

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας
Τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005) σε χώρους
εστίασης Νοσοκομείων: η περίπτωση του
Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»**

ΚΑΛΙΜΟΥΚΟΥ ΡΟΔΑΝΘΗ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας
Τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005) σε χώρους
εστίασης Νοσοκομείων: η περίπτωση του
Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»**

ΚΑΛΙΜΟΥΚΟΥ ΡΟΔΑΝΘΗ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας
Τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005) σε χώρους
εστίασης Νοσοκομείων: η περίπτωση του
Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»**

ΚΑΛΙΜΟΥΚΟΥ ΡΟΔΑΝΘΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΒΑΡΖΑΚΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας
Τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005) σε χώρους
εστίασης Νοσοκομείων: η περίπτωση του
Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»**

Η πτυχιακή εργασία εγκρίθηκε από:

ΒΑΡΖΑΚΑΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

Ζακυνθινός Γεώργιος

Κουτρομπής Φώτιος

ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΚΥΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ

Για την διαφύλαξη ζητημάτων κυριότητας και πνευματικής ιδιοκτησίας και για την προστασία υλικού που έχει δημιουργηθεί από υπαλλήλους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ»:

Εγώ η Καλιμούκου Ροδάνθη Δηλώνω Υπεύθυνα ότι:

Για την έγκριση διεξαγωγής, της Πτυχιακής εργασίας στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν "ΑΤΤΙΚΟΝ" ως «Περίπτωση Μελέτης», ζητήθηκε επίσημα η σύμφωνη γνώμη του Τμήματος Διατροφής (Προϊσταμένης κας Καστή Αρεζίνας και της Τεχνολόγου Τροφίμων Συντονίστριας Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος κα Μανωλά Τσαμπίκας – Κυριακής) και του Επιστημονικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου μέσω πρωτοκόλλου (Αίτηση Αρ. Πρωτ.: .10479/27-3-17, Ημερομηνία Συνεδρίασης Επιστημονικού Συμβουλίου 31-5-2017).

Το υλικό συγκεντρώθηκε σε συνέντευξη που μου παραχώρησε η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου κα Κυριακή Μανωλά Τεχνολόγος Τροφίμων, για τις Διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας, όπως ακριβώς εφαρμόζονται στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν "ΑΤΤΙΚΟΝ".

Η παραχώρηση υλικού και η πρόσβαση στα ελεγχόμενα Αρχεία, που τηρούνται στο Τμήμα Διατροφής από τους καθ' ύλην αρμόδιους υπαλλήλους του Νοσοκομείου, για τις ανάγκες της παρούσας Πτυχιακής εργασίας, έγινε χωρίς ουδεμία οικονομική επιβάρυνση δικής μου ή του Νοσοκομείου.

Στα πλαίσια της Πρακτικής μου Άσκησης (από 1-10-2016 έως 31-3-2017), συμμετείχα στον έλεγχο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO EN 22000:2005 του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν "ΑΤΤΙΚΟΝ" και αφορούσε στην εποπτεία και τον έλεγχο των επιθυμητών συνθηκών λειτουργίας στη γραμμή παραγωγής γευμάτων των ασθενών και των εφημερευόντων Ιατρών.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία πραγματοποιήθηκε στο Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ» σε συνεργασία με το Τ.Ε.Ι Καλαμάτας. Αρχικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιστημονικό μου υπεύθυνο και καθηγητή του Τ.Ε.Ι Καλαμάτας κ. Θεόδωρο Βαρζάκα, για την καθοδήγηση και την υποστήριξη που μου έδειξε καθ' όλη την διάρκεια εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας.

Θα ήθελα να εκφράσω ολόθερμα τις ευχαριστίες μου, στην Μανωλά Τσαμπίκα – Κυριακή Τεχνολόγο Τροφίμων και Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος Διατροφής του Πανεπιστημιακού Γενικού Νοσοκομείου Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ» για όλα. Η πολύτιμη βοήθεια, ο χρόνος που μου αφιέρωσε, οι συμβουλές, οι γνώσεις και η εμπειρία (από το 1995) της στο αντικείμενο της Πτυχιακής κατά τη συγγραφή της παρούσας εργασίας, υπήρξαν καθοριστικά.

Η συνεργασία, καθ' όλη τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης μου άσκησης, με το Τμήμα Διατροφής και την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης «Αφοί Κομπατσιάρη» που χρησιμοποιεί τις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου για μαγείρεμα εντός των χώρων του Νοσοκομείου, χαρακτηρίζεται ως άριστη.

Για την έγκριση διεξαγωγής της Πτυχιακής εργασίας στο Τμήμα Διατροφής, ζητήθηκε επίσημα η σύμφωνη γνώμη του Τμήματος (Προϊσταμένης κας Καστή Αρεζίνας και της Τεχνολόγου Τροφίμων Συντονίστριας Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος) και η έγκριση του Επιστημονικού Συμβουλίου του Νοσοκομείου μέσω πρωτοκόλλου.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ», έχει σχεδιάσει, εγκαταστήσει, εφαρμόζει και διατηρεί μόνιμα, από το 2004 μέχρι και σήμερα, ένα τεκμηριωμένο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (εφεξής ΣΔΑΤ), με βάσει καθιερωμένες αρχές HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου), Ορθές Παρασκευαστικές Τεχνικές και Ορθές Πρακτικές Υγιεινής σε όλες τις λειτουργίες του παρασκευαστηρίου των γευμάτων μέχρι την κατανάλωση.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζεται είναι συμβατό με το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 σύμφωνα με το οποίο έχει πιστοποιηθεί από Διαπιστευμένο του ΕΣΥΔ Φορέα (Τελευταία Επαναπιστοποίηση 3^{ος} /2016 από ΕQA και Αρχική πιστοποίηση 10^{ος} /2004 προτύπου ΕΛΟΤ 1416 HACCP – DS 3027:1997 από DQS με πεδίο εφαρμογής Υπηρεσίες Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείου).

2. ΣΚΟΠΟΣ ΣΤΟΧΟΣ

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η μελέτη και εμβάθυνση στις οργανωτικές ρυθμίσεις που έχουν θεσπιστεί, από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου, για να διευκολυνθεί η εφαρμογή του Ευρωπαϊκού και Εθνικού Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.

Στόχοι της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η ανάδειξη και περιγραφή του τρόπου με τον οποίο:

- διενεργείται, για κάθε κατηγορία προϊόντος και/ή διαδικασία του Νοσοκομείου, η ανάλυση κινδύνων, η οποία περιλαμβάνει, την αναγνώριση και αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων που αναμένεται να εμφανιστούν στο Νοσοκομείο.
- γίνεται η επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου, έτσι ώστε να επιλεγεί ο κατάλληλος συνδυασμός προληπτικών μέτρων που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τους αναγνωρισμένους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα

- καθιερώνονται τα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (OPRPs), για τον έλεγχο των αναγνωρισμένων κινδύνων, στο Νοσοκομείο
- καθορίζεται το σχέδιο (πλάνο) HACCP στο Νοσοκομείο από την Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ώστε να επιτυγχάνεται ο έλεγχος των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων και η εξάλειψη ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα (όρια).
-

3. ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ

Μεθοδολογία: (Α) Συνέντευξη – (Β) Ερωτηματολόγιο – (Γ) Παρατήρηση – Πρακτική Άσκηση

Α)→ Στην Συνέντευξη από Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (κα Κυριακή Μανωλά Τεχνολόγο Τροφίμων), για τις Διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας (ΣΔΑΤ), όπως εφαρμόζονται στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν "ΑΤΤΙΚΟΝ" θα μελετηθούν (σε 24 Διαδικασίες - Κεφάλαια):

ΣΚΟΠΟΣ, ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ, ΕΝΤΥΠΙΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

(Β)→ Στο Ερωτηματολόγιο (Παραρτήματος Ι) ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΟΡΘΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΟ Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ»

(βάσει Απαιτήσεων Νομοθεσίας σύμφωνα με τον Οδηγό 1 του ΕΦΕΤ) περιλαμβάνονται οι κάτωθι τομείς:

1. Παραλαβή / Παράδοση 2. Αποθήκευση 3. Προετοιμασία – Εξοπλισμός – Παραγωγική Διαδικασία 4. Μεταφορά 5. Ιχνηλασιμότητα 6. Προσωπική Υγιεινή 7. Εκπαίδευση Προσωπικού 8. Νερό 9. Καταπολέμηση Τρωκτικών και Εντόμων 10. Καθαρισμός και Απολύμανση 11. Διαχείριση Απορριμμάτων 12. Δάπεδα / Τοίχοι / Οροφές / Πόρτες / Παράθυρα 13. Στεγανότητα, Αερισμός / Φωτισμός, Αποχέτευση, Χώροι Υγιεινής - Αποδυτήρια

(Γ) Πρακτική Άσκηση στην Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν "ΑΤΤΙΚΟΝ" (από 1-10-2016 έως 31-3-2017).

4. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Οι μέθοδοι που έχουν επιλεγθεί για να ικανοποιούνται οι Νομοθετικές απαιτήσεις και οι επιπλέον απαιτήσεις του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, για υπηρεσίες εστίασης Νοσοκομείου, σε συνδυασμό με τον βαθμό επίτευξης των στόχων που θέτει το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου καταδεικνύουν επιτυχία.

Δικαίως η Μελέτη της Συγκεκριμένης Περίπτωσης του Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ» επιλέχθηκε ως η ιδανική να αποτελεί δυναμικό συνδυασμό της ακαδημαϊκής σπουδαιότητας και του πρακτικού ενδιαφέροντος.

5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Τα στοιχεία δείχνουν ότι στο Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ» παρέχονται ασφαλή προϊόντα, υψηλής ποιότητας, σύμφωνα με κανόνες υγιεινής, πληρώντας όλες τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις καθώς τεκμηριώνεται ο έλεγχος των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων.

Πρόταση αποτελεί, η Ηλεκτρονική Καταγραφή των εξατομικευμένων Ειδικών Διαίτων για την διευκόλυνση της Κεντρικής Διανομής των γευμάτων, που έως σήμερα γίνεται χειρόγραφα από τους Διαιτολόγους. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα, την ταχύτερη καταχώρηση και ηλεκτρονική κατοχύρωση των εντολών και των αλλαγών των Διαιτολογίων των ασθενών.

Λέξεις Κλειδιά: ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, ΣΔΑΤ, HACCP, Νοσοκομείο, Π.Γ.Ν
«ΑΤΤΙΚΟΝ»

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ		
ΚΕΦΑΛΑΙΑ		ΣΕΛΙΔΕΣ
	ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΚΥΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ	Σελίδα 5
	Ευχαριστίες	Σελίδα 6
	ΠΕΡΙΛΗΨΗ	Σελίδα 7 Έως 9
	ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	Σελίδα 10 Έως 12
	Κατάλογος Πινάκων	Σελίδα 13
	Κατάλογος Γραφημάτων	Σελίδα 14
	Συντομογραφίες	Σελίδα 15
	ΠΡΟΛΟΓΟΣ	Σελίδα 16
Κεφάλαιο 1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ-ΥΠΑΡΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	Σελίδα 17 Έως 18
Κεφάλαιο 2	ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ISO ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ	Σελίδα 19 Έως 22
Κεφάλαιο 3	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ISO.....	
Ενότητα 3.1	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ	Σελίδα 22 Έως 23
Ενότητα 3.2	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ	Σελίδα 24 Έως 25
Ενότητα 3.3	ΝΟΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	Σελίδα 26 Έως 26
Ενότητα 3.4	ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	Σελίδα 27 Έως 30
Ενότητα 3.5	ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ.....	Σελίδα 31 Έως 32
Ενότητα 3.6	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΟΙ ΣΚΟΠΟΙ ΣΤΟΧΟΙ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Σελίδα 33 Έως 34
Ενότητα 3.7	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΣΔΑΤ	Σελίδα 35 Έως 36
Ενότητα 3.8	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ	Σελίδα 37 Έως 38
Ενότητα 3.9	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΣΔΑΤ.....	Σελίδα 39 Έως 40

Ενότητα 3.10	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗ	Σελίδα 41 Έως 42
Ενότητα 3.11	ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ & ΔΟΚΙΜΩΝ	Σελίδα 43 Έως 44
Ενότητα 3.12	ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ	Σελίδα 45 Έως 47
Ενότητα 3.13	ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΟΔΟΜΗΣ	Σελίδα 48 Έως 49
Ενότητα 3.14	ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	Σελίδα 50 Έως 63
Ενότητα 3.15	ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	Σελίδα 64 Έως 91
Ενότητα 3.16	ΕΠΙΛΟΓΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	Σελίδα 92 Έως 100
Ενότητα 3.17	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (PRPs)	Σελίδα 101 Έως 106
Ενότητα 3.18	ΣΧΕΔΙΟ ΠΛΑΝΟ HACCP	Σελίδα 107 Έως 115
Ενότητα 3.19	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Σελίδα 116 Έως 118
Ενότητα 3.20	ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	Σελίδα 119 Έως 121
Ενότητα 3.21	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ.....	Σελίδα 122 Έως 124
Ενότητα 3.22	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΔΥΝΗΤΙΚΑ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Σελίδα 125 Έως 128
Ενότητα 3.23	ΑΠΟΣΥΡΣΗ	Σελίδα 129 Έως 130
Ενότητα 3.24	ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Σελίδα 131 Έως 132
Κεφάλαιο 4	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ.....	
Ενότητα 4.1	ΣΥΖΗΤΗΣΗ	Σελίδα 133
Ενότητα 4.2	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	Σελίδα 134
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.....	Σελίδα 135 Έως 153
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ.....	Σελίδα 154

	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	Σελίδα 155 Έως 157

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ		
Αρ. Πίνακα		ΣΕΛΙΔΕΣ
3.14.1	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	Σελίδα 53 Έως 63
3.15.1	Ανάλυση Κινδύνων	Σελίδα 69 Έως 78
3.15.2	Αξιολόγηση κινδύνων	Σελίδα 79 Έως 8
3.15.3	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPs).....	Σελίδα 90 Έως 91
3.16.1	ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	Σελίδα 95 Έως 100
3.17.1	Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα	Σελίδα 103 Έως 106
3.18.1	Σχέδιο (πλάνο) HACCP	Σελίδα 111 Έως 115

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΩΝ		
3.15.1	Διάγραμμα Αποφάσεων Δένδρο Αποφάσεων CCPs.....	Σελίδα 89
3.16.1	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΔΕΝΔΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ OPRPs.....	Σελίδα 93
	ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ».....	Σελίδα 154

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

ΔΑΤ	Διαδικασία ασφάλειας τροφίμων
ΣΔΑΤ	Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
ΣΟΑΤ	Συντονιστής Ασφάλειας Τροφίμων
ΟΑΤ	Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
CCPs	Critical Control Points Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
OPRPs	Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στα πλαίσια της πρακτικής μου άσκησης, συμμετείχα στον έλεγχο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 και αφορά στην εποπτεία και τον έλεγχο των επιθυμητών συνθηκών λειτουργίας στη γραμμή παραγωγής γευμάτων των ασθενών και των εφημερευόντων Ιατρών του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ».

Το διάστημα αυτό υπήρξε αρκετό για να εκτιμήσω ότι: το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 έχει προσαρμοστεί στο χώρο, εφαρμόζεται στην πράξη και δεν αποτελεί «γενικευμένο εγχειρίδιο που απλώς θεωρητικά οργανώνεται χωρίς πρακτική εφαρμογή». Το γεγονός αυτό, αποτέλεσε και το Κίνητρο Επιλογής Θέματος Πτυχιακής με Θεματική κατηγορία «Μελέτη Περίπτωσης».

Οι μέθοδοι που έχουν επιλεγεί για να ικανοποιούνται οι Νομοθετικές απαιτήσεις και οι επιπλέον απαιτήσεις του Προτύπου για υπηρεσίες εστίασης Νοσοκομείου, όπως περιγράφονται στις Διαδικασίες του συστήματος αποτελούν το Αντικείμενο της Πτυχιακής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΚΑΘΕΣΤΩΣ - ΥΠΑΡΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μετά από διενέργεια Ανοικτών Δημόσιων διαγωνισμών με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά, αναλαμβάνει τη σίτιση των ασθενών και του λοιπού εφημερεύοντος προσωπικού του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ», ανάδοχος εταιρεία σίτισης για την παρασκευή των γευμάτων, για ασθενείς και προσωπικό, ΕΝΤΟΣ των χώρων του μαγειρείου του Νοσοκομείου με τη μέθοδο «COOK & SERVE» χρησιμοποιώντας τις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου και με πρώτες ύλες που ο ίδιος προμηθεύεται, αυστηρά σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στην Προκήρυξη, τις Τεχνικές Προδιαγραφές και τη Σύμβαση που υπέγραψε με το Νοσοκομείο.

Τα στάδια παροχής υπηρεσιών του αναδόχου είναι:

- 1) Προμήθεια πρώτων υλών- υλικών συσκευασίας- αναλωσίμων- καθαριστικών,
- 2) Αποθήκευση και επεξεργασία των πρώτων υλών,
- 3) Υπολογισμός μερίδων,
- 4) Παρασκευή των γευμάτων για ασθενείς και προσωπικό εντός των χώρων του μαγειρείου του Νοσοκομείου με τη μέθοδο «COOK & SERVE»,
- 5) Παρασκευή ειδικών διαιτών - πολτών,
- 6) Μεριδοποίηση - σύνθεση δίσκων γευμάτων εξατομικευμένα με τοποθέτηση της εντολής σίτισης σε κάθε δίσκο ασθενούς σε ειδικό χώρο μεριδοποίησης των μαγειρείων (κεντρική διανομή),
- 7) Μεταφορά γευμάτων στα Νοσηλευτικά Τμήματα,
- 8) Διανομή γευμάτων στους νοσηλευόμενους,
- 9) Σερβίρισμα του εφημερεύοντος προσωπικού στο self service της τραπεζαρίας ιατρών,
- 10) Συλλογή - επιστροφή των σερβίτσιων μετά την χρήση τους στην κεντρική κουζίνα,
- 11) Καθαρισμό εξοπλισμού σερβίτσιων - σκευών - τροχηλάτων - επιφανειών - χώρων χρήσης, καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων στους χώρους των μαγειρείων,
- 12) Επισκευή και συντήρηση του εξοπλισμού χρήσης και

13) Λοιπές σχετικές αντικειμένου εργασίες.

Όλα τα παραπάνω τηρούνται υπό την επίβλεψη και συνεργασία των Υπευθύνων του Τμήματος Διατροφής, οι οποίοι και έχουν τον πρωταρχικό ρόλο στον έλεγχο της Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης.

Η ανάδοχος εταιρεία σίτισης για τις υπηρεσίες που παρέχει, σε όλα τα στάδια διεργασιών, ελέγχεται και επιθεωρείται άμεσα και καθημερινά από εξειδικευμένο προσωπικό του Τμήματος Διατροφής (Διαιτολόγους, Τεχνολόγο Τροφίμων) πλέον του συστήματος Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει και είναι συμβατό με το Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005.

Μελέτη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων Ανάλυσης, έχει εκπονηθεί τόσο από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης όσο και από το Τμήμα Διατροφής. Τα 2 συστήματα είναι συμβατά και πιστοποιημένα με το Διεθνές Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, λειτουργούν παράλληλα, με αυτοτέλεια αλλά και συνεργασία.

Έχει ορισθεί, Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΟΑΤ) Τεχνολόγος Τροφίμων και Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ) εκ μέρους του Νοσοκομείου, για τον σχεδιασμό υλοποίησης ασφαλών προϊόντων στο Νοσοκομείο και την επιτυχή παρακολούθηση του ΣΔΑΤ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^[2]

2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ISO

Ο ISO (International Organization for Standardization) είναι ο μεγαλύτερος δημιουργός και εκδότης διεθνών προτύπων στον κόσμο και αναλαμβάνει τη θέσπιση των προδιαγραφών, ενώ το ακρωνύμιό του προέρχεται από την ελληνική λέξη ίσος.

Ο ISO προήλθε από την ένωση δύο οργανισμών, του ISA (International Federation of the National Standardizing Associations), που δημιουργήθηκε στη Νέα Υόρκη το 1926 και του UNSCC (United Nations Standards Coordinating Committee), που δημιουργήθηκε το 1944. Τον Οκτώβριο του 1946, αντιπρόσωποι 25 χωρών, συναντήθηκαν στο Λονδίνο και αποφάσισαν να δημιουργήσουν ένα νέο διεθνή οργανισμό, τον ISO, του οποίου η επίσημη λειτουργία άρχισε στις 23 Φεβρουαρίου 1947 (πηγή: www.iso.org). Ο ISO αποτελεί ένα δίκτυο από εθνικά ινστιτούτα προτυποποίησης σε 159 χώρες (1 μέλος από κάθε χώρα) με κέντρο συντονισμού τη Γενεύη στην Ελβετία (κεντρική γραμματεία), η οποία συντονίζει το σύστημα - τις ψηφοφορίες, εγκρίσεις και εκδόσεις των προτύπων. Αποτελείται επίσης από τεχνικές επιτροπές, η κάθε μία από τις οποίες είναι υπεύθυνη για καθέναν από τους τομείς εξειδίκευσης.

Ο ISO συνεργάζεται με ένα σύστημα Τεχνικών Επιτροπών, υποεπιτροπές και ομάδες εργασίας, για να αναπτύξει τα διεθνή πρότυπα, όπως φαίνεται και στην εικόνα 3.1, όπου αποτυπώνεται η δομή του οργανισμού ISO. Εκτός από τους εθνικούς οργανισμούς προτύπων, επιτρέπει και σε άλλους διεθνείς οργανισμούς που αναπτύσσουν πρότυπα, να συμμετέχουν στην εργασία του, ως μέλη συνδέσμου (Liaison members). Ο ISO αποτελείται από 157 τεχνικές επιτροπές για τη δημιουργία προτύπων (National standards bodies), από 3183 Τεχνικά μέλη (Technical bodies) και από 625 Μέλη συνδέσμου (Liaisons).

Σκοπός του ISO είναι να προωθήσει την ανάπτυξη της τυποποίησης και παρόμοιων δραστηριοτήτων ανά τον κόσμο, με στόχο τη διευκόλυνση των διεθνών ανταλλαγών (προϊόντα και υπηρεσίες) και την ανάπτυξη της συνεργασίας μεταξύ πνευματικών, επιστημονικών, τεχνολογικών και οικονομικών δραστηριοτήτων. Τα αποτελέσματα των ερευνών και εργασιών του, δημοσιεύονται σαν διεθνή πρότυπα, ενώ ο οργανισμός είναι μια μη κυβερνητική οργάνωση και ουσιαστικά αποτελεί μια γέφυρα μεταξύ δημόσιου και ιδιωτικού τομέα.

2.2 ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO

Ένα πρότυπο ISO είναι μια τεκμηριωμένη συμφωνία που παρέχει οδηγίες, προδιαγραφές ή ορισμούς, ώστε να εξασφαλίσει ότι ένα ιδιαίτερο προϊόν, μια υπηρεσία ή μια διαδικασία, ικανοποιούν τον προοριζόμενο σκοπό τους. Το πόσο κοστίζει και πόσο διαρκεί η εφαρμογή των προτύπων δεν είναι καθορισμένο. Κάθε επιχείρηση είναι διαφορετική. Η απάντηση εξαρτάται από το πόσο ανεπτυγμένο είναι το ήδη υπάρχον σύστημα της εταιρίας και η στρατηγική εφαρμογής του προτύπου που θα ακολουθήσει.

Τα Πρότυπα σχεδιάστηκαν έτσι ώστε να είναι απλά και κατανοητά από το χρήστη. Είναι γενικευμένα ως προς τη φύση τους και ακολουθούν ένα λογικό, εύκολα κατανοητό σχήμα. Παρόλα αυτά, κάθε επιχείρηση είναι μια ξεχωριστή περίπτωση και υπάρχει ευελιξία στον τρόπο εφαρμογής, που εξαρτάται από το επίπεδο ωριμότητας της επιχείρησης ως προς την ιδέα της ποιότητας. Δεν είναι δηλαδή στερεότυπα, στατικά πρότυπα που ακολουθούν με ακρίβεια όλων των ειδών οι επιχειρήσεις. Προσαρμόζονται ανάλογα με τις ανάγκες της κάθε επιχείρησης. Τα πρότυπα του ISO είναι αριθμημένα, και με συγκεκριμένη μορφή: " ISO nnnnn : yyyy : τίτλος ", όπου "nnnnn" είναι ο τυποποιημένος αριθμός, "yyyy" είναι το έτος που δημοσιεύεται, και ο " τίτλος " περιγράφει το θέμα.

Ως μη κυβερνητική οργάνωση, ο ISO, δεν έχει νομική αρμοδιότητα να εξαναγκάσει τις επιχειρήσεις να προχωρήσουν στην υλοποίηση των προτύπων. Παρόλο όμως πως πρόκειται για εθελοντικά πρότυπα, οι κυβερνήσεις μεμονωμένα μπορούν να τα θεωρήσουν ως τεχνική βάση για να τα υιοθετήσουν και να νομοθετήσουν, ειδικότερα όσο αφορά θέματα υγείας, ασφάλειας και περιβάλλοντος.

Η τυποποίηση ως έννοια αποσκοπεί στην ολική οικονομία υλικών και εργασίας, χωρίς όμως να παραβλέπεται η ασφάλεια και αποτελεί βασική αρχή που διέπει τις φυσικές, βιολογικές και τις κοινωνικές επιστήμες. Μερικά από τα πολυάριθμα παραδείγματα εύρεσης και καθιέρωσης της βέλτιστης λύσης σε θέματα με βασική σημασία για τον πολιτισμό, είναι σύμφωνα με το Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας

- Η γλώσσα επικοινωνίας ανάμεσα στους ανθρώπους, όπου κάθε άνθρωπος "συμφωνεί" να δίνει την ίδια έννοια στις λέξεις, με αυτή που δίνουν και οι άλλοι άνθρωποι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^{[1],[3]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

3.1 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 1

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.1

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Ο κύριος σκοπός της διαδικασίας αυτής είναι η περιγραφή των ενεργειών με τις οποίες τα έγγραφα που αποτελούν την τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, θα ελέγχονται ως προς την έκδοση, αναθεώρησή και διανομή τους. Η συγκεκριμένη διαδικασία εφαρμόζεται σε όλα τα Ελεγχόμενα Έγγραφα και δεδομένα του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου.

Ελεγχόμενο ονομάζεται το έγγραφο για το οποίο υπάρχουν καθορισμένες απαιτήσεις σχετικά με την έγκριση, έκδοση, αναθεώρηση, διανομή, τήρηση, διαβάθμιση, αναίρεση ή απόσυρση του, αναγνωρίζονται μονοσήμαντα από ένα κωδικό και ελέγχονται ως προς την έκδοση και ως προς την διανομή τους.

Από τη συμπλήρωση των Εντύπων ή την υλοποίηση άλλων ενεργειών και αναφέρονται σε κάθε διαδικασία προκύπτουν τα αρχεία.

Ελεγχόμενα και μη ελεγχόμενα έγγραφα

Τα έγγραφα μπορεί να χαρακτηρίζονται ως ελεγχόμενα ή μη ελεγχόμενα. Τα ελεγχόμενα έγγραφα καταγράφονται στο έντυπο Κατάλογος Ελεγχόμενων Εγγράφων.

Έγγραφα Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Τα παρακάτω έγγραφα θεωρούνται ΣΔΑΤ:

- Οι διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων (Απαιτητές και Υποστηρικτικές)
- Οι οδηγίες εργασίας,
- Τα έντυπα που αφορούν διαδικασίες ή οδηγίες του ΣΔΑΤ,

- Τα έντυπα τεκμηρίωσης των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια
- Τα διαγράμματα ροής,
- Τα πλάνα (σχέδια) ασφάλειας τροφίμων (σχέδιο HACCP και σχέδιο λειτουργικών προαπαιτούμενων),
- Το οργανόγραμμα και οι περιγραφές θέσεων ευθύνης.
- Προδιαγραφές, Πρότυπα, Κανονισμοί, Νομοθεσία

Όλα τα έγγραφα του ΣΔΑΤ θεωρούνται εμπιστευτικά και δεν επιτρέπεται η πρόσβαση σε πρόσωπα εκτός του Νοσοκομείου, χωρίς την έγκριση του Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.

Εσωτερικά και Εξωτερικά ελεγχόμενα έγγραφα

Ο έλεγχος αφορά τόσο τα εσωτερικά (εκδίδονται από το Νοσοκομείο) όσο και τα εξωτερικά έγγραφα (εκδίδονται από τρίτους, ξένους προς αυτή και αποτελούν τα εισερχόμενα) . Ως λοιπά ελεγχόμενα εσωτερικά έγγραφα θεωρούνται τα αρχεία επικοινωνίας με την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης σχετικά με θέματα ασφαλείας τροφίμων.

Τα παρακάτω είναι ελεγχόμενα εξωτερικά έγγραφα :

- Προδιαγραφές εθνικές, διεθνείς, προμηθευτών (συμπεριλαμβανομένων νομοθεσιών και προτύπων)
- εγχειρίδια προμηθευτικών οίκων, τεχνικές εκδόσεις και λοιπά έγγραφα που αποστέλλονται από προμηθευτές, όπως πιστοποιητικά προμηθευτών

3.2 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[3]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 2

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.2

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ

Ο βασικός τρόπος αναγνώρισης, συμπλήρωσης, συλλογής, καταχώρησης, αποθήκευσης, διατήρησης-διαφύλαξης και απομάκρυνσης των αρχείων του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων έχει καθοριστεί από την διαδικασία ελέγχων των αρχείων.

Από την εφαρμογή των διαδικασιών του ΣΔΑΤ, πιο συγκεκριμένα την συμπλήρωση των εντύπων που περιγράφουν τις διαδικασίες και τις οδηγίες του ΣΔΑΤ προκύπτει το Αρχείο Ασφάλειας Τροφίμων. Τα αρχεία ασφάλειας τροφίμων αναφέρονται στις αντίστοιχες διαδικασίες του ΣΔΑΤ.

Αρχεία Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων

Τα αρχεία ολοκληρώνονται μετά από τη συμπλήρωση και συλλογή των κατάλληλων εντύπων και αρχειοθετούνται είτε σε φακέλους είτε σε ηλεκτρονική μορφή. Στόχος της τήρησης των αρχείων είναι τόσο η απόδειξη της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις, όσο και η οργάνωση και αποτελεσματική λειτουργία του ΣΔΑΤ.

Καταγραφή Αρχείων Ασφάλειας Τροφίμων

Τα αρχεία ασφάλειας τροφίμων αναφέρονται σε κάθε διαδικασία ασφάλειας τροφίμων και συγκεντρώνονται σε έντυπο το οποίο τηρείται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.

Αναγνώριση – Συμπλήρωση Αρχείων Ασφάλειας Τροφίμων

Όπως προβλέπονται στις αντίστοιχες διαδικασίες που εισάγουν τα συγκεκριμένα έγγραφα, η συμπλήρωση και η ταξινόμηση τους γίνεται από τους αρμόδιους.

