



# ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

« ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ  
ΑΝΘΡΩΠΟΥ »

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ : ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ  
ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



**ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

**ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ**

Μεταπτυχιακή Ερευνητική Μελέτη του Βασιλείου Δ. Ζαφειρόπουλου

**Επιβλέπων Καθηγητής**  
Ελευθέριος Δροσινός

**Τριμελής Επιτροπή**  
Ε. Δροσινός  
Π. Σκανδάμης  
Μ. Καψοκεφάλου

Αθήνα, 2011

## Ευχαριστίες

Η παρούσα μεταπτυχιακή ερευνητική μελέτη εκπονήθηκε από το φοιτητή Βασίλειο Δ. Ζαφειρόπουλο, του τμήματος Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου. Η μελέτη εκπονήθηκε στα πλαίσια του Π.Μ.Σ. « Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου », της κατεύθυνσης « Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας & Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων », υπό την επίβλεψη του Καθηγητή κυρίου Ελευθέριου Δροσινού, Δ/ντη Εργαστηρίου Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων.

Ευχαριστώ θερμά τον κύριο Δροσινό για την συνολική βοήθεια του καθ' όλη τη διάρκεια συγγραφής της παρούσας μελέτης. Οι συμβουλές και η γνώση που μου προσέφερε ήταν πολύτιμες, όπως και η συνολική διδακτική προσφορά του στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος. Τον συγχαίρω απόλυτα για το αμείωτο ενδιαφέρον που επιδεικνύει συνεχώς προς όλους τους φοιτητές.

Επίσης, πολλές ευχαριστίες οφείλω και στους κυρίους Δ. Δημητρόπουλο και Β. Αμαξόπουλο, της εταιρείας ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗΤΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ, για την παροχή των απαιτούμενων στοιχείων της μελέτης. Ιδιαίτερες ευχαριστίες προς τον κύριο Βασίλειο Αμαξόπουλο, Χημ. Μηχανικό, ο οποίος μου προσέφερε πολύτιμη βοήθεια, τόσο με την παροχή στοιχείων, αλλά κυρίως με την πολυετή εμπειρία του και γνώση.

Τέλος, για μια ακόμα φορά οφείλω να ευχαριστήσω και την οικογένεια μου για τη ψυχολογική και οικονομική υποστήριξη που μου προσφέρουν αδιάκοπα όλα αυτά τα χρόνια, με αμείωτο ενδιαφέρον και αγωνία.

## Περιεχόμενα

Περίληψη.....	Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.
Abstract .....	Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.
Μέρος I: Εισαγωγή .....	6
1. Η ανάγκη για Πρότυπα Ασφάλειας Τροφίμων.....	6
2. Παγκόσμιοι και διεθνείς κανονισμοί για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων .....	8
3. Δημόσια Πρότυπα (Public Standards).....	11
4. Ιδιωτικά Πρότυπα (Private Standards).....	13
5. Αναγνωρισμένα από το GFSI Πρότυπα .....	18
Μέρος II: Παρουσίαση στοιχείων Σ.Δ.Α.Τ επιχειρήσεων.....	21
A. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ. Α' επιχείρησης.....	21
1. Όροι και Ορισμοί.....	21
2. Σύνομη περιγραφή της εταιρείας Α.....	21
3. Τεκμηρίωση Συστήματος .....	22
4. Πολιτική Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων.....	23
5. Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ .....	25
5.1 Υπευθυνότητες & Αρμοδιότητες .....	26
6. Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων .....	27
6.1. Γενικά.....	27
6.2. Προαπαιτούμενα Προγράμματα.....	28
7. Στοιχεία μελέτης HACCP.....	36
7.1. Χαρακτηριστικά Προϊόντων .....	36
7.2. Διαγράμματα ροής.....	40
7.3. Αναγνώριση κινδύνων.....	43
7.3.1. Βιολογικοί κίνδυνοι .....	43
7.3.2. Χημικοί κίνδυνοι.....	44
7.3.3. Φυσικοί κίνδυνοι.....	46
7.4 Ανάλυση κινδύνων.....	47
7.5. Προσδιορισμός Κρίσιμων Σημείων .....	50
7.6. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου .....	53
7.7. Λειτουργικά Σημεία Ελέγχου .....	54
B. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ Β' επιχείρησης.....	57

1. Σύνομη περιγραφή της εταιρείας Β.....	57
2. Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων .....	57
Γ. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ Γ' επιχείρησης.....	61
1. Όροι – Συνομογραφίες .....	61
2. Σύνομη περιγραφή της εταιρείας Γ .....	61
3. Τεκμηρίωση Συστήματος .....	62
4. Πολιτική Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων.....	63
5. Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ .....	65
5.1. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ & ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ.....	66
6. Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων .....	70
6.1. Γενικά .....	70
6.2. Προαπαιτούμενα Προγράμματα .....	71
7. Στοιχεία μελέτης HACCP ( Σταφύλια & Πορτοκάλια ).....	77
7.1. Χαρακτηριστικά Προϊόντων .....	77
7.2. Διάγραμμα ροής.....	80
7.3. Αναγνώριση κινδύνων.....	81
7.3.1. Βιολογικοί κίνδυνοι .....	81
7.3.2. Χημικοί κίνδυνοι.....	82
7.3.3. Φυσικοί κίνδυνοι.....	83
7.4 Ανάλυση κινδύνων.....	85
7.5. Προσδιορισμός Κρίσιμων Σημείων .....	90
7.6. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου .....	92
7.7. Λειτουργικά Σημεία Ελέγχου .....	93
Μέρος III: Επεξεργασία στοιχείων επικύρωσης και επαλήθευσης των Σ.Δ.Α.Τ .....	98
1. Επιχείρηση Α' .....	98
2. Επιχείρηση Β' .....	105
3. Επιχείρηση Γ' .....	106
4. Διαγραμματική απεικόνιση ευρημάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων .....	113
Μέρος IV: Συμπεράσματα – Συζήτηση.....	116
A. Επεξεργασία ευρημάτων .....	116
B. Παρατηρήσεις & Σχόλια .....	118
Γ. Δυνατά & Αδύνατα σημεία επιχειρήσεων .....	121
Γ1. Επιχείρηση Α' .....	121

Γ2. Επιχείρηση Β΄ .....	122
Γ3. Επιχείρηση Γ΄ .....	122
Δ. Πηγές προβλημάτων – Σημεία Βελτίωσης.....	124
Βιβλιογραφία .....	<b>Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.</b>

## Περίληψη

Η εφαρμογή Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε όλο το μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας, έχει γίνει πλέον παγκόσμια επιτακτική ανάγκη. Οι καταναλωτές είναι πιο ενημερωμένοι και ανήσυχοι από ποτέ σχετικά με την ασφάλεια των προϊόντων που καταναλώνουν. Οι απαιτήσεις τους σε συνδυασμό με την συνεχή πληροφόρηση, ωθούν τις επιχειρήσεις τροφίμων στην υιοθέτηση και εφαρμογή Προτύπων Ποιότητας & Ασφάλειας τροφίμων.

Η παρούσα μεταπτυχιακή μελέτη πραγματεύεται την ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε πιστοποιημένες επιχειρήσεις τροφίμων, έχοντας ως κύριο στόχο την διερεύνηση και συγκριτική μελέτη των ακόλουθων δεδομένων:

- Επεξεργασία ευρημάτων εσωτερικών / εξωτερικών επιθεωρήσεων
- Καθορισμός «δυνατών» και «αδύναμων» σημείων των επιχειρήσεων όσον αφορά την εφαρμογή των επιμέρους ΣΔΑΤ
- Διερεύνηση των πιθανών πηγών των παρατηρούμενων αστοχιών κάθε Συστήματος
- Εξαγωγή συμπερασμάτων – Σημεία βελτίωσης

## Abstract

The implementation of Food Safety Management Systems across the food chain, has become nowadays imperative for the global food industry. The consumers are well informed and extremely concerned about the products they consume and their awareness on food safety topics is higher than ever. As a result, their demands combined with the continuous information on food safety, has pushed food industry to the adoption and implementation of food standards to ensure both safety and quality.

The present study deals with the development and implementation of Food Safety Management System in certified food companies. The main objective of the study is a comparative research of elements such as:

- Analyzing the findings of internal and external audits
- Determination / Evaluation of the "strong" and "weak" points for each company, regarding the implementation of FSMS
- Determination of the possible sources that caused failures in every FSMS
- Conclusions / Points of Improvement

## **Μέρος I: Εισαγωγή**

### **1. Η ανάγκη για Πρότυπα Ασφάλειας Τροφίμων**

Οι καταναλωτές των εκβιομηχανισμένων χωρών απαιτούν προϊόντα τροφίμων υψηλής και σταθερής ποιότητας, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και σε ανταγωνιστικές τιμές. Σήμερα ο καταναλωτής έχει αυξημένη επίγνωση γύρω από την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και γύρω από τις αρνητικές επιπτώσεις της βιομηχανοποίησης της παραγωγής. Εκτιμάται πως εκατομμύρια πολιτών των χωρών του Ο.Ο.Σ.Α., ασθενούν κάθε χρόνο από επιμολύνσεις τροφίμων (Rocourt et al.,2003). Σημαντικές αιτίες είναι διάφορα παθογόνα όπως *Salmonella*, *Campylobacter* και *E.coli* 0157. Επιπλέον, οι καταναλωτές παρατηρούν σχεδόν κάθε εβδομάδα στις εφημερίδες ανακοινώσεις ανάκλησης προϊόντων. Παρόλο που τα προϊόντα τροφίμων μοιάζουν, από τεχνικής πλευράς και εξαιτίας των πολλών προγραμμάτων ποιοτικού ελέγχου, πιο ασφαλή από ποτέ, η αντίληψη των καταναλωτών αναφορικά με θέματα ασφάλειας έχει μειωθεί σημαντικά.

Την ίδια στιγμή, οι τομείς των τροφίμων έχουν διεθνοποιηθεί ραγδαία. Οι απαιτήσεις της αγοράς δεν περιορίζονται πλέον μόνο σε τοπικά ή περιφερειακά δίκτυα παροχής. Οι λιανοπωλητές και οι επιχειρήσεις τροφίμων προμηθεύονται πλέον τα προϊόντα τους από όλο τον κόσμο, μετατρέποντας τη βιομηχανία τροφίμων σε ένα πολύπλοκο σύστημα με μεγάλη ποικιλία περίπλοκων σχέσεων. Επί του παρόντος, ακόμα και νωπά προϊόντα τα οποία μεταφέρονται από την άλλη άκρη του κόσμου, μπορούν να προσφερθούν σε ανταγωνιστικές τιμές. Το γεγονός αυτό ώθησε προς μια τεράστια αύξηση της ποικιλίας των προϊόντων στα supermarkets (μεγάλο supermarket της Δύσης εμπορευόταν κατά μέσο όρο 10.000 διαφορετικά είδη στις αρχές τις δεκαετίας 90', ενώ τώρα ο αριθμός αυτός ξεπερνά τις 30.000).

Αυτές οι εξελίξεις πέραν της αναγνώρισης των προϊόντων τροφίμων, προκάλεσαν αλλαγές στην παραγωγή, το εμπόριο και τη διανομή τους. Οι κυβερνήσεις, και γενικά διεθνώς, ανταποκρίνονται στις εξελίξεις αυτές εισάγοντας νέους νόμους και κανονισμούς για να διασφαλίσουν την ασφαλή παραγωγή και την ευζωία, την περιορισμένη ρύπανση και την εξοικονόμηση των πόρων. Τέτοια παραδείγματα είναι τα πρότυπα του Codex Alimentarius (FAO/WHO), ο νόμος

178/2002 της Ε.Ε. για τα τρόφιμα και οι κανονισμοί της Ε.Ε. για την σπογγώδη εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών (BSE).

Αυτό συνεπάγεται για τις επιχειρήσεις τροφίμων μεγαλύτερη έμφαση στον έλεγχο της ασφάλειας και της ποιότητας, στην ιχνηλασιμότητα των προϊόντων τροφίμων και στα περιβαλλοντικά θέματα, καθώς επίσης και μετάβαση από την χύδην παραγωγή προς την παραγωγή προϊόντων ειδικών προδιαγραφών υψηλής προστιθέμενης αξίας. Επιπλέον, λόγω της ενσωμάτωσης τους στην παγκόσμια οικονομία, η συνεργασία με άλλες ομάδες καθίσταται σημαντική για όλες τις επιχειρήσεις ώστε να εξασφαλίσουν ασφαλή και υψηλής ποιότητας προϊόντα για τους καταναλωτές. Αυτό σημαίνει ότι η εστίαση της στρατηγικής των επιχειρήσεων πρέπει να μετακινηθεί από τα παραδοσιακά οικονομικά και τεχνολογικά ενδιαφέροντα προς θέματα όπως η ασφάλεια και η υγιεινή των προϊόντων, η φιλικότητα προς τα ζώα, το περιβάλλον κ.τ.λ. Αυτές οι διεργασίες επηρεάζουν ολόκληρη την αλυσίδα τροφίμων, από τον παραγωγό μέχρι τον λιανοπωλητή.

Για να αντιμετωπίσουν αυτές τις προκλήσεις, οι επιχειρήσεις παγκοσμίως χρησιμοποιούν όλο και περισσότερο συστήματα διασφάλισης ποιότητας για την βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων και των διεργασιών παραγωγής. Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας διευκολύνουν την εφαρμογή και επικύρωση των μέτρων ελέγχου που χρησιμοποιούνται για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Απαιτούνται σε κάθε στάδιο της παραγωγικής αλυσίδας τροφίμων για να εξασφαλίσουν ασφαλές τρόφιμο και για να επιδείξουν συμμόρφωση με τις κανονιστικές απαιτήσεις και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Οι κυβερνήσεις έχουν πολύ σημαντικό ρόλο στην παροχή πολιτικής καθοδήγησης πάνω στην καταλληλότητα των συστημάτων και στην επικύρωση/έλεγχο της εφαρμογής τους ως μέσο συμμόρφωσης προς τους κανονισμούς (FAO,2002). Επιπλέον, παρατηρείται πλέον μια ξεκάθαρη μετακίνηση της παλιάς προσέγγισης που αφορούσε τον έλεγχο του τελικού προϊόντος μόνο, προς ένα νέο περιβάλλον προσέγγισης της διασφάλισης ποιότητας όπου οι προμηθευτές διαμέσου της αλυσίδας κατέχουν ευθύνη για θέματα ασφάλειας.

Μέσα στην τελευταία δεκαετία επικράτησε μια ισχυρή τάση προς την πιστοποίηση ποιότητας από μεγάλη μερίδα λιανοπωλητών της Δύσης (Jahn et al.,



2004a,b). Ιδιωτικά συστήματα ελέγχου ασφάλειας, πρότυπα και προγράμματα πιστοποίησης χρησιμοποιούνται για την ανταπόκριση στις υψηλότερες προσδοκίες των καταναλωτών, καθώς πλέον η ποιότητα δεν σχετίζεται μόνο με το προϊόν αυτό καθαυτό, αλλά επίσης με τα χαρακτηριστικά της παραγωγής και τις διεργασίες διανομής (Holleran et al. 1999, Jahn et al. 2004a,b). Σε αντίθεση με πιο γενικά συστήματα ποιότητας όπως τα HACCP και ISO, τα συστήματα των λιανοπωλητών συχνά καλύπτουν περισσότερα μέρη της αλυσίδας τροφίμων (Trienekens,2004). Παραδείγματα τέτοιων πιστοποιήσιμων συστημάτων είναι τα British Retail Consortium (BRC), European Retail Good Agricultural Practices ( EUREP-GAP) και Safe Quality Food (SQF).

Δεν μπορούν όλες οι επιχειρήσεις να ακολουθήσουν τις απαιτήσεις που θέτουν οι δυτικές αγορές. Κάτι τέτοιο είναι ιδιαίτερα δύσκολο για επιχειρήσεις οι οποίες προέρχονται από αναπτυσσόμενες χώρες. Οι χώρες αυτές εγκαθίστανται όλο και περισσότερο στην παγκόσμια αγορά τροφίμων εξαιτίας της αυξημένης ζήτησης των καταναλωτών των δυτικών χωρών για προμήθεια «εξωτικών» προϊόντων καθ όλη τη διάρκεια της χρονιάς και εξαιτίας της κυριαρχούσας τάσης πλέον όπου οι λιανοπωλητές και οι επιχειρήσεις τροφίμων προμηθεύονται μέσω της παγκόσμιας αγοράς. Αυτό όμως σημαίνει πως οι αναπτυσσόμενες χώρες πρέπει να υιοθετήσουν αυστηρά τα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας και τους κανονισμούς που οι αγορές αυτές απαιτούν. Πρέπει επίσης να αποκτήσουν καλύτερο έλεγχο της παραγωγής, εμπορίου και διανομής των αγροτικών προϊόντων τους, έτσι ώστε να εγγυηθούν την ιχνηλασιμότητα τους και να λειτουργήσουν με τρόπο οικονομικά αποτελεσματικό εν όψει του ανταγωνισμού της παγκόσμιας αγοράς.

## **2. Παγκόσμιοι και διεθνείς κανονισμοί για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων**

Σε παγκόσμιο επίπεδο, κυρίως οι οργανισμοί FAO (Food and Agricultural Organization) και WHO (World Health Organization), και οι 2 οργανισμοί των Ηνωμένων Εθνών, καθώς και ο παγκόσμιος οργανισμός εμπορίου (WTO) ασχολούνται με θέματα ασφάλειας τροφίμων. Το 1962, ως αποτέλεσμα του Food Standards Programme, ιδρύθηκε ο Codex Alimentarius από τους FAO και WHO, με

σκοπό να λειτουργήσει ως ένας οργανισμός «ομπρέλα» για την διαμόρφωση πολιτικής αναφορικά με τα τρόφιμα σε παγκόσμιο επίπεδο. Σκοπός του Codex είναι η προστασία της παγκόσμιας υγείας και η υποστήριξη ισορροπημένων σχέσεων εμπορίου στην αγορά των τροφίμων. Για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί πρότυπα. Τα πρότυπα τροφίμων του Codex κυμαίνονται από ειδικά χαρακτηριστικά πρώτων υλών και επεξεργασμένων υλικών μέχρι την υγιεινή τροφίμων, υπολείμματα φυτοφαρμάκων, προσμίξεις και επισήμανση, μεθόδους ανάλυσης και δειγματοληψίας (Luning et al.,2002).

Από την ίδρυση του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου το 1995, τα πρότυπα του Codex χρησιμοποιούνται σε εμπορικές διαφορές. Ο Codex μετρά επί του παρόντος 171 κράτη μέλη, αντιπροσωπεύοντας το 98% του παγκόσμιου πληθυσμού.

Ο Codex Alimentarius παρουσιάζει εξαιρετική συνάφεια με το διεθνές εμπόριο τροφίμων. Με σεβασμό στην αυξανόμενη παγκόσμια αγορά, τα πλεονεκτήματα των ενιαίων προτύπων τροφίμων παγκοσμίως για την προστασία των καταναλωτών, είναι αυτονόητα. Για το λόγο αυτό δεν αποτελεί έκπληξη πως τόσο η συμφωνία για την εφαρμογή υγειονομικών και φυτο-υγειονομικών μέτρων (SPS) όσο και η συμφωνία περί των τεχνικών εμποδίων στο εμπόριο (TBT) εξίσου παροτρύνουν τη διεθνή εναρμόνιση των προτύπων τροφίμων (Boutrif,2003). Έτσι, τα πρότυπα, οι κατευθυντήριες γραμμές και οι συστάσεις του Codex καθίστανται τα προτιμώμενα διεθνή μέτρα για τη διευκόλυνση του διεθνούς εμπορίου των τροφίμων. Ως τέτοια, τα πρότυπα του Codex αποτελούν τα σημεία αναφοράς έναντι των οποίων εκτιμούνται οι νομικές παράμετροι των εθνικών μέτρων και κανονισμών γύρω από τα τρόφιμα.

Σύμφωνα με την συμφωνία SPS, τα μέλη του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου υποχρεούνται να εφαρμόσουν μόνο τα μέτρα εκείνα, αναφορικά με την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων, τα οποία βασίζονται σε επιστημονικές αρχές και δεν συνιστούν συγκεκαλυμμένο περιορισμό στο διεθνές εμπόριο. Το άρθρο 2.2 της επικείμενης συμφωνίας αναφέρει : *«Τα μέλη πρέπει να διασφαλίσουν πως οποιοδήποτε υγειονομικό και φυτο-υγειονομικό μέτρο εφαρμόζεται μόνο στην απαραίτητη έκταση για την προστασία της ανθρώπινης,*

*ζωικής και φυτικής υγείας, βασίζεται σε επιστημονικές αρχές και δεν διατηρείται χωρίς επαρκή επιστημονικά αποδεικτικά στοιχεία...».* Παρόλα αυτά, οι Henson & Loader (2001), έδειξαν πως πολλές αναπτυσσόμενες χώρες υστερούν σε πόρους ώστε να συμμετάσχουν αποτελεσματικά στο διεθνές εμπόριο, επειδή για τις χώρες αυτές είναι ήδη δύσκολο να συμμορφωθούν με τις ανωτέρω απαιτήσεις της συμφωνίας SPS λόγω της έλλειψης κατάλληλου νομικού πλαισίου. Οι λόγοι της έλλειψης αυτής είναι η अपαρχαιωμένη νομοθεσία, μειωμένη συνεργασία και επικοινωνία της γνώσης γύρω από θέματα ασφάλειας τροφίμων, υποχρηματοδότηση των εθνικών αρμόδιων φορέων και άγνοια περί προτύπων και ποιότητας (The Ssemwanga Group Ltd, 2003).

Σε εθνικά και διεθνή επίπεδα επίσης έχει θεσπιστεί πλήθος νομοθεσίας πάνω στην ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων. Για παράδειγμα, η Ε.Ε. έχει αναπτύξει μια ευρεία γκάμα νομικών απαιτήσεων όσον αφορά την ασφάλεια τροφίμων. Η οδηγία 93/43 (**852/2004 πλέον**) της Ε.Ε. για την Υγιεινή των τροφίμων κάνει λόγο για την διερεύνηση κινδύνων ασφάλειας τροφίμων σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας και για την εφαρμογή αντίστοιχων διαδικασιών που απαιτούνται από το HACCP. Ο γενικός νόμος για τα τρόφιμα της Ε.Ε.(178/2005) ο οποίος τέθηκε σε εφαρμογή τον Ιανουάριο του 2005, αναφέρει την κυρίαρχη ευθύνη που φέρουν οι επιχειρήσεις τροφίμων (και ζωοτροφών) σε θέματα μη ασφαλών τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται εφαρμογή συστημάτων παρακολούθησης σε επίπεδο επιχείρησης. Μέσω των πληροφοριών που παρέχονται από τα συστήματα αυτά, θα πρέπει να είναι δυνατό να καθοριστούν οι πηγές προβλημάτων ποιότητας και ασφάλειας, καθώς και καθίσταται εφικτή η ανεύρεση των παρόμοιων προβληματικών παρτίδων μέσα στην εφοδιαστική αλυσίδα (Trienekens, 2004). Η ιχνηλασιμότητα που επιβάλλει ο 178, υποχρεώνει τις επιχειρήσεις να καταγράφουν τις προμήθειες α' υλών και τις παραδόσεις των πελατών σε όλες τις συναλλαγές.

Στις Η.Π.Α, τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας επίσης υπάρχουν εδώ και πολλά χρόνια. Τα συστήματα κυρίως στοχεύουν σε μεθόδους ασφαλούς παραγωγής και στην φυσική υγεία των ζώων στη φάρμα. Τέτοια παραδείγματα αποτελούν προγράμματα διασφάλισης ποιότητας βοδινού κρέατος (Beef Quality Assurance program of the National Cattlemen's Beef Association) για την μείωση

των καταλοίπων, καθώς και χοιρινού κρέατος (National Pork Producers Council Pork Quality Assurance program) το οποίο στοχεύει σε ορθές πρακτικές διαχείρισης (good management practices). Παρόλο που τα προηγούμενα χρόνια δινόταν περισσότερη προσοχή σε θέματα σχετικά με την ευζωία και το περιβάλλον, το θέμα της ιχνηλασιμότητας έχει πλέον κατακτήσει το ανώτερο επίπεδο στην ατζέντα των ζητημάτων περί διαχείρισης τροφίμων.

Σε παγκόσμια κλίμακα, τα κράτη έχουν θεσπίσει τα δικά τους νομικά μέτρα όσον αφορά την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων. Ακόμα και μέσα στην Ε.Ε. υπάρχουν μέχρι και τώρα διαφορές στη νομοθεσία των τροφίμων μεταξύ των χωρών, κάνοντας το εμπόριο συχνά πιο περίπλοκο (Esbjerg and Bruun, 2003).

### **3. Δημόσια Πρότυπα (Public Standards)**

Τα υποχρεωτικά δημόσια (κανονιστικά) πρότυπα εμπεριέχουν τη νομική υποχρέωση για πλήρη συμμόρφωση και αποτελούν την απάντηση στις ενδεχόμενες αποτυχίες της αγοράς. Ως τέτοια, εφαρμόζονται για να διασφαλίσουν την παροχή των δημοσίων αγαθών ή για να μετριάσουν ασυμμετρίες σχετικά με την πληροφόρηση. Κάποια παραδείγματα περιλαμβάνουν υποχρεωτικές πρακτικές διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, όρια υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, κανονισμούς μεταχείρισης λυμάτων για την προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας και απαγορεύσεις συγκεκριμένων πρακτικών γύρω από την κτηνοτροφία, με ιδιαίτερη έμφαση στην διασφάλιση της ευζωίας. Άλλα παραδείγματα περιλαμβάνουν απαιτήσεις για υποχρεωτική επισήμανση του θρεπτικού περιεχομένου σε κατάλληλη μορφή, απαιτήσεις επισήμανσης παρουσίας αλλεργιογόνων και πρότυπα παραγωγής και επισήμανσης όταν πρόκειται για χρήση του όρου «βιολογικό».

Στην περίπτωση της ασφάλειας τροφίμων, το σύστημα HACCP (Hazard Analysis Critical Control System) έχει υιοθετηθεί σε πολλές χώρες εξίσου σε προαιρετική και υποχρεωτική βάση. Το HACCP είναι ένα σχέδιο διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο περιλαμβάνει την συστηματική ανάλυση και τον έλεγχο των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων μέσα σε μια παραγωγική

διαδικασία. Στον Καναδά και τις Η.Π.Α., το σύστημα HACCP είναι υποχρεωτικό για τις επίσημα καταγεγραμμένες μονάδες επεξεργασίας στους τομείς του κρέατος, ψαριών και θαλασσινών. Οι κανονισμοί που αφορούν την ευημερία των ζώων βρίσκονται επίσης στο επίκεντρο: Η Ε.Ε. θέτει σταδιακά απαγορεύσεις σχετικά με τέτοια θέματα, όπως π.χ. συνθήκες τοκετού, προδιαγραφές εγκαταστάσεων κ.τ.λ. Οι υποχρεωτικές απαιτήσεις σχετικά με την επισήμανση τροφίμων έχουν τεθεί σε εφαρμογή από πολλούς αρμόδιους φορείς και αναδεικνύουν πολλαπλά ζητήματα. Στον Καναδά, η διατροφική επισήμανση έγινε υποχρεωτική για όλα τα συσκευασμένα τρόφιμα το Δεκέμβριο 2007, την στιγμή που οι Η.Π.Α. έθεταν σε εφαρμογή παρόμοιες απαιτήσεις τη δεκαετία του 90' και η Ε.Ε. έχει κάνει βήματα προς την εξισορρόπηση των απαιτήσεων περί διατροφικών επισημάνσεων σε όλα τα κράτη μέλη. Πιο πρόσφατα, σε πολλές χώρες έχει ενσωματωθεί στους σχετικούς κανονισμούς που αφορούν την επισήμανση των τροφίμων, μια επιπρόσθετη απαίτηση αναφορικά με την επισήμανση της παρουσίας (ποσοτικά) των trans λιπαρών.

Οι κανονιστικές παρεμβάσεις που διέπουν τη χρήση των όρων περί επισήμανσης τροφίμων στον Καναδά, περιλαμβάνουν πρόσφατες προτάσεις για την αναμόρφωση της χρήσης ονομασιών των εγχώριων προϊόντων. Στον Καναδά εφαρμόστηκαν κανονισμοί το 2009, οι οποίοι απαιτούν πιστοποίηση σύμφωνα με το εθνικό πρότυπο περί βιολογικών (National Organic Standard), για όλα τα αγροτικά προϊόντα τα οποία παρουσιάζονται ως τέτοια, καθώς επίσης δημιουργήθηκε και επίσημο ομοσπονδιακό βιολογικό λογότυπο. Οι Η.Π.Α. και η Ε.Ε. (μεταξύ άλλων), είχαν ήδη σε εφαρμογή πρότυπα για παραγωγή και πιστοποίηση βιολογικών και κάθε εθνικός φορέας έχει αναπτύξει ξεχωριστά εθνικά πρότυπα, τα οποία συχνά διαφέρουν, με ιδιαίτερη έμφαση όμως στις απαιτήσεις επί των διαδικασιών παραγωγής στον αγρό ή στο απαιτούμενο ποσοστό του βιολογικού περιεχομένου (Sawer, Kerr & Hobbs, 2008).

Στην περίπτωση των βιολογικών προτύπων, όταν υπάρχουν διαφορετικά υποχρεωτικά πρότυπα σε διαφορετικές χώρες, τότε είναι πιθανή η διατάραξη του εμπορίου. Σαφέστατα, οι διαφορές στα εθνικά πρότυπα μεταξύ των χωρών μάλλον οφείλονται σε διάφορα αίτια, νομικά ή μη: διαφορετικοί κοινωνικοί στόχοι και προτεραιότητες, διαφορές στην χρηματοδότηση των πόρων και την διαθεσιμότητα

των πόρων για την εφαρμογή νέων προτύπων παραγωγής, οι διαφορές στην οικονομική πολιτική και τον ρόλο των διαφόρων ενδιαφερόμενων μερών στη διαδικασία χάραξης πολιτικής.

#### **4. Ιδιωτικά Πρότυπα (Private Standards)**

Τα ιδιωτικά πρότυπα για την ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων μπορούν να διαχωριστούν σε δύο διαστάσεις: την πηγή ή τον σκοπό του προτύπου και την οικονομική λειτουργία του προτύπου. Ο πίνακας 1 συνοψίζει αυτές τις διαστάσεις και παρέχει παραδείγματα κάθε κατηγορίας προτύπων. Τα ιδιωτικά πρότυπα αναδύονται από ποικίλες πηγές και περιλαμβάνουν ιδιόκτητα πρότυπα που καθιερώνονται από τις επιχειρήσεις, πρότυπα 3<sup>ου</sup> μέρους που καθιερώνονται από ανεξάρτητους φορείς και άλλες μη κυβερνητικές οργανώσεις και εθελοντικά κοινής αποδοχής πρότυπα που καθιερώνονται από κλαδικούς φορείς ή ομάδες επιχειρήσεων. Τα ιδιωτικά πρότυπα επίσης είναι δυνατό να διαχωριστούν βάσει της οικονομικής λειτουργίας που επιτελούν, περιλαμβάνοντας διαφοροποίηση προϊόντος, διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας και προστασία της φήμης της επιχείρησης.

Τα ιδιωτικά πρότυπα μπορούν να ενισχύσουν τη διαφοροποίηση των προϊόντων, αν το πρότυπο έχει κοινοποιηθεί στους καταναλωτές μέσω της επισήμανσης ή της παρουσίας λογότυπου στο τελικό προϊόν, τα οποία λειτουργούν εξίσου ως σήματα ποιότητας. Εναλλακτικά, ο κύριος σκοπός ενός προτύπου μπορεί να είναι η ενίσχυση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας βελτιώνοντας τη ροή πληροφοριών και μειώνοντας το κόστος των συναλλαγών μέσα στην εφοδιαστική αλυσίδα. Τέλος, τα πρότυπα μπορούν να χρησιμεύσουν πρωτίστως στην μείωση της ευθύνης, ως συστατικό επιμελούς αμυντικού μηχανισμού στην περίπτωση προβλήματος ασφάλειας τροφίμων. Όταν είναι αποτελεσματικά, τα πρότυπα αυτά μειώνουν τα κόστη συναλλαγών, εγκαθιστώντας μακροχρόνιες σχέσεις στην εφοδιαστική αλυσίδα και ως αποτέλεσμα, μειώνοντας τόσο τα κόστη εύρεσης αξιόπιστων προμηθευτών όσο και τα κόστη παρακολούθησης της διασφάλισης ποιότητας των προμηθευτών. Για το λόγο αυτό, ένα αξιόπιστο σύστημα επικύρωσης (συχνά επιθεώρηση 3<sup>ου</sup> μέρους από φορέα πιστοποίησης) είναι ένα απαραίτητο συστατικό των περισσότερων προτύπων, τόσο των ιδιωτικών

όσο και των κοινής αποδοχής προτύπων. Ενώ φαινομενικά είναι εθελοντικά, τα ιδιωτικά πρότυπα καθίστανται de facto υποχρεωτικά στην περίπτωση που η πλειονότητα της αγοράς τα υιοθετεί ως απαίτηση (Henson 2006, Henson and Reardon 2005).

**Πίνακας 1: Κατηγοριοποιώντας τα ιδιωτικά Πρότυπα**

Functions	Proprietary	Consensus	Third party
Product differentiation	✓✓		✓?
Enhance supply chain management	✓✓	✓	✓✓
Reduce liability/protect reputation	✓✓	✓	✓
Examples	 	  	 International Organization for Standardization  <a href="http://www.sPCA.bc.ca/farm">www.sPCA.bc.ca/farm</a>

Τα ιδιωτικά πρότυπα (proprietary standards) είναι αυτά που θέτονται σε εφαρμογή από μεμονωμένες επιχειρήσεις και είναι μοναδικά για κάθε επιχείρηση. Τα παραδείγματα που παρέχονται στον πίνακα 1 είναι ιδιωτικά πρότυπα που δημιουργήθηκαν από επιχειρήσεις λιανικής. Η αγγλική εταιρεία λιανικής πώλησης τροφίμων Tesco PLC δημιούργησε το δικό της πρότυπο (Nature's Choice) για τους προμηθευτές φρέσκων αγροτικών προϊόντων το 1991. Οι κώδικες πρακτικής που κατοχυρώνονται στο πρότυπο, καλύπτουν το χειρισμό των εισροών στην καλλιέργεια, την πρόληψη της ρύπανσης, τη διατήρηση της άγριας χλωρίδας και πανίδας, τη διατήρηση ενέργειας και την προστασία της ανθρώπινης υγείας

(δυναμικό της γεωργικής εκμετάλλευσης). Για την παρακολούθηση της συμμόρφωσης με το πρότυπο, διενεργείται μια ετήσια ανεξάρτητη επιθεώρηση 3<sup>ου</sup> μέρους (Tesco, 2010). Η επιχείρηση έχει παρόμοιους κώδικες πρακτικής και για τα κτηνοτροφικά προϊόντα. Η Walmart έχει θεσπίσει διάφορα πρότυπα διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας, με τα οποία οι προμηθευτές υποχρεούνται να συμμορφωθούν και τα οποία σκοπεύουν στην ενδυνάμωση της αποτελεσματικότητας διαμέσου του συστήματος διανομής. Έχει επίσης εφαρμόσει ένα δεοντολογικής μορφής πρόγραμμα (Ethical Standards Program, ESP), το οποίο θέτει μια σειρά εργασιακών και περιβαλλοντικών προτύπων για τους προμηθευτές (Walmart, 2010). Τα ιδιωτικά πρότυπα λοιπόν, μπορούν να χρησιμεύσουν για πολλαπλές λειτουργίες. Και στα 2 παραδείγματα που παρέχονται εδώ, η διαφοροποίηση του προϊόντος είναι ξεκάθαρα πρωταρχικός στόχος, παρόλο που και η ενδυνάμωση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας επίσης χαρακτηρίζει τα πρότυπα της Walmart. Η έκταση στην οποία τα ιδιωτικά πρότυπα μειώνουν την ευθύνη ή/και προστατεύουν τη φήμη της επιχείρησης, εξαρτάται από την αποτελεσματικότητα του προτύπου στην μείωση προβλημάτων ασφάλειας τροφίμων ή στη διασφάλιση ιδιαίτερων ποιοτικών γνωρισμάτων, συμπεριλαμβανόμενης και της έκτασης παρακολούθησης ή εκτέλεσης των προτύπων.

Τα εθελοντικά κοινής αποδοχής πρότυπα (consensus standards) αντιπροσωπεύουν μια άλλη ομάδα ιδιωτικών προτύπων και δημιουργούνται από συνασπισμούς επιχειρήσεων ή βιομηχανιών για να υπηρετήσουν έναν συλλογικό σκοπό. Το κράτος είναι δυνατόν να αναμειχθεί, διευκολύνοντας π.χ. την θέσπιση των προτύπων, ή αυτά μπορούν να είναι αποκλειστικά πρωτοβουλίες του ιδιωτικού τομέα. Τα πρότυπα αυτά έχουν μερικές από τις ιδιότητες ενός αγαθού κάπως «αποκλειστικού»: δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν από όλους και είναι κάπως εξαιρεσιμα. Τα οφέλη ενός τέτοιου αγαθού μοιράζονται μεταξύ μιας συγκεκριμένης ομάδας, καθώς τα κόστη της παροχής του αγαθού αλλά και τα οφέλη περιορίζονται στα μέλη της ομάδας. Όπως συμβαίνει με τέτοιου είδους αγαθά, τα προστατευόμενα δικαιώματα ιδιοκτησίας είναι σημαντικά για την λειτουργία της ομάδας. Κατά την απουσία αποτελεσματικών δικαιωμάτων ιδιοκτησίας, τα μη μέλη θα μπορούσαν ελεύθερα να επωφεληθούν από αυτό που παράγει η ομάδα. Παραδείγματα τέτοιων προτύπων για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων



περιλαμβάνουν πρωτοβουλίες συνασπισμών λιανοπωλητών, όπως π.χ. τα GLOBALGAP και Global Food Safety Initiative (GFSI), ενώ το πρόγραμμα Assured Food Standards (το λεγόμενο πρόγραμμα Red Tractor) καθοδηγείται από συνασπισμό οργανώσεων παραγωγής αγροτικών προϊόντων του Ηνωμένου Βασιλείου.

Το GLOBALGAP, που αρχικά θεσπίστηκε ως EUREPGAP το 1997, είναι μια σειρά προδιαγραφών ορθής γεωργικής πρακτικής (GAP) που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, το περιβάλλον, την ευημερία των ζώων και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων. Είναι ένα «από επιχείρηση προς επιχείρηση» πρότυπο, το οποίο στοχεύει στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, παρά στην παροχή σήματος ποιότητας απευθείας στους καταναλωτές, καθώς τα προϊόντα συνήθως δεν επισημαίνονται με λογότυπο GLOBALGAP στη λιανική αγορά. Το GLOBALGAP θέτει μια βασική σειρά ελάχιστων προδιαγραφών για εύρος προϊόντων, από φρέσκα φρούτα και λαχανικά, άνθη και υδατοκαλλιέργειες, μέχρι κτηνοτροφικά προϊόντα, συνδυαζόμενες καλλιέργειες και παραγωγή ζωοτροφών. Η κινητήρια δύναμη πίσω από τη θέσπιση τέτοιων προτύπων ήταν ένας συνασπισμός ευρωπαϊκών λιανοπωλητών τροφίμων (The Euro-Retail Produce Working Group – EUREP), στοχεύοντας στην ανάπτυξη μιας κοινής σειράς προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων για τους προμηθευτές φρέσκων προϊόντων και άλλων αγροτικών εμπορευμάτων. Ανεξάρτητες επιθεωρήσεις 3<sup>ου</sup> μέρους χρησιμοποιούνται για την επικύρωση της συμμόρφωσης με τα πρότυπα GLOBALGAP. Έτσι, τα κυρίαρχα κίνητρα είναι η βελτίωση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας, περιλαμβάνοντας την μείωση του κόστους συναλλαγών μέσω αξιόπιστων προμηθευτών και μειώνοντας την έκθεση των λιανοπωλητών και της εμπορικής φήμης τους λόγω προβλημάτων ασφάλειας τροφίμων. Η διαφοροποίηση προϊόντος λογικά αποτελεί δευτερεύοντα στόχο, δεδομένου ότι τα πρότυπα GLOBALGAP δεν αποτελούν ιδιοκτησία ενός λιανοπωλητή.

Η Global Food Safety Initiative (GFSI), δρομολογούμενη τον Μάιο 2000 από το CIES - The Food Business Forum – είναι ένα εγχείρημα, καθοδηγούμενο από επιχειρήσεις λιανικής, για τη δημιουργία ενός κοινού φόρουμ αξιολόγησης (benchmarking) αποδεκτών προτύπων ασφάλειας τροφίμων και αποτελεί άλλο ένα παράδειγμα εθελοντικού κοινώς αποδεκτού προτύπου. Η GFSI δεν εμπλέκεται

απευθείας σε δραστηριότητες πιστοποίησης ή διαπίστευσης. Αντί να αποτελεί πρότυπο το ίδιο, το GFSI δημιουργεί καθοδηγητικά έγγραφα τα οποία υποβοηθούν την θέσπιση προτύπων, καθορίζοντας πρακτικές διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και ορθές γεωργικές πρακτικές, βασιζόμενων σε κοινές αρχές. Η διαδικασία αυτής της αξιολόγησης (benchmarking) καθορίζει αν το πρότυπο και το σύστημα πιστοποίησης του, μπορούν να αποδείξουν συμμόρφωση με το καθοδηγητικό έγγραφο (guidance document) του GFSI. Για παράδειγμα, το GFSI αναγνωρίζει αριθμό προτύπων ασφάλειας τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των BRC (British Retail Consortium) Global Standard, Dutch HACCP code, EFSIS (European Food Safety Inspection Services) standards, IFS (International Food Standard) και SQF 2000 (Safe Quality Food) code από την Αυστραλία (GFSI,2004). Αποτελεί μια απόπειρα σταθεροποίησης των ιδιωτικών προτύπων ασφάλειας τροφίμων για την μείωση επικαλύψεων. Όπως και στην περίπτωση των προτύπων GLOBALGAP, η κύρια οικονομική λειτουργία σχετίζεται με την ικανοποιητική διαχείριση των σχέσεων της εφοδιαστικής αλυσίδας και την μείωση του κόστους συναλλαγών. Βασιζόμενος σε μια σειρά συνεντεύξεων με 16 ηγετικές επιχειρήσεις λιανικής πώλησης και 4 ιδιοκτήτες προτύπων ανάμεσα σε χώρες του Ο.Ο.Σ.Α, ο Fulroni (2005) αναφέρει την τάση των λιανοπωλητών να εφοδιάζονται τελικώς 100% προμήθειες μέσω προτύπων που έχουν αξιολογηθεί από το GFSI, αλλά και την παραδοχή από τις περισσότερες εταιρείες ότι θα συνεχίσουν πιθανώς να προσθέτουν ιδιωτικά, ειδικών προδιαγραφών πρότυπα.

Το τρίτο παράδειγμα εθελοντικού προτύπου που παρουσιάζεται στον πίνακα 1 είναι το πρόγραμμα Assured Food Standards, το οποίο δημιουργήθηκε από συνασπισμό οργανώσεων παραγωγών του Ηνωμένου Βασιλείου. Σε αντίθεση με τα GLOBALGAP και GFSI, το «Red Tractor» λογότυπο του προγράμματος Assured Food Standards κατέχει εξέχουσα θέση στην επισήμανση των τροφίμων και λειτουργεί ως μηχανισμός σηματοδότησης στις αγορές καταναλωτών. Το πρόγραμμα παρέχει ποιοτικές διαβεβαιώσεις, επικεντρώνοντας στην ασφάλεια τροφίμων, ευζωία, περιβάλλον και περιοχή προέλευσης (UK).

Τέλος, υπάρχουν ιδιωτικά πρότυπα 3<sup>ου</sup> μέρους, όπως τα πρότυπα ISO (International Organization for Standardization) για την διαχείριση ποιότητας και του περιβάλλοντος, ή πρότυπα ποιότητας τροφίμων που έχουν δημιουργηθεί από

μη κρατικούς οργανισμούς ή άλλους φορείς ενδιαφέροντος 3<sup>ου</sup> μέρους, για τον έλεγχο μιας σειράς ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων, συχνά σχετικών με τις μεθόδους παραγωγής στον αγρό. Ο πίνακας 1 παρουσιάζει το παράδειγμα προτύπου για την ευημερία των ζώων, το οποίο δημιουργήθηκε και πιστοποιήθηκε από την SPCA (Society for the Prevention of Cruelty to Animals) στον Καναδά. Ενώ τα πρότυπα ISO τείνουν να γίνουν επιχείρηση-προς-επιχείρηση πρότυπα τα οποία μειώνουν τα κόστη συναλλαγών και διευκολύνουν την βελτίωση της αποτελεσματικότητας στη διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας, άλλα πρότυπα 3<sup>ου</sup> μέρους, όπως το SPCA, δρουν πρωτίστως εμπειρικά απέναντι σε ποιοτικές αναζητήσεις στις αγορές των καταναλωτών.

## 5. Αναγνωρισμένα από το GFSI Πρότυπα

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, η σύγχρονη τάση για διεθνή εναρμόνιση των προτύπων, οδήγησε στο εγχείρημα του GFSI από επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων. Μέχρι τώρα τα πρότυπα τα οποία έχουν αξιολογηθεί και αναγνωρισθεί από το GFSI, μέσω του καθοδηγητικού εγγράφου (guidance document, 5<sup>th</sup> edition), είναι τα εξής:

- **BRC Global Standard Version 5 (BRC)**, το οποίο εισήχθη το 1998 αρχικά για Βρετανούς λιανοπωλητές και αξιολογήθηκε για πρώτη φορά από το GFSI τον Ιανουάριο 2003. Από τότε, το Πρότυπο έχει υιοθετηθεί από λιανοπωλητές σε όλο τον κόσμο και διαχειρίζεται από το Ηνωμένο Βασίλειο μέσω πολυσύνθετων Τεχνικών Συμβουλευτικών Επιτροπών (Technical Advisory Committees), με βάση το Ηνωμένο Βασίλειο και την Βόρεια Αμερική.
- **Dutch Food and Consumer Product Safety Authority (Dutch HACCP, Option B)**, το οποίο εισήχθη το 1995 και επίσης αξιολογήθηκε τον Ιανουάριο 2003. Η επιτροπή του αποτελείται από ένα μείγμα κρατικών υπαλλήλων, αρμόδιες αρχές, επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων, κατασκευαστές, εμπορικές ενώσεις και ομάδες καταναλωτών, βοηθώντας το Dutch HACCP να επικεντρωθεί στην ασφάλεια τροφίμων κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας. Το Dutch HACCP έχει 2 επιλογές πιστοποίησης, A & B, εκ των οποίων η B είναι αναγνωρισμένη από το GFSI.

- **The Foundation for Food Safety Certification (FSSC 22000)**, το οποίο ιδρύθηκε το 2004. Το πρότυπο FSSC 22000, βασισμένο στα σχήματα ISO 22000 & PAS 220, το οποίο αναπτύχθηκε για την πιστοποίηση των παρασκευαστών τροφίμων, αξιολογήθηκε από το GFSI το 1<sup>ο</sup> εξάμηνο του 2009. Η επιτροπή του GFSI στην αρχή χορήγησε αναγνώριση υπό όρους στο πρότυπο, έναντι της κατευθυντήριας οδηγίας, και τώρα ενθαρρύνει για την πλήρη εφαρμογή του FSSC 22000.
- **GlobalGAP IFA Scheme V3**, το οποίο είναι ένα σώμα ιδιωτικού τομέα και το οποίο θέτει εθελοντικά πρότυπα, με σκοπό την πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων σε όλον τον πλανήτη. Το GLOBALGAP είναι κυρίως σχεδιασμένο ώστε να επαναβεβαιώσει τους καταναλωτές σχετικά με το πώς τα αγροτικά προϊόντα παράγονται στον αγρό, μέσω της ελαχιστοποίησης των επιζήμιων περιβαλλοντικών επιπτώσεων των γεωργικών πρακτικών, μειώνοντας τη χρήση χημικών εισροών και διασφαλίζοντας την υπεύθυνη προσέγγιση όσον αφορά την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων και την καλή μεταχείριση των ζώων (ευζωία). Τα πεδία εφαρμογής που έχουν αναγνωρισθεί είναι αυτά για τα Φρούτα & Λαχανικά, την Κτηνοτροφία και τις Υδατοκαλλιέργειες.
- **The Global Red Meat Standard Version 3 (GRMS)**, το οποίο διοικείται από το συμβούλιο γεωργίας & τροφίμων της Δανίας (Danish Agriculture & Food Council), εισήχθη τέλη του 2006 και αναπτύχθηκε ειδικά για την σφαγή, τεμαχισμό, αποστέωση και πώληση κόκκινου κρέατος και προϊόντων. Το πρότυπο GRMS αναγνωρίστηκε επιτυχώς τον Οκτώβριο 2009.
- **International Food Standard Version 5 (IFS)**, το οποίο εισήχθη το 2002 και αξιολογήθηκε επίσης τον Ιανουάριο 2003. Το IFS αποτελεί έναν συνασπισμό Γάλλων, Γερμανών, Ιταλών και Πολωνών λιανοπωλητών και χωρίζεται σε 3 επίπεδα. Η επιτροπή του IFS επικεντρώνεται στην ανάπτυξη και εξέλιξη, ενώ οι ομάδες εργασίας (Working Groups) στο περιεχόμενο.
- **PrimusGFS**, ένα ιδιωτικό σχήμα, το οποίο αναπτύσσει απαιτήσεις για την πιστοποίηση προϊόντων του αγροτικού τομέα, σε εθελοντικό επίπεδο και παγκόσμια κλίμακα. Το PrimusGFS αναγνωρίστηκε επιτυχώς το Φεβρουάριο 2010.
- **Safe Quality Food Level 2 (SQF)**, το οποίο εισήχθη το 1995 και αναγνωρίστηκε από το GFSI το 2004. Το SQF εφαρμόζει τομεακές

κατευθυντήριες γραμμές και χωρίζεται σε 2 προγράμματα: το SQF 1000 για την πρωτογενή παραγωγή και το SQF 2000 για την μεταποίηση των τροφίμων και τη διανομή τους. Το πρότυπο έχει 3 επίπεδα πιστοποίησης, εκ των οποίων το επίπεδο 2 είναι αναγνωρισμένο από το GFSI (Level 2).

