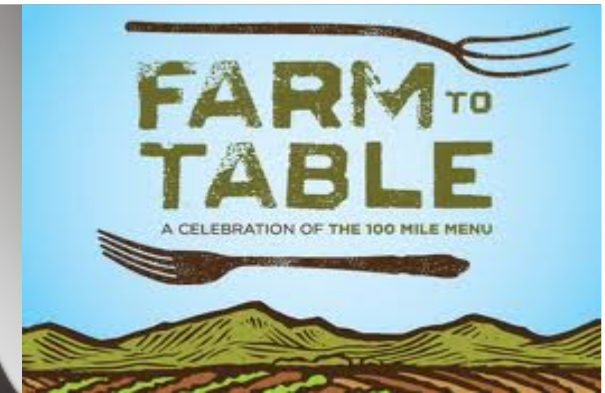


«Επίτευξη Ποιότητας από το χωράφι στο πιάτο»



Πρόγραμμα 2007-2013, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ Διαχειρίσιμη ανάπτυξη αγροδιατροφής και Τ.Σ.Π. Περιφέρειας **Ε.Α.Σ. στα χρόνια**

Ανοικτή Ενημερωτική Εκδήλωση

- ✓ Νέες καλλιέργειες
- ✓ Υδροπονική θερμοκήπια
- ✓ Ξενοίσιμα τρόφιμα
- ✓ Βιολογικά προϊόντα
- ✓ Βιοκλιματισμοί
- ✓ Θέματα & κορυφαίοι
- ✓ Καινοτομίες γεωργικής μηχανικής
- ✓ R&D στην βιοαγρονομία τροφίμων

Η Καινοτομία στην αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής

TEI ZEPHON

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ 2007-2013

ΕΣΠΑ 2007-2013

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑΣ



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή

Περιεχόμενα

- Ιστορική Αναδρομή
- Βασικοί Ορισμοί
- Κώδικας HACCP
- Συστήματα Ασφαλούς Διαχείρισης της Ποιότητας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- Καινοτομίες στην πρωτογενή παραγωγή
- «Τι κάνουμε λοιπόν?»
- Δια Βίου Μάθηση
- Επίλογος



Το 2050 στη Γη θα κατοικούν 2,5 δισ. άνθρωποι περισσότεροι από ό,τι σήμερα, σύμφωνα με τις επιστημονικές προβλέψεις. Στα εργαστήρια, οι ειδικοί αναζητούν τρόπους να αυξήσουν την παγκόσμια παραγωγή τροφίμων καταφεύγοντας σε νέες πηγές, όπως είναι η άλγη στους ωκεανούς, τα σιτηρά και το ρύζι νέας γενιάς, το τεχνητό κρέας και τα έντομα.



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ –ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΑΘΜΟΙ

Ο πρώτος νόμος σχετικά με τα τρόφιμα γράφτηκε το 2500 π.Χ.

Το πρώτο σύστημα HACCP αναπτύχθηκε μεταξύ της NASA και Pillsbury το 1971 (1959)

Είναι ρυθμιστική προϋπόθεση της Ε.Ε. από το 1998 (1993)

Το FDA των Η.Π.Α. υιοθέτησε την προσέγγιση του HACCP ως τμήμα του μηχανισμού ελέγχου για τη ασφάλεια των τροφίμων.

2000: Λευκή Βίβλος για τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων

2002: Κανονισμός 178/2002 της EFSA

2005 – Σήμερα : Σειρά ISO 22000



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Βασικοί Ορισμοί

Η έννοια της ποιότητας

Το σύνολο των ιδιοτήτων και των **χαρακτηριστικών ενός προϊόντος** ή υπηρεσίας που **ικανοποιούν εκφρασμένες ανάγκες** ή απαιτήσεις του **χρήστη/καταναλωτή**



Διαχείριση Ποιότητας

Το σύνολο των προσχεδιασμένων και **συστηματικών δραστηριοτήτων** που εφαρμόζονται στα πλαίσια της προσπάθειας για την **επίτευξη ποιότητας** και η παροχή των απαιτούμενων αποδείξεων, ότι μια παραγωγική μονάδα **ικανοποιεί τις απαιτήσεις** για την ποιότητα και **διέπεται από σωστή οργάνωση.**



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ



Η ολοκληρωμένη προσέγγιση της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων αποσκοπεί στην εξασφάλιση ενός υψηλού επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων, της υγείας και της ορθής μεταχείρισης των ζώων, καθώς και της υγείας των φυτών στην Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω της λήψης συνεκτικών μέτρων από το αγρόκτημα στο τραπέζι και της κατάλληλης επιτήρησης, και συγχρόνως στην αποτελεσματική λειτουργία της εσωτερικής αγοράς.



