

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0303				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο /1 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	4	Εργαστήρια / εβδομάδα	-
Στόχος Μαθήματος	Στο μάθημα αυτό οι σπουδαστές/-ριες θα εκπαιδευτούν στα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων (ΣΔΑΤ), στην ορθή υγιεινή πρακτική (GHP), στα προαπαιτούμενα συστήματα (καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης) και στις νομοθεσίες που διέπουν την ασφαλή παραγωγή τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν την έννοια της ασφάλειας σε όλη τη διατροφική αλυσίδα (παραγωγή/αποθήκευση/διανομή) και να εντοπίζουν Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΚΣΕ) και κίνδυνους (χημικούς, μικροβιολογικούς, φυσικούς).				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα		-	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγικές έννοιες στην Ασφάλεια και στη Υγιεινή των Τροφίμων • Μικροβιολογία Τροφίμων – Παθογόνοι μικροοργανισμοί • Τροφικές Δηλητηριάσεις / Τροφιμογενείς Λοιμώξεις / Παραδείγματα - Μελέτες Περιπτώσεων (Βιομηχανία Τροφίμων, Επισιτιστική Βιομηχανία, Ξενοδοχειακή Βιομηχανία) • Άλλοι κίνδυνοι στα τρόφιμα – Χημικοί, Φυσικοί, Αλλεργιογόνοι • Προσωπική Υγιεινή / Η σημασία της εκπαίδευσης του Προσωπικού • Αγορά / Παραλαβή / Αποθήκευση και Έλεγχος Θερμοκρασίας των Τροφίμων • Επεξεργασία Τροφίμων / Επιμόλυνση Τροφίμων και η αποφυγή τους / Διατήρηση Τροφίμων και οι Αλλοιώσεις τους • Σχεδιασμός και Κατασκευή Υποστατικών Παραγωγής Τροφίμων - Σημασία για την Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων • Καθαρισμός και Απολύμανση • Μυοκτονία / Απεντόμωση • Σχετική Νομοθεσία για Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων • Πρότυπα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων – ISO 22000 / FSSC 22000/ BRC / IFS / Οδηγοί Υγιεινής 				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις
Βιβλιογραφία	<p>Δ. Καλογρίδου-Βασιλειάδου, <i>Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων</i>, University Studio Press, 1999.</p> <p>Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης και Ν.Η. Τζούρος, <i>Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000</i>, Εκδόσεις Σταμούλης, 2006.</p>
Αξιολόγηση	Ενδιάμεση και Τελική Εξέταση
Γλώσσα	Ελληνικά