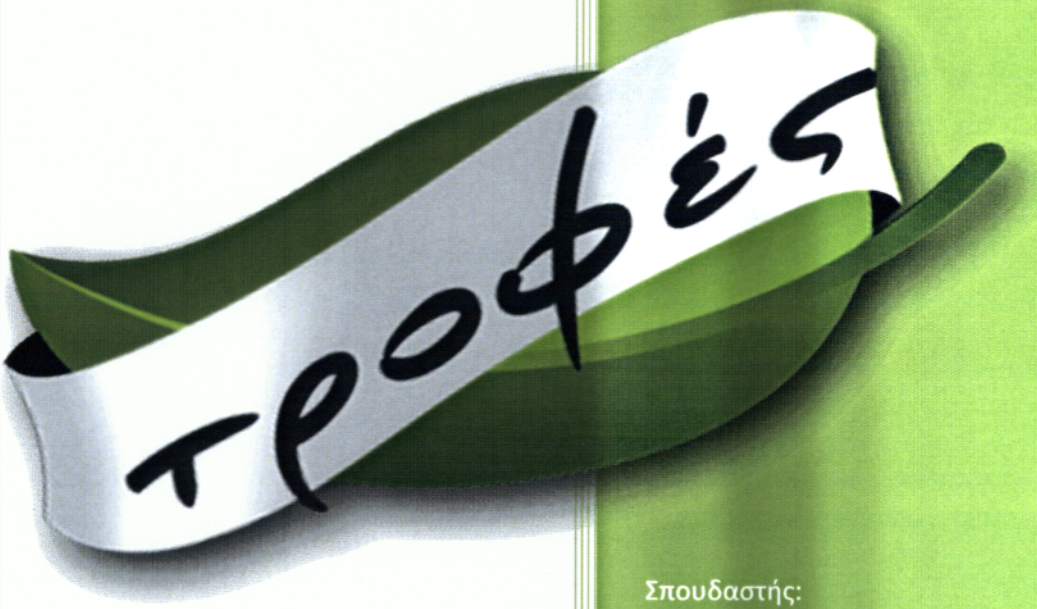
ΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2013

ΜΕΛΕΤΗ, ΕΦΑΡΜΟΓΗ & ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000 : 2005 ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΗΣ «ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.», ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΡΕΑ TUV HELLAS.



Σπουδαστής:

ΚΑΛΑΜΑΡΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ (Α.Μ:2002004)

Επιβλέπων Καθηγητής:

Dr. ΒΑΡΖΑΚΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2013

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος 2

Εισαγωγή 3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1. ΠΕΡΙΛΗΨΗ 4

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

2.1. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ 4

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

3.1. ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005 5

3.1.1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ 5

3.1.2. ΑΡΧΕΣ HACCP 6

3.2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ 9

3.3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΑΡΧΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005 10

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4.1. ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. 13

4.1.1. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ 13

4.1.2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 14

4.1.3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ HACCP..... 25

α) Πληροφορίες προϊόντων HACCP..... 25

β) Προδιαγραφές Τελικών Προϊόντων & Πρώτων Υλών..... 26

γ) Ανάλυση Επικινδυνότητας..... 56

δ) Προσδιορισμός CCP's..... 67

ε) Διάγραμμα Ροής με CCP..... 68

στ) Ανάλυση CCP..... 69

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

5.1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005 75

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

6.1. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ 76

ΥΠΟΜΝΗΜΑ 1 - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ..... 77

ΥΠΟΜΝΗΜΑ 2 - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ..... 124

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ 157

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ο 20ος αιώνας χαρακτηρίστηκε, μεταξύ άλλων, από τη τρομακτική αύξηση του πληθυσμού του πλανήτη που από 1,2 δις κατοίκους το 1900, έφτασε σε 6 δις κατοίκους το 2000.

Μία από τις επιστήμες που συντέλεσαν στη θεαματική αυτή αύξηση ήταν και η γεωπονία . Με αρωγούς άλλες επιστήμες, όπως η χημεία και η γενετική, επιτεύχθηκε μια αύξηση των αποδόσεων του φυτικού και ζωικού κεφαλαίου και επέτυχε κυρίως κατά το δεύτερο ήμισυ του αιώνα ένα πολύ μεγάλο μέρος του πληθυσμού της γης να είναι αυτάρκες ως προς τις διατροφικές του ανάγκες και να βελτιώσει σημαντικά τη ζωή του.

Η ποσοτική αυτή κατεύθυνση όμως, έναντι της ποιοτικής είχε σαν αποτέλεσμα την αλόγιστη χρήση ισχυρών φυτοφαρμάκων και ανόργανων λιπασμάτων, με αντίκτυπο τεράστιους κινδύνους στην προστασία του καταναλωτή και στον τραυματισμό των οικοσυστημάτων και του φυσικού περιβάλλοντος.

Η αφύπνιση και η ευαισθητοποίηση Οργανισμών και ομάδων πολιτών της Ευρώπης και της Αμερικής άρχισε να επέρχεται από την δεκαετία του ΄80. Υπήρξε στροφή προς μια φιλοπεριβαλλοντική γεωργία με γνώμονα την βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων και την προστασία του καταναλωτή, του παραγωγού και του περιβάλλοντος με στόχο την αειφορία.

Αυτό απετέλεσε την αρχή, ο δρόμος της πιστοποιημένης ποιότητας ολοένα και κερδίζει έδαφος, είναι όμως ακόμα μακρύς.

Στα τέλη του περασμένου αιώνα ο Ευρωπαϊκός πληθυσμός δέχτηκε «κραδασμούς» από πολυάριθμα περιστατικά προσβολών της ανθρώπινης διατροφικής αλυσίδας, όπως η σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια (ασθένεια των τρελλών αγελάδων).

Την ιδιαίτερη όμως προσοχή της κοινής γνώμης συγκέντρωσε η σειρά διατροφικών κρίσεων, όπως μικροβιακές προσβολές από ***Listeria*** και ***Yersinia*** σε αυγά, στα τέλη της δεκαετίας του ’80, ***E. Coli*** σε κατεψυγμένα προμαγειρεμένα τρόφιμα αλλά και ***Salmonella*** σε αυγά κατά τα μέσα της δεκαετίας του ’90 . Στην Αγγλία ο αριθμός των τροφικών δηλητηριάσεων αυξήθηκε σταθερά από τα 15.000 περιστατικά στις αρχές του ’80 σε πάνω από 70.000 το 1996.

Στην χώρα μας την τελευταία δεκαετία παρατηρείται σε μέρος πληθυσμού σημαντική διαφοροποίηση της καταναλωτικής συμπεριφοράς, σε σχέση με το παρελθόν. Ακολουθώντας τις τάσεις που διαμορφώνονται παγκοσμίως, ένα σημαντικό ποσοστό Ελλήνων καταναλωτών προσανατολίζεται προς την επιλογή ποιοτικότερων τροφίμων υψηλής προστιθέμενης αξίας. Η αξία αυτή σε πολλές περιπτώσεις πηγάζει από την εφαρμογή στρατηγικών πιστοποίησης και της διάχυσης των θετικών τους επιπτώσεων στους καταναλωτές με την χρήση διαφόρων επικοινωνιακών πρακτικών.

(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416, 1994, ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000, 2005

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 9001, 2000)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η σίτιση από ή σε χώρους μαζικής εστίασης και επεξεργασίας τροφίμων έχει πλέον για τα καλά διεισδύσει στην καθημερινότητα του σύγχρονου ανθρώπου. Λόγω λοιπόν της ολοένα και αυξανόμενης χρήσης τέτοιων χώρων από ένα ευρύ καταναλωτικό κοινό, κρίνεται αναγκαία η διασφάλιση της ασφάλειας των παρεχόμενων τροφίμων για την υγεία του καταναλωτή και αυτό μπορεί να επιτευχθεί μέσω της εφαρμογής ενός συστήματος διασφάλισης ασφάλειας τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.) όπως το ανανεωμένο σύστημα ISO 22000:2005 βασισμένο στο H.A.C.C.P. (Hazard Analysis of Critical Control Point). Σήμερα, η εφαρμογή ενός Συστήματος **HACCP** αποτελεί νομική υποχρέωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων γεγονός που εκφράζεται μέσα από τις απαιτήσεις των Κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης με αριθμούς 178/2002 και 852/2004.

Η παρούσα πτυχιακή μελέτη αποτελεί θεωρητική προσέγγιση του συστήματος **ISO 22000** αλλά και πρακτική, μέσω της εφαρμογής του σε βιομηχανία παρασκευής και τυποποίησης προϊόντων ζύμης.

Ο σχεδιασμός και η τεκμηρίωση της εφαρμογής του συστήματος αποτελείται από βασικές ενότητες οι οποίες θα αναλυθούν στο σύνολο της εργασίας και θα έχουν ως κύριο στόχο την επιτυχημένη πιστοποίηση από διεθνή φορέα.

Θέλω να ευχαριστήσω θερμά την διοίκηση της εταιρείας ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε με τον διακριτικό τίτλο στην αγορά «Οι πίτες της Παναγιώτας» για την πρόσβαση σε στοιχεία της εταιρείας καθώς επίσης και για την άψογη συνεργασία. ***(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416, 1994, ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000, 2005)***

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1. ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει σαν στόχο την μελέτη, εγκατάσταση και εφαρμογή Συστήματος Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005 στην εταιρεία ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. Το σύστημα ελέγχθηκε επιτυχώς και πιστοποιήθηκε στις **08/03/2013** από τον Διεθνή Φορέα Πιστοποίησης ***TUV HELLAS***.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

2.1. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Η παρούσα μελέτη βασίζεται στο πρότυπο ISO 22000:2005, περιλαμβανομένης της διαδικασίας ανάπτυξης νέων προϊόντων. Αφετηρία της μελέτης αποτελεί η ανάλυση των κτιριακών εγκαταστάσεων. Οι διαδικασίες του προτύπου φαίνονται στο Κεφ. 3 παρ. 3.3 της παρούσης εργασίας. ***(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000, 2005)***

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

3.1. ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005

3.1.1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ

Η ανάπτυξη του συστήματος HACCP ξεκίνησε από την εταιρεία Pillsbury σε συνεργασία με την Αμερικανική Επιτροπή Αεροναυτικής και Διαστήματος (**N.A.S.A.**), και των εργαστηρίων του Αμερικανικού στρατού και της Αεροπορίας.
Στην αρχική του μορφή προτάθηκε ως ένα προαιρετικό σύστημα για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων των αστροναυτών για την αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων στο διάστημα.
Στην συνέχεια, λόγω της επιτυχίας του σταδίου για το οποίο δημιουργήθηκε προτάθηκε για την ενσωμάτωση του σε βιομηχανίες τροφίμων. Ωστόσο, από την σταδιακή του ενσωμάτωση στην νομοθεσία πολλών κρατών έγινε εμφανής η ανάγκη για την ουσιαστική αλλαγή του. Η αλλαγή αυτή δεν αξιολογήθηκε θετικά από πολλούς, με το σκεπτικό ότι το σύστημα θα μπορούσε να χάσει την ευελιξία που το χαρακτήριζε λόγω εμπλοκής του με κανονισμούς. Επιπλέον, το μέλλον του HACCP είναι δύσκολο να προβλεφθεί γιατί παραμένει ένα εξελισσόμενο σύστημα, όπως έχει διαπιστωθεί από την μέχρι σήμερα πορεία του.

Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την ύπαρξη βλαπτικών παραγόντων, των κινδύνων, στα τρόφιμα. Επειδή η εισαγωγή των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων μπορεί να παρουσιαστεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων είναι απαραίτητο να υπάρχει κατάλληλος έλεγχος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Η ασφάλεια τροφίμων διασφαλίζεται με τις συνδυασμένες προσπάθειες όλων των επιχειρήσεων της αλυσίδας τροφίμων.

Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων συμπεριλαμβάνονται οι εταιρείες παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω οργανισμών π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

Το Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που συνδυάζει τα παρακάτω κοινώς αποδεκτά βασικά συστατικά στοιχεία ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μέχρι την κατανάλωση:

- αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων
- συστηματική διαχείριση
- προαπαιτούμενα

(ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ {HACCP} – ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΤΖΙΑ & ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΣΙΑΠΟΥΡΗΣ., 1996)

(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000, 2005)

3.1.2. ΑΡΧΕΣ HACCP

Η επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την αναγνώριση και τον κατάλληλο έλεγχο όλων των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων, σε κάθε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται την επικοινωνία ανάμεσα στον οργανισμό και τους οργανισμούς που προηγούνται και ακολουθούν στην αλυσίδα τροφίμων. Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές για τους αναγνωρισμένους κινδύνους και τα λαμβανόμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου θα βοηθήσει στο σαφέστερο προσδιορισμό των απαιτήσεων, π.χ. σχετικά με την σκοπιμότητα και τη δυνατότητα ικανοποίησης τους και την επίπτωση στο παραδοτέο, τελικό προϊόν.

Η αναγνώριση του ρόλου κάθε οργανισμού και της θέσης του στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για τη διασφάλιση αμοιβαίας επικοινωνίας, ώστε στο τέλος, η αλυσίδα τροφίμων να διαθέσει ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή. Ένα παράδειγμα των διαύλων επικοινωνίας ανάμεσα στους συντελεστές της αλυσίδας τροφίμων και στα ενδιαφερόμενα μέρη, φαίνεται στο ***σχήμα 1***.

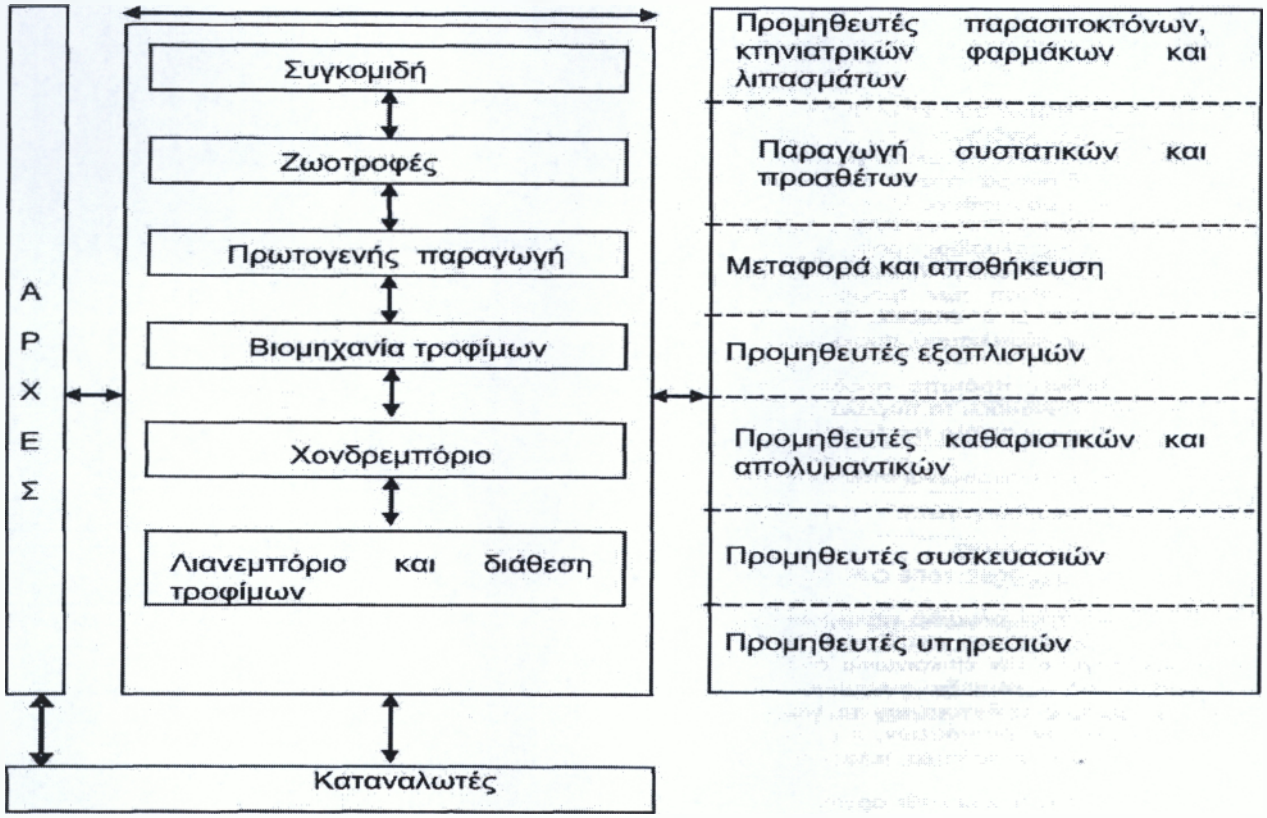
Τα πιο αποτελεσματικά συστήματα ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται, λειτουργούν και ενημερώνονται στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης και ενσωματώνονται στις συνολικές δραστηριότητες διαχείρισης του οργανισμού. Κατά αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται το μέγιστο όφελος για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη. Αυτό το Διεθνές πρότυπο εναρμονίζεται με το ISO 9001, προκειμένου να ενισχυθεί η συμβατότητα των δύο προτύπων.

Το Διεθνές πρότυπο δύναται να εφαρμοστεί ανεξάρτητα από άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης. Ωστόσο ο οργανισμός μπορεί να εφαρμόσει το πρότυπο ενσωματώνοντας το σε ένα υφιστάμενο σύστημα διαχείρισης. Αλλά και να χρησιμοποιήσει το εφαρμοζόμενο σύστημα διαχείρισης για να καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς προτύπου.

Στο Διεθνές πρότυπο ενσωματώνονται οι αρχές HACCP (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου) και τα βήματα εφαρμογής του HACCP, της Επιτροπής του Codex Alimentarius (Codex). Το πρότυπο εισάγει το συνδυασμό του σχεδίου HACCP με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και τα προαπαιτούμενα προγράμματα. Η ανάλυση κινδύνων είναι η βασική διεργασία για ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, καθώς η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων βοηθά στην οργάνωση της απαιτούμενης γνώσης για την καθιέρωση ενός αποτελεσματικού συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου. ***(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416, 1994)***

Σχήμα 1 - Παράδειγμα επικοινωνίας στην αλυσίδα τροφίμων

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το διάγραμμα απεικονίζει τον τύπο της αμοιβαίας επικοινωνίας, ανάμεσα σε άμεσο προμηθευτή και πελάτη, σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων.



(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000, 2005)

Το Διεθνές πρότυπο απαιτεί την αναγνώριση και την αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων που λογικά αναμένεται να εμφανιστούν στην αλυσίδα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των κινδύνων που συνδέονται με το είδος των διεργασιών και των χρησιμοποιούμενων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών. Έτσι μπορεί να προσδιοριστεί και να τεκμηριωθεί, το γιατί κάποιοι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι απαιτείται ή όχι να ελέγχονται από το συγκεκριμένο οργανισμό.

Κατά την ανάλυση κινδύνων ο οργανισμός προσδιορίζει τη στρατηγική διασφάλισης του ελέγχου των κινδύνων συνδυάζοντας τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP.

Το Διεθνές πρότυπο εκπονήθηκε ως επιθεωρήσιμο πρότυπο, για διευκόλυνση της εφαρμογής του. Είναι όμως, στην ευχέρεια του κάθε οργανισμού να επιλέγει την κατάλληλη προσέγγιση και μέθοδο ικανοποίησης των απαιτήσεων του προτύπου.

Το Διεθνές πρότυπο αντιμετωπίζει μόνο θέματα ασφάλειας τροφίμων. Η ίδια προσέγγιση του προτύπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαχείριση και άλλων ιδιαίτερων θεμάτων των τροφίμων (π.χ. ηθικά ζητήματα και ανησυχίες καταναλωτών). Επιτρέπει σε έναν οργανισμό (όπως ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό) να εφαρμόζει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που αναπτύχθηκαν εκτός του οργανισμού.

Το Διεθνές πρότυπο αποσκοπεί στην εναρμόνιση, σε παγκόσμια κλίμακα, των απαιτήσεων για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων από τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων. Ειδικότερα, προορίζεται για τους οργανισμούς που επιδιώκουν να εφαρμόσουν, πέραν των νομικών απαιτήσεων, ένα εστιασμένο, συνεπές και ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. Το πρότυπο επιβάλλει, μέσω του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, την ικανοποίηση των εφαρμοστέων νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων.

(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000, 2005)

3.2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η Εφαρμογή η οποία θα γίνει στην εταιρεία προϊόντων ζύμης ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε., θα έχει ως βάση το Διεθνές πρότυπο **ISO 22000:2005**, και θα αφορά μια ολοκληρωμένη μελέτη της λειτουργίας των προϊόντων της εταιρείας, την εγκατάσταση και τελικώς, την πιστοποίηση του συστήματος **ISO 22000:2005**.

Η εταιρεία αναλαμβάνει την παραγωγή, συσκευασία και διακίνηση των τελικών προϊόντων. Τα σημεία πώλησης αφορούν κυρίως SUPER MARKET αλλά και μικρά σημεία λιανικής πώλησης κατεψυγμένων προϊόντων.

Το Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων **(ΣΔΑΤ)** προκειμένου οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων να καταδεικνύουν την ικανότητα τους στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων. Ευτυχώς, είναι εφαρμοστέο σε όλους, ανεξαρτήτως μεγέθους, τους οργανισμούς που εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων και επιθυμούν να εφαρμόσουν συστήματα για τη συνεπή παροχή ασφαλών προϊόντων.

Το Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις, ώστε ο οργανισμός:

α) να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή

β) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων

γ) να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη

δ) να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη

ε) να διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων

στ) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη και

ζ) να επιδιώκει την πιστοποίηση ή την καταχώρηση του ΣΔΑΤ σε μητρώο, από ανεξάρτητο φορέα ή την αυτοαξιολόγηση ή την ιδία δήλωση συμμόρφωσης με το Διεθνές πρότυπο.

Όλες οι απαιτήσεις του προτύπου είναι γενικές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τους άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενους οργανισμούς σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής ζωοτροφών, συγκομιδής, παραγωγής γεωργικών προϊόντων, παραγωγής συστατικών,

μεταποίησης, λιανικής πώλησης, διάθεσης τροφίμων, τροφοδοσίας, υπηρεσιών καθαρισμού και απολύμανσης, μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής των τροφίμων. Οι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, οι προμηθευτές τους σε εξοπλισμό, καθαριστικά και απολυμαντικά, υλικά συσκευασίας και άλλα υλικά που μπορεί να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

Τέλος, δίνει την ευχέρεια σε ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό (π.χ. γεωργική εκμετάλλευση, συσκευαστήριο-διανομή, λιανική πώληση τροφίμων ή εστιατόριο) να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που έχει αναπτυχθεί εκτός του οργανισμού. ***(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000, 2005)***

3.3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΑΡΧΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005

Οι βασικές αρχές του συστήματος είναι οι παρακάτω:

α) Ασφάλεια τροφίμων

Είναι η κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

β) Αλυσίδα τροφίμων

Είναι η ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση.

γ) Κίνδυνος

Ως κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων ορίζεται ο βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή η κατάσταση του τροφίμου, που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία.

δ) Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Είναι οι συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την **ασφάλεια τροφίμων (α)** όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση.

ε) Τελικό προϊόν

Ονομάζεται το προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό.

στ) Διάγραμμα ροής

Είναι η σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του **τελικού προϊόντος (ε).**

ζ) Προληπτικό μέτρο ελέγχου

Είναι η ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου (γ)** ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο.

η) Προαπαιτούμενα

Είναι βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της **αλυσίδας τροφίμων (β)** για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών **τελικών προϊόντων (ε)** και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

θ) Προαπαιτούμενα προγράμματα

Είναι τα προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των **κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων (γ)** και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας.

ι) Κρίσιμο σημείο ελέγχου(CCP)

Το σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου (γ)** ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο.

κ) Κρίσιμο όριο

Είναι το κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

λ) Παρακολούθηση

Είναι η ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου (ζ)** λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

μ) Διόρθωση

Είναι η ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν.

ν) Διορθωτική ενέργεια

Είναι η ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης.

ξ) Επικύρωση

Η επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου (ζ)** που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των **προαπαιτούμενων προγραμμάτων (θ),** είναι αποτελεσματικά.

ο) Επαλήθευση

Η επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις.

π) Επικαιροποίηση

Είναι η άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων. ***(ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 22000, 2005)***

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4.1. ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.

4.1.1. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 2000, από την οικογένεια Καλαμάρα, σαν ατομική επιχείρηση, με έδρα το Γαλάτσι Αττικής. Η επιχείρηση λειτούργησε επιτυχώς για αρκετά χρόνια και μετεγκαταστάθηκε το 2006 σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στην περιοχή Αχαρναί Αττικής, δίνοντας έμφαση στον Ποιοτικό & Εμπορικό έλεγχο των Προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νέας νομοθεσίας.

Από το 2009, η εταιρεία έχει καταφέρει να αναγνωριστεί από τον μεγάλο όμιλο του κ. Νίκα Γ. Παναγιώτη με την ονομασία ***"Νίκας Συμμετοχών"*** μετονομάζοντας την εταιρεία σε Τροφές Α.Ε. και με διακριτικό τίτλο "Οι πίττες της Παναγιώτας" η οποία και έχει ενταχθεί στο δυναμικό τους.

Στόχος της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, είναι να δίνει τα καλύτερα ποιοτικά προϊόντα, με όσο το δυνατό οικονομικότερη τιμή, για την ικανοποίηση του Πελάτη και τη διατήρηση της αξιοπιστίας της. Το Εργοστάσιο έχει έδρα στην περιοχή Αχαρναί, Αικατερίνης Στουραϊτη 42 και στεγάζεται σε χώρο συνολικού εμβαδού 650m^2.

Για την επίτευξη της συνεχούς και αποτελεσματικής λειτουργίας του Εργοστασίου, έχουν εξασφαλιστεί συνεργασίες με πολλούς εγκεκριμένους και αξιολογημένους προμηθευτές πρώτων υλών και υπηρεσιών.

Τα προϊόντα ζύμης που προμηθεύει η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε., τηρούν απόλυτα τις προδιαγραφές ασφάλειας των Διεθνών και Ευρωπαϊκών προτύπων και της ισχύουσας Εθνικής Νομοθεσίας. Το πεδίο εφαρμογής της επιχείρησης είναι η παραγωγή προϊόντων με βάση την σφολιάτα (σφολιατοειδή) & συναφών ειδών. Περιλαμβάνει προϊόντα σφολιάτας με διάφορες γεμίσεις (τυριά, σπανάκι, λουκάνικο, μπιφτέκι, σιμιγδαλόκρεμες) και πίτσα (με ζύμη πίτσας).
Η εμπειρία της στον τομέα των δραστηριοτήτων της, αλλά και οι συνεργασίες με μεγάλους πελάτες πιστοποιούν την ποιότητα των προϊόντων που παρέχει καθημερινά στην κατανάλωση. Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. , διατηρεί ως κύριους πελάτες τους πελάτες χονδρικής. Η εταιρεία έχει αναπτύξει ένα ευρύ πελατολόγιο που περιλαμβάνει super market όπως ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ, ΑΛΦΑ ΒΗΤΑ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ, CARREFOUR - ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ κ.α. καθώς και πληθώρα από φούρνους και μικρά σημεία λιανικής πώλησης.

4.1.2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Παρακάτω καταγράφονται οι πληροφορίες όλων των τελικών προϊόντων οι οποίες λαμβάνονται σαν δεδομένα για την περαιτέρω ανάλυση του Συστήματος Ασφάλειας Προϊόντων σύμφωνα με την απαίτηση του προτύπου **7.3.3.1.**

Α) ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ & ΑΝΘΟΤΥΡΟ.