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



Ποιότητα Τροφίμων



Συμμόρφωση με τη νομοθεσία

Επιχειρήσεις Τροφίμων

Χαρακτηριστικά Τροφίμων

Υγιεινή και ασφάλεια

Θρεπτική αξία

Οργανοληπτικά

Έκφραση Χαρακτηριστικών

Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές ιδιότητες

Σύσταση τροφίμων

Εμφάνιση, γεύση, οσμή, υφή

Γνωστικό πεδίο/ Πρότυπο

HACCP

Διατροφική πυραμίδα – Κρητική διατροφή

Ελληνικό τρόφιμο, ελληνική κουζίνα

Ανάγκες Καταναλωτή

Προστασία (άμεσα) και διατήρηση (μακροπρόθεσμα) της υγείας.

Διατήρηση και προαγωγή της υγείας μακροπρόθεσμα

Προσωπικές προτιμήσεις και ευχαρίστηση

Εμπιστοσύνη του καταναλωτή

Αλυσίδα παραγωγής: Από το χωράφι στο τραπέζι



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Σύστημα διαχείρισης ποιότητας

Σύστημα διαχείρισης ποιότητας

Ένα σύνολο αναγνωρισμένων και τεκμηριωμένων μεθόδων και τεχνικών για την επίτευξη και τη διασφάλιση της ποιότητας που αφορούν σε:

Προσωπικό
(Ανθρώπινοι πόροι)

Οργανωτική δομή

Αναγκαία μέσα

Παραγωγικές διαδικασίες

Διοίκηση, παραγωγή, ποιοτικός έλεγχος, οικονομικός έλεγχος, πωλήσεις, εμπορία, σχεδιασμός, προμήθειες, εγκαταστάσεις, εξοπλισμός κλπ



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Πρότυπα συστήματα ποιότητας

Πρότυπο σύστημα ποιότητας

Καθορίζει τις προδιαγραφές για να εφαρμοστεί το σύστημα ποιότητας ώστε να εξασφαλίζεται η εκπλήρωση των στόχων, δηλ. το ποιοτικό προϊόν.

Οργανισμός προτύπων	Συντομογραφία	Πρότυπα τροφίμων
International Standard Organization	ISO	ISO 22000
Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης	ΕΛΟΤ	ΕΛΟΤ 1416 (HACCP)
British Retail Consortium	BRC	BRC Global – Food
International Food Standard	IFS	IFS



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης

AGRO 1-1 & 1-2: Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP)

AGRO 2-1, 2-2, 2-2/1, 2-2/2, 2-2/3:

Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Γεωργική Παραγωγή και οι εξειδικεύσεις AGRO 2-2 στις καλλιέργειες ροδακινιάς, βαμβακιού και ελιάς

AGRO 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 & 3-5: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος

AGRO 4-1 & 4-2: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων Ιχθυοκαλλιέργειας

AGRO 6: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων Σπογγαλιείας και Σπογγοκαλλιέργειας

AGRO 7: Προδιαγραφή για την παραγωγή Προϊόντων που δεν εκτρέφονται με Γενετικά Τροποποιημένες Τροφές