- **Synergy Global Standardization Services (Synergy 22000)**, ένας ουδέτερος και ανεξάρτητος οργανισμός, οποίος έχει ως αποστολή τον σχεδιασμό και τη δημοσιοποίηση προτύπων και σχεδίων ολοκληρώνοντας τα εθνικά ή διεθνή πρότυπα, σύμφωνα με τις ανάγκες και τις πρωτοβουλίες της αγοράς. Το Synergy 22000 είναι βασισμένο στο διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο ISO 22000 και το νέο ISO 22002-1 (ή το αντίστοιχο πρότυπο Synergy PRP 22000 για τον ίδιο σκοπό) και ενσωματώνει επιπρόσθετο πρωτόκολλο ελέγχου, απαιτούμενου για την εναρμόνιση με τις απαιτήσεις του GFSI. Το GFSI έχει αναγνωρίσει το Synergy 22000 για τα πεδία εφαρμογής που αφορούν την επεξεργασία ζωικών και φυτικών ευπαθών προϊόντων, καθώς και την επεξεργασία προϊόντων μακράς διάρκειας στο ράφι.
- **CanadaGap**, το οποίο αποτελεί ένα καναδικό πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων όσον αφορά την ασφαλή παραγωγή, αποθήκευση και συσκευασία φρέσκων φρούτων και λαχανικών στο αγρόκτημα,
- **Global Aquaculture Alliance BAP Issue 2 (GAA Seafood Processing Standard)**, το οποίο απευθύνεται σε θέματα όπως την περιβαλλοντική και κοινωνική ευθύνη, την καλή μεταχείριση των ζώων, την ασφάλεια τροφίμων και την ιχνηλασιμότητα, σε ένα εθελοντική βάση, όσον αφορά τον τομέα των υδατοκαλλιεργειών. Ο GAA είναι ένας ηγετικός διεθνής οργανισμός που ασχολείται με την προώθηση της περιβαλλοντικής και κοινωνικής ευθύνης όσον αφορά τις υδατοκαλλιέργειες και τον ασφαλή εφοδιασμό θαλασσινών προϊόντων για την κάλυψη των παγκόσμιων επισιτιστικών αναγκών.

## **Μέρος ΙΙ: Παρουσίαση στοιχείων Σ.Δ.Α.Τ επιχειρήσεων**

### **Α. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ. Α΄ επιχείρησης**

#### **1. Όροι και Ορισμοί**

**Ε.ΔΠ.ΑΤ.:**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Σ.Δ.Π.:**ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

**Σ.Δ.Α.Τ.:**ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Ε.Δ.ΔΠ.ΑΤ.:**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Π.Π.:**ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

**Γ.Δ.:**ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

**Υ.Δ.Π.:**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ HACCP

**Ο.Α.Τ. :**ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΟΜΑΔΑ HACCP)

**Σ.Π. :**ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

#### **2. Σύντομη περιγραφή της εταιρείας Α**

Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 1990. Την περίοδο 94-95 αγοράστηκε από τον επιχειρηματία κο Π., ο οποίος παραμένει ο ιδιοκτήτης της μέχρι σήμερα.

Η επιχείρηση έχει υψηλές προδιαγραφές και στόχους και μπορεί να φιλοξενήσει πλέον των 1.200 ατόμων στην κεντρική της μονάδα, αλλά και στα Bungalows. Διαθέτει 570 Δωμάτια Superior, Σουίτες & Διαμερίσματα (ενός ή δύο υπνοδωματίων). Διαθέτει τέσσερα εστιατόρια, το κεντρικό (όπου προσφέρεται πρωινό και δείπνο για τους πελάτες που έχουν HB), το gourmet εστιατόριο, το ιταλικό και τέλος την Ελληνική Ταβέρνα. Διαθέτει επίσης τέσσερα κύρια μπαρ και επίσης Μπαρ Παραλίας και Μπαρ στις συνολικά 4 πισίνες που διαθέτει.

Εκτός των ανωτέρω η μονάδα διαθέτει το Spa που εκτείνεται σε ένα χώρο 1600 τμ και αποτελείται από δύο χώρους. Επίσης διαθέτει συνεδριακό κέντρο με δυνατότητα διαμόρφωσης χώρων και σύγχρονα οπτικοακουστικά μέσα και χωρητικότητα μέχρι και 1.500 συνέδρους. Τέλος στον χώρο της μονάδας, ο πελάτης μπορεί να συμμετέχει σε πολλά είδη σπορ, ενώ καθημερινά υπάρχει και διασκέδαση, καθώς και απασχόληση των παιδιών.

Η εταιρεία εφαρμόζει από το 2003, ενιαίο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων ( Σ.Δ.Π ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 με πεδίο εφαρμογής την παροχή ξενοδοχειακών υπηρεσιών και ΣΔΑΤ ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 με πεδίο εφαρμογής την παροχή υπηρεσιών σίτισης ). Η εκπόνηση ενιαίου εγχειριδίου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων έγινε με σκοπό η επιχείρηση να δηλώσει σε κάθε κατεύθυνση ότι αντιμετωπίζει τα δύο συστήματα ΕΝΙΑΙΑ και σε κάθε περίπτωση η Ασφάλεια των Τροφίμων είναι αναπόσπαστα δεμένη με την Ποιότητα (και αντιστρόφως). Επομένως όπου στο Σ.Δ.Π. αναφέρεται η λέξη ποιότητα, εννοείται αυτόματα (για τα τρόφιμα) και η Διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Εφόσον αναφέρονται συγκεκριμένα θέματα Ασφάλειας Τροφίμων, τότε θα αναφέρονται με τον κωδικό Σ.Δ.Α.Τ, υπονοώντας έγγραφα και εφαρμογές που αναφέρονται αποκλειστικά στην συμμόρφωση της εταιρείας με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Τέλος ο όρος «παραγωγή» όταν αναφέρεται σε τρόφιμα υπονοεί κάθε είδους επεξεργασία που γίνεται στον χώρο της κουζίνας, από το άνοιγμα κονσέρβας, το πλύσιμο και τεμαχισμό αλλαντικών, μέχρι την παρασκευή πολύπλοκων φαγητών (=εδεσμάτων) τα οποία προσφέρονται στον πελάτη ή στο προσωπικό.

### **3) Τεκμηρίωση Συστήματος**

Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ της εταιρείας αποτελείται από τα παρακάτω :

Εγχειρίδιο ( Ε.ΔΠ.ΑΤ. ): Πρόκειται για το κύριο έγγραφο του Σ.Δ.Π.-Σ.Δ.Α.Τ. που περιλαμβάνει το αντικείμενο του συστήματος και αξιολόγηση οποιωνδήποτε εξαιρέσεων

Διαδικασίες : Περιλαμβάνονται όλες οι διαδικασίες που απαιτούνται από το Πρότυπο, αλλά και επιπλέον διαδικασίες πέραν των υποχρεωτικών. Κάθε Διαδικασία, ορίζει την σειρά ενεργειών που πρέπει να γίνουν για την υλοποίηση συγκεκριμένων απαιτήσεων. Κατανέμει αρμοδιότητες και ευθύνες σε αυτούς που ενεργούν

Οδηγίες Εργασίας: Αποτελούν λεπτομερή καταγραφή συγκεκριμένων ενεργειών όπου και όταν απαιτείται, άμεσα ή έμμεσα σχετιζομένων με το Σ.Δ.Π.-Σ.Δ.Α.Τ. Αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του και βρίσκονται αναρτημένες σε συγκεκριμένα μέρη της μονάδας, ή έχουν δοθεί με πρωτόκολλο παραλαβής-παράδοσης, σε συγκεκριμένους εργαζόμενους. Ο Υ.Δ.Π. είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη (σε συνεργασία με εξωτερικό σύμβουλο), αναθεώρηση, επικαιροποίηση, διανομή και απόσυρση των Οδηγιών Εργασίας .

Μελέτες – Έντυπα HACCP: περιλαμβάνει την μελέτη HACCP, τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα και όλα τα απαραίτητα έντυπα και αρχεία.

Έντυπα – Αρχεία: Για συλλογή, καταγραφή και αρχειοθέτηση στοιχείων

Ηλεκτρονικά Αρχεία: Για άμεση καταγραφή στοιχείων όπως διακριβώσεις, μ/β αναλύσεις, διορθωτικές ενέργειες κ.τ.λ

Εξωτερικά έγγραφα: Περιλαμβάνει Διεθνή – Εθνικά Πρότυπα, νομοθεσία και άλλες πληροφορίες.

#### **4. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΔΠ-ΑΤ)**

Η επιχείρηση θεωρεί ότι η επίτευξη των καθορισμένων και μετρήσιμων στόχων περνά μέσα από την ικανοποίηση των πελατών της, τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών της και την κατάρτιση και ανάπτυξη του προσωπικού.

Η ποιότητα των παρεχομένων ξενοδοχειακών υπηρεσιών, παρασκευαζόμενων φαγητών και εδεσμάτων στην οποία περιλαμβάνεται και η ασφάλειά τους από βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, βρίσκεται στο κέντρο του ενδιαφέροντος κάθε εργαζόμενου στο ξενοδοχείο. Κάθε τμήμα έχει την αναλογούσα σε αυτό υπευθυνότητα σχετικά με την ποιότητα των παρεχομένων ξενοδοχειακών υπηρεσιών και παρασκευαζόμενων φαγητών. Οι παρεχόμενες ξενοδοχειακές υπηρεσίες και τα παρασκευαζόμενα φαγητά και εδέσματα ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών και τις συνεπαγόμενες προσδοκίες τους.

Προκειμένου να επιτευχθεί η ασφάλεια της Δημόσιας Υγείας κατά την κατανάλωση των παραγόμενων φαγητών και εδεσμάτων (το είδος τους αναφέρεται



σε συγκεκριμένες μελέτες HACCP που διαθέτει η εταιρεία), ακολουθείται απαρέγκλιτα η ισχύουσα νομοθεσία, οι βασικές αρχές της ορθής υγιεινής πρακτικής, τα προαπαιτούμενα προγράμματα, οι 7 αρχές της HACCP, οι τυχούσες απαιτήσεις των πελατών που μπορεί να ικανοποιεί η εταιρεία και η συμμόρφωση σε ευαισθησίες τυχόν ευαίσθητων ομάδων χρηστών.

Η επιχείρηση δεσμεύεται να αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που σχετίζονται με την ασφάλεια των παραγόμενων φαγητών και εδεσμάτων. Η επιχείρηση εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 και Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

Το προσωπικό εκπαιδεύεται συνεχώς για να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP) που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, στις σύγχρονες απαιτήσεις της παροχής ξενοδοχειακών υπηρεσιών, στη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας των εκτελούμενων διεργασιών και στους τρόπους επίτευξης των στόχων που θέτει η επιχείρηση. Στα στελέχη παρέχεται κάθε απαραίτητο μέσο για την ενημέρωσή τους για νέα επιστημονικά δεδομένα τα οποία σχετίζονται με την ασφάλεια των παραγόμενων φαγητών και εδεσμάτων.

Οι στόχοι της επιχείρησης που αφορούν τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του υλοποιούμενου Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων τίθενται, ελέγχονται και αναθεωρούνται κατ' έτος από το Συμβούλιο Ποιότητας - Ομάδα HACCP της επιχείρησης. Η πολιτική ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων επανεξετάζεται και αν απαιτείται αναθεωρείται από το Συμβούλιο Ποιότητας.

Η δέσμευση της εταιρείας για την ασφάλεια των παραγόμενων φαγητών και εδεσμάτων εκφράζεται με την πρακτική της ότι κανένα μη ασφαλές φαγητό ή έδεσμα δεν δίδεται στην κατανάλωση και ότι ακολουθούνται απαρέγκλιτα οι αποφάσεις του Συμβουλίου Ποιότητας και της Ομάδας HACCP.

Η επιχείρηση δεσμεύεται να υποστηρίξει με υλικά μέσα και ανθρώπινο δυναμικό (αν απαιτηθεί) τους στόχους ποιότητας που κάθε φορά τίθενται και να γνωστοποιήσει την πολιτική ποιότητας σε όλο το προσωπικό.

Τέλος η επιχείρηση έχει την απαίτηση από όλους να συμβάλλουν ενεργά στην ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών και στη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας των διεργασιών του Σ.Δ.Π.

## **5. Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ**

Ο τρόπος που σχεδιάστηκε το Σ.Δ.Α.Τ. που εφαρμόζει η επιχείρηση ικανοποιεί αφενός τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, όπως αυτές εκφράζονται στην παράγραφο 4.1., και αφετέρου τους στόχους της εταιρείας που υποστηρίζουν την ασφάλεια τροφίμων και σχετίζονται με τη:

Αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων (микροβιολογικοί, χημικοί και φυσικοί) που μπορεί να εμφανιστούν στα τρόφιμα και ποτά, ώστε αυτά να μην προκαλέσουν βλάβες στην υγεία των καταναλωτών.

Επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων όλων των πληροφοριών που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων.

Το σύστημα περιέχει μηχανισμούς ελέγχου υλοποίησης των στόχων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων καθώς και μηχανισμούς που ενεργοποιούν διαδικασίες διάγνωσης αιτιών σε περιπτώσεις μη επίτευξης στόχων και προγραμματισμού και υλοποίησης ενεργειών, προκειμένου να αρθούν οι ανωτέρω αιτιάσεις και να επιτευχθούν οι ίδιοι ή αναθεωρημένοι στόχοι.

Ο τρόπος που σχεδιάστηκε το Σ.Δ.Α.Τ. που εφαρμόζει η επιχείρηση ικανοποιεί και τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Το Σ.Δ.Α.Τ. πρέπει να αναπροσαρμόζεται στις εκάστοτε απαιτήσεις της νέας νομοθεσίας. Η συνοχή και η πληρότητα του εφαρμοζόμενου Σ.Δ.Α.Τ. δεν πρέπει να θίγεται από αλλαγές που μπορούν να γίνουν στην πορεία υλοποίησης για επικαιροποίησή του.

Όλες οι αλλαγές που τυχόν προκύψουν καλύπτουν πάντα τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 και τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας, βρίσκονται σε αρμονία με την ισχύουσα πολιτική ασφάλειας τροφίμων της εταιρείας και εγκρίνονται από τη Διοίκηση της εταιρείας και τον Υ.Δ.Π.

Η σχεδίαση του εφαρμοζόμενου Σ.Δ.Α.Τ. τεκμηριώνεται με αλλαγές στο παρόν Εγχειρίδιο, τις σχετικές Διαδικασίες και Οδηγίες Εργασίας, καθώς και τα Προσπαιτούμενα Προγράμματα.

## **5.1 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ & ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**

Το Ε.ΔΠ.ΑΤ. περιέχει το οργανόγραμμα της εταιρείας, καθώς και την αναλυτική περιγραφή όλων των υπευθυνοτήτων και αρμοδιοτήτων του προσωπικού.

1. Διοίκηση του ξενοδοχείου
2. Διευθυντής Ξενοδοχείου
3. Οικονομικός Υπεύθυνος
4. Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας – Συντονιστής HACCP:

Η Διοίκηση έχει ορίσει μέλος της ανώτερης ιεραρχίας της επιχείρησης (Συντονιστής Ομάδας HACCP) που ανεξάρτητα των άλλων ευθυνών του είναι αρμόδιο για:

Τη διασφάλιση ότι έχουν εγκατασταθεί και λειτουργούν οι διεργασίες που συγκροτούν το Σ.Δ.Α.Τ. και ότι αυτές επικαιροποιούνται όταν απαιτείται.

Τη γραπτή ενημέρωση της Διοίκησης σχετικά με την αποτελεσματικότητα του Σ.Δ.Α.Τ. Η ενημέρωση, αν απαιτείται, περιλαμβάνει και προτάσεις βελτίωσης του Σ.Δ.Α.Τ.

Τη διασφάλιση ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας και των πελατών που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων έχουν γνωστοποιηθεί σε όλη την επιχείρηση.

Τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας HACCP και την κατανομή των εργασιών τους για αποτελεσματικότερη διαχείριση του συστήματος. Επίσης, υπάρχουν και:

5. Υπεύθυνος Επισιτισμού
- 5α. Υπεύθυνος Κουζίνας (Σεφ)
- 5β. Υπεύθυνος Εστιατορίου (Μαιτρ)
6. Υπεύθυνος Αγορών & Αποθήκης
7. Υπεύθυνη τμήματος Ορόφων & Καθαριότητας
8. Υπάλληλος Υποδοχής

9. Υπεύθυνος Προσωπικού
10. Υπεύθυνος Συντήρησης
11. Συμβούλιο Ποιότητας – Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (ομάδα HACCP):

Πρόκειται για το Συμβούλιο αποτελούμενο από τα μέλη της Διοίκησης, τον Υ.Δ.Π. και τους υπευθύνους τμημάτων της επιχείρησης.

Ανασκοπεί το Σ.Δ.Π. τουλάχιστον 1 φορά το χρόνο, όπου συζητούνται θέματα που σχετίζονται με την αποτελεσματικότητα του.

Το Συμβούλιο Ποιότητας ασκεί και χρέη ομάδας HACCP. Η ομάδα HACCP συγκροτείται για την ανάπτυξη, εγκατάσταση τήρηση και ανασκόπηση του Σ.Δ.Α.Τ. στο σκέλος που αφορά τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας (HACCP). Από τη φύση της σύστασης της έχει γνώση και εμπειρία σχετικά με τα προϊόντα της εταιρείας, τις Διαδικασίες που ακολουθούνται και τους κινδύνους που πιθανόν υπάρχουν εντός του συγκεκριμένου πεδίου εφαρμογής της HACCP. Οι αρμοδιότητες των μελών της ομάδας HACCP είναι:

- Αναγνώριση των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που εν δυνάμει απειλούν τα προϊόντα.
- Παρακολούθηση των CCP και συμπλήρωση των αντίστοιχων εντύπων.
- Παρακολούθηση των Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και θέσπιση επί μέρους στόχων με σκοπό τη βελτίωση της επιχείρησης και την «θωράκισή» της έναντι πιθανών διατροφικών κινδύνων.

Η ανασκόπηση του Σ.Δ.Π.-Σ.Δ.Α.Τ. από την Διοίκηση και το Συμβούλιο Ποιότητας-Ομάδα HACCP, εκτιμά κατ' έτος τουλάχιστον και την αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου Σ.Δ.Α.Τ. ως προς τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας (HACCP).

## **6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

### **6.1. ΓΕΝΙΚΑ**

Η επιχείρηση σχεδιάζει τις διεργασίες και απαραίτητες Διαδικασίες που απαιτούνται για την υλοποίηση παραγόμενων φαγητών, εδεσμάτων και παρεχόμενων ξενοδοχειακών υπηρεσιών. Ο συγκεκριμένος σχεδιασμός αποτελεί και

το πρόγραμμα ποιότητας της επιχείρησης για το συγκεκριμένο προϊόν ή διαδικασία που περιλαμβάνει:

- Προδιαγραφές παρεχόμενων ξενοδοχειακών υπηρεσιών και παραγόμενων φαγητών και εδεσμάτων. Οι προδιαγραφές είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις των πελατών και εναρμονισμένες με τους στόχους ποιότητας της επιχείρησης.
- Μεθόδους δειγματοληψίας, ελέγχου και αξιολόγησης αποτελεσμάτων παρεχόμενων υπηρεσιών.
- Καταγραφή απαιτούμενων διεργασιών ή διαδικασιών. Καταγραφή, όταν και όπου απαιτούνται, απαραίτητων πόρων (υλικοτεχνική υποδομή, ανθρώπινο δυναμικό).
- Προαπαιτούμενα προγράμματα και σχέδιο HACCP. Το σχέδιο περιλαμβάνει μελέτη που ορίζει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP) και τα απλά Σημεία Ελέγχου (ΣΕ).
- Συνθήκες υπό τις οποίες εκτελούνται οι ανωτέρω διεργασίες ή Διαδικασίες. Μέθοδοι και συχνότητα ελέγχου αυτών.
- Προδιαγραφές, μέθοδοι δειγματοληψίας, ελέγχου αξιολόγησης αποτελεσμάτων α', β' υλών, φαγητών, εδεσμάτων, αγοραζόμενων προϊόντων.
- Αρχεία που απαιτούνται για να αποδεικνύεται ότι οι παρεχόμενες ξενοδοχειακές υπηρεσίες και τα παραγόμενα φαγητά και εδέσματα ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών.

## **6.2. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Πριν την ανάπτυξη του σχεδιασμού HACCP πρέπει η επιχείρηση να αναπτύξει και να υλοποιήσει πρόγραμμα ελέγχου παραγόντων που αν και δεν σχετίζονται άμεσα με την παραγωγική διαδικασία (επεξεργασία τροφίμων και προσφορά τους στους πελάτες και το προσωπικό), αποτελούν το υπόβαθρο σχεδιασμού του HACCP.

Πρόγραμμα υλοποίησης προϋποθέσεων εφαρμογής του HACCP (ή σύμφωνα με το ISO 22000:2005 προαπαιτούμενα) ονομάζουμε την διαδικασία ή το στάδιο ελέγχου των διεργασιών σε επιχείρηση τροφίμων, επιτυγχάνοντας περιβαλλοντολογικές συνθήκες που ευνοούν την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

Τα προαπαιτούμενα εγκρίνονται από την Ομάδα HACCP, ανταποκρίνονται στις ανάγκες της επιχείρησης για την ασφάλεια των τροφίμων, είναι ανάλογα του

μεγέθους και του είδους κάθε διεργασίας και εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών της εταιρείας.

Κατά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων, και πριν την πλήρη εφαρμογή του Σ.Δ.Α.Τ., η εταιρεία εξετάζει τα ακόλουθα:

- Την κατασκευή και διάταξη των κτιριακών εγκαταστάσεων (κύριων και βοηθητικών), όπου αποθηκεύονται, επεξεργάζονται (κουζίνα) ή προσφέρονται τρόφιμα και ποτά.
- Τη διάταξη των εσωτερικών των κτιρίων, ώστε να μειώνεται η πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης.
- Τη διάθεση απορριμμάτων και αποβλήτων, καθώς και τις αποχετεύσεις.
- Τη διαχείριση των προμηθευόμενων πρώτων (τρόφιμα, ποτά) και βοηθητικών υλών (σακούλες για τρόφιμα, απολυμαντικά, καθαριστικά κλπ) και τελικών προϊόντων (προσφερόμενα φαγητά και εδέσματα).
- Τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.
- Τον καθαρισμό και την απολύμανση.
- Την απεντόμωση και τη μυοκτονία.
- Την προσωπική υγιεινή του προσωπικού που ασχολείται με τρόφιμα (GHP).

Όλα τα προαπαιτούμενα επαληθεύονται και τροποποιούνται κατάλληλα, όπου και όταν απαιτείται, τηρώντας αρχεία επαληθεύσεων και τροποποιήσεων.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ – ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ – ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΑΠΟΘΗΚΗΣ**

- 1.1. ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΩΡΩΝ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
- 1.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ
- 1.3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ – ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ
- 1.4. ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ
- 1.5. ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ – ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
- 1.6. ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ – ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ**

- 2.1. ΒΙΒΛΙΑΡΙΑ ΥΓΕΙΑΣ
- 2.2. ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ
- 2.3. ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΕΝΔΥΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- 2.4. ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ
- 2.5. ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΜΟΝΙΜΟ & ΕΚΤΑΚΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ-ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

- 3.1. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΟΥ
- 3.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ – ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

- 4.1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ
- 4.2. ΛΙΠΑΝΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ
- 4.3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
- 4.4. ΝΕΡΟ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

- 5.1. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α΄ ΥΛΩΝ
- 5.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ
- 5.3. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ – ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6**

### **ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**

- 6.1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ
- 6.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
- 6.3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- 6.4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7**

### **ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ**

- 7.1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΗΣΗΣ-ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
- 7.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ
- 7.3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΓΕΙΩΝ
- 7.4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8**

### **ΛΟΙΠΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ**

- 8.1. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΑ	ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ – ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ – ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΑΠΟΘΗΚΗΣ</b>								
.1.	ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΩΡΩΝ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	Σύνολο προσωπικού- διοίκησης	Καθημερινώς		Πολιτική Ασφάλειας	-	Άμεση ειδοποίηση στελεχών	-
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP ή Αναπληρωτής ή Εξωτερικός Σύμβουλος	Καθημερινώς - Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων		-	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων - Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Δ.Α.Τ.	Συντήρηση του εξωτερικού των κτιρίων	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ – ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ	Υπεύθυνος Κουζίνας - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP ή Αναπληρωτής ή Εξωτερικός Σύμβουλος	Καθημερινώς - Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων		-	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων - Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Δ.Α.Τ.	Συντήρηση του εσωτερικού των κτιρίων	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	Συnergieio Απεντόμωσης-Μυοκτονίας	Πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονιών		-	Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονιών	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.5.	ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ – ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΕ.4Β Αποθήκευση τροφίμων	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων	Διαμόρφωση χώρου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.6.	ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ – ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΕ.4Β Αποθήκευση τροφίμων	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων	Διαμόρφωση χώρου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
<b>2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ</b>								
.1.	ΒΙΒΛΙΑΡΙΑ ΥΓΕΙΑΣ	Υπεύθυνος Προσωπικού	Εβδομαδιαίως		-	Κατάσταση Προσωπικού (Ηλ. Έντυπο)	Ειδοποίηση προσωπικού για ανανέωση του βιβλιαρίου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων



.2.	ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Σε κάθε επίσκεψη μη αρμόδιου με την κουζίνα προσώπου		ΟΕ15. Οδηγία προς επισκέπτες	-	-	-
.3.	ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΕΝΔΥΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΕ1. Κανόνες Υγιεινής Προσωπικού	Ε4-2 Πρόγραμμα εκπαίδευσης	Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		Ο.Ε.2. Πλύσιμο χεριών	-	-	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.5.	ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΜΟΝΙΜΟ & ΕΚΤΑΚΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΕ1. Κανόνες Υγιεινής Προσωπικού, ΟΕ.6 Ασφαλής χειρισμός τροφίμων,	Ε4-2 Πρόγραμμα εκπαίδευσης	Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού	-
<b>3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ-ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>								
.1.	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ– ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΟΥ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΕ3. Καθαρισμός Επιφανειών & Πάγκων Εργασίας	ΕΗ3 Δελτίο καθαρισμού & απολύμανσης εγκαταστάσεων & εξοπλισμού - ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Τεχνικός Υπεύθυνος - Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς		ΟΔ21 Γενική Οδηγία Συντήρησης Μηχανημάτων	Πρόγραμμα Συντήρησης Εξοπλισμού - ΕΗ3 Δελτίο καθαρισμού & απολύμανσης εγκαταστάσεων & εξοπλισμού - ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων	Επισκευή εξοπλισμού	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΑ	ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ – ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ</b>								
.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Μηνιαίως	Πιστοποιητικά καταλληλότητας- swab tests	Πρακτικό χειρισμού ειδών καθαρισμού	-	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΛΙΠΑΝΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ	Τεχνικός Υπεύθυνος	Κάθε 6μηνο	-	-	Πρόγραμμα Συντήρησης Εξοπλισμού	Αλλαγή λιπαντικού	-
.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	-	ΟΕ.6 Ασφαλής χειρισμός τροφίμων, ΟΕ.1 Κανόνες Υγιεινής Προσωπικού, ΟΕ.3 Καθαρισμός Επιφανειών	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων	-	-
.4.	ΝΕΡΟ	Γενικός Διευθυντής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP.	Ετησίως	Αναλύσεις Χ,Μ	-	Αποτελέσματα Αναλύσεων	Μέτρα για συμμόρφωση του νερού στις απαιτούμενες προδιαγραφές	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
<b>5. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ</b>								
.1.	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α' ΥΛΩΝ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Κουζίνας - Εξωτερικός Σύμβουλος	Ετησίως	-	-	Ηλ. Κατάλογος Εγκεκριμένων και Υπό Επιτήρηση Προμηθευτών και Υπεργολάβων	Διακοπή συνεργασίας με μη εγκεκριμένο για 2 χρόνια προμηθευτή	Αξιολόγηση διαδικασίας
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Σε κάθε παραλαβή	-	ΟΕ.4 Παραλαβή τροφίμων	ΕΗ2Β Έλεγχοι στην κουζίνα - ΕΗ4 Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος - Ε15 Προβλήματα κατά την παραλαβή	Απόρριψη ακατάλληλης παρτίδας προϊόντος	Έλεγχος πιστοποιητικών α' υλών - Μακροσκοπικός Έλεγχος

.3.	ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ – ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Κουζίνας	Ανά 6μηνο	-	-	Αποτελέσματα Αναλύσεων	Δεύτερη ή τρίτη δειγματοληψία πριν την απόφαση απόσυρσης του προϊόντος	Καθορισμένες με τον προμηθευτή μέθοδοι δειγματοληψίας
<b>6. ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ</b>								
.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΤΑΛΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	-	ΟΕ.1 Κανόνες Υγιεινής Προσωπικού, ΟΕ.6 Τρόποι χειρισμού - επεξεργασίας των τροφίμων	ΕΗ4 Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος	Προσωπικό Κουζίνας κατάλληλα εκπαιδευμένο
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	-	ΟΕ.6 Τρόποι χειρισμού - επεξεργασίας των τροφίμων	-	Ομαλή ροή προϊόντων	
.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Κουζίνας	Κάθε 6μηνο	-	ΟΕ.22 Οδηγία Διακρίβωσης Ζυγού, ΟΕ.23 Οδηγία Διακρίβωσης Θερμομέτρου, ΟΕ.24 Οδηγία Διακρίβωσης Μανομέτρου	Ηλ. Έντυπο Ελέγχου Εξοπλισμού Μετρήσεων	Παύση χρήσης ακατάλληλου οργάνου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	Μικροβιολογικές αναλύσεις	ΟΕ.5 Έλεγχος παραδιδόμενων εδεσμάτων – φαγητού	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων - Αποτελέσματα αναλύσεων	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος	Επιβεβαίωση αποτελεσματικότητας ελέγχου των CCP και σημείων ελέγχου
<b>7. ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ</b>								
.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΗΣΗΣ- ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP	Καθημερινώς	Αναλύσεις	-	Αποτελέσματα Αναλύσεων	Αντικατάσταση ακατάλληλου υλικού με νέο που να πληρεί τις προδιαγραφές	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	-	Ο.Ε.4Β Αποθήκευση τροφίμων, ΟΕ.6 Τρόποι χειρισμού - επεξεργασίας των τροφίμων	ΕΗ2Α Δελτίο Καθημερινών Ελέγχων - ΕΗ2Β Έλεγχοι στην κουζίνα	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος, Λήψη μέτρων για ορθή αποθήκευση	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων

.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΓΕΙΩΝ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	Θερμόμετρο ακίδας	-	EH1 Θερμοκρασίες Ψυγείων	Ρύθμιση θερμοκρασίας, μη χρήση ψυκτικού θαλάμου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	Υπεύθυνος Κουζίνας	Καθημερινώς	Θερμόμετρο ακίδας	-	EH1B Θερμοκρασία Αποθήκης	Ρύθμιση θερμοκρασίας με ψυκτικά μηχανήματα	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων
<b>8. ΛΟΙΠΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ</b>								
.1.	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ	Γενικός Διευθυντής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP	Καθημερινώς	-	-	Αρχεία Νομοθεσίας	Τροποποίηση Σ.Δ.Α.Τ. ανάλογα με τις μεταβολές στη Νομοθεσία	-

## 7. Στοιχεία μελέτης HACCP

### 7.1. Χαρακτηριστικά Προϊόντων

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΦΑΓΗΤΑ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΑ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	
<b>ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	<p>➤ <b>A1. Κρύα πιάτα</b> νοούνται τα εξής: Σαλάτες λαχανικών (ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πράσο, σπανάκι, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, λάχανο, μαρούλι, κλπ.). Αλλαντικά διαφόρων ειδών (σαλάμι διαφόρων τύπων, ζαμπόν, μορταδέλα, γαλοπούλα καπνιστή) τεμαχισμένα σε ειδικά στρογγυλά ή άλλου σχήματος τεμάχια, Τυριά διαφόρων ειδών (ένταμ, γκούντα, κασέρι, φέτα) τεμαχισμένα σε ειδικά στρογγυλά ή άλλου σχήματος τεμάχια. Στα κρύα πιάτα περιλαμβάνονται και τα σάντουιτς, ή άλλα εδέσματα τα οποία προσφέρονται σαν κολατσιό.</p> <p>➤ <b>B1. Συνοδευτικά ή κύρια πιάτα</b> (πατάτες τηγανητές ή φούρνου, πουρές, ρύζι, κριθαράκι, λαχανικά βραστά, παστίτσιο, μουςακάς, μακαρόνια βραστά και με κιμά, ρύζι πιλάφι, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές – ντομάτες γεμιστές, κολοκυθάκια αυγολέμονο, μανιτάρια, τυρόπιτα, σπανακόπιτα, πίτσα, ομελέτα) σερβίρονται προς κατανάλωση αυτούσια σε ατομική μερίδα ή σε πιατέλες. Κατά περίπτωση μπορεί να αποτελούν γαρνίρισμα σε μερικά από τα κυρίως πιάτα. Στα συνοδευτικά πιάτα περιλαμβάνονται και οι τυρόπιτες, ή άλλα εδέσματα τα οποία προσφέρονται σαν κολατσιό.</p> <p>➤ <b>B2. Κυρίως πιάτα</b> νοούνται τα φαγητά που έχουν ως βάση το κρέας, το ψάρι και το κοτόπουλο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Φαγητά με βάση το κρέας</u>: Χοιρινό κοκκινιστό, αρνί ψητό, αρνί λεμονάτο, μοσχάρι λεμονάτο, μοσχάρι ραγού, μοσχάρι γιουβέτσι, σνίτσελ, μπριζόλα χοιρινή, χάμπουργκερ.</li><li>• <u>Φαγητά με βάση το ψάρι</u>: Ψάρι πλακί, ψάρι ψητό, γλώσσα φιλέτο τηγανητή, γαύρος-αθερίνα τηγανητή.</li><li>• <u>Φαγητά με βάση το κοτόπουλο</u>: Κοτόπουλο στο φούρνο.</li></ul> <p>➤ <b>Γ. Επιδόρπια-Γλυκίσματα</b> - (φρούτο, παγωτό, γιαούρτι φρούτων, ραβανί, γαλακτομπούρεκο, σοκολατίνα, πάστα σοκολατίνα, καρυδόπιτα, κανταΐφι με παγωτό, μπακλαβάς, πάστα, κρέμα καραμελέ, κλπ, τα οποία πιθανόν να έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. και σερβίρονται αυτούσια ή σε κομμάτια διαφόρων μεγεθών.</p> <p>Όλα τα προϊόντα είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς (<i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, θειοαναγωγικά κλωστρίδια, <i>Stap. aureus</i> (πηκτάση), E.Coli, ορμόνες, θυροστατικά, β-αγωνιστές), χημικές ουσίες (φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, αντιβιοτικά) και ξένα σώματα που είναι επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.</p>
<b>ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ</b>	Κατά περίπτωση χρησιμοποιούνται :  Α. Σαλάμι διαφόρων τύπων, ζαμπόν, μορταδέλα, γαλοπούλα καπνιστή, τυριά (ένταμ, γκούντα, κασέρι, φέτα), ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πράσο, ρόκα, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, λάχανο, μαρούλι, αλάτι, πιπέρι, νερό, ελαιόλαδο.

	<p>Β. Κρέας αρνιού, κρέας μόσχου (και σε κιμά), χοιρινό, ψάρια διαφόρων ειδών, κοτόπουλο, νερό, σπανάκι, σκόρδο, καρότο, σέλινο, άνηθος, κρεμμύδι, μπάμιες, φασολάκια, πατάτες, κολοκύθια, μελιτζάνες, αλεύρι, αυγά, πιπεριές πράσινες-κόκκινες, μανιτάρια φρέσκα ή κονσέρβα, ντομάτα, πελτές ντομάτας, φυτίνη, βούτυρο γάλακτος, μαργαρίνη, πουρές σε σκόνη, μακαρόνια, κριθαράκι, λεμόνι, μοσχοκάρυδο, φύλλο δάφνης, ξύλο κανέλας, ελαιόλαδο, ηλιέλαιο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, λευκό και κόκκινο κρασί.</p> <p>Γ. Στα γλυκά κατά περίπτωση χρησιμοποιούνται γάλα, αυγά, γιαούρτι, νερό, ρυζάλευρο, κορνφλάουρ, βανίλια, πορτοκάλι, λεμόνι, μαργαρίνη, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, άλευρο σίτου τύπου 70%, αλάτι, γλυκόζη, ζάχαρη, ζάχαρη άχνη, κανέλλα τριμμένη, φύλλο κρούστας, καρύδια ψίχα, κακάο σκόνη, διογκωτικό baking powder, βελτιωτικό super plus, κρέμα γάλακτος, σοκολάτα, αμύγδαλα, κομπόστα βερίκοκο, ζελέ, γαρύφαλλο τριμμένο, μήλα, σταφίδες, φρουί γλασέ, μήλα, φράουλες, βούτυρο, βανίλια σκόνη, φυτική σαντιγί, νεσκαφέ, λικέρ, μαχλέπι, μαγιά.</p>
<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ</b>	<p>Τα ζεστά φαγητά σερβίρονται σε μερίδες διαφόρων βαρών, σε κεραμικά ή πλαστικά πιάτα, με ή χωρίς γαρνιτούρα. Σε κάθε περίπτωση τα προϊόντα και τα συνοδευτικά σερβίρονται ζεστά (T≈60-70°C).</p> <p>Τα αλλαντικά, τυριά, σαλάτες διατίθενται σε πιατέλες ή κατάλληλα σκεύη, χωριστά το κάθε είδος, που εκτίθενται σε μπουφέ, διατηρούμενα σε T&lt;10°C.</p> <p>Τα γλυκά σερβίρονται ζεστά είτε κρύα, στη δεύτερη περίπτωση κατευθείαν από το ψυγείο.</p>
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<p>Τα προϊόντα αφού παραχθούν αφήνονται να ψυχθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και σερβίρονται για κατανάλωση ή παραμένουν σε κατάλληλο μέσο θέρμανσης πριν το σερβίρισμα. Αν δεν καταναλωθούν άμεσα και έχουν παραμείνει 3h σε κατάλληλο μέσο θέρμανσης πριν το σερβίρισμα, ψύχονται ταχέως t&lt;2h T≈10°C και αποθηκεύονται για 24h σε θερμοκρασία 0-4°C. Θερμαίνονται, ώστε <b>Τεσ.=75°C</b>, για t=15-20min περίπου για να καταναλωθούν. Αν και τότε δεν καταναλωθούν απορρίπτονται.</p> <p>Όλα τα γλυκά, αφού τοποθετηθούν σε κατάλληλο σκεύος και σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μπορούν να καταναλωθούν την ημέρα παρασκευής τους και να μην αποθηκευτούν για την επόμενη. Όσα από αυτά δεν καταναλωθούν, αποθηκεύονται σε συνθήκες συντήρησης (0-4°C). Τα κρεμώδη γλυκά και τα γλυκά με βάση τη σοκολάτα μπορούν να μείνουν στο ψυγείο έως και 2 ημέρες, ενώ τα υπόλοιπα (σιροπιαστά, ραβανί κ.α.) έως και 5 ημέρες. Αν δεν καταναλωθούν στη διάρκεια αυτών των χρονικών διαστημάτων απορρίπτονται.</p>
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	<p>Αν τα προϊόντα δεν καταναλωθούν μένοντας αποθηκευμένα κατά μέγιστο 2h σε κατάλληλο μέσο θέρμανσης, μπορούν να καταναλωθούν την επόμενη της παρασκευής τους εάν και εφόσον αποθηκευτούν σε θερμοκρασία συντήρησης 0-4°C όπως περιγράφεται παραπάνω. Σε διαφορετική περίπτωση απορρίπτονται.</p> <p>Τα τεμαχισμένα αλλαντικά, τυριά, οι σαλάτες καταναλώνονται άμεσα. Εναλλακτικά, αποθηκεύονται για 24 ώρες σε θερμοκρασία 0-4 °C. Εάν και πάλι δεν καταναλωθούν απορρίπτονται.</p> <p>Όλα τα γλυκά μπορούν να καταναλωθούν την ημέρα της παρασκευής</p>

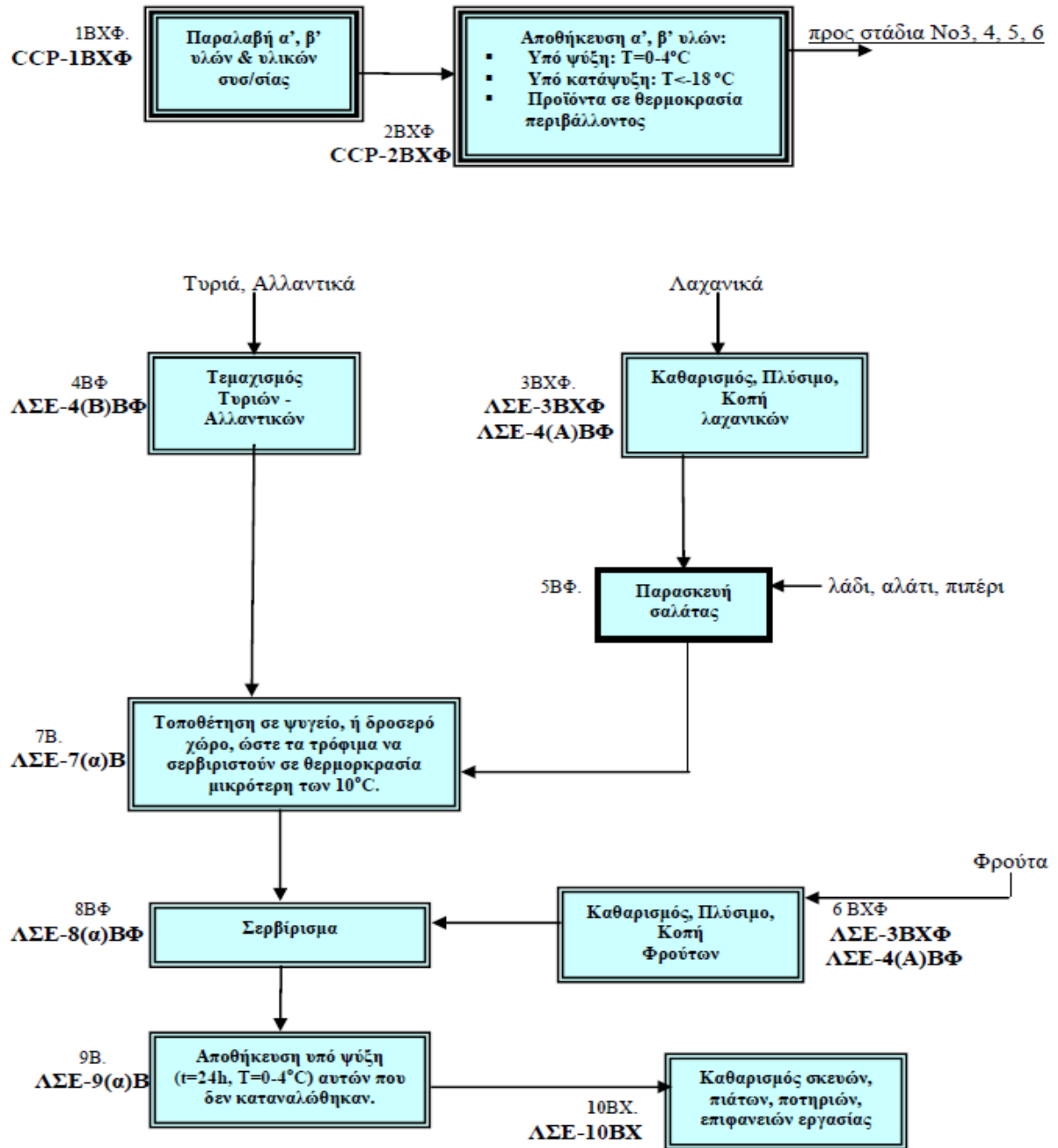
	<p>τους και να μη μείνουν για την επόμενη. Ο μέγιστος χρόνος διατήρησης των κρεμωδών - σοκολατούχων γλυκών, μετά την παρασκευή τους, είναι 2 ημέρες σε θερμοκρασία 0-4°C και των υπολοίπων (σιροπιαστά, ραβανί κ.α.) 5 ημέρες σε θερμοκρασία 0-4°C. Αν δεν καταναλωθούν σε αυτό το χρονικό διάστημα απορρίπτονται.</p> <p><b><i>Όλα τα φαγητά και edésματα που έχουν τοποθετηθεί σε πιατέλες, δίσκους κλπ είτε καταναλώνονται άμεσα (ώρα συσσιτίου), είτε απορρίπτονται.</i></b></p>
<p><b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ</b></p>	<p>Τα λαχανικά είναι φρέσκα και αφού παραληφθούν από τον προμηθευτή, καθαρίζονται, πλένονται καλά με νερό και τεμαχίζονται. Πιθανόν να έχουν αποθηκευτεί στο ψυγείο σε θερμοκρασία 0-4°C για 2-3 ημέρες πριν την κατανάλωσή τους. Τα αλλαντικά και τα τυριά διαφόρων ειδών αποθηκεύονται πριν την κατανάλωσή τους σε θερμοκρασίες συντήρησης (0-4 °C), αφού παραληφθούν από τον προμηθευτή.</p> <p>Το κρέας, τα ψάρια, τα κοτόπουλα, τα τυριά-αλλαντικά και τα λαχανικά, όπου απαιτείται ξεπαγώνουν, πλένονται και τεμαχίζονται. Ακολουθεί τσιγάρισμα ή/και σωτάρισμα κατά περίπτωση σε ελαιόλαδο. Στη συνέχεια αφού προστεθούν και τα υπόλοιπα υλικά ανάμειξης (αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, κονκασέ ή πελτές ντομάτας κ.α.), ακολουθεί θερμική επεξεργασία (βρασμός ή/και ψήσιμο) του προϊόντος ώστε <math>T_{εσ}=72^{\circ}\text{C}</math> <b>(οι συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου ψήσιματος για κάθε φαγητό ποικίλουν και είναι σύμφωνες με τον Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ.</b></p> <p>Το παραγόμενο προϊόν καταναλώνεται αμέσως (παραμένει μέγιστο 1h πριν το σερβίρισμα). Μπορεί να αποθηκευτεί σε θερμοκρασία 0-4°C επί 24h αφού πρώτα ψυχθεί ταχέως (<math>t &lt; 2h</math> <math>T \approx 10^{\circ}\text{C}</math>). Για να καταναλωθεί θερμαίνεται σε θερμοκρασία 180°C επί χρόνο <math>t=15\text{min}</math> ώστε <b><math>T_{εσ}=75^{\circ}\text{C}</math></b>. Σερβίρεται, ξανά, σε θερμοκρασία <math>\approx 60^{\circ}\text{C}</math> ή παραμένει σε θερμοκρασία <math>\approx 60^{\circ}\text{C}</math> επί 3h μέχρις ότου καταναλωθεί. Αν δεν καταναλωθεί απορρίπτεται.</p> <p>Στα γλυκά, αναμειγνύονται τα υλικά ζύμωσης και η ζύμη, αφού τεμαχιστεί, απλώνεται σε λαμαρίνες. Επί της ζύμης προστίθενται τα υλικά γέμισης τα οποία, όπου απαιτείται, έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία (π.χ. βρασμός υπό <math>T=120^{\circ}\text{C}</math> και <math>t=5\text{min}</math> για την παρασκευή της κρέμας του γαλακτομπούρεκου). Ακολουθεί ψήσιμο στο φούρνο έως ότου <math>T_{εσ}=72^{\circ}\text{C}</math>, λούσιμο με σιρόπι όπου απαιτείται (το οποίο προστατεύει το προϊόν από βιολογικούς κινδύνους) και τεμαχισμός του ψημένου γλυκού. Το τελικό προϊόν δύναται να αποθηκευτεί σε θερμοκρασία συντήρησης 0-4°C για 3 ημέρες maximum (κρεμώδη γλυκά και γλυκά με βάση τη σοκολάτα) και για 7 ημέρες maximum (σιροπιαστά, ραβανί κ.α.).</p>
<p><b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</b></p>	<p>Τα φαγητά σερβίρονται σε μερίδες, με ή χωρίς γαρνιτούρα, μεταφέρονται στα τραπέζια από τους ομαδάρχες σε πιάτα κεραμικά ή πορσελάνης από το προσωπικό με όλους τους κανόνες υγιεινής από το χώρο παρασκευής (κουζίνα) στο χώρο κατανάλωσης (εστιατόριο). Σερβίρονται ζεστά <math>T \approx 60-70^{\circ}\text{C}</math> ή κρύα κατά περίπτωση.</p>
<p><b>ΠΕΛΑΤΕΣ</b></p>	<p>Οι πελάτες και το προσωπικό της επιχείρησης.</p>