Καταχώριση – Ανάκτηση Αρχείων Ασφάλειας Τροφίμων

Η καταχώριση των εντύπων στα αρχεία γίνεται συνήθως βάσει της ημερομηνίας έκδοσης τους, που καθορίζεται από τον υπεύθυνο του τμήματος. Η αρχειοθέτηση των εγγράφων γίνεται με ασφάλεια σε φακέλους που φέρουν εξωτερικά ευκρινώς τα στοιχεία αναγνώρισης τους, δηλαδή την ονομασία και το περιεχόμενό τους. Η πρόσβαση σε κάθε αρχείο ασφάλειας τροφίμων εξασφαλίζεται μόνο στο προσωπικό που εργάζεται στο τμήμα και η εργασία του σχετίζεται με το αρχείο καθώς και στους επιθεωρητές (εσωτερικούς και εξωτερικούς). Οποιοσδήποτε άλλος θέλει να αποκτήσει πρόσβαση, γίνεται μόνο μετά από άδεια του Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.

Χρόνος τήρησης - Απομάκρυνση – Καταστροφή Αρχείων Ασφάλειας Τροφίμων

Το χρονικό διάστημα αποθήκευσης των αρχείων ασφάλειας τροφίμων δηλώνεται σε έντυπο. Τα αρχεία ασφάλειας τροφίμων καταστρέφονται από τους αρμόδιους του τμήματος που προδιαγράφονται στο έντυπο, με την έγκριση του Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ ή / και του Προϊσταμένου του τμήματος.

3.3 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[3],[9]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 3

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.3

ΝΟΜΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Ο μηχανισμός με τον οποίο προσδιορίζεται , αναλύεται και γνωστοποιείται ότι αυτές οι νομικές και άλλες απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, εφαρμόζονται στο σύνολο των διεργασιών του Νοσοκομείου, αποτελεί αυτή την διαδικασία. Στον όρο νομικές και άλλες απαιτήσεις αποτυπώνεται, το σύνολο της Κοινοτικής και της Εθνικής νομοθεσίας που πρέπει να εφαρμόζεται από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων και σε όλο το μήκος της αλυσίδας τροφίμων, και το σύνολο των προδιαγραφών, κανόνων (π.χ. κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής), οδηγών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων τους οποίους εφαρμόζει η επιχείρηση.

3.4 ΕΝΟΤΗΤΑ ^[5]

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν^ο 4

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.4

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Σε αυτή την διαδικασία περιγράφεται ο τρόπος που το Τμήμα Διατροφής και το Νοσοκομείο διασφαλίζει αποτελεσματική επικοινωνία με το προσωπικό (εσωτερική επικοινωνία) και τα ενδιαφερόμενα μέρη (εξωτερική επικοινωνία), σχετικά με τα ζητήματα που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων. Εφαρμόζεται από όλο το Προσωπικό του Τμήματος Διατροφής και αφορά και το προσωπικό που εμπλέκεται στις δραστηριότητες διαχείρισης τροφίμων του Νοσοκομείου.

Ενδιαφερόμενα μέρη αποτελούν οι υπεργολάβοι όπως η Ανάδοχος Εταιρεία Σίτισης, οι αρμόδιες αρχές, και άλλοι οργανισμοί, φορείς, που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο.

- «Εισερχόμενα έγγραφα» έγγραφα προς το Τμήμα Διατροφής, από τα τμήματα του Νοσοκομείου (εσωτερική επικοινωνία) και τα ενδιαφερόμενα μέρη (εξωτερική επικοινωνία), που παραδίδονται μέσω της αλληλογραφίας του Νοσοκομείου
- «Εξερχόμενα έγγραφα» Αναφορές και Υπηρεσιακά Σημειώματα από το Τμήμα Διατροφής προς επικοινωνία με τα υπόλοιπα τμήματα του Νοσοκομείου και τα ενδιαφερόμενα μέρη εκτός Νοσοκομείου για θέματα Ασφάλειας Τροφίμων.
- Έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές ενέργειες» σχετικής διαδικασίας για τα θέματα που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων και ποιότητα των εργασιών.

Το Νοσοκομείο μέσω του Κεντρικού πρωτοκόλλου και των Διοικητικών Υπηρεσιών, διαθέτει διαδικασία κάθετης και οριζόντιας επικοινωνίας με τα τμήματα, τις Διευθύνσεις, τη Διοίκηση το προσωπικό τόσο για πληροφορίες που προέρχονται από

εξωτερικούς παράγοντες του Νοσοκομείου όσο και για την επικοινωνία των υπαλλήλων μεταξύ τους.

Ροή της επικοινωνίας

Τα έγγραφα εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας, που αρχειοθετούνται στο Τμήμα Διατροφής, χωρίζονται σε 2 κατηγορίες: τα «Εισερχόμενα έγγραφα» και τα «Εξερχόμενα έγγραφα».

Τα «Εισερχόμενα έγγραφα» προς Τμήμα Διατροφής προέρχονται από:

- άλλα τμήματα του Νοσοκομείου (εσωτερική επικοινωνία) και
- τα ενδιαφερόμενα μέρη (εξωτερική επικοινωνία)

Τα «Εξερχόμενα έγγραφα» από το Τμήμα Διατροφής ήτοι Αναφορές και Υπηρεσιακά Σημειώματα από το Τμήμα Διατροφής προορίζονται για επικοινωνία με τους κάτωθι:

- Τα υπόλοιπα τμήματα του Νοσοκομείου (διατμηματική επικοινωνία εσωτερική επικοινωνία)
- Τα ενδιαφερόμενα μέρη εκτός Νοσοκομείου για θέματα Ασφάλειας Τροφίμων (Εξωτερική επικοινωνία)
- Την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης (Εσωτερική και εξωτερική Επικοινωνία)
- Με ασθενείς (εσωτερική επικοινωνία)

Στα ενδιαφερόμενα μέρη εκτός Νοσοκομείου οι Αναφορές εξέρχονται με Υπογραφή Διευθυντών Τμημάτων ή Διοικητή και με αριθμό Πρωτοκόλλου).

Επικοινωνία με την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης

Όλο το προσωπικό του Τμήματος Διατροφής (Προϊσταμένη, Διαιτολόγοι, Τεχνολόγος Τροφίμων) έχει τον πρωταρχικό ρόλο στον έλεγχο της Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης, για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και την προάσπιση του Δημόσιου Συμφέροντος του Νοσοκομείου, από την παροχή υπηρεσιών της Αναδόχου.

Κατ' επέκταση, όλο το προσωπικό του Τμήματος Διατροφής δικαιούται να επικοινωνεί και να συνεργάζεται με την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης.

Ειδικότερα:

Οι Διαιτολόγοι επικοινωνούν με την ανάδοχο εταιρεία κυρίως για Διαιτολογικά θέματα, Ειδικές και εξατομικευμένες Δίαιτες πλέον των θεμάτων που αυτοί κρίνουν ότι επηρεάζουν ή είναι δυνατόν να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων.

Ο Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ Τεχνολόγος Τροφίμων ή / και η Προϊσταμένη Τμήματος Διατροφής επικοινωνούν με την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης με ότι σχετίζεται με την εφαρμογή των Κανονισμών του Νοσοκομείου και των Διαδικασιών του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Σε περιπτώσεις που διαπιστωθούν αποκλίσεις, από τις απαιτήσεις των διαδικασιών του συστήματος που εφαρμόζεται που μπορούν να επιφέρουν προβλήματα, υπαρκτά ή / και πιθανά (π.χ. αναλύοντας την τάση μιας διεργασίας να τεθεί εκτός ελέγχου), οι μη συμμορφώσεις καταγράφονται σε έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές ενέργειες» όπως περιγράφεται σε σχετική Διαδικασία ομώνυμου τίτλου που διατηρεί το Τμήμα Διατροφής, υπό την ευθύνη του Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ Τεχνολόγου Τροφίμων και των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ). Το έντυπο αυτό συντάσσεται παρουσία του Υπευθύνου της αναδόχου ο οποίος και συνυπογράφει το συμβάν ώστε να δεσμευτεί για τις Διορθωτικές Ενέργειες που ακολουθούν.

Επικοινωνία με ασθενείς

Στις περιπτώσεις που υπάρχει κάποιο πρόβλημα - παράπονο σε ασθενή που σχετίζεται με την ασφάλεια των γευμάτων του αρμόδιοι είναι ο Συντονιστής ΣΔΑΤ και η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής. Στη συνήθη πρακτική αποστέλλεται στην κλινική ο Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ, ο Υπεύθυνος βάρδιας της αναδόχου εταιρείας σίτισης, συγκαλείτε ο Προϊστάμενος της Κλινικής όπου υπάρχει το παράπονο και η ομάδα σύσσωμη επισκέπτεται τον ασθενή στο θάλαμό του για να εξεταστεί το παράπονο. Εφόσον διαπιστωθεί ότι το πρόβλημα αφορά το Τμήμα Διατροφής και τις υπηρεσίες που παρέχει, λαμβάνονται Διορθωτικές Ενέργειες και διερευνώνται τα αίτια που προκάλεσαν το παράπονο. Συμπληρώνεται πάντα το σχετικό έντυπο του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες, για παρακολούθηση των παραπόνων από τις κλινικές ως δείκτης μέτρησης επίδοσης των υπηρεσιών Νοσοκομειακής Σίτισης.

Ο Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ Τεχνολόγος Τροφίμων είναι αρμόδιος για την εξέταση, αξιολόγηση και διευθέτηση των παραπόνων ασθενών και προσωπικού για τα θέματα ασφάλειας των τροφίμων. Η Προϊσταμένη του Τμήματος Διατροφής και οι Διαιτολόγοι είναι αρμόδιοι για την εξέταση, αξιολόγηση και διευθέτηση των παραπόνων ασθενών λόγω χορήγησης λανθασμένης διαίτας.

3.5 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[11]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 5

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.5

ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

Σε αυτή την διαδικασία επιτυγχάνεται η αναγνώριση των πιθανών έκτακτων καταστάσεων ή ατυχημάτων που μπορούν να συμβούν στο Νοσοκομείο και η ελαχιστοποίηση των επιπτώσεών τους στην ασφάλεια των τροφίμων που προορίζονται για κατανάλωση. Καθορίζει, λοιπόν, την μέθοδο με την οποία το Νοσοκομείο ενεργεί σε μια κατάσταση έκτακτης ανάγκης. Εφαρμόζεται σε όλα τα τμήματα του Νοσοκομείου και αφορά όλους τους απασχολούμενους στο Νοσοκομείο και την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης.

ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ ΚΑΙ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ

Καταστάσεις έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, όπως πυρκαγιές, πλημμύρες, βιοτρομοκρατία, πτώση τάσεως /διακοπή ρεύματος, περιβαλλοντικές επιμολύνσεις, και διάφορες άλλες καταστάσεις ή ατυχήματα που ενδέχεται να συμβούν έκτακτα στο Νοσοκομείο, μπορεί να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων που προορίζονται για κατανάλωση από τους ασθενείς / προσωπικό.

ΈΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

- ✓ Έντυπα Τεχνικής Υπηρεσίας Νοσοκομείου

Το Νοσοκομείο εφαρμόζει τα σχέδια αντιμετώπισης εκτάκτων καταστάσεων με το κωδικό όνομα «ΠΕΡΣΕΑΣ» & σχέδιο αντιμετώπισης των σεισμικών καταστροφών με το κωδικό όνομα «ΣΩΣΤΡΑΤΟΣ» του Εθνικού Κέντρου Επιχειρήσεων Υγείας Ε.Κ.ΕΠ.Υ «Επιχειρησιακό σχέδιο εκκένωσης νοσοκομείου σε περίπτωση σεισμού» στο οποίο έχουν ορισθεί μεταξύ άλλων και οι Υπεύθυνοι.

- ✓ Έντυπα Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης

Περιγραφή σχεδίων αντιμετώπισης εκτάκτων γεγονότων που θα διασφαλίσουν την ομαλή και απρόσκοπτη σίτιση ασθενών και ιατρών του Νοσοκομείου υπάρχει πρόνοια και στην Διακήρυξη του Δημόσιου Διαγωνισμού να απαιτείται από την Ανάδοχο Εταιρεία η οποία αναλαμβάνει τη σίτιση των ασθενών.

Υπάρχει επιτροπή διαχείρισης κρίσης που είναι γνωστή σε όλους τους παράγοντες του Νοσοκομείου και έχει δηλωθεί στο Ε.Κ.ΕΠ.Υ αλλά και οι συμμετέχοντες σε αυτήν γνωρίζουν επακριβώς τον ρόλο τους. Ενδεικτικά οι καταστάσεις έκτακτης ανάγκης ενεργοποίησης του σχεδίου «ΠΕΡΣΕΑΣ» είναι:

Εσωτερικές Καταστάσεις: Διακοπή Ρεύματος, Εσωτερική Πυρκαγιά, Διακοπή Νερού, Διακοπή Τηλεπικοινωνιών, Εσωτερική Εξάπλωση Επιδημίας

Εξωτερικές Καταστροφές: Σεισμός, Μεγάλη Εξωτερική Πυρκαγιά, Καύσωνας, Πλημμύρα, Παγωνιά

Προκλητές Καταστροφές: Πολλαπλά Θύματα, Πολύ-τραυματίες, Έκθεση σε Ραδιολογικούς, Χημικούς και Βιολογικούς Παράγοντες

Η ανάδοχος εταιρεία πρέπει να διαθέτει:

Διαδικασία διαχείρισης κρίσεων-καταστάσεων έκτακτης ανάγκης & ατυχημάτων με συγκροτημένη Ομάδα Διαχείρισης Κρίσεων, σχέδια διαχείρισης κρίσεων και εκτάκτων αναγκών λ.χ. Αντιμετώπιση Πυρκαγιάς, σεισμού, διακοπής ρεύματος (διαθέσιμο πλάνο ενεργειών σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης διακοπής), διακοπή ψυκτικής αλυσίδας κατά τη μεταφορά προϊόντων (διαθέσιμο πλάνο ενεργειών για ατύχημα – Διακοπή ψυκτικής αλυσίδας κατά τη μεταφορά των προϊόντων), την ύπαρξη σχεδίου για την αντιμετώπιση διαφόρων κινδύνων και δολιοφθορών κατά την επεξεργασία, αποθήκευση ή διανομή των προϊόντων. Υλοποίηση Ασκήσεων Αντιμετώπισης Εκτάκτων καταστάσεων κ.ο.κ.

3.6 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[4]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 6

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.6

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΟΙ ΣΚΟΠΟΙ ΣΤΟΧΟΙ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εδώ επιτυγχάνεται η καθιέρωση, εφαρμογή και τήρηση αντικειμενικών σκοπών και στόχων σύμφωνων με την πολιτική ασφάλειας τροφίμων του Νοσοκομείου, των οποίων η επίτευξη καταδεικνύει τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται σε όλα τα τμήματα του Νοσοκομείου που εμπλέκονται στην εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

- I. Αντικειμενικός σκοπός Ασφάλειας Τροφίμων: Συνολικός στόχος ασφάλειας τροφίμων που προκύπτει από την πολιτική ασφάλειας τροφίμων και τον οποίο το ίδιο το Νοσοκομείο θέτει προς επίτευξη. Ο αντικειμενικός σκοπός είναι μετρήσιμος όπου αυτό έχει εφαρμογή.
- II. Δείκτης επίδοσης Ασφάλειας Τροφίμων: Δείκτες επίδοσης ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται για κάθε αντικειμενικό σκοπό με στόχο την εκτίμηση της επίδοσης ασφάλειας τροφίμων του Νοσοκομείου. Όπου είναι δυνατόν οι δείκτες επίδοσης είναι ποσοτικοί.
- III. Στόχος Ασφάλειας Τροφίμων: αναλυτική απαίτηση επίδοσης η οποία τίθεται για κάθε δείκτη επίδοσης και θα πρέπει να ικανοποιηθεί προκειμένου να επιτευχθεί ο αντικειμενικός σκοπός. Όπου είναι δυνατόν οι στόχοι ασφάλειας τροφίμων είναι μετρήσιμοι.
- IV. Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων: Για την επίτευξη των αντικειμενικών σκοπών και στόχων διαμορφώνεται πρόγραμμα διαχείρισης το οποίο περιγράφει τις ενέργειες, τους Υπεύθυνους Υλοποίησης και το χρονοδιάγραμμα επίτευξης των επιμέρους στόχων κάθε αντικειμενικού σκοπού.

Η καθιέρωση αντικειμενικών σκοπών περιλαμβάνει την ανασκόπηση-αξιολόγηση:

- των νομικών και άλλων απαιτήσεων
- των προαπαιτούμενων υποδομής και συντήρησης
- των αποτελεσμάτων από την ανάλυση κινδύνων
- των αποτελεσμάτων επιλογής και αξιολόγησης προληπτικών μέτρων ελέγχου
- των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων (PRPs)
- του σχεδίου HACCP
- των διορθωτικών ενεργειών
- των καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Οι αντικειμενικοί σκοποί καταγράφονται σε σχετικό έντυπο μαζί με τις αντίστοιχες απαιτήσεις. Κάθε αντικειμενικός σκοπός συνδέεται με έναν ή περισσότερους στόχους οι οποίοι καθορίζουν αναλυτικά τη διεργασία επίτευξης του αντικειμενικού σκοπού. Το πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων περιγράφει αναλυτικά τους επιμέρους στόχους που θα πρέπει να υλοποιηθούν προκειμένου να επιτευχθεί ο αντικειμενικός σκοπός και περιλαμβάνει: ^[4]

- τις ενέργειες που θα πρέπει να υλοποιηθούν για την επίτευξη των επιμέρους στόχων
- τις υπευθυνότητες του προσωπικού που εμπλέκεται στην υλοποίηση των στόχων
- τους δείκτες επίδοσης οι οποίοι παρακολουθούνται για κάθε ενέργεια
- τους στόχους που τίθενται για τους αντίστοιχους δείκτες επίδοσης
- τα χρονοδιαγράμματα υλοποίησης των στόχων

3.7 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1], [7]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 7

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.7

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΣΔΑΤ

Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ αποτελεί τον κύριο υπεύθυνο για την αποτελεσματική εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας.

Επιγραμματικά παρουσιάζονται οι δραστηριότητες επαλήθευσης, του ΣΔΑΤ :

- Εσωτερικές επιθεωρήσεις,
- Επαλήθευση σχεδιασμού και υλοποίησης ασφαλών προϊόντων
- Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης
- Ανάλυση αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ.

Τακτική Εσωτερική Επιθεώρηση Υγιεινής των χώρων, σκευών, του εξοπλισμού και του εμπλεκόμενου προσωπικού των μαγειρείων, διενεργείται οργανωμένα από την Συντονίστρια ΟΑΤ του ΣΔΑΤ, βάσει προγράμματος με συχνότητα ~3ς φορές την εβδομάδα έως κάθε ημέρα.

Σκοπός των εσωτερικών τακτικών επιθεωρήσεων είναι η διαπίστωση τήρησης των απαιτήσεων που έχουν προδιαγραφεί στην ανάδοχο εταιρία σίτισης, σε όλα τα στάδια της παραγωγής από την παραλαβή πρώτων υλών, αποθήκευση, προετοιμασία γευμάτων μέχρι το σερβίρισμα προς τους ασθενείς (κεντρική διανομή) σύμφωνα με Ορθές Παρασκευαστικές Πρακτικές (ΟΠΠ), Ορθών Πρακτικές Υγιεινής (ΟΠΥ).

□ Η αντίστοιχη τεκμηρίωση γίνεται στο ελεγχόμενο έντυπο του Συστήματος του Νοσοκομείου που φέρει τίτλο «ΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΟΡΘΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ» (υπό μορφή Ερωτηματολογίου/49 ερωτήσεις με check list) επιγραμματικά με τα προληπτικά μέτρα ελέγχου των κάτωθι διεργασιών:

- Παραλαβή Α' και Β' Υλών

- Αποθήκευση
- Απόψυξη
- Προετοιμασία – Εξοπλισμός – Παραγωγική Διαδικασία – Μεριδοποίηση
- Καθαρισμός, Απολύμανση και Καταπολέμηση Τρωκτικών και Εντόμων
- Κανόνες Ατομικής Υγιεινής
- Εκπαίδευση Προσωπικού

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αναλύει τα αποτελέσματα της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων και των εξωτερικών επιθεωρήσεων. Η ανάλυση της επαλήθευσης πραγματοποιείται μέσω του καταλόγου των διορθώσεων και των διορθωτικών ενεργειών, σύμφωνα με σχετική Διαδικασία και για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων επαλήθευσης υπάρχει επίσης σχετική Διαδικασία. Τα αποτελέσματα της ανάλυσης και οι επακόλουθες ενέργειες καταγράφονται και παρουσιάζονται με κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.^[7]

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 8

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.8

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

**ΣΚΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ
ΤΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ**

Με τη διεξαγωγή εσωτερικών επιθεωρήσεων ελέγχεται το ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου για να αξιολογηθεί και κατ' επέκταση να εξασφαλισθεί:

- ότι βρίσκεται σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000:2005,
- ότι όλες οι διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων είναι γνωστές, κατανοητές και εφαρμόζονται από το προσωπικό όπως έχουν προδιαγραφεί μέσω της τεκμηρίωσης του ΣΔΑΤ, και ότι
- το ΣΔΑΤ είναι αποτελεσματικό για την επίτευξη των στόχων του Νοσοκομείου.

Προγραμματισμός Εσωτερικών Επιθεωρήσεων ΣΔΑΤ

Ο προγραμματισμός των επιθεωρήσεων γίνεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ κάθε χρόνο για όλη την επόμενη χρονιά και πρέπει να διασφαλίζει ότι όλες οι διεργασίες του μαγειρείου θα επιθεωρηθούν τουλάχιστον μία (1) φορά κάθε χρόνο. Η επιθεώρηση λαμβάνει χώρα παρόντος του Υπευθύνου Βάρδιας του μαγειρείου και του Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ. Έκτακτες επιθεωρήσεις γίνονται όταν κριθεί σκόπιμο από την Διοίκηση ή / και κατόπιν πρότασης του Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων. Το χρονοδιάγραμμα, που συντάσσεται στο έντυπο Ετήσιος προγραμματισμός εσωτερικών επιθεωρήσεων, καθορίζει: Έτος, Τμήμα / Δραστηριότητα, Σχετικά έγγραφα ΣΔΑΤ, Υπεύθυνο επιθεώρησης, Μήνα επιθεώρησης. Οι επιθεωρήσεις γίνονται με την βοήθεια σχετικού εντύπου και οι εσωτερικοί επιθεωρητές διασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της επιθεώρησης, δεν επιθεωρούν ποτέ το δικό τους έργο και έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα σχετικά με το νόημα και την υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Οι επιθεωρούμενοι ενημερώνονται τουλάχιστον μία εβδομάδα πριν την ημέρα επιθεώρησης, για καθορισμό της ακριβούς ημέρας και ώρας επιθεώρησης, ώστε να μην υπάρχει πρόβλημα με τρέχουσες εργασίες ή αδικαιολόγητες απουσίες.^[3]

Ο επιθεωρητής για να διαπιστώσει την αποτελεσματική εφαρμογή του ΣΔΑΤ, ακολουθεί μεθόδους όπως η συζήτηση με το υπεύθυνο για κάθε δραστηριότητα προσωπικό, η εξέταση των αρχείων ασφάλειας τροφίμων που προβλέπεται να τηρούνται και η παρακολούθηση των εργασιών. Κάθε μη συμμόρφωση που παρατηρείται κατά την επιθεώρηση, μεταφέρεται στο έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες». Για τη διαχείριση των μη συμμορφώσεων που προκύπτουν από τις εσωτερικές επιθεωρήσεις εφαρμόζεται η σχετική Διαδικασία.

Στην Επιθεώρηση Συστήματος ελέγχεται η εφαρμογή Ορθών Εργασιακών Πρακτικών Εστίασης στο Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ» (βάσει Απαιτήσεων Νομοθεσίας σύμφωνα με τον Οδηγό 1 του ΕΦΕΤ).

Η Επιθεώρηση περιλαμβάνει τους κάτωθι τομείς:

1. Παραλαβή / Παράδοση
2. Αποθήκευση
3. Προετοιμασία – Εξοπλισμός – Παραγωγική Διαδικασία
4. Μεταφορά
5. Ιχνηλασιμότητα
6. Προσωπική Υγιεινή
7. Εκπαίδευση Προσωπικού
8. Νερό
9. Καταπολέμηση Τρωκτικών και Εντόμων
10. Καθαρισμός και Απολύμανση
11. Διαχείριση Απορριμμάτων
12. Δάπεδα / Τοίχοι / Οροφές / Πόρτες / Παράθυρα
13. Στεγανότητα, Αερισμός / Φωτισμός, Αποχέτευση, Χώροι Υγιεινής - Αποδυτήρια

Υποσημείωση: Στο Παράρτημα Ι η ενδεικτική πλήρης περιγραφή «ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ».

3.9 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[12],[3]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 9

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.9

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΣΔΑΤ

ΟΡΙΣΜΟΙ

Με την διαδικασία αυτή διασφαλίζεται η καταλληλότητα, η επάρκεια η αποτελεσματικότητα και η επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ, προκειμένου να επιτυγχάνονται οι προκαθορισμένοι στόχοι ασφάλειας τροφίμων του Νοσοκομείου.

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

Πρακτικά Σύσκεψης Ανασκόπησης Ελεύθερο Κείμενο τύπου Αναφοράς προς τη Διοίκηση ή τη Διεύθυνση Ιατρικής Υπηρεσίας ή / και Ανασκόπηση έτους Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης ως ισοδύναμο κείμενο.

Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ μία (1) φορά το χρόνο και όποτε άλλοτε κριθεί απαραίτητο, συγκαλεί Ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης, προκειμένου να ελεγχθεί η επάρκεια – καταλληλότητα, η εφαρμογή και η αποτελεσματικότητα του Σ.Δ.Α.Τ. και να εντοπιστούν σημεία βελτίωσης, ανανέωσης της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων, των Μετρήσιμων Στόχων και των Σημείων Ελέγχου της Παραγωγικής Διαδικασίας.

Στις συσκέψεις ανασκόπησης - επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ συμμετέχουν οπωσδήποτε ο Συντονιστής ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου, τα μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου, ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων της εκάστοτε Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης. Επίσης, συμμετέχει και οποιοδήποτε άλλο στέλεχος του Νοσοκομείου, για το οποίο κρίνεται απαραίτητη η παρουσία του, ή / και εξωτερικός σύμβουλος.

Κατά την ανασκόπηση, παρουσιάζονται από την Συντονίστρια ΟΑΤ του ΣΔΑΤ (βάσει επεξεργασίας των τεκμηριωμένων στοιχείων από τα τηρούμενα αρχεία) προς ενημέρωση τα και λήψη αποφάσεων παρακάτω θέματα:

- ✓ Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων και ελέγχων
- ✓ Δειγματοληψίες και αναλύσεις τροφίμων που διενεργήθηκαν ως μέθοδος επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος
- ✓ Μη Συμμορφώσεις – Διορθώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες
- ✓ Προβλήματα με προμηθευτές και σχετικές διορθωτικές ενέργειες, ανακλήσεις- αποσύρσεις προϊόντων
- ✓ Παράπονα από κλινικές (ασθενείς και προσωπικό) και Σχετικές Διορθωτικές Ενέργειες
- ✓ Ενέργειες βελτίωσης των συνθηκών παραγωγής και διανομής
- ✓ Έντυπα μέτρησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου CCPs
- ✓ Συνολική αξιολόγηση του ΣΔΑΤ της αναδόχου εταιρείας στις υπηρεσίες μαζικής εστίασης νοσοκομείου
- ✓ Επίτευξη στόχων προηγούμενου έτους
- ✓ Αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του συστήματος ΣΔΑΤ
- ✓ Αποτελέσματα εξωτερικών επιθεωρήσεων και ελέγχων
- ✓ Προβλήματα σε κτιριακές εγκαταστάσεις και σε εξοπλισμό

3.10 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[12]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 10

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.10

ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗ

Παρακολούθηση αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ

Το Νοσοκομείο, προκειμένου να παρακολουθεί και να βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων καθιερώνει αντικειμενικούς σκοπούς και στόχους σύμφωνα με τη σχετική διαδικασία.

Η αποτελεσματικότητα παρακολουθείται μέσω της μέτρησης των κύριων χαρακτηριστικών των διεργασιών του Νοσοκομείου οι οποίες συνεισφέρουν στον σχεδιασμό και την υλοποίηση ασφαλών προϊόντων.

Για κάθε κύριο χαρακτηριστικό διεργασίας καθιερώνεται κατάλληλος δείκτης επίδοσης ασφάλειας τροφίμων.

Τα σημαντικότερα κριτήρια επιλογής δεικτών επίδοσης είναι η σχετικότητα με την ασφάλεια των τροφίμων και η διαθεσιμότητα πληροφορίας που παρέχεται από τον δείκτη.

Τα δεδομένα τιμών των δεικτών επίδοσης καθιστούν δυνατή την καθιέρωση σχετικών στόχων στα πλαίσια του γενικότερου προγράμματος επίτευξης του αντίστοιχου αντικειμενικού σκοπού.

Παρακολούθηση Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ^[12]

Οι τομείς παρακολούθησης του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων επιγραμματικά είναι:

- ✓ Νομικές και άλλες απαιτήσεις
- ✓ Αντιμετώπιση Καταστάσεων Έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων
- ✓ Εκπαίδευση Ασφάλειας Τροφίμων και αποτελεσματικότητα της εκπαίδευσης
- ✓ Έλεγχος Υποδομών

- ✓ Ανάλυση Κινδύνων (επιλογή κατάλληλου συνδυασμού λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων και σχεδίου HACCP)
- ✓ Χειρισμός Δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων
- ✓ Απόσυρση
- ✓ Μη συμμορφώσεις και συνεχής βελτίωση του ΣΔΑΤ
- ✓ Παρακολούθηση υλοποίησης ασφαλών προϊόντων
- ✓ Καθιέρωση του συστήματος παρακολούθησης των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων
- ✓ Καθιέρωση του συστήματος παρακολούθησης των κρίσιμων ορίων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs), του σχεδίου HACCP

Για τους παραπάνω τομείς παρακολούθησης καθιερώνονται αντικειμενικοί σκοποί σύμφωνα με τη διαδικασία ΔΑΤ.06.

3.11 ΕΝΟΤΗΤΑ [1],[3],[6]

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 11

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.11

ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ & ΔΟΚΙΜΩΝ

Ο μετρητικός εξοπλισμός, είναι καταγεγραμμένος σε σχετικό έντυπο για τα όργανα μέτρησης θερμοκρασίας ψυγείων. Υπάρχει ο κωδικός του κάθε οργάνου και μια σύντομη περιγραφή του. Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ και ο ομόλογος της αναδόχου εταιρείας σίτισης έχει την ευθύνη για τον έλεγχο, διακρίβωση , καθώς και την τήρηση της σχετικής τεκμηρίωσης.

