



ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΑΝΑΠΤΥΞΗ

& ΕΦΑΡΜΟΓΗ

ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000

ΣΕ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ -

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Ν. ΜΙΧΑΗΛ

(Α.Μ. 9610917)

***Αφιερωμένη στους
γονείς μου...***

Πρόλογος

Η εφαρμογή σύγχρονων αρχών στην παραγωγή και ποιότητα των προϊόντων καθίσταται στη σημερινή εποχή όχι μόνο αναγκαία αλλά επιβεβλημένη λόγω της παγκοσμιοποίησης των αγορών και του έντονου ανταγωνισμού σε όλους τους τομείς των οικονομικών δραστηριοτήτων. Η εφαρμογή κανόνων τυποποίησης συνδέονται άρρηκτα με τις απαιτήσεις των αγορών όσο και με τις αποφάσεις και οδηγίες της Ε.Ε.

Η αναγκαιότητα αλλά και η αποδοτικότητα των προτύπων φάνηκε από τα πρώιμα στάδια της εξέλιξης του εμπορίου. Φτάνοντας στο αποκορύφωμα πλέον της παραγωγής προϊόντων αλλά και παροχής υπηρεσιών του 21^{ου} αιώνα διαπιστώνουμε πως τα πρότυπα αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του συστήματος της αγοράς και διαδραματίζουν καίριο ρόλο στην αύξηση του πλούτου των εθνών. Ο ρόλος των προτύπων είναι να μειώνουν την πολυμορφία, να διασφαλίζουν τη διαλειτουργικότητα, να διατηρούν την ποιότητα και να παρέχουν πληροφορίες.

Χωρίς τη συμβολή των προτύπων θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε πως ο κόσμος θα ήταν δύσκολο να λειτουργήσει. Οι καθημερινές ασχολίες, οι μεταφορές, το εμπόριο και μια πληθώρα σημαντικών και ασήμαντων λειτουργιών της καθημερινότητας θα δυσχεραίνονταν. Αν για την απλή ανάγνωση ενός μηνύματος στον υπολογιστή, χρειάζονται εκατοντάδες πρότυπα φανταστείτε πόσα πρότυπα εμπλέκονται στη λειτουργία του διαδικτύου. Είναι αμέτρητα σχεδόν τα συστήματα τα οποία εξαρτώνται από την εφαρμογή των προτύπων. Από τις τεχνολογίες της πληροφορικής και των επικοινωνιών έως τη λειτουργία κυβερνήσεων και τραπεζών, την υγεία και τον έλεγχο εναέριας κυκλοφορίας, τις επείγουσες υπηρεσίες, ακόμη και την αντιμετώπιση καταστροφών.

Από την ενασχόληση με τις καθημερινές εργασίες του σπιτιού έως την κατασκευή κτιρίων και υπερ-κατασκευών γίνεται κατανοητή η αναγκαιότητα των προτύπων. Για το λόγω αυτό η παρακολούθηση και η καταγραφή ενός συστήματος προτύπων κέντρισε το ενδιαφέρον μου και έγινε η αφορμή για τη συγγραφή της συγκεκριμένης διπλωματικής εργασίας.

Η δομή της εργασίας έχει ως εξής:

Στο **Κεφάλαιο 1**, παρουσιάζεται το θεωρητικό υπόβαθρο της τυποποίησης και των προτύπων, εστιάζοντας κυρίως στο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000.

Η παρουσίαση της επιχείρησης ‘SIMOLIVE’, των εγκαταστάσεων και των προϊόντων της, γίνεται στο **Κεφάλαιο 2**. Πρόκειται για την επιχείρηση για την οποία γίνεται ο σχεδιασμός και η ανάπτυξη του ISO 22000 στην παρούσα εργασία.

Τα σημαντικότερα και απαραίτητα έγγραφα του συστήματος είναι το εγχειρίδιο ασφάλειας τροφίμων το οποίο παρουσιάζεται αναλυτικά **Κεφάλαιο 3**, οι απαιτούμενες από το σύστημα διαδικασίες, οι οποίες αναλύονται στο **Κεφάλαιο 4**, και τέλος τα απαιτούμενα έντυπα του συστήματος στο **Κεφάλαιο 5**. Το εγχειρίδιο ασφάλειας τροφίμων είναι μια έκδοση η οποία περιγράφει την πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης, περιγράφει τα μέσα με τα οποία επιτυγχάνεται η συμμόρφωση ως προς το ISO 22000:2005 και αναφέρεται στα κυριότερα έγγραφα που χρησιμοποιούνται στα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, όπως τα έγγραφα των διαδικασιών και των εντύπων. Στο εγχειρίδιο ποιότητας δεν περιέχονται πολλές λεπτομέρειες και εξειδικευμένα κεφάλαια. Οι λεπτομέρειες και οι διατάξεις βρίσκονται στις διαδικασίες οι οποίες καλύπτουν τις εργασίες οι οποίες επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων.

Τέλος στο **Κεφάλαιο 6** περιλαμβάνεται η διαδικασία επιθεώρησης από τον φορέα πιστοποίησης και τα αποτελέσματά της. Μετά από την παρακολούθηση της ανάπτυξης του Σ.Δ.Α.Τ. στην βιοτεχνία “SIMOLIVE” και της διαδικασίας επιθεώρησης από τον φορέα πιστοποίησης για την χορήγηση πιστοποιητικού κατά ISO 22000:2005 παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της εφαρμογής του Σ.Δ.Α.Τ. όπως παρατηρήθηκαν στη συγκεκριμένη βιοτεχνία, τα γενικότερα συμπεράσματα από την μελέτη της ανάπτυξης του προτύπου καθώς και οι προοπτικές του προτύπου.

Ευχαριστίες

Ευχαριστώ θερμά τον κ. Γρηγορούδη Ευάγγελο Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Μηχανικών Παραγωγής & Διοίκησης σε θέματα Διαχείρισης Διαδικασιών Ποιότητας και επιβλέποντα της διπλωματικής εργασίας για την ανάθεση του θέματος, την υπομονή του και την βοήθειά του σε όλο το διάστημα συγγραφής της εργασίας με την καθοδήγηση και τον πολύτιμο χρόνο που διέθεσε για τη στήριξη της εργασίας.


Ιδιαίτερες ευχαριστίες στους γονείς μου που με στηρίζουν όλα αυτά τα χρόνια.

Τέλος ευχαριστώ τη Διοίκηση της 'SIMOLIVE' καθώς μου παραχώρησε την άδεια να επισκέπτομαι τη βιοτεχνία με σκοπό τη συλλογή πολύτιμων στοιχείων και δεδομένων, χωρίς τα οποία δε θα ολοκληρωνόταν ένα μέρος της διπλωματικής εργασίας, καθώς και όλους τους εργαζομένους της βιοτεχνίας, που αφιέρωσαν χρόνο από την εργασία τους, για να με ενημερώσουν για την παραγωγική διαδικασία και τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

Περίληψη

Η διασφάλιση αποτελεσματικού ελέγχου στην βιομηχανία τροφίμων αποτελεί τον κύριο σκοπό του διεθνές προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 – Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.). Ουσιαστικά είναι μία εκτενής εφαρμογή των αρχών του HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Το διεθνές αυτό πρότυπο καθορίζει την διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων, σε όλη την διατροφική αλυσίδα, ώστε να αποφευχθεί κάθε «αδύνατο σημείο» (Critical Point).

Η ανάπτυξη και η εφαρμογή του προτύπου ISO 22000:2005 στην βιοτεχνία επεξεργασίας και τυποποίησης βρώσιμων ελαίων «Αντωνίου Αντώνιος» με διακριτικό τίτλο «SimOlive», αποτελεί το αντικείμενο της παρούσας μελέτης.

Η επιχείρηση «Αντωνίου Αντώνιος» με εμπορικό σήμα  έχει έδρα στα Αμισιανά Καβάλας. Με στόχο την ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων της και την ικανοποίηση του αγοραστικού κοινού της, η επιχείρηση προχώρησε στη διαδικασία πιστοποίησης κατά ISO 22000:2005. Επιπλέον επιτεύχθηκαν η διευκόλυνση των διεθνών συναλλαγών της και η διεύρυνση του πελατειακού κοινού της και σε μεγάλες αλυσίδες εμπορίας τροφίμων, οι οποίες εμπορεύονται μόνο πιστοποιημένα κατά ISO 22000:2005 προϊόντα.

Για την Ανάπτυξη και την Εφαρμογή του προτύπου, απαιτήθηκαν συχνές επισκέψεις στην βιοτεχνία οι οποίες αποσκοπούσαν στην κατανόηση της παραγωγικής διαδικασίας και τον τρόπο λειτουργίας όλων των τμημάτων της επιχείρησης. Η συνεργασία τόσο με την διοίκηση όσο και με το προσωπικό αυτής ήταν άμεση και διαρκής και συνετέλεσε στον εντοπισμό των αδύνατων σημείων των κτιριακών εγκαταστάσεων και του μηχανολογικού εξοπλισμού, αλλά και του ιδίου του προσωπικού και του τρόπου λειτουργίας της επιχείρησης.

Στην μελέτη παρουσιάζεται ολοκληρωμένα η ανάπτυξη του συστήματος στην επιχείρηση και η πιλοτική εφαρμογή του, με τις απαιτούμενες αναθεωρήσεις και ανασκοπήσεις του συστήματος. Επίσης καταγράφεται η οριστική εφαρμογή του, όπως επίσης και η επιθεώρησή του από τον φορέα πιστοποίησης QMS CERT, ο οποίος είναι διαπιστευμένος από το ελληνικό κράτος.

Στην παρούσα διπλωματική εργασία καταγράφονται αναλυτικά τα απαραίτητα έγγραφα τεκμηρίωσης του Σ.Δ.Α.Τ. (εγχειρίδιο ασφάλειας τροφίμων, διαδικασίες και έντυπα, οδηγίες εργασίας, σχέδιο HACCP) καθώς και τα αποτελέσματα της επιθεώρησης από τον αρμόδιο φορέα πιστοποίησης. Τέλος παρατίθενται τα συμπεράσματα και οι προοπτικές ανάπτυξης από την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000:2005 στη βιοτεχνία του κ. Αντωνίου.

Περιεχόμενα

1.	ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΥΠΟΒΑΘΡΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1
1.1	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	2
1.2	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ	6
1.2.1	Γενικά	6
1.2.2	Η τυποποίηση σήμερα.....	7
1.3	ISO ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΤΥΠΑ	8
1.3.1	Διεθνής οργανισμός προτυποποίησης ISO	8
1.4	ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000.....	10
1.4.1	Βασικά στοιχεία του ISO 22000	10
1.4.2	Σκοπός του Προτύπου	11
1.4.3	Προϋποθέσεις.....	12
1.4.4	Αρχές του ISO 22000.....	13
1.4.5	Δέσμευση της Γενικής Διεύθυνσης	15
1.4.6	Επαγγελματική επάρκεια	18
1.4.7	Απαιτήσεις	18
1.4.7.1	Γενικές απαιτήσεις.....	19
1.4.7.2	Απαιτήσεις τεκμηρίωσης.....	20
1.4.8	Σύγκριση του ISO 22000 με άλλα Πρότυπα.....	22
1.4.8.1	Ομοιότητες του ISO 22000 με άλλα πρότυπα	22
1.4.8.2	Διαφορές του ISO 22000 με άλλα πρότυπα	23
1.5	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ	25
1.5.1	Οργανισμός πιστοποίησης	25
1.5.2	Σκοπός πιστοποίησης	25
1.5.3	Διαδικασία πιστοποίησης.....	26
1.5.4	Απαραίτητα έγγραφα	27
1.5.5	Χρόνος έκδοσης και ισχύς πιστοποιητικού	27
1.5.6	Οργανισμός διαπίστευσης.....	27
1.5.7	Διαφορά μεταξύ πιστοποίησης και διαπίστευσης.....	28
1.6	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ Σ.Δ.Α.Τ.	28
1.6.1	Κόστος σχεδιασμού – ανάπτυξης - εγκατάστασης και πιστοποίησης	28
1.6.2	Κόστος μετά την πιστοποίηση	29
2.	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	30
2.1	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΤΗΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ.....	31
2.2	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	31
2.3	ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	32
2.3.1	Γήπεδα - εγκαταστάσεις	32
2.3.2	Κτήρια – κτηριακές εγκαταστάσεις	32
2.4	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	33
2.5	ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ	34
2.6	ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	35
3.	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	44
3.1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	45
3.2	ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	48
	–ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	48

3.2.1.	Αντικείμενο	48
3.2.2.	Τυποποιητική παραπομπή	50
3.2.3	Όροι και ορισμοί.....	50
3.2.3.1	Ασφάλεια τροφίμων	50
3.2.3.2	Αλυσίδα τροφίμων	51
3.2.3.3	Κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων	51
3.2.3.4	Πολιτική ασφάλειας τροφίμων	52
3.2.3.5	Τελικό προϊόν.....	52
3.2.3.6	Διάγραμμα ροής	52
3.2.3.7	Προληπτικό μέτρο (ασφάλεια τροφίμων)	52
3.2.3.8	Προαπαιτούμενα (ασφάλεια τροφίμων)	52
3.2.3.9	Λειτουργικά Προαπαιτούμενα	53
3.2.3.10	Κρίσιμο σημείο ελέγχου CCP (ασφάλεια τροφίμων)	53
3.2.3.11	Κρίσιμο όριο	53
3.2.3.12	Παρακολούθηση.....	53
3.2.3.13	Διόρθωση.....	54
3.2.3.14	Διορθωτική ενέργεια	54
3.2.3.15	Επικύρωση (ασφάλεια τροφίμων)	54
3.2.3.16	Επαλήθευση.....	54
3.2.3.17	Ενημέρωση	55
3.3	ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	55
3.3.1	Παρουσίαση Επιχείρησης.....	55
3.3.2	Γενικές απαιτήσεις συστήματος.....	56
3.3.3	Απαιτήσεις τεκμηρίωσης.....	57
3.3.3.1	Γενικά	57
3.3.3.2	Έλεγχος εγγράφων (Δ-1)	57
3.3.3.3	Έλεγχος αρχείων (Δ-1)	58
3.4	ΕΥΘΥΝΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....	58
3.4.1	Δέσμευση της διοίκησης	59
3.4.2	Πολιτική ασφάλειας τροφίμων	59
3.4.3	Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ.....	61
3.4.4	Υπευθυνότητα και αρμοδιότητες	61
3.4.5	Συντονιστής ομάδας ασφάλειας τροφίμων	61
3.4.6	Επικοινωνία	62
3.4.6.1	Εξωτερική επικοινωνία	62
3.4.6.2	Εσωτερική επικοινωνία	63
3.4.7	Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης	64
3.4.8	Ανασκόπηση από τη διοίκηση (Δ-3)	64
3.4.8.1	Γενικά	64
3.4.8.2	Εισερχόμενα στην ανασκόπηση	65
3.4.8.3	Αποτελέσματα της ανασκόπησης.....	65
3.5	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ (Δ-4)	66
3.5.1	Διάθεση πόρων.....	66
3.5.2	Ανθρώπινο δυναμικό	66
3.5.2.1	Γενικά	66
3.5.2.2	Επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση	66
3.5.3	Υποδομή.....	67

3.5.4	Περιβάλλον εργασίας	67
3.6	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	67
3.6.1	Γενικά	67
3.6.2	Προαπαιτούμενα (Δ-5)	67
3.6.3	Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων.....	69
3.6.3.1	Γενικά	69
3.6.3.2	Ομάδα ασφάλειας τροφίμων	70
3.6.3.3	Χαρακτηριστικά προϊόντων	70
3.6.3.3.1	Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν	70
3.6.3.3.2	Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος	71
3.6.3.4	Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα	72
3.6.3.4.1	Διαγράμματα ροής	72
3.6.3.4.2	Περιγραφή των σταδίων παραγωγής και προληπτικών μέτρων	72
3.6.4	Ανάλυση Κινδύνων	73
3.6.4.1	Γενικά	73
3.6.4.2	Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων.....	73
3.6.4.3	Αξιολόγηση των κινδύνων	74
3.6.4.4	Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων.....	74
3.6.5	Καθιέρωση των λειτουργικών προαπαιτούμενων	75
3.6.6	Καθιέρωση του σχεδίου HACCP	76
3.6.6.1	Σχέδιο HACCP.....	76
3.6.6.2	Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP)	76
3.6.6.3	Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCP.....	76
3.6.6.4	Σύστημα παρακολούθησης των CCPs	77
3.6.6.5	Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια	77
3.6.7	Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης	78
3.6.8	Σχεδιασμός της επαλήθευσης	78
3.6.9	Σύστημα ιχνηλασιμότητας	79
3.6.10	Έλεγχος μη συμμορφώσεων.....	79
3.6.10.1	Διορθώσεις	79
3.6.10.2	Διορθωτικές ενέργειες.....	80
3.6.10.3	Χειρισμός των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων	81
3.6.10.3.1	Γενικά	81
3.6.10.3.2	Αξιολόγηση για την αποδέσμευση	82
3.6.10.3.4	Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων	82
3.6.10.4	Απόσυρση	82
3.7	ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ Σ.Δ.Α.Τ.	83
3.7.1	Γενικά	83
3.7.2	Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων.....	83
3.7.3	Έλεγχος της παρακολούθησης και μέτρησης.....	84
3.7.4	Επαλήθευση του ΣΔΑΤ.....	85
3.7.4.1	Εσωτερικές επιθεωρήσεις	85
3.7.4.2	Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης.....	86
3.7.4.3	Ανάλυση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης του ΣΔΑΤ.....	86
3.7.5	Βελτίωση	87

3.7.5.1 Συνεχής βελτίωση	87
3.7.5.2 Ενημέρωση του ΣΔΑΤ	87
4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	102
4.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1.....	103
ΈΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ.....	103
4.1.1 Σκοπός.....	103
4.1.2 Διαχείριση εγγράφων	104
4.1.3 Διαχείριση Αρχείων	109
4.2 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-2.....	114
ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΈΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ.....	114
4.2.1 Εισαγωγή.....	114
4.2.2 Πρόνοιες	114
4.2.3 Τεκμηρίωση	116
4.3 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3.....	117
ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ.....	117
4.3.1 Εισαγωγή.....	117
4.3.2 Πρόνοιες	117
4.3.3 Τεκμηρίωση	121
4.4 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-4.....	122
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ.....	122
4.5 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5.....	123
4.5.1 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 1	123
Κανόνες βασικής Υγιεινής.....	123
4.5.1.1 Εισαγωγή.....	123
4.5.1.2 Πρόνοιες	123
4.5.1.3 Τεκμηρίωση	138
4.5.2 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 2	139
Εκπαίδευση	139
4.5.2.1 Εισαγωγή.....	139
4.5.2.2 Πρόνοιες	139
4.5.2.3 Τεκμηρίωση	142
4.5.3 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 3	145
Έλεγχος Τρωκτικών	145
4.5.3.1 Εισαγωγή.....	145
4.5.3.2 Πρόνοιες	145
Οι αεραγωγοί θα προστατεύονται με πλέγμα που να εμποδίζει τα έντομα και τα τρωκτικά.	147
4.5.3.3 Τεκμηρίωση	147
4.5.4 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 4	148
Καθαριότητα και Απολύμανση	148
4.5.4.1 Εισαγωγή.....	148
4.5.4.2 Πρόνοιες	148
4.5.4.3 Τεκμηρίωση	150
4.5.5 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 5	151
Συντήρηση και Διακρίβωση Εξοπλισμού.....	151
4.5.5.1 Εισαγωγή.....	151
4.5.5.2 Πρόνοιες	151

4.5.5.3 Τεκμηρίωση	156
4.5.6 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 6	156
Υποδομή, Φωτισμός, Νερό, Παραλαβή, Συσκευασία, Αποθήκευση, .Μεταφορά.	
.....	156
4.5.6.1 Σχεδιασμός και Κατασκευή κτιρίου	156
4.5.6.2 Συντήρηση Εγκαταστάσεων	160
4.5.6.3 Φωτισμός	160
4.5.6.4 Εξαερισμός	161
4.5.6.5 Νερό	161
4.5.6.6 Αποχέτευση	162
4.5.6.7 Πρώτες ύλες, βοηθητικές ύλες και υλικά συσκευασίας	162
4.5.6.8 Αποθήκευση τροφίμων	164
4.5.6.9 Συσκευασία τροφίμων	165
4.5.6.10 Μεταφορά	166
4.6 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-6	173
ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	173
4.6.1 Σκοπός	173
4.6.2 Πεδίο εφαρμογής	173
4.6.3 Περιγραφή	173
4.7 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7	185
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	185
4.7.1 Σκοπός	185
4.7.2 Πεδίο εφαρμογής	185
4.7.3 Περιγραφή	185
4.7.4 Σχετικά έγγραφα	258
4.8 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8	258
ΣΧΕΔΙΟ HACCP	258
4.8.1 Σκοπός	258
4.8.2 Πεδίο εφαρμογής	259
4.8.3 Περιγραφή	259
4.9 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-9	290
ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ	290
4.9.1 Σκοπός	290
4.9.2 Τεκμηρίωση	290
4.10 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-10	290
ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	290
4.10.1 Εισαγωγή	290
4.10.2 Πρόνοιες	291
4.10.3 Τεκμηρίωση	296
4.11 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11	296
ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	296
4.11.1 Εισαγωγή	296
4.11.2 Πρόνοιες	296
4.11.3 Τεκμηρίωση	297
4.12 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12	298
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	298
4.12.1 Εισαγωγή	298

4.12.3 Πρόνοιες	298
4.12.3 Τεκμηρίωση	300
4.13 Έντυπα	301
5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	303
5.1 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	304
5.3 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	308
7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	311
7.1 ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	311
7.2 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	312
7.3 ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ	313
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α	314
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β	321
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ.....	353

κεφάλαιο 1

ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΥΠΟΒΑΘΡΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1.1 Ιστορική Εξέλιξη Ποιότητας

Η ποιότητα, από τη θεωρία στην πράξη αλλά και ο έλεγχος της ποιότητας έχουν περάσει από διάφορες περιόδους μέσα στη ροή του χρόνου και της εξέλιξης και είναι δυνατό να προσδιοριστούν τόσο ονομαστικά όσο και χρονικά με διαφορετικούς τρόπους. Κυρίως όμως, σύμφωνα με την επικρατέστερη άποψη, η εξέλιξη της ποιότητας αποτελείται από τέσσερις (4) φάσεις.

Η ανάπτυξη συστημάτων ελέγχου και βελτίωσης της ποιότητας στο επίπεδο μιας επιχείρησης ακολουθεί κατά κανόνα τα ίδια βήματα που έχει ακολουθήσει η ποιότητα και ο έλεγχος αυτής σε μακροσκοπικό επίπεδο. Η παρουσίαση λοιπόν, των φάσεων εξέλιξης της ποιότητας δεν γίνεται μόνο γιατί παρουσιάζει ενδιαφέρον από ιστορική άποψη, αλλά και γιατί η επίτευξη ενός υψηλού επιπέδου ποιότητας από μια επιχείρηση με τη βοήθεια σύγχρονων απόψεων και τεχνικών είναι αναγκαίο να περάσει από ορισμένα στάδια, των οποίων η μελέτη της ιστορικής πραγματικότητας παρέχει χρήσιμα διδάγματα. Σε κάθε στάδιο ανάπτυξης είναι απαραίτητο να χρησιμοποιούνται κατάλληλα η εμπειρία και τα βασικά στοιχεία όλων των προηγούμενων φάσεων, καθώς τα στάδια αυτά δεν αποκλείουν το ένα το άλλο και δεν είναι διαδοχικά.

1^η Φάση: Έλεγχος – επιθεώρηση

Χρονικά, η περίοδος που η τυποποίηση άρχισε να γίνεται εφικτή είναι οι αρχές του 19^{ου} αιώνα. Μέχρι περίπου το 1920 η διασφάλιση της ποιότητας βασίζεται αποκλειστικά στην επιθεώρηση και μέτρηση των παραγόμενων προϊόντων. Ενώ αρχικά ο έλεγχος αυτός διενεργείται άτυπα από τον ίδιο τον τεχνίτη, με την εμφάνιση του Frederick Taylor και των μεθόδων της επιστημονικής διοίκησης (scientific management) κατά το 1900, ο έλεγχος ικανοποίησης των προδιαγραφών περνά στη δικαιοδοσία και ευθύνη ειδικών ελεγκτών (inspectors). Ακόμη όμως ο έλεγχος ποιότητας εξακολουθεί να περιορίζεται στον εντοπισμό και επισκευή των ελαττωματικών προϊόντων - υπηρεσιών, χωρίς γενικά να επεκτείνεται σε προσπάθειες αναγνώρισης και διόρθωσης των αιτιών της κακής ποιότητας.

2^η Φάση: Στατιστικός έλεγχος ποιότητας

Στις αρχές της δεκαετίας του 1920 εμφανίζεται ο στατιστικός έλεγχος ποιότητας (Statistical Quality Control, SQC) , οπότε και αναπτύχθηκαν σχεδόν ταυτόχρονα δύο μεγάλες περιοχές της ποιότητας: α) ο έλεγχος ποιότητας αποδοχής και β) ο έλεγχος παραγωγικής διαδικασίας.

α) Ο 100% έλεγχος δεν είναι ο περισσότερο αποτελεσματικός τρόπος (από οικονομική άποψη) διαχωρισμού μεταξύ καλών και ελαττωματικών προϊόντων. Η διαπίστωση αυτή οδήγησε στον έλεγχο ποιότητας αποδοχής (acceptance sampling). Ορμώμενοι από την παρατήρηση αυτή ο Harold Dodge και ο Harry Romig ανέπτυξαν δειγματοληπτικά σχήματα ελέγχου παρτίδων παραγωγής, σύμφωνα με τα οποία η απόφαση για αποδοχή ή απόρριψη συγκεκριμένης παρτίδας εξαρτάται από την ποιότητα περιορισμένου αριθμού μονάδων, που ανήκουν σε τυχαίο δείγμα από την παρτίδα αυτή.

β) Η διασπορά τιμών ενός χαρακτηριστικού ποιότητας (π.χ. μιας διάστασης) είναι αναπόφευκτη κατά την παραγωγή, αλλά ένα μέρος της οφείλεται σε τυχαίες, μη ελεγχόμενες αιτίες και ένα άλλο μέρος οφείλεται σε συγκεκριμένα αίτια (συστηματικές μεταβολές), τα οποία μπορούν να εντοπισθούν και να διορθωθούν. Η ανάπτυξη αυτή του Walter Shewhart, εισάγει για πρώτη φορά την έννοια της πρόληψης στον έλεγχο ποιότητας, δηλαδή τον έλεγχο παραγωγικής διαδικασίας (process control). Για να διευκολύνει τη διάκριση ανάμεσα σε τυχαίες και συστηματικές μεταβολές, ο Shewhart σχεδίασε απλές στατιστικές τεχνικές και αντίστοιχα διαγράμματα ελέγχου και πρότεινε τρόπους βελτίωσης της ποιότητας με εξάλειψη των αιτιών των συστηματικών μεταβολών. Τα διαγράμματα ελέγχου που εισήγαγε ο Shewhart εξακολουθούν και σήμερα να είναι τα ευρύτερα χρησιμοποιούμενα εργαλεία για τον έλεγχο ομαλής λειτουργίας των παραγωγικών διαδικασιών.

Ιδιαίτερη ανάπτυξη γνώρισε ο στατιστικός έλεγχος ποιότητας στις Η.Π.Α. κατά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο, με τη δημιουργία στατιστικών πινάκων και προτύπων για την υποβοήθηση της παραγωγής και της παραλαβής ικανοποιητικής ποιότητας όπλων και πυρομαχικών από μεγάλο αριθμό προμηθευτών. Τα πρώτα μαθήματα ελέγχου ποιότητας σε πανεπιστημιακό επίπεδο έγιναν στο Carnegie Institute of Technology το 1941 και στο Stanford University το 1942. Η πρώτη επιστημονική εταιρία ελέγχου ποιότητας (American Society for Quality Control,

ASQC) δημιουργήθηκε το 1946 στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Οι μέθοδοι του στατιστικού ελέγχου ποιότητας και η εφαρμογή τους με την εμφάνιση των νέων τάσεων που οριοθετούν τις δύο επόμενες φάσεις της ιστορικής εξέλιξης αναπτύχθηκαν και ενισχύθηκαν. Μετά το 1980, νέα ώθηση δόθηκε στους ελέγχους, με την ανάπτυξη τρίτης μεγάλης περιοχής του στατιστικού ελέγχου ποιότητας, η οποία επικεντρώνεται στη βελτίωση της ποιότητας κατά τη φάση σχεδίασης προϊόντων και παραγωγικών διαδικασιών με τη χρήση στατιστικών πειραμάτων.

3^η Φάση: Διασφάλιση ποιότητας

Η φάση της διασφάλισης ποιότητας (Quality Assurance) καλύπτει χρονικά την περίοδο από το 1950 μέχρι τα μέσα του 1980. Η περίοδος αυτή χαρακτηρίζεται από την εισαγωγή νέων εννοιών και μεθόδων, επιπλέον των στατιστικών, και την επέκτασή τους από την παραγωγή σε όλους τους τομείς δραστηριότητας των επιχειρήσεων. Οι συνιστώσες που αποτελούν την διασφάλιση ποιότητας είναι οι εξής τέσσερις (4):

α) Κόστος ποιότητας. Η ποσοτικοποίηση των στοιχείων κόστους ποιότητας εισάγεται για πρώτη φορά το 1951 από τον Joseph Juran στην πρώτη έκδοση του συγγράμματος Quality Control Handbook των Juran and Gryna (1988).

β) Ολικός έλεγχος ποιότητας (Total Quality Control, TQC). Κεντρικός άξονας του ολικού ελέγχου ποιότητας είναι η άποψη ότι η ευθύνη της ποιότητας δεν περιορίζεται στα τμήματα παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου, αλλά επεκτείνεται σε ολόκληρη την επιχείρηση και σε όλες τις φάσεις της σχεδίασης, αγοράς πρώτων υλών, παραγωγής, διανομής και εξυπηρέτησης των πελατών.

γ) Ανάλυση αξιοπιστίας. Η αξιοπιστία αποτελεί τη χρονική διάσταση της ποιότητας, στην οποία δεν είχε δοθεί ιδιαίτερη προσοχή μέχρι το 1950. Στη συνέχεια όμως, η θεωρία αξιοπιστίας γνώρισε σημαντική εξέλιξη εξαιτίας της ανάπτυξης της βιομηχανίας ηλεκτρονικών και των σχετικών αναγκών βελτίωσης της ποιότητας των διαφόρων ηλεκτρονικών συσκευών.

δ) «Μηδενικά ελαττώματα» («Zero Defects»). Η τελευταία συνιστώσα της διασφάλισης ποιότητας επικεντρώνεται στον τομέα του ανθρώπινου παράγοντα. Ξεκίνησε το 1961 από την εταιρία Martin, όπου την εποχή εκείνη γινόταν η

κατασκευή των πυραύλων Pershing για τον αμερικανικό στρατό. Με τα κατάλληλα κίνητρα, την έμφαση στην ποιότητα και τη σωστή παρακολούθηση και διαχείριση ενός προγράμματος με κύριο στόχο την προσπάθεια ολοκλήρωσης κάθε εργασίας χωρίς σφάλματα εξαρχής, κατέστη δυνατή η κατασκευή προϊόντων με μηδέν ελαττώματα (zero defects).

4^η Φάση: Στρατηγική διοίκηση της ποιότητας

Από τα μέσα της δεκαετίας του 1980 αρχίζει να γίνεται συνείδηση ότι η ποιότητα δεν αποτελεί απλά και μόνο ένα πρόβλημα που επιζητεί αντίδραση και λύση, αλλά είναι συχνά ένας τομέας τον οποίο μπορεί να εκμεταλλευτεί στρατηγικά μια επιχείρηση για να ενισχύσει τη θέση της στην αγορά. Πέρασαμε καταυτόν τον τρόπο λοιπόν στην τέταρτη φάση. Η Στρατηγική διοίκηση της ποιότητας (Strategic Quality Management) αποτελεί την πιο σύγχρονη τάση, που υιοθετείται όλο και περισσότερο από τις βιομηχανίες που πρωτοπορούν στα θέματα ποιότητας. Συνοπτικά η στρατηγική διοίκηση της ποιότητας στηρίζεται στις παρακάτω θέσεις:

- α) η ποιότητα είναι βασικός τομέας ανταγωνισμού.
- β) η ποιότητα ενός προϊόντος ορίζεται από την αγορά, δηλαδή από τους καταναλωτές που θα χρησιμοποιήσουν το προϊόν.
- γ) η ποιότητα δεν είναι απόλυτη, αλλά σχετική, δηλαδή πρέπει να αποτιμάται σε σύγκριση με την ποιότητα αντίστοιχων προϊόντων των ανταγωνιστών.
- δ) η ικανοποίηση των πελατών και άρα η ποιότητα του προϊόντος δεν περιορίζονται στον χρόνο της αγοράς, αλλά επεκτείνονται και προσδιορίζονται σε όλη τη διάρκεια της ζωής του προϊόντος.

Ορισμένες νέες απαιτήσεις για τις επιχειρήσεις υποδηλώνονται με την παραπάνω προσέγγιση της ποιότητας. Ιδιαίτερη σημασία αποκτά η έρευνα αγοράς, καθώς με τον τρόπο αυτό εκτιμώνται οι ανάγκες, οι επιθυμίες και ο βαθμός ικανοποίησης των καταναλωτών από τα προσφερόμενα προϊόντα. Μεγαλύτερη βαρύτητα αποκτά πλέον το συνολικό κόστος στον καταναλωτή σε όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, από την τιμή πώλησης, που περιλαμβάνει τα έξοδα συντήρησης και επισκευών, με ανάλογες συνέπειες για τον τομέα υποστήριξης των

προϊόντων και εξυπηρέτησης των πελατών (service).

1.2 Εισαγωγή στην Τυποποίηση

1.2.1 Γενικά

Όταν η τεχνολογία επέτρεψε την μαζική παραγωγή των προϊόντων και οι παραγωγοί προϊόντων ή οι επιχειρηματίες προσφοράς υπηρεσιών, διαπίστωσαν ότι δεν μπορούν να βελτιώσουν την «ανταγωνιστικότητα» των προϊόντων, δίχως την εφαρμογή μεθόδων αυτοματοποίησης (μέθοδοι που απαιτούσαν ειδική σχεδίαση σύμφωνα με κάποιους κανόνες και προδιαγραφές) τότε η τυποποίηση μπήκε στην παραγωγή προϊόντων και στην παροχή υπηρεσιών. Η εισαγωγή προτύπων επιβλήθηκε καθώς η ανάγκη για συνεργασία προϊόντων που κατασκευάζονται από διαφορετικούς παραγωγούς και η συνδυασμένη προσφορά υπηρεσιών, οδήγησε στην τυποποίηση των προϊόντων και των υπηρεσιών.

Η ανάγκη για την πιστοποίηση των προϊόντων με την πάροδο του χρόνου ήταν πλέον επιτακτική. Η ποιότητα, άρχισε να εστιάζει όχι μόνο στο προϊόν, αλλά περισσότερο στην αναγνώριση, χρήση και διαχείριση των κατάλληλων συντελεστών για την επίτευξη της ικανοποίησης του πελάτη (διαχείριση ποιότητας). Οι εθνικοί και διεθνείς οργανισμοί αλλά και οι φορείς ήταν που συνέβαλαν στην εξέλιξη αυτή με την ανάπτυξη και καθιέρωση διαφόρων «εργαλείων» (πρότυπα, τεχνικές προδιαγραφές κλπ.), η κατάλληλη χρήση των οποίων οδηγεί τόσο στην ενδυνάμωση του εταιρικού προφίλ (company image), όσο και στην αύξηση της ικανοποίησης του πελάτη. Πλέον με τον όρο «πελάτης», δε νοείται μόνο ο αποδέκτης ενός προϊόντος ή υπηρεσίας, αλλά και ο ίδιος ο εργαζόμενος της επιχείρησης και κατ' επέκταση το κοινωνικό σύνολο, κάτι που ονομάζουμε κοινωνική ευθύνη.

Ενώ η εποχή μας χαρακτηρίζεται από τη δυνατότητα παροχής αξιόλογης πληροφόρησης και ενημέρωσης, έχει παρατηρηθεί ότι ως ένα βαθμό δεν είμαστε ενημερωμένοι, επειδή η πληροφορία δίδεται αφενός μεν αποσπασματικά, αφετέρου δε με τρόπο και με μέσα που δε γίνονται πάντοτε κατανοητά ως προς την επιρροή τους.

1.2.2 Η τυποποίηση σήμερα

Στις ανεπτυγμένες χώρες, στις αρχές του 20ου αιώνα, ήταν που η σύγχρονη τυποποίηση άρχισε να εμφανίζεται από οργανώσεις μηχανικών, όμως γρήγορα ο θεσμός διαδόθηκε σε εθνικό επίπεδο σε όλες τις σημαντικές χώρες του κόσμου. Παράλληλα η τυποποίηση αναπτύχθηκε και σε παγκόσμιο επίπεδο με την ίδρυση διεθνών και περιφερειακών οργανώσεων.

Πρότυπα συντάσσουν σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η CEN, η CENELEC και το ETSI. ενώ σε παγκόσμιο επίπεδο, ο ISO (International Organisation for Standardisation), η IEC (International Electrotechnical Commission – ο πραγματικά αρχαιότερος Διεθνής Οργανισμός που επίσημα ιδρύθηκε το 1906) και η ITU (International Telecommunications Union).

Οι παρακάτω στόχοι έχουν καθοριστεί ως εξής, ώστε να επιτευχθεί ο σκοπός της Τυποποίησης, ο ορθολογισμός δηλαδή στα αγαθά και τις υπηρεσίες:

- Ολική οικονομία σε ανθρώπινη προσπάθεια, υλικά και ενέργεια.
- Βελτίωση τρόπου έκφρασης και επικοινωνίας.
- Εστίαση στην Ασφάλεια, Υγεία και Προστασία της ανθρώπινης ζωής.
- Προστασία καταναλωτή.
- Απάλειψη τεχνικών εμποδίων στο εμπόριο.

Τα κύρια χαρακτηριστικά της έννοιας του Προτύπου είναι τα εξής:

- ένα πρότυπο εμφανίζεται υπό μορφή εγγράφου, εγκεκριμένου από αρμόδιο ή αναγνωρισμένο οργανισμό,
- αυτό το έγγραφο είναι προσιτό στο κοινό,
- καταρτίζεται σύμφωνα με μια μέθοδο που βασίζεται στη συναίνεση όλων των ενδιαφερόμενων μερών και προς το συμφέρον όλων,
- προορίζεται για επανειλημμένη ή διαρκή εφαρμογή και η εφαρμογή του κατά κανόνα δεν είναι υποχρεωτική.

Σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά προϊόντων και υπηρεσιών η Τυποποίηση μετασχηματίζει αξίες, όπως αποδοτικότητα, αποτελεσματικότητα, οικονομία, ποιότητα, οικολογία, ασφάλεια, αξιοπιστία, συμβατότητα και δια-λειτουργικότητα.

Ενισχύει την τεχνολογική καινοτομία και το υγιές εμπόριο. Οι πολίτες, έχουν ένα χρήσιμο εργαλείο στο να εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις τους και να ασκούν τα δικαιώματά τους. Καταργεί τους φραγμούς μεταξύ πλούσιων και φτωχών κρατών καθώς προάγει την προστασία του περιβάλλοντος, την ασφάλεια, την υγιεινή και την πρόσβαση στην πληροφορία.

Το πόσο σημαντική είναι η εφαρμογή των προτύπων τόσο στην καθημερινή μας ζωή όσο και στην μελλοντική μας εξέλιξη και πορεία διαφαίνεται και από το γεγονός πως έχει καθιερωθεί Παγκόσμια Ημέρα αφιερωμένη στα πρότυπα.

Η Παγκόσμια Ημέρα Προτύπων εορτάζεται κάθε χρόνο στις 14 Οκτωβρίου. και είναι αφιερωμένη στις προσπάθειες των χιλιάδων εμπειρογνομόνων απ' όλες τις χώρες, οι οποίοι συνεργάζονται στο πλαίσιο της Διεθνούς Ηλεκτροτεχνικής Επιτροπής (IEC), του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO) και της Διεθνούς Ένωσης Τηλεπικοινωνιών (ITU) που αναφέρθηκαν, για την εκπόνηση των Διεθνών Προτύπων, συμβάλλοντας στην ευημερία των κατοίκων όλου του κόσμου. Το παγκόσμιο μήνυμα που προβάλλεται είναι ότι: «τα Πρότυπα παρέχουν λύσεις, ευνοούν τις επιχειρηματικές συνεργασίες, ενώνουν τους ανθρώπους. Τα Πρότυπα ενώνουν τον κόσμο.»

1.3 ISO και Διεθνή Πρότυπα

1.3.1 Διεθνής οργανισμός προτυποποίησης ISO

Ο μεγαλύτερος ειδικευμένος διεθνής οργανισμός για την τυποποίηση είναι ο Διεθνής Οργανισμός Προτυποποίησης ISO (International Organization for Standardization). Ιδρύθηκε το έτος 1947 και αναπτύσσει πρότυπα που καλύπτουν πολλούς διαφορετικούς βιομηχανικούς τομείς. Σήμερα έχει ως μέλη του εθνικούς οργανισμούς προτυποποίησης 148 χωρών (ένας από κάθε χώρα). Η δραστηριότητα προτυποποίησης υλοποιείται από 2.981 τεχνικά συλλογικά όργανα (τεχνικές επιτροπές, υποεπιτροπές, ομάδες εργασίας και ομάδες μελετών). Η δημιουργία διεθνών συμφωνιών οι οποίες έχουν δημοσιευθεί ως Διεθνή Πρότυπα (International Standards) είναι τα αποτελέσματα της λειτουργίας του ISO. Σήμερα υπάρχουν περισσότερα από δεκατέσσερις χιλιάδες διεθνή πρότυπα ISO παγκοσμίως.

Ο σχεδιασμός των Προτύπων ISO έγινε με γνώμονα την ευκολία χειρισμού τους από το χρήστη. Ακολουθούν ένα λογικό και εύκολα κατανοητό σχήμα. Τα πρότυπα είναι γενικευμένα ως προς τη φύση τους ώστε να προσαρμόζονται χωρίς ιδιαίτερες δυσκολίες στην κάθε ειδική εφαρμογή. Η κάθε επιχείρηση είναι μια ξεχωριστή περίπτωση και υπάρχει ευελιξία στον τρόπο εφαρμογής των προτύπων, ο οποίος εξαρτάται από την πολιτική της επιχείρησης για το πώς εφαρμόζεται η ποιότητα.

Ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ) αντιπροσωπεύει τον ISO στην Ελλάδα.

Βασικά πρότυπα

ISO 9001

Το ISO 9001 είναι ένα διεθνές πρότυπο που ανέπτυξε ο οργανισμός ISO. Ο πλήρης τίτλος του είναι: «ISO 9001:2000 Quality Management Systems – Requirements» (Συστήματα διοίκησης ποιότητας – Απαιτήσεις). Το πρότυπο αυτό είναι σήμερα το βασικό πρότυπο Διοίκησης Ποιότητας και περιλαμβάνει τις απαιτήσεις σχετικά με τον σχεδιασμό και την εφαρμογή Συστημάτων Διοίκησης Ποιότητας. Από όλα τα πρότυπα της σειράς ISO 9000, είναι το μόνο που μπορεί να πιστοποιηθεί. Συνεπώς η πιστοποίηση ενός οργανισμού κατά ISO 9001 σημαίνει ότι το Σύστημα Διοίκησης Ποιότητας του οργανισμού καλύπτει τις απαιτήσεις του προτύπου.

ISO 14001

Το ISO 14001 είναι ένα διεθνές πρότυπο που ανέπτυξε ο οργανισμός ISO. Ο πλήρης τίτλος του είναι : «ISO 14001:1996 Environmental management systems — Specification with guidance for use». Το πρότυπο αυτό είναι το βασικό πρότυπο της σειράς ISO 14000 και ορίζει τις απαιτήσεις για την οργάνωση και λειτουργία ενός Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ΣΠΔ). Το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης επιτρέπει σε έναν οργανισμό να σχεδιάσει μία περιβαλλοντική πολιτική και να θέσει αντικειμενικούς σκοπούς και στόχους για την υλοποίησή της.

ISO 18001

Το ISO 18001 έχει ως σκοπό σε πρώτο στάδιο τον εντοπισμό των κινδύνων, που απειλούν την Υγιεινή και Ασφάλεια των εργαζομένων, και την αξιολόγηση του βαθμού επικινδυνότητας τους και σε δεύτερο στάδιο στοχεύουν στην ανάπτυξη ενός σχεδίου πρόληψης και περιορισμού των κινδύνων αυτών. Η εφαρμογή αυτού του σχεδίου σχετίζεται άμεσα με τη συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, ώστε να αποκτήσει συνείδηση σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας και καθορίζει ταυτόχρονα τις αρμοδιότητες και τα καθήκοντα τους ανά θέση εργασίας.

ISO 17025

Το ISO 17025 είναι ένα διεθνές πρότυπο το οποίο περιλαμβάνει συνολικά τις απαιτήσεις, που θα πρέπει να πληροί ένα εργαστήριο προκειμένου να κατέχει διαπίστευση. Ο πλήρης τίτλος του προτύπου είναι: «ISO/IEC 17025:1999 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories». Διαπίστευση Εργαστηρίου είναι η επίσημη αναγνώριση από έναν αναγνωρισμένο αρμόδιο φορέα, ότι ένα εργαστήριο δοκιμών ή διακρίβωσης είναι τεχνικά ικανό να διεξάγει συγκεκριμένους τύπους δοκιμών ή διακριβώσεων αντίστοιχα.

1.4 Πρότυπο ISO 22000

1.4.1 Βασικά στοιχεία του ISO 22000

Τον Σεπτέμβριο του 2005, η ISO Technical Committee 34 Working Group 8 (ISO TC34/WG8) ανέπτυξε ένα νέο πρότυπο στο χώρο των τροφίμων, το ΕΛΟΤ EN ISO 22000 «Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ)» σύμφωνα με τον οδηγό ISO-72. Η ύπαρξη του νέου αυτού προτύπου έχει ως στόχο να γίνει ένα νέο διεθνές πρότυπο, το οποίο θα δίνει σαφείς και αυστηρές κατευθύνσεις στη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων με τελικό αποδέκτη την ασφάλεια των καταναλωτών. Η διαχείριση της ασφάλειας των προτύπων βάσει του νέου προτύπου αποτρέπει την ύπαρξη αδυναμιών στο σύστημα και διευρύνει το εύρος εφαρμογής του κάνοντάς το να ξεχωρίζει από τα Εθνικά Πρότυπα.

Το ISO 22000 αφορά τους οργανισμούς τροφίμων, που σε ένα ή περισσότερα στάδια διαχειρίζονται τρόφιμα ανεξάρτητα από είδος ή το μέγεθος του οργανισμού και του τελικού προϊόντος που παράγουν. Στους οργανισμούς που

μόλις αναφέρθηκαν είναι οι άμεσα και οι έμμεσα εμπλεκόμενοι με την αλυσίδα τροφίμων.

Άμεσα εμπλεκόμενοι:-

- οι δραστηριοποιούμενοι στην πρωτογενή παραγωγή (αγρότες, κτηνοτρόφοι, παραγωγοί ζωοτροφών)
- οι παραγωγοί τροφίμων αλλά και οι παραγωγοί πρόσθετων τροφίμων,
- οι παραγωγοί πρώτων και βοηθητικών υλών για τη βιομηχανία τροφίμων,
- οι πωλητές τροφίμων, οι υπηρεσίες τροφίμων, οι διανομείς τροφίμων,
- οι εταιρίες απολυμάνσεων και καθαρισμού βιομηχανιών τροφίμων,
- οι εταιρίες μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής τροφίμων

Έμμεσα εμπλεκόμενοι:

- οι προμηθευτές υλικών, εξοπλισμού, καθαριστικών και απολυμαντικών ουσιών,
- οι προμηθευτές υλικών συσκευασίας και άλλων υλικών που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τρόφιμα.

1.4.2 Σκοπός του Προτύπου

Με προσέγγιση συστήματος και όχι προϊόντος, το πρότυπο ISO 22000:2005 έχει σκοπό την διασφάλιση του αποτελεσματικού ελέγχου των τροφίμων προσφέροντας εκτενέστερη εφαρμογή των αρχών του HACCP. Όλα τα υφιστάμενα μεμονωμένα εθνικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων πχ ΕΛΟΤ 1416, BRC , IFS κλπ.. αντικαθίστανται από το πρότυπο ISO 22000:2005 εξασφαλίζοντας μία ενιαία παγκόσμια προσέγγιση στην ασφάλεια των τροφίμων. Η εφαρμογή του ενισχύει την αναβάθμιση της ικανοποίησης του πελάτη και προωθεί την αποτελεσματική επικοινωνία μεταξύ όλων των ενδιαφερόμενων μερών της εφοδιαστικής αλυσίδας των τροφίμων.

Επίσης το πρότυπο ISO 22000 προωθεί την ανάπτυξη της τυποποίησης και παρόμοιων δραστηριοτήτων ανά τον κόσμο, με στόχο την ανάπτυξη της συνεργασίας σε πνευματικές, επιστημονικές, τεχνολογικές και οικονομικές

δραστηριότητες και τη διευκόλυνση των διεθνών ανταλλαγών προϊόντων και υπηρεσιών μεταξύ αυτών.

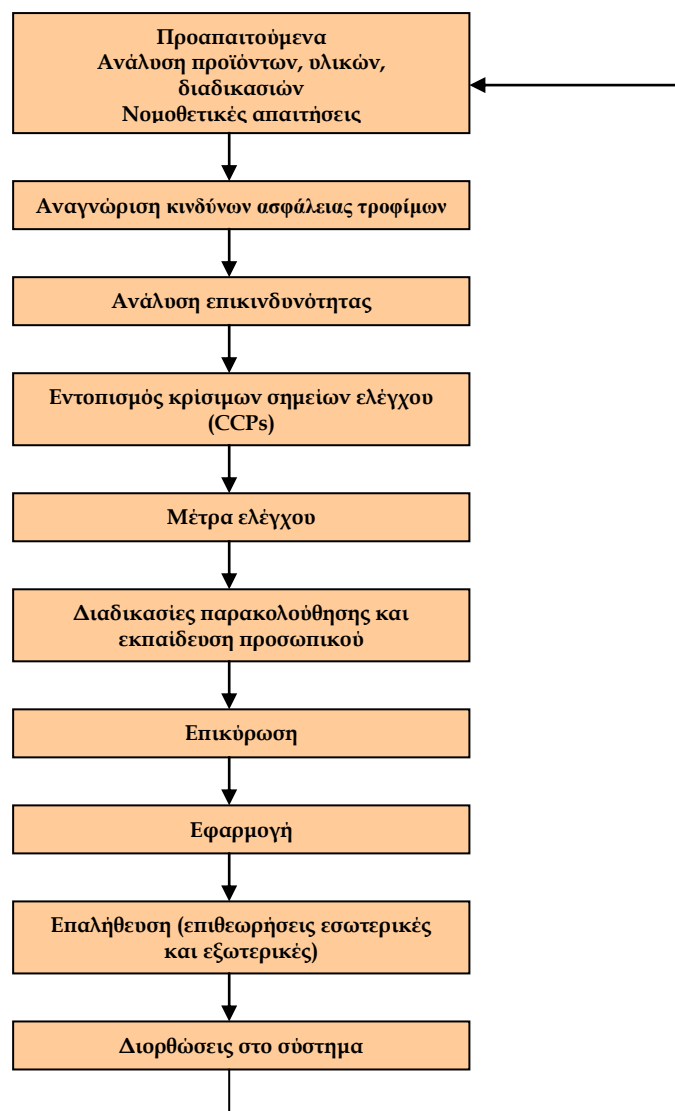
1.4.3 Προϋποθέσεις

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα τροφίμων, καθώς επίσης και οι επιχειρήσεις και οργανισμοί που παράγουν ή διακινούν πρώτες ύλες τροφίμων, τρόφιμα, αλλά και ζωοτροφές, επιβάλλεται να διασφαλίζουν: α) το ενδεδειγμένο επίπεδο ελέγχου των κινδύνων της ασφάλειας τροφίμων και β) τα προϊόντα που παρέχουν να βρίσκονται εντός του αποδεκτού επιπέδου κινδύνου.

Προϋπόθεση για τη διασφάλιση της παροχής ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή είναι η **επικοινωνία ανάμεσα στις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων** για τον εντοπισμό και την αξιολόγηση των κινδύνων ώστε να προσδιορίζονται τα μέτρα ελέγχου των κινδύνων ανά επιχείρηση. Για το λόγο αυτό επιβάλλεται, η **ύπαρξη αποτελεσματικών συστημάτων ιχνηλασιμότητας** σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων. Η επικοινωνία που απαιτείται ανάμεσα στις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων οφείλει να στηρίζεται στην ύπαρξη και ανταλλαγή αξιόπιστων δεδομένων όπως α) η προέλευση και προορισμό των τροφίμων, β) η πιθανότητα ύπαρξης επιμόλυνσης από περιβαλλοντικούς ρυπαντές ή από υπολείμματα ή μετανάστευση χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται στα διάφορα στάδια παραγωγής, γ) τα λαμβανόμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου, δ) την πιθανότητα πιθανών αστοχιών ε) το μέγεθος των επιπτώσεων στον καταναλωτή.

Τόσο η ασφάλεια των τροφίμων όσο και η υγεία του καταναλωτή, επιβάλλουν μία συστημική προσέγγιση της διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων, όπου με τον όρο συστημική προσδιορίζονται οι δραστηριότητες διαχείρισης ως ένα ολοκληρωμένο σύστημα δραστηριοτήτων.

1.4.4 Αρχές του ISO 22000



Σχήμα 1.1 Αρχές του ISO 22000

Οι αρχές του ISO 22000 που πρέπει να εφαρμόζει ο κάθε φορέας απεικονίζονται στο Σχήμα 1.1.

Πριν την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ), η πρώτη ενέργεια που πρέπει να γίνει από την εταιρία είναι να συλλέξει τις Νομοθετικές απαιτήσεις και να εδραιώσει, εφαρμόσει και διατηρήσει προαπαιτούμενα.

Ως δραστηριότητες απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου, υγιεινού

περιβάλλοντος σε όλα τα στάδια παραγωγής της εταιρίας υφίστανται τα προαπαιτούμενα (PRP – prerequisite program) τα οποία είναι δύο τύπων: α) προαπαιτούμενα προγράμματα υποδομής και συντήρησης και β) λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα

Προαπαιτούμενα Προγράμματα υποδομής και συντήρησης είναι:

- ο σχεδιασμός, η χωροταξία και η κατασκευή κτιρίων, όπως χώρου εργασίας, αποδυτηρίων κλπ, η συντήρηση των εγκαταστάσεων,
- δίκτυα παροχής αέρα, νερού, ενέργειας κ.ά.,
- ο εξοπλισμός και η προληπτική συντήρησή του, ο σχεδιασμός της υγιεινής και η προσβασιμότητα για συντήρηση και καθαρισμό,
- τα συστήματα διαχείρισης απορριμμάτων και αποβλήτων.

Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα είναι:

- η υγιεινή του προσωπικού,
- ο καθαρισμός και η απολύμανση,
- ο έλεγχος ενοχλητικών οργανισμών (εντόμων και τρωκτικών),
- η παρεμπόδιση της διασταυρούμενης επιμόλυνσης,
- οι διαδικασίες συσκευασίας,
- η προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών, συστατικών και χημικών ουσιών,
- τα δίκτυα παροχής αέρα, νερού,
- τα συστήματα διαχείρισης απορριμμάτων κ.ά.

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων προχωρά στην αναγνώριση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων έχοντας ήδη ξεκινήσει η ροή του ΣΔΑΤ. Η επόμενη διαδικασία είναι η ανάλυση επικινδυνότητας, η οποία χαρακτηρίζεται ως κρίσιμη διεργασία που αφορά το σωστό σχεδιασμό του ΣΔΑΤ και περιλαμβάνει τα εξής τρία στάδια:

1^ο Στάδιο- **Εντοπισμός των κρίσιμων σημείων (CCPs)** και προσδιορισμός του αποδεκτού επιπέδου κινδύνου στο τελικό προϊόν,

2^ο Στάδιο- **Αξιολόγηση των κινδύνων** για τον προσδιορισμό των αυτών που απαιτούν έλεγχο,

3^ο Στάδιο- **Επιλογή κατάλληλων προληπτικών μέτρων ελέγχου** και τρόπου παρακολούθησης τους, είτε με CCP ή με προαπαιτούμενα προγράμματα.

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων επωμίζεται με το σχεδιασμό και εφαρμογή τεκμηριωμένων διαδικασιών επαλήθευσης (εσωτερικές ή εξωτερικές επιθεωρήσεις), με την επικύρωση και ανανέωση του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η συμμόρφωση του Σ.Δ.Α.Τ. με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000 και τους στόχους ασφάλειας τροφίμων του οργανισμού, καθώς και να εξασφαλίζεται η ανανέωση του Σ.Δ.Α.Τ., όταν αυτό απαιτείται. Αυτές οι διαδικασίες οφείλουν να καθορίζουν τις μεθόδους εφαρμογής του συστήματος, συμπεριλαμβανομένων των στατιστικών τεχνικών, καθώς και την έκταση χρήσης τους.

1.4.5 Δέσμευση της Γενικής Διεύθυνσης

Η γενική διεύθυνση οφείλει, κατά το πρότυπο, να αποδεικνύει τη δέσμευσή της ως προς την εφαρμογή και ανάπτυξη του Σ.Δ.Α.Τ. μέσω της θεσμοθέτησης πολιτικής ασφάλειας συνοδευμένης από συγκεκριμένους, μετρήσιμους βραχυπρόθεσμους στόχους. Για παράδειγμα, αύξηση της παραγωγικότητας κατά 1,5% εντός 2 μηνών και κατά 9% εντός ενός έτους ως βραχυπρόθεσμο και μακροπρόθεσμο στόχο, αντίστοιχα. Επιβάλλεται, μάλιστα, να αποτελεί η ασφάλεια τροφίμων μια από τις κύριες προτεραιότητες του επιχειρηματικού πλάνου του οργανισμού.

Σε πρώτη ανάγνωση, μπορεί να φαίνεται αυτονόητο το γεγονός της δέσμευσης της γενικής διεύθυνσης για την υποστήριξη και ανάπτυξη του Σ.Δ.Α.Τ. Υπάρχει, όμως, ένα σημείο κλειδί σε αυτό· δεν πρόκειται απλά για δέσμευση, αλλά για αυτοδέσμευση. Σε έναν οργανισμό δεν υπάρχει αρχή ανώτερη της γενικής διεύθυνσης είτε αυτή εφαρμόζεται από ένα άτομο είτε από μια ομάδα ατόμων. Αυτά τα άτομα είναι τα πλέον προβεβλημένα στελέχη του οργανισμού, πιθανόν και

οι ιδρυτές του. Πρέπει αυτοί οι ίδιοι να αντιληφθούν τη σπουδαιότητα του εγχειρήματος εφαρμογής του Σ.Δ.Α.Τ., αλλά και την αναγκαιότητά του.

Παρακάτω αναφέρονται κάποιοι λόγοι για τους οποίους επιβάλλεται η πιστοποίηση κατά ISO 22000:

1) Ένας οργανισμός που ανήκει στο δίκτυο (αλυσίδα) τροφίμων παράγει και χειρίζεται ένα προϊόν τόσο πολύ ευαίσθητο, που όμοιάς του σπουδαιότητας δεν είναι κανένα άλλο προϊόν οικονομικού κλάδου με εξαίρεση αυτό των φαρμάκων. Ένα τρόφιμο είναι υψηλής ποιότητας, όταν καλύπτει τις απαιτήσεις του πελάτη και ίσως η πλέον σημαντική από αυτές είναι το τρόφιμο να είναι ασφαλές για κατανάλωση.

2) Θεωρείται αυτονόητο ένα τρόφιμο να είναι ασφαλές για τους καταναλωτές και αποτελεί μάλιστα μία από τις βασικές παραμέτρους της ποιότητάς του. Πολλοί πιστεύουν επίσης ότι είναι μια παράμετρος που ικανοποιεί απλά τα αιτήματα των επίσημων ελεγκτικών φορέων, αλλά δε διαφοροποιεί το προϊόν από τα ομοειδή άλλων οργανισμών, άρα δεν προσθέτει αξία στο προϊόν και δεν αυξάνει την κερδοφορία του. Είναι όμως αυτό αλήθεια στην εποχή μας; Στις μέρες μας ξεσπούν το ένα μετά το άλλο διεθνή διατροφικά σκάνδαλα τα οποία υπερμεγεθύνονται τεχνηέντως από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης. Αντιπροσωπευτικά παραδείγματα είναι η νόσος των τρελών αγελάδων (1980-1990), οι διοξίνες στις ζωοτροφές (1999-2000) και πάλι το 2005, η παρουσία ακρυλαμιδίου σε τηγανητές πατάτες, δημητριακά και καφέ, η ύπαρξη φυτοφαρμάκων σε αναψυκτικό (2002), η χρήση απαγορευμένων χρωστικών στα τρόφιμα όπως το Sudan Red I (2004) και η ύπαρξη αντιβιοτικών στο μέλι (2005). Επιπλέον, η ευαισθησία του καταναλωτικού κοινού στις ανεπτυγμένες χώρες (εν προκειμένω στη δική μας) όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων έχει αυξηθεί εκθετικά. Οργανωμένοι φορείς (καταναλωτών), οικολογικές οργανώσεις κ.ά. αγωνίζονται για μία ασφαλέστερη διατροφή. Η διαρκώς αυξανόμενη πίεση των καταναλωτών οδήγησε τις κυβερνήσεις στην ανάληψη κατάλληλων ενεργειών. Παράλληλα, στο χώρο του διεθνούς εμπορίου οι μεν προσπαθούν να δυσφημίσουν τους δε βασιζόμενοι σε πραγματικές ή μη κατηγορίες για την ασφάλεια των εξαγόμενων προϊόντων τους. Πολλές φορές η ίδια η επιβίωση ενός οργανισμού μπορεί να κριθεί από ένα

διατροφικό σκάνδαλο! Περιπτώσεις εταιριών που χρεοκόπησαν λόγω τροφικών δηλητηριάσεων, είτε εξαιτίας υπέρογκων προστίμων είτε εξαιτίας δραματικής πτώσης των πωλήσεών τους, «κόσμησαν» αρκετές φορές τα πρωτοσέλιδα εφημερίδων.

3) Γενικά είναι αποδεκτό ότι ένας οργανισμός δεν πρέπει να βρίσκεται στο χαμηλότερο επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας, ώστε να αναμένει το ISO 22000 ως πανάκεια που θα τον εξαγνίσει και θα αυξήσει τις πωλήσεις και τα κέρδη του. Υπάρχουν πολλοί καταξιωμένοι και αξιόπιστοι οργανισμοί που μπορούν να αποκομίσουν από το ISO 22000 κάτι πολύ απλούστερο από τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων αλλά ιδιαίτερα χρήσιμο: προβολή και αναγνώριση. Δεν πρέπει να λησμονεί κανείς ότι μία από τις κύριες απαιτήσεις του προτύπου είναι η ανακοίνωση προς το υπόλοιπο δίκτυο τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων προμηθευτών, πελατών και καταναλωτών) της πιστοποίησης κατά ISO 22000 και των ωφελειών του. Ένα διεθνές πρότυπο ISO προσθέτει κύρος στον εκάστοτε οργανισμό και ένα πλεονέκτημα στις συναλλαγές του με άλλους οργανισμούς.

4) Αν και υπάρχουν διάφορα συστήματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, όπως το British Retail Consortium (BRC), το International Food Standard (IFS) και το FSIS από την Αγγλία, Γαλλία/Γερμανία και Η.Π.Α. αντίστοιχα, τα συστήματα αυτά χαρακτηρίζονται από περιορισμένη εμβέλεια. Για παράδειγμα, εάν κάποιος θέλει να εξαγάγει τα προϊόντα του σε κάποια από τις προαναφερόμενες χώρες, πιθανόν να τεθεί ως ικανή και αναγκαία συνθήκη η πιστοποίησή του σύμφωνα με το αντίστοιχο σύστημα. Επομένως, επειδή δεν υπάρχει άλλο πρότυπο ή σύστημα διαχείρισης ως προς την ασφάλεια τροφίμων διεθνώς αποδεκτό, το κενό αναμένεται να καλυφθεί από το ISO 22000. Όπως συνέβη στο παρελθόν και με τα ISO 9000 & ISO 14000, έτσι και το ISO 22000 θα οδηγήσει σε μείωση των επιθεωρήσεων από τους πελάτες του οργανισμού στους οποίους μπορεί να αρκεί το ότι ο οργανισμός είναι πιστοποιημένος κατά ISO 22000. Το κενό που υπήρχε λόγω μη εφαρμογής του ISO 22000 καλυπτόταν μερικώς από περιορισμένης εφαρμογής πιστοποιήσεις κατά HACCP από τον ΕΛΟΤ, τον Ε.Φ.Ε.Τ. και άλλους ελεγκτικούς φορείς. Αυτές οι πιστοποιήσεις δε χαίρουν καθολικής αποδοχής, ειδικά στο εξωτερικό, όσον αφορά εξαγόμενα προϊόντα.

