



ΙΟΝΙΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΚΕΔΙΒΙΜ

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα
κατάρτισης 50 ωρών

HACCP Essentials:

Ασφάλεια Τροφίμων από τη
Θεωρία στην Πράξη



HACCP Essentials



Σε ποιους απευθύνεται;

Φοιτητές και αποφοίτους του τομέα των τροφίμων, ιδιοκτήτες και εργαζόμενους επιχειρήσεων τροφίμων καθώς και όσοι επιθυμούν να αποκτήσουν γνώσεις σε θέματα HACCP

- 1 Εισαγωγή στην ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων**
- 2 Εισαγωγή στο σύστημα HACCP**
- 3 Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs)**
- 4 HACCP και ανάλυση κινδύνων**
- 5 Σχεδιασμός, Ανάπτυξη & Εφαρμογή συστήματος HACCP**
- 6 Εφαρμογή HACCP στη βιομηχανία τροφίμων – Μελέτες περίπτωσης**
- 7 Αρχεία HACCP**
- 8 HACCP και άλλα συστήματα διασφάλισης ποιότητας**
- 9 Νέες τάσεις στην ασφάλεια τροφίμων**

Στόχος του προγράμματος

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα "HACCP Essentials: Ασφάλεια Τροφίμων από τη Θεωρία στην Πράξη" έχει ως στόχο να προσφέρει στους συμμετέχοντες ολοκληρωμένη γνώση και πρακτικές δεξιότητες σχετικά με τις αρχές του συστήματος HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) και την εφαρμογή του σε επιχειρήσεις τροφίμων. Σκοπός είναι η ενίσχυση της επαγγελματικής επάρκειας και της συμμόρφωσης με τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, συμβάλλοντας έτσι στη δημιουργία ασφαλών και αξιόπιστων προϊόντων για τον καταναλωτή.

Διάρκεια 50 ώρες

(Εξ αποστάσεως σύγχρονη και ασύγχρονη εκπαίδευση)

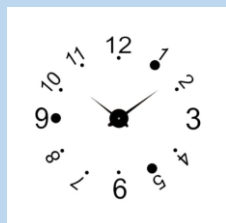
Αιτήσεις έως 30 / 09 / 2026

Έναρξη 12 Οκτωβρίου 2026

Διαδικτυακές Συναντήσεις

Δευτέρα και Τετάρτη

18:00-21:00



Κόστος συμμετοχής

300€

(Ισχύει εκπτωτική πολιτική)



Πληροφορίες

sqfood@ionio.gr