- ✓ Το Νοσοκομείο διαθέτει θερμοόμετρο (Digital Thermometer Probe Pt 1000) μέτρησης θερμοκρασίας των ψυγείων το οποίο διακριβώνεται από εγκεκριμένο εξωτερικό συνεργάτη, κατόπιν συνεννόησης και έγκρισης από την Διοίκηση, με συχνότητα 1 φορά το έτος. Με αυτό ελέγχεται η ακρίβεια των θερμομέτρων των ψυγείων (ένδειξη H/Y πίνακα και καταγραφικού minilog DATA LOGGER). Συγκεκριμένα:
- ✓ Συνεχής παρακολούθηση της θερμοκρασίας του χώρου γίνεται και από το αυτόματο καταγραφικό όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας (πλέον των ενδείξεων H/Y των ψυγείων) που έχει τοποθετηθεί από το Νοσοκομείο στην κατάψυξη και τα ψυγεία απόψυξης, πουλερικών, Γαλακτοκομικών, Ημερήσια Προϊόντα , Φρούτων – λαχανικών και Ετοιμών.
- ✓ Ελέγχονται οι ενδείξεις του καταγραφικού καθώς και του H/Y πίνακα όλων των ψυγείων (σύνολο 13 ψυγεία) με το διακριβωμένο θερμοόμετρο DIGITAL THERMOMETER DK1029, 1 φορά το εξάμηνο. Τα αποτελέσματα του ελέγχου καταγράφονται σε έντυπο «ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΗΣ». Το έντυπο περιλαμβάνει πεδία συμπλήρωσης :
 - (Α) Ένδειξη Εξωτερικού H/Y Πίνακα
 - Ένδειξη διακριβωμένου θερμομέτρου DK1029
 - (Β) Ένδειξη Καταγραφικού θερμομέτρου (DATA LOGGER)

Απόκλιση: [(A)-DK1029] και [(B)-DK1029] και εξάγονται συμπεράσματα.

Όλα τα όργανα που περιέχονται στον κατάλογο, επισημαίνονται στο σχετικό έντυπο όπου αναγράφεται ο κωδικός και η ονομασία του οργάνου, η συχνότητα της διακρίβωσης, η μόνιμη θέση του οργάνου, η ημερομηνία της τελευταίας διακρίβωσης και η ημερομηνία της επόμενης διακρίβωσης. Ακολουθείται η διαδικασία της εσωτερικής διακρίβωσης των οργάνων όπως περιγράφεται σε σχετική οδηγία έχοντας σαν πρότυπο το διακριβωμένο θερμόμετρο από εξωτερικό εργαστήριο. Μετά από κάθε διακρίβωση / προληπτική συντήρηση / επισκευή βλάβης του εξοπλισμού ενημερώνεται σχετικό έντυπο. Καινούρια όργανα ελέγχων διακριβώνονται πριν τη χρήση τους εκτός εάν συνοδεύονται από πιστοποιητικά διακρίβωσης από τον προμηθευτή τους. Το προσωπικό χρήσης των οργάνων μέτρησης είναι υπεύθυνο για τη ορθή χρήση και αποθήκευση των οργάνων έτσι ώστε να αποφεύγονται ζημιές ή φθορές τους, καθώς και για την επισήμανση στον Συντονιστή OAT του ΣΔΑΤ τυχόν μη σωστής λειτουργίας του οργάνου.

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

- Κατάλογος Εξοπλισμού Μετρήσεων και συμπληρωματικά το αντίστοιχο έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης
- Ημερολόγιο Διακρίβωσης – Βαθμονόμησης Εξοπλισμού Μέτρησης και συμπληρωματικά το αντίστοιχο έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης
- Εσωτερική Βαθμονόμηση Οργάνων Μέτρησης Θερμοκρασίας ψυγείων και συμπληρωματικά το αντίστοιχο έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης
- Έντυπο της αναδόχου για τα φορητά θερμόμετρα της σε θερμοκρασία βρασμού, πάγου και περιβάλλοντος
- Πιστοποιητικά Διακρίβωσης Εξωτερικού Συνεργάτη για το πρότυπο Θερμόμετρο.

3.12 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[2]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 12

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.12

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

Όλο το προσωπικό του Νοσοκομείου που συμμετέχει σε δραστηριότητες που μπορεί να έχουν επιδράσεις στην ασφάλεια των τροφίμων. Η εμπειρία και η εκπαίδευση του προσωπικού της Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης ανάλογα με τη θέση εργασίας του, αποτελεί υποχρέωση και απαραίτητο όρο της Σύμβασης με την οποία αναλαμβάνει και πρέπει να αποδεικνύεται με την κατάθεση κατάλληλων παραστατικών. Η ανάδοχος εταιρεία σίτισης είναι υπεύθυνη για την συνεχή ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού της για θέματα που αφορούν την τεχνολογία, υγιεινή και την παρασκευή των προϊόντων σίτισης ώστε να υλοποιείται η νομοθετική απαίτηση όσον αφορά την υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού. Τα έξοδα αυτά βαρύνουν αποκλειστικά την ανάδοχο εταιρεία σίτισης. Ο ανάδοχος υποχρεούται να διαθέσει έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό καθώς επίσης και απαιτείται και πρέπει να αποδεικνύεται η εκπαίδευση του προσωπικού, σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, σύμφωνα με πρόγραμμα που θα έχει υλοποιηθεί. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα και η εμπειρία του προσωπικού τεκμηριώνονται με την κατάθεση κατάλληλων παραστατικών όπως αυτά περιγράφονται στα κριτηρίων αξιολόγησης του διαγωνισμού που ανέλαβε. Η Διοίκηση του Νοσοκομείου είναι αρμόδια για την έγκριση εκπαιδευτικών προγραμμάτων των υπαλλήλων του Νοσοκομείου σε περίπτωση που υπάρχει οικονομικό κόστος. ^[2]

Ευθύνες και Αρμοδιότητες/Καθήκοντα^[2]

Οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες για κάθε Θέση Εργασίας ή Τμήμα περιγράφονται σε σχετικό έντυπο της παρούσας Διαδικασίας Ασφάλειας από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ, δηλώνονται και εγκρίνονται από τη Διεύθυνση που ανήκει το Τμήμα Διατροφής και το προσωπικό του, (στη περίπτωση του Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ» από την Διευθύντρια Ιατρικής Υπηρεσίας).

Οργάνωση Εκπαιδευτικών προγραμμάτων

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα τεκμηριώνονται σε σχετικό έντυπο το οποίο συντάσσεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.

Η εμπειρία του προσωπικού της αναδόχου εταιρείας σίτισης αποδεικνύεται βάσει κατάστασης προσωπικού της Επιθεώρησης Εργασίας και

A.1 Όσον αφορά τα στελέχη της επιχείρησης, με την υποβολή ενυπόγραφων βιογραφικών σημειωμάτων (που θα περιέχουν στοιχεία για την προηγούμενη εμπειρία και τα καθήκοντά τους, τα ουσιαστικά και τα τυπικά τους προσόντα και αντιγράφων τίτλων σπουδών – πτυχίων).

A.2 Όσον αφορά τους υπαλλήλους σίτισης με βεβαίωση προηγούμενης απασχόλησης του εξειδικευμένου προσωπικού του.

A.3 Η κατάρτιση στο αντικείμενο αποδεικνύεται με την υποβολή τουλάχιστον ενός πρόσφατου αποδεικτικού εκπαίδευσης στο αντικείμενο υπογεγραμμένο από τον φορέα εκπαίδευσης και από τον υπάλληλο και συγκεκριμένα το εκπαιδευτικό πρόγραμμα τεκμηριώνεται με την κατάθεση των παρακάτω παραστατικών:

A3-1 Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από την ίδια την επιχείρηση: Υπεύθυνη Δήλωση η οποία να συνυπογράφεται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων και τον Νόμιμο Εκπρόσωπο της Εταιρείας (ή τον ασκούντα/ες κατά τεκμήριο τα ανωτέρω καθήκοντα) από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

A3-2 Σε περίπτωση υλοποίησης της εκπαίδευσης από εκπαιδευτικό φορέα (Φυσικό ή Νομικό Πρόσωπο που τεκμηριώνει την ικανότητα να διεξάγει την εκπαίδευση και την

καταλληλότητα του χώρου), Βεβαίωση του Εκπαιδευτικού Φορέα από την οποία να προκύπτει ο χρόνος, ο τόπος, η διάρκεια, τα στοιχεία των εργαζομένων, η θεματολογία, το εκπαιδευτικό υλικό και τα στοιχεία του εκπαιδευτή/ών. (Ονοματεπώνυμο, Α.Φ.Μ. και τα έγγραφα που αποδεικνύουν τα τυπικά προσόντα).

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Ο Συντονιστής ΣΔΑΤ σε συνεργασία με την Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων καταρτίζει το θεματολόγιο της εκπαίδευσης. Τα εκπαιδευτικά προγράμματα περιλαμβάνουν εκπαίδευση των υπαλλήλων στα εξής θέματα:

- Εφαρμογή του ΣΔΑΤ (πολιτική ασφάλειας τροφίμων, νομοθεσία, διαδικασίες, έντυπα, οδηγίες εργασίας, κ.α.). Η εκπαίδευση αυτή πραγματοποιείται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ.
- Σχέδιο HACCP, προαπαιτούμενα υποδομής & συντήρησης, και λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα, σχέδια αντιμετώπισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης. Η εκπαίδευση αυτή πραγματοποιείται από την Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων.
- Υποχρεωτική εκπαίδευση με βάσει τους κανονισμούς του ΕΦΕΤ. Η εκπαίδευση αυτή διενεργείται από εγκεκριμένους από τον ΕΦΕΤ εκπαιδευτές και αξιολογητές.

Υλοποίηση Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

Η λαμβανόμενη εκπαίδευση είναι τεκμηριωμένη για κάθε υπάλληλο με την μορφή αρχείων εκπαίδευσης βάσει σχετικού εντύπου το οποίο συντάσσεται από τον Συντονιστή ΣΔΑΤ.

Αποτελεσματικότητα Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

Η αποτελεσματικότητα των εκπαιδευτικών προγραμμάτων αξιολογούνται κατά την διάρκεια της ετήσιας ανασκόπησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ από την Συντονίστρια του ΣΔΑΤ και την ΟΑΤ. Σε κάθε περίπτωση ύπαρξης εκπαιδευτικού υλικού, ο ΣΟΑΤ το συγκεντρώνει και το καταχωρεί στο αρχείο «Εκπαίδευση – Επιμόρφωση Προσωπικού».

3.13 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[4]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 13

ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΟΔΟΜΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.13

Μέσω της παρούσας διαδικασίας διασφαλίζεται ότι στο Νοσοκομείο έχουν καθιερωθεί και διατηρούνται οι απαραίτητες υποδομές, έτσι ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005, για την παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων προς τους καταναλωτές.

Εφαρμόζεται για τις ακόλουθες υποδομές της επιχείρησης:

- τον κτιριακό εξοπλισμό (κτίρια, ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις, υδραυλικές εγκαταστάσεις κλπ),
- τον εξοπλισμό παραγωγής, επεξεργασίας, χειρισμού, αποθήκευσης διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων από το μαγειρείο του Νοσοκομείου,
- μέσα μεταφοράς για την εσωτερική διακίνηση των τροφίμων από τους χώρους παρασκευής τους ή αποθήκευσης τους, στους χώρους διάθεσης αυτών (τμήματα, κλινικές, μονάδες).

Ο έλεγχος των υποδομών, δηλαδή των προαπαιτούμενων υποδομής και συντήρησης, πραγματοποιείται από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης.

Με το έντυπο «Απογραφή των χώρων και του εξοπλισμού χρήσης του αναδόχου ανά κωδικό χώρου και ανά είδος», παραδίδονται μετά την ανάληψη του έργου σίτισης των ασθενών, οι χώροι και ο εξοπλισμός χρήσης.

Οι συντηρήσεις και γενικότερα η ιστορία κάθε μηχανήματος παρακολουθείται το αντίστοιχο έντυπο της αναδόχου εταιρείας σίτισης όπου και καταγράφονται όλες οι κινήσεις σχετικά με το συγκεκριμένο μηχάνημα.

Την ευθύνη για τις συντηρήσεις (προληπτική και έκτακτη) των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού την έχει αποκλειστικά και μόνο η εκάστοτε ανάδοχος εταιρεία σίτισης με τους αντίστοιχους υπευθύνους της για το σκοπό αυτό (η υποχρέωση αυτή αποτελεί όρο σύμβασης ανάληψης έργου που έχει υπογράψει με το Νοσοκομείο).

Προληπτική Συντήρηση: Η συχνότητα των προληπτικών συντηρήσεων εξαρτάται από τον τύπο του μηχανήματος ή της συσκευής, την παλαιότητα του, τις βλάβες ή τα προβλήματα που έχει παρουσιάσει στο παρελθόν και τις οδηγίες του κατασκευαστή του.

Έκτακτη Συντήρηση: Σε περίπτωση έκτακτης βλάβης ή προβλήματος των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στη διαχείριση των τροφίμων, ο Υπεύθυνος βάρδιας αναδόχου εταιρείας σίτισης ειδοποιείται από τον χειριστή που το αντιλήφθηκε. Μεθοδεύεται άμεσα και εγγράφως η αποκατάσταση της βλάβης. Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου εξετάζει άμεσα τους πιθανούς κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, και λαμβάνει αμέσως και εγγράφως τα ενδεικνυόμενα μέτρα και διορθωτικές ενέργειες.

3.14 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[4],[8]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν^ο 14

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 14

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Η διαδικασία που θα αναλυθεί παρακάτω έχει ως στόχο να περιγράψει τα προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων που σχετίζονται με την ομάδα ασφάλειας τροφίμων, τα χαρακτηριστικά πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων, την προβλεπόμενη χρήση προϊόντων, τα διαγράμματα ροής παραγωγικών διαδικασιών, την περιγραφή σταδίων διεργασίας και τα προληπτικά μέτρα ελέγχου.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Τελικό Προϊόν: είναι το προϊόν που δεν θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από το Νοσοκομείο. Ένα προϊόν που υφίσταται περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από μια άλλη επιχείρηση αποτελεί τελικό προϊόν για την πρώτη επιχείρηση και πρώτη ύλη ή συστατικό για την δεύτερη επιχείρηση.

Διάγραμμα ροής: σχηματική και συστηματική παρουσίαση της σειράς και των αλληλεπιδράσεων των βημάτων παραγωγής των τελικών προϊόντων.

Προληπτικό Μέτρο Ελέγχου: δράση ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων ή να τον ελαχιστοποιήσει σε αποδεκτό επίπεδο. Ενδέχεται αυτά τα μέτρα ελέγχου να περιλαμβάνονται είτε στο σχέδιο HACCP είτε στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (Operations PRPs).

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

Σύσταση Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων

Περιγραφή Α' υλών έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης

Περιγραφή Τελικών Προϊόντων έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης

Διάγραμμα Ροής Εργασιών (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ Διάγραμμα Ροής Εργασιών)

Επαλήθευση Διαγράμματος Ροής

Κατάλογος Προληπτικών μέτρων ελέγχου (ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 4.14.1)

Προκαταρκτικά Βήματα στην Ανάλυση Κινδύνων^[1]

Τα προκαταρκτικά βήματα στην ανάλυση κινδύνων περιλαμβάνουν:

- την σύσταση, τις υπευθυνότητες τις αρμοδιότητες και τον τρόπο ενημέρωσης και επικοινωνίας της ομάδας ασφάλειας των τροφίμων,
- την παρουσίαση και περιγραφή του συνόλου των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στο Νοσοκομείο,
- την περιγραφή, την προβλεπόμενη χρήση και τον τρόπο διανομής των τελικών προϊόντων που παράγονται, χειρίζονται, αποθηκεύονται και διακινούνται από το Νοσοκομείο,
- τον σχεδιασμό και την επιτόπια επαλήθευση των διαγραμμάτων ροής για τις διεργασίες και τα προϊόντα που παράγονται, χειρίζονται, αποθηκεύονται και διακινούνται από το Νοσοκομείο,
- τα καθιερωμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου και την ένταση εφαρμογής τους, σε κάθε στάδιο των διεργασιών που πραγματοποιούνται στο Νοσοκομείο.

Σύσταση Ομάδας Ασφαλείας Τροφίμων^[1]

Στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ», για την επικαιροποίηση και παρακολούθηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, βάσει του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 ορίζεται Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων με την ειδικότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων και Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αποτελούμενη από ειδικότητες Διαιτολόγων, Τεχνολόγου Τροφίμων και Επόπτριας Δημόσιας Υγείας.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων της εκάστοτε Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης, συμμετέχει στις συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων του

Νοσοκομείου ως σύνδεσμος Κανονισμών και επικοινωνίας με το προσωπικό της αναδόχου εταιρείας σίτισης στην εφαρμογή των Κανονισμών.

Η επάρκεια των μελών της ομάδας ασφαλείας τροφίμων διασφαλίζεται μέσω της διαδικασίας «Ανθρώπινο Δυναμικό» ΔΑΤ 12

Τα μέλη της ομάδας ασφαλείας τροφίμων καταχωρούνται σε σχετικό έντυπο το οποίο και υπογράφουν. Η ομάδα ασφαλείας τροφίμων εγκρίνεται από τον Διοικητή του Νοσοκομείου.

Οι αρμοδιότητες των μελών της ομάδας ασφαλείας τροφίμων περιγράφονται στις περιγραφές θέσεων ευθύνης.

Χαρακτηριστικά Προϊόντων

Τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, συστατικών, τελικών προϊόντων και υλικών που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τελικά προϊόντα περιγράφονται σε έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης. Υπεύθυνος για την συμπλήρωση του είναι ο Συντονιστής ΣΔΑΤ και η ΟΑΤ της αναδόχου εταιρείας σίτισης, και για την έγκρισή του ο Συντονιστής ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου.

Προβλεπόμενη χρήση των προϊόντων

Η προβλεπόμενη χρήση των Α' υλών και των τελικών προϊόντων συμπεριλαμβάνεται σε έντυπα της αναδόχου εταιρείας σίτισης.

Διαγράμματα Ροής Εργασιών

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων είναι υπεύθυνη για τον σχεδιασμό και την δημιουργία του διαγράμματος ροής για τις διεργασίες και τα προϊόντα του Νοσοκομείου. Τα διαγράμματα ροής τεκμηριώνονται σε σχετικό έντυπο και ακολουθεί η επιτόπια επαλήθευση της ακρίβειας και της πληρότητας του εγγράφως από την ΟΑΤ.

Περιγραφή Σταδίων Διεργασίας & Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου

Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που έχουν καθιερωθεί σε κάθε στάδιο των διεργασιών που πραγματοποιούνται στο Νοσοκομείο, περιγράφονται στον ΠΙΝΑΚΑ ΑΡ. 4.14.1 Ο Συντονιστής ΣΔΑΤ είναι αρμόδιος για την συμπλήρωση αυτού του εντύπου. Τα στοιχεία που προκύπτουν από αυτή την διαδικασία αξιολογούνται σύμφωνα με την διαδικασία «Επιλογή και Αξιολόγηση Προληπτικών Μέτρων Ελέγχου» ΔΑΤ.16

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.14.1 ^[1]

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p>1. Παραλαβή Α' υλών</p>	<p>Μ-Χ-Φ</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Αξιολόγηση προμηθευτών •Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών •Πιστοποιητικά από τους προμηθευτές. •Αναλύσεις Α' υλών από τον προμηθευτή •Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά των τροφίμων. •Καταγραφή Θερμοκρασιών Παραλαβής. •Απόρριψη προϊόντων εκτός προδιαγραφών •Παραλαβή των πρώτων υλών και συστατικών , τα οποία διατηρούν την ακεραιότητα της συσκευασίας τους, •Έλεγχος μεταφορικών μέσων •Εκπαίδευση προσωπικού

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p align="center">2. Αποθήκευση Α Υλών (Ψύξη, Κατάψυξη, Ξηρή αποθήκευση)</p>	<p align="center">M-X-Φ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης (καταγραφή θερμοκρασιών ψυγείων Α υλών) • Εφαρμογή και τήρηση του συστήματος FIFO • Εφαρμογή κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση • Τοποθέτηση προϊόντων στα ράφια με τρόπο που να διασφαλίζονται από φυσική καταστροφή • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των αποθηκευτικών χώρων • Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας στους αποθηκευτικούς χώρους. • Εκπαίδευση προσωπικού-Τήρηση αρχείου • Απαγόρευση συναποθήκευσης, με μη τρόφιμα • Συντήρηση του εξοπλισμού

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p style="text-align: center;">3. Απόψυξη</p>	<p style="text-align: center;">M-X-Φ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού-Τήρηση αρχείου. • Τήρηση κανόνων υγιεινής του προσωπικού. • Απόψυξη των προϊόντων μέσα στο ψυκτικό θάλαμο συντήρησης σε δοχείο για τη συλλογή των υγρών απόψυξης • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των χώρων απόψυξης • Όχι παραμονή του προς απόψυξη τροφίμου για πάνω από 48 ώρες • Έλεγχος θερμοκρασίας

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p align="center">4. Προετοιμασία Α' υλών και Παρασκευή σαλατών</p>	<p align="center">Μ-Χ-Φ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση κατάλληλου νερού • Προσεκτική απομάκρυνση όλων των πιθανών κινδύνων που εμπεριέχουν οι Α' ύλες από το εκπαιδευμένο προσωπικό • Χρησιμοποίηση ξεχωριστής λάντζας πλύσεως των διαφόρων Α' υλών • Επισήμανση του χώρου επεξεργασίας των Α' υλών • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης • Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού • Συντήρηση του εξοπλισμού • Τήρηση Κανόνων υγιεινής • Εκπαίδευση προσωπικού • Χρήση ξεχωριστού εξοπλισμού κοπής και τεμαχισμού των Α' υλών • Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας • Σωστή απολύμανση των λαχανικών

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p style="text-align: center;">5. Θερμική επεξεργασία (Μαγείρεμα, Ψήσιμο, Βράσιμο)</p>	<p style="text-align: center;">M</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας ψήσιματος στο εσωτερικό των προϊόντων • Μαγείρεμα μικρών κομματιών έτσι ώστε να είναι πιο εύκολο το ψήσιμο-βράσιμο • Ύπαρξη διακριβωμένου θερμομέτρου • Εκπαίδευση προσωπικού • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης • Τήρηση κανόνων υγιεινής του προσωπικού. • Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
6.Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	M-X-Φ	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε ψύξη • Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης • Αποθήκευση σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους. • Συντήρηση του εξοπλισμού • Κρύωμα σε blast chiller όλων των προϊόντων που χρειάζονται κρύωμα • Τήρηση Κανόνων Υγιεινής κατά τη διατήρηση • Εκπαίδευση προσωπικού

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
7.Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	Μ-Χ-Φ	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε θέρμανση • Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης <ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση σε καθαρούς θερμοθαλάμους. • Συντήρηση του εξοπλισμού • Εκπαίδευση προσωπικού • Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά τη διατήρηση

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p align="center">8.ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ – Δευτερεύουσες Επεξεργασίες Ενδιάμεση αποθήκευση συνθήκες περιβάλλοντος</p>	<p align="center">M-X-Φ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση κατάλληλου νερού • Προσεκτική απομάκρυνση όλων των πιθανών κινδύνων που εμπεριέχουν οι Α΄ ύλες από το εκπαιδευμένο προσωπικό • Χρησιμοποίηση ξεχωριστής λάντζας πλύσεως των διαφόρων Α΄υλών • Επισήμανση του χώρου επεξεργασίας των Α΄υλών • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης • Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού • Συντήρηση του εξοπλισμού • Τήρηση Κανόνων υγιεινής • Εκπαίδευση προσωπικού • Χρήση ξεχωριστού εξοπλισμού κοπής και τεμαχισμού των Α΄υλών • Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
9.Επαναθέρμανση	M	<ul style="list-style-type: none">• Καταγραφή θερμοκρασιών επαναθέρμανσης• Επαναθέρμανση σε καθαρό εξοπλισμό• Τήρηση κανόνων υγιεινής• Εκπαίδευση προσωπικού

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p>10. Μεριδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών</p>	<p>M-X-Φ- Ειδικός κίνδυνος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης • Κανόνες υγιεινής • Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας • Εκπαίδευση Προσωπικού για ορθή μεριδοποίηση και ορθή ταυτοποίηση των Διαιτών ανά ασθενή. • Παρακολούθηση της διαδικασίας της Μεριδοποίησης από Διαιτολόγο του νοσοκομείου

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<p>11.Μεταφορά με τρόλλευ - Σερβίρισμα</p>	<p>Μ-Φ- Ειδικός</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού για την ορθή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής και σωστών χειρισμών • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης • Ορθή παράδοση του δίσκου του ασθενούς με την εξατομικευμένη μερίδα <u>επώνυμω</u>s

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν^ο 15

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 15

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Η διαδικασία αυτή σχεδιάστηκε για να περιγράψει τον τρόπο με τον οποίο διενεργείται, για κάθε κατηγορία προϊόντος και/ή διαδικασία του Νοσοκομείου, η ανάλυση κινδύνων, που περιλαμβάνει, την αναγνώριση και αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων που αναμένεται να εμφανιστούν στο Νοσοκομείο.

Εφαρμόζεται με ευθύνη της Ομάδας Ασφαλείας Τροφίμων και αφορά το σύνολο των διεργασιών (εργασιών) που πραγματοποιούνται στο Νοσοκομείο και όλες τις κατηγορίες προϊόντων που παράγονται και παρέχονται - διακινούνται από αυτήν.

Κίνδυνος Ασφάλειας Τροφίμων: βιολογικός, χημικός, ή φυσικός παράγοντας ή κατάσταση του τροφίμου που δύναται και ενδέχεται να έχει μια δυσμενή επίδραση στην υγεία των καταναλωτών. Ο όρος κίνδυνος δεν πρέπει να συγχέετε με τον όρο επικινδυνότητα (risk) που, όσον αφορά την ασφάλεια τροφίμων, σημαίνει την πιθανότητα πρόκλησης δυσμενούς επίδρασης στην υγεία (π.χ. τροφικής δηλητηρίασης) και τη σοβαρότητα αυτής της επίδρασης (π.χ. θάνατος, εισαγωγή στο νοσοκομείο, απουσία από τον χώρο εργασίας κ.τ.λ.), όταν κάποιος εκτίθεται σε αυτόν τον κίνδυνο (Στους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνονται και τα αλλεργιογόνα.). Ακόμα, μια ταξινόμηση των κινδύνων θα μπορούσε να γίνει και με βάση τις φυσιολογικές επιδράσεις ή συμπτώματά τους, που προκαλούνται μετά την κατανάλωση των τροφίμων. ^[1]

Αυτά τα χαρακτηρίζουν τα ακόλουθα:

- **Σοβαρότητα / βαρύτητα (severity):**

αυτή υποδεικνύει τον τύπο της επίδρασης, δηλαδή το μέγεθος των συνεπειών από την εκδήλωση του κινδύνου. Κυμαίνεται από ελαφρές και μέτριες αδιαθεσίες, έως σοβαρές αλλά αναστρέψιμες επιδράσεις- ασθένειες

και σοβαρές αλλά μη αναστρέψιμες επιδράσεις- ασθένειες, συμπεριλαμβανομένου του θανάτου. Επίσης συμπεριλαμβάνονται καταστάσεις αλλοίωσης και προσβολής των «αισθητικών» αξιών των τροφίμων ,που σημαίνει πρακτικά εμπορική υποβάθμιση.

Η σοβαρότητα συμπτωμάτων (ασθένειας), ποικίλει ανάλογα με τη δόση και το άτομο. Ομάδες, που είναι πιο επιρρεπείς στους μικροβιολογικούς κινδύνους, από ότι οι υγιείς ενήλικες: έγκυες γυναίκες, νήπια, ασθενή άτομα (π.χ. AIDS), άτομα που περιθάλπονται σε νοσοκομεία και ηλικιωμένα άτομα. Οι ασθένειες στα άτομα υψηλού κινδύνου, θα καταλήξουν σε νοσήματα μεγαλύτερης σοβαρότητας (βαρύτητας).

- **Πιθανότητα εξάπλωσης (incidence):**

Αναφέρεται στον αριθμό των περιστατικών ή του ρυθμού εμφάνισης, δεδομένης επίδρασης/ συνέπειας.

- **Επικινδυνότητα (risk)**

είναι η πιθανότητα εκδήλωσης ενός κινδύνου (υψηλή, μέτρια, μικρή)

- **Χρόνος εκδήλωσης (εμφάνισης) συμπτωμάτων (onset)**

Υποδηλώνει το χρόνο εμφάνισης μιας ασθένειας μετά την έκθεση σε έναν κίνδυνο (οξεία, υποξεία, χρόνια τοξικότητα).

ΕΝΤΥΠΙΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

Ανάλυση Κινδύνων (ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 4.15.1)

Αξιολόγηση κινδύνων (ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 4.15.2)

Δένδρο Αποφάσεων CCPs (ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΡ. 4.15.1)

Καθορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs) (ΠΙΝΑΚΑΣ 4.15.3)

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου όλοι οι κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων που πιθανώς εμφανιστούν πρέπει να αναγνωριστούν, να καταγραφούν και να αξιολογηθούν.

Είναι σημαντικό να αναφερθεί το γεγονός ότι οι κίνδυνοι ασφαλείας τροφίμων διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες: τους βιολογικούς, τους χημικούς, τους φυσικούς κινδύνους και για τη Νοσοκομειακή σίτιση ο ειδικός κίνδυνος που προέρχεται από τη χορήγηση λανθασμένης διαίτας.

Ομάδα ασφαλείας τροφίμων και ανάλυση κινδύνων ^[9]

Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ σε συνεργασία με την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων όποτε απαιτείται έχει την ευθύνη για την διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων η οποία περιλαμβάνει:

- την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων,
- τον καθορισμό των αποδεκτών επιπέδων για αυτούς,
- την αξιολόγηση όλων των ταυτοποιημένων και καταγεγραμμένων κινδύνων.

Λαμβάνονται υπόψη από την ΟΑΤ τα βιβλιογραφικά δεδομένα, η διεθνής, Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία (π.χ. οδηγοί υγιεινής του ΕΦΕΤ) σχετικά με την επικινδυνότητα των κινδύνων, οι νομικές και άλλες απαιτήσεις, η εφαρμογή και η επιτήρηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων της εγκατάστασης των μαγειρείων του Νοσοκομείου για όλα τα παραπάνω.

Αξιολόγηση των κινδύνων ασφαλείας τροφίμων ^[1]

Για όλους τους αναγνωρισμένους κινδύνους ασφαλείας τροφίμων πρέπει να διαπιστωθεί εάν η εξάλειψη ή μείωση του σε αποδεκτά επίπεδα είναι σημαντική για την παροχή ασφαλούς προϊόντος και αν απαιτείται έλεγχος αυτού του κινδύνου, ώστε να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα. Κάθε κίνδυνος αξιολογείται ανάλογα με την ενδεχόμενη σοβαρότητα των συνεπειών από την έκθεση σε αυτόν και την πιθανότητα εμφάνισης του όπως παρουσιάζεται στον (ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 5.15.2) Η εκτίμηση της πιθανότητας να εμφανιστεί κάποιος κίνδυνος βασίζεται στο συνδυασμό εμπειρίας, επιδημιολογικών δεδομένων και πληροφοριών από την τεχνική βιβλιογραφία. Για να πραγματοποιηθεί εκτίμηση επικινδυνότητας χρησιμοποιούνται ημι – ποσοτικές προσεγγίσεις, όπου μπορεί να γίνει κατά προσέγγιση, εκτίμηση της πιθανότητας εμφάνισης ενός κινδύνου. Η σοβαρότητα ενός κινδύνου εξαρτάται από τις αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία από την έκθεσή του.