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΚΛΗΡΟ – ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ – ΑΛΑΤΙ – ΝΕΡΟ

ΓΕΜΙΣΗ : ΤΥΡΙ(ΦΕΤΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ) – ΑΝΘΟΤΥΡΟ – ΠΙΠΕΡΙ – ΛΑΔΙ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ -35 ^{0}C ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ – 25 ^{0}C.

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

  Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

  ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

  *ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ **180 ^{0}C**.*

Β) ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

  ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΚΛΗΡΟ – ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ – ΑΛΑΤΙ – ΝΕΡΟ

  ΓΕΜΙΣΗ : ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ – ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ – ΑΝΙΘΟ – ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ – ΑΛΑΤΙ - ΛΑΔΙ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

  1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

  2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

  3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

  ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ***-35 ^{0}C*** *ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ –* ***25 ^{0}C.***

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ ***180 ^{0}C.***

Γ) ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΚΛΗΡΟ – ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ – ΑΛΑΤΙ – ΝΕΡΟ

ΓΕΜΙΣΗ : ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ – ΠΡΑΣΟ – ΑΝΙΘΟ – ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ – ΑΛΑΤΙ - ΛΑΔΙ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ -35 ^{0}C ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ – 25 ^{0}C.

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

  ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

  *ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ **180 ^{0}C**.*

Δ) ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

  ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ(ΛΑΖΑΝΙΑ) ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ

  ΣΙΤΑΡΙ – ΖΑΜΠΟΝ – ΜΠΕΙΚΟΝ – GOUDA – MOZZARELLA – EDAM

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

  1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

  2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

  3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

  ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 6 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

  *ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ **-35 ^{0}C** ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ – **25 ^{0}C**.*

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

  Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

  Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

  ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

  *ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ **180 ^{0}C**.*

Ε) ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

  ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΣΚΛΗΡΟ – ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ – ΑΛΑΤΙ – ΝΕΡΟ

  ΓΕΜΙΣΗ : ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ/ΜΠΟΥΤΙ – ΚΡΕΜΜΥΔΙ – ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ – GOUDA ΤΡΙΜΜΕΝΟ – ΠΙΠΕΡΙΑ – ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ – ΑΛΑΤΙ - ΠΙΠΕΡΙ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ***-35 ^{0}C*** *ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ* ***– 25 ^{0}C****.*

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ ***180 ^{0}C****.*

ΣΤ) ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ – ΝΕΡΟ – ΑΛΑΤΙ - ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

ΓΕΜΙΣΗ : ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ – ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ – ΖΑΧΑΡΗ – ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ

2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 7 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ***-35 ^{0}C*** *ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ* ***– 25 ^{0}C.***

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

*ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ **180 ^{0}C**.*

Ζ) ΠΙΤΣΑ SPECIAL

- ***ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ – ΣΥΝΘΕΣΗ***

ΖΥΜΗ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ – ΛΑΔΙ – ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ – ΑΥΓΑ – ΜΑΓΙΑ – ΑΛΑΤΙ - ΝΕΡΟ

ΓΕΜΙΣΗ : ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ – ΖΑΜΠΟΝ – ΜΠΕΙΚΟΝ – ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ – ΠΙΠΕΡΙΑ – ΡΙΓΑΝΗ – GOUDA & MOZZARELLA ΤΡΙΜΜΕΝΗ

- ***ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ***

1^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΤΑΨΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ

2^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΑΚΟΥΛΑΚΙ PP

3^{Η} ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΟΥΤΑΚΙ ΧΑΡΤΙΝΟ

ΤΕΛΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΚΙΒΩΤΙΟ ΧΑΡΤΙΝΟ 6 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ***

*ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΨΥΧΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ **-35 ^{0}C** ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ – **25 ^{0}C**.*

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ***

  Η ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΑ ΟΧΗΜΑΤΑ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ***

  Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΣΕ ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

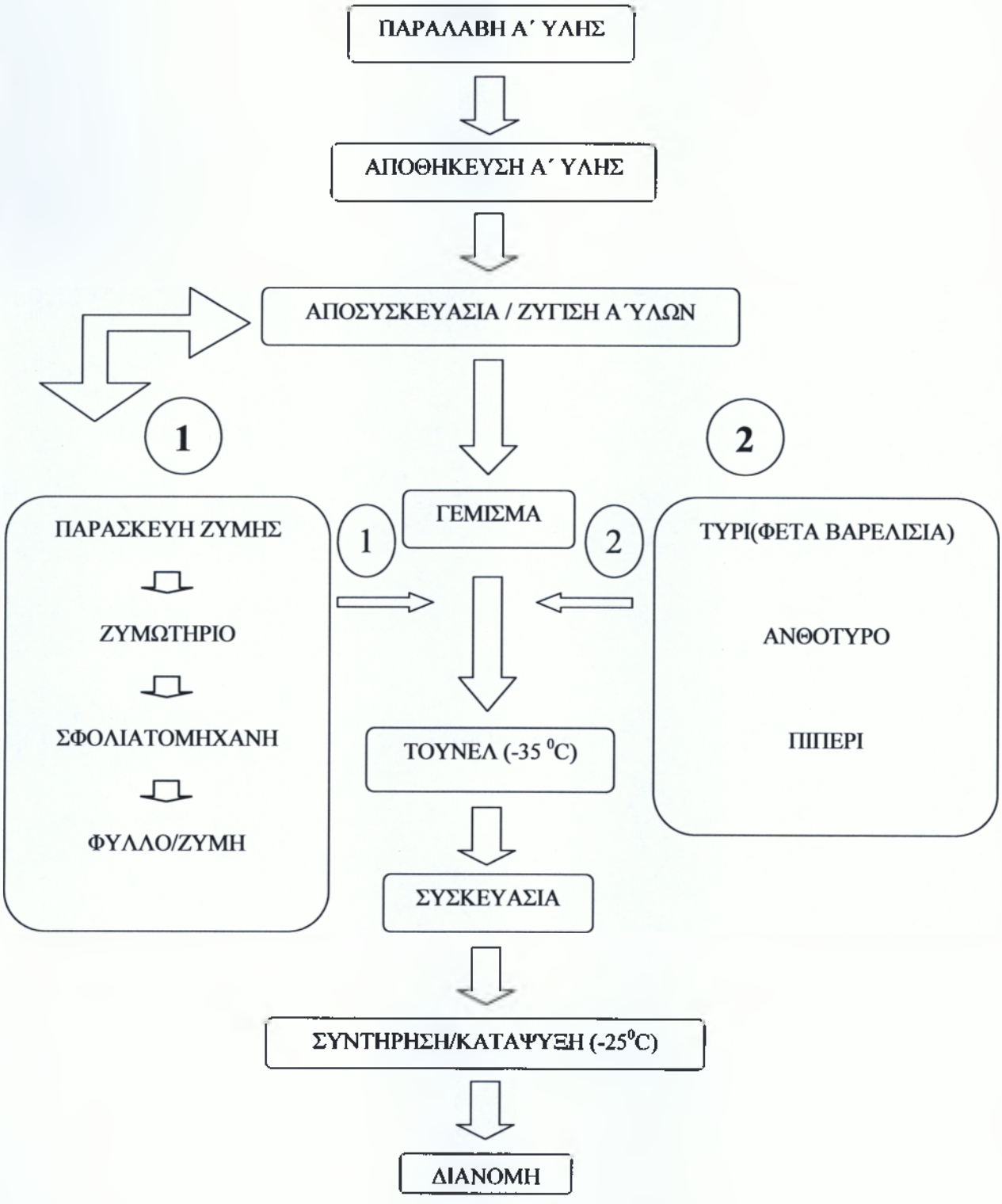
- ***ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ***

  ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ

- ***ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ***

  *ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΥΣ **180** ^{0}**C**.*

Παρακάτω, παρατίθεται το διάγραμμα ροής των προϊόντων ***(Σχήμα 2)*** το οποίο αφορά την ροή των πρώτων υλών και ενδιάμεσων υλών για την παραγωγή των τελικών προϊόντων της Εταιρείας σύμφωνα με την απαίτηση του προτύπου **7.3.5.1** .



(Σχήμα 2 - ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ)

(***http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010***, *HACCP Systems Validation Documents)*

4.1.3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ HACCP

α) Πληροφορίες προϊόντος

Στον παρακάτω πίνακα ***(πίνακας 4.1)*** παρουσιάζονται οι βασικές ιδιότητες και χαρακτηριστικά των ιραγόμενων προϊόντων που αφορούν την μελέτη HACCP. Ο σκοπός είναι να καθοριστούν τα συστατικά ιι οι συνθήκες των προϊόντων καθώς και η χρήση τους, ώστε να εντοπισθούν παρακάτω οι κίνδυνοι που θανόν να απειλούν τα προϊόντα. ***(Baker, D.A. Application of Modeling in HACCP Plan Development. Int. J. ood Microbiology).***

παρακάτω πίνακας αφορά την συμμόρφωση με την απαίτηση του προτύπου παρ. **7.3.3.2.**

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.1 *«ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟΥ»*

ΕΙΔΟΣ & ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΛΟΥ		
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ	ΦΥΛΛΟ: Αλεύρι Σίτου, Μαργαρίνη, Νερό, Αλάτι, Ζάχαρη ΓΕΜΙΣΗ : Κρέμες (Μπεσαμέλ, Ζαχαροπλαστικής, Σιμιγδάλι), τυρί, λαχανικά, αυγό φρέσκο, γάλα φρέσκο, αλλαντικά, λουκάνικο, μπιφτέκι, μπαχαρικά, πατάτες, χυλοπίτες, κοτόπουλο, Μπατόν σοκολάτας.		
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	a_w : 0,5 – 0,8	pH : 5,5-6,2	Τα (° C) Κτψ: <-18 ° C
	Πρόσθετα Συντηρητικά: Κανένα		Υγρασία % : 60 -70
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ	Καταψύχονται και διατηρούνται σε θερμοκρασία <-18 °C		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	1η : Αλουμίνιο ή χαρτί, 2η Σακουλάκια P.P. 3η χαρτόκουτο, 4η Χαρτοκιβώτια		
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	9-12 μήνες σε θερμοκρασία ≤ -18°C		
ΔΙΑΝΟΜΗ	Με φορτηγά υπό κατάψυξη		
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ	Όλο το καταναλωτικό κοινό		
ΧΩΡΟΙ ΠΩΛΗΣΗΣ	Χονδρική σε καταστήματα και Super market		
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ	Τα προϊόντα μπορεί να καταναλωθούν από ευπαθείς κατηγορίες (παιδιά, αρρώστους, ηλικιωμένους) Περιέχει φυσικά αλλεργιογόνα.		

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents*

β) Προδιαγραφές Τελικών προϊόντων & πρώτων υλών.

Στον παρακάτω πίνακα ***(πίνακας 4.2)*** παραθέτονται τα μικροβιολογικά όρια που θέτει η επιχείρηση σον αφορά τις πρώτες ύλες που προμηθεύεται για την Παρασκευή των προϊόντων της. Όλες οι πρώτες ύλες ου γίνονται δεκτές στην εταιρεία, ελέγχονται και συμφωνούν με τις παρακάτω προδιαγραφές. Κάλυψη παίτηση προτύπου **7.3.3.1**

Vational Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. March 20, 1992 – Hazard Analysis and 'ritical Control Point System.)

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.2 «ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ»

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ, ΚΙΜΑΣ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Staph. aureus (coagulasse +)	<100
Salmonella spp / 25 gr	Απουσία σε 25 g
Θειοαναγωγικά	<40
E. coli	<10

ΜΠΙΦΤΕΚΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp / 25 gr	Απουσία σε 10 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<500

(James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden, 2005, Modern Food Microbiology)

(National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. March 20, 1992)

ΤΥΡΙΑ, ΓΑΛΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Coliforms	<1000
Salmonella spp / 25 gr	Απουσία σε 25 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<100

ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΑ, ΑΝΘΟΤΥΡΟ, ΜΥΖΗΘΡΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Coliforms	<10.000
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 1 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<100

ΗΛΙΕΛΑΙΟ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
ΟΞΥΤΗΤΑ	< 0,3%
ΥΓΡΑΣΙΑ	<0,5%

(James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden, 2005, Modern Food Microbiology)

(National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. March 20, 1992)

(Martin R. Adams, Maurice O. Moss, 2008, Food Microbiology)

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Coliforms	<100
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 1 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g

ΑΛΕΥΡΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 1 g
E. Coli	<10
ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΓΕΝΕΤΙΚΩΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΙΤΗΡΑ	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Coliforms	<100
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 25 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<50

ΑΥΓΑ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp	Απουσία
ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΩΟΣΚΟΠΗΣΗΣ	

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp / 10 gr	Απουσία σε 10 g
E. Coli	<10

ΖΑΧΑΡΗ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
ΖΥΜΕΣ	<10
ΜΥΚΗΤΕΣ	<10

ΑΛΑΤΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
NaCl	>98%

(James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden, 2005, Modern Food Microbiology)

(National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. March 20, 1992)

(Martin R. Adams, Maurice O. Moss, 2008, Food Microbiology)

ΛΑΧΑΝΙΚΑ – ΠΑΤΑΤΕΣ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 25 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<50

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	ΟΡΙΑ
ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (cfu/gr)	
Salmonella spp / 1 gr	Απουσία σε 25 g
L. monocytogenes	Απουσία σε 25 g
E. coli	<50

(James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden, 2005, Modern Food Microbiology)
(National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. March 20, 1992)
(Martin R. Adams, Maurice O. Moss, 2008, Food Microbiology)

τους παρακάτω πίνακες παρατηρούμε,

Πίνακας 4.3 - Αναγνώριση κινδύνων πρώτων υλών & συστατικών, αναλύονται όλοι οι κίνδυνοι που πιθανόν μπεριέχονται στις πρώτες ύλες που χειρίζεται η εταιρεία. ***(P.R. Hayes, S.J. Forsythe, 1998, Food Hygiene Microbiology and HACCP)***

Πίνακας 4.4 - Καθορισμός προστατευτικών μέτρων αντιμετώπισης. ***(P.R. Hayes, S.J. Forsythe, 1998, Food Hygiene Microbiology and HACCP)***

Πίνακας 4.5 - Ανάλυση κινδύνων επεξεργασίας, αναλύονται οι κίνδυνοι που απειλούν τα προϊόντα ανά στάδιο παραγωγής και αναφέρονται τα προστατευτικά μέτρα. ***(P.R. Hayes, S.J. Forsythe, 1998, Food Hygiene Microbiology and HACCP.)***

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΛΟΥ			**ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1**			
ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ			**ΕΤΑΙΡΕΙΑ:** ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	**ΝΑΙ**	**ΟΧΙ**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**	**Μ**	**Χ**	**Φ**
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*B.cereus, Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli,Yeasts & Moulds, Cl. Perfringens, Cl.botulinum*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Γεωργικά φάρμακα		√	
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Εντομοκτόνα		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	√		Μυκοτοξίνες, αφλατοξίνες		√	
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ	√		Γλουτένη		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli, Coliforms* *L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Εντομοκτόνα		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Cl. Perfringens, C. Jejuni, E. Coli, Salmonella, S. Aureus, Shigella, L. Monocytogenes, Aeromonas hydrophilla, Y. enterocolitica*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Συγκέντρωση Χλωρίου σε επιτρεπτά όρια : 200 ppm		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?	√		Συγκέντρωση Χλωρίου σε επιτρεπτά όρια : 200 ppm		√	

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

(Notermans, S., et al. The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,1994)

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΑΛΑΤΙ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli, L. monocytogenes, B. cereus, B. subtilis, B. licheniformis, Cl.perfrigens, Vibrio parahaemolyticus, Shigella, Klebsiella,*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, Βίδες, Ρούχα, Σκουριά, κλπ			√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Salmonella spp. Οσμοφιλλικές ζύμες, E.coli, S. Aureus*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, Βίδες, Ρούχα, Σκουριά, κλπ			√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*B.cereus, Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli, Coliforms*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Γεωργικά Φάρμακα		√	
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Εντομοκτόνα		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	√		Μυκοτοξίνες		√	
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ	√		Γλουτένη		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

[illegible]			[illegible]			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli O157:H7, Cl.botulinum, L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Κτηνιατρικά Φάρμακα		√	
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Εντομοκτόνα		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	√		Μυκοτοξίνες		√	
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ	√		Λακτόζη		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΑΝΙΘΟΣ, ΣΕΣΚΟΥΛΟ, ΠΡΑΣΣΟ) - ΠΑΤΑΤΕΣ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Salmonella spp, S. Aureus, E. Coli, L. monocytogenes, B. cereus, Shigella, Klebsiella, Yersinia enterocolitica, Cl. Botulinum, Coliforms*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Γεωργικά Φάρμακα		√	
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Εντομοκτόνα		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, Βίδες, Ρούχα, Σκουριά, κλπ			√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

(Notermans, S., et al. The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,1994)

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΑΥΓΟ ΦΡΕΣΚΟ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Coliforms, Salmonella spp., E. coli, Enterobacteriaceae, S. aureus*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Γεωργικά Φάρμακα		√	
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Bacillus spp, S. Aureus, E. Coli , Salmonella spp, L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Κτηνοτροφικά Φάρμακα			
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ	√		Λακτόζη		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?	√		Αφλατοξίνη M_1 < 0,05 μg/kg (92/46 Ε.Ο.Κ.)		√	

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ			ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*B. cereus, Salmonella spp., E. coli, S. aureus,* *Cl. perfrigens, L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Νιτρικά, Νιτρώδη, Συντηρητικά		√	
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

(Notermans, S., et al. The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,1994)

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ, ΜΠΙΦΤΕΚΙ			**ΕΤΑΙΡΕΙΑ:** ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	**ΝΑΙ**	**ΟΧΙ**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**	**Μ**	**Χ**	**Φ**
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*B. cereus, Salmonella spp., E. coli, S. aureus, Cl. perfrigens, L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Νιτρικά, Νιτρώδη, Συντηρητικά		√	
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*B. cereus, Cl. Perfrigens, Salmonellae, S. Aureus, Moulds*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Περιβαλλοντική μόλυνση		√	
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

(Notermans, S., et al. The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,1994)

ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ / ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ			ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.			
ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ	√		*Coliforms, Salmonella spp., E. coli, Enterobacteriaceae, S. aureus, L. monocytogenes*	√		
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Γεωργικά Φάρμακα		√	
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Κτηνοτροφικά Φάρμακα		√	
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΑΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ	√		Λακτόζη		√	
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus, E. Coli, Hepatitis A*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

(Notermans, S., et al. The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,1994)

ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Μ	Χ	Φ
ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ		√				
ΠΑΡΑΣΙΤΑ		√				
ΙΟΙ		√				
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	√		Εντομοκτόνα, Καθαριστικά, Απολυμαντικά		√	
ΠΕΡΙΒΑΝΤΟΛΛΟΓΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ		√				
ΦΥΣΙΚΕΣ ΤΟΞΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		√				
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	√		Ξένες Ύλες, Καθαριστικά, *S. Aureus*, *E. Coli*	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ		√	Ξένες Ύλες, Βρωμιά, *S. Aureus*, *E. Coli*, *Hepatitis A*			
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	√		Ξένες Ύλες, Βρωμιά	√	√	√
ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΧΗΜΑΤΙΖΟΜΕΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ		√				
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΑΥΤΗ ΕΙΝΑΙ Ή ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ?		√				

συστατικών . ***(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)***

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				**ΣΕΛ: 1 ΑΠΟ: 5 ΣΕΛΙΔΕΣ**	
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**		**ΑΝΑΛΥΣΗ**	**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**	**ΟΡΙΑ**
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	**Μ**	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	**ΝΑΙ**	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	**ΝΑΙ**	Ξένες Ύλες	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Προδιαγραφές Α ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	**Μ**	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΟΧΙ			
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Προδιαγραφές Α ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
ΝΕΡΟ	**Μ**	ΝΑΙ	Επιμόλυνση	- Αναλύσεις ποιότητας νερού μία φορά το χρόνο	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	**ΝΑΙ**	Επιμόλυνση	- Αναλύσεις ποιότητας νερού μία φορά το χρόνο	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	**ΝΑΙ**	Επιμόλυνση	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ		ΑΝΑΛΥΣΗ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ
ΑΛΑΤΙ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Επιμόλυνση	- Οπτικός Έλεγχος,GMP, GHP	Απουσία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΖΑΧΑΡΗ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Οπτικός Έλεγχος,GMP, GHP	Απουσία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ		ΑΝΑΛΥΣΗ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ
ΤΥΡΙ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΑΥΓΟ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ		ΑΝΑΛΥΣΗ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ
ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ, ΜΠΙΦΤΕΚΙ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ		ΑΝΑΛΥΣΗ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Δεν απαιτούνται λόγω μικρής ποσότητας στο τελικό προϊόν (<0,05%)	
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	Μ	ΝΑΙ	Ανάπτυξη Παθογόνων Μικροοργανισμών	- Προδιαγραφές Α΄ύλης εντός ορίων - Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή - Έλεγχος παραλαβής Α΄ύλης - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού προϊόντος	Προδιαγραφές Α΄ύλης, Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Νομοθεσία / Βιβλιογραφία
	Φ	ΝΑΙ	Ξένες Ύλες	- Οπτικός Έλεγχος, GMP, GHP	Απουσία
ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ Ρ.Ρ. ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΑ	Μ	ΟΧΙ			
	Χ	ΝΑΙ	Χημικά Κατάλοιπα	- Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή	Καταλληλότητα για τρόφιμα
	Φ	ΟΧΙ			

Μικροοργανισμοί των ειδών *Clostridium, Bacillus*, Ζύμες, Μύκητες, αποτελούν μικρής επικινδυνότητας κατηγορίες για τα εν λόγω προϊόντα, λόγω συσκευασίας (μη ύπαρξη κενού, και θερμοκρασία συσκευασίας και αποθήκευσης).***(IFST, 1999. Modern Food Microbiology 6th edition, Aspen Publishers Inc.)***

(Χρησιμοποιούμενη Νομοθεσία: EC 1829/2003, EC 2073/2005, EC 98/83, EC 1995/2004, EC 895/76, EC 362/86)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

Τα όρια των κινδύνων των σταδίων επεξεργασίας, βασίζονται στην νομοθεσία για τους μικροβιολογικούς κινδύνους (παθογόνα) και στην βιβλιογραφία για τους λοιπούς κινδύνους

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ				**ΕΤΑΙΡΕΙΑ:** ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				***ΣΕΛ: 1 ΑΠΟ: 3 ΣΕΛΙΔΕΣ***
	ΚΙΝΔΥΝΟΙ			ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΜΙΚΡΟΒ/ΚΟΙ**	**ΧΗΜΙΚΟΙ**	**ΦΥΣΙΚΟΙ**	
1. Παραλαβή Θ_{π} = <6 ^{o}C ΨΥΞΗ Θ_{π} = <-18 ^{o}C ΚΑΤΑΨΥΞΗ Θ_{π} = <18 ^{o}C ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	_ **Παθογόνοι Μικρ/σμοί** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Φυσικά βρισκόμενοι στο τρόφιμο - Επιμόλυνση από κακούς χειρισμούς προσωπικού - Ανάπτυξη λόγω καθυστέρηση στην παραλαβή & αποθήκευση	**Χημικά Κατάλοιπα** - Καθαριστικών - Απολύμανσης - Λιπαντικά Μηχανών Παραγωγού	***Ξένες Ύλες*** - Κακούς χειρισμούς προσωπικού - Πέτρες - Έντομα - Τρίχες - Προσωπικά αντικείμενα - Μεταλλικά υπολείμματα - Γυάλινα υπολείμματα - Ξύλινα υπολείμματα - Περιττώματα εντόμων	- Προδιαγραφές Α' ύλης. (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Πιστοποιητικό καταλληλότητας του προμηθευτή (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος τελικού (προϊόντος) ((*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes, Coliforms)* - Οπτικός έλεγχος για ξένες ύλες. - Έλεγχος φορτηγού (Καθαριότητα, Οσμές, Ξένες ύλες). - Εφαρμογή κανόνων υγιεινής.(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes, Coliforms)* - Εφαρμογή GMP (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος (*E. Coli, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Έλεγχος θερμοκρασίας μέσου μεταφοράς (*E. Coli, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Έλεγχος ετικέτας, ημερομηνίας λήξης(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* GMP, GHP

2. Αποθήκευση Α΄ ύλης Θ_x = <6 °C ΨΥΞΗ Θ_x = <-18 °C ΚΑΤΑΨΥΞΗ Θ_x = <18 °C ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	**Ανάπτυξη Παθογόνων** **Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)* - Πολλαπλασιασμός από μη σωστή θερμοκρασία χώρου αποθηκών - Επιμόλυνση από κακούς χειρισμούς προσωπικού.	***Χημικά Κατάλοιπα*** - Καθαριστικών - Απολύμανσης

Ξένες Ύλες	- Έλεγχος θερμοκρασίας χώρου (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)*
	- Σωστός τρόπος αποθήκευσης.
- Κακούς χειρισμούς προσωπικού	- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής.(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)*
	- Εφαρμογή GMP
- Έντομα	- Εφαρμογή σωστού προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes)*
- Τρίχες	
- Προσωπικά αντικείμενα	GMP, GHP
- Περιττώματα εντόμων	

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				ΣΕΛ: 2 ΑΠΟ: 3 ΣΕΛΙΔΕΣ
	ΚΙΝΔΥΝΟΙ			ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΜΙΚΡΟΒ/ΚΟΙ**	**ΧΗΜΙΚΟΙ**	**ΦΥΣΙΚΟΙ**	
3. Ζύμωμα, Γέμισμα Μορφοποίηση $\Theta_{\Sigma} < 16\ ^{o}C$	**Ανάπτυξη Παθογόνων** **Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Επιμόλυνση από κακούς χειρισμούς προσωπικού - Ανάπτυξη μικρ/μων από μη σωστή θερμοκρασία προϊόντος	***Χημικά Κατάλοιπα*** - Καθαρισμού - Απολύμανσης	***Ξένες Ύλες*** - Τρίχες - Κακούς χειρισμούς προσωπικού - Προσωπικά αντικείμενα	- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής.(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή GMP(*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή σωστού προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.(*E. Coli, L. Monocytogenes*) - Όχι μορφοποίηση για πάνω από 1,5 ώρες με max Θπ > 6 ^{o}C στο τέλος της μορφοποίησης (*E. Coli, S. Aureus,*) - Διαχωρισμός ημιέτοιμων/έτοιμων προϊόντων (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) GMP, GHP
4. Κατάψυξη $\Theta_{\Sigma} = -30^{o}C$	**Ανάπτυξη Παθογόνων** **Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Πολλαπλασιασμός από μη σωστή θερμοκρασία χώρου - Επιμόλυνση από κακούς χειρισμούς προσωπικού	**Χημικά Κατάλοιπα** - Καθαρισμού - Απολύμανσης	**Ξένες Ύλες** - Τρίχες - Κακούς χειρισμούς προσωπικού - Προσωπικά αντικείμενα	- Έλεγχος θερμοκρασίας χώρου- χρόνου (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή κανόνων υγιεινής. (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή GMP (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή σωστού προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης. (*E. Coli, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Οπτικός έλεγχος ξένων υλών GMP, GHP

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				ΣΕΛ: 3 ΑΠΟ: 3 ΣΕΛΙΔΕΣ
	ΚΙΝΔΥΝΟΙ			ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	**ΜΙΚΡΟΒ/ΚΟΙ**	**ΧΗΜΙΚΟΙ**	**ΦΥΣΙΚΟΙ**	
5. Συσκευασία	**Ανάπτυξη Παθογόνων Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Πολλαπλασιασμός από μη σωστή θερμοκρασία προϊόντος	***Χημικά Κατάλοιπα*** - Καθαριστικών - Απολύμανσης	***Ξένες Ύλες*** - Κακούς χειρισμούς προσωπικού - Τρίχες - Προσωπικά αντικείμενα	- Έλεγχος θερμοκρασίας χώρου/ προϊόντος (*E. Coli, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή κανόνων υγιεινής. (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Εφαρμογή GMP (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Οπτικός έλεγχος για ξένες ύλες. - Έλεγχος ετικέτας GMP, GH
6. Αποθήκευση $\Theta_x = -18\ ^oC$	**Ανάπτυξη Παθογόνων Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Πολλαπλασιασμός από μη σωστή θερμοκρασία χώρου	**Χημικά Κατάλοιπα** -----	**Ξένες Ύλες** -----	- Έλεγχος θερμοκρασίας θαλάμων (*L. Monocytogenes*)

7. Διακίνηση $\Theta_{\Pi} = -18\ ^{o}C$	**Ανάπτυξη Παθογόνων Μικρ/σμών** (*E. Coli, Salmonella, S. Aureus, L. Monocytogenes*) - Πολλαπλασιασμός από μη σωστή θερμοκρασία χώρου	**Χημικά Κατάλοιπα** -----

Ξένες Ύλες	
-----	- Έλεγχος θερμοκρασίας διακίνησης (*Salmonella, L. Monocytogenes)* GMP, GHP

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp)

Ανάλυση Επικινδυνότητας

Στους παρακάτω πίνακες ***(πίνακας 4.6, πίνακας 4.7 και πίνακας 4.8)*** γίνεται ο προσδιορισμός των ινών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη και τη κομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων, ρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της αρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

Πρόκειται για μια διαδικασία δύο σταδίων. Το πρώτο στάδιο είναι η κατάταξη του συγκεκριμένου φίμου και των πρώτων υλών σύμφωνα με τους 6 χαρακτηριστικούς κινδύνους (A-F).