<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ</b>	<p>Τα εδέσματα δεν φέρουν επισήμανση. Ο Υπεύθυνος Κουζίνας μπορεί να δίνει πληροφορίες σε κάθε ενδιαφερόμενο για το είδος του κάθε εδέσματος.</p> <p><i>Ειδικά για τον χειρισμό ευαίσθητων ομάδων (διαβητικοί, με αλλεργία σε συγκεκριμένα είδη), η εταιρεία έχει αναπτύξει μηχανισμό εντοπισμού και μετέπειτα χειρισμού του πελάτη, που στηρίζεται όπως είναι φυσικό στην γνώση του πελάτη ότι έχει αλλεργία σε κάποιο ή κάποια συστατικά και στην κοινοποίηση της πληροφορίας στην μονάδα. Με ευθύνη του υπεύθυνου κουζίνας εντοπίζονται τα φαγητά και εδέσματα που περιέχουν τα αλλεργιογόνα και κοινοποιούνται στον πελάτη, ώστε να αποφευχθεί έστω και η κατά λάθος χρήση από το ευαίσθητο άτομο.</i></p>
-------------------	--

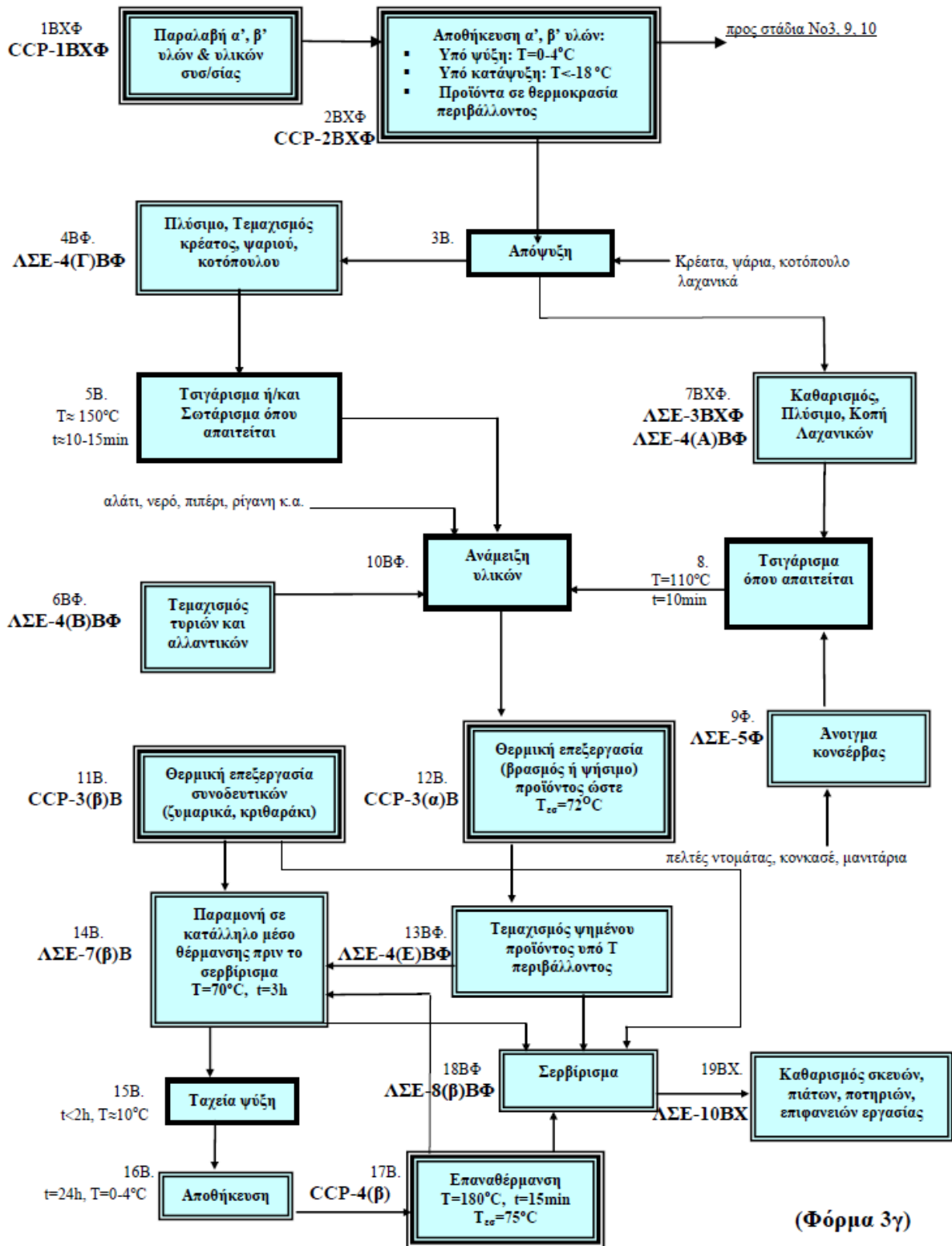


## 7.2. Διαγράμματα ροής

### Α. ΣΑΛΑΤΕΣ - ΚΡΥΑ ΠΑΤΑ

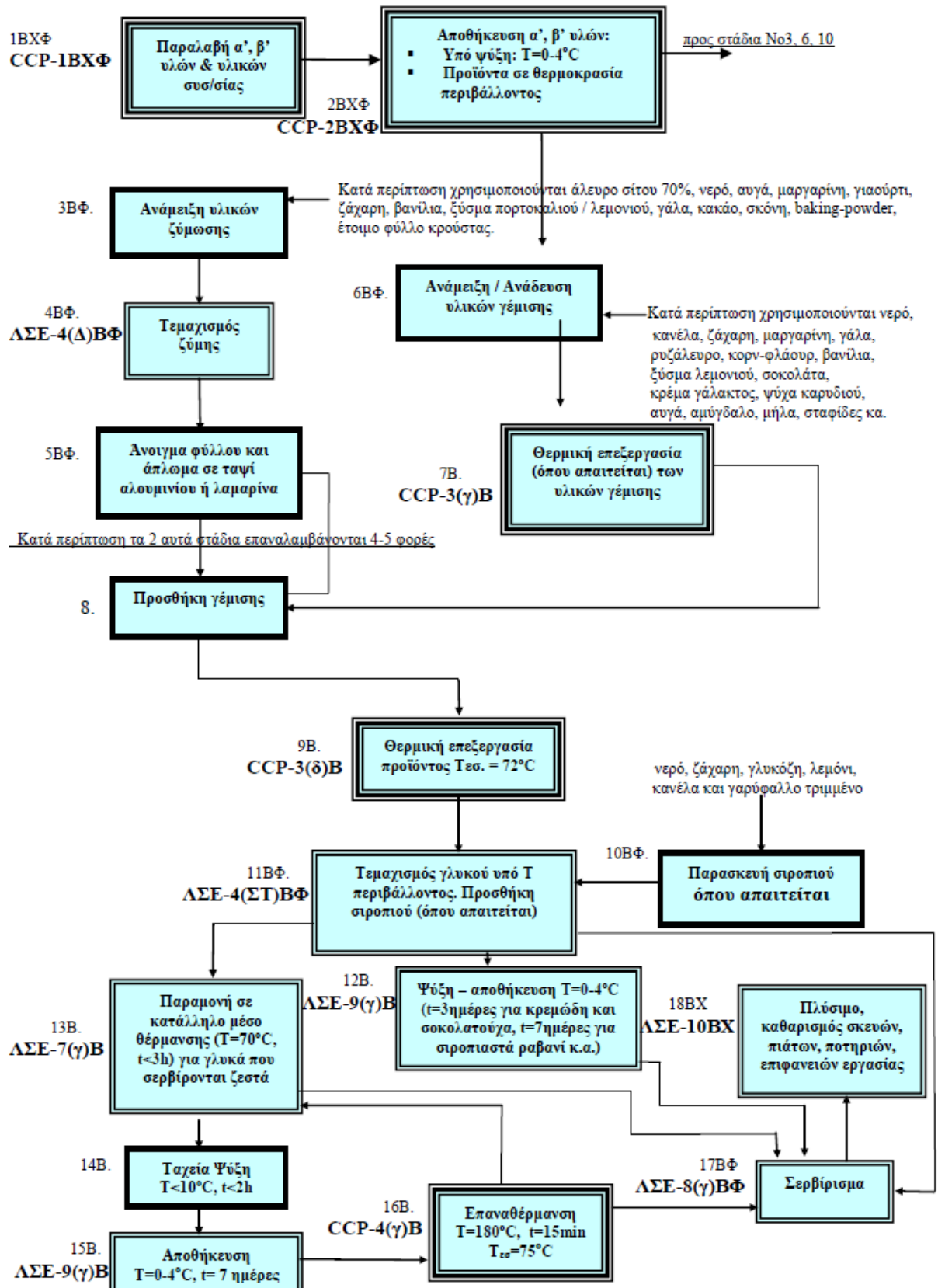


## B. ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ & ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ



(Φόρμα 3γ)

## Γ: ΔΙΑΦΟΡΑ ΓΛΥΚΑ



## 7.3. Αναγνώριση κινδύνων

### 7.3.1. Βιολογικοί κίνδυνοι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ <i>ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ</i> ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ & ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ /ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ /ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ κλπ.	
Αναγνωρισμένοι <i>ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ</i> κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
<b>Λαχανικά</b> (ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πράσο, σπανάκι, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, λάχανο, μαρούλι, κλπ.). Απουσία <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> , παθογόνων βακίλων.	GMP.- Οργανοληπτικός έλεγχος εισερχομένων
<b>Φρούτα εποχής</b> (ροδάκινα, βερίκοκα, καρπούζια, πεπόνια κλπ) Απουσία παθογόνων βακίλων.	GMP.- Οργανοληπτικός έλεγχος εισερχομένων
<b>Σαλάμι</b> εκτός προδιαγραφών που είναι: OMX≤50000/g, <i>E Coli</i> ≤10/g, <i>Staphylococcus</i> (πηκτάση) (+)≤100/g, Θειοναγωγικά κλωστρίδια≤10/g, <i>Salmonella</i> spp. απουσία σε 25g..	Προδιαγραφές Α' ύλης. Αξιολόγηση προμηθευτών. Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών. Πιστοποιητικά ποιότητας από προμηθευτή. Οργανοληπτικός έλεγχος παραλαμβανόμενης α' ύλης, καθώς και για συνθήκες μεταφοράς (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης)
<b>Ζαμπόν</b> εκτός προδιαγραφών που είναι: OMX≤50000/g, <i>E Coli</i> ≤10/g, <i>Staphylococcus</i> (πηκτάση) (+)≤100/g, Θειοναγωγικά κλωστρίδια≤10/g, <i>Salmonella</i> spp. απουσία σε 25g..	«

<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	
<b>(1) Παραλαβή α', β' υλών &amp; υλικών συσκευασίας. (Μακροσκοπικός έλεγχος).</b> Πλημμελής έλεγχος παραλαβής ή μέσου μεταφοράς που δεν ικανοποιεί όρους υγιεινής οδηγούν σε παραλαβή α', β' υλών & υλικών συσκευασίας που φέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ - CCP-1ΒΧΦ.</b> Περιλαμβάνει τον μακροσκοπικό & οργανοληπτικό έλεγχο, ημερομηνία λήξεως και θερμοκρασία μέσου μεταφοράς.
<b>(1) Παραλαβή α', β' υλών &amp; υλικών συσκευασίας. (Πιστοποιητικά)</b>	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ-ΑΣΕ-1ΒΧΦ</b> Περιλαμβάνει τον έλεγχο των πιστοποιητικών ποιότητας από προμηθευτή
<b>(2) Αποθήκευση α', β' υλών.</b> Υψηλή θερμοκρασία αποθήκευσης (T>6°C για προϊόντα υπό ψύξη ή T>-15°C για προϊόντα υπό κατάψυξη) ή παρατεταμένος χρόνος αποθήκευσης για α', β' ύλες, οδηγούν σε ανάπτυξη παθογόνων που πιθανόν έχουν επιμολύνει το τρόφιμο.  Ακατάλληλοι χώροι αποθήκευσης οδηγούν σε επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-2ΒΧΦ.</b> Έλεγχος θερμοκρασίας, κατάστασης ψυγείων, διάρκειας αποθήκευσης α', β' υλών, οπτικός έλεγχος αποθεμάτων, GMP. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου θερμοκρασιών ψυγείων.

### 7.3.2. Χημικοί κίνδυνοι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ /ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ /ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΠ.	
Αναγνωρισμένοι ΧΗΜΙΚΟΙ κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
<b>Λαχανικά</b> (ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πράσο, σπανάκι, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, λάχανο, μαρούλι, κλπ.) περιέχοντα χημικές ουσίες επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία (φυτοφάρμακα – βαρέα μέταλλα).	GMP.- Μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος εισερχομένων
<b>Φρούτα εποχής</b> (ροδάκινα, βερίκοκα, καρπούζια, πεπόνια κλπ) περιέχοντα χημικές ουσίες επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία (φυτοφάρμακα – βαρέα μέταλλα).	GMP.- Μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος εισερχομένων
<b>Αλλαντικά</b> (Σαλάμι διαφόρων τύπων, Ζαμπόν, Μορταδέλα, Καπνιστή γαλοπούλα) που περιέχουν χημικές ουσίες επικίνδυνες για την δημόσια υγεία.	Αξιολόγηση προμηθευτών. Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών. Οπτικός - οργανοληπτικός έλεγχος παραλαμβανόμενης α' ύλης και μέσου μεταφοράς.
<b>Τυριά</b> (Ενταμ, Γκούντα, Μοτσαρέλα, Κασέρι, Φέτα) που περιέχουν κατάλοιπα οργανοχλωριωμένων ενώσεων. Όρια προβλέψιμα από ΠΔ 497/1989 (παρ.1). Βαρέα μέταλλα 0,1ppm. Μυκοτοξίνες απουσία. Απουσία αντιβιοτικών.	«

<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	
<b>(1) Παραλαβή α', β' υλών &amp; υλικών συσκευασίας.</b> (Μακροσκοπικός έλεγχος) Πλημμελής έλεγχος παραλαβής ή μέσο μεταφοράς που δεν ικανοποιεί όρους υγιεινής οδηγούν σε παραλαβή α', β' υλών και υλικών συσκευασίας που φέρουν ουσίες επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ - CCP-1ΒΧΦ.</b> Περιλαμβάνει αξιολόγηση προμηθευτών. Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών. Οπτικός - οργανοληπτικός έλεγχος παραλαμβανόμενης α' ύλης και μέσου μεταφοράς. Απαγορεύεται η μεταφορά χημικών & καθαριστικών μαζί με τρόφιμα.
<b>(1) Παραλαβή α', β' υλών &amp; υλικών συσκευασίας.</b> (Πιστοποιητικά)	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ -ΛΣΕ-1ΒΧΦ</b> Περιλαμβάνει τον έλεγχο των πιστοποιητικών ποιότητας από προμηθευτή
<b>(2) Αποθήκευση α', β' υλών.</b> Χώροι αποθήκευσης όπου δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής πιθανόν να οδηγήσουν σε επιμόλυνση α', β' υλών με χημικές ουσίες επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-2ΒΧΦ.</b> Έλεγχος χώρων αποθήκευσης, κατάστασης ψυγείων, διάρκειας αποθήκευσης α', β' υλών, οπτικός έλεγχος αποθεμάτων, GMP. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου.
<b>(3) Καθαρισμός, Πλύσιμο λαχανικών, φρούτων.</b> Ατελές πλύσιμο, καθάρισμα λαχανικών, φρούτων πιθανόν να μην οδηγήσει σε απομάκρυνση χημικών ουσιών επικίνδυνων για τη δημόσια υγεία.	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ -ΛΣΕ-3ΒΧ</b> Πρωτόκολλο πλύσιματος. Έλεγχος για ικανοποιητικό πλύσιμο. Χρήση πόσιμου νερού. Οδηγίες εργασίας για χειρισμό τροφίμων και κανόνες υγιεινής. GMP.
<b>(A10-B19-Γ18) Καθαρισμός σκευών.</b> Ατελής διαδικασία καθαρισμού σκευών οδηγεί σε παρουσία καθαριστικών ή απολυμαντικών στα σκεύη.	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ-ΛΣΕ-10 ΒΧ</b> Πρωτόκολλο καθαρισμού. Έλεγχος διαδικασίας καθαρισμού, έμφαση στο ξέπλυμα. Καταγραφή ελέγχων σε φύλλο ελέγχου. GMP.

## **Κατάλογος Αλλεργιογόνων συστατικών & εδεσμάτων**

Σύμφωνα με την Οδηγία 89/2003 ΕΕ, τα κύρια αλλεργιογόνα συστατικά, είναι τα ακόλουθα:

### **Συστατικά που αναφέρονται στο άρθρο 6, παράγραφοι 3α,10 και 11**

1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut, ή οι υβριδικές τους ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά.
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
5. Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια.
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα (*Amygdalus communis* L.), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια ανακαρδιωδών (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φυστίκια (*Pistacia vera*), καρποί μακαδαμίας και καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω.
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο.
10. Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα.
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/lit εκπεφρασμένο ως SO<sub>2</sub>.»

Σε περίπτωση ύπαρξης πελάτη με εγνωσμένη αλλεργία, ενεργοποιείται η σχετική Οδηγία Εργασίας.



### 7.3.3. Φυσικοί κίνδυνοι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ /ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ /ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΠ.	
Αναγνωρισμένοι ΦΥΣΙΚΟΙ κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
Λαχανικά (ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, πράσο, σπανάκι, καρότο, άνηθος, μαϊντανός, σέλινο, λάχανο, μαρούλι, κλπ.) που φέρουν ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	Αξιολόγηση προμηθευτών. Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών. Οπτικός - οργανοληπτικός έλεγχος παραλαμβανόμενης α' ύλης και μέσου μεταφοράς.
Φρούτα εποχής (ροδάκινα, βερίκοκα, καρπούζια, πεπόνια κλπ) που φέρουν ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	«
Αλλαντικά (Σαλάμι διαφόρων τύπων, Ζαμπόν, Μορταδέλα, Γαλοπούλα καπνιστή) που φέρουν ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	«
Τυριά (Ενταμ, Γκούντα, Κασέρι, Μοτσαρέλα, Φέτα) που φέρουν ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	«

<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	
(1) Παραλαβή α', β' υλών & υλικών συσκευασίας.(Μακροσκοπικός έλεγχος) Πλημμελής έλεγχος παραλαβής ή μέσο μεταφοράς που δεν ικανοποιεί όρους υγιεινής οδηγούν σε παραλαβή α', β' υλών και υλικών συσκευασίας που φέρουν ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ - CCP-1ΒΧΦ.</b> Περιλαμβάνει αξιολόγηση προμηθευτών. Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών. Οπτικός - οργανοληπτικός έλεγχος παραλαμβανόμενης α' ύλης και μέσου μεταφοράς.
(1) Παραλαβή α', β' υλών & υλικών συσκευασίας. (Πιστοποιητικά)	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ -ΛΣΕ- 1ΒΧΦ</b> Περιλαμβάνει τον έλεγχο των πιστοποιητικών ποιότητας από προμηθευτή
(2) Αποθήκευση α' , β' υλών. Χώροι αποθήκευσης όπου δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής πιθανόν να οδηγήσουν σε επιμόλυνση α', β' υλών με ξένα σώματα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-2ΒΧΦ.</b> Έλεγχος χώρων αποθήκευσης, κατάστασης υνυγείων α', β' υλών, οπτικός έλεγχος αποθεμάτων, GMP. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου.
(3) Καθαρισμός, Πλύσιμο, λαχανικών, φρούτων. Ατελής πλύσιμο, καθαρίσμα λαχανικών, φρούτων πιθανόν να μην οδηγήσει σε απομάκρυνση ξένων σωμάτων (μικρές πέτρες, μέταλλα κλπ), επικίνδυνων για τη δημόσια υγεία.	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ -ΛΣΕ- 3ΒΧΦ</b> Πρωτόκολλο πλυσίματος. Έλεγχος για ικανοποιητικό πλύσιμο. Χρήση πόσιμου νερού. Οδηγίες εργασίας για χειρισμό τροφίμων και κανόνες υγιεινής. GMP.
(4) Τεμαχισμός : 4Α Λαχανικών 4Β Αλλαντικών – Τυριών 4Γ Κρέατος, ψαριού κοτόπουλου (ωμού) 4Δ Ζύμης (για πίτσα, γλυκά) 4Ε Ψημένου Κρέατος, ψαριού κοτόπουλου 4ΣΤ Γλυκού (έτοιμου) Τεμαχίδια μετάλλων από όργανα κοπής, ξένα σώματα από το προσωπικό ή από σκεύη πιθανόν να επιμολύνουν το προϊόν.	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ -ΛΣΕ-4ΒΦ</b> Οδηγίες εργασίας για χειρισμό τροφίμων και κανόνες υγιεινής. GMP. Αποφυγή κοπής διαφορετικών κατηγοριών στην ίδια επιφάνεια ή με το ίδιο σκεύος. Απομάκρυνση μαχαιριών, τεφλών κλπ που έχουν χαραχθεί ή σπάσει.

**7.4) ΑΝΑΛΥΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ  
- ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

A/A	Είδος - Περιγραφή κινδύνου	Πιθανός Κίνδυνος/ Πρόβλημα	F	S	L	R	Αντιμετώπιση	Σημεία / Οδηγίες Διαχείρισης	F	S	L	R	ΔR
<b>Α. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
A1	Σκόπιμη ή αθέλητη εισβολή αγνώστου στους χώρους κουζίνας-ταβέρνας	Κλοπή τροφίμων, καταστροφή συσκευασιών, μόλυνση	1	50	0,7	35	Κλείδωμα των χώρων, απαγόρευση εισόδου σε κατασκηνωτές και επισκέπτες όλες τις ώρες	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.1	1	50	0,2	10	25
A2	Εισαγωγή μολυσματικών παραγόντων (πουλιών, ζώων) από ανοικτές πόρτες-παράθυρα	Μόλυνση των ασυσκευαστων τροφίμων ή/και των εργαζομένων	4	50	0,4	80	Κλείσιμο θυρών, παραθύρων κλπ, Απομάκρυνση πουλιών - καταστροφή φωλιών από χώρο εστιατορίου.	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.2	2	50	0,2	20	60
A3	Εισαγωγή μολυσματικών παραγόντων (τρωκτικών) από ανοικτές πόρτες-παράθυρα-ανοίγματα	Ο ίδιος ως άνω κίνδυνος	4	50	0,6	120	Εφαρμογή προγράμματος μυοκτονίας, κλείσιμο όλων των οπών προς κουζίνα	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.3, έλεγχος αποτελεσμάτων έκθεσης από συντονιστή HACCP	2	50	0,3	30	90
A4	Επιμόλυνση από ανάμιξη ακατέργαστων και κατεργασμένων τροφίμων	Επιμόλυνση του κατεργασμένου τροφίμου με φυσικούς, η μικροβιακούς παράγοντες	3	40	0,7	84	Χωριστή αποθήκευση (και στα ψυγεία), διατήρηση συσκευασίας ακατέργαστων τροφίμων	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.4 (OE 5)	2	40	0,3	24	60
A5	Επιμόλυνση από χημικά-καθαριστικά	Επιμόλυνση του ακατέργαστου - κατεργασμένου τροφίμου με χημικούς παράγοντες	3	40	0,7	84	Χωριστή αποθήκευση χημικών, απομάκρυνση μετά την χρήση των καθαριστικών	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.4 (OE 5)	2	40	0,2	16	68
A6	Επιμόλυνση των τροφίμων από προσωπικό που φέρει μεταδοτική ασθένεια	Μολυσματικές ασθένειες που μπορούν να μεταφερθούν στο προϊόν	4	50	0,6	120	Βιβλιάρια υγείας, ενημέρωση του προσωπικού για ενέργειες όταν έχει συμπτώματα ασθένειας	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.1 (OE7-8)	2	50	0,3	30	90
A7	Επιμόλυνση των τροφίμων από επισκέπτες που φέρουν μεταδοτική ασθένεια	Μολυσματικές ασθένειες που μπορούν να μεταφερθούν στο προϊόν	4	50	0,3	60	Περιορισμός επισκεπτών στους χώρους της κουζίνας, ενημέρωση πριν την επίσκεψη	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.2, απαγόρευση εισόδου χωρίς την παρουσία στελέχους	2	50	0,1	10	50
A8	Επιμόλυνση των τροφίμων από προσωπικό που δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής, ή δεν έχει καθαρή ενδυμασία	Μολυσματικές ασθένειες που μπορούν να μεταφερθούν στο προϊόν	4	50	0,6	120	Εκπαίδευση προσωπικού, έλεγχος από σεφ, συντονιστή HACCP	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.3 (OE1-7-8)	2	50	0,3	30	90
A9	Επιμόλυνση των τροφίμων από προσωπικό που δεν πλένει τα χέρια του, ή τα πλένει πλημμελώς	Μολυσματικές ασθένειες που μπορούν να μεταφερθούν στο προϊόν	4	50	0,6	120	Εκπαίδευση προσωπικού, έλεγχος από σεφ, συντονιστή HACCP	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.4 (OE2)	2	50	0,3	30	90



A10	Επιμόλυνση από πλημμελή καθαρισμό-απολύμανση σκευών, επιφανειών	Μικροβιακή μόλυνση που μπορεί να μεταφερθεί στο επόμενο τρόφιμο	4	50	0,6	120	Εκπαίδευση προσωπικού, έλεγχος από σεφ, συντονιστή HACCP	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 3.1 (OE3-9)- Πρόγραμμα και εκτέλεση καθαρισμού-ΛΣΕ 10	2	50	0,3	30	90
A11	Επιμόλυνση με φυσικούς ή μικροβιακούς κινδύνους από ακατάλληλο εξοπλισμό	Κίνδυνοι που μπορούν να μεταφερθούν στα τρόφιμα	2	50	0,6	60	Εκπαίδευση προσωπικού, έλεγχος από σεφ, συντονιστή HACCP	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.4 (OE2)	2	50	0,3	30	30
<b>Β. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
B1	Αγορά τροφίμων από μη αξιόπιστους προμηθευτές	Πάσης φύσεως κίνδυνοι (Φ,Χ,Β)	6	50	0,4	120	Αξιολόγηση προμηθευτών, διαγραφή αναξιόπιστων	Δ 13-14, Λειτουργικό προαπαιτούμενο 5.1, ΛΣΕ-1	4	50	0,2	40	80
B2	Αγορά τροφίμων που δεν πληρούν τις προδιαγραφές του ΕΦΕΤ, ΚΤΠ κλπ	Πάσης φύσεως κίνδυνοι (Φ,Χ,Β)	6	50	0,4	120	Ζήτηση πιστοποιητικών από προμηθευτές	Δ 13-14, Λειτουργικά προαπαιτούμενα 5.1-5.3 (Αναλύσεις από προμηθευτές)	4	50	0,3	60	60
B3	Παραλαβή τροφίμων σε μη κατάλληλα, μεταφορικά μέσα, ή με κατεστραμμένες συσκευασίες, ή εκτός ημερομηνίας λήξης	Πάσης φύσεως κίνδυνοι (Φ,Χ,Β)	6	50	0,7	210	Παραλαβή από υπεύθυνη αγορά, έλεγχος κατά την παραλαβή	Δ 15, ΟΕ4-4Α, Λειτουργικό προαπαιτούμενο 5.1 -CCP 1, Καταγραφή ελέγχων στο Ε1.	4	50	0,2	40	170
B4	Παραλαβή τροφίμων υπό ψύξη ή κατάψυξη σε μη ικανοποιητική θερμοκρασία	Κυρίως βιολογικοί κίνδυνοι	6	50	0,7	210	Παραλαβή από υπεύθυνη αγορά, έλεγχος θερμοκρασίας κατά την παραλαβή	Δ 15, ΟΕ4-4Α, Λειτουργικό προαπαιτούμενο 5.1 -CCP 1	4	50	0,2	40	170
B5	Επιμόλυνση από μη κατάλληλη αποθήκευση τροφίμων	Επιμόλυνση των τροφίμων, ανάπτυξη μικροοργανισμών	6	40	0,7	168	Χωριστή αποθήκευση (και στα ψυγεία), διατήρηση συσκευασίας ακατέργαστων τροφίμων, έλεγχος θερμοκρασίας	ΟΕ5-7 Λειτουργικά προαπαιτούμενα 5.2 -7.2-7.4 - CCP 2	4	40	0,2	32	136
B6	Ανάπτυξη μικροβίων στα ψυγεία	Ακατάλληλη θερμοκρασία ψύξης-κατάψυξης	6	40	0,7	168	Χωριστή αποθήκευση (και στα ψυγεία), διατήρηση συσκευασίας ακατέργαστων τροφίμων, έλεγχος θερμοκρασίας	ΟΕ5-7 Λειτουργικά προαπαιτούμενα 5.2 -7.2-7.3- CCP 2- Καταγραφή θερμοκρασιών στο ΕΗ-3	4	40	0,2	32	136
B7	Αποθήκευση με ακατάλληλα υλικά συσκευασίας	Επιμόλυνση των τροφίμων, ανάπτυξη μικροοργανισμών	4	40	0,4	64	Χρήση υλικών συσκευασίας κατάλληλων για τρόφιμα	ΟΕ5-7 Λειτουργικό προαπαιτούμενο 7.1	4	40	0,1	16	48
B8	Κατά λάθος χρήση ακατάλληλου τροφίμου	Περασμένη ημερομηνία λήξης, άλλα προβλήματα	4	40	0,4	64	Άμεση απομόνωση - καταστροφή των εντοπισμένων ακατάλληλων	Χρήση του εντύπου ΕΗ4 ή χωριστή αποθήκευση σε χώρο με κατάλληλη σήμανση	4	40	0,1	16	48
<b>Γ. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
Γ1	Επιμόλυνση από ακατάλληλο νερό	Επιμόλυνση των τροφίμων, ανάπτυξη μικροοργανισμών	10	50	0,3	150	Χρήση μόνο πόσιμου νερού. Ανάλυση κατ' έτος, καθημερινή ανάλυση υπολειμματικού χλωρίου	Λειτουργικό προαπαιτούμενο 4.4	10	30	0,1	30	120

Γ2.	Φυσικό κίνδυνος κατά το πλύσιμο λαχανικών, τεμαχισμό, άνοιγμα κονσέρβας κλπ	Μικρά τεμαχίδια μπορούν να είναι επικίνδυνα για παιδιά	10	50	0,3	150	Έλεγχος πλύσιματος, οργάνων κοπής	Λειτουργικό προαπαιτούμενο 6.1 - ΛΣΕ 3 - ΛΣΕ 4, ΛΣΕ 5	10	30	0,1	30	120
Γ3	Χημικοί κίνδυνοι λόγω μη ικανοποιητικής απομάκρυνσης φυτοφαρμάκων σε λαχανικά-φρούτα	Ποσότητες φυτοφαρμάκων παραμένουν και μετά το πλύσιμο	10	30	0,5	150	Σχολαστικό πλύσιμο	Λειτουργικό προαπαιτούμενο 6.1 - ΛΣΕ 3	10	30	0,1	30	120
Γ4	Βιολογικοί κίνδυνοι από κρέας, κοτόπουλο ψάρι κλπ	Μικροοργανισμοί που δεν θανατώνονται στο μαγείρεμα	10	50	0,5	250	Μαγείρεμα στην κατάλληλη θερμοκρασία (72-75oC)	CCP 3 - 4 (για επαναθέρμανση). Καταγραφή θερμοκρασιών βρασμού, ψησίματος στο ΕΗ2	10	50	0,05	25	225
Γ5	Βιολογικοί κίνδυνοι από πολύωρη παραμονή των φαγητών πριν το σερβίρισμα	Μικροοργανισμοί που αρχίζουν να αναπτύσσονται	10	30	0,3	90	Διατήρηση σε κατάλληλη θερμοκρασία- χρόνο	ΛΣΕ 7-8-9	10	30	0,1	30	60
Γ6	Πάσης φύσεως κίνδυνοι κατά το σερβίρισμα	Επιμόλυνση των τροφίμων, ανάπτυξη μικροοργανισμών	10	30	0,3	90	Εκπαίδευση προσωπικού, εντοπισμός προβλημάτων	Λειτουργικό προαπαιτούμενο 6.4 - ΛΣΕ 8	10	30	0,1	30	60
Γ7	Επιμόλυνση από χημικά-καθαριστικά, ή λιπαντικά μηχανών	Επιμόλυνση του ακατέργαστου - κατεργασμένου τροφίμου με χημικούς παράγοντες	3	40	0,7	84	Καθαρισμός λίπανση, μετά το τέλος της επεξεργασίας, ξέπλυμα.	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 4.1-4.2 (OE 3-7)	2	40	0,2	16	68
Γ8	Διασταυρούμενη μόλυνση κατά το μαγείρεμα	Επιμόλυνση από σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν σε ωμά τρόφιμα	7	40	0,4	112	Σχολαστικό πλύσιμο - απολύμανση, χρήση χωριστών σκευών	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 6.2 (OE 3-7)	7	40	0,1	28	84
Γ9	Λάθος χρήση FIFO και συστήματος ιχνηλασιμότητας	Πιθανό πρόβλημα από ληγμένα, τρόφιμα ή μη απόσυρση τροφίμου	3	50	0,4	60	Έλεγχος FIFO από Σεφ, απόσυρση της μέγιστης ποσότητας, αν παραστεί ανάγκη	Δ17	3	50	0,1	15	45
<b>ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ - R = ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ - F Χ ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ - S Χ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ - L</b>													
<b>ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ - R =</b>		<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ - F</b>		<b>Χ</b>		<b>ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ - S</b>		<b>Χ</b>		<b>ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ - L</b>			
<30 δεν υπάρχει ανάγκη μέτρων		1 - Σπάνια				1 - Μηδενική		0,1 - Απίθανο να συμβεί					
30<R<60, μακροπρόθεσμα μέτρα		2 - Ασυνήθης (1-2 /μήνα)				5- Πολύ Περιορισμένη		0,2 - Πολύ μικρή πιθανότητα					
60<R<100, μεσοπρόθεσμα μέτρα		4 - Μέτρια (1-2 /εβδομάδα)				10- Μέτρια		0,4 - Μέτρια Πιθανότητα					
100<R<160, βραχυπρόθεσμα μέτρα		6 - Συχνή (1-2 /ημέρα)				50 - Σοβαρή		0,7 - Πιθανό να συμβεί					
R>=160, άμεσα μέτρα		10 - Συνεχής				100 - Πολύ Σοβαρή		1,0 - Βεβαιότητα					

## 7.5. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΦΑΓΗΤΑ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΑ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ/ ΣΤΑΔΙΟ Ή ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	Κατηγορία και αναγνώριση κινδύνων. Καθορίσατε αν ο κίνδυνος ελέγχεται από (GMP).Av NAI, σημειώσατε. Av OXI προχωρήστε στο Q1	Q1: Υπάρχουν προληπτικά μέτρα που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε σε κάποιο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας; Av OXI = OXI CCP + αναφορά ελέγχου του συγκεκριμένου κινδύνου + προχωρήστε στον επόμενο αναγνωρισμένο κίνδυνο Av NAI = περιγράψατε + στην επόμενη ερώτηση Q2.	Q 2 : Μπορεί η μόλυνση από αναγνωρισμένο κίνδυνο να εμφανίζεται σε υπέρβαση επιτρεπόμενων ορίων ή ν' αυξάνει σε μη αποδεκτά όρια; Av OXI = OXI CCP + προχωρήστε στον επόμενο κίνδυνο Av NAI = στην επόμενη ερώτηση	Q 3 : Είναι αυτό το στάδιο ειδικά σχεδιασμένο για απαλοιφή ή μείωση του ενδεχομένου εμφάνισης κινδύνου σ' αποδεκτά όρια; Av OXI = επόμενη ερώτηση Av NAI = Προληπτικό Μέτρο ή CCP + καταγραφή στην τελευταία στήλη	Q 4 :Μπορεί ένα ακόλουθο βήμα ν' εξαφανίσει προσδιορισμένους κινδύνους ή να μειώσει το ενδεχόμενο να συμβούν σ' αποδεκτό επίπεδο; Av OXI = CCP + καταγραφή στην επόμενη στήλη Av NAI = όχι CCP + προχωρήστε στο επόμενο στάδιο ή στον επόμενο αναγνωρισμένο κίνδυνο	Αριθμός CCP προχωρήστε στον επόμενο καθορισμένο κίνδυνο
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΝΤΟΜΑΤΕΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΠΡΑΣΟ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΝΗΘΟΣ, ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ, ΣΕΛΙΝΟ, ΛΑΧΑΝΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΛΠ.)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ (ΣΑΛΑΜΙ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΥΠΩΝ, ΖΑΜΠΟΝ, ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗ)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΤΥΡΙΑ (ΕΝΤΑΜ, ΓΚΟΥΝΤΑ, ΚΑΣΕΡΙ, ΦΕΤΑ)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΚΡΕΑΣ (ΑΡΝΙ, ΜΟΣΧΟΣ, ΧΟΙΡΙΝΟ)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΨΑΡΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			
<b>ΝΕΡΟ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	NAI βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			

<b>ΛΟΙΠΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,6, 7.	ΟΧΙ			
<b>ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΣΚΕΥΗ</b>	Για βιολογικούς (B) κινδύνους βλέπε φόρμα 5	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΟΧΙ			
<b>ΠΙΑΤΑ ΚΕΡΑΜΙΚΑ Ή ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ</b>	Για βιολογικούς (B) κινδύνους βλέπε φόρμα 5	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΟΧΙ			
<b>A-B-Γ.-1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α', Β' ΥΛΩΝ &amp; ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (Μακροσκοπικός έλεγχος)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 6, 7	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,6,7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Χημικούς, Φυσικούς Κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>CCP-1 ΒΧΦ</b>
<b>A-B-Γ.-1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α', Β' ΥΛΩΝ &amp; ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (Πιστοποιητικά)</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 6, 7	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,6,7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Χημικούς, Φυσικούς Κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-1 ΒΧΦ</b>
<b>A-B-Γ-2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 6, 7	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,6,7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Χημικούς, Φυσικούς Κινδύνους.	ΝΑΙ, μόνο για την θέρμανση	<b>CCP-2 ΒΧΦ</b>
<b>A3- A6-B7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΦΡΟΥΤΩΝ</b>	Για βιολογικούς (B), χημικούς (X), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5,6, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,6, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Χημικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-3 ΒΧΦ</b>
<b>A3- A6-B7 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΦΡΟΥΤΩΝ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(α) ΒΦ</b>
<b>B3 ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-
<b>A4-B6 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(β) ΒΦ</b>
<b>B4 ΠΛΥΣΙΜΟ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΨΑΡΙΟΥ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(γ) ΒΦ</b>
<b>Γ4 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΖΥΜΗΣ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(δ) ΒΦ</b>
<b>B5-B8 ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ Η/ΚΑΙ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-
<b>B9 ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ</b>	Για φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμα 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 7.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-5 Φ</b>
<b>A5-B10-Γ3-Γ6-Γ10 ΑΝΑΜΕΙΞΗ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ)	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5,7.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-

<b>ΥΛΙΚΩΝ</b>	κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.					
<b>B11-B12-Γ7-Γ9 ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ (ΒΡΑΣΜΟΣ ή ΨΗΣΙΜΟ) ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>CCP-3 (α-β-γ-δ) Β</b>
<b>B13 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΨΗΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΥΠΟ Τ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(ε) ΒΦ</b>
<b>Γ11 ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΓΛΥΚΟΥ ΥΠΟ Τ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Φυσικούς κινδύνους.	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-4(στ) ΒΦ</b>
<b>Α7 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΣΕ ΔΡΟΣΕΡΟ ΧΩΡΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-7α Β</b>
<b>B14 ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΜΕΣΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-7β Β</b>
<b>Α8-B18- Γ17 ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>	Για βιολογικούς (B), φυσικούς (Φ) κινδύνους βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 7.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-8α-β-γ ΒΦ</b>
<b>B15 ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-
<b>Α9 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ – ΥΛΙΚΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΗΚΑΝ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-9α Β</b>
<b>B16 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ ΟΣΩΝ ΔΕΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΗΚΑΝ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-9β Β</b>
<b>Γ12-Γ15 ΨΥΞΗ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΛΥΚΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΗΚΑΝ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-9γ Β</b>
<b>B17-Γ16 ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ</b>	Για Βιολογικούς (B) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	ΝΑΙ βλέπε φόρμα 5.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>CCP-4 (β-γ) Β</b>
<b>Α10-B19-Γ18 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΚΕΥΩΝ</b>	Για Βιολογικούς (B), χημικούς (Χ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6.	ΝΑΙ βλέπε φόρμες 5, 6.	ΝΑΙ	ΝΑΙ για Βιολογικούς, Χημικούς Κινδύνους	ΟΧΙ	<b>ΛΣΕ-10 ΒΧ</b>

## 7.6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΦΑΓΗΤΑ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΑ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΣΤΑΔΙΟ	CCP/ ΒΧΦ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
(1) ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α', Β' ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (Μακροσκοπικός έλεγχος)	CCP-1 ΒΧΦ	Α', Β' ύλες και υλικά συσκευασίας περιέχοντα μη επιτρεπτές χημικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς ή ξένα σώματα, επικίνδυνα για τη Δημόσια Υγεία. Ακατάλληλα μεταφορικά μέσα, μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα με φυσικούς ή χημικούς παράγοντες.	Απουσία χημικών ενώσεων, ξένων σωμάτων επιβλαβών για τη Δημόσια Υγεία, ελεγχόμενο μικροβιακό φορτίο για μικρή πιθανότητα ύπαρξης παθογόνων. Κατάλληλα μέσα μεταφοράς. Θερμοκρασία παραλαμβανομένων υπό ψύξη T<6°C και υπό κατάψυξη T<-15°C.	Μακροσκοπικός και οργανοληπτικός έλεγχος, έλεγχος ημερομηνίας λήξης. Έλεγχος μέσων μεταφοράς, έλεγχος, θερμοκρασίας μέσων μεταφοράς και θερμοκρασίας παραλαμβανομένων.	Απόρριψη προβληματικών παρτίδων. Αλλαγή προμηθευτών.	Περιοδικός έλεγχος παραλαμβανομένων, περιοδικός έλεγχος τελικού προϊόντος για απουσία παθογόνων μικροοργανισμών, χημικών ουσιών και ξένων σωμάτων, επικίνδυνων για τη δημόσια υγεία.	Καταγραφή ελέγχων σε Ε1. Δελτίο Παραγγελίας και Παραλαβής
(2) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α', Β' ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	CCP-2 ΒΧΦ	Υψηλή θερμοκρασία αποθήκευσης (T>6°C για προϊόντα υπό ψύξη ή T>-15°C για προϊόντα υπό κατάψυξη) ή παρατεταμένος χρόνος αποθήκευσης για α', β' ύλες, οδηγούν σε ανάπτυξη παθογόνων που πιθανόν έχουν επιμολύνει το τρόφιμο. Ακατάλληλοι χώροι αποθήκευσης οδηγούν σε επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς.	Θερμοκρασία τροφίμων υπό ψύξη T<6°C και υπό κατάψυξη T<-15°C, παγωτά T<-25°C. Ισχύουσα ημερομηνία λήξης	Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, χωριστή αποθήκευση ανά κατηγορία τροφίμων. Έλεγχος 2 φορές ανά ημέρα θερμοκρασιών και περιεχομένων ψυγείων. Απόψυξη ψυγείων που εμφανίζουν πάγο, με μεταφορά των τροφίμων.	Αλλαγή ψυγείων για τρόφιμα, αν η απόκλιση αφορά μέχρι 4 ώρες και δεν εμφανίζονται σημεία απόψυξης. Απόρριψη τροφίμων που δεν αποθηκεύτηκαν σε κατάλληλη θερμοκρασία.	Περιοδικός έλεγχος αποθηκευμένων τροφίμων. Εφαρμογή FIFO στην αποθήκευση, έλεγχος τελικού προϊόντος για απουσία παθογόνων. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή σε E-HACCP 1 των θερμοκρασιών ψυγείων (2/ημέρα), με ταυτόχρονο έλεγχο του περιεχομένου τους. Καταγραφή σε E-HACCP 2 των ελέγχων στην αποθήκη.
(B11), (B12) ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ (ΒΡΑΣΜΟΣ ή ΨΗΣΙΜΟ) ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ	CCP-3 3(α)B 3(β)B	Ατελής θερμική επεξεργασία οδηγεί σε επιβίωση (μη θανάτωση) παθογόνων μικροοργανισμών.	<b>T<sub>εσ</sub>= 72°C</b> Τήρηση των θερμοκρασιών και χρόνων ψησίματος των προϊόντων και των συνοδευτικών όπως αυτά έχουν καθοριστεί από τους υπευθύνους.	Έλεγχος, καταγραφή θερμοκρασίας, χρόνου θερμικής επεξεργασίας.	Αύξηση θερμοκρασίας αν T <sub>εσ</sub> < 72°C ή παράταση του χρόνου θερμικής επεξεργασίας. Σε περίπτωση βλάβης καλείται ο συντηρητής. Αν δεν αποκατασταθεί η βλάβη αντικαθίσταται το μέσο θέρμανσης.	Περιοδικός έλεγχος τελικού προς κατανάλωση προϊόντος και συνοδευτικών για απουσία παθογόνων. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή σε E-HACCP 2 των θερμοκρασιών βρασμού ή ψησίματος.
(Γ7), (Γ9) ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΓΕΜΙΣΗΣ ΓΛΥΚΩΝ	CCP-3 3(γ)B 3(δ)B	Ατελής θερμική επεξεργασία, των συστατικών των γλυκών, οδηγεί σε επιβίωση (μη θανάτωση) παθογόνων μικροοργανισμών.	<b>T<sub>εσ</sub>= 72°C</b> Τήρηση των θερμοκρασιών και χρόνων ψησίματος των προϊόντων και των συνοδευτικών όπως αυτά έχουν καθοριστεί από τους υπευθύνους.	Έλεγχος, καταγραφή θερμοκρασίας, χρόνου θερμικής επεξεργασίας.	Αύξηση θερμοκρασίας αν T <sub>εσ</sub> < 72°C ή παράταση του χρόνου θερμικής επεξεργασίας. Σε περίπτωση βλάβης καλείται ο συντηρητής. Αν δεν αποκατασταθεί η βλάβη	Περιοδικός έλεγχος τελικού προς κατανάλωση προϊόντος και συνοδευτικών για απουσία παθογόνων. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή σε E-HACCP 2 των θερμοκρασιών βρασμού ή ψησίματος.



					αντικαθίσταται το μέσο θέρμανσης.		
(B17-Γ16) ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ Η	CCP-4 4(β-γ)B	Ατελής επαναθέρμανση προϊόντος (T <sub>εσ</sub> . < 72°C) οδηγεί σε επιβίωση και ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών που πιθανόν έχουν επιβιώσει ή επιμολύνει το τρόφιμο.	T <sub>εσ</sub> = 75°C T = 180°C & T <sub>εσ</sub> = 75°C, t ≈ 15min	Έλεγχος καταγραφή σε φύλλο ελέγχου θερμοκρασίας, χρόνου θέρμανσης, θερμοκρασίας στο εσωτερικό.	Αύξηση θερμοκρασίας, επαναθέρμανση, αν T < 180°C, αύξηση του χρόνου αν T <sub>εσ</sub> < 72°C. Αλλαγή εστίας θέρμανσης αν η βλάβη δεν αποκαθίσταται.	Περιοδικός έλεγχος τελικών προϊόντων. Διακρίβωση θερμομέτρου. Προληπτική συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	Καταγραφή σε E-HACCP 2 των θερμοκρασιών επαναθέρμανσης.