Σύμφωνα με την παραπάνω κατηγοριοποίηση των κινδύνων στο τελικό προϊόν έχει ως εξής:

Υψηλής επικινδυνότητας: άμεσος ή συχνός κίνδυνος για τη ζωή των καταναλωτών (Listeria, Salmonella, E.coli, Staph. aureus, αλλοιώσεις)

Μέτριας επικινδυνότητας: σοβαρή ή χρόνια επίπτωση στην υγεία και μικρότερη πιθανότητα εμφάνισης (OMX, εντεροβακτηρίδια, προπιονικό, βενζοϊκό, σορβικό, αφλατοξίνες, φυσικοί)

Χαμηλής επικινδυνότητας: ήπια ή μέτρια επίπτωση στην υγεία ή μικρή πιθανότητα εμφάνισης

ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ (S)	ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (P)			
	Απίθανη (1)	Σποραδική (2)	Πιθανή (3)	Κοινή (4)
Πολύ υψηλή(4)	2	3	4	4
Υψηλή (3)	2	3	3	4
Μέτρια (2)	1	2	3	3
Χαμηλή (1)	1	1	2	2

Συνεπώς, ένας κίνδυνος (R = Risk) βιολογικός, χημικός ή φυσικός που υπάρχει πιθανότητα να εμφανιστεί σε μια διεργασία του διαγράμματος ροής, μπορεί να βαθμολογηθεί από 1 έως 4. Κάτι τέτοιο σημαίνει για παράδειγμα, ότι αποτελεί ένα κίνδυνο πολύ υψηλής σοβαρότητας (S= 4) με Κοινή ή Πιθανή εμφάνιση (P=4 ή 3 αντίστοιχα) μπορεί να βαθμολογηθεί όπως φαίνεται από τον πίνακα με R=4 και για τις δύο περιπτώσεις. Με τον ίδιο τρόπο με χαμηλή σοβαρότητα S=1 και απίθανη ή σποραδική εμφάνιση P=1 ή 2, βαθμολογείται αντίστοιχα με R=1. Σε γενικότερο πλαίσιο κίνδυνοι που κατατάσσονται σε κατηγορίες επικινδυνότητας 3,4 υπάγονται στα πλαίσια των προαπαιτούμενων προγραμμάτων ή του σχεδίου HACCP.

ΔΕΝΔΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ^[1]

Ιδιαίτερος χρήσιμο εργαλείο για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου CCPs αποτελεί το Δένδρο Αποφάσεων για τα CCPs, η χρήση του οποίου ωστόσο δεν είναι υποχρεωτική και δεν αντικαθιστά την γνώση των ειδικών. Το Δένδρο Αποφάσεων αποτελείται από μια σειρά τεσσάρων ερωτήσεων σχεδιασμένων με δομημένο τρόπο σκέψης, για την αντικειμενική εκτίμηση της αναγκαιότητας καθιέρωσης ενός CCP, ώστε να επιτευχθεί ο έλεγχος συγκεκριμένου κινδύνου που διαπιστώθηκε σε κάποιο από τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής του τροφίμου.

Το πρότυπο Δένδρου Αποφάσεων για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου CCPs σε ένα πρόγραμμα HACCP εμφανίζεται στο ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ 4.15.1 μέσω του οποίου προσδιορίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου σε κάθε διεργασία.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.15.1 ^[2]

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p>1. Παραλαβή Α' υλών</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes, Hepatitis A virus, Trichinella spiralis, Clostridium Botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus Τύπος I και Τύπος II, Staphylococcus aureus (+πηκτάση), Vibrio spp. (Vibrio parahemolyticus, Vibrio cholerae), Παράσιτα Anisakis spp., Shigella spp, Μικροβιακά υποπροϊόντα (histamine poisoning).</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Ιχθυοτοξίνες (διαρροϊκή (DSP), παραλυτική (PSP), νευροτοξική (NSP), αμνησιακή (ASP), σκομβροτοξίνη, μυκοτοξίνες (B₁,G₁), Βαρέα μέταλλα (Hg, Pb, Cd), Τοξικά στοιχεία, διοξίνες, Γεωργικά υπολείμματα (φυτοφάρμακα, κτηνιατρικά φάρμακα, λιπάσματα παρουσία παραγόντων ανάπτυξης ορμόνες, θυροστατικά) Χημικά υπολείμματα (εντομοκτόνα, μυκητοκτόνα), Χημικά καθαριστικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά, λιπαντικά), Υλικά συσκευασίας, Πρόσθετα τροφίμων (συντηρητικά, βελτιωτικά γεύσης και χρώματος περισσότερα του κανονικού).</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Γυαλί, ξύλο, Πέτρες, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Έντομα, περιττώματα, τρίχες ζώων, χώμα, Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό).</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p>2. Αποθήκευση Α Υλών (Ψύξη, Κατάψυξη, Ξηρή αποθήκευση)</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfridgens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης (θερμοκρασίας- υγιεινής και οργάνωσης θαλάμων π.χ. επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις, διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ α' υλών και ετοίμων, μεταξύ συσκευασμένων και ασυσκευαστων, αύξηση θερμοκρασίας, ληγμένα προϊόντα).</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Η επαφή με την επιφάνεια του ψυκτικού χώρου μπορεί να επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών. Χημικά καθαριστικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά, λιπαντικά), ψυκτικά υγρά. Βαρέα μέταλλα (Hg, Pb, Cd) Τοξίνες (ως αποτέλεσμα μικροβιακής ανάπτυξης από παρατεταμένη παραμονή σε υψηλές θερμοκρασίες).</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τρωκτικά (περιττώματα, τρίχες), Ξένα σώματα στους αποθηκευτικούς χώρους όπως Γυαλί, ξύλο, Πέτρες, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά , χώμα, πινέζες, χαρτιά, Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα) Μετανάστευση ουσιών στα τρόφιμα από ανοιχτές συσκευασίες.</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p style="text-align: center;">3.Απόψυξη</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfridgens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών απόψυξης και υγιεινής εξοπλισμού.</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Η επαφή με την επιφάνεια του ψυκτικού χώρου μπορεί να επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών. Χημικά καθαριστικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά, λιπαντικά), ψυκτικά υγρά. Τοξίνες αποτέλεσμα μικροβιακής ανάπτυξης από παρατεταμένη απόψυξη και έλλειψη ελέγχου θερμοκρασίας.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροφικά (περιττώματα, τρίχες), ξένα σώματα στους αποθηκευτικούς χώρους όπως Γυαλί, ξύλο, Πέτρες, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χώμα, χαρτιά. Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα) Μετανάστευση ουσιών στα τρόφιμα από ανοιχτές συσκευασίες.</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p align="center">4.Προετοιμασία Α΄ υλών και σαλατών</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό και χρήση ακατάλληλου νερού. Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων λόγω παρατεταμένου χρόνου παραμονής σε ακατάλληλες θερμοκρασίες.</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Επαφή με πάγκους εργασίας που δεν έχουν ξεπλυθεί σωστά επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών - Χημικά καθαριστικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά). Τοξίνες ως αποτέλεσμα μικροβιακής ανάπτυξης από παρατεταμένο χρόνο σε θερμοκρασία διατήρησης >5° C ιδίως για τα προϊόντα κρύας κουζίνας που ενδεχομένως περιέχουν αλλαντικά και τυροκομικά.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροκτικά (περιττώματα, τρίχες), ξένα σώματα στον χώρο προετοιμασίας όπως φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμός, Γυαλί, ξύλο, Πέτρες, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χώμα, χαρτιά. Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα)</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p style="text-align: center;">5. Θερμική επεξεργασία (Μαγείρεμα, Ψήσιμο, Βράσιμο)</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfridgens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών μαγειρέματος.</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Υπολείματα χημικών καθαριστικών απορρυπαντικών απολυμαντικών. Επαφή με εξοπλισμό βραστήρες, σκεύη μαγειρέματος που δεν έχουν ξεπλυθεί σωστά, επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείματα των απορρυπαντικών.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροφικά (περιττώματα, τρίχες), ξένα σώματα όπως φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό, Γυαλί, ξύλο, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χαρτιά. Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα).</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p>6.Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών διατήρησης (θερμοκρασίας, χρόνου - υγιεινής θαλάμων, ακατάλληλων συναποθηκεύσεων, διατήρηση τροφίμων χωρίς σκέπασμα)</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου, ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Η επαφή με την επιφάνεια των χωρών διατήρησης των τελικών προϊόντων μπορεί να επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών. Λιπαντικά. Βαρέα Μέταλλα. Μετανάστευση ουσιών στα τρόφιμα από ανοιχτές συσκευασίες. Τοξίνες (ως αποτέλεσμα μικροβιακής ανάπτυξης από παρατεταμένο χρόνο σε θερμοκρασία διατήρησης >5° C).</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροκτικά, ξένα σώματα στους χώρους διατήρησης όπως πέτρες, γυαλιά, ξύλο, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χαρτιά. Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό) κυρίως στην περίπτωση που υπάρχει συναποθήκευση πρώτων υλών και ετοιμών ή συσκευασμένων και ασυσκευάστων. Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα) Μετανάστευση ουσιών στα τρόφιμα από ανοιχτές συσκευασίες - διατήρηση τροφίμων χωρίς σκέπασμα.</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p align="center">7.Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfridgens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών διατήρησης (θερμοκρασίας- υγιεινής θαλάμων)</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Η επαφή με την επιφάνεια των χωρών διατήρησης των τελικών προϊόντων μπορεί να επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Ξένα σώματα στους χώρους διατήρησης όπως γυαλιά, μέταλλα, πλαστικά. Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα)</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p>8.Πολτοποίηση – Δευτερεύουσες Επεξεργασίες Ενδιάμεση αποθήκευση συνθήκες περιβάλλοντος</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό και χρήση ακατάλληλου νερού. Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων λόγω παρατεταμένου χρόνου παραμονής σε ακατάλληλες θερμοκρασίες.</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Επαφή με πάγκους εργασίας που δεν έχουν ξεπλυθεί σωστά επιφέρει επιμόλυνση από τα υπολείμματα των απορρυπαντικών - Χημικά καθαριστικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά). Τοξίνες ως αποτέλεσμα μικροβιακής ανάπτυξης από παρατεταμένο χρόνο σε θερμοκρασία διατήρησης >5° C ιδίως για τα προϊόντα κρύας κουζίνας που ενδεχομένως περιέχουν αλλαντικά και τυροκομικά.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροκτικά (περιττώματα, τρίχες), ξένα σώματα στον χώρο προετοιμασίας όπως φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμός, Γυαλί, ξύλο, Πέτρες, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χόμα, χαρτιά. Ξένα σώματα από Υλικά συσκευασίας (αυτοκόλλητες ταινίες, χαρτιά, σκοινιά, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες) Ξένα σώματα από υλικά συντήρησης (Καλώδια, βίδες, ρινίσματα)</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
<p>10. Μεριδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών</p>	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Salmonella spp., Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes Clostridium perfridgens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό και από τα υλικά γαρνιρίσματος.</p> <p>Χημικοί κίνδυνοι: Τεταρτοταγής ενώσεις αμμωνίου, οργανικές ενώσεις χλωρίου ,ανόργανες ενώσεις χλωρίου. Επαφή με πάγκους εργασίας που δεν έχουν ξεπλυθεί σωστά. Υπολείματα καθαριστικών απολυμαντικών.</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Έντομα-τροκτικά (περιττώματα, τρίχες), ξένα σώματα στον χώρο προετοιμασίας όπως φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμός Γυαλί, ξύλο, Μέταλλα, Κόκκαλα, Πλαστικά, χαρτιά, αυτοκόλλητες ταινίες, συνδετήρες, πλαστικό), Ρύποι του προσωπικού (γόπες, τρίχες, κουμπιά, κοσμήματα, νύχια, επίδεσμοι, καραμέλες, υφάσματα κλπ), Ξένα σώματα από εργαλεία καθαρισμού (κομμάτια σφουγγαριού ή υφάσματος, τρίχες από βούρτσες)</p> <p>Ειδικός κίνδυνος: Χορήγηση λανθασμένης διαίτας. Ύαλατι σε ανάλατο φαγητό, σαλάτα σε αντιδιαροϊκή διαίτα, όχι σωστή πολτοποίηση κτλ</p>

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ
11. Μεταφορά με τρόλλευ - Σερβίρισμα	<p>Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Επιμόλυνση από μη σωστούς χειρισμούς του προσωπικού. (Επιμόλυνση από τους σιτιζόμενους).</p> <p>Φυσικοί κίνδυνοι: Τρίχες, νύχια από κακή υγιεινή προσωπικού</p>

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.15.2

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ. ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ (S), ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ (P)	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ
1. Παραλαβή Α' υλών	Βιολογικός κίνδυνος	4 (4,3)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχέδιον HACCP
	Χημικός κίνδυνος	3 (3,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχέδιον HACCP
	Φυσικός κίνδυνος	3 (3,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχέδιον HACCP
2. Αποθήκευση Α' υλών σε συνθήκες Κατάψυξης, -Ψύξης-Συνθήκες περιβάλλοντος	Βιολογικός κίνδυνος	3 (4,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχέδιον HACCP
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> - Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των αποθηκευτικών χώρων - Εκπαίδευση προσωπικού - Τήρηση κανόνων ορθής αποθηκευτικής πρακτικής

	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των αποθηκευτικών χώρων - Εκπαίδευση προσωπικού -Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας -Τήρηση κανόνων ορθής αποθηκευτικής πρακτικής
3.Απόψυξη	Βιολογικός κίνδυνος	3 (3,3)	<u>Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP</u>
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των αποθηκευτικών χώρων - Εκπαίδευση προσωπικού
	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των αποθηκευτικών χώρων - Εκπαίδευση προσωπικού - Τήρηση κανόνων υγιεινής του προσωπικού

4.Προετοιμασία Α΄ υλών και σαλατών (πλύσιμο, καθαρισμός, αποφλοιώση)	Βιολογικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού
	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού
5. Θερμική επεξεργασία (Μαγείρεμα, Ψήσιμο, Βράσιμο)	Βιολογικός κίνδυνος	3 (4,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP

6.Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	Βιολογικός κίνδυνος	3 (4,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Αποθήκευση σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους. -Πρόγραμμα καθαρισμού -Συντήρηση του εξοπλισμού
	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Αποθήκευση σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους. -Πρόγραμμα καθαρισμού -Συντήρηση του εξοπλισμού - Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας
7.Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	Βιολογικός κίνδυνος	3 (3,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Αποθήκευση σε καθαρούς θαλάμους. - Πρόγραμμα καθαρισμού -Συντήρηση του εξοπλισμού

	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Αποθήκευση σε καθαρούς θαλάμους. - Πρόγραμμα καθαρισμού -Συντήρηση του εξοπλισμού - Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας
8.Πολτοποίηση	Βιολογικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού
	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού

	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης - Χρήση κατάλληλου νερού (ανθρώπινης κατανάλωσης) - Συντήρηση του εξοπλισμού - Τήρηση Κανόνων υγιεινής - Εκπαίδευση προσωπικού
9. Επαναθέρμανση	Βιολογικός κίνδυνος	3 (3,2)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP
10. Μερικοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Βιολογικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Τήρηση προγράμματος καθαρισμού -Κανόνες υγιεινής -Εκπαίδευση προσωπικού -Χρήση ασφαλών υλικών γαρνιρίσματος και ελεγχόμενες συνθήκες προετοιμασίας τους. -Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας

	Χημικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Τήρηση προγράμματος καθαρισμού -Κανόνες υγιεινής -Εκπαίδευση προσωπικού -Χρήση ασφαλών υλικών γαρνιρίσματος και ελεγχόμενες συνθήκες προετοιμασίας τους. -Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας
	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προαπαιτούμενο</u> -Τήρηση προγράμματος καθαρισμού -Κανόνες υγιεινής -Εκπαίδευση προσωπικού -Χρήση ασφαλών υλικών γαρνιρίσματος και ελεγχόμενες συνθήκες προετοιμασίας τους. -Εφαρμογή προγράμματος απεντομώσεων και μυοκτονίας
<i>...(10. Μεριδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών)</i>	Ειδικός κίνδυνος	4(3,4)	Προαπαιτούμενο πρόγραμμα ή σχεδίου HACCP

11. Μεταφορά με τρόλλευ - Σερβίρισμα	Βιολογικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προσπαιτούμενο</u> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού για την ορθή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής και σωστών χειρισμών • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης
	Φυσικός κίνδυνος	2 (2,2)	<u>Προσπαιτούμενο</u> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού για την ορθή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής και σωστών χειρισμών • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ 3.15.1 ^{[1],[3]}

ΔΕΝΔΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου καθορίζονται μέσω της εφαρμογής του Διαγράμματος των Αποφάσεων που προτείνεται από τη NACMCF (1992), η οποία και εφαρμόζεται για κάθε στάδιο και κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο, απαντώντας κατά σειρά στις ερωτήσεις E1, E2, E3 και E4. Η εφαρμογή της πρέπει να γίνεται όταν ένα σημείο, μια διεργασία ή μια φάση λειτουργίας σχετίζεται με ένα αναγνωρισμένο κίνδυνο, έτσι ώστε να διαπιστωθεί εάν αποτελεί CCP.

E1: ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ;

Εάν υπάρχουν προληπτικά μέτρα, τότε ακολουθεί η ερώτηση E2.

Σε περίπτωση που δεν έχουν εφαρμοστεί τα προληπτικά μέτρα, τότε πρέπει να αποφασιστεί, εάν είναι απαραίτητος ο έλεγχος του κινδύνου για την ασφάλεια του προϊόντος. Η απάντηση στην ερώτηση αυτή μπορεί να προκύψει με τη βοήθεια των ερωτήσεων E3 και E4. Εάν είναι απαραίτητος ο έλεγχος του κινδύνου στο στάδιο αυτό ωστόσο δεν υπάρχουν προληπτικά μέτρα, τότε πρέπει να γίνει μετατροπή της φάσης, της διεργασίας ή του προϊόντος. Εάν δεν είναι απαραίτητος ο έλεγχος του κινδύνου, τότε το στάδιο αυτό δεν αποτελεί CCP για το συγκεκριμένο κίνδυνο και ακολουθεί η εφαρμογή του διαγράμματος για τον επόμενο κίνδυνο του σταδίου αυτού ή για το επόμενο στάδιο, εάν έχει ολοκληρωθεί η μελέτη όλων των κινδύνων του σταδίου αυτού.

E2: ΕΙΝΑΙ Η ΦΑΣΗ ΕΙΔΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΦΑΝΙΣΕΙ Η ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΙ ΤΗΝ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΕΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΣΕ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ;

Στην παρούσα ερώτηση η απάντηση προκύπτει έπειτα από μελέτη των τεχνικών στοιχείων του προϊόντος και της διεργασίας. Σε περίπτωση που η φάση δεν είναι ειδικά σχεδιασμένη για την εξαφάνιση ή τη μείωση της πιθανότητας εμφάνισης του κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα, τότε ακολουθεί η ερώτηση E3. Εάν η φάση είναι κατάλληλα σχεδιασμένη για το σκοπό αυτό, τότε αποτελεί CCP.

E3: ΜΠΟΡΕΙ Η ΜΟΛΥΝΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΥΠΕΡΒΕΙ ΤΑ ΕΠΙΤΡΕΠΤΑ ΟΡΙΑ;

Για την απάντηση στην ερώτηση αυτή πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι ένα απλό στάδιο ή μία διεργασία μπορεί να μην επιτρέπει την αύξηση του κινδύνου σε μη επιτρεπτά επίπεδα, αλλά η συνολική αύξηση μέσα από ένα πλήθος διεργασιών μπορεί να φτάσει σε μη αποδεκτά επίπεδα. Συνεπώς, πρέπει να εξεταστεί το αποτέλεσμα από τη συσσωρευτική επίδραση των διαφόρων φάσεων και διεργασιών. Εάν η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο δεν μπορεί να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια, τότε το στάδιο αυτό δεν είναι CCP. Εάν η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο μπορεί να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια, τότε ακολουθεί η ερώτηση E4.

E4: ΜΠΟΡΕΙ ΕΝΑ ΜΕΤΕΠΕΙΤΑ ΣΤΑΔΙΟ ΝΑ ΕΞΑΦΑΝΙΣΕΙ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ Η ΝΑ ΜΕΙΩΣΕΙ ΤΗΝ ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΤΟΥ ΣΕ ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ;

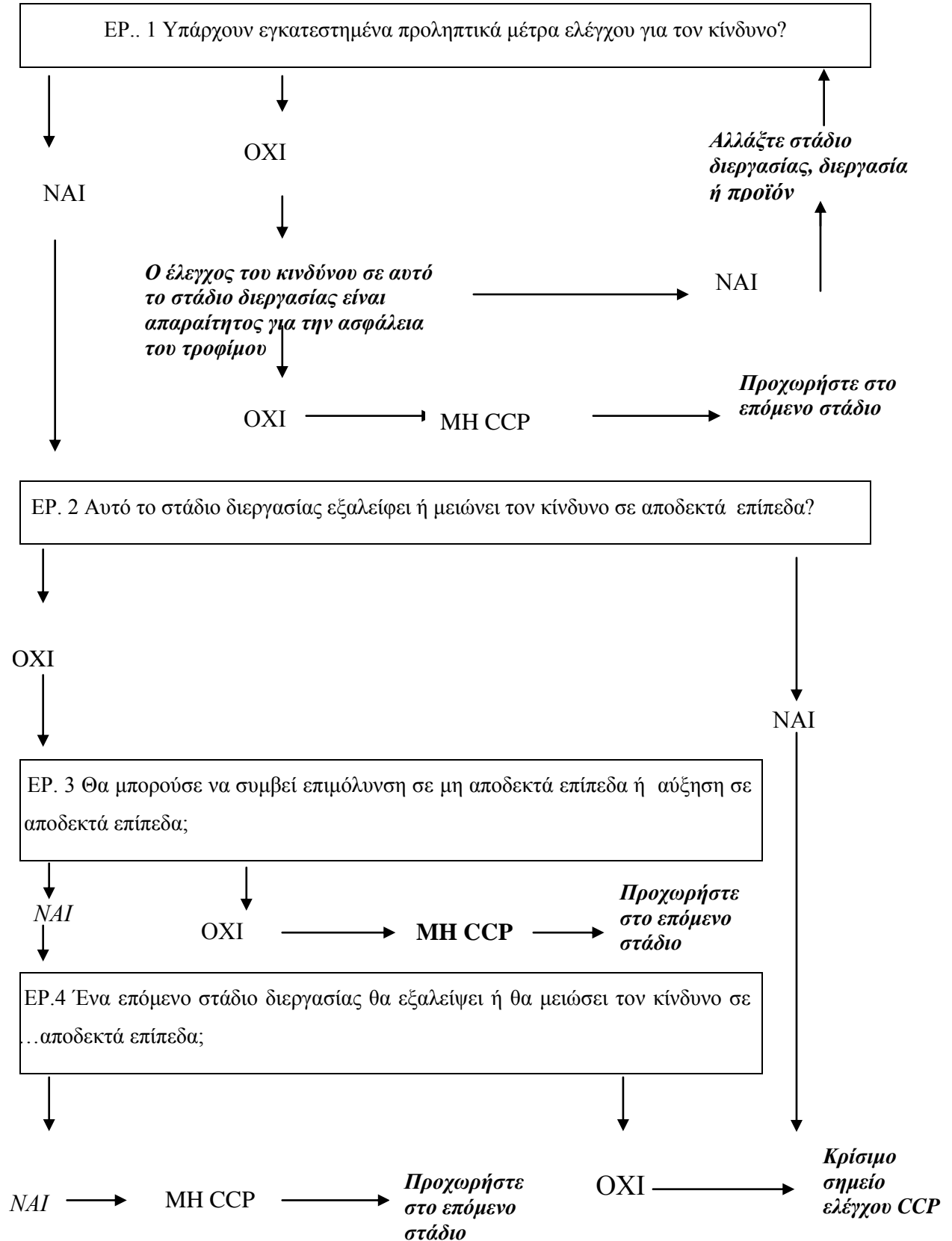
Εάν η απάντηση στην ερώτηση E3 είναι ΝΑΙ, τότε πρέπει σταδιακά να εξεταστούν τα στάδια της παραγωγής που απομένουν στο διάγραμμα ροής, για να αποφασιστεί, εάν κάποιο από τα ακόλουθα στάδια ή διεργασίες της παραγωγής μπορεί να εξαλείψει τον κίνδυνο ή να τον μειώσει σε αποδεκτό επίπεδο. Εάν η απάντηση στην ερώτηση E4 είναι ΟΧΙ, τότε το εξεταζόμενο στάδιο αποτελεί CCP. Εάν η απάντηση στην ερώτηση E4 είναι ΝΑΙ, τότε το εξεταζόμενο στάδιο δεν είναι CCP για το συγκεκριμένο κίνδυνο και ακολουθεί η εφαρμογή του διαγράμματος για τον επόμενο κίνδυνο του σταδίου αυτού ή για το επόμενο στάδιο, εάν έχουν μελετηθεί όλοι οι κίνδυνοι του σταδίου αυτού.

Διάγραμμα αποφάσεων Αρ. 3.15.1 «ΔΕΝΔΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ» (DECISION TREE)

[2]

για τον καθορισμό των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs)

(Εφαρμόζεται σε κάθε στάδιο της διεργασίας με έναν αναγνωρισμένο κίνδυνο).



ΠΙΝΑΚΑΣ 3.15.3 ^{[1],[5]}

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPs)

ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΦΥΣΙΚΟΣ: Φ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ:Μ ΧΗΜΙΚΟΣ: Χ	ΕΡΩΤΗΣΗ 1: ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 2: ΑΥΤΟ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΕΞΑΦΑΝΙΖΕΙ Ή ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ(ΟΥΣ) ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 3: ΜΠΟΡΕΙ Η ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΣΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΥΠΕΡΒΕΙ ΤΑ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ Η ΝΑ ΑΥΞΗΘΕΙ ΣΕ ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 4: ΜΠΟΡΕΙ ΜΙΑ ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΝΑ ΕΞΑΛΕΙΨΕΙ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΖΟΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ Η ΝΑ ΤΟΝ ΜΕΙΩΣΕΙ ΣΕ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ;	ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)
1.Παραλαβή Α'υλών	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	OPRP 1
	Χημικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-	OPRP 1
	Φυσικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-	OPRP 1
2.Αποθήκευση Α'υλών σε συνθήκες Κατάψυξης,- Ψύξης	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP 1
3. Απόψυξη	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	OPRP 2
5. Θερμική επεξεργασία (Μαγείρεμα, Ψήσιμο, Βράσιμο)	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP 2

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.15.3 ^[1]

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPs)

ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΦΥΣΙΚΟΣ: Φ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ: Μ ΧΗΜΙΚΟΣ: Χ	ΕΡΩΤΗΣΗ 1: ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 2: ΑΥΤΟ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΕΞΑΦΑΝΙΖΕΙ Ή ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ(ΟΥΣ) ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 3: ΜΠΟΡΕΙ Η ΜΟΛΥΝΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΣΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ ΝΑ ΥΠΕΡΒΕΙ ΤΑ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ Η ΝΑ ΑΥΞΗΘΕΙ ΣΕ ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ;	ΕΡΩΤΗΣΗ 4: ΜΠΟΡΕΙ ΜΙΑ ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΝΑ ΕΞΑΛΕΙΨΕΙ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΖΟΜΕΝΟ ΚΙΝΔΥΝΟ Η ΝΑ ΤΟΝ ΜΕΙΩΣΕΙ ΣΕ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ;	ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)
6. Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP 3
7. Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP 4
9. Επαναθέρμανση	Βιολογικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	CCP 5
10. Μεριδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Ειδικός κίνδυνος	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	-	OPRP 3

3.16 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[2],[3]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 16

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.16

ΕΠΙΛΟΓΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

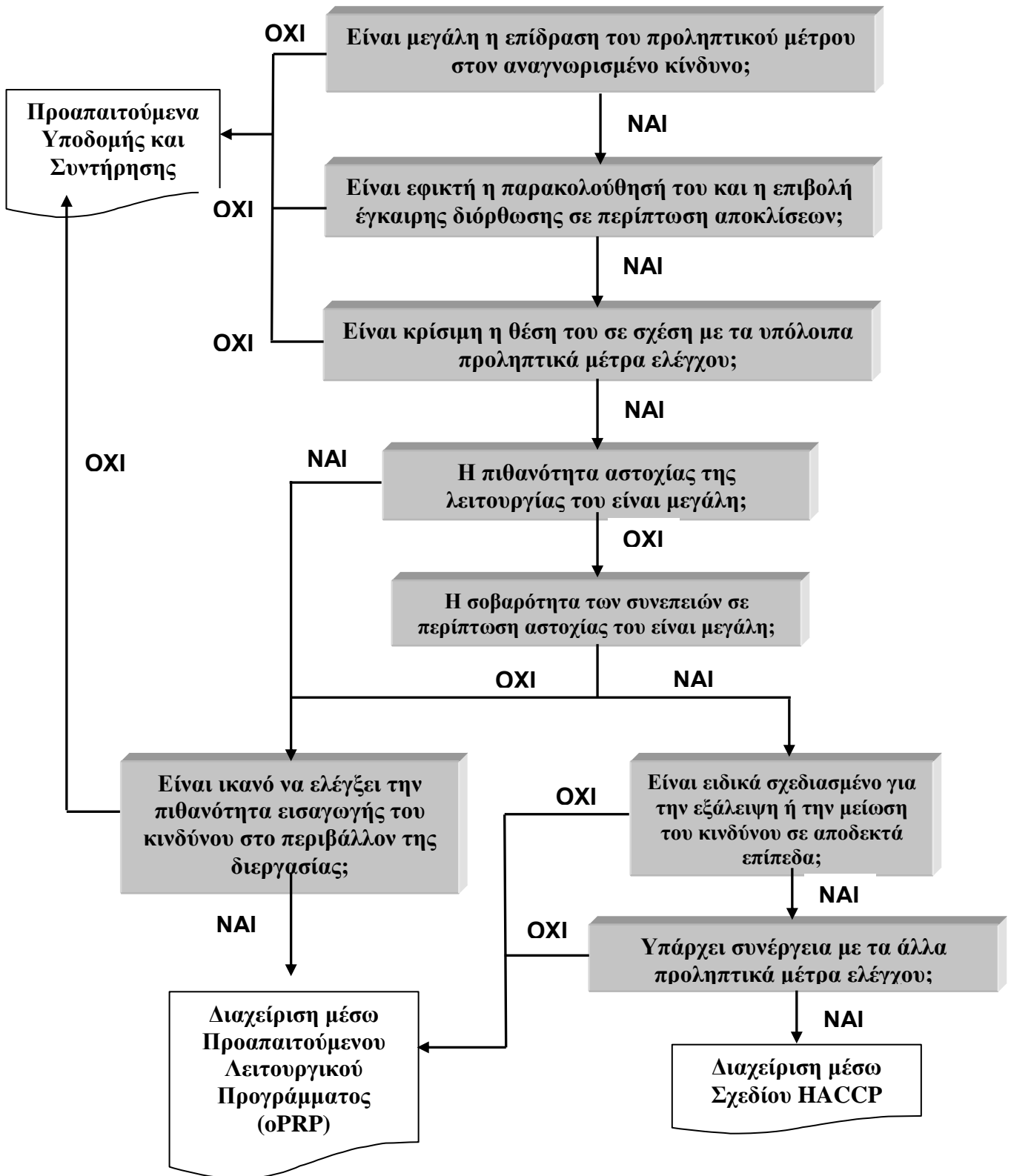
Γενικά

Μετά την ανάλυση κινδύνων ΔΑΤ.15, η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων επανεξετάζει και αξιολογεί τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που έχουν καθοριστεί σύμφωνα με την διαδικασία ΔΑΤ.14, έτσι ώστε να επιλεγθεί ο κατάλληλος συνδυασμός αυτών, με σκοπό την πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση των αναγνωρισμένων κινδύνων στα αποδεκτά επίπεδα.