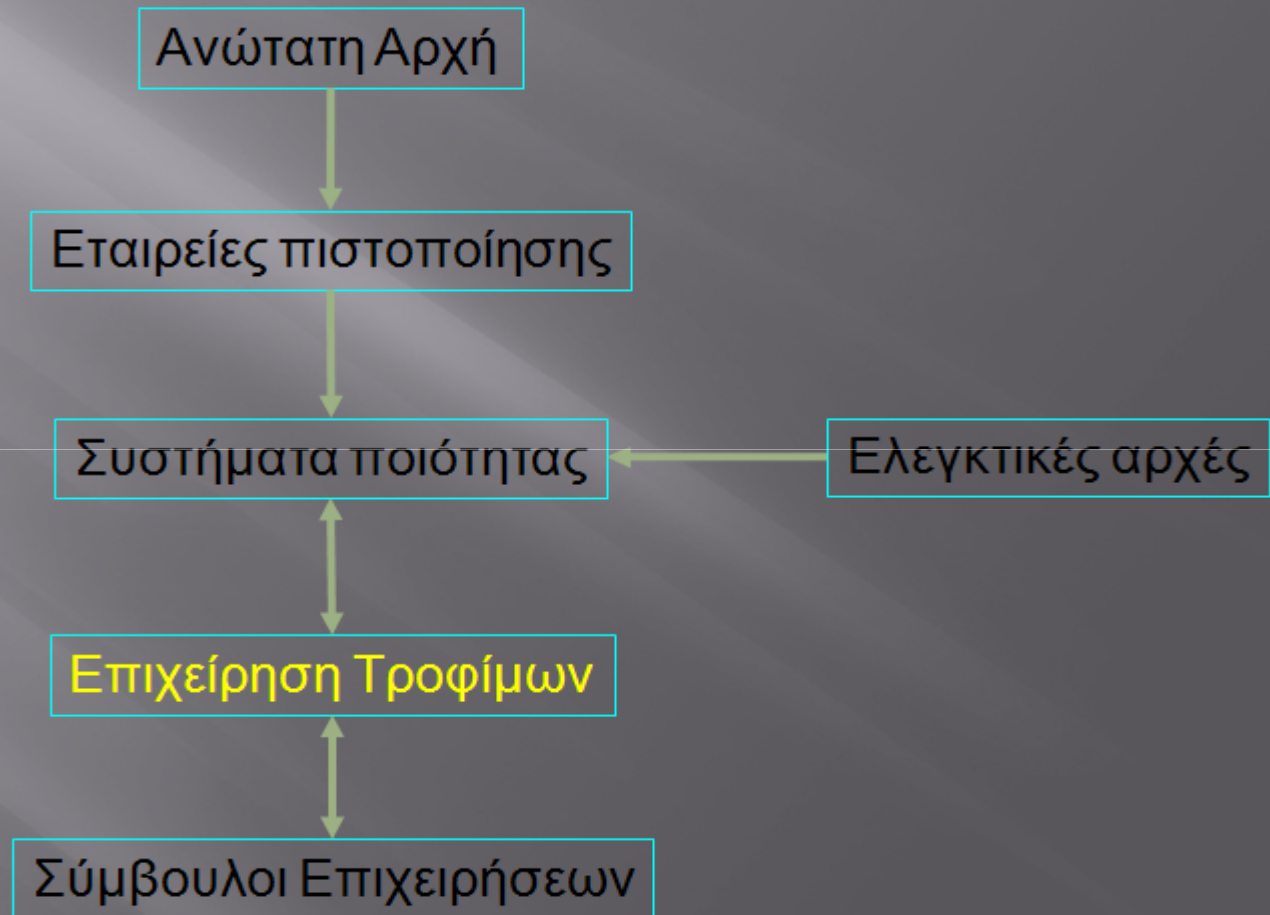
Λιανεμπόριο
<ul style="list-style-type: none"> BRC British Retail Consortium
<ul style="list-style-type: none"> IFS International Food Standard
<ul style="list-style-type: none"> GLOBALGAP Ασφάλεια τροφίμων στην πρωτογενή παραγωγή
Συστήματα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων
<ul style="list-style-type: none"> ISO 15161 Εφαρμογή του ISO 9001 στην βιομηχανία τροφίμων και ποτών
<ul style="list-style-type: none"> ISO 22000 Συστήματα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων
<ul style="list-style-type: none"> UNI 10854 Οδηγίες για την σχεδίαση και εφαρμογή συστημάτων HACCP
Συσκευασίες και υλικά ερχόμενα σε επαφή με τα τρόφιμα
<ul style="list-style-type: none"> ISO 15593 Σύστημα διαχείρισης της υγιεινής στην παραγωγή των συσκευασιών τροφίμων
Εθελοντικές πιστοποιήσεις για την βελτίωση προϊόντων
<ul style="list-style-type: none"> No GMO Μη γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί
<ul style="list-style-type: none"> ISO 22005 Ιχνηλασιμότητα
<ul style="list-style-type: none"> PDO Προστασία Γεωγραφικής Προέλευσης Προϊόντων ΠΟΠ
<ul style="list-style-type: none"> IGP Προστασία Γεωγραφικών Χαρακτηριστικών Προϊόντων ΠΓΕ
<ul style="list-style-type: none"> STG Πιστοποίηση Προστασίας Ειδικών Παραδοσιακών Προϊόντων Εγγυημένα ΕΠΠΕ
<ul style="list-style-type: none"> FOS FRIEND OF THE SEA: Φίλος της θάλασσας
<ul style="list-style-type: none"> HALAL Συμμόρφωση προϊόντων τροφίμων σύμφωνα με την Ισλαμική Sharia



