

> Πιστοποίηση Επισιτιστικός Τομέας

Certified Executive of Food Safety and Quality Management



Certified Executive of Food Safety &  
Quality Management  
Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας  
& Ποιότητας Τροφίμων



Aristotle Certification  
Training & Assessment

Τεχνολογικός Αριστοτελείου  
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

[www.acta.edu.gr](http://www.acta.edu.gr)



Διεπιστευμένο Πιστοποιητικό  
Αναγνωρισμένο σε Ευρωπαϊκό  
& Διεθνές επίπεδο

Πιστοποίηση Προσώπων  
Αρ.Πιστ.594-3

Certified Executive of Food Safety and Quality Management



## Certified Executive of Food Safety & Quality Management Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας & Ποιότητας Τροφίμων

Η «Ασφάλεια» Τροφίμων αναφέρεται σε όλους τους κινδύνους (Hazards), χρόνιους ή άμεσους, που μπορεί να κάνουν το τρόφιμο επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή. Η «Ποιότητα» αναφέρεται σε όλα τα άλλα χαρακτηριστικά του τροφίμου που καθορίζουν την αξία του τροφίμου για τον καταναλωτή. Η «Ασφάλεια» Τροφίμων αναφέρεται σε όλους τους κινδύνους (Hazards), χρόνιους ή άμεσους, που μπορεί να κάνουν το τρόφιμο επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή. Η «Ποιότητα» αναφέρεται σε όλα τα άλλα χαρακτηριστικά του τροφίμου που καθορίζουν την αξία του τροφίμου για τον καταναλωτή.

Ως Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας & Ποιότητας Τροφίμων ορίζεται ο εργαζόμενος που αναλαμβάνει να διεκπεραιώσει με επιτυχία διαδικασίες / διεργασίες σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας (πχ. προμήθειες πρώτων υλών, παραγωγικές διαδικασίες, συσκευασία, αποθήκευση, διανομή, κλπ) σχετικές με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, καθώς επίσης και με τη ποιότητα αυτών.

Το Στέλεχος Διαχείρισης Ασφάλειας & Ποιότητας Τροφίμων δύναται να εργαστεί σε εταιρείες στον κλάδο τροφίμων και ποτών και σε εταιρείες στην εφοδιαστική αλυσίδα του κλάδου (πχ. εταιρείες συσκευασίας, μεταφορών και διανομών, κλπ). Το σχήμα πιστοποίησης αποσκοπεί στην απόκτηση των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και συμπεριφορών για τα Στελέχη Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων. Πιο αναλυτικά, οι πιστοποιημένοι αναμένεται να Κατανοήσουν στις βασικές Αρχές της ειδικότητας και να λειτουργούν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς και με τους κανόνες ηθικής.

### Πιστοποιεί ότι ο υποψήφιος είναι σε θέση να :

- Κατανοήσει τις βασικές αρχές Ποιότητας
- Κατανοήσει τις έννοιες του κόστους ποιότητας
- Γνωρίζει τα βασικά εργαλεία ποιότητας
- Κατανοήσει βασική θεωρία και τεχνικές της διαχείρισης κινδύνου
- Αναλύει και εκτιμάει κινδύνους σχετικούς με την ποιότητα
- Γνωρίζει τις βασικές νομοθετικές και κανονιστικές διατάξεις στον κλάδο των τροφίμων
- Γνωρίζει τους βασικούς φυσικούς, μικροβιολογικούς και χημικούς κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα
- Διενεργεί μελέτες επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP)
- Κατανοήσει την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά ISO 9001 με έμφαση στον κλάδο των τροφίμων
- Κατανοήσει την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000.

### Τομείς απασχόλησης:

Η τάση για τον κλάδο των τροφίμων είναι ανοδική με αποτέλεσμα την αύξηση των θέσεων εργασίας όλων των επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται σε αυτήν. Παράλληλα οι προοπτικές για τον κλάδο των τροφίμων είναι αρά και των εργαζομένων σε αυτόν συμπεριλαμβανομένου και της ειδίκευσης στη Διαχείριση Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων είναι αρκετά καλές ακολουθώντας τη δυναμική της ανοδικής πορείας του κλάδου.

### Η Εξεταστέα Ύλη περιλαμβάνει τις ακόλουθες 6 ενότητες:

Βασικές αρχές ποιότητας

Διοίκηση ολικής ποιότητας

Εργαλεία και τεχνικές ποιότητας

Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων

Συστήματα διαχείρισης ποιότητας

Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

### Αξιολόγηση του υποψηφίου:

Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.