Μεθοδολογία Αξιολόγησης και Επιλογής Προληπτικών Μέτρων Ελέγχου. ^[2]

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων κατά την επιλογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου λαμβάνει υπόψη της την αποτελεσματικότητα αυτών έναντι των αναγνωρισμένων κινδύνων, ενώ η μεθοδολογία που ακολουθείται για την αξιολόγηση τους έχει την μορφή δενδρογράμματος αποφάσεων που απεικονίζεται στο παρακάτω ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΔΕΝΔΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ 4.16.1. Με απαντήσεις σε μια σειρά από διαδοχικές ερωτήσεις η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αποφασίζει πως θα κατηγοριοποιηθούν (με λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα PRPs ή με σχέδιο HACCP), τα προληπτικά μέτρα ελέγχου ανάλογα με τον τρόπο διαχείρισής τους.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 3.16.1 ΔΕΝΔΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ ^[3]



Τα αποτελέσματα από την αξιολόγηση και την επιλογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου καταγράφονται στον ΠΙΝΑΚΑ ΑΡ. 5.16.1

Ο έλεγχος ενός κινδύνου ασφάλειας τροφίμων μπορεί να απαιτεί την λήψη περισσότερων του ενός προληπτικών μέτρων ελέγχου. Αντίστροφα, ένα συγκεκριμένο προληπτικό μέτρο ελέγχου ενδέχεται να προλαμβάνει περισσότερους από έναν κινδύνους.

Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που αξιολογούνται ότι πρέπει να ανήκουν στο σχέδιο HACCP, θα πρέπει να εφαρμόζονται σε συμφωνία με τα αναγραφόμενα στην διαδικασία ΔΑΤ.18, ενώ τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που πρέπει να ανήκουν στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα θα πρέπει να εφαρμόζονται σε συμφωνία με τα αναγραφόμενα στην διαδικασία ΔΑΤ.17.

Επικύρωση: Ο συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου επικυρώνεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.16.1 ^[1]

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Στάδιο διεργασίας	Κίνδυνος	Προληπτικό μέτρο	Είναι μεγάλη η επίδραση του προληπτικού μέτρου στον αναγνωρισμένο κίνδυνο;	Είναι εφικτή η παρακολούθησή του και η επιβολή έγκαιρης διόρθωσης σε περίπτωση αποκλίσεων;	Είναι κρίσιμη η θέση του σε σχέση με τα υπόλοιπα προληπτικά μέτρα ελέγχου;	Η πιθανότητα αστοχίας της λειτουργίας του είναι μεγάλη;	Η σοβαρότητα των συνεπειών σε περίπτωση αστοχίας του είναι μεγάλη;	Είναι ικανό να ελέγξει την πιθανότητα εισαγωγής του κινδύνου στο περιβάλλον της διεργασίας;	Είναι ειδικά σχεδιασμένο για την εξάλειψη ή την μείωση του κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα;	Υπάρχει συνεργεία με τα άλλα προληπτικά μέτρα ελέγχου;	Διαχείριση με:
Παραλαβή Α υλών	M-X-Φ	Αξιολόγηση προμηθευτών	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP
Παραλαβή Α υλών	M-X-Φ	Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ	-	Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα
Παραλαβή Α υλών	M-X-Φ	Πιστοποιητικό ποιότητας από τους προμηθευτές.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP

Παραλαβή A ύλων	M-X-Φ	Περιοδικός εργαστηριακός – микροβιολογικός έλεγχος των προσλαμβανόμενων τροφίμων (από τον προμηθευτή).	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP
Παραλαβή A ύλων	M-X-Φ	Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά των τροφίμων.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP
Παραλαβή A ύλων	M-X-Φ	Καταγραφή Θερμοκρασιών Παραλαβής.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP
Παραλαβή A ύλων	M-X-Φ	Απόρριψη προϊόντων με έντονο πρόβλημα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	-	-	Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα

Παραλαβή Α ύλων	M-X-Φ	Παραλαβή μόνο των ποιοτικών πρώτων υλών και συστατικών , τα οποία διατηρούν την ακεραιότητα της συσκευασίας τους, την ποιοτική εμφάνιση τους.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	-	-	Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Παραλαβή Α ύλων	M-X-Φ	Εκπαίδευση προσωπικού	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	-	-	Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Αποθήκευση Α' υλών	M	Καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Σχέδιο HACCP
Αποθήκευση Α' υλών	M	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Αποθήκευση Α' υλών	M	Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Απόψυξη	M	Έλεγχος θερμοκρασίας	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ	-	OPRP

Απόψυξη	M	Όχι παραμονή του προς απόψυξη τροφίμου για πάνω από 48 ώρες	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ	-	OPRP
Απόψυξη	M	Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης των χώρων απόψυξης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Απόψυξη	M	Απόψυξη των προϊόντων μέσα στο ψυκτικό θάλαμο συντήρησης σε δοχείο για τη συλλογή των υγρών απόψυξης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Προετοιμασία Α' υλών	M-Φ	Κανόνες υγιεινής	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Προετοιμασία Α' υλών	M-Φ	Εκπαίδευση προσωπικού	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Προετοιμασία Α' υλών	M-Φ	Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα

Θερμική επεξεργασία	M	Έλεγχος θερμοκρασίας ψησίματος στο εσωτερικό των προϊόντων	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Σχέδιο HACCP
Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	M	Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε ψύξη	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Σχέδιο HACCP
Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	M	Αποθήκευση σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	M	Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε θέρμανση	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Σχέδιο HACCP
Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	M	Αποθήκευση σε καθαρούς θερμοθαλάμους θαλάμους.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Επαναθέρμανση	M	Καταγραφή θερμοκρασιών επαναθέρμανσης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Σχέδιο HACCP

Μερίδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Ε.Κ	Έλεγχος της διαδικασίας της Μερίδοποίησης και καταγραφής ειδικών διαιτών από Διαιτολόγο του νοσοκομείου	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	-	OPRP
Μερίδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Ε.Κ	Εκπαίδευση Προσωπικού για ορθή μερίδοποίηση και ορθή ταυτοποίηση των Διαιτών ανά ασθενή.	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα
Μερίδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Ε.Κ	Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	-	ΟΧΙ		Προσπαιτούμενο Πρόγραμμα

3.17 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[2],[6]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 1

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ.1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (PRPS)

Σκοπός της διαδικασίας είναι να περιγράψει τον τρόπο με τον οποίο καθιερώνονται τα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs), για τον έλεγχο των αναγνωρισμένων κινδύνων, στο Νοσοκομείο.

Η παρούσα διαδικασία εφαρμόζεται με ευθύνη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και αφορά το σύνολο των προϊόντων και των διεργασιών (εργασιών) που πραγματοποιούνται στο Νοσοκομείο, στην διαδικασία εμπλέκεται και το προσωπικό και τα τμήματα του Νοσοκομείου που ασχολούνται με την παρακολούθηση των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων (PRPs).

ΟΡΙΣΜΟΙ ^[2]

Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα: τα προγράμματα που αναγνωρίστηκαν από την ανάλυση κινδύνου ως απαραίτητα να ελέγχουν την πιθανότητα εμφάνισης κινδύνου ασφάλειας τροφίμων και/ή τη μόλυνση προϊόντος (προϊόντων) και του περιβάλλοντος εργασίας του.

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

- ✓ Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 5.17.1

Οι κάτωθι Οδηγίες Εργασίας:

- ✓ Υγιεινή του Προσωπικού
- ✓ Απεντόμωση Μυοκτονία
- ✓ Καθαρισμός και Απολύμανση

- ✓ Αποτελέσματα ταχέως ελέγχου επιφανειών (SWAB TEST)
- ✓ Επιλογή και Αξιολόγηση Προμηθευτών
- ✓ Έλεγχος Παραλαβής Πρώτων Υλών
- ✓ Αποθήκευση Πρώτων Υλών
- ✓ Έντυπο «Καταγραφή Θερμοκρασιών Θαλάμων Ψύξης – Κατάψυξης»
- ✓ Λίστα Θαλάμων Ψύξης - Κατάψυξης και Απαιτούμενες Θερμοκρασίες
- ✓ Οδηγία Χειρισμός Προϊόντων-Γευμάτων
- ✓ Έντυπο «Καταγραφή Θερμικής Επεξεργασίας Γευμάτων Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου»
- ✓ Έντυπο «Τακτική Επιθεώρηση Υγιεινής»

Πολλά από τα μέτρα ελέγχου, σύμφωνα με τον τρόπο διαχείρισης τους διαπιστώθηκε ότι ανήκουν στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα έτσι πολλοί από τους αναγνωρισμένους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων ελέγχονται με την καθιέρωση και εφαρμογή λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων (PRPs).

Καθιέρωση Τεκμηρίωση Λειτουργικών Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων

Τα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα που καθιερώνονται από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφαλείας Τροφίμων και την OAT, τεκμηριώνονται στον ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 5.17.1 και περιγράφονται αναλυτικά σε ομόλογες Οδηγίες Εργασίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.17.1 ^[2]

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ OPRPs

A/A	OPRP	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ & ΕΝΤΥΠΑ
1	Παραλαβή Α' υλών	Χημικός κίνδυνος	<p>-Αξιολόγηση προμηθευτών</p> <p>- Πιστοποιητικό ποιότητας και από τους προμηθευτές</p> <p>-Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά των τροφίμων.</p> <p>-Περιοδικός εργαστηριακός μικροβιολογικός έλεγχος των προσλαμβανόμενων τροφίμων</p>	<p>TI; - Αξιολόγηση προμηθευτών</p> <p>-Πιστοποιητικά προμηθευτή</p> <p>-Τήρηση κανόνων υγιεινής μεταφορικού μέσου</p> <p>- χημικές αναλύσεις από τους προμηθευτές</p> <p>ΠΩΣ;- ετήσια αξιολόγηση προμηθευτών</p> <p>-επικοινωνία με προμηθευτή για αποστολή πιστοποιητικού</p> <p>-έλεγχος μεταφορικού μέσου κατά την παραλαβή</p> <p>- επικοινωνία με προμηθευτή για αποστολή αναλύσεων προμηθευτών.</p> <p>-Οπτικός Έλεγχος καθαριότητας μέσου μεταφοράς</p> <p>- Οπτικός Έλεγχος υγιεινής και ύπαρξη χημικών κατά την μεταφορά</p> <p>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; -Σε κάθε παραλαβή έλεγχος καθαριότητας μέσου μεταφοράς και υγιεινής.</p> <p>-Ανά έτος αναλύσεις ,πιστοποιητικά προμηθευτών και αξιολόγηση προμηθευτών</p>	<p>-Απόρριψη /επιστροφή στον προμηθευτή</p> <p>-Επικοινωνία με προμηθευτή</p> <p>-Επαναξιολόγηση προμηθευτή αν συμβεί η ίδια μη συμμόρφωση πάνω από μια φορά</p>	<p>Ο Υπεύθυνος παραλαβής των πρώτων υλών – Αποθηκάριος, Υπεύθυνος Βάρδιας και Ο ΣΔΑΤ αναδόχου εταιρείας σίτισης.</p> <p>Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας</p>	<p>Οδηγία Εργασίας «Αποθήκευση πρώτων Υλών» & Διαδικασίες</p> <p>-ΔΑΤ.12</p> <p>-ΔΑΤ.21</p> <p>-ΔΑΤ.22</p> <p>-ΔΑΤ.23</p>

		Φυσικός κίνδυνος	<p>Αξιολόγηση προμηθευτών</p> <p>- Πιστοποιητικό ποιότητας και από τους προμηθευτές</p> <p>-Περιοδικός εργαστηριακός μικροβιολογικός έλεγχος των προσλαμβανόμενων τροφίμων</p> <p>-Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά των τροφίμων.</p>	<p>ΤΙ; -Καθαριότητα μέσου μεταφοράς</p> <p>-Οπτικός έλεγχος συσκευασίας προϊόντων κατά την παραλαβή</p> <p>-Τήρηση κανόνων υγιεινής</p> <p>-Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>ΠΩΣ; -Έλεγχος καθαριότητας μέσου μεταφοράς</p> <p>-Έλεγχος υγιεινής</p> <p>-Έλεγχος παραλαβής (ημ/νία λήξης, καθαριότητα μέσου μεταφοράς, ακεραιότητα συσκευασίας, ετικέτα)</p> <p>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; Σε κάθε παραλαβή</p>	<p>-Απόρριψη /επιστροφή στον προμηθευτή</p> <p>-Επικοινωνία με προμηθευτή</p> <p>-Επαναξιολόγηση προμηθευτή αν συμβεί η ίδια μη συμμόρφωση πάνω από μια φορά</p>		
1	(Παραλαβή Α' υλών)	Βιολογικός κίνδυνος	<p>Καταγραφή Θερμοκρασιών Παραλαβής.</p>	<p>ΤΙ; - Καταγραφή Θερμοκρασιών Παραλαβής.</p> <p>ΠΩΣ; -με διακριβωμένο θερμομέτρο</p> <p>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; Σε κάθε παραλαβή</p>	<p>-Απόρριψη /επιστροφή στον προμηθευτή</p> <p>-Επικοινωνία με προμηθευτή</p> <p>-Επαναξιολόγηση προμηθευτή αν συμβεί η ίδια μη συμμόρφωση πάνω από μια φορά</p>	<p>Ο Υπεύθυνος παραλαβής των πρώτων υλών.</p> <p>Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας</p>	<p>- Οδηγία Εργασίας «Έλεγχος Παραλαβής α' υλών» & Διαδικασίες</p> <p>-ΔΑΤ.12</p> <p>-ΔΑΤ.21</p> <p>-ΔΑΤ.22</p> <p>-ΔΑΤ.23</p>

A/A	OPRP	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ & ΕΝΤΥΠΑ
2	Απόψυξη	Βιολογικός κίνδυνος	-Έλεγχος θερμοκρασίας -Όχι παραμονή του προς απόψυξη τροφίμου για πάνω από 48 ώρες	ΤΙ; - Καταγραφή Θερμοκρασιών απόψυξης - Έλεγχος παραμονής εντός του ψυκτικού θαλάμου ΠΩΣ; -με διακριβωμένο θερμόμετρο - Με σήμανση στο προς απόψυξη τρόφιμο - ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; Σε κάθε απόψυξη	Το προϊόν απορρίπτεται άμεσα αν έχουν περάσει 48 ώρες Το προϊόν απορρίπτεται άμεσα η θερμοκρασία του είναι πάνω από 5 βαθμούς κελσίου για πάνω από 2 ώρες Επικοινωνία με τεχνικό για επιδιόρθωση του προβλήματος	Υπεύθυνος μαγειρείων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας	- Οδηγία Εργασίας «Χειρισμός Προϊόντων Γενμάτων» & Διαδικασίες -ΔΑΤ.12 -ΔΑΤ.21 -ΔΑΤ.22 -ΔΑΤ.23

A/A	OPRP	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
3	Μεριδοποίηση φαγητού - Έλεγχος-καταγραφή ειδικών διαιτών	Ειδικός κίνδυνος - Κίνδυνος για την υγεία λόγω χορήγησης λανθασμένης διαίτας.	- Δημιουργία ειδικού διαιτολογίου για κάθε ασθενή από τους Διαιτολόγους, βάσει της ενημέρωσης από την κλινική και τους θεράποντες ιατρούς. - Έλεγχος της διαδικασίας της Μεριδοποίησης και της καταγραφής των ειδικών διαιτών από Διαιτολόγο του νοσοκομείου - Ο προσεκτικός έλεγχος κάθε δίσκου , σε είδη και ποσότητες που ανταποκρίνονται στην εντολή σίτισής του ασθενούς.	ΤΙ; - Έλεγχος της διαδικασίας της Μεριδοποίησης και της καταγραφής των ειδικών διαιτών από Διαιτολόγο του νοσοκομείου. Έγκριση κάθε μερίδας σε ότι αφορά την ορθότητα τήρησης της διαίτας, της ταυτοποίησης της παρεχόμενης διαίτας με τα στοιχεία κάθε ασθενούς ΠΩΣ; - με κατάλληλες σημάνσεις Η διαδικασία της μεριδοποίησης γίνεται σύμφωνα με την αναλυτική εντολή σίτισης ανά ασθενή (επωνύμως) αποτυπωμένη σε Δελτίο που τοποθετείται στον κάθε δίσκο. ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; -σε κάθε μεριδοποίηση	- Στην περίπτωση που δεν τηρείται η εντολή σίτισης, η μερίδα δεσμεύεται έως ότου να ικανοποιηθούν οι σχετικές απαιτήσεις - απόρριψη των γευμάτων που δεν τηρούν τις προδιαγραφές της συνταγής	Ο Υπεύθυνος παραγωγής μάγειρας, ο Υπεύθυνος βάρδιας αναδόχου εταιρείας σίτισης και οι Διαιτολόγοι Τμήματος Διατροφής. Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας	-Οδηγία Εργασίας «Χειρισμός Προϊόντων Γευμάτων» Έντυπο «Διαιτολόγιο ασθενών» - Δελτίο εντολής σίτισης «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ» (έντυπο σήμανσης δίσκου - προϊόντων σερβιρίσματος) -ΔΑΤ.12 -ΔΑΤ.21 -ΔΑΤ.22 -ΔΑΤ.23

3.18 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[2]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν^ο 18

ΔΑΤ 18

ΣΧΕΔΙΟ ΠΛΑΝΟ HACCP

Σκοπός της διαδικασίας είναι να περιγράψει τον τρόπο με τον οποίο καθορίζεται το σχέδιο (πλάνο) HACCP στο Νοσοκομείο. Με την καθιέρωση του σχεδίου HACCP από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων επιτυγχάνεται ο έλεγχος των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων και η εξάλειψη ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα (όρια). Η παρούσα διαδικασία εφαρμόζεται με ευθύνη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και αφορά το σύνολο των προϊόντων και των διεργασιών (εργασιών) που πραγματοποιούνται στο Νοσοκομείο, στην διαδικασία εμπλέκεται και το προσωπικό και τα τμήματα του Νοσοκομείου που ασχολούνται με την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs και των κρίσιμων ορίων αυτών) που έχουν καθιερωθεί βάσει του σχεδίου HACCP.

ΟΡΙΣΜΟΙ ^[1]

Ασφάλεια τροφίμων: η διαβεβαίωση (διασφάλιση) ότι το τρόφιμο δε θα βλάψει τον καταναλωτή, όταν προετοιμάζεται (επεξεργάζεται) και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προσχεδιασμένη (προτεινόμενη) χρήση του. (Η ασφάλεια των τροφίμων εστιάζεται στους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων, και δεν περιλαμβάνει άλλα θέματα υγείας, όπως, για παράδειγμα, η εσφαλμένη κακή διατροφή ή η διατροφική αξία του τροφίμου).

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (Critical Control Point – CCP) (ασφάλειας τροφίμων): Στάδιο κατά το οποίο ο έλεγχος μπορεί να εφαρμοστεί και είναι απαραίτητο για να εμποδίσει ή εξαφανίσει έναν κίνδυνο ασφάλειας τροφίμων ή να τον μειώσει σε ένα αποδεκτό επίπεδο.

Κρίσιμο Όριο: κριτήριο που διακρίνει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό προϊόν.

Παρακολούθηση: ενέργεια διαχείρισης μιας σχεδιασμένης σειράς (αλληλουχίας) παρατηρήσεων και μετρήσεων των παραμέτρων ελέγχου, ώστε να αποτιμηθεί η αποτελεσματικότητα των προληπτικών μέτρων ελέγχου.

Γενικά

Οι κίνδυνοι ασφαλείας τροφίμων που πρέπει υποχρεωτικά να ελέγχονται και ο έλεγχος τους δεν επιτυγχάνεται μέσω της καθιέρωσης των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων (PRPs), ελέγχονται με την καθιέρωση και εγκατάσταση του σχεδίου HACCP. Υπεύθυνη για την καθιέρωση του σχεδίου HACCP είναι η Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων. Ο κατάλληλος συνδυασμός σχεδίου HACCP και λειτουργικών PRPs διασφαλίζουν ότι στο Νοσοκομείο όλοι οι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι ασφαλείας τροφίμων είναι υπό έλεγχο.

Καθιέρωση Τεκμηρίωση Σχεδίου HACCP ^[2]

Το σχέδιο HACCP τεκμηριώνεται με τον (ΠΙΝΑΚΑ ΑΡ. 4.18.1) Σχέδιο (πλάνο) HACCP στο οποίο περιλαμβάνονται οι παρακάτω πληροφορίες:

- κίνδυνος(οι) που ελέγχονται στο κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP),
- προληπτικό(α) μέτρο(α) ελέγχου,
- κρίσιμο(α) όριο(α) για κάθε CCP,
- διαδικασίες παρακολούθησης κρίσιμων ορίων,
- προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες, σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια,
- ευθύνες και αρμοδιότητες,
- αρχείο(α) παρακολούθησης.

Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου CCPs ^[1]

Η **Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων** για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο που ελέγχεται με το σχέδιο HACCP καθορίζει το κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP), για το επιλεγμένο(α) προληπτικό(α) μέτρο(α) ελέγχου. Η αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου CCPs γίνεται με την βοήθεια ενός δένδρου αποφάσεων που αποτελείται από μια σειρά τεσσάρων ερωτήσεων, δομημένων κατά τρόπο που να εξυπηρετούν τη συστηματική αξιολόγηση των πιθανών CCPs και την αντικειμενική εκτίμηση της αναγκαιότητας καθιέρωσης τους ως CCPs. Το δένδρο αποφάσεων βάσει του οποίου καθιερώνονται τα CCPs εξετάστηκε στη Διαδικασία «Ανάλυση και Αξιολόγηση Κινδύνων» ΔΑΤ15.

Καθορισμός Κρίσιμων Ορίων για τα CCPs

Η **Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων** προκειμένου να επιτύχει την παρακολούθηση κάθε CCP, είναι αρμόδια για τον καθορισμό των κρίσιμων ορίων, που πρέπει να είναι μεγέθη μετρήσιμα (π.χ. θερμοκρασία, χρόνος, υγρασία, ενεργότητα νερού aw, το pH κ.α.).

Γενικά η αυστηρότητα ενός κρίσιμου ορίου εξαρτάται από τη σοβαρότητα του ελεγχόμενου κινδύνου. Υπάρχουν μάλιστα περιπτώσεις, όπου τα κρίσιμα όρια που τίθενται από το Νοσοκομείο είναι αυστηρότερα από αυτά της Νομοθεσίας, για να προληφθούν έγκαιρα τυχόν προβλήματα ασφάλειας των προϊόντων.

Σύστημα – Έντυπα για την Παρακολούθηση των CCPs

Η Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων καθιερώνει σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, με το οποίο αποδεικνύεται ότι το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Για την παρακολούθηση των παραμέτρων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων για κάθε CCPs του σχεδίου HACCP χρησιμοποιούνται τα αντίστοιχα έντυπα παρακολούθησης. Στα έντυπα παρακολούθησης αποτυπώνονται τα αποτελέσματα

από την παρακολούθηση και τις μετρήσεις στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, ενώ αυτά αποτελούν τα αρχεία παρακολούθησης του σχεδίου HACCP.

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων στα πλαίσια του HACCP έχει καθορίσει διορθώσεις/διορθωτικές ενέργειες που θα αναληφθούν, όταν τα αποτελέσματα της παρακολούθησης δείξουν ότι υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα CCPs.

Οι διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες καθώς επίσης και ο χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων περιγράφονται στις διαδικασίες ΔΑΤ.21, ΔΑΤ.22 αντίστοιχα.

Ακολουθεί:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΡ. 3.18.1 ^[2]

ΣΧΕΔΙΟ (ΠΛΑΝΟ) HACCP

Α/Α CCP	Στάδιο παραγωγής CCP	Κατηγορίες Κινδύνων	Προληπτικά Μέτρα Κρίσιμοι Παράγοντες	Κρίσιμα όρια των παραγόντων του CCP	Τρόπος Παρακολούθησης του CCP	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος / Σχετικές Διαδικασίες & Έντυπα Τεκμηρίωσης
CCP1	Αποθήκευση προμηθευόμενων υλών στην ψύξη και κατάψυξη	Βιολογικός Κίνδυνος (Πολλαπλασιασμός μικροοργανισμών λόγω αυξημένης θερμοκρασίας για παρατεταμένο χρόνο)	Καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης Θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων σε συνδυασμό με το χρόνο παραμονής σε υψηλότερες του κανονικού, θερμοκρασίες	Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες με ψύξη ≤5οC ή κατάψυξη σε ≤ -18οC Ανοχές Βάσει: «Πίνακα Απαιτούμενων θερμοκρασιών και Ανοχών ανά ψυγείο συντήρησης» Οδηγίας Αποθήκευσης -Συντήρησης Α' υλών	ΤΙ; Θερμοκρασίες αποθηκευτικών χώρων ΠΩΣ;- Έλεγχος θερμοκρασιών αποθηκευτικών χώρων με αυτόματα καταγραφικά και με διακριβωμένα θερμόμετρα ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; - Καθημερινά από τους Υπαλλήλους της Αναδόχου εταιρείας σίτισης.	Αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 5°C για λιγότερο από τέσσερις ώρες τότε αποθηκεύονται σε άλλο αποθηκευτικό χώρο ενώ εάν είναι πάνω από 5°C για περισσότερο από τέσσερις ώρες τότε απορρίπτονται. Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για επιδιόρθωση της βλάβης.	Ο Υπεύθυνος αποθήκης, Ο Υπεύθυνος Βάρδιας, η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες Οδηγία Εργασίας Αποθήκευσης - Συντήρησης Α' υλών και τα έντυπα που εντάσσονται σε αυτήν & τις Διαδικασίες ΔΑΤ.11 ΔΑΤ.21 ΔΑΤ.22 ΔΑΤ.23

Α/Α CCP	Στάδιο παραγωγής CCP	Κατηγορίες Κινδύνων	Προληπτικά Μέτρα Κρίσιμοι Παράγοντες	Κρίσιμα όρια των παραγόντων του CCP	Τρόπος Παρακολούθησης του CCP	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος / Σχετικές Διαδικασίες & Έντυπα Τεκμηρίωσης
CCP 2	Θερμική επεξεργασία	Βιολογικός Κίνδυνος (επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών ή της τοξίνης τους B. Cereus, Salmonella, St. Aureus, Cambylobacter jejuni. C. perfringens)	Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου 75°C ή 70 °C για τουλάχιστον δύο λεπτά Παρακολούθηση / καταγραφή χρόνου / ώρας από την έξοδο της θερμής εστίας μέχρι το επόμενο στάδιο.	Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου 75 °C ή 70 °C για τουλάχιστον δύο λεπτά	ΤΙ; -Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου ΠΩΣ;- Με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του προϊόντος σε τουλάχιστον τρία διαφορετικά κομμάτια ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; - Κάθε φορά που υπάρχει θερμική επεξεργασία προϊόντος σε κάθε παρτίδα για τους υπεύθυνους παραγωγής και καθημερινά δειγματοληπτικά για τους Υπευθύνους του Νοσοκομείου.	Η θερμική επεξεργασία παρατείνεται μέχρι επίτευξης της επιθυμητής θερμοκρασίας στο κέντρο του τροφίμου Σε περίπτωση βλάβης του εξοπλισμού έψησης επικοινωνία με το τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης και ενεργοποίηση της Διαδικασίας «Μη Συμμορφώσεις Διορθωτικές Ενέργειες»	Ο Υπεύθυνος παραγωγής, Ο Υπεύθυνος Βάρδιας και η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με την αντίστοιχη Οδηγία Εργασίας «Χειρισμός Προϊόντων και Γευμάτων» και αντίστοιχο έντυπο & τις Διαδικασίες ΔΑΤ.21 ΔΑΤ.22

Α/Α CCP	Στάδιο παραγωγής CCP	Κατηγορίες Κινδύνων	Προληπτικά Μέτρα Κρίσιμοι Παράγοντες	Κρίσιμα όρια των παραγόντων του CCP	Τρόπος Παρακολούθησης του CCP	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος / Σχετικές Διαδικασίες & Έντυπα Τεκμηρίωσης
CCP 3	Προσωρινή διατήρηση σε ψύξη	Βιολογικός Κίνδυνος (Ανάπτυξη, πολλαπλασιασμός και τοξινογένεση παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξημένης θερμοκρασίας για παρατεταμένο χρόνο)	Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε ψύξη Θερμοκρασία μέγιστη 5 οC για χρονικό διάστημα 24-48 ώρες	Θερμοκρασία μέγιστη 5 οC για χρονικό διάστημα 24-48 ώρες	ΤΙ; -Θερμοκρασία διατήρησης ΠΩΣ;- Με διακριβωμένο θερμόμετρο ή με αυτόματο καταγραφικό ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; - Κάθε φορά που υπάρχει διατήρηση του προϊόντος σε συντήρηση, σε κάθε παρτίδα για τους υπεύθυνους παραγωγής και καθημερινά δειγματοληπτικά για τους Υπευθύνους του Νοσοκομείου.	Αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 5°C για λιγότερο από δύο ώρες τότε αποθηκεύονται σε άλλο χώρο συντήρησης ενώ εάν είναι πάνω από 5°C για περισσότερο από δύο ώρες τότε απορρίπτονται. -Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για επιδιόρθωση της βλάβης και εξάλειψη της αιτίας που την προκάλεσε.	Ο Υπεύθυνος παραγωγής, Ο Υπεύθυνος Βάρδιας και η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με την αντίστοιχη Οδηγία Εργασίας «Αποθήκευση Πρώτων Υλών», το σχετικό έντυπο & τις Διαδικασίες ΔΑΤ.21 ΔΑΤ.22 ΔΑΤ.23

Α/Α CCP	Στάδιο παραγωγής CCP	Κατηγορίες Κινδύνων	Προληπτικά Μέτρα Κρίσιμοι Παράγοντες	Κρίσιμα όρια των παραγόντων του CCP	Τρόπος Παρακολούθησης του CCP	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος / Σχετικές Διαδικασίες & Έντυπα Τεκμηρίωσης
CCP 4	Προσωρινή διατήρηση σε θέρμανση	Βιολογικός Κίνδυνος (Ανάπτυξη, πολλαπλασιασμός βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο που προήλθαν από βλάστηση των σπόρων που επιβίωσαν κατά τη θερμική επεξεργασία)	Καταγραφή θερμοκρασιών διατήρησης σε θέρμανση Παρακολούθηση του χρόνου παραμονής μέχρι την διάθεση.	Θερμοκρασία παραμονής φαγητού το ελάχιστο στους 60 °C για χρονικό διάστημα 2 ωρών Ανοχή Θερμοκρασία >60° C χρόνος παραμονής < 4 ώρες	ΤΙ; -Θερμοκρασία διατήρησης ΠΩΣ;- Με διακριβωμένο θερμόμετρο ή με αυτόματο καταγραφικό ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; - Κάθε φορά που υπάρχει διατήρηση σε θέρμανση σε κάθε παρτίδα για τους υπεύθυνους παραγωγής και καθημερινά δειγματοληπτικά για τους Υπευθύνους του Νοσοκομείου.	Αν η θερμοκρασία είναι κάτω από 60oC για λιγότερο από δύο ώρες τότε αποθηκεύονται σε άλλο χώρο θέρμανσης, εάν είναι κάτω από 60 °C για περισσότερο από δύο ώρες τότε ξαναθερμαίνεται (μία φορά) μέχρι να ξαναπιάσει στο κέντρο του τροφίμου 70 ή 75 °C ενώ αν είναι πάνω από 60 °C για περισσότερο από τέσσερις ώρες απορρίπτεται Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για επιδιόρθωση της βλάβης και εξάλειψη της αιτίας που την προκάλεσε.	Ο Υπεύθυνος παραγωγής, Ο Υπεύθυνος Βάρδιας και η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με την αντίστοιχη Οδηγία Εργασίας «Αποθήκευση Πρώτων Υλών», το σχετικό έντυπο & τις Διαδικασίες -ΔΑΤ.21 -ΔΑΤ.22 -ΔΑΤ.23

Α/Α CCP	Στάδιο παραγωγής CCP	Κατηγορίες Κινδύνων	Προληπτικά Μέτρα Κρίσιμοι Παράγοντες	Κρίσιμα όρια των παραγόντων του CCP	Τρόπος Παρακολούθησης του CCP	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος / Σχετικές Διαδικασίες & Έντυπα Τεκμηρίωσης
CCP 5	Επαναθέρμανση	Βιολογικός Κίνδυνος (Επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών, ατελής καταστροφή μικροβίων)	Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου > 90 °C για δύο λεπτά τουλάχιστον και για μία φορά	Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου > 90 °C τουλάχιστον 2 λεπτά Ξαναζέσταμα μόνο μία φορά	<p><i>TI</i>; -Θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου</p> <p><i>ΠΩΣ</i>; - Με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του προϊόντος σε τουλάχιστον τρία διαφορετικά κομμάτια</p> <p>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; - Κάθε φορά που υπάρχει επαναθέρμανση από τον Υπεύθυνο παραγωγής και δειγματοληπτικά για τους Υπευθύνους του Νοσοκομείου.</p>	Παράταση της επαναθέρμανσης μέχρι επίτευξης της επιθυμητής θερμοκρασίας στο κέντρο του τροφίμου	Ο Υπεύθυνος παραγωγής, Ο Υπεύθυνος Βάρδιας και η Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Η παρακολούθηση γίνεται σύμφωνα με την αντίστοιχη Οδηγία Εργασίας «Χειρισμός Προϊόντων και Γευμάτων», το έντυπο «Καταγραφή Θερμικής Επεξεργασίας Γευμάτων» & τις Διαδικασίες ΔΑΤ.21 ΔΑΤ.22

3.19 ΕΝΟΤΗΤΑ ^{[1],[5]}

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 19

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 19

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η επαλήθευση, όσον αφορά τον σχεδιασμό και την υλοποίηση ασφαλών προϊόντων, εφαρμόζεται στα προαπαιτούμενα υποδομής και συντήρησης, στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs), στο σχέδιο HACCP, στα δεδομένα που χρησιμοποιούνται για την ανάλυση των κινδύνων, και στα τελικά προϊόντα που παράγονται στο Νοσοκομείο μετά την καθιέρωση και εφαρμογή του συνδυασμού των προαπαιτούμενων (υποδομής & συντήρησης, λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα) και του σχεδίου HACCP.