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
 Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
 23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



Πιστοποίηση ποιότητας



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



Σήματα ποιότητας

- Προϊόντα ολοκληρωμένης γεωργικής διαχείρισης (AGRO-1, 2, EUREPGAP)

- Βιολογικά προϊόντα
 - Φυτικής προέλευσης
 - Ζωικής προέλευσης



EUREPGAP®

- Γεωγραφικής περιοχής
 - Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)



- Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



Σήματα ποιότητας (συνέχεια)

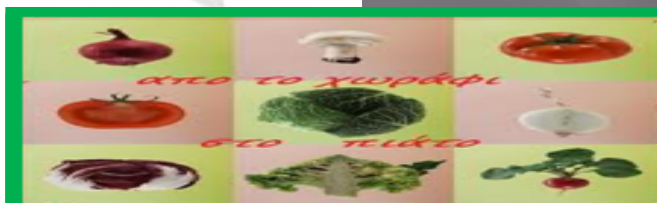
- Προϊόντα ιδιοτυπίας
 - Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (ΕΙΠΠΕ)
- Προϊόντα αγροκτήματος (Label Agricole)
- Τοπική παραδοσιακή γαστρονομία (Culinary Heritage)



- Σήμα Ελληνικής Κουζίνας



- Εθνικά σήματα ή σήματα εξαγωγών
- Φιλική με το περιβάλλον παραγωγή



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



Αλυσίδα παραγωγής: Από το χωράφι στο πιάτο



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (H.A.C.C.P)

Είναι ο συστηματικός, επιστημονικός έλεγχος της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων σε κάθε στάδιο της παραγωγής και της επεξεργασίας τους μέχρι το τραπέζι του εστιατόριου, τον πάγκο του μικροπωλητή ή το ράφι του Super Market. Το HACCP σχεδιάζεται από την επιχείρηση με τη βοήθεια εξειδικευμένων επιστημόνων για να προλάβει ή να εξαλείψει τα προβλήματα, εγκαθιστώντας σημεία ελέγχου σε κάθε στάδιο της διαδικασίας της παραγωγής όπου πιθανόν να υπάρξουν κρίσιμες καταστάσεις.



HACCP στην
ΕΚΤΡΟΦΗ



ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ή στη **ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ**

HACCP στις
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



HACCP στο
ΣΦΑΓΕΙΟ

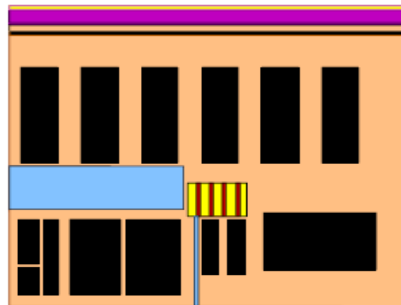


HACCP στην
Μεταφορά

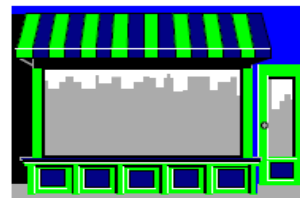
HACCP σε
ΑΙΛΙΕΥΜΑΤΑ/ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ



HACCP στο **SUPER MARKET**



HACCP στο
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ



**Αγρότες, Κτηνοτρόφοι,
Επιχειρηματίες,**

Μην ξεχνάτε ότι δεν αρκούν η γευστικότητα, η τιμή και η εξωτερική εμφάνιση ενός προϊόντος για να εξασφαλίσουν την επιτυχία του στην αγορά.