5) Το ISO 22000 στοχεύει στη μείωση του οικονομικού κόστους εφαρμογής

του Σ.Δ.Α.Τ. μέσω εκλογικευμένης, ορθής πρακτικής.

6) Το πρότυπο ενσωματώνει και βρίσκεται σε πλήρη αρμονία με υγιείς πρακτικές του παρελθόντος που επίσης στοχεύουν στην ασφάλεια των τροφίμων, όπως το HACCP, η ορθή υγιεινή πρακτική, η ορθή αγροτική πρακτική, η ορθή κτηνοτροφική πρακτική, η ορθή βιομηχανική πρακτική, η πρακτική προληπτικής συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού (preventative maintenance) κ.ά. Όλα αυτά θεωρούνται προαπαιτούμενα (prerequisite programs) από το ISO 22000.

7) Το πρότυπο φέρει το κύρος του διεθνούς οργανισμού τυποποίησης (International Standard Organization- ISO).

8) Ενδεχομένως να ενθαρρυνθεί ή να επιβληθεί με νομικό πλαίσιο η εφαρμογή του και από την Ευρωπαϊκή Ένωση, κάτι που έγινε και με το HACCP.

1.4.6 Επαγγελματική επάρκεια

Το Πρότυπο ISO 22000 περιμένει από τη διεύθυνση μιας επιχείρησης να "καθορίζει το επίπεδο ικανότητας, εμπειρίας και την απαραίτητη εκπαίδευση για τη διασφάλιση της ικανότητας του προσωπικού". Βασικά, απαιτείται από τη διεύθυνση να καθορίσει επίπεδα με όρους μόρφωσης, εκπαίδευσης και εμπειρίας. Με άλλα λόγια για κάθε θέση εργασίας της οποίας η ύπαρξη αιτιολογείται από την οργάνωση της επιχείρησης υπάρχει περιγραφή εργασίας (job description) και συγκεκριμένα τυπικά προσόντα τα οποία πρέπει να πληροί ο κάτοχος της θέσης.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν την εκτίμηση των εκπαιδευτικών απαιτήσεων είναι:

1. το είδος του τροφίμου και η επικινδυνότητα που το χαρακτηρίζει,
2. ο τρόπος χρήσης και συσκευασίας του τροφίμου, συμπεριλαμβανομένης της πιθανότητας επιμόλυνσης,
3. η έκταση και η φύση της διαδικασίας ή επιπλέον προετοιμασίας πριν την τελική κατανάλωση,
4. οι συνθήκες αποθήκευσης του προϊόντος και
5. ο αναμενόμενος χρόνος εμπορικής διάρκειας ζωής του προϊόντος.

1.4.7 Απαιτήσεις

1.4.7.1 Γενικές απαιτήσεις

Οι **γενικές απαιτήσεις** του Σ.Δ.Α.Τ για έναν οργανισμό είναι οι εξής:

α) Ο οργανισμός θα εδραιώσει, τεκμηριώσει, εφαρμόσει και διατηρήσει ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο θα επικαιροποιείται σε συμφωνία με τις απαιτήσεις αυτού του διεθνούς προτύπου.

β) Ο οργανισμός θα καθορίσει το πεδίο εφαρμογής του Σ.Δ.Α.Τ. Το πεδίο εφαρμογής θα καθορίσει τα προϊόντα, τους τρόπους επεξεργασίας και τις μονάδες παραγωγής οι οποίες καλύπτονται από το Σ.Δ.Α.Τ.

γ) Ο οργανισμός θα επιβεβαιώνει ότι οι κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων έχουν αναγνωριστεί, αποτιμηθεί και ελεγχθεί, ώστε τα προϊόντα να μην βλάπτουν άμεσα ή έμμεσα τον καταναλωτή.

δ) Ο οργανισμός θα κοινοποιεί τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικές με την ασφάλεια τροφίμων σε όλο το δίκτυο τροφίμων.

ε) Ο οργανισμός θα δίνει πληροφορίες σχετικές με τα στάδια ανάπτυξης, εφαρμογής και επικαιροποίησης του Σ.Δ.Α.Τ. (καθώς και αποτελέσματα αυτών) προς όλα τα στελέχη του οργανισμού στην απαιτούμενη έκταση, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων, όπως αυτή προβλέπεται από το παρόν Διεθνές Πρότυπο.

στ) Ο οργανισμός θα προβαίνει σε περιοδική αξιολόγηση και επικαιροποίηση του Σ.Δ.Α.Τ. όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Το Σ.Δ.Α.Τ. θα πρέπει να αντικατοπτρίζει τις δραστηριότητες του οργανισμού και τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες επί των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων που υπόκεινται σε έλεγχο από τον οργανισμό.

Σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις προκύπτουν οι εξής ανάγκες για την εφαρμογή του προτύπου από έναν οργανισμό:

1. Η ανάγκη τεκμηρίωσης του προτύπου.
2. Η ανάγκη ελέγχου της αποτελεσματικότητας εφαρμογής του προτύπου.
3. Η ανάγκη ελέγχου της αποτελεσματικότητας του ίδιου του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

4. Η αναγνώριση (ανάλυση) κινδύνων ασφάλειας τροφίμων.
5. Η εκτίμηση επικινδυνότητας των αναγνωρισμένων κινδύνων.
6. Ο έλεγχος των κινδύνων.
7. Η άμεση και ειλικρινής συνεργασία του οργανισμού με το δίκτυο τροφίμων (αλυσίδα τροφίμων).
8. Η επικοινωνία με τα στελέχη του οργανισμού σχετικά με το Σ.Δ.Α.Τ.
9. Η ανανέωση του συστήματος με ενσωμάτωση σε αυτό των πλέον πρόσφατων και έγκυρων πληροφοριών για θέματα που άπτονται των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων.

Αναφέρεται τέλος ότι όταν ένας οργανισμός επιθυμεί να δώσει σε υπερβολάβο κάποια διαδικασία που επηρεάζει τη συμμόρφωση του προϊόντος με τις απαιτήσεις, ο οργανισμός πρέπει να έχει έλεγχο επί της διαδικασίας, τεκμηριωμένο σύμφωνα με το Σ.Δ.Α.Τ.

1.4.7.2 Απαιτήσεις τεκμηρίωσης

Το πρότυπο απαιτεί να γίνεται τεκμηρίωση του Σ.Δ.Α.Τ. σε τέσσερα επίπεδα:

α) Η **πολιτική ασφάλειας τροφίμων**, που αποτελείται από τη δέσμευση της γενικής διεύθυνσης του οργανισμού να παράγει, διανείμει και χειριστεί ασφαλή για την υγεία του καταναλωτή τρόφιμα και να περιλαμβάνει συγκεκριμένους και μετρήσιμους στόχους.

Η πολιτική ασφάλειας πρέπει να είναι διατυπωμένη απλά και με σαφήνεια, ώστε να μπορεί να γίνει κατανοητή από το σύνολο του προσωπικού του οργανισμού, καθώς και από άλλους στους οποίους απευθύνεται. Θα ήταν χρήσιμο η πολιτική ασφάλειας να καλύπτει το πολύ μια σελίδα σε έκταση και αντίγραφά της να βρίσκονται αναρτημένα σε κεντρικά σημεία, ώστε να είναι αναγνώσιμη από όλους.

Η οριοθέτηση των στόχων είναι επίσης εξαιρετικά σημαντική. Οι στόχοι πρέπει να κοινοποιούνται στο προσωπικό του οργανισμού και ενδεχομένως και στα άλλα μέλη του δικτύου τροφίμων. Αποτελούν κάτι χειροπιαστό (εκφραζόμενο σε %

ποσοστό ή συγκεκριμένη αριθμητική ποσότητα) που αποδεικνύει και στην πράξη το επίπεδο δέσμευσης της γενικής διεύθυνσης προς την πολιτική ασφάλειας τροφίμων, δεδομένου ότι από αυτήν τίθενται οι στόχοι.

β) Οι **λειτουργικές διαδικασίες**, που αποτελούν αποτύπωση του τι πρέπει να γίνεται στα πλαίσια του Σ.Δ.Α.Τ. Σε αυτές πρέπει να περιλαμβάνονται:

- η διαδικασία αξιολόγησης των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων,
- η διαδικασία εκτίμησης της επικινδυνότητας των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων,
- η διαδικασία σχεδιασμού του σχεδίου HACCP,
- η διαδικασία ελέγχου και παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ασφάλειας τροφίμων,
- η διαδικασία νομικών και άλλων απαιτήσεων,
- η διαδικασία αξιολόγησης της συμμόρφωσης του Σ.Δ.Α.Τ. με τη σχετική νομοθεσία και τις καταναλωτικές απαιτήσεις,
- η διαδικασία στοχοθέτησης του Σ.Δ.Α.Τ., δηλαδή προσδιορισμού του είδους στόχων, διεργασίας ποσοτικοποίησης τους, προσδιορισμός του προσδοκώμενου ποσοτικού επιπέδου, συχνότητας αναθεώρησης των στόχων,
- η διαδικασία εκπαίδευσης της ομάδας HACCP και του λοιπού προσωπικού,
- η διαδικασία σύστασης της ομάδας HACCP,
- οι διαδικασίες επικοινωνίας,
- η διαδικασία ελέγχου των τεκμηρίων,
- η διαδικασία ανάθεσης υπευθυνοτήτων και αρμοδιοτήτων,
- η διαδικασία ετοιμότητας για επείγοντα περιστατικά και αντιμετώπισης/ανταπόκρισης σε αυτά,
- οι διαδικασίες διορθωτικών ενεργειών,
- τα PRPs,
- η διαδικασία ανασκόπησης του Σ.Δ.Α.Τ. από τη γενική διεύθυνση,
- η διαδικασία εσωτερικών επιθεωρήσεων και ανάλυσης των αποτελεσμάτων τους,

- η διαδικασία ελέγχου συσκευών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων και μέτρησης των κρίσιμων παραμέτρων (που κυμαίνονται ως προς τα κρίσιμα όρια) και

γ) Οι **οδηγίες εργασίας** που περιγράφουν τον τρόπο εφαρμογής πολύ συγκεκριμένων διαδικασιών, π.χ. προσδιορισμού του μικροβιακού φορτίου στο προϊόν.

δ) Τα **έντυπα**, που αποτελούν τα καταγεγραμμένα αποτελέσματα των διαδικασιών παρακολούθησης, της εφαρμογής διορθωτικών ενεργειών, των εσωτερικών επιθεωρήσεων, της ανασκόπησης του Σ.Δ.Α.Τ. από τη γενική διεύθυνση, αλλά και του σχεδιασμού του HACCP. Χρησιμοποιούνται για την επίδειξη της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του προτύπου προς τους ελεγκτικούς φορείς, καθώς και για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας του συστήματος, επαναξιολόγησής του και συνεχούς βελτίωσης και ανανέωσής του.

Οδηγίες για τη σύνταξη των εντύπων για τις λειτουργικές διαδικασίες

Η δομή του εντύπου που προτείνεται περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

1. Σκοπός
2. Πεδίο δράσης
3. Υπευθυνότητες-αρμοδιότητες
4. Αναφορές-πηγές
5. Ορισμοί
6. Διάγραμμα ροής διαδικασίας
7. Περιγραφή διαδικασίας
8. Προαπαιτούμενα και εκπαιδευτικές απαιτήσεις
9. απαιτήσεις επιθεώρησης
10. Σχετικά έγγραφα-συνημμένα έντυπα
11. Κατάλογος τροποποιήσεων.

1.4.8 Σύγκριση του ISO 22000 με άλλα Πρότυπα

1.4.8.1 Ομοιότητες του ISO 22000 με άλλα πρότυπα

Μια πολύ σημαντική ομοιότητα μεταξύ του ISO 9001:2000 και του HACCP με

το ISO 22000 είναι το γεγονός ότι δεν υπάρχουν λύσεις τύπου «pass partout», δηλαδή πρότυπα εγχειρίδια διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, διαγράμματα παραγωγής και πρότυπα μέτρα αντιμετώπισης των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων, που να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε οποιουδήποτε είδους και μεγέθους οργανισμό, ακόμη και αν παράγουν ομοειδή προϊόντα.

Δίνεται στον οργανισμό η ελευθερία/αυτονομία να σχεδιάσει ένα Σ.Δ.Α.Τ. σύμφωνα με τις δυνατότητές του και το μέγεθος του, με άλλα λόγια «κομμένο και ραμμένο» στα μέτρα του (tailor-made).

Όπως για το ISO 9000 και το ISO 14000, έτσι και για το ISO 22000, η επιτυχής εφαρμογή του προϋποθέτει σοβαρή ενασχόληση και μια υγιή οργάνωση σε πολλά άλλα επίπεδα πέρα του Σ.Δ.Α.Τ., όπως στη διαχείριση ποιότητας, την εκλογικευμένη οικονομική διαχείριση κ.ά.

1.4.8.2 Διαφορές του ISO 22000 με άλλα πρότυπα

Οι διαφοροποιήσεις μεταξύ των ήδη υπαρχόντων εθνικών προτύπων και του ISO 22000 είναι αρκετές, όπως ενδεικτικά:

- Η διάρθρωση του προτύπου.
- Το εύρος εφαρμογής του προτύπου.
- Αλλαγές στους όρους και στους ορισμούς.
- Ο διεθνής χαρακτήρας του.
- Η αναφορά του προτύπου σε αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα και επομένως οι προδιαγραφές, τα όρια, οι αξιολογήσεις κ.λ.π.
- Η μεγάλη έμφαση και οι επιπλέον απαιτήσεις για τα Προαπαιτούμενα.
- Επιπλέον απαιτήσεις για τον καθορισμό των χαρακτηριστικών για πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν, τελικά προϊόντα, εξωτερικές διεργασίες, υπερβολάβους.
- Προβλέπονται διαδικασίες για ανταπόκριση σε έκτακτα περιστατικά για την αντιμετώπιση κινδύνων που δεν περιλαμβάνονται συνήθως στην ανάλυση κινδύνων, όπως κίνδυνοι από φυσικές καταστροφές,

περιβαλλοντική επιμόλυνση, διακοπή ρεύματος ή πρωτοσέλιδα με αναντιστοιχία κινδύνων και πραγματικής διακινδύνευσης για τους καταναλωτές.

- Πέραν των απαιτήσεων για την εσωτερική επικοινωνία εντός της επιχείρησης, προστίθενται απαιτήσεις για την εξωτερική επικοινωνία, ανάμεσα στις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων αλλά και με αρχές και σχετικούς με την ασφάλεια τροφίμων οργανισμούς.

Νέες ή πλέον αναλυτικές απαιτήσεις για:

- Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμό των αποδεκτών επιπέδων κινδύνου.
- Σχεδιασμό της επαλήθευσης.
- Σύστημα ιχνηλασιμότητας.
- Χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων.
- Αξιολόγηση για την αποδέσμευση.
- Επικοινωνία.
- Συνεχή βελτίωση.

Και ιδιαίτερα αυξημένες απαιτήσεις για τήρηση αρχείων

Υπάρχει η λανθασμένη εντύπωση ότι το ISO 22000 αντικαθιστά το ISO 9001 και π.χ. το ΕΛΟΤ 1416. Το ISO 22000 είναι πρότυπο που αφορά την ασφάλεια και αποτελεί την προφανή προϋπόθεση για τη διάθεση ενός τροφίμου στην αγορά ενώ το ISO 9001 αφορά την ποιότητα και στοχεύει στην κάλυψη της ικανοποίησης και των προσδοκιών του πελάτη και ως προς άλλες παραμέτρους όπως οι οργανοληπτικές ιδιότητες, η εμφάνιση, το κόστος, η εξυπηρέτηση, η διαθεσιμότητα, τα νέα προϊόντα κ.λ.π. Το ISO 9001 αφορά το σύνολο των λειτουργιών και δραστηριοτήτων της επιχείρησης και στοχεύει στη βελτίωση της επιχειρηματικότητας και της ανταγωνιστικότητας. Τα δύο πρότυπα μπορεί να έχουν την ίδια διάρθρωση αλλά δεν ταυτίζονται και έχουν διαφορετικούς στόχους και οι επιχειρήσεις πρέπει να επιδιώξουν να τα διατηρήσουν και τα δύο. Άλλωστε, η διαφορά του κόστους τόσο της διατήρησης όσο και της πιστοποίησης για τα δύο

συστήματα, σε σχέση με το ένα είναι αμελητέα.

Επομένως το ISO 22000 δεν αντικαθιστά ούτε υποκαθιστά το ISO 9001. Καλύπτει το κενό μεταξύ των απαιτήσεων και της ικανοποίησης του άμεσου πελάτη (ISO 9001) και των απαιτήσεων του τελικού χρήστη και καταναλωτή, για τη διασφάλιση της ασφάλειας του τροφίμου κατά τη στιγμή της κατανάλωσης.

Το ISO 22000 συμπεριλαμβάνει τις αρχές και τις απαιτήσεις του HACCP και επομένως μετά και τη λήξη της μεταβατικής περιόδου για πιστοποίηση με βάση τα Εθνικά Πρότυπα π.χ. για ΕΛΟΤ 1416 μέχρι Ιούλιο 2009, η πιστοποίηση θα είναι μόνο με βάση το ISO 22000.

1.5 Πιστοποίηση

1.5.1 Οργανισμός πιστοποίησης

Ένας οργανισμός πιστοποίησης επιθεωρεί, πιστοποιεί τα συστήματα ποιότητας και τηρεί αρχείο των πιστοποιημένων ως προς ISO 22000 από αυτόν επιχειρήσεων / οργανισμών. Επιπλέον παρακολουθεί τις διεθνείς εξελίξεις σχετικά με τη συμμόρφωση με το ανωτέρω Πρότυπο.

1.5.2 Σκοπός πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων εξασφαλίζει στην εταιρία αναγνωρισιμότητα όσον αφορά την διαρκή προσπάθειά της για Συνεχή Βελτίωση στην μείωση των πιθανοτήτων εισαγωγής κινδύνων στο τρόφιμο ή στην διαδικασία παραγωγής του. Ακόμη διευκολύνει τις συναλλαγές της εταιρίας με άλλες, και ισχυροποιεί την θέση της έναντι του εσωτερικού και εξωτερικού ανταγωνισμού.

Επιπλέον η Πιστοποίηση, μέσω των Επιθεωρήσεων που διενεργούνται από τον Φορέα Πιστοποίησης, εξασφαλίζει στην εταιρία πλεονεκτήματα και ευκαιρίες που προκύπτουν από τις διορθωτικές παρεμβάσεις καθώς και τις προτάσεις βελτίωσης και ενημερωτικές πληροφορίες που παρέχονται από την Ομάδα των Επιθεωρητών.

Ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων επιφέρει σε βάθος χρόνου καλύτερα εμπορικά αποτελέσματα, ανάπτυξη εργασιών και βελτίωση της

ανταγωνιστικότητας, βελτίωση του γοήτρου και της αξιοπιστίας του οργανισμού, κλπ.

1.5.3 Διαδικασία πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση παρέχεται από Φορέα Πιστοποίησης. Το Πιστοποιητικό που εκδίδεται για να είναι αναγνωρίσιμο στην Διεθνή Αγορά πρέπει να παρέχεται από Φορέα Πιστοποίησης Διαπιστευμένο για το συγκεκριμένο Πρότυπο. Η Διαπίστευση παρέχεται από Φορέα Διαπίστευσης και στο Πιστοποιητικό που εκδίδει ο Φορέας Πιστοποίησης αναφέρεται η Διαπίστευσή του εξασφαλίζοντας διεθνή αναγνωρισιμότητα.

Η εταιρία που αποφασίζει να Πιστοποιηθεί πρέπει να επιλέξει τον Φορέα Πιστοποίησης και να υποβάλει Αίτηση Πιστοποίησης.

Ο Φορέας Πιστοποίησης ορίζει κατάλληλη Ομάδα Επιθεωρητών και διενεργεί επιτόπια Επιθεώρηση Προαξιολόγησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρίας.

Κατά την **Επιθεώρηση Προαξιολόγησης** ελέγχεται η πληρότητα των εγγράφων του Συστήματος (Εγχειρίδια, Προαπαιτούμενα Προγράμματα, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα, Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, Στόχους για την ασφάλεια Τροφίμων ή και άλλους, Διαδικασίες, Οδηγίες, Έντυπα κλπ) και η εφαρμογή τους (Έντυπα) στο σύνολο της εταιρίας βάσει του Διεθνούς Προτύπου ISO 22000:2005

Καταγράφονται αποκλίσεις και ορίζεται από την εταιρία το χρονικό διάστημα που θα γίνουν οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες.

Στην συνέχεια διενεργείται η **Επιθεώρηση Αξιολόγησης** κατά την οποία ελέγχεται το Σύστημα στο σύνολό του καθώς και η ολοκλήρωση των Διορθωτικών Ενέργειών.

Εφόσον κατά την Επιθεώρηση Αξιολόγησης δεν καταγραφούν αποκλίσεις από το Πρότυπο ISO 22000:2005, ο Φορέας Πιστοποίησης προχωράει στην έκδοση Πιστοποιητικού.

Σε αντίθετη περίπτωση καταγράφονται οι αποκλίσεις/ Μη Συμμορφώσεις και όταν αυτές αρθούν κατάλληλα προχωράει η Διαδικασία Έκδοσης Πιστοποιητικού.

1.5.4 Απαραίτητα έγγραφα

Για να προχωρήσει η Διαδικασία Πιστοποίησης απαιτείται η Αίτηση Πιστοποίησης προς τον Φορέα Πιστοποίησης. Κατά την Επιθεώρηση ελέγχονται μεταξύ άλλων:

- ❖ Άδεια Λειτουργίας της Εταιρίας και τα συνοδεύοντα αυτή Έγγραφα
- ❖ Άλλες άδειες που απαιτούνται
- ❖ Οργανωτική Δομή/ Οργανόγραμμα
- ❖ Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων
- ❖ Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα
- ❖ Προαπαιτούμενα Προγράμματα
- ❖ Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
- ❖ Στόχοι
- ❖ Διαδικασίες και
- ❖ Οδηγίες Εξωτερικά Έγγραφα (π.χ. Σχετική Νομοθεσία)
- ❖ Αρχεία.

1.5.5 Χρόνος έκδοσης και ισχύς πιστοποιητικού

Εφόσον ολοκληρωθεί με επιτυχία η Επιθεώρηση Αξιολόγησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και υπάρχει θετική εισήγηση από την Ομάδα Επιθεωρητών, εκδίδεται σε σύντομο χρονικό διάστημα το Πιστοποιητικό.

Το Πιστοποιητικό έχει ισχύ τρία χρόνια και για το διάστημα αυτό υποστηρίζεται από δύο ετήσιες Επιθεωρήσεις Επιτήρησης.

1.5.6 Οργανισμός διαπίστευσης

Οι οργανισμοί διαπίστευσης αξιολογούν, εγκρίνουν και πιστοποιούν συστήματα ποιότητας οργανισμών πιστοποίησης. Συνήθως, οργανισμοί διαπίστευσης είναι κυβερνητικές οργανώσεις ή οργανισμοί αναγνωρισμένοι από τις εθνικές κυβερνήσεις των χωρών στις οποίες κυρίως δραστηριοποιούνται (χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν μπορούν να διαπιστεύουν οργανισμούς πιστοποίησης άλλων χωρών).

1.5.7 Διαφορά μεταξύ πιστοποίησης και διαπίστευσης

Η διαδικασία της Πιστοποίησης (Certification) περιλαμβάνει την επιθεώρηση του Συστήματος Διοίκησης Ποιότητας του οργανισμού από έναν ανεξάρτητο φορέα (οργανισμό πιστοποίησης – certification body). Εφ' όσον το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων είναι συμβατό και συμμορφούμενο με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000, ο ανεξάρτητος οργανισμός πιστοποίησης εκδίδει μία γραπτή σχετική βεβαίωση η οποία είναι το πιστοποιητικό ποιότητας (Certificate) που λαμβάνει ο πιστοποιημένος οργανισμός.

Αντίθετα, ο όρος Διαπίστευση (Accreditation) αφορά κάτι τελείως διαφορετικό και δεν πρέπει να συγχέεται με την Πιστοποίηση. Η Διαπίστευση είναι η επίσημη αναγνώριση από έναν ειδικό φορέα ο οποίος ονομάζεται οργανισμός διαπίστευσης (accreditation body), ότι ένας φορέας πιστοποίησης (certification body) είναι ικανός να πραγματοποιεί διαδικασίες πιστοποίησης σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προτύπου ISO 22000 για συγκεκριμένους βιομηχανικούς ή επιχειρηματικούς τομείς. Δηλαδή η Διαπίστευση είναι ουσιαστικά η Πιστοποίηση του οργανισμού πιστοποίησης.

1.6 Οικονομικό κόστος ανάπτυξης και εφαρμογής Σ.Δ.Α.Τ.

Το κόστος της ανάπτυξης και εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 αναλύεται στις εξής συνιστώσες:

1.6.1 Κόστος σχεδιασμού – ανάπτυξης - εγκατάστασης και πιστοποίησης

- Αμοιβές εξωτερικών συμβούλων.
- Κόστος απαραίτητων διορθώσεων στην υποδομή της εταιρίας με σκοπό την εναρμόνισή της με τις αρχές του προτύπου ISO 22000.
- Κόστος επιθεώρησης και πιστοποίησης από τον φορέα πιστοποίησης.
- Προμήθεια των απαιτούμενων προτύπων από τον ΕΛΟΤ ή online από τον οργανισμό ISO.

- Προμήθεια εξοπλισμού που τυχόν απαιτείται, ειδικά για την λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (πχ. εξοπλισμός μετρήσεων κλπ).
- Κόστος απασχόλησης του προσωπικού για εκπαίδευση.

1.6.2 Κόστος μετά την πιστοποίηση

- Δαπάνες για την υλοποίηση των στόχων.
- Κόστος επιπλέον απασχόλησης του προσωπικού για διατμηματική επικοινωνία, συμπλήρωση αναφορών, τήρηση αρχείων, κλπ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Συστήματος Διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Όλες οι παραπάνω δαπάνες θα πρέπει να νοηθούν σαν επένδυση επειδή κατά κανόνα, η εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων βελτιώνει την εσωτερική λειτουργία της εταιρείας και αυξάνει την ανταγωνιστικότητά της. Άρα είναι λογικό να αναμένει κανείς την απόσβεση των παραπάνω δαπανών, λόγω πχ εξοικονόμησης πόρων από την βελτίωση της εσωτερικής λειτουργίας, αύξηση της κερδοφορίας από την προσέλκυση νέων πελατών σαν αποτέλεσμα της πιστοποίησης, κλπ.

κεφάλαιο 2

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

2.1 Περιγραφή των εγκαταστάσεων της βιοτεχνίας

Η επιχείρηση, με έδρα τα Αμισιανά Καβάλας, ασχολείται με την επεξεργασία και τυποποίηση βρώσιμων ελιών και την εμπορία αυτών. Η παρούσα επιχείρηση αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη της οικογενειακής επιχείρησης, με παρόμοιες δραστηριότητες.

Στην ατομική επιχείρηση η οποία λειτουργεί σήμερα με την διακριτική επωνυμία "SimOlive" και έχει έδρα τα Αμισιανά της Καβάλας, ιδιοκτήτης είναι ο Αντωνίου Αντώνιος. Συνιδιοκτήτες ή άλλοι μέτοχοι δεν υπάρχουν.

Η ημερομηνία έναρξης δραστηριότητας της επιχείρησης είναι η 28 Νοεμβρίου 1994, σύμφωνα και με την έναρξη δραστηριότητας στην αρμόδια Δ.Ο.Υ.

Ο κωδικός αριθμός κύριας δραστηριότητας της επιχείρησης είναι 51.11.12.81, επεξεργασία και χονδρικό εμπόριο βρώσιμων ελαίων.

2.2 Ταυτότητα και σύντομο ιστορικό της επιχείρησης

Η επιχείρηση, ασχολείται με την με την επεξεργασία και τυποποίηση βρώσιμων ελιών και την εμπορία αυτών. Παράλληλα και σε μικρότερη κλίμακα, δραστηριοποιείται και στην τυποποίηση σπορέλαιου καθώς και στην παραγωγή και εμπορία τουρσιών. Η παρούσα επιχείρηση αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη της οικογενειακής επιχείρησης, με παρόμοιες δραστηριότητες, την οποία είχαν ιδρύσει τα αδέρφια Αθανάσιος και Παναγιώτης Σίμου-Αντωνίου, πατέρας και θείος του σημερινού ιδιοκτήτη το 1957. Η αρχική επιχείρηση δραστηριοποιήθηκε αρχικά στην εμπορία βρώσιμων ελιών –κυρίως μαύρης ελιάς θρούμπας Θάσου- και επεκτάθηκε στην επεξεργασία σε πρώτο στάδιο και στην τυποποίηση αυτών αργότερα. Το 1988 ο Παναγιώτης Σίμου αποσύρθηκε από την επιχείρηση, ενώ το 1993 αποσύρεται και ο Αθανάσιος, πατέρας του σημερινού ιδιοκτήτη και αναλαμβάνει την διαχείριση ο Αντώνιος Αντωνίου. Η επιχείρηση αποκτά την διακριτική ονομασία "Πανθασιακή-Σίμου" και το 1998 μεταφέρεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στα Αμισιανά Καβάλας, όπου και λειτουργεί έως και σήμερα.

2.3 Υφιστάμενες εγκαταστάσεις

Η επιχείρηση είναι εγκαταστημένη σε ιδιόκτητο οικόπεδο, στα Αμισιανά, του Δήμου Ελευθερουπόλεως, στο Νομό Καβάλας.

2.3.1 Γήπεδα - εγκαταστάσεις

Οι εγκαταστάσεις της επιχείρησης βρίσκονται στα Αμισιανά του νομού Καβάλας, στο 8ο χλμ της παλαιάς Εθνικής οδού Καβάλας-Θεσσαλονίκης, μόλις 200 μέτρα από την Εθνική, δίνοντας το πλεονέκτημα της εύκολης πρόσβασης στο εθνικό οδικό δίκτυο. Η επιχείρηση έχει εγκατασταθεί στη θέση αυτή το 1998, αφού προηγουμένως είχε ολοκληρωθεί η αγορά του οικοπέδου, συνολικού εμβαδού 5804 m² με κτιριακές βιοτεχνικές εγκαταστάσεις.

Το έτος 2003 αγοράστηκε το διπλανό προς την επιχείρηση αγροτεμάχιο εμβαδού 4047 m².

2.3.2 Κτήρια – κτηριακές εγκαταστάσεις

Η επιχείρηση έχει εγκατασταθεί στη σημερινή της έδρα το έτος 1998, αφού προηγουμένως είχε ολοκληρωθεί η αγορά του οικοπέδου, συνολικού εμβαδού 5804 m² με κτιριακές βιοτεχνικές εγκαταστάσεις συνολικού εμβαδού : 40,00x12,00= 480,00 m² . Το κτίσμα είναι διώροφο βιοτεχνικό κτίριο, στο ισόγειο του οποίου είναι ο βιοτεχνικός χώρος , ενώ ο όροφος εμβαδού 150,00 m² χρησιμοποιείται σαν κατοικία του ιδιοκτήτη. Το κτίριο είναι κατασκευασμένο με οπλισμένο σκυρόδεμα, η τοιχοποιία του με τεχνητούς λίθους ενώ φέρει και στέγη, η κατασκευή και η επικάλυψη της οποίας είναι από οπλισμένο σκυρόδεμα. Οι εγκαταστάσεις διαμορφώθηκαν κατάλληλα σύμφωνα με τις ανάγκες της επιχείρησης και περιλαμβάνουν τους εξής χώρους:

- Χώρος παραγωγής
- Αποθήκη έτοιμου προϊόντος
- Αποθήκη υλικών συσκευασίας
- Γραφεία διοίκησης
- Αποδυτήρια, τουαλέτες εργαζομένων

Την ίδια χρονιά κρίθηκε απαραίτητη η δημιουργία υπόστεγου με διαστάσεις $40,00 \times 4,85 = 194,00 \text{ m}^2$.

2.4 Περιγραφή των παραγόμενων προϊόντων

Το έτος 1957, όταν ιδρύθηκε η επιχείρηση και για αρκετά ακόμη χρόνια κύρια δραστηριότητα της επιχείρησης ήταν η επεξεργασία μαύρης ελιάς Θάσου, τύπου Θρούμπας, με αλάτι και η παραγωγή 'σταφιδάτης' ελιάς χωρίς την χρησιμοποίηση άλμεως και η εμπορία αυτής μέσω των πρατηρίων που διατηρούσε η επιχείρηση σε Καβάλα και Θάσο. Αργότερα προχώρησε στην επεξεργασία και άλλων τύπων ελιών όπως Σαμοθράκης, Μαρώνειας και Μάκρης με τη χρήση άλμης αυτή την φορά, σε μικρότερη πάντοτε κλίμακα. Μικρές ποσότητες ελιών Χαλκιδικής επεξεργάζονται με την μέθοδο του αλατιού.

Από το 2001 σταματά η λιανική πώληση της παραγωγής μέσω του πρατηρίου που διατηρούσε η επιχείρηση στην πόλη της Καβάλας και η διοίκηση στρέφεται προς την χονδρική πώληση των παραγόμενων προϊόντων σε συσκευασίες χονδρικής και λιανικής.

Σήμερα η βιοτεχνία παράγει ελιές διαφόρων τύπων και συσκευασιών, ενώ από φέτος προχώρησε και στην επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων από πράσινες ελιές, διπλασιάζοντας την παραγωγή της.

Σήμερα, σε μια προσπάθεια αύξησης τόσο του κύκλου εργασιών της αλλά και πολύ περισσότερο του περιθωρίου κέρδους της που προκύπτει από τις λιανικές πωλήσεις των εμπορευμάτων, προχώρησε στην δημιουργία ενός καταστήματος λιανικής πώλησης στο κέντρο της Καβάλας, με την επωνυμία «ελιά». Η επενδυτική κίνηση αυτή, αποσκοπεί στην άντληση συμπερασμάτων από την αγορά για το κατά πόσο είναι βιώσιμο ένα κατάστημα λιανικής αποκλειστικά προϊόντων ελιάς, με άμεσο στόχο την δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας με την μέθοδο του franchise.

Η επιχείρηση διαθέτει τα προϊόντα της σε μεγάλα super markets (AB Βασιλόπουλος Α.Ε. και Ατλάντικ Α.Ε.) και σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα.

Τα προϊόντα με τα οποία προμηθεύει η 'SIMOLIVE' την αγορά είναι:

- Ελιές μαύρες Βόλου
- Ελιές ροδέλα πράσινες
- Ελιές πράσινες Χαλκιδικής
- Ελιές πράσινες γεμιστές
- Ελιές Καλαμών ροδέλα
- Ελιές σταφιδάτες Χαλκιδικής
- Ελιές θρούμπα Θάσου

Τα παραπάνω προϊόντα διατίθενται σε πολλές και ποικίλες συσκευασίες προσαρμοσμένες στις ανάγκες κάθε καταναλωτή.

Στο Παράρτημα Α παρουσιάζονται οι τεχνικές προδιαγραφές κάθε προϊόντος.

2.5 Επενδύσεις της επιχείρησης τα τελευταία χρόνια

Η επιχείρηση το έτος 1998 προχώρησε στην αγορά οικοπέδου εμβαδού 5804 m² με ιδιόκτητες βιοτεχνικές εγκαταστάσεις 480 m². Παράλληλα αναβάθμισε τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης και επένδυσε σε επιπλέον εξοπλισμό όπως φαίνεται παρακάτω:

- ✓ Διαμορφώσεις εσωτερικών και εξωτερικών χώρων
- ✓ Υδραυλικές και ηλεκτρικές εγκαταστάσεις
- ✓ Αγορά μηχανολογικού εξοπλισμού
- ✓ Μηχανή συσκευασίας vacuum
- ✓ αντλίες 1,5 Hp
- ✓ Φορητό αυτοκίνητο Scania 18 τόνων
- ✓ 19 κάδες πλαστικές αποθήκευσης-επεξεργασίας(ζύμωσης) ελιάς 5,5 τόνων η κάθε μία.
- ✓ κάδες πλαστικές αποθήκευσης-επεξεργασίας(ζύμωσης) ελιάς 7,0 τόνων η κάθε μία.
- ✓ 60 κάδες πλαστικές αποθήκευσης-επεξεργασίας(ζύμωσης) ελιάς 3,4 τόνων η κάθε μία.
- ✓ 500 βαρέλια πλαστικά 190 λίτρων το καθένα

- ✓ 3000 τελάρα πλαστικά για την μεταφορά της α' ύλης από τους παραγωγούς στην επιχείρηση καθώς και για το στέγνωμα των ελιών.

2.6 Οργανωτική δομή της επιχείρησης

Η οργανωτική δομή της επιχείρησης φαίνεται στο Σχήμα 2.1 που ακολουθεί:



Σχήμα 2.1 Οργανόγραμμα Επιχείρησης

Η διοίκηση της επιχείρησης ασκείται από τον ιδιοκτήτη της τον Αντώνιο Αντωνίου. Στην παραγωγή απασχολείται μόνιμο προσωπικό τριών (3) εργατών ενώ κατά τις περιόδους αιχμής σημαντική είναι η βοήθεια την οποία προσφέρουν οι γονείς και η σύζυγος του ιδιοκτήτη. Στις περιόδους αυτές αλλά και όποτε το επιβάλλουν οι παραγγελίες απασχολείται στην επιχείρηση και έκτακτο προσωπικό, ο αριθμός του οποίου μεταβάλλεται ανάλογα με τις ανάγκες της επιχείρησης.

Για την μεταφορά των πρώτων υλών για την παραγωγή (ελιές) ή για την μεταφορά των έτοιμων προϊόντων, χρησιμοποιούνται είτε τα φορτηγά της εταιρείας, είτε μεταφορικές εταιρείες-εξωτερικοί συνεργάτες.

Η οικονομική-λογιστική διαχείριση της επιχείρησης έχει ανατεθεί σε οικονομολόγο-εξωτερικό συνεργάτη.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

3.1 Εισαγωγή

Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την παρουσία των τροφογενών κινδύνων στο τρόφιμο που καταναλώνεται (πρόσληψη από τον καταναλωτή). Επειδή η εισαγωγή του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων μπορεί να συμβεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων, είναι απαραίτητο να υπάρχει ο κατάλληλος έλεγχος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Έτσι, η ασφάλεια τροφίμων διασφαλίζεται μέσω των συνδυασμένων προσπαθειών όλων των οργανισμών που συμμετέχουν στην αλυσίδα των τροφίμων.

Οι οργανισμοί στην αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνουν τους παραγωγούς ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά και αποθήκευση και τους υπεργολάρχους έως στη λιανική και διάθεση τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων των προμηθευτών εξοπλισμών, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών). Περιλαμβάνονται επίσης οι προμηθευτές υπηρεσιών.

Το παρόν Διεθνές Πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ), ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μέχρι το σημείωμα της τελικής κατανάλωσης με το συνδυασμό των παρακάτω βασικών στοιχείων:

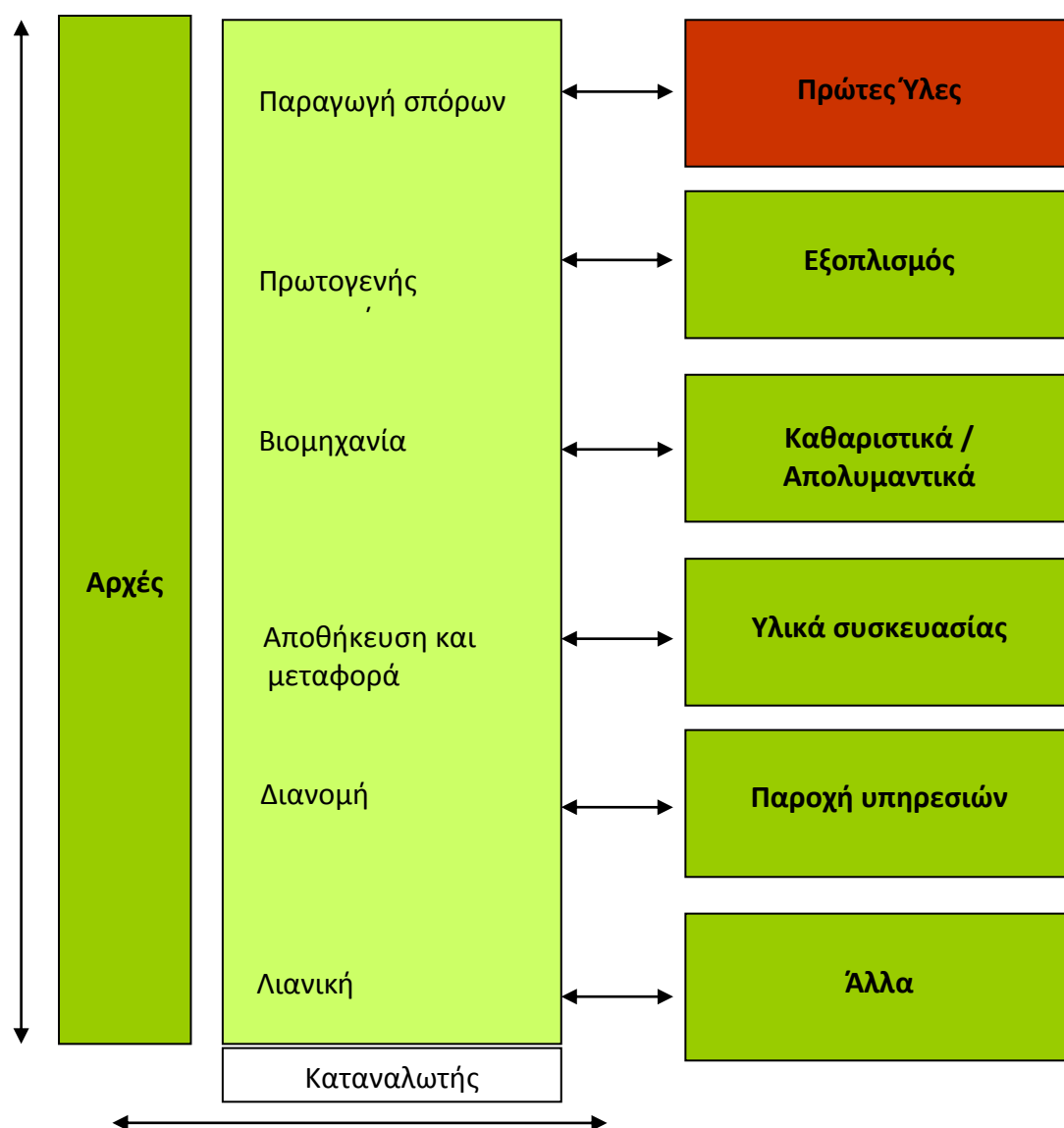
- Αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων
- Συστηματική διαχείριση
- Προαπαιτούμενα
- Αρχές HACCP

Η επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την αναγνώριση και τον κατάλληλο έλεγχο όλων των σημαντικών κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται επικοινωνία μεταξύ του οργανισμού και των οργανισμών που προηγούνται και ακολουθούν στην αλυσίδα τροφίμων. Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές για τους αναγνωρισμένους κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα θα

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

βοηθήσει να γίνουν πιο συγκεκριμένες οι απαιτήσεις πελατών και προμηθευτών (π.χ. σχετικά με την σκοπιμότητα των απαιτήσεων, την εφικτότητα και την επίπτωση τους στο παραδοτέο προϊόν).

Η αναγνώριση του ρόλου κάθε επιχείρησης και της θέσης της στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για διασφάλιση αμοιβαίας επικοινωνίας στην αλυσίδα τροφίμων ώστε να διαθέσει ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή. Ένα παράδειγμα διαύλων επικοινωνίας μεταξύ των συντελεστών της αλυσίδας τροφίμων παρουσιάζεται στο Σχήμα 3.1.



Σχήμα 3.1 Παράδειγμα επικοινωνίας στην αλυσίδα τροφίμων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Τα πιο αποτελεσματικά συστήματα ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται, λειτουργούν και ενημερώνονται στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης και ενσωματώνονται στις συνολικές δραστηριότητες διαχείρισης της επιχείρησης. Αυτό παρέχει το μέγιστο όφελος για την εταιρεία και τα ενδιαφερόμενα μέρη. Αυτό το Διεθνές πρότυπο εναρμονίζεται με το ISO 9001 για να βοηθήσει τη συμβατότητα των δύο προτύπων.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο δύναται να εφαρμοστεί ανεξάρτητα από άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης. Ωστόσο, η επιχείρηση μπορεί να το εναρμονίσει ή να το ενσωματώσει σε υφιστάμενο σύστημα διαχείρισης και να το χρησιμοποιήσει ώστε να καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ) σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς Προτύπου.

Στο παρόν Διεθνές πρότυπο ενσωματώνονται οι αρχές HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) και τα βήματα εφαρμογής της Επιτροπής του Codex Alimentarius (Codex). Αυτό το πρότυπο εισάγει το συνδυασμό του σχεδίου HACCP με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και τα λειτουργικά προαπαιτούμενα. Η ανάλυση κινδύνων είναι κομβικό στοιχείο για ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων καθόσον η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων βοηθά την οργάνωση της γνώσης που απαιτείται για την καθιέρωση αποτελεσματικού συνδυασμού των προληπτικών μέτρων. Το παρόν Διεθνές πρότυπο απαιτεί την αναγνώριση και αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων που ευλόγως αναμένεται να εμφανιστούν στην αλυσίδα τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των κινδύνων που συνδέονται με το είδος των διεργασιών και των χρησιμοποιημένων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών. Έτσι μπορεί να προσδιοριστεί και τεκμηριωθεί γιατί κάποιοι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι απαιτείται ή δεν απαιτείται να ελέγχονται από το συγκεκριμένο οργανισμό.

Κατά την ανάλυση κινδύνων η επιχείρηση προσδιορίζει τη στρατηγική διασφάλισης του ελέγχου των κινδύνων με το συνδυασμό προαπαιτούμενων, λειτουργικών προαπαιτούμενων και σχεδίου HACCP.

Για τη διευκόλυνση της εφαρμογής του παρόντος Διεθνούς Προτύπου, εκπονήθηκε ως επιθεωρήσιμο πρότυπο. Είναι, όμως στην ευχέρεια της κάθε

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

εταιρείας να επιλέγει την κατάλληλη προσέγγιση και μέθοδο ικανοποίησης των απαιτήσεων του προτύπου. Για τη διευκόλυνση των επιχειρήσεων στην εφαρμογή του παρόντος Διεθνές προτύπου, στο ISO/TS 22004 δίδονται οδηγίες για τη χρήση του.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο αντιμετωπίζει μόνο θέματα ασφάλειας τροφίμων. Η ίδια προσέγγιση του προτύπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαχείριση και άλλων ειδικών θεμάτων των τροφίμων (π.χ. ηθικά ζητήματα καταναλωτικές ιδιαίτερες απαιτήσεις).

Το παρόν Διεθνές πρότυπο επιτρέπει σε μια επιχείρηση (όπως μια μικρή ή μικρομεσαία επιχείρηση) να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που αναπτύχθηκαν εκτός της επιχείρησης.

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

3.2 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων –Απαιτήσεις για επιχειρήσεις τροφίμων

3.2.1. Αντικείμενο

Το παρόν Διεθνές Πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων μιας επιχείρησης στην αλυσίδα τροφίμων που χρειάζεται να αποδείξει την ικανότητα του στον έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων ώστε να διασφαλίζεται η παροχή ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή.

Το πρότυπο είναι εφαρμοστέο σε όλες τις επιχειρήσεις, ανεξαρτήτως μεγέθους, που εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων και επιθυμούν να εφαρμόσουν συστήματα για τη συνεπή παροχή ασφαλών τροφίμων. Η ικανοποίηση των

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

απαιτήσεων του προτύπου μπορεί να υλοποιηθεί με την αξιοποίηση εσωτερικών και/ή εξωτερικών πόρων.

Το παρόν Διεθνές Πρότυπο προδιαγράφει απαιτήσεις για να μπορεί η επιχείρηση να:

(α) σχεδιάζει, εφαρμόζει, λειτουργεί, συντηρεί και ενημερώνει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων με σκοπό την παροχή τροφίμων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση είναι ασφαλής για τον καταναλωτή

(β) τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων

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

(δ) γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, πελάτες και ενδιαφερόμενους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων

(ε) διασφαλίζει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική της ασφάλειας τροφίμων

(στ) τεκμηριώνει την εν λόγω συμμόρφωση του σε άλλα ενδιαφερόμενα μέρη

(ζ) επιδιώκει την πιστοποίηση ή κατοχύρωση σε μητρώο του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων από ανεξάρτητο φορέα ή να διεξάγει αυτοαξιολόγηση ή δήλωση συμμόρφωσης με το παρόν Διεθνές πρότυπο.

Όλες οι απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου είναι γενικές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Περιλαμβάνονται οργανισμοί άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενοι σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής των ζωοτροφών, συγκομιδής γεωργίας, παραγωγής συστατικών, μεταποίησης, λιανικής, διάθεσης τροφίμων, τροφοδοσίας τροφίμων, υπηρεσιών καθαριότητας και απολύμανσης, μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής. Άλλοι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι προμηθευτές εξοπλισμού, καθαριστικών και απολυμαντικών, υλικών συσκευασίας και άλλα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Το παρόν Διεθνές Πρότυπο δίνει την ευχέρεια σε μια μικρή ή μικρομεσαία εταιρεία (π.χ. γεωργική εκμετάλλευση, συσκευαστήριο-διανομή, λιανική πώληση τροφίμων ή εστιατόριο) να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου.

3.2.2. Τυποποιητική παραπομπή

Το παρακάτω έγγραφο είναι απολύτως απαραίτητο για την εφαρμογή του παρόντος Διεθνούς Προτύπου. Για χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνο η αναφερόμενη έκδοση. Για μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του αναφερόμενου τυποποιητικού εγγράφου (συμπεριλαμβανομένων τυχόν τροποποιήσεων).

3.2.3 Όροι και ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος εγγράφου, εφαρμόζονται οι όροι και οι ορισμοί που δίνονται στο πρότυπο ISO 9000 και στο παρόν κεφάλαιο.

Για την διευκόλυνση των χρηστών του παρόντος προτύπου, ορισμένοι ορισμοί του ISO 9000 συνοδεύονται από σημειώσεις που ισχύουν μόνο για την παρούσα εφαρμογή.

Σημείωση: δεν ορίζονται όροι που χρησιμοποιούνται με τη συνήθη σημασία των λεξικών.

3.2.3.1 Ασφάλεια τροφίμων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Κατάσταση ενός τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στον καταναλωτή όταν παρασκευαστεί και/ή καταναλωθεί σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

- Σημείωση 1: ο ορισμός από τον Codex Alimentarius.
- Σημείωση 2: η ασφάλεια τροφίμων, σχετίζεται με την εμφάνιση των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων (3.2.3) και δεν περιλαμβάνει άλλα θέματα της ανθρώπινης υγείας, π.χ. την κακή διατροφή.

3.2.3.2 Αλυσίδα τροφίμων

Ακολουθία με όλα τα στάδια και τις λειτουργίες που συμμετέχουν στην παραγωγή, επεξεργασία, διανομή, αποθήκευση και χειρισμό ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την προμήθεια των ζωοτροφών έως τη κατανάλωση.

- Σημείωση 1: η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει την παραγωγή ζωοτροφών για ζώα που παράγουν τρόφιμα και για ζώα που προορίζονται για την παραγωγή τροφίμων.
- Σημείωση 2: η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει επίσης την παραγωγή υλικών σε επαφή με τρόφιμα ή πρώτων υλών.

3.2.3.3 Κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων

Κίνδυνος βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή κατάσταση του τροφίμου, που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία.

- Σημείωση 1: ο ορισμός από τον Codex Alimentarius.
- Σημείωση 2: ο όρος «κίνδυνος» δεν συγχέεται με τον όρο «διακινδύνευση», ο οποίος στον τομέα της ασφάλειας τροφίμων σημαίνει συνάρτηση της πιθανότητας της αρνητικής επίπτωσης στην υγεία (π.χ. ασθένεια) και τη σοβαρότητα επίπτωσης αυτής (θάνατος, νοσηλείας, απουσία από την εργασία, κτλ) κατά την έκθεση στο συγκεκριμένο κίνδυνο διακινδύνευση ορίζεται στο ISO/IEC 51 ως ο συνδυασμός της πιθανότητας εμφάνισης βλάβης και της σοβαρότητας της βλάβης.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.2.3.4 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Συνολικές προθέσεις και κατεύθυνση της επιχείρησης σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων (3.2.1) όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση.

3.2.3.5 Τελικό προϊόν

Προϊόν το οποίο δεν πρόκειται να υποστεί περαιτέρω μεταποίηση από την επιχείρηση.

- ο Σημείωση: προϊόν το οποίο υφίσταται περαιτέρω μεταποίηση από άλλο οργανισμό είναι τελικό προϊόν στο πλαίσιο του πρώτου οργανισμού και πρώτη ύλη / συστατικό στο πλαίσιο του δεύτερου οργανισμού.

3.2.3.6 Διάγραμμα ροής

Σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων επεξεργασίας στην παραγωγή του τελικού προϊόντος.

3.2.3.7 Προληπτικό μέτρο (ασφάλεια τροφίμων)

Ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων (3.2.3) ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο.

- ο Σημείωση: ο ορισμός από τον Codex Alimentarius.

3.2.3.8 Προαπαιτούμενα (ασφάλεια τροφίμων)

Βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων (3.2.2) για την παραγωγή, χειρισμό, παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων (3.2.5) και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- ο Σημείωση: τα προαπαιτούμενα είναι ανάλογα του τμήματος της αλυσίδας τροφίμων που λειτουργεί η επιχείρηση και το είδους της επιχείρησης (βλ. Παράρτημα Γ). Παραδείγματα : Ορθή Γεωργική Πρακτική {Gar}, Ορθή Κτηνοτροφική Πρακτική {Gar}, και ορθή Εμπορική Πρακτική.

3.2.3.9 Λειτουργικά Προαπαιτούμενα

Προαπαιτούμενα {3.2.8} που αναγνωρίζονται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων {3.2.3} και/ή της επιμόλυνσης πολλαπλασιασμού των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον παραγωγής.

3.2.3.10 Κρίσιμο σημείο ελέγχου CCP (ασφάλεια τροφίμων)

Σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος και το οποίο είναι σημαντικό για την πρόληψη ή εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο.

- ο Σημείωση 1: ο ορισμός από τον Codex Alimentarius.

3.2.3.11 Κρίσιμο όριο

Κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

- ο Σημείωση 1: ο ορισμός από τον Codex Alimentarius.
- ο Σημείωση 2: τα κρίσιμα όρια οριοθετούν την παραμονή του CCP {3.2.10} υπό έλεγχο. Όταν υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια, τα σχετιζόμενα προϊόντα θεωρούνται δυνητικώς μη ασφαλή.

3.2.3.12 Παρακολούθηση

Ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα προληπτικά μέτρα {3.2.7} λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.2.3.13 Διόρθωση

Ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης. [ISO 9000:2000, ορισμός 3.2.6.6]

- ο Σημείωση 1 : για τους σκοπούς του παρόντος Διεθνούς προτύπου η διόρθωση αφορά το χειρισμό των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων και μπορεί να ληφθεί σε συνδυασμό με την διορθωτική ενέργεια {3.2.14}.
- ο Σημείωση 2 : η διόρθωση μπορεί να είναι, για παράδειγμα, επανεπεξεργασία, περαιτέρω επεξεργασία, και/ή εξάλειψη των αρνητικών συνεπειών της μη συμμόρφωσης (π.χ. διάθεση για άλλη χρήση ή συγκεκριμένη επισήμανση).

3.2.3.14 Διορθωτική ενέργεια

Ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης.

- ο Σημείωση 1: μπορεί να υπάρχουν περισσότερες από μια αιτίες μιας συμμόρφωσης. [ISO 9000:2000, ορισμός 3.2.6.5]
- ο Σημείωση 2: η διορθωτική ενέργεια λαμβάνεται για την πρόληψη της επανεμφάνισης της μη συμμόρφωσης και περιλαμβάνει την ανάλυση αιτιών.

3.2.3.15 Επικύρωση (ασφάλεια τροφίμων)

Ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ότι τα προληπτικά μέτρα (3.2.7) που διαχειρίζονται μέρος του σχεδίου HACCP και των λειτουργικών προαπαιτούμενων {3.2.9} είναι αποτελεσματικά.

- ο Σημείωση: ο ορισμός ισχύει ειδικότερα στον τομέα της ασφάλειας τροφίμων {3.2.1}.

3.2.3.16 Επαλήθευση

Επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις. [ISO 9000:2000, ορισμός 3.2.8.4]

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.2.3.17 Ενημέρωση

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

3.3 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

3.3.1 Παρουσίαση Επιχείρησης

Η ατομική επιχείρηση του κυρίου Αντωνίου Αντώνη, με έδρα τα Αμισιανά Καβάλας δραστηριοποιείται στην επεξεργασία, τυποποίηση και εμπορία ελαιών και διαθέτει τα προϊόντα της με τον διακριτικό τίτλο 'SIMOLIVE'. Η παρούσα επιχείρηση, λειτουργεί με τη σημερινή της μορφή από το έτος 1993 και αποτελεί συνέχεια και εξέλιξη της οικογενειακής επιχείρησης, με παρόμοιες δραστηριότητες, την οποία είχαν ιδρύσει το έτος 1957 τα αδέρφια Αθανάσιος και Παναγιώτης Σίμου – Αντωνίου, πατέρας και θείος αντίστοιχα, του σημερινού ιδιοκτήτη της επιχείρησης. Η αρχική επιχείρηση δραστηριοποιήθηκε αρχικά στην εμπορία βρώσιμων ελιών – κυρίως μαύρης ελιάς θρούμπας Θάσου - και επεκτάθηκε στην επεξεργασία σε πρώτο στάδιο και στην τυποποίηση αυτών αργότερα. Το 1988 ο κύριος Παναγιώτης Σίμου – Αντωνίου, αποσύρθηκε από την επιχείρηση, ενώ το 1993 αποσύρεται και ο κύριος Αθανάσιος, πατέρας του κυρίου Αντωνίου Αντώνη, σημερινού ιδιοκτήτη της 'SIMOLIVE'. Το 1998, η επιχείρηση μεταφέρεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις εμβαδού 5.804 τ.μ. στα Αμισιανά Καβάλας, όπου εδρεύει μέχρι σήμερα.

Η επιχείρηση διαθέτει τα προϊόντα της σε μεγάλα super markets (AB Βασιλόπουλος Α.Ε. και Ατλάντικ Α.Ε.) και σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα.

Τα προϊόντα με τα οποία προμηθεύει η 'SIMOLIVE' την αγορά είναι:

- Ελιές θρούμπα Θάσου
- Ελιές Σαμοθράκης
- Ελιές μαύρες Βόλου

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Ελιές Καλαμών
- Ελιές ροδέλα πράσινες
- Ελιές πράσινες Χαλκιδικής
- Ελιές σταφιδάτες Χαλκιδικής
- Ελιές μαύρες Confit.

Τα παραπάνω προϊόντα διατίθενται σε πολλές και ποικίλες συσκευασίες προσαρμοσμένες στις ανάγκες κάθε καταναλωτή.

3.3.2 Γενικές απαιτήσεις συστήματος

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει, τεκμηριώσει, εφαρμόσει και διατηρεί ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και το ενημερώνει όταν χρειάζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις παρόντος Διεθνούς Προτύπου.

Η βιοτεχνία ορίζει το πεδίο εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων {ΣΔΑΤ}. Το πεδίο εφαρμογής καθορίζει τα προϊόντα ή κατηγορίες προϊόντων, διεργασίες και μονάδες παραγωγής που εντάσσονται στο ΣΔΑΤ.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ – ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ – ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΛΑΙΩΝ

Πεδίο εφαρμογής ορίζονται οι εγκαταστάσεις της επιχείρησης στα Αμισιανά Καβάλας.

Η επιχείρηση:

- ✓ Διασφαλίζει ότι αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται, σε σχέση με τα προϊόντα της, όλοι οι κίνδυνοι στην ασφάλεια τροφίμων που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος, κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να μην προκαλούν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή, άμεσα ή έμμεσα.
- ✓ Γνωστοποιεί στην αλυσίδα τροφίμων τα κατάλληλα δεδομένα αναφορικά με θέματα ασφάλειας σχετικά με τα προϊόντα της.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- ✓ Γνωστοποιεί τα δεδομένα που αφορούν στην ανάπτυξη, εφαρμογή και ενημέρωση του ΣΔΑΤ σε όλη την εταιρεία, στο βαθμό που κάτι τέτοιο είναι απαραίτητο για την διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων που απαιτείται από το παρόν Διεθνές Πρότυπο.
- ✓ Αξιολογεί περιοδικά και ενημερώνει, όταν απαιτείται, το ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζει ότι το σύστημα αντανακλά τις δραστηριότητες της επιχείρησης και τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με τους υπό εξέταση κινδύνους.

Όταν η επιχείρηση αναθέτει σε υπεργολάβους διεργασίες που επηρεάζουν τη συμμόρφωση του τελικού προϊόντος, διασφαλίζει τον έλεγχο αυτών των διεργασιών. Ο έλεγχος των υπεργολαβικών διεργασιών έχει αναγνωριστεί και τεκμηριώνεται εντός του ΣΔΑΤ.

3.3.3 Απαιτήσεις τεκμηρίωσης

3.3.3.1 Γενικά

Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ περιλαμβάνει:

- ✓ τις τεκμηριωμένες δηλώσεις της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και τους σχετικούς στόχους {βλέπε 3.4.2}
- ✓ τις τεκμηριωμένες διαδικασίες και τα αρχεία που απαιτούνται από το παρόν Διεθνές Πρότυπο και
- ✓ τα έγγραφα που χρειάζονται από τον οργανισμό για να διασφαλίζει την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και ενημέρωση του ΣΔΑΤ.

3.3.3.2 Έλεγχος εγγράφων (Δ-1)

Τα έγγραφα που απαιτούνται από το ΣΔΑΤ είναι ελεγχόμενα. Τα αρχεία είναι ένας ειδικός όγκος εγγράφων και ελέγχονται σύμφωνα και με τις απαιτήσεις του 3.3.2.3.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οι έλεγχοι διασφαλίζουν ότι όλες οι προτεινόμενες αλλαγές ανασκοποούνται πριν την εφαρμογή ώστε να προσδιορίζονται οι επιπτώσεις για την ασφάλεια τροφίμων και στο ΣΔΑΤ.

Έχει καθιερωθεί μια τεκμηριωμένη διαδικασία που καθορίζει τους ελέγχους που απαιτούνται για:

- α] την έγκριση της επάρκειας των εγγράφων πριν την έκδοσή τους
- β] την ανασκόπηση και την ενημέρωση όταν χρειάζεται καθώς και την επανέγκριση τους
- γ] την αναγνώριση των αλλαγών και της τρέχουσας κατάστασης αναθεώρησης των εγγράφων
- δ] τη διασφάλιση ότι οι σχετικές εκδόσεις των ισχυόντων εγγράφων είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης
- ε] τη διασφάλιση ότι τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εντοπίζονται εύκολα
- στ] τη διασφάλιση ότι τα έγγραφα εξωτερικής προέλευσης αναγνωρίζονται και η διανομή τους ελέγχεται και
- ζ] την πρόληψη ακούσιας χρήσης απαρχαιωμένων εγγράφων και τη χρήση κατάλληλης σήμανσης επί αυτών, εφόσον διατηρούνται για οποιονδήποτε σκοπό.

3.3.3.3 Έλεγχος αρχείων (Δ-1)

Τα αρχεία καθιερώνονται και διατηρούνται για να παρέχουν απόδειξη της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις της σωστής λειτουργίας του ΣΔΑΤ. Τα αρχεία παραμένουν ευανάγνωστα, εντοπίζονται και ανασύρονται εύκολα. Μια τεκμηριωμένη διαδικασία έχει καθιερωθεί για να περιγράψει τους ελέγχους που απαιτούνται για την αναγνώριση, αποθήκευση, προστασία, ανάκτηση, χρόνο διατήρησης των αρχείων και τον τρόπο διάθεσής τους.

3.4 Ευθύνη Διοίκησης

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.4.1 Δέσμευση της διοίκησης

Η ανώτατη διοίκηση παρέχει απόδειξη της δέσμευσης της για την ανάπτυξη και την εφαρμογή του ΣΔΑΤ και τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του μέσω:

α] της παροχής αποδείξεων ότι η ασφάλεια τροφίμων εξυπηρετείται από τους επιχειρηματικούς στόχους της επιχείρησης

β] της διάδοσης στην επιχείρηση της σπουδαιότητας της ικανοποίησης των απαιτήσεων του παρόντος Διεθνούς προτύπου, των νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων και των απαιτήσεων του πελάτη αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων

γ] της καθιέρωσης της πολιτικής για την ασφάλεια τροφίμων

δ] της διεξαγωγής των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση και

ε] της εξασφάλισης των πόρων.