Επαλήθευση HACCP: Η συστηματική εξέταση που περιλαμβάνει τις επιθεωρήσεις, τις δοκιμές και άλλες αξιολογήσεις επιπλέον της παρακολούθησης HACCP, για να διαπιστωθεί εάν το σύστημα HACCP λειτουργεί σε συμμόρφωση με την μελέτη. ^[5]

Επικύρωση HACCP: Η επιβεβαίωση με την ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ότι το σύστημα HACCP είναι αποτελεσματικό για την ασφάλεια των τροφίμων

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Οι δραστηριότητες επαλήθευσης, όσον αφορά τον σχεδιασμό και την υλοποίηση ασφαλών προϊόντων στο Νοσοκομείο, θα επιβεβαιώνουν ότι:

- τα προαπαιτούμενα υποδομής & συντήρησης ΔΑΤ.13 εφαρμόζονται,
- τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων (προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων) ΔΑΤ.14 ενημερώνονται συνεχώς,
- τα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs) ΔΑΤ.17, και τα στοιχεία (παράμετροι) του σχεδίου HACCP ΔΑΤ.18 εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά,
- ότι δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων, στα παραγόμενα τελικά προϊόντα,

- άλλες ενέργειες, που απαιτούνται από το Νοσοκομείο, πραγματοποιούνται και είναι αποτελεσματικές.

Η επαλήθευση είναι ένα εργαλείο για να υπάρξει εμπιστοσύνη στην αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ που εφαρμόζεται στο Νοσοκομείο.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

- Επιθεώρηση (διαδικασιών, αρχείων, διεργασιών)
- Επιθεώρηση αρχείων CCPs
- Τυχαία δειγματοληψία και ανάλυση
- Ανάλυση τελικών προϊόντων (τρόπος δειγματοληψίας, χρήση ειδικών «Πρωτοκόλλων» και «Δελτίων Δειγματοληψίας»)
- Αξιολόγηση προβληματικών, επιστρεφόμενων και ανακληθέντων προϊόντων
- Αξιολόγηση παραπόνων ασθενών και προσωπικού
- Εξέταση εάν το σύστημα HACCP εφαρμόζεται στην πράξη
- Εξέταση εάν το Σχέδιο HACCP είναι κατάλληλο και επαρκές.

Επαλήθευση στα παραγόμενα τελικά προϊόντα

Η επικύρωση του Συστήματος H.A.C.C.P. αποτελεί την επιβεβαίωση διαμέσου αντικειμενικών αποδείξεων, ότι το Σύστημα είναι αποτελεσματικό για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τελικών Γευμάτων που διατίθενται στους ασθενείς του Νοσοκομείου.

Η Επικύρωση πραγματοποιείται από τον Συντονιστή ΟΑΤ του ΣΔΑΤ με την εξέταση των αποτελεσμάτων από τις εργαστηριακές αναλύσεις.

Οι εργαστηριακές αναλύσεις μπορεί να γίνονται εξωτερικά από Εξωτερικό Συνεργάτη Κεντρικό Εργαστήριο Δημόσιας Υγείας (Κ.Ε.Δ.Υ), Γενικό Χημείο Κράτους και σε διαπιστευμένο εργαστήριο.

Ο Συντονιστής ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου και ο ομόλογος της Αναδόχου Εταιρείας σίτισης, προγραμματίζει τις αναλύσεις και τα σημεία από τα οποία θα παρθούν τα

δείγματα σύμφωνα με σχετικό έντυπο και το αντίστοιχο της αναδόχου εταιρείας σίτισης.

Λαμβάνονται δείγματα από τις πρώτες ύλες, από τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα ώστε να διαπιστωθεί με την πραγματοποίηση φυσικοχημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων ότι πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές καταλληλότητας.

Για το ποιες Μικροβιολογικές παραμέτρους θα εξετασθούν γίνεται κατά περίπτωση συνεννόηση με το εργαστήριο, και αποφασίζετε ανάλογα με τις δυνατότητες του εργαστηρίου και τις νομοθετικές απαιτήσεις τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο της ανάλυσης.

Οι Δειγματοληψίες αποτελούν μόνο την Επαλήθευση της εφαρμογής των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων ως Δείκτης Επαλήθευσης της σωστής εφαρμογής του ΣΔΑΤ με αποτελέσματα αναλύσεων τροφίμων.

3.20 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 20

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 20

ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Στην παρούσα διαδικασία περιγράφεται το σύστημα ιχνηλασιμότητας που έχει καθιερωθεί στο Νοσοκομείο, με σκοπό, την αναγνώριση των παρτίδων των προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής, αποθήκευσης και της παράδοσης.

Η παρούσα διαδικασία εφαρμόζεται με ευθύνη της Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης και της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και αφορά το σύνολο των παραγόμενων, παρεχόμενων και αποθηκευμένων προϊόντων στο Νοσοκομείο.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Ιχνηλασιμότητα «Ανιχνευσιμότητα»: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης αποθήκευσης και διανομής τους.

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

Διαιτολόγιο ασθενών (Έντυπο που συμπληρώνεται από τις κλινικές)

Ημερήσιο δελτίο σίτισης ασθενών

Διάρητα έντυπα «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ» (Μπλόκ με διάρητα δελτία)

Εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης ασθενών ελεύθερη - ελαφρά διατροφή

& Συνεχίζεται:

Σύστημα Ιχνηλασιμότητας έντυπα Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης «Εντολή παραγωγής προς κουζίνα», «Εσωτερική παραγγελία», «Παραλαβή εισερχομένων α' υλών και εμπορευμάτων»

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Η καθιέρωση και εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας στο Νοσοκομείο, επιβάλλεται τόσο από την ισχύουσα νομοθεσία (Ευρωπαϊκή και Εθνική) όσο και από τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO22000:2005.

ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ.

Η ιχνηλασιμότητα και η ταυτοποίηση των τελικών προσφερόμενων γευμάτων του τμήματος Διατροφής του Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ», επιτυγχάνεται με διασύνδεση των τελικών γευμάτων και της ημερομηνίας παραγωγής τους από τις πρώτες ύλες που αποτελούνται και το ιστορικό παραλαβής τους. Οι πρώτες ύλες είναι κωδικοποιημένες μέσω της ημερομηνίας άφιξης και λήξης τους στους χώρους του Νοσοκομείου και το σχετικό ιστορικό παραλαβής τους σε έντυπο της αναδόχου εταιρείας σίτισης ενδεικτικά «ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΩΝ Α' ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ». Η κωδικοποίηση των πρώτων υλών ακολουθεί και τις παραδόσεις των υλών από τον Αποθηκάριο στον Υπεύθυνο Κουζίνας.

Σύστημα κωδικοποίησης και αναγνώρισης των προϊόντων

Σε εμφανές σημείο αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής (εισαγωγής – εισόδου) των πρώτων υλών στο Νοσοκομείο και η ημερομηνία λήξης τους. Ημερομηνία παραγωγής και λήξης, σημάνσεις ταυτότητας αναγράφονται και σε κάθε ετοιμασία – τελικό προϊόν στο ψυγείο των ετοιμών ή όπου αυτά συντηρούνται.

Τηρείται αρχείο προμηθευόμενων υλών με τα κριτήρια ελέγχου παραλαβών («ιστορικό παραλαβής», προμηθευτής, lot number, κατάσταση προϊόντος κλπ).

Την ημέρα του σερβιρίσματος, υπάλληλος της αναδόχου εταιρείας σίτισης συγκεντρώνει από τα τμήματα το ειδικό έντυπο (τριπλότυπο) «ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΑΣΘΕΝΩΝ» στο οποίο αναγράφεται το ονοματεπώνυμο και η διαίτα του ασθενούς (π.χ. ελεύθερη, άναλη, υδρική, Σακχαρώδους Διαβήτη, Νεφροπαθούς κ.ά) το οποίο υπογράφει η Προϊσταμένη κάθε κλινικής, κατόπιν έγγραφης εντολής του θεράποντα Ιατρού, που υπάρχει στον προσωπικό φάκελο κάθε ασθενούς.

Με τις υποδείξεις των Διαιτολόγων μεταφράζεται αναλυτικά σε ειδικό έντυπο «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ», η εντολή σίτισης (ονοματεπώνυμο ασθενούς, τμήμα, ημερομηνία, είδος διαίτας) πλέον σε ποσότητες (γραμμάρια) και είδη τροφίμων ανά

ασθενή ανάλογα με την διαίτα, για το γεύμα και το δείπνο. Έτσι είναι γνωστό ποια είναι τα γεύματα που διανέμονται ανά κλινική.

Στο «ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ» το οποίο εκδίδεται από το Τμήμα Διατροφής και διατίθεται στα μαγειρεία αναγράφεται ο αριθμός των διαφόρων διαιτών συνολικά ανά κλινική και παραδίδεται στον προϊστάμενο βάρδιας της αναδόχου εταιρείας.

Με τα έντυπα «ΓΕΥΜΑ – ΔΕΙΠΝΟ» και «ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ», ο υπεύθυνος του αναδόχου υπολογίζει τον αριθμό των τροφίμων ανά είδος συνολικά για τα τμήματα και δίδει την εντολή στο μάγειρα ενδεικτικό έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης «ΕΝΤΟΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑ» για την προετοιμασία, την παραγωγή των τροφίμων.

Τα προϊόντα που εξάγονται από την αποθήκη τροφίμων για να χρησιμοποιηθούν στα μαγειρεία (πρώτες ύλες) για την παρασκευή των γευμάτων και των επιδορπίων και για να διανεμηθούν στα επιμέρους τμήματα - κλινικές (γιαούρτια, τυρί, γάλα, ψωμάκια, φρούτα και άλλα) καταγράφονται στο έντυπο ενδεικτικά «ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ» της αναδόχου εταιρείας σίτισης. Το έντυπο αυτό εκδίδεται από τον Υπεύθυνο Βάρδιας Αναδόχου εταιρείας σίτισης ή τον Υπεύθυνο Κουζίνας και παραδίδεται στον Υπεύθυνο Αποθήκης.

Ο Υπεύθυνος Αποθήκης καταγράφει πάνω στο έντυπο «ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ» τις ημερομηνίες παραλαβής και τον αριθμό παρτίδας των προϊόντων που παραδίδει στον Υπεύθυνο Κουζίνας ως κωδικό εισαγωγής των προϊόντων και διασύνδεσης με το ιστορικό παραλαβής αυτών. (Στο ίδιο έντυπο καταγράφεται και η εντολή ενδεχόμενης απόψυξης κατεψυγμένων πρώτων υλών).

Με αυτό τον τρόπο και με την αναγραφή της ημερομηνία παραλαβής και λήξης στους αποθηκευτικούς χώρους, παρακολουθείται η ροή των εξερχομένων από τον αποθηκευτικό χώρο προϊόντων και διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων - αποθηκευτικών παρτίδων.

3.21 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 21

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 21

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Στην παρούσα διαδικασία περιγράφονται οι διορθώσεις και οι διορθωτικές ενέργειες που έχουν καθιερωθεί στο ΣΔΑΤ, με σκοπό την επαναφορά της σωστής λειτουργίας του, κάθε φορά που παρατηρείται οποιαδήποτε απόκλιση ή απώλεια ελέγχου σε αυτό.

Απώτερος σκοπός είναι η εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης και η πρόληψη της επανεμφάνισης πλέον της επαναφορά της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο..

Η ανάδοχος εταιρεία σίτισης για τις υπηρεσίες που παρέχει σε όλα τα στάδια διεργασιών ελέγχεται και επιθεωρείται από εξειδικευμένο προσωπικό του Τμήματος Διατροφής. Σε περιπτώσεις που διαπιστωθούν αποκλίσεις, από τις απαιτήσεις των διαδικασιών του συστήματος, που μπορούν να επιφέρουν προβλήματα, υπαρκτά ή / και πιθανά, αυτό καταγράφεται σε έντυπο «**Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές ενέργειες**» στο οποίο συνυπογράφει (όπου χρειάζεται δέσμευση για επόμενες ενέργειες) ο Υπεύθυνος της αναδόχου.

Με αυτή τη διαδικασία και το αντίστοιχο έντυπο:

- καταγράφονται - τεκμηριώνονται τα προβλήματα
- διευκολύνεται η επεξεργασία και αξιολόγηση των προβλημάτων,
- εκτιμάται η σοβαρότητα των μη συμμορφώσεων ανά κατηγορία,
- ελέγχεται η συνέπεια αποπεράτωσης των διορθωτικών ενεργειών του υπευθύνου υλοποίησης διορθωτικών ενεργειών του αναδόχου, στα χρονικά περιθώρια που ανάλογα με την κατάσταση του έχουν δοθεί,
- εξετάζεται επίσης η συχνότητα επανεμφάνισης των ίδιων προβλημάτων,

- κρίνεται εν γένει η ικανότητα του αναδόχου να διαχειρίζεται τα προβλήματα και κατ' επέκταση
- εκτιμάται το επίπεδο παροχής υπηρεσιών του αναδόχου.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Διόρθωση: δράση για να εξαλειφθεί μία διαπιστωθείσα απόκλιση, ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν. (Η διόρθωση αφορά το προϊόν και μπορεί να είναι για παράδειγμα επανεκατεργασία, απόρριψη ή υποβάθμιση προϊόντος κ.α.)

Διορθωτική Ενέργεια: ενέργεια για να εξαλειφθεί η αιτία μιας διαπιστωμένης απόκλισης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης. (Μπορεί να υπάρχουν περισσότερες από μια αιτίες, 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).

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΟΡΘΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ

Για τον καθορισμό διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών αρμόδια είναι η Ομάδα Ασφαλείας Τροφίμων του Νοσοκομείου και της αναδόχου εταιρείας σίτισης, ενώ ανάλογα με την περίπτωση και την βαρύτητα των θεμάτων για την έγκριση και την αποτελεσματική εφαρμογή τους αρμόδιοι είναι ο Διευθυντής της αναδόχου εταιρείας σίτισης και η Διοίκηση του Νοσοκομείου. Τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια ή απώλεια ελέγχου στα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα, χαρακτηρίζονται δυνητικώς μη ασφαλή και χειρίζονται σύμφωνα με σχετική διαδικασία.

Στο έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές ενέργειες» καταγράφονται όλες οι μη συμμορφώσεις και η διαχείριση αυτών ως εξής:

- Αποτυπώνεται το πρόβλημα (*Περιγραφή Προβλήματος*)
- προσδιορίζονται (όπου είναι δυνατόν) τα αίτια της μη συμμόρφωσης (*Πιθανές Αιτίες*)
- καθορίζονται και εφαρμόζονται αναγκαία μέτρα (κατάλληλος χειρισμός για τα σχετιζόμενα μη συμμορφούμενα προϊόντα και στις περιπτώσεις των

λειτουργικών προαπαιτούμενων αυστηρή τήρηση κανόνων ορθών εργασιακών πρακτικών) (Απόφαση – Επόμενες Ενέργειες)

- αξιολογείται η ανάγκη λήψης μέτρων για να αποκλειστεί η επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης
- αξιολογούνται τα λαμβανόμενα διορθωτικά μέτρα ως προς την αποτελεσματικότητά τους (Έλεγχος Υλοποίησης Ενέργειών).
- Στο πάνω μέρος του εντύπου σημειώνεται - επιλέγεται η κατηγορία που εντάσσεται η παρατηρούμενη μη συμμόρφωση, από τις 9 γενικές κατηγορίες που αποτυπώνονται και έχουν προκαθοριστεί (υπό μορφή check list) για διευκόλυνση παραπέρα στατιστικής επεξεργασίας.

3.22 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 22

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΔΥΝΗΤΙΚΑ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στην παρούσα διαδικασία περιγράφεται ο χειρισμός των χαρακτηρισμένων ως δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων, και ο τρόπος αξιολόγησης τους, προκειμένου η επιχείρηση να διασφαλίζει την παραγωγή και διακίνηση ασφαλών προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων.

Η παρούσα διαδικασία σχεδιάζεται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, εφαρμόζεται αποτελεσματικά με ευθύνη της εκάστοτε Αναδόχου Εταιρείας Σίτισης και αφορά το σύνολο των προϊόντων που έχουν χαρακτηριστεί ως δυνητικά μη ασφαλή στο Νοσοκομείο.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Δυνητικά Μη Ασφαλή Προϊόντα: τα προϊόντα που επηρεάζονται από συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια στα CCPs, ή τα προϊόντα που επηρεάζονται από συνθήκες απώλειας ελέγχου των Λειτουργικών Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων.

ΕΝΤΥΠΑ / ΕΓΓΡΑΦΑ

ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» της ΔΑΤ21

Κίτρινη Ετικέτα - Δεσμευμένο Προϊόν (Δυνητικά Μη Ασφαλές) έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης

Κόκκινη Ετικέτα - Μη Ασφαλές Προϊόν (Απαγορεύεται η αποδέσμευση του) έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης

Πράσινη Ετικέτα - Αποδέσμευση Προϊόντος (Ασφαλές για κατανάλωση προϊόν) έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης

Ταυτοποίηση – Σήμανση των Δυνητικά Μη Ασφαλών Προϊόντων

Τα προϊόντα που υπόκεινται σε συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια ή σε συνθήκες απώλειας των λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων χαρακτηρίζονται ως δυνητικά μη ασφαλή προϊόντα και δεν διατίθενται για κατανάλωση αλλά ακολουθεί κατάλληλος χειρισμός αυτών από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων του Νοσοκομείου και της αναδόχου εταιρείας σίτισης και στην συνέχεια αποφασίζεται πια θα είναι η περαιτέρω πορεία αυτών των προϊόντων στην τροφική αλυσίδα. Τα προϊόντα αυτά για λόγους ασφαλείας θα πρέπει εύκολα να αναγνωρίζονται σε σχέση με τα προϊόντα που είναι ασφαλή και να σημαίνονται (ταυτοποιούνται) κατάλληλα στους χώρους των εγκαταστάσεων του Νοσοκομείου. Για το λόγο αυτό η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων της αναδόχου εταιρείας σίτισης κάθε φορά που αναγνωρίζονται ύποπτα προϊόντα τοποθετεί ετικέτες κατάλληλου χρώματος για την κάθε περίπτωση. Τα χρώματα των ετικετών ερμηνεύονται ως εξής:

- Ετικέτα Κίτρινου Χρώματος: με κίτρινου χρώματος ετικέτα σημαίνονται όλα τα προϊόντα που είναι δυνητικά μη ασφαλή. Τα προϊόντα δεσμεύονται και σημαίνονται από την στιγμή που αναγνωρίζονται ως δυνητικά μη ασφαλή μέχρι και τον χειρισμό τους οπότε και αποφασίζεται τι θα γίνει με αυτά τα προϊόντα. Τα προϊόντα με αυτή την ετικέτα θεωρούνται ύποπτα και δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να μπερδεύονται με άλλα προϊόντα μέσα στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, ενώ το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει την σημασία του κίτρινου χρώματός της ετικέτας και αντιμετωπίζει με τον κατάλληλο τρόπο αυτά τα προϊόντα.
- Ετικέτα Κόκκινου Χρώματος: με ετικέτα κόκκινου χρώματος σημαίνονται τα μη ασφαλή για κατανάλωση προϊόντα. Αν μετά τον χειρισμό των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αποφασίσει ότι τα προϊόντα είναι ακατάλληλα για κατανάλωση τότε τα προϊόντα αυτά σημαίνονται με κόκκινη ετικέτα και χειρίζονται σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων. Τα προϊόντα αυτά είναι επικίνδυνα για την υγεία των καταναλωτών και για το λόγο αυτό δεν πρέπει να μπερδεύονται με άλλα προϊόντα μέσα στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, ενώ το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει την

σημασία του κόκκινου χρώματός της ετικέτας και αντιμετωπίζει με τον κατάλληλο τρόπο αυτά τα προϊόντα.

- **Ετικέτα Πράσινου Χρώματος:** με πράσινου χρώματος ετικέτα σημαίνονται τα αποδεδειγμένα προϊόντα που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Αν μετά τον χειρισμό των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αποφασίσει ότι τα προϊόντα είναι κατάλληλα για κατανάλωση χωρίς να έχουν αρνητική επίδραση στην υγεία των καταναλωτών τότε αυτά σημαίνονται με ετικέτα πράσινου χρώματος. Τα προϊόντα με πράσινη ετικέτα τοποθετούνται μαζί με τα άλλα ασφαλή προϊόντα που βρίσκονται στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου, ενώ το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει την σημασία του πράσινου χρώματος της ετικέτας και αντιμετωπίζει με τον κατάλληλο τρόπο αυτά τα προϊόντα.

Τεκμηρίωση Χειρισμού Δυνητικά Μη Ασφαλών Προϊόντων

Υποχρέωση κάθε εργαζόμενου στο Νοσοκομείο είναι σε περίπτωση που παρατηρήσει / διαπιστώσει μη συμμόρφωση / πρόβλημα σε οποιοδήποτε προϊόν ενημερώνει άμεσα τον Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων για το συμβάν και την περαιτέρω διαχείρισή του.

Σε κάθε περίπτωση συμπληρώνεται από το αρμόδιο προσωπικό στο σχετικό έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» της ΔΑΤ21, το παρουσιαζόμενο πρόβλημα με κάθε δυνατή λεπτομέρεια, όπως επίσης κατά περίπτωση: ο κωδικός, η περιγραφή, το είδος, η ποσότητα, η παρτίδα, ο αριθμός εισερχόμενου Τιμολογίου / Δελτίου Αποστολής.

Για όλες τις μη συμμορφώσεις καταγράφονται οι πληροφορίες για την φύση, τις αιτίες και τις επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης, καθώς και οι αναγκαίες πληροφορίες για την ιχνηλασιμότητα, όταν αφορούν μη συμμορφούμενες παρτίδες τελικών προϊόντων.

Στην συνέχεια σε συνεργασία με τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων ακολουθείται η διαδικασία διερεύνησης, καταγράφεται τι και ποιος ευθύνεται για την απόκλιση που παρουσιάστηκε (προμηθευτής, μεταφορική εταιρεία, αστοχία εξοπλισμού, εργαζόμενος στο Νοσοκομείο κτλ.), γίνεται ενημέρωση των εμπλεκόμενων εγγράφως ή προφορικά (κατά περίπτωση και σύμφωνα με το μέγεθος της απόκλισης) από τον Συντονιστή σχετικά με το πρόβλημα και ο τρόπος διευθέτησης (διόρθωση) του προβλήματος και ομοίως καταγράφεται.

3.23 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ν° 23

ΚΩΔΙΚΟΣ ΔΑΤ 23

ΑΠΟΣΥΡΣΗ

ΟΡΙΣΜΟΙ

Απόσυρση: αποτελεί κάθε μέτρο με στόχο να εμποδιστεί η διανομή, η έκθεση, και η προσφορά προϊόντος στους καταναλωτές (Η απόσυρση μπορεί να πραγματοποιηθεί σε οποιοδήποτε στάδιο της τροφικής αλυσίδας και όχι μόνο κατά την παράδοση στον τελικό καταναλωτή).

Ανάκληση: αποτελεί κάθε μέτρο που αποβλέπει στην επιστροφή ενός επικίνδυνου προϊόντος, το οποίο ο παραγωγός, ή ο διανομέας του έχει ήδη προμηθεύσει ή διαθέσει στους καταναλωτές.

Περιπτώσεις Απόσυρσης

Απόσυρση προϊόντων μπορεί να συμβεί στις παρακάτω τρεις περιπτώσεις εφόσον διαπιστωθεί ότι υπάρχουν μη συμμορφούμενα εμπορευόμενα προϊόντα:

- Α Περίπτωση: σε περίπτωση που κρατικός φορέας ελέγχου διενεργήσει έλεγχο στις εγκαταστάσεις του Νοσοκομείου και διαπιστώσει ότι υπάρχουν μη συμμορφούμενα προϊόντα,
- Β Περίπτωση: σε περίπτωση που κρατικός φορέας ελέγχου διενεργήσει έλεγχο στους προμηθευτές του Νοσοκομείου και διαπιστώσει ότι υπάρχουν μη συμμορφούμενα προϊόντα που έχουν διακινηθεί και έχουν φτάσει στους πελάτες τους,
- Γ Περίπτωση: σε περίπτωση που δυνητικά μη ασφαλή προϊόντα που είχαν παραχθεί ή αποθηκευτεί στο Νοσοκομείο και λόγω λάθους ή λόγω αμέλειας έχουν αποδεσμευθεί από το Νοσοκομείο ως ασφαλή και έχουν διατεθεί στους ασθενείς ή το προσωπικό του Νοσοκομείου.

Ενέργειες Απόσυρσης - Τεκμηρίωση Ενεργειών Απόσυρσης

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων της αναδόχου εταιρείας σίτισης είναι αρμόδια για την ανάληψη και υλοποίηση ενεργειών απόσυρσης και καταγράφονται σε έντυπο αναδόχου εταιρείας σίτισης ή/και εναλλακτικά στο έντυπο «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές Ενέργειες» της ΔΑΤ21 του Νοσοκομείου στο οποίο πρέπει μεταξύ άλλων να περιέχονται οι παρακάτω πληροφορίες:

- ✓ η ημερομηνία της απόσυρσης,
- ✓ ο κωδικός (lot number) των προϊόντων που αποσύρονται ,
- ✓ ο(οι) ασθενής(εις) στους οποίους έχουν διακινηθεί τα μη συμμορφούμενα προϊόντα,
- ✓ η ποσότητα του προϊόντος προς απόσυρση
- ✓ οι αιτίες που οδήγησαν σε απόσυρση,
- ✓ οι ενέργειες απόσυρσης που λαμβάνονται με σκοπό την αποκατάσταση του προβλήματος, και
- ✓ ο υπεύθυνος για την αποτελεσματική υλοποίηση των ενεργειών απόσυρσης.

Υπεύθυνος για την τήρηση και ενημέρωση του εντύπου της αναδόχου εταιρείας είναι ο Υπεύθυνος βάρδιας και ο Συντονιστής ΟΑΤ της αναδόχου και για το έντυπο του Νοσοκομείου Ο Συντονιστής ΟΑΤ του ΣΔΑΤ του Νοσοκομείου.

Η επιτυχής καθιέρωση και εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας **ΔΑΤ.20** συμβάλει καθοριστικά στην υλοποίηση των ενεργειών της απόσυρσης.

Οι κρατικές αρχές και οι καταναλωτές ή οι φορείς καταναλωτών, ενημερώνονται κάθε φορά που αυτό κρίνεται απαραίτητο από την διοίκηση.

Αξιολόγηση Ενεργειών Απόσυρσης

Το Νοσοκομείο, μέσω της αναδόχου εταιρείας σίτισης, επικυρώνει την αποτελεσματικότητα των ενεργειών απόσυρσης με την χρήση κατάλληλων τεχνικών όπως: εικονική απόσυρση, άσκηση απόσυρσης, καταγράφοντας όλες αυτές τις ενέργειες.

3.24 ΕΝΟΤΗΤΑ

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

«Το Πανεπιστημιακό Γενικό Νοσοκομείο «ΑΤΤΙΚΟΝ» δεσμεύεται να παρέχει ασφαλή ελεγχόμενα προϊόντα, απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές, τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής, πληρώνοντας όλες τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις και με απώτερο σκοπό την πλήρη ικανοποίηση των νοσηλευομένων της.

Η επιτυχημένη ολοκλήρωση του έργου της ασφάλειας των τροφίμων, διασφαλίζεται μέσα από την αρμονική συνεργασία όλων των εμπλεκομένων παραγόντων (διοίκηση, προσωπικό, συνεργάτες, προμηθευτές).