το πιο σημαντικό είναι

Η ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ



Οικία Καταναλωτή
Τέλος του HACCP



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



ΣΔΑΤ / FSMS



2008 01 27

ISO: 67/021

ΕΛΟΤ EN ISO 22000

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
HELLENIC STANDARD



Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων - Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain

Κλίση πρωτότυπου: 15

ΕΛΟΤ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Σ.Π.Α. ΑΣΙΑΣ ΣΤΡ. 111 45 ΑΘΗΝΑ

TECHNICAL
SPECIFICATION

ISO/TS
22004

Reference number
2005-11-5

Food safety management systems —
Guidance on the application of
ISO 22000:2005

Systèmes de management de la sécurité des aliments —
Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005



Reference number
ISO/TS 22004:2004(1)

© ISO 2005



από το χωράφι

στο πιάτο

Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ISO 22000/2005

Πιστοποιημένο
Σύστημα
Διαχείρισης της
Ασφάλειας Τροφίμων



TECHNICAL
SPECIFICATION

ISO/TS
22003

First edition
2007-02-15

Food safety management systems — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification
de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires



Reference number
ISO/TS 22003:2005

© ISO 2007



DRAFT INTERNATIONAL STANDARD ISO/DIS 22005

ISO/TC 34

Secretariat, MS21

Meeting report no.
2006-11-17

Meeting information no.
2006-04-17

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • INTERNATIONAL ORGANISATION DE NORMALISATION • ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DE NORMALIZAÇÃO

Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation

Συστήματα διατρεξιμότητας στην αλυσίδα αλimentαρίων — Γενικά πρότυπα και προϋποθέσεις βασικές για τη
conception du système et la mise en œuvre

ISO/TC 34/SC 1

ISO/CDN PARALLEL DISCUSSY

The ISO/TC 34 Secretariat/General has advised the ISO/TC 34 Secretariat/General that this ISO/DIS creates a subject of interest to European standardization. In accordance with the ISO-led mode of collaboration as defined in the Vienna Agreement, consultation on this ISO/DIS has the same effect for CDN members as would a CDN meeting on a draft European Standard. Should the draft be accepted, its final text, which will be subject to formal approval, will be submitted to ISO/TC 34 for a formal vote in ISO and formal vote in CDN.

In accordance with the provisions of Council Resolution 1519/2002 this document is circulated in the English language only.

Conformément aux dispositions de la Résolution du Conseil 1519/2002, ce document est distribué en anglais uniquement.

To expedite distribution, this document is circulated as received from the committee secretariat. ISO/TC 34 Secretariat, work of editing and final composition will be undertaken at publication stage.

Pour accélérer la distribution, le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité. Le travail de rédaction et de composition de texte sera effectué au stade final, au moment de la publication.

THIS DOCUMENT IS A DRAFT AND SUBJECT TO CHANGE AND APPROVAL. IT IS THEREFORE SUBJECT TO CHANGE AND MAY NOT BE USED TO AS AN INTERNATIONAL STANDARD WITHOUT THE APPROVAL OF THE ISO/TC 34 SECRETARIAT. IN ACCORDANCE WITH THE VIENNA AGREEMENT ON INTERNATIONAL STANDARDIZATION, TECHNICAL, COMMERCIAL AND LEGAL CONSIDERATIONS SHALL BE TAKEN INTO ACCOUNT IN THE LIGHT OF THE FOLLOWING TO EUROPEAN STANDARDS TO WHICH REFERENCE MAY BE MADE IN THIS DOCUMENT.

© International Organization for Standardization, 2005



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ISO 22000 – HACCP: Η σχέση

4. Περιγραφή ΣΔΑΤ (Γενικές απαιτήσεις, Απαιτήσεις Τεκμηρίωσης)



