr/>
learning@uth.gr

Γιαννιτσών και Λαχανά, Παλαιά,
Πολυχώρος Τσαλαπάτα, 38334-Βόλος
Τηλ. 24210 06390-66, Φαξ. 24210
06487