3.4.2 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Η ανώτατη διοίκηση της επιχείρησης καθορίζει, τεκμηριώνει και γνωστοποιεί την πολιτική της για την ασφάλεια τροφίμων.

Η ανώτατη διοίκηση έχει διασφαλίσει ότι η πολιτική για την ασφάλεια τροφίμων:

α] ανταποκρίνεται στο ρόλο της επιχείρησης στο πλαίσιο της αλυσίδας τροφίμων

β] συμμορφώνεται με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων

γ] κοινοποιείται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης

δ] επανεγκρίνεται ως προς τη συνεχιζόμενη καταλληλότητα {βλ. 3.4.8}

ε] εξασφαλίζει ότι η εξωτερική επικοινωνία του οργανισμού αντιμετωπίζεται στην πολιτική ασφάλειας τροφίμων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

στ] υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πολιτική της επιχείρησης επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας ελαιών 'SIMOLIVE' είναι να προμηθεύεται, να επεξεργάζεται, να τυποποιεί και να εμπορεύεται προϊόντα (ελιές), τα οποία ανταποκρίνονται πλήρως στις διαμορφούμενες απαιτήσεις ποιότητας των πελατών της, μέσα από την εφαρμογή διεργασιών που παράλληλα επηρεάζουν ελεγχόμενα το περιβάλλον και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων.

Τα προϊόντα της επιχείρησης είναι: Ελιές διαφόρων ποικιλιών

Στόχος της επιχείρησης είναι να προσφέρει στους πελάτες της προϊόντα ενός σταθερά υψηλού επιπέδου ποιότητας και ασφάλειας, ενώ παράλληλα φροντίζει να παρέχει άριστες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας εργασίας στο προσωπικό της, καθώς και διαδικασίες παραγωγής που αποδεικνύουν το σεβασμό της στο περιβάλλον.

Για να το πετύχει αυτό η επιχείρηση, έχει εγκαταστήσει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που ικανοποιεί τις απαιτήσεις των Προτύπων ISO 22000:2005.

Η Διοίκηση, με εκπροσώπηση από τον Υπεύθυνο του Συστήματος και με την ενεργό συμμετοχή όλων των εργαζομένων αναλαμβάνει να ενεργεί, να ελέγχει, να αξιολογεί και να βελτιώνει την απόδοση της εταιρείας σε όλα τα λειτουργικά επίπεδα.

Η Διοίκηση λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να ενθαρρύνει, τόσο τους εργαζομένους σε αυτή, για την επίτευξη της συνεχούς βελτίωσης, όσο και τους συνεργάτες της από το εξωτερικό περιβάλλον, τους προμηθευτές και τους υποπρομηθευτές της, με κύριο στόχο τη συνεχή και ασφαλή παραγωγή αμέραιων, γνήσιων και καθαρών προϊόντων.

Προσωπικά εμείς, η Διοίκηση της επιχείρησης 'SIMOLIVE' δηλώνουμε ότι:

Υποστηρίζουμε σθεναρά το πνεύμα και το γράμμα της Πολιτικής Διοίκησης της επιχείρησής μας, όπως εκφράζεται στα έγγραφα τεκμηρίωσης του Συστήματος

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και δεσμευόμαστε να παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες νόμιμες απαιτήσεις σχετικά με την ασφάλεια του προϊόντος και την νομοθεσία εν γένει.

Ημερομηνία: 01/06/2013

Ο ΓΕΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Αντωνίου Αντώνιος

3.4.3 Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ

Η ανώτατη διοίκηση έχει διασφαλίσει ότι:

α) Ο σχεδιασμός του ΣΔΑΤ πραγματοποιείται για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των 3.3.1 και των στόχων του οργανισμού αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων.

β) Η ακεραιότητα του ΣΔΑΤ διατηρείται όταν προγραμματίζονται και υλοποιούνται αλλαγές του.

3.4.4 Υπευθυνότητα και αρμοδιότητες

Η ανώτατη διοίκηση διασφαλίζει ότι οι υπευθυνότητες και οι αρμοδιότητες καθορίζονται και κοινοποιούνται εντός της εταιρείας για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής λειτουργίας και διατήρησης του ΣΔΑΤ. Για όλες τις αρμοδιότητες που περιγράφονται στο ΣΔΑΤ, ορίζονται υπεύθυνα πρόσωπα.

Όλο το προσωπικό έχει καθορισμένη υπευθυνότητα για την αναφορά προβλημάτων που σχετίζονται με το ΣΔΑΤ στα υπεύθυνα μέλη της επιχείρησης. Το αρμόδιο προσωπικό έχει καθορισμένη υπευθυνότητα και αρμοδιότητα για την ανάληψη και υλοποίηση των διορθωτικών ενεργειών (Παράρτημα Β).

3.4.5 Συντονιστής ομάδας ασφάλειας τροφίμων

Η ανώτατη διοίκηση έχει ορίσει ένα συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, ο οποίος, ανεξάρτητα από άλλες υπευθυνότητες έχει την υπευθυνότητα και την αρμοδιότητα να:

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- ✓ διαχειρίζεται την ομάδα ασφάλειας τροφίμων {βλ. 3.6.3.2} και να οργανώνει τις εργασίες της
- ✓ διασφαλίζει τη δέουσα κατάρτιση και εκπαίδευση των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων {βλ. 3.5.2.1}
- ✓ διασφαλίζει ότι το ΣΔΑΤ καθιερώνεται, εφαρμόζεται, διατηρείται και ενημερώνεται
- ✓ αναφέρει για την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του ΣΔΑΤ στην ανώτατη διοίκηση της εταιρείας για την ανασκόπηση.

Υπεύθυνος ΣΔΑΤ: **ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ**

Σημείωση : η υπευθυνότητα του συντονιστή της ομάδας τροφίμων μπορεί να περιλαμβάνει την επικοινωνία προς τα εξωτερικά μέρη για θέματα του ΣΔΑΤ.

3.4.6 Επικοινωνία

3.4.6.1 Εξωτερική επικοινωνία

Για να διασφαλιστεί ότι υπάρχει επαρκής πληροφόρηση σε θέματα ασφάλειας τροφίμων στην αλυσίδα τροφίμων η επιχείρηση έχει καθιερώσει, εφαρμόσει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με:

α] προμηθευτές και εργολάβους

β] πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για την πληροφόρηση προϊόντος (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικές απαιτήσεις αποθήκευσης και όταν απαιτείται διάρκεια ζωής), έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμός παραγγελιών και τροποποιήσεις, και αναπληροφόρηση από πελάτη περιλαμβανομένων των παραπόνων

γ] αρμόδιες αρχές τροφίμων, και

δ] άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την ενημέρωση του ΣΔΑΤ.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αυτή η επικοινωνία μπορεί να παρέχει πληροφόρηση σε θέματα ασφάλειας τροφίμων, σχετικά με τα προϊόντα της εταιρείας, που μπορεί να αφορούν άλλες εταιρείες στην αλυσίδα τροφίμων. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τους γνωστούς κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων που χρειάζεται να ελέγχονται από άλλες επιχειρήσεις στην αλυσίδα τροφίμων. Τηρούνται τα αρχεία της επικοινωνίας.

Οι απαιτήσεις των αρμοδίων αρχών και των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων είναι διαθέσιμες.

Το υπεύθυνο προσωπικό για την διεκπεραίωση της εξωτερικής επικοινωνίας πληροφοριών για την ασφάλεια τροφίμων έχει καθορισμένη υπευθυνότητα και αρμοδιότητα. Πληροφόρηση προερχόμενη από την εξωτερική επικοινωνία εξετάζεται στην ενημέρωση του συστήματος {βλ. 3.7.5.2} και στην ανασκόπηση από τη διοίκηση {βλ. 3.4.8.2}.

3.4.6.2 Εσωτερική επικοινωνία

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει, εφαρμόσει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με τους εργαζόμενους, για θέματα ασφάλειας τροφίμων.

Για να διατηρήσει την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ η επιχείρηση έχει διασφαλίσει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά, μεταξύ άλλων και για τα ακόλουθα:

- (α) προϊόντα ή νέα προϊόντα
- (β) πρώτες ύλες, συστατικά και/ή υπηρεσίες
- (γ) συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό
- (δ) παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού, περιβάλλοντα χώρο
- (ε) προγράμματα καθαριότητας και απολύμανσης
- (στ) συστήματα συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής
- (ζ) επίπεδο προσόντων προσωπικού και/ή κατανομή υπευθυνοτήτων και αρμοδιοτήτων
- (η) νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

(θ) τεχνογνωσία για τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων και προληπτικά μέτρα

(ι) απαιτήσεις πελατών, κλαδικές και άλλες απαιτήσεις τις οποίες έχει αναλάβει να εκπληρώσει η εταιρεία

(κ) σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη

(λ) παράπονα που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων στο προϊόν

(μ) άλλες συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων διασφαλίζει ότι η παραπάνω πληροφόρηση περιλαμβάνεται στην ενημέρωση του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.7.5.2}. Η ανώτατη διοίκηση διασφαλίζει ότι η σχετική πληροφόρηση εξετάζεται ως εισερχόμενο στην ανασκόπηση από τη διοίκηση {βλ. 3.4.8.2}.

3.4.7 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης

Η ανώτατη διοίκηση της επιχείρησης έχει καθιερώσει, εφαρμόσει και διατηρεί διαδικασίες για την διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, ανάλογη με το ρόλο της εταιρείας στην αλυσίδα τροφίμων, όπως περιγράφονται και στην αντίστοιχη διαδικασία **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ (Δ-2)**.

3.4.8 Ανασκόπηση από τη διοίκηση (Δ-3)

3.4.8.1 Γενικά

Η ανώτατη διοίκηση ανασκοπεί το ΣΔΑΤ της επιχείρησης, σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα, ώστε να διασφαλίζει τη συνεχή του καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητα. Η ανασκόπηση περιλαμβάνει την αξιολόγηση των ευκαιριών βελτίωσης και της σκοπιμότητας αλλαγών στο ΣΔΑΤ περιλαμβανομένης της πολιτικής για την ασφάλεια τροφίμων.

Τα αρχεία των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση διατηρούνται {βλέπε 3.3.2.3}.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.4.8.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση

Τα εισερχόμενα δεδομένα στην ανασκόπηση από τη διοίκηση περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων πληροφορίες σχετικές με:

- (α) την παρακολούθηση των ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις
- (β) την ανάλυση των αποτελεσμάτων αξιολόγησης του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.4.6.2}
- (γ) τις αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων {βλέπε 3.4.6.2}
- (δ) τις καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα {βλέπε 3.4.7} και αποσύρσεις {βλέπε 3.6.14}
- (ε) τα αποτελέσματα ανασκόπησης των δραστηριοτήτων ενημέρωσης του συστήματος {βλέπε 3.7.5.2}
- (στ) την ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας συμπεριλαμβανομένης της ανατροφοδότησης από τον πελάτη {βλέπε 3.4.6.1} και
- (ζ) τις εξωτερικές επιθεωρήσεις ή ελέγχους

Σημείωση : ο όρος « απόσυρση» περιλαμβάνει την ανάκληση

Τα δεδομένα παρουσιάζονται με τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ανώτατη διοίκηση να συσχετίζει την πληροφόρηση με τους δεδηλωμένους στόχους του ΣΔΑΤ.

3.4.8.3 Αποτελέσματα της ανασκόπησης

Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση περιλαμβάνουν αποφάσεις και ενέργειες σχετικές με :

- τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων {βλέπε 3.3.1}.
- τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.7.5}
- τις ανάγκες για πόρους {βλέπε 3.5.1} και

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

➤ τις αναθεωρήσεις της πολιτικής του οργανισμού και των σχετικών στόχων του ΣΔΑΤ, για την ασφάλεια τροφίμων.

3.5 Διαχείριση πόρων (Δ-4)

3.5.1 Διάθεση πόρων

Η επιχείρηση παρέχει επαρκείς πόρους για την καθιέρωση, εφαρμογή, διατήρηση και ενημέρωση του ΣΔΑΤ.

3.5.2 Ανθρώπινο δυναμικό

3.5.2.1 Γενικά

Τα μέλη της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και το προσωπικό που εκτελεί δραστηριότητες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων έχουν τα κατάλληλα προσόντα από πλευράς εκπαίδευσης, κατάρτισης, εμπειρίας και δεξιοτήτων.

Στις περιπτώσεις όπου απαιτείται η βοήθεια εξωτερικών εμπειρογνομόνων για την ανάπτυξη, εφαρμογή, λειτουργία ή αξιολόγηση του ΣΔΑΤ, τηρούνται αρχεία για τη συμφωνία ή συμβόλαια στα οποία καθορίζεται η υπευθυνότητα και οι αρμοδιότητες αυτών των εμπειρογνομόνων.

3.5.2.2 Επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση

Η εταιρία:

(α) προσδιορίζει τα απαραίτητα προσόντα για το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων

(β) παρέχει την απαραίτητη κατάρτιση ή λαμβάνει άλλα μέτρα για την απόκτηση των απαραίτητων προσόντων

(γ) διασφαλίζει ότι το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την παρακολούθηση, τις διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες του ΣΔΑΤ είναι εκπαιδευμένο

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

(δ) αξιολογεί την εφαρμογή και την αποτελεσματικότητα των παραπάνω δραστηριοτήτων α), β) και γ)

(ε) διασφαλίζει ότι το προσωπικό έχει επίγνωση της σχέσης και της σπουδαιότητας των δραστηριοτήτων του με την ασφάλεια των τροφίμων

(στ) διασφαλίζει ότι το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων κατανοεί την αναγκαιότητα της αποτελεσματικής επικοινωνίας {βλέπε 3.4.6 }

(ζ) διατηρεί τα κατάλληλα αρχεία για την κατάρτιση και τις ενέργειες β) και γ)

3.5.3 Υποδομή

Η εταιρεία παρέχει τους πόρους για την καθιέρωση και διατήρηση των απαραίτητων υποδομών για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του παρόντος ΣΔΑΤ.

3.5.4 Περιβάλλον εργασίας

Η εταιρεία παρέχει τους πόρους για την καθιέρωση, διαχείριση και διατήρηση του απαραίτητου περιβάλλοντος εργασίας για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του παρόντος ΣΔΑΤ.

3.6 Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων

3.6.1 Γενικά

Η επιχείρηση έχει σχεδιάσει και αναπτύξει τις αναγκαίες διεργασίες διαχείρισης της υλοποίησης ασφαλών προϊόντων. Η επιχείρηση εφαρμόζει, λειτουργεί και διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα των προβλεπόμενων δραστηριοτήτων και των αλλαγών αυτών. Στις παραπάνω διεργασίες περιλαμβάνονται τα προαπαιτούμενα, τα λειτουργικά προαπαιτούμενα και το σχέδιο HACCP.

3.6.2 Προαπαιτούμενα (Δ-5)

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει, εφαρμόσει και διατηρεί τα προαπαιτούμενα για τον έλεγχο:

(α) της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας

(β) της βιολογικής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος(ων), περιλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης των προϊόντων και

(γ) των επιπέδων κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων στο προϊόν και στο περιβάλλον επεξεργασίας του προϊόντος

Τα προαπαιτούμενα:

(α) ανταποκρίνονται στις ανάγκες της επιχείρησης για την ασφάλεια τροφίμων

(β) είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των παραγόμενων ή διακινούμενων προϊόντων

(γ) εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών παραγωγής, είτε ως προγράμματα γενικής εφαρμογής είτε ως προγράμματα που εμφανίζονται ανά προϊόν ή γραμμή παραγωγής

(δ) εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων.

Η επιχείρηση έχει αναγνωρίσει τις νομικές κανονιστικές απαιτήσεις αναφορικά με τα παραπάνω και έχει δημιουργήσει και σχετικό φάκελο νομοθεσιών.

Κατά την επιλογή και την καθιέρωση των προαπαιτούμενων η επιχείρηση έχει εξετάσει και αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση (π.χ. νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα).

Κατά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων η εταιρεία έχει εξετάσει τα ακόλουθα:

✓ κατασκευή και χωροθέτηση των κτιρίων και βοηθητικών χώρων και δικτύων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- ✓ χωροθέτηση εγκαταστάσεων περιλαμβανομένων του περιβάλλοντος εργασίας και αποδυτηρίων
- ✓ δίκτυα αέρα, νερού, ενέργειας και άλλα δίκτυα
- ✓ υποστηρικτικές υπηρεσίες συμπεριλαμβανομένων της διάθεσης αποβλήτων και της αποχέτευσης
- ✓ καταλληλότητα του εξοπλισμού και προσβασιμότητα για τον καθαρισμό, επισκευή και προληπτική συντήρηση
- ✓ διαχείριση των προμηθευόμενων υλικών (π.χ. πρώτες ύλες, συστατικά, χημικά και συσκευασίες), παροχές (νερού, αέρα, ατμού και πάγου), απορροές (π.χ. απόβλητα και αποχέτευση) και χειρισμός προϊόντων (αποθήκευση και μεταφορά)
- ✓ μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης
- ✓ καθαρισμός και απολύμανση
- ✓ απεντόμωση και μυοκτονία
- ✓ προσωπική υγιεινή
- ✓ άλλα μέτρα, κατά περίπτωση.

Η επαλήθευση των προαπαιτούμενων προγραμματίζεται {βλέπε 3.6.8} και τα προαπαιτούμενα τροποποιούνται κατάλληλα {βλέπε 3.6.7}. Υπάρχει διαθέσιμο αρχείο των επαληθεύσεων και των τροποποιήσεων των προαπαιτούμενων προγραμμάτων.

Ο τρόπος διαχείρισης των προαπαιτούμενων είναι λεπτομερής και καταγεγραμμένος.

3.6.3 Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων

3.6.3.1 Γενικά

Όλη η σχετική πληροφόρηση που είναι απαραίτητη για την ανάλυση κινδύνων συλλέγεται, διατηρείται, ενημερώνεται και τεκμηριώνεται. Για το λόγο αυτό έχουν δημιουργηθεί σχετικά αρχεία.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.6.3.2 Ομάδα ασφάλειας τροφίμων

Έχει συσταθεί ομάδα ασφάλειας τροφίμων η οποία παρουσιάζεται παρακάτω.

α/α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ
1	ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
2
3
4

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων συνδυάζει διεπιστημονική γνώση και εμπειρία στην ανάπτυξη και εφαρμογή του ΣΔΑΤ. Η γνώση και εμπειρία αφορά, μεταξύ άλλων, τα προϊόντα της επιχείρησης, τις διεργασίες, τον εξοπλισμό και τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων, εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ.

Διατηρούνται σχετικά αρχεία που αποδεικνύουν ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων έχει την απαραίτητη γνώση και εμπειρία {βλέπε 3.5.2.2}.

3.6.3.3 Χαρακτηριστικά προϊόντων

3.6.3.3.1 Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν

Όλες οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά που έρχονται σε επαφή με το προϊόν περιγράφονται στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων {βλέπε 3.6.4}, με αναφορά των παρακάτω πληροφοριών, όταν απαιτείται:

- (α) χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά
- (β) σύνθεση των συνθέτων συστατικών, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και των βοηθητικών υλών
- (γ) προέλευση
- (δ) μέθοδος παραγωγής
- (ε) συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- (στ) συνθήκες αποθήκευσης και διάρκεια ζωής
- (ε) προετοιμασία και/ή χειρισμός ή επεξεργασία πριν τη χρήση
- (ζ) κριτήρια αποδοχής αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους.

Η επιχείρηση είναι ενήμερη για τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις αναφορικά με τα παραπάνω και με την ασφάλεια τροφίμων.

Οι περιγραφές είναι ενημερωμένες και, όταν απαιτείται σύμφωνα με την παράγραφο §3.6.7.

3.6.3.3.2 Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων περιγράφονται στο βαθμό που είναι απαραίτητο για διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων {βλέπε 3.6.4}, με αναφορά όταν απαιτείται, των παρακάτω πληροφοριών:

- (α) όνομα προϊόντος ή σχετική αναγνώριση
- (β) σύνθεση
- (γ) βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά, σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων

Σημείωση: στα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά περιλαμβάνονται υπάρχοντες μικροστατικοί ή μικροβιοκτόνοι αναστολείς όπως η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, τα συντηρητικά, ενεργότητα νερού, pH ή ανταγωνιστική χλωρίδα.

- (δ) προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης
- (ε) συσκευασία
- (στ) επισήμανση σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων και/ή οδηγίες χειρισμού, προετοιμασίας και χρήσης
- (ζ) μέθοδος(οι) διανομής

Η επιχείρηση είναι ενήμερη για τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις αναφορικά με τα παραπάνω και με την ασφάλεια τροφίμων.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οι περιγραφές είναι ενημερωμένες και, όταν απαιτείται, σύμφωνα με την παράγραφο § 3.6.7.

3.6.3.4 Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα

3.6.3.4.1 Διαγράμματα ροής

Έχουν συνταχθεί διαγράμματα ροής για τα προϊόντα και τις κατηγορίες προϊόντων και τις διεργασίες που καλύπτονται από το ΣΔΑΤ. Τα διαγράμματα ροής είναι σαφή, ακριβή και επαρκώς λεπτομερή. Τα διαγράμματα ροής περιλαμβάνουν, όταν απαιτείται, τα εξής:

- (α) την ακολουθία και τις αλληλοεπιδράσεις όλων των σταδίων της παραγωγής
- (β) τις εξωτερικές διεργασίες και εργασίες υπεργολάβων
- (γ) τη θέση όπου εισάγονται οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα ενδιάμεσα προϊόντα
- (δ) τη θέση επανακατεργασίας και ανακύκλωσης
- (ε) τη θέση αποδέσμευσης ή απομάκρυνσης των προϊόντων, των ενδιαμέσων προϊόντων, των παραπροϊόντων των αποβλήτων

Σύμφωνα με το 3.6.8 η ομάδα ασφάλειας τροφίμων έχει επαληθεύσει την ορθότητα των διαγραμμάτων με επιτόπιο έλεγχο. Διατηρούνται τα αρχεία επαλήθευσης των διαγραμμάτων ροής.

3.6.3.4.2 Περιγραφή των σταδίων παραγωγής και προληπτικών μέτρων

Τα υπάρχοντα προληπτικά μέτρα και η έκταση εφαρμογής, οι παράμετροι διεργασίας ή οι διαδικασίες που για να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων περιγράφονται, με την απαραίτητη λεπτομέρεια, διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων {βλέπε 3.6.4}.

Περιγράφονται όλες οι εξωτερικές απαιτήσεις (π.χ. κανονιστικές ή πελατών) οι οποίες μπορεί να έχουν επίπτωση στην επιτυχή ένταση των μέτρων.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.6.4 Ανάλυση Κινδύνων

3.6.4.1 Γενικά

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων διενεργεί ανάλυση κινδύνων για τον προσδιορισμό των κινδύνων που απαιτούν έλεγχο, το βαθμό ελέγχου που απαιτείται για τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων και τον απαιτούμενο συνδυασμό μέτρων ελέγχου.

3.6.4.2 Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων

Όλοι οι δυνητικοί κίνδυνοι που εύλογα αναμένεται να εμφανιστούν για το είδος του προϊόντος, της διεργασίας και των εγκαταστάσεων παραγωγής έχουν προσδιοριστεί και καταγράφονται. Η αναγνώριση έχει βασιστεί :

- (α) στις αρχικές περιγραφές και τα δεδομένα που συγκεντρώθηκαν σύμφωνα με το 3.6.3
- (β) την εμπειρία
- (γ) τις εξωτερικές πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων και των επιδημιολογικών και άλλων ιστορικών δεδομένων και
- (δ) την πληροφόρηση, από την αλυσίδα τροφίμων, σχετικά με τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τελικών προϊόντων, των ενδιάμεσων προϊόντων και του τροφίμου που καταναλώνεται.

Αναφέρονται τα στάδια (από τις πρώτες ύλες, τη μεταποίηση και τη διανομή) που κάθε κίνδυνος ενδεχομένως εισάγεται.

Κατά την αναγνώριση των κινδύνων εξετάζονται:

- (α) τα στάδια που προηγούνται ή ακολουθούν της εξεταζόμενης λειτουργίας
- (β) οι εξοπλισμοί παραγωγής, μέσα / υπηρεσίες και ο περιβάλλον χώρος και
- (γ) το προηγούμενο ή το επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων

Για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο, έχει προσδιοριστεί, όσο είναι δυνατόν, το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων στο τελικό προϊόν. Το

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αποδεκτό επίπεδο κινδύνου προσδιορίζεται λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και τις απαιτήσεις πελατών για την ασφάλεια τροφίμων, την προβλεπόμενη χρήση από τον πελάτη και άλλα σχετικά δεδομένα. Το αποτέλεσμα και αιτιολόγηση του προσδιορισμού καταγράφονται.

3.6.4.3 Αξιολόγηση των κινδύνων

Έχει διεξαχθεί αξιολόγηση των κινδύνων προκειμένου να προσδιοριστεί για κάθε κίνδυνο που έχει αναγνωριστεί στο 3.6.4.2, εάν η εξάλειψη ή η μείωση του σε αποδεκτά επίπεδα είναι προϋπόθεση για την παραγωγή ασφαλούς τροφίμου ή εάν απαιτείται έλεγχος που να διασφαλίζει την επίτευξη του καθορισμένου αποδεκτού επιπέδου κινδύνου.

Κάθε κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων έχει αξιολογηθεί ανάλογα με την ενδεχόμενη σοβαρότητα αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και την πιθανότητα εμφάνισης τους. Η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία περιγράφεται και τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων καταγράφονται.

3.6.4.4 Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων

Οι κίνδυνοι που προσδιορίζονται σύμφωνα με την παράγραφο 3.6.4.3 ελέγχονται μέσω της εφαρμογής συνδυασμού μέτρων ελέγχου που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τον κίνδυνο για την ασφάλεια τροφίμων στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα.

Κατά την επιλογή, κάθε προληπτικό μέτρο του 3.6.3.4.2 έχει εξεταστεί αναφορικά με την αποτελεσματικότητα του έναντι των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων.

Τα προληπτικά μέτρα που επιλέγονται, για τον έλεγχο των αναγνωρισμένων κινδύνων {3.6.4.3}, έχουν κατηγοριοποιηθεί ανάλογα με τον τρόπο διαχείρισης τους είτε με λειτουργικά προαπαιτούμενα ή με σχέδιο HACCP.

Η επιλογή και η κατηγοριοποίηση του προληπτικού μέτρου έχει γίνει με χρήση μιας λογικής προσέγγισης με τα παρακάτω κριτήρια:

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- (α) την επίδραση του προληπτικού μέτρου στον αναγνωρισμένο κίνδυνο για την ασφάλεια τροφίμων ανάλογα με την ένταση εφαρμογής
- (β) την εφικτότητα παρακολούθησης (π.χ. παρακολούθηση που επιτρέπει τον έγκαιρο εντοπισμό των αποκλίσεων και τη λήψη διορθωτικών ενεργειών).
- (γ) τη θέση του στο σύστημα σε σχέση με τα άλλα προληπτικά μέτρα
- (δ) την πιθανότητα αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ή τη διακύμανση των παραμέτρων της διεργασίας
- (ε) τη σοβαρότητα των συνεπειών σε περίπτωση αστοχίας της λειτουργίας του
- (στ) εάν το προληπτικό μέτρο έχει καθιερωθεί και εφαρμοστεί ειδικά για να εξαλείψει ή να μειώσει τον κίνδυνο στο αποδεκτό επίπεδο
- (ζ) συνεργία (π.χ. αλληλεπίδραση μεταξύ δύο ή περισσότερων μέτρων ώστε το αποτέλεσμα τους να είναι μεγαλύτερο από το άθροισμα των επιμέρους αποτελεσμάτων)

Τα προληπτικά μέτρα που εντάσσονται στο σχέδιο HACCP εφαρμόζονται σύμφωνα με το 3.6.6 ενώ τα υπόλοιπα προληπτικά μέτρα εφαρμόζονται σύμφωνα με το 3.6.5 ως λειτουργικά προαπαιτούμενα.

Αναφέρεται η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία και τα κριτήρια κατηγοριοποίησης ενώ τα αποτελέσματα της αξιολόγησης καταγράφονται.

3.6.5 Καθιέρωση των λειτουργικών προαπαιτούμενων

Τα λειτουργικά προαπαιτούμενα έχουν τεκμηριωθεί και για κάθε πρόγραμμα υπάρχουν οι παρακάτω πληροφορίες:

- (α) ο κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων που ελέγχεται με το πρόγραμμα {βλέπε 3.6.4.4}
- (β) το προληπτικό μέτρο {βλέπε 3.6.4}
- (γ) διαδικασίες παρακολούθησης της ορθής εφαρμογής του λειτουργικού προαπαιτούμενου

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- (δ) προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης {βλέπε 3.6.10.1 και 3.6.10.2} αντιστοίχως)
- (ε) υπευθυνότητες και αρμοδιότητες
- (ζ) αρχεία παρακολούθησης

3.6.6 Καθιέρωση του σχεδίου HACCP

3.6.6.1 Σχέδιο HACCP

Το σχέδιο HACCP έχει τεκμηριωθεί και περιέχει, για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου {CCP}, τις παρακάτω πληροφορίες:

- (α) κίνδυνος(οι) για την ασφάλεια τροφίμων που ελέγχεται στο CCP {βλέπε 3.6.4.4}
- (β) προληπτικό μέτρο(α) {βλέπε 3.6.4.4}
- (γ) κρίσιμα όρια {βλέπε 3.6.6.3 }
- (δ) διαδικασίες παρακολούθησης {βλέπε 3.6.6.4 }
- (ε) προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια {βλέπε 3.6.6.5 }
- (στ) υπευθυνότητες και αρμοδιότητες
- (ζ) αρχεία παρακολούθησης

3.6.6.2 Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP)

Για κάθε κίνδυνο που ελέγχεται με σχέδιο HACCP, έχει καθοριστεί το κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) για το προληπτικό μέτρο που επιλέχτηκε στο 3.6.4.4.

3.6.6.3 Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCP

Έχουν θεσπιστεί κρίσιμα όρια για την προβλεπόμενη παρακολούθηση για κάθε CCP.

Τα κρίσιμα όρια έχουν καθιερωθεί ώστε να διασφαλίζουν ότι, όταν το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο, τα τελικά προϊόντα περιέχουν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Η αιτιολόγηση για τα καθιερωμένα κρίσιμα όρια τεκμηριώνεται.

Τα κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα (όπως οπτική επιθεώρηση του προϊόντος, της διεργασίας, του χειρισμού, κτλ) υποστηρίζονται από οδηγίες, προδιαγραφές εκπαίδευση και κατάρτιση.

3.6.6.4 Σύστημα παρακολούθησης των CCPs

Έχει καθιερωθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε CCP το οποίο αποδεικνύει ότι το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Το σύστημα περιλαμβάνει όλες τις προγραμματισμένες μετρήσεις ή παρατηρήσεις σχετικές με τα κρίσιμα όρια.

Το σύστημα παρακολούθησης αποτελείται από τις σχετικές διαδικασίες οδηγίες και αρχεία που καλύπτουν τα εξής :

- (α) μέτρηση ή παρατήρηση που δίνει έγκαιρα αποτελέσματα
- (β) τις χρησιμοποιούμενες συσκευές παρακολούθησης
- (γ) τις μεθόδους διακρίβωσης {βλέπε 3.7.3}
- (δ) τη συχνότητα παρακολούθησης
- (ε) το αρμόδιο προσωπικό για την παρακολούθηση και την αξιολόγηση του αποτελέσματος παρακολούθησης και
- (στ) τις απαιτήσεις και μεθόδους καταγραφών

Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης, παρέχουν τη δυνατότητα έγκαιρης αναγνώρισης οποιαδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να απομονωθεί πριν χρησιμοποιηθεί ή καταναλωθεί.

3.6.6.5 Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια

Έχουν περιγραφεί στο σχέδιο HACCP οι προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια. Οι παραπάνω ενέργειες διασφαλίζουν ότι εντοπίζεται η αιτία της μη συμμόρφωσης, οι παράμετροι διεργασίας στο CCP επαναφέρονται υπό έλεγχο και η επανεμφάνιση της απόκλισης προλαμβάνεται {βλέπε 3.6.10.2}.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Καθιερώνονται και διατηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον κατάλληλο χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν αποδεσμεύονται πριν αξιολογηθούν σύμφωνα με το 3.6.10.3.

3.6.7 Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης

Η επιχείρηση όταν απαιτείται, ενημερώνει μετά την καθιέρωση των λειτουργικών προαπαιτούμενων και του σχεδίου HACCP, τις παρακάτω προκαταρκτικές, για την ανάλυση κινδύνων, πληροφορίες:

- (α) χαρακτηριστικά προϊόντος {βλέπε 3.6.3.3}
- (β) προβλεπόμενη χρήση {βλέπε 3.6.3.4}
- (γ) διαγράμματα ροής {βλέπε 3.6.3.4.1}
- (δ) στάδια της διεργασίας {βλέπε 3.6.3.4.2}
- (ε) προληπτικά μέτρα {βλέπε 3.6.3.4.2}

Εάν απαιτείται, αναθεωρείται το σχέδιο HACCP {βλέπε 3.6.6.1} και οι διαδικασίες και οι οδηγίες για τα λειτουργικά προαπαιτούμενα {βλέπε 3.6.2}

3.6.8 Σχεδιασμός της επαλήθευσης

Ο σχεδιασμός της επαλήθευσης καθορίζει το σκοπό, τη μέθοδο, τη συχνότητα και τις υπευθυνότητες για τις ενέργειες επαλήθευσης. Η επαλήθευση επιβεβαιώνει ότι :

- ❖ τα προαπαιτούμενα εφαρμόζονται {βλέπε 3.6.2 }
- ❖ τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων {βλέπε 3.6.3 } ενημερώνονται συνεχώς
- ❖ τα λειτουργικά προαπαιτούμενα {βλέπε 3.6.5 } και τα στοιχεία του σχεδίου HACCP {βλέπε 3.6.6.1 } εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά
- ❖ δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων, στα προϊόντα {βλέπε 3.6.4.2 } και
- ❖ άλλες ενέργειες, που απαιτούνται από την επιχείρηση, εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικές.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Το αποτέλεσμα του σχεδιασμού είναι σε μορφή κατάλληλη για τις μεθόδους λειτουργίας της εταιρείας.

Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης καταγράφονται και κοινοποιούνται στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων και επιτρέπουν την ανάλυση των σύμφωνα με το 3.7.4.3.

Εάν το σύστημα επαλήθευσης βασίζεται στη δοκιμή των δειγμάτων τελικού προϊόντος και τα δοκίμια παρουσιάζουν μη συμμόρφωση με τα αποδεκτά όρια του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων {βλέπε 3.6.4.2}, οι σχετιζόμενες παρτίδες προϊόντος τυγχάνουν χειρισμού σύμφωνα με το 3.6.10.3.

3.6.9 Σύστημα ιχνηλασιμότητας

Η εταιρεία έχει καθιερώσει και εφαρμόσει σύστημα ιχνηλασιμότητας που επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της επεξεργασίας και παράδοσης.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας επιτρέπει την αναγνώριση των παραλαμβανόμενων υλικών από τους αμέσως προηγούμενους προμηθευτές και την αρχική διαδρομή στη διανομή του τελικού προϊόντος.

Τα αρχεία ιχνηλασιμότητας τηρούνται για ορισμένο χρονικό διάστημα (+1 έτος από την ημερομηνία λήξης του προϊόντος) που επιτρέπει το χειρισμό δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων και τυχόν ανάκληση. Τα αρχεία είναι σύμφωνα με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και τις απαιτήσεις πελατών, ανάλογα και με τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

3.6.10 Έλεγχος μη συμμορφώσεων

3.6.10.1 Διορθώσεις

Η εταιρεία διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται στα CCPs απόκλιση από τα κρίσιμα όρια {βλέπε 3.6.6.5} ή απώλεια ελέγχου στα λειτουργικά προαπαιτούμενα

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

τα σχετιζόμενα προϊόντα αναγνωρίζονται και ελέγχονται ανάλογα με τη χρήση και αποδέσμευση τους.

Έχει καθιερωθεί και τηρείται μια τεκμηριωμένη διαδικασία που καθορίζει:

- (α) την αναγνώριση και αξιολόγηση των σχετιζόμενων τελικών προϊόντων ώστε να προσδιορίζεται ο κατάλληλος χειρισμός {βλέπε 3.6.10.3} και
- (β) την ανασκόπηση των υλοποιούμενων διορθώσεων.

Τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια είναι δυνητικά μη ασφαλή και ως εκ τούτου χειρίζονται σύμφωνα με το 3.6.10.3. Τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες μη συμμόρφωσης των λειτουργικών προαπαιτούμενων αξιολογούνται αναφορικά με τις αιτίες της μη συμμόρφωσης και τις συνέπειες για την ασφάλεια τροφίμων και, όταν απαιτείται, χειρίζονται σύμφωνα με το 3.6.10.3. Η αξιολόγηση αυτή καταγράφεται.

3.6.10.2 Διορθωτικές ενέργειες

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης των λειτουργικών προαπαιτούμενων και των CCPs αξιολογούνται από προσωπικό με κατάλληλη γνώση {βλέπε 3.5.2} και αρμοδιότητα {βλέπε 3.4.4} για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών.

Αναλαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες όταν υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια και μη συμμόρφωση των λειτουργικών προαπαιτούμενων.

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει και διατηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες που καθορίζουν τις κατάλληλες ενέργειες για τον εντοπισμό και την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης, την πρόληψη της επανεμφάνισης και της επαναφοράς της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο. Αυτές οι ενέργειες περιλαμβάνουν:

- (α) την ανασκόπηση των μη συμμορφώσεων {συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων πελατών}
- (β) την ανασκόπηση των τάσεων στα αποτελέσματα παρακολούθησης που μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια ελέγχου
- (γ) τον προσδιορισμό των αιτιών της μη συμμόρφωσης

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

(δ) την αξιολόγηση της ανάγκης λήψης μέτρων για να αποκλειστεί η επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης

(ε) τον καθορισμό και εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων, και

(στ) την αξιολόγηση των λαμβανόμενων διορθωτικών μέτρων ως προς την αποτελεσματικότητά τους.

Οι διορθωτικές ενέργειες καταγράφονται.

3.6.10.3 Χειρισμός των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων

3.6.10.3.1 Γενικά

Η επιχείρηση λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε να αποκλείεται η είσοδος των μη συμμορφούμενων προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων εκτός εάν είναι δυνατόν να διασφαλιστεί ότι :

(α) οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων έχουν μειωθεί στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα

(β) οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων θα μειωθούν στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα {3.6.4.2} πριν την εισαγωγή των προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων, ή

(γ) το προϊόν εξακολουθεί να ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων, παρά τη μη συμμόρφωση.

Όλες οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση δεσμεύονται μέχρι την αξιολόγηση τους.

Εάν, προϊόντα που έχουν αποδεσμευτεί, στη συνέχεια βρεθούν ως μη συμμορφούμενα, η εταιρεία ενημερώνει τα ενδιαφερόμενα μέρη και προχωρεί σε ανάκληση {βλέπε 3.6.10.4 }.

Οι έλεγχοι, οι σχετικές ενέργειες και η εξουσιοδότηση για το χειρισμό των δυνητικώς μη συμμορφούμενων προϊόντων τεκμηριώνονται.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3.6.10.3.2 Αξιολόγηση για την αποδέσμευση

Κάθε παρτίδα προϊόντος δυνητικά μη ασφαλής μπορεί να αποδεσμευτεί ως ασφαλής μόνο όταν ικανοποιείται ένα από τα παρακάτω κριτήρια:

- (α) άλλα στοιχεία, πέραν του συστήματος παρακολούθησης, υποδηλώνουν ότι τα μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά
- (β) υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το συνδυαστικό αποτέλεσμα των προληπτικών μέτρων για συγκεκριμένο προϊόν επιτυγχάνει τη μείωση στο επιθυμητό επίπεδο ελέγχου (π.χ. τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα σύμφωνα με το 3.6.4.2)
- (γ) τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας, των αναλύσεων και/ή των άλλων ενεργειών επαλήθευσης αποδεικνύουν ότι η σχετιζόμενη παρτίδα ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα για τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων.

3.6.10.3.4 Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων

Εάν η αξιολόγηση δεν οδηγεί σε αποδέσμευση, η παρτίδα προϊόντος χειρίζεται με ένα από τους παρακάτω τρόπους:

- (α) Επανακατεργασία ή περαιτέρω κατεργασία εντός ή εκτός της επιχείρησης για να διασφαλιστεί ότι ο κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων εξαλείφεται ή μειώνεται σε αποδεκτά επίπεδα.
- (β) Καταστροφή και/ή διάθεση στα απόβλητα.

3.6.10.4 Απόσυρση

Για τη διευκόλυνση της πλήρους και έγκαιρης απόσυρσης των παρτίδων τελικών προϊόντων που θεωρούνται μη ασφαλείς, η ανώτατη διοίκηση έχει ορίσει προσωπικό με αρμοδιότητα για την ανάληψη της απόσυρσης και προσωπικό για την εκτέλεση της. Η αρμοδιότητα αυτή έχει δοθεί στην ομάδα ασφάλειας των τροφίμων. Η επιχείρηση έχει καθιερώσει και διατηρεί τεκμηριωμένη διαδικασία απόσυρσης.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- (α) την κοινοποίηση στα ενδιαφερόμενα μέρη (π.χ. κανονιστικές και αρμόδιες αρχές ελέγχου, πελάτες και/ή καταναλωτές)
- (β) το χειρισμό των προϊόντων που αποσύρονται καθώς και των σχετικών προϊόντων στο απόθεμα, και
- (γ) την ακολουθία των ενεργειών που πρόκειται να ληφθούν

Τα προϊόντα που αποσύρονται διατηρούνται υπό δέσμευση έως ότου καταστραφούν, χρησιμοποιηθούν για σκοπούς πέραν της ανθρώπινης κατανάλωσης, καθοριστούν ως ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση ή υποστούν επανεπεξεργασία κατά τρόπο που διασφαλίζει την ασφάλεια.

Τα αίτια, η έκταση και το αποτέλεσμα της απόσυρσης καταγράφεται και περιλαμβάνεται στα εισερχόμενα της ανασκόπησης από τη διοίκηση {βλέπε 3.4.8.2}.

Η επιχείρηση επαληθεύει και καταγράφει την αποτελεσματικότητα του προγράμματος απόσυρσης με τη χρήση κατάλληλων τεχνικών (π.χ. εικονική απόσυρση ή άσκηση απόσυρσης).

3.7 Επικύρωση, Επαλήθευση και Βελτίωση του Σ.Δ.Α.Τ.

3.7.1 Γενικά

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων έχει σχεδιάσει και υλοποιήσει τις απαραίτητες διεργασίες για την επικύρωση των προληπτικών μέτρων και τον συνδυασμό προληπτικών μέτρων για την επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ.

3.7.2 Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων που περιλαμβάνονται στα λειτουργικά προαπαιτούμενα και στο σχέδιο HACCP και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά {βλέπε 3.7.5.2}, η επιχείρηση επικυρώνει {βλέπε 3.2.15} ότι:

- (α) τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων, και

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

(β) τα προληπτικά μέτρα είναι αποτελεσματικά και επιτελούν ικανοποιητικό έλεγχο των προσδιορισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται προϊόντα που ανταποκρίνονται στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα.

Εάν τα αποτελέσματα της επικύρωσης δείξουν ότι ένα ή περισσότερα από τα παραπάνω στοιχεία δεν επιβεβαιώνεται, το προληπτικό μέτρο ή ο συνδυασμός προληπτικών μέτρων τροποποιείται και επαναξιολογείται. {βλέπε 3.6.4.4}.

Οι τροποποιήσεις μπορεί να περιλαμβάνουν αλλαγές στα προληπτικά μέτρα (π.χ. παραμέτρους διεργασιών, ένταση εφαρμογής και/ή συνδυασμός τους) και/ή αλλαγές στις πρώτες ύλες, στις τεχνολογίες παραγωγής, τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τις μεθόδους διανομής και τη χρήση για την οποία προορίζεται το τελικό προϊόν.

3.7.3 Έλεγχος της παρακολούθησης και μέτρησης

Η επιχείρηση αποδεικνύει ότι οι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης και οι χρησιμοποιούμενοι εξοπλισμοί είναι κατάλληλοι για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας της παρακολούθησης και μέτρησης.

Όπου είναι απαραίτητη η διασφάλιση έγκυρων αποτελεσμάτων, ο εξοπλισμός μετρήσεων και οι μέθοδοι παρακολούθησης:

(α) διακριβώνονται ή επαληθεύονται σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα ή, πριν τη χρήση, έναντι προτύπων μέτρησης με ιχνηλασιμότητα σε διεθνή ή εθνικά πρότυπα μετρήσεων. Στις περιπτώσεις όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα, η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση ή την επαλήθευση καταγράφεται.

(β) ρυθμίζονται ή να επαναρυθμίζονται, όταν απαιτείται

(γ) αναγνωρίζεται η κατάσταση διακρίβωσης τους

(δ) προστατεύονται από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να ακυρώσουν τα αποτελέσματα της μέτρησης

(ε) προστατεύονται από φθορές και υποβάθμιση

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Επιπλέον, η επιχείρηση αξιολογεί και καταγράφει την εγκυρότητα των προηγούμενων αποτελεσμάτων όταν ο εξοπλισμός βρεθεί ότι δεν είναι σύμφωνος με τις απαιτήσεις. Η επιχείρηση προβαίνει στις απαραίτητες ενέργειες τόσο στον εξοπλισμό όσο και σε οποιοδήποτε σχετιζόμενο προϊόν.

Τα αρχεία των αποτελεσμάτων της διακρίβωσης και της επαλήθευσης των οργάνων είναι διαθέσιμα.

Όταν, για την παρακολούθηση και μέτρηση χρησιμοποιείται λογισμικό συγκεκριμένων απαιτήσεων, επιβεβαιώνεται η ικανότητα του λογισμικού για την προβλεπόμενη εφαρμογή. Αυτό γίνεται πριν την αρχική χρήση και επαναβεβαιώνεται, όταν απαιτείται.

3.7.4 Επαλήθευση του ΣΔΑΤ

3.7.4.1 Εσωτερικές επιθεωρήσεις

Η εταιρεία διεξάγει εσωτερικές επιθεωρήσεις σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα προκειμένου να επιβεβαιώνει ότι το ΣΔΑΤ:

- (α) βρίσκεται σε συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα, με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ που έχουν καθιερωθεί από οργανισμό και με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς Προτύπου, και
- (β) εφαρμόζεται αποτελεσματικά και ενημερώνεται

Το πρόγραμμα επιθεωρήσεων έχει σχεδιαστεί λαμβάνοντας υπόψη την κατάσταση και τη σπουδαιότητα των διεργασιών και των τομέων που πρόκειται να επιθεωρούν, καθώς και τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων {βλέπε 3.7.5.2 και 3.4.8.2}. Τα κριτήρια, το πεδίο εφαρμογής, η συχνότητα και οι μέθοδοι επιθεωρήσεων είναι καθορισμένα. Η επιλογή των επιθεωρητών και η διεξαγωγή των επιθεωρήσεων εξασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και αμεροληψία της επιθεώρησης. Οι επιθεωρητές δεν επιθεωρούν το δικό τους έργο.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οι υπευθυνότητες και οι απαιτήσεις για το σχεδιασμό και τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων καθώς και για την έκθεση των αποτελεσμάτων και την τήρηση των αρχείων, καθορίζονται με τεκμηριωμένη διαδικασία.

Ο υπεύθυνος του υπό επιθεώρηση τομέα εξασφαλίζει ότι λαμβάνονται χωρίς καθυστέρηση τα αναγκαία μέτρα για την άρση των μη συμμορφώσεων και των αιτιών τους. Παράλληλα λαμβάνονται ενέργειες παρακολούθησης της υλοποίησης των ενεργειών που αποφασίστηκαν και αναφέρονται τα αποτελέσματα επαλήθευσης.

3.7.4.2 Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων με συστηματικό τρόπο αξιολογεί τα αποτελέσματα της προβλεπόμενης επαλήθευσης των στοιχείων του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.6.8 }.

Εάν η επαλήθευση δεν αποδεικνύει συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα, ο οργανισμός λαμβάνει μέτρα για την επίτευξη της προβλεπόμενης συμμόρφωσης. Αυτές οι ενέργειες μπορεί να περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων την επανεξέταση:

- (α) των υφιστάμενων διαδικασιών και της επικοινωνίας {βλέπε 3.4.6 και 3.6.7}.
- (β) των αποτελεσμάτων της ανάλυσης κινδύνων {βλέπε 3.6.5} και του σχεδίου HACCP {βλέπε 3.6.6.1}.
- (γ) των προαπαιτούμενων {βλέπε 3.6.2}.
- (δ) της αποτελεσματικότητας της διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού και των δραστηριοτήτων κατάρτισης.

3.7.4.3 Ανάλυση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης του ΣΔΑΤ

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων αναλύει τα αποτελέσματα της επαλήθευσης, συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων {βλέπε 3.7.4.1} και των εξωτερικών επιθεωρήσεων. Η ανάλυση αυτή γίνεται ώστε:

- (α) να επιβεβαιώνεται ότι η συνολική επίδοση του συστήματος ικανοποιεί τα προβλεπόμενα και τις καθορισμένες απαιτήσεις του ΣΔΑΤ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- (β) να εντοπίζει τις ανάγκες για ενημέρωση ή βελτίωση του ΣΔΑΤ
- (γ) να εντοπίζει τις ενδείξεις για αύξηση του ποσοστού των δυνητικά μη συμμορφούμενων προϊόντων
- (δ) να συλλέγει πληροφόρηση αναφορικά με την υφιστάμενη κατάσταση και τη σπουδαιότητα των τομέων για επιθεώρηση, για το σχεδιασμό του προγράμματος εσωτερικών επιθεωρήσεων.
- (ε) να τεκμηριώνει την αποτελεσματικότητα των λαμβανομένων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών.

Τα αποτελέσματα της ανάλυσης και οι επακόλουθες ενέργειες καταγράφονται και παρουσιάζονται, με την κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση από τη διοίκηση {βλέπε 3.4.8.2} και στην ενημέρωση του ΣΔΑΤ σύμφωνα με το 3.7.5.2.

3.7.5 Βελτίωση

3.7.5.1 Συνεχής βελτίωση

Η ανώτατη διοίκηση διασφαλίζει ότι η επιχείρηση βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ μέσω της χρήσης της επικοινωνίας {βλέπε 3.4.6}, της ανασκόπησης από τη διοίκηση {βλέπε 3.4.8}, των εσωτερικών επιθεωρήσεων {βλέπε 3.7.4.1}, της αξιολόγησης των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης {βλέπε 3.7.4.2}, της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.7.4.3}, της επικύρωσης του συνδυασμού προληπτικών μέτρων {βλέπε 3.7.2}, των διορθωτικών ενεργειών {βλέπε 3.6.10.2} και της ενημέρωσης του ΣΔΑΤ {βλέπε 3.7.5.2}.

3.7.5.2 Ενημέρωση του ΣΔΑΤ

Η ανώτατη διοίκηση έχει διασφαλίσει ότι το ΣΔΑΤ ενημερώνεται συνεχώς.

Για την επίτευξη της ενημέρωσης αυτής, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει περιοδικά να αξιολογεί το ΣΔΑΤ. Στη συνέχεια, η ομάδα εξετάζει την

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αναγκαιότητα αναθεώρησης της ανάλυσης κινδύνων {βλέπε 3.6.4}, των καθιερωμένων λειτουργικών προαπαιτούμενων {βλέπε 3.6.5} και του σχεδίου HACCP {βλέπε 3.6.6.1.}.

Η αξιολόγηση και η ενημέρωση βασίζεται :

- (α) στα δεδομένα από την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία του 3.4.6
- (β) στις άλλες πληροφορίες αναφορικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ
- (γ) στα αποτελέσματα των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης {βλέπε 3.7.4.3}, και
- (δ) στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση {βλέπε 3.4.8.3}

Οι δραστηριότητες ενημέρωσης καταγράφονται και παρουσιάζονται, με την κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση από τη διοίκηση {βλέπε 3.4.8.2}.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παράρτημα Ι

Ημερ. Ισχύος: 01/06/2013

Ορισμός Υπευθύνων

α/α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ
1	ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
2
3
4

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ-ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ-ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΘΕΣΕΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Οργανωτικά

- Υπεύθυνος για όλα τα τμήματα της επιχείρησης.

Προσόντα

- Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης (Διοίκηση Επιχειρήσεων – Οικονομικά).
- Να έχει διοικητικές ικανότητες.
- Πολύ καλή γνώση Ελληνικής / Αγγλικής γλώσσας.
- Ικανότητες προγραμματισμού.
- Να έχει την ικανότητα να κρίνει τα διάφορα προβλήματα μέσα στην επιχείρηση και από που προέρχονται.

Αρμοδιότητες

- Υλοποιεί το όραμα, τους σκοπούς, τις πολιτικές και τους στόχους της επιχείρησης.
- Διευθύνει και καθοδηγεί τις δραστηριότητες της επιχείρησης.
- Αναγνωρίζει τις ανάγκες για επίλυση προβλημάτων και αναβάθμιση των προϊόντων, των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Εμπλέκεται στην εξυπηρέτηση, αναγνώριση των αναγκών και επίλυση τυχόν προβλημάτων πελατών.
- Προωθεί τις δραστηριότητες της επιχείρησης (marketing).
- Ερευνά τις εξελίξεις στην αγορά σχετικά με τις απαιτήσεις των καταναλωτών και είναι ενήμερη για τον ανταγωνισμό.
- Διασφαλίζει ένα καλό κλίμα εργασίας, επιλύει τα προβλήματα του προσωπικού και ενδιαφέρεται για αναβάθμιση των προσόντων και γνώσεων τους.
- Έχει την ευθύνη της αναγνώρισης και τήρησης όλων των νομοθεσιών και κανονισμών που απαιτούνται.
- Ενημερώνεται από τους υπεύθυνους για τυχόν νέο εξοπλισμό που μπορεί να χρειάζεται η εταιρεία, ερευνά κατά πόσο θα είναι χρήσιμο και λειτουργήσιμο και παίρνει αποφάσεις.
- Προγραμματίζει και ελέγχει τα οικονομικά της επιχείρησης σε συνεργασία με εξωτερικό λογιστή / ελεγκτές.
- Εκτελεί τις εξωτερικές οικονομικές υποχρεώσεις της επιχείρησης και τις σχέσεις της με τραπεζικά ιδρύματα και κυβερνητικούς φορείς.
- Επιβλέπει τις εργασίες που γίνονται και κατά πόσο αυτές γίνονται σωστά.
- Ρυθμίζει τις ποσότητες που πρέπει να παραχθούν (γίνεται με τη βοήθεια του Υπεύθυνου Παραγωγής).
- Επιλέγει, αξιολογεί και εγκρίνει τους προμηθευτές της επιχείρησης.
- Ενημερώνεται για τα αποθέματα πρώτων υλών και τις αναμενόμενες παραγγελίες και ορίζει τις ανάγκες σε πρώτες ύλες.
- Ενημερώνεται για νέες τεχνολογίες, προϊόντα και τάσεις σε θέματα σχετικά με την επιχείρηση.
- Αναγνωρίζει τις ανάγκες για ανθρώπινο δυναμικό και αναλαμβάνει τη διαδικασία πρόσληψης νέου προσωπικού.
- Επιβεβαιώνεται για τη εφαρμογή και τήρηση των προδιαγραφών σε υλικά και προϊόντα.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Έχει την ευθύνη για τον καταρτισμό των προβλέψεων της ταμειακής ροής επί μηνιαίας βάσεως και την παρακολούθηση της ρευστότητας της επιχείρησης.

Ως **ΥΣΔΑΤ** ο Γενικός Διευθυντής έχει τα πιο κάτω επιπρόσθετα προσόντα και αρμοδιότητες:

Προσόντα

- Πολύ καλή γνώση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000.
- Εκπαιδευμένος εσωτερικός επιθεωρητής συστημάτων ποιότητας.
- Πολύ καλή γνώση των αρχών βασικής υγιεινής (GHP).

Αρμοδιότητες

- Έχει την τελική ευθύνη για τη σωστή και αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος λειτουργίας της επιχείρησης.
- Αναγνωρίζει τις ανάγκες για θέσπιση και τεκμηρίωση νέων προνοιών και αναθεώρηση υφισταμένων στο σύστημα διαχείρισης ώστε αυτό να ανταποκρίνεται με τις απαιτήσεις των πελατών, τους στόχους και κουλτούρα της επιχείρησης και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO22000.
- Αναφέρει στην διεύθυνση της εταιρείας για την αποδοτικότητα και αποτελεσματικότητα του συστήματος καθώς και για τις ανάγκες βελτίωσης του.
- Υλοποιεί τις αποφάσεις για βελτίωση του συστήματος.
- Διασφαλίζει ότι όλα τα στελέχη της επιχείρησης γνωρίζουν τις απαιτήσεις του πελάτη, τους στόχους και πολιτικές της επιχείρησης και τα καθήκοντα της θέσης τους.
- Ετοιμάζει την ημερήσια διάταξη για ανασκόπηση από τη διοίκηση, συλλέγει, συνοψίζει αναλύει και εκθέτει απαιτούμενες πληροφορίες, ετοιμάζει και διανέμει τα πρακτικά.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Έχει την ευθύνη και εξουσία για την ανάπτυξη και διατήρηση του συστήματος ελέγχου των εντύπων του συστήματος.
- Διαχειρίζεται τις περιπτώσεις μη συμμορφώσεων και λήψης διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.
- Έχει την ευθύνη για την εκτέλεση προγραμματισμένων και τεκμηριωμένων εσωτερικών επιθεωρήσεων.
- Έχει την ευθύνη ν' αναγνωρίζει και ν' αξιολογεί τους σχετικούς νόμους, κανονισμούς και πρότυπα οι οποίες σχετίζονται με τις δραστηριότητες και υπηρεσίες της επιχείρησης.
- Ασκεί άλλα καθήκοντα τα οποία περιγράφονται σε διάφορα σημεία του συστήματος αυτού.
- Οργανώνει τις εργασίες της ομάδας HACCP.
- Εκτελεί τις μετρήσεις ή συνεργάζεται με εξωτερικό εργαστήριο για χημικές και μικροβιολογικές μετρήσεις.

2. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οργανωτικά

- Είναι υπόλογος στον Γενικό Διευθυντή.
- Έχει την άμεση εποπτεία του Τμήματος Παραγωγής.

Προσόντα:

- Γνώση και τήρηση υγειονομικών αρχών και HACCP.
- Πείρα 3 χρόνων σε παρόμοιας φύσης εργασία και καλή γνώση της παραγωγικής διαδικασίας.
- Να αναγνωρίζει μια βελτίωση που μπορεί να γίνει (αλλαγή, ανανέωση εξοπλισμού κλπ.) για να γίνεται καλύτερα η εργασία ή και κάποια αλλαγή στον τρόπο εργασίας.
- Να γνωρίζει τις τιμές των προϊόντων (πρώτων υλών) και να μπορεί να αναγνωρίζει την σωστή ποιότητα των υλών που θα αγοράσει.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Πρέπει να γνωρίζει τα υλικά που χρησιμοποιούνται στη παραγωγή, για τον χρόνο ζωής τους, για τον τρόπο φύλαξης τους ώστε να μπορεί να τα χρησιμοποιεί όπως πρέπει και επίσης για να μπορεί να καθοδηγεί σωστά τους εργάτες για το πως θα τα χρησιμοποιούν.

Αρμοδιότητες:

- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής έχει την τελική ευθύνη για την αποδοτική και σωστή λειτουργία της παραγωγής και της αποθήκης.
- Εκτέλεση εργασιών παραγωγικής διαδικασίας.
- Καταρτισμός Ημερήσιου Προγράμματος Παραγωγής, καταμερισμός εργασίας, επίβλεψη εφαρμογής του προγράμματος και καταγραφή όλων των σημαντικών περιστατικών ή μη-συμμορφώσεων.
- Έλεγχος για καθαριότητα του χώρου παραγωγής.
- Διατήρηση, έλεγχος και τεκμηρίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού παραγωγής του προγράμματος καθαριότητας και ψεκασμού των χώρων παραγωγής και αποθήκης καθώς και ψεκασμών των πρώτων υλών.
- Ελέγχει την καταλληλότητα του εργασιακού περιβάλλοντος.
- Εκτέλεση απαιτούμενων ελέγχων σε πρώτες ύλες και προϊόντα όπως περιγράφεται στην διαδικασία « Διαχείριση αγορών και προμηθειών»
- Αναγνώριση, καταγραφή και αναφορά οποιωνδήποτε προβλημάτων αναφορικά με μη-συμμορφούμενα προϊόντα.
- Διατυπώνει τις ανάγκες σε πρώτες ύλες, αναλώσιμα, μηχανήματα και ανταλλακτικά.
- Μεριμνά για τη διακρίβωση του εξοπλισμού ελέγχου και δοκιμών. Διατηρεί τον εξοπλισμό αυτό σε καλή λειτουργική κατάσταση.
- Ξεναγήσεις επισκεπτών στο χώρο παραγωγής.

3. ΟΔΗΓΟΣ

Προσόντα

- Επαγγελματικό δίπλωμα οδήγησης.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Βιβλιάριο Υγείας Εργασίας.
- Γνώση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
- Καλή γνώση των κανόνων Βασικής Υγιεινής.

Αρμοδιότητες

- Αναλαμβάνει να μεταφέρει έγκαιρα και έγκυρα τις ποσότητες των εμπορευμάτων.
- Εκτελεί τον τελευταίο μακροσκοπικό έλεγχο των εμπορευμάτων πριν την διάθεση των εμπορευμάτων.
- Φροντίζει για την καθαριότητα των φορτηγών.
- Φροντίζει για την συντήρηση των φορτηγών.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

κεφάλαιο 4

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ & ΕΝΤΥΠΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

4.1 Διαδικασία Δ-1 Έλεγχος Εγγράφων και Αρχείων

4.1.1 Σκοπός

Το έγγραφο αυτό του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας της εταιρείας περιέχει:

- Την περιγραφή και ανάλυση των δραστηριοτήτων και τεχνικών που σχετίζονται με την σύνταξη, την έγκριση, την διανομή, την αρχειοθέτηση, τον έλεγχο και τις αλλαγές (τροποποιήσεις) των εγγράφων και των εντύπων του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας.
- Τους κανόνες κωδικοποίησης των εγγράφων και των εντύπων του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας
- Την παρουσίαση των εντύπων που σχετίζονται με την διαδικασία.
- Τον καθορισμό των αρμοδιοτήτων για την εκτέλεση των σχετικών εργασιών.
- Τις μεθόδους συλλογής, ταξινόμησης και αρχειοθέτησης των δεδομένων του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας.
- Την εξουσιοδότηση πρόσβασης στα αρχεία.
- Τις μεθόδους αποθήκευσης, διατήρησης και καταστροφής των αρχείων ποιότητας

Εφαρμόζοντας αυτά που καθορίζονται σ' αυτό το έγγραφο έχουμε τα εξής οφέλη:

- Όλοι όσοι εμπλέκονται με τις σχετικές δραστηριότητες γνωρίζουν τα καθορισμένα πλέον όρια ευθύνης των στην επιχείρηση ως προς αυτές τις δραστηριότητες και έτσι δεν δημιουργούνται επικαλύψεις αρμοδιοτήτων , αμφιβολίες και δυσλειτουργίες.
- Με την συγκεντρωτική παρουσίαση των εγγράφων και των εντύπων διευκολύνονται τα στελέχη της επιχείρησης που εφαρμόζουν το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας καθώς επίσης και τα εξωτερικά πρόσωπα που για οποιοδήποτε λόγο ενημερώνονται γι' αυτό να έχουν μία πλήρη εικόνα των γραπτών στοιχείων του Συστήματος.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

- Με την τυποποίηση των εγγράφων και των εντύπων διευκολύνεται η *εξοικείωση του προσωπικού* με την εφαρμογή και την συντήρηση του συστήματος (ανάπτυξη και αλλαγές εγγράφων και εντύπων, ανάγνωση και ενημέρωση για τις απαιτήσεις και τις μεθόδους, εφαρμογή των στοιχείων ποιότητας).
- Διασφαλίζεται ότι όλοι οι εργαζόμενοι έχουν συνεχώς στην διάθεσή τους *έγκυρα και ισχύοντα* αντίγραφα των εγγράφων και των εντύπων που χρειάζονται για την εργασία τους.
- Αποφεύγεται η κυκλοφορία και χρήση «*παρωχημένων*» αντιγράφων, (δηλ. αντιγράφων που δεν ισχύουν πλέον γιατί έχουν αντικατασταθεί) που μπορεί να οδηγήσει σε λάθη.
- Περιορίζονται οι *προφορικές συνεννοήσεις* και εντολές και έτσι μειώνεται ο κίνδυνος λαθών που έχει από την φύση της η προφορική επικοινωνία.
- Με τον έλεγχο των αρχείων και την ορθή αρχειοθέτηση διευκολύνονται, τα στελέχη της επιχείρησης που εφαρμόζουν το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας, καθώς επίσης και τα εξωτερικά πρόσωπα που για οποιοδήποτε λόγο ενημερώνονται στο να έχουν μία πλήρη εικόνα των γραπτών στοιχείων βάσης του Συστήματος.
- Δίνεται η δυνατότητα στην επιχείρηση να *τεκμηριώνει* την τήρηση των απαιτήσεων του εγγράφου αυτού, που πρέπει να σημειωθεί ότι είναι και ρητές απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2000, προς κάθε τρίτο ενδιαφερόμενο.