κατάταξη ενός εκάστου από τα παραπάνω στους 6 χαρακτηριστικούς κινδύνους (A-F) σημειώνεται με (+) ν περίπτωση που το τρόφιμο ή η πρώτη ύλη ή οι βοηθητικές ύλες (κάθε μια ξεχωριστά) ενέχει εν δυνάμει συγκεκριμένη χαρακτηριστική επικινδυνότητα και με (0) όταν δεν υπάρχει κίνδυνος.

Το σύστημα των 6 χαρακτηριστικών επικινδυνοτήτων εφαρμόζεται για μικροβιολογικούς, φυσικούς χημικούς κινδύνους.

ι συνέχεια γίνεται ο προσδιορισμός της κατηγορίας της επικινδυνότητας για το συγκεκριμένο τρόφιμο, τη ή βοηθητική ύλη με βάση τα αποτελέσματα της κατάταξής του στους χαρακτηριστικούς κινδύνους.

Στους παρακάτω πίνακες που ακολουθούν φαίνονται οι μικροβιολογικοί, οι χημικοί και οι φυσικοί ακτηριστικοί κίνδυνοι καθώς και οι 6 κατηγορίες επικινδυνότητας.

(ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP) –(ΤΖΙΑ & ΤΣΙΑΠΟΥΡΗΣ, 1996)

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.6

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

Επικινδυνότητα **A**	Ιδιαίτερη κλάση που εφαρμόζεται σε μη στείρα προϊόντα σχεδιασμένα και προοριζόμενα για κατανάλωση από πληθυσμό υψηλού κινδύνου (έγκυες γυναίκες, ανοσοκατασταλμένους, παιδιά, ηλικιωμένοι κτλ.).
Επικινδυνότητα **B**	Το προϊόν περιέχει «ευαίσθητα συστατικά» σε σχέση με τους μικροβιολογικούς κινδύνους.
Επικινδυνότητα **C**	Η όλη επεξεργασία του προϊόντος δεν περιέχει ένα ελεγχόμενο στάδιο που να καταστρέφει αποτελεσματικά τους παθογόνους μικροοργανισμούς (π.χ. θερμική επεξεργασία).
Επικινδυνότητα **D**	Το προϊόν είναι πιθανό να επαναμολυνθεί μετά την επεξεργασία και πριν την συσκευασία.
Επικινδυνότητα **E**	Υπάρχει μεγάλη πιθανότητα για κακή μεταχείριση του προϊόντος κατά την διανομή ή την καταναλωτική χρήση που θα μπορούσε να καταστήσει το τρόφιμο επικίνδυνο για κατανάλωση.
Επικινδυνότητα **F**	Δεν υπάρχει τελική θερμική επεξεργασία μετά την συσκευασία / τυποποίηση ή όταν μαγειρεύεται στο σπίτι.

(ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP) – ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΤΖΙΑ & ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΣΙΑΠΟΥΡΗΣ., 1996)

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.7

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΡΙΣΚΟΥ

Κατηγορία VI	Ειδική κατηγορία στην οποία εντάσσεται ένα μη στείρο προϊόν ειδικά σχεδιασμένο να απευθύνεται σε πληθυσμούς με ιδιαιτερότητες (υψηλού κινδύνου).
Κατηγορία V	Το τρόφιμο έχει τις 5 χαρακτηριστικές επικινδυνότητες (B-F).
Κατηγορία IV	Το τρόφιμο έχει τις 4 χαρακτηριστικές επικινδυνότητες (B-F).
Κατηγορία III	Το τρόφιμο έχει τις 3 χαρακτηριστικές επικινδυνότητες (B-F).
Κατηγορία II	Το τρόφιμο έχει τις 2 χαρακτηριστικές επικινδυνότητες (B-F).
Κατηγορία I	Το τρόφιμο έχει μία χαρακτηριστική επικινδυνότητα (B-F).
Κατηγορία O	Το τρόφιμο δεν έχει καμία χαρακτηριστική επικινδυνότητα.

(ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP) – ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΤΖΙΑ & ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΣΙΑΠΟΥΡΗΣ., 1996)

Στον παρακάτω πίνακα ***(πίνακας 4.8)*** φαίνεται η κατηγορία επικινδυνότητας για τα ροϊόντα και τις πρώτες ύλες αυτών καθώς και για τα στάδια επεξεργασίας σύμφωνα με την απαίτηση του ροτύπου παρ. **7.4.2.1**

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ							ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦΕ-109-1							*ΣΕΛ: 1 ΑΠΟ: 4 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
ΤΡΟΦΙΜΟ	**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**							
	Ειδική Κατηγορία	*Ευαίσθητο Συστατικό*	*Όχι Καταστροφή Μικρ/σμών*	*Πιθανότητα Επιμόλυνσης*	*Πιθανότητα Κακής Μεταχείρισης*	*Όχι Θερμική Επεξεργασία*		
1. ΠΡΟΪΟΝ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ	**0**	+	+	+	+	**0**	**IV**	
2. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ &ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	*A*	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	0	0	+	0	+	+	**III**	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0	0	0	0	+	+	**II**	
ΝΕΡΟ	0	0	0	+	+	+	**III**	
ΑΛΑΤΙ	0	0	0	+	+	+	**III**	
ΖΑΧΑΡΗ	0	0	0	+	+	+	**III**	
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	0	+	0	+	+	+	**IV**	
ΤΥΡΙ	0	+	0	+	+	+	**IV**	

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	0	+	+	+	0	+	IV	
ΑΥΓΟ ΦΡΕΣΚΟ	0	+	+	0	0	+	III	
ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	0	+	0	0	0	+	II	
ΓΑΛΑ ΦΡΕΣΚΟ	0	+	0	0	+	+	III	
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	0	+	0	+	+	+	IV	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ, ΜΠΙΦΤΕΚΙ	0	+	0	+	+	+	IV	
ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	0	0	+	+	+	+	IV	
3. ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
Πλαστική Συσκευασία P.P., χαρτοκιβώτια	0	0	0	+	+	+	III	

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.8 *«ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ»*

(www.efet.gr, 2003, Οδηγός υγιεινής Νο9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ							**ΕΤΑΙΡΕΙΑ:** ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦΕ-109-1							***ΣΕΛ: 2 ΑΠΟ: 4 ΣΕΛΙΔΕΣ***	
ΤΡΟΦΙΜΟ	**ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**							
	Ειδική Κατηγορία	***Ευαίσθητο Συστατικό***	***Υχι Καταστροφή Μικρ/σμών***	***Πιθανότητα Επιμόλυνσης***	***Πιθανότητα Κακής Μεταχείρισης***	***Υχι Θερμική Επεξεργασία***		
1. ΠΡΟΪΟΝ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ	0	0	+	0	+	+	**III**	
2. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ &ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΝΕΡΟ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΑΛΑΤΙ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΖΑΧΑΡΗ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΤΥΡΙ	0	0	+	+	0	+	**III**	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	0	0	+	+	0	+	**III**	

ΑΥΓΟ ΦΡΕΣΚΟ	0	0	+	+	0	+	III	
ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	0	0	+	+	0	+	III	
ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ	0	0	+	+	0	+	III	
ΖΑΜΠΟΝ	0	0	+	+	0	+	III	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	0	0	+	+	0	+	III	
ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	0	0	+	+	0	+	III	
3. ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
Πλαστική Συσκευασία P.P., χαρτοκιβώτια	0	0	0	+	+	0	II	

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.8 *«ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΧΗΜΙΚΟΙΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ»*

(www.efet.gr, 2003, Οδηγός υγιεινής Νο9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ							**ΕΤΑΙΡΕΙΑ:** ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦΕ-109-1							***ΣΕΛ: 3 ΑΠΟ: 4 ΣΕΛΙΔΕΣ***	
ΤΡΟΦΙΜΟ	**ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**							
	Ειδική Κατηγορία	***Ευαίσθητο Συστατικό***	***Όχι Καταστροφή Μικρ/σμών***	***Πιθανότητα Επιμόλυνσης***	***Πιθανότητα Κακής Μεταχείρισης***	***Όχι Θερμική Επεξεργασία***		
1. ΠΡΟΪΟΝ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ	0	0	0	+	+	0	**II**	
2. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ &ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΝΕΡΟ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΑΛΑΤΙ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΖΑΧΑΡΗ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΤΥΡΙ	0	0	0	+	+	0	**II**	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	0	0	0	+	+	0	**II**	

ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	0	0	0	+	+	0	II	
ΑΥΓΟ ΦΡΕΣΚΟ	0	0	0	+	+	0	II	
ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ	0	0	0	+	+	0	II	
ΖΑΜΠΟΝ	0	0	0	+	+	0	II	
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	0	0	0υξ	+	+	0	II	
ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	0	0	0	+	+	0	II	
3. ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	***A***	***B***	***C***	***D***	***E***	***F***	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
Πλαστική Συσκευασία P.P., χαρτοκιβώτια	0	0	0	+	+	0	II	

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.8 *«ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ»*

(www.efet.gr, 2003, Οδηγός υγιεινής No9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ							ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦΕ-109-1							*ΣΕΛ: 4 ΑΠΟ: 4 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
ΤΡΟΦΙΜΟ	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**							
	Ειδικό Στάδιο	*Ευαίσθητο Συστατικό*	*Όχι Καταστροφή Μικρ/σμών*	*Πιθανότητα Επιμόλυνσης*	*Πιθανότητα Κακής Διαχείρισης*	*Όχι Θερμική Επεξεργασία*		
	A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*		
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ							**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**	**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**
Προμήθεια	0	0	0	0	+	0	I	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων
Παραλαβή	0	+	0	+	+	0	III	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων
Αποθήκευση	+	+	0	+	+	0	IV	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων
Παραγωγή Μορφοποίηση	0	0	0	+	+	0	II	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων
Κατάψυξη (ΣΟΚ)	+	0	0	0	+	0	II	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων
Συσκευασία	0	0	0	+	+	0	II	Εφαρμογή Προαπαιτούμενων

Αποθήκευση	+	+	0	+	+	0	**IV**	**Εφαρμογή Προαπαιτούμενων**
Διακίνηση	+	0	0	+	+	0	**III**	**Εφαρμογή Προαπαιτούμενων**

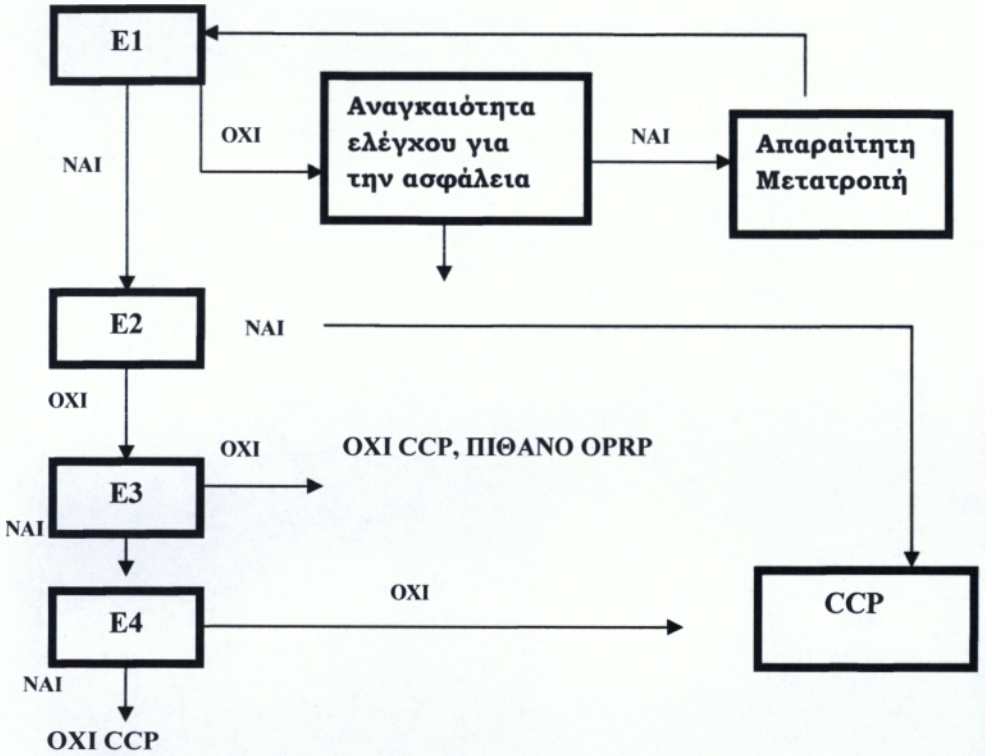
***ΠΙΝΑΚΑΣ 4.8** «ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ – ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ»*

(www.efet.gr, 2003, Οδηγός υγιεινής Νο9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης)

***(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010,** HACCP Systems Validation Documents)*

δ) Προσδιορισμός CCP *(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής Νο9, 2003)*

Στο ***σχήμα 3*** παρουσιάζεται το δένδρο αποφάσεων και η διαδικασία βάσει του οποίου καθορίστηκαν τα Κρίσιμα Όρια και τα ***CCP's*** και τα ***OPRP's***



E1 : Υπάρχουν προληπτικά μέτρα για τον αναγνωρισμένο κίνδυνο ;
E2 : Είναι η φάση αυτή σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίσει ή να μειώσει την πιθανότητα εμφάνισης ενός κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα ;
E3 : Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα αποδεκτά όρια ;

E4 : Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει τον κίνδυνο ή να μειώσει την πιθανότητα εμφάνισης του σε αποδεκτό επίπεδο ;

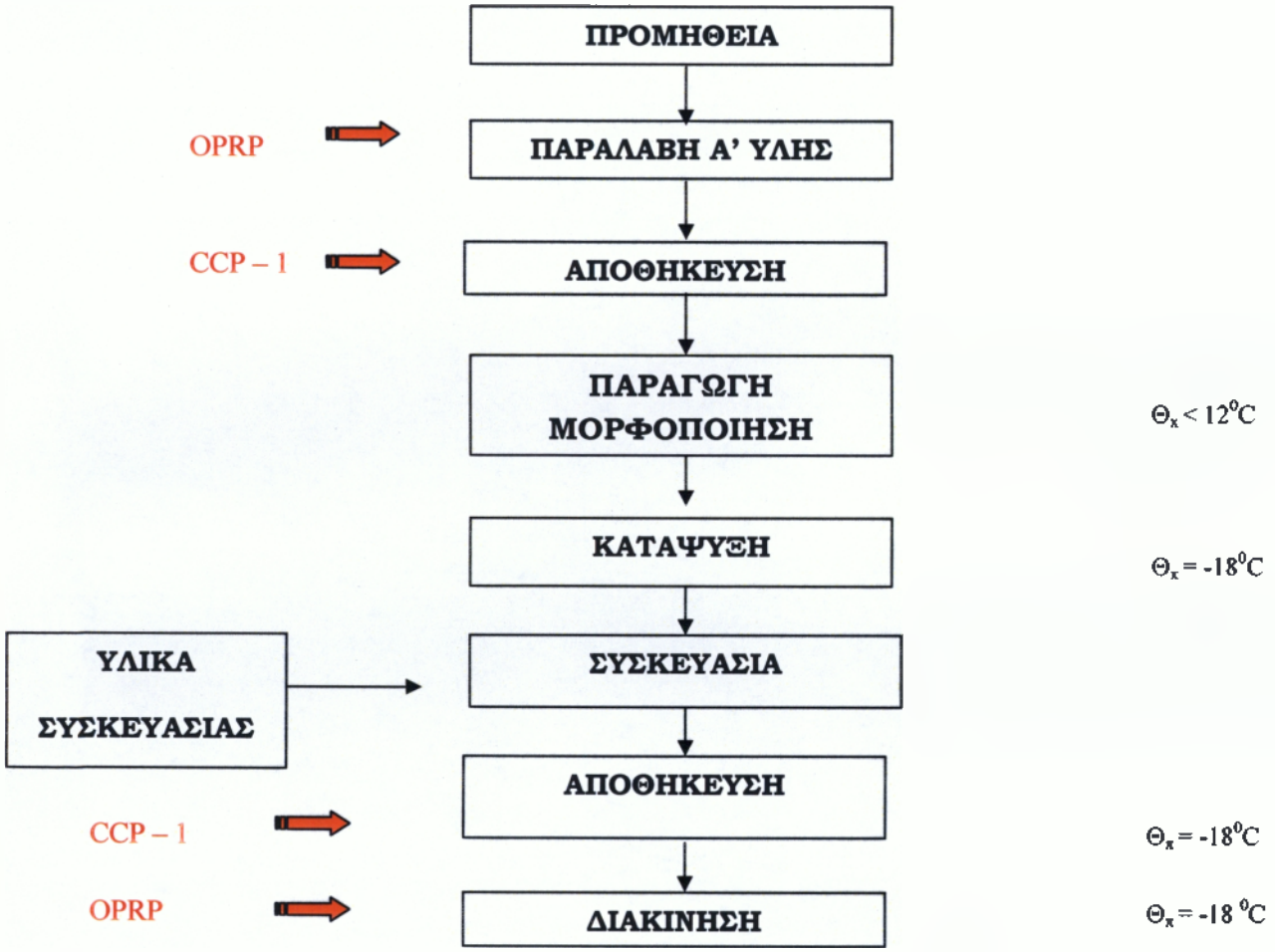
ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1	
ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	

ΦΑΣΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ		E1	E2	E3	E4	C.C.P
1. Παραλαβή Α΄Ύλης	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	OPRP
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	OPRP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	OPRP
2. Αποθήκευση Α΄Ύλης	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP-2(2.1)
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
3. Παραγωγή Μορφοποίηση	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
4. Κατάψυξη	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
5. Συσκευασία	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
6. Αποθήκευση	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP-2(2.1)
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
7. Διακίνηση	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	OPRP
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP
	Χ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-----	ΟΧΙ CCP

Σχήμα 3. «Δέντρο αποφάσεων για προσδιορισμό CCP και OPRP»

ε) Διάγραμμα Ροής με CCP *(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής No9, 2003)*

Στο ***σχήμα 4*** παρουσιάζεται το τελικό διάγραμμα ροής με τα ***CCP's*** .



Σχήμα 4. «Διάγραμμα ροής με CCP»

στ) Ανάλυση CCP *(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής Νο9, 2003).*

Στον **πίνακα 4.9** περιγράφονται τα OPRP's και CCP;s και καθορίζονται οι διαδικασίες παρακολούθησης και οι Διορθωτικές Ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα επιτρεπτά όρια

Πίνακας 4.9 «Ανάλυση CCP και OPRP»

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ								**ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1								***ΣΕΛ: 1 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ***
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΑΣΙΑΣ	**OPRP**		**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΟΡΙΑ**		**ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**		
	Α/Α	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**		**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΠΟΙΟΣ**
Παραλαβή Α Ύλης	Μ	- Έλεγχος Θερμοκρασίας Προϊόντος υπό ψύξη	*Παθογόνοι Μικρ/σμοί Χημικά Κατάλοιπα Ξένες Ύλες*	1	- $Θ_η$ ≤-18 °C ΚΑΤΑΨΥΞΗ - $Θ_χ$ <7 °C ΨΥΞΗ - $Θ_χ$ <18 °C ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	- Μέτρηση $Θ_η$ κατά την παραλαβή – Σφράγισμα τιμολογίου με ειδική σφραγίδα	- Σε 2 δείγματα με δειγματοληψία	- Εκπαιδευμένο Προσωπικό
	Φ-Χ	- Οπτικός Έλεγχος		2	- Απουσία Χημικών - Απουσία Ξένων Υλών	- Οπτικός Έλεγχος για: - Ξένες Ύλες - Χημικά Κατάλοιπα (οσμές χημικών, χρώματα, μπογιές, λάδια μηχανών κ.α.)	- Συνεχείς σε όλη την διάρκεια της παραλαβής	- Εκπαιδευμένο Προσωπικό
	Μ.Χ	- Έλεγχος Προμηθευτών		3	- Έλεγχος προμηθευτών για έγκυρα πιστοποιητικά καταλληλότητας	- Έλεγχος και σύγκριση Α Υλών για συμφωνία με τις προδιαγραφές των πιστοποιητικών των προμηθευτών	- Στην αρχή της χρονιάς παραγωγής για μόνιμους προμηθευτές - Σε κάθε παρτίδα για έκτακτους προμηθευτές	- ΥΣΑΠ

(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής Νο9, 2003)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΙΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ				ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				*ΣΕΛ: 2 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
OPRP	**ΔΙΟΡΘΩΣΗ**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΑΡΧΕΙΑ HACCP & ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ**
Μ, Φ, Χ	- Σταμάτημα της παραλαβής*** Άμεση ειδοποίηση του προϊστάμενου παραγωγής - Τοποθέτηση παρτίδας σε*** αναμονή από την τελευταία μέτρηση εντός προδιαγραφών και μετά - Όχι παραλαβή προϊόντος που έχει αποψυχθεί -Όχι παραλαβή προϊόντος με χρόνο ζωής < 3 μέρες (ΨΞ) -Όχι παραλαβή προϊόντος με χρόνο ζωής < 3 μήνες ΚΤΨ) -Όχι παραλαβή προϊόντος με χρόνο ζωής <4μήνες (ΝΠ) - Η παρτίδα να μείνει υπό κατάψυξη σε Θ = -18°C ***- ΥΣΑΠ******	- Παρακολούθηση προμηθευτή - Εύρεση προσωρινής προμήθειας - Ο Υπεύθυνος Ποιοτικού*** Ελέγχου θα αποφασίσει για την ασφαλή διάθεση της παρτίδας ***- Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου*****	- Δύο φορές το 15μερο παρακολούθηση & έλεγχο της διαδικασίας παραλαβής - Διακρίβωση θερμομέτρων - Έλεγχος της δειγματοληψίας και ακρίβειας των μετρήσεων - Έλεγχος αρχείων παρακολούθησης και αναφορών μη συμμόρφωσης - Επανέλεγχο ορίων & διορθωτικών ενεργειών αν ελέγχουν τον αναγνωρισμένο κίνδυνο - Έλεγχο τρόπου καθαρισμού & απολύμανσης - Έλεγχο χειρισμών προσωπικού GHP, GMP - Έλεγχο αρχείων αν είναι ελεγμένα, υπογραμμένα και εγκεκριμένα	***- Ομάδα HACCP*** ***- Υπεύθυνος που έχει εκπαιδευτεί και έχει περάσει με επιτυχία σεμινάριο HACCP και δεν έχει υπογράψει στα αρχεία***	- Αρχείο παρακολούθησης παραλαβής & Οπτικού Ελέγχου - Τιμολόγιο αγοράς - Αρχείο Αναφορών Απόκλισης *- Ο εκάστοτε Υπεύθυνος υπογράφει και βάζει τα αρχικά του στα αρχεία* *- Ο ΥΣΑΠ στο τέλος κάθε βάρδιας ελέγχει τα αρχεία ως προς την ακρίβεια και πληρότητα τους*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ								ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1								*ΣΕΛ: 3 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	**CCP - 1**		**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ**		**ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**			
	Α/Α	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**		**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΠΟΙΟΣ**	
Αποθήκευση Ψύξη <7°C (Α Ύλες) Κατάψυξη -18 ° C, (Α Ύλες, Έτοιμα προϊόντα) Περιβάλλον = θερμ. Περίβαλλε., (Α Ύλες)	1.1 Μ	- Έλεγχος Θερμοκρασίας Προϊόντος	*Παθογόνοι Μικρ/σμοί* *Χημικά Κατάλοιπα* Ξένες Ύλες	1.1	- Ψύξη <7°C (Α Ύλες) - Κατάψυξη <-16 ° C, (Α Ύλες, Έτοιμα προϊόντα) - Περιβάλλον = θερμ. Περιβαλ., (Α Ύλες)	- Μέτρηση και καταγραφή Θερμοκρασίας	- Συνεχής με αυτόματα καταγραφικά - Με τα έντυπα ΤΡΦΕ-110, σε βλάβη των καταγραφικών	- Εκπαιδευμένο Προσωπικό	

(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής No9, 2003)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ				ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				*ΣΕΛ: 4 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
C.C.P-1 & ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	**ΔΙΟΡΘΩΣΗ**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΑΡΧΕΙΑ HACCP & ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ**
[illegible]	- Άμεση ειδοποίηση του*** προϊστάμενου παραγωγής - Όχι χρήση προϊόντος με χρόνο ζωής κάτω από 3 μήνες (ΚΤΨ) 3 ημέρες (ΨΥΞΗ) 3 μήνες (ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝ) - Τοποθέτηση παρτίδας σε*** αναμονή από την τελευταία μέτρηση εντός προδιαγραφών και μετά - Η παρτίδα να μείνει υπό κατάψυξη σε Θ = -18°C ψύξη σε Θ = 6°C - Ο Υπεύθυνος Ποιοτικού*** Ελέγχου θα αποφασίσει για την ασφαλή διάθεση της παρτίδας - *Προϊστάμενος Παραγωγής**** - *ΥΣΑΠ****	-Έλεγχος συντήρησης εξοπλισμού -GMP - *ΥΣΑΠ****	- Δύο φορές το 15μερο παρακολούθηση & έλεγχο της διαδικασίας -Έλεγχος Η/Μ εξοπλισμού -- Έλεγχος αρχείων παρακολούθησης και αναφορών απόκλισης για συμφωνία με τα κρίσιμα όρια - Επανέλεγχο κρίσιμων ορίων & διορθωτικών ενεργειών αν ελέγχουν τον αναγνωρισμένο κίνδυνο - Έλεγχο τρόπου καθαρισμού & απολύμανσης - Έλεγχο GMP - Έλεγχο αρχείων αν είναι ελεγμένα, υπογραμμένα και εγκεκριμένα	- *Ομάδα HACCP* - *Υπεύθυνος που έχει εκπαιδευτεί και έχει περάσει με επιτυχία σεμινάριο HACCP και δεν έχει υπογράψει στα αρχεία*	- Αρχείο παρακολούθησης Θ °C - Αρχείο Αναφορών Απόκλισης - *Ο εκάστοτε Υπεύθυνος υπογράφει και βάζει τα αρχικά του στα αρχεία* - *Ο προϊστάμενος παραγωγής στο τέλος κάθε βάρδιας ελέγχει τα αρχεία ως προς την ακρίβεια και πληρότητα τους*