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

Καινοτομίες στην Πρωτογενή Παραγωγή Παγκοσμίως

- ✓ Η **άλγη** – δηλαδή κάθε είδους **φύκι** – η οποία περιέχει πλούσια θρεπτικά στοιχεία, είναι εύκολη στην καλλιέργεια και αποτελεί την κύρια τροφή για κάθε θαλάσσιο οργανισμό, ενώ κατέχει περίοπτη θέση στη διατροφή των λαών της Άπω Ανατολής.
- ✓ Λίγοι ξέρουν το όνομα του Ζικάνγκ Λι, κινέζου ερευνητή, όμως η δουλειά του θεωρείται από τις σημαντικότερες στον χώρο. Έπειτα από 12 χρόνια δουλειάς με επιστήμονες από 16 χώρες, κατάφερε να δημιουργήσει το **πράσινο σούπερ ρύζι**, μία σειρά από νέες ποικιλίες που παράγουν περισσότερο ρύζι, είναι πιο ανθεκτικές στις πλημμύρες, την ξηρασία, το αλμυρό νερό, τα έντομα και τις ασθένειες.
- ✓ Σε διαγωνισμό το 2011 μία ομάδα φοιτητών από το Τμήμα η οποία, υπό την καθοδήγηση του Επ. Καθ. Χαράλαμπου Καραντώνη και σε συνεργασία με την εταιρεία «ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.», παρήγαγε **χαλβά για διαβητικούς** και βραβεύθηκε.
- ✓ Τέλος, το **τεχνητό κρέας** που ετοιμάζουν οι ειδικοί στα εργαστήρια βρίσκεται σε πειραματικό στάδιο, όμως θεωρείται καλή λύση για τη σίτιση του παγκόσμιου πληθυσμού, αλλά και για το περιβάλλον.



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ΤΙ ΚΑΝΟΥΜΕ ΛΟΙΠΟΝ στην Ελλάδα?

- ✓ **ΠΟΛΙΤΕΙΑ:** Μοντέλα ανάπτυξης που θα μπορέσουν να αξιοποιήσουν τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που έχει η χώρα μας λόγω της γεωγραφικής της θέσης και να δώσουν την επιθυμητή ώθηση στον αγροτικό τομέα.
- ✓ **ΖΗΤΗΣΗ ΑΓΟΡΩΝ:** Η ζήτηση των διαφόρων προϊόντων αποτελεί σίγουρα ένα σημαντικό κριτήριο επιλογής της καλλιεργητικής κατεύθυνσης.
- ✓ **ΝΕΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ:** Ο αγροτουρισμός, ο οποίος έχει ως σημείο αναφοράς τη δημιουργία προτύπων αγροκτημάτων-ξενώνων και την άμεση επαφή του επισκέπτη με την αγροτική ζωή και καθημερινότητα
- ✓ **ΟΙ ΝΕΟΙ:** Επενδύοντας στον αγροτικό τομέα, ο νέος οφείλει να σκεφτεί: Τι εννοούμε ως είδη πρώτης ανάγκης; Τι θα μπορούσα να καλλιεργήσω ώστε να το προωθήσω και να απορροφηθεί άμεσα σε κάποια αγορά;
- ✓ **Η ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ** του αγρότη τον βοηθάει να φτάσει στο σημείο να μπορεί να ανταποκριθεί σε πιο απαιτητικές καλλιέργειες, εξειδικευμένου ύφους και εξειδικευμένου αγοραστικού κοινού



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ – ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ



<http://www.farmland-thegame.eu>

Farmland

A screenshot of the Farmland game interface. On the left, a muscular male character in a white tank top and camouflage pants holds a pig and a chicken. The background shows a farm scene with a pig and a chicken. The menu at the top is the same as in the previous screenshot. The main content area contains text in Greek.

Αγρόκτημα: Ελάτε να παίξουμε!

Πριν αρχίσεις το παιχνίδι: Φρόντισε να καταχωρήσεις τα στοιχεία σου έτσι ώστε να μπορείς να ξαναπαίξεις αργότερα. Η βαθμολογία σου θα καταγραφεί και μπορεί να είσαι ανάμεσα στους 10 κορυφαίους παίκτες.

Επέλεξε την αποστολή σου: Στο παιχνίδι υπάρχουν διάφορα κτήρια. Καθένα απ' αυτά περιλαμβάνει μια αποστολή που σου δίνει την δυνατότητα να ανακαλύψεις περισσότερα για τη ζωή του αγρότη - και των ζώων εκτροφής. Μάθε πώς να ταιζεις ένα μοσχάρι στους στάβλους, πετάξου στο χοιροστάσιο για να ανακαλύψεις πόση προσοχή χρειάζεται ένας χοίρος, ή επισκέψου το κοτέτσι για να δεις πώς οι υγιείς κότες γεννούν πολλά αυγά ... Μπορείς φυσικά να ανακαλύψεις πολλά περισσότερα!