4.1.2 Διαχείριση εγγράφων

1. Δεδομένα Εισόδου της Διαδικασίας ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ.

- ✓ Ανάγκες για τεκμηρίωση.
- ✓ Κανονισμοί και έντυπα τα οποία εκδίδονται από το Κράτος και αφορούν στην λειτουργία του Επιμελητηρίου καθώς και στην υλοποίηση των υπηρεσιών (παροχή υπηρεσιών προς τα μέλη του).
- ✓ Απαιτήσεις προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

2. Εμπλεκόμενο Προσωπικό.

- ✓ Υπεύθυνοι Τμημάτων: για την σύνταξη προτάσεων που αφορούν στη δημιουργία/ σχεδιασμό των εγγράφων και εντύπων.
- ✓ Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας: για α) την δημιουργία / σχεδιασμό και διανομή των εγγράφων και εντύπων, β) την σύνταξη ελεγχόμενης λίστας ισχυόντων εγγράφων και εντύπων, γ) την δημιουργία λίστας διανομής των ελεγχόμενων εγγράφων και εντύπων, δ) την καταγραφή των παραληπτών ελεγχόμενων αντιγράφων και ε) την τήρηση αρχείου μεταβολών των ελεγχόμενων εγγράφων και εντύπων του ΣΔΠ.
- ✓ Διευθυντής: για την έγκριση των εγγράφων και εντύπων του ΣΔΠ πριν την διανομή και χρήση τους¹.

¹**Σημείωση:** εξαιρούνται τα έντυπα και οι κανονισμοί εξωτερικής προέλευσης τα οποία δεσμεύεται βάσει Νομοθεσίας (εγχώριας ή Ευρωπαϊκής) ή κανονισμών (Ευρωπαϊκή Ένωση) να εφαρμόζει η επιχείρηση.

3. Μέσα πραγματοποίησης.

- ✓ Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές.
- ✓ Φωτοτυπικό Μηχάνημα: Για την αναπαραγωγή των απαραίτητων αντιγράφων.
- ✓ Εκτυπωτές: Για την δημιουργία των πρωτοτύπων.

4. Σχετικά Έντυπα.

- ✓ Κατάλογος Διαδικασιών, Εγγράφων και Εντύπων του ΣΔΑΤ (σύστημα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων) E-1.1.
- ✓ Ιστορικό αναθεωρήσεων διαδικασιών, εγγράφων και εντύπων του ΣΔΑΤ, E-1.2.

5. Εκπαίδευση.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

- ✓ *Υπεύθυνοι Τμημάτων:* Εκπαίδευση των Υπευθύνων των Τμημάτων σχετικά με την μέθοδο ελέγχου των εγγράφων και εντύπων που διακινούνται εντός, από και προς το τμήμα τους.
- ✓ *Λοιπό Προσωπικό:* Στον τρόπο συμπλήρωσης και διαχείρισης των ελεγχόμενων εγγράφων και εντύπων του ΣΔΠ.

6. Τήρηση Αρχείου.

- ✓ *Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας:* Υπεύθυνος για την τήρηση του αρχείου σχετικά με τα ελεγχόμενα έγγραφα και έντυπα του ΣΔΠ είναι ο Υπεύθυνος Διαχείρισης του συστήματος ΣΔΑΤ.

7. Αναμενόμενα Αποτελέσματα της εφαρμογής της Διαδικασίας.

- ✓ Έλεγχος των εγγράφων και εντύπων του ΣΔΠ (εσωτερικά και εξωτερικά) ως προς την αναγκαιότητα, την πληρότητα και τη χρησιμότητά τους προτού τεθούν σε χρήση.
- ✓ Χρήση μόνο εγκεκριμένων εγγράφων και εντύπων στα σημεία διανομής.
- ✓ Έλεγχος της διανομής τους στους αντίστοιχους εσωτερικούς ή εξωτερικούς παραλήπτες.

8. Μεθοδολογία Εφαρμογής της Διαδικασίας.

Σύνταξη / Έγκριση Εγγράφων και Εντύπων.

Τα έγγραφα και τα έντυπα του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας της εταιρίας συντάσσονται από τον Υπ/νο Διαχείρισης Ασφάλειας των τροφίμων σε συνεργασία με τους Υπ/νους των Τμημάτων στα οποία αφορούν.

Ασχέτως εάν το έγγραφο ή το έντυπο είναι εσωτερικό δηλαδή σχεδιάστηκε και συντάχθηκε από τα άτομα της επιχείρησης ή εξωτερικό, η ημερομηνία ισχύος του καταχωρείτε στο αντίστοιχο πεδίο του εντύπου 1.1 Κατάλογος Διαδικασιών, Εγγράφων και Εντύπων του ΣΔΑΤ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

Η διάκριση του εντύπου (εάν αυτό είναι *ΕΓΓΡΑΦΟ* ή *ΕΝΤΥΠΟ*, καθώς και εάν είναι *ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ* ή *ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ*) καταχωρείται στην αντίστοιχη θέση του εντύπου 1.1.

Η τελική έγκριση για την επισημοποίηση και την ένταξη των εγγράφων και των εντύπων στο σύστημα, ανήκει στις αρμοδιότητες του Διευθυντή.

Έχοντας την έγκριση του, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας, θα το εντάξει στην λίστα των ισχυόντων εγγράφων και εντύπων, θα το τοποθετήσει στον φάκελο στον οποίο διατηρεί όλα τα πρωτότυπα έγγραφα και έντυπα του ΣΔΠ και θα επιτρέψει την διανομή και χρήση του.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποιο εξωτερικό έγγραφο ή έντυπο το οποίο θεωρείται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας ή τον Υπεύθυνο του αντίστοιχου Τμήματος ότι η χρήση του θα βοηθήσει στην υλοποίηση ενός προϊόντος (υπηρεσίας) ή την εφαρμογή κάποιας διαδικασίας τότε θα πρέπει να το παρουσιάσει στον Διευθυντή ο οποίος και θα εγκρίνει τη χρήση του. Στη συνέχεια ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας θα το εντάξει στον κατάλογο των ισχυόντων εγγράφων και εντύπων, καταχωρώντας την ένδειξη εξωτερικό. Τέλος θα αναγράψει στην πρώτη σελίδα «ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ» και θα το μονογράψει.

Κωδικοποίηση Εγγράφων και Εντύπων.

Σε όλα τα έγγραφα και έντυπα τα οποία χρησιμοποιεί η επιχείρηση για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας εκτός των εγγράφων εξωτερικής προέλευσης (π.χ. Νομοθεσία), υπάρχουν τα παρακάτω στοιχεία:

- 1. Τίτλος.** Αναγράφεται ο τίτλος της διαδικασίας, εντύπου ή οδηγίας εργασίας.
- 2. Κωδικός.** Ο κωδικός είναι μοναδικός για κάθε έγγραφο του ΣΔΑΤ και αποτελείται από το κεφαλαίο γράμμα Δ- για τις διαδικασίες, Ε- για τα έντυπα ΟΕ - για τις οδηγίες εργασίας, QM για το εγχειρίδιο ποιότητας και ασφάλειας και τον αντίστοιχο αριθμό.
- 3. Αριθμός Αναθεώρησης.** Όπου διακρίνεται ο αριθμός της τρέχουσας αναθεώρησης της διαδικασίας, εντύπου ή οδηγίας εργασίας.
- 4. Ημ/νία Αναθεώρησης.** Όπου Διακρίνεται η ημερομηνία αναθεώρησης.
- 5. Ονοματεπώνυμο υπευθύνου έκδοσης και**

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

6. Ονοματεπώνυμο υπευθύνου έγκρισης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εξαίρεση αποτελεί η κωδικοποίηση του εγχειριδίου διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων όπου ο κωδικός του είναι QM (Quality Manual).

Διανομή και Έλεγχος Εγγράφων και Εντύπων.

Μετά την έγκριση, ο Υπεύθυνος ΣΔΑΤ προχωράει στην παραγωγή των απαιτούμενων αντιγράφων για την διανομή .

Στην πρώτη σελίδα των «ελεγχόμενων αντιγράφων» δηλ. αντιγράφων που εντάσσονται στις διαδικασίες αυτού του εγγράφου, μπαίνει η υπογραφή του Υπεύθυνου Διαχείρισης Ποιότητας ή του Διευθυντή και η ημερομηνία.

Οι παραλήπτες των αντίστοιχων ελεγχόμενων αντιγράφων φαίνονται σε ειδική στήλη του εντύπου E-1.1.

Για πληροφοριακούς λόγους μπορεί να παράγονται και να διανέμονται αντίγραφα «μη ελεγχόμενα» δηλ. αντίγραφα που δεν εντάσσονται στις διαδικασίες αυτού του εγγράφου. Στην πρώτη σελίδα των μη ελεγχόμενων αντιγράφων μπαίνει η παρακάτω σήμανση:

Μη Ελεγχόμενο

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ): Η παραπάνω σήμανση (υπογραφή και ημερομηνία) δεν ισχύει για τα ΕΝΤΥΠΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ του ΣΔΑΤ εκτός ειδικών περιπτώσεων.

Ανασκόπηση / Αναθεώρηση Εγγράφων και Εντύπων.

Όλες οι αλλαγές των εγγράφων και των εντύπων γίνονται με μέριμνα του Υπευθύνου ΣΔΑΤ ενώ η έγκριση και η διανομή τους ακολουθεί την διαδικασία που προαναφέρθηκε.

✓ Με κάθε αλλαγή γίνεται και αλλαγή του αριθμού έκδοσης του εγγράφου ή του εντύπου (Έκδοση: 1 → 2 → 3 κ.ο.κ.) καθώς και αλλαγή της ημερομηνίας ισχύος. Η αλλαγή αυτή καταχωρείται στο έντυπο 1.2 Ιστορικό αναθεωρήσεων διαδικασιών, εγγράφων και εντύπων του ΣΔΑΤ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

Οι προηγούμενες εκδόσεις εγγράφων και εντύπων (*Μη Ενεργά Έγγραφα/Έντυπα*) παραδίδονται στον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας (εσωτερικοί παραλήπτες) ή καταστρέφονται (εξωτερικοί παραλήπτες).

Έλεγχος Εξωτερικών Εγγράφων.

Τα εξωτερικά έγγραφα παραλαμβάνονται από τον Διευθυντή ο οποίος αφού τα ελέγξει θα τα προωθήσει στο αρμόδιο προσωπικό.

✓ Τόσο για τα νέα έγγραφα όσο και για τις αλλαγές των παλαιότερων ενημερώνεται και ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας ο οποίος με τη σειρά του θα ενημερώσει το έντυπο *1.1 Κατάλογος Διαδικασιών, Εγγράφων και Εντύπων του ΣΔΑΤ*.

Τα έγγραφα ή έντυπα εξωτερικής προέλευσης παραλαμβάνονται είτε μέσω κλασικού ταχυδρομείου, είτε μέσω ηλεκτρονικού, είτε τέλος με Fax.

9. Έλεγχος της απόδοσης της διαδικασίας – παρουσίαση αποτελεσμάτων.

Η ορθότητα της εφαρμογής της διαδικασίας είναι δυνατόν να ελεγχθεί με δύο τρόπους:

- α) με περιοδικό απρογραμματίστο έλεγχο των εγγράφων και εντύπων που βρίσκονται σε χρήση, και
- β) μέσω των προγραμματισμένων εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Τα αποτελέσματα του περιοδικού ελέγχου καθώς και των εσωτερικών επιθεωρήσεων παρουσιάζονται κατά την ανασκόπηση του ΣΔΠ.

4.1.3 Διαχείριση Αρχείων

1. Δεδομένα Εισόδου της Διαδικασίας ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ.

1.1. Ανάγκη ελέγχου των εγγράφων εσωτερικής και εξωτερικής προελεύσεως, που αποτελούν το γραπτό μέρος του ΣΔΑΤ και ιδιαίτερα αυτών τα οποία αποτελούν την τεκμηρίωση των διαφόρων ενεργειών κατά την εφαρμογή του ΣΔΑΤ.

1.2. Καθορισμός του χρόνου διατήρησης των αρχείων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

- 1.3. Έλεγχος της πρόσβασης σε αυτά.
- 1.4. Απαιτήσεις προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.

2. Εμπλεκόμενο Προσωπικό.

- 2.1. Υπεύθυνοι Τμημάτων, Διευθυντής: για την συλλογή, διατήρηση και τον έλεγχο των αρχείων.

3. Μέσα Πραγματοποίησης.

- 3.1. Αρχαιοθήκες των αντίστοιχων τμημάτων.
- 3.2. Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές των αντίστοιχων τμημάτων.

4. Σχετικά Έντυπα.

- ✓ Κατάλογος Διαδικασιών, Εγγράφων και Εντύπων του ΣΔΑΤ (σύστημα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων) E-1.1.
- ✓ Λίστα ειδικών φακέλων E- 1.3.
- ✓ Ιστορικό αναθεωρήσεων E-1.2.

5. Εκπαίδευση.

- 5.1. Εκπαίδευση των υπευθύνων σχετικά με τον τρόπο διατήρησης και προστασίας των αρχείων ποιότητας.

6. Αναμενόμενα Αποτελέσματα της εφαρμογής της Διαδικασίας.

- 6.1. Προστασία των αρχείων τα οποία δημιουργούνται κατά την εφαρμογή του ΣΔΑΤ.
- 6.2. Ελεγχόμενη πρόσβαση στα αρχεία.
- 6.3. Ευκολία πρόσβασης σε έγγραφα, έντυπα ή αρχεία ποιότητας από το κατάλληλο προσωπικό όταν αυτά ζητηθούν.

7. Μεθοδολογία Εφαρμογής της Διαδικασίας.

Έλεγχος Αρχείων Ποιότητας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

Ως Αρχεία Ποιότητας νοούνται όλα τα Έντυπα και Έγγραφα του Συστήματος Ποιότητας της επιχείρησης τα οποία συμπληρώνονται ή χρησιμοποιούνται κατά την εκτέλεση μίας διαδικασίας και τα οποία είναι:

- Αρχείο Ανασκοπήσεων Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας
- Αρχείο προσωπικού (Εκπαίδευση, Μόρφωση, Εμπειρία, Αξιολόγηση, Προτάσεων Βελτίωσης και Ο.Π.Θ.Ε).
- Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων.
- Αρχείο Αποκλίσεων και μη Συμμορφώσεων .
- Αρχείο Παραπόνων πελατών και Έρευνας Ικανοποίησης.
- Αρχείο Συμβάσεων.
- Αρχείο προμηθευτών, εξωτερικών συνεργατών και αξιολόγησης αυτών.
- Αρχείο διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.
- Αρχείο ενεργών εντύπων και εγγράφων του ΣΔΑΤ.
- Αρχείο αντιγράφων ασφαλείας του Η/Υ.

και γενικά όλα τα έγγραφα και έντυπα που περιέχονται στον κατάλογο εγγράφων και εντύπων.

Όλα τα έντυπα και έγγραφα του Συστήματος Ποιότητας της επιχείρησης μοιράζονται σε στελέχη τα οποία πρέπει να τα έχουν στην διάθεση τους κατά την λειτουργία του Συστήματος Ποιότητας. Τα έντυπα συμπληρώνονται από στελέχη της επιχείρησης. Η τελική καταγραφή γίνεται:

- έντυπα,
- ηλεκτρονικά,
- έντυπα και ηλεκτρονικά.

Η προώθηση των καταγραφών γίνεται ιεραρχικά βάσει Οργανικής Θέσης ώστε να διασφαλίζεται η σωστή προώθηση των εντύπων και εγγράφων. Για κάθε έντυπο και έγγραφο του Συστήματος υπάρχει είτε σχηματική είτε περιγραφική παρουσίαση για όλες τις Οργανικές Θέσεις από τις οποίες πρέπει να διακινηθεί.

Σημείωση: Ο Υπ. Του ΣΔΑΤ έχει στην κατοχή του όλα τα πρωτότυπα έγγραφα του ΣΔΑΤ ανεξάρτητα από το αν ανήκουν στο τμήμα ευθύνης του ή όχι.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

Όλα τα αρχεία για την ποιότητα **αναγνωρίζονται** από τον **Κωδικό** του εγγράφου ή εντύπου που συμπεριλαμβάνεται στο Σύστημα Ποιότητας της επιχείρησης και **συλλέγονται** από αρμοδίους όπως περιγράφεται στα διαγράμματα ροής των διεργασιών.

Η **ταξινόμηση** των αρχείων επιτυγχάνεται,

- σε συνάρτηση με το είδος εγγράφου και την λειτουργία την οποία αντιπροσωπεύει (π.χ. Μη Συμμορφώσεις, κ.α.),
- σε συνάρτηση με την ημερομηνία έκδοσης (π.χ. Παραγγελίες Πελατών κ.α.),
- σε συνάρτηση με την ημερομηνία καταχώρησης (π.χ. Ανασκοπήσεις Συστήματος Ποιότητας).

Πρόσβαση στα Αρχεία του ΣΔΑΤ.

Για όλα τα έντυπα αρχεία και βάσει του κωδικού τους η πρόσβαση επιτρέπεται κατ' αρχήν από τον Υπ/νο του εν λόγω τμήματος. Τα αρχεία μπορούν να χρησιμοποιηθούν από στελέχη άλλων τμημάτων για λόγους αξιολόγησης, ελέγχου, στατιστικής μετά από έγκριση του Διευθυντή. Ο Υπ. Του ΣΔΑΤ Ποιότητας έχει πρόσβαση σε όλα τα αρχεία του Συστήματος Ποιότητας συμπεριλαμβανομένων και της Διοίκησης.

Η πρόσβαση στα ηλεκτρονικά αρχεία εκτός του ΥΣΔΑΤ και του Διευθυντή (εάν αποφασιστεί κάτι τέτοιο) γίνεται ελεγχόμενα με παραμετροποίηση που αποφασίζεται από τον Διευθυντή.

Τα αρχεία ελευθερώνονται:

- για έλεγχο, αξιολόγηση και επεξεργασία ώστε να ληφθούν αποφάσεις για την ορθότητα των ενεργειών ή/ και αποτελεσμάτων που παρουσιάζονται στα έγγραφα κατά την εφαρμογή των διαδικασιών,
- στον εξωτερικό ή εσωτερικό επιθεωρητή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων της επιχείρησης ή σε συμφωνημένη εξωτερική επιθεώρηση από πελάτη της επιχείρησης,

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

- κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας της επιχείρησης για αξιολόγηση στο Συμβούλιο Ποιότητας.

Αρχειοθέτηση, Αποθήκευση, Διατήρηση και Καταστροφή των Αρχείων Ποιότητας.

Όλες οι εγγραφές και σύμφωνα με την παρούσα διαδικασία καταλήγουν στα τμήματα όπως αυτά περιγράφονται στο αντίστοιχο πεδίο κωδικοποίησης του εγγράφου. Ο χρόνος διατήρησης των αρχείων αναφέρεται στο έντυπο 1.1 Κατάλογος διαδικασιών, εγγράφων και εντύπων.

Η τελική αποθήκευση τους γίνεται κυρίως στο χώρο του γραφείου των Υπευθύνων και του Διευθυντή.

Αντίγραφα αρχείων ποιότητας διακινούνται όταν είναι απαραίτητο και με την έγκριση του Υπ. ΣΔΑΤ που θα μονογράψει το αντίγραφο και θα σημειώσει τον παραλήπτη του.

Όσον αφορά τη δημιουργία αντιγράφων ασφαλείας των Ηλεκτρονικών Υπολογιστών, αυτά γίνονται από τον Υπεύθυνο ΣΔΑΤ κάθε 15 ημέρες και κρατούνται στο ανάλογο αρχείο.

8. Έλεγχος της απόδοσης της διαδικασίας – παρουσίαση αποτελεσμάτων.

Η ορθότητα της εφαρμογής της διαδικασίας είναι δυνατόν να ελεγχθεί με δύο τρόπους:

- α) με περιοδικό προγραμματιστό έλεγχο της πληρότητας των αρχείων και της πρόσβασης σε αυτά, και
- β) μέσω των προγραμματισμένων εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Τα αποτελέσματα του περιοδικού ελέγχου καθώς και των εσωτερικών επιθεωρήσεων παρουσιάζονται κατά την ανασκόπηση του ΣΔΑΤ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-1 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα/....

4.2 Διαδικασία Δ-2 Σχέδια Δράσης Έκτακτων Αναγκών

4.2.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας αυτής είναι να προσδιορίσει τους τρόπους με τους οποίους:

1. Εξετάζονται οι πιθανότητες για ατυχήματα και περιστατικά έκτακτης ανάγκης.
2. Εμποδίζονται τυχόν περιστατικά που σχετίζονται με περιβαλλοντικές επιπτώσεις.
3. Ετοιμάζονται σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης.
4. Εξετάζεται και ανασκοπείται η αποτελεσματικότητα των σχεδίων δράσης έκτακτης ανάγκης.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	ΥΣΔΑΤ
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Όλο το προσωπικό

4.2.2 Πρόνοιες

1.Γενικά

Η εταιρεία πρέπει να αναγνωρίζει τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να παρουσιαστούν μέσω των διεργασιών της και να ετοιμάσει σχετικά σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης.

2.Μεθοδολογία

- 2.1 Η Διεύθυνση συνεργάζεται στενά με τον Εκπρόσωπο Διοίκησης με σκοπό να αναγνωρίσουν την ύπαρξη πιθανών κινδύνων και ατυχημάτων στις διεργασίες της επιχείρησης. Για τις κύριες διεργασίες της επιχείρησης, η ομάδα πρέπει να ακολουθήσει τις παρακάτω οδηγίες με σκοπό να αναγνωρίσει την ύπαρξη πιθανών κινδύνων:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-2 ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Χρησιμοποιούνται οποιαδήποτε επικίνδυνα υλικά και ποιες είναι οι πιθανές επιδράσεις από κατάχρηση τους ή από ατύχημα που σχετίζεται με αυτά τα υλικά;
- Κίνδυνος από το να τεθεί εκτός λειτουργίας σημαντικός εξοπλισμός.
- Οποιαδήποτε άλλη διακοπή στην ροή των διεργασιών.
- Ανθρώπινα λάθη που αφορούν την λανθασμένη χρήση του εξοπλισμού και υλικών, και την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.
- Εξωτερικοί παράγοντες που μπορεί να προκαλέσουν επικίνδυνες καταστάσεις π.χ. οι καιρικές συνθήκες.

2.2. Αφού αναγνωριστούν όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι, ο Εκπρόσωπος Διοίκησης πρέπει να αναγνωρίσει όλα τα μέτρα που μπορεί να παρθούν για να μειωθούν οι πιθανότητες να συμβεί κάτι επικίνδυνο (προληπτικές ενέργειες). Ως ελάχιστο, ο Εκπρόσωπος Διοίκησης πρέπει να εξετάσει τα ακόλουθα:

- Την επάρκεια και καταλληλότητα του υφιστάμενου εξοπλισμού και υλικών.
- Την πιθανότητα να χρησιμοποιηθεί εναλλακτικός εξοπλισμός και υλικά.
- Αδυναμίες στην εκπαίδευση των υπαλλήλων. Αυτό πρέπει να εξεταστεί παράλληλα με την διαδικασία «Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού».
- Η καταλληλότητα των προκαθορισμένων μέτρων ασφάλειας που έχουν παρθεί κατά την εκτέλεση των διεργασιών.

2.3. Επιπρόσθετα ο Εκπρόσωπος Διοίκησης πρέπει να αναπτύξει κατάλληλα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης για κάθε ένα από τα πιθανά σενάρια που έχουν αναγνωριστεί.

2.4. Για κάθε σχέδιο δράσης έκτακτης ανάγκης που αναπτύσσεται πρέπει να γίνονται τα ακόλουθα:

- Να οριστεί Επιτροπή Έκτακτης Ανάγκης και ο Συντονιστής της Επιτροπής.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-2 ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Συγκεκριμένες ενέργειες που πρέπει να παρθούν σε περιπτώσεις εκτάκτων αναγκών.
- Είδος και τοποθεσία εξοπλισμού έκτακτης ανάγκης.
- Διαδικασία εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας που παρέχει υποστήριξη σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης.
- Ο κατάλογος των απαιτούμενων τεχνικών σχεδίων, σχεδίων εγκαταστάσεων κ.α.
- Τα συστήματα συναγερμού.

2.5. Όλα τα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης τεκμηριώνονται στο έντυπο «Σχέδια Δράσης Έκτακτης Ανάγκης».

2.6. Όλα τα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης πρέπει να εγκρίνονται από την Διευθυντική Ομάδα.

2.7. Όλα τα σχέδια φυλάγονται συλλογικά στο «Αρχείο Σχεδίων Δράσης Έκτακτης Ανάγκης». Ένα αντίγραφο του Αρχείου αυτού φυλάγεται στο γραφείο του Εκπροσώπου Διοίκησης και ένα στο χώρο παραγωγής.

2.8. Ο Εκπρόσωπος Διοίκησης είναι υπεύθυνος να κοινοποιεί τα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης. Τα σχέδια της έκτακτης ανάγκης κοινοποιούνται στο προσωπικό μέσω,

- Ενημέρωσης όταν υπάρχει ανάγκη.
- Προγραμματισμού και εκτέλεσης δοκιμαστικών ασκήσεων που βασίζονται στα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης. Η πιο πάνω ενημέρωση πρέπει να εκτελείται με βάση τις πρόνοιες της διαδικασίας «Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού».

2.9. Κάθε χρόνο όλα τα σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης αναθεωρούνται από τη διεύθυνση της Εταιρείας ως προς την καταλληλότητα και εφαρμογή τους.

4.2.3 Τεκμηρίωση

1. «Σχέδια Δράσης Έκτακτης Ανάγκης», E-2.1

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-2 ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.3 Διαδικασία Α Δ-3 Ανασκόπηση Διοίκησης

4.3.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας αυτής είναι να καθορίσει το σύστημα προγραμματισμού, διεκπεραίωσης και τεκμηρίωσης της Ανασκόπησης από τη Διοίκηση με απώτερο σκοπό τη βελτίωση και αναθεώρηση του, περιλαμβανομένης της πολιτικής ποιότητας και στόχων ποιότητας.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Υπεύθυνος του ΣΔΑΤ
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Διεύθυνση της επιχείρησης

4.3.2 Πρόνοιες

Ι. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ	
ΣΤΑΔΙΟ	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ
1. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	<p>Στις αρχές κάθε έτους ο ΥΣΔΑΤ επιλέγει τουλάχιστο δυο ημερομηνίες για την εκτέλεση δυο συναντήσεων ανασκόπησης. Οι ημερομηνίες αυτές τυγχάνουν της έγκρισης της διεύθυνσης.</p> <p>Συστήνεται η εκτέλεση της πρώτης συνάντησης προς το τέλος του πρώτου εξαμήνου και της δεύτερης προς το τέλος του έτους.</p> <p>Οι ημερομηνίες των συναντήσεων τεκμηριώνονται στο έντυπο «Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκοπήσεων του συστήματος ΣΔΑΤ» στη διεύθυνση της επιχείρησης.</p> <p><u>Σημείωση:</u> Όταν είναι αναγκαίο μπορούν να</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1η	Σελίδα../...

	εκτελεσθούν επιπρόσθετες συναντήσεις.
2. ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απαραίτητη είναι η παρουσία του Γενικού Διευθυντή της εταιρίας. 2. Ο ΥΣΔΑΤ προσκαλεί και άλλα μέλη της επιχείρησης ή/και εξωτερικούς συνεργάτες όταν απαιτείται ώστε να γίνεται πιο αποτελεσματικά η εξέταση θεμάτων και η λήψη αποφάσεων.
3. ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΣ ΣΥΖΗΤΗΣΗ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Πολιτική εταιρίας. 2. Στόχοι (εταιρικοί και τμηματικοί) και δείκτες μέτρησης. Τεκμηριώνονται στο έντυπο «Στόχοι και Δείκτες Μέτρησης». 3. Οργανωτική δομή. 4. Σύστημα ΣΔΑΤ. 5. Προϊόντα /υπηρεσίες της εταιρείας 6. Εισηγήσεις για αναθεώρηση και βελτίωση των συστημάτων. 7. Ικανοποίηση / σχόλια πελατών. 8. Ανάγκες πελατών. 9. Απόδοση σε θέματα ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας. 10. Αποτελέσματα επιθεωρήσεων. 11. Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες. 12. Εισηγήσεις για βελτίωση. 13. Δράση και αποτελέσματα συνεχούς βελτίωσης.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1η	Σελίδα../...

	<p>14. Καταλληλότητα συχνότητας των ανασκοπήσεων και τρόπου διεξαγωγής τους.</p> <p>15. Σχόλια / παρατηρήσεις συμμετεχόντων.</p> <p>16. Άλλα θέματα.</p>
4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ	<p>1. Ο ΥΣΔΑΤ έχει την κύρια ευθύνη για συγκέντρωση, ανάλυση και ετοιμασία προς παρουσίαση όλων των απαραίτητων στοιχείων και πληροφοριών για τα θέματα προς συζήτηση.</p> <p>2. Παράλληλη προετοιμασία εκτελείται και από τους άλλους συμμετέχοντες ο καθένας στο πεδίο της δικής του/της ευθύνης.</p> <p>3. Στοιχεία τα οποία είναι χρήσιμο να συλλεχθούν και παρουσιασθούν κατά τη συνάντηση είναι τα ακόλουθα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποτελέσματα στόχων και δεικτών μέτρησης • Αποτελέσματα επιθεωρήσεων • Σχόλια πελατών • Πρόοδος διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών • Απόδοση διεργασιών • Συμμόρφωση προϊόντος / υπηρεσίας με προδιαγραφές • Έκβαση αποφάσεων προηγούμενων ανασκοπήσεων • Αλλαγές που είναι πιθανό να επηρεάσουν το σύστημα διαχείρισης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1η	Σελίδα../...

	<p>ποιότητας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες σε πόρους • Στόχοι για τη νέα περίοδο • Εισηγήσεις για βελτίωση
5. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΑ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Η παρουσία όλων όσων έχουν προσκαλεστεί είναι απαραίτητη. 2. Της συνάντησης προεδρεύει και συντονίζει ο Γενικός Διευθυντής. 3. Κατά τη διάρκεια της συνάντησης τηρούνται πρακτικά στο έντυπο «Πρακτικά Συνάντησης» με τα ονόματα των παρόντων, τις απόψεις τους και αποφάσεις για το κάθε θέμα προς συζήτηση. 4. Τα πρακτικά περιλαμβάνουν τα ακόλουθα στοιχεία: <ul style="list-style-type: none"> • Ημερομηνία και διάρκεια εκτέλεσης της συνάντησης. • Χώρος συνάντησης. • Ονόματα παρευρισκομένων. • Απόψεις, επιχειρήματα, αποφάσεις για το κάθε θέμα συζήτησης. • Ορισμό ενεργειών, χρονοδιαγραμμάτων και υπευθυνότητες για τις διάφορες ενέργειες. 5. Η ανασκόπηση των θεμάτων προς συζήτηση γίνεται λαμβάνοντας υπόψη την συνεχή καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα των πιο κάτω:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1η	Σελίδα../...

	<ul style="list-style-type: none"> • Πολιτικές της εταιρίας. • Στόχοι ποιότητας. • Περιεχόμενο των εγχειριδίων των συστημάτων. • Πρόνοιες του προτύπου ISO 22000. <p>6. Η λήψη αποφάσεων περιλαμβάνει την ενέργεια ή ενέργειες, κατανομή υπευθυνοτήτων και χρονοδιάγραμμα υλοποίησης.</p> <p>7. Τα πρακτικά εγκρίνονται από τη διεύθυνση και διανέμονται σε όλους τους εμπλεκόμενους.</p>
6. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ	<p>1. Οι εμπλεκόμενοι στην υλοποίησης μιας απόφασης εργάζονται συστηματικά ακολουθώντας το σχετικό χρονοδιάγραμμα για την επιτυχή πραγματοποίηση της.</p> <p>2. Με την ολοκλήρωση μιας απόφασης ενημερώνεται ο ΥΣΔΑΤ.</p>

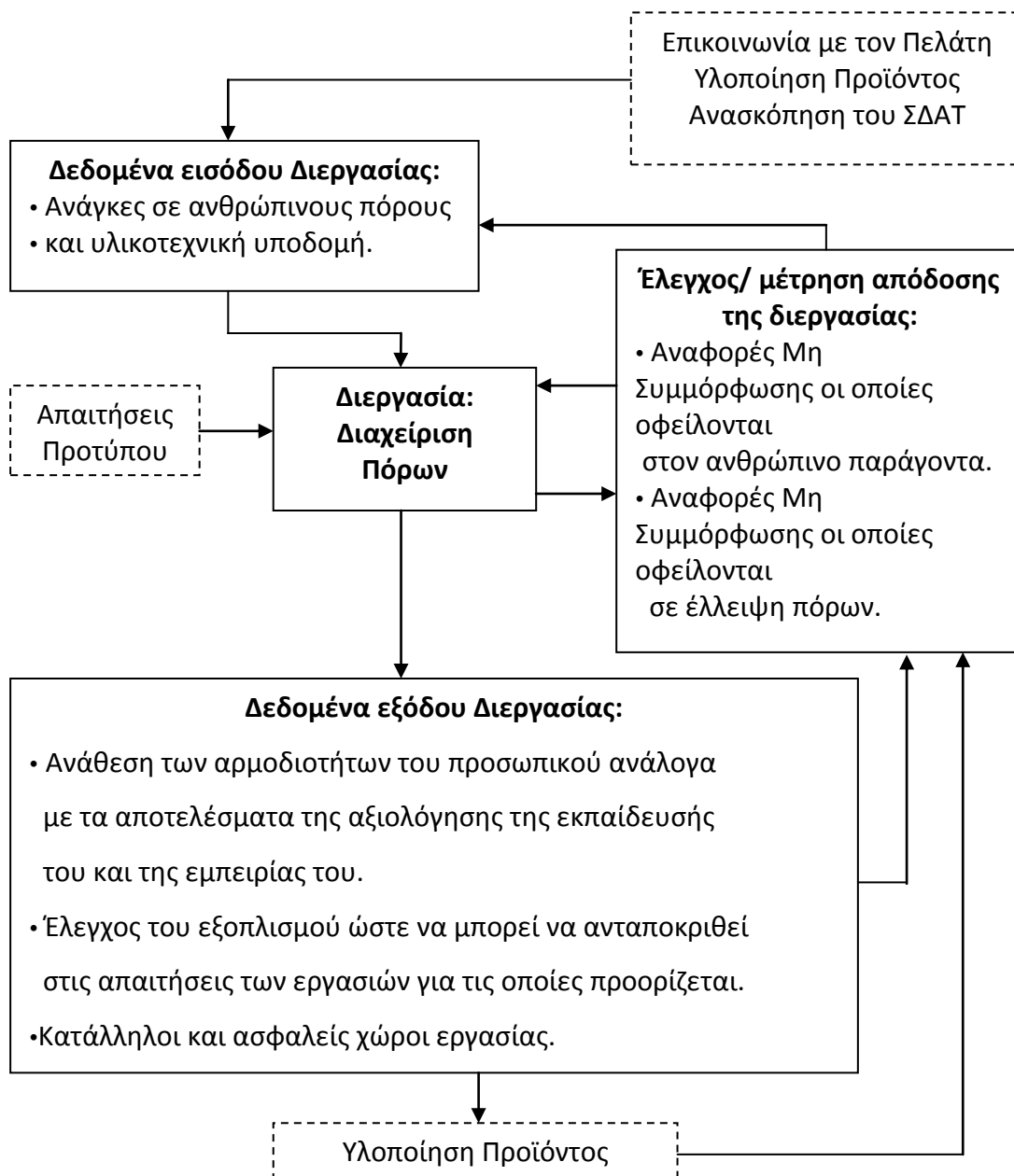
4.3.3 Τεκμηρίωση

1. «Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκόπησης από τη Διοίκηση» (Ε-3.1).
2. «Πρακτικά Συνάντησης- Αποτελέσματα Επιθεωρήσεων» (Ε-3.2).
3. «Στόχοι και Δείκτες Μέτρησης» (Ε-3.3).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-3 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1η	Σελίδα../...

4.4 Διαδικασία Δ-4 Διαχείριση Πόρων

Στο Σχήμα 4.1 απεικονίζεται η διαχείριση πόρων του συστήματος



Σχήμα 4.1 Διαδικασία 4 (Διαχείριση Πόρων)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1 ΚΑΝΟΝΕΣ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.5 Διαδικασία Δ-5

4.5.1 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 1 Κανόνες βασικής Υγιεινής

4.5.1.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι να καθορίσει τις αποδεκτές προδιαγραφές βασικής υγιεινής και να θέσει τις προδιαγραφές για την εκπαίδευση προσωπικού στην βασική υγιεινή.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Υπεύθυνος Παραγωγής
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Όλο το προσωπικό παραγωγής

4.5.1.2 Πρόνοιες

1. ΓΕΝΙΚΑ

Όλο το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα έχει εκπαιδευθεί στην βασική υγιεινή τροφίμων και αυτή η εκπαίδευση επαναλαμβάνεται τουλάχιστον ετησίως. Η διαδικασία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εκπαιδευτικό βοήθημα.

2. ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΒΑΣΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Υγιεινή τροφίμων είναι η διατήρηση ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση σε συμμόρφωση με τις αρχές βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής για την αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων.

Τροφική δηλητηρίαση είναι η αρρώστια η οποία εμφανίζεται μετά από κατανάλωση μολυσμένης ή δηλητηριώδους τροφής. Προκαλείται από βακτηρίδια, χημικές ουσίες, δηλητηριώδη φυτά / ουσίες, ξένα σώματα (γυαλί, μέταλλα). Πιθανές αιτίες τροφικής δηλητηρίασης είναι:

- Χρησιμοποίηση υλικών μολυσμένων από την παρουσία μικροοργανισμών, τοξικών ουσιών και ξένων σωμάτων.
- Μόλυνση των προϊόντων κατά την παραγωγική διαδικασία.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Αποθήκευση υλικών και προϊόντων σε υψηλή θερμοκρασία και υγρασία.
- Άγνοια και απροσεξία στους κανόνες ορθού καθαρισμού και απολύμανσης.
- Μη τήρηση των αρχών ορθής ατομικής υγιεινής.

Όλοι οι χειριστές τροφίμων πρέπει να γνωρίζουν τις αιτίες που προκαλούν κινδύνους στα τρόφιμα, τις συνέπειες ενός χαμηλού επιπέδου υγιεινής, τα ωφελήματα από την ύπαρξη υψηλού επιπέδου υγιεινής, τις προδιαγραφές της προσωπικής υγιεινής και της υγιεινής στο χώρο εργασίας.

Συνέπειες χαμηλού επιπέδου υγιεινής	Οφέλη ύπαρξης υψηλού επιπέδου υγιεινής
Πρόκληση τροφικής δηλητηρίασης	Πλεονεκτήματα σε σχέση με ανταγωνιστές
Δυσφήμιση	Ικανοποίηση πελατών
Απώλεια πελατών	Βελτίωση εμπιστοσύνης πελατών
Ανάκληση προϊόντων	Αύξηση πωλήσεων
Καταγγελία και καταδίκη	
Κλείσιμο επιχείρησης	

Ο καταναλωτής έχει το δικαίωμα να απαιτεί τα τρόφιμα που καταναλώνει να είναι ασφαλή και ποιοτικά άρτια. Οι δημόσιες αρχές απαιτούν όπως στην αγορά διατίθενται ασφαλή προς κατανάλωση προϊόντων τροφίμων. Ως εκ τούτου, είναι ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή να διαθέτει στην αγορά ποιοτικά και ασφαλή προς κατανάλωση προϊόντα. Η διασφάλιση της παραγωγής ασφαλών προϊόντων είναι δυνατόν να επιτευχθεί με την εφαρμογή ενός συστήματος HACCP / ISO 22000:2005 που συμπληρώνεται με κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής (GHP).

Οι κανόνες τεκμηριώνουν την ευθύνη της διοίκησης για την παραγωγή τροφίμων που εκπληρώνουν τις απαιτήσεις ποιότητας και ασφάλειας. Τα πρότυπα

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αυτά πρέπει να καλύπτουν απαιτήσεις για τα ακόλουθα θέματα όπως προνοεί το παράρτημα της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ: 1) Εγκαταστάσεις, 2) Εξωτερικοί χώροι και περίμετρος εγκαταστάσεων, 3) εκπαίδευση και απαιτήσεις για την υγιεινή από πλευράς προσωπικού, 4) έλεγχος τρωκτικών και εντόμων, 5) χειρισμός τροφίμων κατά την παραλαβή πρώτων υλών, επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διανομή και 6) την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Ανάλογα με το μέγεθος και τις δραστηριότητες της κάθε επιχείρησης οι απαιτήσεις υγιεινής διαφέρουν σημαντικά.

3. ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

3.1 Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να είναι υγιείς και να γνωρίζουν τους κανόνες βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής καθώς και την εφαρμογή τους στην επιχείρηση.

3.2 Όλοι όσοι εργάζονται στη γραμμή παραγωγικής διαδικασίας ή με οποιονδήποτε άλλο τρόπο έρχονται σε επαφή με το προϊόν (πριν την συσκευασία) πρέπει έχουν έγκυρο πιστοποιητικό υγείας. Καινούργιο προσωπικό πρέπει να αποδεικνύει με πιστοποιητικό υγείας ότι δεν υπάρχουν λόγοι υγείας που να εμποδίζουν την απασχόλησή του πριν προσληφθεί.

3.3 Άτομα, τα οποία είναι προσβεβλημένα από τις παρακάτω ασθένειες, ή υπάρχει υπόνοια γι' αυτό, θα πρέπει να το αναφέρουν αμέσως στον προϊστάμενο:

- Χολέρα.
- Μολυσματική εντερίτιδα.
- Τύφος.
- Σιγκέλλωση.
- Ηπατίτιδα.
- Μεταδοτική φυματίωση των αναπνευστικών οργάνων.
- Οστρακιά.
- Δερματικές ασθένειες, οι οποίες μεταδίδονται από τα τρόφιμα.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Πηγές μόλυνσης που προέρχονται από τον άνθρωπο: πληγές, τρίχες της κεφαλής, πτύελα από το στόμα και τη μύτη.
- Διάρροια, εμετός, ναυτία.
- Πόνοι σε μύτη, αυτιά, μάτια.
- Τροφικές δηλητηριάσεις.

3.4 Πρέπει να τηρούνται από το προσωπικό οι κανόνες προσωπικής υγιεινής:

- Ατομική καθαριότητα.
- Συνεχής χρήση προστατευτικού ρουχισμού (ποδιά, κάλυμμα κεφαλής, υποδήματα, δίκτυ μαλλιών κ.τ.λ).

3.5 Ο προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να φοριέται στα αποδυτήρια και πριν την είσοδο στο χώρο εργασίας.

3.6 Ο προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να αλλάζεται καθημερινά ενώ μπορεί να απαιτηθεί και συχνότερη αλλαγή, π.χ. κατά την αλλαγή των μη καθαρών από τους καθαρούς τομείς εργασίας.

3.7 Τα μαλλιά του προσωπικού που εργάζεται στην επεξεργασία των προϊόντων θα πρέπει να είναι πλήρως καλυμμένα από καπέλο.

3.8 Πάνω από το καπέλο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κοκαλάκια, τσιμπιδάκια κλπ.

3.9 Οι χειριστές δεν πρέπει να φορούν κοσμήματα και ρολόγια κατά την εργασία.

3.10 Όταν υπάρχουν πληγές πρέπει να είναι κατάλληλα προστατευμένες.

3.11 Απαγορεύεται το κάπνισμα στους χώρους επεξεργασίας των προϊόντων.

3.12 Μην φτερνίζετε ή βήχετε πάνω από τα προϊόντα.

3.13 Μην δοκιμάζετε ποτέ προϊόντα με το χέρι.

3.14 Κατά τον χειρισμό του τελικού προϊόντος, ο χειριστής δεν πρέπει να έχει άμεση επαφή με το προϊόν. Όπου αυτό δεν είναι δυνατό χρησιμοποιείται γάντια ή πλένετε τα χέρια σας πολύ συχνά και προσεκτικά.

3.15 Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να πλένουν πάντα τα χέρια τους:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Όταν εισέρχονται στον χώρο παραγωγής και πριν έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό.
- Με την λήξη της εργασίας.
- Μετά από κάθε χειρισμό απορριμμάτων.
- Μετά την ενασχόλησή τους με τα προγράμματα καθαρισμού.
- Μετά από βήξιμο εντός της παλάμης ή φύσημα της μύτης.
- Μετά το φαγητό ή το κάπνισμα.
- Μετά το χτένισμα.

Ορθή μέθοδος απολύμανσης των χεριών:

- Απλώστε το απολυμαντικό χεριών (π.χ. 3 ml) στο χέρι
- Τρίψτε με το σκεύασμα τουλάχιστον για 20 – 30 δευτερόλεπτα τα χέρια, επιμελώς σε όλα τα σημεία του χεριού. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται για τα νύχια και την περιοχή μεταξύ των δακτύλων.
- Κατά την χρήση απολυμαντικών υγρών για τα χέρια, πλύνετε ακολούθως τα χέρια σας με φρέσκο νερό.
- Τα χέρια πρέπει να στεγνώνουν μετά το πλύσιμο ή την απολύμανση με χαρτί μιας χρήσεως.

3.16 Η επιχείρηση πρέπει να φροντίζει:

- Για τη ύπαρξη αποδυτηρίων για το προσωπικό. Τα αποδυτήρια είναι σκόπιμο να είναι διαφορετικά για το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους χειρισμού τροφίμων.
- Για την ύπαρξη ντουλαπιών για το προσωπικό προκειμένου να μην μεταφέρουν προσωπικά αντικείμενα στους χώρους παραγωγής.
- Για την επάρκεια, την συντήρηση και τον καθαρισμό του προστατευτικού ρουχισμού.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής

- Οι εργαζόμενοι να διατηρούν σε υψηλό βαθμό την προσωπική τους καθαριότητα.
- Τα χέρια και τα νύχια πρέπει να είναι καθαρά. Τα νύχια να είναι κομμένα. Απαγορεύονται οι λοσιόν χεριών και η βαφή των νυχιών.
- Οι εργαζόμενοι να πλένουν και να απολυμαίνουν τα χέρια τους πριν ξεκινήσουν την εργασία, κατά τη διάρκεια της εργασίας και μετά από κάθε προσωρινή απουσία τους από τους χώρους παραγωγής (ιδιαίτερα έπειτα από επίσκεψη σε τουαλέτα, κάπνισμα και απόρριψη σκυβάλων).
- Τα χέρια πρέπει να πλένονται σε κάθε εναλλαγή εργασίας.
- Τα ρούχα και τα υποδήματα να είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση (π.χ. τα κουμπιά να είναι στερεωμένα γερά κ.λ.π). Οι στολές εργασίας πλένονται από ειδική υπηρεσία, εντός ή εκτός της επιχείρησης.
- Απαγορεύονται τα ψεύτικα νύχια και οι βλεφαρίδες, τα δαχτυλίδια (εξαιρούνται τα του στυλ βέρας), τα σκουλαρίκια, τα κοσμήματα, οι χτένες και τα τσιμπιδάκια.
- Στη διάρκεια της εργασίας, να μη μεταφέρονται στυλό, μολύβια, γυαλιά, εργαλεία κ.λ.π, επάνω στα ρούχα του προσωπικού. Οι τσέπες επάνω από την περίμετρο της μέσης να είναι άδειες ή να μην υπάρχουν.
- Οι εργαζόμενοι να μην έχουν στο στόμα οδοντογλυφίδες ή άλλα παρόμοια αντικείμενα και να μη στερεώνουν πίσω από τα αυτιά μολύβια, τσιγάρα κλπ.
- Το φαγητό, το ποτό, το μάσημα τσίχλας και το κάπνισμα επιτρέπονται σε συγκεκριμένες περιοχές. Στον χώρο αποδυτηρίων προσωπικού απαγορεύεται η αποθήκευση τροφίμων.

4. ΟΔΗΓΙΑ 93/43 ΕΟΚ

Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των εν λόγω κανόνων. Αποτελείται από δεκαεπτά άρθρα και όπως κάθε οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχει άμεση ισχύ σε όλα τα κράτη-μέλη. Τα κράτη-μέλη είναι υποχρεωμένα να θέσουν σε ισχύ

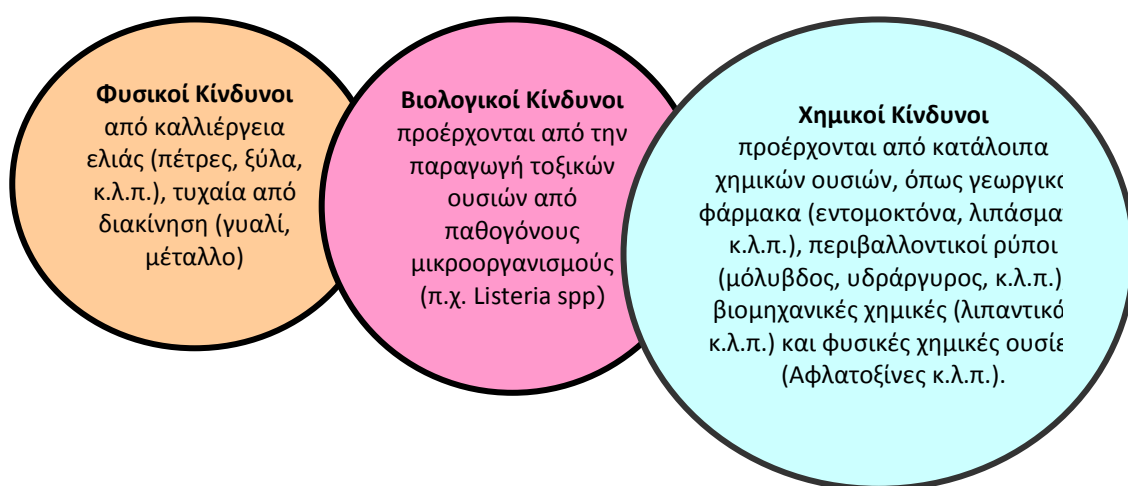
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για τη συμμόρφωση με την οδηγία.

Το παράρτημα της οδηγίας περιλαμβάνει τις απαιτήσεις για όλα τα στάδια από την αρχική παραλαβή, μέχρι την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση μεταφορά, διανομή και προσφορά προς πώληση ή διάθεση στον καταναλωτή τροφίμων.

5.ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Ως κίνδυνος ορίζεται μια βιολογική, χημική ή φυσική ιδιότητα(βλέπε Σχήμα 4.2) που μπορεί να καταστήσει ένα τρόφιμο μη ασφαλές για κατανάλωση, με αποτέλεσμα να προκαλέσει διαταραχή στην υγεία του ανθρώπου.



Σχήμα 4.2 Κίνδυνοι Τροφίμων

6.ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Πιο κάτω παρουσιάζονται οι απαραίτητες προδιαγραφές για τον εξοπλισμό:

1. Ο εξοπλισμός που είναι κατασκευασμένος από ξύλο είναι ακατάλληλος. Οι πάγκοι και όλες οι επιφάνειες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από λείο, μη απορροφητικό υλικό (π.χ. stainless steel)
2. Τα ράφια πρέπει να είναι μεταλλικά ή από λείο, άφθαρτο υλικό Τα ράφια πρέπει να έχουν απόσταση από το πάτωμα 30cm και 15cm από τους τοίχους.
3. Όλα τα σκεύη, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία πρέπει να απολυμαίνονται μετά την χρήση τους.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4. Οι κάδοι απορριμμάτων πρέπει να είναι ποδοκίνητοι, με λείες επιφάνειες. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με τον κάδο, καθώς γίνεται χρήση σακουλών μιας χρήσης.

7. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών καθώς και των υλικών συσκευασίας, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι προδιαγραφές που έχει συμφωνήσει η επιχείρηση με τους προμηθευτές και αφορούν τόσο τα χαρακτηριστικά / ιδιότητες των προϊόντων όσο και το τρόπο / συνθήκες μεταφοράς τους. Κατά την παραλαβή εκτελούνται τα πιο κάτω:

1. Παραλαβή γίνεται μόνο από άτομα που έχουν καθοριστεί για αυτή την εργασία.
2. Το προσωπικό παραλαβής πρέπει να εφαρμόζει τους κανόνες προσωπικής υγιεινής και να φέρει τον κατάλληλο ρουχισμό (βλέπε κεφάλαιο «Προσωπική Υγιεινή»).
3. Το προσωπικό παραλαβής και διανομής πρώτων υλών και προϊόντων αντίστοιχα δεν θα πρέπει να εισέρχεται στους χώρους επεξεργασίας.
4. Πρώτες ύλες αφημένες στην πόρτα δεν πρέπει να παραλαμβάνονται, χωρίς κανονική παραλαβή.
5. Ελέγχεται το μεταφορικό μέσο του προμηθευτή ως προς τους εξής παράγοντες: καθαριότητα χώρου, καλή υγιεινή κατάσταση προϊόντος, ατομική υγιεινή διανομέα ικανοποιητική.
6. Ελέγχεται η ποιότητα των α' υλών: φρεσκάδα, οσμή, χρώμα, θερμοκρασία (βλέπε πίνακα 4.1 θερμοκρασιών παραλαβής), κατάσταση συσκευασίας κτλ.

ΠΡΟΪΟΝ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
1. Ελιά πράσινη	1. 5 °C -18 °C
2. Ελιά μαύρη	2. 5 °C -18 °C
3. Υλ. συσκευασίας, Χημικά καθαριστικά κ.τ.λ.	3. <Θερμοκρασία περιβάλλοντος 22°C

Πίνακας 4.1 Θερμοκρασιών Παραλαβής

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

7. Ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξης/ παραγωγής των α' υλών.
8. Πρέπει να παραλαμβάνεται πιστοποιητικό καταλληλότητας προϊόντος, ανάλογα με την συμφωνία που έχει γίνει με τον προμηθευτή.
9. Συσκευασμένα και μη συσκευασμένα (χύμα) προϊόντα, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους κατά την παραλαβή.
10. Συνήθεις λόγοι μη αποδοχής υλικών κατά την παραλαβή είναι οι ακόλουθοι: 1) ακατάλληλη θερμοκρασία προϊόντος, 2) προϊόν σε διερρηγμένη ή λερωμένη συσκευασία ή και σε συσκευασία που έχει χάσει το αρχικό της σχήμα, 3) εμφανείς αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, 4) ληγμένα προϊόντα, 5) παρουσία ξένων σωμάτων (π.χ. εντόμων, τρωκτικών).
11. Απορριπτόμενο υλικό έως την στιγμή της πιστοποίησης ακαταλληλότητας και καταστροφής / επιστροφής διαχωρίζεται, σημαίνεται και αποθηκεύεται σε διαφορετικό χώρο από τις υπόλοιπες παραλαβές. Τηρείται ημερολόγιο με τις παραλαβές που απορρίφθηκαν αναφέροντας την ημερομηνία, προμηθευτή, υλικό αιτία απόρριψης και ενέργειες.

8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

8.1 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

1. Όλα τα προϊόντα πρέπει να ελέγχονται για τυχόν φθορά στην πρωτογενή συσκευασία, κακώσεις και πρέπει να γίνεται συνεχής οπτικός έλεγχος για την παρουσία ξένων σωμάτων.
2. Θα πρέπει να υπάρχει μέριμνα για την σωστή τοποθέτηση των αποθηκευμένων υλικών (First In First Out).
3. Δεν τοποθετείται τίποτα στο πάτωμα. Εάν δεν υπάρχουν αρκετά ράφια, τα προϊόντα τοποθετούνται / στοιβάζονται επάνω σε παλέτα ή αλλού είδους υποθέματα.
4. Τα ράφια απέχουν από το δάπεδο περίπου 30 cm και 15 cm από τον τοίχο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός του χώρου.
5. Τα προϊόντα δεν τοποθετούνται σε ψηλές στοίβες, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος πτώσης τους.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

6. Στην αποθήκη α' υλών δεν πρέπει να παραμένουν ανοικτές συσκευασίες.
7. Στον αποθηκευτικό χώρο οι θερμοκρασίες πρέπει να είναι ελεγχόμενες και ο αερισμός του χώρου να είναι συνεχής ώστε να μην συσσωρεύεται υγρασία στον χώρο που οδηγεί σε δημιουργία μυκήτων.
8. Η αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη πρόσβαση στους χώρους αποθήκευσης για καθαρισμό.
9. Ο εξαερισμός του χώρου δεν συγκοινωνεί με «ακάθαρτες» περιοχές (π.χ. τουαλέτες).
10. Η θερμοκρασία δωματίου δεν ξεπερνά τους 25 °C. Η θερμοκρασία μετριέται και καταγράφεται σε έντυπο.
11. Η θερμοκρασία σε χώρους παραγωγής και ξηρής αποθήκευσης δεν πρέπει να ξεπερνά τους 25°C. (δες Πίνακα 4.2)
12. Η θερμοκρασία σε χώρους παραγωγής και αποθήκευσης δεν πρέπει να ξεπερνά τους 25°C. (δες Πίνακα 4.2)
13. Είδη καθαριότητας, χημικές ουσίες ή εξοπλισμός δεν αποθηκεύονται μαζί με τρόφιμα. Αυτά αποθηκεύονται σε ανεξάρτητους και ασφαλείς χώρους.

ΥΛΙΚΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ
1. Ελιά μαύρη	5 °C -18 °C	
2. Ελιά πράσινη	5 °C -18 °C	
2. Υλικά συσκευασίας	25°C	Προδιαγραφές Υλικών
3. Καθαριστικά	25°C	Προδιαγραφές υλικών

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.2 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ

8.2 ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

1. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρό χώρο, απαλλαγμένο από σκόνες, έντομα και τρωκτικά.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

2. Να είναι καλυμμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η καλή φυσική και υγιεινή τους κατάσταση.
3. Να γίνεται έλεγχος της ακεραιότητας και της καθαριότητας της πρωτογενούς συσκευασίας.
4. Κατά την αποθήκευση τους και την μεταφορά τους στον χώρο συσκευασίας πρέπει να διασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση.

9. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Το όχημα μεταφοράς είναι ενταγμένο στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.
2. Όλα τα υλικά πρέπει να απαλλαχθούν από την πρωτογενή τους συσκευασία πριν την είσοδο τους στην παραγωγή.

10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ

Τα αντικείμενα που χαρακτηρίζονται ως ξένα σώματα είναι η σκόνη, το χώμα, οι πέτρες, τα έντομα και τα περιττώματα εντόμων, τα μεταλλικά τμήματα, οι πλαστικές ύλες, τα σχοινιά, τα λάδια, το γράσο, τα κόκαλα, τα νύχια, το χαρτί, το ξύλο, το γυαλί, οι τρίχες και τα προσωπικά αντικείμενα.

Οι ενέργειες που πρέπει να υιοθετηθούν προκειμένου να μειωθεί η πιθανότητα παρουσίας ξένων σωμάτων στα τελικά προϊόντα είναι:

- Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή των α' υλών.
- Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται κατάλληλα προστατευμένες από κάθε φύσης κίνδυνο (φυσικό, χημικό, βιολογικό).
- Δεν εργαζόμαστε κοντά σε γυάλινες επιφάνειες.
- Απομακρύνουμε ραγισμένα ή φθαρμένα σκεύη από γυαλί ή πλαστικό.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται υδραργυρικό θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των προϊόντων.
- Τα μηχανήματα επεξεργασίας απαιτείται να καθαρίζονται και να συντηρούνται επιμελώς σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι κανόνες προσωπικής υγιεινής από τους εργαζομένους.

11.ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

1. Τα απορρίμματα μέχρι την στιγμή της απομάκρυνσής τους από τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους.
2. Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων πρέπει:
 - Να είναι εξωτερικά του κτιρίου της επιχείρησης και μακριά από την είσοδο.
 - Να είναι διαμορφωμένοι έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα.
 - Να διαθέτουν παροχή νερού (αν γίνεται ζεστού).
 - Να είναι διαμορφωμένοι κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η απουσία εντόμων και τρωκτικών.
3. Τα δοχεία και οι περιέκτες απορριμμάτων πρέπει:
 - Να κατασκευάζονται σύμφωνα με τις κανόνες βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής (λείοι, μη απορροφητικοί, αδιαπέραστοι, και ανθεκτικοί)
 - Να είναι ανθεκτικοί ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά την χρήση τους.
 - Να κλείνουν καλά.
 - Να έχουν ευδιάκριτη σήμανση.
 - Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την εύκολη εκκένωσή τους.
 - Να διευκολύνουν το καθαρισμό τους.
 - Να είναι ποδοκίνητοι.
 - Να αδειάζονται καθημερινά ιδιαίτερα όταν βρίσκονται στο χώρο επεξεργασίας των προϊόντων.
 - Να αποθηκεύονται εξωτερικά του κτιρίου σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο και πάντοτε μακριά από τον χώρο επεξεργασίας των προϊόντων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4. Απαγορεύεται η συγκέντρωση απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδους καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία, που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους.
5. Για να μην ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό των δοχείων απορριμμάτων συνίσταται η χρήση πλαστικών σακουλών μιας χρήσης.
6. Οι σακούλες των απορριμμάτων μέχρι την τελική τους απομάκρυνση από τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο.
7. Τα απορρίμματα των προϊόντων πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά από τις εγκαταστάσεις της εταιρείας και τα γενικά απορρίμματα τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα.
8. Όλος ο εξοπλισμός χειρισμού απορριμμάτων (κάδοι κλπ) πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται σε τακτική και συχνή βάση.
9. Οι εξωτερικοί κάδοι απορριμμάτων φυλάσσονται σε σκιερό μέρος.
10. Οι κάδοι απορριμμάτων συντηρούνται και ελέγχονται, ώστε να μην παρουσιάζουν διαρροές.

12. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΕΡΟΥ & ΑΤΜΟΥ (εάν χρησιμοποιείται)

12.1 ΝΕΡΟ

1. Το νερό που χρησιμοποιείται ως πρόσθετο για την παραγωγή των τροφίμων ή για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού όπως αυτό ορίζεται από το νόμο Ν. 87(Ι)/2001.
2. Μη πόσιμο νερό επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για:
 - Την ψύξη των μηχανών.
 - Για την παραγωγή ατμού ο οποίος δεν έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα ή τις επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων.
 - Για πυροσβεστική χρήση.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3. Οι σωληνώσεις του νερού θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις.
4. Όλα τα θερμομονωτικά περιβλήματα θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και να ελέγχονται συχνά για την αποτελεσματικότητά τους.
5. Όπου απαιτείται αποθήκευση νερού, οι αποθηκευτικές εγκαταστάσεις είναι κατάλληλα κατασκευασμένες και συντηρημένες, ώστε να αποφεύγονται επιμολύνσεις.
6. Η χημική και μικροβιολογική σύσταση του πόσιμου νερού ελέγχονται τουλάχιστον μια φορά το έτος σε εξωτερικό εργαστήριο.

12.2 ΑΤΜΟΣ

1. Ο ατμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και γενικά με το χώρο επεξεργασίας των προϊόντων θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.
2. Τα βελτιωτικά κατεργασίας του νερού δεν πρέπει να αφήνουν επικίνδυνα κατάλοιπα.