## 7.7. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΦΑΓΗΤΑ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΑ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΣΤΑΔΙΟ	ΛΣΕ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΟΡΙΑ - ΑΠΛΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
(1) ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α', Β' ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (Πιστοποιητικά)	ΛΣΕ-1ΒΧΦ	Α', Β' ύλες και υλικά συσκευασίας περιέχοντα μη επιτρεπτές χημικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς ή ξένα σώματα, επικίνδυνα για τη Δημόσια Υγεία.	Απουσία χημικών ενώσεων, ξένων σωμάτων επιβλαβών για τη Δημόσια Υγεία, ελεγχόμενο μικροβιακό φορτίο για μικρή πιθανότητα ύπαρξης παθογόνων.	Έλεγχος πιστοποιητικών ποιότητας / καταλληλότητας από προμηθευτές.	Απόρριψη προβληματικών παρτίδων. Αλλαγή προμηθευτών.	Περιοδικός έλεγχος παραλαμβανομένων, περιοδικός έλεγχος τελικού προϊόντος.	Αρχειοθέτηση πιστοποιητικών. Δελτίο Παραγγελίας και Παραλαβής
(3) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΥΣΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ - ΦΡΟΥΤΩΝ	ΛΣΕ-3ΒΧΦ	Ατελής πλύσιμο οδηγεί σε παραμονή ξένων σωμάτων και χημικών ουσιών στα προϊόντα (πχ φυτοφαρμάκων), επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Μόλυνση με χημικές ουσίες από τρεχούμενο νερό πιθανόν να επιμολύνουν το προϊόν. Επιμόλυνση από προσωπικό ή από σκεύη με St. aureus, E. coli, παθογόνα εντέρου.	Το νερό που χρησιμοποιείται για πλύση πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Όλα τα τεμάχια των λαχανικών ανεξαρτήτως μεγέθους να έχουν πλυθεί ικανοποιητικά.	Έλεγχος τεμαχίων λαχανικών για ικανοποιητικό πλύσιμο και καθαρισμό, όπου αυτό απαιτείται. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος σκευών - πλυσίματος σε κάθε παραγωγή. Το προσωπικό χειρίζεται τα τρόφιμα με ΚΑΘΑΡΑ ΧΕΡΙΑ	Επανάληψη πλυσίματος, καθαρισμού (όπου αυτό απαιτείται) αν διαπιστωθεί από τον έλεγχο ότι η διαδικασία δεν υλοποιείται ικανοποιητικά. Αύξηση της ροής νερού στο πλύσιμο, αν διαπιστωθεί ότι δεν καθαρίζουν ικανοποιητικά	Ανάλυση τουλάχιστον μια φορά το έτος του νερού πλύσης. Περιοδικός έλεγχος προϊόντων, διαδικασίας για απουσία χημικών ουσιών επιβλαβών για τη δημόσια υγεία σε εξωτερικό εργαστήριο. Έλεγχος για απουσία ξένων	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου. (E.-HACCP 2)

						σωμάτων επιβλαβών για τη δημόσια υγεία.	
<b>(4) ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ</b> <b>A. ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-ΦΡΟΥΤΩΝ</b> <b>B. ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ-ΤΥΡΙΩΝ</b> <b>Γ. ΚΡΕΑΤΟΣ-ΨΑΡΙΟΥ-ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΩΜΟΥ</b> <b>Δ.ΖΥΜΗΣ</b> <b>Ε. ΨΗΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ</b> <b>ΣΤ. ΕΤΟΙΜΟΥ ΓΛΥΚΟΥ</b>	<b>ΛΣΕ-4ΒΦ</b>	Τεμαχίδια μετάλλων από όργανα κοπής, ξένα σώματα από το προσωπικό ή από σκεύη πιθανόν να επιμολύνουν το προϊόν. Κοπή λαχανικών σε τεμάχια μεγαλύτερα των 5 mm (όπου απαιτείται), οδηγεί σε μη εντοπισμό τεμαχιδίων επικίνδυνων για τη δημόσια υγεία. Κοπή διαφορετικών κατηγοριών τροφίμων με τα ίδια σκεύη, ή στις ίδιες επιφάνειες, ενέχει τον κίνδυνο επιμόλυνσης με παθογόνους οργανισμούς	Τα τεμάχια να μην ξεπερνούν σε πάχος τα 5 mm (όπου απαιτείται). Απουσία στέρεων τεμαχιδίων επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Ακέραια όργανα κοπής. Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών από επιμόλυνση από προσωπικό, σκεύη.	Έλεγχος τεμαχίων λαχανικών για ικανοποιητικό πλύσιμο και καθαρισμό, όπου αυτό απαιτείται. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος σκευών - εργαλείων κοπής σε κάθε παραγωγή. Χρησιμοποίηση διαφορετικών επιφανειών κοπής (τεφλόν), με ξεχωριστά χρώματα. Απολύμανση των σκευών κοπής, πριν την νέα χρήση.	Κοπή σε μικρότερα (όπου απαιτείται) αν βρεθούν τεμάχια μεγαλύτερα των 5mm. Αλλαγή οργάνων κοπής αν δεν βρεθούν ακέραια.	Περιοδικός έλεγχος προϊόντων, διαδικασίας για απουσία παθογόνων μικροβίων σε εξωτερικό εργαστήριο. Έλεγχος για απουσία ξένων σωμάτων επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Συντήρηση οργάνων κοπής.	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.(E.-HACCP 2)
<b>(B9) ΑΝΟΙΓΜΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑΣ</b>	<b>ΛΣΕ-5Φ</b>	Τεμάχια μετάλλου από το καπάκι της κονσέρβας κατά το άνοιγμα που πιθανόν να μολύνουν το περιεχόμενο του.	Απουσία μεταλλικών σωματιδίων στο περιεχόμενο της κονσέρβας. Απόρριψη επιφανειακού στρώματος περιεχομένου.	Οπτικός έλεγχος περιεχομένου κονσέρβας πριν την μεταφορά του σε άλλο σκεύος. Οπτικός έλεγχος. Επισκευή, αλλαγή οργάνων ανοίγματος.	Απομάκρυνση τεμαχίων μετάλλου που πιθανόν μολύναν το περιεχόμενο της κονσέρβας. Απόρριψη μεγαλύτερου στρώματος από την επιφάνεια σε περίπτωση υποψίας μόλυνσης του περιεχομένου από τεμάχια μετάλλου.	Έλεγχος περιεχομένου κονσέρβας για απουσία τεμαχίων οργάνων ανοίγματος κονσέρβας. Προτίμηση σε κονσέρβες που δεν χρειάζονται ανοικτήρι	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.(E.-HACCP 2)
<b>(A7) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΑΛΑΤΩΝ-ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΣΚΕΥΗ / ΠΙΑΤΕΛΕΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ T&lt;10°C</b>	<b>ΛΣΕ-7(α)Β</b>	Υψηλή θερμοκρασία διατήρησης T>10°C ή παραμονή των τροφίμων περισσότερο χρόνο από όσο διαρκεί το σερβίρισμα οδηγεί σε ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών που πιθανόν επιμολύναν το τρόφιμο σε προηγούμενα στάδια.	T<10 °C Διάρκεια χρόνου παραμονής των τροφίμων στα σκεύη – πιατέλες: όσο χρόνο διαρκεί το σερβίρισμα.	Έλεγχος και καταγραφή σε φύλλο ελέγχου της θερμοκρασίας. Άμεση αποθήκευση στη συντήρηση (0-4°C), των τροφίμων που δεν καταναλώθηκαν, με τη λήξη του σερβιρίσματος.	Μείωση θερμοκρασίας αν T>10°C. Αλλαγή σκευών διατήρησης των τροφίμων.	Περιοδικός έλεγχος προϊόντων για απουσία παθογόνων. Διακρίβωση θερμομέτρου. Προληπτική συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.(E.-HACCP 2)
<b>(B14-Γ13) ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΜΕΣΟ</b>	<b>ΛΣΕ-7(β-γ)Β</b>	Χαμηλή θερμοκρασία T<60°C και παραμονή άνω των 3h (t>3h) οδηγεί σε ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών	T=60 °C, t<3h	Έλεγχος και καταγραφή σε φύλλο ελέγχου θερμοκρασίας μέσου θέρμανσης πριν το	Αύξηση θερμοκρασίας μέσου θέρμανσης πριν το σερβίρισμα αν T<60°C. Σε περίπτωση βλάβης	Περιοδικός έλεγχος προϊόντων από το μέσον θέρμανσης πριν το σερβίρισμα	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο



<b>ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>		που πιθανόν επιβίωσαν από τη θερμική επεξεργασία ή επιμόλυναν το τρόφιμο σε προηγούμενα στάδια.		σερβίρισμα και χρόνου παραμονής σ' αυτό.	μέσου θέρμανσης καλείται ο συντηρητής για αποκατάσταση βλάβης. Αλλαγή μέσου θέρμανσης πριν το σερβίρισμα αν η βλάβη δεν αποκατασταθεί.	για έλεγχο απουσίας παθογόνων. Διακρίβωση θερμομέτρου. Προληπτική συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	ελέγχου.(E.-HACCP 2).
<b>(A8-B18-Γ17) ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>	<b>ΛΣΕ-8(α-β-γ) ΒΦ</b>	Επιμόλυνση φαγητού και συνοδευτικών από ξένα σώματα, βρώμικα χέρια, διάφορες ακαθαρσίες κλπ. Ακάθαρτα τραπέζια, τραπεζαρία, μπορεί να επιμολύνουν τα σερβιριζόμενα εδέσματα.	Εκπαίδευση προσωπικού που ασχολείται με σερβίρισμα – Εφαρμογή GHP – Περιορισμός βλαβερών παραγόντων (πουλιά κλπ)	Έλεγχος από Υπεύθυνο Κουζίνας των προσφερομένων εδεσμάτων πριν τη διαδικασία σερβιρίσματος	Απόρριψη εδεσμάτων που πιθανόν να μολύνθηκαν	Περιοδικός έλεγχος ετοιμών εδεσμάτων	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.(E.-HACCP 2 παρ 5-6).
<b>(A9-B16-Γ12-Γ15) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ ΑΥΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΗΚΑΝ</b>	<b>ΛΣΕ-9(α-β-γ) Β</b>	Υψηλή θερμοκρασία αποθήκευσης (T>6°C για προϊόντα υπό ψύξη ή T>-15°C για προϊόντα υπό κατάψυξη) ή παρατεταμένος χρόνος αποθήκευσης, οδηγούν σε ανάπτυξη παθογόνων που πιθανόν έχουν επιμολύνει το τρόφιμο. Ακατάλληλοι χώροι αποθήκευσης οδηγούν σε επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς.	Θερμοκρασία τροφίμων υπό ψύξη T<6°C και υπό κατάψυξη T<-15°C. Χρόνος 24 ώρες για εδέσματα, 2 μέρες για κρεμώδη και σοκολατούχα γλυκά, 5 για σιροπιαστά.	Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, χωριστή αποθήκευση ανά κατηγορία τροφίμων. Έλεγχος 2 φορές ανά ημέρα θερμοκρασιών και περιεχομένων ψυγείων. Απόψυξη ψυγείων που εμφανίζουν πάγο, με μεταφορά των τροφίμων.	Αλλαγή ψυγείων για τρόφιμα, αν η απόκλιση αφορά μέχρι 4 ώρες και δεν εμφανίζονται σημεία απόψυξης. Απόρριψη τροφίμων που δεν αποθηκεύτηκαν σε κατάλληλη θερμοκρασία.	Περιοδικός έλεγχος φαγητών. Εφαρμογή FIFO στην αποθήκευση. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή σε E-HACCP 1 των θερμοκρασιών ψυγείων (2/ημέρα), με ταυτόχρονο έλεγχο του περιεχομένου τους. Καταγραφή σε E-HACCP 2 των ελέγχων στην αποθήκη.
<b>(A10-B19-Γ18) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΚΕΥΩΝ (ΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ, ΠΟΤΗΡΙΑ, ΠΙΑΤΑ)</b>	<b>ΛΣΕ-10BX</b>	Ατελές πλύσιμο ή ξεπλύμα οδηγεί σε παραμονή ξένων σωμάτων και χημικών ουσιών στα σκεύη, προϊόντα (πχ φυτοφαρμάκων), επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Μόλυνση με χημικές ουσίες από τρεχούμενο νερό πιθανόν να επιμολύνουν το προϊόν. Επιμόλυνση από προσωπικό ή από σκεύη με St. aureus, E. coli, παθογόνα εντέρου.	Το νερό που χρησιμοποιείται για πλύση πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Τα σκεύη πλένονται με το ανάλογο απολυμαντικό (βλ. πρόγραμμα καθαρισμού). Μετά το πλύσιμο τοποθετούνται σε καθαρά ερμάρια	Έλεγχος πλυσίματος, απολύμανσης, από Υπεύθυνο Κουζίνας. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου.	Επανάληψη πλυσίματος, καθαρισμού (όπου αυτό απαιτείται) αν διαπιστωθεί από τον έλεγχο ότι η διαδικασία δεν υλοποιείται ικανοποιητικά. Αύξηση της ροής νερού στο πλύσιμο, αν διαπιστωθεί ότι δεν καθαρίζουν ικανοποιητικά	Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας	Καταγραφή ελέγχων και αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.(E.-HACCP 2 παρ.4)

## **B. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ Β' επιχείρησης**

### **1. Σύντομη περιγραφή της εταιρείας Β**

Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 1992 με αντικείμενο την παροχή ξενοδοχειακών υπηρεσιών.

Το ξενοδοχείο Β., 4 αστέρων, διαθέτει 108 δωμάτια και στην επιχείρηση απασχολούνται συνολικά περίπου 40 άτομα. Η εταιρεία διατηρεί και δεύτερη Ξενοδοχειακή Μονάδα.

Πέραν των δωματίων, το Β. διαθέτει χώρο συνεστιάσεων, πισίνα και μπαρ πισίνας. Οι κοινόχρηστοι και βοηθητικοί χώροι έχουν διαμορφωθεί έτσι ώστε να καλύπτονται και οι ανάγκες ψυχαγωγίας και άθλησης των πελατών, συγκεκριμένα υπάρχει γυμναστήριο και σάουνα στο εσωτερικό του ξενοδοχείου. Στους εξωτερικούς χώρους υπάρχει γήπεδο του βόλεϊ και του τένις καθώς και παιδική χαρά, ενώ στην παραλία μπορεί κανείς να απολαύσει θαλάσσια σπορ.

Για την καλύτερη διαμονή των επισκεπτών του, το Β. προσφέρει ταξιδιωτικές και αεροπορικές πληροφορίες, υπηρεσίες ενοικίασης αυτοκινήτων, φύλαξης αποσκευών ενώ κατόπιν απαιτήσεως μπορεί να εξασφαλίσει και υπηρεσίες babysitting.

Το Β, πέραν ορισμένων ανεξάρτητων εγχώριων παραθεριστών, απευθύνεται κυρίως σε τουρίστες του εξωτερικού. Για την προσέλκυση των εν λόγω παραθεριστών αφ' ενός μεν έχει δημιουργήσει μια σύγχρονη και ενημερωμένη Ιστοσελίδα στο Διαδίκτυο και αφ' εταίρου δε έχει εξασφαλίσει την συνεργασία πολλών σημαντικών ταξιδιωτικών πρακτορείων του εξωτερικού. Η επιχείρηση έχει κατασκευάσει ιστοσελίδα, όπου παρουσιάζονται όλα τα σημεία ενδιαφέροντος του ξενοδοχείου.

### **2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Η επιχείρηση συγκροτεί, τεκμηριώνει και υλοποιεί σύστημα το οποίο βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητα των διεργασιών της. Στο Παράρτημα

του παρόντος παρίστανται διαγραμματικά διεργασίες και αλληλεπιδράσεις αυτών. Το εφαρμοζόμενο Σ.Δ.Π. -Σ.Δ.Α.Τ. καλύπτει τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας σύμφωνα με τις αρχές του HACCP, όπως διατυπώθηκε στο πρότυπο ISO 22000:2005

Στα πλαίσια του Σ.Δ.Π. η εταιρεία πρέπει να αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους (μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς) που μπορεί να εμφανιστούν στα προϊόντα, ώστε αυτά να μην προκαλέσουν βλάβες στην υγεία των καταναλωτών και να επικοινωνεί στην αλυσίδα τροφίμων όλες τις πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων.

Η επιχείρηση έχει καθορίσει κριτήρια και μεθόδους που απαιτούνται για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής λειτουργίας της ( διεργασίες στο παράρτημα Ε.ΔΠ.ΑΤ.). Αξιολογεί περιοδικά και επικαιροποιεί όταν χρειάζεται το Σ.Δ.Π. - Σ.Δ.Α.Τ., ώστε να διασφαλίζεται ότι το σύστημα διαχειρίζεται όλες τις δραστηριότητες της εταιρείας, λαμβάνοντας υπόψη τις πιο πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με τους ελεγχόμενους κινδύνους.

Διαθέτει τους απαραίτητους πόρους και τα κατάλληλα συστήματα εσωτερικής επικοινωνίας για συλλογή και επεξεργασία δεδομένων παρακολούθησης των διεργασιών. Θέτει σε εφαρμογή δραστηριότητες απαραίτητες για επίτευξη προδιαγεγραμμένων αποτελεσμάτων, για τη διαρκή βελτίωση των διεργασιών και για την παραγωγή ασφαλών φαγητών και εδεσμάτων.

Τα στοιχεία της τεκμηρίωσης, της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων, του σχεδιασμού του Σ.Δ.Α.Τ. και όλες οι άλλες παράμετροι που αναλύθηκαν κατά την παρουσίαση της πρώτης επιχείρησης, ακολουθούν και εδώ την ίδια φιλοσοφία. Προς αποφυγή επαναλήψεων και επειδή κύριο θέμα της μελέτης είναι η συγκριτική απεικόνιση της εφαρμογής του Σ.Δ.Α.Τ. στις διαφορετικές επιχειρήσεις, όπως θα αναλυθεί σε επόμενο μέρος, θα παρουσιάσουμε μόνο έναν συγκριτικό πίνακα μεταξύ των 2 επιχειρήσεων με τις βασικές διαφορές τους σε θέματα HACCP.

Θέματα HACCP	Επιχείρηση A	Επιχείρηση B
Περιγραφή Ξενοδοχείου	5* , δυναμικότητα 1250 κλινών, με 350 άτομα προσωπικό, με κεντρική κουζίνα και εστιατόριο και 3 περιφερειακά εστιατόρια (με αντίστοιχες κουζίνες) και 8 bars	4*, 220 κλινών, με 40 άτομα προσωπικό και μία κεντρική κουζίνα και εστιατόριο και ένα Pool bar
Περιγραφή Κουζίνας	Ζεστή κουζίνα με 2 εισόδους (σφραγιζόμενες πόρτες) με σύστημα αέρα που έχει θετική πίεση, αφού περάσει από μικροβιοκρατές φίλτρο. Πλήρης ανακαίνιση το 2003-2004 με εισαγωγή καινοτόμων συσκευών cook & hold κλπ	Ζεστή κουζίνα με έξοδο στο εστιατόριο και διάδρομο, με αεροκουρτίνες, παραδοσιακές συσκευές αγορασμένες το 1997. Σχεδιασμός ανακαίνισης της κουζίνας το 2011-2012
Κρύα κουζίνα	Χωριστά δωμάτια για σαλάτες και κοπή τυριών και αλλαντικών. Ψυγεία χωριστά για σαλάτες, τυριά αλλαντικά κλπ	Ένα δωμάτιο για κρύα κουζίνα (ετοιμασία όλων των κρύων πιάτων)
Κρεοπωλείο-Ψαράδικο	Χωριστά κλιματιζόμενα δωμάτια για κοπή κρεάτων και αλλαντικών και χωριστά ψυγεία για την διατήρησή τους	Χωριστό κλιματιζόμενο δωμάτιο για την κοπή κρεάτων, δεν κόβει ψαρικά
Ανοίγματα	Ακόμα και οι περιφερειακές κουζίνες δεν "βλέπουν" σε εξωτερικούς χώρους	Ο εξαερισμός γίνεται με παράθυρα με σήτες που "βλέπουν" στον εξωτερικό χώρο
Ψυγεία	Κάθε κατηγορία τροφίμων διαθέτει το δικό της ψυγείο. Υπάρχουν 70 ψυγεία+καταψύξεις. Η παρακολούθηση στα κυριότερα 40 γίνεται μέσω ηλεκτρονικού συστήματος καταγραφής, στα υπόλοιπα με εγγραφή της θερμοκρασίας 3 φορές την ημέρα. Όλα τα τρόφιμα τοποθετούνται στο αντίστοιχο ψυγείο, σκεπασμένα και με εγγραφή της ημερομηνίας	Υπάρχουν δύο μεγάλα ψυγεία και μία μεγάλη κατάψυξη, όπως και 10 μικρότερα. Γενικά καλή πρακτική στην τοποθέτηση τροφίμων. Η καταγραφή των θερμοκρασιών γίνεται 3 φορές την ημέρα. Τα τρόφιμα στα ψυγεία είναι σκεπασμένα και στα ημιέτοιμα υπάρχει η ημερομηνία
Πραγματικές συνθήκες ψύξης-κατάψυξης	Τήρηση όλων των προδιαγραφών ψύξης. Ειδική ρύθμιση για λαχανικά (υψηλότερες), κρέατα και ψάρια (χαμηλότερες)	Τήρηση όλων των προδιαγραφών ψύξης.
Βιβλιάρια Υγείας	Έχουν όλοι οι ασχολούμενοι με κουζίνα εστιατόριο, ελέγχονται από τον Διευθυντή Προσωπικού	Έχουν όλοι οι ασχολούμενοι με κουζίνα εστιατόριο, ελέγχονται από τον Σεφ
Οργάνωση	Σεφ, Σουσεφ, Μάγειρες Α-Β, Ζαχαροπλάστης, Υπεύθυνοι Κρύας Κουζίνας κλπ...Υπεύθυνοι περιφερειακών κουζινών	Σεφ, Μάγειρες (2), Ζαχαροπλάστης
Αρχική Εκπαίδευση	Στην αρχή κάθε σαιζόν υπάρχει διήμερο σεμινάριο από τον F&B, Σεφ και εξωτερικούς συνεργάτες σε group κουζίνας, εστιατορίων κλπ. Χρησιμοποιείται το εκπαιδευτικό υλικό του ISO 9001-22000	Στην αρχή κάθε σαιζόν υπάρχει γρήγορη θεωρητική εκπαίδευση από τον Σεφ Χρησιμοποιείται το εκπαιδευτικό υλικό του ISO 9001-22000. Συνέχεια με πρακτική εκπαίδευση
Ενδιάμεση εκπαίδευση	Σε στοχευμένα γκρουπ με ειδικά θέματα. Την εκπαίδευση του ΕΦΕΤ την έχουν λάβει περίπου 50 άτομα. Γίνονται σεμινάρια οιογονωσίας κλπ	Στις εσωτερικές επιθεωρήσεις από τον σύμβουλο (2 φορές ανά σαιζόν) γίνεται δίωρη εκπαίδευση σε όλους τους εργαζόμενους
Μυοκτονία	Συνεργασία με 1 από τις 2 εταιρείες της Δωδεκανήσου. Έλεγχος 1 φορά τον μήνα, σημαντικές ελλείψεις μέχρι το 2008, κανονική ροή ελέγχων από το 2007	Συνεργασία με εταιρεία

Εντομοκτονία	Μυγοπαγίδες στους εσωτερικούς χώρους με συστηματικό άλλαγμα των επιφανειών	Ψεκασμός με ειδικό άοσμο αέριο που έχει περιορίσει κατά πολύ την ύπαρξη μυγών στην κουζίνα (ήταν χρονίζον πρόβλημα)
Εξοπλισμός Κουζίνας	Σύγχρονος για όλα τα σκεύη, συσκευές κλπ. Υπάρχει επάρκεια σε τεφλόν, ειδικευμένα μαχαίρια για κάθε εργασία κλπ	Υπάρχει και παλαιότερος εξοπλισμός που χρήζει αντικατάστασης, με πρόβλημα επάρκειας σε ορισμένες στιγμές
Εσωτερικές επιθεωρήσεις	2/ έτος από Σύμβουλο. Τα δύο ξενοδοχεία έχουν παρόμοια τεκμηρίωση	2/ έτος από Σύμβουλο. Τα δύο ξενοδοχεία έχουν παρόμοια τεκμηρίωση
Εξωτερικές επιθεωρήσεις	1/έτος από Φορέα Πιστοποίησης, 1/3-4 χρόνια από Δημόσια Υπηρεσία	1/έτος από Φορέα Πιστοποίησης, από Δημόσια Υπηρεσία έχει να γίνει εδώ και 10 χρόνια
Ιχνηλασιμότητα	Διατηρούνται οι ετικέτες όλων των τροφίμων που καταναλώνονται	Διατηρούνται οι ετικέτες όλων των τροφίμων που καταναλώνονται
Έλεγχος εισερχομένων	Συστηματικά για όλα τα τρόφιμα με μέτρηση και καταγραφή και της θερμοκρασίας	Συστηματικά για όλα τα τρόφιμα με μέτρηση και καταγραφή και της θερμοκρασίας
Ευρήματα στα εισερχόμενα	Ελάχιστα. Το μείζον πρόβλημα μέχρι το 2004 ήταν η ελλειπής κατάψυξη στα μεταφορικά μέσα. Το πρόβλημα έχει λυθεί	Ελάχιστα. Το μείζον πρόβλημα μέχρι το 2006 ήταν η ελλειπής κατάψυξη στα μεταφορικά μέσα. Το πρόβλημα έχει λυθεί
Συνθήκες αποθήκευσης	Κλειστή ξηρά αποθήκη, κλειδωμένα ψυγεία	Κλειστή αποθήκη, κλειδωμένα ψυγεία το βράδυ
Πιθανότητα αλληλοεπιμόλυνσης	Εξαιρετικά μικρή	Μικρή, λόγω και του "συνωστισμού" εργασιών στην ζεστή και κρύα κουζίνα
Αναλύσεις	2*3 νερών, 2*2 παγάκια, 2*3 επιφάνειες, 2*6 φαγητά, από διαπιστευμένο εργαστήριο που παίρνει τα δείγματα επί τόπου	1 σειρά, νερό, 3 φαγητά και 2 επιφάνειες τον χρόνο με αποστολή (υπό ψύξη) σε εργαστήριο στην Αθήνα
Αποκλίσεις στις αναλύσεις	Ελαφρά υπερχλωρωμένο νερό (σκοπίμα για να μην "ανέβει" το μικροβιακό φορτίο, και περίπου 10-15% των αναλύσεων να είναι πάνω από το επιθυμητό όριο, αλλά κάτω από το ανώτατο	Σε μία σειρά δειγματοληψίας υπήρχαν δείγματα εκτός ορίων. Το φαινόμενο εξηγήθηκε από την μη έγκαιρη αποστολή των δειγμάτων (έκαναν 24 ώρες μέχρι την παραλαβή τους από το εργαστήριο). Γενικά καλή εικόνα αποτελεσμάτων

## **Γ. Παρουσίαση Σ.Δ.Α.Τ Γ' επιχείρησης**

### **1. Όροι – Συντομογραφίες**

Για τις ανάγκες του παρόντος χρησιμοποιείται η βασική ορολογία, όπως εκφράζεται στο EN ISO 9001:2000 και το ISO 22000:2005. Χρησιμοποιούνται οι πιο κάτω συντομογραφίες.

Ε.ΔΠ.ΑΤ.: ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ε.Δ.Α.Τ.: ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σ.Δ.Π.: ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σ.Δ.Α.Τ.: ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ε.Δ.ΔΠ.ΑΤ.: ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ε.Δ.Δ.Α.Τ.: ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Π.Π.: ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Γ.Δ.: ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Υ.Δ.Π.: ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ HACCP

Σ. Π. : Συμβούλιο Ποιότητας (Ομάδα HACCP)

Υ.Πρ.: ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

Υ.Π.: ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Υ.Α.: ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

Τ.Υ.: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

### **2. Σύντομη περιγραφή της εταιρείας Γ**

Η εταιρεία Γ ιδρύθηκε στις αρχές του 1950 με σκοπό την εξαγωγή φρούτων σε Ευρωπαϊκές χώρες. Την εποχή του εμπορίου κλίρινγκ υπήρξε η μεγαλύτερη Ευρωπαϊκή εταιρεία εξαγωγών εσπεριδοειδών στη Σοβιετική Ένωση. Διαθέτει συσκευαστήρια φρούτων συνολικά σε 5 Νομούς της χώρας. Σήμερα δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και συσκευασία σταφυλιών και εσπεριδοειδών.

Το Σύστημα Διαχείρισης που εφαρμόζει η επιχείρηση καλύπτει τις απαιτήσεις του ISO 9001:2008, με πεδίο εφαρμογής την επεξεργασία και τυποποίηση φρούτων. Επίσης καλύπτει τις απαιτήσεις που αναφέρονται στη

διασφάλιση της δημόσιας υγείας, σύμφωνα με την Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία, το πρότυπο ISO 22000:2005 (Διεθνές πρότυπο HACCP) και τις απαιτήσεις του Codex Alimentarius. Τέλος, η εταιρεία είναι πιστοποιημένη και με το Πρότυπο BRC-Global Standard for Food Safety για την τυποποίηση σταφυλιού.

Εφόσον αναφέρονται συγκεκριμένα θέματα Ασφάλειας Τροφίμων, τότε θα αναφέρονται με τον κωδικό Σ.Δ.Α.Τ., υπονοώντας έγγραφα και εφαρμογές που αναφέρονται αποκλειστικά στην συμμόρφωση της επιχείρησης με το πρότυπο ISO 22000.

Τέλος ο όρος «παραγωγή» όταν αναφέρεται σε τρόφιμα υπονοεί κάθε είδους χειρισμό που γίνεται στο χώρο επεξεργασίας και τυποποίησης των εσπεριδοειδών και σταφυλιών, από την παραλαβή τους, τη διαλογή τους, την εφαρμογή μυκητοκτόνου ή SO<sub>2</sub>, μέχρι τον εγκιβωτισμό και κωδικοποίηση των περιεκτών, χαρτοκιβωτίων.

### **3. Τεκμηρίωση Συστήματος**

Η τεκμηρίωση του εφαρμοζόμενου Σ.ΔΠ.ΑΤ. χωρίζεται στα παρακάτω:

- **Εγχειρίδιο ( Ε.ΔΠ.ΑΤ. )**: Πρόκειται για το κύριο έγγραφο του Σ.Δ.Π.-Σ.Δ.Α.Τ. που περιλαμβάνει το αντικείμενο του συστήματος και αξιολόγηση οποιωνδήποτε εξαιρέσεων.
- **Διαδικασίες** : Περιλαμβάνονται όλες οι διαδικασίες που απαιτούνται από το Πρότυπο, αλλά και επιπλέον διαδικασίες πέραν των υποχρεωτικών. Κάθε Διαδικασία, ορίζει την σειρά ενεργειών που πρέπει να γίνουν για την υλοποίηση συγκεκριμένων απαιτήσεων. Κατανέμει αρμοδιότητες και ευθύνες σε αυτούς που ενεργούν. Παραδείγματα τηρούμενων διαδικασιών βλέπουμε παρακάτω:

*Δ.4 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ*

*Δ.6 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ*

*Δ.14 ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ & ΥΠΕΡΓΟΛΑΒΩΝ*

*Δ.17 ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ*

*Δ.31 ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ*

- **Οδηγίες Εργασίας:** Αποτελούν λεπτομερή καταγραφή συγκεκριμένων ενεργειών όπου και όταν απαιτείται, άμεσα ή έμμεσα σχετιζόμενων με το Σ.Δ.Π.-Σ.Δ.Α.Τ. Αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του και βρίσκονται αναρτημένες σε συγκεκριμένα μέρη της μονάδας, ή έχουν δοθεί με πρωτόκολλο παραλαβής-παράδοσης, σε συγκεκριμένους εργαζόμενους. Ο Υ.Δ.Π. είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη (σε συνεργασία με εξωτερικό σύμβουλο), αναθεώρηση, επικαιροποίηση, διανομή και απόσυρση των Οδηγιών Εργασίας . Παραδείγματα:

*1 ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*

*12 ΔΙΑΛΟΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ*

*20 ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΖΥΓΩΝ*

*7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΠΑΓΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*

*27 ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ*

- **Μελέτες – Έντυπα HACCP:** περιλαμβάνει την μελέτη HACCP, τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα και όλα τα απαραίτητα έντυπα και αρχεία.
- **Έντυπα – Αρχεία:** Για συλλογή, καταγραφή και αρχειοθέτηση στοιχείων. Παραδείγματα:

*E7 ΔΕΛΤΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Α' ΥΛΗΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ*

*E21 ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ*

*E22 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ*

- **Ηλεκτρονικά Αρχεία:** Για άμεση καταγραφή στοιχείων όπως διακριβώσεις, μ/β αναλύσεις, διορθωτικές ενέργειες κ.τ.λ
- **Εξωτερικά έγγραφα:** Περιλαμβάνει Διεθνή – Εθνικά Πρότυπα, νομοθεσία και άλλες πληροφορίες.

#### **4. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΔΠ-ΑΤ)**

Η επιχείρηση θεωρεί ότι η ασφάλεια του τροφίμου που παράγει από άποψη Βιολογικών, Χημικών, Φυσικών κινδύνων πρέπει να βρίσκεται στο κέντρο του



ενδιαφέροντος κάθε εργαζόμενου. Αποτελεί βασικό στόχο ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων και των παρεχόμενων από αυτή υπηρεσιών, δεδομένου ότι δεν νοείται ποιότητα προϊόντος αν αυτό δεν είναι ασφαλές για τον καταναλωτή. Η επίτευξη των προκαθορισμένων και μετρήσιμων στόχων περνά μέσα από την ικανοποίηση των πελατών της, τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών της και την κατάρτιση και ανάπτυξη του προσωπικού

Κάθε τμήμα έχει την αναλογούσα σε αυτό υπευθυνότητα σχετικά με την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων ή παρεχόμενων υπηρεσιών καθώς τα προϊόντα περικλείουν την ποιότητα που προέρχεται και από την ακρίβεια ενεργειών, προσώπων που δρουν κατά την παραγωγική διαδικασία, έλεγχο, τυποποίηση, αποθήκευση, μεταφορά και παράδοση στον πελάτη. Τα προϊόντα και οι παρεχόμενες υπηρεσίες ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών, δεδηλωμένες και συνεπαγόμενες.

Προκειμένου να επιτευχθεί η ασφάλεια της Δημόσιας Υγείας κατά την κατανάλωση των παραγόμενων από την επιχείρηση προϊόντων, ακολουθείται απαρέγκλιτα η ισχύουσα νομοθεσία, οι βασικές αρχές της ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP), οι αρχές της ορθής υγιεινής πρακτικής (GHP), οι 7 αρχές του HACCP, οι τυχούσες απαιτήσεις των πελατών που μπορεί να ικανοποιεί η επιχείρηση και η συμμόρφωση σε ευαισθησίες τυχόν ευαίσθητων ομάδων χρηστών. Όπου θεωρείται αναγκαίο τα προϊόντα της επιχείρησης μπορεί και να συνοδεύονται από οδηγίες χρήσης.

Η επιχείρηση εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 9001:2000 και Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO22000:2005. Η Διοίκηση δεσμεύεται να καλύπτει τις απαιτήσεις που αναφέρονται στη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας, σύμφωνα με την Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία, το πρότυπο ISO 22000:2005 και τις απαιτήσεις του Codex Alimentarius.

Το προσωπικό εκπαιδεύεται συνεχώς για να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις που αφορούν την ασφάλεια των τυποποιημένων φρούτων, στις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς και των πελατών, στη συνεχή βελτίωση της

αποτελεσματικότητας των εκτελούμενων διεργασιών και στους τρόπους επίτευξης των στόχων που θέτει η εταιρεία.

Οι στόχοι της επιχείρησης που αφορούν τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του υλοποιούμενου Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Π.) τίθενται, ελέγχονται και αναθεωρούνται κατ' έτος στο Συμβούλιο Ποιότητας - Ομάδα HACCP της επιχείρησης. Η πολιτική ποιότητας επανεξετάζεται και αν απαιτείται αναθεωρείται από το Συμβούλιο Ποιότητας.

Η επιχείρηση δεσμεύεται ώστε να παρέχει στα στελέχη της κάθε απαραίτητο μέσο για ενημέρωσή τους για τα νέα επιστημονικά δεδομένα, να γνωστοποιήσει την πολιτική ποιότητας σε όλο το προσωπικό και να παρέχει εκπαίδευση που απαιτείται ώστε να ανταποκρίνεται στις νέες κάθε φορά απαιτήσεις που αφορούν την ασφάλεια των τυποποιημένων φρούτων.

Η δέσμευση της επιχείρησης για τα ανωτέρω εκφράζεται με την πρακτική της ότι **κανένα μη ασφαλές προϊόν δεν δίδεται στην κατανάλωση** και ότι ακολουθούνται απαρέγκλιτα οι αποφάσεις του Συμβουλίου Ποιότητας και της Ομάδας HACCP.

Τέλος, η εταιρεία **έχει την απαίτηση από όλους να συμβάλλουν ενεργά στη διάθεση ασφαλών προϊόντων στην ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών** και στη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας των διεργασιών του Σ.Δ.Π.

## **5. Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ**

Το Ε.ΔΠ.ΑΤ. περιγράφει τον τρόπο που η επιχείρηση διασφαλίζει τη δημόσια υγεία αναφορικά με την κατανάλωση των προϊόντων της. Αυτό γίνεται μέσω της ανάλυσης κινδύνων σε όλες τις λειτουργίες της επεξεργασίας και τυποποίησης των εσπεριδοειδών και σταφυλιών, τον καθορισμό Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP's), αλλά και Λειτουργικών Σημείων Ελέγχου (ΛΣΕ), καθορισμό κρίσιμων ορίων για κάθε CCP, παρακολούθηση κρίσιμων σημείων, καθορισμό και

εφαρμογή Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων, καθορισμό διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών, τήρηση αρχείων, επιβεβαίωση του σχεδίου HACCP.

Όλες οι λειτουργίες που περιγράφονται σε αυτό έχουν σκοπό την πρόληψη βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που πιθανόν ελλοχεύουν κατά την αποθήκευση και επεξεργασία των τροφίμων. Όπου απαιτείται παραπέμπει στις τεκμηριωμένες Διαδικασίες και τα προαπαιτούμενα προγράμματα, που καθιερώνει το συγκεκριμένο Σ.Δ.Π.

Ο τρόπος που σχεδιάστηκε το Σ.Δ.Α.Τ. που εφαρμόζει η εταιρεία ικανοποιεί τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Το Σ.Δ.Α.Τ. πρέπει να αναπροσαρμόζεται στις εκάστοτε απαιτήσεις της νέας νομοθεσίας. Η συνοχή και η πληρότητα του εφαρμοζόμενου Σ.Δ.Α.Τ. δεν πρέπει να θίγεται από αλλαγές που μπορούν να γίνουν στην πορεία υλοποίησης για επικαιροποίησή του.

## **5.1. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ & ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**

Η εταιρεία ως Ανώνυμη υποχρεούται από το νόμο να έχει Διοικητικό Συμβούλιο, Πρόεδρο και Διευθύνοντα Σύμβουλο. Ανώτατο όργανο ιεραρχικά είναι το Διοικητικό Συμβούλιο που εξουσιοδοτεί τον Διευθύνοντα Σύμβουλο (Γενικό Διευθυντή) για την υλοποίηση των αποφάσεών του. Για την καλύτερη επίτευξη των σκοπών της και την αποτελεσματικότερη έκβαση των ενεργειών της η εταιρεία έχει την πιο κάτω οργάνωση (βλέπε οργανόγραμμα εταιρείας για πληρέστερη ενημέρωση).

1. Διοικητικό Συμβούλιο

2. Γενική Διεύθυνση

### **3. Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας – Συντονιστής HACCP:**

- Αναφέρεται στη Γενική Διεύθυνση. Είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση και λειτουργία του Σ.Δ.Π. σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων EN ISO 9001:2000 και ISO 22000:2005.

- Ενημερώνει γραπτά τη Γενική Διεύθυνση σχετικά με την πορεία του Σ.Δ.Π. όταν απαιτείται, και προτείνει, αν θεωρεί απαραίτητο, δράσεις βελτίωσης.
- Συντάσσει το Ε.Δ.Π., τις απαραίτητες διαδικασίες, τις οδηγίες εργασίας και όποιο άλλο έγγραφο του Σ.Δ.Π. απαιτείται σε συνεργασία με υπεύθυνους τμημάτων ή προς τούτο εξουσιοδοτημένους αντικαταστάτες τους.
- Σε συνεργασία με τον Υπ. Παραγωγής εντοπίζει και ερευνά ποιοτικά προβλήματα παρεχόμενων υπηρεσιών, διαδικασιών ή διεργασιών της Εταιρείας και πιθανά προβλήματα σχετικά με την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων. Εισηγείται και συντονίζει τις απαραίτητες ενέργειες για την επίλυσή τους.
- Εισηγείται στη Γενική Διεύθυνση, μέσω της Ομάδας HACCP, τροποποιήσεις ή επικαιροποιήσεις της πολιτικής ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, τις απαραίτητες οργανωτικές αλλαγές καθώς και τις ανάγκες που πρέπει να καλυφθούν του τμήματος που προϊστάται σε υλικά μέσα και ανθρώπινο δυναμικό.

Ο Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP μετέχει και οργανώνει τις εργασίες της Ομάδας HACCP, αξιολογεί τα αποτελέσματα παρακολούθησης και προτείνει διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες όταν οι τιμές ελεγχόμενων παραμέτρων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου βρίσκονται εκτός καθορισμένων ορίων. Ως προϊστάμενος του τμήματος διαχείρισης ποιότητας μεριμνά για:

- Συντονισμό εκτέλεσης προγράμματος εσωτερικών επιθεωρήσεων του Σ.Δ.Π. από εξωτερικό επιθεωρητή και υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών που δυνατόν να προκύψουν από αυτές. Ο ίδιος επιθεωρείται από εσωτερικό ή εξωτερικό επιθεωρητή.
- Συντονισμό εξωτερικών επιθεωρήσεων από εξωτερικούς επιθεωρητές.
- Συγκέντρωση, μελέτη και έλεγχο της απαραίτητης τεκμηρίωσης για απόδειξη συμμόρφωσης με τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και τις απαιτήσεις νόμων και κανονισμών.
- Σύνταξη, συντονισμό και εκτέλεση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων που σχετίζονται με το Σ.Δ.Π., σε συνεργασία με υπεύθυνους τμημάτων.
- Τήρηση αρχείου εργαζομένων και αρχείου εκπαίδευσης, όπου καταγράφεται η εκπαίδευση και κάθε τι που αφορά την εργασιακή απασχόληση.

Συμμετέχει σε:

- Επαφές με προμηθευτές σε συνεργασία με τον Υπ. Προμηθειών για διερεύνηση και λύση εμφανιζόμενων προβλημάτων ασφάλειας των παραλαμβανομένων προϊόντων.
- Επαφές με πελάτες σε συνεργασία με τον Υπ. Εμπορίας για διερεύνηση και λύση εμφανιζόμενων παραπόνων και προβλημάτων ποιότητας.

Εκτελεί:

- Προτάσεις, προγραμματισμό, συντονισμό, υλοποίηση, έλεγχο διορθωτικών ή προληπτικών ενεργειών που προκύπτουν για προβλήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων.

Διαμορφώνει:

- Τεχνικές προδιαγραφές και μεθόδους ελέγχου των εισερχομένων υλικών στην παραγωγική διαδικασία σε συνεργασία με τον Υπ. Παραγωγής.

Είναι υπεύθυνος για:

- Λήψη παραπόνων που σχετίζονται με θέματα ασφάλειας τροφίμων.
- Σύνταξη, απόσυρση, καταστροφή απαιτούμενων εντύπων ή εγγράφων του Σ.Δ.Π. Η διανομή τους γίνεται κατόπιν έγκρισης από τον Γ.Δ.
- Την τήρηση του αρχείου του Σ.Δ.Π.
- Αξιολόγηση προμηθευτών σε συνεργασία με τον Υπ. Προμηθειών. Τους προμηθευτές εγκρίνει ο Γ.Δ. μετά από εισήγηση του Υ.Δ.Π. και Υπ. Προμηθειών. Συντάσσει τον κατάλογο των εγκεκριμένων προμηθευτών.

Στον Υ.Δ.Π. αναφέρεται το προσωπικό που ανήκει στο τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας.

4. Υπεύθυνος Προώθησης και Εμπορίας Προϊόντων

5. Υπεύθυνος Παραγωγής

6. Τεχνικός Υπεύθυνος

7. Υπεύθυνος Προμηθειών

8. Υπεύθυνος Αποθήκης

## 9. Υπεύθυνος Ελέγχου Ποιότητας

### **10. Συμβούλιο Ποιότητας, Ομάδα HACCP:**

Πρόκειται για το Συμβούλιο αποτελούμενο από τα μέλη της Διοίκησης, τον Υ.Δ.Π. και τους υπευθύνους τμημάτων της επιχείρησης. Η ομάδα HACCP συγκροτείται για την ανάπτυξη, εγκατάσταση τήρηση και ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων. Η ομάδα HACCP από τη φύση της σύστασής της έχει γνώση και εμπειρία σχετικά με τα προϊόντα της εταιρείας, τις διαδικασίες που ακολουθούνται και τους κινδύνους που πιθανόν υπάρχουν εντός του συγκεκριμένου πεδίου εφαρμογής του HACCP. Οι αρμοδιότητες των μελών της ομάδας HACCP είναι:

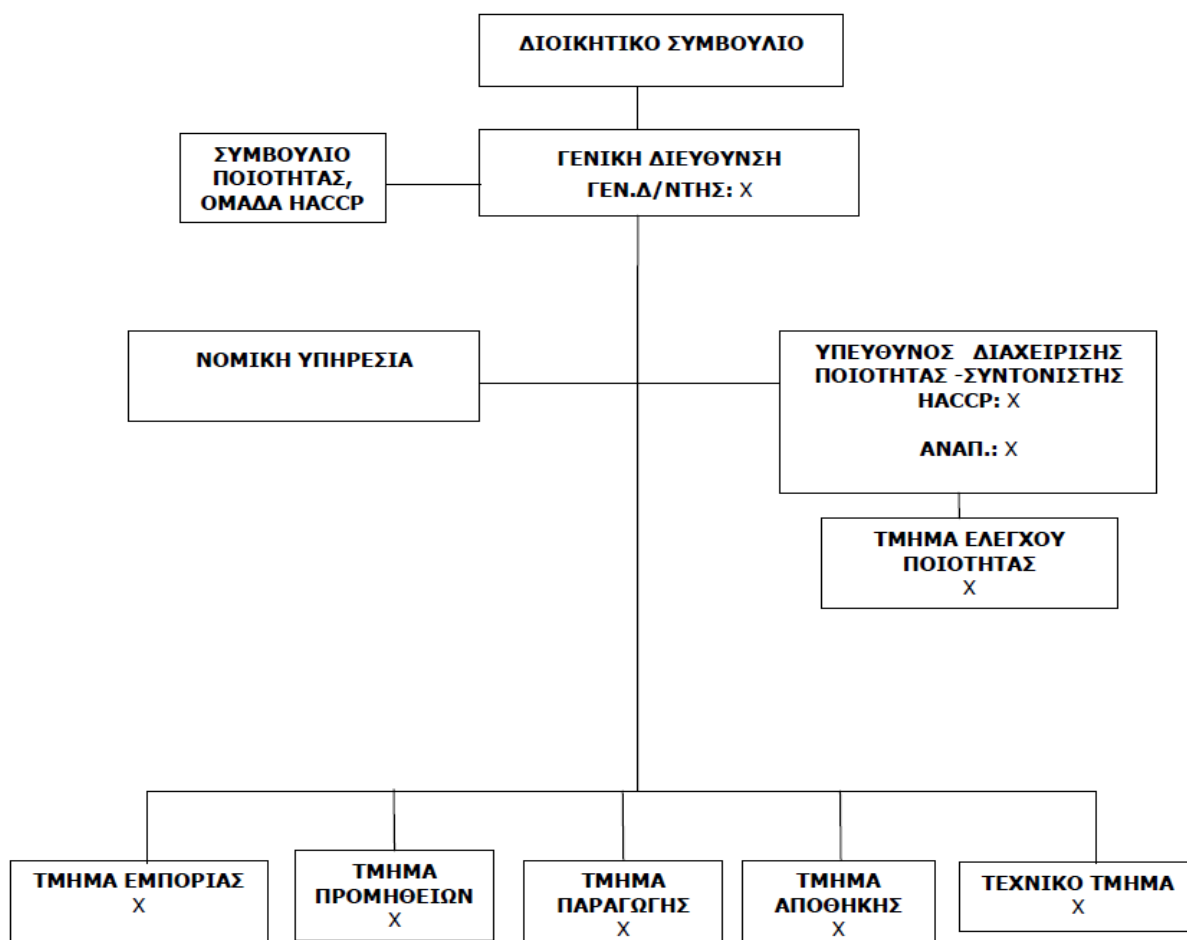
Αναγνώριση των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που εν δυνάμει απειλούν τα προϊόντα.

Παρακολούθηση των CCP's και συμπλήρωση των αντίστοιχων εντύπων.

Παρακολούθηση των Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και θέσπιση επί μέρους στόχων με σκοπό τη βελτίωση της επιχείρησης και την «θωράκισή» της έναντι πιθανών διατροφικών κινδύνων.

Η ανασκόπηση του Σ.Δ.Π. από τη Διοίκηση και το Συμβούλιο Ποιότητας (Ομάδα HACCP), ανασκοπεί κατ' έτος τουλάχιστον την αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου συστήματος ως προς τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.

## ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ



## 6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

### 6.1. ΓΕΝΙΚΑ

Η επιχείρηση σχεδιάζει τις διεργασίες και απαραίτητες Διαδικασίες που απαιτούνται για την υλοποίηση των παραγόμενων προϊόντων και παρεχόμενων υπηρεσιών. Ο συγκεκριμένος σχεδιασμός αποτελεί και το πρόγραμμα ποιότητας της εταιρείας για το συγκεκριμένο προϊόν ή διαδικασία που περιλαμβάνει:

- Προδιαγραφές παραγόμενου προϊόντος ή παρεχόμενης υπηρεσίας. Οι προδιαγραφές είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις των πελατών και εναρμονισμένες με τους στόχους ποιότητας της επιχείρησης.
- Μεθόδους δειγματοληψίας, ελέγχου και αξιολόγησης αποτελεσμάτων παρεχόμενων υπηρεσιών.