Το Νοσοκομείο μέσω του Τμήματος Διατροφής, έχει αναπτύξει, εγκαταστήσει και εφαρμόζει μόνιμα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, το οποίο περιλαμβάνει όλες τις διεργασίες που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων. Η παρακολούθηση, αναγνώριση, αξιολόγηση και ο έλεγχος όλων των σχετικών κινδύνων, αποτελεί μόνιμη μέριμνα των επαγγελματιών υγείας. Το Νοσοκομείο δεσμεύεται, για θέματα ασφάλειας τροφίμων, να επικοινωνεί με την αλυσίδα τροφίμων.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων παρακολουθείται, συντηρείται και βελτιώνεται μέσα από προγράμματα επιθεωρήσεων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων. Είναι σχεδιασμένο ώστε να δίνει βάρος στην πρόληψη, χωρίς όμως να υποτιμά μηχανισμούς διορθωτικών ενεργειών, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων με τις απαιτήσεις.

Οι στόχοι που τίθενται, επιτυγχάνονται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση με την Ευρωπαϊκή & Εθνική Νομοθεσία, με την απασχόληση προσωπικού κατάλληλα εκπαιδευμένου, με βοηθητικές λειτουργίες και με παροχές των απαραίτητων πόρων, με συνεχή ευαισθητοποίηση και ενημέρωση σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων.

Οι ειδικότεροι στόχοι ασφάλειας τροφίμων ανά λειτουργία του Τμήματος Διατροφής, καθιερώνονται και αξιολογούνται μέσω των Ανασκοπήσεων του Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Όλα τα παραπάνω εγγυώνται τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για την Ασφάλεια Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005** στο οποίο εμπεριέχεται και το HACCP (Ανάλυση Κινδύνων στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου). Το Νοσοκομείο

μέσω της Διοίκησης, δεσμεύεται για τη συνεχή εφαρμογή και βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συμβατού με το Εθνικό Πρότυπο».

Υποσημείωση: Την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων την υπογράφει ο εκάστοτε Διοικητής του Νοσοκομείου Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4.1 ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Στο Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ»:

Τηρούνται επαρκώς οι Κανόνες Υγιεινής και οι Ορθές Εργασιακές Πρακτικές σε όλα τα στάδια παραγωγής από τις παραλαβές, προετοιμασίες έως του σερβιρίσματος των γευμάτων.

Η εποπτεία και παρακολούθηση και των απαιτούμενων μέτρων ασφάλειας – προληπτικών μέτρων που έχουν τεθεί, αποδεικνύεται με έντυπα ως στοιχείο τεκμηρίωσης των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια

Οι κτιριακές υποδομές είναι εξαιρετικές με κατάλληλους διακριτούς χώρους αποθήκευσης, ασφαλούς συντήρησης, καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους και άπλετους χώρους προετοιμασίας και παρασκευής των γευμάτων.

Το προσωπικό του Νοσοκομείου που ασχολείται με λειτουργίες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων έχει τα κατάλληλα προσόντα εκπαίδευσης, κατάρτισης, εμπειρίας και δεξιοτήτων.

4.2 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Στο Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ»:

Τα στοιχεία δείχνουν επιτυχία επιλογής της κατάλληλης προσέγγισης και μεθόδου που έχει επιλεγεί, από τους καθ' ύλην αρμοδίου υπαλλήλους του Νοσοκομείου, για την ικανοποίηση των Νομοθετικών απαιτήσεων και των απαιτήσεων του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, στις υπηρεσίες μαζικής εστίασης Νοσοκομείου.

Στο Νοσοκομείο Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ» τεκμηριώνεται επαρκώς ο έλεγχος των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων. Ξεπερνώντας τις απλές νομοθετικές απαιτήσεις, διασφαλίζεται ότι τα παρεχόμενα γεύματα δεν βλάπτουν αλλά και προάγουν την υγεία των νοσηλευόμενων ασθενών και του προσωπικού που σιτίζεται.

Στο Νοσοκομείο έχουν καθιερωθεί και διατηρούνται οι απαραίτητες υποδομές έτσι ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 για την παραγωγή και διάθεση ασφαλών προϊόντων προς τους ασθενείς.

Πρόταση αποτελεί, η Ηλεκτρονική Καταγραφή των εξατομικευμένων Ειδικών Διαιτών για την διευκόλυνση της Κεντρικής Διανομής των γευμάτων, που έως σήμερα γίνεται χειρόγραφα από τους Διαιτολόγους. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα, την ταχύτερη καταχώρηση και ηλεκτρονική κατοχύρωση των εντολών και των αλλαγών των Διαιτολογίων των ασθενών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΟΡΘΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ Π.Γ.Ν «ΑΤΤΙΚΟΝ»

(βάσει Απαιτήσεων Νομοθεσίας σύμφωνα με τον Οδηγό 1 του ΕΦΕΤ)

Απαντήσεις από Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Τεχνολόγο Τροφίμων

κα Κυριακή Μανωλά:

1. Παραλαβή / Παράδοση (Ερωτ.: Ποια είναι τα κυριότερα προληπτικά μέτρα που εφαρμόζονται?)

1.1) Όλοι οι προμηθευτές χρησιμοποιούνται από εγκεκριμένη λίστα

Η προμήθεια των πρώτων υλών γίνεται από την ανάδοχο εταιρεία και για λογαριασμό της αποκλειστικά και μόνον από εγκεκριμένους προμηθευτές. Η ανάδοχος εταιρεία έχει αναλάβει τη σίτιση των ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών μαγειρεύοντας εντός των χώρων του Νοσοκομείου, από τις παραλαβές των πρώτων υλών έως και τη διανομή των γευμάτων, με συγκεκριμένους όρους και προϋποθέσεις που περιγράφονται στην προκήρυξη και τη σύμβαση που υπογράφει με το Νοσοκομείο.

Η Ανάδοχος έχει προσκομίσει **Λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών ανά κατηγορία και είδος προμηθευόμενου υλικού (Αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών διαρκούς ενημέρωσης)** κατάλογο για όλες τις Α' Ύλες και Υλικά συσκευασίας καθώς και Πιστοποιητικά των Συστημάτων Ποιότητας που υποστηρίζουν οι Εξωτερικοί Συνεργάτες της.

Διεξάγονται δειγματοληψίες τροφίμων διαφόρων κατηγοριών, είτε ως Α' ύλες είτε ως τελικά προϊόντα, για την μικροβιολογική ή και χημική (κατά περίπτωση)

ανάλυσή τους, σε κρατικά εργαστήρια και σε διαπιστευμένα εργαστήρια ανάλυσης. Οι δειγματοληψίες χρησιμοποιούνται ως μέθοδο επαλήθευσης της ορθότητας εκτέλεσης των εργασιών και επικύρωσης του συστήματος που εφαρμόζεται τόσο από τους Υπεύθυνους του Τμήματος Διατροφής (Τεχνολόγο Τροφίμων) όσο και από την Ανάδοχο εταιρεία σίτισης. Υπάρχει πλάνο-σχέδιο δειγματοληψίας και τηρούνται πλήρως τεκμηριωμένα Αρχεία στο Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου.

1.2) Παρακολουθούνται οι θερμοκρασίες των προϊόντων

Για τις πρώτες Α' ύλες που μεταφέρονται υπό ψύξη, κατάψυξη τα οχήματα είναι πάντα ψυγεία – καταψύκτες χωρίς ανοχή, και ζητείται το απόκομμα από καταγραφικό θερμοκρασίας.

Επιπροσθέτως, προβλέπεται στα Κριτήρια παραλαβής που έχουν καθορισθεί και η μέτρηση της θερμοκρασίας των παραλαμβανομένων ειδών στα αντίστοιχα έντυπα τεκμηρίωσης.

1.3) Ελέγχονται μακροσκοπικά τα προϊόντα

Τα Κριτήρια Παραλαβής Α' υλών που έχουν καθορισθεί, τεκμηριώνονται διαρκώς σε κάθε παραλαβή και χωρίς εξαιρέσεις με τη συμπλήρωση ελεγχόμενου σχετικού Εντύπου Παραλαβής Προμηθευομένων Ειδών.

Η συχνότητα συμπλήρωσης των αντίστοιχων εντύπων είναι υποχρεωτική και καθημερινή και για το σύνολο των εισερχομένων υλικών (Α' Υλες και non food) από την ανάδοχο εταιρεία και τηρείται στο ακέραιο το αντίστοιχο αρχείο.

1.4) Μετά την παραλαβή οι α' ύλες αποθηκεύονται κατάλληλα με αναγραφή της ημερομηνίας εισαγωγής - εισόδου στο Νοσοκομείο και ημερομηνία λήξης στις ελεγχόμενες συνθήκες αποθήκευσης.

1.5) Ελέγχονται τα μεταφορικά μέσα πριν την παραλαβή των α' υλών (αποτελεί κριτήριο ελέγχου παραλαβής στο σχετικό έντυπο).

Ενδεικτικά: τα μέσα μεταφοράς προϊόντων ζωικής προέλευσης πληρούν ειδικές προδιαγραφές, διαθέτουν ειδική έγκριση από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού Επιπέδου, γίνεται οπτικός έλεγχος για την κατάσταση καθαριότητας τους και είναι ισοθερμικά → με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση και σύστημα αυτοδύναμης ψύξης. Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπώσιμο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

1.6) Το προσωπικό είναι ενημερωμένο και εκπαιδευμένο για τις συνθήκες παραλαβής και παράδοσης των προϊόντων.

2. Αποθήκευση (Ερωτ.: Ποιοι είναι οι κυριότεροι κανόνες Ορθής Αποθηκευτικής Πρακτικής που εφαρμόζονται?)

2.1) Τα προϊόντα δεν έρχονται σε επαφή με το έδαφος ή τους τοίχους και διατηρούνται οι απαραίτητες αποστάσεις βάσει Νομοθεσίας.
2.2) Υπάρχει οργάνωση και τάξη.
2.3) Στους αποθηκευτικούς χώρους δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα ή προϊόντα στα οποία έχει παρέλθει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
<p>2.4) Οι αποθηκευτικοί χώροι / εξοπλισμός διατηρούνται στο σωστό εύρος θερμοκρασιών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Εφαρμόζεται σύστημα εποπτείας και ελέγχου (καταγραφή) των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση – συντήρηση. <input type="checkbox"/> Οι θερμοκρασίες (ενδείξεις θερμομέτρων) καταγράφονται στο έντυπο «Καταγραφή Θερμοκρασιών Θαλάμων Ψύξης – Κατάψυξης» (κωδικός Αριθμ. 2^{ης} Έκδοσης: Ε.ΟΕ.01.06.17) του Νοσοκομείου τρεις φορές την ημέρα: με την έναρξη της πρωινής βάρδιας, το μεσημέρι και με την βραδινή αποχώρηση της βάρδιας. <input type="checkbox"/> Γίνεται έλεγχος θερμοκρασιακών καταγραφών των ψυκτικών θαλάμων, από δεδομένα αυτόματου καταγραφικού οργάνου μέτρησης θερμοκρασίας 24ωρης παρακολούθησης (DATA LOGGERS), με πίνακες και διαγράμματα. Ελέγχονται τα δεδομένα data logger και παρακολουθούνται οι εκτός ορίων μετρήσεις. <input type="checkbox"/> Η ακρίβεια των ενδείξεων οργάνων μέτρησης θερμοκρασίας ψυγείων γίνεται με διακριβωμένο θερμόμετρο (τύπος GMH 175 + αισθητήριο Pt 1000). Το πρότυπο αυτό θερμόμετρο, αποστέλλεται για διακρίβωση σε εξειδικευμένο εργαστήριο διακρίβωσης οργάνων και μας χορηγείται το αντίστοιχο πιστοποιητικό Διακρίβωσης. <input type="checkbox"/> Επιπροσθέτως, <u>υπάρχει ηχητικός συναγερμός</u> στο χώρο σε περιπτώσεις που ξεπεραστούν τα ανώτατα όρια ανοχής στους θαλάμους ψυγεία και κατάψυξη.
2.5) Όλα τα προϊόντα είναι συσκευασμένα επαρκώς.
2.6) Όλοι οι περιέκτες είναι καλυμμένοι και με τις κατάλληλες σημάνσεις και στοιχεία ταυτότητας.
2.7) Τα προϊόντα έχουν αποθηκευτεί σύμφωνα με την αρχή First In- First Out (FIFO). Διασφαλίζεται έτσι ο σωστός χρόνος διατήρησης των τροφίμων.

2.8) Τα υλικά συσκευασίας αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα υπόλοιπα προϊόντα.

2.9) Όλα τα μέσα καθαρισμού αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.

2.10) Γίνεται αποκλειστική χρήση ψυγείων ανά κατηγορία τροφίμου και ανά στάδιο κατεργασίας προϊόντων.

- ✓ Διαχωρίζονται σαφώς οι πρώτες ύλες ωμά τρόφιμα (ενδεικτικά ψυγείο γαλακτοκομικών, φρούτων – λαχανικών, πουλερικών, απόψυξης, κατάψυξης) από τα ενδιάμεσα προϊόντα (ψυγείο ημερησίων προϊόντων) και έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα (ψυγείο ετοιμών προϊόντων) καθώς και τα συσκευασμένα από τα ασυσκευάστα προϊόντα.
- ✓ Υπάρχουν 13 ψυγεία ονομαστικά και αποκλειστικά για το σκοπό που προορίζονται ψυγεία: απόψυξης, πουλερικών, γαλακτοκομικών, ημερησίων, φρούτων – λαχανικών, ετοιμών, κρύας κουζίνας, πρωϊνών, ειδικών διαιτών, πάσου ιατρών, ζαχαροπλαστείου, κρεάτων, κατάψυξης.
- ✓ Υπάρχει ιδιαίτερος χώρος για τη ξηρή αποθήκη.

2.12) Υπάρχει καθαριότητα στους αποθηκευτικούς χώρους.

Οπτικός έλεγχος - ορατά αποτελέσματα και περιοδικά έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαρισμών με swab test και εργαστηριακούς ελέγχους επιφανειών.

Υπάρχει και τηρείται **τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού** και απολύμανσης, αφορά χώρους, εξοπλισμό, εργαλεία, σκεύη, επιφάνειες.

Η καθαριότητα των αποθηκευτικών χώρων περιλαμβάνεται στο τεκμηριωμένο Πρόγραμμα καθαρισμού που αναρτάται και στους αποθηκευτικούς χώρους εξειδικευμένα.

2.13) Δεν έχει παρατηρηθεί ύπαρξη εντόμων ή τρωκτικών στους αποθηκευτικούς χώρους.

3. Προετοιμασία – Εξοπλισμός – Παραγωγική Διαδικασία (Ερωτ.: Ποια προληπτικά μέτρα εφαρμόζονται?)

3.1) Συντηρείται όλος ο εξοπλισμός.

Σε κάθε περίπτωση προκληθείσας βλάβης στους χώρους ή στον εξοπλισμό του Νοσοκομείου (βραστήρες, φούρνους, ψυγεία, πλυντήρια, πολυκοπτικά μηχανήματα κ.ο.κ), από φυσική φθορά ή από το προσωπικό της αναδόχου εταιρείας σίτισης αυτή υποχρεούται, με δική της δαπάνη, να αποκαταστήσει - επισκευάσει άμεσα τη βλάβη. Στις υποχρεώσεις της αναδόχου, πλέον των βλαβών, συμπεριλαμβάνονται και οι προληπτικές εργασίες συντήρησης του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται. Τηρείται πλήρως ενημερωμένο αρχείο από την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης.

3.2) Ο εξοπλισμός παραγωγής είναι κατάλληλος και επαρκής για τον σκοπό που προορίζεται.

Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι από κατάλληλα υλικά για το σκοπό που προορίζονται (Σε ότι προσκομίζει η ανάδοχος εταιρεία σίτισης επιδεικνύει πιστοποιητικά καταλληλότητας).

Οι πάγκοι εργασίας μετακινούνται και καθαρίζονται εύκολα.

Τα τροχήλατα μεταφοράς είναι κινητά.

- Χρησιμοποιούνται διαφορετικού χρώματος πλαστικές επιφάνειες κοπής από Teflon, κατά τον τεμαχισμό και επεξεργασία των α'υλών και για την προετοιμασία των φαγητών, για τις διαφορετικές κατηγορίες.

Στα πλαίσια των τακτικών επιθεωρήσεων υγιεινής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων της αναδόχου εταιρείας ελέγχεται η κατάσταση της υποδομής και του εξοπλισμού παραγωγής (επιφάνειες εργασίας, σκεύη, πλαστικά δοχεία, κλπ) ως προς την ύπαρξη φθορών και της εν γένει υποβάθμισής τους από άποψη υγιεινής.

3.3) Νιπτήρες για το πλύσιμο των τροφίμων διαχωρίζονται.

Διαχωρίζονται οι νεροχύτες για το πλύσιμο των σκευών, των τροφίμων και των χεριών με κατάλληλη σήμανση.

Ενδεικτικά, υπάρχουν ποδοκίνητα νιπτηράκια στους ξεχωριστούς χώρους προετοιμασίας τροφίμων ανά κατηγορία για πλύση χεριών (6 στο σύνολό τους), λάντζα βαρέων σκευών ζεστής κουζίνας, υπάρχει λάντζα στο χώρο πλυντηρίου των σκευών των ασθενών, λάντζα στο χώρο πλυντηρίου των σκευών του προσωπικού, λάντζα στη ζεστή κουζίνα, στις ειδικές δίαιτες οι διαφορετικοί χώροι προετοιμασίας ανά κατηγορία τροφίμου έχουν τις δικές τους λάντζες.

Για περισσότερες πληροφορίες παραπέμπουμε και στον πίνακα απογραφής χώρων και εξοπλισμού όπου φαίνονται οι νεροχύτες στους διαφορετικούς χώρους .

3.4) Συνεχής παροχή ζεστού και κρύου νερού.

3.5) Δεν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από χημικά.

3.6) Η παραγωγή και κατ' επέκταση ο εξοπλισμός προχωρά «προς τα μπροστά», υπάρχει διαχωρισμός χώρων προετοιμασίας ανά κατηγορία τροφίμου και ανά στάδιο κατεργασίας και αντίστοιχος διαχωρισμός ψυγείων.

Η εταιρεία μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης που μπορεί να προκληθεί:

- Από τον μη σαφή διαχωρισμό των εργασιών
- Από μη διαχωριζόμενους χώρους ανάλογα με τις εργασίες του προσωπικού
- Από την επεξεργασία ωμών τροφίμων
- Από ακάθαρτα σκεύη και εργαλεία
- Από τη διατήρηση ωμών τροφίμων μαζί με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, τα οποία διατηρούνται ακάλυπτα σε ψυγεία ή καταψύκτες / τοποθετούνται εάν χρειαστεί κατά σειρά εκτίμησης κινδύνου
- Από το προσωπικό
- Από τρωκτικά και έντομα

3.7) Παρακολουθούνται οι συνθήκες απόψυξης (τρόπος / θερμοκρασία / χρόνος), εφαρμόζονται εγκαίρως και είναι οι ενδεδειγμένες.

Υπάρχει θάλαμος απόψυξης, ψυγείο αποκλειστικής χρήσης.

3.8) Υπάρχουν ξεχωριστοί χώροι προετοιμασίας, επεξεργασίας, αποθήκευσης ετοιμών και διάθεσης ανά κατηγορία τροφίμων: Ενδεικτικά ξεχωριστοί χώροι προετοιμασίας κρεάτων, ιχθυρών, κοτόπουλων, λαχανικών, ειδικών διαιτών, φαγητών ζεστής κουζίνας, προϊόντων κρύας κουζίνας, πάσο ιατρών self service ιατρών, χώρος μεριδοποίησης όπου διεξάγεται η κεντρική διανομή.

3.9) Δεν ευνοείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης από ξένα σώματα – περιβάλλον.

3.10) Τα όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας του εξοπλισμού (θερμοθάλαμοι, ψυκτικοί θάλαμοι) παρακολουθούνται.

4. Μεταφορά (Ερωτ.: Ποιο το καθεστώς που επικρατεί κατά τη μεταφορά γευμάτων?)

4.1) Τα Τρόλει μεταφοράς είναι καθαρά και εκτελούνται τα προγράμματα καθαρισμού - απολύμανσης σε αυτά.

4.2) Τηρούνται οι κανόνες υγιεινής κατά τη μεταφορά των γευμάτων (κατάλληλα τρόλει και εξοπλισμός μεταφοράς στις κλινικές).

Δεν παραλαμβάνουμε θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση π.χ. έτοιμο προς κατανάλωση κρέας διότι η ανάδοχος εταιρεία σίτισης χρησιμοποιεί τον εξοπλισμό των μαγειρείων για να μαγειρεύει (φεσκομαγειρεμένα φαγητά και στις 2 βάρδιες) εντός των χώρων των μαγειρείων του Νοσοκομείου.

Στην εσωτερική μεταφορά λαμβάνονται μέτρα προστασίας από επιμολύνσεις (γίνεται κατάλληλη κάλυψη των ζεστών πιάτων με ανοξείδωτο καπάκι και μεταφέρονται οι δίσκοι σερβιρίσματος με θερμοτράπεζες ερμητικά κλειστές).

Γίνεται έλεγχος θερμοκρασίας και στο τελικό προϊόν μετά από την θερμική επεξεργασία και στις θερμοτράπεζες μεταφοράς των τελικών προϊόντων στις περιφερειακές μονάδες πριν τη διανομή των γευμάτων.

5. Ιχνηλασιμότητα (Ερωτ.: Υπάρχει Σύστημα συσχέτισης των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές τους;. (Τέστ ιχνηλασιμότητας γίνονται?)

5.1) Υπάρχει Σύστημα συσχέτισης των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές τους. (Τέστ ιχνηλασιμότητας επιτυχές).

- Σε εμφανές σημείο αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής (εισαγωγής – εισόδου) των πρώτων υλών στο Νοσοκομείο και η ημερομηνία λήξης τους.
- Ημερομηνία παραγωγής και λήξης, σημάνσεις ταυτότητας αναγράφονται και σε κάθε ετοιμασία – τελικό προϊόν στο ψυγείο των ετοιμίων ή όπου αυτά συντηρούνται.
- Τηρείται σύστημα ανακύκλωσης των προϊόντων (FIFO) (διασφαλίζεται έτσι ο σωστός χρόνος διατήρησης των τροφίμων)
- Τηρείται αρχείο προμηθευομένων υλών με τα κριτήρια ελέγχου παραλαβών («ιστορικό παραλαβής», προμηθευτής, lot number, κατάσταση προϊόντος κλπ).
- Με αυτό τον τρόπο και με την αναγραφή της ημερομηνία παραλαβής και λήξης στους αποθηκευτικούς χώρους, παρακολουθείται η ροή των

εξερχομένων από τον αποθηκευτικό χώρο προϊόντων και διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων - αποθηκευτικών παρτίδων με τα τελικά προϊόντα.

5.2) Τηρούνται αρχεία εμπορικών εγγράφων υπό την ευθύνη της αναδόχου εταιρείας σίτισης.

6. Προσωπική Υγιεινή (Ερωτ.: Τηρούνται κανόνες ατομικής υγιεινής?)

6.1) Το προσωπικό είναι ενημερωμένο για τις υπευθυνότητες του.

Διαθέτουν ενημερωμένα Πιστοποιητικά Υγείας.

Αναρτώνται στον κάθε χώρο οδηγίες χρήσης γαντιών και απολύμανσης χεριών. Επίσης σε πίνακα ανακοινώσεων, στο διάδρομο πριν την είσοδο των εργαζομένων στην παραγωγική διαδικασία, αναρτώνται όλες οι οδηγίες Ατομικής Υγιεινής του Εγχειριδίου του ΕΦΕΤ σε μεγέθυνση.

6.2) Τηρούνται κανόνες ατομικής υγιεινής, ο ιματισμός είναι κατάλληλος και καθαρός, οι εργαζόμενοι δεν φορούν κοσμήματα.

Αυστηρή τήρηση κώδικα ένδυσης για τους εργαζόμενους και για τους επισκέπτες (ποδιά, σκούφο μιας χρήσης και γάντια όποτε αγγίζουν οτιδήποτε στο χώρο). Οι επισκέπτες απαγορεύεται να αγγίζουν οτιδήποτε με όποιο τρόπο και ιδιαίτερα τρόφιμα.

Όλοι οι εργαζόμενοι φοράνε στολή εργασίας και σκούφο που τους χορηγεί η ανάδοχος εταιρεία σίτισης. Οι στολές εργασίας διαχωρίζονται χρωματικά ανάλογα με το είδος της εργασίας που επιτελείται. Ενδεικτικά αναφέρουμε:

- Λευκού χρώματος στολή εργασίας φοράνε οι τραπεζοκόμες που χειρίζονται τρόφιμα στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων (π.χ. κατά την προετοιμασία σάντουιτς, σαλάτων, κατά τη διάρκεια της μεριδοποίησης κ.ο.κ),
- Ροζ χρώματος στολή εργασίας οι τραπεζοκόμες όταν διανέμουν τα γεύματα στις κλινικές,
- Μπλέ σκούρο για τις εργασίες καθαριότητας,
- Πράσινο για το πλυντήριο των σεββίτσιων των ασθενών,

<ul style="list-style-type: none"> • Οι μάγειρες έχουν τις δικές τους στολές εργασίας <p>Ο αποθηκάριος έχει τη δική του φόρμα εργασίας (στολή μπλέ) και δεν επιτρέπεται να εισέρχεται στη ζεστή κουζίνα με τη συγκεκριμένη φόρμα.</p>
<p>6.3) Οι εργαζόμενοι δεν καπνίζουν, δεν τρώνε, δεν φυλάσσουν προσωπικά αντικείμενα στο χώρο εργασίας.</p> <p>Καθημερινή τεκμηρίωση της οφειλόμενης επιμέλειας.</p>
<p>6.4) Το προσωπικό πλένει τα χέρια του και αλλάζει γάντια όποτε απαιτείται.</p> <p>Εκτός της χρησιμοποίησης σαπουνιού χρησιμοποιούνται και Hibitane ή sterilium αλκοολικά διαλύματα ταχείας δράσης αντιμικροβιακά, για την αντισηψία των καθαρών χεριών που έχουν τοποθετηθεί σε εισόδους και εξόδους χώρων, στους νιπτήρες πλύσης χεριών & σε όλους τους χώρους που επιτελούνται εργασίες από την παραλαβή - προετοιμασία – παραγωγή - μεριδοποίηση - τραπεζαρία</p> <p>Οι οδηγίες αναρτώνται και στον πίνακα ανακοινώσεων και όπου είναι απαραίτητο στους επι μέρους χώρους.</p>
<p>6.5) Το προσωπικό είναι ενημερωμένο ότι δεν πρέπει να έρχεται στην δουλειά στην περίπτωση που διαπιστώσει ότι έχει αρρωστήσει.</p>
<p>6.6) Τα προσωπικά αντικείμενα του προσωπικού αποθηκεύονται με κατάλληλο τρόπο και όχι με κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων ή του εξοπλισμού.</p>
<p>6.7) Το προσωπικό είναι ενημερωμένο για τους κινδύνους επιμόλυνσης όταν επεξεργάζεται προϊόντα.</p>
<p>6.8) Οι χειρισμοί είναι ορθοί από το προσωπικό κατά την επεξεργασία και διάθεση των τροφίμων.</p>
<p>6.9) Τηρούνται οι αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό.</p>
<p>7. Εκπαίδευση Προσωπικού (Ερωτ.: Το προσωπικό έχει δεχθεί την κατάλληλη, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας των τροφίμων?)</p>
<p>7.1) Το προσωπικό έχει δεχθεί την κατάλληλη, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας των τροφίμων.</p> <p>Όλοι οι εργαζόμενοι έχουν δεχθεί εκπαίδευση στις «βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων» σύμφωνα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ και προσέχουν την προσωπική τους υγεία και υγιεινή.</p> <p><u>Υπάρχει σχετικό αρχείο εκπαίδευσης.</u></p> <p>1ο Τα εκπαιδευμένα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα, επιβλέπονται και καθοδηγούνται σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων ανάλογα με τις</p>

εκτελούμενες εργασίες.

- 2ο Οι χειριστές τροφίμων είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι που εργάζονται εντός των χώρων του Νοσοκομείου και είναι 40 άτομα. Η ανάδοχος εταιρεία σίτισης είναι υπεύθυνη για την εκπαίδευση του προσωπικού της, γεγονός που αποτελεί απαραίτητο όρο της Διακήρυξης με την οποία αναλαμβάνει το έργο.
- 3ο Εκπαιδευσεις έχουν γίνει εξωτερικά από φορείς με τεκμηριωμένη ικανότητα να διεξάγουν εκπαίδευση (ενδεικτικά Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ Αθήνας, ΕΦΕΤ για το Επίσημο Πρόγραμμα υποχρεωτικής εκπαίδευσης χειριστών τροφίμων) και εσωτερικά από εκπαιδευτριες στελέχη του Τμήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Τεχνολόγους Τροφίμων της αναδόχου εταιρείας σίτισης, οι οποίες είναι καταχωρημένες στο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ. Έχουν καταθέσει τις σχετικές βεβαιώσεις υλοποίησης εκπαίδευσης.
- 4ο Επιπροσθέτως, έχει κατατεθεί από το τμήμα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας σίτισης, το πρόγραμμα εκπαίδευσης ανά ειδικότητα, σε δομή πίνακα, με τη θεματολογία, το χρονικό διάστημα της εκπαίδευσης, τα βοηθήματα που χρησιμοποιούνται (π.χ. Εγχειρίδια διαχείρισης ποιότητας, υγιεινής & ασφάλειας τροφίμων, διαδικασίες, οδηγίες, μεθοδολογίες κλπ) και την ιδιότητα του εκπαιδευτή.

8. Νερό (Ερωτ.: Το νερό του Νοσοκομείου είναι νερό δικτύου ΕΥΔΑΠ?)

8.1) Δημοτικό δίκτυο ύδρευσης.

Το νερό του Νοσοκομείου είναι νερό δικτύου ΕΥΔΑΠ και ελέγχεται από τις Επόπτριες Δημόσιας Υγείας του Νοσοκομείου και από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης με συχνότητα προδιαγεγραμμένη.

Σε όλους τους νεροχύτες έχουμε παροχή ζεστού και κρύου νερού.

8.2) Το νερό που χρησιμοποιείται έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού σύμφωνα με την Κείμενη Νομοθεσία.

Οι αερόθερμοι φούρνοι που έχουν και παραγωγή ατμού παίρνουν αποσκληρωμένο νερό (0 γαλλικούς βαθμούς), που ρυθμίζεται και παρακολουθείται από το Control Room του Νοσοκομείου και οπότε δεν χρειάζονται αφαλάτωση από το προσωπικό της κουζίνας.

Δεν χρησιμοποιούνται άλλες συσκευές παραγωγής ατμού.

9. Καταπολέμηση Γρωκτικών και Εντόμων (Ερωτ.: Ποια προληπτικά μέτρα εφαρμόζονται?)

9.1) Χρήση προληπτικών μέτρων (σίτες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικοί μηχανισμοί).

Ο ανάδοχος υποχρεούται να εφαρμόζει και διατηρεί με ιδιαίτερη προσοχή πρόγραμμα απεντομώσεων και μυοκτονίας για τους χώρους του μαγειρείου και τον εξωτερικό χώρο περιμετρικά αυτού και να διατηρεί αρχείο καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, με εγκεκριμένα χημικά και διαδικασία εφαρμογής. Η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων είναι αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου και η δαπάνη που προκύπτει, βαραίνει τον ανάδοχο. και διαθέτει, μεταξύ άλλων, εντομοπαγίδες κρεμαστές στους διαδρόμους στις εισόδους του μαγειρείου, βάσει του ισχύοντος υγειονομικού κανονισμού.