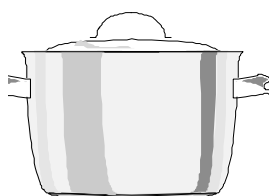
13.ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΕ ΠΙΝΑΚΙΔΕΣ ΣΗΜΑΝΣΗΣ



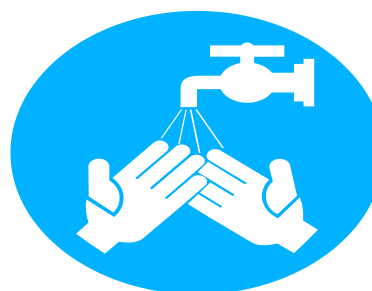
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ
Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ**



**ΝΕΡΟΧΥΤΗΣ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ**



**ΝΙΠΤΗΡΑΣ ΓΙΑ
ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ**



**ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΕΝΑΛΛΑΓΗ
ΕΡΓΑΣΙΑΣ**



**ΧΩΡΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ
ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ**

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΓΟΥΡΝΑ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ



ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ:
ΓΑΝΤΙΩΝ, ΚΑΛΥΜΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΔΙΑΣ

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΑΥΣΤΗΡΩΣ
Η ΕΙΣΟΔΟΣ
ΣΤΟΥΣ ΜΗ ΕΧΟΝΤΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΣ
ΧΩΡΟΣ**

4.5.1.3 Τεκμηρίωση

1. Βιβλιάρια υγείας προσωπικού
2. Εκπαιδευτικά αρχεία εξοπλισμού

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.5.2 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 2 Εκπαίδευση

4.5.2.1 Εισαγωγή

Η θέσπιση προνοιών σε θέματα διαχείρισης ανθρωπίνου δυναμικού όπως μεθοδολογία πρόσληψης, καθορισμός καθηκόντων και προσόντων στελεχών, σύστημα παροχής κατάρτισης, στοιχεία στελεχών και αρχείο στελεχών.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Γενικός διευθυντής
Οι πρόνοιες του εγγράφου α υτού αναφέρονται:	Οι πρόνοιες καλύπτουν όλα τα στελέχη

4.5.2.2 Πρόνοιες

I. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	
ΣΤΑΔΙΟ	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ / ΠΡΟΝΟΙΕΣ
1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	<p>1. Είναι θέση της επιχείρησης ότι όλα τα στελέχη της είναι ικανά να εκτελούν αποτελεσματικά την εργασίας τους όσο αφορά τα απαραίτητα προσόντα, εμπειρία και κατάρτιση. Η εταιρία προσφέρει την απαραίτητη κατάρτιση και άλλα μέσα ώστε τα στελέχη της να ανταποκρίνονται θετικά στα καθήκοντα τους.</p> <p>2. Η εταιρία μέσω του Διευθυντή προσδιορίζει και τεκμηριώνει τις ελάχιστες ικανότητες και προσόντα (μόρφωση, γνώση, εμπειρία, χαρακτηριστικά) αρμοδιότητες καθήκοντα και βασικές διεργασίες για την κάθε θέση εργασίας οι οποίες πρέπει να πληρούνται από τα στελέχη που τις επανδρώνουν. Τα κύρια προσόντα, αρμοδιότητες και προσόντα θέσεων είναι τεκμηριωμένα στο κεφάλαιο « Κύρια καθήκοντα, αρμοδιότητες και προσόντα θέσεων»</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	3. Η διεύθυνση της εταιρίας και ο Εκπρόσωπος Διοίκησης ειδικότερα ελέγχουν το βαθμό γνώσης των καθηκόντων από μέρος των στελεχών της εταιρίας.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. ΠΡΟΣΛΗΨΗ ΣΤΕΛΕΧΩΝ	1. Η μεθοδολογία πρόσληψης νέων στελεχών στην εταιρία παρουσιάζεται στο Σχεδιάγραμμα 2: «Μεθοδολογία Πρόσληψης Στελεχών».
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΤΕΛΕΧΩΝ	<p>1. Όλα τα στελέχη της εταιρίας (νεοπροσλήφθέντα ή υφιστάμενα) γνωρίζουν πολύ καλά ή καταρτίζονται με ευθύνη της διεύθυνσης στα ακόλουθα θέματα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εταιρικό προφίλ (ιστορική εξέλιξη και τομείς δραστηριότητας). • Οργανωτική δομή. • Δήλωση πολιτικής και φιλοσοφία της εταιρίας. • Στόχοι (εταιρικοί και τμηματικοί). Διασύνδεση των αρμοδιοτήτων τους με τους στόχους αυτούς. • Πελατολόγιο και απαιτήσεις πελατών. • Εγκαταστάσεις και διαθέσιμο εξοπλισμό. • Βασικά στοιχεία του ρόλου και περιεχομένου του ΣΔΑΤ. • Καθήκοντα της θέσης εργασίας τους. • Διαδικασίες, προδιαγραφές, οδηγίες εργασίας, αρχεία και άλλες πρόνοιες οι οποίες
----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2	
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

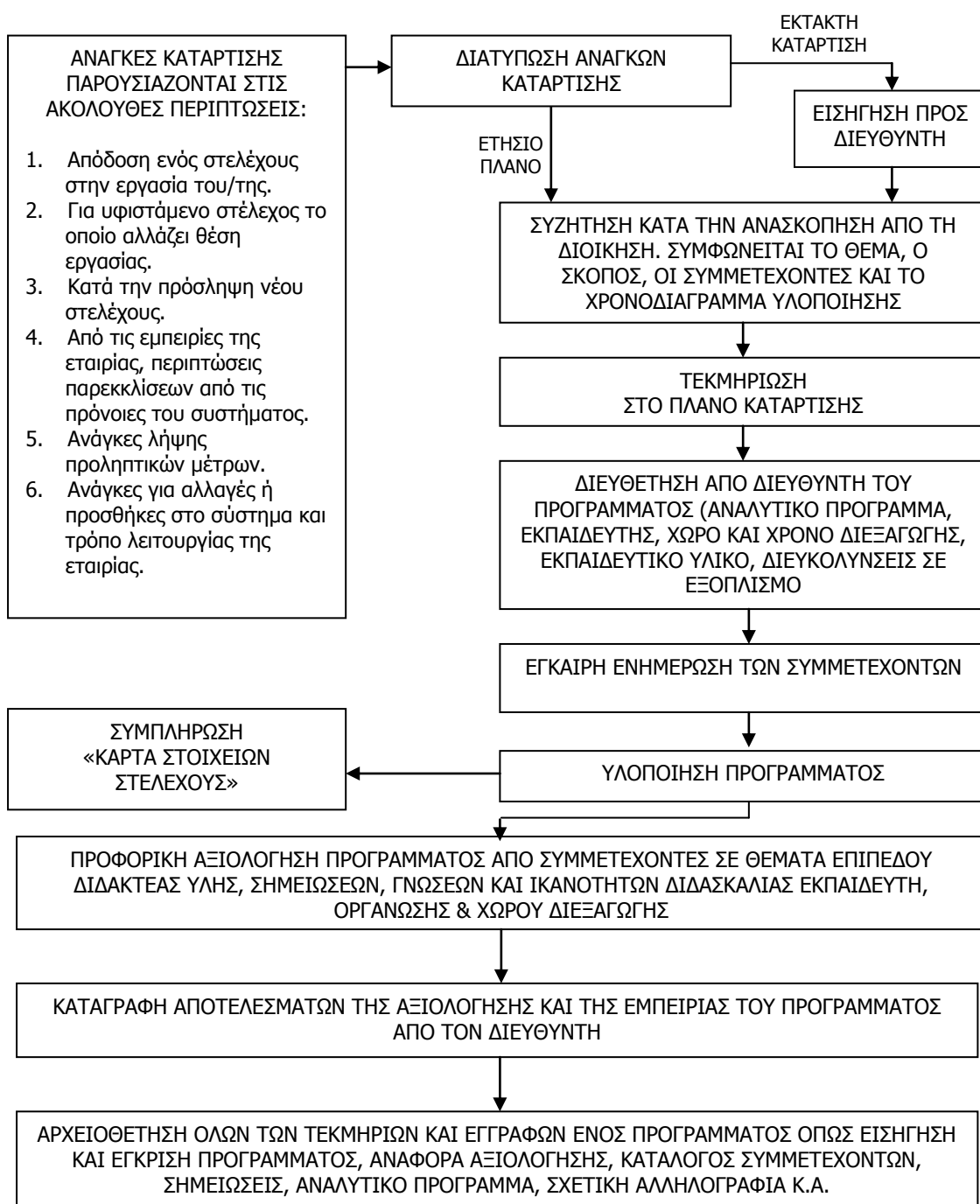
	<p>απευθύνονται στη θέση εργασίας τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θέματα ασφάλειας και υγιεινής <p>2. Νέα στελέχη ενημερώνονται ή / και καταρτίζονται αμέσως μετά την πρόσληψη τους στα θέματα της παραγράφου 1 με ευθύνη του Διευθυντή και των υπεύθυνων τμημάτων. Με την αποπεράτωση της ενημέρωσης / κατάρτισης ο Διευθυντής συμπληρώνει ανάλογα την «Κάρτα Στοιχείων Στελέχους»</p>
4. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΣΤΕΛΕΧΩΝ	<p>1. Η μεθοδολογία κατάρτισης των στελεχών της εταιρίας παρουσιάζεται στο Σχεδιάγραμμα 1 «Μεθοδολογία Κατάρτισης Στελεχών».</p>
5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΟ ΣΤΕΛΕΧΩΝ	<p>1. Το κάθε στέλεχος της εταιρίας αμέσως μετά την πρόσληψη του συμπληρώνει την «Κάρτα Στοιχείων Στελέχους» με διάφορα ατομικά και επαγγελματικά στοιχεία. Σε περίπτωση αλλαγής κάποιου στοιχείου η εταιρία με μέριμνα του Διευθυντή προχωρεί στην αναθεώρηση των στοιχείων.</p> <p>2. Η εταιρία με ευθύνη του Διευθυντή τηρεί αρχείο για τα στελέχη της με τα ακόλουθα δεδομένα: Αίτηση Πρόσληψης, «Κάρτα Στοιχείων Στελέχους», τεκμήρια μόρφωσης, κατάρτισης, εμπειριών και άλλων προσόντων, πιστοποιητικά υγείας και δικαιολογητικά απουσίας λόγω ασθένειας και άλλα συναφή στοιχεία.</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.5.2.3 Τεκμηρίωση

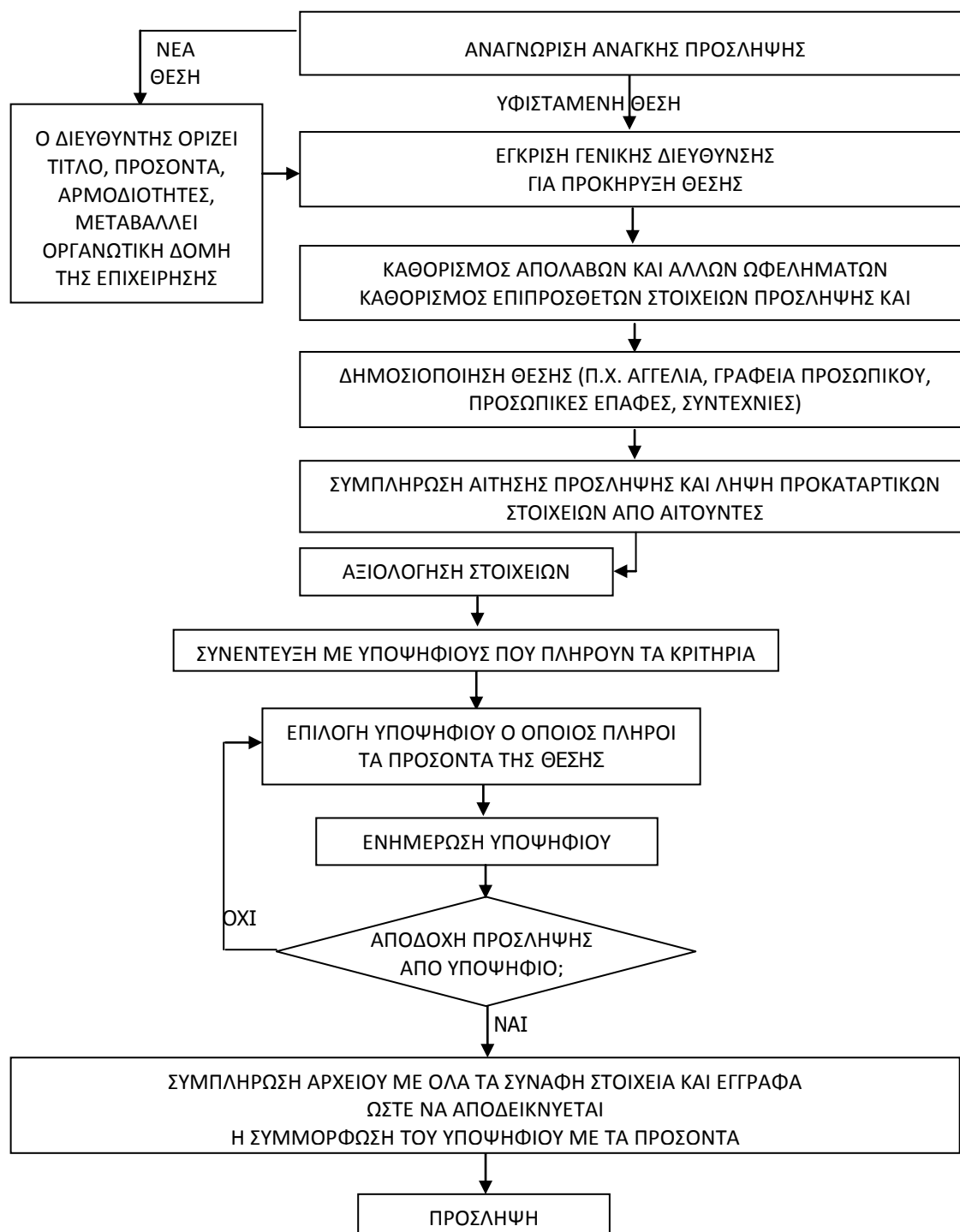
1. «Κάρτα Στοιχείων Στελέχους» Ε/PRP2.1.
2. «Πλάνο Κατάρτισης» Ε/ PRP2.2
3. Αξιολόγηση ενός Προγράμματος Κατάρτισης.
4. Άλλα Τεκμήρια και έγγραφα ενός προγράμματος κατάρτισης.
5. Έγγραφα δημοσιοποίησης θέσης εργασίας.
6. Στοιχεία υποψηφίων μιας θέσης εργασίας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.3: Μεθοδολογία κατάρτισης στελεχών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα ../...



Σχήμα 4.4 Διαδικασία πρόσληψης στελεχών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα ../...

4.5.3 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 3 Έλεγχος Τρωκτικών

4.5.3.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι να καθορίσει την υπευθυνότητα για το έλεγχο των τρωκτικών και εντόμων στο εργοστάσιο για να εξασφαλιστεί η ακεραιότητα των προϊόντων.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Διευθυντής, Υπεύθυνος Παραγωγής
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Προσωπικό Παραγωγής

4.5.3.2 Πρόνοιες

1.ΓΕΝΙΚΑ

- 1.1 Η επιχείρηση έχει εγκρίνει συνεργάτη ο οποίος καταπολεμάει και παρακολουθεί συστηματικά τα τρωκτικά και έντομα στις εγκαταστάσεις και την περίμετρο.
- 1.2 Ο συνεργάτης επισκέπτεται την επιχείρηση μηνιαίως κατά προτίμηση σε μη εργάσιμο χρόνο. Σε περίπτωση που απαιτούνται πιο τακτικές επισκέψεις ή εάν υπάρχει έκτακτη ανάγκη ο Υπεύθυνος Παραγωγής θα ενημερώσει τον συνεργάτη.
- 1.3 Ο συνεργάτης έχει τις ακόλουθες υποχρεώσεις:
 - 1.3.1 Δεσμεύεται μέσω συμβολαίου για τις υπηρεσίες του.
 - 1.3.2 Τηρεί πιστά την ορθή συχνότητα ψεκασμού.
 - 1.3.3 Ετοιμάζει και δίδει στην επιχείρηση σχέδιο με τα σημεία ψεκασμού και παγίδευσης.
 - 1.3.4 Χρησιμοποιεί μόνο εγκεκριμένα και τα πλέον αβλαβή παρασκευάσματα.
 - 1.3.5 Διαχειρίζεται τα παρασκευάσματα (χρήση, αποθήκευση, μεταφορά, δοσολογία, ασφάλεια) σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή ή διανομέα.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

1.3.6 Δίδει γραπτές οδηγίες ή ενημερωτικά έντυπα για τη χρήση, σύνθεση, κινδύνους και μέτρα έκτακτης ανάγκης για κάθε παρασκεύασμα.

1.3.7 Ετοιμάζει έκθεση μετά το πέρας κάθε επίσκεψης με τις ενέργειες, χρησιμοποιημένα παρασκευάσματα, διορθωτικά μέτρα και εισηγήσεις προς την επιχείρηση.

1.4 Όλα τα δολώματα και παγίδες τοποθετούνται με αρκετό χώρο μεταξύ των υλικών/ προϊόντων και του τοίχου ούτως ώστε να μπορεί να γίνεται αποτελεσματικός έλεγχος και καθαρισμός.

1.5 Όλο το προσωπικό ελέγχει για τα ακόλουθα ενδεικτικά σημεία λύμανσης και αναφέρει στον Υπεύθυνο Παραγωγής ο οποίος τα σημειώνει:

- 1.5.1 περιττώματα,
- 1.5.2 σημάδια πάνω στα τρόφιμα,
- 1.5.3 κομμάτια από τρόφιμα,
- 1.5.4 τρύπες σε κιβώτια,
- 1.5.5 νεκρά έντομα ή ζώα,
- 1.5.6 ασυνήθιστες μυρωδιές,
- 1.5.7 ζημιές σε ξύλα.

2. ΜΕΤΡΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

2.1 Εξωτερικοί χώροι

Οι χώροι γύρω από τους εξωτερικούς τοίχους είναι καθαροί και τίποτα δεν θα αποθηκεύεται σε απόσταση επτά με οκτώ μέτρων.

2.2 Παράθυρα

Τα παράθυρα προστατεύονται με πλέγμα που να εμποδίζει την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στα κτίρια.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

2.3 Πόρτες

Αυτές θα παραμένουν πάντοτε κλειστές και να έχουν επαναστατικό μηχανισμό. Σε περίπτωση όπου πόρτες απαιτείται να ανοίγουν προς τα έξω τότε υπάρχει επιπρόσθετη πόρτα πλέγματος που εμποδίζει τα έντομα και τα τρωκτικά.

2.4 Αεραγωγοί

Οι αεραγωγοί θα προστατεύονται με πλέγμα που να εμποδίζει τα έντομα και τα τρωκτικά.

2.5 Εξαερισμός

Υγρασία να αποφεύγεται.

2.6 Ανοίγματα σωλήνων

Να είναι κλειστά

2.7 Κανάλια αποχετεύσεως

Να είναι καθαρά και η σχάρα να είναι τοποθετημένη στη θέση της για να εμποδίζει τα τρωκτικά να περνούν.

2.8 Στέγη

Δεν θα υπάρχουν ανοίγματα, τρύπες ή κενά.

3.ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

3.1 Ο εξοπλισμός και υλικά που χρησιμοποιούνται στη καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων αποθηκεύονται σε ανεξάρτητους χώρους (π.χ. ειδικό ερμάρι), με σχετική σήμανση και ελεγχόμενη πρόσβαση.

4.5.3.3 Τεκμηρίωση

1. Συμβόλαιο συνεργασίας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

2. Πιστοποιητικά και προσόντα του συνεργάτη.
3. Σχεδιάγραμμα με σημεία παγίδευσης.
4. Τεχνικά φυλλάδια και οδηγίες ασφάλειας / χρήσης που χρησιμοποιούνται.
5. Έκθεση μετά από κάθε επίσκεψη.
6. Φάκελος μυοκτονιών.

4.5.4 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 4 Καθαριότητα και Απολύμανση

4.5.4.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι να καθορίσει την υπευθυνότητα για το καθαρισμό και απολύμανση του εργοστασίου, του εξοπλισμού και των εξωτερικών χώρων.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Υπεύθυνος Παραγωγής
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Όλο το προσωπικό

4.5.4.2 Πρόνοιες

1.ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Έχουν αναπτυχθεί προγράμματα καθαρισμού για όλους τους χώρους της επιχείρησης καθώς και για εξωτερικούς χώρους για τα οποία είναι υπεύθυνος ο Υπεύθυνος Παραγωγής.

Ένα πρόγραμμα καθαρισμού περιλαμβάνει:

- Οδηγίες για τον καθαρισμό που γίνεται μετά το πέρας της ημέρας ή μιας εργασίας.
- Οδηγίες για άλλο προγραμματισμένο καθαρισμό (π.χ. εβδομαδιαίο).
- Μέθοδο καθαρισμού.
- Υλικά καθαρισμού.
- Υπευθυνότητες.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

- Πίνακα επιβεβαίωσης της εκτέλεσης καθαριότητας και ο σχετικός έλεγχος.

1.2 Η συσσώρευση ρύπων που δημιουργούνται κατά τη συντήρηση, επιδιόρθωση ή αλλαγές στο κτίριο ή τον εξοπλισμό να καθαρίζονται αμέσως.

1.3 Όλο το προσωπικό που ασχολείται με τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων/ εξοπλισμού/ σκευών και εργαλείων να είναι εκπαιδευμένο ούτως ώστε να χρησιμοποιεί σωστά τους κανόνες σωστής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής.

2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Ο καθαρισμός της επιχείρησης περιλαμβάνει τους ακόλουθους χώρους:

- Χώροι παραγωγής και εξοπλισμός παραγωγής
- Αποθηκευτικοί χώροι
- Χώρος υποδοχής, γραφείο.
- Τουαλέτες/ Αποδυτήρια
- Εξωτερικοί χώροι

Η μέθοδος και η συχνότητα καθαρισμού καταγράφεται στο έντυπο « πρόγραμμα καθαρισμού».

Σημείωση: Ο καθαρισμός της οροφής και των φωτιστικών του εργοστασίου εκτελείται την εταιρία κάθε 4 μήνες.

3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Ο καθαρισμός του εξοπλισμού περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

- Απομεινάρια πρώτων υλών ή υλικών συσκευασίας καθαρίζονται με σκούπισμα, σφουγγάρισμα, αναρρόφηση ή ξύσιμο.
- Ο καθαρισμός γίνεται από ψηλά προς χαμηλά της ροής του προϊόντος.
- Μετά από την απομάκρυνση των απομεινاريών ο εξοπλισμός πλένεται και απολυμαίνεται.
- Ακολουθεί σκούπισμα των επιφανειών με χαρτί (όπου είναι εφαρμόσιμο)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- 4.1 Όλες οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για καθάρισμα θα είναι σηματοδοτημένες με τις κατάλληλες πληροφορίες και θα αποθηκεύονται σε κατάλληλους ασφαλείς χώρους (π.χ. ανεξάρτητο ντουλάπι) μακριά από τα τρόφιμα και πρώτες ύλες.
- 4.2 Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για καθάρισμα θα αποθηκεύεται σε ανεξάρτητους κατάλληλους χώρους (π.χ. ντουλάπι).
- 4.3 Ο καθαρισμένος εξοπλισμός θα αποθηκεύεται σε καθαρούς και υγιεινούς χώρους.

5. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΧΩΡΟΥ/ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ/ ΣΚΕΥΩΝ

- 5.1 Με την αποπεράτωση του ημερήσιου, εβδομαδιαίου ή άλλου καθαρισμού, ο Διευθυντής Παραγωγής ελέγχει την ικανοποιητική εκτέλεση του καθαρισμού. Ο έλεγχος τεκμηριώνεται, μέσω υπογραφής, στο ανάλογο έντυπο καθαρισμού.
- 5.2 Για επιβεβαίωση του καθαρισμού η βιοτεχνία εκτελεί περιοδικούς χημικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους με βάση το πρόγραμμα αναλύσεων.

4.5.4.3 Τεκμηρίωση

1. Πρόγραμμα Καθαρισμού, E/PRP4.1
2. Έλεγχος καθαριότητας, E/PRP4.2

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα.../...

4.5.5 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 5 Συντήρηση και Διακρίβωση Εξοπλισμού

4.5.5.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι η αναγνώριση και καταγραφή του σημαντικού εξοπλισμού της επιχείρησης, η ετοιμασία και εφαρμογή ενός πλάνου προληπτικής συντήρησης και αποκατάστασης εκτάκτων βλαβών. Οι πρόνοιες καλύπτουν το μηχανολογικό, ηλεκτρικό, ηλεκτρονικό, γραφειακό, εργαστηριακό, κτιριακό και μηχανοκίνητο εξοπλισμό της επιχείρησης.

Παράλληλα, η επιχείρηση εφαρμόζει μηχανισμούς για την αναγνώριση του εξοπλισμού μετρήσεων και δοκιμών ώστε αυτή να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και με αποδεκτές τεχνικές με σκοπό την απόδειξη της συμμόρφωσης του προϊόντος στις απαιτήσεις των πελατών, της επιχείρησης αλλά και άλλων σχετικών κανονισμών (π.χ. προτύπων).

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Υπεύθυνος Παραγωγής
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Τμήμα Παραγωγής

4.5.5.2 Πρόνοιες

Ι. ΠΡΟΝΟΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	
ΘΕΜΑ	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ
1. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	1. Ο Υπεύθυνος Παραγωγής αναγνωρίζει και καταγράφει στο «Μητρώο Εξοπλισμού και Συντήρησης» όλο το

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

<p>ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</p>	<p>σημαντικό εξοπλισμό για τη διαχείριση της ποιότητας συμπεριλαμβανομένων των οχημάτων και εξοπλισμού ελέγχου.</p> <p>2. Στη συνέχεια σε συνεργασία με τους προμηθευτές και υπεύθυνους συντήρησης του πιο πάνω εξοπλισμού και με βάση τα τεχνικά εγχειρίδια και εμπειρίες καθορίζουν τις αναγκαίες ενέργειες προληπτικής συντήρησης και καθαριότητας του εξοπλισμού. Τα στοιχεία αυτά μαζί με τον υπεύθυνο εκτέλεσης της συντήρησης / καθαριότητας, συχνότητα και σχετικές οδηγίες καταγράφονται στο «Μητρώο Εξοπλισμού και Συντήρησης»</p> <p>3. Το πλάνο αναθεωρείται όταν αλλάζει ένα στοιχείο, προστίθεται ή διαγράφεται εξοπλισμός και εργασία.</p> <p>4. Την ευθύνη εκτέλεσης τεχνικής εργασίας συντήρησης φέρουν τα στελέχη της επιχείρησης εφόσον έχουν τα απαραίτητα προσόντα και εμπειρίες.</p> <p>5. Σε αντίθετη περίπτωση η επιχείρηση συνεργάζεται με εγκεκριμένα εξωτερικά συνεργεία και τεχνικούς (βλέπε παράγραφο 6).</p>
<p>2. ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</p>	<p>Αντίγραφα του πιο πάνω μητρώου έχουν αναρτηθεί και επεξηγηθεί στο εμπλεκόμενο προσωπικό υπό την καθοδήγηση του Υπεύθυνου Παραγωγής.</p>

<p>ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ</p>	
<p>Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος</p>	<p>Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013</p>
<p>Έκδοση 1^η</p>	<p>Σελίδα .../...</p>

3. ΈΚΤΑΚΤΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΠΙΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΒΛΑΒΩΝ)	Σε περίπτωση έκτακτης βλάβης ή σημαντικής φθοράς ενημερώνεται ο Υπεύθυνος συντήρησης (εξωτερικός συνεργάτης) ο οποίος διευθετεί τη διόρθωση του.
4. ΟΧΗΜΑΤΑ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Οι πληροφορίες του προγράμματος συντήρησης και καθαριότητας για τα οχήματα προσδιορίζονται στο «Μητρώο Εξοπλισμού και Συντήρησης» 2. Την ευθύνη καλής λειτουργίας ενός οχήματος φέρει ο οδηγός του. 3. Εξωτερικός συνεργάτης ελέγχει περιοδικά για την συντήρηση ενός οχήματος.
5. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ο Υπεύθυνος Παραγωγής επιλέγει αναγνωρισμένο εργαστήριο διακριβώσεων με το οποίο συνεργάζεται για τον έλεγχο των οργάνων μέτρησης και ελέγχου. Το εργαστήριο αυτό πρέπει να έχει εμπειρία, κατάλληλο εξοπλισμό και στελέχη και σχετική τοπική ή διεθνή πιστοποίηση. 2. Για τον έλεγχο χρησιμοποιείται εξοπλισμός με γνωστή και έγκυρη ακρίβεια. Όπου είναι δυνατό η εγκυρότητα αυτή πρέπει να συμφωνεί με αποδεκτά εθνικά ή διεθνή πρότυπα και κανονισμούς. Προς εκτέλεση του έργου ακολουθούνται τα όρια και οδηγίες στο «Μητρώο Εξοπλισμού και Συντήρησης»

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>3. Ο έλεγχος ενός οργάνου γίνεται σε αποδεκτές και ελεγχόμενες συνθήκες περιβάλλοντος όπως απαιτούν οι εκάστοτε ισχύουσες προδιαγραφές.</p> <p>4. Τα αποτελέσματα κατά τη διάρκεια του ελέγχου τεκμηριώνονται και αρχειοθετούνται εάν ο έλεγχος εκτελεστεί από εξωτερικό εργαστήριο τότε προσκομίζεται πιστοποιητικό.</p> <p>5. Για ελέγχους οργάνων οι οποίοι εκτελούνται από εξωτερικούς συνεργάτες στις δικές τους εγκαταστάσεις η επιχείρηση μεριμνεί για την ασφαλή παράδοση και παραλαβή των οργάνων.</p> <p>6. Σε περίπτωση απόκλισης από τα αποδεκτά όρια ο Υπεύθυνος Παραγωγής τεκμηριώνει το συμβάν και το επιλύει με βάση τις πρόνοιες της διαδικασίας «Διαχείρισης Μη Συμμορφώσεων και Προληπτικών Ενεργειών»</p> <p>7. Η επιχείρηση έχει τις εξής επιλογές τις οποίες εφαρμόζει αναλόγως της σημαντικότητας της απόκλισης:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Με βάση τα μαθηματικά αποτελέσματα γίνεται υπολογισμός και χρήση μαθηματικής εξίσωσης για διόρθωση της κάθε μελλοντικής μέτρησης. • Εκτελείται επιδιόρθωση ή ρύθμιση της ακρίβειας του οργάνου από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. • Απομάκρυνση και αντικατάσταση του προβληματικού οργάνου. <p>8. Προϊόντα τα οποία τυχόν να έχουν επηρεασθεί από τις εκτός αποδεκτών ορίων μετρήσεις του οργάνου</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>τυγχάνουν των κατάλληλων διορθωτικών ενεργειών.</p> <p>9. Το κάθε όργανο φέρει ετικέτα ή άλλη μορφή μόνιμης σήμανσης με τον κωδικό του ώστε η αναγνώριση της ταυτότητας και κατάστασης διακρίβωσης του να είναι εύκολη.</p> <p>10. Ο εξοπλισμός διατηρείται και φυλάγεται σε κατάλληλες συνθήκες ώστε να αποκλείεται φθορά, βλάβη και απόκλιση από την ακρίβεια του.</p> <p>11. Ο εξοπλισμός χρησιμοποιείται ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή.</p> <p>12. Απαγορεύεται ή λειτουργία και ρύθμιση ενός οργάνου από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.</p>
6. ΑΡΧΕΙΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ	<p>1. Η επιχείρηση διατηρεί οργανωμένο αρχείο με τα τεχνικά εγχειρίδια λειτουργίας, συντήρησης και εξαρτημάτων του εξοπλισμού καθώς και έγκυρα τεχνικά σχέδια των εγκαταστάσεων και συστημάτων της επιχείρησης (π.χ. αρχιτεκτονικά, πολεοδομικά, ηλεκτρολογικά, μηχανολογικά, υδραυλικά).</p> <p>2. Υπεύθυνος για τη δημιουργία, διατήρηση και ανανέωση του τεχνικού αρχείου είναι ο Υπεύθυνος Παραγωγής.</p>
7. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΕΧΝΙΚΟ	<p>1. Η επιχείρηση διατηρεί αρχείο για τον κάθε εξωτερικό συνεργάτη με όλη την αλληλογραφία, συμφωνίες, τεχνικά έγγραφα και άλλα σχετικά τεκμήρια.</p> <p>2. Η επιχείρηση ενημερώνει έγκαιρα τον εξωτερικό συνεργάτη για εκτέλεση προγραμματισμένης εργασίας.</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>Επίσης έχει προβεί στις αναγκαίες διευθετήσεις με τον εξωτερικό συνεργάτη για αποδοχή και έγκαιρη αποκατάσταση ή αντιμετώπιση έκτακτης βλάβης και ανάγκης.</p> <p>3. Με την αποπεράτωση μιας εργασίας, ο εξωτερικός συνεργάτης συμπληρώνει και παραδίδει δελτίο με περιγραφή της εργασίας ή τεκμηριώνει την εργασία σε έντυπο της εταιρίας. Αυτά αρχειοθετούνται ανάλογα.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.5.5.3 Τεκμηρίωση

1. «Μητρώο Εξοπλισμού και Πρόγραμμα Συντήρησης» (E/PRP5.1).
2. «Κάρτα συντήρησης» (E/PRP5.2)
3. «Κάρτα διακρίβωσης εξοπλισμού» (E/PRP5.3)
4. Τεχνικά εγχειρίδια και σχέδια.
5. Έγγραφα και πιστοποιητικά συνεργασίας με εξωτερικά συνεργεία και τεχνικούς.

4.5.6 Διαδικασία Δ-5: Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα 6 Υποδομή, Φωτισμός, Νερό, Παραλαβή, Συσκευασία, Αποθήκευση, Μεταφορά.

4.5.6.1 Σχεδιασμός και Κατασκευή κτιρίου

Το κτίριο της εταιρίας τοποθετείται, σχεδιάζεται, κατασκευάζεται και συντηρείται ώστε να διευκολύνονται οι εργασίες που θα γίνονται σε αυτό, να προστατεύονται οι πρώτες και βοηθητικές ύλες και τα προϊόντα από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις και τέλος να διασφαλίζονται άνετες και υγιεινές συνθήκες εργασίας στο προσωπικό της επιχείρησης. Κατ' αυτόν τον τρόπο, οι δρόμοι που οδηγούν στο κτίριο είναι σε καλή κατάσταση και ασφαλοστρωμένοι για να αποφεύγεται η δημιουργία

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

σκόνης, ενώ η εγκατάσταση του κτιρίου γίνεται σε περιοχές απαλλαγμένες από επιμολυντές και χωρίς προβλήματα όσον αφορά στην απομάκρυνση των αποβλήτων. Παράλληλα, υπάρχει περιμετρικός τοίχος για να περιορίζεται η είσοδος των ζώων και των τρωκτικών στο χώρο του εργοστασίου. Προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος για τη φύλαξη των δοχείων των απορριμμάτων έως την τελική απομάκρυνσή τους από το εργοστάσιο. Τα απορρίμματα διατηρούνται πάντα σε κλειστά δοχεία απορριμμάτων σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, εξωτερικά του κτιρίου και να απομακρύνονται του εργοστασίου όσο πιο συχνά είναι δυνατόν. Οι τοίχοι του κτιρίου κατασκευάζονται με υλικά συμπαγή που δεν εκπέμπουν τοξικά αέρια, εξασφαλίζουν ηχομόνωση και έχουν όσο το δυνατό λιγότερες εσοχές και ανοίγματα. Κατασκευάζονται επίσης και με τέτοιο τρόπο που να μην επιτρέπουν ανεπιθύμητες ουσίες να εισέρχονται στο χώρο του εργοστασίου.

Στους εξωτερικούς τοίχους αποφεύγεται η βλάστηση διότι αυτή βοηθά στην εγκατάσταση εντόμων ή και τρωκτικών και συγχρόνως εμποδίζουν την καταπολέμησή τους. Επίσης δεν υπάρχουν εσοχές που προσελκύουν τα πουλιά για τη δημιουργία φωλιών.

Η περιοχή που επιλέγεται δεν πλημμυρίζει και διασφαλίζει επαρκή παροχή πόσιμου νερού. Επιβάλλεται η ύπαρξη συστήματος αποχέτευσης.

Η Διοίκηση έχει φροντίσει έτσι ώστε να περιλαμβάνονται τα παρακάτω τμήματα:

- Παραλαβής και διατήρησης πρώτων και βοηθητικών υλών
- Προετοιμασίας και επεξεργασίας πρώτων και βοηθητικών υλών
- Αποθήκευσης τελικών προϊόντων
- Συσκευασίας προϊόντων
- Αποθήκευσης άχρηστων υλικών καθώς και απορρυπαντικών και απολυμαντικών
- Εξυπηρέτησης του προσωπικού – Τουαλέτες

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Γραφεία
- Υποδοχής πελατών

Οι χώροι του κτιρίου είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να διασφαλίζουν:

- Συνεχή ροή της παραγωγής, ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση από προϊόντα προηγούμενου σταδίου παραγωγής
- Απρόσκοπτη μετακίνηση πρώτων και βοηθητικών υλών καθώς και των εργαζομένων
- Αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση
- Κατάλληλες θερμοκρασίες περιβάλλοντος κατά την παραγωγή των προϊόντων
- Κατάλληλο εξαερισμό κατά την παραγωγή των προϊόντων
- Περιορισμό της εισόδου στο εργοστάσιο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών, σκόνης, οικιακών ζώων, κλπ.

Οι τουαλέτες βρίσκονται μακριά από το χώρο επεξεργασίας των τροφίμων και κατασκευάζονται ώστε:

- Να έχουν προθάλαμο.
- Να επιτρέπουν εύκολο καθαρισμό και απολύμανση.
- Να είναι εξοπλισμένες με βρύσες κρύου και ζεστού νερού, συσκευές χαρτιού μιας χρήσης για το σκούπισμα των χεριών, με κάδους απορριμμάτων που έχουν ποδοκίνητο άνοιγμα του καπακιού τους, με συσκευές απολύμανσης χεριών, με κρεμάστρες για τις στολές των εργαζομένων και με ευανάγνωστες οδηγίες.

Τα δάπεδα στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων:

- Κατασκευάζονται από υλικό στεγανό, καθόλου απορροφητικό, ανθεκτικό και αντιολισθητικό

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Δεν έχουν ρωγμές επειδή αποτελούν εστίες επιμόλυνσης. Παράλληλα, θα πρέπει έχουν την απαιτούμενη κλίση για την απομάκρυνση των νερών και των αποβλήτων στα αποχετευτικά κανάλια
- Όλα τα σημεία σύνδεσης με τους τοίχους είναι στρογγυλεμένα για να διευκολύνεται ο καθαρισμός και η απολύμανση.

Τα ίδια ισχύουν και για τις οροφές, ενώ για τις πόρτες εφαρμόζεται επιπλέον η τοποθέτηση απλών και λείων πόμολων χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα. Όσον αφορά στα παράθυρα, ο αριθμός και η θέση τους επιτρέπει τον επαρκή φωτισμό και αερισμό του χώρου επεξεργασίας και εφαρμόζουν καλά με τους τοίχους, ενώ κατασκευάζονται ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

Οι αποθηκευτικοί χώροι:

- Είναι ευρύχωροι και επαρκείς για την αποθήκευση των προϊόντων της επιχείρησης.
- Διευκολύνουν τη φόρτωση και την εκφόρτωση των προϊόντων με την άνετη κίνηση των αποθηκευτικών οχημάτων.
- Επιτρέπουν την εύκολη και αποτελεσματική καθαριότητα και απολύμανσή τους και διευκολύνουν τον έλεγχο και την ανακύκλωση των αποθηκευμένων προϊόντων.

Εξαιρέσεις μπορούν να ισχύσουν στους ψυκτικούς χώρους αποθήκευσης και χώρους κατάψυξης ή βαθιάς ψύξης, όπου το δάπεδο είναι από αδιάβροχο υλικό, καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα και είναι διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού.

Στους αποθηκευτικούς χώρους είναι εφικτός ο πλήρης και αποτελεσματικός έλεγχος εντόμων και τρωκτικών. Στην περίπτωση αυτή, οι τοίχοι και οι πόρτες είναι τελείως στεγανοί ώστε να περιορίζουν την είσοδο των εντόμων και των τρωκτικών να εισέλθουν στον αποθηκευτικό χώρο. Στις περιπτώσεις που απαιτείται φυσικός εξαερισμός, τότε στα παράθυρα οπωσδήποτε τοποθετούνται σήτες. Τακτικά,

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

εφαρμόζονται προγράμματα εντομοκτονίας και μυοκτονίας, αφού όμως πρώτα κενωθούν οι χώροι αποθήκευσης και καθαριστούν ή /και απολυμανθούν πριν την επόμενη χρησιμοποίησή τους.

Στους αποθηκευτικούς χώρους τηρούνται οι επιθυμητές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, εξαερισμού κ.ά. με τον κατάλληλο εξοπλισμό του αποθηκευτικού χώρου.

Οι πόρτες και τα παράθυρα τοποθετούνται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται:

- η άνετη και ευχερής διακίνηση προσωπικού και προϊόντων (για τις πόρτες μόνο)
- ο επαρκής εξαερισμός
- ο περιορισμός σκόνης, εντόμων, τρωκτικών κλπ.
- περιορισμός μολυσμένων ρευμάτων αέρος.

4.5.6.2 Συντήρηση Εγκαταστάσεων

Το εσωτερικό του κτιρίου του εργοστασίου διατηρείται σε πολύ καλή κατάσταση και γι' αυτό:

- Βάφεται σε τακτικά χρονικά διαστήματα
- Επιδιορθώνονται ρωγμές ή άλλες καταστροφές στα δάπεδα και στους τοίχους αμέσως μετά τον σχηματισμό τους με υλικό όμοιο με το αρχικό. Προσωρινές επιδιορθώσεις αποφεύγονται
- Αντικαθίστανται τα σπασμένα ή ραγισμένα τζάμια αμέσως μετά το σπάσιμό τους και οπωσδήποτε πριν αρχίσει η παραγωγή.
- Ελέγχονται συχνά οι υδρορροές και οι αποχετεύσεις τους για την καλή λειτουργία τους.

4.5.6.3 Φωτισμός

Ο φωτισμός είναι επαρκής, φυσικός ή τεχνητός και καλύπτει τις ανάγκες όλων των χώρων της επιχείρησης, χωρίς να αλλοιώνει το χρώμα των προϊόντων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Ο φωτισμός είναι μέτριος στις αποθήκες και στους διαδρόμους αλλά είναι άπλετος στους χώρους επεξεργασίας και στους χώρους όπου απαιτείται έλεγχος του προϊόντος και επιθεώρηση των εργασιών.

Υπάρχουν λαμπτήρες σε όλα τα σημεία του εργοστασίου, ακόμα και αν το φως της ημέρας είναι αρκετό, για να καλύπτουν τις ανάγκες σε φως όταν ο φυσικός φωτισμός δεν είναι επαρκής.

Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας είναι πάντα ασφαλείας και έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση έκρηξής τους.

4.5.6.4 Εξαερισμός

Οι διάφοροι χώροι της εταιρίας αερίζονται αρκετά για να απομακρύνονται τυχόν μυρωδιές, υγρασία (υδρατμοί) και θερμότητα που μπορεί να ενοχλήσουν τους εργαζόμενους και να δημιουργήσουν πρόβλημα στα προϊόντα.

Η επιχείρηση διαθέτει σύγχρονο σύστημα εξαερισμού.

4.5.6.5 Νερό

Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση ως πρόσθετο για την παραγωγή τροφίμων ή για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και της εγκατάστασης έχει όλα τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού, σύμφωνα με την Κοινοτική Οδηγία 80/778/ΕΟΚ, διότι η χρήση μη πόσιμου νερού αποτελεί κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Η επιχείρηση διαθέτει εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά νερό δικτύου ύδρευσης.

Μη πόσιμο νερό επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά και μόνο για την ψύξη των μηχανών, για πυροσβεστική χρήση και για εξωτερική χρήση (ποτίσματα κ.ά.).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού. Για να αποφεύγονται λάθη στη χρησιμοποίηση του πόσιμου και μη πόσιμου νερού, αυτά διοχετεύονται και διακινούνται σε διαφορετικές σωληνώσεις που επισημαίνονται με διαφορετικά χρώματα.

Τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία σχετικά με την καταλληλότητα του νερού.

4.5.6.6 Αποχέτευση

Όσον αφορά στο αποχετευτικό σύστημα της εταιρίας, αυτό σχεδιάζεται και κατασκευάζεται έτσι ώστε να αποφεύγονται:

- η μόλυνση των προϊόντων της επιχείρησης,
- η μόλυνση των εργαζομένων,
- η μόλυνση του πόσιμου νερού και
- η μόλυνση του περιβάλλοντος

Παράλληλα:

- Η επιχείρηση διαθέτει αποχετευτικό σύστημα
- Η απομάκρυνση των υγρών γίνεται με επαρκή αριθμό καναλιών και τα κανάλια καλύπτονται με σχάρες που δε σκουριάζουν
- Η διατομή των αποχετευτικών αγωγών είναι τέτοια ώστε να μη ξεχειλίζουν ποτέ τα φρεάτια και να μη δημιουργούνται στάσιμα λύματα
- Τα κανάλια καλύπτονται με σχάρες που δεν σκουριάζουν και απομακρύνονται εύκολα για να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους
- Το εσωτερικό των καναλιών γίνεται από υλικό αδιάβροχο που καθαρίζεται εύκολα και αντέχει σε διαβρώσεις.

4.5.6.7 Πρώτες ύλες, βοηθητικές ύλες και υλικά συσκευασίας

Η επιχείρηση τροφίμων μεριμνά ώστε:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Η προμήθεια όλων των πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας είναι σύμφωνη με τη νομοθεσία και τις προδιαγραφές της επιχείρησης
- Η μεταφορά, η συσκευασία, η παραλαβή και η διατήρηση πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας εγγυάται την προστασία από μικροβιολογικές, χημικές και φυσικές επιμολύνσεις
- Οι ακατέργαστες γεωργικές πρώτες ύλες προέρχονται από περιοχές όπου δεν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από απόβλητα αστικών περιοχών, στάβλων ζώων ή βιομηχανιών, όπου το νερό άρδευσης είναι κατάλληλο και όπου δεν υπάρχει επιβάρυνση με βαρέα μέταλλα
- Τα οχήματα μεταφοράς των πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας είναι κατάλληλα και καθαρά, είναι κατασκευασμένα από υλικά που επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και είναι σχεδιασμένα να παρέχουν ιδιαίτερες συνθήκες θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά
- Ελέγχονται οι πρώτες και βοηθητικές ύλες και τα υλικά συσκευασίας κατά την παραλαβή για την παρουσία ξένων σωμάτων, εντόμων και τρωκτικών και για μικροβιολογική αλλοίωση. Οι ύποπτες ή ακατάλληλες ύλες διαχωρίζονται και σημαίνονται επαρκώς
- Αποθηκεύονται οι πρώτες και βοηθητικές ύλες και τα υλικά συσκευασίας σε επαρκείς, καθαρούς χώρους όπου εφαρμόζεται πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων. Διατηρούνται με κατάλληλες συνθήκες και για καθορισμένο χρόνο έως ότου χρησιμοποιηθούν για να αποφευχθεί η αλλοίωσή τους
- Πριν τη χρήση τους διενεργούνται οι κατάλληλοι έλεγχοι που θα επιβεβαιώνουν την καταλληλότητά τους για χρήση.
- Τηρούνται αρχεία παραλαβής και ελέγχων
- Τα εισερχόμενα υλικά παραλαμβάνονται σε χώρο διαφορετικό από τον χώρο επεξεργασίας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Όλα τα εισερχόμενα υλικά ελέγχονται κατά την παραλαβή σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας που έχει ορίσει είτε ο προμηθευτής είτε η επιχείρηση ανάλογα με τα συστατικά τους και τις νομοθετικές απαιτήσεις που τα διέπουν
- Προδιαγραφές ποιότητας για τις πρώτες ύλες αποτελούν τα οργανοληπτικά, μικροβιολογικά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους σύμφωνα με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις

4.5.6.8 Αποθήκευση τροφίμων

- Η αποθήκευση των τροφίμων γίνεται σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας, ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ατμόσφαιρας, κλπ.). Η επιλογή τους γίνεται με βάση τη σύνθεση του τροφίμου και το χρόνο αποθήκευσης
- Οι αποθηκευτικοί χώροι είναι καθαροί, ευρύχωροι και επαρκείς και να επιτρέπουν την άνετη διακίνηση των οχημάτων μεταφοράς
- Στους χώρους που απαιτούνται ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων, προβλέπεται η εγκατάσταση του απαραίτητου εξοπλισμού για την πραγματοποίηση και τον έλεγχο των συνθηκών αυτών
- Υπάρχουν επαρκείς διάδρομοι κυκλοφορίας και κενά αερισμού
- Διαθέτουν κατάλληλο σύστημα πυρασφάλειας
- Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση αποθηκεύονται σε εντελώς ξεχωριστό χώρο από εκείνον των τελικών προϊόντων
- Η αποθήκευση των τροφίμων γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να περιορίζεται η πιθανή επιμόλυνση τους και να διευκολύνεται η ανακύκλωση και ο έλεγχός τους
- Στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων εφαρμόζεται πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Οι πρώτες ύλες και τα υλικά συσκευασίας χειρίζονται και αποθηκεύονται με τρόπο που παρεμποδίζει την φθορά και επιμόλυνσή τους
- Η εναλλαγή των συστατικών και των υλικών συσκευασίας ελέγχεται παρεμποδίζοντας την υποβάθμιση και αλλοίωσή τους
- Η ανανέωση των αποθεμάτων των πρώτων υλών και των υλικών συσκευασίας πρέπει να ελέγχεται με σκοπό την αποτροπή αλλοίωσης (αρχή FIFO)

4.5.6.9 Συσκευασία τροφίμων

Η συσκευασία τροφίμων τα προφυλάσσει από πιθανές επιμολύνσεις και αλλοιώσεις των χαρακτηριστικών τους αυξάνοντας έτσι τη διατηρησιμότητά τους.

Κατά τη συσκευασία λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία γίνεται σε κατάλληλο χώρο για το σκοπό αυτό και με ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής
- Η συσκευασία διασφαλίζει την προστασία των προϊόντων και γίνεται από υλικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα
- Η δεύτερη συσκευασία δεν περιέχει κινδύνους για την ακεραιότητα της πρώτης συσκευασίας και υφίσταται χειρισμούς από το προσωπικό που χειρίζεται ακατέργαστες πρώτες ύλες
- Σε κάθε συσκευασία γίνεται η κατάλληλη σήμανση σύμφωνα με τη νομοθεσία
- Τα υλικά συσκευασίας δεν αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, δε μεταφέρουν σε αυτά επιβλαβείς και τοξικές ουσίες, δεν είναι μολυσμένα με ξένα σώματα ή παθογόνους μικροοργανισμούς και δεν επαναχρησιμοποιούνται. Παράλληλα, προστατεύουν τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις.
- Τα υλικά συσκευασίας κατά τη διατήρησή τους αποθηκεύονται σε καθαρό χώρο και να επιθεωρούνται πριν τη χρήση τους

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.5.6.10 Μεταφορά

- Η διανομή προγραμματίζεται και εκτελείται με τέτοιο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων και η ταχύτητα κατά τις παραδόσεις. Προς τούτο, οι φορτώσεις γίνονται με τη σωστή σειρά, σε καλά σταθεροποιημένες παλέτες, με τις κατάλληλες ενδείξεις και τη σωστή επιλογή της θερμοκρασίας. Προηγούνται συνεννοήσεις με τους παραλήπτες και ενημέρωση του οδηγού.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών είναι λεία, για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.
- Κατά την άφιξη σε κάποιο προορισμό, ποτέ δεν ανοίγουν οι πόρτες του οχήματος μεταφοράς εάν προηγουμένως δε διασφαλιστεί η άμεση παραλαβή των προϊόντων. Προς τούτο ο οδηγός προβαίνει στις σχετικές συνεννοήσεις (παράδοση δελτίων, καθορισμός ράμπας εκφόρτωσης κλπ).
- Τα οχήματα ή/και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μόνο τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη 'μόνο για τρόφιμα'.
- Τα παραπάνω βυτία ή/και οι περιέκτες δεν χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- Επίσης, δεν χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές.
- Εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από ξένες ουσίες που μπορεί να μεταφέρονται μαζί με τα τρόφιμα (π.χ. χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Τα τρόφιμα μεταφέρονται ταυτόχρονα με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα και συσκευασμένα, ώστε να μην διατρέχουν τον κίνδυνο της επιμόλυνσης κατά την μεταξύ τους επαφή.
- Κατά τη μεταφορά εφαρμόζονται συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση.
- Τηρούνται αρχεία ελέγχου θερμοκρασίας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6	
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Προαπαιτούμενα προγράμματα

Ο ακόλουθος συγκεντρωτικός πίνακας καταγράφει και τεκμηριώνει όλα τα προαπαιτούμενα προγράμματα που εφαρμόζει η εταιρία:

Προαπαιτούμενο πρόγραμμα	Ελεγχόμενος κίνδυνος	Προληπτικό μέτρο ελέγχου	Παρακολούθηση	Διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες	Σχετικά αρχεία
Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης PRP 4	Φ – Αποθήκευση α' υλών & υλικών συσκευασίας Μ – Ζύμωση Χ – Ζύμωση Φ – Σφράγιση-Συσκευασία Μ- Σφράγιση-Συσκευασία Μ – Αποθήκευση	-Εκπαίδευση προσωπικού -Τήρηση, έλεγχος και παρακολούθηση της διαδικασίας	-Υπεύθυνος παραγωγής κάθε 24 ώρες ανάλογα το χώρο ή εξοπλισμό	-Επανεκπαίδευση προσωπικού -Επανάληψη διαδικασίας -Απόρριψη παρτίδας προϊόντος όταν τη χειρίστηκε άτομο που πάσχει από ασθένειες μεταδοτικές με τα τρόφιμα	-Φύλλο ελέγχου καθαρισμού -Αρχεία εκπαίδευσης και αξιολόγησης προσωπικού -Λίστα απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών
Κανόνες βασικής υγιεινής	Μ – Ζύμωση	-Εκπαίδευση προσωπικού	-Υπεύθυνος παραγωγής συνεχώς	-Απόρριψη προϊόντων που	-Φύλλο ελέγχου καθαρισμού
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6					
ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ					
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος			Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013		
Έκδοση 1 ^η			Σελίδα .../...		

PRP 1		-Τήρηση, έλεγχος και παρακολούθηση της διαδικασίας		χειρίστηκαν από άτομα πάσχοντα από ασθένειες μεταδοτικές με τα τρόφιμα -Απομάκρυνση εργαζομένου -Επανεκπαίδευση προσωπικού	-Αρχεία εκπαίδευσης και αξιολόγησης προσωπικού
Εκπαίδευση προσωπικού PRP 2	Μ-Φ-Χ Παραλαβή-Ζύμωση	-Εκπαίδευση Προσωπικού -Τήρηση, έλεγχος και παρακολούθηση της διαδικασίας	-Υπεύθυνος παραγωγής, ΥΣΔΑΤ	-Επανεκπαίδευση προσωπικού	-Αρχεία εκπαίδευσης προσωπικού
Συντήρηση και διακρίβωση εξοπλισμού PRP 3	Μ-Αποθήκευση-Μεταφορά	-Συντήρηση και διακρίβωση εξοπλισμού -Τήρηση, έλεγχος και	-Υπεύθυνος παραγωγής, ΥΣΔΑΤ	-Δέσμευση προϊόντος και έλεγχος	-Αρχεία διακρίβωσης εξοπλισμού
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ					
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος			Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013		
Έκδοση 1 ^η			Σελίδα .../...		

		παρακολούθηση διαδικασίας			
Παραλαβή PRP 6	M- Παραλαβή πρώτων υλών Φ- Παραλαβή πρώτων υλών Χ- Παραλαβή πρώτων υλών Χ- Παραλαβή υλικών συσκευασίας Φ- Παραλαβή υλικών συσκευασίας	-Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών -Οπτικός έλεγχος υλικών συσκευασίας -Πιστοποιητικά καταλληλότητας προμηθευτή	-Υπεύθυνος παραγωγής σε κάθε παραλαβή πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας	-Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος με φθορές / που δεν πληρεί κανονισμούς εμπορίας -Απόρριψη ακατάλληλων υλικών συσκευασίας -Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων -Διαγραφή προμηθευτή	-Αρχεία παραλαβής πρώτων υλών -Αρχεία παραλαβής υλικών συσκευασίας -Κατάλογος εγκεκριμένων προμηθευτών -Πιστοποιητικά καταλληλότητας προμηθευτή
Συσκευασία PRP 6	Φ- Σφράγιση-Συσκευασία	-Οπτικός έλεγχος των υλικών συσκευασίας και της διαδικασίας	-Υπεύθυνος παραγωγής κατά τη διαδικασία	-Απομάκρυνση ξένων σωμάτων -Επανασυσκευασία	-Αρχείο καταγραφής μη συμμορφώσεων, διορθώσεων και
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ					
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος			Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013		
Έκδοση 1 ^η			Σελίδα .../...		

			συσκευασίας	-Απόρριψη υλικών συσκευασίας	διορθωτικών ενεργειών
Έλεγχος τρωκτικών και εντόμων PRP 3	Φ- Αποθήκευση υλικών συσκευασίας Φ- Σφράγιση- Συσκευασία Μ – Αποθήκευση	-Τήρηση, έλεγχος και παρακολούθηση της διαδικασίας	-Εξωτερικό συνεργείο μηνιαίως	-Επίσκεψη συνεργείου -Απόρριψη παρτίδας προϊόντων ή υλικών συσκευασίας -Διαγραφή συνεργείου	Φάκελος μυοκτονίας και απεντόμωσης -Πιστοποιητικά συνεργείου
Μεταφορά PRP 6	Μ- Μεταφορά	- Οπτικός έλεγχος υγιεινής -Σύντομη φόρτωση προϊόντων	-Υπεύθυνος παραγωγής σε κάθε πλήρωση	-Απόρριψη μεταφορικής αν η συμμόρφωση είναι επανελημμένη	-Αρχείο ελέγχου μεταφορικών μέσων -Πιστοποιητικά εξωτερικού συνεργάτη
Νερό PRP 6	Μ- Καθαρισμός πρώτων υλών, Ζύμωση	-Χρησιμοποίηση νερού δικτύου Έλεγχος εσωτερικού δικτύου	-Συντονιστής ομάδας ασφάλειας με микροβιολογικές αναλύσεις (2-3/έτος)	-Προσωρινή διακοπή της παροχής νερού	-Αρχείο αναλύσεων -Πιστοποιητικό από την υπηρεσία παροχής ύδρευσης
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ					
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος			Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013		
Έκδοση 1 ^η			Σελίδα .../...		

		σωληνώσεων περιοδικά με μικροβιολογικές αναλύσεις			
--	--	------------------------------------------------------------	--	--	--

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-5 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6 ΥΠΟΔΟΜΗ ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.6 Διαδικασία Δ-6 Προκαταρκτικά βήματα ανάλυσης επικινδυνότητας

4.6.1 Σκοπός

Η διαδικασία περιγράφει την ακολουθία των βημάτων πριν τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων και συγκεκριμένα τη συλλογή, διατήρηση, ενημέρωση και τεκμηρίωση όλης της σχετικής πληροφόρησης που προηγείται της ανάλυσης κινδύνων. Ο σχεδιασμός και η ανάπτυξη της αναγκαίας αυτής διεργασίας συμβάλλει στην διάθεση ασφαλών προϊόντων.

4.6.2 Πεδίο εφαρμογής

Όλες οι δραστηριότητες της εταιρίας που εμπλέκονται στο ΣΔΑΤ και έχουν άμεσο ή έμμεσο αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων.

4.6.3 Περιγραφή

Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων

Συστήνεται ομάδα ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης, η οποία και περιλαμβάνει άτομα που εμπλέκονται στις καθημερινές λειτουργίες της εταιρίας. Η ομάδα αυτή πρέπει να συνδυάζει τη διεπιστημονική γνώση και εμπειρία στην ανάπτυξη και εφαρμογή του ΣΔΑΤ. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται και η συνδρομή εξωτερικού συμβούλου. Η γνώση και εμπειρία των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων αφορά στα προϊόντα της επιχείρησης, τις διεργασίες, τον εξοπλισμό και τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ. Τα αρχεία εκπαίδευσης και οι περιγραφές θέσεων εργασίας τεκμηριώνουν ότι τα μέλη της Ομάδας έχουν την απαραίτητη γνώση και εμπειρία.

Η ομάδα αναπτύσσει το ΣΔΑΤ και συγχρόνως αρχίζει την εφαρμογή του και αργότερα επιβεβαιώνει και προσαρμόζει το σύστημα σύμφωνα με την αξιολόγηση που κάνει. Η ομάδα συνεδριάζει υποχρεωτικά κατά τη σύγκληση του Συμβουλίου Ανασκόπησης (ετησίως), αλλά και συχνότερα όποτε προκύψει ανάγκη.

Σκοπός σύστασης της ομάδας είναι:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Να εντοπίζει τους κινδύνους και τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στα προϊόντα
- Να διεξάγει την ανάλυση επικινδυνότητας
- Να εντοπίζει και να εφαρμόζει τα προληπτικά μέτρα ελέγχου
- Να καθιερώνει τα προαπαιτούμενα, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP
- Να εντοπίζει τα CCPs και να τα παρακολουθεί
- Να επαληθεύει, να επικυρώνει, να επικαιροποιεί και να βελτιώνει το ΣΔΑΤ

Η ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων εκπαιδεύεται:

- Στις αρχές του HACCP
- Στο σχεδιασμό των διαγραμμάτων ροής
- Στους κανόνες GMP/GHP
- Στην επιθεώρηση του ΣΔΑΤ και στους Κανόνες Υγιεινής
- Στη νομοθεσία τροφίμων
- Στους κινδύνους τροφίμων εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, καθώς επίσης και η συσχέτισή της με το λειτουργικό οργανόγραμμα της εταιρίας διαμορφώνεται ως εξής:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ
ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΣΟΦΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων έχει ευθύνη και αρμοδιότητα για:

- Τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και την οργάνωση των εργασιών της
- Τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Τη διασφάλιση της καθιέρωσης, εφαρμογής, διατήρησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ
- Την αναφορά στην ανώτατη Διοίκηση της εταιρίας σχετικά με την αποτελεσματικότητα και καταλληλότητα του ΣΔΑΤ
- Τη συνολική επικοινωνία με εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη για τα θέματα ΣΔΑΤ.

Χαρακτηριστικά προϊόντων

Στο στάδιο αυτό όλες οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα υλικά σε επαφή με το προϊόν και τα τελικά προϊόντα πρέπει να περιγράφονται στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων. Στο στάδιο αυτό γίνεται επίσης και η περιγραφή στο βαθμό που είναι απαραίτητη για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων, της προβλεπόμενης χρήσης του προϊόντος, του λογικά αναμενόμενου χειρισμού του τελικού προϊόντος και κάθε ακούσιου αλλά λογικά αναμενόμενου χειρισμού και χρήσης του τελικού προϊόντος. Παράλληλα, αναγνωρίζονται και οι κατηγορίες χρηστών και καταναλωτών για κάθε προϊόν και λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών σε συγκεκριμένους κινδύνους.

Οι συνήθειες πληροφορίες που καταγράφονται για τις πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν είναι:

- Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά
- Σύνθεση των παρασκευασμάτων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και των τεχνολογικών βοηθημάτων παραγωγής
- Προέλευση και μέθοδος παραγωγής
- Συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης
- Είδος συσκευασίας
- Συνθήκες αποθήκευσης / συντήρησης και διάρκεια ζωής
- Προετοιμασία / χειρισμός πριν τη χρήση ή επεξεργασία

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Κριτήρια αποδοχής αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους
- Νομικές και κανονιστικές διατάξεις σχετικά με τα ανωτέρω

Οι συνήθεις πληροφορίες που καταγράφονται για τα τελικά προϊόντα είναι:

- Όνομα προϊόντος ή σχετική ταυτοποίηση
- Σύνθεση
- Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά, σχετικά με τη ασφάλεια των τροφίμων
- Προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης / συντήρησης
- Συνθήκες και είδος συσκευασίας
- Επισήμανση για την ασφάλεια των τροφίμων και / ή οδηγίες χειρισμού, προετοιμασίας και χρήσης
- Μέθοδος διανομής
- Απευθυνόμενη ομάδα καταναλωτών / ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών
- Παρουσία αλλεργιογόνων
- Νομικές και κανονιστικές διατάξεις σχετικά με τα ανωτέρω

ΟΡΙΣΜΟΣ

Βρώσιμες Ελιές

Στο Άρθρο 123 «Τρόφιμα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι, λάδι ή οινόπνευμα» του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, παρατίθενται οι όροι που πρέπει να τηρούνται στην επεξεργασία και την τυποποίηση των βρώσιμων ελαιών, ως κάτωθι:

1. Όλες οι χρησιμοποιούμενες ύλες πρέπει να πληρούν τους για αυτές όρους, του παρόντα Κώδικα.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

2. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων στοιχείων, θα δηλώνεται ο τρόπος συντήρησης, το είδος του νωπού φυτικού τροφίμου και το βάρος αυτού, π.χ. "Αγγουράκια σε ξύδι, γραμμάρια..", "Ελιές σε ελαιόλαδο, γραμμάρια..".

3α. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, ζάχαρης ή χυμού λεμονιών αφού αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.

3β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων:

- Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.
- Του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους
- Του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: - Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 - Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625 - Γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηjas E425.

4. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους του όρους του άρθρου 9, ειδικότερα δε να πληρούνται οι όροι του άρθρου 23, εφόσον η συσκευασία γίνεται με οιοδήποτε τρόπο σε μεταλλικά δοχεία.

5. Τα διατηρημένα σε άλμη φυτικά τρόφιμα πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους: **α)** Η άλμη που παρασκευάζεται από μαγειρικό αλάτι πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια φορά, απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση της για τον αυτό σκοπό. **β)** Το ποσοστό του ενεχομένου μαγειρικού αλάτος στην άλμη πρέπει να μην υπερβαίνει το 12%. **γ)** Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας ελαιολάδου, όξους ή χυμού λεμονιών. **δ)** Επιτρέπεται για την βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων, τα λαχανικά που συντηρούνται σε άλμη να υποστούν γαλακτική ζύμωση.

6. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε όξος επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού αλάτος ή ελαιολάδου.

7. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε λάδι επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού αλάτος ή όξους. Το είδος του λαδιού

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία, ως π.χ. σογιέλαιο, αραβοσιτέλαιο. **8.** Ελιές, δηλαδή οι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί της Ευρωπαϊκής ελιάς οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους: **α)** Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβλημένων ελιών καθορίζονται από τις εκάστοτε σχετικές διατάξεις των αρμοδίων Αρχών. **β)** Για την εκπίκρυνση των διατιθεμένων σαν "πράσινων" ελιών, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αραιών διαλυμάτων καυστικού νατρίου, με την προϋπόθεση ότι τούτο έχει απομακρυνθεί με καλή έκπλυση αυτού, είτε έχει εξουδετερωθεί από το παραχθέν κατά την γαλακτική ζύμωση γαλακτικό οξύ. **γ)** Για την εκπίκρυνση των διατιθεμένων σαν "μαύρων" ελιών δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων. **δ)** Η κατεργασία των πράσινων αώρων ή ημιωρίμων ελιών με αλκαλικά διαλύματα, με σκοπό να εμφανιστούν σαν ώριμες μαύρες, καθώς και η ανάμιξη ελιών τεχνητώς ωριμασμένων με κανονικές, αποτελεί νοθεία που αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού. **ε)** Το γι' αλάτισμα των ελιών ή το για την παρασκευή της άλμης μαγειρικό αλάτι ή το χρησιμοποιούμενο ξύδι και ελαιόλαδο πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντα Κώδικα. **στ)** Προκειμένου για ελιές συσκευασμένες σε δοχεία περιεκτικότητας μέχρι ένα χιλιόγραμμα απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλου λαδιού εκτός του βρωσίμου ελαίου ελιάς οξύτητας μέχρι 1% σε ελαϊκό οξύ. Το ενεχόμενο ποσό ελαίου πρέπει να είναι αρκετό, ώστε να τις καλύπτει. **ζ)** Επιτρέπεται η προσθήκη στις ελιές αρτυμάτων όπως μάραθου, ρίγανης θυμαριού κ.λ.π. **η)** Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών π.χ. "Ελιές τσακιστές", "Ελιές θρούμπες" ή την προέλευση αυτών, π.χ. "Ελιές Καλαμών", "Ελιές Αμφισσης" κ.λ.π. **θ)** Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφόρου είδους, η ανάμιξη αυτή θεωρείται ως νοθεία. **ι)** Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση πράσινων ελιών, στις οποίες οι πυρήνες έχουν αντικατασταθεί με αντζούγιες, ερυθρό πιπέρι κ.λ.π. **ια)** Επιτρέπεται η διάθεση πολτού ελιών σε συσκευασία (σε σωληνάρια μεταλλικά επικασιτερωμένα ή μικρά δοχεία από πλαστική ύλη ή γυαλί) που να προέρχεται

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αποκλειστικά από το σάρκωμα ελιών καλής ποιότητας. **(ιβ)** Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. **(ιγ)** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33: Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος. **(ιδ)** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου: Γλυκονικός σίδηρος E 579, γαλακτικός σίδηρος E 585 σε ελιές μαυρισμένες με οξείδωση, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

Η επιχείρηση διαθέτει αρχείο προδιαγραφών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών στο οποίο υπάρχουν για όλες τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πληροφορίες σχετικά με:

- ♦ Προέλευση (Κωδικοί παραγωγών)
- ♦ Κανονισμοί εμπορίας και νομικές και κανονιστικές διατάξεις
- ♦ Συνθήκες παραλαβής, συσκευασίας, μεταφοράς και αποθήκευσης σύμφωνα με τις νομικές και κανονιστικές διατάξεις
- ♦ Χημικά και βιολογικά χαρακτηριστικά σύμφωνα με τις νομικές και κανονιστικές διατάξεις.

Οι περιγραφές των προϊόντων είναι επαρκώς λεπτομερείς έτσι ώστε η ομάδα ασφάλειας τροφίμων να μπορεί να αναγνωρίσει τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.

Τα προϊόντα της εταιρίας προορίζονται για όλες τις κατηγορίες καταναλωτών, λαμβανομένων υπόψη και των ευαίσθητων ομάδων καταναλωτών. Η εταιρία είναι υποχρεωμένη να παραδώσει προϊόντα απαλλαγμένα από μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, που μπορεί να απευθύνονται σε κάθε τελικό καταναλωτή.

Η επιχείρηση διαθέτει αρχεία ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ για όλα τα προϊόντα που εμπορεύεται.

Διαγράμματα ροής και στάδια διεργασίας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Κατά το στάδιο αυτό η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων συντάσσει το διάγραμμα ροής για τα προϊόντα και τις διεργασίες που καλύπτονται από το ΣΔΑΤ. Τα διαγράμματα ροής αποτελούν πολύτιμο εργαλείο της ομάδας διότι παρέχουν τη βάση για την αξιολόγηση της πιθανής εμφάνισης, του πολλαπλασιασμού ή της εισαγωγής των κινδύνων. Τα διαγράμματα ροής εμπεριέχουν και τις παραμέτρους των διεργασιών ή και άλλων διαδικασιών που δύνανται να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων. Όλα τα διαγράμματα ροής πρέπει να είναι σαφή και επαρκώς λεπτομερή, περιλαμβάνοντας:

- Την ακολουθία και τις αλληλεπιδράσεις όλων των σταδίων παραγωγής
- Τις εξωτερικές διεργασίες και τις υπεργολαβικές εργασίες
- Τη θέση όπου εισάγονται οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα ενδιάμεσα προϊόντα
- Τη θέση επανεκατεργασίας και ανακύκλωσης
- Τη θέση αποδέσμευσης των προϊόντων και απομάκρυνσης ενδιάμεσων προϊόντων, των παραπροϊόντων και των αποβλήτων.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, σε συνεργασία με την ομάδα ασφάλειας τροφίμων επαληθεύει την ορθότητα των διαγραμμάτων ροής με επιτόπιο έλεγχο μετά την εκπόνησή τους. Το διάγραμμα ροής επανεπαληθεύεται στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Αλλαγή προληπτικών μέτρων ελέγχου
- Αλλαγή στις πρώτες ύλες ή τα τελικά προϊόντα
- Αλλαγή στον εξοπλισμό ή τεχνολογία παραγωγικής διαδικασίας
- Εισαγωγή ή αναγνώριση νέων κινδύνων
- Παραγωγή μη ασφαλών τροφίμων

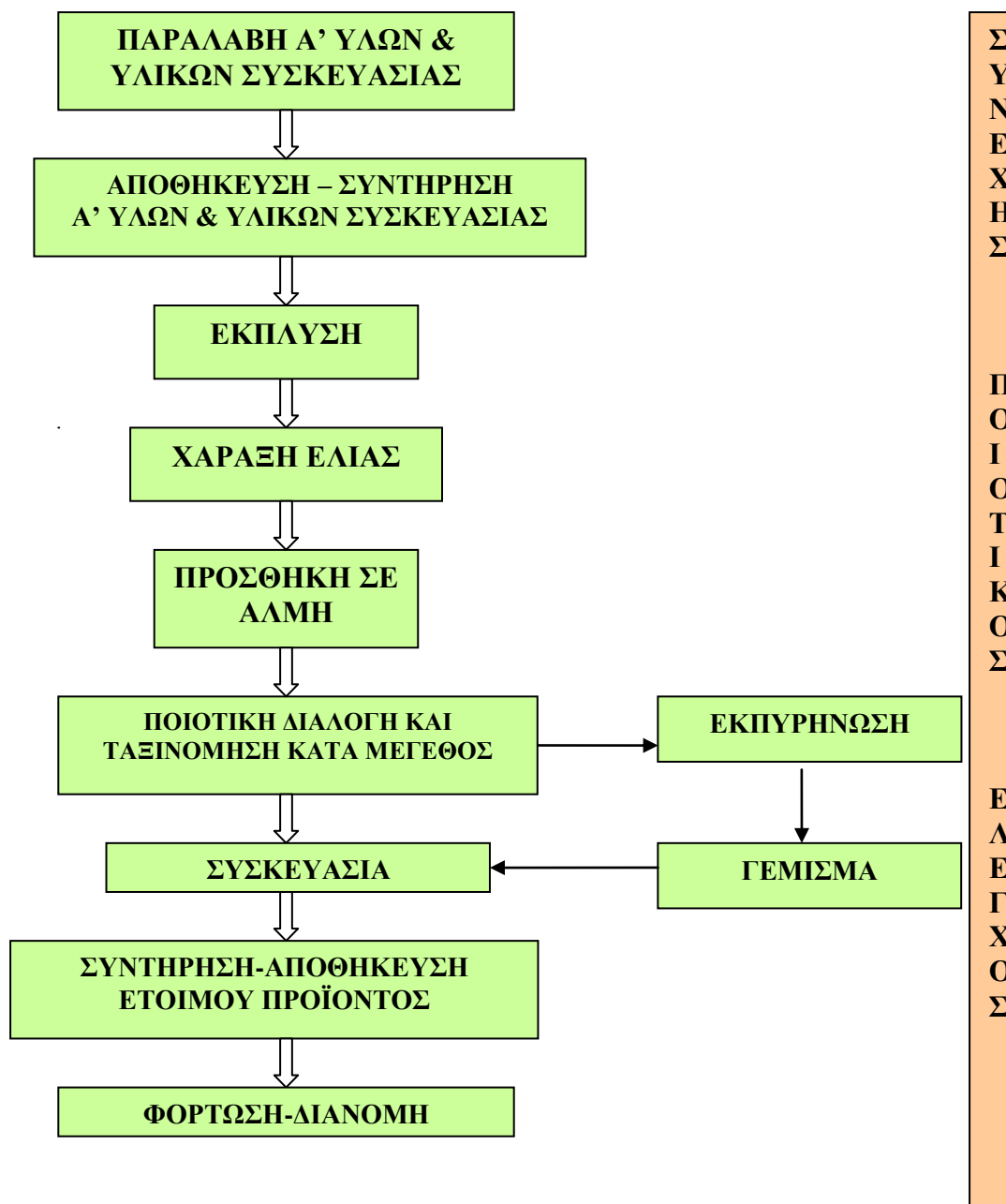
Το διάγραμμα ροής καλύπτει όλες τις φάσεις παραγωγής από την παραλαβή των πρώτων υλών έως τη διανομή του τελικού προϊόντος και αποτελούν βασικό κομμάτι του ΣΔΑΤ γιατί διευκολύνει την ομάδα ασφάλειας τροφίμων τόσο να κατανοήσει την παραγωγική διαδικασία όσο και μέσω αυτού να προσδιορίσει τους

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

πιθανούς κινδύνους. Τα διαγράμματα ροής που παρατίθενται παρακάτω θα πρέπει να επαληθεύονται σε κάθε περίπτωση αλλαγής της παραγωγικής διαδικασίας, αλλαγής μέρους του εξοπλισμού ή/και αλλαγής συσκευαστικού μέσου.

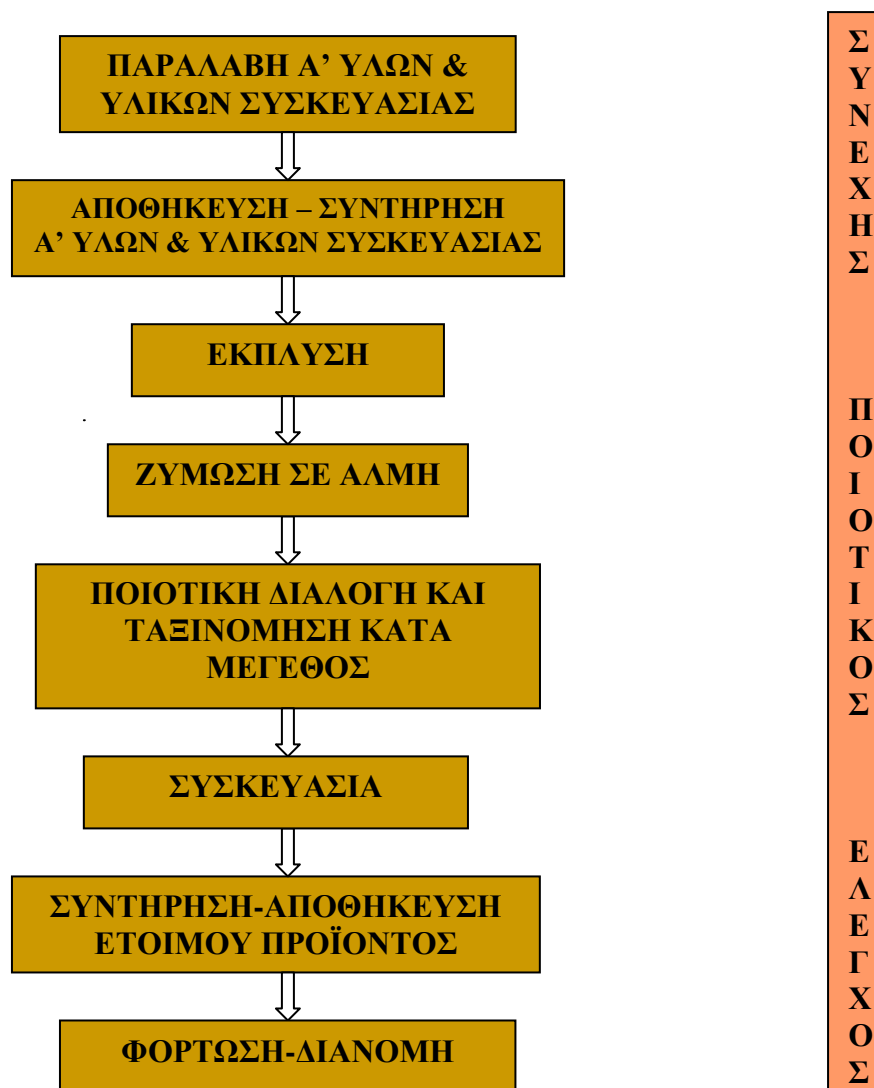
Οι τρεις κύριες μέθοδοι επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς, παρουσιάζονται στα Σχήματα 4.5., 4.6. και 4.7.. Η κύρια διαφορά τους βρίσκεται στο βρίσκεται στο βαθμό ωρίμανσης της πρώτης ύλης. Για τις πράσινες ελιές, το βέλτιστο στάδιο συλλογής, είναι όταν οι καρποί έχουν χρώμα πράσινο έως πράσινο – κίτρινο. Οι φυσικές μαύρες ελιές, επιλέγονται όταν οι καρποί είναι τελείως ώριμοι και το χρώμα τους ποικίλει από ερυθρόμαυρο έως βαθύ καστανό, ανάλογα με την ζώνη παραγωγής και την ποικιλία.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



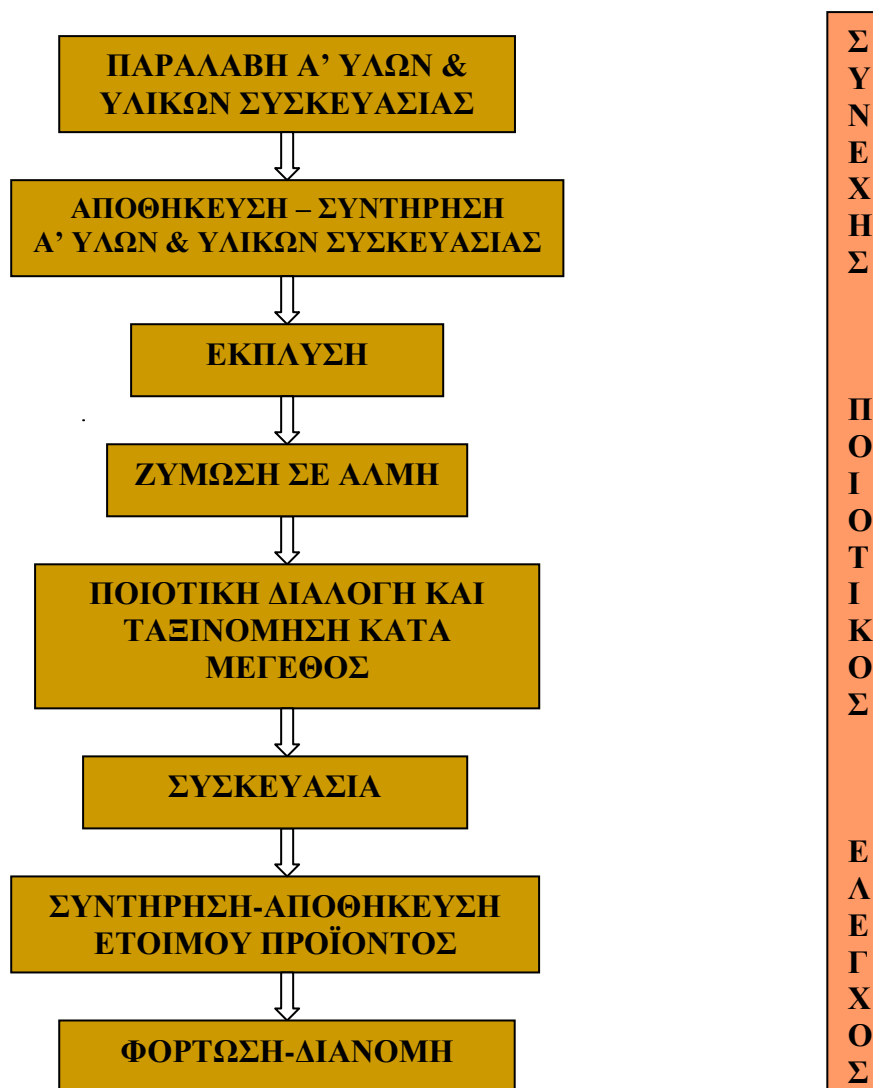
Σχήμα 4.5 Διάγραμμα ροής επεξεργασίας και τυποποίησης
«πράσινων ελιών»

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.6 Διάγραμμα ροής επεξεργασίας και τυποποίησης
«ελιών καλαμών»

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.7 Διάγραμμα ροής για την επεξεργασία και τυποποίηση «μαύρων ελιών»

Ενημέρωση

Τόσο τα χαρακτηριστικά προϊόντων, συμπεριλαμβανομένης της προβλεπόμενης χρήσης τους όσο και τα διαγράμματα ροής και τα στάδια διεργασίας ενημερώνονται υπ' ευθύνη του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Τροφίμων οποιαδήποτε τροποποίηση και αν πραγματοποιηθεί ή έπειτα από οποιαδήποτε αλλαγή στις νομικές και κανονιστικές διατάξεις.

4.7 Διαδικασία Δ-7 Ανάλυση επικινδυνότητας

4.7.1 Σκοπός

Η διενέργεια της ανάλυσης κινδύνων αποσκοπεί στον προσδιορισμό των κινδύνων που απαιτούν έλεγχο, το βαθμό ελέγχου που απαιτείται για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και τον απαιτούμενο συνδυασμό προληπτικών μέτρων ελέγχου.

4.7.2 Πεδίο εφαρμογής

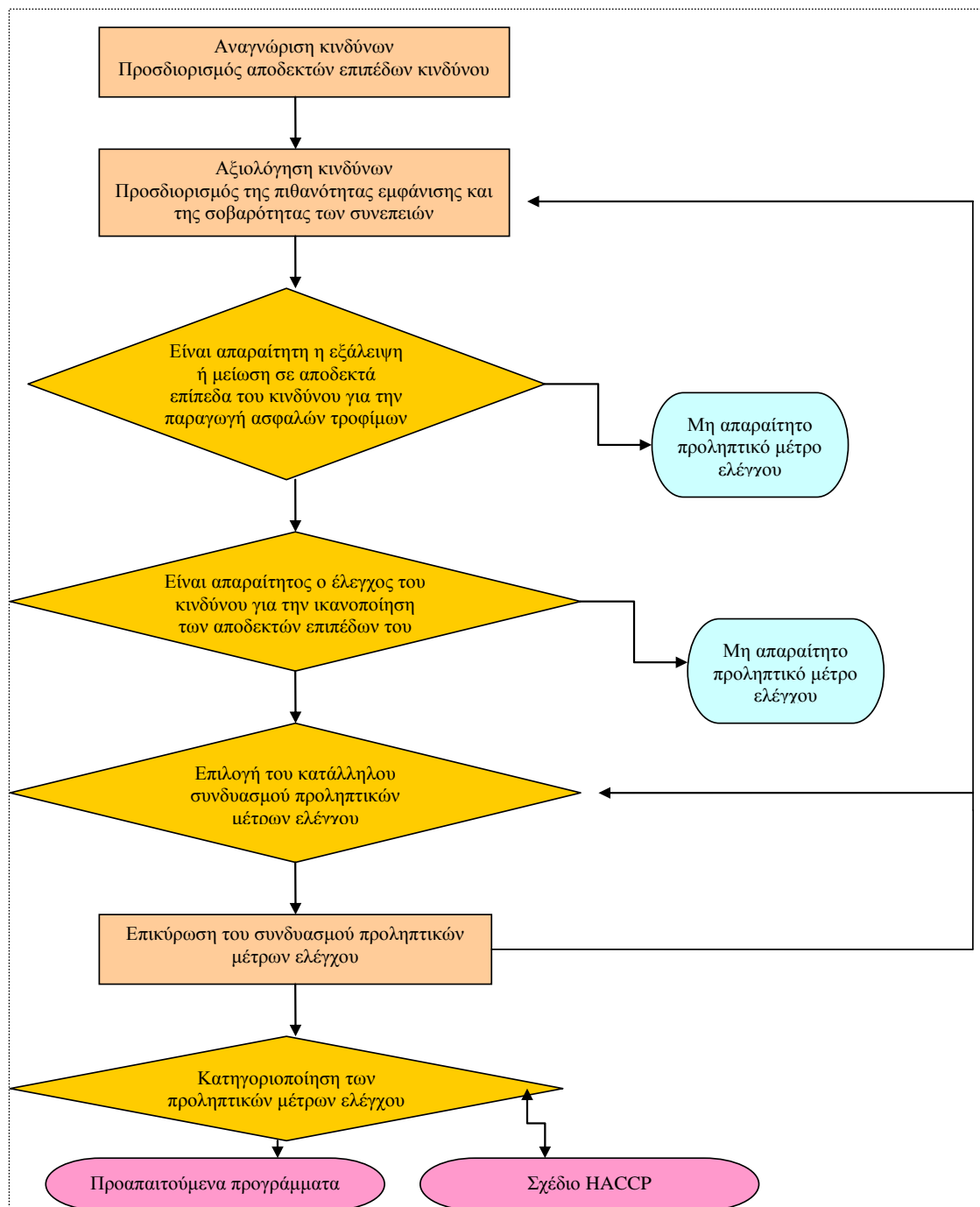
Όλοι οι κίνδυνοι που εμπλέκονται στο ΣΔΑΤ και έχουν άμεσο ή έμμεσο αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων.

4.7.3 Περιγραφή

Γενικά

Η όλη διαδικασία της ανάλυσης κινδύνων απαρτίζεται από 7 στάδια που περιγράφονται παρακάτω. Η σύνδεση των σταδίων αυτών απεικονίζεται στο ακόλουθο σχήμα 4.8:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.8 Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων

1) Αναγνώριση κινδύνων (hazard identification) και προσδιορισμός αποδεκτών επιπέδων κινδύνου

Κατά το στάδιο αυτό όλοι οι κίνδυνοι που αναμένεται να εμφανιστούν για το είδος του προϊόντος, της διεργασίας και των εγκαταστάσεων παραγωγής

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνία Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αναγνωρίζονται και καταγράφονται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων. Η αναγνώριση βασίζεται:

- Στα δεδομένα που συνέλλεξε η ομάδα ασφάλειας τροφίμων.
- Στην εμπειρία των μελών της ομάδας
- Στις εξωτερικές πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων των επιδημιολογικών και ιστορικών δεδομένων
- Στην πληροφόρηση από την αλυσίδα τροφίμων σχετικά με τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τελικών προϊόντων.

Τα στάδια όπου κάθε κίνδυνος ενδεχομένως εισάγεται, καταγράφεται στο διάγραμμα ροής.

Κατά την αναγνώριση κινδύνων εξετάζονται:

- Τα στάδια που προηγούνται και ακολουθούν την εξεταζόμενη λειτουργία
- Ο εξοπλισμός παραγωγής και ο περιβάλλον χώρος
- Το προηγούμενο και το επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων

Σε περίπτωση που οι αρμόδιες αρχές έχουν ήδη καθιερώσει ανώτατα όρια, κριτήρια ή προδιαγραφές για το τελικό προϊόν αναφορικά με ένα συγκεκριμένο κίνδυνο, τότε αυτόματα ο κίνδυνος αυτός αναγνωρίζεται για το εν λόγω προϊόν.

Για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο προσδιορίζεται, όποτε είναι δυνατόν, το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου στο τελικό προϊόν. Το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου αναφέρεται στο επίπεδο ενός συγκεκριμένου κινδύνου στο τελικό προϊόν της εταιρίας που είναι απαραίτητο να επιτευχθεί ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων στο επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου προσδιορίζεται λαμβάνοντας υπόψη:

- τις ισχύουσες νομικές και κανονιστικές διατάξεις, ή προδιαγραφές τελικών προϊόντων στη χώρα πώλησης
- τις απαιτήσεις πελατών που συνιστούν το επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων και την προβλεπόμενη χρήση από τον πελάτη
- την επιστημονική βιβλιογραφία και επαγγελματική εμπειρία

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Τα αποτελέσματα του προσδιορισμού και η αιτιολόγησή τους καταγράφεται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων.

Αναγνωρισμένοι Κίνδυνοι

Μικροβιολογικοί κίνδυνοι: Στους μικροβιολογικούς κινδύνους περιλαμβάνονται όλοι οι κίνδυνοι που οφείλονται στην παρουσία μικροοργανισμών στα τρόφιμα, όπως τα πρωτόζωα, τα φύκι, τα παράσιτα, οι ιοί, οι ζύμες, οι μύκητες και τα βακτήρια. Οι μικροοργανισμοί προέρχονται από: το έδαφος και το νερό, τα φυτά, τα σκεύη και εργαλεία των τροφίμων, τον εντερικό σωλήνα ανθρώπων και ζώων, τους χειριστές των τροφίμων, τις ζωοτροφές, το δέρμα των ζώων, τον αέρα και τη σκόνη. Συγκεκριμένα, ο αριθμός και το είδος των μικροοργανισμών που μπορεί να βρεθεί στα τρόφιμα εξαρτάται από: τον αριθμό και το είδος των μικροοργανισμών των πρώτων και βοηθητικών υλών που χρησιμοποιήθηκαν, την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την επεξεργασία των πρώτων και βοηθητικών υλών, κατά τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά και τη διάθεση των τροφίμων, την καταλληλότητα του υλικού και των αντικειμένων που χρησιμοποιούνται κατά τη συσκευασία και την τεχνική της συσκευασίας.

Οι επιτραπέζιες ελιές, λόγω του τρόπου παραγωγής και συντήρησής τους, δεν αποτελούν ομάδα υψηλού κινδύνου όσον αφορά την πιθανότητα πρόκλησης τροφοδηλητηριάσεων ή άλλων ασθενειών. Η υψηλή αλατότητα στην οποία τοποθετούνται αμέσως μετά την παραλαβή, καθώς και η χαμηλή τιμή pH η οποία επιτυγχάνεται μετά την πρώτη κιόλας εβδομάδα συντήρησής τους, δημιουργεί δυσμενείς συνθήκες για την επιβίωση και ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών. Παρόλα αυτά, σε λίγες περιπτώσεις και σε αντίξοες συνθήκες παραγωγής, υπάρχει η πιθανότητα επιβίωσης και ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών και για το λόγο αυτό είναι αναγκαία η λήψη προληπτικών μέτρων ελέγχου. Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που είναι υπεύθυνοι για ασθένειες που μεταδίδονται στον άνθρωπο, είναι τα βακτήρια και οι μύκητες.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Χημικοί κίνδυνοι: Οι χημικοί κίνδυνοι είναι χημικές ουσίες τοξικές για τον άνθρωπο, των οποίων η παρουσία απαγορεύεται τελείως ή περιορίζεται κάτω από καθορισμένα όρια. Οι ουσίες αυτές προέρχονται από: τη χρήση γεωργικών φαρμάκων, το περιβάλλον, τη χρήση προσθέτων που δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τη μη τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, κατά την επεξεργασία των τροφίμων, από το προσωπικό της επιχείρησης με αποτέλεσμα να υπάρχει η πιθανότητα τα τρόφιμα να επιμολυνθούν με απορρυπαντικά και απολυμαντικά.

Φυσικοί κίνδυνοι: Φυσικοί κίνδυνοι είναι κάθε ξένο σώμα στα τρόφιμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή βλάβη στην υγεία του καταναλωτή ή ασθένεια. Οι κυριότεροι φυσικοί κίνδυνοι είναι:

- Κομμάτια ξύλων
- Κομμάτια γυαλιών
- Μέταλλα
- Κουκούτσια καρπών
- Έντομα και τρωκτικά
- Πέτρες
- Αντικείμενα προσωπικού
- Τμήματα εξοπλισμού

Αυτοί μπορούν να προκύψουν από τις πρώτες και βοηθητικές ύλες και ο έλεγχος τους συνίσταται κυρίως στην αποτελεσματική καθαριότητα, στην εφαρμογή προγραμμάτων καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων και στην ορθή εφαρμογή υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής.

Νερό

Σε οποιαδήποτε στιγμή το νερό έρχεται σε επαφή με τα νωπά προϊόντα εμπεριέχει και τον κίνδυνο μετάδοσης σε αυτά παθογόνων μικροοργανισμών, ιών και παρασίτων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Το νερό μπορεί να είναι φορέας πολλών παθογόνων μικροοργανισμών εντερικής προέλευσης (όπως *Shigella spp.*, *Salmonella spp.*, *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli*, εφόσον έχει μολυνθεί από λύματα ή κόπρανα) ιών (Hepatitis A, Norwalk) και παρασίτων (*Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayetanensis*, *Gardia lamblia*, *Toxoplasma gondii*) και μπορεί να μεταδώσει σοβαρές ασθένειες στους καταναλωτές. Για το λόγο αυτό συνίσταται η αποκλειστική χρησιμοποίηση νερού παρεχόμενου από το τοπικό δίκτυο ύδρευσης που είναι απαλλαγμένο από τέτοιους κινδύνους.

Συσχετίζοντας τους κινδύνους αυτούς με τα διαγράμματα ροής για πράσινες και μαύρες ελιές αντίστοιχα, η αναγνώριση κινδύνων ανά στάδιο διεργασίας έχει ως εξής:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος /	Ημνια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αναγνώριση κινδύνων ανά στάδιο διεργασίας για «πράσινες ελιές»

Στάδιο Επεξεργασίας	Κίνδυνος Φυσικός = Φ Μικροβιολογικός = Μ Χημικός = Χ
Παραλαβή α' υλών	<p>Μ – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος</p> <p>Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής</p> <p>Χ – Έπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό</p> <p>Χ – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ</p> <p>Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)</p>
Παραλαβή υλικών συσκευασίας	<p>Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία</p> <p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση / Συντήρηση α' υλών	M-1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ, M 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους
Έκπλυση ελιών	M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Shigella spp.</i> , κολοβακτηριοειδή) M – Επιμόλυνση από εργαζομένους X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ. X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών
Χάραξη καρπών ελιάς	M – Επιμόλυνση από εργαζομένους M – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών

Συσκευασία	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	M – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης
Αποθήκευση / συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)
Μεταφορά – διανομή - διάθεση	M- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό
Ζύμωση σε άλμη	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>
Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>
Εκπυρήνωση - Γέμισμα	<p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X- Επιμόλυνση από α' ύλες γεμίσματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>

Αναγνώριση κινδύνων ανά στάδιο διεργασίας για «μαύρες ελιές»

Στάδιο Επεξεργασίας	<p>Κίνδυνος</p> <p>Φυσικός = Φ</p> <p>Μικροβιολογικός = M</p> <p>Χημικός = X</p>
Παραλαβή α' υλών	<p>M – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος</p> <p>M - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>κανόνων υγιεινής</p> <p>X – Ύπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό</p> <p>X – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ</p> <p>Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Παραλαβή υλικών συσκευασίας	<p>X – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία</p> <p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p>
Αποθήκευση / Συντήρηση α' υλών	<p>M-1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης</p> <p>Φ, M 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)</p>
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	<p>Φ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Έκπλυση ελιών	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>
Ζύμωση με αλάτι	<p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>

Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p>
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών
Συσκευασία	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία M – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης
Αποθήκευση / συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,M- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)
Μεταφορά – διανομή - διάθεση	M- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό

Αποδεκτά επίπεδα κινδύνων

Τα αποδεκτά επίπεδα αναγνωρισμένων κινδύνων για τα τελικά προϊόντα διαμορφώνονται ως εξής:

Στον παρακάτω πίνακα, απεικονίζονται οι μικροοργανισμοί που αποτελούν πιθανούς κινδύνους, για την επιτραπέζια ελιά και οι συνθήκες ανάπτυξής τους. Δηλαδή, τα όρια θερμοκρασίας και pH ανάπτυξής τους, πάνω από ποιά περιεκτικότητα χλωριούχου νατρίου αναστέλλεται αυτή και το εάν αναπτύσσονται σε παρουσία ή απουσία οξυγόνου.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	θ °C	pH	NaCl	Οξυγόνο
Bacillus cereus	4-50	4,9-9,3	<8%	Αερόβιο
Clostridium perfringens	15-50	5,5-8,0	<6%	Αναερόβιο
Listeria monocytogenes	1-45	4,1-9,6	-	-
Salmonella	5,3-45	4-9	<7-8%	Αερόβια ή προαιρετικά αναερόβια
Staphylococcus aureus	7-48	4-9,8	<10,20%	Αερόβια
Μύκητες	25-30	2-8,5	Αναστολή	Αερόβιοι
Κριτήριο	Επιθυμητό		Απαράδεκτο / δυνητικώς μη ασφαλή	
Υπολείμματα καθαριστικών / απολυμαντικών ουσιών / λιπαντικών	Απουσία		Παρουσία	
Μόλυβδος	<0,1 ppm		>0,1 ppm	
Κάδμιο	<0,05 ppm		>0,05 ppm	
Υπολείμματα ΦΠΠ	Όπως ορίζονται στη νομοθεσία: 76/895, 86/362, 86/363 και 90/642		Όπως ορίζονται στη νομοθεσία: 76/895, 86/362, 86/363 και 90/642	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

2) Αξιολόγηση κινδύνων (hazard assessment)

Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη προκειμένου να προσδιοριστεί για κάθε καταγεγραμμένο, αναγνωρισμένο από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων κίνδυνος, εάν η εξάλειψή του ή η μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα είναι απαραίτητη για την παραγωγή ασφαλούς τελικού προϊόντος και εάν απαιτείται έλεγχός του για να διευκολύνεται η επίτευξη των καθορισμένων αποδεκτών επιπέδων κινδύνου.

Κατά τη διεξαγωγή της αξιολόγησης κινδύνων λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:

- η προέλευση του κινδύνου (πώς και από πού μπορεί να εισαχθεί στο προϊόν και το περιβάλλον παραγωγής του)
- η πιθανότητα εμφάνισης του κινδύνου (ποιοτική / ποσοτική εκτίμηση, π.χ. συχνότητα εμφάνισης και τυπικά επίπεδά του κινδύνου, στατιστική κατανομή επιπέδων κινδύνου, ανώτατα δυνατά επίπεδα κινδύνου)
- η φύση του κινδύνου (ικανότητα να πολλαπλασιάζεται, να παράγει τοξίνη)
- η σοβαρότητα των αρνητικών επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία που μπορεί να προκαλέσει ο κίνδυνος

Όλη η απαιτούμενη πληροφόρηση για τη διεξαγωγή της αξιολόγησης κινδύνων προέρχεται εκτός της ομάδα ασφάλειας τροφίμων από:

- επιστημονική βιβλιογραφία και βάσεις δεδομένων
- νομικές και κρατικές αρμόδιες αρχές
- εξωτερικοί σύμβουλοι

Κατά τη διάρκεια αξιολόγησης της πιθανότητας εμφάνισης κινδύνων από την Ομάδα, λαμβάνονται πάντα υπ' όψιν τα στάδια πριν και μετά τη συγκεκριμένη διεργασία, ο εξοπλισμός της διεργασίας, καθώς επίσης και όλα τα μέτρα που λαμβάνονται πριν και μετά την εν λόγω διεργασία.

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων δύναται να αποφασίσει ότι δεν απαιτείται έλεγχος συγκεκριμένων κινδύνων παρότι αυτοί αναγνωρίστηκαν κατά τη διαδικασία της αναγνώρισης κινδύνων. Η περίπτωση αυτή βρίσκει εφαρμογή αποκλειστικά

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

όταν η εισαγωγή ή εμφάνιση ενός ήδη αναγνωρισμένου κινδύνου συμμορφώνεται με τα ανώτατα επίπεδα των κινδύνου αυτού χωρίς την ανάγκη παρέμβασης της εταιρίας.

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων δεν ελέγχει αναγνωρισμένους κινδύνους όταν:

- έχουν εφαρμοστεί αποτελεσματικά και επαρκή προληπτικά μέτρα σε άλλα στάδια της αλυσίδας τροφίμων
- η πιθανότητα εισαγωγής ή εμφάνισης ενός κινδύνου είναι τόσο χαμηλή ώστε τα αποδεκτά επίπεδα του θα ικανοποιηθούν οπωσδήποτε

Για τη διευκόλυνση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, η αξιολόγηση κινδύνων ακολουθεί ένα συγκεκριμένο αλγόριθμο σύμφωνα με τον οποίο για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας οι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τη σοβαρότητα των συνεπειών τους για την ανθρώπινη υγεία και την πιθανότητα εμφάνισής τους. Τόσο η πρώτη όσο και η δεύτερη διαδικασία αξιολογούνται με βαθμούς από 1 έως 3, όπου ένα υποδηλώνει το ελάχιστο (π.χ. σοβαρότητα συνεπειών ή πιθανότητα εμφάνισης), 2 το μέτριο, και 3 το μέγιστο. Ο πίνακας που κατασκευάζεται επικουρεί και στην επιλογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου, αφού υπολογιστεί το γινόμενο των δυο αυτών όρων.

Αξιολόγηση αναγνωρισμένων κινδύνων

1. Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

- **Βακτήρια**

Bacillus cereus

Ο *Bacillus cereus* είναι αερόβιο βακτήριο θετικό κατά Gram, έχει σχήμα ραβδίου, παρουσιάζει κινητικότητα, σχηματίζει ελλειψοειδή ή κυλινδρικά σπόρια στο άκρο του ραβδίου και το εύρος του σποριάγγελιου είναι μεγαλύτερο από 0,9μm. Είναι μεσόφιλος μικροοργανισμός και αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες από 4-50οC,

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

με άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης τους 30-37°C. Το pH ανάπτυξής του είναι 4,9-9,3, με άριστη τιμή το 7,2, ενώ η ανάπτυξή του αναστέλλεται σε συγκέντρωση NaCl μεγαλύτερη του 8%. Η ελάχιστη τιμή της ενεργότητας νερού για την ανάπτυξή του είναι 0,95, σε NaCl, ενώ τα σπόριά του, στην περίπτωση αυτή, εκβλαστάνουν σε a_w 0,98, σε μικρότερες τιμές μειώνεται ο ρυθμός εκβλάστησης των σπορίων και σε a_w μικρότερο από 0,95 αναστέλλεται η ανάπτυξή τους. Όταν η ενεργότητα νερού είναι μικρότερη από 0,90 ο μικροοργανισμός δεν αναπτύσσεται.

Ο *Bacillus cereus*, ανάμεσα στις διάφορες τοξίνες που παράγει, τροφική δηλητηρίαση προκαλούν η εμετική και η διαρροϊκή εντεροτοξίνη. Τα στελέχη που παράγουν την εμετική τοξίνη αναπτύσσονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 15-50°C, με άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης τους 35-40°C και είναι ανθεκτικά στη θέρμανση. Η διαρροϊκή τοξίνη είναι ευαίσθητη στη θέρμανση και η παραγωγή της ευνοείται σε pH 6-8,5, ενώ μπορεί να ανιχνευθεί όταν υπάρχουν περίπου 10⁷ κύτταρα/ml. Τα συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης από την εμετική τοξίνη είναι πιο έντονα από αυτά της διαρροϊκής τοξίνης και εμφανίζονται σε 1-6h από τη λήψη της τροφής, ενώ για να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση πρέπει να υπάρχουν περισσότερα από 2 x 10⁹ κύτταρα/ml.

Clostridium perfringens

Το *Clostridium perfringens* είναι αναερόβιος μικροοργανισμός, δεν παρουσιάζει κινητικότητα, θετικός κατά Gram, έχει σχήμα ραβδίου και σχηματίζει σπόρια στο άκρο του ραβδίου. Βάσει των ορολογικών χαρακτηριστικών των τοξινών που παράγει, έχουμε 5 τύπους. Ο τύπος A προκαλεί γαστρεντερίτιδα, ενώ ο τύπος C προκαλεί μία ασθένεια, τη νεκρωτική εντερίτιδα, με υψηλό ποσοστό θνησιμότητας. Πρόκειται για έναν μεσόφιλο μικροοργανισμό, που αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες μεταξύ 15-50°C. Ο χρόνος διαίρεσής του είναι 10-20min, σε άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης τους 30-47°C, ενώ η ανάπτυξή του αναστέλλεται σε θερμοκρασίες μικρότερες από 15°C και μεγαλύτερες από 53°C. Τα σπόριά του σχηματίζονται σε 4-6h, σε άριστη θερμοκρασία 37-40°C, ενώ ορισμένα στελέχη σχηματίζουν σπόρια καλύτερα στους 30°C, παρά στους 37°C. Ο μέγιστος αριθμός σπορίων σχηματίζεται σε 24h. Γρήγορη ανάπτυξη του βακτηρίου παρατηρείται σε pH 5,5-8,0, ενώ η

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ανάπτυξή του αναστέλλεται σε pH μικρότερο του 5,0 ή μεγαλύτερο του 9,0. Ωστόσο, ο σχηματισμός σπορίων ευνοείται σε pH 6,0-9,0. Όσον αφορά τη συγκέντρωση του NaCl, η ανάπτυξη του βακτηρίου αναστέλλεται όταν αυτή είναι 6%. Επίσης, η ελάχιστη τιμή της aw, στην περίπτωση του NaCl, για την ανάπτυξη του μικροοργανισμού είναι 0,95, ενώ όσο μειώνεται η ενεργότητα νερού, μειώνεται και ο αριθμός των σχηματιζόμενων σπορίων. Το *Clostridium perfringens* δε θεωρείται αυστηρά αναερόβιος μικροοργανισμός. Όταν αυξάνεται η συγκέντρωση του αλατιού μειώνεται και η τιμή του οξειδοαναγωγικού δυναμικού, ο μικροοργανισμός αναπτύσσεται καλύτερα παρουσία μικρών ποσοτήτων οξυγόνου. Όσον αφορά, τέλος, τη θέρμανση, άλλα στελέχη είναι ανθεκτικά και άλλα ευαίσθητα. Τα στελέχη του μικροοργανισμού που προκαλούν τροφολοίμωξη παράγουν εντεροτοξίνη στον εντερικό σωλήνα, κατά τη διάρκεια του σχηματισμού σπορίων, ενώ αυτή προκαλείται όταν τα κύτταρα είναι 106/g. Τα συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης είναι κοιλιακοί πόνοι, διάρροια, πυρετός, ναυτία και εμετός, σε 8-24h, από τη λήψη της τροφής. Στην περίπτωση, όμως, που έχει σχηματισθεί τοξίνη στο τρόφιμο, τα συμπτώματα εμφανίζονται σε 1-2h, ενώ εάν αυτά εμφανισθούν σε λιγότερο από 12h, έχει καταναλωθεί τρόφιμο, που περιέχει κύτταρα, που έχουν σχηματίσει σπόρια. Οι πηγές του είναι το έδαφος, ο εντερικός σωλήνας του ανθρώπου και των ζώων. Η μόλυνση του τροφίμου μπορεί να γίνει από τη σκόνη, το έδαφος, τα κόπρανα των ζώων, τα μηχανήματα επεξεργασίας και το προσωπικό.

Listeria monocytogenes

Η *Listeria monocytogenes* είναι βακτήριο θετικό κατά Gram σχήματος ραβδίου, που δε σχηματίζει σπόρια. Αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες από 1 - 45oC, ενώ η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξής της είναι από 30-37oC. Το άριστο pH για την ανάπτυξή της είναι 6-8, ενώ έχει παρατηρηθεί ανάπτυξη αυτής σε τιμές pH από 4,1-9,6. Η ιδιαιτερότητα του μικροοργανισμού, όσον αφορά την ανθεκτικότητά του στη θέρμανση, είναι ότι σε όξινο περιβάλλον, αυτός καταστρέφεται ευκολότερα. Η *Listeria monocytogenes* είναι πολύ διαδεδομένη στη φύση και απαντάται στα φυτά, στο έδαφος, στα κόπρανα των ζώων, στις αποχετεύσεις, στο νερό και τις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ενσιρωμένες τροφές. Τα συμπτώματα της λιστερίωσης είναι παρόμοια με της μηνιγγίτιδας και σε ορισμένες περιπτώσεις συνοδεύονται από εμετό, κοιλιακούς πόνους και διάρροια, ενώ η πορεία της ασθένειας εξαρτάται από τη γενική κατάσταση του ασθενή.

Salmonella

Τα βακτήρια του γένους *Salmonella* είναι αερόβια ή προαιρετικά αναερόβια, παρουσιάζουν κινητικότητα, είναι αρνητικά κατά Gram, έχουν σχήμα ραβδίου, δε σχηματίζουν σπόρια και παρουσιάζουν μικρή θερμοανθεκτικότητα, ενώ δεν είναι πρωτεολυτικά βακτήρια. Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες ανάπτυξης, που έχουν παρατηρηθεί, είναι 5,3oC και 6,2oC, ενώ η μέγιστη θερμοκρασία ανάπτυξης είναι 45oC και η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης είναι 37oC. Το pH ανάπτυξης των σαλμονελλών είναι από 4-9, ενώ η άριστη τιμή από 6,6-8,2. Στην περίπτωση του NaCl, η μέγιστη τιμή αυτού για την ανάπτυξη των σαλμονελλών είναι 7 - 8%, ενώ για την ενεργότητα νερού ο μεγαλύτερος ρυθμός ανάπτυξης είναι στην τιμή 0,995, ενώ σε τιμές μικρότερες από 0,99 μειώνεται ο ρυθμός ανάπτυξης σημαντικά. Γενικά, οι σαλμονέλλες είναι ευαίσθητες στη θέρμανση. Βέβαια, η θερμοανθεκτικότητά τους εξαρτάται από τη σύνθεση του τροφίμου, την ενεργότητα νερού και το pH. Οι πηγές των σαλμονελλών είναι το πεπτικό σύστημα των ζώων. Με τα κόπρανα μεταδίδονται οι σαλμονέλλες στο νερό και στα τρόφιμα. Φυσικά και με επαφή με φορείς σαλμονελλών ή άτομα ή ζώα που πάσχουν από σαλμονέλλωση. Ιδιαίτερα επικίνδυνα είναι τα τρωκτικά και οι μύγες. Όταν το τρόφιμο φέρει 107-109 ζώντα κύτταρα σαλμονελλών/g προκαλείται σαλμονέλλωση, μετά την κατανάλωσή του. Τα συμπτώματα της τροφολοίμωξης εμφανίζονται 12-14h μετά τη λήψη της τροφής και είναι ναυτία, εμετός, κοιλιακοί πόνοι και διάρροια. Το ποσοστό θνησιμότητας είναι 4,1%, αλλά σε άτομα άνω των 50 ετών είναι 21%, ενώ στα νεογέννητα είναι 5,8%. Ένα ποσοστό 5% των ασθενών μπορεί να γίνουν φορείς του βακτηρίου.

Staphylococcus aureus

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Τα περισσότερα στελέχη του *Staphylococcus aureus* έχουν την ικανότητα να παράγουν εντεροτοξίνες. Η παραγωγή ελέγχεται είτε από το χρωμόσωμα του κυττάρου είτε από τα πλασμίδια, ενώ είναι δυνατόν μετά από προσβολή από βακτηριοφάγους ένα μη τοξικό στέλεχος να μετατραπεί σε τοξικό. Τα στελέχη του *Staphylococcus aureus* παράγουν κοαγκουλάση, είναι προαιρετικά αναερόβια, αλλά αναπτύσσονται καλύτερα σε αερόβιο παρά σε αναερόβιο περιβάλλον. Ο μικροοργανισμός αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες από 7-48°C, ενώ η εντεροτοξίνη παράγεται σε θερμοκρασίες από 10-46°C. Η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξής της είναι 40-45°C. Το κατάλληλο pH για την ανάπτυξη του *Staphylococcus aureus* είναι 4,0-9,8, ενώ το άριστο 6-7. Όσον αφορά το NaCl, τα περισσότερα στελέχη αναπτύσσονται σε συγκέντρωση 10%, ενώ άλλα σε 20%. Η ελάχιστη τιμή ενεργότητας νερού για την ανάπτυξη του μικροοργανισμού είναι 0,86 σε αερόβιο περιβάλλον, ενώ σε αναερόβιο 0,90. Τέλος, οι εντεροτοξίνες του παρουσιάζουν μεγάλη θερμοανθεκτικότητα, η οποία εξαρτάται: από τον τύπο και τη συγκέντρωση της εντεροτοξίνης στο τρόφιμο, από το υπόστρωμα στο οποίο γίνεται η θέρμανση και από τη θερμοκρασία παστερίωσης, ενώ η εντεροτοξίνη τύπου B είναι η πιο θερμοανθεκτική. Ο *Staphylococcus aureus* παράγει επτά ορολογικά διαφορετικές εντεροτοξίνες, που διαφέρουν ως προς την τοξικότητά τους και είναι οι εξής: A, B, C1, C2, C3, D, E. Πρόκειται για πρωτεΐνες με μοριακό βάρος 25.000- 35.000. Οι τροφικές δηλητηριάσεις προκαλούνται συνήθως από εντεροτοξίνες των τύπων A και D, ενώ για να προκληθεί τροφολοξίνωση, πρέπει το προϊόν να περιέχει περισσότερους από 10⁷ εντεροτοξιγενείς σταφυλόκοκκους ανά g ή ml. Όταν οι συνθήκες για την παραγωγή τοξίνης είναι άριστες, αυτή μπορεί να παραχθεί σε 4-6h. Ο *Staphylococcus aureus* βρίσκεται στον αέρα, στο νερό, στο γάλα και στα απόβλητα, αλλά ο φυσικός του βιότοπος είναι η ρινική κοιλότητα, το δέρμα και ο εντερικός σωλήνας του ανθρώπου και των ζώων. Όταν εισχωρεί στο δέρμα δημιουργούνται συνήθως εξανθήματα ή φλύκταινες, ενώ ένα ποσοστό περίπου 40% των ανθρώπων είναι φορείς του μικροοργανισμού και περίπου οι μισοί από αυτούς είναι φορείς εντεροτοξινογενών στελεχών. Τα συμπτώματα της τροφολοξίνωσης διαφέρουν από άτομο σε άτομο, ενώ τα πιο κοινά είναι:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

σιελόρροια, ναυτία, εμετός, κράμπες και διάρροια. Μπορεί επίσης να παρατηρηθεί ρίγος, κεφαλόπονος, εφίδρωση, εξάντληση και χαμηλοί σφυγμοί. Στις περισσότερες περιπτώσεις παρατηρείται υποθερμία. Η περίοδος που μεσολαβεί από τη λήψη της τροφής μέχρι την εμφάνιση των πρώτων συμπτωμάτων είναι 2-4h, ενώ η ασθένεια διαρκεί 1-2 ημέρες, με πολύ χαμηλό ποσοστό θανάτων.

• Μύκητες

Οι μύκητες είναι κοινοκυτταρικοί οργανισμοί που παρουσιάζουν χαρακτηριστική υφή γνωστή σαν μυκήλιο. Το μυκήλιο προέρχεται από τη βλάστηση και ανάπτυξη ενός κυττάρου ή ενός σπορίου. Οι περισσότεροι μύκητες έχουν άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης μεταξύ 25-30°C και είναι υποχρεωτικά αερόβιοι οργανισμοί με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μόνο στην επιφάνεια των τροφίμων και όπου υπάρχει ελεύθερο οξυγόνο. Μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγάλο εύρος συγκέντρωσης ιόντων υδρογόνου που κυμαίνεται από pH 2-8,5. Η ανάπτυξή τους όμως ευνοείται σε όξινο pH. Οι μύκητες για να αναπτυχθούν χρειάζονται λιγότερη διαθέσιμη υγρασία (aw) σε σχέση με τις ζύμες και τα βακτήρια (aw 0,62-0,93). Θα πρέπει να αναφερθεί όμως και η ικανότητα πολλών μυκήτων να αναπτύσσονται σε υγρά τρόφιμα όταν η aw πλησιάζει τη μονάδα. Οι περισσότεροι μύκητες διαβιούν στο έδαφος ή μέσα στο νερό. Παράγουν όμως πολυάριθμα σπόρια που διαδίδονται παντού στο περιβάλλον με αποτέλεσμα να μεταφέρονται εύκολα στα διάφορα γεωργικά προϊόντα.

Οι ιοί δεν αναπτύσσονται στα τρόφιμα και επομένως οι καρποί μπορούν απλά να επιμολυνθούν από μολυσμένο νερό ή χειριστές τροφίμων. Η μολυσματική δόση για τον άνθρωπο είναι πολύ μικρή, 10 σωματίδια ιών, με αποτέλεσμα να επιβάλλεται αποτελεσματικός έλεγχος του χρησιμοποιούμενου νερού.

2. Χημικοί κίνδυνοι

Οι μυκοτοξινώσεις είναι ασθένειες που οφείλονται σε κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν μυκοτοξίνες, οι οποίες είναι τοξικά προϊόντα μεταβολισμού ορισμένων μυκήτων. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο ότι, ένα

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

τρόφιμο που δεν είναι προσβεβλημένο από μύκητες δε σημαίνει ότι είναι απαραίτητα απαλλαγμένο και από μυκοτοξίνες, γιατί οι μυκοτοξίνες εισχωρούν στο τρόφιμο και παραμένουν εκεί ακόμα και μετά την απομάκρυνση του μύκητα που τις παρήγαγε. Ένα γένος μύκητα που παράγει μυκοτοξίνη είναι ο *Aspergillus* και η μυκοτοξίνη του, η αφλατοξίνη. Η δράση των αφλατοξινών στον άνθρωπο εκδηλώνεται με οξεία ή χρόνια τοξίνωση. Η οξεία τοξίνωση χαρακτηρίζεται από οίδημα των κάτω άκρων, κοιλιακό άλγος, εμετό, διογκωμένο ήπαρ και απουσία πυρετού και έχει θανατηφόρα εξέλιξη. Το σύνδρομο του Reye χαρακτηρίζεται από εμετό, υπογλυκαιμία, σπασμούς και κώμα και στο 80% των περιπτώσεων οδηγεί στο θάνατο. Οι αφλατοξίνες, επίσης, έχουν σχέση με τον καρκίνο του ήπατος. Οι παράγοντες που οδηγούν στην παραγωγή των αφλατοξινών είναι οι εξής: καταρχήν, η θερμοκρασία. Ο *Aspergillus flavus* αναπτύσσεται στους 46οC, ενώ η άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης του μύκητα είναι 36-38οC. Η αφλατοξίνη παράγεται άριστα στους 24-35οC. Όσον αφορά την υγρασία, η ελάχιστη για την βλάστηση των σπόρων και την ανάπτυξη είναι 80%, ενώ το μέγιστο της παραγωγής τοξίνης παρατηρείται σε 99% σχετική υγρασία και στους 30οC. Γενικά πιστεύεται ότι ο μύκητας παράγει τοξίνη σε μεγαλύτερη ποσότητα απουσία φωτός και σε pH 4 ή 4,6. Το αλάτι και το σορβικό οξύ και τα άλατά του μπορεί να εμποδίζουν την ανάπτυξη του μύκητα και την παραγωγή αφλατοξίνης. Ωστόσο, η πρόληψη αποτελεί το καλύτερο μέτρο για τον έλεγχο της παρουσίας των αφλατοξινών στα τρόφιμα και μπορεί να επιτευχθεί με μείωση της προσβολής των μυκήτων στις καλλιέργειες και με χρήση αποτελεσματικών μυκητοκτόνων παραγόντων.¹ Επίσης, στα πλαίσια της εφαρμογής του συστήματος HACCP, με παράλληλη εφαρμογή των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, μπορούμε να μειώσουμε σημαντικά τους μύκητες από την παραγωγή μας και να εξασφαλίσουμε με τον τρόπο αυτό, την προστασία του καταναλωτή από τις μυκοτοξίνες.

Υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων μπορεί να υπάρξουν στις ελιές, λόγω των καταπολεμήσεων εχθρών και ασθενειών των καλλιεργειών. Για να είναι το τρόφιμο απαλλαγμένο από τα γεωργικά φάρμακα, θα πρέπει η περιεκτικότητά τους σε αυτό να είναι μικρότερη από το όριο ανοχής και να είναι γνωστό το χρονικό

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

διάστημα που χρειάζεται να περάσει από τον ψεκασμό για να ελαττωθεί η ποσότητα του φαρμάκου μέχρι το όριο αυτό.

Συνήθως, το χρονικό αυτό διάστημα είναι 5 ημέρες, όπου το φάρμακο χάνει την τοξικότητά του με γρήγορο ρυθμό, αλλά εξακολουθεί να έχει τοξικότητα επί πολλές ημέρες, καθόσον τα γεωργικά φάρμακα έχουν ημιπερίοδο ζωής από 1 έως 300 ημέρες. Βέβαια, αυτό θα εξαρτηθεί από την παραπέρα διατήρηση και μεταχείριση της τροφής, τη θερμοκρασία, το οξυγόνο, το pH, την ηλιακή ακτινοβολία, τα ένζυμα, τους καταλύτες και τους ζωντανούς οργανισμούς. Τα οργανοχλωριωμένα παρασιτοκτόνα δύσκολα αλλοιώνονται και λόγω του φαινομένου της Βιολογικής Μεγιστοποίησης (Biological Magnification), η συγκέντρωσή τους συνεχώς αυξάνεται. Προσβάλλουν κυρίως το ήπαρ, το οποίο διογκώνεται και απονεκρώνονται τα κύτταρά του και επειδή το ήπαρ είναι το επίκεντρο πολλών διεργασιών των συστατικών των τροφών, επέρχεται ανωμαλία στην παραγωγή ενζύμων, αποθήκευση βιταμινών, παραγωγή αντισωμάτων κ.τ.λ. Τα οργανοφωσφορικά εντομοκτόνα, λόγω της αστάθειας που παρουσιάζουν δεν αποτελούν σοβαρό πρόβλημα σαν υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων.

Τα καρβαμιδικά εντομοκτόνα, σε μεγάλες δόσεις, προκαλούν δηλητηριάσεις, που εκδηλώνονται με βίαιους σπασμούς και νευρομυϊκές διαταραχές. Τα διθειοκαρβαμιδικά μυκητοκτόνα θεωρούνται ακίνδυνα για τον άνθρωπο, στην περίπτωση μας. Η ορθή χρησιμοποίηση των γεωργικών φαρμάκων απαιτεί την εφαρμογή τους στον κατάλληλο χρόνο, τη χρήση της κατάλληλης ποσότητας, την επιλογή του κατάλληλου ιδιοσκευάσματος και την εφαρμογή σε τακτά χρονικά διαστήματα για την αποφυγή αθροιστικού αποτελέσματος. Για την προστασία της υγείας του καταναλωτή θα πρέπει: να αναλύονται οι τροφές ώστε να εξασφαλίζεται ότι η ποσότητα του φαρμάκου είναι μικρότερη από το όριο ανοχής, να γίνεται συγκομιδή των ελιών σε διάστημα επαρκές από τον τελευταίο ψεκασμό / χρήση του φαρμάκου, ώστε η ποσότητά του να ελαττώνεται κάτω από το όριο ανοχής, να αποφεύγεται η επαναμόλυνση των τροφίμων με γεωργικά φάρμακα κατά την επεξεργασία τους, είτε με την προσθήκη μολυσμένων πρώτων υλών είτε λόγω της παρουσίας τρωκτικών και να θεσπίζονται αυστηρές προδιαγραφές και να γίνεται

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αυστηρός έλεγχος από τις κρατικές υπηρεσίες για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου ύπαρξης υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων στις ελιές. Μία άλλη κατηγορία χημικών κινδύνων είναι τα τοξικά στοιχεία, όπως: ο κασσίτερος, ο υδράργυρος, ο μόλυβδος, το κάδμιο, ο χαλκός, το αρσενικό και ο ψευδάργυρος. Τα στοιχεία αυτά εισέρχονται στην τροφική αλυσίδα από το περιβάλλον, το έδαφος, τον εξοπλισμό, τα χημικά και το νερό. Η κατανάλωση τροφίμων με τοξικά στοιχεία μπορεί να προκαλέσει ανωμαλίες στο κεντρικό νευρικό σύστημα, διαταραχές στις αισθήσεις, κωλικούς, εγκεφαλοπάθειες και αναιμίες. Για την προστασία της υγείας των καταναλωτών έχουν θεσπιστεί μέγιστες ανοχές κάθε στοιχείου και σε ορισμένες περιπτώσεις έχει απαγορευτεί η παρουσία τους στα τρόφιμα.

Επίσης, ένας σημαντικός κίνδυνος είναι τα υπολείμματα καθαριστικών και απολυμαντικών. Η προφύλαξη από αυτά περιλαμβάνει τον κατάλληλο σχεδιασμό των διαδικασιών καθαρισμού, την εκπαίδευση του προσωπικού, τη χρήση μη τοξικών καθαριστικών όταν είναι εφικτό και τον έλεγχο για υπολείμματα μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση. Τέλος, τα πρόσθετα πλαστικών υλικών συσκευασίας.

Για την αποτροπή ανάπτυξης των μυκοτοξινών συνιστάται έλεγχος των προσυλλεκτικών τακτικών, της συγκομιδής και της αποθήκευσης των προϊόντων. Η επιμελής καθαριότητα αποτρέπει την επιμόλυνση με μύκητες, ενώ η τήρηση χαμηλής θερμοκρασίας και χαμηλής υγρασίας αποτρέπουν την ανάπτυξη μυκοτοξινών σε όλα τα προαναφερθέντα στάδια.

Παράλληλα, σημαντικός χημικός κίνδυνος των καρπών είναι τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα (οργανοχλωριωμένα, οργανοφωσφορικά, κλπ.) που χρησιμοποιούνται για την προστασία της φυτικής παραγωγής κατά την καλλιεργητική περίοδο. Τα υπολείμματα των ουσιών αυτών έχουν μεγάλο χρόνο ημιζωής, και η κατανάλωσή τους μαζί με τα προϊόντα έχει συσσωρευτική επίδραση στον ανθρώπινο οργανισμό.

Συγχρόνως, τα βαρέα μέταλλα αποτελούν χημικό κίνδυνο για τους καρπούς, ιδιαίτερα σε περίπτωση εδάφους με μεγάλη περιεκτικότητα στα στοιχεία αυτά ή σε περίπτωση χρησιμοποίησης νερού επιβαρυσμένου με μεγάλο φορτίο βαρέων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

μετάλλων, καθώς επίσης και εάν η επιχείρηση βρίσκεται κοντά σε πηγές μόλυνσης όπως βιομηχανικές περιοχές, αυτοκινητόδρομους.

Τέλος, θα πρέπει να αναφερθούν και οι χημικοί κίνδυνοι που οφείλονται στα υπολείμματα απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών καθώς επίσης και λιπαντικών των μηχανημάτων παραγωγής.