Μπορείς να παίξεις το παιχνίδι της μεταφοράς και του σούπερ μάρκετ μόνο αφού καταφέρεις να φροντίσεις τα ζώα στο αγρόκτημα.

Κάνε κλικ σε ένα κτήριο ή στο φορτηγό και ανέλαβε την αποστολή σου...

Ο στόχος: Πρέπει να ολοκληρώσεις με επιτυχία όλες τις αποστολές και να γίνεις ένας καλός αγρότης... Όπως ακριβώς εγώ και οι συνεργάτες μου... Κάθε αποστολή σου δίνει βαθμούς που εμφανίζονται στη περιοχή αποτελεσμάτων... Μην ανησυχείς όμως - θα είμαστε εκεί για να σου δώσουμε τις κατάλληλες συμβουλές και να σου προσφέρουμε βοήθεια...

Προσοχή! Ποτέ μην ξεχνάς το ρητό του αγροκτήματος:

Σεβασμός + υγεία + ποιότητα = ένα ευτυχισμένο αγρόκτημα!



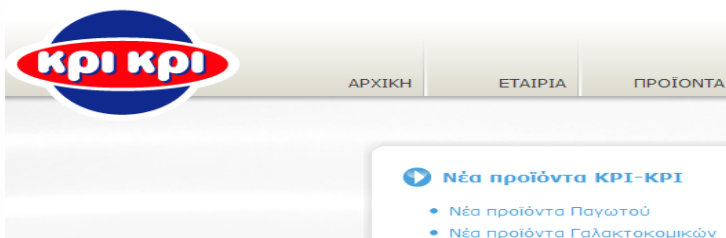
Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση MoKE TEI Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ

ΚΛΕΙΝΟΝΤΑΣ

- Η πολυδιαφημισμένη επιστροφή στην ύπαιθρο, για τον Έλληνα πολίτη, είναι ένα ζήτημα εξέχουσας σημασίας και ως τέτοιο πρέπει να αντιμετωπιστεί από την πολιτεία.
- Η χώρα μας οφείλει να αποκολληθεί από το πετταλαιωμένο μοντέλο ανάπτυξης στον αγροτικό τομέα και να δημιουργήσει τις συνθήκες αυτές που θα την τοποθετήσουν στην κορυφή των εξαγωγικών χωρών όσον αφορά τα αγροτικά προϊόντα, με γνώμονα τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητά τους.
- Η αγροτική επιχειρηματικότητα θα παίζει πάντα πρωτεύοντα ρόλο στις επιλογές των Ελλήνων και μακάρι να σταθεί αρωγός της ανάπτυξης και της υγιούς επιχειρηματικότητας που τόσο πολύ χρειάζεται η χώρα σήμερα...



Δρ. Αικατερίνη Πουστουρλή
«Επίτευξη Ποιότητας από το Χωράφι στο Πιάτο»
Ανοιχτή Ενημερωτική Εκδήλωση ΜοΚΕ ΤΕΙ Σερρών
«Η Καινοτομία στην Αξιοποίηση της Πρωτογενούς Παραγωγής»
23 Μαΐου 2012, 18.00 μμ



3 / 3 / 12

Παραγγελίες για περισσότερους από 100 τόνους πατάτας έχει δεχθεί η Γεωπονική Σχολή του ΑΠΘ. Η διάθεσή τους θα συνεχιστεί τη Δευτέρα και την Τρίτη.

Feedback

ΑΘΛΕΙΣΑΙ; ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΣΑΙ ΓΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ; Η ΑΠΛΑ ΖΗΤΑΣ ΚΑΤΙ ΠΟΥ ΘΑ ΣΕ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΝΑ ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΕΙΣ ΤΗΝ **ΕΝΕΡΓΕΙΑ** ΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΣΑΙ; **ΑΝ ΝΑΙ, ΤΟΤΕ ΤΟ FEEDBACK ΕΙΝΑΙ Η ΑΠΑΝΤΗΣΗ!** ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΠΗΓΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ, ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΑΠΙΘΑΝΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΚΑΟ, ΠΟΥ ΣΟΥ ΔΙΝΕΙ Ο,ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΣΑΙ!

ΜΕ ΑΠΙΘΑΝΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΚΑΟ!