Παράλληλα ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων έχει προβλέψει την ύπαρξη μηχανισμών αναγκαιότητας της εισόδου στο χώρο εντόμων όπως

- στεγανές εξωτερικές πόρτες,
- περσίδες αποφυγής εισόδου εντόμων στους διαδρόμους που οδηγούν στους χώρους προετοιμασίας και παρασκευής τροφίμων,
- όλα τα παράθυρα είναι κλειστά και διαθέτουν σίτες που αποτρέπει την είσοδο στο χώρο εντόμων, πτηνών ή τρωκτικών για τις περιπτώσεις που ανοίγουν με σκοπό τον εξαερισμό
- αεροκουρτίνες στην είσοδο στο χώρο παραλαβής τροφίμων
- εντομοπαγίδες κρεμαστές λάμπες υπεριώδους ακτινοβολίας (UV) στους διαδρόμους στις εισόδους του μαγειρείου

9.2) Συμπληρώνονται τα αρχεία Απεντόμωσης – Μυοκτονίας.

Αρχεία τεκμηρίωσης εφαρμογών από τα αντίστοιχα συνεργεία που έχουν αναλάβει, διατηρούν το Γραφείο επιστασίας για το Νοσοκομείο και η ανάδοχος εταιρείας σίτισης για το μαγειρείο και περιμετρικά.

9.3) Τα μέτρα Απεντόμωσης - Μυοκτονίας είναι επαρκή και αποδοτικά.

- 1) Υπάρχουν περιμετρικά των εισόδων του μαγειρείου πακτωμένοι δολωματικοί σταθμοί που παρακολουθούνται συστηματικά.
- 2) Τα παράθυρα έχουν σίτες.
- 3) Υπάρχουν ηλεκτρικές παγίδες για τα έντομα στις εισόδους της γραμμής παραγωγής.
- 4) Τηρείται σύστημα ανακύκλωσης των προϊόντων (FIFO) (διασφαλίζεται έτσι ο σωστός χρόνος διατήρησης των τροφίμων).
- 5) Τεκμηριώνονται οι επισκέψεις για εφαρμογή και έλεγχο των δολωματικών σταθμών. Σχετικό Αρχείο πλήρως ενημερωμένο διατηρεί η ανάδοχος

εταιρεία σίτισης για το Μαγειρείο και το Γραφείο Επιστασίας για το υπόλοιπο Νοσοκομείο με το συνεργείο συνεργασίας που έχει αναλάβει.

- 6) Υπάρχουν φυλλάδια δεδομένων ασφαλείας και αδειών έγκρισης κυκλοφορίας από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, των χρησιμοποιημένων σκευασμάτων καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.

9.4) Έχουν παρθεί μέτρα σε περίπτωση ανίχνευσης τρωκτικών ή εντόμων.

Περισσότερες πληροφορίες για τις εφαρμογές παρέχονται Στα «Δελτία Παρατηρήσεων» στο σχετικό αρχείο.

9.5) Χρήση εγκεκριμένων σκευασμάτων.

Υπάρχουν φυλλάδια δεδομένων ασφαλείας και αδειών έγκρισης κυκλοφορίας από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, των χρησιμοποιημένων σκευασμάτων καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.

Τα σκευάσματα και ο εξοπλισμός καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων που χρησιμοποιούνται, από το ειδικό συνεργείο της αναδόχου εταιρείας σίτισης, δεν αποθηκεύονται στους χώρους του Νοσοκομείου και του μαγειρείου.

10. Καθαρισμός και Απολύμανση (Ερωτ.: Υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης?)

Το πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης περιλαμβάνει όλες τις σχετικές πληροφορίες

(Είδος, οδηγίες, συχνότητα, χημικά, εξοπλισμός).

Υπάρχει και τηρείται τεκμηριωμένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, αφορά χώρους, εξοπλισμό, εργαλεία, σκεύη, επιφάνειες το οποίο περιλαμβάνει:

- Τις μεθόδους που ακολουθούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση
- Τα εργαλεία και τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης που χρησιμοποιούνται.
- Τον κατάλογο του εξοπλισμού όπου εφαρμόζεται το κάθε υλικό
- Τον κατάλογο των ατόμων που έχουν την ευθύνη για την καθαριότητα και την απολύμανση

- ❑ Τη συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης ανάλογα με την επιφάνεια χρήσης.
- ❑ Τις οδηγίες χρήσης, τις οδηγίες ασφαλείας και τον απαραίτητο κατάλληλο ρουχισμό.
- ❑ Τον τρόπο ελέγχου τα υπεύθυνα άτομα για τον έλεγχο και τα αρχεία ή τα έγγραφα που προκύπτουν από τον έλεγχο.

Η αποτελεσματικότητα των καθαρισμών επικυρώνεται με πρόγραμμα swabbing.

Επιπροσθέτως του προγράμματος καθαρισμού στο χώρο της «Κρύας Κουζίνας» αναρτάται οδηγία «Καθαρισμός και απολύμανση των μηχανών κοπής» (σταθερών τμημάτων και αποχωριζόμενων τμημάτων).

Τα μαχαίρια, πλέον του πλυσίματος αποστειρώνονται σε ειδική συσκευή που λειτουργεί με ακτίνες (UV) που υπάρχει στη ζεστή κουζίνα στις ειδικές δίαιτες (Αποστειρωτήρας μαχαιριών MO8220 – MO8221 με ακτίνες υν).

Το αναλυτικό πρόγραμμα καθαρισμού αναρτάται για τον κάθε χώρο ξεχωριστά / περιγράφεται από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης με πεδία Χώρος (π.χ. χώρος κρύας κουζίνας), τμήμα χώρου (π.χ. πάγκοι εργασίας, μίξερ, σκεύη αποθήκευσης, Μηχανή κοπής, ράφια, λάντζα, τοίχοι, πλακάκια, ψυγεία, δάπεδο, πόρτα, απορρίμματα, κάδοι απορριμάτων), Υπεύθυνος, Συχνότητα (π.χ. καθημερινά, τέλος χρήσης, εβδομαδιαία), Καθαριστικό-απολυμαντικό, Τρόπος, Παρατηρήσεις

Υπάρχει ο κατάλληλος εξοπλισμός για τον αποτελεσματικό καθαρισμό.

Γίνεται χρήση διαφορετικών εργαλείων καθαρισμού για διαφορετικής υγιεινής επιφάνειες.

Υπάρχει χρωματική σήμανση και διαφοροποίηση των κουβάδων σφουγγαριών και απορροφητικών πανιών ανάλογα με τη χρήση που αναρτάται σε κάθε χώρο. Αναφέρουμε 5 κατηγορίες χώρων για χρωματική σήμανση σφουγγαριών γαντιών.

- 1) τουαλέτα- ψυγείο απορριμμάτων
- 2) Προετοιμασία τροφίμων
- 3) Παρασκευαστήριο
- 4) Εξυπηρέτηση προσωπικού
- 5) Λοιποί χώροι

<p>Ενδεικτικά αναφέρουμε σφουγγάρι με τη σκληρή επιφάνεια πράσινη και τη μαλακή κίτρινη και wettex πράσινο καθαρίζουμε τους χώρους του Παρασκευαστηρίου (θερμή & κρύα κουζίνα, ζαχαροπλαστείο, κοπή ψωμιού, προετοιμασία φρούτων λαχανικών) ενώ με σφουγγάρι με τη σκληρή επιφάνεια το Μπλέ και μαλακή ροζ και wettex μπλέ τους χώρους της προετοιμασίας Τοφίμων (π.χ. κοτόπουλου, κρέατος, ψάρι)</p> <p>Επίσης, διαχωρίζονται οι ζώνες διαφορετικής υγιεινής για παράδειγμα το πλυντήριο για τα σερβίτσια των ασθενών διαχωρίζεται από το πλυντήριο των σερβίτσιων του προσωπικού.</p> <p>Τα μαγειρεία διαθέτουν πλυντήρια πλύσης σκευών και σερβίτσιων τα οποία ανεβάζουν θερμοκρασίες > 60° C (63° έως 75° C), για τα μαχαίρια έχουμε αποστειρωτήρα με ακτίνες UV.</p>
<p>Ο εξοπλισμός αυτός διατηρείται καθαρός και αποθηκεύεται κατάλληλα μετά από κάθε χρήση.</p> <p>Υπάρχει οδηγία μετά το τέλος της λειτουργίας του χώρου για τα μέσα καθαρισμού.</p> <p>Τα εργαλεία καθαρίζονται και απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.</p>
<p>Υλικά καθαρισμού εγκεκριμένα.</p> <p>Υπάρχει φάκελος ασφαλείας απορρυπαντικών και απολυμαντικών. Υποστηρίζεται από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης που τα προμηθεύεται και έχει την ευθύνη για την καθαριότητα στο χώρο.</p> <p>Σχετικό Αρχείο στη διάθεσή σας για επιθεώρηση.</p>

11. Διαχείριση Απορριμμάτων (Ερωτ.: Προληπτικά μέτρα)

Επάρκεια κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων στις κατάλληλες θέσεις.

Το Νοσοκομείο διαθέτει και υγιείο απορριμμάτων εξωτερικά των μαγειρείων με μόνιμους εσωτερικούς κάδους και είναι αποκλειστικής χρήσης για τα μαγειρεία, σε περιπτώσεις που σημειώνονται καθυστερήσεις στην απομάκρυνση οργανικών απορριμμάτων.

Παράλληλα, τα απορρίμματα συλλέγονται σε κάδους του Δήμου και απομακρύνονται κανονικά και καθημερινά.

Στο τελικό σημείο υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό του δαπέδου και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων.

<p>Οι κάδοι απορριμμάτων εσωτερικά του μαγειρείου αδειάζονται τακτικά.</p> <p>Σε όλους τους κάδους τοποθετούνται σακούλες απορριμμάτων μιας χρήσεως, με αναδίπλωση περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου και αντικαθίστανται πριν παραγεμίσουν.</p>
<p>Οι εξωτερικοί κάδοι απορριμμάτων <u>δεν σκεπάζονται στο σύνολο τους λόγω φυσική φθοράς.</u></p> <p><u>Οι φθορές στους κάδους του Δήμου αφορούν αποκλειστικά και μόνον τον Δήμο Χαϊδαρίου και δεν αποκαθίσταται πάντα ικανοποιητικά για οικονομικούς κυρίως λόγους και όχι από παράληψη των εργαζομένων.</u> Έχουν γίνει οι απαραίτητες ενημερώσεις από το Γραφείο Επιστασίας του Νοσοκομείου) (...).</p>
<p>Τα υγρά απόβλητα διοχετεύονται με ασφάλεια στο αποχετευτικό σύστημα.</p> <p>Η διατομή των αποχετευτικών αγωγών είναι τέτοια ώστε να μην ξεχειλίζουν ποτέ τα φρεάτια και να μη δημιουργούνται στάσιμα λύματα. Αποτελέσματα οπτικά ορατά.</p>
<p>Υπαρξη διακριτού χώρου ακαταλλήλων, μακριά από τα υγιή τρόφιμα και ανάλογη επισήμανσή του.</p> <p>Προβλέπεται η δέσμευση προς επιστροφή ή απόρριψη, με κατάλληλο διαχωρισμό, οριοθετημένο χώρο, ανάλογα με την περίπτωση στους αποθηκευτικούς χώρους και πάντοτε με κατάλληλη επισήμανση.</p>
<p>12. Δάπεδα / Τοίχοι / Οροφές / Πόρτες / Παράθυρα (Ερωτ.: Περιγραφή υλικών κατασκευής)</p>
<p>Δάπεδα: Υλικά κατασκευής κατάλληλα– Κατάσταση συντήρησης- Δυνατότητα καθαρισμού & αποστράγγισης.</p> <p>Τα δάπεδα στους χώρους παραγωγής είναι από μη απορροφητικό κεραμικό πλακάκι και τα δάπεδα στα ψυγεία και τους αποθηκευτικούς χώρους είναι από βιομηχανικό δάπεδο, στην κατάψυξη από ειδικό πλαστικό, στην τραπεζαρία από pvc ειδικό πλαστικό.</p>
<p>Τοίχοι: Από κατάλληλα υλικά, χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.</p> <p>Οι τοίχοι όλων των χώρων παραγωγής και προετοιμασίας τροφίμων (πίνακας απογραφής) είναι από πλακάκια κεραμικά γυαλιστερά και οι διάδρομοι είναι υδροχρωματισμένοι με ρεπουλίνη νερού οικολογική, είναι λείοι από αδιαπότιστο υλικό, σε 2 μόνο χώρους ξηρής αποθήκευσης οι τοίχοι είναι βαμμένοι με πλαστικό οικολογικό τύπου vinexchrome.</p> <p>Οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.</p>
<p>Οροφές και ψευδοροφές : Κατασκευή - Κατάσταση συντήρησης που να αποτρέπουν συσσώρευση ρύπων και τη συμύκνωση υδρατμών.</p> <p>Στους χώρους παραγωγής, οι οροφές είναι ψευδοροφές αποτελούμενες από μεταλλικό σκελετό και κομμάτια γυψοσανίδας επενδυμένης εξωτερικά με ειδικό</p>

κατάλληλο πλαστικό διαστάσεων 60X60 cm (tiles).

Στην εσωτερική τους επιφάνεια φέρουν επίστρωση αλουμινίου για την απόλυτη προστασία τους από την υγρασία και τις πάσης φύσεως διαρροές. (Τεχνολογίας knauf με βάση τους διεθνείς κανονισμούς και προδιαγραφές).

Παράθυρα και ανοίγματα: Εφοδιασμένα με ειδικά πλέγματα προστασίας.

Σίτες κατάλληλες υπάρχουν σε όλα τα παράθυρα των χώρων παραγωγής προετοιμασίας και επεξεργασίας (όλων των χώρων που φαίνονται στην απογραφή).

Οι σίτες στα δίφυλλα παράθυρα είναι αποσπώμενες, στα μονά παράθυρα ανοίγουν από πάνω προς τα κάτω και δεν αποσπώνται (δεν μπορούσε κατά τη μελέτη να γίνει διαφορετικά).

Πόρτες: Από λεία και μη απορροφητικά υλικά για να καθαρίζονται εύκολα.

Στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων δεν υπάρχουν πόρτες

- υπάρχουν περσίδες στον διάδρομο μπροστά από τους χώρους προετοιμασίας που χωρίζει τη ζεστή κουζίνα με τους χώρους προετοιμασίας
- ανάμεσα στο χώρο πλυντηρίων ζεστής κουζίνας και πλυντηρίου ιατρών υπάρχει πόρτα πυρασφάλειας
- Ανάμεσα στο χώρο της μεριδοποίησης και τη ζεστή κουζίνα υπάρχει πόρτα ξύλου επενδυμένη εξωτερικά με φορμάικα ξύλου αδιαπύκνωτη και
- το μαγειρείο με τους εξωτερικούς χώρους διαχωρίζεται με πόρτες πυρασφάλειας ή εξωτερικές πόρτες αλουμινίου με άθραυστα τζάμια.

Πρόσθετες παρατηρήσεις για θέματα υποδομής – κατασκευής.

- Βάσει του ιστορικού που παρουσιάστηκε σε Εσωτερική Επιθεώρηση του Συστήματος (17/6/2015 Αρ. Πρωτ.: 36035/27-10-2015) τα επαναλαμβανόμενα αιτήματα που αφορούν τεχνικής φύσεως παρεμβάσεις στις μερικές υποδομές στο Τμήμα Διατροφής επί σειρά ετών, δεν προχωράνε λόγω έλλειψης οικονομικού κονδυλίου, μολοντί έχουν γίνει οι απαιτούμενες ενέργειες (εξωσυμβατικές παραγγελίες) από τα αρμόδια όργανα του Νοσοκομείου.
- Εκτελούνται μόνο οι εξαιρετικώς αναγκαίες προμήθειες υλικών και υπηρεσιών.
- Κατ' επέκταση δεν κρίθηκε σκόπιμο να συνεχιστούν το έτος 2016 εκ νέου τα σχετικά αιτήματα από το Τμήμα Διατροφής.
- Οι υλικοτεχνικές παρεμβάσεις κτιριακής υποδομής (όπως Επισκευή – αντικατάσταση μέρους πλαστικού επικάλυψης δαπέδου στην τραπεζαρία των Ιατρών στο χώρο «Self Service ΙΑΤΡΩΝ» με κωδικό 52.1-6 μέσα από τη βιτρίνα έκθεσης τροφίμων), που πραγματοποιήθηκαν με δαπάνη της Αναδόχου

εταιρείας Σίτισης θα παρουσιαστούν στην Ανασκόπηση έτους 2016, από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων.

- ο Οι επισκευές των μηχανημάτων και του εξοπλισμού χρήσης υλοποιούνται από την Ανάδοχο Εταιρεία Σίτισης.

13. Στεγανότητα, Αερισμός / Φωτισμός, Αποχέτευση, Χώροι Υγιεινής – Αποδυτήρια (Ερωτ.: Περιγραφή)

13.1) Η στεγανότητα των θυρών είναι σε καλή κατάσταση.

Στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων δεν υπάρχουν πόρτες

- υπάρχουν περσίδες στον διάδρομο μπροστά από τους χώρους προετοιμασίας που χωρίζει τη ζεστή κουζίνα με τους χώρους προετοιμασίας
- ανάμεσα στο χώρο πλυντηρίων ζεστής κουζίνας και πλυντηρίου ιατρών υπάρχει πόρτα πυρασφάλειας
- Ανάμεσα στο χώρο της μεριδοποίησης και τη ζεστή κουζίνα υπάρχει πόρτα ξύλου επενδυμένη εξωτερικά με φορμάικα ξύλου αδιαπότιστη και
- το μαγειρείο με τους εξωτερικούς χώρους διαχωρίζεται με πόρτες πυρασφάλειας ή εξωτερικές πόρτες αλουμινίου με άθραυστα τζάμια.

13.2) Επάρκεια μηχανικού ή φυσικού Αερισμού.

Πλέον του φυσικού εξαερισμού (πόρτες, παράθυρα με σίτες). Υπάρχει και μηχανικός τεχνητός εξαερισμός με ανεμιστήρα απαγωγής και προσαγωγής καθαρού φυσικού εξωτερικού αέρα σε όλους τους χώρους παρασκευής τροφίμων. Στην είσοδο αέρα - στο κομμάτι της προσαγωγής του αέρα υπάρχουν φίλτρα που αλλάζονται και παρακολουθούνται από την Τεχνική Υπηρεσία και το control room.

Επιπροσθέτως:

- Υπάρχουν απαγωγοί υδρατμών και θερμότητας στη ζεστή κουζίνα πάνω από τις εστίες έψησης, τους βραστήρες, τα τηγάνια, τους φούρνους, κ.ο.κ. Στους απαγωγούς υδρατμών και θερμότητας στη ζεστή κουζίνα πάνω από τις θερμαντικές εστίες, τα φίλτρα προσεγγίζονται άμεσα αποσπώνται και καθαρίζονται τακτικά από την ανάδοχο εταιρεία σίτισης.
- Στο χώρο της μεριδοποίησης έχει τοποθετηθεί (με πρόσθετη πράξη του Τμήματος Διατροφής) και ξεχωριστή κλιματιστική μονάδα κατάλληλη για χώρους παραγωγής τροφίμων για να υπάρχει η δυνατότητα ψύξης και θέρμανσης του αέρα.
- Στο πλυντήριο λάντζας βαρέων σκευών έχει τοποθετηθεί (με πρόσθετη πράξη του Τμήματος Διατροφής) απαγωγός υδρατμών και θερμότητας.

Όλο το υπόλοιπο Τμήμα Διατροφής, (γραφεία, διάδρομοι, αποθήκες) υπόκειται σε κεντρικό κλιματιστικό σύστημα και δυνατότητα ψύξης και θέρμανσης του αέρα και ελέγχεται από την Τεχνική Υπηρεσία και το control room.

(...Συνέχεια 13) / Φωτισμός, Αποχέτευση, Χώροι Υγιεινής - Αποδυτήρια

13.3) Επαρκής φυσικός ή τεχνητός φωτισμός με προστατευμένα φωτιστικά μέσα.

Ο φωτισμός είναι επαρκής για χώρους επεξεργασίας και ελέγχου τροφίμων με φυσικό και τεχνητό φωτισμό. Ενδεικτικά:

Στο χώρο «ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ / κωδικός 53-33 / εμβαδόν 30,91 m², υπάρχουν 4 φωτιστικά φθορίου 72 watt το καθένα (2λάμπες X 36watt έκαστο) με προστατευτικό άθραυστο κάλυμμα. Δηλαδή 288 watt για 30,91 m² και υπάρχει και φυσικός φωτισμός από παράθυρο. Υπάρχουν φωτιστικά φθορίου χρώμα του πάγου (δεν κουράζει τα μάτια δεν αλλοιώνει το χρώμα των τροφίμων) Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας είναι ασφαλείας και έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα οπτικά φανερά & στα ψυγεία είναι «τύπου χελώνας» με προστατευτικό άθραυστο τζάμι και δίκτυ ανοξείδωτο.

13.4) Αποτελεσματική απομάκρυνση και διάθεση λυμάτων, με υγειονομικούς όρους.

Κατασκευαστικά σχέδια αποχετεύσεων διαθέτει η τεχνική υπηρεσία.

Εμείς στα μαγειρεία εκ του αποτελέσματος βλέπουμε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων. Το Νοσοκομείο **διαθέτει λιποσυλλέκτες και αμυλοσυλλέκτες** για τα μαγειρεία, ο έλεγχος και ο καθαρισμός των οποίων γίνεται από το control room – Τεχνική Υπηρεσία. Επίσης, έχουμε επιπροσθέτως να αναφέρουμε:

*Τηγανέλαια συνήθως δεν χρησιμοποιούνται. Ωστόσο η συσσώρευση του λίπους αποφεύγεται στις αποχετεύσεις ως εξής:

Για τις ποσότητες μαγειρικών ελαίων – τηγανέλαιων, η ανάδοχος εταιρεία σίτισης έχει σύμβαση με άλλη ανάδοχο εταιρεία συλλογής και μεταφοράς χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων, για την οικολογική τους ανακύκλωση (μετατροπή τους σε βιοκαύσιμα που δεν θα χρησιμοποιηθούν στη διατροφική αλυσίδα). Η συλλογή χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων προς ανακύκλωση, γίνεται με τοποθέτηση ειδικών κάδων, με κατάλληλη σήμανση, ιδιοκτησίας της αναδόχου, στους χώρους της λάντζας των μαγειρείων που παραχωρούνται με τη μορφή χρησιδανεισμού.

13.5) Υγειονομικά φρεάτια με ανοξείδωτες σχάρες στα δάπεδα.

Υπάρχουν κινητά πλέγματα ανοξείδωτα (υπάρχουν οσμοπαγίδες = αποτρέπουν τις οσμές να επιστρέφουν προς τα πίσω και ανοξείδωτες μεταλλικές σίτες

μικρότερου βρόγχου στις υπάρχουσες σχάρες).

Όλα τα σιφόνια των αποχετεύσεων των μαγειρείων είναι υγειονομικού τύπου δεν επιτρέπουν αντιστρέψιμες ροές, υπάρχουν οσμοπαγίδες και ανοξείδωτες μεταλικές σίτες μικρότερου βρόγχου (No 16) στις υπάρχουσες σχάρες.

Οι αποχετεύσεις έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα τυχόν υγρά απόβλητα από τους χώρους.

Η διατομή των αποχετευτικών αγωγών είναι τέτοια ώστε να μην ξεχειλίζουν ποτέ τα φρεάτια και να μη δημιουργούνται στάσιμα λύματα.

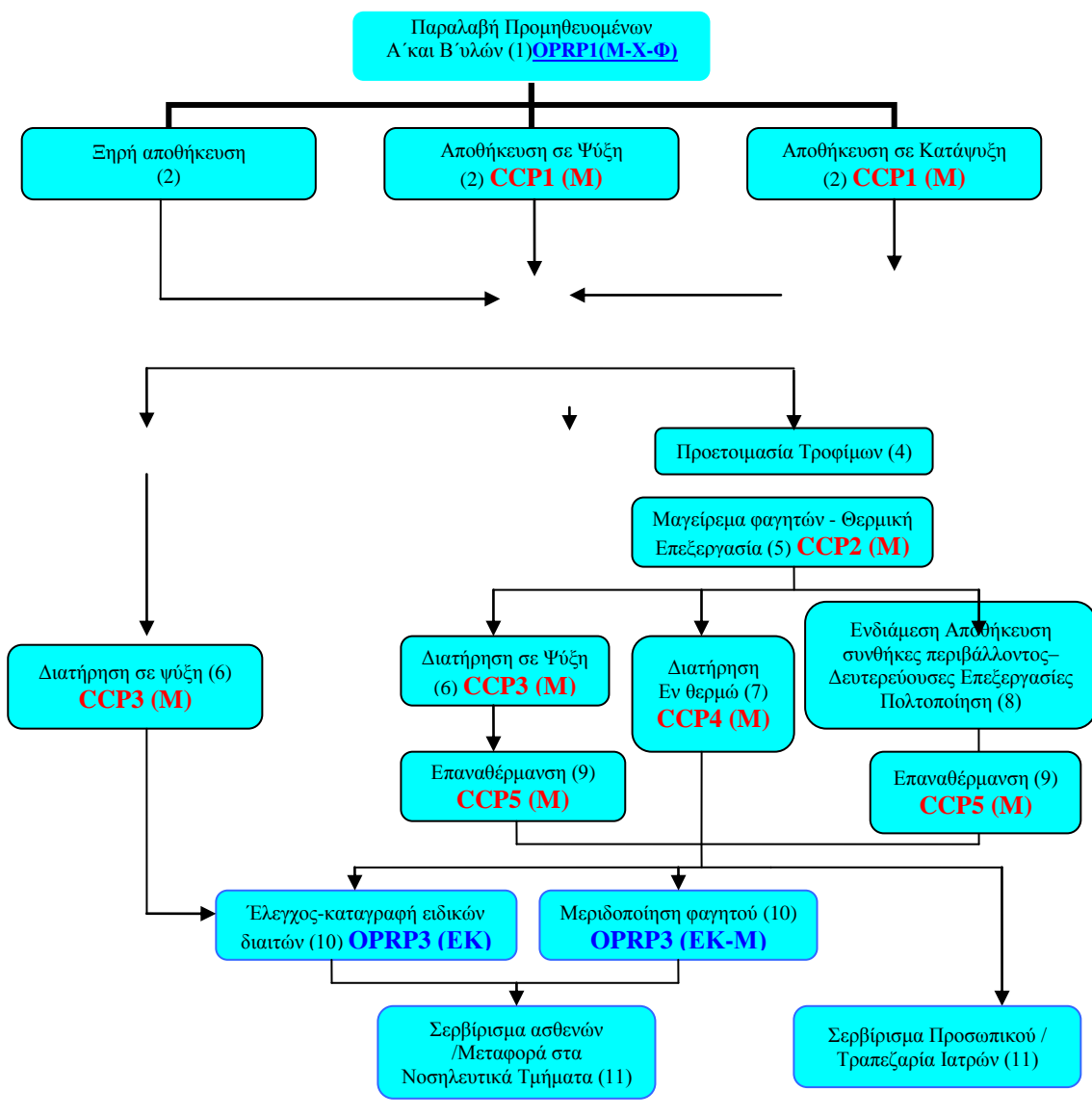
Αποτελέσματα οπτικά ορατά.

13.6) Τουαλέτες και αποδυτήρια προσωπικού: αριθμός – καταλληλότητα.

Υπάρχουν αποδυτήρια και WC σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό. Υπάρχει προθάλαμος τουαλετών με νιπτήρες και Ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων με επαρκή αριθμό κατάλληλων ερμαρίων. Οι τουαλέτες και τα αποδυτήρια διαθέτουν φυσικό και μηχανικό σύστημα αερισμού.

Για περισσότερες πληροφορίες παραπέμπουμε και στον πίνακα απογραφής χώρων και εξοπλισμού που διατίθεται, όπου φαίνονται και τα αποδυτήρια ανδρών γυναικών ξεχωριστά

ΠΑΡΑΡΤΗΜΜΑ ΙΙ
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ
Π.Γ.Ν. «ΑΤΤΙΚΟΝ»



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- 1) Πρότυπο EN ISO 22000:2005 Ευρωπαϊκό Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 9ος 2005
- 2) Κώδικας Τροφίμων και Ποτών ΚΤΠ και σχετικές Διατάξεις Νομοθεσίας (όπως παρατίθενται στον Κατάλογο Νομοθεσίας Πίνακας Αρ. 4.3.1 στις σελίδες 28-33)
,Γ. Αλυσανδράτος & Σία Ε.Ε., Έκδοση 2016
- 3) Οδηγός Υγιεινής Νο 1 ΕΦΕΤ, Αθήνα 2001
- 4) Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και τον χειρισμό των τροφίμων για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής σύνταξης ΕΦΕΤ-Π.Ο.Ε.Σ.Ε, 2002
- 5) Διαδικασίες Πιστοποιημένου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του Π.Γ.Ν. "ΑΤΤΙΚΟΝ" κατά το πρότυπο ISO 22000:2005 Συντονίστρια Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων Μανωλά Τσ. Κυριακή 2005, 2014
- 6) Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε Νοσοκομεία κατά το πρότυπο ISO 22000:2005 Πράξη «Εστίαση – Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης – Παρεμβατικά προγράμματα» με Κωδ. ΟΠΣ 372969 του Ε.Π. Προγράμματα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού 2007-2013» ΕΣΠΑ ΤΕΙ Αθήνας (Τσάκνης, Τυμπής, Γκόρτζη, Λάλας, Σουλιώτης, Τσακάλη)
- 7) Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) στη

βιομηχανία τροφίμων, Τζιά Κωσταντίνα και Αλέξανδρος Τσιαπούρης, 1996, Εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα

8) HACCP- Διασφάλιση - Υγιεινή Τροφίμων, Νομοθετικό πλαίσιο, Υποχρεώσεις, Εφαρμογές, Οφέλη, Πρακτικά Δημερίδας για την ασφάλεια των τροφίμων, Τζιά Κωσταντίνα, 2000, Μυτιλήνη

9) Aptel O., Pourjalali H., “Improving activities and decreasing costs of logistics in hospitals; A comparison of U.S. and French Hospitals”, The International Journal of Accounting, 2001/36, σ. 65-90

10) Hsiao C. T., Pai J.Y., Chiu H., “The study on the outsourcing of Taiwan’s hospitals: a questionnaire survey research”, BMC Health Services Research, 2009/78, T. 9

11) Richards J., Parr E., Riseborough P., “Hospital food hygiene: The application of Hazard Analysis Critical Control Points to conventional hospital catering”, Journal of Hospital Infection, 1993/24, σ 273-282

12) Κυρανάς Ευστράτιος (2013), Μονάδες Τροφοδοσίας (Catering) Οργανωτικές δομές και διαχείριση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Εκδόσεις Τζιόλα .Θεσσαλονίκη

13) Ι.Σ Αρβανιτογιάννης, Λ.Κούρτης, Δ.Σάνδρου,2001, ‘Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών’, Έκδοση University studio press. Θεσσαλονίκη