- Καταγραφή απαιτούμενων διεργασιών ή διαδικασιών. Καταγραφή, όταν και όπου απαιτούνται, απαραίτητων πόρων (υλικοτεχνική υποδομή, ανθρώπινο δυναμικό).
- Προαπαιτούμενα προγράμματα και σχέδιο HACCP. Το σχέδιο περιλαμβάνει μελέτη που ορίζει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP) και τα Λειτουργικά Σημεία Ελέγχου (ΛΣΕ).
- Συνθήκες υπό τις οποίες εκτελούνται οι ανωτέρω διεργασίες ή Διαδικασίες. Μέθοδοι και συχνότητα ελέγχου αυτών.
- Προδιαγραφές, μέθοδοι δειγματοληψίας, ελέγχου αξιολόγησης αποτελεσμάτων α', β' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων (αν υπάρχουν).
- Αρχεία που απαιτούνται για να αποδεικνύεται ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες και τα παραγόμενα προϊόντα ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών.

## **6.2. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Κατά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων, και πριν την πλήρη εφαρμογή του Σ.Δ.Α.Τ., η εταιρεία εξετάζει τα ακόλουθα:

- Την κατασκευή και χωροδιάταξη των εξωτερικών των κτιριακών εγκαταστάσεων (κύριων και βοηθητικών).
- Τη διάταξη των εσωτερικών των κτιρίων, ώστε να μειώνεται η πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης.
- Τη διάθεση απορριμμάτων και αποβλήτων, καθώς και τις αποχετεύσεις.
- Τα δίκτυα ατμού, νερού, ενέργειας.
- Τη διαχείριση των προμηθευόμενων πρώτων (εσπεριδοειδή, σταφύλια) και βοηθητικών υλών (Imazalil, κερί κλπ), των υλικών συσκευασίας (χαρτοκιβώτια, δίκτυ κλπ) και των τελικών προϊόντων (τυποποιημένα φρούτα).
- Τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.
- Τον καθαρισμό και την απολύμανση.
- Την απεντόμωση και τη μυοκτονία.
- Την προσωπική υγιεινή του προσωπικού που ασχολείται με τρόφιμα (GHP).

Όλα τα προαπαιτούμενα επαληθεύονται και τροποποιούνται κατάλληλα, όπου και όταν απαιτείται, τηρώντας αρχεία επαληθεύσεων και τροποποιήσεων. Παρακάτω παρουσιάζονται οι πίνακες με τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα



	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΑ	ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
<b>1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ – ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ – ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΑΠΟΘΗΚΗΣ</b>								
.1.	ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΩΡΩΝ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	Σύνολο προσωπικού- διοίκησης	Καθημερινώς		Οδηγίες Ασφάλειας	Πολιτική Ασφάλειας	Άμεση ειδοποίηση στελεχών	-
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ	Υπεύθυνος Παραγωγής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP ή Αναπληρωτής ή Εξωτερικός Σύμβουλος	Καθημερινώς - Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων		-	Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας - Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Δ.Α.Τ.	Συντήρηση του εξωτερικού των κτιρίων	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ – ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ	Υπεύθυνος Παραγωγής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP ή Αναπληρωτής ή Εξωτερικός Σύμβουλος	Καθημερινώς - Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων		-	Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας - Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Δ.Α.Τ.	Συντήρηση του εσωτερικού των κτιρίων	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	Συνεργείο Απεντόμωσης-Μυοκτονίας	Πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονιών		-	Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονιών	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.5.	ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ – ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Υπεύθυνος Αποθήκης	Καθημερινώς		ΟΕ.24 Αποθήκευση Α', Β' Υλών	Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας	Διαμόρφωση χώρου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.6.	ΧΩΡΙΣΤΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ – ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ	Υπεύθυνος Αποθήκης	Καθημερινώς		ΟΕ.24 Αποθήκευση Α', Β' Υλών	Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας	Διαμόρφωση χώρου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
<b>2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ</b>								
.1.	ΒΙΒΛΙΑΡΙΑ ΥΓΕΙΑΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP	Εβδομαδιαίως		-	Κατάσταση Προσωπικού (Ηλ. Έντυπο)	Ειδοποίηση προσωπικού για ανανέωση του βιβλιαρίου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων

.2.	ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Σε κάθε επίσκεψη μη αρμόδιου με την παραγωγή προσώπου		ΟΕ.31 Ενημέρωση επισκεπτών	-	-	-
.3.	ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΕΝΔΥΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς		ΟΕ5. Κανόνες Υγιεινής Προσωπικού ΟΕ4. Προσωπική Υγιεινή Προσωπικού	Ε36 Πρόγραμμα εκπαίδευσης	Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς		ΟΕ6. Πλύσιμο χεριών	-	-	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.5.	ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΜΟΝΙΜΟ & ΕΚΤΑΚΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP - Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς		ΟΕ5. Κανόνες Υγιεινής ΟΕ4. Προσωπική Υγιεινή Προσωπικού ΟΕ2. Γενικά καθήκοντα μόνιμου Προσωπικού ΟΕ3. Γενικά καθήκοντα εποχιακού Προσωπικού ΟΕ1.Γενικοί όροι εργασίας	Ε36 Πρόγραμμα εκπαίδευσης	Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού	-
<b>3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ-ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>								
.1.	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ– ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΟΥ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς		ΟΕ7. Καθαρισμός Επιφανειών, Πάγκων Εργασίας ΟΕ8. Καθαρισμός Χώρων, Μηχανημάτων	Πρόγραμμα καθαρισμού Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Τεχνικός Υπεύθυνος - Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς		ΟΔ17. Γενική Οδηγία Συντήρησης Μηχανημάτων, ΟΕ8. Καθαρισμός Χώρων, Μηχανημάτων	Πρόγραμμα Συντήρησης Εξοπλισμού, Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας	Επισκευή εξοπλισμού	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων

4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ – ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ								
.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΩΝ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Μηνιαίως	Πιστοποιητικά καταλληλότητας- swab tests	Πρακτικό χειρισμού ειδών καθαρισμού Τρόπος χρήσης επικίνδυνων ουσιών	-	Αλλαγή δραστηριότητας	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΛΙΠΑΝΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ	Τεχνικός Υπεύθυνος	Κάθε 6μηνο	Πιστοποιητικά καταλληλότητας	-	Πρόγραμμα Συντήρησης Εξοπλισμού	Αλλαγή λιπαντικού	-
.3.	ΝΕΡΟ	Γενικός Διευθυντής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP.	Ετησίως	Αναλύσεις Χ,Μ	-	Αποτελέσματα Αναλύσεων	Μέτρα για συμμόρφωση του νερού στις απαιτούμενες προδιαγραφές	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
5. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ								
.1.	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΑΠΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α' ΥΛΩΝ, ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Παραγωγής - Εξωτερικός Σύμβουλος	Ετησίως	-	ΟΕ.35 Χειρισμός παραγωγής από πιστοποιημένους προμηθευτές	Ηλ. Κατάλογος Εγκεκριμένων και Υπό Επιτήρηση Προμηθευτών και Υπεργολάβων	Διακοπή συνεργασίας με μη εγκεκριμένο για 2 χρόνια προμηθευτή	Αξιολόγηση διαδικασίας
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ	Υπεύθυνος Παραγωγής - Υ.Δ.Π.	Σε κάθε παραλαβή	-	ΟΕ.21 Παραλαβή υλικών	Ε15 Προβλήματα κατά την παραλαβή - Ε4 Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος - Ε7&Ε7Α Δελτίο ελέγχου Ποιότητας	Απόρριψη ακατάλληλης παρτίδας προϊόντος	Έλεγχος πιστοποιητικών α' υλών - Μακροσκοπικός Έλεγχος
.3.	ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ – ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Παραγωγής	Ανά 6μηνο	-	-	Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας Αποτελέσματα Αναλύσεων	Δεύτερη ή τρίτη δειγματοληψία πριν την απόφαση απόσυρσης του προϊόντος	Καθορισμένες με τον προμηθευτή μέθοδοι δειγματοληψίας
6. ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ								

.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς	-	ΟΕ5. Κανόνες Υγιεινής ΟΕ11. Διαλογή εσπεριδοειδών ΟΕ12. Διαλογή σταφυλιού ΟΕ16. Έλεγχος φυσικών κινδύνων ΟΕ14. Έλεγχος γυάλινων αντικειμένων ΟΕ15. Έλεγχος φαρμάκων & τραυμάτων	Ε4 Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος	Προσωπικό Παραγωγής κατάλληλα εκπαιδευμένο
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς	-	ΟΕ.13 Γενικός έλεγχος πριν την παραγωγή, ΟΕ.21 Παραλαβή υλικών	-	Ομαλή ροή προϊόντων	
.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP -Υπεύθυνος Παραγωγής	Κάθε 6μηνο	-	ΟΕ.20 Διακρίβωση Ζυγού, ΟΕ.19 Διακρίβωση Θερμομέτρου, ΟΕ.18 Διακρίβωση Μανομέτρου	Ηλ. Έντυπο Ελέγχου Εξοπλισμού Μετρήσεων - Ε8 Δελτίο Ελέγχου διαρκούς διαδικασίας τυποποίησης	Παύση χρήσης ακατάλληλου οργάνου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Υπεύθυνος Παραγωγής	Καθημερινώς	-	ΟΕ.27 Έλεγχος τελικού προϊόντος	Ε9&Ε9Α Έλεγχοι τελικού προϊόντος -Ε9Β&Ε9Γ Έλεγχος Αυτοδιατήρησης - Αποτελέσματα αναλύσεων	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος	Επιβεβαίωση αποτελεσματικότητας ελέγχου των CCP και σημείων ελέγχου
<b>7. ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ</b>								
.1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΗΣΗΣ-ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP	Καθημερινώς	Αναλύσεις	-	Αποτελέσματα Αναλύσεων	Αντικατάσταση ακατάλληλου υλικού με νέο που να πληρεί τις προδιαγραφές	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	Υπεύθυνος Αποθήκης	Καθημερινώς	-	ΟΕ.24 Αποθήκευση Α',Β' Υλών ΟΕ.23 Εργασίες στοιβαξης υλικών-αποθήκευσης	Ε5 Δελτίο Ελέγχου Καθαριότητας	Απόρριψη ακατάλληλου προϊόντος, Λήψη μέτρων για ορθή αποθήκευση	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων

.3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΓΕΙΩΝ	Υπεύθυνος Αποθήκης	Καθημερινώς	Θερμόμετρο ακίδας	-	E9B, E9Γ Δελτίο Ελέγχου Αυτοδιατήρησης	Ρύθμιση θερμοκρασίας, μη χρήση ψυκτικού θαλάμου	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
.4.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	Υπεύθυνος Αποθήκης	Καθημερινώς	Θερμόμετρο ακίδας	-	E9B, E9Γ Δελτίο Ελέγχου Αυτοδιατήρησης	Ρύθμιση θερμοκρασίας με ψυκτικά μηχανήματα	Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαδικασίας μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων
<b>8. ΛΟΙΠΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ</b>								
.1.	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ	Γενικός Διευθυντής - Υ.Δ.Π. – Συντονιστής HACCP	Καθημερινώς	-	-	E50 Επικαιροποίηση Νομοθεσίας - Αρχεία Νομοθεσίας	Τροποποίηση Σ.Δ.Α.Τ. ανάλογα με τις μεταβολές στη Νομοθεσία	

## 7. Στοιχεία μελέτης HACCP ( Σταφύλια & Πορτοκάλια )

Η επιχείρηση διαθέτει τεκμηριωμένα σχέδια HACCP, χωριστό για την συσκευασία σταφυλιών και την συσκευασία πορτοκαλιών. Παρακάτω περιγράφονται αναλυτικά τα κυριότερα σημεία του σχεδίου HACCP για τα σταφύλια και κάποιες συμπληρωματικές πληροφορίες για την συσκευασία των πορτοκαλιών.

### 7.1. Χαρακτηριστικά Προϊόντων

<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ</b>	
<b>ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Καρποί διαφόρων ποικιλιών (επιτραπέζια, ένσπερμα, άσπερμα, Thomson Seedless), των οποίων το εδώδιμο μέρος περιβάλλεται από λείο επιδερμικό ιστό που προστατεύει τον καρπό από φυσικές, χημικές και βιολογικές φθορές. Φέρει ή όχι σπόρους.
<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε πλαστικά σακουλάκια, επισυσκευασμένα εντός χαρτοκιβωτίων 4,5 - 5 kg.</li> <li>• Σε πλαστικά σακουλάκια επισυσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια 8 kg.</li> <li>• Σε πλαστικά σακουλάκια ή κυπελλάκια, επισυσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια 5 kg και 10 kg.</li> <li>• Απ' ευθείας σε χαρτοκιβώτια 10 κιλών. Άπαντα τα χαρτοκιβώτια παλετοποιούνται.</li> </ul>
<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΣΤΕΙ</b>	Το χαρτοκιβώτιο επισυσκευασίας μπορεί να φέρει φύλλο που περιέχει Μεταμπισουλφίτ ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) σε κατάλληλη επιτρεπόμενη ποσότητα.
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	Σε ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία 2-5°C.
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Τα ένσπερμα ή άσπερμα σταφύλια μπορούν να μείνουν αποθηκευμένα ή/και να διακινούνται σε θερμοκρασία 2-5°C έως και τρεις μήνες, ενώ τα επιτραπέζια και τα ποικιλίας Thomson Seedless έως και δύο μήνες σε θερμοκρασία 0-5°C.
<b>ΠΙΘΑΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ</b>	Έμποροι φρούτων, εισαγωγείς φρούτων σε διάφορες χώρες. Αλυσίδες super markets και γενικά κάθε σημείο πώλησης σταφυλιών.
<b>ΧΡΗΣΕΙΣ</b>	Οι ρόγες του σταφυλιού που αποτελούν το εδώδιμο μέρος του, καταναλώνονται άμεσα ως φρούτο. Οι ρόγες χρησιμοποιούνται για παρασκευή χυμού (αποχωριζόμενες από περίβλημα και σπόρους, αν φέρει) φρουτοσαλάτας, γλυκού, κομπόστας και διάφορων άλλων σκευασμάτων της ζαχαροπλαστικής (φέροντας το εξωτερικό περίβλημα).
<b>Συνθήκες μεταφοράς</b>	Το τυποποιημένο προϊόν μεταφέρεται με: <ul style="list-style-type: none"> <li>• πλοία - ψυγεία με θερμοκρασία 2-5°C</li> <li>• αυτοκίνητα - ψυγεία με θερμοκρασία 2-5°C</li> <li>• container - ψυγείο με θερμοκρασία 2-5°C</li> <li>• βαγόνια τρένου-ψυγεία με θερμοκρασία 2-5°C</li> <li>• αεροπλάνα - ψυγεία με θερμοκρασία 2-5°C</li> </ul>
<b>ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΕΩΣ</b>	Για οποιαδήποτε χρήση το τσαμπί με τις ρόγες εξέρχεται από το σακουλάκι, πλένεται, ξεβγάζεται πολύ καλά για αποβολή υπολειμμάτων και στην συνέχεια οι ρόγες με ή χωρίς το περίβλημα τους καταναλώνονται ή χρησιμοποιούνται για όσα αναφέραμε στην παράγραφο "χρήσεις" .
<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ</b>	Στο πιστοποιητικό ποιότητας αναγράφεται "πριν από οποιαδήποτε χρήση, οι ρόγες πρέπει να πλυθούν καλά με απορρυπαντικό κουζίνας και να ξεπλυθούν με άφθονο πόσιμο νερό γι' απομάκρυνση υπολειμμάτων απορρυπαντικού" .

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ Α', Β' ΥΛΩΝ, ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ & ΓΕΝΙΚΑ ΥΛΩΝ ΠΟΥ  
ΑΠΑΡΤΙΖΟΥΝ Ή ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ  
ΤΡΟΦΙΜΟ.**

<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ</b>			
<b>Πρώτες ύλες</b>	<b>Βοηθητικές ύλες</b>	<b>Υλικά συσκευασίας</b>	<b>Διάφορα υλικά</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σταφύλια διαφόρων ποικιλιών <b>(επιτραπέζια, ένσπερμα ή άσπερμα, ποικιλίας Thomson Seedless)</b> (ΒΧΦ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φύλλα που περιέχουν μεταμπισουλφίτ (Χ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πλαστικά σακουλάκια (ΒΧΦ)</li> <li>• Πλαστικά κύπελλα (ΒΧΦ)</li> <li>• Δίχτυ περιτυλίγματος κυπέλλου (ΒΧΦ)</li> <li>• Χαρτί επαφής (ΒΧΦ)</li> <li>• Χαρτοκιβώτια (ΒΧΦ)</li> <li>• Παλέτες</li> <li>• Γωνιές</li> <li>• Τσέρκια</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απορρυπαντικά (Χ)</li> <li>• Νερό (ΒΧΦ)</li> <li>• Απολυμαντικά χώρου (Χ)</li> <li>• Πλαστικά κιβώτια (ΒΧΦ)</li> </ul>

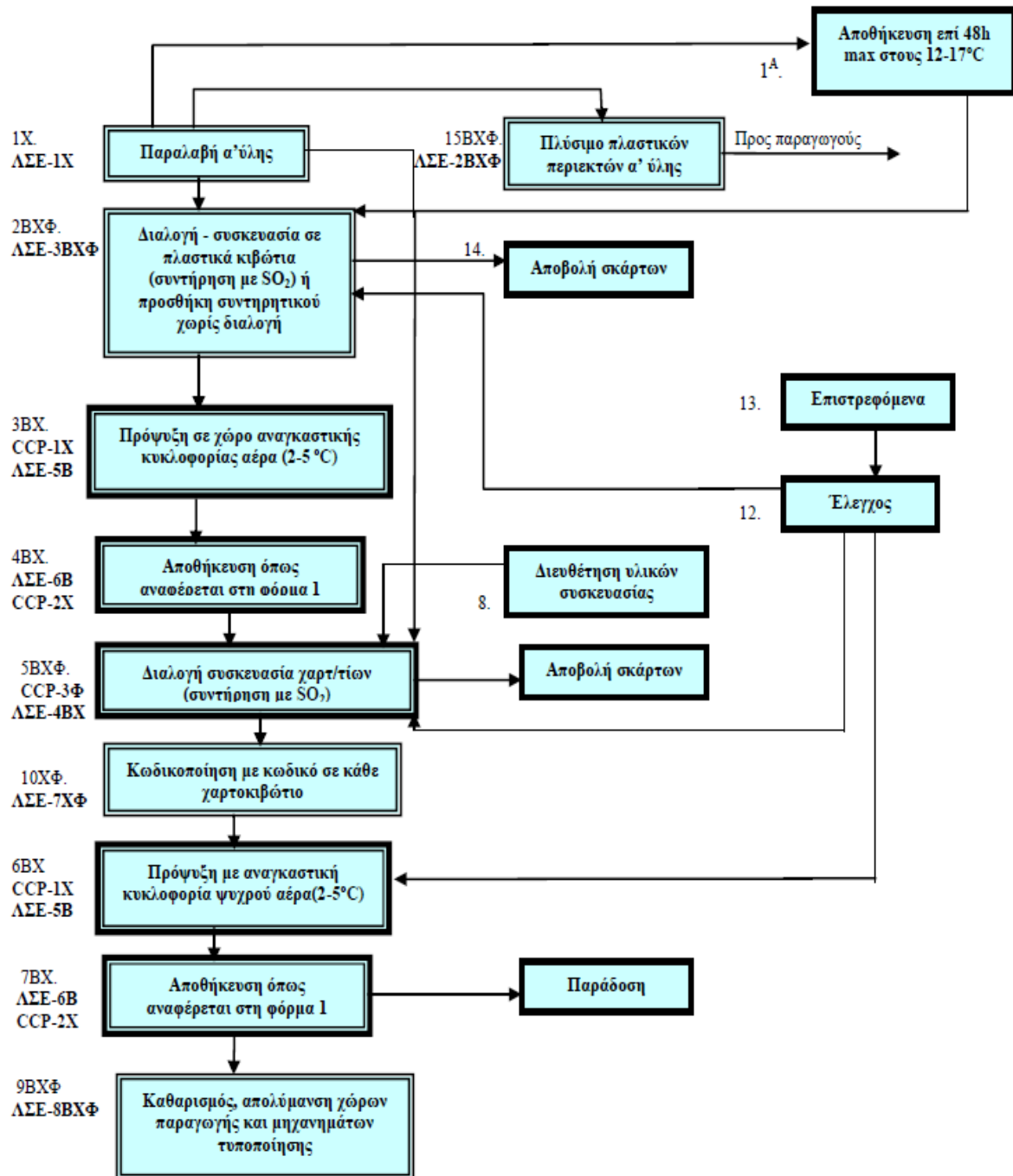
<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ</b>	
<b>ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Καρποί διαφόρων ποικιλιών ( <b>Valencia, «ΚΟΙΝΟ», Saloustiana, Navelina, Washington Navel και Σαγκουίνια</b> ) των οποίων το εδώδιμο μέρος περιβάλλεται από σπογγώδες ιστό (Albedo), που με την σειρά του φέρει εξωτερική πορτοκαλί στοιβάδα (Flavedo) γεμάτη με λυσιγενή δοχεία που περιέχουν το αιθέριο έλαιο των καρπών. Το εδώδιμο μέρος αποτελείται από segments (καρπόφυλλα) που φέρουν στο εσωτερικό τους σάκους χυμού (PH< 4) και λίγους σπόρους (οι οποίοι απομακρύνονται κατά την κατανάλωση των καρπών). Η εξωτερική μη εδώδιμη φλούδα προστατεύει από φυσικούς, χημικούς, βιολογικούς κινδύνους το εσωτερικό φαγώσιμο μέρος.
<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ</b>	Σε χαρτοκιβώτια 15 kg περίπου. Σε πλαστικές τσάντες 2-3 kg επισυσκευασμένες σε χαρτοκιβώτια. Σε δυχτάκια 0,5-5 kg επισυσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια. Σε ξυλοκιβώτια 15-20 kg. Άπαντα τα κιβώτια παλετοποιούνται.
<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΣΤΕΙ</b>	Αν απαιτείται αποπρασινισμός για βελτίωση χρώματος στις κατωτέρω συνθήκες: Θερμοκρασία 20-27°C, αιθυλένιο 1-5 ppm, επαρκής κυκλοφορία αέρα, συνεχής εισαγωγή αέρα, καλός εξαερισμός, χρόνος 24 - 72h. Επικάλυψη της εξωτερικής επιφάνειας Flavedo με κατάλληλη ποσότητα κεριού και μυκητοκτόνου.
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	Αποθηκεύονται σε συνθήκες περιβάλλοντος στους χώρους του τυποποιητή ή του αγοραστή σε σκιερό, δροσερό και υγιεινό μέρος. Σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 3- 5°C.

<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Τρεις μήνες αποθηκευμένα - συντηρημένα σε ψυγεία. Έξι εβδομάδες αποθηκευμένα σε δροσερό, σκιερό και υγιεινό περιβάλλον.
<b>ΠΙΘΑΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ</b>	Έμποροι φρούτων, εισαγωγείς φρούτων σε διάφορες Ευρωπαϊκές χώρες.
<b>ΧΡΗΣΕΙΣ</b>	Ως φρούτο τρώγεται το εσωτερικό τμήμα του καρπού αφού απομακρυνθούν flavedo και albedo με κατάλληλο όργανο. Χρησιμοποιείται για παρασκευή χυμού. Ο καρπός χωρίς φλούδα χρησιμοποιείται στην παραγωγή φρουτοσαλάτας. Φλούδα και ενδοκάρπιο συμβάλλουν στην παραγωγή μαρμελάδων. Η φλούδα χρησιμοποιείται για παραγωγή γλυκών στην ζαχαροπλαστική (κέικ, κουλουράκια κ.λ.π.).
<b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ</b>	Το τυποποιημένο προϊόν μεταφέρεται με: <ul style="list-style-type: none"> <li>• πλοίο σε κοινό περιβάλλον με καλό εξαερισμό, υγιεινές συνθήκες και απουσία οσμών ή πλοίο - ψυγείο με θερμοκρασία 4- 5° C</li> <li>• αυτοκίνητα σε κοινό φορτηγό ή αυτοκίνητο - ψυγείο με θερμοκρασία 4-5°C</li> <li>• container - ψυγείο με θερμοκρασία 4- 5° C</li> <li>• βαγόνια τρένου κοινά ή ψυγεία με θερμοκρασία 4- 5° C</li> <li>• αεροπλάνα σε κοινό περιβάλλον</li> </ul>
<b>ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΕΩΣ</b>	Η κατανάλωση του εσωτερικού εδώδιμου μέρους του πορτοκαλιού απαιτεί απομάκρυνση flavedo & albedo (φλούδα) με κατάλληλο όργανο (μαχαίρι) καθώς και των περιεχομένων σπόρων. Η χρήση της φλούδας για παρασκευή διαφόρων εδώδιμων σκευασμάτων απαιτεί καλό πλύσιμο πριν την χρήση με απορρυπαντικό και καλό ξέβγαλμα για απομάκρυνση υπολειμμάτων απορρυπαντικού.
<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ</b>	Στο πιστοποιητικό ποιότητας αναγράφεται «οποιαδήποτε επαφή ή συμμετοχή της φλούδας του πορτοκαλιού σε φαγώσιμα σκευάσματα απαιτεί καλό πλύσιμο του καρπού με απορρυπαντικό κουζίνας και καλό ξέβγαλμα για απομάκρυνση υπολειμμάτων».



## 7.2. Διάγραμμα ροής

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ



## 7.3) Αναγνώριση κινδύνων

### 7.3.1. Βιολογικοί κίνδυνοι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ/ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ/ ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΛΠ.	
Αναγνωρισμένοι ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
Καρπός χτυπημένος, σάπιος με μικροβιακό φορτίο M,Z,B.	Συμφωνητικά με παραγωγούς όπου είναι δυνατόν για συμμόρφωση με προδιαγραφές. Έλεγχος, απομάκρυνση φρούτων που έχουν υποστεί βλάβη από διαλογή.
Πλαστικά σακουλάκια M,Z,B	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές, GMP.
Πλαστικά κυπελλάκια M,Z, B	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές, GMP.
Δίχτυ περιτυλίγματος κυπέλλου M,Z,B	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές, GMP.
Χαρτί επαφής M,Z,B	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές, GMP.
Χαρτοκιβώτια M,Z,B	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές, GMP.
Νερό M,Z,B	Πόσιμο νερό, GMP
Πλαστικά κιβώτια	GMP
<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	
(2) Διαλογή. Ατελής απομάκρυνση σάπιων, χτυπημένων καρπών, κ.λ.π. Χαμηλό ποσό SO <sub>2</sub> Σάπισμα	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-3ΒΧΦ</b> Ικανός αριθμός διαλογέων απομακρύνει σάπια, χτυπημένα. Έλεγχος, καταγραφή ποσότητας συντηρητικού. Συμπλήρωση φύλλου ελέγχου
(3), (6) Πρόψυξη. Ατελής θερμοκρασία καρπού μεγαλύτερη των 7°C. Σάπισμα στον περιέκτη	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-5B</b> Έλεγχος θερμοκρασίας.
(5) Διαλογή. Συσκευασία. Ατελής διαλογή. Σάπιες ή σπασμένες ρόγες μολυσμένες, μη αφαιρούμενες επιμολύνουν τις υγιείς. Σάπισμα στον τελικό περιέκτη	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-4ΒΧ</b> Ικανός αριθμός διαλογέων απομακρύνει σάπια, χτυπημένα. Έλεγχος, καταγραφή ποσότητας συντηρητικού. Συμπλήρωση φύλλου ελέγχου
(4), (7). Υψηλή θερμοκρασία αποθήκευσης. Ανάπτυξη μικροοργανισμών, σάπισμα	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-6B</b> Αποθηκευτικοί χώροι στεγασμένοι, δροσεροί και σκιεροί. Καταγραφή θερμοκρασίας ψυγείου αν απαιτείται. Εκτέλεση του προγράμματος καθαρισμού στους αποθηκευτικούς χώρους. GMP. Σημείο ελέγχου ποιότητας
(9) Ατελής καθαρισμός, απολύμανση. Επιμόλυνση καρπών από αναπτυχθείσες εστίες στα μηχανήματα συσκευασίας. Σάπισμα	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-8ΒΧΦ</b> Εκτέλεση προγράμματος καθαρισμού απολύμανσης χώρων. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος πριν την παραγωγή. GMP
(15) Πλαστικοί περιέκτες α' ύλης μολυσμένοι από παθογόνα μικρόβια	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-2ΒΧΦ</b> Πλύσιμο περιεκτών, GMP

### 7.3.2. Χημικοί κίνδυνοι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ / ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ / ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΛΠ.	
Αναγνωρισμένοι ΧΗΜΙΚΟΙ κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
Υπολείμματα φυτοφαρμάκων στον καρπό	Συμφωνητικά με παραγωγούς όπου είναι δυνατόν για συμμόρφωση με κανόνες ορθής καλλιεργητικής πρακτικής. Βλέπε φόρμα 9.
Ξένες προσμειξεις στο Μεταμπισουλφίτ. Εσφαλμένη, αναγραφόμενη περιεκτικότητα	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές.
Τοξικά απολυμαντικά χώρου	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Ξένες προσμειξεις στο SO <sub>2</sub>	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές.
Μονομερή - ολιγομερή από πλαστικά σακουλάκια	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Μονομερή - ολιγομερή από πλαστικά κυπελλάκια	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Μονομερή - ολιγομερή από δίχτυ περιτυλίγματος κυπέλλου	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Ακατάλληλα επεξεργασμένο χαρτί επαφής. Υπολείμματα ακατάλληλων ουσιών	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Ακατάλληλα επεξεργασμένο χαρτί χαρτοκιβωτίων. Υπολείμματα ακατάλληλων ουσιών	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Ξένες προσμειξεις σε απορρυπαντικό	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
Χημικά μολυσμένο νερό	Πόσιμο νερό GMP.
Πλαστικά κιβώτια	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή.
<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	
(1) Παραλαβή προϊόντος	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-1Χ</b> Δήλωση από τους προμηθευτές περί ακολουθίας ορθής καλλιεργητικής πρακτικής α' ύλης. Πιστοποιητικά καλλιεργητών.
(2), (5). Διαλογή συσκευασίας. Υψηλά ποσά SO <sub>2</sub> πάνω από επιτρεπόμενα όρια	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-3&amp;4ΒΧ</b> Ποσότητα συντηρητικού στα συσκευασμένα σταφύλια μέχρι 10 ppm σύμφωνα με Οδηγία 89/2003. Περιοδικές αναλύσεις στη διάρκεια της σαιζόν. Όπου υπάρχει υπέρβαση των επιτρεπόμενων ορίων, σήμανση αλλεργιογόνου στις συσκευασίες του προϊόντος.
(10) Κωδικοποίηση. Μη ελεγχόμενοι, χημικοί κίνδυνοι ή πλημμελώς ηλεγμένοι οδηγούν σε ανάκληση παρτίδας	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-7ΧΦ</b> Πιστοποιητικό χρήσης μελάνης από προμηθευτή.
(3), (6) Υψηλή θερμοκρασία καρπού ελευθερώνει ποσά συντηρητικού πάνω από επιτρεπτά όρια .	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-1Χ</b> Έλεγχος θερμοκρασίας ψυχρού αέρα, καρπού.
(4) (7) Υψηλή θερμοκρασία ελευθερώνει ποσά συντηρητικού μεγαλύτερα από τα επιτρεπόμενα	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-2Χ</b> Έλεγχος θερμοκρασίας αποθήκευσης
(9) Ατελής καθαρισμός, απολύμανση. Χημικός κίνδυνος για τους καρπούς από ατελή απομάκρυνσή καθαριστικών. Επιμόλυνση	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-8ΒΧΦ</b> Εκτέλεση και έλεγχος προγράμματος καθαρισμού απολύμανσης χώρων & εξοπλισμού. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος πριν την παραγωγή. GMP

<b>(15) Υπολείμματα καθαριστικών σε πλαστικούς περιέκτες α' ύλης</b>	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-2ΒΧΦ</b> Έλεγχος καθαριότητας. Πλύσιμο περιεκτών, GMP
<b>Γ. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ</b>	
Σύμφωνα με την Οδηγία 89/2003 ΕΕ, τα κύρια αλλεργιογόνα συστατικά, είναι τα ακόλουθα:	
<b>Συστατικά που αναφέρονται στο άρθρο 6, παράγραφοι 3α,10 και 11</b>	
1. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut, ή οι υβριδικές τους ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά.	
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.	
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.	
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.	
5. Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.	
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια.	
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).	
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα ( <i>Amygdalus communis</i> L.), φουντούκια ( <i>Corylus avellana</i> ), καρύδια ( <i>Juglans regia</i> ), καρύδια ανακαρδιωδών ( <i>Anacardium occidentale</i> ), καρύδια πεκάν [ <i>Caryllinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], καρύδια Βραζιλίας ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), φυστίκια ( <i>Pistacia vera</i> ), καρποί μακαδαμίας και καρύδια Κουίνσλαντ ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω.	
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο.	
10. Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα.	
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού	
12. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/lit εκπεφρασμένο ως SO <sub>2</sub> .	

### 7.3.3. Φυσικοί κίνδυνοι

<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΜΕ ΠΡΩΤΕΣ, ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ/ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ/ ΡΟΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΛΠ.</b>	
Αναγνωρισμένοι <b>ΦΥΣΙΚΟΙ</b> κίνδυνοι	Ελέγχονται
<b>A. ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ</b>	
<b>Ξένα σώματα έχουν παρεισφρήσει στις ρόγες του σταφυλιού</b>	Έλεγχος κοπής. Έλεγχος σταφυλιών από εργάτριες πριν την τυποποίηση
<b>Ξένα σώματα στα πλαστικά σακουλάκια</b>	Συμφωνία με προδιαγραφές. Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή GMP
<b>Ξένα σώματα στα πλαστικά κυπελλάκια</b>	Συμφωνία με προδιαγραφές. Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή GMP
<b>Ξένα σώματα στο δίκτυο περιτυλίγματος κυπέλλου</b>	Συμφωνία με προδιαγραφές. Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή GMP
<b>Ξένα σώματα στο χαρτί επαφής</b>	Συμφωνία με προδιαγραφές. Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή GMP
<b>Ξένα σώματα στα χαρτοκιβώτια</b>	Συμφωνία με προδιαγραφές. Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή GMP
<b>Πλαστικά κιβώτια</b>	GMP
<b>B. ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ</b>	

<b>(2) Ατελής απομάκρυνση ξένων σωμάτων.</b>	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-3ΒΧΦ</b> Ίκανός αριθμός διαλογέων απομακρύνει ξένα σώματα. Συμπλήρωση φύλλου ελέγχου
<b>(5) Διαλογή. Ατελής απομάκρυνση ξένων σωμάτων</b>	<b>ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ -CCP-3Φ</b> Έλεγχος τελικού προϊόντος για ξένα σώματα. Καταγραφή αποτελεσμάτων σε φύλλο ελέγχου
<b>(10) Κωδικοποίηση. Φυσικοί κίνδυνοι, μη προβλεπόμενοι, μη ελεγχόμενοι ή πλημμελώς ελεγχθέντες οδηγούν σε ανάκληση παρτίδας.</b>	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-7ΧΦ</b> Έλεγχος τελικού προϊόντος
<b>(9) Παρουσία ξένων σωμάτων από ατελή καθαρισμό, απολύμανση. Επιμόλυνση</b>	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-8ΒΧΦ</b> Εκτέλεση και έλεγχος προγράμματος καθαρισμού απολύμανσης χώρων & εξοπλισμού. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος πριν την παραγωγή. GMP
<b>(15) Πλαστικοί περιέκτες α' ύλης πιθανόν να περιέχουν ξένα σώματα.</b>	<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ –ΛΣΕ-2ΒΧΦ</b> Έλεγχος καθαριότητας. Πλύσιμο περιεκτών, GMP

## 7.4. ΑΝΑΛΥΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

	Είδος - Περιγραφή κινδύνου	Πιθανός Κίνδυνος/ Πρόβλημα	F	S	L	R	Αντιμετώπιση	Σημεία / Οδηγίες Διαχείρισης	F	S	L	R	ΔR
<b>A. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
A1	Φ - Γυαλιά στο τελάρο με σταφύλια κατά τη συγκομιδή	Μεγάλα τεμάχια μπορούν να τραυματίσουν το προσωπικό / διαφύγουν στον έλεγχο, μικρότερα να "κολλήσουν" στο τελικό προϊόν	4	50	0,5	<b>100</b>	Αποφυγή χρήσης όλων των μορφών γυαλιού, ιδιαίτερα στο συνεργείο συγκομιδής	Έλεγχος από τον προϊστάμενο συνεργείου, αποφυγή χρήσης γυάλινων ποτηριών, μπουκαλιών, απόρριψη ποσότητας αν σπάσει γυάλινο αντικείμενο	4	50	0,2	<b>40</b>	<b>60</b>
A2	Φ - Υπολείμματα μετάλλων στο τελάρο κατά τη συγκομιδή	Ο ίδιος ως άνω κίνδυνος	4	50	0,5	<b>100</b>	Αποφυγή χρήσης μεταλλικών αντικειμένων, κονσερβών, κουτιών αναψυκτικών κλπ	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου	4	50	0,2	<b>40</b>	<b>60</b>
A3	Φ - Πλαστικά ή άλλα υλικά στο τελάρο κατά τη συγκομιδή	Ο ίδιος ως άνω κίνδυνος	4	50	0,4	<b>80</b>	Απομάκρυνση σπασμένων τελάρων, αποφυγή χρήσης άλλων πλαστικών τεμαχίων	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου, πλύσιμο τελάρων στο συσκευαστήριο	4	50	0,2	<b>40</b>	<b>40</b>
A4	Φ-B - Χώματα και άλλοι κίνδυνοι από το αμπέλι κατά τον τρύγο	Επιμόλυνση του προϊόντος με λοιπούς φυσικούς, ή μικροβιακή επιμόλυνση	8	10	1,0	<b>80</b>	Κοπή καθαρών τσαμπιών, προσοχή να μην πέφτουν στο έδαφος	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου	6	10	0,7	<b>42</b>	<b>38</b>
A5	B- Επιμόλυνση από τον άνθρωπο κατά τον τρύγο	Ασθένειες από τον άνθρωπο που μεταφέρονται στο προϊόν	6	30	0,5	<b>90</b>	Ιατρικός έλεγχος στο προσωπικό, κάλυψη τραυμάτων	Μελλοντικά βιβλιάρια Υγείας	5	30	0,3	<b>45</b>	<b>45</b>
A6	B- Ακαθαρσίες τρωκτικών/πουλιών στο αμπέλι κατά τον τρύγο	Μολυσματικές ασθένειες που μπορούν να μεταφερθούν στο προϊόν	6	30	0,7	<b>126</b>	"Θωρακισμός" κατά το δυνατόν του αμπελιού, σε συνεργασία με τον γεωπόνο	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου, για απόρριψη "ύποπτων" τσαμπιών	6	30	0,4	<b>72</b>	<b>54</b>
A7	Φ-B - Επιμόλυνση κατά την προσωρινή αποθήκευση & μεταφορά	Επιμόλυνση από βρώμικα τελάρια	6	20	0,5	<b>60</b>	Απομάκρυνση λερωμένων τελάρων,	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου, πλύσιμο τελάρων στο συσκευαστήριο	6	20	0,3	<b>36</b>	<b>24</b>
A8	X- Απαγορευμένα Φ/Π στο σταφύλι	Παρουσία απαγορευμένων ενώσεων ή/και ενώσεων σε συγκεντρώσεις άνω του επιτρεπόμενου	4	50	0,4	<b>80</b>	Πιστοποίηση προμηθευτών (ισχύει και για τους ανωτέρω κινδύνους), μέτρηση δείγματος ανά προμηθευτή σε αναγνωρισμένο εργαστήριο	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 5.3</b> Έλεγχος, διαχωρισμός γραμμών παραγωγής, δειγματοληψία στο εργαστήριο από συντονιστή HACCP	2	50	0,2	<b>20</b>	<b>60</b>
A9	B- Σημαντικές ποσότητες σάπων σταφυλιών	Επιμόλυνση και των υπολοίπων σταφυλιών	6	10	1	<b>60</b>	Απόρριψη των ποσοτήτων που εμφανίζουν έντονα συμπτώματα.	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου	6	10	0,5	<b>30</b>	<b>30</b>
A10	Σκόπιμη εισβολή αγνώστου στους χώρους της εταιρείας για λόγους δολιοφθοράς	Κλοπή προϊόντων, καταστροφή συσκευασιών, επιμόλυνση τελικών προϊόντων, α', β' υλών	3	50	0,4	<b>60</b>	Κλειδωμα των χώρων, έλεγχος εισόδου και καταγραφή ατόμων που εισέρχονται στην επιχείρηση από φύλακες, απαγόρευση εισόδου σε επισκέπτες χωρίς τη συνοδεία στελεχών	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.1,</b> ΟΕ.31 Οδηγίες προς επισκέπτες, Έλεγχος από φύλακες	1	50	0,2	<b>10</b>	<b>50</b>



A11	Εισαγωγή μολυσματικών παραγόντων (πουλιών, τρωκτικών) από ανοικτές πόρτες-παράθυρα	Μόλυνση των β' υλών, υλικών συσκευασίας ή/και των εργαζομένων	4	50	0,4	80	Κλείσιμο θυρών, παραθύρων κλπ. Αυτόματο κλείσιμο θυρών. Συντήρηση εγκαταστάσεων. Απομάκρυνση πουλιών που έχουν εισέλθει στους χώρους παραλαβών, αποθήκευσης προϊόντων.	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.2-1.3	2	50	0,2	20	60
A12	Εισαγωγή μολυσματικών παραγόντων (εντόμων, μυγών, τρωκτικών) από ανοικτές πόρτες-παράθυρα-ανοίγματα	Μόλυνση των α', β' υλών, υλικών συσκευασίας, ή/και των εργαζομένων. Μπορεί να παρεισφύσουν ακόμα και στην τελική συσκευασία προϊόντων	4	50	0,4	80	"Θωρακισμός" κατά το δυνατόν του αγρού, σε συνεργασία με τον γεωπόνο. Εφαρμογή προγράμματος Απεντομώσεων-Μυοκτονίας. Τοποθέτηση εντομοπαγίδων στους χώρους παραγωγής. Κλείσιμο όλων των ανοιγμάτων, οπών προς χώρους αποθήκευσης, μεταποίησης. Αυτόματο κλείσιμο θυρών.	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.4, έλεγχος αποτελεσμάτων έκθεσης δραστηριότητας βλαβερών παραγόντων από Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων	2	50	0,2	20	60
<b>B. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
B1	Φ - Γυαλιά στα παραλαμβανόμενα σταφύλια (από A1)	Ακόμα και μικρά τεμάχια, αποτελούν εν δυνάμει σοβαρό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.	4	50	0,2	40	Προσεκτική διαλογή, απόρριψη τελάρων σε περίπτωση μολυσμένης παραγωγής. Εκπαίδευση προσωπικού για τον έλεγχο φυσικών κινδύνων.	ΟΕ.12 Διαλογή σταφυλιών. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	30
B2	Φ - Υπολείμματα μετάλλων στο τελάρο (από A2)	Ο ίδιος ως άνω κίνδυνος	4	50	0,2	40	Αποφυγή χρήσης μεταλλικών αντικειμένων, στον χώρο παραγωγής έλεγχος φυσικών κινδύνων	ΟΕ.12 Διαλογή σταφυλιών. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	30
B3	Φ - Πλαστικά ή άλλοι φυσικοί κίνδυνοι - (από A3)	Ο ίδιος ως άνω κίνδυνος και επιπλέον επαναλαμβανόμενα κρούσματα, μπορούν να οδηγήσουν στην ολική ανάκληση της παρτίδας	4	50	0,2	40	Οδηγίες υγιεινής του προσωπικού	ΟΕ.12 Διαλογή σταφυλιών. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	30
B4	Φ-B - Τρίχες, κοσμήματα, προσωπικά είδη	Επαναλαμβανόμενα κρούσματα, μπορούν να οδηγήσουν στην ολική ανάκληση της παρτίδας	6	30	0,5	90	Οδηγίες για την τήρηση κανόνων υγιεινής, εμφάνισης του προσωπικού, εφαρμογή σκούφου σε όλο το τριχωτό της κεφαλής	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.3 Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	3	30	0,2	18	72

B5	Φ - Επιμόλυνση σταφυλιών με γυαλί κατά τη διαλογή (από συσκευαστήριο)	Λόγω θραύσης γυάλινου αντικειμένου στο χώρο παραγωγής (π.χ. παράθυρα, φώτα εγκαταστάσεων, φώτα στη γραμμή διαλογής), ακόμα και μικρά τεμάχια αποτελούν εν δυνάμει σοβαρό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.	5	50	0,3	75	Έλεγχος αρτιότητας όλων των γυάλινων αντικειμένων, χρήση προστατευτικού καλύμματος των λαμπτήρων, απόρριψη σταφυλιών σε περίπτωση μολυσμένης παραγωγής. Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής, Εκπαίδευση προσωπικού για τον έλεγχο φυσικών κινδύνων.	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 6.1,6.4</b> ΟΕ.14 Έλεγχος γυάλινων αντικειμένων. ΟΕ.13 Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	65
B6	Φ - Επιμόλυνση σταφυλιών με μεταλλικά αντικείμενα κατά τη διαλογή (στο συσκευαστήριο)	Ακόμα και μικρά τεμάχια μεταλλικών αντικειμένων (π.χ. θραύσμα από ψαλίδι κοπής, βίδες, παξιμάδια) αποτελούν εν δυνάμει σοβαρό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.	4	50	0,3	60	Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος ακεραιότητας, αρτιότητας οργάνων κοπής. Απαραίτητη ανεύρεση αντικειμένου, διαφορετικά απόρριψη ποσότητας. Απαγόρευση συντήρησης εξοπλισμού κατά τη διάρκεια της παραγωγής	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 6.1,6.4</b> ΟΕ.16 Έλεγχος φυσικών κινδύνων. ΟΕ.13 Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	50
B7	Φ - Επιμόλυνση σταφυλιών με πλαστικά ή λοιπούς φυσικούς κινδύνους κατά τη διαλογή (στο συσκευαστήριο)	Ακόμα και μικρά τεμάχια πλαστικών αντικειμένων (πχ hansaplast) αποτελούν εν δυνάμει σοβαρό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.	4	30	0,4	48	Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος χρήσης hansaplast. Απαραίτητη ανεύρεση αντικειμένου, διαφορετικά απόρριψη ποσότητας.	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 6.1,6.4</b> ΟΕ.15 Οδηγία ελέγχου φαρμάκων και τραυματών . ΟΕ.13 Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	30	0,1	6	42
B8	Φ - Πάσης φύσεως φυσικοί κίνδυνοι	(Περιλαμβάνει και τα B1-B7)	6	50	0,6	180	Έμφαση στην τήρηση των ως άνω κανόνων και στην λεπτομερή διαλογή του προϊόντος.	<b>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου 3, CCP 3</b> . Έλεγχος και καταγραφή από τον Υπεύθυνο Παραγωγής, έλεγχος από Υ.Δ.Π. - Συντονιστή HACCP	2	50	0,2	20	160
B9	Χ- Απαγορευμένα Φ/Π ή υπολείμματα Φ/Π άνω των ορίων στο παραλαμβανόμενο σταφύλι (από Α8)	Παρουσία απαγορευμένων ενώσεων ή/και ενώσεων σε συγκεντρώσεις άνω του επιτρεπόμενου	6	50	0,4	120	Πιστοποίηση καλλιεργητών (ισχύει και για τους ανωτέρω κινδύνους), αυστηρός διαχωρισμός πιστοποιημένων και μη προμηθευτών σε χωριστές γραμμές παραγωγής. Πλάνο αναλύσεων υπολειμμάτων Φ/Π με μέτρηση δείγματος ανά προμηθευτή σε αναγνωρισμένο εργοστάσιο.	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο 1 Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 5.1, 5.3</b> Έλεγχος αποτελεσμάτων αναλύσεων από Υ.Δ.Π. - Συντονιστή HACCP. Αρχιεθέτηση αποτελεσμάτων σε φάκελο παραγωγού. Έλεγχος α' ύλης και καταγραφή από τον Υπεύθυνο Παραγωγής.	2	50	0,2	20	100