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΙΑ «ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΕΛΙΕΣ»

Στάδιο 1: Παραλαβή πρώτων υλών, Παραλαβή και Αποθήκευση Υλικών Συσκευασίας

- Για να επιτευχθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα στην καλλιέργεια έως και τη συγκομιδή του σουσαμιού για την παρασκευή ταχινιού θα πρέπει να έχουν ακολουθηθεί όλες οι διεργασίες Ορθής Καλλιεργητικής πρακτικής (χρήση εγκεκριμένων Φ.Π.Π., ορθολογική λίπανση, καλλιεργητικές φροντίδες). Η καταγραφή και ο έλεγχος του σταδίου αυτού γίνεται με επισκέψεις σε αγροτεμάχια των παραγωγών από τον επιβλέποντα γεωπόνο, στις καλλιέργειες που ακολουθούν πιστοποιημένα συστήματα ποιότητας (σύστημα AGRO, EUREPGAP). Περαιτέρω, δίνεται έμφαση στην τήρηση της ορθής γεωργικής πρακτικής σε όλους τους παραγωγούς – προμηθευτές, μέσω της διανομής σε αυτούς οδηγιών και λίστας εγκεκριμένων ΦΠΠ από τη γεωτεχνική υπηρεσία της εταιρίας.

- Τα τελικά προϊόντα – καρποί δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε συγκεντρώσεις άνω των μέγιστων επιτρεπόμενων από τη νομοθεσία, ορίων (έλεγχος αναλύσεων υπολειμμάτων σε καρπούς). Η συγκομιδή λαμβάνει χώρα σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας των ευρωπαϊκών κανονισμών περί εμπορίας, και τυχόν τροποποιήσεις. Βαρύτητα πρέπει να δοθεί και στη μεταχείριση των καρπών κατά τη διάρκεια συγκομιδής για να αποφεύγονται τραυματισμοί, οι οποίοι τους καθιστούν ευπαθείς σε προσβολή από έντομα και ασθένειες. Η συγκομιδή δεν θα πρέπει να γίνεται από άτομα που φέρουν ασθένειες που μεταδίδονται με τα τρόφιμα καθώς και να πληροί τους βασικούς κανόνες υγιεινής.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Η μεταφορά των καρπών στο χώρο της επιχείρησης γίνεται με φορτηγό ειδικά για την μεταφορά τροφίμων σε λινά τσουβάλια.
- Γίνεται οπτικός ποιοτικός έλεγχος για τη φυσική κατάσταση της παραλαμβανόμενης παρτίδας σύμφωνα με τους κανονισμούς εμπορίας που αναγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών από τον Υπεύθυνο Παραγωγής.
- Η επιχείρηση διασφαλίζει ότι τα υλικά συσκευασίας πληρούν τις προϋποθέσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών περί των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και συλλέγει τα αντίστοιχα πιστοποιητικά των προμηθευτών
- Η αποθήκευση των υλικών συσκευασίας πρέπει να γίνεται σε χώρο που αποτρέπει την εισαγωγή φυσικών κινδύνων.
- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων και εξάλειψη χημικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

Στάδιο 2: Αποθήκευση – Συντήρηση α' υλών

- Απαιτείται καθαριότητα των χώρων αποθήκευσης των α' υλών.
- Έλεγχος του χώρου αποθήκευσης α' υλών. Η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 23 °C
- Ειδικά σχεδιασμένη διεργασία ώστε να αποτρέπει την αύξηση μικροβιολογικών κινδύνων έτσι ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

Στάδιο 3: Έκπλυση

- Χρήση μόνο νερού δικτύου.
- Μείωση του επιφανειακού μικροβιολογικού φορτίου κατά 90% (βιβλιογραφία) εφόσον το νερό είναι υγειονομικά εξασφαλισμένο.
- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Στάδιο 4: Χάραξη καρπών ελιάς

Στο στάδιο αυτό, χαράζεται ο καρπός της ελιάς, με το χαρακτηριστικό μηχάνημα.

- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Καλός καθαρισμός μηχανήματος.

Στάδιο 5: Ζύμωση σε άλμη

Το στάδιο αυτό περιλαμβάνει τη διαδικασία τοποθέτησης των πράσινων ελιών σε άλμη που περιέχει νερό, αλάτι, κιτρικό οξύ και γαλακτικό οξύ. Γίνονται συνεχόμενες αλλαγές της άλμης. Η διαδικασία ολοκληρώνεται μετά από 3 μήνες περίπου. Ο έλεγχος καταλληλότητας της άλμης γίνεται με pHμετρο και γραδόμετρο.

- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Αγορά πρόσθετων ουσιών από εγκεκριμένους προμηθευτές.

Στάδιο 6: Διαλογή – Ταξινόμηση

- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- Καλός καθαρισμός μηχανήματος.

Στάδιο 7: Εκπυρήνωση- Γέμισμα (δεν αποτελεί απαραίτητο στάδιο)

- Οι α' ύλες που χρησιμοποιούνται για την γέμιση των ελαιών (αμύγδαλο, σκόρδο, πάστα πιπεριάς), πρέπει να αγοράζονται από εγκεκριμένους προμηθευτές.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- Καλός καθαρισμός μηχανήματος.

Στάδιο 8: Συσκευασία

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Το υλικό συσκευασίας πρέπει να διατηρεί τις προδιαγραφές χωρητικότητας και να είναι κατάλληλο για τρόφιμα.
- Απαιτείται εξάλειψη οποιουδήποτε φυσικού κινδύνου δεδομένου της ανοιχτής συσκευασίας.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- Οπτικός έλεγχος για παρουσία ξένων σωμάτων.
- Τηρείται πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονίας.
- Σφράγιση τελικού προϊόντος και τελική συσκευασία σε χάρτινα κιβώτια.

Στάδιο 9: Αποθήκευση – Συντήρηση έτοιμων προϊόντων.

Τα έτοιμα προϊόντα διατηρούνται στον χώρο αποθήκευσης έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης. Τηρείται σύστημα ανακύκλωσης αποθεμάτων first in – first out.

- Ειδικά σχεδιασμένη διεργασία ώστε να αποτρέπει την αύξηση μικροβιολογικών κινδύνων έτσι ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Καθαριότητα χώρων έτοιμου προϊόντος.
- Αποθήκευση έτοιμων προϊόντων σε χώρους με κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
- Τηρείται πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονίας.

Στάδιο 10: Μεταφορά – Διανομή – Διάθεση.

- Η διανομή των συσκευασμένων προϊόντων γίνεται με αυτοκίνητα κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων.
- Οπτικός έλεγχος θερμοκρασίας και κατάστασης μεταφορικών μέσων.
- Υγιεινή κατά τη φόρτωση.
- Απαιτείται αποτροπή αύξησης μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΙΑ «ΜΑΥΡΕΣ ΕΛΙΕΣ»

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Στάδιο 1: Παραλαβή πρώτων υλών, Παραλαβή και Αποθήκευση Υλικών Συσκευασίας

- Για να επιτευχθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα στην καλλιέργεια έως και τη συγκομιδή του σουσαμιού για την παρασκευή ταχινιού θα πρέπει να έχουν ακολουθηθεί όλες οι διεργασίες Ορθής Καλλιεργητικής πρακτικής (χρήση εγκεκριμένων Φ.Π.Π., ορθολογική λίπανση, καλλιεργητικές φροντίδες). Η καταγραφή και ο έλεγχος του σταδίου αυτού γίνεται με επισκέψεις σε αγροτεμάχια των παραγωγών από τον επιβλέποντα γεωπόνο, στις καλλιέργειες που ακολουθούν πιστοποιημένα συστήματα ποιότητας (σύστημα AGRO, EUREPGAP). Περαιτέρω, δίνεται έμφαση στην τήρηση της ορθής γεωργικής πρακτικής σε όλους τους παραγωγούς – προμηθευτές, μέσω της διανομής σε αυτούς οδηγιών και λίστας εγκεκριμένων ΦΠΠ από τη γεωτεχνική υπηρεσία της εταιρίας.
- Τα τελικά προϊόντα – καρποί δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων σε συγκεντρώσεις άνω των μέγιστων επιτρεπόμενων από τη νομοθεσία, ορίων (έλεγχος αναλύσεων υπολειμμάτων σε καρπούς). Η συγκομιδή λαμβάνει χώρα σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας των ευρωπαϊκών κανονισμών περί εμπορίας, και τυχόν τροποποιήσεις. Βαρύτητα πρέπει να δοθεί και στη μεταχείριση των καρπών κατά τη διάρκεια συγκομιδής για να αποφεύγονται τραυματισμοί, οι οποίοι τους καθιστούν ευπαθείς σε προσβολή από έντομα και ασθένειες. Η συγκομιδή δεν θα πρέπει να γίνεται από άτομα που φέρουν ασθένειες που μεταδίδονται με τα τρόφιμα καθώς και να πληροί τους βασικούς κανόνες υγιεινής.
- Η μεταφορά των καρπών στο χώρο της επιχείρησης γίνεται με φορτηγό ειδικά για την μεταφορά τροφίμων σε λινά τσουβάλια.
- Γίνεται οπτικός ποιοτικός έλεγχος για τη φυσική κατάσταση της παραλαμβανόμενης παρτίδας σύμφωνα με τους κανονισμούς εμπορίας που

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

αναγράφονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών από τον Υπεύθυνο Παραγωγής.

- Η επιχείρηση διασφαλίζει ότι τα υλικά συσκευασίας πληρούν τις προϋποθέσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών περί των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και συλλέγει τα αντίστοιχα πιστοποιητικά των προμηθευτών.
- Η αποθήκευση των υλικών συσκευασίας πρέπει να γίνεται σε χώρο που αποτρέπει την εισαγωγή φυσικών κινδύνων.
- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων και εξάλειψη χημικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

Στάδιο 2: Αποθήκευση – Συντήρηση α' υλών

- Απαιτείται καθαριότητα των χώρων αποθήκευσης των α' υλών.
- Έλεγχος του χώρου αποθήκευσης α' υλών. Η θερμοκρασία να μην ξεπερνά τους 23 °C
- Ειδικά σχεδιασμένη διεργασία ώστε να αποτρέπει την αύξηση μικροβιολογικών κινδύνων έτσι ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

Στάδιο 3: Έκπλυση

- Χρήση μόνο νερού δικτύου.
- Μείωση του επιφανειακού μικροβιολογικού φορτίου κατά 90% (βιβλιογραφία) εφόσον το νερό είναι υγειονομικά εξασφαλισμένο.
- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.

Στάδιο 4: Ζύμωση με αλάτι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Το στάδιο αυτό περιλαμβάνει την ανάμιξη των μαύρων ελιών με αλάτι. Η διαδικασία διαρκεί 2 μήνες περίπου.

- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Αγορά πρόσθετων ουσιών από εγκεκριμένους προμηθευτές.

Στάδιο 5: Διαλογή – Ταξινόμηση

- Απαιτείται αποτροπή εισαγωγής μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- Καλός καθαρισμός μηχανήματος.

Στάδιο 6: Συσκευασία

- Το υλικό συσκευασίας πρέπει να διατηρεί τις προδιαγραφές χωρητικότητας και να είναι κατάλληλο για τρόφιμα.
- Απαιτείται εξάλειψη οποιουδήποτε φυσικού κινδύνου δεδομένου της ανοιχτής συσκευασίας.
- Τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.
- Οπτικός έλεγχος για παρουσία ξένων σωμάτων.
- Τηρείται πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονίας.
- Σφράγιση τελικού προϊόντος και τελική συσκευασία σε χάρτινα κιβώτια.

Στάδιο 7: Αποθήκευση – Συντήρηση έτοιμων προϊόντων.

Τα έτοιμα προϊόντα διατηρούνται στον χώρο αποθήκευσης έτοιμων προϊόντων της επιχείρησης. Τηρείται σύστημα ανακύκλωσης αποθεμάτων first in – first out.

- Ειδικά σχεδιασμένη διεργασία ώστε να αποτρέπει την αύξηση μικροβιολογικών κινδύνων έτσι ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.
- Καθαριότητα χώρων έτοιμου προϊόντος.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Αποθήκευση έτοιμων προϊόντων σε χώρους με κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
- Τηρείται πρόγραμμα απεντόμωσης-μυοκτονίας.

Στάδιο 8: Μεταφορά – Διανομή – Διάθεση.

- Η διανομή των συσκευασμένων προϊόντων γίνεται με αυτοκίνητα κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων.
- Οπτικός έλεγχος θερμοκρασίας και κατάστασης μεταφορικών μέσων.
- Υγιεινή κατά τη φόρτωση.
- Απαιτείται αποτροπή αύξησης μικροβιολογικών κινδύνων ώστε να διατηρηθούν τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αξιολόγηση κινδύνων ανά στάδιο διεργασίας για «πράσινες ελιές»

Στάδιο επεξεργασίας	Κίνδυνος Φυσικός = Φ Μικροβιολογικός = Μ Χημικός = Χ	Αξιολόγηση κινδύνου		
		Πιθανότητα εμφάνισης	Σοβαρότητα συνεπειών	Συνολική αξιολόγηση
Παραλαβή πρώτων υλών	Μ – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής	1-2 – εξαρτάται από μικ. και άτομο. Δεν ακολουθεί στάδιο εξάλειψης, μόνο μείωσης κατά το πλύσιμο. ακολουθούνται όλες οι ορθές γεωργικές πρακτικές – Eurepgar. Γίνεται έλεγχος πρώτης ύλης	1-3 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 6

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	X – Ύπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό X – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ	1 – ακολουθούνται όλες οι ορθές γεωργικές πρακτικές – Eurepgar. οι τελευταίοι ψεκασμοί γίνονται έως τέλη Ιουλίου	1-2 – Σπάνια Παρατηρήθηκε οξεία τοξική δράση από τη βιβ. Μακροχρόνιες συνέπειες (μέχρι και εμφάνιση καρκίνου)	Έως 2
	Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παραλαβή υλικών συσκευασίας	Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία	1 – έλεγχος κατά την παραλαβή. Πιστοποιημένοι προμηθευτές	1-2 – εξαρτάται	Έως 2
	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία. Εφαρμογή προαπαιτούμενων	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση Α' Υλών	<p>Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης</p> <p>Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)</p>	<p>1-2 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ.</p> <p>Η θερμοκρασία ελέγχεται και καταγραφ.</p> <p>Η α' ύλη δεν επηρεάζεται εύκολα από θερμοκρ.</p>	<p>1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο.</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 4
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Έκπλυση ελιών	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>,, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>1-2 – μικρή πιθανότητα Εφόσον τηρούνται οι Κανόνες προσωπικής υγιεινής. Χρησιμοποιείται νερό δικτύου</p>	<p>1-3 – εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 6
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Χάραξη ελιάς	καρπών M – Επιμόλυνση από εργαζομένους M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών	1-2 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ.	1-3 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 6
-------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Ζύμωση σε άλμη	<p>M – Εισαγωγή παθογόνων μικροοργανισμών από το νερό</p> <p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p>	<p>1-3 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ.</p> <p>Το pH και η περιεκτικότητα της άλμης σε άλας ελέγχονται.</p>	<p>1-3 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 9
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>1-2 – μικρή πιθανότητα</p> <p>Εφόσον τηρούνται οι Κανόνες προσωπικής υγιεινής</p> <p>1 – κατάλληλες επιφάνειες και μηχανήματα.</p> <p>Κατάλληλες χημ. Ουσίες.</p>	<p>1-2 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 4
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Εκπυρήνωση Γέμισμα	- Μ – Επιμόλυνση από εργαζομένους Μ- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος Χ- Επιμόλυνση από α' ύλες γεμίσματος Χ – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη Χ – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών	1-3 Τηρείται πρόγραμμα καθαριότητας. Αγορά α' υλών γεμίσματος από εγκεκριμένους προμηθευτές Το pH και η αλατότητα ελέγχονται.	1-3 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 9
-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Συσκευασία	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας τυποποίησης	1-3 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ. Τηρείται πρόγραμμα καθαριότητας	1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 6
Αποθήκευση/ συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	1-2. μικρή πιθανότητα εφόσον τηρείται πρόγραμμα καθαρισμού	1-2. εξαρτάται το άτομο και τον μικροοργ.	Έως 4

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Μεταφορά - διανομή -διάθεση	M- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό	1-2 – Έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς	1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 4
--------------------------------	------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

(πηγή: προαπαιτούμενα σε λειτουργία και OMAF, USDA, NACMCF, CFSAN)

Αξιολόγηση κινδύνων ανά στάδιο διεργασίας για «μαύρες ελιές»

Στάδιο επεξεργασίας	Κίνδυνος Φυσικός = Φ Μικροβιολογικός = M Χημικός = Χ	Αξιολόγηση κινδύνου		
		Πιθανότητα εμφάνισης	Σοβαρότητα συνεπειών	Συνολική αξιολόγηση

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παραλαβή πρώτων υλών	<p>M – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος</p> <p>M - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής</p>	<p>1-2 – εξαρτάται από μικ. και άτομο. Δεν ακολουθεί στάδιο εξάλειψης, μόνο μείωσης κατά το πλύσιμο. ακολουθούνται όλες οι ορθές γεωργικές πρακτικές – Eurepgar. Γίνεται έλεγχος πρώτης ύλης</p>	<p>1-3 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 6
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	X – Ύπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό X – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ	1 – ακολουθούνται όλες οι ορθές γεωργικές πρακτικές – Eurepgar. οι τελευταίοι ψεκασμοί γίνονται έως τέλη Ιουλίου	1-2 – Σπάνια Παρατηρήθηκε οξεία τοξική δράση από τη βιβ. Μακροχρόνιες συνέπειες (μέχρι και εμφάνιση καρκίνου)	Έως 2
	Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παραλαβή υλικών συσκευασίας	Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία	1 – έλεγχος κατά την παραλαβή. Πιστοποιημένοι προμηθευτές	1-2 – εξαρτάται	Έως 2
	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους	1 – ανίχνευση πριν τη συσκευασία. Εφαρμογή προαπαιτούμενων	1-2 – εξαρτάται από το είδος κινδύνου και άτομο. Τραυματισμός	Έως 2

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση Α' Υλών	Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	1-2 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ. Η θερμοκρασία ελέγχεται και καταγραφ. Η α' ύλη δεν επηρεάζεται εύκολα από θερμοκρ.	1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 4
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Έκπλυση ελιών	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>1-2 – μικρή πιθανότητα</p> <p>Εφόσον τηρούνται οι Κανόνες προσωπικής υγιεινής. Χρησιμοποιείται νερό δικτύου</p>	<p>1-3 – εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 6
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Ζύμωση σε αλάτι	<p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>11-3 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ.</p> <p>Το pH και η περιεκτικότητα σε άλας ελέγχονται.</p>	<p>1-3 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	Έως 9
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>1-2 – μικρή πιθανότητα</p> <p>Εφόσον τηρούνται οι Κανόνες προσωπικής υγιεινής</p> <p>1 – κατάλληλες επιφάνειες και μηχανήματα.</p> <p>Κατάλληλες χημ.</p> <p>Ουσίες.</p>	<p>1-2 εξαρτάται από το μικροορ. και το άτομο</p> <p>Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι</p>	
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Συσκευασία	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας τυποποίησης	1-3 – σχεδιασμένη διεργασία για τον έλεγχο ανάπτυξης μικροοργ. Τηρείται πρόγραμμα καθαριότητας	1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 6
Αποθήκευση/ συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	1-2 μικρή πιθανότητα εφόσον τηρείται πρόγραμμα καθαρισμού	1-2. εξαρτάται το άτομο και τον μικροοργ.	Έως 4

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Μεταφορά - διανομή -διάθεση	Μ- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό	1-2 – Έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς	1-2 – εξαρτάται ανάλογα το μικρ. και το άτομο. Άρρωστοι, έγκυες και ηλικιωμένοι πιο ευαίσθητοι	Έως 4
--------------------------------	------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

3) Επιλογή και αξιολόγηση προληπτικών μέτρων ελέγχου

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων, βάσει της αξιολόγησης των κινδύνων, προβαίνει σε επιλογή του κατάλληλου συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τους αναγνωρισμένους κινδύνους στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα. Κατ' αυτόν τον τρόπο η ομάδα επιλέγει συνδυασμούς προληπτικών μέτρων ελέγχου για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο χωριστά.

Ακολούθως τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που επελέγησαν αξιολογούνται αναφορικά με την αποτελεσματικότητά τους έναντι των αναγνωρισμένων κινδύνων, χρησιμοποιώντας ως γνώμονα:

- ❖ την επίδραση του προληπτικού μέτρου στον αναγνωρισμένο κίνδυνο (μειώνει τον κίνδυνο, αποτρέπει τον πολλαπλασιασμό του και/ή ελέγχει τη συχνότητα εμφάνισής του)
- ❖ το βαθμό επίδρασης του μέτρου στα επίπεδα του κινδύνου (ποιοτικά ή ποσοτικά). Στην περίπτωση αυτή είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν και δεδομένα έντασης προληπτικού μέτρου – αποτελέσματος
- ❖ το στάδιο στο οποίο το προληπτικό μέτρο θα εφαρμοσθεί
- ❖ τις παραμέτρους της παραγωγικής διαδικασίας

Υπ' ευθύνη του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, τα προληπτικά μέτρα που επελέγησαν και αξιολογήθηκαν επικυρώνονται πριν την αρχική τους εφαρμογή. Σε περίπτωση που ένα προληπτικό μέτρο ελέγχου δεν μπορεί να επικυρωθεί, τότε δεν εντάσσεται στα προαπαιτούμενα προγράμματα ή το σχέδιο HACCP αλλά μπορεί να ενταχθεί στα προαπαιτούμενα.

Εν τέλει πραγματοποιείται και η κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου σε τρεις κατηγορίες:

- αυτά που εντάσσονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα
- αυτά που εντάσσονται στο σχέδιο HACCP

Η κατηγοριοποίησή τους ακολουθεί τις κατωτέρω κατευθυντήριες γραμμές:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- η επίδραση του προληπτικού μέτρου στο επίπεδο κινδύνου ή τη συχνότητα εμφάνισης
- η σοβαρότητα των συνεπειών για τη δημόσια υγεία ενός κινδύνου
- η ανάγκη παρακολούθησης

Σύμφωνα με την προηγούμενη διαδικασία, τα προληπτικά μέτρα που κατά την αξιολόγηση των κινδύνων συγκέντρωσαν βαθμολογία από 1-6 διαχειρίζονται από τα προαπαιτούμενα προγράμματα, ενώ αυτά που συγκέντρωσαν βαθμολογία από 7-9 διαχειρίζονται από το σχέδιο HACCP. Η διαχείρισή των προληπτικών μέτρων ελέγχου και η καθιέρωση προαπαιτούμενων προγραμμάτων και σχεδίου HACCP περιγράφεται στις αντίστοιχες διαδικασίες.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Προληπτικά μέτρα ελέγχου για «πράσινες ελιές»

Στάδιο επεξεργασίας	Κίνδυνος Φυσικός = Φ Μικροβιολογικός = Μ Χημικός = Χ	Συνολική αξιολόγηση	Προληπτικά μέτρα ελέγχου
Παραλαβή πρώτων υλών	Μ – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής	6	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: -Εφαρμογή GAP και GHP -Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς/παραλαβής Αποτροπή πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου -Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές
	Χ – Ύπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό Χ – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Μείωση κινδύνου στα καθορισμένα επίπεδα (δεν ακολουθεί άλλο μέτρο ελέγχου του κινδύνου) -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Δεν απαιτείται έλεγχος (ακολουθεί επόμενο στάδιο ελέγχου του κινδύνου) -Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη για την παρουσία ξένων σωμάτων
Παραλαβή υλικών συσκευασίας	Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Εξάλειψη του κινδύνου (απόρριψη οποιασδήποτε ακατάλληλης συσκευασίας) -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για φθορές/ακαταλληλότητα -Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή / εγκεκριμένος προμηθευτής
	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για παρουσία ξένων σωμάτων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ,Μ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση
Αποθήκευση Α' Υλών	Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου (διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) - συντήρηση εξοπλισμού - διακρίβωση θερμομέτρων - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Έκπλυση ελιών	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	6	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- υγιεινή νερού, χρησιμοποίηση νερού δικτύου, προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83)</p>
Χάραξη καρπών ελιάς	<p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	6	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

<p>Ζύμωση σε άλμη</p>	<p>M – Εισαγωγή παθογόνων μικροοργανισμών από το νερό</p> <p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p>	<p>9</p>	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>-χρήση εγκεκριμένων πρόσθετων</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p> <p>-χρήση νερού από το δίκτυο</p> <p>-αναλύσεις νερού</p> <p>- μέτρηση pH της άλμης</p>
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	4	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p> <p>-πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων</p>
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Εκπυρήνωση - Γέμισμα	Μ – Επιμόλυνση από εργαζομένους Μ- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος Χ- Επιμόλυνση από α' ύλες γεμίσματος Χ – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη Χ – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών	9	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα - Προμήθεια α' υλών γεμίσματος από εγκεκριμένους προμηθευτές
Συσκευασία	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας τυποποίησης	6	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Εξάλειψη κινδύνου -συνεχής οπτικός έλεγχος κατά τη συσκευασία - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση/ συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξης κινδύνου (για διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων -πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης -έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας
Μεταφορά - διανομή - διάθεση	Μ- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - τήρηση προγράμματος καθαριότητας για τα οχήματα -σύντομος χρόνος φόρτωσης και κατάλληλα μεταφορικά μέσα

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Προληπτικά μέτρα ελέγχου για «μαύρες ελιές»

Στάδιο επεξεργασίας	Κίνδυνος Φυσικός = Φ Μικροβιολογικός = Μ Χημικός = Χ	Συνολική αξιολόγηση	Προληπτικά μέτρα ελέγχου
Παραλαβή πρώτων υλών	Μ – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella,) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής	6	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: -Εφαρμογή GAP και GHP -Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς/παραλαβής Αποτροπή πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου -Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	Χ – Ύπαρξη MRL's, νιτρικών, βαρέων μετάλλων, μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών ορίων στον καρπό Χ – Κακή χρήση ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Μείωση κινδύνου στα καθορισμένα επίπεδα (δεν ακολουθεί άλλο μέτρο ελέγχου του κινδύνου) -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές
	Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Δεν απαιτείται έλεγχος (ακολουθεί επόμενο στάδιο ελέγχου του κινδύνου) -Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη για την παρουσία ξένων σωμάτων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παραλαβή υλικών συσκευασίας	Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη-φθαρμένη συσκευασία	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Εξάλειψη του κινδύνου (απόρριψη οποιασδήποτε ακατάλληλης συσκευασίας) -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για φθορές/ακαταλληλότητα -Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή / εγκεκριμένος προμηθευτής
	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για παρουσία ξένων σωμάτων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ,Μ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτικούς χώρους	2	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση
--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση Α' Υλών	Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου (διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) -συντήρηση εξοπλισμού -διακρίβωση θερμομέτρων -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων -πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Έκπλυση ελιών	<p>M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα (π.χ. <i>Giardia lamblia</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Shigella spp.</i>, κολοβακτηριοειδή)</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	6	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- υγιεινή νερού, χρησιμοποίηση νερού δικτύου, προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83)</p>
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

<p>Ζύμωση σε αλάτι</p>	<p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>X- Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	<p>9</p>	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξης κινδύνου</p> <p>-χρήση εγκεκριμένων πρόσθετων</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p>
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαλογή	<p>Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων</p> <p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	4	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p> <p>-πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων</p>
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Συσκευασία	<p>Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία</p> <p>Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας τυποποίησης</p>	6	<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Εξάλειψη κινδύνου</p> <p>-συνεχής οπτικός έλεγχος κατά τη συσκευασία</p> <p>- πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση</p>
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση/συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανισμών)	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου (για διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων -πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης -έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Μεταφορά - διανομή -διάθεση	Μ- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό	4	Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - τήρηση προγράμματος καθαριότητας για τα οχήματα -σύντομος χρόνος φόρτωσης και κατάλληλα μεταφορικά μέσα
------------------------------------	---------------------------------------------------------	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-7 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4) Ενημέρωση

Όλη η διαδικασία της ανάλυσης κινδύνων ενημερώνεται υπ' ευθύνη του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων οποιαδήποτε τροποποίηση και αν πραγματοποιηθεί στις εγκαταστάσεις, στα προϊόντα, τις πρώτες ύλες, τα συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό, τις παραγωγικές εγκαταστάσεις, τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα συστήματα συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής, την τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου, τις απαιτήσεις των πελατών και τα παράπονα ή έπειτα από οποιαδήποτε αλλαγή στις νομικές και κανονιστικές διατάξεις.

4.7.4 Σχετικά έγγραφα

Φάκελος Νομοθεσίας. Ο Φάκελος Νομοθεσίας περιέχει όλη την απαιτούμενη νομοθεσία για την λειτουργία της επιχείρησης και η οποία αναφέρεται στα προϊόντα της επιχείρησης. Έτσι ο φάκελος θα πρέπει να περιέχει:

- Το πρότυπο ασφάλειας τροφίμων ISO 22000
- Τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Τον Κώδικα Ορθής Γεωργικής Πρακτικής
- Οδηγία 76/895, 86/362, 86/363 και 90/642 της ΕΟΚ για υπολείμματα φυτοφαρμάκων
- Ορθές Πρακτικές Παρασκευής (Good Manufacturing Product)

4.8 Διαδικασία Δ-8 Σχέδιο HACCP

4.8.1 Σκοπός

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Η διαδικασία αυτή περιγράφει τον τρόπο ανάπτυξης και λειτουργίας του σχεδίου HACCP σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 έτσι ώστε να γίνονται έγκαιρα οι αναγκαίες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες και να διασφαλίζεται ότι τα τελικά προϊόντα είναι απόλυτα ασφαλή για τον καταναλωτή και συμφωνούν με τις προδιαγραφές της εταιρείας ή/ και των πελατών.

4.8.2 Πεδίο εφαρμογής

Όλο το ΣΔΑΤ της εταιρείας.

4.8.3 Περιγραφή

Μετά τη διαδικασία ανάλυσης κινδύνων και την κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου, καθορίζονται αυτά που θα διαχειρίζονται από το σχέδιο HACCP. Η ανάπτυξη του σχεδίου βασίζεται στις παρακάτω αρχές:

1. Καθιέρωση προληπτικών μέτρων ελέγχου για τον έλεγχο συγκεκριμένων κινδύνων που συγκεντρώνουν βαθμολογία 7-9.
2. Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου για κάθε προληπτικό μέτρο (Critical Control Points, CCPs), έτσι ώστε να εξαλειφθούν ή να ελαττωθούν σε αποδεκτό επίπεδο οι πιθανοί κίνδυνοι.
3. Καθορισμός των κρίσιμων ορίων παρακολούθησης που πρέπει να τηρούνται ώστε να εξασφαλιστεί ο έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου. Τα κρίσιμα όρια πρέπει να είναι μετρήσιμα και να τεκμηριώνεται η επιλογή τους.
4. Εγκατάσταση μηχανισμών παρακολούθησης (υπευθυνότητες, συχνότητα, μέθοδος) των κρίσιμων σημείων και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση διαδικασιών επεξεργασίας των αποτελεσμάτων παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της επεξεργασίας και τη διατήρηση της υπό έλεγχο. Οι μέθοδοι και η συχνότητα πρέπει να επιτρέπουν την έγκαιρη αναγνώριση οποιασδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

5. Εφαρμογή απαιτούμενων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών στην περίπτωση που η παρακολούθηση αποκαλύπτει ότι κάποιο κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου. Πρέπει να εντοπίζεται η αιτία της μη συμμόρφωσης και να προλαμβάνεται η επανεμφάνισή της.

6. Καταγραφή και αρχειοθέτηση όλων των δεδομένων και των στοιχείων που σχετίζονται με τις παραπάνω διαδικασίες.

7. Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης, που επιβεβαιώνουν την αποτελεσματική λειτουργία του σχεδίου HACCP.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων έχει την γενική εποπτεία και την ευθύνη για την απρόσκοπτη λειτουργία του σχεδίου HACCP, ελέγχει την αποτελεσματικότητά του μέσω των αρχείων παρακολούθησης, επαλήθευσης και εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Παράλληλα, παρακολουθεί τις αλλαγές που μπορεί να προκύψουν από αναθεώρηση διεθνών ή εγχώριων προδιαγραφών και προσαρμόζει τις αλλαγές αυτές στο σχέδιο HACCP.

Σχεδιασμός, Λειτουργία και Επαλήθευση σχεδίου HACCP

Το σχέδιο HACCP πρέπει να έχει σχεδιαστεί κατά αυτό τον τρόπο ώστε να είναι λειτουργικό, εφαρμόσιμο και ανάλογο με τις ανάγκες της Εταιρείας και να επαληθεύεται συνεχώς κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της εταιρείας από εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο για το σκοπό αυτό προσωπικό.

Η Επαλήθευση του σχεδίου HACCP γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να ελεγχθεί όλο το πεδίο εφαρμογής του και τα εξερχόμενα της επαλήθευσης να είναι σε κατάλληλη μορφή για τις ανάγκες της εταιρείας. Ελέγχεται κατά τη διάρκεια της επαλήθευσης ότι:

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Τα εισερχόμενα στην ανάλυση επικινδυνότητας ενημερώνονται συνεχώς με τη βοήθεια κατάλληλης επικοινωνίας.
- Τα επίπεδα των αναγνωρισμένων κινδύνων διατηρούνται υπό κανονικές συνθήκες λειτουργίας εντός των αποδεκτών ορίων είτε μέσω αυτόματων καταγραφών και στατιστικών διεργασιών είτε μέσω μετρήσεων εκπαιδευμένου προσωπικού (εντός εταιρείας, υπεργολάβων, συνεργατών).
- Το σχέδιο επανασχεδιάζεται σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής στις εγκαταστάσεις, στα προϊόντα, τις πρώτες ύλες, τα συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό, τις παραγωγικές εγκαταστάσεις, τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα συστήματα συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής, την τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου, τις απαιτήσεις των πελατών και τα παράπονα ή έπειτα από οποιαδήποτε αλλαγή στις νομικές και κανονιστικές διατάξεις

Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης τεκμηριώνονται (καταγράφονται ή εκτυπώνονται) και τηρούνται στα αντίστοιχα αρχεία (ηλεκτρονικά ή μη).

Επίσης επικοινωνούν τα αποτελέσματα των επαληθεύσεων σε όλα τα μέλη της ομάδας HACCP σε περίπτωση ειδικά κατά την οποία προκύπτει από την ανάλυση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης ότι κάποια από τα λειτουργικά σημεία ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων δεν είναι ικανοποιητικά σχετικά με τη δράση τους ή επιδέχονται βελτίωσης (§ 8.4.3).

Για την συνολική επαλήθευση της αποτελεσματικότητας και της ορθότητας του σχεδίου HACCP που εφαρμόζει η επιχείρηση, πραγματοποιούνται τακτικές και προγραμματισμένες **Εσωτερικές Επιθεωρήσεις**, όπου ελέγχονται όλα τα επίπεδα λειτουργίας του συστήματος. Οι επιθεωρήσεις αυτές γίνονται σύμφωνα με τη σχετική διαδικασία από ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό (εξωτερικούς συνεργάτες που έχουν εκπαιδευτεί σε τεχνικές επιθεώρησης).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Το σχέδιο HACCP παρακολουθείται συνεχώς και ανασκοπείται στα πλαίσια των ανασκοπήσεων του ΣΔΑΤ και σύμφωνα πάντα με τη σχετική διαδικασία.

Το σχέδιο HACCP, τα απαιτούμενα και τα προαπαιτούμενα προγράμματα επαληθεύονται συνεχώς όπως αυτό προκύπτει από τη διαδικασία επαλήθευσης.

Κατά τη διαχείριση του σχεδίου και σε περίπτωση που ο υπεύθυνος κάθε σταδίου διεργασίας ή ελέγχου διαπιστώσει αποκλίσεις των εφαρμοζόμενων και επιτρεπτών παραμέτρων παραγωγής, ενημερώνει αμέσως τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο οποίος δρομολογεί σε συνεργασία με τους Υπευθύνους του κάθε τομέα τις αναγκαίες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες. Σε περίπτωση επανειλημμένης αποτυχίας επανεξετάζονται και επανεπικυρώνονται τα προληπτικά μέτρα ελέγχου και τα συγκεκριμένα CCPs των εν λόγω μέτρων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Κρίσιμα σημεία ελέγχου στην επεξεργασία των «πράσινων ελιών»

ΣΤΑΔΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	CCP	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ (ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ, ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ Σ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ HACCP
Παραλαβή πρώτων υλών	M – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος	-	-Εφαρμογή GAP και GHP -Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς/παραλαβής Αποτροπή πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου -Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές		-Επιθεώρηση του μεταφορικού μέσου για την κατάσταση υγιεινής -Οπτικός οργανοληπτικός ποιοτικός έλεγχος από τον παραλήπτη σε δείγμα καρπών ανά παραλαβή -Αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων	-Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος που δεν πληροί τους κανονισμούς εμπορίας και παρουσιάζει εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης -Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος που χειρίστηκε από άτομο πάσχοντα από ασθένεια	-Αρχεία παραλαβής προϊόντων -Βιβλιάρια υγείας -Αρχεία μικροβιολογικών αναλύσεων -Κατάλογος εγκεκριμένων προμηθευτών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανι- σμούς από το προσωπικό (Salmonella, S. aureus) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)	-	-Οπτικός έλεγχος για την παρουσία ξένων σωμάτων		-Οπτικός έλεγχος σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη για την παρουσία ξένων σωμάτων	μεταδοτική με τα τρόφιμα -Αποκλεισμός παραγωγής καλλιέργειας σε περίπτωση επανειλημμένης μη συμμόρφωσης με τους κανόνες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής -Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΣΤΑΔΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	CCP	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ (ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ, ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ HACCP
Παραλαβή πρώτων υλών (συνέχεια)	Χ – Κακή χρήση ΦΠΠ, Χρήση απαγορευμένων ΦΠΠ, Υπολείμματα ΦΠΠ, νιτρικών, βαρέων μετάλλων και μυκοτοξινών άνω των επιτρεπτών MRLs	-	Μείωση κινδύνου στα καθορισμένα επίπεδα (δεν ακολουθεί άλλο μέτρο ελέγχου του κινδύνου) -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές		-Εργαστηριακές αναλύσεις -Πιστοποιητικά καταλληλότητας	-Τροποποίηση προγράμματος συγκομιδής ανάλογα με τα ευρήματα αναλύσεων των υπολειμμάτων ΦΠΠ -Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος σε περίπτωση υπέρβασης των MRL's -Αποκλεισμός παραγωγού σε περίπτωση επανειλημμένης	- Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Παραλαβή υλικών συσκευασίας		-	Εξάλειψη του κινδύνου (απόρριψη οποιασδήποτε ακατάλληλης συσκευασίας) -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για φθορές/ακαταλληλότητα		-Οπτικός έλεγχος από τον παραλήπτη σε κάθε παραλαβή -Έλεγχος του πιστοποιητικού	μη συμμόρφωσης με τους κανόνες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής	- Πιστοποιητικά καταλληλότητας προμηθευτή
	X – Ακατάλληλα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα, ακατάλληλη –φθαρμένη συσκευασία	-	-Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή / εγκεκριμένος προμηθευτής		-Οπτικός έλεγχος από τον παραλήπτη σε κάθε παραλαβή	-Απόρριψη φθαρμένων και ακατάλληλων παρτίδων - Ενημέρωση προμηθευτή και πιθανή απόρριψή του εάν επαναληφθεί	-Αρχεία παραλαβής υλικών συσκευασίας
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων Φ,Μ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης	-	-Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για παρουσία ξένων σωμάτων Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπευθ. παραγωγής ημερησίως	-Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων -Επανεκπαίδευση προσωπικού και	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	στους αποθηκευτικούς χώρους		- πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση			επανάληψη καθαρισμού -Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων	
Αποθήκευση Α' Υλών	Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου (διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) -συντήρηση εξοπλισμού -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων -πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης -έλεγχος θερμοκρασίας	-Θερμοκρασία χώρων Συντήρησης α' υλών 22 °C (USDA)	-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπεύθυνο παραγωγής. ημερησίως	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καταγραφής και ελέγχου θερμοκρασιών -Αρχείο προληπτικής και εν λειτουργία συντήρησης -Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχεία διακρίβωσης - Αρχείο μυοκτονίας και

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

	καθαρισμό αποθηκευτικών χώρων και των ψυκτικών θαλάμων (σκόνη, ξένα σώματα, υψηλό φορτίο μικροοργαν.)						απεντόμωσης
Έκπλυση ελιών	M – Νερό που περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς εντερικής προελεύσεως ή παράσιτα M – Επιμόλυνση	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - υγιεινή νερού, χρησιμοποίηση νερού δικτύου, προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83)		-Χρήση νερού από το δίκτυο -προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83) -Χρησιμοποίηση νερού μόνο από το δημοτικό δίκτυο	-Απόρριψη επιμολυσμένης ποσότητας	- Πιστοποιητικά καταλληλότητας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>η από εργαζομένους</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών ουσιών</p>				<p>ύδρευσης</p> <p>- Έλεγχος εσωτερικού δικτύου σωληνώσεων περιοδικά</p>		
Χάραξη καρπών ελιάς	<p>M – Επιμόλυνση από εργαζομένους</p> <p>M – Επιμόλυνση από υλικά</p>		<p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>- τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά</p>		<p>-Συχνή και ολοκληρωμένη συντήρηση εξοπλισμού</p> <p>-Έλεγχος καθαριότητας μηχανήματος</p>	-Απόρριψη επιμολυσμένης ποσότητας	<p>-</p> <p>Πιστοποιητικά καταλληλότητας καθαριστικών</p> <p>-Αρχείο συντήρησης εξοπλισμού</p>
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP							
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος				Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013			
Έκδοση 1 ^η				Σελίδα .../...			

	μηχανήματα X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματα (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη X – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών		προσωπικού - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα				-Αρχείο καθαριότητας
Ζύμωση σε άλμη	M – Εισαγωγή παθογόνων μικροοργανισμών από το νερό M- Επιμόλυνση από σκεύη M-		Είδος απαιτούμενου ελέγχου: Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου	-Ζύμωση του προϊόντος σε pH<3,8 -Η άλμη που πρέπει να χρησιμοποιηθεί εί μια φορά.	-Δειγματοληπτικός έλεγχος pH και περιεκτικότητας άλατος στην άλμη από τον υπεύθυνο	- Απόρριψη προϊόντων αν pH>3,8 -Απόρριψη	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ. X-Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες X – Επιμόλυνση από υλικά	CCP1	-χρήση εγκεκριμένων πρόσθετων - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα -χρήση νερού από το δίκτυο -αναλύσεις νερού	-Το ποσοστό του ενεχομένου μαγειρικού αλάτος στην άλμη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12%.	παραγωγής	προϊόντων αν το ποσοστό αλατιού στην άλμη>12% - Χρήση της άλμης μόνο μια φορά.	- Πιστοποιητικά καταλληλότητας -Βεβαίωση χρήσης νερού από το δημόσιο δίκτυο -αναλύσεις νερού
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	μηχανήμα ος (λιπαντικά, κλπ) X – Υπολείμμα α καθαριστικ ών/απολυμ αντικών ουσιών						
Διαλογή	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων M – Επιμόλυνση από εργαζόμενο υς M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματο ς X – Επιμόλυνση	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα -πρόγραμμα		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των χώρων	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη Χ – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών		καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων				
Εκπυρήνωση - Γέμισμα	M – Επιμόλυνση από εργαζομένους M- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος Χ- Επιμόλυνση από α' ύλες	CCP2	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με	-pH <3.8 -Αλατότητα ~7oBaume	-Δειγματοληπτικός έλεγχος pH και αλατότητας από τον υπεύθυνο παραγωγής - Χρήση εγκεκριμένων υλικών γεμίσματος.	- Απόρριψη προϊόντων αν pH>3,8 -Απόρριψη προϊόντων αν αλατότητα > 7° Baume - Χρήση της άλμης μόνο μια φορά.	-Αρχείο μετρήσεων pH, αλατότητας - Πιστοποιητικά καταλληλότητας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	γεμίσματος Χ – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήμα τος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη Χ – Υπολείμμα τα καθαριστικ ών/απολυμ αντικών ουσιών		εγκεκριμένα σκευάσματα -Προμήθεια α' υλών γεμίσματος από εγκεκριμένους προμηθευτές				
Συσκευασί α	Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που		Εξάλειψη κινδύνου -συνεχής οπτικός έλεγχος κατά τη συσκευασία - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος		-Οπτικός έλεγχος της κατάστασης υλικών συσκευασίας από τον υπεύθυνο παραγωγής πριν από τη συσκευασία	-Απόρριψη συσκευασιών που είναι φθαρμένες - Επανασυσκευασία -Απομάκρυνση	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης -Αρχείο μυοκτονίας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία</p> <p>M – 1. Μικροβιολο γική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλη ς θερμοκρασί ας τυποποίηση ς</p>		<p>καθαρισμός και απολύμανση -Αεροστεγής συσκευασία</p>			<p>ορατών ξένων σωμάτων</p> <p>-Απόρριψη προϊόντων που δεν έχουν τυποποιηθεί σωστά</p>	<p>και απεντόμωσης</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Αποθήκευση /Συντήρηση έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτι- κών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανι- σμών)	-	Αποτροπή εισαγωγής και Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπευθ. παραγωγής ημερησίως -Τήρηση προγράμματος μυοκτονίας	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης
Μεταφορά -Διάθεση- Διανομή	Μ- Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό μεταφορικά μέσα ή από το		Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά		-Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς σε κάθε πλήρωση από τον υπεύθυνο παραγωγής	-Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	προσωπικό		προσωπικού - τήρηση προγράμματος καθαριότητας για τα οχήματα - σύντομος χρόνος φόρτωσης και κατάλληλα μεταφορικά μέσα				
--	-----------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Κρίσιμα σημεία ελέγχου στην επεξεργασία των «μαύρων ελιών»

ΣΤΑΔΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	CCP	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ (ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ, ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ Σ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ HACCP
Παραλαβή πρώτων υλών	M – Υπερώριμοι ή Τραυματισμένοι καρποί που έχουν υποστεί σήψη και ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω υψηλής θερμοκρασίας και κακού χειρισμού του προϊόντος	-	<p>-Εφαρμογή GAP και GHP</p> <p>-Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς/παραλαβής</p> <p>Αποτροπή πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p> <p>-Οπτικός έλεγχος πρώτων υλών σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη</p> <p>-Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές</p>		<p>-Επιθεώρηση του μεταφορικού μέσου για την κατάσταση υγιεινής</p> <p>-Οπτικός οργανοληπτικός ποιοτικός έλεγχος από τον παραλήπτη σε δείγμα καρπών ανά παραλαβή</p> <p>-Αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων</p>	<p>-Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος που δεν πληροί τους κανονισμούς εμπορίας και παρουσιάζει εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης</p> <p>-Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος που χειρίστηκε από άτομο πάσχοντα από ασθένεια</p>	<p>-Αρχεία παραλαβής προϊόντων</p> <p>-Βιβλιάρια υγείας</p> <p>-Αρχεία μικροβιολογικών αναλύσεων</p> <p>-Κατάλογος εγκεκριμένων προμηθευτών</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>Μ - Επιμόλυνση καρπών με παθογόνους μικροοργανισμούς από το προσωπικό (Salmonella, S. aureus) – Μη τήρηση κανόνων υγιεινής</p> <p>Φ – Ξένες ύλες (χώμα, πέτρες, μέταλλα, ξύλα)</p>	-	-Οπτικός έλεγχος για την παρουσία ξένων σωμάτων		-Οπτικός έλεγχος σε κάθε παραλαβή από τον παραλήπτη για την παρουσία ξένων σωμάτων	<p>μεταδοτική με τα τρόφιμα</p> <p>-Αποκλεισμός παραγωγής καλλιέργειας σε περίπτωση επανειλημμένης μη συμμόρφωσης με τους κανόνες Ορθής Γεωργικής Πρακτικής</p> <p>-Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	CCP	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ	ΑΡΧΕΙΑ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP							
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος				Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013			
Έκδοση 1 ^η				Σελίδα .../...			

ΕΛΕΓΧΟΥ			ΕΛΕΓΧΟΥ		(ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ, ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ HACCP
Παραλαβή πρώτων υλών (συνέχεια)	Χ – Κακή χρήση ΦΠΠ, Χρήση απαγορευμ ένων ΦΠΠ, Υπολείμματ α ΦΠΠ, νιτρικών, βαρέων μετάλλων και μυκοτοξινώ ν άνω των επιτρεπτών MRLs	-	Μείωση κινδύνου στα καθορισμένα επίπεδα (δεν ακολουθεί άλλο μέτρο ελέγχου του κινδύνου) -Προμήθεια από εγκεκριμένους προμηθευτές		-Εργαστηριακές αναλύσεις -Πιστοποιητικά καταλληλότητας	-Τροποποίηση προγράμματος συγκομιδής ανάλογα με τα ευρήματα αναλύσεων των υπολειμμάτων ΦΠΠ -Αποκλεισμός παρτίδας προϊόντος σε περίπτωση υπέρβασης των MRL's -Αποκλεισμός παραγωγού σε περίπτωση επανειλημμένης μη συμμόρφωσης με τους κανόνες	- Αποτελέσματ α εργαστηριακώ ν αναλύσεων
Παραλαβή υλικών			Εξάλειψη του κινδύνου		-Οπτικός έλεγχος από		-

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

συσκευασί ας	Χ – Ακατάλληλα υλικά συσκευασί ας για τρόφιμα, ακατάλληλη –φθαρμένη συσκευασία	-	(απόρριψη οποιασδήποτε ακατάλληλης συσκευασίας) -Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για φθορές/ακαταλληλότη τα -Πιστοποιητικό καταλληλότητας προμηθευτή / εγκεκριμένος προμηθευτής		τον παραλήπτη σε κάθε παραλαβή -Έλεγχος του πιστοποιητικού -Οπτικός έλεγχος από τον παραλήπτη σε κάθε παραλαβή	Ορθής Γεωργικής Πρακτικής -Απόρριψη φθαρμένων και ακατάλληλων παρτίδων - Ενημέρωση προμηθευτή και πιθανή απόρριψή του εάν επαναληφθεί	Πιστοποιητικά καταλληλότη τας προμηθευτή -Αρχεία παραλαβής υλικών συσκευασίας
Αποθήκευ ση υλικών συσκευασί ας	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων Φ,Μ – Παρουσία ξένων υλών, εντόμων, σκόνης στους αποθηκευτι	-	-Οπτικός έλεγχος κάθε παρτίδας υλικών συσκευασίας για παρουσία ξένων σωμάτων Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - πρόγραμμα καταπολέμησης		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπευθ. παραγωγής ημερησίως	-Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων -Επανεκπαίδευση προσωπικού και επανάληψη καθαρισμού	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	κούς χώρους		τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση			-Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων	
Αποθήκευση η Α' Υλών	Μ – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας αποθήκευσης Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτι	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου (διατήρηση κινδύνου σύμφωνα με τα αποδεκτά επίπεδα) -συντήρηση εξοπλισμού -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων -πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης -έλεγχος θερμοκρασίας	-Θερμοκρασία χώρων Συντήρησης α' υλών 22 °C (USDA)	-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπεύθυνο παραγωγής. ημερησίως	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καταγραφής και ελέγχου θερμοκρασιών -Αρχείο προληπτικής και εν λειτουργία συντήρησης -Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχεία διακρίβωσης - Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

	κών χώρων και των ψυκτικών θαλάμων (σκόνη, ξένα σώματα, υψηλό φορτίο μικροοργαν.)						
Έκπλυση ελιών	M – Νερό που περιέχει παθογόνου ς μικροοργαν ισμούς εντερικής προελεύσε ως ή παράσιτα M – Επιμόλυνσ η από εργαζόμενο	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - υγιεινή νερού, χρησιμοποίηση νερού δικτύου, προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83)		-Χρήση νερού από το δίκτυο -προδιαγραφές πόσιμου νερού (98/83) -Χρησιμοποίηση νερού μόνο από το δημοτικό δίκτυο ύδρευσης - Έλεγχος εσωτερικού	-Απόρριψη επιμολυσμένης ποσότητας	- Πιστοποιητικά καταλληλότητας
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP							
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος				Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013			
Έκδοση 1 ^η				Σελίδα .../...			

	<p>υς</p> <p>X – Νερό μολυσμένο με βαρέα μέταλλα, νιτρικά, κλπ.</p> <p>X – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος</p> <p>X – Υπολείμματα καθαριστικών ουσιών</p>				δικτύου σωληνώσεων περιοδικά		
Ζύμωση σε αλάτι	<p>M- Επιμόλυνση από σκεύη</p> <p>M- Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη</p>		<p>Είδος απαιτούμενου ελέγχου:</p> <p>Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου</p>	<p>-Ζύμωση του προϊόντος σε pH<3,8</p> <p>-Η άλμη που πρέπει να χρησιμοποιηθεί μία φορά.</p>	<p>-Δειγματοληπτικός έλεγχος pH και περιεκτικότητας άλατος στην άλμη από τον υπεύθυνο</p>	<p>- Απόρριψη προϊόντων αν pH>3,8</p> <p>-Απόρριψη</p>	<p>-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης</p>
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP							
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος				Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013			
Έκδοση 1 ^η				Σελίδα .../...			

	<p>παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας και pH</p> <p>Χ-Επιμόλυνση από πρόσθετες ουσίες</p> <p>Χ – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ)</p> <p>Χ – Υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών ουσιών</p>	CCP1	<p>-χρήση εγκεκριμένων πρόσθετων</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα</p>	<p>-Το ποσοστό του ενεχομένου μαγειρικού αλάτος στην άλμη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12%.</p>	παραγωγής	<p>προϊόντων αν το ποσοστό αλατιού >12%</p> <p>- Χρήση της άλμης μόνο μια φορά.</p>	<p>- Πιστοποιητικά καταλληλότητας</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Διαλογή	Φ – Παρουσία ξένων σωμάτων Μ – Επιμόλυνση από εργαζόμενο υς Μ- Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος Χ – Επιμόλυνση από υλικά μηχανήματος (λιπαντικά, κλπ) και σκεύη Χ – Υπολείμματα καθαριστικών	-	Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - κατάλληλος καθαρισμός / απολύμανση εξοπλισμού με εγκεκριμένα σκευάσματα -πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των χώρων	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

	ών/απολυμ αντικών ουσιών						
Συσκευασί α	<p>Φ – Ξένες ύλες – εισαγωγή υλών από φθαρμένη συσκευασία στο προϊόν ή συσκευασία που περιέχει ξένα σώματα ή ακάθαρτη συσκευασία</p> <p>M – 1. Μικροβιολογική αλλοίωση προϊόντος και ανάπτυξη</p>		<p>Εξάλειψη κινδύνου</p> <p>-συνεχής οπτικός έλεγχος κατά τη συσκευασία</p> <p>- πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων</p> <p>- κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>-Αεροστεγής συσκευασία</p>		<p>-Οπτικός έλεγχος της κατάστασης υλικών συσκευασίας από τον υπεύθυνο παραγωγής πριν από τη συσκευασία</p>	<p>-Απόρριψη συσκευασιών που είναι φθαρμένες</p> <p>-</p> <p>Επανασυσκευασία</p> <p>-Απομάκρυνση ορατών ξένων σωμάτων</p> <p>-Απόρριψη προϊόντων που δεν έχουν τυποποιηθεί σωστά</p>	<p>-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης</p> <p>-Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	παθογόνων βακτηρίων λόγω ακατάλληλη ς θερμοκρασί ας τυποποίηση ς						
Αποθήκευσ η /Συντήρησ η έτοιμων προϊόντων	Φ,Μ- 2. Επιμόλυνση από ατελή καθαρισμό αποθηκευτι κών χώρων έτοιμου προϊόντος (σκόνη, υψηλό φορτίο μικροοργανι σμών)	-	Αποτροπή εισαγωγής και Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - κατάλληλος καθαρισμός και απολύμανση		-Οπτικός έλεγχος καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων και διατήρηση αρχείου από τον υπευθ. παραγωγής ημερησίως -Τήρηση προγράμματος μυοκτονίας	-Επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης -Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης
Μεταφορά	Μ-						

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

-Διάθεση- Διανομή	Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό		Αποτροπή εισαγωγής και πολλαπλασιασμού/αύξ ησης κινδύνου - τήρηση προσωπικής υγιεινής κατά την εργασία και συμπεριφορά προσωπικού - τήρηση προγράμματος καθαριότητας για τα οχήματα -σύντομος χρόνος φόρτωσης και κατάλληλα μεταφορικά μέσα		-Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς σε κάθε πλήρωση από τον υπεύθυνο παραγωγής	-Απόρριψη προϊόντων αν κριθούν ακατάλληλα μετά από έλεγχο	-Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-8 ΣΧΕΔΙΟ HACCP	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.9 Διαδικασία Δ-9 Σήμανση και ιχνηλασιμότητα

4.9.1 Σκοπός

Η επιχείρηση προβαίνει σε όλες εκείνες τις ενέργειες προκειμένου να διασφαλίσει ότι όλα τα προϊόντα που παράγει, εμπορεύεται και διακινεί, διαθέτουν σήμανση σε όλα τα στάδια αποθήκευσης - μεταφοράς και τελικής διάθεσης, με σκοπό τον εντοπισμό τους και την ανιχνευσιμότητά τους (ιχνηλασιμότητα).

Σύμφωνα με τη διαδικασία αυτή:

➤ Όλα τα προϊόντα διαθέτουν σήμανση η οποία μπορεί να συνοψιστεί στα εξής:

- Ονομασία.
- Ημερομηνία παραγωγής.
- Ημερομηνία λήξης.
- Κωδικός παρτίδας.

Τα υπόλοιπα προϊόντα (π.χ. υλικά συσκευασίας και χημικά καθαρισμού) τοποθετούνται στις αποθήκες τους και παραμένουν εκεί με τη σήμανση του προμηθευτή.

4.9.2 Τεκμηρίωση

1. Έντυπο «Έντυπο συσκευασίας - ιχνηλασιμότητας» E-9.1

4.10 Διαδικασία Δ-10 Προληπτικές διορθωτικές ενέργειες

4.10.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι ο καθορισμός μεθοδολογίας για διαχείριση μη συμμορφώσεων και πιθανών μη συμμορφώσεων η οποία περιλαμβάνει την συγκέντρωση στοιχείων, ανασκόπηση τους, αναγνώριση των αιτιών της μη-συμμόρφωσης, αξιολόγηση του είδους των ενεργειών για επίλυση της μη-

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

συμμόρφωσης, αναγνώριση και εφαρμογή των ενεργειών, τήρηση στοιχείων και ανασκόπηση των διορθωτικών ενεργειών.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Όλα τα τμήματα και προσωπικό της επιχείρησης.

