



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΟΖΑΝΗΣ
Ταχ. Δ/ση: Ι. Φαρμάκη 2
Τ.Κ.: 50131 Κοζάνη
Τηλ.: 24610 41693 / 34669
e-mail: chambers@otenet.gr
<http://www.evekozani.gr>



Κοζάνη, 20/10/2025

ΠΡΟΣ: Μέλη - Επιχειρήσεις

(Παρακαλούμε να δημοσιεύσετε ή μεταδώσετε το παρακάτω ως Δ.Τ.)

Επιμελητήριο Κοζάνης – Σωματείο Καφετεριών & Εστίασης Κοζάνης «Ο Ερμής»-
Μετάβαση Μ.Α.Ε

«Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων στην Πράξη – Εκπαίδευση σε ISO 22000:2018 & HACCP»

Η Μετάβαση Μ.Α.Ε., σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Κοζάνης και το Σωματείο Καφετεριών και Εστίασης Κοζάνης «Ο Ερμής», προχωρούν στην έναρξη ενός νέου, σύγχρονου επιμορφωτικού προγράμματος με τίτλο «Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων στην Πράξη – Εκπαίδευση σε ISO 22000:2018 & HACCP», το οποίο πραγματοποιείται στο πλαίσιο των επιμορφωτικών δράσεων των Κέντρων Ανάπτυξης Δεξιοτήτων και Απασχόλησης.

Η δράση έχει στόχο την ενίσχυση της ασφάλειας και της ποιότητας τροφίμων στον κλάδο της εστίασης και της μεταποίησης, παρέχοντας σε ανέργους, εργαζόμενους και αυτοαπασχολούμενους πρακτικά εργαλεία και γνώσεις που μπορούν να αξιοποιηθούν άμεσα στην εργασία ή στην επαγγελματική τους δραστηριότητα.

Η πρώτη εισαγωγική εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί:

📅 Τετάρτη 29 Οκτωβρίου 2025

🕒 Ώρα: 18:00 – 20:30

📍 Αμφιθέατρο| Κοβεντάρειος Δημοτική Βιβλιοθήκη Κοζάνης (Κωνσταντίνου Δαβάκη 9, Κοζάνη)

Η εισαγωγική εκπαίδευση δίνει έμφαση στην πρακτική κατανόηση των αρχών ασφάλειας τροφίμων και στη γνωριμία με τα βασικά στάδια εφαρμογής των συστημάτων HACCP και ISO 22000:2018. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν:

- Τις βασικές αρχές διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.
- Τις έννοιες ιχνηλασιμότητας, κινδύνων και μη συμμορφώσεων.
- Πώς εφαρμόζεται στην πράξη ένα σύστημα HACCP σε μονάδες εστίασης ή παραγωγής.

Κατά τη διάρκεια της εισαγωγικής εκπαίδευσης θα γίνει και αναλυτική ενημέρωση για το πλήρες πρόγραμμα συναντήσεων που θα ακολουθήσει.

Τι περιλαμβάνει το πρόγραμμα

Το πρόγραμμα «Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων στην Πράξη» αποτελείται από δύο ημέρες εκπαίδευσης (20 ώρες συνολικά) και οι θεματικές ενότητες είναι οι εξής :

- Εισαγωγή στο ISO 22000:2018 και στο HACCP
- Δομή και απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000
- Ορολογία και βασικές έννοιες (Hazard, PRP, CCP, OPRP)
- Προαπαιτούμενα Προγράμματα (PRPs)
- Ιχνηλασιμότητα & Διαχείριση Μη Συμμορφώσεων
- Ανάλυση Επικινδυνότητας (Hazard Analysis)
- Σχεδιασμός και έλεγχος διαδικασιών FSMS
- Διαχείριση κρίσεων και συνεχής βελτίωση (κύκλος PDCA)
- Ρόλος διοίκησης & εκπαίδευση προσωπικού
- Πρακτική άσκηση εφαρμογής ISO 22000 σε μονάδα παραγωγής

Συμμετοχή

Η συμμετοχή ανέργων, εργαζομένων και αυτοαπασχολούμενων σε όλες τις δράσεις είναι δωρεάν, με δυνατότητα αναγνωρισμένης πιστοποίησης μετά το πέρας της εκπαίδευσης.

Δηλώσεις συμμετοχής μέσω ηλεκτρονικής φόρμας:

- <https://forms.gle/PcmiWZNxiQjr2EzR7>

Συγχρηματοδότηση

Η θεματική δράση υλοποιείται μέσω των Κέντρων Ανάπτυξης Δεξιοτήτων & Απασχόλησης, με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στο πλαίσιο του προγράμματος «Δίκαιης Αναπτυξιακής Μετάβασης 2021–2027».

Με την πρωτοβουλία αυτή, οι διοργανωτές αποδεικνύουν έμπρακτα τη δέσμευσή τους στην αναβάθμιση των δεξιοτήτων, τη στήριξη της τοπικής επιχειρηματικότητας και κυρίως στην ενίσχυση της απασχολησιμότητας στον κλάδο της εστίασης και της μεταποίησης τροφίμων.