(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής No9, 2003)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΠΡΟΪΟΝ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ & ΦΥΛΟΥ								ΕΤΑΙΡΕΙΑ: ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1								*ΣΕΛ: 5 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ*	
ΣΤΑΔΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	**OPRP**		**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΟΡΙΑ**		**ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**			
	Α/Α	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**		**Α/Α**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΠΟΙΟΣ**	
Διατήρηση - Μεταφορά κατάψυξη <-18 ° C	M	- Έλεγχος Θερμοκρασίας	*Παθογόνοι Μικρ/σμοί*	I	- $Θ_χ$ <-18 °C	- Μέτρηση και καταγραφή $Θ_χ$ αυτοκινήτου	- Συνέχεια με καταγραφικά Σε περίπτωση βλάβης καταγραφικών πριν ξεκινήσει η μεταφορά και τρεις φορές κατά την διάρκεια της διανομής με την χρήση εντύπου ΤΡΦΕ-110	- Οδηγός	

(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής Νο9, 2003)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΤΡΦ-109-1				ΣΕΛ: 6 ΑΠΟ: 6 ΣΕΛΙΔΕΣ	
OPRP	**ΔΙΟΡΘΩΣΗ**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΑΡΧΕΙΑ HACCP & ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ**
M	- Σταμάτημα της παράδοσης*** -Μέτρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος. Αν $\Theta_x \leq -16°C$ και χρόνος διανομής ≤2 ώρες να γίνει η παράδοση. - τηλεφωνική ειδοποίηση με ΥΣΑΠ*** - Ειδοποίηση πελάτη για παρτίδα σε αναμονή - **Όχι φόρτωση προϊόντος που έχει αποψυχθεί** - ***Προϊστάμενος Παραγωγής**** - ***Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου****	-Έλεγχος συντήρησης αυτοκινήτου -GMP - ***ΥΣΑΠ****	- Μία φορά το μήνα παρακολούθηση & έλεγχο της διαδικασίας -Έλεγχος Η/Μ εξοπλισμού Έλεγχος της δειγματοληψίας και ακρίβειας των μετρήσεων - Έλεγχος αρχείων παρακολούθησης και αναφορών μη συμμόρφωσης - Επανέλεγχο ορίων & διορθωτικών ενεργειών αν ελέγχουν τον αναγνωρισμένο κίνδυνο - Έλεγχο χειρισμών προσωπικού - GMP - Έλεγχο αρχείων αν είναι ελεγμένα, υπογραμμένα και εγκεκριμένα	- ***Ομάδα HACCP*** - ***Υπεύθυνος που έχει εκπαιδευτεί και έχει περάσει με επιτυχία σεμινάριο HACCP και δεν έχει υπογράψει στα αρχεία***	- Αρχείο παρακολούθησης Θ °C - Τιμολόγια Πώλησης - Αρχείο Αναφορών μη συμμόρφωσης - *Ο εκάστοτε Υπεύθυνος υπογράφει και βάζει τα αρχικά του στα αρχεία* - *Ο προϊστάμενος παραγωγής στο τέλος κάθε βάρδιας ελέγχει τα αρχεία ως προς την ακρίβεια και πληρότητα τους*

(www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής No9, 2003)

(http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, *HACCP Systems Validation Documents)*

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

5.1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ISO 22000:2005

Η εγκατάσταση του συστήματος πραγματοποιήθηκε συμπληρώνοντας όλα τα απαραίτητα έγγραφα που απαιτεί το πρότυπο με σκοπό τον έλεγχο αυτών από τον Διεθνή φορέα πιστοποίησης .
Συγκεκριμένα , δύο από τα σημαντικότερα εγχειρίδια που απαιτούνται από το πρότυπο ISO 22000:2005, παρατίθενται ολοκληρωτικά στα παρακάτω υπομνήματα .

α) Εγχειρίδιο Ασφάλειας
Βλ. ΥΠΟΜΝΗΜΑ 1

β) Εγχειρίδιο Ο.Υ.Π
Βλ. ΥΠΟΜΝΗΜΑ 2

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

6.1. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Η επιθεώρηση πιστοποίησης πραγματοποιήθηκε την 08/03/2013 από τον Φορέα Πιστοποίησης TUV HELLAS. Το τελικό αποτέλεσμα ήταν η θετική πιστοποίηση της εταιρείας με την έκδοση του πιστοποιητικού με αρ. Μητρώου : 049130050, το οποίο παρατίθεται παρακάτω ***(φωτογραφία 1).***

TÜV HELLAS
Member of TÜV NORD Group

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το EN ISO 22000 : 2005

Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

Βάσει των διαδικασιών TÜV HELLAS (TÜV NORD) A.E., πιστοποιείται ότι η επιχείρηση

ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.
Αικ. Στουραΐτη 42
136 78 Αχαρναί
Αττική / Ελλάδα

Εφαρμόζει ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το παραπάνω πρότυπο για τα εξής πεδία εφαρμογής

Παραγωγή & Διακίνηση Κατεψυγμένων Προϊόντων Ζύμης

Αριθμός Μητρώου Πιστοποιητικού 049130050
Έκθεση Επιθεώρησης με αρ. HI-0872/2013

Ισχύει μέχρι 2018-05-29

TÜV HELLAS (TÜV NORD) A.E. Φορέας Πιστοποίησης

Αθήνα: 2013-05-30

Η πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με τις διαδικασίες επιθεώρησης και πιστοποίησης της TÜV HELLAS A.E. και υπόκειται σε τακτικές επιθεωρήσεις επιτήρησης

ΕΣΥΔ
Πιστοποιημένη Σύμ.
Αρ. Πιστ. 1002

TÜV NORD
TÜV HELLAS
SYSTEM CERTIFICATION

TÜV HELLAS A.E., Α. Μεσογείων 282, 15562 Χολαργός, Αθήνα, Ελλάδα

Φωτογραφία 1 - (Πιστοποιητικό ISO 22000 : 2005 της εταιρείας Τροφές Α.Ε.)

ΥΠΟΜΝΗΜΑ 1

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ :
ΤΡΦ – ΕΑ – 01

Ι. ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

Α/Α	Ημερομηνία έκδοσης	Εκδόθηκε από	Θεωρήθηκε από	Παρατηρήσεις
1				

Στον πίνακα Τροποποιήσεων που ακολουθεί συμπληρώνονται τα στοιχεία των παραλαμβανομένων τροποποιήσεων, με ευθύνη του παραλήπτη του παρόντος εγχειριδίου.

ΙΙ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

ΕΔΑΦΙΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΣΕΛΙΔΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΝΤΑΙ	ΕΓΙΝΕ ΑΠΟ

ΙΙΙ. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΦ-ΕΑ-01

ΑΑΕΕ*	ΤΙΤΛΟΣ ΠΑΡΑΛΗΠΤΗ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ
1	**Υπεύθυνος Συστήματος ISO 22000:2005**	**ΚΑΛΑΜΑΡΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ**	
2			
3			
4			
5			
6			

*ΑΑΕΕ = Αύξων Αριθμός Ελεγχόμενου Αντιτύπου

Β. ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η σελίδα αυτή βεβαιώνει την παραλαβή αντιτύπου του Εγχειριδίου ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΦ-ΕΑ-01, από τον υπεύθυνο φορέα / εκπρόσωπο που αντιστοιχεί στον παραπάνω Πίνακα Διανομής, καθώς και την ευθύνη διαχείρισης του επιχειρησιακού απορρήτου των περιεχομένων σ' αυτό, στοιχείων.

Ονοματεπώνυμο και υπογραφή παραλήπτη:

IV. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

I. ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

II. ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

III. ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ - ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

IV. ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

2.1 Ιστορικό – Δυνατότητες του Εργοστασίου

2.2 Στόχοι του Εργοστασίου

2.3 Εγκαταστάσεις

2.4 Είδη Παρεχομένων Υπηρεσιών – Προϊόντων

2.5 Ενδεικτικοί πελάτες

2.6 Εταιρείες προμηθευτές – συνεργάτες

3. ΟΡΙΣΜΟΙ ΣΔΑΤ – ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΣΤΗΝ «ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.»

4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN ISO 22000:2005

4.1 Γενικές Απαιτήσεις

4.2 Απαιτήσεις Τεκμηρίωσης

5. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

5.1 Δέσμευση της Διοίκησης

5.2 Εστίαση στον Πελάτη

5.3 Πολιτική Ασφάλειας

5.4 Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ

5.5 Υπευθυνότητες, αρμοδιότητες Προσωπικού και τρόπος επικοινωνίας

5.6 Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση

6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

6.1 Παροχή / Διάθεση Πόρων

6.2 Ανθρώπινο Δυναμικό

6.3 Εγκαταστάσεις – Εξοπλισμός

7. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

7.1 Προγραμματισμός Υλοποίησης Προϊόντων

7.2 Διεργασίες σχετικές με τον Πελάτη

7.3 Σχεδιασμός και Ανάπτυξη νέων Προϊόντων

7.4 Προμήθειες – Αξιολόγηση Προμηθευτών

7.5 Παρασκευή Προϊόντων και παροχή Υπηρεσιών

7.6 Έλεγχος Οργάνων – Εργαλείων – Συσκευών

8. ΜΕΤΡΗΣΗ – ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ

8.1 Γενικά

8.2 Επιτήρηση και Μέτρηση

8.3 Έλεγχος Μη Συμμορφούμενου Προϊόντος

8.4 Ανάλυση Δεδομένων

8.5 Βελτίωση ΣΔΑΤ

9. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΠΡΟΛΟΓΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

1.1 Το παρόν Εγχειρίδιο ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ αποτελεί τον κύριο οδηγό του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας, κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005, που εφαρμόζει το προσωπικό του Εργοστασίου της **ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**, προκειμένου να τηρείται η Πολιτική Ασφάλειας και η εγκεκριμένη τεκμηρίωση, σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων του.

1.2 Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας της **ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.** περιλαμβάνει:

1.2.1 Την οργανωτική δομή του Εργοστασίου,

1.2.2 Τη γραπτή τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ (Εγχειρίδια Ασφάλειας – Διαδικασιών),

1.2.3 Τα πρότυπα, τα θεσμικά κείμενα και την ισχύουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για την υποστήριξη των παραγωγικών του δραστηριοτήτων,

1.2.4 Το εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο για την εκτέλεση των καθηκόντων του, προσωπικό,

1.2.5 Την υλικοτεχνική υποδομή (μέσα – πρώτες ύλες – εγκαταστάσεις – εξοπλισμό),

με τα οποία φέρει σε πέρας την καθημερινή αποστολή του.

1.3 Μέχρι σήμερα οι παραγωγικές δραστηριότητες είναι τυποποιημένες, με βάση τις εγκεκριμένες συνταγές, το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, τις καθορισμένες προδιαγραφές και τις εγκεκριμένες διαδικασίες του ΣΔΑΤ. Επιπλέον, γίνονται τροποποιήσεις – βελτιώσεις συνταγών, καθώς και σχεδιασμός και παρασκευή νέων προϊόντων. Το παρόν Εγχειρίδιο ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ βασίζεται σε κατευθυντήριες οδηγίες, προσαρμοσμένες, στο Ελληνικό Πρότυπο EN ISO 22000:2005, και στις ιδιαιτερότητες του Εργοστασίου. Για την διατύπωση της ύλης και την παρουσίαση της δομής του Εγχειριδίου, λήφθηκαν υπόψη και οι κατευθυντήριες οδηγίες από τον Οδηγό ISO 22000:2005.

1.4 Με την πεποίθηση ότι η εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας κατά EN ISO 22000:2005 αναβαθμίζει το επίπεδο της λειτουργίας και παραγωγικότητας του Εργοστασίου **ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.** και υποστηρίζει την ποιοτική παρασκευή των προϊόντων, **εγκρίνεται το παρόν Εγχειρίδιο σε όλη του την έκταση και παραδίδεται για εφαρμογή και χρήση.**

1.5 Κάθε εισήγηση για βελτίωση του παρόντος, θα πρέπει να απευθύνεται στην Υπεύθυνο Συστήματος Ασφάλειας Προϊόντων, στον οποία ανατίθεται και η κύρια ευθύνη επίβλεψης και ενέργειας για βελτίωση ή αναθεώρηση του ΣΔΑΤ της Εταιρείας.

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ «ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. »

ΚΤΙΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ

2.1 ΙΣΤΟΡΙΚΟ - ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

2.1.1 Η Εταιρεία ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. είναι μια σχετικά νέα αλλά ανερχόμενη εταιρεία στον κλάδο των τροφίμων. Η εμπειρία της στον κλάδο των Σφολιατοειδών προέρχεται από την εταιρεία ΑΦΟΙ ΚΑΛΑΜΑΡΑ Ο.Ε. ενώ ο καινούριος εταίρος έχει μακροχρόνια εμπειρία στα τρόφιμα.

2.2 ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Στόχος της ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, είναι να δίνει τα καλύτερα ποιοτικά προϊόντα, με όσο το δυνατό οικονομικότερη τιμή, για την ικανοποίηση του Πελάτη και τη διατήρηση της αξιοπιστίας της

2.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

2.3.1 Το Εργοστάσιο έχει έδρα στην περιοχή Αχαρναί, Αικατερίνης Στουραϊτη 44 και στεγάζεται σε χώρο συνολικού εμβαδού 650m^2.

2.4 ΕΙΔΗ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2.4.1 Οι τομείς δραστηριοτήτων της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. περιλαμβάνουν :

* Το Εργοστάσιο

* Τους πελάτες της,

2.4.2 Για την επίτευξη της συνεχούς και αποτελεσματικής λειτουργίας του Εργοστασίου, έχουν εξασφαλιστεί συνεργασίες με πολλούς εγκεκριμένους και αξιολογημένους, μέσα από ειδικές διαδικασίες, αξιόπιστους προμηθευτές πρώτων υλών και υπηρεσιών.

2.4.3 Τα προϊόντα ζύμης που προμηθεύει η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε., τηρούν απόλυτα τις προδιαγραφές ασφάλειας των Διεθνών και Ευρωπαϊκών προτύπων και της ισχύουσας Εθνικής Νομοθεσίας. Το πεδίο εφαρμογής της επιχείρησης είναι η παραγωγή προϊόντων με βάση την σφολιάτα (σφολιατοειδή) & συναφών ειδών. Περιλαμβάνει προϊόντα σφολιάτας με διάφορες γεμίσεις (τυριά, σπανάκι, λουκάνικο, μπιφτέκι, σιμιγδαλόκρεμες) και πίτσα (με ζύμη πίτσας).

2.4.4 Η εμπειρία της στον τομέα των δραστηριοτήτων της, αλλά και οι συνεργασίες με μεγάλους πελάτες πιστοποιούν την ποιότητα των προϊόντων που παρέχει καθημερινά στην κατανάλωση.

2.4.5 Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. απασχολεί σήμερα στους χώρους της μόνιμα δέκα άτομα.

2.5 ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. , διατηρεί ως κύριους πελάτες τους πελάτες χονδρικής. Η εταιρεία έχει ανάπτυξη ένα ευρύ πελατολόγιο που περιλαμβάνει super market όπως ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ, ΑΛΦΑ ΒΗΤΑ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ, ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ κ.α. καθώς και πληθώρα από φούρνους.

2.6 ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ – ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. για την παροχή ολοκληρωμένων υπηρεσιών, διατηρεί εκτεταμένο κατάλογο εγκεκριμένων Εταιρειών – Προμηθευτών, με τις οποίες έχει συνεχή ανοικτή συνεργασία.

Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά ορισμένοι από τους μεγαλύτερους και σημαντικότερους προμηθευτές - συνεργάτες της:

- ΝΙΚΑΣ
- ΜΥΛΟΙ ΜΑΡΡΑ
- ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ

3. ΟΡΙΣΜΟΙ

Παρακάτω δίνονται ορισμοί του Συστήματος ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, που χρησιμοποιούνται στο εγκατεστημένο στην Εταιρεία ΣΔΑΤ, όπως αποδίδονται στο πρότυπο.

3.1 ασφάλεια τροφίμων

κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την παρουσία των **κινδύνων** (3 3) στα τρόφιμα και δεν περιλαμβάνει άλλες πλευρές της κατανάλωσης τροφίμων που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρωπινή υγεία, π.χ. κακή διατροφή.

3.2 αλυσίδα τροφίμων

ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει την παραγωγή ζωοτροφών οι οποίες θα καταναλωθούν από ζώα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παραγωγή πρωτογενών ζωικών προϊόντων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει επίσης την παραγωγή πρώτων υλών και υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

3.3 **κίνδυνος**

κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων

βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή κατάσταση του τροφίμου, που μπορεί να

προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Ο όρος «κίνδυνος» δεν πρέπει να συγχέεται με τον όρο "διακινδύνευση" (risk). Η διακινδύνευση είναι η συνάρτηση της πιθανότητας της αρνητικής επίπτωσης στην υγεία (π.χ. ασθένεια) και της σοβαρότητας της επίπτωσης αυτής (θάνατος, νοσηλεία, απουσία από την εργασία κτλ.) κατά την έκθεση του καταναλωτή σε συγκεκριμένο κίνδυνο. Η διακινδύνευση ορίζεται στο ISO/IEC 51 ως ο συνδυασμός της πιθανότητας εμφάνισης βλάβης και της σοβαρότητας της βλάβης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3 - Οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων περιλαμβάνουν και τα αλλεργιογόνα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 4 - Στον τομέα των ζωοτροφών και των συστατικών τους, οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι αυτοί που υπάρχουν στις ζωοτροφές ή στα συστατικά τους και μπορεί στη συνέχεια να μεταφερθούν στα τρόφιμα με την κατανάλωση των ζωοτροφών από τα ζώα, με ενδεχόμενη αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή. Όταν οι λειτουργίες του οργανισμού δεν αφορούν τρόφιμα ή ζωοτροφές (π.χ. παραγωγή υλικών συσκευασίας, καθαριστικών κλπ.), οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι αυτοί που άμεσα ή έμμεσα μπορεί να μεταφερθούν στα τρόφιμα, λόγω της προβλεπόμενης χρήσης των παρεχόμενων προϊόντων και/ή υπηρεσιών, με ενδεχόμενη αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.

3.4 πολιτική ασφάλειας τροφίμων

συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την **ασφάλεια τροφίμων** (3.1) όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση

3.5 τελικό προϊόν

προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Προϊόν στο οποίο προστίθεται εργασία από άλλο οργανισμό είναι τελικό προϊόν για τον πρώτο οργανισμό και πρώτη ύλη/ συστατικό για το δεύτερο οργανισμό.

3.6 διάγραμμα ροής

σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του **τελικού προϊόντος (3.5)**

3.7 προληπτικό μέτρο ελέγχου

<ασφάλεια τροφίμων> ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** (3.3) ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - 0 ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius

3.8 προαπαιτούμενα

<ασφάλεια τροφίμων> βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της **αλυσίδας τροφίμων** (3.2) για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών **τελικών προϊόντων** (3.5) και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Τα προαπαιτούμενα είναι ανάλογα του τμήματος της αλυσίδας τροφίμων που λειτουργεί ο οργανισμός και του είδους του οργανισμού. Παραδείγματα: Ορθή Γεωργική Πρακτική (GAP), Ορθή Κτηνοτροφική Πρακτική (GVP), Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (GMP), Ορθή Πρακτική Υγιεινής (GHP), Ορθή Πρακτική Παραγωγής (GPP), Ορθή Πρακτική Διανομής (GDP) και Ορθή Εμπορική Πρακτική (GTP).

3.9 προαπαιτούμενα προγράμματα

προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των **κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων** (3.3) και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας

3.10 κρίσιμο σημείο ελέγχου CCP

<ασφάλεια τροφίμων> σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** (3.3) ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius,

3.11 κρίσιμο όριο

κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Τα κρίσιμα όρια οριοθετούν την παραμονή του CCP (3.10) υπό έλεγχο. Κατά την υπέρβαση των κρίσιμων ορίων, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί θεωρούνται δυνητικώς μη ασφαλή.

3.12 **παρακολούθηση**

ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** (3.7) λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα

3.13 διόρθωση

ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Για τους σκοπούς του παρόντος Διεθνούς προτύπου η διόρθωση αφορά το χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων και μπορεί να ληφθεί σε συνδυασμό με τη **διορθωτική ενέργεια** (3.14) για τη διεργασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η διόρθωση αφορά το προϊόν και μπορεί να είναι, για παράδειγμα, επανεπεξεργασία, περαιτέρω επεξεργασία, και/ή εξάλειψη των αρνητικών συνεπειών της μη συμμόρφωσης (π.χ. διάθεση για άλλη χρήση η συγκεκριμένη επισήμανση).

3.14 διορθωτική ενέργεια

ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Μπορεί να υπάρχουν περισσότερες από μία αιτίες της μη συμμόρφωσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η διορθωτική ενέργεια λαμβάνεται για την επαναφορά της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο, την πρόληψη της επανεμφάνισης της μη συμμόρφωσης και περιλαμβάνει την ανάλυση των αιτίων της μη συμμόρφωσης

3.15 επικύρωση

<ασφάλεια τροφίμων> επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** (3 7) που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των **προαπαιτούμενων προγραμμάτων** (3.9), είναι αποτελεσματικά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Στο πεδίο της **ασφάλειας τροφίμων** (3.1), ισχύει αυτός ο ορισμός που βασίζεται στη βιβλιογραφική παραπομπή [11], αντί του ορισμού που δίδεται στο ISO 9000.

3.16 επαλήθευση

επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις

[ISO 9000:2000, ορισμός 3.8.4]

3.17 Επικαιροποίηση

άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων

4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN ISO 22000:2005

4.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. έχει καθιερώσει, τεκμηριώσει, εγκαταστήσει και τηρεί ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας, του οποίου την αποτελεσματικότητα βελτιώνει συνεχώς, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου EN ISO 22000 : 2005.

Το Εργοστάσιο έχει:

- Αναγνωρίσει τις διεργασίες που χρειάζονται για το Σύστημα ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ και την έκταση εφαρμογής τους σε όλη το εύρος των δραστηριοτήτων της,
- Καθορίσει τη σειρά και την αλληλουχία αυτών των διεργασιών,
- Καθορίσει κριτήρια και μεθόδους που χρειάζονται για να εξασφαλίζει ότι η λειτουργία και ο έλεγχος αυτών των διεργασιών γίνεται αποτελεσματικά,
- Εξασφαλίσει την διαθεσιμότητα των απαιτουμένων χώρων και της αναγκαίας πληροφόρησης για την υποστήριξη, αλλά και την επιτήρηση των υπόψη διεργασιών,
- Λάβει μέτρα για την επίβλεψη, μέτρηση, ανάλυση αυτών των διεργασιών,
- Εγκαταστήσει διαδικασίες, αναγκαίες να επιτύχουν τα σχεδιασμένα αποτελέσματα για τα προϊόντα της και τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών του ΣΔΑΤ.

Όλες οι παραπάνω διεργασίες διαχειρίζονται από την ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο EN ISO 22000 : 2005.

Οποτεδήποτε η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. επιλέγει εξωτερικό προμηθευτή για οποιαδήποτε διεργασία που μπορεί να επηρεάζει τη ποιότητα του τελικού προϊόντος που παράγει, μέσω συγκεκριμένων απαιτήσεων θα εξασφαλίζεται έλεγχος αυτών των διεργασιών. Ο έλεγχος των διεργασιών αυτών (που γίνονται από εξωτερικούς προμηθευτές) ταυτοποιούνται μέσα στο ΣΔΑΤ του Εργοστασίου.

4.2 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

4.2.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η Τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας σε γενικές γραμμές, περιλαμβάνει:

- Γραπτή δήλωση της Πολιτικής ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ και των επιμέρους Στόχων ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ,
- Το παρόν Εγχειρίδιο ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ,
- Εγχειρίδιο Διαδικασιών με τεκμηριωμένες διαδικασίες, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου EN ISO 22000 : 2005 και τις ανάγκες της Επιχείρησης.
- Εγχειρίδιο Ανάλυσης Κινδύνων & Κρισίμων Σημείων Ελέγχου, που περιλαμβάνει την Μελέτη HACCP και τα στοιχεία του Συστήματος Ασφάλειας Προϊόντων
- Εγχειρίδιο Οργάνωσης, που περιλαμβάνει αναλυτικά τα Οργανογράμματα του Εργοστασίου και των κυρίων δραστηριοτήτων του, τα καθήκοντα και τα προσόντα των θέσεων προσωπικού,
- Αρχεία που καθορίζονται σαν απαίτηση από τα Διεθνή Πρότυπα

όπου αναφέρεται ο όρος «Τεκμηριωμένη Διαδικασία» στο παρόν Εγχειρίδιο, υπονοείται ότι αυτή η διαδικασία έχει εγκριθεί, έχει γραφτεί, έχει εγκατασταθεί στο ΣΔΑΤ και τηρείται. Η τεκμηρίωση μπορεί να γίνεται σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο (έγγραφα ή ηλεκτρονικά αρχεία).

4.2.2 ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. έχει καθιερώσει και τηρεί το παρόν Εγχειρίδιο ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, το οποίο περιλαμβάνει:

- Το αντικειμενικό σκοπό του ΣΔΑΤ περιλαμβάνοντας λεπτομέρειες αυτού,
- Κατάλογο των Τεκμηριωμένων Διαδικασιών του ΣΔΑΤ και αναφορά σ' αυτές κατά την παράθεση του κειμένου,
- Μια περιγραφή της τεκμηρίωσης του ΣΔΑΤ.

4.2.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

- Όλα τα έγγραφα που απορρέουν από το ΣΔΑΤ είναι ελεγχόμενα.
- Όλα τα αρχεία αποτελούν ειδική κατηγορία Τεκμηρίωσης και ελέγχονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που δίνονται στην επόμενη παράγραφο.
- Η τεκμηριωμένη Διαδικασία ΤΡΦ – ΛΔ – 105 καθιερώνεται, προκειμένου να ορίζει τον τρόπο ελέγχου που απαιτείται για να:
    - Εγκριθούν έγραφα για την επάρκεια τους πριν την έκδοση,
    - Ανασκοπούνται και αναθεωρούνται, ως απαιτείται, έγραφα του ΣΔΑΤ ή και να επανεγκρίνονται,
    - Διαβεβαιώνεται ότι η κατάσταση των αλλαγών και της ισχύουσας έκδοσης εγγράφων ΣΔΑΤ ταυτοποιούνται κατάλληλα,

- Διαβεβαιώνεται ότι όλες οι σχετικές εφαρμόσιμες εκδόσεις εγγράφων του ΣΔΑΤ είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης των,

- διασφάλιση ότι τα έγγραφα εξωτερικής προέλευσης αναγνωρίζονται και ότι η διανομή τους ελέγχεται

- Διαβεβαιώνεται ότι όλα τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εύκολα αναγνωρίσιμα,

- Εμποδίζεται η αθέλητη (κατά λάθος) χρήση καταργημένων εγγράφων και εφαρμόζεται κατάλληλος τρόπος αναγνώρισης αυτών, αν διατηρούνται για οποιοδήποτε λόγο ενημέρωσης.