B10	X- Έκλυση SO <sub>2</sub> πάνω από το όριο των 10 ppm, λόγω υψηλής θερμοκρασίας στις φάσεις πρόψυξης και ψύξης	Αν η ποσότητα SO <sub>2</sub> , ξεπερνά τα 10 ppm, πρέπει να υπάρχει σήμανση αλλεργιογόνου.	6	70	0,4	168	Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων, αυτόματη καταγραφή και ειδοποίηση σε περίπτωση προβλήματος με SMS, διακρίβωση θερμομέτρων. Συντήρηση ψυκτικού μηχανήματος. Επαλήθευση με μέτρηση SO <sub>2</sub> σε προϊόν που αποθηκεύτηκε με μη κανονικές συνθήκες	<b>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου 1-2. CCP 1-2</b> Έλεγχος και καταγραφή από τον Υπεύθυνο Παραγωγής, έλεγχο από Συντονιστή HACCP	2	70	0,1	14	154
B11	B- Επιμόλυνση από τον άνθρωπο κατά τη διαλογή, συσκευασία	Ασθένειες από τον άνθρωπο που μεταφέρονται στο προϊόν	6	50	0,3	90	Ιατρικός έλεγχος στο προσωπικό, αποφυγή κοσμημάτων, κάλυψη τραυμάτων, σύμφωνα με σχετικές οδηγίες. Θεωρημένο Βιβλιάριο Υγείας εργαζομένων	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο3. Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.1.</b> Ετήσια εξέταση από γιατρό εταιρείας/ βιβλιάρια Υγείας	2	50	0,1	10	80
B12	B- Επιμόλυνση από τον άνθρωπο κατά τη διαλογή συσκευασία	Επιμόλυνση από κακή πρακτική	6	50	0,4	120	Κανόνες υγιεινής προσωπικού πλύσιμο χεριών, σύμφωνα με σχετική οδηγία. Έλεγχος κανόνων υγιεινής προσωπικού. GMP.	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο3. Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο4 Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 2.3</b> Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	3	50	0,1	15	105
B13	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας αποθήκευσης	Ατελής θερμοκρασία σταφυλιών, μεγαλύτερης των 7°C δύναται να οδηγήσει σε παρουσία μικροβιακού φορτίου, παθογόνων μικροοργανισμών	4	50	0,4	80	Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων, αυτόματη καταγραφή και ειδοποίηση σε περίπτωση προβλήματος με SMS, διακρίβωση θερμομέτρων. Συντήρηση ψυκτικού μηχανήματος	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο5. Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο6 Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 7.3</b> - Έλεγχος από υπεύθυνο παραγωγής, συντονιστή HACCP	2	50	0,1	10	70
B14	Επιμόλυνση από βιολογικό, χημικό, φυσικό κίνδυνο λόγω πλημμελούς καθαρισμού - απολύμανσης εξοπλισμού, επιφανειών εργασίας, χώρων.	Ανάπτυξη μικροοργανισμών (B), παρουσία χημικών ουσιών(X), Ξένων σωμάτων (Φ) από ατελή απομάκρυνση καθαριστικών, απολυμαντικών, πλημμελή εκτέλεση προγράμματος καθαριότητας- απολύμανσης.	6	50	0,5	150	Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής, Έλεγχος καταλληλότητας καθαριστικών. Έλεγχος καθαριότητας. Εκπαίδευση προσωπικού.	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο8. Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο6 Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 3.1, 4.1</b> - Πρόγραμμα και εκτέλεση καθαρισμού. Έλεγχος αποτελεσματικότητας από υπεύθυνο παραγωγής, συντονιστή HACCP	2	50	0,2	20	130
B15	X- Επιμόλυνση με χημικά - καθαριστικά - μέσα λίπανσης	Ποσότητα μέσων λίπανσης, χημικών ή καθαριστικών στους χώρους παραγωγής μπορεί να επιμολύνει τα προϊόντα	6	50	0,4	120	Χωριστή αποθήκευση χημικών, καθαριστικών, χρήση λαδιού food grade, καθαρισμός των επιφανειών προ της έναρξης της παραγωγής	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο 8. Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 1.5, 4.1, 4.2</b> Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,2	20	100
B16	B- Επιμόλυνση από τον άνθρωπο-μηχανήματα κατά τη διαλογή - συσκευασία	Επιμόλυνση λόγω χρήσης μη πόσιμου νερού κατά τον καθαρισμό της γραμμής παραγωγής, εξοπλισμού	6	30	0,3	54	Χρήση πόσιμου νερού για όλες τις δραστηριότητες, ανάλυση 1/έτος	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο 8. Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 3.1, 4.3</b> Έλεγχος από Συντονιστή HACCP	3	30	0,1	9	45
B17	Φ-B - Επιμόλυνση κατά την προσωρινή αποθήκευση & μεταφορά	Επιμόλυνση από βρώμικα τελάρα	6	30	0,2	36	Απομάκρυνση λερωμένων τελάρων	Έλεγχος από προϊστάμενο συνεργείου, πλύσιμο τελάρων στο συσκευαστήριο	3	30	0,1	9	27

B18	B-X Επιμόλυνση από τα μηχανήματα	Επιμόλυνση από βρώμικα μηχανήματα, ή λάδι	4	50	0,2	40	Καθαρισμός μηχανημάτων σύμφωνα με οδηγία, αυτολιπαινόμενες μηχανές, λάδι food grade	Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής	2	50	0,1	10	30
B19	B-X Επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας	Επιμόλυνση από φυσικούς, βιολογικούς ή χημικούς παράγοντες, λόγω ακαταλληλότητας υλικών	4	50	0,3	60	Βεβαιώσεις καταλληλότητας υλικών συσκευασίας, χωριστή αποθήκευση σε καθαρό μέρος, έλεγχος πριν την χρήση	<b>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα 7.1.</b> Έλεγχος από Υπεύθυνο Παραγωγής, Αποθήκης. Πιστοποιητικά από Συντονιστή HACCP.	2	50	0,1	10	50
B20	B- Σημαντικές ποσότητες σάπιων, η περιεχόντων σκουλήκια κλπ σταφυλιών	Επιμόλυνση και των υπολοίπων	6	10	0,5	30	Απόρριψη κατά τη διαλογή όλων των ρογών που εμφανίζουν οπτικές ανωμαλίες	Έλεγχος διαλογής από Υπεύθυνο Παραγωγής	4	10	0,2	8	22
B21	B-X-Φ - Λανθασμένοι χειρισμοί κατά την κωδικοποίηση των τελικών περιεκτών δύναται να οδηγήσουν σε ανάκληση παρτίδας	Λανθασμένη σήμανση που δύναται να θέσει σε κίνδυνο τη Δημόσια Υγεία, έλλειψη κωδικοποίησης για παρακολούθηση τελικού προϊόντος	6	50	0,3	90	Επιτόπιος έλεγχος σήμανσης, ορθής κωδικοποίησης. Έλεγχος καθαριότητας κωδικοποιητή. Περιοδικός έλεγχος καλής λειτουργίας κωδικοποιητή.	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο7.</b> Έλεγχος από χειριστή μηχανήματος και υπεύθυνο αποθήκης	2	50	0,1	10	80
B22	BXΦ - Ολική ανάκληση προϊόντων έστω και σε περιορισμένο σε έκταση πρόβλημα	Αδυναμία συστήματος ιχνηλασιμότητας	6	50	0,3	90	Επικόλληση κωδικού ιχνηλασιμότητας σε όλες τις συσκευασίας	<b>Λειτουργικό Σημείο Ελέγχου Νο7.</b> Έλεγχος από χειριστή μηχανήματος και υπεύθυνο αποθήκης	2	50	0,1	10	80
<b>Γ. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ</b>							<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΑ ΜΕΤΡΑ</b>						
Γ1	Φ - Πάσης φύσεως φυσικοί κίνδυνοι	Επιμόλυνση τελικού προϊόντος κατά τη μεταφορά	4	30	0,3	36	Απομάκρυνση όλων των μικροαντικειμένων από ψυκτικούς θαλάμους μεταφορικών μέσων	ΟΕ. 25 Μεταφορά εμπορευμάτων, ΟΕ. 26 Φόρτωση-Μεταφορά προϊόντων. Έλεγχος από Υπεύθυνο μεταφορικών μέσων	2	30	0,1	6	30
Γ2	X- Επιμόλυνση με χημικά - καθαριστικά)	Ποσότητα χημικών ή καθαριστικών που χρησιμοποιήθηκαν στα μεταφορικά μέσα.	4	50	0,2	40	Σχολαστικός καθαρισμός ψυγείων, μεταφορικών μέσων, με απλά καθαριστικά και καλό ξέπλυμα και καθάρισμα πριν την αποθήκευση/ φόρτωση	ΟΕ. 26 Φόρτωση-Μεταφορά προϊόντων. Έλεγχος από Υπεύθυνο Αποθήκης, συντονιστή HACCP	2	50	0,1	10	30
Γ3	Επιμόλυνση κατά τη μεταφορά του τελικού προϊόντος στον πελάτη	Επιμόλυνση από προηγούμενη μεταφορά άλλων ειδών	3	50	0,2	30	Αποκλειστική μεταφορά σταφυλιών, έλεγχος καθαριότητας του μέσου πριν την φόρτωση	ΟΕ. 26 Φόρτωση-Μεταφορά προϊόντων. Έλεγχος από Υπεύθυνο Αποθήκης, συντονιστή HACCP	2	30	0,1	6	24

## 7.5) ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

<b>ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ/ ΣΤΑΔΙΟ Ή ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ</b>	Κατηγορία και αναγνώριση κινδύνων. Καθορίσατε αν ο κίνδυνος ελέγχεται από GMP. Αν ΝΑΙ, σημειώσατε. Αν ΟΧΙ προχωρήστε στο Q1	Q1: Υπάρχουν προληπτικά μέτρα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε κάποιο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας; Αν ΟΧΙ = ΟΧΙ CCP+ αναφορά ελέγχου του συγκεκριμένου κινδύνου + προχωρήστε στον επόμενο αναγνωρισμένο κίνδυνο Αν ΝΑΙ = περιγράψατε + στην επόμενη ερώτηση Q2	Q 2 : Μπορεί η μόλυνση από αναγνωρισμένο κίνδυνο να εμφανίζεται σε υπέρβαση επιτρεπόμενων ορίων ή ν' αυξάνει σε μη αποδεκτά όρια; Αν ΟΧΙ = ΟΧΙ CCP+ προχωρήστε στον επόμενο κίνδυνο Αν ΝΑΙ = στην επόμενη ερώτηση	Q 3 : Είναι αυτό το στάδιο ειδικά σχεδιασμένο για απαλοιφή ή μείωση του ενδεχομένου εμφάνισης κινδύνου σ' αποδεκτά όρια; Αν ΟΧΙ = επόμενη ερώτηση Αν ΝΑΙ = CCP ή ΛΣΕ + καταγραφή στην τελευταία στήλη	Q 4 : Μπορεί ένα ακόλουθο βήμα ν' εξαφανίσει προσδιορισμένους κινδύνους ή να μειώσει το ενδεχόμενο να συμβούν σ' αποδεκτό επίπεδο; Αν ΟΧΙ = CCP ή ΛΣΕ + καταγραφή στην επόμενη στήλη Αν ΝΑΙ = όχι CCP + προχωρήστε στο επόμενο στάδιο ή στον επόμενο αναγνωρισμένο κίνδυνο	Αριθμός CCP προχωρήστε στον επόμενο καθορισμένο κίνδυνο
<b>ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΣ ΚΑΡΠΟΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ</b>	Ξένα σώματα (Φ). Υπολείμματα φυτοφαρμάκων (Χ). Μύκητες (Μ). Ζυμομύκητες (Ζ). Βακτήρια (Β)	Για φυτοφάρμακα συμφωνία με παραγωγούς για συμμόρφωση με απόφαση Ε.Ε. και Ελληνικού κράτους. Για Μ, Ζ, Β, ξένα σώματα, διαλογή	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ Διαλογή για απομάκρυνση σάπιων, χτυπημένων κ.λ.π. και ξένων σωμάτων	
<b>ΝΕΡΟ</b>	Πόσιμο νερό GMP					
<b>Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (μεταμπισουλφίτ) ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΧΑΡΤΙ</b>	Ξένες προσμείξεις στο Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Εσφαλμένη περιεκτικότητα (Χ) GMP	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή για συμφωνία με προδιαγραφές	ΟΧΙ			
<b>ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΙΒΩΤΙΑ</b>	Ξένα σώματα (Φ) Ολιγομερή (Χ) Μ, Ζ, Β	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή (Χ) GMP (Β,Φ)	ΟΧΙ			
<b>ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΣΑΚΟΥΛΑΚΙΑ</b>	Ξένα σώματα, μονομερή, ολιγομερή, μόλυνση από Μ, Ζ, Β	Πιστοποιητικό καταλληλότητας, ποιότητας από προμηθευτή. GMP	ΟΧΙ			
<b>ΠΛΑΣΤΙΚΑ</b>	Ξένα σώματα, μονομερή,	Πιστοποιητικό	ΟΧΙ			

<b>ΚΥΠΕΛΑΚΙΑ</b>	ολιγομερή, μόλυνση από Μ, Ζ, Β	καταλληλότητας, ποιότητας από προμηθευτή. GMP				
<b>ΔΙΧΤΥ ΠΕΡΙΤΥΛΙΓΜΑΤΟΣ ΚΥΠΕΛΛΩΝ</b>	Ξένα σώματα, μονομερή, ολιγομερή, μόλυνση από Μ, Ζ, Β	Πιστοποιητικό καταλληλότητας, ποιότητας από προμηθευτή. GMP	OXI			
<b>ΧΑΡΤΙ ΕΠΑΦΗΣ</b>	Μ, Ζ, Β, Ξένα σώματα, χημικά κατάλοιπα σε ακατάλληλα επεξεργασμένο χαρτί	Πιστοποιητικό καταλληλότητας, ποιότητας από προμηθευτή. GMP	OXI			
<b>ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ</b>	Ξένα σώματα Μ, Ζ, Β, ακατάλληλα επεξεργασμένο χαρτί	Πιστοποιητικό καταλληλότητας, ποιότητας από προμηθευτή. GMP	OXI			
<b>ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ ΧΩΡΩΝ</b>	Τοξικές προσμειξεις σ' απολυμαντικά χώρων (Χ)	Πιστοποιητικό καταλληλότητας από προμηθευτή	OXI			
<b>ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	Ξένες προσμειξεις (Χ)	Πιστοποιητικό ποιότητας από προμηθευτή	OXI			
<b>(1) ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α' ΥΛΗΣ</b>	Για χημικούς (Χ) κινδύνους όπως περιγράφονται στη φόρμα 5.	Βλέπε φόρμες 5, 9	ΝΑΙ	ΝΑΙ		<b>ΛΣΕ-1Χ</b>
<b>(2) ΔΙΑΛΟΓΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΚΙΒΩΤΙΩΝ, ΠΡΟΣΘΗΚΗ SO<sub>2</sub></b>	Για βιολογικούς (Β), χημικούς (Χ), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	Βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	OXI			<b>ΛΣΕ-3ΒΧΦ</b>
<b>(3), (6) ΠΡΟΨΥΞΗ</b>	Για βιολογικούς (Β), χημικούς (Χ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6.	Βλέπε φόρμες 5, 6	ΝΑΙ για Χημικούς κινδύνους OXI για Βιολογικούς κινδύνους	ΝΑΙ		<b>CCP - 1Χ ΛΣΕ-5Β</b>
<b>(4), (7) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	Για βιολογικούς (Β), χημικούς (Χ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6.	Βλέπε φόρμες 5, 6	ΝΑΙ για Χημικούς κινδύνους OXI για Βιολογικούς κινδύνους	ΝΑΙ		<b>CCP - 2Χ ΛΣΕ-6Β</b>
<b>(5) ΔΙΑΛΟΓΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ,</b>	Για βιολογικούς (Β), χημικούς (Χ), φυσικούς (Φ) κινδύνους	Βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	ΝΑΙ για Φυσικούς κινδύνους	ΝΑΙ		<b>CCP - 3Φ ΛΣΕ-4ΒΧ</b>

<b>ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ ΣΕ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ</b>	όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7		ΟΧΙ για Βιολογικούς, Χημικούς κινδύνους			
<b>(10) ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ</b>	Για βιολογικούς (Β), χημικούς (Χ), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 5, 6, 7	Βλέπε φόρμες 5, 6, 7.	ΟΧΙ			<b>ΛΣΕ-7ΧΦ</b>
<b>(9) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ &amp; ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών από πλημμελή εκτέλεση προγράμματος. Επιμόλυνση φρούτων (Β), Υπολείμματα καθαριστικών (Χ) Παρουσία ξένων σωμάτων (Φ)	ΝΑΙ: Εκτέλεση προγράμματος καθαρισμού απολύμανσης. Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου. Έλεγχος πριν την παραγωγή	ΝΑΙ	ΝΑΙ		<b>ΛΣΕ-8ΒΧΦ</b>
<b>(15) ΠΛΥΣΙΜΟ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ Α΄ ΥΛΗΣ</b>	Για βιολογικούς (Β), φυσικούς (Φ) κινδύνους όπως περιγράφονται στις φόρμες 6, 7	Βλέπε φόρμες 6, 7.	ΟΧΙ			<b>ΛΣΕ-2ΒΧΦ</b>

## 7.6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ**

ΣΤΑΔΙΟ, ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	CCP / ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
<b>(3), (6) ΠΡΟΨΥΞΗ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<b>CCP - 1X</b>	Ατελής πρόψυξη προκαλεί έκλυση συντηρητικού πάνω από επιτρεπόμενα όρια	Θερμοκρασία πρόψυξης καρπού 2 -5° C	Έλεγχος θερμοκρασίας ψυχρού αέρα. Έλεγχος θερμοκρασίας καρπού.	Αύξηση χρόνου παραμονής στην εγκατάσταση πρόψυξης σε περίπτωση ατελούς πρόψυξης	Έλεγχος θερμοκρασίας στον καρπό	Καταγραφή μετρήσεων σε φύλλο ελέγχου
<b>(4), (7) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<b>CCP - 2X</b>	Ατελής ψύξη προκαλεί έκλυση συντηρητικού πάνω από επιτρεπόμενα όρια	Θερμοκρασία συντήρησης όπως αναφέρεται στη φόρμα 1	Έλεγχος θερμοκρασίας των θαλάμων αποθήκευσης	Άμεση μεταφορά φρούτου σ' άλλες ψυκτικές εγκαταστάσεις αν η θερμοκρασία του θαλάμου αυξηθεί πάνω από +6°C.	Έλεγχος θερμοκρασίας καρπού.	Καταγραφή μετρήσεων επιθεωρήσεων σε φύλλο ελέγχου

<b>(5) ΔΙΑΛΟΓΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ ΣΕ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ</b>	<b>CCP - 3Φ</b>	Πλημμελής διαλογή. Σάπια* και ξένα σώματα στο τελικό περιέκτη.	Απουσία ξένων σωμάτων	Έλεγχος τελικού προϊόντος για ξένα σώματα. Οπτικός έλεγχος προϊόντος κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Έλεγχος διαλογής σταφυλιών. Έλεγχος κανόνων υγιεινής προσωπικού. GMP.	Μείωση όγκου τροφοδοσίας αν έχουμε σάπια ή ξένα σώματα στο τελικό προϊόν.	Έλεγχος τελικού προϊόντος από ποιοτικό έλεγχο	Καταγραφή μετρήσεων και επιτόπιων ελέγχων σε φύλλα ελέγχου
---	-----------------	--	-----------------------	--	---	---	--

**\* Τα σάπια φρούτα είναι ξένα σώματα που δεν τα θεωρούμε επικίνδυνα για τη Δημόσια Υγεία επειδή κανένας καταναλωτής δεν τρώει σάπια φρούτα. Όμως είναι προϊόν εκτός προδιαγραφών που απαιτεί απομάκρυνση.**

## 7.7. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ**

ΣΤΑΔΙΟ	ΛΣΕ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΟΡΙΑ - ΑΠΛΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΦΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
<b>(1) ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α΄ ΥΛΗΣ</b>	<b>ΛΣΕ-1Χ</b>	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Ως ορίζουν οι οδηγίες της Ε.Ε.	Δήλωση περί ακολουθίας ορθής καλλιεργητικής πρακτικής από τους προμηθευτές α΄ ύλης. Πιστοποιητικά καλλιεργητών.	Απόρριψη προβληματικών παρτίδων. Αλλαγή προμηθευτών.	Περιοδικές δειγματοληψίες και αναλύσεις α΄ ύλης για υπολείμματα φυτοφαρμάκων.	Καταγραφή ελέγχων σε φύλλα ελέγχου
<b>(2) ΔΙΑΛΟΓΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΚΙΒΩΤΙΩΝ, ΠΡΟΣΘΗΚΗ SO<sub>2</sub></b>	<b>ΛΣΕ-3ΒΧΦ</b>	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών, υψηλού ποσού SO <sub>2</sub> , ή ξένων σωμάτων	Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών, επιτρεπόμενα όρια SO <sub>2</sub> , ή ορατών ξένων σωμάτων	Έλεγχος ποσότητας συντηρητικού. Οπτικός έλεγχος προϊόντος κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Έλεγχος κανόνων υγιεινής προσωπικού. GMP. Έλεγχος διαλογής σταφυλιών.	Απομάκρυνση ξένων σωμάτων ή σκάρτων φρούτων. Ρύθμιση συντηρητικού στα επιτρεπόμενα όρια. Παύση λειτουργίας γραμμής παραγωγής και προσθήκη ατόμων για αποτελεσματικότερη διαλογή.	Περιοδικές αναλύσεις σταφυλιών. Έλεγχος για απουσία ξένων σωμάτων ή αλλοιώσεων στο τελικό προϊόν.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου

<b>(3), (6) ΠΡΟΨΥΞΗ</b>	<b>ΛΣΕ-5B</b>	Ατελής θερμοκρασία καρπού μεγαλύτερη των 7°C οδηγεί σε παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών	Απουσία μικροβιακού φορτίου $\Theta_{\text{καρπού}} < 7^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος και καταγραφή σε φύλλο ελέγχου θερμοκρασίας κυκλοφορίας αέρα	Ρύθμιση θερμοκρασίας στα επιθυμητά επίπεδα. Σε περίπτωση βλάβης μέσου πρόψυξης καλείται ο συντηρητής για αποκατάσταση βλάβης. Αλλαγή μέσου πρόψυξης. Απόρριψη προϊόντος.	Περιοδικές αναλύσεις σταφυλιών. Διακρίβωση θερμομέτρου. Προληπτική συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου
<b>(4), (7) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<b>ΛΣΕ-6B</b>	Βιολογικοί κίνδυνοι μη ελεγχόμενοι, πλημμελώς ελιχθέντες οδηγούν σε ανάκληση παρτίδας	Απουσία μικροβιακού φορτίου, αλλοιώσεων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία $\Theta_{\text{αποθήκης}} = 2-5^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος θερμοκρασίας ψύξης ή περιβάλλοντος. Πρόγραμμα Απεντομώσεων-Μυοκτονιών. Έλεγχος καθαριότητας, GMP.	Ρύθμιση θερμοκρασίας στα επιθυμητά επίπεδα. Απόρριψη προϊόντος.	Περιοδικός μικροβιολογικός έλεγχος τελικού προϊόντος. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή προγράμματος Απεντομώσεων-Μυοκτονιών. Καταγραφή ελέγχου καθαριότητας αποθήκης. Καταγραφή ελέγχου θερμοκρασιών αποθήκευσης
<b>(5) ΔΙΑΛΟΓΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ ΣΕ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ</b>	<b>ΛΣΕ-4BX</b>	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών, υψηλού ποσού SO <sub>2</sub>	Για συντηρητικό στα επιτρεπόμενα όρια (10ppm).	Έλεγχος, καταγραφή ποσότητας συντηρητικού. Έλεγχος διαλογής σταφυλιών.	Σε υπέρβαση των επιτρεπόμενων ορίων, σήμανση αλλεργιογόνου στις συσκευασίες του προϊόντος. Ικανός αριθμός διαλογέν απομακρύνει σάπια, χτυπημένα.	Περιοδικές αναλύσεις σταφυλιών. Τιμές εντός ορίων. Έλεγχος τελικού προϊόντος για αλλοιώσεις.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου
<b>(10) ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ</b>	<b>ΛΣΕ-7XΦ</b>	Χημικοί, φυσικοί κίνδυνοι μη ελεγχόμενοι, πλημμελώς ελιχθέντες	Απουσία χημικών ουσιών, ορατών ξένων σωμάτων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Κωδικοποιημένοι όλοι οι περιέκτες	Περιοδικός έλεγχος καλής λειτουργίας κωδικοποιητή. Έλεγχος πιστοποιητικού χρήσης της μελάνης. Έλεγχος καθαριότητας κωδικοποιητή. Έλεγχος καλής κωδικοποίησης	Ακατάλληλο προϊόν δεν οδηγείται στην αποθήκη, επισμαίνεται κατάλληλα και κωδικοποιείται με το χέρι.. Παύση λειτουργίας κωδικοποιητή. Επανάληψη καθαριότητας. Επιδιορθώσεις βλαβών	Έλεγχος τελικού τυποποιημένου προϊόντος. Πιστοποιητικό χρήσης της μελάνης	Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου αποτελεσμάτων επιτόπιου ελέγχου καλής λειτουργίας κωδικοποιητή και αποτελεσμάτων ποιοτικού ελέγχου
<b>(9) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ &amp; ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ</b>	<b>ΛΣΕ-8BXΦ</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών από πλημμελή εκτέλεση προγράμματος(B). Παρουσία χημικών ουσιών(X). Παρουσία ξένων σωμάτων (Φ).	Απουσία μικροβιακού φορτίου, χημικών ουσιών, ξένων σωμάτων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία	Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος καταλληλότητας καθαριστικών. Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας.	Παύση λειτουργίας γραμμής παραγωγής και επανάληψη καθαριότητας. Ξέπλυμα με άφθονο νερό, στράγγισμα, στέγνωμα, GMP Ανάκληση προϊόντος που παράχθηκε υπό ακατάλληλες συνθήκες.	Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας μέσω swab tests. Έλεγχος τελικού τυποποιημένου προϊόντος για απουσία αλλοιώσεων επιβλαβών για τη δημόσια υγεία.	Καταγραφή ελέγχου καθαριότητας μηχανολογικού εξοπλισμού και χώρων.



<b>(15) ΠΛΥΣΙΜΟ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ Α΄ ΥΛΗΣ</b>	<b>ΛΣΕ-2ΒΧΦ</b>	Παθογόνα μικρόβια, υπολείμματα καθαριστικών, ξένα σώματα, μη ελεγχόμενα, πλημμελώς λεχθέντα οδηγούν σε επιμόλυνση α΄ ύλης	Απουσία μικροβιακού φορτίου, χημικών ουσιών, ορατών ξένων σωμάτων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία	Έλεγχος καθαριότητας περιεκτών. GMP. Έλεγχος αποθήκευσης	Επανάληψη καθαριότητας. Απόρριψη ακατάλληλων περιεκτών	Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας μέσω swab tests.	Καταγραφή ελέγχου καθαριότητας.
---------------------------------------	-----------------	---	---	--	--	---	---------------------------------

## ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΣΤΑΔΙΟ, ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	CCP / ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
<b>(8) ΞΕΠΛΥΜΑ ΑΦΡΟΥ ΟΡΡ ΜΕ ΝΕΡΟ</b>	<b>CCP -1X</b>	Ποσά ορρ επί καρπού ψηλότερα των επιτρεπόμενων	Απουσία ορρ στο νερό ξεπλύματος	Έλεγχος περιοδικός του PH του νερού στην επιφάνεια ξεπλυμένου φρούτου. PH νερού ξεπλύματος = PH νερού τροφοδοσίας	Αν PH < 7 στην επιφάνεια του ξεπλυμένου φρούτου, ρύθμιση ποσοτήτων νερού αφρού, φρούτων ώστε το PH $\geq$ 7 ή ίσο με PH νερού πριν το ξέπλυμα	Μέτρηση ορρ στον καρπό, περιοδικά. Τιμές εντός ορίων	Καταγραφή μετρήσεων σε φύλλο ελέγχου
<b>(9) ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΟΥ</b>	<b>CCP -2ΒΧ</b>	Χαμηλή ποσότητα imazalil ευνοούν την ανάπτυξη μυκήτων. Υψηλές ποσότητες, χημικός κίνδυνος	5ppm IMAZALIL στο τελικό προϊόν	Έλεγχος παρασκευής διαλύματος αν απαιτείται. Έλεγχος κατανάλωσης διαλύματος μυκητοκτόνου περιοδικά. Έλεγχος ποσότητας φρούτου.	Αυξομειώσεις στην ροή /h του φρούτου και της ποσότητας του ψεκασμένου μυκητοκτόνου ώστε να έχουμε τα επιθυμητά όρια	Μέτρηση περιοδικά IMAZALIL στον καρπό	Καταγραφή επιτόπιων παρατηρήσεων και μετρήσεων σε φύλλο ελέγχου
<b>(21) ΧΕΙΡΟΕΓΚΙΒΩΤΙΣΜΟΣ, ΔΙΑΛΟΓΗ</b>	<b>CCP -3Φ</b>	Μη αφαίρεση σάπιων ή χτυπημένων (Β) και ξένων σωμάτων (Φ)	Απουσία ξένων σωμάτων στους καρπούς	Επιθεώρηση διαδικασίας. Έλεγχος τελικού προϊόντος. Καταγραφή αποτελεσμάτων σε φύλλο ελέγχου	Αύξηση αριθμού διαλογέων ή μείωση όγκου τυποποίησης αν το προϊόν είναι εκτός προδιαγραφών	Έλεγχος καρπών στους τελικούς περιέκτες. Απουσία ξένων σωμάτων	Καταγραφή μετρήσεων, επιθεωρήσεων σε φύλλο ελέγχου



## ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΣΤΑΔΙΟ	ΛΣΕ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΟΡΙΑ - ΑΠΛΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
<b>(6) ΠΡΟΔΙΑΛΟΓΗ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΚΑΡΠΩΝ (11) ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΡΠΩΝ</b>	<b>ΛΣΕ-1&amp;3ΒΦ</b>	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή ξένων σωμάτων	Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή ορατών ξένων σωμάτων	Οπτικός έλεγχος προϊόντος κατά τη διάρκεια της παραγωγής. Έλεγχος κανόνων υγιεινής προσωπικού. GMP. Έλεγχος διαλογής εσπεριδοειδών. Ο.Ε.11	Απομάκρυνση ξένων σωμάτων ή σκάρτων καρπών. Παύση λειτουργίας γραμμής παραγωγής και προσθήκη ατόμων για αποτελεσματικότερη διαλογή.	Έλεγχος για απουσία ξένων σωμάτων ή αλλοιώσεων στο τελικό προϊόν.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου
<b>(7) ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΑΦΡΟΥ</b>	<b>ΛΣΕ-2ΒΧ</b>	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή OPP επί καρπού ψηλότερα των επιτρεπόμενων	Απουσία μικροβιακού φορτίου ή ποσότητας OPP ψηλότερης της επιτρεπόμενης	Έλεγχος των συνθηκών λειτουργίας του πλυντηρίου αφρού. Πρακτικό προσθήκης OPP.	Ρύθμιση ποσότητας OPP.	Μέτρηση opp στον καρπό, περιοδικά. Τιμές εντός ορίων. Προληπτική συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου
<b>(23) ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	<b>ΛΣΕ-4ΧΦ</b>	Χημικοί, φυσικοί κίνδυνοι μη ελεγχόμενοι, πλημμελώς ελεγχθέντες	Απουσία χημικών ουσιών, ορατών ξένων σωμάτων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία. Κωδικοποιημένοι όλοι οι περιέκτες	Περιοδικός έλεγχος καλής λειτουργίας κωδικοποιητή. Έλεγχος πιστοποιητικού χρήσης της μελάνης. Έλεγχος καθαριότητας κωδικοποιητή. Έλεγχος καλής κωδικοποίησης	Ακατάλληλο προϊόν δεν οδηγείται στην αποθήκη, επιστημαίνεται κατάλληλα και κωδικοποιείται με το χέρι.. Παύση λειτουργίας κωδικοποιητή. Επανάληψη καθαριότητας. Επιδιορθώσεις βλαβών	Έλεγχος τελικού τυποποιημένου προϊόντος. Πιστοποιητικό χρήσης της μελάνης	Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου αποτελεσμάτων επιτόπιου ελέγχου καλής λειτουργίας κωδικοποιητή και αποτελεσμάτων ποιοτικού ελέγχου
<b>(25) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>	<b>ΛΣΕ-5Β</b>	Βιολογικοί κίνδυνοι μη ελεγχόμενοι, πλημμελώς ελεγχθέντες οδηγούν σε ανάκληση παρτίδας	Απουσία μικροβιακού φορτίου, αλλοιώσεων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία	Έλεγχος θερμοκρασίας ψύξης ή περιβάλλοντος. Πρόγραμμα Απεντομώσεων-Μυοκτονιών. Έλεγχος καθαριότητας, GMP.	Απόρριψη προϊόντος. Ρύθμιση θερμοκρασίας στα επιθυμητά επίπεδα.	Περιοδικός μικροβιολογικός έλεγχος τελικού προϊόντος. Διακρίβωση θερμομέτρων.	Καταγραφή προγράμματος Απεντομώσεων-Μυοκτονιών. Καταγραφή ελέγχου καθαριότητας αποθήκης. Καταγραφή ελέγχου θερμοκρασιών αποθήκευσης

<p><b>(26) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ- ΠΛΥΣΙΜΟ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΓΡΑΜΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b></p>	<p><b>ΛΣΕ- 6ΒΧΦ</b></p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών από πλημμελή εκτέλεση προγράμματος(Β), Παρουσία χημικών ουσιών(Χ) Παρουσία ξένων σωμάτων (Φ)</p>	<p>Απουσία μικροβιακού φορτίου, χημικών ουσιών, ξένων σωμάτων, επιβλαβών για τη δημόσια υγεία</p>	<p>Γενικός έλεγχος πριν την έναρξη της παραγωγής. Έλεγχος καταλληλότητας καθαριστικών. Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας.</p>	<p>Παύση λειτουργίας γραμμής παραγωγής και επανάληψη καθαριότητας. Ξέπλυμα με άφθονο νερό, στράγγισμα, στέγνωμα, GMP. Ανάκληση προϊόντος που παράχθηκε υπό ακατάλληλες συνθήκες.</p>	<p>Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαριότητας μέσω swab tests. Έλεγχος τελικού τυποποιημένου προϊόντος για απουσία αλλοιώσεων επιβλαβών για τη δημόσια υγεία.</p>	<p>Καταγραφή ελέγχου καθαριότητας μηχανολογικού εξοπλισμού.</p>
--	-----------------------------	--	---	--	--	---	---

### **Μέρος III: Επεξεργασία στοιχείων επικύρωσης και επαλήθευσης των Σ.Δ.Α.Τ**

Όπως αναφέρθηκε και στην αρχή της παρούσας μελέτης, σκοπός είναι να γίνει μια συγκριτική απεικόνιση της εφαρμογής ενός Σ.Δ.Α.Τ σε διαφορετικές επιχειρήσεις τροφίμων. Επίσης σκοπός είναι να διερευνηθούν οι αδυναμίες εφαρμογής των Σ.Δ.Α.Τ στην πράξη, να μελετηθούν τα δυνατά και τα αδύνατα σημεία κάθε επιχείρησης σχετικά με το Σ.Δ.Α.Τ που εφαρμόζουν και τέλος, να αναδειχθούν οι αιτίες – πηγές των προβλημάτων. Έτσι, θα καταστεί εφικτό να αντιληφθούμε πλέον στην πράξη, ποία είναι τα στοιχεία στα οποία πρέπει να δοθεί ουσιαστική βαρύτητα κατά τον σχεδιασμό και εφαρμογή ενός Σ.Δ.Α.Τ.

Για το λόγο αυτό, θα παρουσιαστούν στην συνέχεια τα ευρήματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων των τελευταίων ετών κάθε επιχείρησης, καθώς και κάποιες σειρές αναλύσεων, η επεξεργασία των οποίων θα μας βοηθήσει στη διερεύνηση των παραπάνω ερωτημάτων.

#### **1. Επιχείρηση Α'**

Κατά καιρούς έχουν εμφανιστεί τα παρακάτω προβλήματα, ασυμφωνίες ή κάποιες μη συμμορφώσεις κατά τη διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων:

##### **A) Τμήμα F&B**

- Εντοπίστηκαν κατά καιρούς, ύστερα από έλεγχο των ηλεκτρονικών αρχείων, ληγμένα πιστοποιητικά ISO – HACCP ορισμένων προμηθευτών.
- Δεν είχαν γίνει συστηματικές επισκέψεις σε όλους τους διανομείς τροφίμων, ώστε να εξεταστούν επιτόπου θέματα αποθήκευσης και μεταφοράς τροφίμων.
- Εντοπίστηκαν ελλειπίες καταγραφές της θερμοκρασίας των εισερχόμενων τροφίμων, στα δελτία αποστολής των προμηθευτών.
- Χρειάστηκε να ζητηθούν χημικές αναλύσεις ή βεβαιώσεις για απουσία αφλατοξινών από τους ξηρούς καρπούς.
- Δεν υπήρχαν τα MSDS για όλα τα καθαριστικά που προμηθεύεται η εταιρεία ( κυρίως σε πλυντήρια, κουζίνα, συντήρηση )

- Κατά την απουσία του F&B Manager δεν υπογράφηκε η έγκριση αγορών που έγιναν.
- Δεν υπήρχαν για κάποια παρτίδα επιστροφών, συμπληρωμένα έντυπα E9B - Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος, παρόλο ότι κάποιες από αυτές δηλώθηκε ότι έγιναν λόγω ποιοτικού προβλήματος.
- Στα έντυπα E9B - Επισήμανση Ακατάλληλου Εμπορεύματος δεν αναγραφόταν η αιτία της επιστροφής, κάτι που θα χρησίμευε και στην αξιολόγηση των προμηθευτών.
- Παρουσιάστηκε πρόβλημα με τις ετικέτες της ημερομηνίας λήξης στα αυγά, καθώς αναγραφόταν μόνο στα κιβώτια και όχι πάνω στις μεμονωμένες συσκευασίες, όπως επιβάλλει η νομοθεσία.
- Βρέθηκαν πλαστικές συσκευασίες φρέσκων μανιταριών χωρίς να φέρουν ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής ή λήξης.
- Εντοπίστηκε πρόβλημα με τα ράφια της ξηράς αποθήκης, καθώς λύγιζαν από το βάρος των προϊόντων.
- Ελλιπής κατάλογος με τις επίσημες αναλύσεις και τα πιστοποιητικά συμμόρφωσης με τη νομοθεσία από όλους τους κύριους προμηθευτές τροφίμων.

## **B) Τμήμα Συντήρησης – Διακρίβωσης**

- Παρουσιάστηκαν ελλείψεις υπογραφών και αναγραφής ημερομηνιών στον κατάλογο διακρίβωσης.
- Διενεργήθηκαν διακριβώσεις θερμομέτρων βάσει πρότυπου, το οποίο όμως δεν είχε διακρίβωση σε ισχύ.
- Κάποιες παγίδες μυοκτονίας που βρίσκονταν σε εσωτερικό χώρο, είχαν αυτοκόλλητες ετικέτες με την ένδειξη «Προσοχή περιέχει ποντικοφάρμακο», κάτι που βέβαια ήταν αναληθές και επιπλέον απαγορεύεται σε χώρους παρασκευής και αποθήκευσης τροφίμων.
- Απαίτηση για καλύτερη επιτήρηση των παγίδων μυοκτονίας της μονάδας, καθώς υπήρχαν μόνο βεβαιώσεις ότι δεν υπήρχε κανένα πρόβλημα, και όχι λεπτομερής αναφορά για τις παγίδες μία προς μία. Εκτός των άλλων, η παρουσία ιχνών τρωκτικού στον χώρο της ταβέρνας, διέψευσε τις βεβαιώσεις αυτές.

- Απαιτήση για τεκμηριωμένη εκπαίδευση του προσωπικού συντήρησης σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας και ιδίως για τη χρήση χημικών.
- Παρουσιάστηκαν προβλήματα τεκμηρίωσης κάποιων διορθωτικών ενεργειών για κάποιες μετρήσεις που ξέφευγαν εκτός ορίων, όπως πχ για τα χλωριόντα στο νερό της κουζίνας και για το μικροβιακό φορτίο στα παγάκια ( αν και για την περίπτωση αυτή προτιμήθηκε σχετικά υψηλό ποσοστό χλωριόντων ).

### **Γ) Κουζίνες & Εστιατόρια**

- Παρατηρήθηκε λανθασμένη συμπλήρωση των εντύπων *E.HACCP 1A- Δελτίο καθημερινών Ελέγχων & E.HACCP 1B – Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου* στην Ταβέρνα και το Εστιατόριο, η οποία γινόταν με μάλλον μηχανικό τρόπο και χωρίς επεξεργασία των δεδομένων ή σχετικές παρατηρήσεις από τους υπεύθυνους. Σημειώνεται ότι οι συντονιστές HACCP έχουν το δικαίωμα και ΠΡΕΠΕΙ να καταγράφουν τις δικές τους παρατηρήσεις στους σχετικούς καθημερινούς τους ελέγχους στα ίδια έντυπα.
- Σε μια από τις κουζίνες παρατηρήθηκε χρήση γαλάζιου χρώματος τεφλόν για λαχανικά, ενώ η συγκεκριμένη κουζίνα δεν επεξεργάζεται αλιεύματα.
- Διαπιστώθηκε μικρός, αλλά υπαρκτός κίνδυνος διαμύανσης, λόγω λανθασμένης και συσσωρευμένης τοποθέτησης των χρησιμοποιούμενων τεφλόν σε σημείο της κουζίνας.
- Έλλειψη ψηφιακών θερμομέτρων σε 2 κουζίνες.
- Έλλειψη οριοθέτησης στον χώρο του ζαχαροπλαστείου, στο σημείο παραλαβής από τους σερβιτόρους.
- Απαιτήση για επισκευή του πατώματος του ψυγείου ζαχαροπλαστείου και των αρμών των 2 ψυγείων της κουζίνας που είχαν ανοίξει περίπου 2-3 mm.
- Διαπιστώθηκε ελλιπής καθαρισμός κάποιων δύσκολων σημείων, καθώς και ελλιπής αφαίρεση πάγου.
- Κατά τη διάρκεια διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος διεκόπη η λειτουργία της προσαγωγής αέρα στην κουζίνα, με αποτέλεσμα το προσωπικό να ανοίξει τις πόρτες, την στιγμή μάλιστα που διακινούνταν τα περισεύματα του πρωινού.
- Σε έντυπο της κουζίνας που χρησιμοποιούσαν για την αναγραφή ημερομηνίας παραγωγής και λήξης, σε ΚΑΜΙΑ περίπτωση δεν ήταν γραμμένη η ημερομηνία

λήξης, κάτι που μπορεί να φέρει σοβαρά προβλήματα σε ενδεχόμενο εξωτερικό έλεγχο.

- Στο χώρο του κρεοπωλείου, παρατηρήθηκε καθαρισμός των ανοξειδωτων επιφανειών με λάθος σκεύος (σκούπα) και συνέχιση της εργασίας ΧΩΡΙΣ αλλαγές γαντιών.
- Ανεπαρκής καθαρισμός των παραθύρων, των μαντάλων των θυρών εισόδου, κάποιων πριζών, του ηλεκτρικού πίνακα, καθώς και των φωτιστικών πάνω από το χώρο επεξεργασίας τροφίμων, στην κεντρική και τις άλλες κουζίνες.
- Παρατηρήθηκε χαρακτηριστική «μαύρη» μορφή μετά το ψήσιμο στις λαμαρίνες του ζαχαροπλαστείου, κάτι που μπορεί να μολύνει τα γλυκά στα κάτω στρώματα.
- Βρέθηκαν πρίζες, κοντά και σε βρύσες, χωρίς καλύμματα ( κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ).
- Εντοπίστηκαν ανοίγματα πάνω από τα ψυγεία σε μια από τις κουζίνες.
- Οι υπεύθυνοι κουζίνας της Ταβέρνας και των Εστιατορίων δεν μπορούσαν να απαντήσουν ικανοποιητικά τι είναι Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.
- Βρέθηκαν ίχνη τρωκτικού, στο χώρο της ταβέρνας και πίσω από το ψυγείο αναψυκτικών, παρόλο ότι σε απόσταση περίπου 1 μέτρου υπήρχε εγκατεστημένη παγίδα σύλληψης που ήταν άδεια.
- Διαπιστώθηκε χρήση καθαριστικού πατώματος χωρίς το προσωπικό να φορά μάσκα, όπως αναφέρεται στην ετικέτα του εν λόγω υλικού.
- Δεν υπήρχαν στολές για τους επισκέπτες, όπως π.χ. κιτ με χάρτινη ποδιά, σκούφο και καλύμματα για τα παπούτσια.
- Παρατηρήθηκε ελλιπής καθαρισμός του κάτω μέρους των καρτσιών των σερβιτόρων.
- Εντοπίστηκε πρόβλημα σχετικά με την αποτελεσματικότητα των καθαριστικών στο γυάλισμα των πιάτων μετά το πλύσιμο.
- Παρατηρήθηκε λανθασμένος χειρισμός της ανοξειδωτης σέσουλας που χρησιμοποιείται στις περιφερειακές παγομηχανές ( επαφή με μη καθαρή επιφάνεια ), αυξάνοντας τον κίνδυνο επιμόλυνσης για τα παγάκια.
- Εντοπίστηκαν πλαστικά στις αποχετεύσεις, κάτι που αποτελεί κακή πρακτική.

## Δ) Στοιχεία επικύρωσης

Για την επικύρωση της αποτελεσματικότητας του Σ.Δ.Α.Τ της εν λόγω επιχείρησης, θα δοθούν δειγματοληπτικά παρακάτω, κάποια στοιχεία από 2 σειρές αναλύσεων που πραγματοποιήθηκαν κατά το παρελθόν.

***Πίνακας : Αποτελέσματα αναλύσεων για παγάκια***

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ		08/06/09	13/08/10		ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
<b>ΚΟΥΖΙΝΑ</b>							
Ο.Χ./1ml 22οC	100	200		<b>50</b>	<b>60</b>		<b>55,0</b>
Ο.Χ./1ml 36οC	20	100		<b>250</b>	<b>50</b>		<b>150,0</b>
Κωλοβακτηριοειδή/100	0	10		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0,0</b>
E-coli/100	0			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0,0</b>
Ψευδομονάδες/100	0	10					
Εντερόκοκκοι/100	0			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0,0</b>
Υπολειμματικό χλώριο		0,5					

**\* Πηγή : Ηλεκτρονικά αρχεία του Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας**

**Πίνακας : Αποτελέσματα αναλύσεων έτοιμων φαγητών**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ	Μπέικον	Μορταδέλα	Τυρί Έμενταλ	Τυρί Γκούντα	Τυρί Ένταμ	Γλυκό Σκαλτσούνι	Τούρτα	Γλυκό Γιαννιώτικο	ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
<b>02/09/09</b>											
Ο.Μ.Χ./1ml	100.000	1.000.000									
Κωλοβακτηριοειδή/100	100	10.000	800	0	0	0	0	0	400	0	150
E-coli/100	20	100	20	0	0	0	0	0	20	0	5
Σταφυλόκοκκοι /1g	20	100	80	20	0	80	30	0	70	70	44
Σαλμονέλα /25g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Λιστέρια /25g	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ	Μπριζόλα καπνιστή	Φασολάκια & Μπέικον	Σολωμός Καπνιστός	Χοιρινή ωμπολάτη	Χοιρινό λεμονάτο	Αγκινάρες αλά πολιτα			ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
<b>02/09/09</b>											
Ο.Μ.Χ./1ml	100.000	1.000.000									
Κωλοβακτηριοειδή/100	100	10.000	0	6.000	600	0	0	0			1.100
E-coli/100	20	100	0	4.000	0	0	0	0			667
Σταφυλόκοκκοι /1g	20	100	0	200	80	60	100	70			85
Σαλμονέλα /25g	0	0	0	0	0	0	0	0			0
Λιστέρια /25g	0	0	0	0	0	0	0				0
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ	Τυρί Ένταμ	Τυρί Γκούντα	Τυρί Έμενταλ	Spec	Σαραγλί	Σάμαλι			ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
<b>20/07/10</b>											
Ο.Μ.Χ./1ml	100.000	1.000.000									
Κωλοβακτηριοειδή/100	100	10.000	2.000	0	0	0	0	0			333
E-coli/100	20	100	0	0	0	0	0	0			0
Σταφυλόκοκκοι /1g	20	100	0	20	0	20	0	0			7
Σαλμονέλα /25g	0	0	0	0	0	0	0	0			0
Λιστέρια /25g	0	0	0	0	0						0



ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ	Ζαμπόν	Μορταδέλα	Ποστάκι μπανάνα	Παστίσιο	Φασολάκια	Ψαρονέφρι	Γαλοπούλα Καπνιστή	Χοιρινό Καπνιστό	ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
<b>20/07/10</b>											
Ο.Μ.Χ./1ml	100.000	1.000.000									
Κωλοβακτηριοειδή/100	100	10.000	500	450	500	0	0	0	250	300	250
E-coli/100	20	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Σταφυλόκοκκοι /1g	20	100	80	40	20	0	20	20	100	80	45
Σαλμονέλα /25g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Λιστέρια /25g	0	0	0	0	0				0	0	0

**Πίνακας : Αποτελέσματα αναλύσεων πόσιμου νερού**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ	ΑΝΩ ΟΡΙΟ	ΜΟ 2009	12/05/10	09/06/10	20/07/10	25/08/10	13/09/10		ΜΟ 2010
<b>ΚΟΥΖΙΝΑ</b>										
Ο.Χ./1ml 22οC	100									
Ο.Χ./1ml 36οC	20	100	54,8	80	40	15	0	10		29,0
Κωλοβακτηριοειδή/100	0	10	0,4	10	0	0	0	0		2,0
E-coli/100	0		0,0	0	0	0	0	0		0,0
Ψευδομονάδες/100	0									
Εντερόκοκκοι/100	0		0,0	0	0	0	0	0		0,0
ΡΗ	6,5	9,5	7,5	7,5	7,5	7,5	7,3	7,4		7,4
Αγωγιμότητα		2.500	2001	1.872	2.150	2.020	1.850	1.948		1968
Σκληρότητα	10	30	18,3	14,0	21,3	24,1	19,0	21,3		19,9
Χλωριόντα		250	319	259	404	316	337	330		329

**\* Πηγή : Ηλεκτρονικά αρχεία του Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας**

## 2. Επιχείρηση Β´

### Ευρήματα εσωτερικών επιθεωρήσεων :

- Διαπιστώθηκε ελλιπής σχεδιασμός στην λειτουργία του ζυμωτηρίου ( απαίτηση για διάταξη ασφαλείας ).
- Απουσία χρωματιστού τεφλόν στις λαβές των μαχαιριών, με αποτέλεσμα τη αύξηση κινδύνου επιμόλυνσης.
- Σύσταση για ασφαλέστερη μετάγγιση του ελαιολάδου και του ηλιέλαιου σε ροί και όχι σε πλαστικά μπουκάλια.
- Διαπιστώθηκε έλλειψη ασφαλούς αποθηκευτικού χώρου για τα καθαριστικά.
- Συστάθηκε προσεκτικότερος και τακτικότερος καθαρισμός της παγομηχανής.
- Παρατηρήθηκε αποθήκευση γυάλινων «καθρεφτών» στο ψυγείο, με κίνδυνο θραύσης και επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Παρατηρήθηκε ότι η ημερομηνία λήξης στα αυγά ήταν επικολλημένη μόνο στο χαρτοκιβώτιο και όχι στις καρτέλες. Η σωστή πρακτική επιβάλλει η ημερομηνία λήξης να είναι και στις καρτέλες.
- Διαπιστώθηκε κακή πρακτική υγιεινής κάποιων ατόμων του προσωπικού, οι οποίοι φορούσαν με λανθασμένο τρόπο τους σκούφους τους εν ώρα εργασίας.
- Ελλιπής ενημέρωση από την εταιρεία μυοκτονίας σχετικά με τις αναφορές των δραστηριοτήτων των παγίδων σύλληψης, καθώς και ελλιπής τήρηση του προγράμματος επισκέψεων.
- Παρατηρήθηκε εσφαλμένη, προσωρινή μετακίνηση των δολωματικών σταθμών από τις θέσεις που υποδείκνυαν οι σχετικές πινακίδες.
- Παρατηρήθηκε ελλιπής τεκμηρίωση των επισκέψεων προς τους διανομείς τροφίμων.
- Ανεπαρκής σχεδιασμός του πάνω μέρους κάποιων ψυγείων, με αποτέλεσμα την συσσώρευση σκόνης και κίνδυνο μεταφοράς της στα τρόφιμα.
- Δεν είχαν γίνει οι προβλεπόμενες ( στην αρχή της σεζόν ) μικροβιολογικές αναλύσεις νερού, φαγητών και επιφανειών εργασίας.
- Προτάθηκε βελτίωση του καθαρισμού των κρυφών και δύσκολων σημείων, καθώς και επικίνδυνων σημείων, όπως π.χ. καλώδια.