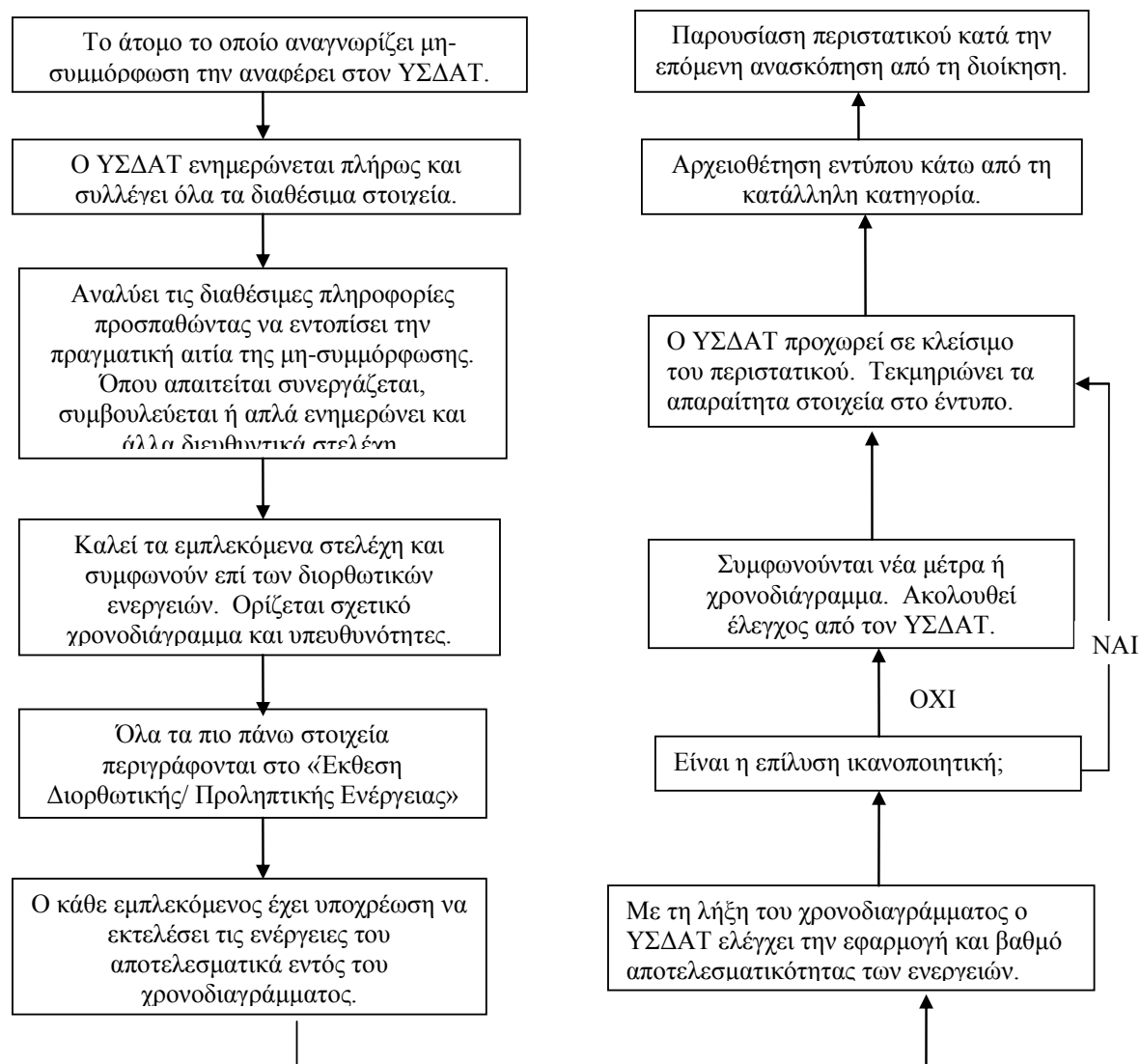
4.10.2 Πρόνοιες

1. Η ανάγκη για λήψη διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών (βλέπε Σχήμα 4.9 και 4.10) συντρέχει μεταξύ άλλων λόγων και στις πιο κάτω περιπτώσεις:
 - Πρόβλημα (πιθανό ή μη) ή συνεχείς παρεκκλίσεις από πρόνοιες κατά την εκτέλεση εργασίας.
 - Αδυναμίες, αποκλίσεις στην εφαρμογή του Συστήματος ΔΑΤ.
 - Μη συμμόρφωση με πόρους (ανθρώπινο δυναμικό, εξοπλισμό, πρώτη ύλη κ.α) και με το προϊόν.
 - Σημαντικό πρόβλημα με συνεργάτη ή προμηθευτή της επιχείρησης.
 - Μη ικανοποίηση απαιτήσεων του πελάτη.
 - Μη ικανοποίηση στόχων ή πολιτικών της επιχείρησης.
2. Μια μη-συμμόρφωση ή πιθανή μη-συμμόρφωση προκύπτει συνήθως μέσα από:
 - Στελέχη της εταιρείας κατά την εκτέλεση των καθηκόντων του/της.
 - Καθημερινούς ή περιοδικούς έλεγχους από διευθυντικά στελέχη.
 - Εσωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας.
 - Εξωτερικές επιθεωρήσεις ποιότητας.
 - Επιθεωρήσεις από κρατικούς φορείς.
3. Διάφοροι τρόποι χειρισμού ενός μη συμμορφούμενου υλικού προϊόντος ή υπηρεσίας (βλέπε Σχήμα 4.11) είναι μεταξύ άλλων οι ακόλουθοι:
 - Λαμβάνονται ενέργειες για ελαχιστοποίηση της μη-συμμόρφωσης.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

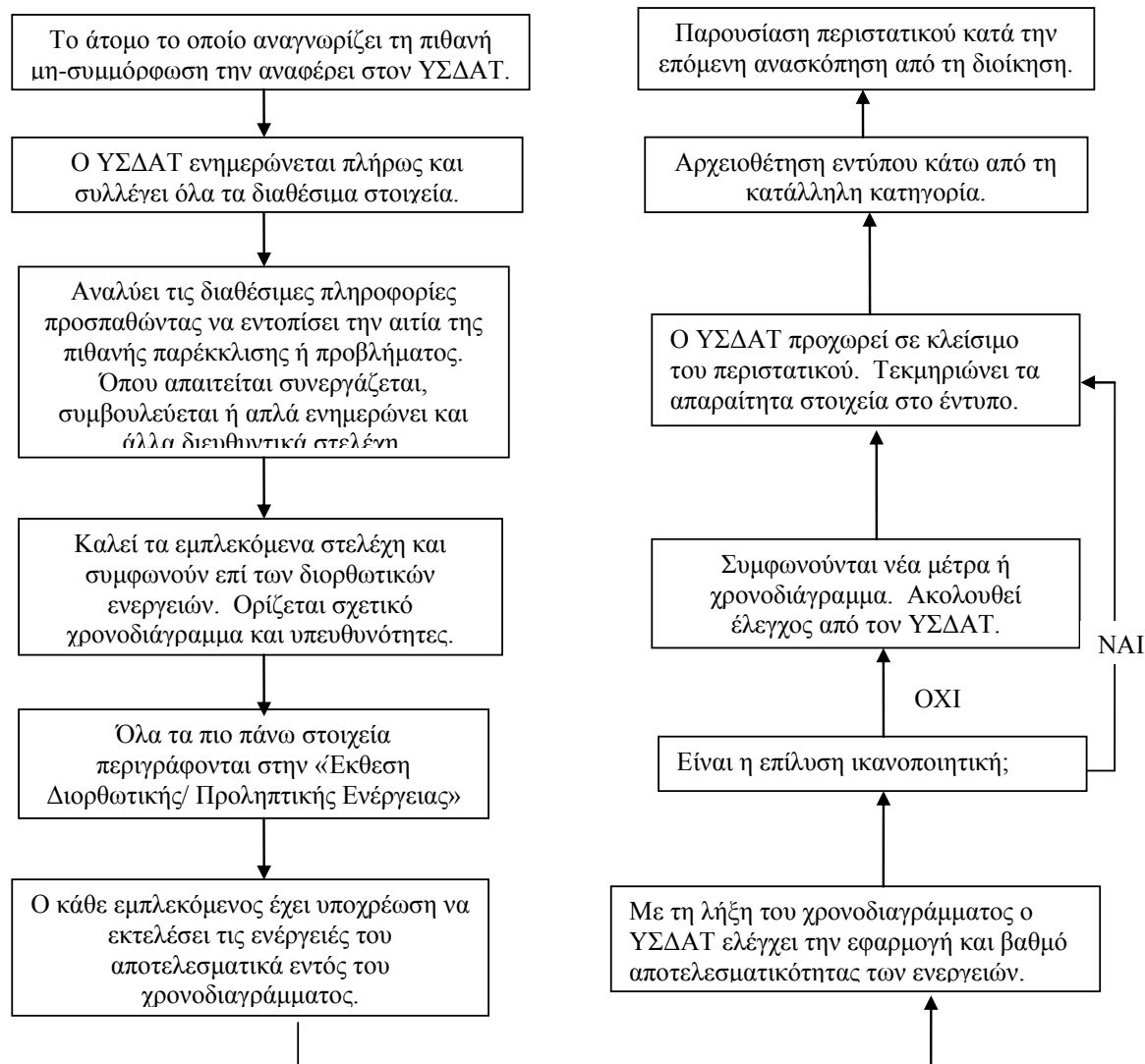
- Αποδοχή της αποδέσμευσης του προϊόντος στο επόμενο στάδιο κατόπιν συναίνεσης και έγκρισης από εξουσιοδοτημένο στέλεχος της επιχείρησης. Όταν είναι δυνατό απαιτείται και η αποδοχή του πελάτη.
 - Χρήση σε εναλλακτικές εφαρμογές ή απόρριψη.
4. Πριν από κάθε συνάντηση για ανασκόπηση από τη διοίκηση ο ΥΣΔΑΤ συλλέγει όλες τις μη-συμμορφώσεις της περιόδου αναφοράς καθώς επίσης και τα σχόλια και ερωτηματολόγια πελατών. Τα στοιχεία αυτά αναλύονται και ομαδοποιούνται αναλόγως της αιτίας του προβλήματος.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



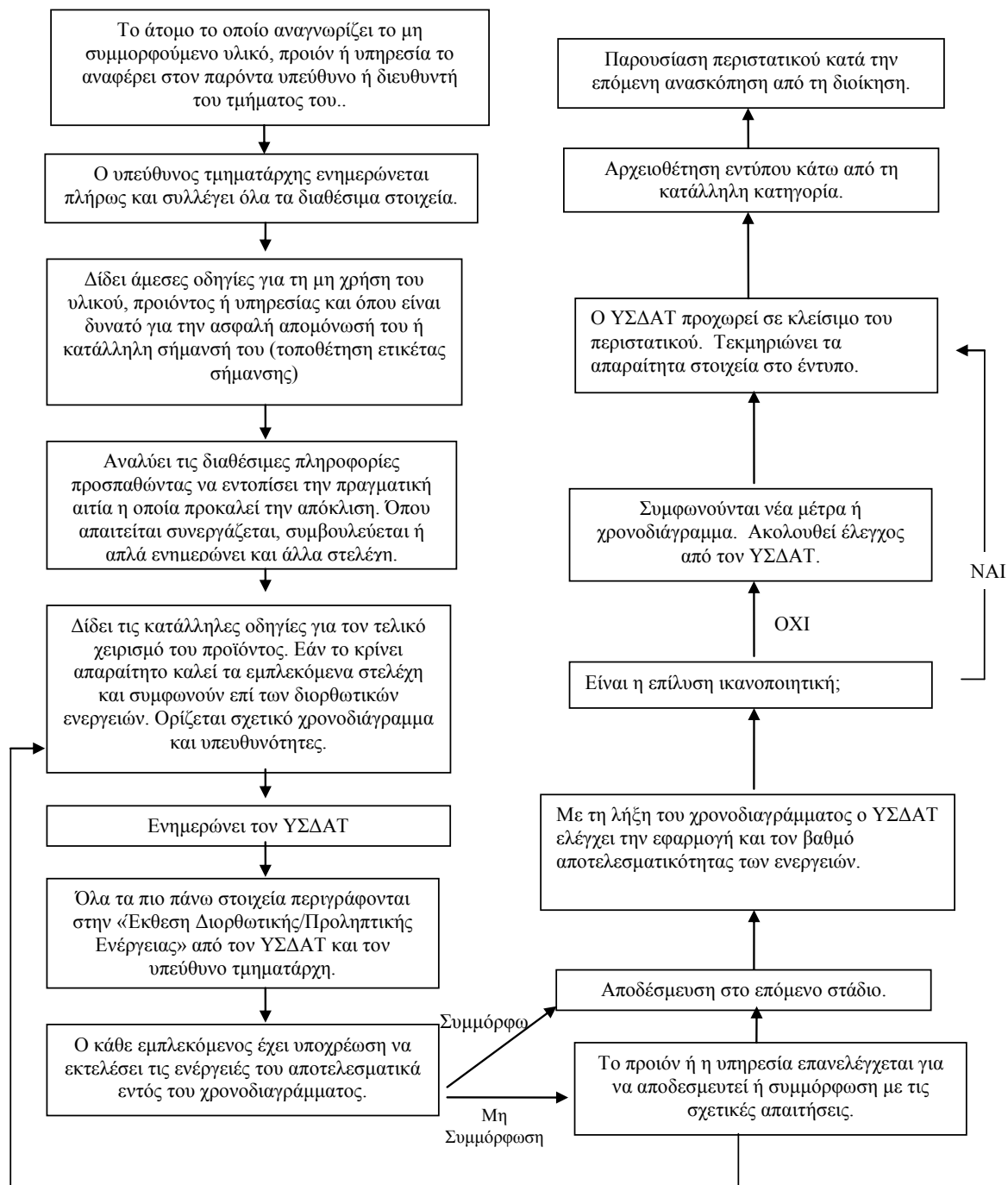
Σχήμα 4.9 Διαχείριση Μη-Συμμορφώσεων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.10 Διαχείριση πιθανών Μη-Συμμορφώσεων

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...



Σχήμα 4.11 Διαχείριση Μη-Συμμορφούμενου Υλικού, Προϊόντος ή Υπηρεσίας

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.10.3 Τεκμηρίωση

1. «Έκθεση Διορθωτικής/ Προληπτικής Ενέργειας» (Ε-10.1).
2. «Ετικέτα Σήμανσης Μη Συμμορφούμενου Υλικού / Προϊόντος», (Ε-10.2).

4.11 Διαδικασία Δ-11 Ανάκληση προϊόντων

4.11.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι να καθορίσει την μέθοδο ανάκλησης προϊόντων από την αγορά.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	Διευθυντής, Υπεύθυνος Παραγωγής
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Μεταφορέα

4.11.2 Πρόνοιες

1.ΓΕΝΙΚΑ

- Η ανάκληση προϊόντος συμβαίνει όταν κάποιο προϊόν το οποίο έχει διατεθεί στην αγορά είναι εκτός προδιαγραφών, δηλαδή επικίνδυνο ή ακατάλληλο προς την αναμενόμενη χρήση του και πρέπει να επιστραφεί για επιδιόρθωση ή καταστροφή.
- Η ανάκληση προϊόντων γίνεται μέσω του εντύπου παράδοσης προϊόντος, όπου και υπάρχουν στοιχεία για το είδος του προϊόντος που παρασκευάστηκε και τον τελικό του προορισμό.

2.ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ

- Ο Διευθυντής δίδει άμεσες γραπτές οδηγίες προς τον μεταφορέα, συνεργατών πωλήσεων και τα σημεία πώλησης των προϊόντων (έκθεση εάν υπάρχουν) για την άμεση απομάκρυνση τους και την επιστροφή τους στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- Ενημερώνονται γραπτώς οι αρμόδιες αρχές (σε εξαιρετικές περιπτώσεις εάν υπάρχει κίνδυνος).
- Ο Διευθυντής ετοιμάζει αρχείο με τα ονόματα των πελατών από τους οποίους θα γίνει ανάκληση, τις μονάδες ανά προϊόν και την ημερομηνία ανάκλησης.
- Με την παραλαβή των προϊόντων αυτά απομονώνονται και σηματοδοτούνται κατάλληλα έως ότου επιδιορθωθούν ή καταστραφούν.
- Η επίλυση της περίπτωσης γίνεται με βάση τη διαδικασία « Διαχείριση μη συμμορφώσεων και προληπτικών ενεργειών».
- Όλες οι πληροφορίες για μια περίπτωση ανάκλησης καταγράφονται στην «Έκθεση Διαχείρισης Διορθωτικής / Προληπτικής Ενέργειας». Πιο συγκεκριμένα καταγράφονται οι ακόλουθες πληροφορίες:
 1. Ανάκλησης προϊόντων
 2. Ημερομηνία ανάκλησης
 3. Περιγραφή προϊόντος
 4. Ποσότητες που έχουν παραχθεί
 5. Ποσότητες που έχουν επιστραφεί
 6. Σημεία από τα οποία έχουν επιστραφεί
 7. Πότε έγινε η καταστροφή των προϊόντων
 8. Ποιο ήταν το πρόβλημα με το προϊόν αυτό

4.11.3 Τεκμηρίωση

1. «Έντυπο ανάκλησης και απόσυρσης» E- 11.1
2. «Λίστα επαφών πελατών για έκτακτες ανάγκες» E-11.2
3. «Λίστα επαφών με αρμόδιες αρχές» E-11.3

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-11 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2009
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

4.12 Διαδικασία Δ-12

Εσωτερική επιθεώρηση

4.12.1 Εισαγωγή

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι η λεπτομερής περιγραφή της μεθοδολογίας προγραμματισμού, ετοιμασίας και εκτέλεσης μιας επιθεώρησης καθώς και αναφοράς των αποτελεσμάτων της.

Οι Υπεύθυνοι τήρησης και εφαρμογής του εγγράφου αυτού είναι:	ΥΣΔΑΤ
Οι πρόνοιες του εγγράφου αυτού αναφέρονται:	Σε εξουσιοδοτημένους και καταρτισμένους εσωτερικούς επιθεωρητές

4.12.3 Πρόνοιες

Ι. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ	
ΣΤΑΔΙΟ	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ
1. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Στις αρχές κάθε έτους ο ΥΣΔΑΤ επιλέγει τουλάχιστο μια χρονική περίοδο για την εκτέλεση μιας εσωτερικής επιθεώρησης. Παράλληλα συντάσσεται ένα γενικό πρόγραμμα για τους τομείς και τμήματα τα οποία θα επιθεωρηθούν. Οι ημερομηνίες αυτές τυγχάνουν της έγκρισης της διεύθυνσης. 2. Οι ημερομηνίες των επιθεωρήσεων και το γενικό πρόγραμμα τεκμηριώνονται και κοινοποιούνται στη διεύθυνση της επιχείρησης μέσω του εντύπου «Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκόπησης από τη Διοίκηση». <p><u>Σημείωση:</u> Επιπρόσθετες επιθεωρήσεις μπορούν να προγραμματισθούν για όλο ή μέρος του συστήματος αναλόγως της υφισταμένης κατάστασης.</p>
2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Οι εσωτερικοί επιθεωρητές πρέπει να έχουν τύχει κατάλληλης κατάρτισης και πρακτικής εμπειρίας (τουλάχιστο σε μία εσωτερική επιθεώρηση). Άτομα με λιγότερα προσόντα θεωρούνται εκπαιδευόμενα επιθεωρητές και

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

	<p>λαμβάνουν μέρος προς απόκτηση γνώσεων και εμπειριών.</p> <p>2. Η επιχείρηση δύναται να χρησιμοποιήσει καταρτισμένους και έμπειρους εξωτερικούς επιθεωρητές ποιότητας για διεξαγωγή των επιθεωρήσεων.</p>
3. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗ	<p>1. Το πρόγραμμα επιθεώρησης ετοιμάζεται από τον ΥΣΔΑΤ και κοινοποιείται άμεσα στα τμήματα και στελέχη τα οποία θα επιθεωρηθούν (όχι απαραίτητη γραπτή τεκμηρίωση).</p> <p>2. Ο ΥΣΔΑΤ καταρτίζει την ομάδα επιθεωρητών (αυτή είναι τουλάχιστο διμελής) και ορίζει τον Συντονιστή Επιθεωρητή.</p> <p>3. Οι Επιθεωρητές καθορίζουν τα θέματα επιθεώρησης τα οποία θα αναλάβει ο κάθε ένας έχοντας υπόψη ότι αυτοί πρέπει να είναι ανεξάρτητοι από την δραστηριότητα που επιθεωρούν.</p>
4. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	<p>1. Οι υπευθυνότητες (θέματα επιθεώρησης) του κάθε επιθεωρητή καταγράφονται στο έντυπο «Σημειωματάριο Εσωτερικής Επιθεώρησης».</p> <p>2. Ο κάθε επιθεωρητής συνοδευόμενος από τον υπεύθυνο του χώρου προς επιθεώρηση διεξάγει το έργο του καταγράφοντας για το κάθε σημείο επιθεώρησης τα στοιχεία, ευρήματα και παρατηρήσεις στο «Σημειωματάριο Εσωτερικής Επιθεώρησης».</p> <p>3. Τα συγκεκριμένα σημεία επιθεώρησης για το κάθε θέμα επιλέγονται από τον αρμόδιο επιθεωρητή με βάση τους ακόλουθους παράγοντες: α) διαδικασίες, οδηγίες εργασίας και άλλα σχετικά έγγραφα, β) αποτελέσματα παλαιών επιθεωρήσεων, γ) διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες, δ) κρίση και εμπειρία του επιθεωρητή ε) στοιχεία τα οποία προκύπτουν έκτακτα.</p> <p>4. Με την αποπεράτωση ενός θέματος προς επιθεώρηση ο επιθεωρητής προχωρεί στο επόμενο θέμα προσπαθώντας να τηρεί το ωρολόγιο πρόγραμμα.</p> <p>5. Ο επιθεωρητής εκτελεί το έργο του/της τηρώντας την αρχή ότι ελέγχει συμμόρφωση με τις πρόνοιες του συστήματος διαχείρισης</p>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

	<p>Ποιότητας και όχι με βάση προσωπικές πεποιθήσεις καθώς παράλληλα δεν ελέγχει την απόδοση ατόμων.</p> <p>6. Με το πέρας της επιθεώρησης ο κάθε επιθεωρητής συνοψίζει τα ευρήματα και αποτελέσματα του.</p> <p><u>Σημείωση:</u> Η εσωτερική επιθεώρηση είναι δειγματοληπτική και δεν αποτελεί αποδεικτικό στοιχείο τέλειου ελέγχου του συστήματος.</p>
5. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Με την αποπεράτωση της επιθεώρησης η ομάδα επιθεώρησης συνέρχεται, συζητεί και συμφωνεί τα ευρήματα της. 2. Εφόσον υπάρχουν χειροπιαστά τεκμήρια παρέκκλισης από πρόνοιες των συστημάτων εκδίδεται μη συμμόρφωση ή παρατήρηση. Παράλληλα οι επιθεωρητές αποφασίζουν για οποιαδήποτε σχόλια και εισηγήσεις. 3. Ο Συντονιστής Επιθεωρητής με βάση τις παρατηρήσεις στο έντυπο «Σημειωματάριο Εσωτερικής Επιθεώρησης» επεξηγεί, και συμφωνεί με τον ΥΣΔΑΤ τις διορθωτικές ενέργειες τις οποίες θα πρέπει να διενεργηθούν. 4. Ο ΥΣΔΑΤ κοινοποιεί και επεξηγεί τα αντίστοιχα αποτελέσματα στο κάθε τμήμα ή επιθεωρημένο στέλεχος. 5. Λαμβάνονται αποφάσεις για τη λήψη διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών όπου αυτές απαιτούνται.
6. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Οι εμπλεκόμενοι στην υλοποίηση μιας ενέργειας εργάζονται συστηματικά ακολουθώντας το σχετικό χρονοδιάγραμμα για την επιτυχή πραγματοποίηση της. 2. Οι ενέργειες αυτές υλοποιούνται ακολουθώντας τη διαδικασία «Διαχείριση Μη Συμμορφώσεων και Προληπτικών Ενεργειών».

4.12.3 Τεκμηρίωση

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

1. «Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκόπησης από τη Διοίκηση» (E-3.1).
2. «Έκθεση εσωτερικών επιθεωρήσεων» (E-12.1).
3. «Έντυπο Επαλήθευσης Συστήματος» (E-12.2).

4.13 Έντυπα

Τα απαραίτητα έντυπα για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στην 'SIMOLIVE', τα οποία αναφέρθηκαν στις παραπάνω διαδικασίες, αποτυπώνονται στο Παράρτημα Β. Ο πρώτος αριθμός του εντύπου αντιστοιχεί στον αριθμό της διαδικασίας ή του προαπαιτούμενου προγράμματος στο οποίο ανήκει. Για παράδειγμα το έντυπο E-1.1 (Κατάλογος Εντύπων Διαδικασιών) αντιστοιχεί στην Διαδικασία-1(Έλεγχος Εγγράφων και αρχείων) και είναι το πρώτο έγγραφο αυτής. Αντίστοιχα το έντυπο E-PRP-2.1 (Κάρτα Στοιχείων Στελέχους) αντιστοιχεί στο προαπαιτούμενο πρόγραμμα (PRP) 2 (Εκπαίδευση) και είναι το πρώτο έντυπο αυτού. Προαπαιτούμενα προγράμματα έχει μόνο η διαδικασία 5.

- ❖ E-1.1: Κατάλογος Έντυπων Διαδικασιών
- ❖ E-1.2: Ιστορικό Αναθεωρήσεων
- ❖ E-1.3: Λίστα Ειδικών Φακέλων
- ❖ E-2.1: Σχέδια Δράσης Έκτακτης Ανάγκης
- ❖ E-3.1: Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων & Ανασκοπήσεων
- ❖ E-3.2: Πρακτικά Συνάντησης
- ❖ E-3.3: Στόχοι & Δείκτες Μέτρησης
- ❖ E-9.1: Έντυπο Συσκευασίας Ιχνηλασιμότητας
- ❖ E-10.1: Έκθεση Διορθωτικής/Προληπτικής Ενέργειας
- ❖ E-10.2: Ετικέτα Σήμανσης Μη Συμμορφούμενου Προϊόντος
- ❖ E-11.1: Έντυπο Ανάκλησης & Απόσυρσης
- ❖ E-11.2: Λίστα Επαφών Πελατών για Έκτακτες Ανάγκες
- ❖ E-11.3: Λίστα Επαφών Δημόσιων Αρχών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

- ❖ E-12.1: Έκθεση Εσωτερικής Επιθεώρησης
- ❖ E-12.2: Έντυπο Επαλήθευσης Συστήματος
- ❖ Αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών
- ❖ E-PRP-2.1: Κάρτα Στοιχείων Στελέχους
- ❖ E-PRP-2.2: Πλάνο Κατάρτισης
- ❖ E-PRP-4.1: Πρόγραμμα Καθαρισμού
- ❖ E-PRP-4.2: Έλεγχος Καθαριότητας
- ❖ E-PRP-5.1: Μητρώο Εξοπλισμού & Πρόγραμμα Συντήρησης
- ❖ E-PRP-5.2: Κάρτα Συντήρησης
- ❖ E-PRP-5.3: Κάρτα Διακρίβωσης Εξοπλισμού
- ❖ E-PRP-6.1: Παραλαβή α' & β' Υλών
- ❖ E-PRP-6.2: Θερμοκρασία

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ-12 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	
Εγκρίθηκε από: Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νια Ισχύος : 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

κεφάλαιο 5

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ & ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

5.1 Συμπεράσματα

Μετά την ολοκλήρωση της ανάπτυξης του ΣΔΑΤ κλήθηκε ο φορέας πιστοποίησης QMS να διενεργήσει επιθεώρηση για να εκδώσει την πιστοποίηση αν το σύστημα λειτουργούσε άψογα.

Κατά την επιθεώρηση δεν εντοπίστηκαν σημεία του συστήματος που δεν ήταν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ποιότητας ISO 22000:2005.

Σε περίπτωση που ο φορέας πιστοποίησης έβρισκε σημεία του συστήματος που δεν ήταν σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου, θα αποτύπωνε στην έκθεση επιθεώρησης τις παρατηρήσεις του (Μη Συμμορφώσεις) και οι οποίες σε εύλογο διάστημα πριν την ολοκλήρωση της πιστοποίησης θα έπρεπε να διορθωθούν και να συμφωνούν με το πρότυπο.

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης της επιχείρησης στις παρατηρήσεις, ο φορέας δεν θα προχωρούσε στην έκδοση του πιστοποιητικού.

Έτσι ολοκληρώθηκε ο έλεγχος και εκδόθηκε το πιστοποιητικό, το οποίο παρουσιάζεται στο Παράρτημα Γ. Το πιστοποιητικό αυτό έχει ισχύ τριών ετών με την προϋπόθεση ότι κάθε χρόνο η επιχείρηση επανελέγχεται για την τήρηση και εφαρμογή του συστήματος. Μετά την ολοκλήρωση της ανάπτυξης του ΣΔΑΤ κλήθηκε ο φορέας πιστοποίησης QMSCERT να διενεργήσει επιθεώρηση για να εκδώσει την πιστοποίηση αν το σύστημα λειτουργούσε άψογα.

Τα οφέλη της εφαρμογής του Σ.Δ.Α.Τ. στην βιοτεχνία «SIMOLIVE» μπορούν να χωριστούν σε δύο κατηγορίες:

❖ Οικονομικά οφέλη.

Αναμφίβολα η πιστοποίηση κατά το πρότυπο ISO 22000 εξασφάλισε στην βιοτεχνία αναγνωρισιμότητα και ισχυροποίησε τη θέση της έναντι στον ανταγωνισμό συμβάλλοντας έτσι θετικά στην αναπτυξιακή πορεία της επιχείρησης.

Ένας από τους κύριους λόγους που η εταιρία προχώρησε στην πιστοποίηση ήταν η προσπάθεια της να ενταχθεί στους προμηθευτές μεγάλων αλυσίδων super markets και το οποίο μέσα στον τελευταίο χρόνο το έχει πετύχει σε μεγάλο βαθμό. Επιπλέον η επιχείρηση βρίσκεται σε διαπραγματεύσεις για εξαγωγές στη Γερμανία. Ενδιαφέρον είχε παρουσιαστεί από την αλυσίδα καταστημάτων LIDL, καθώς και από αλυσίδα διακίνησης τροφίμων στη Δανία, την DANTON TRADING A/S.

Η εφαρμογή του Σ.Δ.Α.Τ. εξασφαλίζει στο αγοραστικό κοινό, την αυξημένη πιθανότητα να καταναλώσει άριστα ποιοτικά προϊόντα και το γεγονός αυτό αναβαθμίζει την ικανοποίηση του πελάτη.

Επίσης μέσω του Σ.Δ.Α.Τ. δίνεται στην επιχείρηση η δυνατότητα:

- του αποτελεσματικού ελέγχου των κινδύνων της ασφάλειας τροφίμων,
- της περιοδικής αναμόρφωσης του συστήματος στη περίπτωση μεταβολών των απαιτήσεων του καταναλωτή.

Για τους παραπάνω λόγους αναμένεται αύξηση της ζήτησης των προϊόντων της «SIMOLIVE».

❖ Εύρυθμη και ομαλή λειτουργία της επιχείρησης.

Το Σ.Δ.Α.Τ. αν και πιστοποιήθηκε τον Ιούνιο του 2013 λειτουργεί στην επιχείρηση από τον Μάρτιο του 2013. Τα έντυπα, που αποτελούν απαίτηση τεκμηρίωσης του προτύπου ISO 22000, συνέβαλλαν στην αναδιοργάνωση της εταιρίας και έδωσαν συγκεκριμένη μορφή στη μηχανογράφηση της. Υπάρχουν τόσα έντυπα όσα χρειάζονται για καλύψουν όλες τις ανάγκες της επιχείρησης, η μορφή τους είναι απλή και η συμπλήρωσή τους εύκολη. Για τους λόγους αυτούς προσφέρουν εύκολη πρόσβαση για οποιοδήποτε δεδομένο και πληροφορία χρειαστεί ανά πάσα στιγμή.

Σκοπός της παρούσας διπλωματικής εργασίας ήταν η μελέτη της ανάπτυξης και της εφαρμογής ενός ολοκληρωμένου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005 σε βιοτεχνία τροφίμων.

Σε μια προσπάθεια ανάλυσης και ερμηνείας του προτύπου, μπορεί να καταλήξει κανείς στα εξής συμπεράσματα:

1. Η εκάστοτε εταιρία ή οργανισμός που εφαρμόζει Σ.Δ.Α.Τ. παρέχει για πρώτη φορά τη δυνατότητα σε εξωτερικούς φορείς να επιθεωρούν την ικανότητά του να μπορεί να προμηθεύει ασφαλή τρόφιμα.
2. Τίθενται υπό έλεγχο (δειγματοληπτικό, οπτικό κ.α.) όχι μόνο η παραγωγική διαδικασία και η διαδικασία μεταφοράς και εμπορίας των προϊόντων, αλλά και το ίδιο το τελικό προϊόν (τρόφιμο) στα σημεία πώλησης/διάθεσής του (π.χ.

καταστήματος λιανικής πώλησης).

3. Η ευθύνη για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων επιβαρύνει, χωρίς να επιμερίζεται, όλους τους φορείς της αλυσίδας τροφίμων. Είναι το πρώτο πρότυπο που απευθύνεται και σε προμηθευτές μη edώδιμων προϊόντων, π.χ. εταιρίες φαρμάκων καθαριστικών, υλικών συσκευασίας κ.α.
4. Δεν υπάρχουν πρότυπα εγχειρίδια διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, διαγράμματα παραγωγής και πρότυπα μέτρα αντιμετώπισης των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων, που να μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε οποιουδήποτε είδους και μεγέθους οργανισμό, ακόμη και αν παράγουν ομοειδή προϊόντα. Δεδομένου ότι οι διαφορές όχι μόνο μεταξύ ομοειδών οργανισμών αλλά και μεταξύ των διαφόρων τμημάτων, γραμμών παραγωγής, συστημάτων διακίνησης κ.τ.λ. του ίδιου οργανισμού, μπορεί να είναι τεράστιες, οι γενικευμένες, εύκολες και αντιγραμμένες λύσεις μπορεί να αποβούν ακατάλληλες, ανεπίκαιρες, παρωχημένες ή ακόμη χειρότερα επικίνδυνες.
5. Επιπλέον, το επίπεδο λεπτομέρειας στο οποίο πρέπει να κινηθεί η εφαρμογή του προτύπου και η ανάπτυξη των διαφόρων εντύπων και διαδικασιών του Σ.Δ.Α.Τ. δεν εξαρτάται από το μέγεθος της εταιρίας, αλλά από τους στόχους που θέτει η διοίκηση αυτής, σε συνδυασμό με τις αναδυόμενες ανάγκες και τα ανακύπτοντα προβλήματα του συστήματος. Πρέπει να αναδειχθεί σε ένα υγιές, αναντικατάστατο, χρήσιμο και όσο το δυνατόν απλούστερο (χωρίς εκπτώσεις από τους στόχους του προτύπου) και πρακτικό μέλος της οργάνωσης του οργανισμού.
6. Κάθε οργανισμός όμως που εφαρμόζει Σ.Δ.Α.Τ. πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτος, ώστε να μπορεί να αντιδρά έγκαιρα σε κάθε αλλαγή απαίτησης προσαρμόζοντας κατάλληλα το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων στις νέες συνθήκες. Σε περίπτωση εκτεταμένων αλλαγών στις απαιτήσεις ο οργανισμός πρέπει να διαθέτει την ικανότητα ακόμα και ριζικής αναμόρφωσης του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας εντός χρονικού διαστήματος του οποίου το εύρος αποτελεί αντικείμενο συμφωνίας του οργανισμού με τους προμηθευτές, τους πελάτες του και τους ελεγκτικούς φορείς.

Το πρότυπο ISO 22000:2005 εξασφαλίζει μία ενιαία παγκόσμια προσέγγιση

στην ασφάλεια των τροφίμων, αντικαθιστώντας όλα τα υφιστάμενα μεμονωμένα εθνικά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων πχ ΕΛΟΤ 1416, BRC , IFS κλπ..

Η δημιουργία αυτού του προτύπου από τον ISO είναι το πρώτο και σοβαρό βήμα για την προώθηση της ανάπτυξης της τυποποίησης και παρόμοιων δραστηριοτήτων ανά τον κόσμο, με στόχο τη διευκόλυνση των διεθνών ανταλλαγών προϊόντων και υπηρεσιών και την ανάπτυξη της συνεργασίας σε πνευματικές, επιστημονικές, τεχνολογικές και οικονομικές δραστηριότητες.

Ένα σημαντικό μέρος της ανάπτυξης του συστήματος αποτελεί η δημιουργία και διατύπωση διαδικασιών προσαρμοσμένων στην κάθε εταιρία ή οργανισμό.

Όλες οι διαδικασίες είναι βασικές και απαραίτητες για την προσαρμογή του συστήματος στις απαιτήσεις του προτύπου. Η καινοτομία του ΣΔΑΤ όμως έγκειται κυρίως στο ανεπτυγμένο σύστημα ιχνηλασιμότητας (traceability). Τα τελευταία χρόνια η ιχνηλασιμότητα των τροφίμων έχει αναχθεί σε ένα από τα σημαντικότερα «εργαλεία» για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Η ιχνηλασιμότητα μπορεί να οριστεί ως η ικανότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης ενός προϊόντος διαμέσου όλων των σταδίων παραγωγής και διανομής. Είναι απαραίτητο να εφαρμόζεται, ώστε να είναι δυνατή η διενέργεια τυχόν ανάκλησης ύποπτου ή επικίνδυνου τροφίμου.

Στις μέρες μας ξεσπούν το ένα μετά το άλλο διεθνή διατροφικά σκάνδαλα τα οποία υπερμεγεθύνονται τεχνηέντως από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης. Αντιπροσωπευτικά παραδείγματα είναι η νόσος των τρελών αγελάδων (1980-1990), οι διοξίνες στις ζωοτροφές (1999 και πάλι το 2005), η παρουσία ακρυλαμιδίου σε τηγανητές πατάτες, δημητριακά και καφέ, η ύπαρξη φυτοφαρμάκων σε αναψυκτικό (2002), η χρήση απαγορευμένων χρωστικών στα τρόφιμα όπως το Sudan Red I (2004), η ύπαρξη αντιβιοτικών στο μέλι (2005) και ορυκτελαίου στο ηλιέλαιο πιο πρόσφατα (2008).

Μεγάλες ποσότητες ακατάλληλων τροφίμων και ποτών, όπως τα παραπάνω, έχουν διατεθεί στην αγορά και ποτέ κανένας δεν έμαθε αν μετά την αποκάλυψη του σκανδάλου αποσύρθηκαν όλα τα μολυσμένα τρόφιμα από τα καταστήματα ή αν συνέχιζαν να είναι διαθέσιμα προς κατανάλωση εξαιτίας της ανικανότητας των αρμόδιων φορέων να τα **εντοπίσουν** και να τα αποσύρουν.

Η δυσκολία να εντοπιστούν τα ακατάλληλα προϊόντα οφείλεται στην μη

τήρηση ενός προγράμματος ιχνηλασιμότητας. Από την 1η Ιανουαρίου 2005, τα συστήματα ιχνηλασιμότητας είναι υποχρεωτικά για όλες τις επιχειρήσεις των δικτύων τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, βασισμένα στην προσέγγιση «ένα στάδιο πριν-ένα στάδιο μετά». Αυτό σημαίνει ότι κάθε οργανισμός είναι υπεύθυνος για την τήρηση δικού του συστήματος ιχνηλασιμότητας, αλλά και υποχρεωμένος να συνεργάζεται με προμηθευτές και πελάτες που τηρούν αντίστοιχα συστήματα, ώστε να διασφαλίζεται με αυτόν τον τρόπο η συνέχεια της ιχνηλασιμότητας σε όλο το μήκος και εύρος του δικτύου τροφίμων. Μεγάλες εταιρίες έχουν συνδέσει on-line την παρακολούθηση των προϊόντων τους με τερματικά των προμηθευτών τους, ώστε να επιτυγχάνεται η άμεση ανάκληση των προϊόντων τους σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

5.3 Προτάσεις

Δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων με βάση το πρότυπο ISO 22000 είναι ένα ολοκληρωμένο, λειτουργικό και εύχρηστο σύστημα το οποίο έφερε μεγάλες αλλαγές στην διεθνή αγορά και ανέβασε ακόμα πιο ψηλά τον πήχη της ασφάλειας των τροφίμων. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι δεν επιδέχεται βελτίωση.

Τόσο η συνεργασία και η συχνή επαφή με την διοίκηση όσο και με το προσωπικό της επιχείρησης “SIMOLIVE” αλλά και η μικρή αλλά ουσιαστική επαφή με τον επιθεωρητή του φορέα πιστοποίησης QMSCERT, συνέβαλαν στον **εντοπισμό κενών και προβλημάτων** στο σύστημα και στο πρότυπο, και κατ’ επέκταση στην παράθεση των παρακάτω προτάσεων:



ΑΠΟΣΑΦΗΝΙΣΗ ΕΝΝΟΙΩΝ ΠΟΥ ΘΕΤΕΙ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

Εννέα χρόνια μετά την έκδοση του προτύπου και ακόμη υπάρχει σύγχυση κάποιων εννοιών που τίθενται μέσω αυτού. Για παράδειγμα:

- **Σύγχυση των εννοιών «προαπαιτούμενα» και «προαπαιτούμενα προγράμματα».**

Τα **προαπαιτούμενα** συνιστούν όλες εκείνες τις παραμέτρους που εξασφαλίζουν κατάλληλο περιβάλλον για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και αποτελούν τη βασική προϋπόθεση της εφαρμογής ενός Συστήματος Διαχείρισης

Ασφάλειας Τροφίμων. Θέματα όπως η κατασκευή και χωροδιάταξη των κτιρίων και των βοηθητικών εγκαταστάσεων, η καταλληλότητα του εξοπλισμού, οι συνθήκες υγιεινής στην παραγωγή κτλ, αποτελούν προϋποθέσεις για την λειτουργία μίας βιομηχανίας τροφίμων. Έχοντας μια εταιρία εξασφαλίζει τα προαπαιτούμενα περνάει στο επόμενο στάδιο που αφορά την ανάλυση κινδύνων.

Τα **προαπαιτούμενα προγράμματα** πηγάζουν από την ανάλυση των κινδύνων και συνδέονται άμεσα με τον ίδιο έλεγχο των κινδύνων σε μια παραγωγική διαδικασία. Τα προαπαιτούμενα προγράμματα περιέχουν προληπτικά μέτρα που δεν παρακολουθούνται μέσω του σχεδίου HACCP αλλά απαιτούν παρακολούθηση με τέτοια συχνότητα ώστε να διασφαλιστεί ότι το τελικό προϊόν περιέχει το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου που επιδιώκεται από την εφαρμογή του προληπτικού μέτρου ή του συνδυασμού προληπτικών μέτρων.

- **Σύγχυση των εννοιών «επικύρωση» και «επαλήθευση».**

Δύο έννοιες οι οποίες συχνά αντιμετωπίζονται ως μία. Η **επικύρωση** είναι μια ενέργεια που πραγματοποιείται πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου είτε ως προαπαιτούμενα προγράμματα είτε ως CCPs και σκοπός της είναι η τεκμηρίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι όλα τα μέτρα που έχουν επιλεγεί είναι εφαρμόσιμα και αποτελεσματικά και ότι έχει ακολουθηθεί η κατάλληλη μέθοδος για την επιλογή τους.

Αντίθετα η **επαλήθευση** γίνεται μετά και αφού έχει παρέλθει κάποιο χρονικό διάστημα εφαρμογής του συστήματος, και σκοπός της είναι να επιβεβαιώσει 'καλώς τέθηκαν' τα συγκεκριμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου.

Η σύγχυση των παραπάνω εννοιών από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων, έχει ως αποτέλεσμα τη διαστρέβλωση πολλών στοιχείων του συστήματος. Για το λόγο αυτό προτείνεται η αποσαφήνιση των όρων με οποιονδήποτε τρόπο.



ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ HACCP

Η διαδικασία HACCP κορυφαία διαδικασία ενσωματωμένη στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων αλλά παρουσιάζει κενά κατά την εφαρμογή της. Τα σημεία στα οποία παρουσιάζονται κενά είναι τα εξής:

- **Ανεπάρκεια της ακολουθούμενης μεθοδολογίας για τον εντοπισμό και**

την αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων.

Η απαίτηση είναι ο εντοπισμός ανά στάδιο πιθανών κινδύνων που αναφέρονται στη βιβλιογραφία και τη νομοθεσία. Συχνά όμως δε γίνεται ξεκάθαρη η αξιολόγηση αυτών των κινδύνων με βάση την πιθανότητα να εντοπισθούν σε μια διεργασία και την σοβαρότητα των συνεπειών τους. Οι κίνδυνοι αξιολογούνται χωρίς πάντα να τεκμηριώνεται με συγκεκριμένα στοιχεία πώς η εταιρία κατέληξε να αξιολογήσει το επίπεδο κινδύνου και να θέσει προληπτικά μέτρα ελέγχου. Παρατηρείται λοιπόν σε διάφορα στάδια να αναγνωρίζονται μία πληθώρα κινδύνων (μικροβιολογικών, χημικών, φυσικών), οι οποίοι σε κάποιο από τα επόμενα στάδια 'εξαφανίζονται'. Σε πολλές περιπτώσεις οι κίνδυνοι οι οποίοι αναγνωρίζονται δεν σχετίζονται με τους κινδύνους που ορίζονται στις προδιαγραφές των α' υλών και υλικών, ενώ παράλληλα δεν σχετίζονται με τους κινδύνους που έχουν καθοριστεί σε προδιαγραφές τελικών προϊόντων ή ελέγχονται μέσα από δειγματοληπτικά σχήματα, ελέγχους της παραγωγής κτλ.

- **Ανεπάρκεια της ακολουθούμενης μεθοδολογίας για την κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου σε «προαπαιτούμενα προγράμματα» και «κρίσιμα σημεία ελέγχου».**

Σε πολλές περιπτώσεις η μεθοδολογία περιορίζεται στην χρήση δένδρου αποφάσεων για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου. Ο διαχωρισμός μεταξύ προαπαιτούμενων προγραμμάτων και κρίσιμων σημείων ελέγχου περιορίζεται με αυτόν τον τρόπο στον καθορισμό της εφικτότητας παρακολούθησης του προληπτικού μέτρου με συγκεκριμένα αρχεία. Η κατηγοριοποίηση δεν περιλαμβάνει δύο πολύ βασικές παραμέτρους:

- την πιθανότητα αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ελέγχου ή σημαντικής μεταβολής των παραμέτρων της διεργασίας,
- τη σοβαρότητα των συνεπειών, σε περίπτωση αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ελέγχου.

Θα ήταν χρήσιμο να γίνουν οι απαραίτητες βελτιώσεις του σχεδίου HACCP και να εκδοθεί οδηγία σύμφωνα με την οποία θα ακολουθείται μια συγκεκριμένη μέθοδος που θα κάνει ξεκάθαρη την αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων και την κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου.

7. Βιβλιογραφία

7.1 Ξένα Βιβλιογραφία

- Canadian Food Inspection Agency. (2012). Food Safety Enhancement Program, <http://www.inspection.gc.ca/English/ppc/psps/haccpe.shtml>
- Food and Agricultural Organization of the United Nations. (1997). Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts, World Health Organization, Rome.
- Dutch national Board of Experts. (2000). Criteria for the Assessment of an Operational HACCP-system, HACCP. Dutch national Board of Experts. Dutch
- ISO. (2000). ISO 9001:2000 Quality management systems – Requirements. International Standardization Organization. Geneva
- DS3027:2002 Management of food safety based on HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points(2002). – *Requirements for a management system for food producing organizations and their suppliers*. Danish Standards Association. Denmark
- HACCP in Microbiological Safety and Quality. (1988). Oxford Blackwell Scientific Publications, London
- HACCP User Guide. (1993). Concerted Action No. 7 *Food Safety based on the Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) , as a Part of a FLAIR Programme organized and sponsored by the European Community (EC)*. FLAIR Linked Agro Industrial Research.
- NACMCF National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. (1997). Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and application Guidelines, NACMCF National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods,
- Standards Australia. (2000). HB 90.5-2000 Correlation between ISO 9001:2000 and the HACCP Principles, Standards Australia, Australia.
- ISO. (1992). ISO 10012-1:1992 Quality assurance requirements for measuring equipment – Part 1: Metrological confirmation system for measuring equipment, International Standardization Organization, Geneva

- ISO. (1992). ISO 10012-2:1992 Quality assurance requirements for measuring equipment – Part 2: Guidelines for control of measurement processes, International Standardization Organization, Geneva.
- ISO. (2001). ISO 15161:2001 Guidance on the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry. International Standardization Organization.
- ISO 19011:2002 Guidelines on quality and/or environment management systems auditing, International Standardization Organization, Geneva.
- NSAI. (2000). I.S. 343:2000 Food Safety Management Incorporating Hazard Analysis and Critical Control Point, NSAI (National Standards Authority of Ireland), Ireland.
- Arbeitskreis Qualitätssicherung des Deutsche. (2002). Leistungsprotokoll Internationaler Standard Version1, Arbeitskreis Qualitätssicherung des Deutsche, Handels.
- SOF Institute S.A.. (1995). SQF 2000CM Code - HACCP Quality Code, SOF Institute S.A.,
- Technical Standard and Protocol for Companies Manufacturing and Supplying Food Packing Materials Retailer Branded Products (2001). BRC British Retail Consortium.
- Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products (2002). BRC British Retail Consortium.

7.2 Ελληνική Βιβλιογραφία

- Αναστασόπουλος Γ. (2005). *Επιθεωρώντας διεργασίες – Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9000*, Εκδόσεις Γκιούρδας Β., Αθήνα.
- Αρβανιτογιάννης Σ. Ι. και Τζούρος Ν. (2006). *Το νέο πρότυπο ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 Παρουσίαση & Ερμηνεία*, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.
- Αρβανιτογιάννης Σ. Ιωάννης, Βαρζάκας Χ. Θεόδωρος και Τζίφα Κων/να (2008). *Έλεγχος ποιότητας τροφίμων (εργαστηριακός οδηγός)*, Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα.

- Αρβανιτογιάννης Σ. Ιωάννης, Σάνδρου Δημήτριος και Κούρτης Λάζαρος (2001). *Ασφάλεια τροφίμων, εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου, (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών*, University Studio Press, Αθήνα.
- Γρηγορόπουλος Γρηγόρης, Ιακωβίδης Κώστας, Μαθιουδάκης Γιώργος και Μετινίδου Λίνα (2008). *Έτος Τυποποίησης, Ενημερωτικό Δελτίο ΤΕΕ*, Τεύχος 2480, Αθήνα.
- Ταγάρας Ν. Γιώργος (2001). *Στατιστικός Έλεγχος Ποιότητας*, Εκδόσεις Ζήτη, Θεσσαλονίκη.
- Υπουργείο Ανάπτυξης, Ε.Φ.Ε.Τ. (Ενιαίος Φορέας Τροφίμων και Ποτών) (2001). *Οδηγός Υγιεινής, για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα

7.3 Ηλεκτρονικές Διευθύνσεις

- www.eede.gr, ελληνική εταιρία διοίκησης επιχειρήσεων.
- www.efet.gr, ενιαίος φορέας ελέγχου τροφίμων.
- www.elinyae.gr, ελληνικός οργανισμός τυποποίησης
- www.elot.gr, ελληνικός οργανισμός τυποποίησης.
- www.iso.org
- www.vrc.gr, ψηφιακό κέντρο έρευνας, ερευνητική μονάδα URENIO.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Μαύρη ελιά Βόλου*
2. **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Μαύρες ελιές, 8–10 % αλάτι, 2-3% ξύδι, λάδι, νερό.
3. **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
4. **GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
5. **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Τάπερ	4kg
B. 91-100, Δοχείο	13kg
Γ. 101-110, Δοχείο	13kg
Δ. 111-120, Δοχείο	13kg
Ε. 121-140, Δοχείο	13kg
6. **ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
7. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
8. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
9. **ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Πράσινη ελιά Ροδέλα*
- 2. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Πράσινες ελιές ροδέλα, 8% αλάτι, 3‰ γαλακτικό οξύ, 3‰ κιτρικό οξύ, νερό.
- 3. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
- 4. GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
- 5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Vakum	1/2kg
B. 101-110, Τάπερ	4kg
Γ. 101-110, Δοχείο	13kg
- 6. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
- 7. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
- 8. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
- 9. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Πράσινη ελιά Χαλκιδικής*
2. **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Πράσινες ελιές, 8% αλάτι, 3‰ γαλακτικό οξύ, 3‰ κιτρικό οξύ, νερό.
3. **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
4. **GMΟ free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
5. **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Vakum	1/2kg
B. 101-110, Τάπερ	4kg
Γ. 101-110, Δοχείο	13kg
6. **ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
7. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
8. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
9. **ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Πράσινη ελιά Γεμιστή
(πάστα πιπεριάς, αμύγδαλο, σκόρδο)*
- 2. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Πράσινες ελιές, 8% αλάτι, 3‰ γαλακτικό οξύ, 3 ‰ κιτρικό οξύ, νερό, πάστα πιπεριάς ή αμύγδαλο ή σκόρδο.
- 3. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
- 4. GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
- 5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Vakum	1/2kg
B. 101-110, Τάπερ	4kg
Γ. 101-110, Δοχείο	13kg
- 6. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
- 7. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
- 8. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
- 9. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Ελιά Καλαμών Ροδέλα*
- 2. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Μαύρες ελιές Καλαμών ροδέλα, 8-10% αλάτι, 2-3% ξύδι, λάδι, νερό.
- 3. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
- 4. GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
- 5. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Vakum	1/2kg
B. 101-110, Τάπερ	4kg
Γ. 101-110, Δοχείο	13kg
- 6. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
- 7. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
- 8. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
- 9. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Ελιά Σταφιδάτη Χαλκιδικής*
2. **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Ελιές, 15% αλάτι.
3. **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
4. **GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
5. **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** A. Vakum 1/2kg
6. **ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
7. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
8. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
9. **ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** *Ελιά Θρούμπα Θάσου*
2. **ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Ελιές, 15% αλάτι.
3. **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**
4. **GMO free:** Η εταιρεία βεβαιώνει ότι το παρόν προϊόν δεν περιέχει καμιά γενετικά μεταλλαγμένη ύλη ή συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους μικροοργανισμούς.
5. **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:**

A. Vakum	1/2kg
B. Vakum	5kg
6. **ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ:** Έτοιμο προϊόν για κατανάλωση από το ευρύ κοινό. Δεν απευθύνεται σε ειδική ομάδα καταναλωτών.
7. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:** Σε ξηρό και δροσερό περιβάλλον στους 5-18 °C. Μετά το άνοιγμα, διατηρούνται στο ψυγείο.
8. **ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:** Θερμοκρασία δωματίου.
9. **ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ:** Δύο χρόνια από την ημερομηνία παραγωγής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

Οδηγίες: Στο κατάλογο αυτό καταγράφονται κατά σειρά τα ισχύοντα έγγραφα των συστημάτων διαχείρισης καθώς και οι κάτοχοι αντιγράφων.

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΑΡ. ΑΝΑΘ.	ΚΑΤΟΧΟΙ ΑΝΤΙΓΡΑΦΩΝ (ΟΝΟΜΑ, ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ)		
			ΥΠ. ΠΟΙΟΤΗΤΑ Σ	ΥΠ. ΠΩΛΗΣΕΩΝ- ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ Υ	ΥΠ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
			ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΑΝΤΩΝΙΟΣ		
QM 1	Εγχειρίδιο ασφάλειας και ποιότητας				
Δ-1	Έλεγχος εγγράφων και αρχείων				
E-1.1	Κατάλογος έντυπων διαδικασιών				
E-1.2	Ιστορικό αναθεωρήσεων				
E-1.3	Λίστα ειδικών φακέλων				
Δ-2	Σχέδια δράσης εκτάκτων αναγκών				
E-2.1	Σχέδια δράσης έκτακτης ανάγκης				
Δ-3	Ανασκόπηση διοίκησης				
E-3.1	Πρόγραμμα εσωτ. επιθεωρήσεων και ανασκοπήσεων				
E-3.2	Πρακτικά συνάντησης				
E-3.3	Στόχοι και δείκτες μέτρησης				
Δ-4	Διαχείριση πόρων				
Δ-5	Προαπαιτούμενα προγράμματα				
Δ-5/PRP1	Κανόνες βασικής υγιεινής				
Δ-5/PRP2	Εκπαίδευση				
E-PRP2.1	Κάρτα στοιχείων στελέχους				
E-PRP2.2	Πλάνο κατάρτισης				
Δ-5/PRP3	Έλεγχος τρωκτικών και εντόμων				
Δ-5/PRP4	Καθαριότητα και απολύμανση				
E-PRP4.1	Πρόγραμμα καθαρισμού				
E-PRP4.2	Έλεγχος καθαριότητας				
Δ-5/PRP5	Συντήρηση και διακρίβωση εξοπλισμού				

ΕΝΤΥΠΟ Ε1.1: ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ

Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος

Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013

Έκδοση 1^η

Σελίδα .../...

E-PRP5.1	Μητρώο εξοπλισμού και πρόγραμμα συντήρησης				
E-PRP5.2	Κάρτα συντήρησης				
E-PRP5.3	Κάρτα διακρίβωσης εξοπλισμού				
Δ-5/PRP6	Υποδομή, φωτισμός, νερό, παραλαβή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά				
E-PRP6.1	Παραλαβή Α΄, Β΄ υλών				
E-PRP6.2	Θερμοκρασία αποθήκευσης				
Δ-6	Προκαταρκτικά βήματα ανάλυσης επικινδυνότητας				
Δ-7	Ανάλυση επικινδυνότητας				
Δ-8	Σχέδιο HACCP				
Δ-9	Σήμανση και ιχνηλασιμότητα				
E-9.1	Έντυπο συσκευασίας ιχνηλασιμότητας				
Δ-10	Προληπτικές διορθωτικές ενέργειες				
E-10.1	Έκθεση διορθωτικής προληπτικής ενέργειας				
E-10.2	Ετικέτα σήμανσης ΜΣ προϊόντος				
Δ-11	Ανάκληση προϊόντων				
E-11.1	Έντυπο ανάκλησης και απόσυρσης				
E-11.2	Λίστα επαφών πελατών – αρχών για έκτακτες ανάγκες				
E-11.3	Λίστα επαφών με αρμόδιες αρχές				
Δ-12	Εσωτερική επιθεώρηση				
E-12.1	Έκθεση εσωτερικής επιθεώρησης				
E-12.2	Έντυπο επαλήθευσης συστήματος				

ΕΝΤΥΠΟ Ε1.1:ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οδηγίες: Όλες οι αλλαγές και οι προσθήκες σε έγγραφα του συστήματος αυτού είναι ελεγχόμενες. Στον πίνακα καταγράφεται για κάθε αναθεώρηση εγγράφου ο λόγος της αλλαγής, η ημερομηνία, το επίπεδο αναθεώρησης και το άτομο που την έχει εγκρίνει.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔ.	ΑΛΛΑΓΗ	ΗΜΕΡ. ΑΝΑΘ.	ΑΡ. ΑΝΑΘ.	ΕΓΚΡΙΣΗ

ΕΝΤΥΠΟ Ε1.2: ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

A/A	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΦΑΚΕΛΟΥ

ΕΝΤΥΠΟ Ε1.3: ΛΙΣΤΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΦΑΚΕΛΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Ημερομηνία: Αναθεώρηση Σχεδίου:

ΣΕΝΑΡΙΟ:

ΚΙΝΔΥΝΟΙ:

.....

.....

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ		
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ (ΟΝΟΜΑ, ΘΕΣΗ, ΤΗΛ. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ)		
ΜΕΛΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΑΠΟ ΕΡΓΟΤΑΞΙΟ (ΟΝΟΜΑ, ΘΕΣΗ, ΤΗΛ. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ)		
ΜΕΛΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΑΠΟ ΓΡΑΦΕΙΟ (ΟΝΟΜΑ, ΘΕΣΗ, ΤΗΛ. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ)		
ΑΛΛΟΙ ΕΜΠΛΕΚΟΜΕΝΟΙ (ΟΝΟΜΑ, ΘΕΣΗ, ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ)		
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ		
ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ		
ΟΝΟΜΑ	ΘΕΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΕΝΤΥΠΟ Ε2.1:ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ		
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ	ΑΤΟΜΟ / ΘΕΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
Ο ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΥΤΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΟΣ ΣΕ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ, ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΤΗΛΕΦΩΝΟ, ΣΤΟ ΕΡΓΟΤΑΞΙΟ, ΓΡΑΦΕΙΑ.		
ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ		
ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΡΘΟΥΝ	ΥΠΕΥΘΥΝΑ ΑΤΟΜΑ	ΣΧΟΛΙΑ
ΕΝΤΥΠΟ Ε2.1:ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ		
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013	
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...	

ΕΝΤΥΠΟ Ε2.1:ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ		
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ	ΤΟΠΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ

Τα παρακάτω υποστηρικτικά τεχνικά σχέδια επισυνάπτονται:

-
-
-
-

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ Ε2.1:ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ:		
#	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΜΗΝΑΣ ΕΤΟΥΣ)	ΣΤΟΙΧΕΙΑ / ΤΜΗΜΑΤΑ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΥΠΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ / ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ		
1		
2		
3		
ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ		
1		
2		
3		
ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ:		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

ΕΝΤΥΠΟ Ε3.1: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ & ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΕΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΕΡΙΟΔΟΣ:	:	
ΕΤΟΙΜΑΣΘΗΚΑΝ ΑΠΟ		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΧΟΥ	ΣΧΕΔΙΟ ΔΡΑΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

ΕΝΤΥΠΟ Ε3.3:ΣΤΟΧΟΙ & ΔΕΙΚΤΕΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Ημερομηνία	Είδος προϊόντος	Κωδικός προϊόντος	Ποσότητα	Όνομα / Κωδικός προμηθευτή	Κωδικός συσκευαστικού υλικού	Υπογραφή

ΕΝΤΥΠΟ Ε9.1: ΕΝΤΥΠΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΒΗΜΑ 1 – ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ:

ΔΙΟΡΘΩΣΗ ☐ ΠΡΟΛΗΨΗ ☐ ΣΧΟΛΙΟ ΠΕΛΑΤΗ ☐ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ / ΠΡΟΪΟΝ ☐

ΒΗΜΑ 2 – ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

1.1 Αιτούμενος:

1.2 Α/Α:

1.2 Εμπλεκόμενος Πελάτης / Συνεργάτης:

1.4 Ημερομηνία:

ΒΗΜΑ 3 – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΜΒΑΝΤΟΣ (Περιγράψετε με ικανοποιητική λεπτομέρεια το συμβάν)

Υπογραφή αιτούντος:

Ημερ.:

ΒΗΜΑ 4 – ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ / ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ / ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ (Συζητείστε με τον Γενικό Διευθυντή και καθορίστε τα πιο πάνω)

Ενέργειες

Υπεύθυνος

Μέχρι

Υπογραφή εκπρόσωπου διοίκησης:

Ημερ.:

ΒΗΜΑ 5 – ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΕΧΟΥΝ ΕΚΤΕΛΕΣΘΕΙ (Περιγράψτε τις ενέργειες οι οποίες έχουν γίνει και τα αποτελέσματά τους)

Υπογραφή Εκ. διοίκησης:

Ημερ.:

ΕΝΤΥΠΟ Ε10.1:ΕΚΘΕΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗΣ – ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οδηγίες: Η κάρτα αυτή τοποθετείται σε κάθε είδος, εργαλείο, πρώτη ύλη, όργανο και συσκευή το οποίο παρουσιάζει κάποια φθορά, βλάβη ή αναμένει έλεγχο ώστε να αναγνωρίζεται με ευκολία η κατάσταση του και να αποφεύγεται η λανθασμένη χρήση του.

Ημερομηνία: _____

Περιγραφή: _____

Ενέργειες: _____

Υπογραφή: _____

ΕΝΤΥΠΟ Ε10.2:ΕΤΙΚΕΤΑ ΣΗΜΑΝΣΗΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΕΝΔΙΑΜΕΣΗ ΕΚΘΕΣΗ:		ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ:		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :				
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΚΑΙ ΩΡΑ ΕΝΑΡΞΗΣ:		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΚΑΙ ΩΡΑ ΛΗΞΗΣ:		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ				
Όνομασία:				
Συσκευασία:				
Ημερομηνία Παραγωγής – Κωδικός Παραγωγής:				
Ημερομηνία Λήξης:				
Παραχθείσα ποσότητα:				
Συνολικά επιστρεφόμενη ποσότητα:				
ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ	ΤΟΠΟΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ	ΕΠΙΣΤ/ΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗ ΣΕΙΣ

ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ:

ΕΝΤΥΠΟ Ε11.1:ΕΝΤΥΠΟ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ & ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ:

- Κόστος ανάκλησης
- Πρώτες ύλες και υλικά συσκευασίας
- Αρχεία ποιοτικού ελέγχου και συσκευασίας
- Περίληψη υπολογισμών
- Αποτελεσματικότητα ανάκλησης(ποσοστό επιτυχίας 95%-105%)
- Άλλο

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΕΝΤΥΠΟ Ε11.1:ΕΝΤΥΠΟ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ & ΑΠΟΣΥΡΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΛΙΣΤΑ ΕΠΑΦΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ		
ΠΕΛΑΤΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΕΝΤΥΠΟ Ε11.2:ΛΙΣΤΑ ΕΠΑΦΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

[illegible]

ΕΝΤΥΠΟ Ε11.3:ΛΙΣΤΑ ΕΠΑΦΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΑΡΧΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

ΟΜΑΔΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ:

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
Καθαριότητα χώρων παραγωγής & αποθήκευσης			
Πρόγραμμα Μυοκτονίας			
Εκπαίδευση προσωπικού			
Συντήρηση εξοπλισμού			
Διακρίβωση εξοπλισμού			
Λειτουργία καταγραφικού			
Συμπλήρωση εγγραφών συστήματος			
Καθαριότητα αύλιου χώρου			
Υγιεινή προσωπικού			
Επάρκεια αναλώσιμων χημείου			

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΠΙΘΕΩΡΗΘΗΚΑΝ

ΜΗ-ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ (Σημείωση: απαιτείται εφαρμογή της διαδικασίας διορθωτικών προληπτικών ενεργειών, χρονοδιάγραμμα υλοποίησης, υπευθυνότητα υλοποίησης και επιβεβαίωση)

ΕΝΤΥΠΟ Ε12.1:ΕΚΘΕΣΗ ΕΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ- ΠΕΡΙΘΩΡΙΑ ΓΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗ**ΓΕΝΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ-ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ****ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗ:**

ΕΝΤΥΠΟ Ε12.1:ΕΚΘΕΣΗ ΕΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΜΗΝΙΑΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Ημερομηνία ελέγχου :

Υπογραφή ελεγκτή :

(Σημείωση : Η βαθμολογία ξεκινά από το 1 για απαράδεκτη κατάσταση και 5 για άριστη)

ΕΝΤΥΠΟ Ε12.1:ΕΚΘΕΣΗ ΕΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΑΡΧΕΙΟ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ				
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΑΡΧΕΙΟ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

1	ΟΝΟΜΑ:		
2	ΗΜ. ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:	3	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ::
4	Α.Κ.Α		
5	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:		
6	ΤΗΛΕΦΩΝΑ:	7	ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:
8	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:		
9	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ:		
10	ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ (Π.Χ. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ):		
11	ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΠΕΙΡΑ:		
12	ΑΛΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:		

ΕΝΤΥΠΟ EPRP2.1:ΚΑΡΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΣΤΕΛΕΧΟΥΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΛΑΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ						ΕΤΟΣ:	
A/A	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΧΩΡΟΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ*	ΥΠΟΓΡΑΦΗ*

ΕΝΤΥΠΟ EPRP2.2: ΠΛΑΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

#	Περιγραφή Χώρου	Συχνότητα	Μέθοδος	Υλικά καθαρισμού	Υπευθυνότητα	Προστατευτικά μέτρα

ΕΝΤΥΠΟ EPRP4.1: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΧΩΡΟΣ:**ΜΗΝΑΣ:** _____ **ΕΤΟΣ:** _____

Περιγραφή Χώρου	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ: _____ **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**

ΕΝΤΥΠΟ EPRP4.2: ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ / ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ / ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ					ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ	ΣΧΟΛΙΑ
			ΕΒΔ/ΑΙΑ	ΜΗΝΙΑΙΑ	ΕΞΑΜ/ΑΙΑ	ΕΤΗΣΙΑ	ΑΛΛΟ			
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

ΕΝΤΥΠΟ ΕΡΡΡ5.1: ΜΗΤΡΩΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ:

ΚΑΡΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΣΧΟΛΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ΕΝΤΥΠΟ EPRP5.2: ΚΑΡΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΟΡΓΑΝΟΥ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΟΡΓΑΝΟΥ ΠΡΟΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ

ΕΝΤΥΠΟ EPRP5.3:ΚΑΡΤΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

Οδηγίες: Σε κάθε παραλαβή πρώτων υλών και βοηθητικών υλών συμπληρώνεται το παρακάτω έντυπο.							
ΗΜΕΡ/ΝΙΑ	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΕΝΤΥΠΟ EPRP6.1: ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α & Β ΥΛΩΝ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΧΩΡΟΣ: ΑΠΟΘΗΚΗ**ΜΗΝΑΣ:** **ΕΤΟΣ:**
 Θερμοκρασία περιβάλλοντος: 15-23°C
 Ποσοστό Υγρασίας :45-80%

ΗΜΕΡΑ	ΠΡΩΙ						ΜΕΣΗΜΕΡΙ						ΥΠΟΓΡΑΦΗ
	ΑΠΟΘΗΚΗ		ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ		ΑΠΟΘΗΚΗ		ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ		
	T1 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	T2 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	T3 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	T1 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	T2 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	T3 (°C)	ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													

ΕΝΤΥΠΟ EPRP6.2: ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

Υπογραφή:

Ημερομηνία:

ΕΝΤΥΠΟ EPRP6.2: ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	
Εγκρίθηκε από : Αντωνίου Αντώνιος	Ημ/νία Ισχύος: 01/06/2013
Έκδοση 1 ^η	Σελίδα .../...

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

Το πιστοποιητικό συμμόρφωσης της επιχείρησης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005

QMSCERT
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ/CERTIFICATE

Η QMSCERT, ένας διαπιστευμένος οργανισμός επιθεωρήσεων τρίτου μέρους και πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 λειτουργώντας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 17021 πιστοποιεί ότι ο οργανισμός:

ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΑΘ. ΑΝΤΩΝΙΟΥ “SIMOLIVE”
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΛΑΙΩΝ
ΑΜΙΣΙΑΝΑ ΚΑΒΑΛΑΣ, Τ.Κ. 64100
ΕΛΛΑΔΑ

με πεδίο εφαρμογής:

Επεξεργασία, Τυποποίηση & Εμπορία Ελιών

έχει καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο είναι σε συμμόρφωση με το HACCP και το πρότυπο

ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005

9 Ιουνίου, 2016
Τέλος Περιόδου Πιστοποίησης

10 Ιουνίου, 2013
Ημερομηνία Πιστοποίησης

Κωδικός: D

Για το Συμβούλιο της QMSCERT

QMSCERT® N. 231109/2158

Πιστοποίηση ΣΔ
Αρ. Πιστ. 110-3

QMSCERT 26th OCTOBER Str. 90 - GR 546 27 - THESSALONIKI - HELLAS