4.2.4 ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθιερώνει και διατηρεί αρχεία, προκειμένου να παρέχεται απόδειξη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις και την αποτελεσματική λειτουργία του ΣΔΑΤ.

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. έχει καθιερώσει την τεκμηριωμένη διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-116 στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών, προκειμένου να καθορίζονται οι τρόποι ελέγχου που απαιτούνται για την αναγνώριση, την φύλαξη, την προστασία, τον χρόνο διατήρησης και τον τρόπο διανομής των κάθε είδους τηρουμένων αρχείων.

5. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

5.1 ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Η εκτελεστική Διοίκηση του Εργοστασίου κάνει εμφανή τη δέσμευσή της στην ανάπτυξη, εγκατάσταση και συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ, μέσω:

- Ανακοινώσεων εντός του Εργοστασίου επί της σπουδαιότητας για συμμόρφωση με τις εκάστοτε απαιτήσεις των πελατών και το ισχύον θεσμικό πλαίσιο.

- Καθιέρωση και συνεχούς ανασκόπησης της Πολιτικής ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

- Της διάδοσης στο προσωπικό της σπουδαιότητας που έχει η ικανοποίηση των απαιτήσεων του παρόντος Διεθνούς προτύπου, των νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων και των απαιτήσεων του πελάτη, αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων

- Επιβεβαίωσης ότι έχουν τεθεί οι γενικοί αντικειμενικοί και επιμέρους Στόχοι ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

- Διεξαγωγής ανασκοπήσεων του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση.

- Εξασφάλισης διαθεσιμότητας των απαιτούμενων πόρων.

5.2 ΕΣΤΙΑΣΗ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ

Η Εκτελεστική Διοίκηση επιβεβαιώνει ότι οι παρατηρήσεις - απαιτήσεις των κυρίων πελατών αναγνωρίζονται και λαμβάνονται υπόψη για τη διαμόρφωση των παρασκευαζομένων συνταγών και τον κατάλογο των προϊόντων που διατίθενται σ΄ αυτούς, με σκοπό την συνεχή αύξηση ικανοποίησης του καταναλωτικού κοινού.

5.3 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

5.3.1 Η εκτελεστική Διοίκηση του Εργοστασίου διαβεβαιώνει ότι η Πολιτική ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Περιλαμβάνει μια δέσμευση για συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου EN ISO 22000 : 2005, της νομοθεσίας και τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου ΣΔΑΤ.

- Παρέχει την κατάλληλη υποδομή για την υλοποίηση και τη συνεχή ανασκόπηση των γενικών και ειδικών Στόχων ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ για καταλληλότητα και συνεχή βελτίωση, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες του Εργοστασίου.

- Διατίθεται στο προσωπικό του Εργοστασίου και είναι κατανοητή απ' όλους.

5.3.2 Παρακάτω παρατίθεται η Πολιτική ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ του Εργοστασίου.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Το Εργοστάσιο «**ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**» καθορίζει και τεκμηριώνει την εφαρμοζόμενη πολιτική του για την **ασφάλεια**, συμπεριλαμβανομένων των στόχων και της δέσμευσής του ως προς αυτή, ως ακολούθως :

- **Η Επιχείρηση εξασφαλίζει ότι η Πολιτική Ασφάλειας είναι κατανοητή, διαδίδεται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα της Οργάνωσης.**
- **Η Πολιτική Ασφάλειας εκφράζεται με την διατήρηση και την υλοποίηση των ακόλουθων κατευθυντήριων οδηγιών της ΔΣ :**

1. **Το Εργοστάσιο συνεργάζεται αποκλειστικά με αξιολογημένους - εγκεκριμένους προμηθευτές.**
2. **Βασική προτεραιότητα είναι η παράδοση ποιοτικών, υγιεινών και ασφαλών προϊόντων, έγκαιρα και στο συμφωνηθέν κόστος.**
3. **Η συνεχής εξυπηρέτηση των πελατών και η διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων, αποτελεί βασική προτεραιότητα του Εργοστασίου και αντιπροσωπεύει ένα σοβαρό πλεονέκτημά του έναντι του ανταγωνισμού. Για το λόγο αυτό το Εργοστάσιο έχει αναπτύξει ένα Σύστημα Ασφάλειας Προϊόντων κατά το διεθνές πρότυπο EN ISO 22000 : 2005 έναντι του καταναλωτή. Το Εργοστάσιο δεσμεύεται να εκπληρώνει όλες τις απαιτήσεις του Προτύπου και δεν εξαιρείται καμία απαίτηση από το πρότυπο, καθότι σχεδιάζει νέες συνταγές ή αναθεωρεί παλαιότερες.**
4. **Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. διαθέτει και καταβάλει όλους τους απαραίτητους οικονομικούς πόρους για την συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού του, ενώ παράλληλα διαθέτει τον απαραίτητο σύγχρονο εξοπλισμό, ώστε οι δυνατότητές του να εναρμονίζονται με τις πλέον ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ απαιτήσεις της κατανάλωσης.**
5. **Το Εργοστάσιο μέσω της Ομάδας Ασφάλειας, χρησιμοποιεί τον μηχανισμό των περιοδικών συσκέψεων για να ανασκοπεί και ανανεώνει τους επιμέρους στόχους ασφάλειας, όπως προβλέπεται στη διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-101.**
6. **Συνεχής στόχος του Εργοστασίου είναι η απόκτηση και διατήρηση αποκλειστικά ικανοποιημένων πελατών και η διεύρυνση των πωλήσεών του στον Ελληνικό και Ευρωπαϊκό χώρο.**
7. **Επιμέρους Στόχοι :**
   - **Η Πιστοποίηση του Συστήματος Ασφάλειας εντός του πρώτου τριμήνου του 2013**
   - **Παραπόνα Πελατών ως προς την ασφάλεια των προϊόντων κάτω από 1% των πωλήσεων**
   - **Διατήρηση μη συμμορφώσεων προμηθευτών σε θέματα που επηρεάζουν την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων κάτω από το 1% επί των αγορών**

   ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ: 1,2,3 ΥΣΑΠ

   ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ: 12 ΜΗΝΕΣ (ΟΠΟΥ ΔΕΝ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ)

5.4 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Η ΠΥΡΑΜΙΔΑ ΤΗΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

Στόχοι ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η Εκτελεστική Διοίκηση της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. επιβεβαιώνει ότι έχουν καθοριστεί οι γενικοί αντικειμενικοί Στόχοι ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, καθώς και οι επιμέρους στόχοι σε όλες τις σχετικές δραστηριότητες και επίπεδα λειτουργίας της, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων που απαιτούνται για συμμόρφωση των παρασκευαζομένων προϊόντων, με τις τιθέμενες απαιτήσεις των συνταγών.

- Οι Στόχοι ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ είναι πάντοτε μετρήσιμοι και σύμφωνοι με την Πολιτική ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, αναθεωρούνται δε στις συσκέψεις της Ομάδας ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ και παρακολουθούνται για υλοποίηση.

Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ

Η εκτελεστική Διοίκηση επιβεβαιώνεται ότι:

- Ο σχεδιασμός του ΣΔΑΤ πραγματοποιείται με σκοπό να υπάρχει συνεχής συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του Προτύπου EN ISO 22000:2005, καθώς και με τους τεθέντες Στόχους ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

- Η ακεραιότητα του ΣΔΑΤ διατηρείται, οποτεδήποτε προγραμματίζονται και ενσωματώνονται αλλαγές σ' αυτό, με εφαρμογή της διαδικασίας ΤΡΦ-ΛΔ-105.

- Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ, απαρτίζεται από το Εγχειρίδιο ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, το Εγχειρίδιο Διαδικασιών, το Εγχειρίδιο Οργάνωσης, την μελέτη HACCP και τα εγκεκριμένα Έντυπα προς χρήση. Όλη η τεκμηρίωση είναι κωδικοποιημένη και τυποποιημένη σε μέγεθος Α4. Στην αναλυτική Διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-102 φαίνεται ο τρόπος σχεδιασμού, τυποποίησης και κωδικοποίησης της τεκμηρίωσης του ΣΔΑΤ.

5.5 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ, ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

5.5.1 Υπευθυνότητες και Αρμοδιότητες

Η εκτελεστική Διοίκηση της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. επιβεβαιώνει ότι στο Εγχειρίδιο Οργάνωσης ΤΡΦ-ΕΟ-03 έχουν καθοριστεί οι υπευθυνότητες και αρμοδιότητες όλου του προσωπικού που εργάζεται σ' αυτό και ότι έχουν γνωστοποιηθεί κατάλληλα. Κάθε αναλυτική διαδικασία περιλαμβάνει τις υπευθυνότητες και αρμοδιότητες του εμπλεκόμενου προσωπικού στην εφαρμογή της.

5.5.2 Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων

Η ανώτατη διοίκηση ορίζει ως συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, τον κ. Τσιμίνη Βασίλη, ο οποίος, έχει την ευθύνη και αρμοδιότητα για:

α) τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (βλ. 7.3.2) και την οργάνωση των εργασιών της

β) τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (βλ. 6.2.1)

γ) τη διασφάλιση της καθιέρωσης, εφαρμογής, διατήρησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ

δ) την αναφορά στην ανώτατη διοίκηση του οργανισμού, σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του ΣΔΑΤ.

Ομάδα HACCP

Στην «**ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**» έχει συγκροτηθεί μία Ομάδα για να αναπτύξει, να εγκαταστήσει, να ελέγχει και να ανασκοπεί το Σύστημα. Η ομάδα **HACCP** πρέπει να εξασφαλίζεται ότι έχει γνώση και εμπειρία σχετικά με τα προϊόντα που διαχειρίζεται και εμπορεύεται η επιχείρηση, τις διεργασίες και τους κινδύνους εντός του αντικειμένου και του πεδίου εφαρμογής. Οποτεδήποτε χρησιμοποιείται βοήθεια από εξωτερικούς ειδικούς εμπειρογνώμονες για τη λειτουργία του συστήματος **HACCP**, αυτή γίνεται στα πλαίσια γραπτής συμφωνίας όπου τεκμηριώνονται οι υπευθυνότητες και αρμοδιότητες των ειδικών αυτών, αναφορικά με το Σύστημα **HACCP**.

Η ομάδα HACCP αποτελείται από τον κ. Καλαμάρα Αθανάσιο, ΥΣΑΠ, την κα. Καλαμάρα Ευαγγελία, και τον κ. Τσιμίνη Βασίλειο, Συντονιστή.

Ο κ. Καλαμάρας Αθανάσιος είναι τελειόφοιτος της Σχολής Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων στην Καλαμάτα, ενώ μαζί με την κα Καλαμάρα Ευαγγελία έχουν 7 έτη εμπειρία στην παραγωγή προϊόντων ζύμης και την διοίκηση των λειτουργιών της επιχείρησης. Η προϋπηρεσία τους στην εταιρεία, θεωρείτε επαρκής για την θέση τους στην Ομάδα HACCP.

Επικοινωνία με την Ομάδα HACCP

Η Επιχείρηση καθιερώνει και τεκμηριώνει ειδικά καθήκοντα για τα μέλη της Ομάδας HACCP, που διασφαλίζουν ότι οι εργαζόμενοι είναι συνεχώς ενημερωμένοι για:

- Τα νέα προϊόντα της «**ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**»
- Τις αλλαγές στο Σύστημα HACCP
- Τις αλλαγές και τον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού.
- Τις αλλαγές σε χωροθέτηση, στις εγκαταστάσεις αποθήκευσης και στον περιβάλλοντα χώρο.
- Τις αλλαγές στα δίκτυα εξαερισμού, ύδρευσης και αποχέτευσης
- Τις αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- Τις αλλαγές στο επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή/και τον ανακαταμερισμό των καθηκόντων τους
- Τις τυχόν έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη ή/και τυχόν παράπονα που υποδεικνύουν κινδύνους για την υγεία και σχετίζονται με τα προϊόντα της «**ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**»
- Άλλες συνθήκες / αλλαγές οι οποίες επιδρούν στην ασφάλεια των προϊόντων ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ.

Η ομάδα **HACCP** διασφαλίζει ότι τα παραπάνω συμπεριλαμβάνονται στην τήρηση του Συστήματος.

5.5.3 Επικοινωνία

5.5.3.1 Εξωτερική Επικοινωνία

Η εταιρεία καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία μέσω του ΥΣΑΠ. Η πληροφόρηση που συλλέγεται από την εξωτερική επικοινωνία εξετάζεται στην επικαιροποίηση του συστήματος και στην ανασκόπηση από τη διοίκηση.

Η επικοινωνία γίνετε με:

α) προμηθευτές και υπεργολάβους

β) πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με το προϊόν (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικών απαιτήσεων αποθήκευσης και, όταν απαιτείται, διάρκεια ζωής), για έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμό παραγγελιών συμπεριλαμβανομένων τροποποιήσεων, και πληροφορίες για την ικανοποίηση του πελάτη, συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων

γ) αρμόδιες αρχές

δ) άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

ε) με τους πελάτες της και ιδιαίτερα σε ότι αφορά:

- Πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα.

- Πληροφορίες από τον πελάτη μετά την πώληση, συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων τους και τον βαθμό ικανοποίησής τους. Για την υλοποίηση διαχείρισης παραπόνων πελατών και ικανοποίηση πελατών βλέπε διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-114. στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

- Αν είναι επιθυμητή, γενικότερα, η επικοινωνία με τους πελάτες αυτή επιτυγχάνεται μέσω χρήσης τηλεφωνικού κέντρου, φαξ, και κινητών τηλεφώνων του Εργοστασίου.

5.5.3.2 Εσωτερική Επικοινωνία

Η Διοίκηση της «**ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.**» επιβεβαιώνει ότι έχουν καθιερωθεί οι κατάλληλες διαδικασίες και ενέργειες για ορθή επικοινωνία, όσον αφορά την εφαρμογή και τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ως ακολούθως:

- Επικοινωνία της ομάδας ασφάλειας για θέματα προϊόντων, παραγωγής, προαπαιτούμενων, νομοθεσίας, νέων απαιτήσεων και άλλων συνθηκών που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των προϊόντων.

- Έχουν καθιερωθεί, μέσω του οργανογράμματος που φαίνεται στο Εγχειρίδιο Οργάνωσης, τα ιεραρχικά επίπεδα διοίκησης στην Εταιρεία και κατά συνέπεια η κάθε θέση ξέρει με ποιόν επικοινωνεί και σε ποιόν να απευθυνθεί.

- Έχουν καθιερωθεί διαδικασίες για την επικοινωνία της Διοίκησης με το προσωπικό της Εταιρείας, προκειμένου να επιτυγχάνεται επικοινωνία στον τρόπο εφαρμογής του Συστήματος ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (Ανασκοπήσεις ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση – Ομάδα HACCP/ ΤΡΦ-ΛΔ-101 και Εσωτερικές Επιθεωρήσεις ΣΔΑΤ / ΤΡΦ-ΛΔ-117).

- Έχει καθιερωθεί τρόπος επικοινωνίας με τους προμηθευτές καθώς και τρόποι εσωτερικής επικοινωνίας για την αξιολόγηση προμηθευτών μέσω ειδικής διαδικασίας, ΤΡΦ-ΛΔ-106.

- Έχει καθιερωθεί τρόπος επικοινωνίας για τη διαχείριση Παραπόνων Πελατών (ΤΡΦ-ΛΔ-114).

- Έχουν καθιερωθεί διαδικασία (ΤΡΦ-ΛΔ-113) και έντυπα για τη αντιμετώπιση των Μη Συμμορφώσεων και τη Διαχείριση Διορθωτικών και Προληπτικών ενεργειών

- Η διοίκηση καθιερώνει, εφαρμόζει, και διατηρεί διαδικασίες (Επικοινωνία με ΕΦΕΤ, ΠΕΛΑΤΕΣ) για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων, ανάλογα με το ρόλο του οργανισμού στην αλυσίδα τροφίμων

- Η Διοίκηση εφαρμόζει αρχές διοίκησης «ανοιχτής πόρτας», προκειμένου να έχει άμεση εικόνα της λειτουργίας της Εταιρείας και άμεση πρόσβαση και επικοινωνία με το προσωπικό.

Η επικοινωνία με το προσωπικό επιτυγχάνετε με την μέθοδο της «ανοιχτής πόρτας».

5.6 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

5.6.1 Γενικά

- Η εκτελεστική Διοίκηση ανασκοπεί το ΣΔΑΤ, με προγραμματισμένη συχνότητα, αλλά κατά την κρίση της, προκειμένου να επιβεβαιώνει την συνεχή καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητά του.

- Η διοίκηση εφαρμόζει την διαδικασία ανασκόπησης για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων.

- Η ανασκόπηση μπορεί να περιλαμβάνει τον δειγματοληπτικό έλεγχο συμμόρφωσης με την προβλεπόμενη τεκμηρίωση, καθώς και την εξέταση ευκαιριών για βελτίωση και τις ανάγκες για αλλαγές στο ΣΔΑΤ και HACCP, συμπεριλαμβανομένων της Πολιτικής και των Στόχων ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

- Ο Υπεύθυνος επιτήρησης εφαρμογής του Συστήματος ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ υλοποιεί τα παραπάνω συνοδεύοντας τον εκπρόσωπο της Διοίκησης και τηρεί αρχεία των υπόψη ανασκοπήσεων, σύμφωνα με την αναλυτική διαδικασία ΤΡΦ – ΛΔ – 101.

5.6.2 Εισερχόμενα Ανασκόπησης

Τα εισερχόμενα που παρέχονται στη Διοίκηση για ανασκόπηση του ΣΔΑΤ μπορεί να περιλαμβάνουν συνοπτική πληροφόρηση σχετικά με :

α) την παρακολούθηση ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις

β) την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ

γ) τις αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων

δ) τις καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχημάτων και αποσύρσεις/ ανάκλησης

ε) τα αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του συστήματος

στ) την ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένης της πληροφόρησης για την ικανοποίηση του πελάτη και

ζ) τις εξωτερικές επιθεωρήσεις ή ελέγχους

5.6.3 Αποτελέσματα Ανασκόπησης

Τα αποτελέσματα των ανασκοπήσεων του ΣΔΑΤ περιλαμβάνουν οποιεσδήποτε αποφάσεις και ενέργειες σχετικές με:

- βελτίωση αποτελεσματικότητας και των διεργασιών του ΣΔΑΤ που περιλαμβάνουν την σχεδίαση νέων συνταγών ή επανασχεδίαση ήδη εγκεκριμένων, την παρασκευή των τελικών προϊόντων για κάλυψη των καθημερινών απαιτήσεων πελατών, την ταυτοποίηση και Ιχνηλασιμότητα των διατιθεμένων στην κατανάλωση προϊόντων, την εμπορία και έρευνα αγοράς για συνεχή βελτίωση, τις προμήθειες πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας, την εκτέλεση ανασκοπήσεων και εσωτερικών επιθεωρήσεων του ΣΔΑΤ – HACCP, την συντήρηση εξοπλισμού και εγκαταστάσεων και την διαχείριση θεμάτων που άπτονται της διοίκησης του προσωπικού του Εργοστασίου.
- τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων που μπορεί να περιλαμβάνει πιθανή προληπτική ανάκληση προϊόντων μετά από εισήγηση της Ομάδας HACCP
- τη διαθεσιμότητα πόρων και
- την τυχόν αναθεώρηση της πολιτικής της εταιρείας για την ασφάλεια τροφίμων και των σχετικών στόχων του ΣΔΑΤ.

6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

6.1 ΠΑΡΟΧΗ ΠΟΡΩΝ

Η Διοίκηση της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθορίζει και παρέχει τους αναγκαίους πόρους για:

6.1.1 την καθιέρωση, την εφαρμογή, τη διατήρηση και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ, καθώς και τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του.

6.1.2 Να ενισχύει την ικανοποίηση πελατών με συμμόρφωση στις εκάστοτε απαιτήσεις τους και συνεχή έρευνα αγοράς για εντοπισμό και κάλυψη νέων αναγκών.

6.1.3 Να εκσυγχρονίζει τον παραγωγικό εξοπλισμό, σύμφωνα με τις ανάγκες νέας τεχνογνωσίας και αναβάθμιση, βελτίωσης και διατήρησης του καλού ονόματος της Εταιρείας στον ανταγωνιστικό χώρο.

6.2 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

6.2.1 Γενικά

- Το προσωπικό που εκτελεί εργασίες που έχουν οποιαδήποτε σχέση με την Ασφάλεια του τελικού προϊόντος, πρέπει να είναι ικανό να φέρει σε πέρας την αποστολή του ικανοποιητικά.

- Στις περιπτώσεις όπου απαιτείται η βοήθεια εξωτερικών εμπειρογνωμόνων για την ανάπτυξη, εφαρμογή, λειτουργία ή αξιολόγηση του ΣΔΑΤ, τα αρχεία για τη συμφωνία, ή τα συμβόλαια, στα οποία καθορίζονται οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες αυτών των εμπειρογνωμόνων, είναι διαθέσιμα

- Η επάρκεια του προσωπικού κρίνεται με βάση την κατάλληλη εκπαίδευση, την συνεχή επιμόρφωση, την δεξιότητα και την εμπειρία που διαθέτει.

- Το Εργοστάσιο έχει εκπονήσει διαδικασία εκπαίδευσης ΤΡΦ-ΛΔ-118 για την ομαλή διαχείριση των ανθρωπίνων πόρων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τον κώδικα δεοντολογίας.

6.2.2 Επάρκεια, Γνωστικό Πεδίο και Εκπαίδευση

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. , μέσω της κατάλληλης οργάνωσης:

- καθορίζει τις απαιτήσεις επάρκειας για το προσωπικό που εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν, καθοιονδήποτε τρόπο, την Ασφάλεια των παρασκευαζομένων προϊόντων.

- παρέχει την κατάλληλη εκπαίδευση ή λαμβάνει άλλα μέτρα προκειμένου να ικανοποιούνται οι παραπάνω ανάγκες (παρακολούθηση, διορθώσεις, διορθωτικές ενέργειες)

- αξιολογεί την αποτελεσματικότητα των ενεργειών που έγιναν

- επιβεβαιώνει ότι το προσωπικό της έχει επίγνωση της σημασίας και της σπουδαιότητας των δραστηριοτήτων του και πως αυτό συνεισφέρει στην επίτευξη των Στόχων ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

- Τηρεί κατάλληλα αρχεία σχετικά με τα ανωτέρω.

Το Εργοστάσιο έχει οργανωμένη εκπαίδευση προσωπικού, εντοπίζει τις εκάστοτε ανάγκες και προβαίνει στην υλοποίηση των προγραμμάτων εκπαίδευσης, σύμφωνα με την αναλυτική διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-118.

6.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

6.3.1 Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. έχει καθορίσει τις ανάγκες σε εγκαταστάσεις υποδομής και παρέχει τους απαραίτητους πόρους για την συντήρησή τους, προκειμένου να επιτυγχάνεται συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία, ένα ασφαλές και άνετο εργασιακό περιβάλλον και επαρκείς χώροι για την παρασκευή, διακίνηση και αποθήκευση των προϊόντων που παρέχονται στην κατανάλωση.

6.3.2 Γενικότερα, η δομή των εγκαταστάσεων περιλαμβάνει:

- τα κτίρια και τους εργασιακούς χώρους με τα συστήματα χρήσης.
- Τον παραγωγικό και αποθηκευτικό εξοπλισμό, τον απαιτούμενο για τις διεργασίες παραγωγής και διατήρησης των προϊόντων
- Όλο τον εξοπλισμό γραφείου που υποστηρίζει τις διοικητικές υπηρεσίες του Εργοστασίου.

6.4 ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

6.4.1 Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθορίζει, διαθέτει και διαχειρίζεται κατάλληλα το εργασιακό περιβάλλον που απαιτείται στους χώρους του, προκειμένου να επιτυγχάνεται η κατάλληλη συμμόρφωση των προϊόντων με τις περιβαλλοντικές απαιτήσεις και η ασφαλής διαβίωση και υγιεινή των εργαζομένων στους χώρους παραγωγής και χώρους γραφείων.

6.4.2 Το Εργοστάσιο τηρεί την ισχύουσα νομοθεσία για την Υγιεινή και Ασφάλεια εργαζομένων, μέσω της Διαδικασίας Εκπαίδευσης.

7. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η εταιρεία καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί προαπαιτούμενα που υποστηρίζουν τον έλεγχο:

α) της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας

β) της βιολογικής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης του, και

γ) των επιπέδων κινδύνου στο προϊόν και στο περιβάλλον παραγωγής του προϊόντος.

Η ομάδα HACCP λαμβάνοντας υπ' όψιν τις οδηγίες του προτύπου καθορίζει σαν προαπαιτούμενα προγράμματα (για τον έλεγχο των κινδύνων που αναφέρονται στην παρένθεση δίπλα από το προαπαιτούμενο πρόγραμμα) τα παρακάτω:

- Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (GMP) – (Μ,Χ,Φ, - Στάδιο Παραλαβής, Αποθήκευσης, Παραγωγής)
- Ορθή Πρακτική Υγιεινής (GHP) – (Μ,Χ,Φ, - Στάδιο Παραλαβής, Αποθήκευσης, Παραγωγής)
- Ορθή Πρακτική Παραγωγής (GPP) – (Μ,Χ,Φ, -Στάδιο Παραγωγής)
- Ορθή Πρακτική Διανομής (GDP) – (Μ -Στάδιο Διακίνησης)
- Εκπαίδευση προσωπικού – (Μ,Χ,Φ, - Στάδιο Παραλαβής, Αποθήκευσης, Παραγωγής)
- Πρόγραμμα Καθαρισμού/ Απολύμανσης – (Μ,Χ,Φ, - Στάδιο Αποθήκευσης, Παραγωγής)
- Πρόγραμμα Απεντόμωσης/ Μυοκτονία – (Μ, Φ, -Στάδιο Παραλαβής, Παραγωγής)
- Συντήρηση Η/Μ εξοπλισμού – (Μ,Χ,Φ, - Στάδιο Αποθήκευσης, Παραγωγής, Διακίνησης)

Μ,Χ,Φ: Μικροβιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί Κίνδυνοι

Στην ανάλυση HACCP (ΤΡΦΕ-109-1) όπου αναφέρονται προαπαιτούμενα, νοούνται τα παραπάνω (όλα ή μέρος αυτών).

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. σχεδιάζει και αναπτύσσει τις παραγωγικές διεργασίες που απαιτούνται για την υλοποίηση των προϊόντων της. Ο σχεδιασμός παραγωγής για την υλοποίηση των νέων προϊόντων είναι συσχετισμένος με τις λοιπές απαιτήσεις διεργασιών του ΣΔΑΤ.

Κατά τη διάρκεια του σχεδιασμού μιας νέας συνταγής για την υλοποίηση νέου προϊόντος, η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθορίζει σύμφωνα με τις ανάγκες της τα ακόλουθα:

- Τους αντικειμενικούς στόχους ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ και τις απαιτήσεις σύνθεσης για το προϊόν.
- Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου σύμφωνα με την ειδική μελέτη HACCP.
- Την απαιτούμενη επαλήθευση, επικύρωση, κάθε νέας συνταγής σχετικά με τα κριτήρια αποδοχής της.

Ο προγραμματισμός της καθημερινής παραγωγής βασίζεται στο εκάστοτε υπάρχον απόθεμα και στις κατά περίοδο αναμενόμενες πωλήσεις ανά προϊόν. Τα αποτελέσματα αυτού του προγραμματισμού υλοποίησης τηρούνται με τρόπο που ταιριάζει με τον τρόπο λειτουργίας του Εργοστασίου (σύμφωνα με τις διαδικασίες ΤΡΦ – ΛΔ – 109 / -110).

ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ

Καθορισμός Απαιτήσεων σχετικών με το Προϊόν.

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθορίζει:

- Τις απαιτήσεις που ορίζονται από τον πελάτη, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων για τις ενέργειες παράδοσης.
- Τις απαιτήσεις που δεν ορίζονται από τον πελάτη, αλλά που είναι απαραίτητες για ειδική η συγκεκριμένη διατήρηση των προϊόντων, κατά τον Κώδικα Τροφίμων.
- Την συνεχή ανανέωση και τήρηση των θεσμικών και ρυθμιστικών απαιτήσεων που σχετίζονται με τα προϊόντα που παρασκευάζει και διαθέτει στην κατανάλωση.

- Οποιεσδήποτε επιπρόσθετες απαιτήσεις, όπως καθορίζονται εκάστοτε από το Εργοστάσιο, σύμφωνα με τις συνταγές.

Ανασκόπηση απαιτήσεων πελατών σχετικά με τα διατιθέμενα Προϊόντα

- Το Εργοστάσιο ανασκοπεί τις απαιτήσεις της αγοράς που σχετίζονται με τα προϊόντα της. Αυτή η ανασκόπηση γίνεται πριν τη δέσμευση του Εργοστασίου να ικανοποιήσει οποιαδήποτε παραγγελία πελάτη (π.χ. δια υποβολής προσφοράς, αποδοχής συμβάσεων ή παραγγελιών, αποδοχή αλλαγών σε συμβάσεις ή παραγγελίες).

- Το Εργοστάσιο επιβεβαιώνει ότι :

  - Οι πωλήσεις παρακολουθούνται στενά και τα καταχωρημένα στοιχεία στον Η.Υ. είναι άμεσα.

  - Οι παραγγελίες των πελατών είναι σαφώς κατανοητές και συγκεκριμένες.

  - Κάθε αλλαγή σε μια παραγγελία πραγματοποιείται (γίνεται αποδεκτή) μόνον εφόσον εξασφαλίζεται η έγκαιρη υλοποίησή της.

  - Η παράδοση γίνεται με τον επιθυμητό από τον πελάτη τρόπο.

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. τηρεί αρχεία των ανασκοπήσεων των παραγγελιών και των ενεργειών που απορρέουν από αυτές.

- Όποτε ο πελάτης δεν παρέχει τεκμηριωμένη δήλωση της απαίτησής του, το αρμόδιο προσωπικό υποχρεούται να επιβεβαιώνει τις απαιτήσεις του πελάτη πριν την αποδοχή για υλοποίηση της παραγγελίας.

- Οποτεδήποτε οι απαιτήσεις του πελάτη τροποποιούνται το αρμόδιο προσωπικό επιβεβαιώνει ότι υπάρχουν γραπτές αλλαγές στην παραγγελία και ότι το επηρεαζόμενο προσωπικό έχει την κατάλληλη πληροφόρηση.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Το Εργοστάσιο σχεδιάζει και ελέγχει την ανάπτυξη κάθε νέου προϊόντος.

Κατά την διάρκεια του σχεδιασμού και της ανάπτυξης νέου προϊόντος, το Εργοστάσιο καθορίζει :

- Τις φάσεις σχεδιασμού και ανάπτυξης της νέας συνταγής,
- Την ανασκόπηση, την επαλήθευση και την επικύρωση που είναι κατάλληλες για κάθε προϊόν και
- Τις υπευθυνότητες και τις αρμοδιότητες του εμπλεκόμενου προσωπικού για το σχεδιασμό, την ανάπτυξη και την δοκιμαστική υλοποίηση κάθε νέου προϊόντος, αν δεν είναι ήδη καθορισμένες.

Εισερχόμενα δεδομένα σχετικά με τις απαιτήσεις του προϊόντος καθορίζονται σαφώς και τηρούνται μητρώα Συνταγών. Αυτά τα εισερχόμενα περιλαμβάνουν σχεδιασμό υλοποίησης των ακολούθων:

- Περιεχόμενα συστατικά.
- Διάγραμμα Ροής παρασκευής Συνταγής.
- Φάσεις δοκιμαστικής παρασκευής.
- Σχετικές τροποποιήσεις της συνταγής, για να ανταποκρίνεται σαφώς στις (ειδικές) απαιτήσεις της Επιτροπής, που είναι αναγκαίες για την ένταξη στις τυποποιημένες συνταγές παραγωγής.

Τα παραπάνω εισερχόμενα ανασκοπούνται για επάρκεια. Οι απαιτήσεις πρέπει να είναι πλήρεις, αδιαμφισβήτητες και μη συγκρουόμενες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα εξερχόμενα σχεδιασμού είναι η εκτέλεση μιας δοκιμαστικής συνταγής και παρέχονται με τέτοιο τρόπο που να επιτρέπεται η επαλήθευση, μέσω οργανοληπτικής δοκιμασίας. Το αποτέλεσμα πρέπει να γίνεται αποδεκτό από την Επιτροπή Οργανοληπτικών Δοκιμασιών (ΕΟΔ) της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. , πριν την αποδέσμευση της συνταγής για παρασκευή δοκιμαστικής παρτίδας προς διάθεση στην κατανάλωση.

Τα εξερχόμενα σχεδιασμού και ανάπτυξης μιας νέας συνταγής:

- Συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις ισχύουσας νομοθεσίας και Κώδικα Τροφίμων.
- Παρέχουν ακριβή πληροφόρηση για προμήθειες των απαιτουμένων συστατικών παρασκευής της νέας συνταγής.
- Περιλαμβάνουν διάγραμμα ροής παρασκευής και αναφέρουν τα κριτήρια αποδοχής του προϊόντος (ΚΣΕ) και
- Προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που είναι αναγκαία για την ασφαλή και κατάλληλη παρασκευή του.

Σε κατάλληλες φάσεις γίνεται συστηματική ανασκόπηση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης σύμφωνα με τις προδιαγραμμένες απαιτήσεις, με σκοπό:

- Να αξιολογηθεί η ικανότητα των αποτελεσμάτων σχεδιασμού & ανάπτυξης σχετικά με τις συμμόρφωσή τους,
- Να εντοπιστούν τυχόν προβλήματα και να προταθούν κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες.

Οι συμμετέχοντες σε τέτοιες ανασκοπήσεις πρέπει να αποτελούν μέλη της Ομάδας HACCP του Εργοστασίου.

Για να εξασφαλίζετε ότι τα εξερχόμενα σχεδιασμού & ανάπτυξης συμφωνούν με τις απαιτήσεις (εισερχόμενα σχεδιασμού) είναι απαραίτητο να εκτελείται επαλήθευση σύμφωνα με σχεδιασμένες οργανοληπτικές δοκιμές από πεπειραμένο – εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Επικύρωση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης μιας νέας συνταγής εκτελείται απαραίτητα σύμφωνα με σχεδιασμένες διευθετήσεις για δοκιμαστική διάθεση στην κατανάλωση, με μέριμνα του Διευθυντού Εργοστασίου της ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. , προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι το αποτέλεσμα είναι ικανό να ανταποκρίνεται στην ζήτηση. Ουσιαστικά, η επικύρωση της επιτυχίας μιας νέας συνταγής έρχεται από το ρυθμό πωλήσεων / διάθεσης των δοκιμαστικών παρτίδων.

Αλλαγές σχεδιασμού & ανάπτυξης μιας νέας συνταγής, πρέπει να ταυτοποιούνται και να τηρούνται ανάλογα αρχεία κατά την αρχική παρασκευή, τις αλλαγές και τις τροποποιήσεις κατά τη φάση, κυρίως, της επαλήθευσης μέσω οργανοληπτικών δοκιμών. Οι αλλαγές ανασκοπούνται και επαληθεύονται ως απαιτείται, ενώ για να εγκρίνονται πριν την ενσωμάτωση στον κατάλογο μονίμων συνταγών, πρέπει να επικυρώνονται από την διάθεση των δοκιμαστικών παρτίδων. Αρχεία των αλλαγών και των σχετικών ενεργειών τηρούνται από τον Υπεύθυνο HACCP.

Για την υλοποίηση των παραπάνω απαιτήσεων βλέπε διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-104, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ

Διεργασία Προμηθειών

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. επιβεβαιώνεται ότι κάθε προμηθευόμενο προϊόν συμμορφώνεται σε καθορισμένες από αυτή προδιαγραφές. Ο τύπος και η έκταση του ελέγχου που γίνεται στον αγοραστή και στο αγοραζόμενο προϊόν εξαρτάται από την καταλληλότητα του αγοραζόμενου προϊόντος στην παραγωγική διαδικασία ή και στο τελικό προϊόν.

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. αξιολογεί και επιλέγει τους προμηθευτές της με βάση την ικανότητά τους να παρέχουν το επιθυμητό προϊόν σύμφωνα με τις θεσπισμένες προδιαγραφές (απαιτήσεις) του Εργοστασίου. Κριτήρια για την επιλογή, αξιολόγηση και επαναξιολόγηση καθορίζονται σαφώς στη διαδικασία ΤΡΦ – ΛΔ – 106. Αρχεία των αποτελεσμάτων των αξιολογήσεων και των εξ΄ αυτών αναγκαιουσών ενεργειών τηρούνται σε ειδικό Φάκελο Παρακολούθησης Προμηθευτών.

Επαλήθευση προμηθευόμενων προϊόντων

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθιερώνει και ενσωματώνει την επιθεώρηση παραλαβής ή σχετικές αναγκαίες ενέργειες κάθε φορά που ικανοποιείται παραγγελία, προκειμένου να επιβεβαιώνεται συμμόρφωση με τις καθορισμένες απαιτήσεις που έχει θέσει.

- Όταν πελάτης της Εταιρείας ζητά να εκτελέσει επαλήθευση τήρησης διαδικασιών ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ – HACCP, στους χώρους παραγωγής του Εργοστασίου, θα πρέπει να εξασφαλίζει την έγκριση από τη Διοίκηση και να δηλώνει τις προτιθέμενες διευθετήσεις επαλήθευσης καθώς και τη μέθοδο παρακολούθησης που θα εφαρμόσει, προκειμένου να γίνουν αποδεκτές.

- Για την υλοποίηση των παραπάνω απαιτήσεων βλέπε και διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-110, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Έλεγχος Παρασκευής Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών Διακίνησης για Διάθεση.

Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. σχεδιάζει και υλοποιεί την καθημερινή παραγωγή της και προγραμματίζει την διακίνηση των προϊόντων για παράδοση στους χώρους πελατών της κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες. Ελεγχόμενες συνθήκες περιλαμβάνουν, ως απαιτείται:

- Τη διαθεσιμότητα της πληροφόρησης που περιγράφει τα χαρακτηριστικά του κάθε προϊόντος (Συνταγές).
- Τη διαθεσιμότητα των οδηγιών παρασκευής κάθε συνταγής, κατά περίπτωση.
- Τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού.
- Τη διαθεσιμότητα μηχανισμών επιτήρησης και μέτρησης (HACCP).
- Την ενσωμάτωση Διαδικασιών Ορθής Πρακτικής Υγιεινής.
- Την συνεργασία του Διευθυντού Εργοστασίου με διευθυντές Πωλήσεων και Παραγωγής για διευθέτηση του προγράμματος καθημερινής παραγωγής και εν συνεχεία διακίνησης των προϊόντων στους τόπους προορισμού (διάθεσης).

Επαλήθευση Διεργασιών Παραγωγής Προϊόντων

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθιερώνει διευθετήσεις ως απαιτείται γι' αυτές τις διεργασίες, συμπεριλαμβάνοντας:
  - Καθορισμένα κριτήρια για ανασκόπηση και έγκριση των διεργασιών.

- Επιλεγμένα και αποτελεσματικά προληπτικά μέτρα ελέγχου που επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου
- Έγκριση του εξοπλισμού και εκπαίδευση του προσωπικού.
- Διατήρηση αρχείων και διεργασιών.

- Για την υλοποίηση των παραπάνω απαιτήσεων βλέπε σειρά διαδικασιών ΤΡΦ-ΛΔ-109, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

Ταυτοποίηση και Ιχνηλασιμότητα

- Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ, καθιερώνει και εφαρμόζει ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας, που επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης.

- Για την υλοποίηση των υπόψη απαιτήσεων βλέπε διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-108, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

Ιδιοκτησία Πελάτη

- Το Εργοστάσιο, εφόσον επιθυμεί ο πελάτης, αναλαμβάνει την ενσωμάτωση στο τελικό προϊόν στοιχείων – υλικών – μέσων του πελάτη. Η περίπτωση αυτή μπορεί να αφορά :
    - Την χρησιμοποίηση υλικών συσκευασίας πελάτη
    - Την παρασκευή προϊόντων με συνταγή του πελάτη.
    - Την χρησιμοποίηση επιθυμητής ειδικής κωδικοποίησης του πελάτη.
- Στις παραπάνω περιπτώσεις που γίνονται αποδεκτές, η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. παραλαμβάνει επίσημα τα διατιθέμενα από τον πελάτη και τα παραδίδει μέσω απογραφής, προκειμένου να υλοποιείται μία τέτοια παραγγελία όπως έχει συμφωνηθεί. Το Εργοστάσιο ταυτοποιεί, επαληθεύει, διατηρεί

και προστατεύει την ιδιοκτησία του πελάτη που του παρέχεται για ενσωμάτωση στο τελικό προς παράδοση προϊόν.

- Εάν μέρος της ιδιοκτησίας του πελάτη χάνεται, υφίσταται ζημιά ή με οποιοδήποτε τρόπο εντοπίζεται να είναι τελικά ακατάλληλο για χρήση, αυτό θα πρέπει να αναφέρεται στον πελάτη και να τηρούνται ανάλογα αρχεία.

- Για την υλοποίηση της παραπάνω απαίτησης βλέπε διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-107, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

Έλεγχος Οργάνων - Σκευών - Συσκευών Επιτήρησης και Μέτρησης

- Το Εργοστάσιο καθορίζει τις μετρήσεις και τους ελέγχους που κάνει, καθώς και τα ΟΕΣ (**Ό**ργανα – **Ε**ργαλεία / Σκεύη – **Σ**υσκευές) που απαιτούνται, προκειμένου να παρέχονται αποδείξεις συμμόρφωσης των προϊόντων του με τις καθορισμένες απαιτήσεις.

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. καθορίζει τις απαραίτητες διαδικασίες, προκειμένου να εξασφαλίζει την επιτήρηση και την μέτρηση που πρέπει κάθε φορά να γίνεται, για να υλοποιούνται οι καθορισμένες απαιτήσεις.

- Όπου είναι αναγκαίο να υπάρχουν αξιόπιστα αποτελέσματα, ο εξοπλισμός μετρήσεων θα πρέπει να:

  - Διακριβώνεται ή να επαληθεύεται η κανονική λειτουργία του σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα ή πριν τη χρήση, έναντι Εθνικών ή Διεθνών Προτύπων. Αν δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα θα πρέπει να καταγράφεται ο τρόπος που χρησιμοποιείται για επαλήθευση ή διακρίβωση του ΟΕΣ.

  - Ρυθμίζεται η επαναρυθμίζεται ως απαιτείται.

  - Ταυτοποιείται, προκειμένου να καθορίζεται η κατάσταση απαιτήσεων διακρίβωσης.

  - Ασφαλίζεται κατάλληλα από δυνατότητες ρύθμισης, που θα μπορούσε να επηρεάσει την ακρίβεια του αποτελέσματος μέτρησης.

- Προστατεύεται από ζημιά ή χειροτέρευση της κατάστασης του κατά την διάρκεια χρήσης, συντήρησης ή / και αποθήκευσης.

- Επιπρόσθετα, το Εργοστάσιο έχει προσιτότητα και καταγράφει την αξιοπιστία προηγουμένων αποτελεσμάτων μετρήσεων, όταν ο υπόψη εξοπλισμός, βρίσκεται ότι δεν συμμορφώνεται με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις.

- Το Εργοστάσιο λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για όποια προϊόντα μπορεί να επηρεάζονται (από ανεπιθύμητες καταστάσεις). Μητρώα των αποτελεσμάτων των διακριβώσεων και επαληθεύσεων τηρούνται από τον ΥΔΠ.

- Για την υλοποίηση των παραπάνω απαιτήσεων βλέπε διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-111, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

ΓΕΝΙΚΑ

Η εταιρεία επικυρώνει μέσω της ισχύουσας βιβλιογραφίας και εμπειρίας της ίδιας ότι:

α) τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου και

β) τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται, ως συνδυαστικό αποτέλεσμα, ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται τελικά προϊόντα με τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

Η εταιρεία αποδεικνύει ότι οι προβλεπόμενοι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης και οι εξοπλισμοί είναι κατάλληλοι για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας της παρακολούθησης και μέτρησης μέσω:.

α) διακρίβωσης (και εσωτερικής διακρίβωσης) σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα

δ) προστασίας από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν μη έγκυρα τα αποτελέσματα της μέτρησης

ε) προστασίας από φθορές και υποβάθμιση

Τα αρχεία των αποτελεσμάτων της διακρίβωσης και επαλήθευσης πρέπει να διατηρούνται.

Για αναλυτικές πληροφορίες βλ. διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-111.

8.2.1. ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΣΔΑΤ

- Το Εργοστάσιο υλοποιεί εσωτερικές επιθεωρήσεις του ΣΔΑΤ, σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα προκειμένου να εξετάζεται κατά πόσον το Σύστημα ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ :

  - Συμμορφώνεται στις σχεδιασμένες διευθετήσεις, στις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 , όπως έχουν εγκριθεί από το Εργοστάσιο.

  - Είναι εγκατεστημένο και εφαρμόζεται αποτελεσματικά από το εμπλεκόμενο προσωπικό.

- Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. προγραμματίζει ένα πλάνο εσωτερικών επιθεωρήσεων, λαμβάνοντας υπόψη την κατάσταση και τη σημασία των διεργασιών και των χώρων που πρόκειται να επιθεωρηθούν, καθώς επίσης και τα αποτελέσματα προηγουμένων επιθεωρήσεων.

- Τα κριτήρια, ο σκοπός, η συχνότητα και η μέθοδος υλοποίησης των εσωτερικών επιθεωρήσεων καθορίζεται σαφώς. Η επιλογή των επιθεωρητών και η υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων διασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της εσωτερικής επιθεώρησης. Οι επιθεωρητές δεν ελέγχουν εργασία δικής τους υπευθυνότητας.

- Οι υπευθυνότητες και οι απαιτήσεις για το σχεδιασμό και την υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων καθώς και του τρόπου αναφοράς των αποτελεσμάτων και της τήρησης αρχείων, καθορίζονται στην τεκμηριωμένη διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-117, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

- Ο υπεύθυνος του τομέα που επιθεωρείται θα πρέπει να επιβεβαιώνει ότι έχουν γίνει ενέργειες, χωρίς αδικαιολόγητες καθυστερήσεις για να εξαλειφθούν οι εντοπισθείσες μη συμμορφώσεις και οι αιτίες τους.

8.2.2 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων με συστηματικό τρόπο αξιολογεί τα αποτελέσματα της προβλεπόμενης επαλήθευσης των στοιχείων του ΣΔΑΤ μέσω των Ανασκοπήσεων του Συστήματος από την Ομάδα HACCP.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

8.3.1 Το Εργοστάσιο επιβεβαιώνει ότι προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις καθορισμένες απαιτήσεις, εντοπίζονται και ελέγχονται προκειμένου να εμποδίζεται κατά λάθος ανάλωση ή παράδοση. Οι τρόποι ελέγχου και οι σχετικές υπευθυνότητες και αρμοδιότητες για τη διαχείριση μη συμμορφουμένων προϊόντων καθορίζονται σε τεκμηριωμένη διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-113, στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών του Εργοστασίου.

8.3.2 Η ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε. μπορεί να χειρίζεται κάθε μη συμμορφούμενο προϊόν (διόρθωση) με έναν ή περισσότερους από τους παρακάτω τρόπους :

- Κάνοντας ενέργειες για να εξαλείψει τη Μη Συμμόρφωση.
- Εξουσιοδοτώντας τη χρήση,
- Εξουσιοδοτώντας την αποδοχή υπό όρους από σχετικούς αρμόδιους ή / και από τον ίδιο τον πελάτη.
- Εξουσιοδοτώντας την δέσμευση

Ακόμη εφαρμόζει διορθωτική ενέργεια για την εξαλείψει της αιτίας της μη συμμόρφωσης

- Λαμβάνοντας μέτρα για να εμποδιστεί η αρχικά ορισθείσα χρήση ή εφαρμογή.

8.3.3 Αρχεία των Μη Συμμορφώσεων και των εξ αυτών ακολούθων ενεργειών, τηρούνται στην Διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-113.

8.3.5 Οποτεδήποτε εντοπίζεται μη συμμορφούμενο προϊόν μετά την παράδοση ή την έναρξη χρήσης το Εργοστάσιο θα λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για την αντιμετώπιση των αποτελεσμάτων ή πιθανών αποτελεσμάτων της μη συμμόρφωσης. Εν προκειμένω εφαρμόζεται και ειδική διαδικασία ανάκλησης προϊόντων.

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΣΔΑΤ

ΣΥΝΕΧΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ

Το Εργοστάσιο επιδιώκει συνεχώς να βελτιώνει την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ με τη συνεχή ανασκόπηση της Πολιτικής και των Στόχων ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων, τις αναλύσεις προϊόντων, των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών και της ανασκόπησης της Διοίκησης. Η σχετική Διαδικασία ΤΡΦ-ΛΔ-120 που καλύπτει το σχετικό αντικείμενο, φαίνεται στο Εγχειρίδιο Διαδικασιών.

Η διοίκηση πρέπει διασφαλίζει ότι το ΣΔΑΤ επικαιροποιείται συνεχώς.

Για την επίτευξη της επικαιροποίησης, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων περιοδικά αξιολογεί το ΣΔΑΤ. Στη συνέχεια, η ομάδα αξιολογεί την αναγκαιότητα ανασκόπησης της ανάλυσης κινδύνων, των καθιερωμένων προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του σχεδίου HACCP

Η αξιολόγηση και η επικαιροποίηση βασίζεται:

α) στα δεδομένα από την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία

β) στις άλλες πληροφορίες αναφορικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ

γ) στα εξερχόμενα της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ και δ) στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση

Οι δραστηριότητες επικαιροποίησης καταγράφονται και παρουσιάζονται, με την κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση από τη διοίκηση.

9. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΗΣ «ΤΡΟΦΕΣ Α.Ε.»

Α/Α	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΙΤΛΟΥ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
1	ΛΔ-101	Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση
2	ΛΔ-104	Σχεδιασμός Νέων Προϊόντων / Αναθεώρηση Συνταγών
3	ΛΔ-105	Έλεγχος Εγγράφων & αλλαγών τεκμηρίωσης
4	ΛΔ-106	Προμήθειες & Αξιολόγηση Προμηθευτών
5	ΛΔ-107	Έλεγχος Υλικών Παρεχομένων από τον Πελάτη
6	ΛΔ-108	Ταυτοποίηση & Ιχνηλασιμότητα Προϊόντων και Υπηρεσιών
7	ΛΔ-109	Προγραμματισμός και υλοποίηση Παραγωγής
8	ΛΔ-110	Ποιοτικός Έλεγχος Εισερχομένων Α' Υλών – Σταδίων Παρασκευής – Τελικού Προϊόντος.
9	ΛΔ-111	Διακρίβωση Οργάνων Ελέγχου ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
10	ΛΔ-112	Συντήρηση Ηλεκτρομηχανολογικού Εξοπλισμού
11	ΛΔ-113	*Διαχείριση μη Συμμορφώσεων & Διορθωτικές - Προληπτικές Ενέργειες*
12	ΛΔ-114	Διαχείριση Παραπόνων & Ικανοποίησης Πελατών
13	ΛΔ-116	Έλεγχος Αρχείων Συστήματος
14	ΛΔ-117	Εσωτερικές Επιθεωρήσεις ΣΔΑΤ
15	ΛΔ-118	Εκπαίδευση – Επιμόρφωση Προσωπικού
16	ΛΔ-119	Ανάκληση Προϊόντων
17	ΛΔ-120	Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση ΣΔΑΤ
18	ΛΔ-123	Διαχείριση Απορριμμάτων

ΥΠΟΜΝΗΜΑ 2

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

Ο.Υ.Π.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ : ΤΡΦ –ΕΥ – 04

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

2. ΟΡΙΣΜΟΙ

3. ΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ

4. ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

5. ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

6. ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (G.M.P.) ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ (G.H.P.)

ΣΤΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

7. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

8. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

10. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

11. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

12. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

13. ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

14. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

15. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

16. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Ά ΥΛΩΝ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

16.1. ΕΠΙΛΟΓΗ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

16.2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ, ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ, ΠΟΥΛΙΩΝ

16.3. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

16.4 ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

16.5 ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

17. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ Α ΚΑΙ Β ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

18. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

18.1. ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

18.2 ΚΑΠΝΙΣΜΑ

18.3 ΑΛΑΤΙΣΜΑ

19. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο κύριος στόχος των γενικών και ειδικών κανόνων υγιεινής (G.M.P., G.H.P.), είναι η διασφάλιση υψηλού επίπεδου προστασίας του καταναλωτή όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη ιδίως:

- Την αρχή ότι ο παρασκευαστής φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων

- Την ανάγκη να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων καθ' όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας, με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή

- Την διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας για τα τρόφιμα που δεν μπορούν να αποθηκευτούν με ασφάλεια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

- Την γενική εφαρμογή του συστήματος HACCP, το οποίο από κοινού με την εφαρμογή ορθής πρακτικής υγιεινής, θα ενισχύσει την υπευθυνότητα των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων

- Ότι οι κώδικες ορθής πρακτικής αποτελούν πολύτιμο όργανο για την καθοδήγηση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της τροφικής αλυσίδας σε ότι αφορά τη συμμόρφωση προς τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων

- Την ανάγκη διενέργειας επίσημων ελέγχων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, παρασκευής και διάθεσης στην αγορά

- Την θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της θερμοκρασίας με βάση επιστημονική εκτίμηση επικινδυνότητας

- Την ανάγκη να εξασφαλιστεί ότι τα εισαγόμενα τρόφιμα πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα

2. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος εγχειριδίου, νοούνται ως:

- **υγιεινή των τροφίμων**, εφεξής καλούμενη **υγιεινή**, τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των κινδύνων και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους

- **ασφάλεια των τροφίμων**, η βεβαιότητα ότι τα τρόφιμα δεν θα προκαλέσουν δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του τελικού καταναλωτή, όταν παρασκευάζονται και καταναλώνονται λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους

- **επιχείρηση τροφίμων**, κάθε επιχείρηση κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί δραστηριότητα σε ορισμένα ή και όλα τα στάδια από την πρωτογενή παραγωγή έως και την προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων στον τελικό καταναλωτή

- **υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων**, το πρόσωπο ή τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα να εξασφαλίζουν ότι οι απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού πληρούνται στην επιχείρηση τροφίμων που βρίσκεται υπό τον έλεγχό τους

- **πρωτογενή προϊόντα**, τα προϊόντα του εδάφους, της κτηνοτροφίας, της θήρας και της αλιείας

- **πρωτογενής παραγωγή**, η παραγωγή, εκτροφή ή καλλιέργεια πρωτογενών προϊόντων μέχρι και τη συγκομιδή, τη θήρα, την αλίευση, το άρμεγμα και όλα τα στάδια της ζωικής παραγωγής πριν από τη σφαγή

- **αρμόδια αρχή ή αρχές**, η κεντρική αρχή ή αρχές κράτους μέλους, οι οποίες είναι αρμόδιες για τους σκοπούς και τους ελέγχους που προβλέπονται στον παρόν εγχειρίδιο, ή οποιαδήποτε αρχή ή οργανισμός στον οποίο η κεντρική αρχή ή αρχές έχουν εκχωρήσει αρμοδιότητες

- **πιστοποίηση**, η διαδικασία με την οποία οι αρμόδιες αρχές παρέχουν έγγραφη ή

ισοδύναμη βεβαίωση για τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις

- **ισοδυναμία**, η ικανότητα διαφορετικών συστημάτων να επιτύχουν τους ίδιους στόχους

- **κίνδυνος**, ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγων που έχει τη δυνατότητα να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων

- **μόλυνση**, η παρουσία μιας ουσίας που δεν έχει προστεθεί ηθελημένα στα τρόφιμα ή η παρουσία της στο περιβάλλον των τροφίμων, η οποία ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια ή την καταλληλότητα για ανθρώπινη κατανάλωση των τροφίμων

- **εμπορία**, η κατοχή, έκθεση και προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά της Κοινότητας

- **λιανικό εμπόριο**, ο εν γένει χειρισμός, η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή συμπεριλαμβάνει τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, την τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης και τα καταστήματα, όπου η κύρια εργασία είναι η αποθήκευση προς πώληση και η πώληση στον τελικό καταναλωτή, τα κέντρα διανομής υπεραγορών, τα καταστήματα χονδρικής που πωλούν τρόφιμα συσκευασμένα σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία

- **τελικός καταναλωτής**, ο τελευταίος καταναλωτής τροφίμων, ο οποίος δεν χρησιμοποιεί τα τρόφιμα στο πλαίσιο λειτουργίας ή δραστηριότητας μιας επιχείρησης τροφίμων

- **πρώτη συσκευασία**, η προστασία του προϊόντος μέσω της χρησιμοποίησης πρώτου περιτυλίγματος ή πρώτου δοχείου που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο

- προϊόν, καθώς και το ίδιο το αντικείμενο ή το δοχείο της πρώτης συσκευασίας

- **δεύτερη συσκευασία**, η τοποθέτηση σε δεύτερο περιέκτη ενός ή περισσότερων

τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία, καθώς και ο ίδιος ο δεύτερος περιέκτης εάν η πρώτη συσκευασία είναι αρκετά στερεή για να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του προϊόντος, μπορεί να θεωρηθεί ως δεύτερη συσκευασία

- **προϊόντα ζωικής προέλευσης**, τα τρόφιμα που παράγονται από ζώα,

συμπεριλαμβανομένου του μελιού

- **προϊόν φυτικής προέλευσης**, τα τρόφιμα που παράγονται από φυτά

- **μη μεταποιημένο προϊόν**, τα τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί επεξεργασία,

συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που έχουν, παραδείγματος χάρη, υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποίηση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση ή αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη ή βαθειά κατάψυξη

- **μεταποιημένο προϊόν**, τα τρόφιμα που προκύπτουν από την υποβολή μη μεταποιημένων προϊόντων σε επεξεργασία, όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η ωρίμανση, η διατήρηση σε άλμη, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, η εκχύλιση, η εξώθηση κλπ., ή από συνδυασμό αυτών των μεθόδων ή/και προϊόντων. Είναι δυνατή η προσθήκη ουσιών που απαιτούνται για την παρασκευή των προϊόντων ή για να αποκτήσουν τα εν λόγω προϊόντα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

- **ερμητικά σφραγισμένο δοχείο**, ο περιέκτης που είναι σχεδιασμένος και προορίζεται να παρέχει ασφάλεια κατά της εισόδου μικροοργανισμών.

- **όταν κρίνεται αναγκαίο, ανάλογα με την περίπτωση, ενδεχομένως, επαρκές,** ότι κρίνεται αναγκαίο, ενδεδειγμένο ή επαρκές μετά από ανάλυση κινδύνου στο πλαίσιο του συστήματος HACCP.

3. ΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια για τα οποία είναι υπεύθυνοι, από την πρωτογενή παραγωγή έως και την προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων στον τελικό καταναλωτή, εκτελούνται με υγιεινό τρόπο.

4. ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι εφαρμόζονται επαρκείς διαδικασίες για την απόσυρση τροφίμων από την αγορά, όταν τα τρόφιμα αυτά παρουσιάζουν σοβαρό κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών. Σε περίπτωση που ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διαπιστώσει ότι ορισμένα τρόφιμα παρουσιάζουν σοβαρό κίνδυνο για την υγεία, οφείλει να αποσύρει αμέσως τα συγκεκριμένα τρόφιμα από την αγορά. Όταν έχει εντοπισθεί σοβαρός κίνδυνος και όταν έχουν αποσυρθεί τρόφιμα από την αγορά λόγω κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή, οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων ενημερώνουν αμέσως σχετικά την αρμόδια αρχή.

2. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων τηρούν τα κατάλληλα μητρώα, τα οποία τους επιτρέπουν να εντοπίζουν τον προμηθευτή των συστατικών και των τροφίμων που χρησιμοποιούν κατά τη λειτουργία της επιχείρησής τους και, ενδεχομένως την προέλευση των ζώων που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων.

5. ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρέχουν κάθε απαιτούμενη βοήθεια, ώστε να είναι αποτελεσματικοί οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργεί η αρμόδια αρχή. Πρέπει ιδίως :

1. Να επιτρέπουν την είσοδο σε όλα τα κτίρια, χώρους, εγκαταστάσεις ή άλλες υποδομές

2. Να θέτουν στην διάθεση της αρμόδιας αρχής κάθε έγγραφο και μητρώο που απαιτείται ή κρίνεται αναγκαίο από την αρμόδια αρχή για να αποφανθεί την κατάσταση

6. ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP) & ΥΓΙΕΙΝΗ (GHP) ΣΤΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα πρότυπα GMP & GHP τεκμηριώνουν την ευθύνη της διοίκησης για την παραγωγή τροφίμων που εκπληρώνουν τις απαιτήσεις ποιότητας και ασφάλειας. Σε συνδυασμό με το σύστημα HACCP παρέχουν το πλαίσιο για την ανάπτυξη και παραγωγή ασφαλών τροφίμων με καθορισμό κρίσιμων σημείων και προτύπων για το κάθε σημείο, ανάλογα με τις ξεχωριστές ανάγκες κάθε επιχείρησης. Ο έλεγχος για την εφαρμογή των προτύπων GMP & GHP εμπίπτει στις αρμοδιότητες της διοίκησης. Τα πρότυπα αυτά πρέπει να καλύπτουν απαιτήσεις για τα ακόλουθα θέματα:

- βιομηχανικές εγκαταστάσεις
- διεργασίες παραλαβής των πρώτων υλών, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διανομής
- την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Ανάλογα με το μέγεθος και τις δραστηριότητες της κάθε επιχείρησης οι απαιτήσεις υγιεινής διαφέρουν σημαντικά, ακόμα και για μονάδες που παράγουν παρόμοια προϊόντα. Οι πιο σημαντικοί σχεδιαστικοί παράγοντες ενός προγράμματος υγιεινής που αναφέρονται στη νομοθεσία και στους κώδικες περιλαμβάνουν τις εγκαταστάσεις παροχής νερού, επεξεργασίας των απόβλητων, ψύξης και αποθήκευσης υπό ψύξη.

7. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Η επιλογή της κατάλληλης τοποθεσίας για την εγκατάσταση μίας μονάδας επεξεργασίας τροφίμων πρέπει να γίνει λαμβάνοντας υπ' όψη τους ακόλουθους παράγοντες:

1. Ύπαρξη ικανής απόστασης ασφαλείας από πιθανές πηγές μόλυνσης. Οι εγκαταστάσεις θα πρέπει να χτίζονται μακριά από χωματερές, στάβλους, βυρσοδεψία και γενικά μονάδες όπου υπάρχουν ζώα και γενικότερα υλικά με υψηλό μολυσματικό φορτίο, γιατί από την μόλυνση του αέρα είναι δυνατή η μεταφορά ανεπιθύμητων μικροοργανισμών.

2. Ο χώρος που περιβάλλει τα κτίρια πρέπει να διατηρείται σε ικανοποιητική κατάσταση από άποψη υγιεινής, ενώ οι χώροι όπως οι θέσεις παρκαρίσματος πρέπει να ασφαλτοστρώνονται για την αποφυγή δημιουργίας σκόνης

3. Επαρκής και καλής ποιότητας παροχή νερού. Το νερό που τροφοδοτεί τις εγκαταστάσεις πρέπει να είναι ασφαλές, να υπάρχει επάρκειά του και να έχει την κατάλληλη θερμοκρασία και πίεση.

4. Δυνατότητα δημιουργίας καλού αποχετευτικού συστήματος.

5. Επάρκεια ηλεκτρικής ενέργειας και ιδιαίτερα για επείγουσες καταστάσεις..

6. Ύπαρξη οδικού δικτύου για την εύκολη προσέγγιση του εργοστασίου, ιδιαίτερα από φορτηγά.

7. Μελέτη του κλίματος της περιοχής. Συνήθως η εγκατάσταση μιας μονάδας σε ξηρές

και ψυχρές περιοχές είναι πλεονεκτικότερη απ' ότι σε θερμές και υγρές.

8. Απόρριψη περιοχών που κινδυνεύουν από πλημμύρες και είναι επιρρεπείς στα στάσιμα νερά, γιατί τα τελευταία συμβάλλουν στην ευρεία διάδοση μολυσματικών παραγόντων.

8. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.

2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:

α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να

αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών

β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες

γ) να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή τροφίμων, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης, μεταξύ χωριστών εργασιών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζομένους και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα

δ) όταν είναι αναγκαίο να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας. Οι θάλαμοι ψύξης και κατάψυξης πρέπει να κατασκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός ταυτόχρονα με τη συντήρησή τους και να αποτρέπεται η ανάπτυξη μυκήτων. Τυχόν συμπυκνώματα υγρασίας και διαρροές νερού πρέπει να εντοπίζονται άμεσα ή να περιορίζονται ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μικροβιακής ανάπτυξης. Η θερμοκρασία σε αυτούς τους χώρους πρέπει να διατηρείται σταθερή και να καταγράφεται με αυτόματες συσκευές σε καθημερινή βάση, ενώ πρέπει να υπάρχει ένα σύστημα συναγερμού που να ειδοποιεί τους υπεύθυνους όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει το ανώτατο προκαθορισμένο όριο.

3. Οι εγκαταστάσεις για την υγιεινή των εργαζομένων πρέπει να είναι άνετες, επαρκείς και κοντά στα σημεία που απαιτείται συμμόρφωση με τις καλές συνθήκες υγιεινής, γιατί τα χέρια των εργαζομένων αποτελούν πρωταρχική πηγή μόλυνσης με επιβλαβείς μικροοργανισμούς προερχόμενους από τις πρώτες ύλες. Η τοποθέτηση αυτόματων βρυσών και κατάλληλων συστημάτων για το στέγνωμα των χεριών είναι απαραίτητη για την αποφυγή επαναμολύνσεων. Στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να τοποθετούνται κατανοητές ταμπέλες που να υπενθυμίζουν στους εργαζόμενους ότι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους πριν την έναρξη της εργασίας τους και κατά την διάρκεια όσες φορές αυτό απαιτείται.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο για την αποφυγή απαράδεκτου κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων, οι διατάξεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις διατάξεις για το πλύσιμο των χεριών.

4. Οι τουαλέτες για τους εργαζόμενους πρέπει να είναι επαρκείς, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση από άποψη υγιεινής, να συντηρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα, να έχουν αυτόματες πόρτες, η έξοδός τους να μην καταλήγει σε χώρους χειρισμού τροφίμων και η παροχή νερού να γίνεται κατά προτίμηση με πεντάλ ποδιού. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.

5. Η κατασκευή αποδυτηρίων για τους εργαζόμενους αποσκοπεί στον περιορισμό επιμολύνσεων με μικροοργανισμούς που μεταφέρονται με τον αέρα και τη σκόνη.

6. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό. Ο επαρκής εξαερισμός και ο κατάλληλος κλιματισμός στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την αποτελεσματική εφαρμογή ενός προγράμματος υγιεινής. Ο έλεγχος της συμπύκνωσης υδρατμών βοηθά στην εξάλειψη της ανάπτυξης μυκήτων και η καλή συντήρηση του συστήματος εξαερισμού/ κλιματισμού ελαχιστοποιεί τη μεταφορά σαλμονέλων με τον αέρα. Το σύστημα πρέπει να διαθέτει κατάλληλο εξοπλισμό για την δέσμευση της σκόνης και των ακαθαρσιών, ενώ τα χρησιμοποιούμενα φίλτρα πρέπει να συντηρούνται και να αλλάζονται περιοδικά επειδή συγκεντρώνουν μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών.

Επιπλέον, η χρήση του συστήματος εξαερισμού / κλιματισμού αποσκοπεί στην παρεμπόδιση σημαντικών θερμοκρασιακών διακυμάνσεων, στην αποφυγή μικροβιακής ανάπτυξης σε μη συσκευασμένα προϊόντα και επιφάνειες (λόγω της παρουσίας υγρασίας) και στην απομάκρυνση της θερμότητας και του καπνού από τους χώρους εργασίας. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό. Ο φωτισμός στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να είναι επαρκής για να διευκολύνονται οι εκτελούμενες εργασίες, ο καθαρισμός, ο έλεγχος της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και ο εντοπισμός ακαθαρσιών. Οι λάμπες πρέπει να φέρουν πλαστικά καλύμματα για να μην μολύνουν με γυαλιά τα τρόφιμα σε περίπτωση που σπάσουν και να καθαρίζονται και να συντηρούνται τακτικά. Μελέτες έχουν δείξει ότι τα ατυχήματα, η κόπωση των ματιών του προσωπικού και η συσσώρευση σκόνης και ακαθαρσιών είναι σαφώς περιορισμένα σε χώρους με καλό φωτισμό.

8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλο ή εν μέρει ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο ή χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή. Το σύστημα απομάκρυνσης των υγρών απόβλητων πρέπει να είναι κλειστό, μεγάλης δυναμικότητας και καλά συντηρημένο, ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις των τροφίμων και του πόσιμου νερού. Η χρήση παγίδων είναι απαραίτητη για τον έλεγχο των δυσοσμιών και η θέση τους πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο μέρος που να μην αποτελεί πιθανή πηγή μόλυνσης των εγκαταστάσεων και των προϊόντων.

9. Στις περιπτώσεις που απαιτείται για λόγους υγιεινής, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό, όπου χρειάζεται

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών), ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, και ιδίως:

α) Τα δάπεδα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά όπως η πέτρα και το τσιμέντο, τα οποία καθαρίζονται εύκολα, είναι αδιάβροχα, δεν απορροφούν νερό και δεν σχηματίζουν εύκολα ρωγμές. Η χρήση του ξύλου πρέπει να αποφεύγεται γιατί καθαρίζεται δύσκολα και είναι ευπαθές σε προσβολή από έντομα και τρωκτικά. Τα δάπεδα πρέπει να έχουν κατάλληλη κλίση για την απομάκρυνση των νερών και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Επίσης, οι γωνίες μεταξύ των δαπέδων και των τοίχων πρέπει να καλύπτονται για να μην βρίσκουν καταφύγιο τα τρωκτικά και τα έντομα καθώς και για να μην συσσωρεύεται υγρασία και σκόνη. Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα

χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Ενδεχομένως, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας

β) Οι τοίχοι πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που καθαρίζονται εύκολα ή να καλύπτονται με βερνίκι, να έχουν ανοιχτό χρώμα και λεία επιφάνεια χωρίς ρωγμές και να προστατεύονται από ζημιές που μπορούν να προκληθούν από τη χρήση βαρύ εξοπλισμού. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρις ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

γ) Οι οροφές πρέπει να κατασκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να παρεμποδίζεται η συσσώρευση σκόνης και ακαθαρσιών, η ανάπτυξη μυκήτων και η συμπύκνωση σταγονιδίων από την παρουσία υγρασίας. Ο επαρκής εξαερισμός και ο καλός κλιματισμός των χώρων και η χρήση μυκοστατικών βαφών συμβάλλουν στην διατήρηση των οροφών σε καλή κατάσταση. Οι οροφές, ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων.

δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, εν ανάγκη, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

ε) Οι πόρτες πρέπει να κλείνουν καλά με αυτόματους μηχανισμούς για να αποφεύγεται η επαφή τους από το προσωπικό με γυμνά χέρια, να έχουν προστατευτικές σήτες για να παρεμποδίζουν την είσοδο τρωκτικών και εντόμων και να έχουν λείες, μη απορροφητικές επιφάνειες. Οι πόρτες απ' όπου γίνεται

η φόρτωση / εκφόρτωση διάφορων προϊόντων και υλικών πρέπει να έχουν μεταλλική θωράκιση για προστασία από φυσικές φθορές και ακριβώς πάνω από αυτές στην εξωτερική τους πλευρά πρέπει να έχουν εγκατεστημένους ανεμιστήρες για την απομάκρυνση των μυγών. Ο καθαρισμός και, εν ανάγκη, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα

στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας, όταν αυτό απαιτείται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για το τυχόν αναγκαίο πλύσιμο των τροφίμων, όταν αυτό απαιτείται. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να καθαρίζεται τακτικά.

10. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

1. Ο τύπος των χρησιμοποιούμενων μεταφορικών μέσων εξαρτάται από την φύση του τροφίμου και από τις απαιτούμενες συνθήκες μεταφοράς. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των μεταφορικών μέσων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην μολύνουν το τρόφιμο ή την συσκευασία, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, να επιτρέπουν τον διαχωρισμό διαφορετικών τροφίμων, να προστατεύουν το τρόφιμο από επιμολύνσεις, να διατηρούν κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας ανάλογα με τις απαιτήσεις του τροφίμου και να διαθέτουν μηχανισμούς καταγραφής των συνθηκών που επικρατούν κατά την μεταφορά. Τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που

χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, εν ανάγκη, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.

2. Τα βυτία στα οχήματα ή/και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.

Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνον για τη μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη "μόνον για τρόφιμα".

3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα, πρέπει τα προϊόντα να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.

4. Όταν μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

5. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.

6. Όταν είναι αναγκαίο τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

11. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

α) να κατασκευάζονται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

β) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.

γ) να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

12. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

1. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.

2. Τα απορρίμματα τροφών και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που κλείνουν, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και, εφόσον απαιτείται, να απολυμαίνονται εύκολα.

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων.

4. Η μεταφορά, αποθήκευση και διάθεση των απορριμμάτων πρέπει να γίνονται με τέτοιο τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι επιμόλυνσης των εγκαταστάσεων και των τροφίμων, από ανάπτυξη δυσοσμιών και πιθανή προσέλκυση τρωκτικών και εντόμων. Τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους διαχείρισης και επεξεργασίας των τροφίμων τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, ενώ οι κάδοι για την φύλαξή τους, ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με αυτά και οι χώροι διατήρησής τους μέχρι την αποκομιδή τους πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά την απόρριψη τους. Οι κάδοι απορριμμάτων πρέπει να υπάρχουν σε επαρκή αριθμό και σε όλες τις πιθανές θέσεις δημιουργίας απορριμμάτων, να είναι κρεμαστοί ή να τοποθετούνται σε σχάρες υπερυψωμένες από το έδαφος και να στραγγίζουν καλά μετά το πλύσιμο τους και πριν την επανατοποθέτησή τους.

Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα.

13. ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, όπως ορίζεται στην οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης. Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται, όποτε χρειάζεται, ώστε να μη μολύνονται τα τρόφιμα.

2. Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραδείγματος χάρη για κατάσβεση πυρκαγιάς, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα ποσίμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα ποσίμου νερού.

3. Το νερό που ανακυκλώνεται, είτε για να χρησιμοποιηθεί στη μεταποίηση είτε ως συστατικό, δεν πρέπει να δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων από μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες και πρέπει να πληροί τα ίδια πρότυπα με το πόσιμο νερό σύμφωνα με την οδηγία 98/83/ΕΚ, εκτός εάν οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών βεβαιωθούν ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να επηρεάσει την καταλληλότητα των τροφίμων στην τελική μορφή τους.

4. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να οδηγήσει σε οποιαδήποτε μόλυνση τροφίμων, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/ΕΚ. Πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.

5. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα. Ο σχεδιασμός ενός συστήματος παροχής

ατμού ή ενός κεντρικού συστήματος καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να είναι ανάλογος των αναγκών της μονάδας για να εξασφαλίζεται η ποιότητα και ασφάλεια των επεξεργαζόμενων τροφίμων.

14. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν χρειάζεται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, προστατευτικό ρουχισμό.

2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου πάσχει από νόσημα ή είναι γνωστό ότι είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφών ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται πιθανότητα άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Κάθε προσβεβλημένο άτομο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων, το οποίο ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, οφείλει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

15. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1. Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, ώστε, μετά την συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες τις υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωση τους σε αυτή την κατάσταση. Πρέπει να εφαρμόζονται επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλίζεται ότι ελέγχονται τα ζωύφια και λοιπά επιβλαβή ζώα.

4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα έτοιμα προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει

να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρον ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Για τα μεταποιημένα τρόφιμα, οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις ύλες που έχουν υποστεί επεξεργασία, με επαρκείς χωριστούς χώρους αποθήκευσης υπό ψύξη για την αποφυγή μόλυνσης.

5. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή, εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

6. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξη ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.

7. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

8. Η παραγωγή και διάθεση στην αγορά ή η εισαγωγή πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων, πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις.

16. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ τις διεργασίες παραλαβής των πρώτων υλών, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διανομής

Οι εισερχόμενες πρώτες ύλες σε μία βιομηχανία τροφίμων συγκαταλέγονται ανάμεσα στις κυριότερες πηγές μόλυνσης της μονάδας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα συστατικά για την παρασκευή του τελικού προϊόντος, τα υλικά συσκευασίας και τα μέσα μεταφοράς αποτελούν πιθανές πηγές μόλυνσης. Οι μονάδες επεξεργασίας τροφίμων πρέπει να απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν σύστημα HACCP ή πιστοποιητικά για τις προδιαγραφές της κάθε παρτίδας, προκειμένου να εξασφαλίσουν την καλή ποιότητα των πρώτων υλών. Για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων απαιτείται αποτελεσματική επιθεώρηση των παραλαμβανόμενων υλικών, απόρριψη όσων δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές, τήρηση αρχείων για κάθε εισερχόμενη παρτίδα και ασφαλής αποθήκευση. Οι εργαζόμενοι στην παραλαβή των πρώτων υλών πρέπει να εκπαιδεύονται και να έχουν στη διάθεσή τους κατάλληλο εξοπλισμό για τον εντοπισμό μολύνσεων / επιμολύνσεων από έντομα, μύγες, τοξικά υλικά, τρωκτικά, σκόνη και ανεπιθύμητες οσμές και εκκρίματα. Στη συνέχεια, πρέπει να συμπληρώνουν τα δελτία παραλαβής, στα οποία αναγράφεται το μέγεθος του φορτίου, ο προμηθευτής του, οι έλεγχοι που έγιναν και η αξιολόγησή του σύμφωνα με τα κριτήρια της επιχείρησης. Τα υλικά που γίνονται αποδεκτά πρέπει να κωδικοποιούνται κατάλληλα ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος της αποθήκης, ενώ όσα απορρίπτονται ή είναι ύποπτα πρέπει να φυλάσσονται σε ξεχωριστούς χώρους. Ο έλεγχος των πρώτων υλών πρέπει να είναι αυστηρός και να μην υπάρχει ελαστικότητα στην αποδοχή μη συμμορφούμενων υλικών, γιατί οι προμηθευτές μπορεί να το εκμεταλλευτούν και να παραδίδουν συστηματικά φορτία κατώτερης ποιότητας. Οι εισερχόμενες πρώτες ύλες πρέπει να ελέγχονται σε τακτά χρονικά διαστήματα με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

1. Την ύπαρξη γραπτών προδιαγραφών για όλα τα υλικά, οι οποίες πρέπει να περιλαμβάνουν συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων.

2. Την ύπαρξη αρχείων (π.χ. αποτελέσματα αναλύσεων) που να αποδεικνύουν την συμμόρφωση των προμηθευτών με τις προδιαγραφές.

3. Την ύπαρξη πιστοποιητικών από την ανάλυση κάθε εξεταζόμενης παρτίδας.

4. Την λήψη στατιστικά αντιπροσωπευτικού δείγματος σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα για την επαλήθευση της ορθότητας των πιστοποιητικών ανάλυσης.

5. Την επανεξέταση των προδιαγραφών κάθε φορά που αλλάζει κάποιος προμηθευτής, εισάγεται κάποιο καινούργιο υλικό στην μονάδα επεξεργασίας ή υπάρχουν αμφιβολίες για την εγκυρότητα των πιστοποιητικών των προμηθευτών.

Η αποθήκευση τόσο των πρώτων υλών όσο και των τελικών προϊόντων πρέπει να γίνεται κάτω από αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να είναι διαφορετικοί για τα εισερχόμενα υλικά, τα εξερχόμενα προϊόντα και τα απορριπτέα υλικά, να διατηρούνται καθαροί, να εξασφαλίζουν ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας και να επιθεωρούνται τακτικά. Η διακίνηση των αποθεμάτων πρέπει να γίνεται με τη χρήση κατάλληλου συστήματος κωδικοποίησης και με την τακτική ότι τα προϊόντα που εισέρχονται πρώτα στην αποθήκη πρέπει και να εξέρχονται πρώτα (**First In- First Out** Practice, **FIFO**). Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων πρέπει επίσης να επιθεωρούνται τακτικά για σημάδια εμφανούς μόλυνσης, για επαρκή καθαριότητα και συντήρηση και για τη δυνατότητα διατήρησης ελεγχόμενων συνθηκών ανάλογα με το διακινούμενο προϊόν.

Εφόσον εξασφαλιστεί τόσο η σωστή παραλαβή όσο και η διατήρηση των πρώτων υλών, ακολουθεί η εφαρμογή κατάλληλων συνθηκών υγιεινής στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων για την αποφυγή επιμολύνσεων. Ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα υγιεινής πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία, όπως έχουν προσδιοριστεί από την Οδηγία 93/43/ ΕΟΚ και από το FAO/WHO Food Standards Programme του Codex Alimentarius :

α) Υγιεινή των χώρων επεξεργασίας και του εξοπλισμού

β) Υγιεινή των χρησιμοποιούμενων υλικών

γ) Υγιεινή του προσωπικού

δ) Υγιεινή κατά την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση.

Η υγιεινή των χώρων επεξεργασίας και του εξοπλισμού απαιτούν επαρκή και κατάλληλο καθαρισμό, απολύμανση και συντήρηση, εξαφάνιση των τρωκτικών, απεντόμωση, διαχείριση των αποβλήτων και αποτελεσματική καταγραφή όλων των παραπάνω διαδικασιών.