- Συστάθηκε η εγκατάσταση καταγραφικών θερμομέτρων σε όλα τα ψυγεία που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια της σεζόν.
- Προτάθηκε η αγορά νέου θερμομέτρου ακίδας για χρήση σε κουζίνα και αποθήκη, για έλεγχο θερμοκρασίας εισερχομένων.
- Μη συμμόρφωση με την οδηγία 89/2003 της Ε.Ε., η οποία προβλέπει τη δημιουργία "cook book" για την αναγραφή των συστατικών όλων των φαγητών.
- Παρατηρήθηκε πρόβλημα στον καθαρισμό του κάτω μέρους της κουζίνας, λόγω του ενιαίου σχεδιασμού και της δύσκολης προσβασιμότητας κάτω από τα βαριά αντικείμενα.
- Μη τήρηση της οδηγίας σχετικά με την αναγραφή της ημερομηνίας λήξης των διαφόρων παρασκευασμάτων.
- Ελλιπείς καταγραφές των ημερομηνιών αλλαγής λαδιού στις φριτέζες.
- Τονίστηκαν οι κίνδυνοι επιμόλυνσης λόγω επαφής των τεφλών διαφορετικών χρωμάτων, αλλά και λόγω της στοίβαξης τυριών και αλλαντικών κ.λ.π. στο μεγάλο ψυγείο.
- Παρατηρήθηκε η αποθήκευση ευαίσθητων υλικών κάτω ακριβώς από τους αεροψυκτήρες του ψυγείου, οι οποίοι συνήθως στάζουν και είναι δυνατόν να μολύνουν τρόφιμα των οποίων οι συσκευασίες έχουν ανοιχτεί ή σκιστεί.
- Διαπιστώθηκε κακή πρακτική όσον αφορά τους κάδους σκουπιδιών, κάποιοι εκ των οποίων βρέθηκαν με ανοιχτά καπάκια.

### **3. Επιχείρηση Γ'**

#### **Ευρήματα εσωτερικών επιθεωρήσεων :**

Κατά τη διενέργεια των τελευταίων εσωτερικών επιθεωρήσεων στο συσκευαστήριο πορτοκαλιών, έγιναν οι παρακάτω συστάσεις :

- Αντικατάσταση, όπου χρειάζεται, των μανομέτρων του μηχανολογικού εξοπλισμού για τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς και να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην χρησιμοποιούνται μανόμετρα μεγάλης διαβάθμισης.

- Πραγματοποίηση προγραμματισμένου ελέγχου της ανυψωτικής ικανότητας για όλα τα ανυψωτικά μηχανήματα.
- Καλύτερος καθαρισμός και βάψιμο των ραμπών φόρτωσης.
- Συγκέντρωση των υλικών συσκευασίας σε ένα συγκεκριμένο σημείο της αποθήκης.
- Επισκευή των σπασμένων τζαμιών στο χώρο της αποθήκης, καθώς και τήρηση της απαραίτητης απόστασης ( τουλάχιστον 30cm ) μεταξύ παλέτας και τοίχου, κατά την αποθήκευση.
- Οι πόρτες του χώρου παραγωγής που επικοινωνούν με τους εξωτερικούς χώρους (ράμπες φόρτωσης), τουαλέτες, μηχανουργείο κ.α., πρέπει να είναι ερμητικά κλειστές. Πρέπει να παραμένουν κλειστές καθ' όλη την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας και να ανοίγουν μόνο κατά την παραλαβή της α' ύλης. Οι εξωτερικές πόρτες προτείνεται να καλυφθούν με πλαστικές λωρίδες, εφόσον παραμένουν αρκετές ώρες ανοικτές λόγω των παραλαβών.
- Κάλυμμα όλων των ανοιγμάτων που έχουν παρατηρηθεί στην οροφή, καθώς και των σημείων ένωσης των τοίχων με τις πόρτες παραλαβής.
- Τακτοποίηση του χώρου παραγωγής μετά το πέρας της εργασίας.
- Τήρηση και έλεγχος της πλήρους απαγόρευσης του καπνίσματος σε όλους τους χώρους, εκτός των ενδεδειγμένων. Επίσης απαγόρευση παρουσίας τροφίμων, ποτών και προσωπικών αντικειμένων στους χώρους παραγωγής.
- Καλύτερος καθαρισμός του εξωτερικού περιβάλλοντος χώρου και συγκέντρωση των διάφορων υλικών συσκευασίας και άχρηστων αντικειμένων που βρέθηκαν.
- Καλύτερος χειρισμός του αρχείου που σχετίζεται με τα βιβλιάρια υγείας, λόγω της εποχικότητας της εργασίας.
- Παρατηρήθηκε ελλιπής καταγραφή των προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιήθηκαν από τον Υ.Δ.Π. και η ενημέρωση του σχετικού ηλεκτρονικού αρχείου.
- Συστήθηκε η χρήση μόνο ηλεκτροκίνητων Κλαρκ στους εσωτερικούς χώρους σταδιακά.
- Καλύτερος καθαρισμός των πυροσβεστικών φωλιών και πυροσβεστήρων.
- Έλλειψη της έγκρισης κυκλοφορίας του σκευάσματος που χρησιμοποιείται ως τρωκτικοκτόνο.

- Καλύτερος καθαρισμός των « τυφλών » σημείων της παραγωγής, καθώς και συγκεκριμένων σημείων, όπως π.χ. στο πλυντήριο με εφαρμογή opp ( ιστοί αράχνης ).
- Αντικατάσταση των λαμπτήρων που βρέθηκαν εκτός λειτουργίας.
- Προσθήκη σχάρας σε κάποιο άνοιγμα του δαπέδου για λόγους ασφαλείας.
- Τοποθέτηση των διαφόρων καθαριστικών και χημικών σε συγκεκριμένο και ασφαλή χώρο και όχι διάσπαρτα στο χώρο παραγωγής.
- Σύσταση για προγραμματισμένες και έκτακτες επιθεωρήσεις από τον ΥΔΠ, στην παραγωγική διαδικασία, στην παρακολούθηση των CCP's, αλλά και στην εφαρμογή των κανόνων της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, οι οποίες θα τεκμηριώνονται με το Ερωτηματολόγιο εσωτερικής επιθεώρησης.

Επίσης παρατηρήθηκαν και οι παρακάτω ασυμφωνίες :

- Διαμόρφωση κλειστού χώρου για τα αποδυτήρια του προσωπικού, ο οποίος να μην είναι σε άμεση επαφή με την παραγωγή.
- Προστασία των λαμπτήρων του εξοπλισμού με κάλυμμα , κατά την τελική φάση της συσκευασίας στα κιβώτια, ώστε να αποφευχθεί η επιμόλυνση σε περίπτωση σπασίματος, καθώς και σχολαστικότερος καθαρισμός.
- Να προσεχθεί ιδιαίτερα η αποθήκευση χημικών, βενζίνης, μέσων λίπανσης κλπ., που πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΟΤΕ σε δοχεία που γράφουν σαφώς το περιεχόμενο.
- Υπάρχουν πολλά υλικά συσκευασίας (ξυλοκιβώτια), τα οποία δύναται να αποτελέσουν εστία μόλυνσης.
- Διακρίβωση του ενός εκ των 2 πρότυπων μανομέτρων που έχει η εταιρεία, σε περίπτωση που παρουσιάζουν απόκλιση στις ενδείξεις τους.
- Συγκέντρωση ερωτηματολογίων από όλους τους πελάτες για την καταγραφή της ικανοποίησης τους στα επί μέρους θέματα.
- Ελλείψεις πιστοποιητικών καταλληλότητας από τους προμηθευτές, όσον αφορά : 1) μέσα λίπανσης των μηχανημάτων ( γραμμή τυποποίησης ), 2) καθαριστικά – απολυμαντικά και 3) μελάνη που χρησιμοποιείται στην κωδικοποίηση.
- Πραγματοποίηση, από εγκεκριμένο από τον ΕΣΥΔ εργαστήριο αναλύσεων, μέτρηση στον καρπό των επιπέδων opp μετά την εφαρμογή του.
- Καλύτερος χειρισμός του εξωτερικού χώρου απορριμμάτων.

- Παροχή ζεστού νερού για το πλύσιμο των χεριών.
- Επισήμανση των εμπορευμάτων προς επιστροφή στο έντυπο Ακατάλληλου Προϊόντος.

Επίσης έγιναν οι ακόλουθες συστάσεις στο συσκευαστήριο σταφυλιών :

- Παραλαβή από τον αρμόδιο προμηθευτή των αδειών κυκλοφορίας και των βεβαιώσεων καταλληλότητας για χρήση σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων, για όλα τα καθαριστικά και απολυμαντικά.
- Παραλαβή από την εταιρεία απεντόμωσης – μυοκτονίας, πλήρους φακέλου με όλα τα απαραίτητα στοιχεία που σχετίζονται με το πρόγραμμα μυοκτονίας.
- Ετήσια επαναξιολόγηση από τον ΥΔΠ σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Προμηθειών για το σύνολο των Προμηθευτών και Υπεργολάβων.
- Εντοπίστηκε πρόβλημα με την ταυτοποίηση προϊόντος κατά την εισαγωγή στον χώρο των ψυκτικών θαλάμων, καθώς βρέθηκε παλέτα χωρίς τα αντίστοιχα στοιχεία.
- Συστήθηκε καλύτερο επίπεδο καθαρισμού στα «τυφλά» σημεία της γραμμής τυποποίησης.
- Να προστεθεί σήμανση με τα στοιχεία διακρίβωσης στα όργανα μέτρησης σε αντιστοιχία με το Έντυπο Ελέγχου Εξοπλισμού Μετρήσεων.
- Προτάθηκε να αγοραστούν έγχρωμα τραυμαπλάστ, τα οποία είναι εύκολα διακριτά.
- Προτάθηκε ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας – Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων να επιβεβαιώνει τους ελέγχους που διεξάγονται από τον Υπεύθυνο Παραγωγής για την παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας. Ο έλεγχος επιβεβαίωσης να τεκμηριώνεται ενυπόγραφα με στυλό διαφορετικού χρώματος (κόκκινο) στα έντυπα ελέγχου και να συνοδεύεται από την ημερομηνία.
- Συστήθηκε να γίνει αρίθμηση των μαχαιριών που χρησιμοποιούνται για την αποσυσκευασία υλικών, για τον ευκολότερο έλεγχο της ακεραιότητάς τους, μετά το πέρας της εργασίας.
- Ζητήθηκε να προστεθεί σήμανση για άντρες και γυναίκες στις τουαλέτες προσωπικού.

- Παρατηρήθηκε πρόβλημα τεκμηρίωσης κατά την παραλαβή της πρώτης ύλης, καθώς στο έντυπο 7Α Δελτίο Ελέγχου Α΄ Ύλης δεν τεκμηριώνεται ο έλεγχος που αφορά το μέγεθος ρόγας και το απόρρογο.
- Καθημερινή ενημέρωση του αρχείου των παραγωγών σταφυλιών σχετικά με τις αναλύσεις που διεξάγονται.
- Ανάρτηση τροποποιημένης Πολιτικής Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.
- Έλεγχος ακρίβειας του διακριβωμένου θερμομέτρου, το οποίο βρισκόταν εκτός ημερομηνίας ισχύος.
- Κάλυψη όλων των ανοιχτών σημείων στα σημεία ένωσης του δαπέδου με τις πόρτες, για την αποφυγή εισόδου τρωκτικών από το εξωτερικό περιβάλλον.
- Αποκατάσταση κομμένων πλαστικών λωρίδων.
- Τοποθέτηση των χρησιμοποιούμενων καθαριστικών σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο της αποθήκης.
- Παρατηρήθηκαν μεμονωμένες περιπτώσεις εργατριών οι οποίες φορούσαν κοσμήματα ή δαχτυλίδια, καθώς και λανθασμένος τρόπος εφαρμογής του σκούφου.
- Καλύτερη οργάνωση του χώρου αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας.
- Απαγόρευση χρήσης ακουστικών στο προσωπικό που χειρίζεται κλάρκ.

καθώς και οι παρακάτω ασυμφωνίες :

- Βρέθηκαν στο ψυγείο πρόψυξης 2 μισές παλέτες με προϊόντα χωρίς σήμανση. Σε καμία περίπτωση ΔΕΝ επιτρέπεται να εισέρχεται τελικό προϊόν στους θαλάμους πρόψυξης και ψύξης χωρίς να φέρει την απαραίτητη σήμανση (LOT, ημερομηνία παραγωγής).
- Πρόβλημα συνεννόησης με φορέα πιστοποίησης, σχετικά με τον χρόνο έκδοσης του πιστοποιητικού για τους παραγωγούς.
- Καλύτερος καθαρισμός της γραμμής παραγωγής και ιδιαίτερα σε σημεία όπου είναι πιθανή η μεταφορά βρωμιάς στο τελικό προϊόν.
- Παρατηρήθηκαν υλικά συσκευασίας στον χώρο παραγωγής, τα οποία δεν προορίζονταν για χρήση, αποτελώντας έτσι εν δυνάμει εστία μόλυνσης.
- Αντικατάσταση φθαρμένων ή σπασμένων λαμπτήρων στη γραμμή τυποποίησης.
- Αποστολή δείγματος νερού για μικροβιολογική και χημική ανάλυση.

- Ολοκλήρωση ελέγχου ανυψωτικής ικανότητας περονοφόρων.
- Συστηματικότερη καταγραφή των παραπόνων των πελατών και αντίστοιχες καταγραφές διορθωτικών ενεργειών.

Αξίζει να σημειωθεί πως πολλά από τα ευρήματα που παρουσιάστηκαν παραπάνω για την επιχείρηση Γ, επισημάνθηκαν και κατά την επιθεώρηση από πελάτη του εξωτερικού ( μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ του εξωτερικού ), με τον οποίο η επιχείρηση Γ έχει συνάψει συμβόλαιο συνεργασίας τα τελευταία έτη.

### Στοιχεία επικύρωσης

Παρακάτω δίνονται αποτελέσματα διάφορων αναλύσεων που διενεργούνται για λογαριασμό της επιχείρησης, ως στοιχεία επικύρωσης της αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου Σ.Δ.Α.Τ. :

**Πίνακας : Αποτελέσματα μικροβιολογικής ανάλυσης δείγματος σταφυλιών**

ΜΕΤΡΟΥΜΕΝΗ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ
<b>Escherichia Coli</b> (cfu/g)	ISO 16649-2:2001	<10
<b>Staphylococcus coagulase</b> (cfu/g)	ISO 6888-2:1999	<10
<b>Salmonella spp</b> (cfu/25g)	ISO 6579:2002	<b>Απουσία</b> Absence

\* Πηγή : Ηλεκτρονικά αρχεία του Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας



**Πίνακας : Αποτελέσματα χημικής ανάλυσης δείγματος πόσιμου νερού**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΤΙΜΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ	ΑΝΩΤΑΤΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
pH * <sup>1</sup> (25°C)	7,1	6,5 – 9,5	ΑΡΗΑ* <sup>3</sup> 4500-H <sup>+</sup> , 2005,21 <sup>η</sup> έκδοση
Αγωγιμότητα * <sup>1</sup> (25°C) (μS/cm)	1106	2500	ΑΡΗΑ* <sup>3</sup> 2510, 2005,21 <sup>η</sup> έκδοση
Θολρότητα (FTU)	0,0	---	ΑΡΗΑ* <sup>3</sup> 2130, 2005,21 <sup>η</sup> έκδοση
Αμμωνιακά * <sup>1</sup> NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> (mg NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> /L)	<0,10* <sup>2</sup>	0,50	MERCK 14752 * <sup>4</sup>
Υπολειμματικό χλώριο Cl <sub>2</sub> (mg Cl <sub>2</sub> /L)	<0,10* <sup>2</sup>	Δεν καθορίζεται	MERCK 00599
Σίδηρος * <sup>1</sup> Fe (μg Fe /L)	<9* <sup>2</sup>	200	MERCK 14761 * <sup>4</sup>
Νιτρικά * <sup>1</sup> NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (mg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /L)	39,9	50	MERCK 14773 * <sup>4</sup>
Νιτρώδη * <sup>1</sup> NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> (mg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> /L)	<0,050* <sup>2</sup>	0,50	MERCK 14776 * <sup>4</sup>

\* Πηγή : Ηλεκτρονικά αρχεία του Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας

**Πίνακας : Αποτελέσματα μικροβιολογικής ανάλυσης πόσιμου νερού**

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΤΙΜΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ	ΑΝΩΤΑΤΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ
Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα (22°C) (αποικίες / mL)	3	---	“Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater”, 21 <sup>η</sup> έκδοση, ΑΡΗΑ, ΑWWA, WEF
Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα (35°C) (αποικίες / mL)	2	---	
Ολικά Κολοβακτηριοειδή (αποικίες / 100mL)	0	0	
Escherichia Coli (αποικίες / 100mL)	0	0	

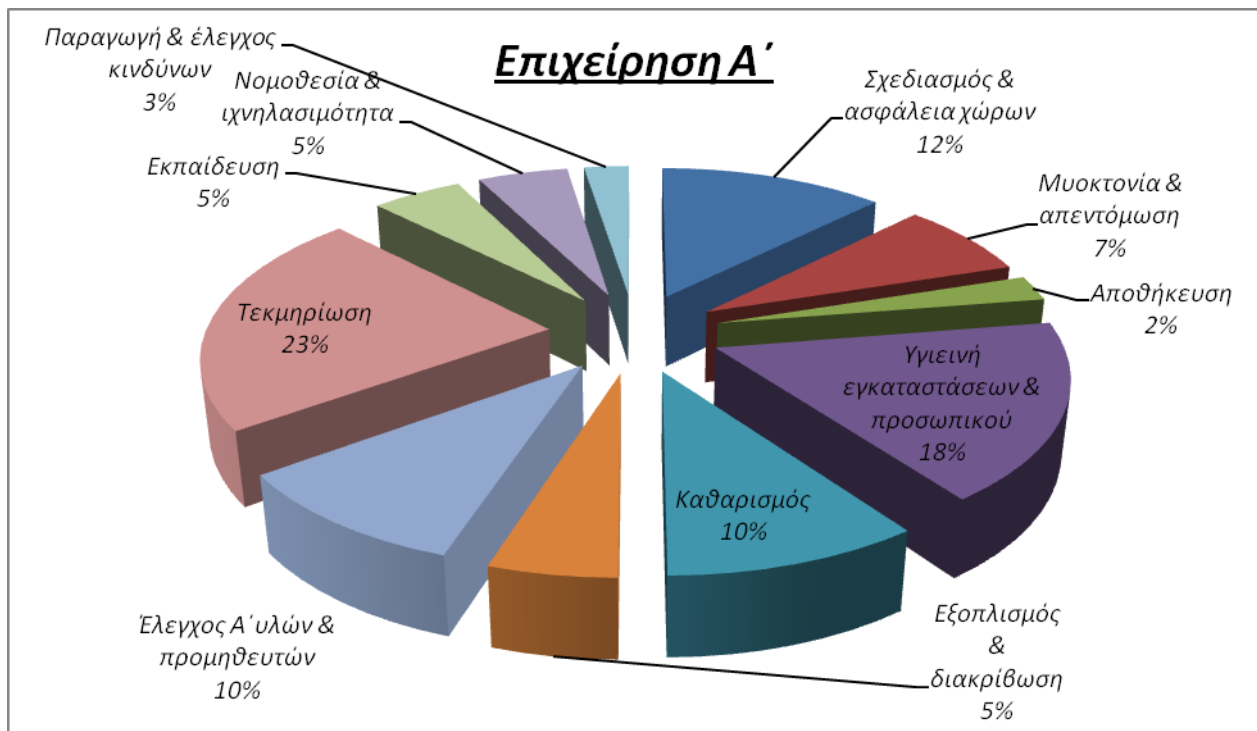
\* Πηγή : Ηλεκτρονικά αρχεία του Σ.Δ.Α.Τ της εταιρείας

#### 4. Διαγραμματική απεικόνιση ευρημάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων

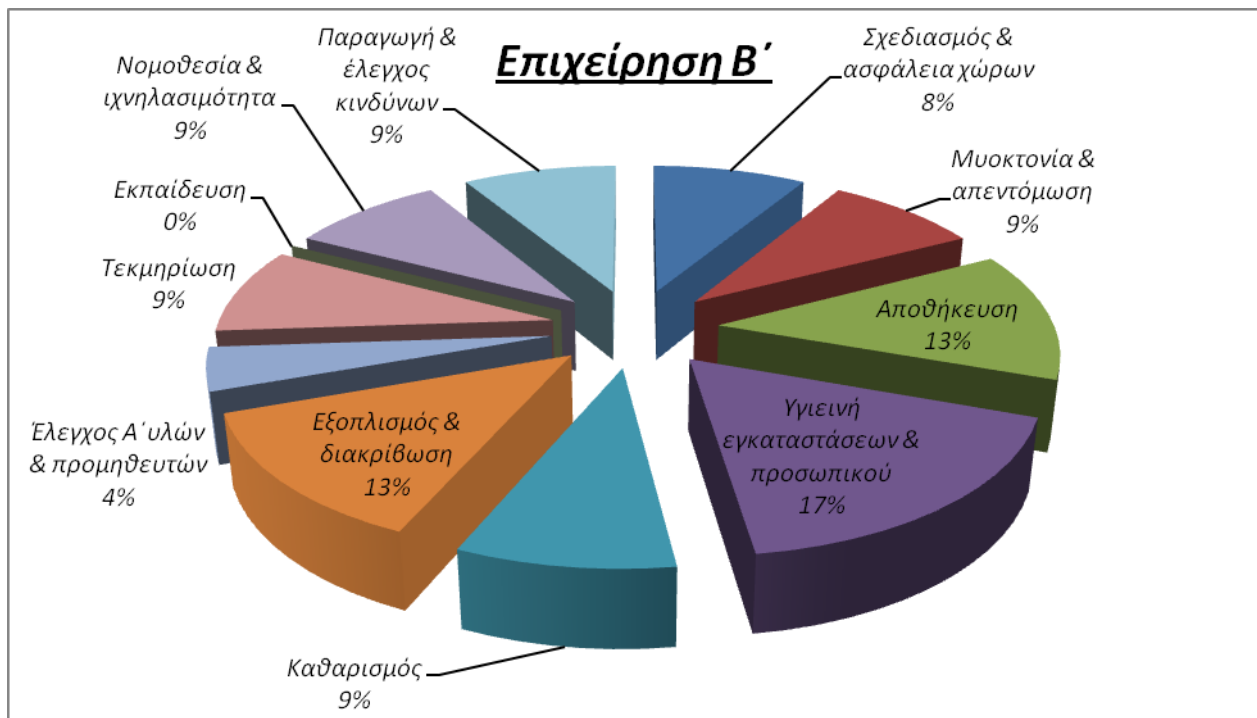
Προς διευκόλυνση της αποτύπωσης των διαφόρων προβλημάτων, αστοχιών και μη συμμορφώσεων που παρατηρήθηκαν στις 3 επιχειρήσεις, παρατίθενται παρακάτω κάποιοι συγκεντρωτικοί πίνακες και διαγράμματα. Για τον σκοπό αυτό έγινε αρχικά μια ομαδοποίηση των ευρημάτων σε κάποιες κύριες κατηγορίες, οι οποίες και αποτελούν τα πιο σημαντικά μέρη ενός Σ.Δ.Α.Τ. Εξαιτίας του γεγονότος πως στο σύνολο των ευρημάτων κάθε επιχείρησης εμπεριέχονται « ομοειδείς » αστοχίες ή μη συμμορφώσεις, κρίθηκε σκόπιμη η ομαδοποίηση τους για την καλύτερη αποτύπωση της κατάστασης κάθε Σ.Δ.Α.Τ.

**Πίνακας : Ομαδοποίηση / Κατανομή ευρημάτων σε διάφορες κατηγορίες**

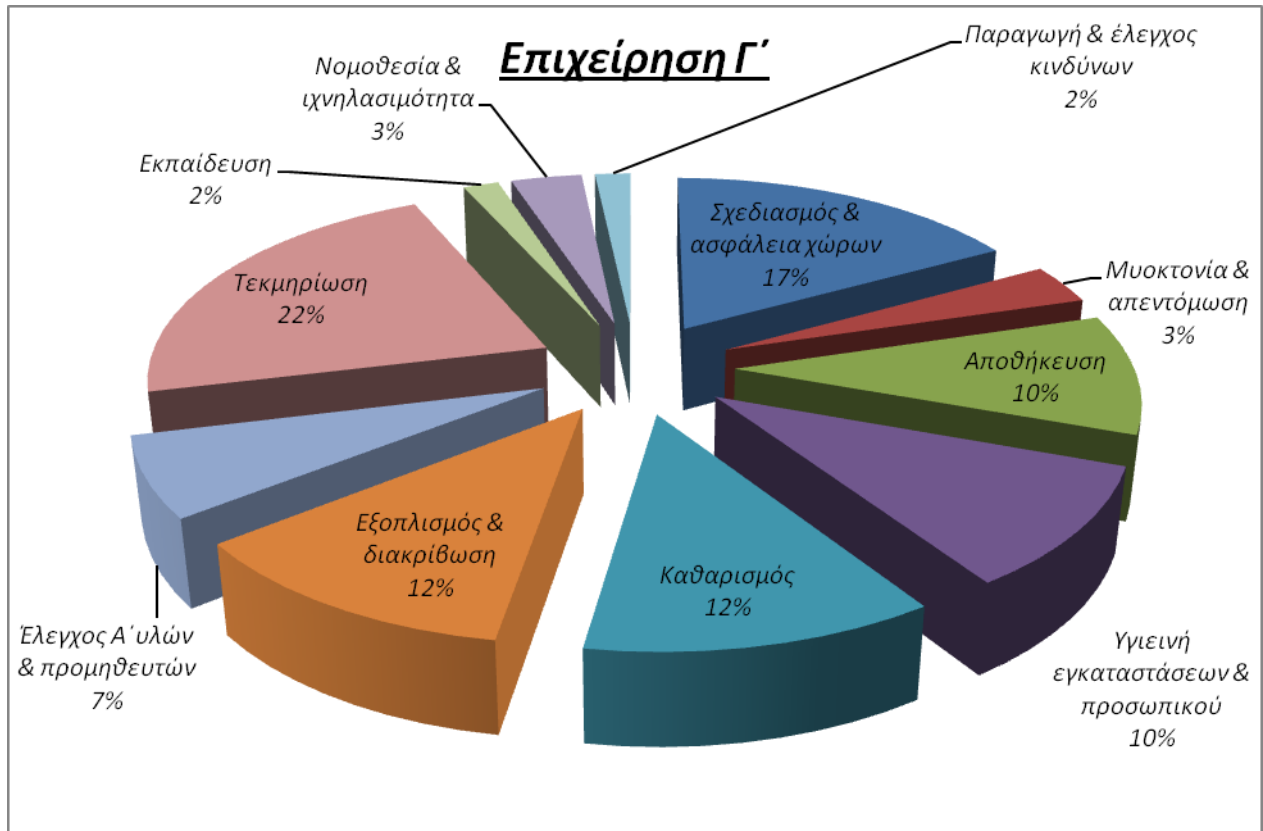
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	<b>Επιχείρηση Α´</b>	<b>Επιχείρηση Β´</b>	<b>Επιχείρηση Γ´</b>
<i>Σχεδιασμός &amp; ασφάλεια χώρων</i>	5	2	10
<i>Μυοκτονία &amp; απεντόμωση</i>	3	2	2
<i>Αποθήκευση</i>	1	3	6
<i>Υγιεινή εγκαταστάσεων &amp; προσωπικού</i>	7	4	6
<i>Καθαρισμός</i>	4	2	7
<i>Εξοπλισμός &amp; διακρίβωση</i>	2	3	7
<i>Έλεγχος Α΄υλών &amp; προμηθευτών</i>	4	1	4
<i>Τεκμηρίωση</i>	9	2	13
<i>Εκπαίδευση</i>	2	0	1
<i>Νομοθεσία &amp; ιχνηλασιμότητα</i>	2	2	2
<i>Παραγωγή &amp; έλεγχος κινδύνων</i>	1	2	1
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>40</b>	<b>23</b>	<b>59</b>



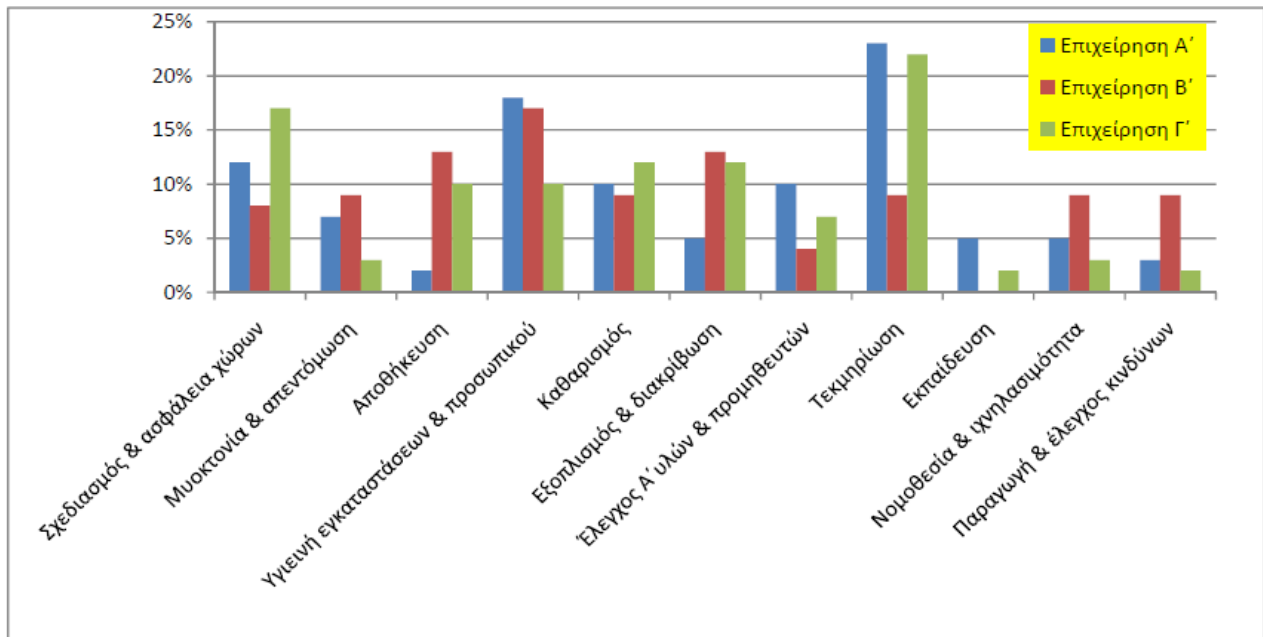
**Διάγραμμα : Ποσοστιαία κατανομή ευρημάτων επιχείρησης Α'**



**Διάγραμμα : Ποσοστιαία κατανομή ευρημάτων επιχείρησης Β'**



**Διάγραμμα : Ποσοστιαία κατανομή ευρημάτων επιχείρησης Γ'**



**Διάγραμμα : Συγκριτική απεικόνιση ποσοστιαίων κατανομών**

## **Μέρος IV: Συμπεράσματα – Συζήτηση**

Στο σημείο αυτό είναι σημαντικό να τονιστεί πως τα ευρήματα που παρουσιάστηκαν παραπάνω και για τις 3 επιχειρήσεις, παρατηρήθηκαν κατά τη διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων των τριών τελευταίων ετών, μία ή περισσότερες φορές. Επίσης, πρέπει να τονιστεί πως εκτός μεμονωμένων περιπτώσεων (συνεχόμενες παρατηρήσεις), η συντριπτική πλειοψηφία των διάφορων αστοχιών ή μη – συμμορφώσεων που αναφέρθηκαν, έχουν διορθωθεί ύστερα από τις συστάσεις του εσωτερικού ή εξωτερικού επιθεωρητή.

### **A. Επεξεργασία ευρημάτων**

Στο προηγούμενο μέρος της μελέτης έγινε η παρουσίαση των διαφόρων αστοχιών ή μη συμμορφώσεων που παρατηρήθηκαν κατά καιρούς στις επιχειρήσεις. Στην συνέχεια τα διάφορα ευρήματα ομαδοποιήθηκαν σε κάποιες γενικές κατηγορίες, οι οποίες έχουν τα παρακάτω χαρακτηριστικά :

#### *1) Σχεδιασμός και ασφάλεια χώρων*

Περιλαμβάνει τα ευρήματα εκείνα τα οποία σχετίζονται με σχεδιασμό εγκαταστάσεων, ασφάλεια χώρων, διάφορα ανοίγματα, φθορές εσωτερικών ή εξωτερικών χώρων, αποκατάσταση ζημιών και γενικά διάφορες αστοχίες και μη συμμορφώσεις σχετικές με αυτό το κομμάτι των GMP 's.

#### *2) Μυοκτονία & Απεντόμωση*

Στην κατηγορία αυτή έχουν ομαδοποιηθεί όλες οι αστοχίες που έχουν σχέση με θέματα μυοκτονίας, όπως προβλήματα σήμανσης και θέσης δολωματικών σταθμών, διαθεσιμότητα πιστοποιητικών, παρουσία ιχνών τρωκτικών, ανεπαρκής επιτήρηση παγίδων σύλληψης.

### 3) Αποθήκευση

Περιλαμβάνονται πλήθος αστοχιών ή μη συμμορφώσεων που σχετίζονται με θέματα αποθήκευσης όπως, ανεπαρκείς χώροι αποθήκευσης, λανθασμένος τρόπος αποθήκευσης χημικών και καθαριστικών, ανυπαρξία ξεχωριστών χώρων αποθήκευσης για διάφορα υλικά και μη τήρηση συνθηκών αποθήκευσης.

### 4) Υγιεινή εγκαταστάσεων & προσωπικού

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις αστοχίες που σχετίζονται με την ορθή εφαρμογή των GHP's, όπως π.χ. θέματα υγιεινής εγκαταστάσεων, λανθασμένους χειρισμούς του προσωπικού, ανεπαρκής ενδυμασία, πλύσιμο χεριών και γενικά όλες τις παραβάσεις των κανόνων υγιεινής.

### 5) Καθαρισμός

Έχουν ομαδοποιηθεί όλες οι συστάσεις γύρω από θέματα καθαρισμού, π.χ. ανεπαρκείς καθαρισμοί του εξοπλισμού, εγκαταστάσεων, μηχανημάτων, δύσκολων και «τυφλών» σημείων, χειρισμός καθαριστικών και γενικά όλες τις αστοχίες του προγράμματος καθαρισμού.

### 6) Εξοπλισμός & Διακρίβωση

Περιλαμβάνονται όλες οι ομοειδείς συστάσεις γύρω από την συντήρηση του εξοπλισμού, μηχανημάτων, διαφόρων οργάνων και ψυγείων, καθώς και διάφορα θέματα διακρίβωσης θερμομέτρων, μανομέτρων και άλλων οργάνων.

### 7) Έλεγχος Α' υλών & Προμηθευτών

Η κατηγορία αυτή καλύπτει το πολύ σημαντικό θέμα του ελέγχου των Α' υλών και των προμηθευτών. Έχουν συμπεριληφθεί συστάσεις όπως επισκέψεις και επιθεώρηση προμηθευτών, λανθασμένοι ή ανεπαρκείς έλεγχοι Α' υλών, ελλείψεις πιστοποιητικών καταλληλότητας κ.α.

### 8) Τεκμηρίωση

Παρατηρήθηκαν πολλά ευρήματα που σχετίζονταν με θέματα όπως, λανθασμένος τρόπος συμπλήρωσης εντύπων του Σ.Δ.Α.Τ, ανεπαρκείς καταγραφές, ελλείψεις εγγράφων και ηλεκτρονικών αρχείων και γενικά ότι σχετίζεται με τις απαιτήσεις γύρω από την τεκμηρίωση του Συστήματος.

### 9) Εκπαίδευση

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει λίγες και μεμονωμένες περιπτώσεις, όπου παρατηρήθηκαν αστοχίες σε θέματα εκπαίδευσης προσωπικού όπως διαπιστώθηκε μετά από ερωτήσεις που τέθηκαν.

### 10) Νομοθεσία & Ιχνηλασιμότητα

Περιλαμβάνονται οι αστοχίες που έχουν να κάνουν με θέματα ιχνηλασιμότητας, όπως κωδικοποίηση υλικών συσκευασίας και έτοιμων προϊόντων, καταγραφή ημερομηνιών παρασκευής και λήξης των έτοιμων εδεσμάτων, καθώς και ζητήματα εφαρμογής οδηγιών της νομοθεσίας σε διάφορες περιπτώσεις. Αυτές οι 2 κατηγορίες τοποθετήθηκαν μαζί καθώς τις περισσότερες φορές είναι άρρηκτα συνδεδεμένες.

### 11) Παραγωγή & έλεγχος κινδύνων

Εδώ περιλαμβάνονται αστοχίες που δεν σχετίζονται με τις παραπάνω κατηγορίες, αλλά αποτελούν συστάσεις σχετικά με τη βελτίωση κάποιων χειρισμών στην παραγωγή (όχι απαραίτητα λανθασμένων), με στόχο την αποφυγή ανάπτυξης κινδύνων.

## **B. Παρατηρήσεις & Σχόλια**

Στην κατηγορία *Σχεδιασμός & Ασφάλεια χώρων*, εντάχθηκε το 17% των ευρημάτων που αφορούσαν την επιχείρηση Γ', ενώ για τις επιχειρήσεις Α' και Β' το ποσοστό αυτό είναι 12% και 8% αντίστοιχα. Αποτέλεσμα λογικό, αφού οι 3

επιχειρήσεις διαφέρουν κατά πολύ στο μέγεθος, τις εγκαταστάσεις και τον τρόπο λειτουργίας τους. Έτσι, για την επιχείρηση Γ' όπου πρόκειται για μονάδα τυποποίησης, συνεπώς και ολόκληρες εγκαταστάσεις αντίστοιχης δομής, σίγουρα υπάρχουν περισσότερα θέματα προς εξέταση απ' ό τι στις άλλες 2 επιχειρήσεις, όπου στην ουσία εξετάζουμε το Σ.Δ.Α.Τ επιχειρήσεων παραγωγής προϊόντων έτοιμων προς κατανάλωση, με εγκαταστάσεις σαφώς μικρότερης κλίμακας. Επίσης, σημαντική διαφορά δυναμικότητας και μεγέθους εγκαταστάσεων έχουμε και μεταξύ των επιχειρήσεων Α' και Β', όπως παρουσιάστηκε στον πίνακα στην αρχή της μελέτης.

Στον τομέα *Μυοκτονίας & Απεντόμωσης*, τα ποσοστά ( 7%,9%,3% ) και για τις 3 επιχειρήσεις είναι χαμηλά, με την επιχείρηση Γ' να παρουσιάζει μια σχετικά καλύτερη εικόνα από τις άλλες 2.

Σε θέματα *Αποθήκευσης*, το μεγαλύτερο πρόβλημα παρουσιάζεται στην επιχείρηση Β' (13% του συνόλου των ευρημάτων), σε αντίθεση με την επιχείρηση Α' όπου εμφανίζει πολύ μικρό ποσοστό (2%). Απόλυτα αναμενόμενο αποτέλεσμα, καθώς όπως περιγράφεται και στον συγκριτικό πίνακα των 2 επιχειρήσεων, η δυναμικότητα της Α' σε θέματα αποθήκευσης είναι εξαιρετικά ανώτερη από αυτή της Β' επιχείρησης ( οι εγκαταστάσεις της οποίας χρήζουν αναβάθμισης, όπως έχει αναφερθεί και στις ετήσιες ανασκοπήσεις του Συστήματος ).

Σημαντικό θέμα για τις επιχειρήσεις Α' και Β', αποτελεί η κατηγορία *Υγιεινής Εγκαταστάσεων & Προσωπικού*, όπου παρατηρήθηκαν αρκετές αστοχίες σχετικές με την ορθή εφαρμογή των πρακτικών υγιεινής. Αντίθετα, η επιχείρηση Γ' καταγράφει καλύτερα ποσοστά, απόρροια βέβαια της μακροχρόνιας εφαρμογής Σ.Δ.Α.Τ και της πιστοποίησης της κατά ISO 22000 και κατά BRC.

Στην κατηγορία *Καθαρισμός*, οι 3 επιχειρήσεις καταγράφουν παρόμοια ποσοστά (10%, 9% και 12%), με τα πιο πολλά ευρήματα να αντιπροσωπεύουν τις συνήθεις καταστάσεις ανεπαρκών καθαρισμών, που παρατηρούνται στις περισσότερες επιχειρήσεις τροφίμων.



Η διαφορά δυναμικότητας μεταξύ των επιχειρήσεων Α' και Β' πιστοποιείται και στην στη κατηγορία *Εξοπλισμού & Διακρίβωσης* (5% και 13% επί του συνολικού αριθμού ευρημάτων κάθε επιχείρησης αντίστοιχα). Για την επιχείρηση Γ' το αντίστοιχο ποσοστό είναι 12% και τα ευρήματα σχετίζονται κυρίως με τη διακρίβωση οργάνων.

Στα θέματα Ελέγχου Α'υλών και Προμηθευτών, οι 3 επιχειρήσεις καταγράφουν ικανοποιητικά ποσοστά ( από 10% και κάτω επί του συνολικού αριθμού ευρημάτων ). Η πλειονότητα των αστοχιών σχετίζεται με τον έλεγχο των προμηθευτών και τη διαθεσιμότητα διαφόρων πιστοποιητικών. Εντούτοις, πρόκειται για ένα πολύ σημαντικό θέμα, εξαιρετικής σημασίας και για τις 3 επιχειρήσεις ( λόγω του χαρακτήρα της παραγωγής τους ), ζήτημα που θα αναλυθεί παρακάτω.

Σε θέματα *Τεκμηρίωσης* , καταγράφηκαν πολλές παρατηρήσεις στις επιχειρήσεις Α' και Γ'. Οι περισσότερες εξ αυτών σχετίζονταν με την ορθή συμπλήρωση εντύπων, τη διαθεσιμότητα τεκμηριωμένων ελέγχων, την ανεπαρκή καταγραφή ηλεκτρονικών αρχείων και γενικά με θέματα που αφορούν την σωστή εφαρμογή της τεκμηρίωσης, όπως αυτή προβλέπεται από τις απαιτήσεις του συστήματος. Η διαφοροποίηση της επιχείρησης Α' έναντι της Β' στην κατηγορία αυτή, έγκειται πιθανότατα στο γεγονός της πολυπλοκότερης και ογκωδέστερης δομής και Σ.Δ.Α.Τ της επιχείρησης Α', όπου και απαιτείται μεγαλύτερος «όγκος» τεκμηρίωσης.

Για τις υπόλοιπες 3 κατηγορίες, *Εκπαίδευση – Νομοθεσία & Ιχνηλασιμότητα – Παραγωγή & Έλεγχος κινδύνων*, τα αντίστοιχα ποσοστά και για τις 3 επιχειρήσεις είναι σχετικά χαμηλά, με λίγο πιο αδύναμη την επιχείρηση Β' όπου εμφανίστηκαν κάποιες αδυναμίες σχετικά με την τήρηση της ιχνηλασιμότητας και σημειώθηκαν κάποια ζητήματα σχετικά με την βελτίωση κάποιων χειρισμών στην παραγωγή. Βέβαια, το θέμα της ιχνηλασιμότητας χρήζει ιδιαίτερης προσοχής και συζήτησης, καθώς όπως και ο έλεγχος Α' υλών και προμηθευτών, αποτελούν πρωτεύοντος σημασίας ζητήματα για τέτοιου είδους επιχειρήσεις.

## **Γ. Δυνατά & Αδύνατα σημεία επιχειρήσεων**

Συνοψίζοντας τις παρατηρήσεις που έγιναν παραπάνω, είναι εφικτή η προσέγγιση κάποιων δυνατών και αδύνατων σημείων των 3 επιχειρήσεων, σχετικά με την ανάπτυξη των επιμέρους Σ.Δ.Α.Τ που εφαρμόζουν, όπως αυτά προκύπτουν από τα ευρήματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων.

### **Γ1. Επιχείρηση Α´**

Τα « δυνατά » σημεία για την επιχείρηση Α παρατηρούνται στις παρακάτω κατηγορίες:

*(+) Αποτελεσματικότητα & παρακολούθηση του προγράμματος Μυοκτονίας*

*(+) Πολύ καλή εικόνα σχετικά με θέματα Αποθήκευσης*

*(+) Θετική επίδοση στον τομέα Εξοπλισμού & Διακρίβωσης*

*(+) Ικανοποιητική τήρηση της Νομοθεσίας & Ιχνηλασιμότητας*

*(+) Καλή εικόνα σε θέματα Παραγωγής & Ελέγχου κινδύνων*

Από την άλλη, τα θέματα τα οποία χρήζουν περισσότερης προσοχής είναι :

*(-) Καλύτερη αντιμετώπιση θεμάτων σχετικών με Σχεδιασμό & Ασφάλεια χώρων*

*(-) Ιδιαίτερη προσοχή στην εφαρμογή των GHP ( Υγιεινή Προσωπικού & Εγκαταστάσεων )*

*(-) Βελτίωση επιδόσεων σε θέματα Καθαρισμού*

*(-) Περισσότερη προσοχή στον Έλεγχο Α´ υλών και Προμηθευτών*

*(-) Ιδιαίτερη έμφαση στον τομέα Τεκμηρίωσης, ειδικά στον χειρισμό και την σωστή συμπλήρωση Εντύπων*

## **Γ2. Επιχείρηση Β´**

Αντίστοιχα, για την επιχείρηση Β´ παρατηρούνται τα εξής θετικά σημεία :

*(+) Καλή εφαρμογή του προγράμματος Μυοκτονίας*

*(+) Ικανοποιητικός βαθμός Ελέγχου Α´ υλών & Προμηθευτών*

*(+) Σχετικά καλή εικόνα Τεκμηρίωσης*

*(+) Ζητήματα εφαρμογής Νομοθεσίας & Ιχνηλασιμότητας*

*(+) Καλή επίδοση στα θέματα Παραγωγής & Ελέγχου κινδύνων*

Επίσης τα θέματα που πρέπει να μελετηθούν περισσότερο είναι τα εξής:

*(-) Καλύτερη αντιμετώπιση ζητημάτων Αποθήκευσης*

*(-) Ιδιαίτερη προσοχή στην εφαρμογή των GHP (Υγιεινή Εγκαταστάσεων & Προσωπικού)*

*(-) Βελτίωση χειρισμών γύρω από το θέμα του Καθαρισμού*

*(-) Βελτίωση επιδόσεων στην κατηγορία Εξοπλισμού & Διακρίβωσης*

## **Γ3. Επιχείρηση Γ´**

Τέλος, καλύτερη εικόνα παρουσιάζει η επιχείρηση Γ´ στα παρακάτω :

*(+) Πολύ καλή εφαρμογή του προγράμματος Μυοκτονίας*

*(+) Ικανοποιητικός βαθμός Ελέγχου Α´ υλών & Προμηθευτών*

*(+) Καλή εφαρμογή της Νομοθεσίας & Ιχνηλασιμότητας*

*(+) Καλή εικόνα γύρω από το θέμα της Παραγωγής & Ελέγχου κινδύνων*

ενώ τα ζητήματα που απαιτούν σχολαστικότερο έλεγχο είναι :

*(-) Αστοχίες στον Σχεδιασμό & Ασφάλεια χώρων*

*(-) Επίλυση θεμάτων Αποθήκευσης*

*(-) Καλύτερη εφαρμογή κανόνων Υγιεινής Εγκαταστάσεων & Προσωπικού*

*(-) Βελτίωση αστοχιών γύρω από το πρόγραμμα Καθαρισμού*

*(-) Αντιμετώπιση ζητημάτων Εξοπλισμού & Διακρίβωσης*

*(-) Ιδιαίτερη έμφαση σε θέματα Τεκμηρίωσης, παρόμοια με την επιχείρηση Α΄.*

Στο σημείο αυτό να τονιστεί πως η προσέγγιση που έγινε παραπάνω σχετικά με τα «δυνατά» και «αδύνατα» σημεία, πραγματοποιήθηκε με σκοπό την αποτύπωση των ζητημάτων που χρήζουν εντονότερης προσοχής, έναντι άλλων κατηγοριών ευρημάτων όπου ναι μεν εντοπίστηκαν κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις (ως αστοχίες ή μη συμμορφώσεις), απαντώνται όμως σε μικρότερη συχνότητα.

Στην κυριολεξία, τα δυνατά σημεία των επιχειρήσεων σχετικά με την ανάπτυξη των επιμέρους Σ.Δ.Α.Τ που εφαρμόζουν, είναι αυτά στα οποία δεν έχουν επισημανθεί αστοχίες κατά τις ετήσιες εσωτερικές / εξωτερικές επιθεωρήσεις, όπως π.χ. :

- Ανάπτυξη και διαθεσιμότητα Διαδικασιών
- Σχεδιασμός και διαθεσιμότητα Εντύπων & Εγγράφων
- Πολιτικές Ασφάλειας Τροφίμων
- Οργανογράμματα & Κατανομή Αρμοδιοτήτων / Υπευθυνοτήτων
- Ανάπτυξη και εφαρμογή σχεδίων HACCP και σχετικών πεδίων όπως :
  - Περιγραφή προϊόντων

- Διαγράμματα ροής
  - Ανάλυση κινδύνων
  - Προσδιορισμός και παρακολούθηση CCP 's
- Επικύρωση & Επαλήθευση HACCP κ.α.
  - Διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων
  - Ετήσιες Ανασκοπήσεις των Σ.Δ.Α.Τ,

και γενικά όλα εκείνα τα στοιχεία, τα οποία αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την ικανοποίηση των απαιτήσεων ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Όπως αναφέρθηκε και στην αρχή της μελέτης, και οι 3 επιχειρήσεις είναι πιστοποιημένες κατά ISO 9001 και HACCP, γεγονός που επιβεβαιώνει την συμμόρφωση τους με την πλειονότητα των απαιτήσεων των Σ.Δ.Α.Τ.

Αυτό λοιπόν που εξετάζεται εδώ, είναι στην ουσία οι δυσκολίες εφαρμογής και τα όποια μειονεκτήματα παρατηρούνται σε 3 διαφορετικές επιχειρήσεις κατά την ανάπτυξη του Σ.Δ.Α.Τ, καθώς και οι κύριες πηγές των προβλημάτων και οι ευκαιρίες βελτίωσης των συστημάτων. Είναι γνωστό εξάλλου πως τα Συστήματα αυτά χαρακτηρίζονται ως «δυναμικά», στοχεύουν δηλαδή στην συνεχή βελτίωση και εξέλιξη πέραν της αρχικής εφαρμογής τους σε κάθε επιχείρηση.

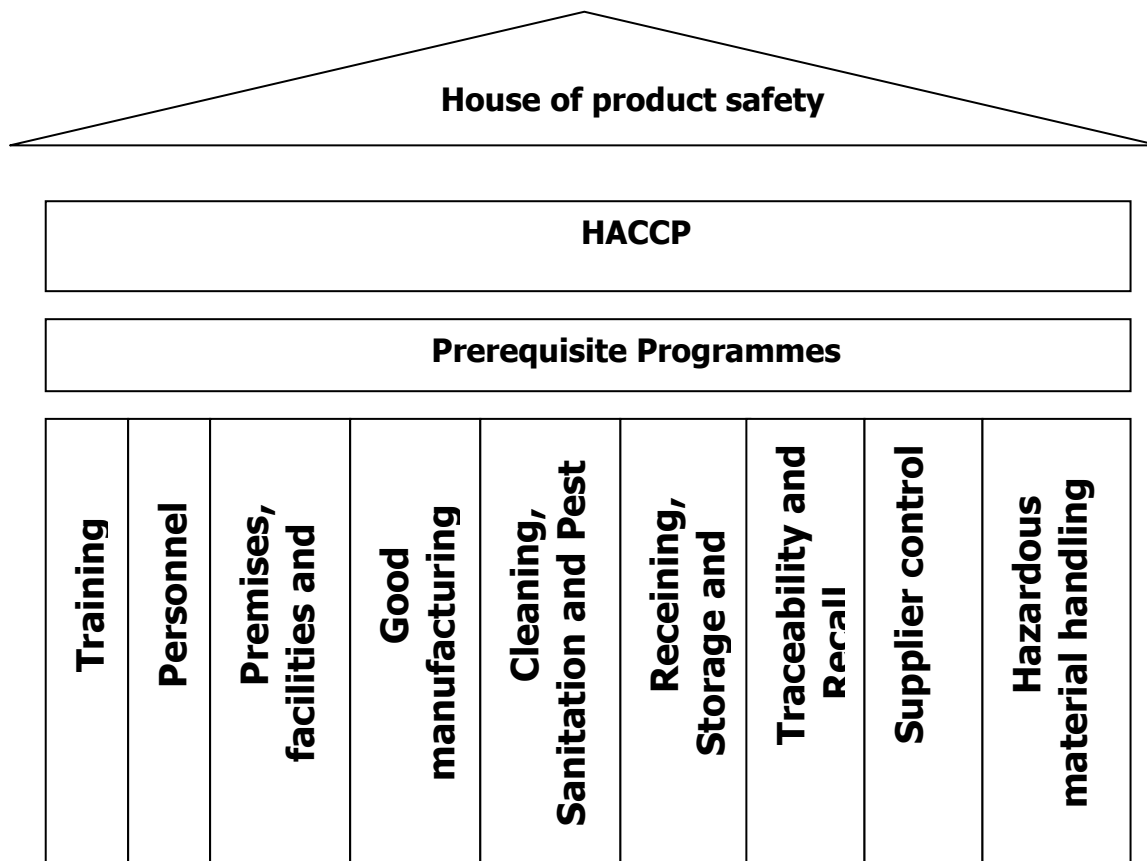
#### **Δ. Πηγές προβλημάτων – Σημεία Βελτίωσης**

Εξετάζοντας αναλυτικά την κατανομή των ευρημάτων, όπως αυτή αποτυπώθηκε παραπάνω, εύκολα παρατηρεί κάποιος πως η συντριπτική πλειοψηφία των αστοχιών ή μη συμμορφώσεων, σχετίζεται με την λανθασμένη ή ανεπαρκή εφαρμογή των Προσ απαιτούμενων Προγραμμάτων (PRPs).

Συγκεκριμένα, και για τις 3 περιπτώσεις ένα πολύ μεγάλο ποσοστό των ευρημάτων, της τάξης του 75% και πάνω, αναφέρεται σε θέματα σχετικά με την ανάπτυξη και εφαρμογή των PRPs, όπως αυτά αποτυπώνονται και στην αρχή της μελέτης. Δευτερευόντως, η άλλη πηγή προβλημάτων σχετίζεται με θέματα Τεκμηρίωσης και ιδιαίτερα με θέματα που έχουν να κάνουν με ορθή συμπλήρωση

Εντύπων, ενημέρωση αρχείων, ελλιπείς καταγραφές κ.α., γεγονός το οποίο μπορεί εύκολα να αντιμετωπιστεί μέσω της εκπαίδευσης του προσωπικού σε θέματα HACCP και ISO 9001, ώστε να υιοθετήσουν πλήρως τις αρχές και τις απαιτήσεις του Συστήματος, χωρίς να αντιμετωπίζουν με «μηχανικό» τρόπο τα σχετικά με αυτούς πεδία.

Ανεξαρτήτως φύσης, δομής και τρόπου λειτουργίας των 3 επιχειρήσεων, τα σημεία βελτίωσης όσον αφορά το Σ.Δ.Α.Τ που εφαρμόζουν, επικεντρώνεται στην ορθή και πλήρη εφαρμογή των PRPs. Ένα πολύ σημαντικό κομμάτι κατά την εγκατάσταση ενός επιτυχούς συστήματος HACCP, είναι η εκ των προτέρων ή ταυτόχρονη εφαρμογή Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων. Τα στοιχεία ενός PRP αποτελούν τα δομικά στοιχεία ή τα θεμέλια του οικοδομήματος της ασφάλειας του προϊόντος (house of product safety) ( βλέπε σχήμα ). Η National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF), στις κατευθυντήριες γραμμές της για την εφαρμογή των αρχών HACCP (1997), διευκρινίζει πως ένα σύστημα HACCP πρέπει να είναι δομημένο πάνω σε στερεά θεμελίωση Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων (Surak & Wilson, 1997).



***Σχήμα :* House of product safety**

Ανατρέχοντας στην ανάλυση του προηγούμενου μέρους, βλέπουμε ξεκάθαρα το συσχετισμό των ευρημάτων με το παραπάνω σχήμα, καθώς και τη δυνατότητα κατανομής τους στις κατηγορίες που περιγράφονται ως δομικά στοιχεία του συστήματος HACCP.

Ταυτόχρονα με την ορθή εφαρμογή των αρχών χειρισμού των τροφίμων, τα PRPs μπορούν να υποστηρίξουν αποτελεσματικά το σύστημα HACCP, αφού προκύπτει ένα εξορθολογισμένο σύστημα, το οποίο μπορεί να διαχειριστεί πολύ πιο εύκολα. Επιπλέον, τα PRPs μπορούν να γίνουν ένα χρήσιμο σημείο αφετηρίας για επιχειρήσεις οι οποίες καλούνται να αναπτύξουν ένα πολύπλοκο HACCP (Wallace & William,2001).

Η ανωτέρω μελέτη επίσης αναφέρει πως, η εμπειρία από τις επιχειρήσεις τροφίμων διεθνώς, δείχνει πως στις λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες η εφαρμογή των

PRPs σε κάποια εργοστάσια, διευκόλυνε την κατανομή ενεργειών κατά προτεραιότητα. Σε τέτοιες καταστάσεις, μια πρόσφατα εκπαιδευμένη ομάδα HACCP θα αντιληφθεί πως έχει να αντιμετωπίσει μια σειρά επαναλαμβανόμενων θεμάτων σε διάφορα στάδια της παραγωγής. Συνήθως, συνειδητοποιούν ξαφνικά πως αν αυτά τα ζητήματα αντιμετωπιστούν στην αρχή, τότε η μελέτη HACCP θα είναι πολύ πιο απλή και το σύστημα που προκύπτει μπορεί πολύ πιο εύκολα να διαχειριστεί. Πολλές μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων επωφελήθηκαν από την θεμελίωση των PRPs, προτού επιδιώξουν να αναπτύξουν το σύστημα HACCP.

Ο διαχωρισμός του τι μπορεί να θεωρηθεί ως PRP και τι ως HACCP, εξαρτάται από την σπουδαιότητα του κινδύνου, αλλά μπορεί να σχετίζεται και με το μέγεθος της επιχείρησης, τη φύση των χειριζόμενων προϊόντων, ακόμα και με την κουλτούρα της χώρας εγκατάστασης της επιχείρησης. Π.χ. σε χώρες όπου έχουν σαφώς καθοριστεί οι απαιτήσεις για PRPs όπως στον Καναδά (Canadian Food Inspection Agency, 1998) και τις Ηνωμένες Πολιτείες (NACMCF, 1997), οι επιχειρήσεις τροφίμων βρίσκουν τη διαφοροποίηση μεταξύ HACCP και PRPs αρκετά απλή, την στιγμή που σε άλλα μέρη του κόσμου μερικά από τα ίδια βασικά ζητήματα πιθανόν να περιλαμβάνονται στα συστήματα HACCP. Σε μερικές περιπτώσεις επίσης θεωρείται πως η εφαρμογή των Προαπαιτούμενων μπορεί να χρειαστεί χρόνο, χρήμα και προσπάθεια, ειδικά για την εφαρμογή τεκμηρίωσης και εγγράφων. Σε αυτές τις περιπτώσεις και σε μερικές χώρες, υπάρχει η τάση να «στήνεται» απλά το HACCP, παρόλο που το σχέδιο που προκύπτει δεν υποστηρίζεται. Και τότε μόλις αρχίσουν τα πράγματα να πηγαίνουν στραβά, συνειδητοποιούν πως τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα αποτελούν τα θεμέλια για ένα απλό HACCP.



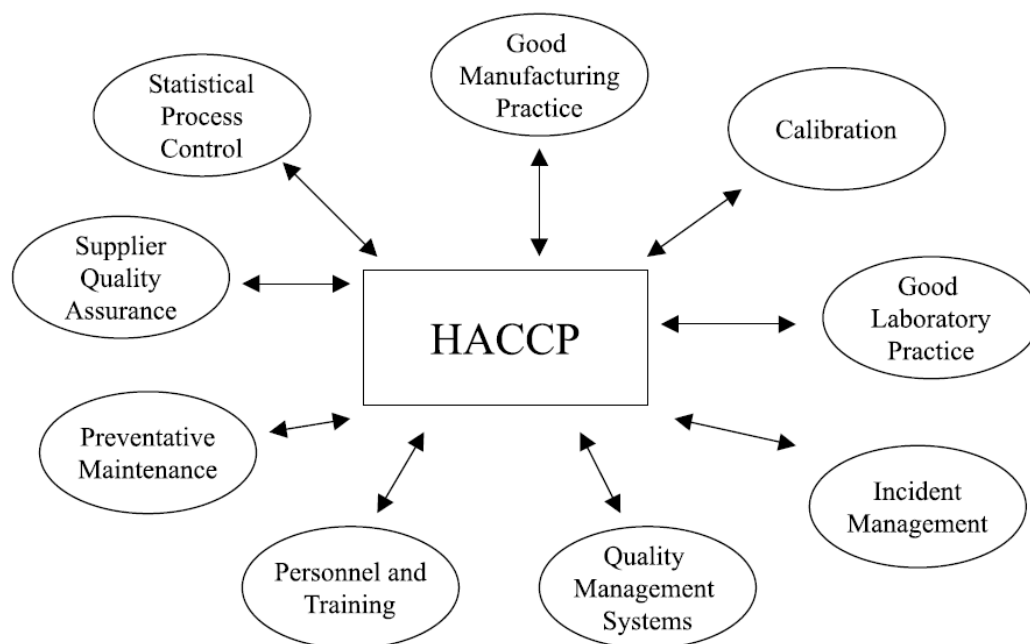


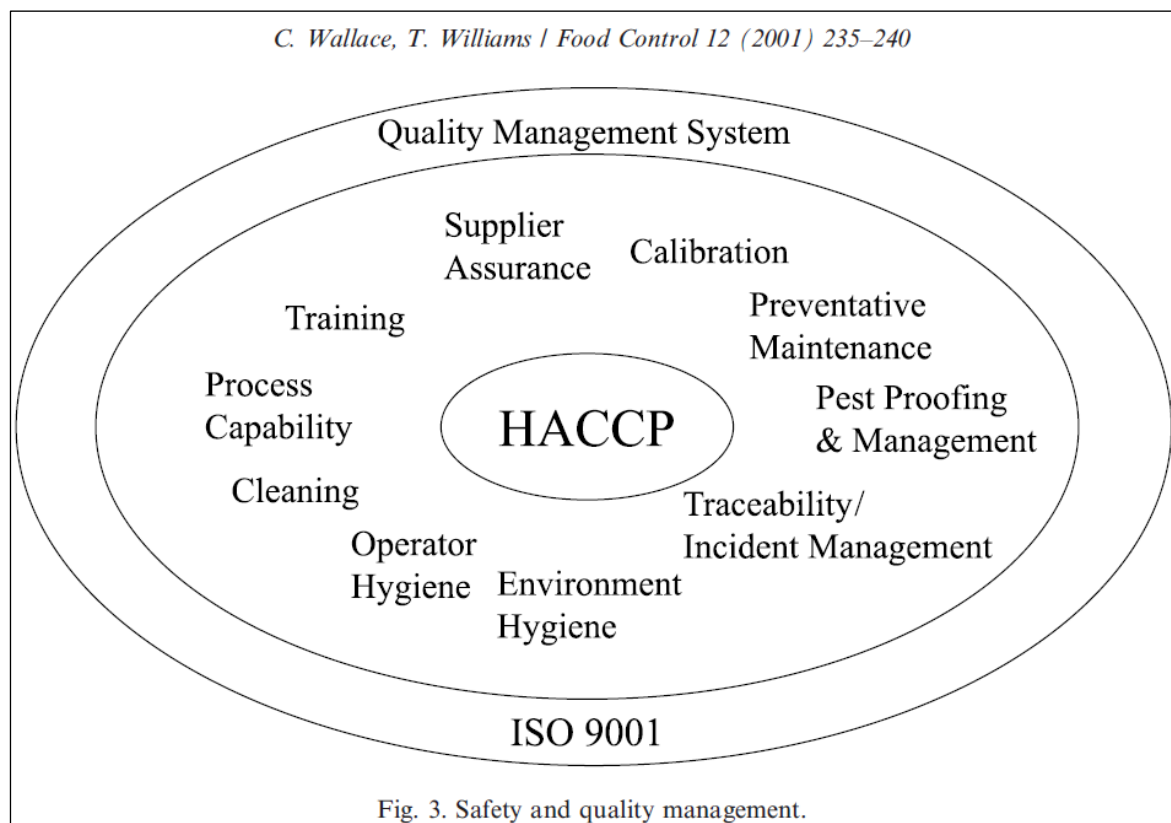
Fig. 1. The HACCP support network (reproduced with kind permission from Mortimore & Wallace, 1998).

**Σχήμα : Το "Δίκτυο Υποστήριξης" του HACCP**

Η αποτελεσματική εφαρμογή των PRPs μαζί με το HACCP είναι εφικτή και ωφέλιμη. Η αποδεκτή προσέγγιση είναι ο έλεγχος των σημαντικών κινδύνων μέσω του σχεδίου HACCP και η τήρηση γενικευμένων ζητημάτων GMP/GHP στα Προαπαιτούμενα προγράμματα, τα οποία είναι λιγότερο πιθανόν να επισκιάσουν το σχέδιο HACCP ή να εκτρέψουν την προσοχή από τους ουσιώδεις ελέγχους όπως π.χ. τα CCP's.

Είναι σημαντικό να διευρυνθεί η προσέγγιση εξίσου για το HACCP και τα PRPs, επιτρέποντας αποτελεσματικό έλεγχο όλων των θεμάτων. Αυτό περιλαμβάνει τη εκτίμηση της παρούσας κατάστασης και των όποιων κενών, τον προσεκτικό σχεδιασμό των απαιτήσεων του Σ.Δ.Α.Τ μιας επιχείρησης τροφίμων, συνοδευόμενου από την ανάπτυξη και τεκμηρίωση της επιλεγμένης προσέγγισης. Και για τα 2 συστήματα η αποτελεσματική εφαρμογή και η καθημερινή παρακολούθηση, είναι ουσιώδη για τον έλεγχο των κινδύνων και των θεμάτων GMP/GHP και δίνουν την σιγουριά ότι οι απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων έχουν καλυφθεί. Η επικύρωση και η συντήρηση των συστημάτων θα σχεδιάσει μια

σημαντική εξέλιξη και έτσι θα διασφαλίσει τον έλεγχο ασφάλειας τροφίμων μελλοντικά. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με την διαχείριση εξίσου του σχεδίου HACCP και των PRPs μέσα σε ένα ενιαίο Σ.Π.Δ όπως το ISO 9001.



**Σχήμα : Διαχείριση Ποιότητας & Ασφάλειας**

Παρόμοια προσέγγιση έχει γίνει και σε μελέτη όπου ανασκοπούνται οι ανάγκες και οι τρέχουσες εφαρμογές του συστήματος HACCP σε επιχειρήσεις εστίασης (Yi-Mei Sun & H.W. Ockerman, 2005), κάνοντας εκτενή αναφορά στα Προσ απαιτούμενα Προγράμματα. Συγκεκριμένα, αναφέρεται ότι η FDA (US Food & Drug Administration) τονίζει τον ρόλο των PRPs στην εφαρμογή του HACCP (Griffith, 2000). Η έννοια των PRPs και πως αυτά θα ωφελήσουν το HACCP, έχει αναφερθεί και από τους Williams & Wallace (2001), όπως είδαμε και παραπάνω. Συστήνεται πως πριν αναπτυχθεί ένα σχέδιο HACCP, είναι αναγκαία η εφαρμογή των PRPs (Seward, 2000). Αν δεν χρησιμοποιηθούν ΠΠ τότε είναι πιθανόν να σπαταληθούν πόροι και χρήματα και μπορεί να προκληθεί μεγαλύτερη αντίσταση σε μελλοντική ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος HACCP. Τα PRPs, τα

οποία υποστηρίζουν το σχέδιο HACCP, επίσης αποκαλούνται και Standard Operating Procedures (SOP) και περιλαμβάνουν καλή προσωπική υγιεινή (πρακτικές υγιεινής προσωπικού), προγράμματα καθαρισμού & απολύμανσης (περιβαλλοντική υγιεινή), κατάλληλο σχεδιασμό εγκαταστάσεων, εξοπλισμό-συντήρηση, επιλογή προμηθευτών και έλεγχος προδιαγραφών (έλεγχος διαμείωσης) (National Restaurant Association Educational Foundation, 2002, Chap. 9, p. 3). Μελέτη που έγινε από τους Walker & Jones (2002), ισχυρίστηκε πως η «φτωχή» εφαρμογή Προσπαιτούμενων προκάλεσε κρούσματα σε επιχείρηση τροφίμων και πρότειναν πως η πλήρης εφαρμογή των PRPs μπορούσαν να παράσχουν μια στέρεα θεμελίωση για την ανάπτυξη του HACCP. Τα ΠΠ περιλαμβάνουν διάφορες πρακτικές στην κουζίνα, όπως π.χ προδιαγραφές συστατικών και προϊόντων, εκπαίδευση προσωπικού, διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης, υγειονομικός σχεδιασμός εγκαταστάσεων κ.τ.λ.(Walker et al.,2003).

Συγκεκριμένες πρακτικές χειρισμού τροφίμων και εξυγίανσης, η αποτροπή διαμείωσης, ακόμα και η υγιεινή του προσωπικού και του περιβάλλοντος, μπορούν να αναγνωριστούν ως μελλοντικά CCPs. Ωστόσο, για πολλά από αυτά είναι δύσκολη η μέτρηση, παρακολούθηση και τεκμηρίωση τους. Για το λόγο αυτό, πολλοί υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων σήμερα, τα βλέπουν ως SOPs ή "house policies", παρά ως CCPs (McSwane et al., 2003). Έτσι, τα Προσπαιτούμενα Προγράμματα πρέπει να έχουν εγκατασταθεί πριν την εφαρμογή του HACCP. Οι σχέσεις των PRPs & HACCP συνδυασμένων μαζί για ένα ενιαίο σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων απαριθμούνται από τον Mortimore (2001) και απεικονίζονται παρακάτω.

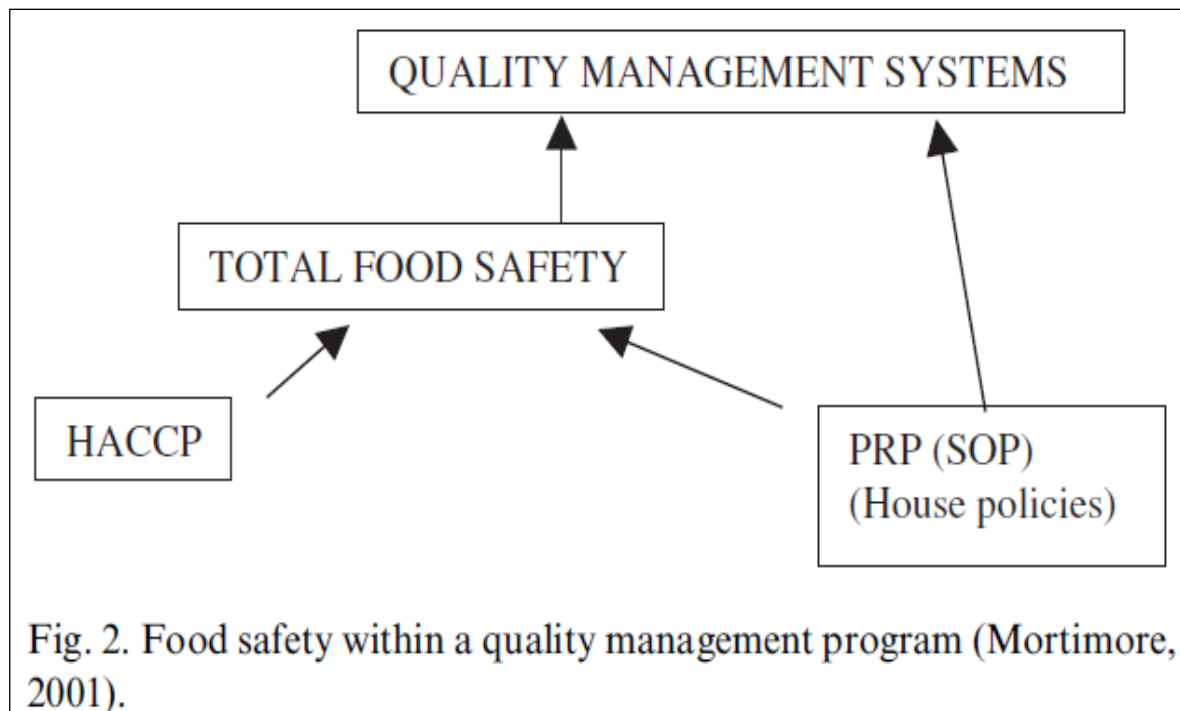


Fig. 2. Food safety within a quality management program (Mortimore, 2001).

**Σχήμα : Η ασφάλεια τροφίμων εντός Προγράμματος Διαχείρισης Ποιότητας**

Αναφορές της διεθνούς βιβλιογραφίας, όπου εξετάζονται τα τεχνικά εμπόδια και οι δυσκολίες εφαρμογής του HACCP σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων (Panisello & Quantick 2001, Von Holy 2004), επισημαίνουν επίσης την ύπαρξη ευρημάτων που προέκυψαν σχετικών με ανεπαρκείς καταγραφές ελέγχων θερμοκρασίας, προβλήματα ή ελλείψεις διακρίβωσης οργάνων, ζητήματα καθαρισμού, λανθασμένοι χειρισμοί στην παραγωγή, αναγκαιότητα διενέργειας αναλύσεων για την επαλήθευση του συστήματος. Στην συνέχεια (Von Holy 2004), τονίζεται πως «τα ευρήματα σχετίζονται σχεδόν αποκλειστικά με τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα του HACCP, παρά με το HACCP το ίδιο επί της ουσίας». Συμπεραίνεται λοιπόν πως το status quo του HACCP σε τέτοιες επιχειρήσεις περιορίζεται πολλές φορές στην απλή επίγνωση, παρά στη βαθύτερη κατανόηση ή την επιτυχή εφαρμογή. Βάσει των πρόσφατων εμπειριών πάνω στην ασφάλεια τροφίμων διεθνώς, εξίσου σε αναπτυγμένες και μη χώρες, η έλλειψη τεκμηριωμένης και οργανωμένης προσέγγισης των PRPs, αποτελεί σημαντική αδυναμία για πολλές μικρές επιχειρήσεις. Τέλος, η μελέτη αναφέρεται στην σημαντικότητα της δέσμευσης της διοίκησης και της συνεχούς εκπαίδευσης σε όλα τα επίπεδα, για την επίλυση τέτοιων προβλημάτων. Οι χειριστές τροφίμων ειδικά,

πρέπει να εκπαιδευτούν ώστε να συνειδητοποιήσουν τον προσωπικό τους ρόλο στην ασφάλεια τροφίμων και την ικανοποίηση του πελάτη, αλλά και να ενισχύεται κάθε μέρα το αίσθημα του “safe-food culture”.

Αντιστοίχως, οι Panisello & Quantick (2001), αναλύοντας τα τεχνικά εμπόδια κατά τη διάρκεια εφαρμογής του συστήματος HACCP, τα κατηγοριοποίησαν σε 3 βασικούς άξονες : α) Διοίκηση, β) Προσωπικό και γ) Υποδομές. Αναφέρουν πως απαιτείται μεγάλη προσπάθεια έτσι ώστε το προσωπικό να εξοικειωθεί με τα νέα δεδομένα όταν μιλάμε για την εγκατάσταση του συστήματος HACCP, κυρίως μεγάλη προσπάθεια ώστε να ξεπεραστούν οι παλιές συνήθειες και να υιοθετήσουν νέες φιλοσοφίες και τρόπους εργασίας. Π.χ. οι Robbins & McSwane (1994) επιβεβαίωσαν τη δυσκολία του προσωπικού να υιοθετήσει ένα νέο, πιο εκτενές πρόγραμμα υγιεινής σε μια επιχείρηση τροφίμων. Συγκεκριμένα, ανακάλυψαν πως το προσωπικό δεν είχε αφιερώσει τον απαιτούμενο χρόνο για την μελέτη του σχετικού εγχειριδίου, επίσης δεν φαινόταν πρόθυμο να ακολουθήσει τις νέες πρακτικές υγιεινής και την συμπλήρωση των σχετικών φορμών. Οι Panisello & Quantick επίσης αναφέρουν τις δυσκολίες που σχετίζονται με τον εξοπλισμό, τα όργανα μέτρησης και διάφορα προβλήματα που έχουν να κάνουν με θέματα υγειονομικού σχεδιασμού των χώρων επεξεργασίας τροφίμων.

Άλλη μια πολύ ενδιαφέρουσα μελέτη (Todd et al. 2010), η οποία περιέχει χρήσιμες πληροφορίες για την αντιμετώπιση μεγάλου αριθμού αστοχιών που παρουσιάστηκαν και στην δική μας μελέτη, επεξεργάζεται τα εμπόδια που συμβάλλουν στην μείωση της επιμόλυνσης των τροφίμων από τους χειριστές τροφίμων. Γίνεται διαχωρισμός σε φυσικά και χημικά εμπόδια και σε όλη την μελέτη αναφέρονται παρόμοιες αστοχίες με τα ευρήματα που παρουσιάστηκαν για τις 3 επιχειρήσεις σε προηγούμενο μέρος. Η σχετική μελέτη καταλήγει στο εξής συμπέρασμα: Ο σχεδιασμός των κτιρίων είναι δυνατόν να έχει επίδραση στην μείωση των κινδύνων επιμόλυνσης των τροφίμων, αλλά οι τροποποιήσεις σε θέματα σχεδιασμού εγκαταστάσεων είναι πιθανώς πιο αποτελεσματικές σε μονάδες επεξεργασίας τροφίμων, παρά σε επιχειρήσεις υπηρεσιών τροφίμων. Σε τέτοιες εγκαταστάσεις, ο χώρος είναι περιορισμένος και το προσωπικό συχνά εκτελεί πολλαπλές εργασίες, από το χειρισμό πρώτων υλών μέχρι το σερβίρισμα των

πελατών και την παραλαβή χρημάτων. Μικρή έρευνα έχει γίνει αναφορικά με κινδύνους υγείας που σχετίζονται με χειριστές τροφίμων, οι οποίοι φορούν την κανονική τους ενδυμασία στη δουλειά, ή αναφορικά με την αποτελεσματικότητα των σκευών και των προστατευτικών στην πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα καθαρά σκεύη αποτρέπουν την άμεση επαφή με τα χέρια, μπορεί όμως να επιτρέψουν τη διαμείωση μεταξύ μαγειρεμένων και μη τροφίμων. Όταν τα σκεύη αυτά χειρίζονται από εργαζομένους, η μεταφορά παθογόνων στα «έτοιμα προς κατανάλωση» τρόφιμα (RTE foods) είναι εφικτή. Τέλος, η μελέτη αναφέρει πως εξαιτίας της αβέβαιης ή περιορισμένης αποτελεσματικότητας μερικών εμποδίων, τα πολλαπλά εμπόδια είναι καλύτερα από ένα ή δύο εμπόδια, ειδικότερα όταν τηρείται και η χρήση γαντιών και το κατάλληλο πλύσιμο των χεριών. Τα βήματα αυτά θα ελαχιστοποιήσουν τη δυνατότητα των παθογόνων να προσβάλλουν το προς ετοιμασία τρόφιμο (Todd et al. 2010).

Η πιστοποίηση και των 3 επιχειρήσεων για το Σ.Δ.Α.Τ. και το Σ.Δ.Π. που εφαρμόζουν, αποτυπώνει την καλή και εύρυθμη λειτουργία τους και επιβεβαιώνει την συμμόρφωση τους με τις απαιτήσεις γύρω από θέματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Οι ετήσιες ανασκοπήσεις των επιμέρους συστημάτων επιβεβαιώνουν την ικανοποιητική λειτουργία και ελέγχουν τους δείκτες ικανοποίησης πελατών, οι οποίοι καταγράφουν ικανοποιητικά ποσοστά και για τις 3 επιχειρήσεις. Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί πως σε καμία επιχείρηση δεν έχει αναφερθεί έως τώρα κάποιο κρούσμα τροφικής δηλητηρίασης ή κάποιο σημαντικό παράπονο πελάτη. Αναφορικά με το σύστημα HACCP, τόσο από πλευράς αποτελεσμάτων των εργαστηριακών αναλύσεων, όσο και από πλευράς ευρημάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων, επαληθεύεται η ορθή λειτουργία του όσον αφορά τον σχεδιασμό και την παρακολούθηση του συστήματος.

Από την άλλη μεριά, λαμβάνοντας υπόψη και τον χαρακτήρα των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων ως συστήματα δυναμικά και συνεχώς εξελισσόμενα, δεν αρκεί η απλή εφαρμογή των πιστοποιημένων συστημάτων που ακολουθούν οι 3 επιχειρήσεις. Τα Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας προσβλέπουν στην διαρκή βελτίωση μιας επιχείρησης τροφίμων και σε καμία περίπτωση δεν είναι στατικά συστήματα. Παράλληλα,

προχωρώντας στον προσδιορισμό των σημείων βελτίωσης, είναι πολύ σημαντικό πέραν της ανάλυσης των ευρημάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων, να δοθεί έμφαση και στην ταυτότητα των 3 επιχειρήσεων. Με άλλα λόγια, πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση και στην θέση που κατέχουν οι επιχειρήσεις αυτές στην αλυσίδα τροφίμων, με σκοπό να καλυφθούν ζητήματα τα οποία να μην μπορεί να μην προκύπτουν από τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, αλλά είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων. Συνοψίζοντας, τα κύρια σημεία βελτίωσης και για τις 3 επιχειρήσεις επικεντρώνονται στα παρακάτω:

### **1. Βελτιώσεις στον τομέα των Προσπαιτούμενων Προγραμμάτων**

Τονίστηκε σε όλο το φάσμα της μελέτης η σπουδαιότητα της πλήρους και ορθής εφαρμογής των PRPs σωστή λειτουργία του Συστήματος. Και οι 3 επιχειρήσεις καλούνται να κάνουν βελτιώσεις όσον αφορά το Σχεδιασμό & Ασφάλεια εγκαταστάσεων, Υγιεινή Προσωπικού & Εγκαταστάσεων, Συνθήκες – χειρισμοί – προδιαγραφές Αποθήκευσης, Καθαρισμό & Απολύμανση, Εξοπλισμό & Διακρίβωση.

### **2. Βελτιώσεις στον τομέα της Τεκμηρίωσης του Συστήματος**

Μια πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια σε θέματα καταγραφών και σωστής συμπλήρωσης των διαφόρων εντύπων – εγγράφων σίγουρα θα αναβαθμίσει και θα θωρακίσει την τεκμηρίωση και των 3 Σ.Δ.Α.Τ.

### **3. Αυστηρότερος έλεγχος προμηθευτών**

Παρόλο που τα ευρήματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων δεν έδειξαν κάποια ιδιαίτερη αδυναμία στον τομέα αυτό, είναι πολύ σημαντικό να αναφερθεί και να μελετηθεί, καθώς όπως αναφέρθηκε παραπάνω, πρέπει να δοθεί και ιδιαίτερη έμφαση στην ταυτότητα των 3 επιχειρήσεων, αναφορικά με την θέση που αυτές κατέχουν στην αλυσίδα τροφίμων.

Οι 2 πρώτες επιχειρήσεις, οι οποίες παράγουν έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα, κατέχουν, όπως είναι εύκολα αντιληπτό, την τελευταία και κρίσιμη θέση

στην παραγωγική αλυσίδα τροφίμων. Αποτελούν το τελευταίο εμπόδιο προστασίας για την ασφάλεια τροφίμων και ως εκ τούτου ο έλεγχος Α' υλών και προμηθευτών αποτελεί θέμα ζωτικής σημασίας για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Από την άλλη η επιχείρηση Γ', επίσης μπορεί να θεωρηθεί πως αποτελεί τον τελευταίο κρίκο στην αλυσίδα τροφίμων, ωστόσο η επικινδυνότητα των παραγόμενων προϊόντων είναι χαμηλή και περιορίζεται κυρίως σε χημικούς κινδύνους. Επίσης, οι προδιαγραφές των προϊόντων αυτών αναφέρουν ρητά τον τρόπο χειρισμού τους (καλό πλύσιμο πριν την κατανάλωση), είναι πολύ σημαντικός όμως και ο έλεγχος των Α' υλών και των προμηθευτών σε τέτοια προϊόντα.

### **Επίτευξη βελτιώσεων**

Η επίτευξη των βελτιώσεων που προτείνονται παραπάνω είναι εφικτή μέσω δύο πολύ σημαντικών παραγόντων. Και οι δύο αυτοί παράγοντες κατέχουν πολύ σημαντική θέση στη φιλοσοφία και τον σχεδιασμό των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας. Ο πρώτος είναι η **Δέσμευση της Διοίκησης**, μέσω της οποίας μπορούν να επιλυθούν ζητήματα που έχουν να κάνουν με αλλαγές στις κτιριακές εγκαταστάσεις και τέτοια τεχνικά ζητήματα. Ο δεύτερος παράγοντας είναι η **Εκπαίδευση**, μέσω της οποίας μπορούν να επιλυθούν τα περισσότερα από τα ζητήματα που αναφέραμε παραπάνω όπως π.χ. οι αστοχίες στην υγιεινή, καθαρισμό, χειρισμούς αποθήκευσης, χειρισμούς στην παραγωγή, καθώς και να καλυφθεί πλήρως το θέμα της Τεκμηρίωσης, αφού όπως αποδείχθηκε τα διάφορα Έντυπα του συστήματος συμπληρώνονται πολλές φορές με μηχανικό τρόπο. Βέβαια, πρέπει να αναφερθεί το γεγονός πως και οι 3 επιχειρήσεις διενεργούν κάθε χρόνο τεκμηριωμένα προγράμματα εκπαίδευσης προσωπικού. Το ζητούμενο πολλές φορές όμως είναι κατά πόσον οι εργαζόμενοι είναι διαθετημένοι να ακολουθήσουν ορθά τις οδηγίες και να υιοθετήσουν νέες πρακτικές, όπως αυτές προκύπτουν από τα προγράμματα εκπαίδευσης. Αυτό φαίνεται ξεκάθαρα και από τους πίνακες που θα παρουσιαστούν παρακάτω, κλείνοντας την παρούσα μελέτη.



## Πίνακας : Κλίμακα αντίληψης αναφορικά με θέματα ασφάλειας τροφίμων

W.-H. Ko / Food Control 21 (2010) 450–455

**Table 2**

The perception scale pertaining to food safety construct items.

Construct item	Mean	SD
<i>Personal sanitation</i>	4.59	0.46
1. Checking health status prior to hiring is necessary	4.45	0.59
2. Wearing clean uniforms is necessary	4.52	0.55
3. Training is necessary	4.51	0.57
4. Washing hands with soap and water and checking health status before working are necessary	4.60	0.55
<i>Pre-food preparation</i>	4.63	0.41
5. Storing materials in a fixed location is necessary	4.61	0.49
6. Separating different foods when washing is necessary	4.58	0.57
7. Checking quality before receiving is necessary	4.65	0.48
8. Management rules detailing specific ingredients and materials are necessary	4.53	0.50
9. Checking the storage temperature is necessary	4.61	0.49
10. Certifying or licensing previously used food is necessary	4.59	0.51
11. Following First in and First out is necessary.	4.69	0.47
12. Checking the water source is necessary	4.63	0.50
<i>Food preparation</i>	4.74	0.38
13. Using a suitable container is necessary	4.70	0.46
14. Avoiding cross contamination is necessary	4.74	0.44
15. Avoiding entering the working place when not working is necessary	4.62	0.49
16. Ensuring the cooking temperature is necessary	4.71	0.45
17. Selecting certified or quality foods for cooking is necessary	4.58	0.62
18. Following the preparation process is necessary	4.75	0.44
19. Maintaining the equipment is necessary.	4.65	0.48
<i>After food preparation</i>	4.70	0.43
20. Cleaning utensils and equipment after working is necessary	4.72	0.45
21. Disinfecting the premises regularly is necessary	4.63	0.49
22. Controlling waste product treatment is necessary	4.69	0.46
23. Maintaining floor, door and window cleanliness is necessary	4.64	0.48

Πρόκειται για μια πολύ αντιπροσωπευτική μελέτη (Ko, 2010), όπου έγινε εκτίμηση των αντιλήψεων και πρακτικών των χειριστών τροφίμων, όσον αφορά θέματα ασφάλειας. Εξετάστηκαν επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων και εστιατόρια και αποδεικνύεται το γεγονός πως το προσωπικό, ενώ είχε γνώση και αντιλαμβανόταν το τι έπρεπε να κάνει, στην πράξη δεν τηρούσε πιστά αυτά για τα οποία είχε εκπαιδευτεί. Στον πρώτο πίνακα περιγράφεται το σκέλος της αντίληψης σε διάφορα θέματα ασφάλειας τροφίμων και η αντίστοιχη βαθμολογία, ενώ στο δεύτερο πίνακα το σκέλος των πρακτικών στα αντίστοιχα πεδία. Στην περίπτωση αυτή, παρατηρούμε πως οι επιμέρους βαθμολογίες μειώνονται, γεγονός που αποδεικνύει περίτρανα τον ισχυρισμό περί **Εκπαίδευσης** που έγινε παραπάνω.

### Πίνακας : Κλίμακα πρακτικών αναφορικά με θέματα ασφάλειας τροφίμων

Table 3		
The practices scale pertaining to food safety construct items.		
Construct item	Mean	SD
<i>Personal sanitation</i>	4.13	0.61
1. Check health status prior to hiring	3.47	1.16
2. Wear clean uniforms	4.28	0.75
3. Undertake employee training	4.24	0.72
4. Wash hands with soap and water and check health status before working	4.19	0.79
<i>Pre-food preparation</i>	4.42	0.56
5. Store materials in a permanent location	4.16	0.94
6. Separate different foods when washing	4.41	0.74
7. Check quality before receiving	4.54	0.64
8. Follow management rules for specific ingredients and materials	4.12	0.92
9. Check the storage temperature	4.46	0.61
10. Obtain food certificate or licensing	4.34	0.71
11. Follow First in and First out	4.55	0.59
12. Verify the water source	4.53	0.53
<i>Food preparation</i>	4.50	0.56
13. Use suitable containers	4.65	0.59
14. Avoid cross contamination	4.53	0.66
15. Avoid entering the working place when not working	4.31	0.79
16. Ensure the cooking temperature	4.62	0.63
17. Select quality or certified food for cooking	4.31	0.86
18. Follow the preparation process	4.59	0.62
19. Maintain the equipment	4.32	0.80
<i>After food preparation</i>	4.52	0.49
20. Clean utensils and equipment after working	4.61	0.57
21. Regularly disinfect the premises	4.30	0.69
22. Control waste product treatment	4.58	0.56
23. Maintain cleanliness of floors, doors and windows	4.47	0.61

## **Βιβλιογραφία**

**Alex von Holy (2004).** HACCP hassles for small businesses (Food Review)

**Anastasios Semos & Achilleas Kontogeorgos (2007).** HACCP implementation in northern Greece - Food companies' perception of costs and benefits (British Food Journal Vol. 109)

**Anne Wilcock , Brita Ball , Abisola Fajumo (2010).** Effective implementation of food safety initiatives: Managers', food safety coordinators' and production workers' perspectives (Food Control – Elsevier Science)

**Boutrif, E. (2003).** The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement. (Food Control 14)

**Carol Wallace, Tony Williams (2001).** Pre-requisites: a help or a hindrance to HACCP? (Food Control – Elsevier Science)  
**Jill E. Hobbs (2010).** Public and Private Standards for Food Safety and Quality: International Trade Implications. (The Estey Centre Journal of International Law and Trade Policy)

**Codex (1997).** Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Guidelines for its application. Codex Alimentarius Commission

**Esbjerg, L., Bruun, P., (2003).** Legislation, Standardisation, Bottlenecks and Market Trends in Relation to Safe and High Quality Food Systems and Networks in Denmark, MAPP Centre for Research on Consumer Relations in the Food Sector. (Aarhus School of Business, Aarhus, Denmark)

**FULPONI, L. (2005).** Private Voluntary Standards in the Food System: The Perspective of Major Food Retailers in OECD Countries. (*Food Policy*)

**Global Food Safety Initiative.** Guidance document, 5<sup>th</sup> edition

**Henson, S.J. and Reardon, T. (2005).** Private Agri-Food Standards: Implications for Food Policy and the Agri-Food System. (Food Policy)

**Holleran, E (1999).** Private incentives for adopting food safety and quality assurance.( Food Policy)

**Jacques Trienekens, Peter Zuurbier (2008).** Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges (International Journal of Production Economics)

**Luning, P.A., Marcelis, W.J., Jongen, W.M.F. (2002).** Food Quality Management: A Techno-managerial Approach. (Wageningen Press, Wageningen)

**Mortimore, S. (2001).** How to make HACCP really work in practice. (Food Control)

**NACMCF HACCP Guidelines (1997).** Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines

**National Restaurant Association Educational Foundation (2002),** Chap. 9, p. 3)

**Panisello & Quantick (2001).** Technical barriers to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Food Control – Elsevier Science)

**Robbins, M., & McSwane, D. (1994).** Sanitation doesn't cost it pays: is it true and can we prove it? (Journal of Environmental Health)

**Rocourt (2003).** The Present State of Foodborne Disease in OECD Countries. Food Safety Department, WHO, Geneva.

**Sawyer, E.N., W.A. Kerr and J.E. Hobbs. (2008).** Consumer Preferences and the International Harmonization of Organic Standards. (Food Policy)

**Seward, S. (2000).** Application of HACCP in food service. (*Irish Journal of Agriculture and Food Research*)

**Spencer Henson and John Humphrey (2009).** The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes (Paper Prepared for FAO/WHO)

**Surak, J. G., & Wilson, S. (2007).** The certified HACCP auditor handbook. ASQ Food, Drug and Cosmetic Division. Quality Press. U.S.A

**The Ssemwanga Group Ltd., 2003.** National report on knowledge about important topics on food safety and quality in Uganda ([www.globalfoodnetwork.com/reports](http://www.globalfoodnetwork.com/reports))

**TODD, MICHAELS, GREIG, SMITH, HOLAH, BARTLESON (2010).** Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in the Spread of Foodborne Disease. Part 7. Barriers To Reduce Contamination of Food by Workers (*Journal of Food Protection*)

**Trienekens, J.H., (2004).** Quality and safety in food supply chains

**Von Holy, A. (2004).** HACCP hassles for small businesses. (*Food Review*)

**Walker, E., & Jones, N. (2002).** An assessment of the value of documenting food safety in small and less developed catering businesses. (*Food Control*)

**Wallace, C. and Williams, T. (2001)** "Pre-requisites: a help or a hindrance to HACCP?", (*Food Control*)

**Wen-Hwa Ko (2010).** Evaluating food safety perceptions and practices for agricultural food handler (*Food Control – Elsevier Science*)

**Yi-Mei Sun , H.W. Ockerman (2005).** A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas (*Food Control – Elsevier Science*)

## **Ιστοσελίδες**

<http://www.brcglobalstandards.com/> British Retail Consortium

<http://www.mygfsi.com/> Global Food Safety Initiative

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp) Codex Alimentarius

<http://www.canadagap.ca/> CanadaGap

<http://www.iso.org> International Organization for Standardization

<http://www.ifs-certification.com/> International Food Standard

<http://www.sqfi.com/> Safe Quality Food Institute

<http://www.globalgap.org/> GlobalG.A.P.

<http://www.fssc22000.com/en/> Food Safety System Certification

<http://www.grms.org> Global Red Meat Standard

<http://www.primusgfs.com/> PrimusGFS

<http://www.synergy-gss.com/> Synergy 22000 Certification

<http://www.gaalliance.org/> Global Aquatic Alliance