FEEDBACK
ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΙΣΑΙ ΑΠΛΑ **OK...** ΕΙΣΑΙ **O CAKE!**

ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ [download](#)

Στιγμιότυπα από την έναρξη των δύο κύκλων Π.Μ.Σ. (Φεβρουάριος 2005 & Φεβρουάριος 2006)

ΤΕΙ ΣΕΡΡΩΝ

ΜΠΟΡΑΣ
Βουβαλίσιο Κρέας

Image Gallery



Βιβλιογραφία & Διαδίκτυο

1. ELOT 1416, HACCP
2. Σειρά Προτύπων ISO 22000.
3. Ι. Αρβανιτογιάννης, Ν. Τζούρος, «ISO 22000», εκδ. Σταμούλης, Αθήνα 2006.
4. Ι. Αρβανιτογιάννης, Δ. Σάνδρου, Λ. Κούρτης, «Ασφάλεια Τροφίμων», εκδ. University Studio Press, Θεσσαλονίκη 2001.
5. Δρ. Αικ. Πουστουρλή, Σημειώσεις Μαθήματος ΔΟΠ & ΔΠ, Ενότητα ISO 22000 & HACCP (2004-2012).
6. Αικ. Πουστουρλή, «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Αγροτικών Προϊόντων –Πιστοποίηση» Ημερίδα για την Απονιτροποίηση, 14/03/2007, Δήμος Εμμ. Πατπά, Υπό την αιγίδα της Ν.Α.Σερρών.
7. Αικ. Πουστουρλή, «Βελτιστοποίηση ποιότητας στην παραγωγή, διανομή, τροφοδοσία και πώληση των προϊόντων τροφίμων και εναρμόνιση με την Ε.Ε.», ΕΒΕΘ και ΕΝΕΠΡΟΤ, 18/11/2002, Θεσσαλονίκη
8. Αικ. Πουστουρλή, «Υγιεινή & Ασφάλεια εργαζομένων στις βιομηχανίες τροφίμων, Μελέτες επικινδυνότητας», ενδοεπιχειρησιακή κατάρτιση στην ΚΡΙ-ΚΡΙ ΑΒΕΕΑ (Βιομηχανία γαλακτοκομικών), Σέρρες, 28/11/2001.
9. Αικ. Πουστουρλή, «Πιστοποίηση Ποιότητας προϊόντων τροφίμων και γεωργικών προϊόντων κατά ISO 9000», Σέρρες (Εμπορικό & Οικονομικό Επιμελητήριο και ΚΕΚ Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Σερρών), 23/12/2000.
10. Αικ. Πουστουρλή, Ποιότητα και Βιομηχανίες Τροφίμων, (Κατάρτιση Επιχειρηματιών Νομού σε σχετικά θέματα), ADAPT, ΚΕΚ Ν.Α. Σερρών, 2000 .
11. Αικ. Πουστουρλή, Ποιότητα και Βιομηχανίες Τροφίμων, Κατάρτιση Επιχειρηματιών Νομού σε σχετικά θέματα), ADAPT, ΚΕΚ Ν.Α. Σερρών, 1998-99 .
12. Αικ. Πουστουρλή, «Διαπίστευση εργαστηρίων Δοκιμών, Πρότυπα σειράς EN 45000», 1^ο Συνέδριο για την Ποιότητα στον κλάδο Τροφίμων και Ποτών, Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών, Νοέμβριος 1995
13. Αικ. Πουστουρλή, «Διαπίστευση εργαστηρίων Δοκιμών», Πρότυπα σειράς EN 45000, Εμπειρίες από την εφαρμογή στο εργαστήριο δοκιμών της ΕΤΑΤ Α.Ε.», Ημερίδα για την Ποιότητα σε επιχειρήσεις και βιομηχανίες, των ΠΣΜΠΔ και ΤΕΕ Κρήτης, Χανιά - Ιούnius 1995.
14. <http://www.farmland-thegame.eu>
15. <http://www.ifs-certification.com/>
16. <http://www.brcglobalstandards.com>
17. <http://www.eufic.org>
18. <http://ec.europa.eu/food>
19. www.esyd.gr
20. www.elot.gr
21. www.efet.gr
22. www.agrocert.gr
23. www.iso.org



Σας Ευχαριστώ!

Ερωτήσεις ?