16.1. Επιλογή, καθαρισμός και συντήρηση του εξοπλισμού

Η επιλογή του εξοπλισμού σε μία βιομηχανία πρέπει να γίνεται με κύριο κριτήριο την καταλληλότητα για την προοριζόμενη χρήση και το κόστος. Αυτό σημαίνει ότι ο συγκεκριμένος εξοπλισμός πρέπει να μπορεί να διευκολύνει την ικανοποιητική λειτουργία των διαφόρων επεξεργασιών, να καθαρίζεται εύκολα, να μην προκαλεί επιμολύνσεις του προϊόντος και να επιτρέπει τον έλεγχο και την καταγραφή της λειτουργίας του. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην επιλογή του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στα τελικά στάδια παραγωγής και στην επεξεργασία τροφίμων που προορίζονται για ευπαθείς ομάδες καταναλωτών, καθώς και στον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται για την θέρμανση, μαγείρεμα, ψύξη και συντήρηση σε θερμοκρασίες ψυγείου ή κατάψυξης. Οι συσκευές αυτές πρέπει να επιτυγχάνουν σε μικρό χρονικό διάστημα την επιθυμητή θερμοκρασία του τροφίμου, να την διατηρούν σταθερή και να επιτρέπουν τον συνεχή έλεγχο και παρακολούθησή της. Συνήθεις αιτίες ελλιπούς καθαρισμού του εξοπλισμού αποτελούν η ύπαρξη μη στρογγυλεμένων γωνιών και η τοποθέτηση καταγραφικών συσκευών, όπως θερμοζεύγη και πιεσόμετρα, σε σημεία που παρεμποδίζουν την κανονική ροή του προϊόντος ή δημιουργούν θέσεις συσσώρευσης υπολειμμάτων τροφίμων. Το προσωπικό που ασχολείται με την συντήρηση και τον καθαρισμό του εξοπλισμού πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο και να συμμετέχει στην επιλογή νέου εξοπλισμού.

Η επιλογή κλειστών συστημάτων επεξεργασίας είναι προτιμότερη από τα αντίστοιχα ανοιχτά γιατί με την εφαρμογή τους προστατεύεται το προϊόν από πιθανές περιβαλλοντικές επιμολύνσεις. Ωστόσο, η μέθοδος επιτόπιου καθαρισμού **CIP (Cleaning In Place)** δεν είναι πάντα αποτελεσματική, ιδίως στα σημεία εισόδου-εξόδου του προϊόντος και στα σημεία συνένωσης των τμημάτων του εξοπλισμού. Επίσης, πρέπει να γίνεται σαφής διαχωρισμός του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τα ακατέργαστα υλικά και για τα επεξεργασμένα προϊόντα προς αποφυγή επιμολύνσεων. Ο εξοπλισμός που προορίζεται για την θέρμανση ρευστών προϊόντων πρέπει να επιτυγχάνει την ελάχιστη απαιτούμενη θερμική επεξεργασία και να μην επιτρέπει ανάμιξη του θερμού και του ακατέργαστου προϊόντος, ενώ ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την θέρμανση στερεών προϊόντων πρέπει να αποτρέπει τις αποθέσεις και να επιτυγχάνει την ομοιόμορφη θέρμανση όλης της μάζας του προϊόντος με τη χρήση συσκευών ανάδευσης,

16.2. Έλεγχος των εντόμων, των τρωκτικών και των πουλιών

Η παρουσία αυτών των οργανισμών μπορεί να δημιουργήσει σημαντικό πρόβλημα στην ασφάλεια και στην καταλληλότητα των τροφίμων γιατί είναι σημαντικοί φορείς μικροοργανισμών και ασθενειών, ρυπαίνουν τα τρόφιμα με περιττώματα και τρίχες, καταστρέφουν τους περιέκτες των τροφίμων, τρώνε τα τρόφιμα και προξενούν βλάβες στα ηλεκτρικά καλώδια και τους αγωγούς. Συνήθως παρατηρούνται σε σημεία που ευνοούν την αναπαραγωγή τους και όπου υπάρχει νερό και υπολείμματα τροφίμων για την επιβίωσή τους. Οι εργασίες της Απεντόμωσης-Μυοκτονίας πρέπει να περιλαμβάνουν εντοπισμό των κρίσιμων σημείων και προβλημάτων, κατάλληλο πρόγραμμα αντιμετώπισης των προβλημάτων, ετήσιο προγραμματισμό των εφαρμογών και καταγραφή των ενεργειών σε ειδικά έντυπα. Με την υλοποίηση των παραπάνω μέτρων η επιχείρηση αποκτά Πιστοποιητικό Απεντόμωσης-Μυοκτονίας, κάνει ένα βήμα προς τον εναρμονισμό με τις Κοινοτικές Οδηγίες, παράγει ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα και αποκομίζει οικονομικά οφέλη. Ο αποτελεσματικός έλεγχος συνίσταται στην υιοθέτηση των ακόλουθων μέτρων:

1. Παρεμπόδιση της εισόδου τους στις εγκαταστάσεις. Οι εσοχές και γενικότερα όλα τα μέρη όπου μπορούν να βρουν καταφύγιο πρέπει να σφραγίζονται, τα παράθυρα και οι πόρτες πρέπει να έχουν σήτες και να κλείνουν ερμητικά, τα άχρηστα αντικείμενα πρέπει να απομακρύνονται από τον εργοστασιακό χώρο, τα κτίρια πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και τα εισερχόμενα εμπορεύματα που έχουν υποστεί μικροβιολογικές ή εντομολογικές αλλοιώσεις πρέπει να απορρίπτονται.

2. Ταυτοποίηση των ειδών των παρασίτων που υπάρχουν σε κάθε χώρο, εκτίμηση του πληθυσμού τους, εντοπισμό των εστιών τους, μελέτη του βιολογικού κύκλου τους και σχεδιασμό ενός ολοκληρωμένου προγράμματος καταπολέμησης.

3. Καθαρισμό και απολύμανση των εγκαταστάσεων, τακτική επιθεώρηση για την εφαρμογή της αποτελεσματικότητας των εφαρμοζόμενων μέτρων και συστηματική καταγραφή.

4. Χρήση χημικών, βιολογικών και φυσικών μέσων. Συνήθως χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα, δολώματα, παγίδες καθώς και ενώσεις που περιορίζουν την ανάπτυξη των εντόμων. Η αποτελεσματική εφαρμογή τους απαιτεί συχνή εναλλαγή για να μην αναπτυχθεί ανθεκτικότητα των εντόμων, ενώ η χρήση τους απαιτεί έγκριση από το Υπουργείο Γεωργίας ως προϊόντα υγειονομικής σημασίας. Τα μέσα

αυτά δεν μπορούν να αντικαταστήσουν σε καμία περίπτωση την εφαρμογή καλών πρακτικών υγιεινής και υπάρχει πάντα έντονος ο κίνδυνος τοξικότητας.

Σύμφωνα με τη νέα Οδηγία της ΕΟΚ 93/43, οι εργασίες απεντόμωσης - μυοκτονίας απαιτούν επιστημονική παρακολούθηση, καταγραφή και κωδικοποίηση. Ο επιστημονικός υπεύθυνος πρέπει να έχει εμπειρία, εξειδίκευση, συνεχή επιμόρφωση και να είναι παρών κατά τη διάρκεια των εργασιών ώστε να ελέγχει, να καταγράφει και να μελετά τη βελτίωση του προγράμματος. Η ύπαρξη φακέλου εργασιών απεντόμωσης-μυοκτονίας δίνει πλήρη εικόνα των προβλημάτων που παρουσιάζονται και της συχνότητάς τους, των προτεινόμενων λύσεων και των χρησιμοποιούμενων χημικών ουσιών. Εξίσου σημαντική για την επιτυχία του εφαρμοζόμενου προγράμματος είναι η εκπαίδευση και η εξοικείωση του προσωπικού με τις τεχνικές και γενικότερα τις εργασίες που θα εκτελέσει.

16.3. Διαχείριση απόβλητων

Τα απόβλητα των μονάδων παραγωγής τροφίμων περιέχουν σημαντικές ποσότητες υδατανθράκων, πρωτεϊνών, λιπαρών ενώσεων και ανόργανων στοιχείων καθιστώντας έτσι δύσκολη την επεξεργασία τους. Οι μικροοργανισμοί καταναλώνουν ταχύτατα τις διαθέσιμες οργανικές ουσίες, αναπτύσσονται με ιδιαίτερα ταχείς ρυθμούς και εξαντλούν το διαθέσιμο οξυγόνο του νερού. Η βιολογική σταθεροποίηση των περιεχόμενων οργανικών ενώσεων είναι απαραίτητη πριν τη διοχέτευσή των αποβλήτων σε λίμνες και ποτάμια, διαφορετικά μπορούν να αποβούν επικίνδυνα για τον άνθρωπο και τους υδρόβιους οργανισμούς. Η συσσώρευση των αποβλήτων, ακόμη και για μικρά χρονικά διαστήματα, προσελκύει έντομα και τρωκτικά, δημιουργεί κακοσμίες και καθιστά αποκρουστική την εικόνα του εργοστασίου. Η επιλογή του κατάλληλου συστήματος επεξεργασίας των αποβλήτων προϋποθέτει τον ορθό εντοπισμό του τύπου και της ποσότητας των αποβλήτων και της ποσότητας του χρησιμοποιούμενου νερού από την μονάδα επεξεργασίας.

Η ασφαλής διαχείριση των αποβλήτων απαιτεί την τακτική επιθεώρηση της αποτελεσματικότητας της επεξεργασίας τους, την τοποθέτησή τους σε ειδικούς κατάλληλα επισημασμένους περιέκτες και την φύλαξή τους σε ειδικές περιοχές. Η ανακύκλωση των αποβλήτων είναι μια επωφελής τακτική για την βιομηχανία, γιατί μπορούν να ανακτηθούν και να επαναχρησιμοποιηθούν τα στερεά συστατικά. Πριν την τελική διάθεση των αποβλήτων απαιτείται η απολύμανσή τους προκειμένου να διασφαλιστεί η δημόσια υγεία. Οι ισχύουσες νομοθετικές πράξεις για την προστασία του περιβάλλοντος καθιστούν

όλους τους παραγωγούς νομικά υπεύθυνους για την ασφαλή μεταφορά και επεξεργασία των απόβλητων. Η μη συμμόρφωση με τη νομοθεσία διώκεται ποινικά και επιφέρει σοβαρές κυρώσεις, οι οποίες κυμαίνονται από σημαντικά χρηματικά πρόστιμα μέχρι και ποινή φυλάκισης.

16.4. Υγιεινή στις μονάδες επεξεργασίας

Ο όρος "υγιεινή" αναφέρεται στη δημιουργία και διατήρηση συνθηκών, που δεν θέτουν σε κίνδυνο την δημόσια υγεία. Η προσέγγιση του θέματος της υγιεινής από τις βιομηχανίες τροφίμων τροποποιήθηκε με την έκδοση της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 93/43 στις 14 Ιουνίου 1993, η οποία αποτελείται από λίγες αλλά συγκεκριμένες απαιτήσεις, πολλούς γενικούς κανόνες και συνιστά την υποχρεωτική υιοθέτηση του HACCP στον τομέα του ελέγχου ασφάλειας των τροφίμων.

Ο όρος "απολύμανση" αναφέρεται στην εξάλειψη ή αδρανοποίηση των μολυσματικών μικροοργανισμών και μπορεί να επιτευχθεί με φυσική απομάκρυνση (καθάρισμα), θερμική καταστροφή, ακτινοβόληση, χημικά μέσα καθώς και με συνδυασμό αυτών. Σύμφωνα με την Οδηγία 93/43 μία επιτυχημένη διαδικασία απολύμανσης πρέπει να βασίζεται σε ένα πολυσύνθετο σχέδιο δράσης που συνήθως λαμβάνει υπόψη τους ακόλουθους παράγοντες:

1. Περιβαλλοντικές συνθήκες

2. Ευαισθησία των φορέων μικροβίων

3. Τύπο εγκατάστασης

4. Επιλογή προϊόντων καθαρισμού και απολύμανσης

5. Επαρκή καθαρισμό και απολύμανση

6. Τύπο επιφανειών που πρέπει να καθαριστούν

7. Υπεύθυνο προσωπικό για αυτές τις διαδικασίες

16.5. Υγιεινή του προσωπικού στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων

Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορούν να μεταδοθούν στα τρόφιμα από προσβεβλημένους εργάτες κάτω από ποικίλες συνθήκες. Μερικές από τις πρακτικές που ευνοούν την μόλυνση των τροφίμων από το προσωπικό χαρακτηρίζονται ως κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP's) και απαιτούν συστηματική καταγραφή. Κατά τη διάρκεια ασθενειών, τα βακτήρια και οι ιοί που προκαλούν εντερικά προβλήματα αυξάνουν σημαντικά στα κόπρανα και τα ούρα, με αποτέλεσμα την αύξηση του ποσοστού των παθογόνων στα απόβλητα όταν οι εντερικές ασθένειες είναι έντονα ενδημικές. Ανεπαρκής επεξεργασία τέτοιων απόβλητων μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση του πόσιμου νερού, του νερού άρδευσης και των νερών που καλλιεργούνται οστρακοειδή.

Η μόλυνση των τροφίμων από το προσωπικό μπορεί να πραγματοποιηθεί τόσο κατά τη διάρκεια επώασης μιας ασθένειας όσο και κατά την ανάρρωση από μία ασθένεια αν δεν εφαρμόζονται αυστηρά οι κανόνες ατομικής υγιεινής και ιδιαίτερα το πλύσιμο των χεριών μετά την επίσκεψη στις τουαλέτες. Άτομα που έχουν μολυνθεί από τον ιό της Ηπατίτιδας Α πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων για 14 ημέρες από την έναρξη των συμπτωμάτων, ενώ άτομα με διάρροια, εμετό, βήχα, πυρετό, κρύωμα και μολυσμένο δέρμα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, άτομα με χρόνιες ιώσεις πρέπει να απομακρύνονται από την παραγωγή γιατί η μετάδοση των ιών είναι συνεχής και η πρόληψη της είναι ιδιαίτερα δύσκολη. Επίσης, η επιστροφή των ατόμων αυτών στην εργασία τους πρέπει να επιτρέπεται μόνο εφόσον τρεις διαδοχικές βακτηριολογικές εξετάσεις αποδειχθούν αρνητικές.

Μία άλλη οδός μόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό είναι από την επαφή των μαγειρεμένων προϊόντων με τα χέρια, η οποία μπορεί να προληφθεί με τη σωστή εκπαίδευση των εργαζομένων να απολυμαίνουν τα χέρια τους μετά την επεξεργασία των πρώτων υλών. Εκτός όμως από τον κίνδυνο μετάδοσης παθογόνων από το προσωπικό στα τρόφιμα, υπάρχει και ο κίνδυνος προσβολής του προσωπικού από ασθένειες που μεταδίδονται από τα ζώα στον άνθρωπο. Υπεύθυνοι μικροοργανισμοί συνήθως είναι οι *Brucelae, Bacillus anthracis, Chlamydia psittaci* και *Coxiella burnetii,* οι οποίοι είτε διεισδύουν από τραυματισμούς του δέρματος, είτε απορροφώνται, είτε εισπνέονται. Η προσεκτική πρόσληψη του προσωπικού συμβάλλει στην αποφυγή επιμολύνσεων των τροφίμων, στην διαμόρφωση καλής εικόνας για την εταιρία και στην συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς. Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν ιατρικό ιστορικό στο οποίο να φαίνεται αν έχουν προσβληθεί από μολυσματικές

ασθένειες, να μην έχουν ενδείξεις ίκτερου, αφροδίσιων νοσημάτων, ακμής και δερματικών μολύνσεων και να μην έχουν αναπνευστικά προβλήματα προκειμένου να τοποθετηθούν σε χώρους παρασκευής. Η διοίκηση του εργοστασίου πρέπει να προγραμματίζει τον συχνό έλεγχο των χεριών και των προσώπων των εργαζομένων για τη διαπίστωση δερματικών τραυματισμών και να πείσει τους εργαζόμενους να αναφέρουν διαταραχές στην υγεία τους όπως διάρροια, πυρετό, ίκτερο και μολυσμένες πληγές. Όταν οι ενδείξεις είναι ύποπτες, τα άτομα πρέπει να απομακρύνονται από την παραγωγή και είτε να μεταθέτονται σε διαφορετικό πόστο είτε να τίθενται σε κατάλληλη ιατρική παρακολούθηση και θεραπεία.

Η μόλυνση των τροφίμων μπορεί να αποφευχθεί ή να ελαχιστοποιηθεί τόσο με τη λήψη κατάλληλων μέτρων υγιεινής κατά τον χειρισμό των πρώτων υλών και των επεξεργασμένων τροφίμων όσο και με τη διατήρηση ικανοποιητικού επιπέδου υγιεινής από το προσωπικό. Έτσι, οι εργαζόμενοι πρέπει να συμμορφώνονται με τους ακόλουθους κανόνες:

1. Μετά την επεξεργασία των πρώτων υλών και πριν την ενασχόλησή τους με τα μαγειρευμένα τρόφιμα, οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν προσεχτικά τα χέρια τους, διαφορετικά μπορεί να μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς στο τελικό προϊόν. Οι πετσέτες για το σκούπισμα των χεριών πρέπει να αντικαθίστανται και να πλένονται τακτικά, ενώ η χρήση ζεστού αέρα για το στέγνωμα των χεριών πρέπει να αποφεύγεται γιατί ευνοείται η επαναμόλυνσή τους.

2. Τα επεξεργασμένα τρόφιμα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με γυμνά χέρια, γιατί ο *Staphylococcus Aureus* και ορισμένοι άλλοι μικροοργανισμοί δεν απομακρύνονται πλήρως ακόμα και μετά το πλύσιμο με απολυμαντικό. Η χρήση αυτοματοποιημένων συσκευών είναι μια ικανοποιητική λύση, με την προϋπόθεση ότι διατηρούνται σε καλή κατάσταση υγιεινής.

3. Η χρήση γαντιών αποτελεί αποτρεπτικό παράγοντα στην μεταφορά μικροοργανισμών από τα χέρια στα τρόφιμα, γιατί καλύπτονται τυχόν τραυματισμένες περιοχές του δέρματος των εργαζομένων. Τα γάντια πρέπει να χρησιμοποιούνται για συγκεκριμένη εργασία κάθε φορά και να απορρίπτονται μόλις λερώνονται, διαφορετικά μπορούν να συνεισφέρουν στην συσσώρευση και τον πολλαπλασιασμό ανεπιθύμητων μικροοργανισμών.

4. Οι εργαζόμενοι πρέπει να διατηρούν υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής κάνοντας τακτικά μπάνιο, φορώντας καθαρά ρούχα, αλλάζοντας συχνά τις ποδιές τους και έχοντας καθαρά νύχια.

5. Το προσεκτικό πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο μετά την επίσκεψη στις τουαλέτες, το κάπνισμα, τον χειρισμό λερωμένων αντικειμένων, την επαφή με χρήματα και το καθάρισμα της μύτης. Η χρησιμοποίηση αντισηπτικών διαλυμάτων ή κρεμών με αντισηπτικό βελτιώνει την αποτελεσματικότητα του πλυσίματος των χεριών. **6.** Η χρήση καπέλων εργασίας για την κάλυψη των μαλλιών και ειδικών μασκών για την κάλυψη της μύτης και του στόματος συμβάλουν στον περιορισμό των μεταφερόμενων παθογόνων από τους εργαζόμενους στα τρόφιμα.

7. Στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να απαγορεύεται το φτύσιμο, το μάσημα μαστίχας, ο βήχας, το φτάρνισμα, το κάπνισμα και η κατανάλωση τροφίμων για να μη μολύνονται τα προϊόντα με μικροοργανισμούς της στοματικής κοιλότητας.

8. Οι εργαζόμενοι δεν πρέπει να φορούν κοσμήματα ή ρολόγια, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος να πέσουν μέσα στα τρόφιμα, στον εξοπλισμό ή στους περιέκτες.

9. Η μετακίνηση του προσωπικού στους χώρους του εργοστασίου πρέπει να είναι ελεγχόμενη, ιδιαίτερα μεταξύ των τμημάτων επεξεργασίας των πρώτων υλών και του τελικού προϊόντος. Το προσωπικό δεν πρέπει να τρέχει ούτε να μετακινείται με οχήματα στους χώρους επεξεργασίας για να μη παράγει σκόνη και μολύνονται τα τρόφιμα.

10. Στο εργοστάσιο πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός αποδυτηρίων, ατομικών ντουλαπών και τουαλετών με ντους για να μπορούν οι εργαζόμενοι να αλλάζουν ενδυμασία, να διατηρούν τα ρούχα τους μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και να πλένονται όποτε χρειάζεται.

Για να υλοποιηθούν τα παραπάνω, απαραίτητες προϋποθέσεις είναι η ικανοποιητική εκπαίδευση και ο διαρκής έλεγχος του προσωπικού. Οι εργαζόμενοι πρέπει να ενημερώνονται τακτικά με κατάλληλα σεμινάρια για τη σπουδαιότητα της ατομικής υγιεινής, την ευθύνη τους ως σημαντικού παράγοντα μόλυνσης των τροφίμων και την επικινδυνότητα ορισμένων τροφίμων για την υγεία τους. Οι αρμόδιες υπηρεσίες υγείας πρέπει να εκπαιδεύουν μέρος του προσωπικού για να αναλάβει την ενημέρωση των υπόλοιπων εργαζομένων, να αξιολογεί τις μεθόδους αντιμετώπισης των προβλημάτων και να βρίσκει σωστούς τρόπους συνεργασίας. Ο έλεγχος των εργαζομένων περιλαμβάνει την καταγραφή τήρησης όλων των παραπάνω κανόνων και πρέπει να γίνεται όχι μόνο από άτομα της διοίκησης αλλά και με την συμμετοχή όλων των εργαζομένων.

17. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας δεν αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Τα υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας πρέπει να κατασκευάζονται, να μεταφέρονται και να παραδίδονται στις επιχειρήσεις τροφίμων κατά τρόπον, ώστε να προστατεύονται από οποιαδήποτε μόλυνση που μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο για την υγεία.

2. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης, ιδίως μόλυνσης από τρόφιμα, από το περιβάλλον αποθήκευσης, από απορρυπαντικές ουσίες και από επιβλαβή ζώα.

3. Στις επιχειρήσεις τροφίμων, όπου οι εργασίες συσκευασίας πραγματοποιούνται σε χώρους όπου υπάρχουν εκτεθειμένα προϊόντα, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή της μόλυνσης των εν λόγω προϊόντων. Ειδικότερα, η αίθουσα όπου πραγματοποιούνται οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να είναι επαρκώς ευρύχωρη και να είναι κατασκευασμένη και σχεδιασμένη με τρόπο που να επιτρέπει την εκτέλεση των εργασιών υπό συνθήκες υγιεινής. Τα υλικά δεύτερης συσκευασίας πρέπει να συναρμολογούνται πριν εισαχθούν στο χώρο συσκευασίας και να χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση. Όταν στο υλικό δεύτερης συσκευασίας τοποθετείται εσωτερική επένδυση με υλικό πρώτης συσκευασίας, αυτό πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

4. Το υλικό πρώτης και δεύτερης συσκευασίας δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τρόφιμα, εκτός εάν είναι κατασκευασμένο από υλικά που είναι εύκολο να καθαριστούν και, όταν αυτό είναι αναγκαίο για την υγιεινή των τροφίμων, να απολυμανθούν.

18. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

18.1. Μεταποίηση με θερμική επεξεργασία

- Η μεταποίηση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με προγραμματισμένη θερμική επεξεργασία, ενδεχομένως συνδυασμένη με άλλες μεθόδους για τον έλεγχο των κινδύνων μικροβιολογικής φύσεως. Ο εξοπλισμός θερμικής επεξεργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με όλα τα αναγκαία συστήματα ελέγχου, ώστε να εξασφαλίζεται ότι εφαρμόζεται η ενδεδειγμένη θερμική επεξεργασία.

- Εάν η θερμική επεξεργασία, ενδεχομένως συνδυασμένη με άλλα προφυλακτικά μέτρα, δεν αρκεί για να εξασφαλίσει τη σταθερότητα των προϊόντων, πρέπει να εφαρμόζεται μετά τη θέρμανση ταχεία ψύξη στην καθορισμένη θερμοκρασία αποθήκευσης, έτσι ώστε η διάβαση από την κρίσιμη ζώνη θερμοκρασίας για την βλάστηση των σπορίων και την επακόλουθη ανάπτυξή τους να διαρκεί όσο το δυνατό λιγότερο

- Εάν η θερμική επεξεργασία εφαρμόζεται πριν από την πρώτη συσκευασία, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη της επαναμόλυνσης των τροφίμων μετά τη θέρμανση και πριν από την πλήρωση της συσκευασίας

- Εάν χρειάζεται και ιδίως στην περίπτωση κονσερβών και υάλινων δοχείων, η αρτιότητα της κατασκευής του περιέκτη και η καθαριότητά του πρέπει να επιβεβαιώνονται πριν από την πλήρωση

- Όταν στην θερμική επεξεργασία υποβάλλονται τρόφιμα σε ερμητικά κλεισμένους περιέκτες, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των περιεκτών μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Τα χημικά πρόσθετα για την πρόληψη της διάβρωσης του εξοπλισμού και των περιεκτών πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές

- Στην περίπτωση συνεχούς θερμικής επεξεργασίας υγρών τροφίμων, πρέπει να αποτρέπεται καταλλήλως η ανάμειξη θερμικός επεξεργασμένου υγρού με υγρό που δεν έχει θερμανθεί επαρκώς.

18.2. Κάπνισμα

- Οι καπνοί και η θερμότητα δεν πρέπει να επηρεάζουν τις άλλες εργασίες.

- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή καπνού πρέπει να αποθηκεύονται και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη μολύνονται τα τρόφιμα.

- Απαγορεύεται για την παραγωγή καπνού η χρησιμοποίηση καυσόξυλου που φέρει βαφές, βερνίκια ή κόλλες ή έχει υποστεί χημική επεξεργασία συντήρησης.

18.3. Αλάτισμα

Το αλάτι που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία τροφίμων πρέπει να είναι καθαρό και να αποθηκεύεται κατά τρόπο που να αποφεύγονται οι μολύνσεις. Επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίηση του άλατος μετά από καθαρισμό, όταν με τις διαδικασίες HACCP αποδεικνύεται ότι δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.

19. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να φροντίζουν, ώστε οι αρμόδιοι για την ανάπτυξη και διατήρηση του συστήματος HACCP σε μια επιχείρηση τροφίμων να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις αρχές του HACCP.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416, **1994**
- ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 22000, **2005**
- ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 9001, **2000**
- *ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP) – ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΤΖΙΑ & ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΤΣΙΑΠΟΥΡΗΣ.,* ***1996***
- Baker, D.A. *Application of Modeling in HACCP Plan Development.* Int. J. Food Microbiology
- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods -- *Hazard Analysis and Critical Control Point System,* ***1992***
- James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden Modern Food Microbiology, **2005**
- Martin R. Adams, Maurice O. Moss, Food Microbiology, **2008**
- *P.R. Hayes, S.J. Forsythe, Food Hygiene Microbiology and HACCP,* ***1998***
- Notermans, S., et al. *The HACCP Concept: Identification of Potentially Hazardous Microorganisms,* **1994**
- IFST , Modern Food Microbiology 6th edition, Aspen Publishers Inc., ***1999***
- Νομοθεσία: EC 1829/2003, EC 2073/2005, EC 98/83, EC 1995/2004, EC 895/76, EC 362/86
- *http://www.fsis.usda.gov/science/hazard_analysis_&_pathogen_reduction/index.asp 2010, HACCP Systems Validation Documents*
- www.efet.gr, Οδηγός υγιεινής No9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης , **2003**
- www.fsis.usda.gov, Overview of Food Microbiology, **2008**