

Επιστημονικό Πρόγραμμα

Οι σύγχρονες και αναδυόμενες προκλήσεις της ασφάλειας τροφίμων ζωικής προέλευσης

Δευτέρα, 06 Φεβρουαρίου 2017

Αμφιθέατρο Ινστιτούτου Δασικών Ερευνών – Τέρμα Αλκμάνος
Ιλίσια, Αθήνα

09:00-09:30 Εγγραφές και καφές
09:30-10:00 Έναρξη του συνεδρίου, Χαιρετισμοί

10:00-10:20	Επιστημονική συνεργασία μεταξύ EFSA και Κρατών Μελών – Η Ευρωπαϊκή ατζέντα των προτεραιοτήτων σε θέματα αξιολόγησης επικινδυνότητας Γοργίας Γαροφαλάκης, ΕΦΕΤ , Δ/ση Διατροφικής Πολιτικής και Ερευνών
10:20-10:40	Ανάπτυξη των αλλοιογόνων βακτηρίων του κρέατος κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά Αν. Καθ. Κων/νος Κουτσουμανής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσ/νίκης, Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων - EFSA BIOHAZ Panel Vice-Chair
10:40-11:00	Νομοθετικές αλλαγές που σηματοδοτεί η αξιοποίηση των αποτελεσμάτων της μελέτης της EFSA για την ανάπτυξη των αλλοιογόνων βακτηρίων και νέες προκλήσεις στον τομέα του κρέατος Ευαγγελία Γκίζα, ΕΦΕΤ , Δ/ση Ελέγχου Επιχειρήσεων
11:00-11:15	Αξιολόγηση επικινδυνότητας από την τοξίνωση Σιγκουατέρα στην Ευρώπη «Risk Characterization of European Ciguatera Food Poisoning» -Ερευνητικό έργο συγχρηματοδοτούμενο από την EFSA υπό το άρθρο 36 του Καν. (ΕΚ) 178/2002 Αν. Καθ. Ιωάννης Μποζιάρης, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος
11:15-11:30	Συζήτηση

11:30-12:00 Διάλειμμα καφέ

12:00-12:20	Μικροβιολογικά κριτήρια: Από την αξιολόγηση επικινδυνότητας στη διαχείριση της ασφάλειας Φραγκίσκος Γαϊτής, ΕΦΕΤ, Δ/ση Εργαστηριακών Ελέγχων,
12:20-12:40	Εθνική στρατηγική του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την αντιμετώπιση των συνεπειών της μικροβιακής αντοχής στον κτηνιατρικό τομέα με απώτερο σκοπό την προστασία της Δημόσιας Υγείας Μυρσίνη Τζανή, ΥΠΑΑΤ , Γενική Δ/ση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής
12:40-13:00	Νέες γενετικές τεχνικές ανίχνευσης νοθείας τροφίμων ζωικής προέλευσης Αν. Καθ. Α. Τριανταφυλλίδης, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσ/νίκης, Τμήμα Βιολογίας, Τομέας Γενετικής, Ανάπτυξης και Μοριακής Βιολογίας
13:00-13:20	Προϊόντα επεξεργασίας κρέατος και πρόσθετα τροφίμων. Η περίπτωση των νιτρικών αλάτων-Ασφάλεια -Αναδυόμενες εναλλακτικές προσεγγίσεις Βασίλειος Τσουκαλάς, Dr Χημικός, Εκπρόσωπος Συμβουλευτικής Επιτροπής Τεχνικών Εμπειρογνομώνων ΣΕΒΕΚ
13:20-14:00	Συζήτηση – Συμπεράσματα – Μελλοντικές δράσεις

14:00-15:00 Πρόχειρο γεύμα