

64.

Τίτλος Μαθήματος	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και Κανονισμοί Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	LAWS407				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 <sup>ο</sup> Έτος/ 8 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Ήβη				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Να παρουσιάσει στους φοιτητές την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και Κανονισμούς για τα Τρόφιμα και τις επιπτώσεις τους στους παραγωγούς τροφίμων, στους πωλητές και στους προμηθευτές.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Συνοψίζουν</b> τις αρχές των Νόμων και Κανονισμών για τα τρόφιμα και τις ρυθμίσεις σχετικά με την Ασφάλεια Τροφίμων.</li> <li>• <b>Ανακαλούν</b> τα κύρια νομοθετικά πλαίσια τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση και τις ρυθμίσεις για τη σήμανση τροφίμων που απαιτούνται από τη νομοθεσία</li> <li>• <b>Εξηγούν</b> τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθήσει μια επιχείρηση τροφίμων για τον προσδιορισμό ενός νέου τροφίμου.</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αξιολογούν</b> την ύπαρξη νομοθετικού πλαισίου σχετικά με διάφορα τρόφιμα και συγκεκριμένα για καινοφανή προϊόντα.</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Επιδεικνύουν κριτική σκέψη</b> όσον αφορά στην ενσωμάτωση διαφόρων καινοφανών τροφίμων στην επισιτιστική βιομηχανία</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εισαγωγή</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Τρόφιμα και παραγωγή τροφίμων: εισαγωγή, ορισμοί, σημαντικότητα για την επισιτιστική βιομηχανία</li> <li>○ Ανάγκη για νομοθεσία αναφορικά με τα τρόφιμα</li> <li>○ Ευρωπαϊκή Ένωση και σημαντικότητα κανονισμών τροφίμων</li> </ul> </li> <li>• <b>Κανονισμοί τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ευρωπαϊκή πολιτική ασφάλειας τροφίμων</li> </ul> </li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ World Food Summit Declaration and Plan of Action</li> <li>○ Διεθνής Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας / FAO - Food and Agriculture Organization</li> <li>○ Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA - European Food Safety Authority)</li> <li>○ Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων: Κανονισμός 178/2002</li> <li>○ Υγιεινή των τροφίμων: Κανονισμός 852/2004</li> <li>○ Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (Good manufacturing Practice-GMP)</li> <li>○ Κώδικας τροφίμων και ποτών</li> <li>○ Απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων: Κανονισμός 1169/2011</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Αλλοίωση τροφίμων και νομοθετικό πλαίσιο</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Αλλοιωμένα/ακατάλληλα για χρήση τρόφιμα</li> <li>○ Τροφικές δηλητηριάσεις και δικαιώματα καταναλωτών</li> <li>○ Παράπονα καταναλωτών</li> </ul> </li> <li>● <b>Ετικέτες τροφίμων και απαιτήσεις νομοθεσίας</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Συστατικά τροφίμων</li> <li>○ Θρεπτική δήλωση τροφίμων</li> <li>○ Πρόσθετα τροφίμων</li> <li>○ Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα</li> <li>○ Αλλεργιογόνες ουσίες</li> </ul> </li> <li>● <b>Καινοτομία τροφίμων και νομοθετικά πλαίσια</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ποια τρόφιμα θεωρούνται καινοτόμα για την αγορά</li> <li>○ Σημαντικότητα καινοτομίας στην αγορά</li> </ul> </li> <li>● <b>Εισαγωγή και εξαγωγή τροφίμων από και προς την Ευρωπαϊκή Ένωση</b></li> <li>● <b>Ηθικές αρχές παραγωγής τροφίμων</b></li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία</b> <b>Διδασκαλίας</b></p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις με τη βοήθεια ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, τη χρήση πίνακα, καθοδηγούμενων συζητήσεων με την ενεργό συμμετοχή των φοιτητών.</p>
<p><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Τάκης, Α. Γ. (2009). Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο. Εκδόσεις Σακκούλας. ISBN: 9789604454587.</li> <li>● Νομοθεσία για τα Τρόφιμα της ΕΕ</li> <li>● Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. (2001). <i>Ασφάλεια τροφίμων: Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών</i>. University Studio Press. ISBN: 9789601209135.</li> <li>● Σημειώσεις KES College</li> </ul> <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fortin, N. D. (2009). <i>Food regulation: Law, science, policy and practice</i>. Wiley. ISBN: 9780470127094.</li> <li>● EU General Food Law.</li> <li>● KES College handouts</li> </ul>

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή: 10%</li> <li>• Εργασία: 20%</li> <li>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική γραπτή εξέταση 50%</li> </ul>
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική