



Σχολή Επιστημών Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Αξιολόγηση Μελέτης HACCP σε εργαστήριο τυποποίησης κρέατος

MSc Thesis

Evaluation of a HACCP study in a Meat Standardization Laboratory

Διευθύντρια

Καθ. Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΠΑ.Δ.Α) Βασιλεία Σινάνογλου



ΟΝΟΜΑ ΦΟΙΤΗΤΗ/NAME OF STUDENT

Τηλέμαχος Παπακωνσταντίνου / Tilemachos Papakonstantinou

ΟΝΟΜΑ ΕΙΣΗΓΗΤΗ/NAME OF THE SUPERVISOR

Δρ. Ιωάννης Τσάκνης / Dr. John Tsaknis

ΑΙΓΑΛΕΩ/AIGALEO 2023



Faculty of Food Sciences

Department of Food Science and Technology

Master of Science

FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY

MSc THESIS

Evaluation of a HACCP study in a Meat Standardization Laboratory

Tilemachos Papakonstantinou

21023

tilepapa7@gmail.com

SUPERVISOR

Dr. John Tsaknis

AIGALEO 2023

Επιτροπή Αξιολόγησης Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας

«Αξιολόγηση Μελέτης HACCP σε εργαστήριο τυποποίησης κρέατος»

Μέλη Εξεταστικής Επιτροπής συμπεριλαμβανομένου και του Εισηγητή

Η μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία εξετάστηκε επιτυχώς από την κάτωθι
Εξεταστική Επιτροπή:

Α/α	ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ	ΒΑΘΜΙΔΑ/ΙΔΙΟΤΗΤΑ	ΨΗΦΙΑΚΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1	ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΣΑΚΝΗΣ	ΟΜΟΤΙΜΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ	
2	ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ	ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ ΜΕΛΟΣ	
3	ΟΛΓΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ	ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΔΑ ΜΕΛΟΣ	

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος Τηλέμαχος Παπακωνσταντίνου του Δημητρίου, με αριθμό μητρώου 21023 φοιτητής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Καινοτομία, Ποιότητα & Ασφάλεια Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, δηλώνω ότι :

«Είμαι συγγραφέας αυτής της μεταπτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της, είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Ο Δηλών



Δήλωση περί λογοκλοπής/Copyright

Έχοντας πλήρη επίγνωση των συνεπειών του νόμου περί πνευματικής ιδιοκτησίας, δηλώνω ότι είμαι αποκλειστικός συγγραφέας της παρούσας διπλωματικής εργασίας. Δηλώνω, επίσης, ότι αναλαμβάνω όλες τις συνέπειες, όπως αυτές νομίμως ορίζονται, στην περίπτωση που διαπιστωθεί διαχρονικά ότι η εργασία μου αυτή ή τμήμα αυτής αποτελεί προϊόν λογοκλοπής.

Τηλέμαχος Παπακωνσταντίνου

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου κ. Τσάκνη Ιωάννη για την καθοδήγηση και βοήθεια που μου παρείχε κατά την εκπόνηση της παρούσας εργασίας.

Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένειά μου και τους ανθρώπους του στενού μου κύκλου για την κατανόηση, υπομονή και στήριξη που μου προσέφεραν.

Περίληψη

Η παρούσα εργασία αποτελεί Μελέτη HACCP για ένα υπό ίδρυση Εργαστήριο Τυποποίησης Κρέατος στην Περιφέρεια Βορείου Τομέα Αττικής . Μετά την λήψη της Βεβαίωσης χρήσης Γης, απ' όπου φαίνεται ότι η Δραστηριότητα χωροταξικά είναι αποδεκτή για το συγκεκριμένο κτίριο , ξεκινά άμεσα η σύνταξη της Μελέτης HACCP .

Στην Μελέτη HACCP εξετάζονται οι χώροι της εγκατάστασης , η βέλτιστη διάταξη του εξοπλισμού, το προσωπικό και το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας των παραγόμενων τελικών προϊόντων , των Α' & Β' υλών και υλικών συσκευασίας .

Οι Διαδικασίες για την παραγωγή ασφαλών τελικών προϊόντων ,οι δυνητικοί κίνδυνοι και τα προληπτικά μέτρα διαχείρισης των ανωτέρω κινδύνων.

Η Μεθοδολογία που χρησιμοποιήθηκε έλαβε υπόψη το φύλλο ελέγχου του ΕΦΕΤ για Εργαστήρια κρέατος και τις απαιτήσεις του ΕΦΕΤ κατά την επιθεώρηση του Συστήματος και της Εγκατάστασης προκειμένου να λάβει έγκριση το Εργαστήριο και άδεια λειτουργίας από τις αρχές ελέγχου της Οικείας Περιφέρειας .

Συμπερασματικά φάνηκε ο σημαντικός ρόλος του Σταδίου της Σύνταξης Μελέτης HACCP που πρακτικά σημαίνει ότι πρέπει να προηγείται όλων των άλλων για κάθε νέα δραστηριότητα . Προκειμένου ο επενδυτής να αποφύγει περιττά έξοδα εκ των υστέρων στο σχεδιασμό της εγκατάστασης αλλά και των παραγόμενων τελικών προϊόντων πρέπει να λαμβάνει σοβαρά τα σημεία της Μελέτης HACCP που αφορούν τις υδροληψίες πόσιμου νερού , τα απόβλητα, και τα τελικά παραγόμενα προϊόντα .

Τις απαιτήσεις των μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα , τους χώρους της εγκατάστασης , τον έλεγχο των Κρίσιμων σημείων , τα Λειτουργικά Προαπαιτούμενα του συστήματος ,τον εξοπλισμό της Μονάδας ,τα ψυγεία , το περιβάλλον εργασίας, την υγιεινή του προσωπικού, της εγκατάστασης ,των Μέσων Μεταφοράς του Επαγγελματικού εργαστηρίου , τις παραλαβές των Α' & Β' Υλών και κυρίως την εφαρμογή της Ιχνηλασιμότητας .

Μια καλή μελέτη HACCP περιγράφει με σαφή τρόπο όλα τα ανωτέρω και εγγυάται μέσα από Διαδικασίες την ασφαλή παραγωγή τελικών προϊόντων της Μονάδας . Ειδικά στον τομέα του κρέατος που είναι μια ένα πολύ ευπαθής και απαιτητική πρώτη ύλη ,η τήρηση των απαιτήσεων της μελέτης HACCP είναι ένας πολύ ουσιαστικός και κρίσιμος παράγοντας .

Λέξεις κλειδιά : Διάγραμμα ροής, χαρακτηριστικά προϊόντων, HACCP, ιχνηλασιμότητα, πλάνο δειγματοληψίας, έντυπα συστήματος, μικροβιολογικά κριτήρια

Abstract

The present work is a HACCP Study for a Meat Standardization Laboratory under establishment in the Northern Region of Attica. After receiving the Land Use Certificate, from which it appears that the Activity is spatially acceptable for the specific building, the preparation of the HACCP Study begins immediately.

In the HACCP Study, the premises of the facility, the optimal layout of the equipment, the personnel and the Quality and Safety Management System of the produced final products, A' & B' materials and packaging materials are examined.

The Procedures for the production of safe final products, the potential risks and the preventive measures to manage the above risks.

The Methodology used took into account the EFET control sheet for Meat Laboratories and the requirements of the EFET during the inspection of the System and the Facility in order for the Laboratory to receive approval and an operating license from the control authorities of the Local Region.

In conclusion, the important role of the Stage Preparation of the HACCP Study was shown, which practically means that it must precede all others for every new activity. In order for the investor to avoid unnecessary expenses later on in the design of the facility and of the final products produced, he must take seriously the points of the HACCP Study concerning drinking water withdrawals, waste, and the final products produced.

The requirements of the microbiological criteria for food, the areas of the installation, the control of Critical points, the Functional Requirements of the system, the equipment of the Unit, the refrigerators and the working environment and the hygiene of the staff and the installation, the Media Transport of the Professional workshop, the receipts of A' & B' Materials and especially the application of Traceability.

A proper HACCP study clearly describes all of the above and guarantees, through Procedures, the safe production of the Unit's final products. Especially in the meat sector, which is a very perishable and demanding raw material, compliance with the requirements of the HACCP study is a very essential and critical factor.

Keywords: Flow chart, product characteristics, HACCP, traceability, sampling plan, system forms. microbiological criteria

Περιεχόμενα

1. Συνοπτική περιγραφή της δραστηριότητας	15
2. Ομάδα μελέτης HACCP	26
3. Όροι-Ορισμοί.....	27
3.1 Εννοιολογική Προσέγγιση	27
3.2 Αρχές HACCP.....	28
3.3 Βασικοί Ορισμοί HACCP	31
4. Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων	
4.1. Γενικές απαιτήσεις.....	36
4.2. Απαιτήσεις τεκμηρίωσης.....	37
5. Ευθύνη της Διοίκησης	
5.1. Δέσμευση της Διοίκησης.....	42
5.2. Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων.....	43
5.3. Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ.....	44
5.4. Ευθύνες και αρμοδιότητες.....	45
5.5. Συντονιστής ΟΑΤ.....	50
5.6. Επικοινωνία.....	51
5.7. Ετοιμότητα σε έκτακτες καταστάσεις.....	57
5.8. Ανασκόπηση της Διοίκησης.....	60
6. Διαχείριση Πόρων	
6.1. Διάθεση πόρων.....	63
6.2. Ανθρώπινο δυναμικό.....	64
6.2.1.Εκπαίδευση προσωπικού.....	66
6.3. Υποδομές.....	72
6.4. Περιβάλλον Εργασίας	73
7. Σχεδιασμός & Υλοποίηση Ασφαλών Προϊόντων	
7.1. Γενικά.....	74
7.2. Προαπαιτούμενα.....	74
7.2.1.Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής για τις εγκαταστάσεις.....	75
7.2.2.Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό.....	79
7.2.3.Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για το προσωπικό.....	80
7.2.4.Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την παραγωγή και αποθήκευση.....	85
7.2.5.Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την συσκευασία και την σήμανση.....	87
7.2.6.Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την μεταφορά και την διανομή.....	89
7.2.7.Έλεγχος καταπολέμησης τρωκτικών – εντόμων.....	93
7.2.8.Πρόγραμμα καθαρισμού απολύμανσης – Διαχείριση αποβλήτων.....	95
7.2.9.Αξιολόγηση προμηθευτών.....	101
7.3. Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων.....	103

7.3.1.Γενικά.....	103
7.3.2.Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων.....	105
7.3.3.Χαρακτηριστικά προϊόντων.....	107
7.3.3.1. Ά ύλες και υλικά συσκευασίας.....	107
7.3.3.2. Τελικό προϊόν.....	113
7.3.4.Προβλεπόμενη χρήση.....	122
7.3.5.Διαγράμματα ροής.....	123
7.4. Ανάλυση Επικινδυνότητας.....	126
7.4.1.Διάγραμμα Αξιολόγησης Μέτρων ελέγχου.....	132
7.4.2.Ανάλυση Κινδύνων Αποστειωμένο &τεμαχισμένο κρέας -Κιμάς- Λουκάνικα	133
7.5. Καθιέρωση oPRP's.....	141
7.6. Σχέδιο HACCP-CCP's.....	147
7.7. Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης.....	148
7.8. Σχεδιασμός της επαλήθευσης	149
7.9. Ιχνηλασιμότητα.....	151
7.10. Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων	156
7.10.1. Διορθώσεις.....	156
7.10.2. Διορθωτικές ενέργειες.....	157
7.10.3. Χειρισμός Δυνητικώς Μη Ασφαλών Προϊόντων.....	159
7.10.4. Απόσυρση.....	161
8. <u>Επικύρωση-Επαλήθευση & Βελτίωση του ΣΔΑΤ</u>	
8.1. Γενικά.....	164
8.2. Επικύρωση του συνδυασμού των προληπτικών μέτρων ελέγχου.....	165
8.3. Έλεγχος παρακολούθησης της μέτρησης.....	166
8.4. Επαλήθευση του ΣΔΑΤ.....	168
8.5. Βελτίωση του ΣΔΑΤ.....	173
9. Έντυπα Συστήματος	188
10. <u>Βιβλιογραφία</u>	229

Κατάλογος Πινάκων

- Πιν.1 Μικροβιολογικά κριτήρια για κρέατα
- Πιν.2 Απαιτήσεις για κιμά
- Πίν.3 Περιγραφή τεχνικού εξοπλισμού και χρήσης ενέργειας
- Πιν..4 Ομάδα Μελέτης HACCP
- Πιν.5 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Τεκμηρίωσης
- Πιν.6 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Επικοινωνίας
- Πιν.7 Πιθανές έκτακτες καταστάσεις
- Πιν.8 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Ανασκόπησης
- Πιν.9 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Καρτέλας Εργαζομένων
- Πιν.10 Θεματολόγιο Εκπαίδευσης Προσωπικού
- Πιν.11 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Εκπαίδευσης
- Πιν.-12 Κατάλογος Προαπαιτούμενων:
- Πιν.13 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Συντήρησης
- Πιν. 14 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Μηχανημάτων -εξοπλισμού
- Πιν. 15 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Υγιεινής Προσωπικού
- Πιν. 16 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Οχημάτων
- Πιν.17 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Επικοινωνίας
- Πιν.18 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Καθαρισμού απολύμανσης
- Πιν. 19 Πίνακας βαθμολογίας Προμηθευτών
- Πιν.20 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Αξιολόγησης Προμηθευτών
- Πιν.21 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Αναφοράς ΟΑΤ
- Πιν.22 Χαρακτηριστικά Ά ύλών και υλικών συσκευασίας
- Πιν.23 Χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων
- Πιν.24 Αναγνώριση μικροβιολογικών κινδύνων σε κρέας και προϊόντα του
- Πιν.25 Μικροβιολογικά κριτήρια για το κρέας και τα προϊόντα του .
- Πιν.26 Βιολογικοί Κίνδυνοι

- Πιν.27 Μικροβιολογικοί κίνδυνοι ανά στάδιο επεξεργασίας
- Πιν.28 Χημικοί Κίνδυνοι
- Πιν. 29 Φυσικοί Κίνδυνοι
- Πιν.30 Ανάλυση Κινδύνων Αποστεωμένο & τεμαχισμένο κρέας -Κιμάς Λουκάνικα
- Πιν.31 Καθιέρωση OPRP's
- Πιν.32 Σχέδιο HACCP -CCP's
- Πιν.33 Σχεδιασμός της επαλήθευσης
- Πιν.34 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Ανάκλησης προϊόντων
- Πιν.35 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Διακρίβωσης οργάνων
- Πιν.36 Πλάνο Δειγματοληψίας
- Πιν.37 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Εσωτερικής Επιθεώρησης
- Πιν.38 Αρχεία /Εντυπα-Σχετικά έγγραφα Βελτίωσης ΣΔΑΤ
- Πιν.39 Πλάνο Μικροβιολογικών αναλύσεων

Κατάλογος Σχημάτων

Σχήμα -1	Διάγραμμα Ροής B1 (αποστεωμένο κρέας)
Σχήμα -2	Διάγραμμα Ροής B4 (Λουκάνικα τύπου χωριάτικα)
Σχήμα -3	Διάγραμμα Ροής κατηγ.Β2 (κιμάς -Μπιφτέκια)
Σχήμα -4	Προαπαιτούμενα
Σχήμα -5	Διάγραμμα Ροής -Λουκάνικα τύπου χωριάτικα
Σχήμα -6	Διάγραμμα Ροής -Κιμά
Σχήμα -7	Διάγραμμα Ροής - Τεμαχισμένου αποστεωμένου κρέατος
Σχήμα -8	Διάγραμμα Αξιολόγησης μέτρων Ελέγχου
Σχήμα -9	Βήματα Ανάκλησης προϊόντος

Συνομογραφίες

(HACCP):	Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου
(CCP):	Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου
ΣΔΑΤ :	Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
ΣΟΑΤ :	Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων
A 01 :	Αρχείο -01
E 01 :	Έντυπο E-01
OE 01 :	Οδηγία Εργασίας -OE-01
Δ 01 :	Διαδικασία Δ-01
ΠΘΕ :	Περιγραφή Θέσης Εργασίας
(PRP):	Προαπαιτούμενα Προγράμματα
(οPRP):	Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα
ΕΟΦ:	Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων

ΖΥΠ: Ζωικά Υποπροϊόντα

Κεφάλαιο 1.

Συνοπτική Περιγραφή της Δραστηριότητας

Ο σκοπός της διπλωματικής εργασίας είναι να αξιολογήσει την μελέτη HACCP για την επιτυχή αδειοδότηση ενός επαγγελματικού εργαστηρίου χαμηλής όχλησης, τυποποίησης κρέατος (Υπεραγορά κρέατος), καθώς και να μελετήσει πιθανά προβλήματα κατά την επιθεώρηση του ΕΦΕΤ και των υπηρεσιών της Οικείας Περιφέρειας που εμπλέκονται στην αδειοδότηση του εργαστηρίου.

Ειδικότερα μελετά ένα εργαστήριο αποστεωμένου κρέατος και παραγωγής χωριάτικων λουκάνικων ,που βασίζεται στη νομοθεσία του πακέτου υγιεινής της Ε.Ε. (852, 853, 854/2004/ΕΚ) για τα τρόφιμα, όπως αυτή ισχύει για τον τομέα του κρέατος, και τους σχετικούς Κανόνες ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η παραγωγή ασφαλών τροφίμων ο Υγειονομικά υπεύθυνος της εγκατάστασης οφείλει να εφαρμόζει ένα σύνολο υγειονομικών μέτρων, γενικών και ειδικών, που θα συμβάλλουν στην εξάλειψη κάθε πιθανού κινδύνου που μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή τροφίμων με επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.

Αυτό αποτελεί το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) , το οποίο στην υγιεινή των τροφίμων ερμηνεύεται ως το αποτέλεσμα της εφαρμογής κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP.

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει τις απαιτήσεις που πρέπει να πληροί μία εγκατάσταση – Επαγγελματικού Εργαστηρίου τυποποίησης κρέατος χαμηλής όχλησης προκειμένου να παρουσιάζει συμμόρφωση με τις διατάξεις της εθνικής και Ενωσιακής νομοθεσίας.

Συμμόρφωση ως προς τις απαιτήσεις με βάση τα νέα έντυπα ελέγχου επιχειρήσεων του ΕΦΕΤ (17/05/2021) για την καθολική εφαρμογή της σχετικής απόφασης του ΕΦΕΤ που φέρνει στην πράξη την ΚΥΑ 1408/274009/9-10-20, για κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων βάση την επικινδυνότητα.

Αποτελεί νομική απαίτηση για τον Υγειονομικά Υπεύθυνο με την ομάδα HACCP της Μονάδας ,που θα πρέπει να εγκαταστήσει και να εφαρμόσει ένα σύστημα αυτοελέγχου ανάλογα με τη δυναμικότητα της εγκατάστασης (χρήση του ευέλικτου HACCP) τις ιδιαίτερες συνθήκες λειτουργίας της και τους κινδύνους (βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς) που θα αναγνωρίσει καθώς και όλα τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα που θα πρέπει να λάβει προκειμένου να είναι σε θέση να εγγυηθεί την υγιεινή και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων

Συνοπτικά στοιχεία της επιχείρησης

ΕΠΩΝΥΜΙΑ : «Εργαστήριο Τυποποίησης Κρέατος »
ΕΙΔΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ :Τεμαχισμός κρέατος –παρασκευάσματα κρέατος –χωριάτικα λουκάνικα

ΚΑΤΑΤΑΞΗ : Κατηγορία κάτω από Β (ΦΕΚ 3833/Β/2020)
ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ : Εργαστήριο τυποποίησης κρέατος : Ομάδα 9^η α/α 2
ΜΕΓΕΘΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ : Μέχρι 3 τον/Μήνα ως προς την Α' ύλη

ΘΕΣΗ : Αττική
Τοπικό Διαμέρισμα -Δήμος
Περιφέρεια Βορείου Τομέα Αττικής
Συνολικό Εμβαδόν Οικοπέδου:964.37.... τ.μ Εμβαδόν Εγκατάστασης293 τμ

Είδος και μέγεθος δραστηριότητας

Η Μονάδα θα εγκατασταθεί και θα λειτουργεί σε εντός σχεδίου περιοχή της κτηματικής περιφέρειας του Δήμου ,σε γήπεδο συνολικού εμβαδού964,37..... τ.μ σε υφιστάμενο κτίσμα **χωρίς ορόφους (σε κτίσμα κάθετης ιδιοκτησίας)** με χώρους παραγωγής στο ισόγειο κατάστημα Εμβαδού:.....**293 τ.μ** , που βρίσκεται στο **Ο.Τ.....** του εγκεκριμένου ρυμοτομικού σχεδίου περιοχή «Διανομής» **με επιτρεπόμενη -βεβαίωση χρήση γης** (Αρ.Πρωτ...../...../.....-2022)

« ...Ειδικότερα επιτρέπονται τα επαγγελματικά εργαστήρια χαμηλής όχλησης»

Η πρώτη ύλη είναι :

Για το Εργαστήριο τυποποίησης κρέατος : το νωπό κρέας από τεταρτημόρια ή ημιμόρια σφαγίων βόειου , χοιρινού και αιγοπροβάτων και οι βοηθητικές ύλες είναι το αλάτι , μπαχαρικά κατά περίπτωση .

Τα παραγόμενα προϊόντα είναι :

Κατηγ. Β1 : Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος (σε αυτοτελή κατάσταση) -
Χοιρινό κρέας : Σουβλάκια, σπάλα ,ρολό, μπριζόλες λαιμού, σνίτσελ, φιλετάκια ,τηγανιά ,,ρολά κρέατος

Βόειο κρέας : Τας κεμπάπ ,ελιά, μπριζόλα

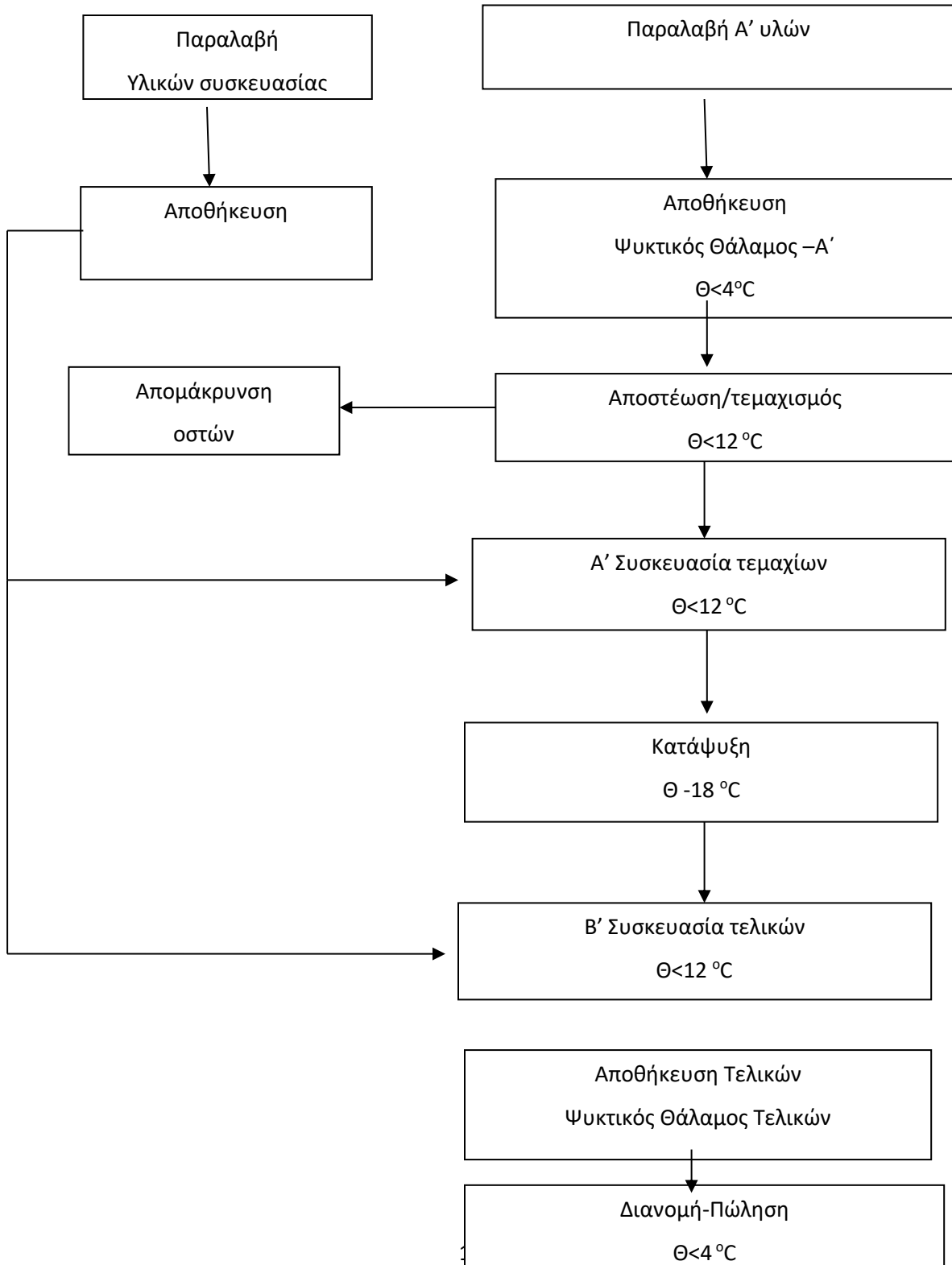
Κοκορέτσι

Κατηγορ.Β2 : Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας : Κιμάς από Χοιρινό & Βόειο κρέας

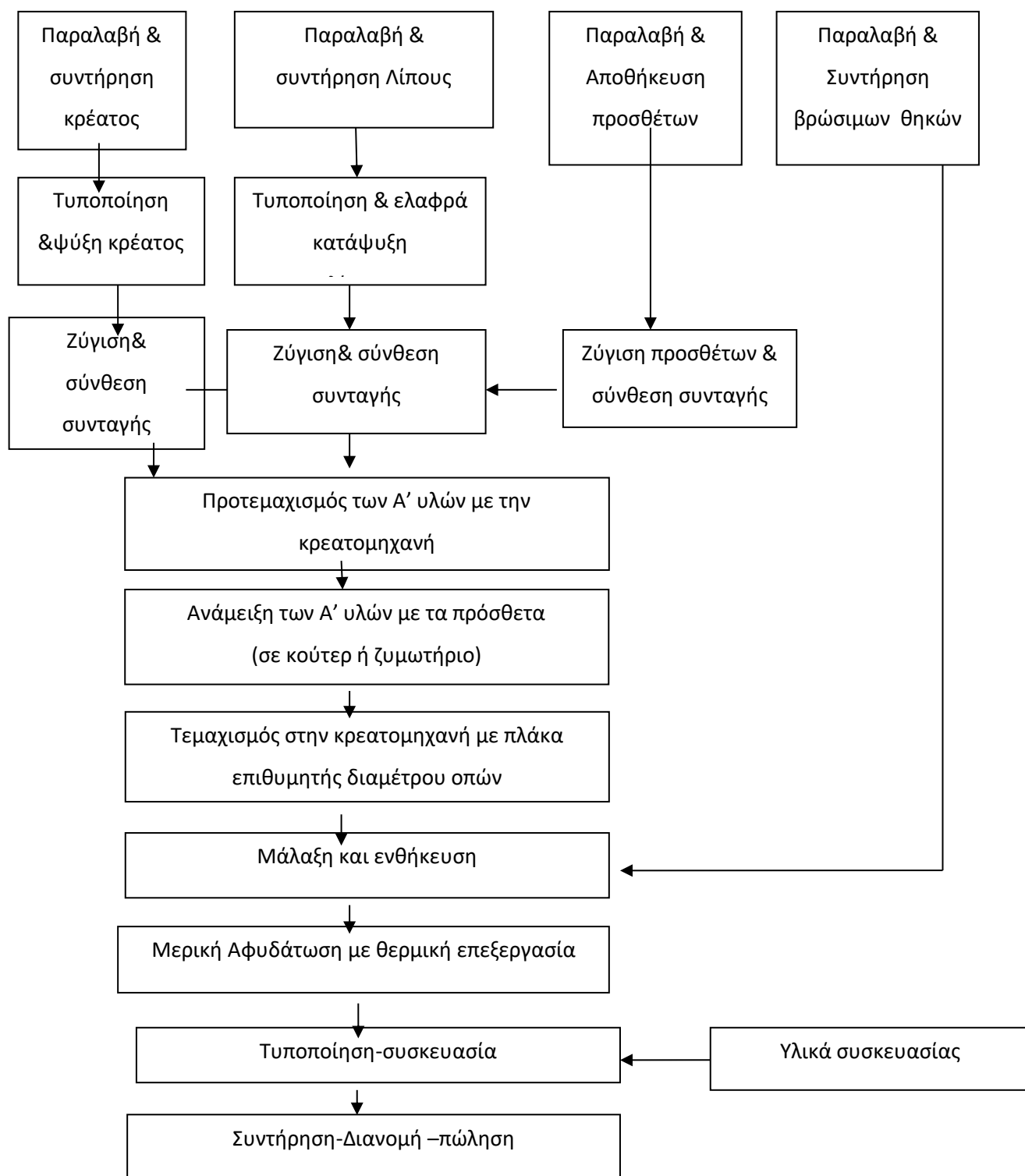
Κατηγορ. Β4 : Μη θερμικά επεξεργασμένα Νωπά προϊόντα (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα) :
Τύπου Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Διάγραμμα Ροής (Σχ-1)
1.Αποστεωμένου και τεμαχισμένου κρέατος (κατηγορία Β1)



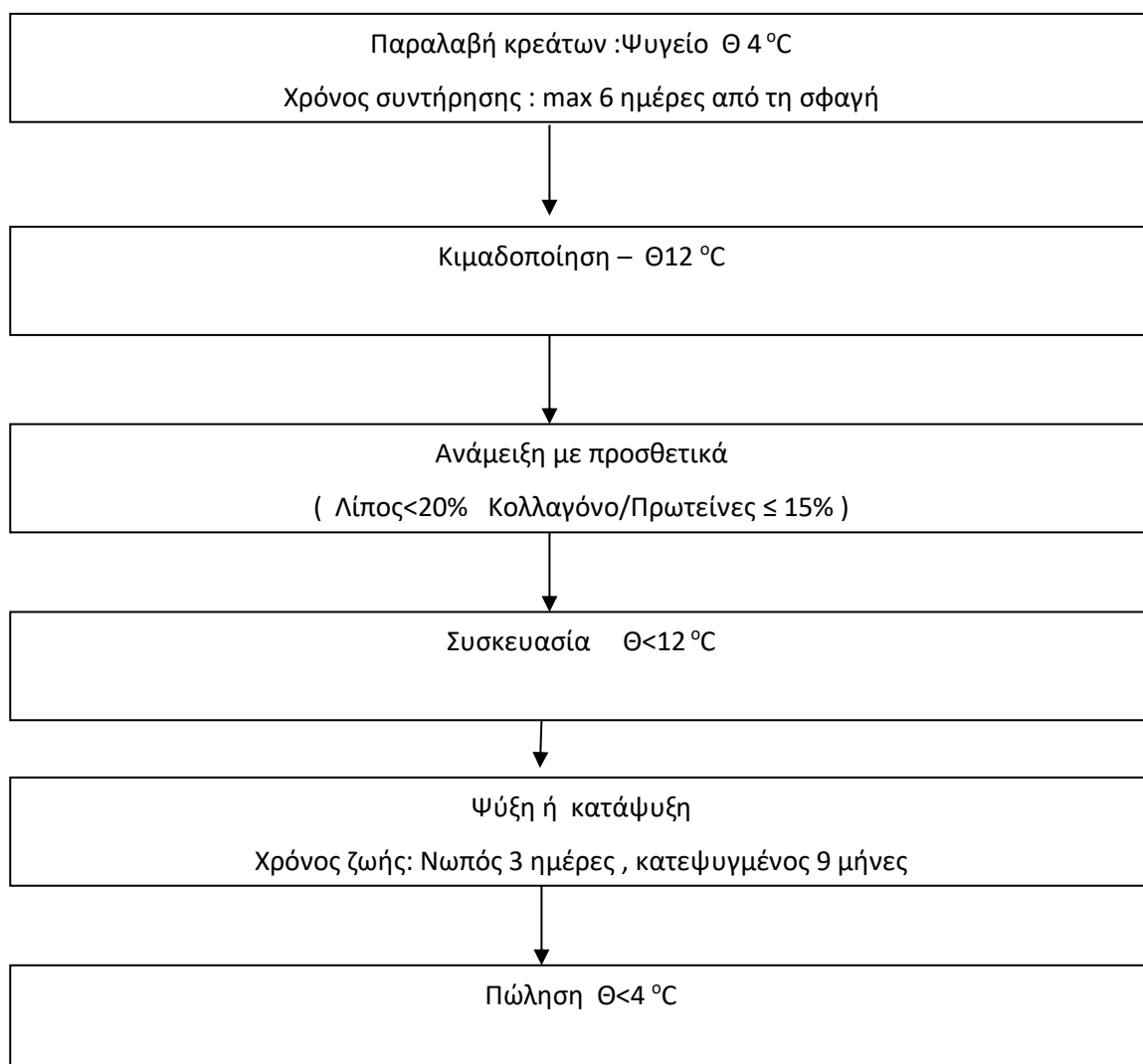
Διάγραμμα Ροής (Σχ.-2)
2. Λουκάνικα τύπου χωριάτικα (κατηγ.Β4)



Καταναλώνονται μετά από θερμική επεξεργασία (μαγείρεμα) Υ.Α 306272/08 ΚΤΠ 2009

Διάγραμμα Ροής (Σχ-3)

3. Κιμάς (κατηγορία B2)



Περιγραφή της Παραγωγικής Διαδικασίας Εργαστηρίου Τυποποίησης Κρέατος

Υποδοχή Α' ύλης

Με αυτοκίνητο τύπου Van ψυγείο- από εγκεκριμένους προμηθευτές θα παραδίδεται το νωπό κρέας των σφαγίων στο Εργαστήριο Τυποποίησης Κρέατος .

Αφού ζυγιστούν σε ζυγό (διακριβωμένο) με ανοξειδωτή πλατφόρμα ,ελέγχονται τα συνοδευτικά παραστατικά των σφαγίων και αφού ολοκληρωθεί ο οπτικός και μακροσκοπικός έλεγχος παραλαμβάνονται

Τα σφάγια είναι είτε ολόκληρα (αιγοπρόβατα) ή ημιμόρια (χοιρινά) ή τεταρτημόρια (βοδινά) χωρίς δέρμα νωπά ,από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εγκατάσταση με κωδικό έγκρισης Ε.Ε και ελεγμένα από την οικεία Κτηνιατρική Υπηρεσία .

Η Ημερομηνία σφαγής μέχρι 5 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής .
Επισήμανση η προβλεπόμενη από την νομοθεσία σφραγίδα κτηνιατρικού ελέγχου

Ο χώρος υποδοχής των κρεάτων είναι στεγασμένος και προφυλάσσει από επιμολύνσεις από το εξωτερικό περιβάλλον . Από το ψυγείο τύπου VAN (Θ 7 °C) παραλαμβάνεται το κρέας αναρτημένο σε γάντζους ως Α' ύλη με τις πιο κάτω

Απαιτήσεις Θερμοκρασίας κέντρου μάζας κρέατος :

Αιγοπροβάτων και βόειο: 7 °C

Χοιρινά : 5 °C

Κατάσταση θρέψης: όχι καχεξία ,καλά αναπτυγμένη μυϊκή μάζα

Μακροσκοπικός έλεγχος: κανονικός χρωματισμός κρέατος ,οσμή φυσιολογική του κρέατος και απουσία ξένων οσμών .

Επιφάνεια των τεμαχίων καθαρή χωρίς ρύπους ,τρίχες ,αιματώματα και υπολείμματα δέρματος

Επιφάνεια τεμαχίων στεγνή ,απουσία γλοιώδους επιστρώματος .

pH: (5,4 - 6,0)

Πιν-1 Μικροβιολογικά κριτήρια για κρέατα

Προϊόν	Μικροβιολογικά όρια		Πηγή και συμπληρωματικές Πληροφορίες
	m	M	
ΣΦΑΓΙΑ			
Σφάγιο βόειο, αρνίσιο, κατσικίσιο			1441/2007/EC
ΟΜΧ	3,2χ10 ³ cfu/cm ²	10 ⁵ cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής : Μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
Enterobacteriaceae	32 cfu/cm ²	3,2 χ10 ² cfu/cm ²	
Salmonella spp	Απουσία στην αναλυθείσα Επιφάνεια		
Σφάγιο χοιρινού			1441/2007/EC
ΟΜΧ	10 ⁴ cfu/cm ²	10 ⁵ cfu/cm ³	

Enterobacteriaceae	10 ² cfu/cm ²	10 ³ cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής : Μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
Salmonella spp	Απουσία στην αναλυθείσα Επιφάνεια		

Όπου

m=ανώτατη αποδεκτή συγκέντρωση μικροοργανισμού κάτω από συνθήκες GMP –Ορθής Βιομηχανικής πρακτικής

M=συγκέντρωση μικροοργανισμού πάνω από την οποία το προϊόν είναι μη αποδεκτό

(Γαϊτς Φ.(2009) Μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα. Αθήνα: ΕΤΑΤ. σελ.104)

Εν συνεχεία τα σφάγια αφού επιβεβαιωθεί ότι πληρούν τις απαιτήσεις του ελέγχου παραλαβής μεταφορώνονται σε τσιγκέλια σε τροχιά ανάρτησης και οδηγούνται στο ψυκτικό θάλαμο . Πρέπει να μην υφίστανται διαβρώσεις στη τροχιά και στα μέταλλα .

Οδηγούνται στο Ψυγείο για τα ασυσκευάστα κρέατα .Τα τοιχώματα του είναι λεία και αδιάβροχα .

Τεμαχισμός - Επεξεργασία & συσκευασία Κρέατων

Από τον ψυκτικό θάλαμο (Θ<4 °C) τα σφάγια προωθούνται στο χώρο τεμαχισμού και επεξεργασίας .Κλιματιζόμενος χώρος με θερμοκρασία 12 °C .

Τα τοιχώματα είναι λεία και αδιάβροχα και υφίσταται σύστημα καταγραφής της θερμοκρασίας

Στο πάγκο εργασίας υπάρχει ένας αποστειρωτήρας μαχαιριών ανά δύο άτομα

Δεν υφίστανται διαβρώσεις στη τροχιά και στα μέταλλα .

Πρέπει να σημαίνονται όλα τα προϊόντα τεμαχισμού ,είτε συσκευασμένα είτε όχι με την υγειονομική σφραγίδα του εργαστηρίου .

Οι τοίχοι το δάπεδο και γενικά η καθαριότητα του χώρου πρέπει να τεκμηριώνεται με φύλλο ελέγχου υγιεινής της εγκατάστασης

Εδώ γίνεται ο τεμαχισμός και η αποστέωση του κρέατος και ο χωρισμός σε μικρότερα τεμάχια παρτίδες για να τυποποιηθούν σε δισκάκια .Οδηγούνται σε αποθήκευση στο ψυκτικό θάλαμο ή σε κατάψυξη ανάλογα αφού σημανθούν ως ημέτοιμα .

Ακολουθεί καθαρισμός και απολύμανση των επιφανειών εργασίας για την τυποποίηση των τεμαχίων κρέατος σε δισκάκια. Το τυποποιημένο κρέας μετά την ολοκλήρωση των εργασιών τυποποίησης και συσκευασίας και ελέγχου οδηγείται στο ψυκτικό θάλαμο τελικών προϊόντων .

Από εδώ τα προϊόντα οδηγούνται στη βιτρίνα –ψυγείο του ΚΥΕ για άμεση πώληση ή μέρος αυτών για διανομή σε πελάτες (χονδρική πώληση)

Χρονικός διαχωρισμός μεταξύ των παρτίδων παραγωγής

Οι επιφάνειες ,πάγκοι εργασίας ο εξοπλισμός και τα σκεύη είναι απολυμασμένα με απολυμαντικά με έγκριση καταλληλότητας για χρήση σε εργαστήριο κρέατος

Τα μαχαίρια είναι απολυμασμένα στον αποστειρωτή τοίχου μαχαιριών (Θ 82-90 °C) πρέπει να λειτουργεί με σύνδεση με νερό και η αποστείρωση να γίνεται με βρασμένο νερό, η θερμοκρασία του οποίου ρυθμίζεται από 82-90^ο °C, από τον ενσωματωμένο θερμοστάτη. Πρέπει να υπάρχει ενσωματωμένο θερμόμετρο με ένδειξη για να δείχνει τη θερμοκρασία λειτουργίας.

Αφού γίνει ο καθαρισμός και η απολύμανση των επιφανειών εργασίας και των μηχανημάτων και τεκμηριωθεί ο χρονικός διαχωρισμός ξεκινά η προετοιμασία για παραγωγή των χωριάτικων λουκάνικων και κιμά .

Το προϊόν κιμάς πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις περιεκτικότητας σε λίπος και αναλογία κολλαγόνου/πρωτεΐνης κρέατος

Πιν.-2 Απαιτήσεις για κιμά

	% σε Λίπος	Αναλογία Κολλαγόνου/πρωτεΐνης κρέατος *
Άπαχος κιμάς	≤ 7%	≤12%
Κιμάς μόνο Βοδινός	≤ 20%	≤ 15%
Κιμάς που περιέχει χοιρινό	≤30%	≤ 18%

Από τον ψυκτικό θάλαμο οδηγούνται τα αποθηκευμένα τεμάχια παρτίδες (με ορατό άπαχο κρέας άνω του 75%) στον καθαρό και απολυμασμένο χώρο επεξεργασίας για προτεμαχισμό των Α' υλών με την κρεατομηχανή

Ακολουθεί ζύγισμα (σε ζυγό με πλατφόρμα inox) κάθε παρτίδας και των προσθετικών

Ανάμειξη των Α' υλών με τα πρόσθετα στο ζυμωτήριο

Τεμαχισμός στη κρεατομηχανή με πλάκα επιθυμητής διαμέτρου οπών

Μάλαξη και ενθήκευση

Θερμική επεξεργασία για θερμοκρασία στο κέντρο μάζας 72 °C

Πρόψυξη

Καθαρισμός και απολύμανση των επιφανειών εργασίας

Συσκευασία σε φύλα πολυαιθυλενίου (Vacuum)

Στο ψυκτικό θάλαμο τελικών προϊόντων 4 °C

Πώληση από το ΚΥΕ ή ένας μέρος τους με χονδρική πώληση

Ψυκτικοί θάλαμοι και αποστολή των τελικών προϊόντων

Δεν πρέπει να υφίσταται συμπύκνωση υδρατμών στην οροφή των ψυκτικών θαλάμων, αλλά να διοχετεύονται οι συμπυκνωμένοι υδρατμοί με σωλήνα στο έδαφος .

Τα τοιχώματα είναι λεία και αδιάβροχα .

Πρέπει να υφίσταται καταγραφικό θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων και να καταγράφεται η θερμοκρασία στο Φύλλο καταγραφής Θερμοκρασίας .

Δεν πρέπει να υφίστανται διαβρώσεις στην τροχιά και στα μέταλλα .

Υφίσταται ψυκτικός θάλαμος των τελικών προϊόντων (Θ 4 °C) που τροφοδοτεί το ΚΥΕ της Μονάδας με τελικά προϊόντα .

Η καθαριότητα των τοίχων του δαπέδου και του χώρου τεκμηριώνεται στο φύλλο ελέγχου υγιεινής της εγκατάστασης .

Γενικές απαιτήσεις

Πρέπει να υφίσταται αυτόματη επαναφορά στη κλειστή θέση σε όλες τις ενδιάμεσες πόρτες της εγκατάστασης

Υφίσταται σύμβαση με Εταιρία απεντόμωσης και μυοκτονίας

Υφίστανται στρογγυλεμένες γωνίες στα δάπεδα και τους τοίχους και καθαρή και λεία οροφή .

Υφίστανται σιφώνια αποχέτευσης του δαπέδου που εμποδίζουν την είσοδο των τρωκτικών

Πρέπει να υφίστανται κάδοι συλλογής με την κατάλληλη σήμανση για ΖΥΠ .

Δεν υφίστανται κατηγορίες ΖΥΠ 1,2,3 του καν1774/2002 .

Υφίστανται μόνο για κατανάλωση Λίπη και Οστά

Τα λίπη δεν ορίζονται και δεν συλλέγονται ως ΖΥΠ .Θα επιδιωχθεί αξιοποίηση τους από εταιρία για ελαιοχημικά προϊόντα ,βοντήζελ ή δωρεάν διάθεση σε ΜΚΟ κυνοτροφίας. Τα οστά δεν ορίζονται και δεν συλλέγονται ως ΖΥΠ του Καν(ΕΚ) 853/2004 & Καν(ΕΚ) 1774/2002 θα επιδιωχθεί σύμβαση με εταιρία για κολλαγόνο ,ζελατίνη ,οστεάλευρο ,οστέλαιο, φωσφορικό ασβέστιο, οστεόκολλα, οστεάνθρακας ή κατά περίπτωση δωρεάν διάθεση σε ΜΚΟ - κυνοτροφίας ή ως αστικά απόβλητα της οικείας Περιφέρειας

Το κάπνισμα απαγορεύεται στους χώρους εργασίας .

Χρήση ενέργειας και καυσίμων .

Η Ηλεκτρική ενέργεια παρέχεται από το δίκτυο της ΔΕΗ τόσο για τον παραγωγικό εξοπλισμό όσο και για τις λοιπές ανάγκες της μονάδας. Το μέσο θέρμανσης που χρησιμοποιείται είναι η ηλεκτρική ενέργεια . Το ψυκτικό μέσο για τους ψυκτικούς θαλάμους είναι οικολογικό ψυκτικό υγρό σε συνολική ποσότητα περίπου 100 κιλά.

Πίν-3 Περιγραφή τεχνικού εξοπλισμού και χρήση ενέργειας

Α) προς Εγκατάσταση η αυθαιρέτως εγκατεστημένα

	Παραγωγικά Μηχανήματα εργαστηρίου κρέατος	Κινητήρια Ισχύς (KW)	Θερμική ή Ισχύς (KW)	Χρήση ενεργειας
1	Μηχανισμός τροχιάς	1		Ηλεκτρική
2	Ψυκτικοί θάλαμοι (3)	1		ηλεκτρική
3	Ζυμωτήριο αναδευτήρας κρέατος	0,7		Ηλεκτρική
4	Γεμιστικό λουκάνικων	1,5		Ηλεκτρική
5	Μηχανή Συσκευασίας –Σφράγισης –(1) Μηχανή συσκευασίας και σφράγισης με φιλμ			Ηλεκτρική
6	Κλειστική Μηχανή Vacuum			Ηλεκτρική
	Θάλαμος μερικής αφυδάτωσης Λουκάνικων	1		Ηλεκτρική
	ΣΥΝΟΛΟ	5,2		

	Μηχανήματα προστασίας Περιβάλλοντος	Κινητήρια Ισχύς (KW)	Θερμική ή Ισχύς (KW)	Αξία (Ευρώ)
1				
2				
3				

Β) Εξοπλισμός Προστασίας Περιβάλλοντος

Γ) Εξοπλισμός που δεν σχετίζεται άμεσα με την παραγωγική διαδικασία

	Μηχανήματα εκτός παραγωγικής διαδικασίας (πυρόσβεσης ,εξυπηρέτησης κτιρίου κλπ)	Κινητήρια Ισχύς (KW)	Θερμική Ισχύς (KW)	Αξία (Ευρώ)
1	Συμπιεστής Κλιματιστικού	1		
2				
3				

Χρήση νερού

Οι ανάγκες σε νερό της μονάδας θα καλύπτονται από το τοπικό δίκτυο ύδρευσης του οικείου Δήμου.

Εκπομπές

Αέρια απόβλητα :

Κατά την παραγωγική διαδικασία δεν προκύπτουν αέρια απόβλητα .Αναμένεται να προκύψουν αέριοι ρύποι από την κίνηση του φορτηγού που θα διακινεί την πρώτη ύλη στη μονάδα και τα παραγόμενα προϊόντα .

Υγρά απόβλητα

Τα υγρά απόβλητα της λειτουργίας της μονάδας συνίστανται από νερά πλύσης των σκευών και του δαπέδου και η μονάδα τα διαχειρίζεται ως αστικά .

Τα λύματα του προσωπικού καταλήγουν στην αποχέτευση του οικείου Δήμου

Τα υγρά απόβλητα από την πλύση των σκευών και του δαπέδου εκτιμάται ότι θα ανέρχονται περίπου στα 1000 λίτρα ανά ημέρα max και θα οδηγούνται στην αποχέτευση

Τα αστικά λύματα δεν αναμειγνύονται με βιομηχανικά απόβλητα γιατί δεν υφίστανται υγρά βιομηχανικά απόβλητα .

Στερεά απόβλητα

Η μονάδα εκτιμάται ότι θα παράγει μικρές ποσότητες αποβλήτων κυρίως κατεστραμμένα υλικά συσκευασίας όπως : χαρτοκιβώτια ,φιλμ περιτυλίγματος και γενικά υπολείμματα από τις συσκευασίες των προϊόντων .

- Συσκευασία από χαρτί και χαρτόνι (ΕΚΑ 150101)

- Πλαστική συσκευασία (ΕΚΑ 150102)

- Απορρίμματα αστικής φύσης (ΕΚΑ 200301)

Τα αστικού τύπου απορρίμματα της επιχείρησης συλλέγονται σε κάδους και απομακρύνονται με τα απορριματοφόρα μέσω του συστήματος συλλογής απορριμμάτων του οικείου Δήμου και διατίθενται σε χώρους διάθεσης απορριμμάτων μαζί με τα απορρίμματα υπόλοιπων Δ.Ε της περιοχής .

Η μονάδα δεν παράγει Ζωικά Υποπροϊόντα Κατηγορία I, II, III (Οστά για Μη ανθρώπινη κατανάλωση του Καν(ΕΚ) 1069/2009 άρθρο 8,9 &10 και λίπη

Η Μονάδα θα παράγει ως απόβλητα Οστά &λίπη κατάλληλα για κατανάλωση του Καν(ΕΚ) 853/2004 **που δεν καταγράφονται ως ΖΥΠ I-II-III** και για τούτο μπορεί για την διαχείρισή τους να συμβληθεί με εγκεκριμένη Μονάδα αξιοποίησης τους για παραγωγή Ζελατίνης και Κολλαγόνου και τα λίπη για βιοντήζελ

Θόρυβος

Η στάθμη του θορύβου στα όρια του ακινήτου επι του οποίου βρίσκεται η εγκατάσταση είναι σύμφωνα με την παρ.5 του άρθρου 2 του ΠΔ 1180/81 (ΦΕΚ 293/Α/6.10.1981) και κάτω από 50 db .Ο θόρυβος που προκαλείται από τον ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό της μονάδας κυμαίνεται σε φυσιολογικά όρια και γίνεται συντήρηση και έλεγχος των μηχανημάτων με σκοπό την αθόρυβη λειτουργία της Μονάδας .

Κεφάλαιο 2

Ομάδα Μελέτης HACCP (Πίν.4)

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ HACCP)
Υπάλληλος από την Διοίκηση της Μονάδας	(Αναπληρωτής Συντονιστής) Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας
Υπάλληλος Υπεύθυνος Παραγωγής	Τεχνικός γραμματέας
ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ HACCP	
1.	να εξασφαλίζει ότι η σύνθεση της ομάδας HACCP είναι σύμφωνη με τις ανάγκες της μελέτης HACCP
2.	να προτείνει αλλαγές στην ομάδα, εάν αυτό είναι απαραίτητο
3.	να συντονίζει την εργασία της ομάδας
4.	να προεδρεύει στις συσκέψεις, ώστε κάθε μέλος της ομάδας να μπορεί να εκφράσει ελεύθερα τις απόψεις του
5.	να κατανέμει ευθύνες και εργασίες
6.	να εξασφαλίζει ότι ακολουθείται ο σκοπός της μελέτης
7.	να εξασφαλίζει ότι αποφεύγονται οι συγκρούσεις μεταξύ των μελών της ομάδας των τμημάτων του λόγω διαφορετικών απόψεων
8.	να πραγματοποιεί τις απαραίτητες ενέργειες, ώστε να εξασφαλίζεται η γνωστοποίηση των αποφάσεων της ομάδας HACCP
9.	να αντιπροσωπεύει την ομάδα στη Διοίκηση
10.	να είναι πλήρως εξοικειωμένος με τη μελέτη της HACCP και ενήμερος για τις λειτουργίες της εταιρείας.
11.	να εκπαιδεύει τα μέλη της ομάδας HACCP
ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP	
1.	περιοδική αξιολόγηση του συστήματος
2.	ανασκόπηση της ανάλυσης κινδύνων
3.	ανασκόπηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων
4.	ανασκόπηση του σχεδίου HACCP
5.	έγκαιρη ενημέρωση για τα προϊόντα, πρώτες ύλες,
6.	έγκαιρη ενημέρωση για συστήματα παραγωγής, τον εξοπλισμό και το περιβάλλοντα χώρο καθώς και για τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης.
7.	έγκαιρη ενημέρωση για τα προσόντα και τις αρμοδιότητες του προσωπικού
8.	έγκαιρη ενημέρωση για τυχόν παράπονα καθώς και για την ικανοποίηση των πελατών.
9.	έγκαιρη ενημέρωση για νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις.

Κεφάλαιο 3

3. Όροι Ορισμοί

3.1 Εννοιολογική Προσέγγιση .

Κάθε τρόφιμο πρέπει να είναι πρώτα απ' όλα ασφαλές ,δηλαδή απαλλαγμένο από φυσικούς ,χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών .Η έννοια της ασφάλειας των τροφίμων εκτείνεται σε όλη την αλυσίδα παραγωγής ,διακίνησης , μεταποίησης , αποθήκευσης ,διάθεσης ακόμα και προετοιμασίας πριν την κατανάλωση . Η ποιότητα τροφίμων ως ευρύτερος ορισμός ,περιλαμβάνει πέρα από την ασφάλεια των τροφίμων και την και την έννοια της ικανοποίησης των ευρύτερων απαιτήσεων των καταναλωτών .

Η ποιότητα ως μέγεθος πρέπει να εμπεριέχει την ασφάλεια .Η ποιότητα μπορεί να δεχτεί διαβαθμίσεις ως μέγεθος γιατί ορίζεται από τις επιλογές του καταναλωτή με βάση το εισόδημά του .

Η Ασφάλεια των τροφίμων είναι ένα αδιαπραγμάτετο μέγεθος: ένα τρόφιμο ή θα είναι ασφαλές ή όχι. Επομένως η Ασφάλεια τροφίμων δεν μπορεί να δεχτεί διαβαθμίσεις όπως η ποιότητα .

Ερωτήματα που τίθενται από τις καταναλωτικές οργανώσεις σήμερα είναι : Μπορούμε να μιλήσουμε , σε μια εποχή επιστημονικής αβεβαιότητας και υψηλής διακινδύνευσης για 100% ασφάλεια ! Σαφώς όχι .

Μπορούμε όμως εδώ να μιλήσουμε για κοινωνικά αποδεκτά επίπεδα Ασφάλειας των τροφίμων . Μπορούμε να μιλήσουμε για τα επίπεδα κινδύνων που είμαστε διατεθειμένοι ως κοινωνία να εκτεθούμε, ώστε να μην αδρανοποιείται η επιστημονική έρευνα αλλά και να διασφαλίζεται η προστασία των καταναλωτών. Όλα αυτά σε ένα πλαίσιο επιστημονικής αβεβαιότητας και με την γνώση να αναταράσσεται παγκόσμια, ανασκευάζοντας την αντίληψή μας για την ασφάλεια.

Ποιος θα ορίσει τα κοινωνικά αποδεκτά επίπεδα κινδύνου ; **Η πιο λογική απάντηση φαίνεται να είναι σε μια Διαβούλευση από κοινού: Επιστημονική Κοινότητα –Καταναλωτικό κίνημα – Βιομηχανία .**

Το Σύστημα HACCP εμφανίσθηκε στη δεκαετία του 1960, στα πλαίσια ενός προγράμματος για τον σχεδιασμό και την παρασκευή τροφίμων ,χωρίς το παραμικρό ελάττωμα (zero defect programme) .

Τα συγκεκριμένα τρόφιμα προορίζονταν για την διατροφή των αστροναυτών που θα ταξίδευαν στο διάστημα .

Το Σύστημα προέκυψε ως αποτέλεσμα της συνδυασμένης προσπάθειας της εταιρείας Pillsbury Co της NASA και των εργαστηρίων Natrick του στρατού των ΗΠΑ και ολοκληρώθηκε αργότερα λαμβάνοντας υπόψη και άλλες παραμέτρους .

Οι βασικές αρχές του Συστήματος HACCP υιοθετήθηκαν το 1993 από την Επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission και παρουσιάζεται σε Παράρτημα του CAC /RCP 1-1969. Rev.3 (1997), με τίτλο « Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System and Guidelines for Application » (ALINORM 97/13A Appendix II)

Το HACCP αποτελεί ένα σύστημα διαχείρισης μέσω του οποίου εντοπίζονται και ελέγχονται τα σημεία εκείνα της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων στα οποία ελλοχεύουν οι κίνδυνοι .

Το Σύστημα αποτελεί σύστημα πρόληψης και όχι καταστολής . Βασίζεται όχι στον τελικό έλεγχο αλλά στον εντοπισμό και την αναγνώριση όλων των πιθανών κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή , σε όλα τα στάδια της παραγωγής , στην ανάλυση και εκτίμηση της σοβαρότητας των κινδύνων και της πιθανότητας εμφάνισής τους καθώς και στον προσδιορισμό μηχανισμών για τον έλεγχο και την αντιμετώπιση των κινδύνων.

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η διαφύλαξη της υγείας του καταναλωτή ,**αποτελεί ηθική ευθύνη και νομική υποχρέωση των επιχειρηματιών και του προσωπικού στις επιχειρήσεις τροφίμων** . Η ελληνική νομοθεσία επιβάλλει την εγκατάσταση Συστήματος HACCP και την υποχρεωτική τήρηση των κανόνων υγιεινής στις επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τροφίμων ,προκειμένου μια δραστηριότητα τροφίμων να λάβει την άδεια λειτουργίας

3.2 Αρχές HACCP .

- **Αρχή 1η: Αναγνώριση των πιθανών κινδύνων**

Αναλυτικός προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων από την αρχή μέχρι την ολοκλήρωση της- συγκομιδή των πρώτων υλών, επεξεργασία, διανομή του τελικού προϊόντος στην κατανάλωση- και παράλληλα αξιολόγηση της σοβαρότητας τους και καθορισμός των μέτρων ελέγχου που θα πρέπει να ληφθούν για την αποφυγή τους.

- **Αρχή 2η: Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου**

Υπάρχουν σημεία στη διαδικασία παραγωγής των τροφίμων από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική διανομή και κατανάλωση τους – στα οποία οι πιθανοί κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν ή να εξαλειφθούν. Τέτοια σημεία αποτελούν π.χ. το μαγείρεμα, η ψύξη, η ανίχνευση μετάλλων κλπ.

- **Αρχή 3η: Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων των CCPs**

Για να εξασφαλιστεί ο σωστός έλεγχος της διαδικασίας παραγωγής πρέπει να καθοριστούν προληπτικά μέτρα με κρίσιμα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου. Πχ. Για ένα μαγειρεμένο τρόφιμο θα πρέπει να οριστεί η ελάχιστη θερμοκρασία και ο χρόνος που θα πρέπει να ψηθεί ώστε να καταστραφούν οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που πιθανόν να περιέχει.

- **Αρχή 4η: Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης και ελέγχου των CCPs και των κρίσιμων ορίων**

Τέτοιες διαδικασίες περιλαμβάνουν π.χ. τον προσδιορισμό του τρόπου που θα παρακολουθείται ο χρόνος επεξεργασίας ενός τροφίμου, καθώς και του ατόμου που θα είναι αρμόδιο για τον έλεγχο αυτό. Τα αποτελέσματα πρέπει να καταγράφονται και να διατηρούνται σε αρχεία.

- **Αρχή 5η: Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών που θα λαμβάνουν χώρα όταν διαπιστώνεται από το σύστημα παρακολούθησης ότι ένα CCP είναι εκτός ελέγχου.**

Οι διορθωτικές ενέργειες αποσκοπούν στην έγκαιρη αποκατάσταση της αιτίας που προκάλεσε την απόκλιση από ένα προκαθορισμένο κρίσιμο όριο ώστε να εξασφαλίζεται ο έλεγχος στο αντίστοιχο CCP και να αποφευχθεί η παραγωγή μη ασφαλούς προϊόντος. Το είδος της διορθωτικής ενέργειας εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως την επικινδυνότητα και τη σοβαρότητα του κινδύνου, πχ. υπάρχει η δυνατότητα επαναεπεξεργασίας ενός «ύποπτου» προϊόντος αλλά σε περιπτώσεις όπου δεν υπάρχουν αποτελεσματικές διεργασίες διόρθωσης, το «ύποπτο» προϊόν αποσύρεται και καταστρέφεται.

- **Αρχή 6η: Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος τεκμηρίωσης του συστήματος HACCP.**

Η διατήρηση αρχείων για τη πλήρη καταγραφή των κινδύνων και των μεθόδων ελέγχου τους, της παρακολούθησης των παραμέτρων ασφάλειας καθώς και των διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιήθηκαν διευκολύνει τη διεξαγωγή ελέγχου σε οποιοδήποτε σημείο του σχεδίου του HACCP.

- **Αρχή 7η: Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά**

Η διαδικασία της επαλήθευσης διεξάγεται τόσο από τους αρμόδιους της επιχείρησης όσο και από τις κρατικές υπηρεσίες ελέγχου και μπορεί να περιλαμβάνει έλεγχο των αρχείων, του τεχνικού εξοπλισμού, των μικροβιολογικών, χημικών ή φυσικών αναλύσεων κλπ.

(Τσάκνης Γ.(2021). Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων)

Αρχές HACCP και Στάδια Σχεδιασμού σε σχέση με τα στάδια του Προτύπου ISO 22000:2018

Αρχές HACCP	Στάδια εφαρμογής HACCP		ISO 22000 :2018	
	Δημιουργία Ομάδας HACCP	Στάδιο 1	7.3.2	Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων
	Περιγραφή προϊόντος	Στάδιο 2	7.3.3	Χαρακτηρισμός προϊόντος
			7.3.5.2	Περιγραφή σταδίων , διαδικασιών , μέτρων ελέγχου
	Αναγνώριση αναμενόμενης χρήσης	Στάδιο 3	7.3.4	Αναμενόμενη χρήση
	Διάγραμμα ροής	Στάδιο 4		
	Επιβεβαίωση διαγράμματος ροής	Στάδιο 5	7.3.5.1	Διάγραμμα Ροής
1 ^η Ανάλυση Κινδύνων	Πιθανοί κίνδυνοι ανάλυση κινδύνων Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Στάδιο 6	7.4	Ανάλυση Κινδύνων
			7.4.2	Αναγνώριση κινδύνων ,προσδιορισμός αποδεκτών ορίων
			7.4.3	Αξιολόγηση κινδύνων
			7.4.4	Επιλογή και αξιολόγηση μέτρων ελέγχου
2 ^η Προσδιορισμός CCP's	Προσδιορισμός CCP's	Στάδιο 7	7.6.2	Ταυτοποίηση CCP's
3 ^η Θέσπιση CCP's	Όρια ελέγχου για κάθε CCP	Στάδιο 8	7.6.3	Καθορισμός ορίου ελέγχου CCP
4 ^η Σύστημα παρακολούθησης και ελέγχου CCP's	Σύστημα παρακολούθησης και ελέγχου για τα CCP's	Στάδιο 9	7.6.4	Σύστημα παρακολ. Και ελέγχου CCP's
5 ^η Διορθωτικές ενέργειες	Διορθωτικές ενέργειες	Στάδιο 10	7.6.5	Διορθωτικές ενέργειες

6 ^η Διαδικασίες επαλήθευσης	Διαδικασίες επαλήθευσης	Στάδιο 11	7.8	Σχεδιασμός Επαλήθευσης
7 ^η Τεκμηρίωση με έγγραφα για όλες τις διαδικασίες και Αρχεία που συνδέουν τις αρχές HACCP με τις εφαρμογές	Έγγραφα και Αρχεία	Στάδιο 12	4.2	Απαιτήσεις εγγράφων
			7.7	Ανανέωση πληροφορίας και αναφορών στα PRP's και στο Σχέδιο HACCP

3.3 Βασικοί Ορισμοί HACCP

Βασικοί ορισμοί που καθορίστηκαν από Διεθνείς Οργανισμούς National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods –NACMCF και Codex Alimentarius Commission –CAC και του World Health Organisation –WHO , για την κατανόηση των Αρχών HACCP είναι οι ακόλουθοι :

- **Κίνδυνος (Hazard) :** Ένας βιολογικός ,χημικός ,φυσικός παράγων ή κατάσταση που μπορεί να καταστήσει ένα τρόφιμο μη ασφαλές . κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων, που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius.

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

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

- **Ασφάλεια τροφίμων:** κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius.

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

- **Ανάλυση Κινδύνων (Hazard Analysis) :** Η διαδικασία της συλλογής και αξιολόγησης στοιχείων για τους κινδύνους και των συνθηκών που οδηγούν στην εμφάνισή τους ,για να διαπιστωθεί ποιοι είναι σημαντικοί (κρίσιμοι) για την ασφάλεια του τροφίμου και να

- **Σχέδιο HACCP (HACCP Plan)** : Το έγγραφο που έχει συνταχθεί με τις Αρχές του HACCP και το οποίο περιγράφει τις διαδικασίες που ακολουθούνται προκειμένου να διασφαλίζεται ο έλεγχος των κινδύνων που είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια των τροφίμων .
- **Σύστημα HACCP (HACCP system)** : Η οργανωτική δομή ,οι διαδικασίες ,οι διεργασίες και τα μέσα που απαιτούνται για την αναγνώριση ,αξιολόγηση και έλεγχο των πιθανών κινδύνων που είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια του τροφίμου .
- **Μέτρο Ελέγχου (Control Measure)** : Ενέργεια που απαιτείται για την πρόληψη ,εξάλειψη ή ελαχιστοποίηση ενός κινδύνου σε αποδεκτό επίπεδο .
- **Κρίσιμο σημείο Ελέγχου (Critical control point)** : Ένα σημείο στάδιο ή διεργασία στα οποία μπορεί να ασκηθεί έλεγχος ,ώστε ένας κίνδυνος να προληφθεί ,εξαλειφθεί ή μειωθεί σε αποδεκτό επίπεδο.
- **Κρίσιμο όριο (Critical Limit)** : Κριτήριο που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό .
- **Παρακολούθηση(Monitoring)** : Μια σχεδιασμένη σειρά από παρατηρήσεις ,μετρήσεις με σκοπό να διαπιστωθεί εάν ένα CCP είναι υπό έλεγχο.
- **Διορθωτική Ενέργεια (Corrective Action)** : Η ενέργεια που πρέπει να πραγματοποιείται όταν εμφανίζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στο CCP .
- **Επαλήθευση (Verification)** : Η συστηματική εξέταση ,για να διαπιστωθεί συμμόρφωση με το Σχέδιο HACCP .Περιλαμβάνει επιθεώρηση ,δοκιμές και άλλες αξιολογήσεις και πραγματοποιούνται επιπλέον της Παρακολούθησης .
- **Προαπαιτούμενα (PRP's) Pre-Requisite Programs** . Προαπαιτούμενα Προγράμματα ,τήρηση αρχείων που είναι απαραίτητα για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

Θεωρείται απαραίτητη η τήρηση των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP) .Τα πρότυπα της GMP τεκμηριώνουν την ευθύνη της Διοίκησης μιας Επιχείρησης για την παραγωγή τροφίμων που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της ποιότητας και ασφάλειας .



Η τήρηση των κανόνων GMP , GHP καθώς και η εφαρμογή των απαραίτητων προγραμμάτων επιβάλλεται μέσω της νομοθεσίας . Σχήμα -4 Προαπαιτούμενα

Ειδικότερα από την από την πλευρά της διεθνούς νομοθεσίας υπάρχουν τα πρότυπα του Codex Alimentarius Commission (CAC) όπου αναφέρονται οι βασικές απαιτήσεις Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής .

- **Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα Operational Pre-Requisite Programs - (OPRP's):** Με βάση το διάγραμμα ροής όπου έχουν αποτυπωθεί τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP's) και τα PRP's και τα OPRP's

Τα OPRP's προγράμματα αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως **απαραίτητα** για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και/ ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας, **αλλά δεν ελέγχονται με αρχεία** .

- **Επικύρωση:** επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που διαχειρίζονται, είτε μέσω του σχεδίου HACCP, είτε των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, είναι αποτελεσματικά.
- **Επικαιροποίηση:** άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων.
- **Πολιτική ασφάλειας τροφίμων:** συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων, όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση.
- **Τελικό προϊόν:** προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Προϊόν στο οποίο προστίθεται εργασία από άλλο οργανισμό είναι τελικό προϊόν για τον πρώτο οργανισμό και πρώτη ύλη/ συστατικό για το δεύτερο οργανισμό.
- **Διάγραμμα ροής:** σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του τελικού προϊόντος

Επειδή διάφορες ορολογίες θα τις συναντούμε συχνά στο κείμενο και επειδή όλοι οι εμπλεκόμενοι στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) θα πρέπει να τις ερμηνεύουν με τον ίδιο τρόπο, θεωρήσαμε αναγκαίο να καταγράψουμε ενδεικτικές βασικές έννοιες.

Αλυσίδα των Τροφίμων: ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση. Περιλαμβάνεται η παραγωγή πρώτων υλών και υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Νομοθεσία για τα τρόφιμα: οι νόμοι, οι κανονισμοί και οι διοικητικές ρυθμίσεις που διέπουν τα τρόφιμα γενικότερα και την ασφάλεια των τροφίμων ειδικότερα, είτε σε κοινοτικό είτε σε εθνικό επίπεδο. Ο όρος καλύπτει οιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων, καθώς και των ζωοτροφών που παράγονται για ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή χορηγούνται ως τροφή σε αυτά.

Προληπτικό μέτρο ελέγχου: ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο.

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP): σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή την μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο

Κρίσιμο όριο: κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό. Τα κρίσιμα όρια οριοθετούν την παραμονή του CCP υπό έλεγχο. Κατά την υπέρβαση των κρίσιμων ορίων, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί θεωρούνται δυνητικώς μη ασφαλή.

Διόρθωση: ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν. 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). Αφορά το χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων και μπορεί να ληφθεί σε συνδυασμό με τη **διορθωτική ενέργεια** για τη διεργασία. Η διόρθωση αφορά το προϊόν.

Διορθωτική ενέργεια: ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης. Η διορθωτική ενέργεια λαμβάνεται για την επαναφορά της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο, την πρόληψη της επανεμφάνισης της μη συμμόρφωσης και περιλαμβάνει την ανάλυση των αιτιών της μη συμμόρφωσης.

Διασταυρωμένη επιμόλυνση: φαινόμενο που παρουσιάζεται, όταν τρόφιμα, νερό ή αέρας μολύνονται από προϊόντα, υλικά, εξοπλισμό, νερό ή αέρα κ.α. Αυτό μπορεί να προκληθεί από διασταύρωση γραμμών, από τις εγκαταστάσεις νερού ή εξαερισμού ή τέλος από κακούς χειρισμούς των εργαζομένων.

Ιχνηλασιμότητα: Η ικανότητα να προσδιορίζεται η προέλευση και η ταυτότητα του παραγόμενου προϊόντος, καθώς τα σημεία διάθεσης του με την βοήθεια διαδικασιών συγκεκριμένης καταγραφής και ταυτοποίησης.

Πρώτη συσκευασία: η τοποθέτηση ενός τροφίμου μέσα σε ένα περιτύλιγμα ή δοχείο που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο τρόφιμο, καθώς και το ίδιο το περιτύλιγμα ή το δοχείο.

Δεύτερη συσκευασία: η τοποθέτηση σε δεύτερο περιτύλιγμα/περιέκτη ενός ή περισσότερων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία.

Παρτίδα: το σύνολο των τεμαχίων Α υλών, βοηθητικών υλών ή τελικών προϊόντων που προέρχονται από την ίδια αρχική παρτίδα με κοινό κωδικό ταυτοποίησης.

Πόσιμο νερό: το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (τροποποιήθηκε από τον Κανονισμό (ΕΚ) 1882/2003)

(Προσωπικές Σημειώσεις - Σεμινάριο για την Ασφάλεια των Τροφίμων TUV HELLAS)

Κεφάλαιο 4

4. Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

4.1 Γενικές Απαιτήσεις

Η Εταιρεία έχει αναπτύξει, εφαρμόζει και επικαιροποιεί ένα αποτελεσματικό σύστημα για τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων (ΣΔΑΤ).

Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζει ότι όλοι οι δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του Συστήματος έχουν αναγνωριστεί και ελέγχονται με τρόπο που να εξασφαλίζεται ότι όλα τα προϊόντα της επιχείρησης συμμορφώνονται σε προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις/προδιαγραφές.

Η εταιρεία έχει αναπτύξει και καθιερώσει τεκμηριωμένες διαδικασίες μέσω των οποίων:

- Επικοινωνεί με τους προμηθευτές, τους πελάτες, τις αρχές και όσους εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων για θέματα ασφάλειας που αφορούν τα προϊόντα της.
- Γνωστοποιεί σε όλο το προσωπικό της κάθε πληροφορία που αφορά την ανάπτυξη, την εφαρμογή και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του συστήματος.
- Αξιολογεί περιοδικά και επικαιροποιεί όταν απαιτείται, το ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζεται ότι το σύστημα διαχειρίζεται τις δραστηριότητες του οργανισμού λαμβάνοντας υπόψη τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με του ελεγχόμενες κινδύνους.

4.2 Απαιτήσεις Τεκμηρίωσης

A. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το ΣΔΑΤ τεκμηριώνεται μέσω:

- Της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων και των σχετικών στόχων.
- Των διαδικασιών και των αρχείων που απαιτούνται
- Των έγγραφων/εντύπων και οδηγιών εργασίας

Σκοπός της παρούσας Διαδικασίας είναι η περιγραφή των ενεργειών βάσει των οποίων τα έγγραφα που αποτελούν την τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων θα ελέγχονται ως προς την έκδοση, αναθεώρηση και διανομή τους.

Η Εταιρεία διαθέτει και διατηρεί ένα πλήρες αρχείο (Αρχικός Φάκελος) των εγγράφων τεκμηρίωσης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας σε έντυπη μορφή, το οποίο βρίσκεται στην κατοχή του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση και κατάλληλη ενημέρωση του Αρχικού Φακέλου του Συστήματος, ώστε πάντοτε να περιέχει τις ισχύουσες εκδόσεις των εγγράφων.

Ελεγχόμενα Έγγραφα

Ως «ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΑ» έγγραφα του Συστήματος θεωρούνται όλα τα έγγραφα που αποτελούν τον Αρχικό Φάκελο και είναι:

1. Εγχειρίδιο Συστήματος και τα έγγραφα των ενότητων αυτού
2. Οδηγίες εργασίας και σχετικά έγγραφα (π.χ. κάτοψη επιχείρησης)
3. Έντυπα τεκμηρίωσης

Μη Ελεγχόμενα Έγγραφα

Αντίγραφα για ενημέρωση εκδίδονται μόνο από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και πριν διανεμηθούν σφραγίζονται με την ένδειξη «ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ» σε όλες τις σελίδες.

Κατάλογος Ελεγχόμενων Εγγράφων

Όλα τα ελεγχόμενα έγγραφα είναι καταγεγραμμένα στο έντυπο Ε-25 «Κατάλογος Ελεγχόμενων Εγγράφων» στον οποίο αναφέρονται:

- Ο κωδικός του εγγράφου
- Το είδος του εγγράφου (π.χ. Ενότητα, Οδηγία Εργασίας, Έντυπο, κλπ)
- Η ονομασία του εγγράφου
- Η τρέχουσα έκδοση του εγγράφου και ο αριθμός αναθεώρησης (αν υπάρχει).
- Η ημερομηνία έγκρισης του εγγράφου.

Κωδικοποίηση Εγγράφων

Όλα τα έγγραφα του Συστήματος φέρουν μοναδικό κωδικό ώστε να είναι ταυτοποιήσιμα.

Η κωδικοποίηση των εγγράφων γίνεται ως εξής:

- Κωδική αρίθμηση π.χ. 1.1 2.4 4.3 για κάθε ενότητα του Συστήματος.
- Ε-01, Ε02... για Έντυπα
- ΟΕ01, ΟΕ02... για Οδηγίες Εργασίας
Ο αριθμός 01,02... αποδίδει την αύξουσα αρίθμηση των εντύπων ή των οδηγιών εργασίας.

Έκδοση Ελεγχόμενων Εγγράφων

- Κάθε φορά που απαιτείται η έκδοση νέου εγγράφου στα πλαίσια του Συστήματος, ο Συντονιστής ΟΑΤ συντάσσει το σχέδιο του εγγράφου και το παραδίδει στον Εκπρόσωπο της Διοίκησης προς σχολιασμό και έγκριση.
- Στη συνέχεια ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ) το εντάσσει στο Σύστημα δίνοντας του τον κατάλληλο αριθμό εγγράφου, αναθεωρώντας ταυτόχρονα τους καταλόγους που διατηρεί και το διανέμει στα εμπλεκόμενα τμήματα.

- Σε περίπτωση που ο Εκπρόσωπος της Διοίκησης δεν εγκρίνει το έγγραφο το επιστρέφει με τα σχόλιά του στον Συντονιστή ΟΑΤ, ο οποίος πρέπει να ενσωματώσει τα σχόλια στο έγγραφο και να το ξανά υποβάλλει στον Εκπρόσωπο της Διοίκησης.

Σε όλες τις σελίδες κάθε ελεγχόμενου εγγράφου αναγράφονται τα εξής στοιχεία:

- κωδικός αριθμός εγγράφου
- τίτλος εγγράφου
- αριθμός σελίδας
- ημερομηνία έκδοσης εγγράφου
- αριθμός έκδοσης - αναθεώρησης
- όνομα του υπευθύνου για τη σύνταξη και του υπευθύνου για την έγκριση

Αναθεώρηση των εγγράφων

Η αναθεώρηση των εγγράφων του Συστήματος θα γίνεται κάθε φορά που απαιτούνται τροποποιήσεις.

Τέτοιες τροποποιήσεις μπορούν να απαιτηθούν ύστερα από αλλαγές στην οργάνωση, στις παραγωγικές δραστηριότητες, στην νομοθεσία, στο σύστημα λειτουργίας ή στους στόχους της εταιρείας, ή ακόμη μετά από πραγματοποιηθείσες διορθωτικές ενέργειες, οι οποίες συνεπάγονται αλλαγές στα έγγραφα.

Όλα τα έγγραφα που πρόκειται να τροποποιηθούν εξετάζονται από τον ΣΟΑΤ πριν την εφαρμογή τους ως προς τις επιπτώσεις τους στην ασφάλεια των τροφίμων και το ΣΔΑΤ.

Η διαδικασία που ακολουθείται είναι ίδια με αυτή της έκδοσης νέων εγγράφων με την διαφορά ότι στην θέση του νέου εγγράφου που κοινοποιείται προς σχολιασμό, κοινοποιείται το αναθεωρημένο έγγραφο.

Σχετικό αρχείο αναθεωρήσεων και επανεκδόσεων για κάθε έγγραφο τηρείται από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Κάθε φορά που μία επανέκδοση ενός εγγράφου αποστέλλεται στους αποδέκτες **θα πρέπει** οι τελευταίοι να καταστρέφουν την προηγούμενη έκδοση. Την ευθύνη για την επίβλεψη της καταστροφής έχει ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Για τα ελεγχόμενα έγγραφα που εκδίδονται από φορέα εκτός εταιρείας, όπως είναι τα πρότυπα και οι κανονισμοί, ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων φροντίζει να ενημερώνεται για τυχόν αναθεωρήσεις που υφίστανται, να προμηθεύεται τις αναθεωρημένες εκδόσεις και να τις διανέμει σύμφωνα με την διαδικασία διανομής που περιγράφεται κατωτέρω.

Με ευθύνη του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων εξετάζονται τα ελεγχόμενα έγγραφα τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο (κατά την ετήσια ανασκόπηση) και γίνονται αναθεωρήσεις αν απαιτείται.

Διανομή των εγγράφων

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων διανέμει τα έγγραφα βάσει του εντύπου «Πίνακας Διανομής Εγγράφων» (E-26), στο οποίο κάθε αποδέκτης υπογράφει για τα έντυπα που παραλαμβάνει.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων αφού βεβαιωθεί ότι του έχουν επιστραφεί όλα τα αντίτυπα της αποσυρόμενης έκδοσης, τα καταστρέφει έχοντας κρατήσει ένα μόνο από αυτά για λόγους ενημέρωσης του αρχείου.

Αρχεία του Συστήματος

Η αρχειοθέτηση καθώς και η τήρηση των αντίστοιχων εντύπων-στοιχείων αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της τεκμηρίωσης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρίας και παρέχει τη δυνατότητα αντικειμενικής απόδειξης ότι τα παραγόμενα προϊόντα συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών που έχουν ορισθεί.

Ο Υγειονομικά Υπεύθυνος σε συνεργασία με τους υπεύθυνους συμπλήρωσης των εντύπων, έχει την ευθύνη για τον έλεγχο της ορθής τήρησης όλων των αρχείων που είναι αναγκαία για την εξασφάλιση της ομαλής λειτουργίας του ΣΔΑΤ.

Στην παράγραφο 3 της κάθε διαδικασίας καταγράφονται τα αρχεία του συστήματος, τα έντυπα/στοιχεία που περιλαμβάνονται, καθώς και ο χρόνος τήρησης τους.

Τα Αρχεία τηρούνται:

- Σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή
- Για όσο χρονικό διάστημα περιγράφεται στο τρίτο πεδίο της κάθε ενότητας
- Με τρόπο που εξασφαλίζεται η ακεραιότητά τους (σε ντισκέ που φέρουν τον κωδικό του αρχείου) και είναι τοποθετημένα σε φοριαμούς/βιβλιοθήκες. Τα ηλεκτρονικά αρχεία φυλάσσονται σε back up, τα οποία και ανανεώνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά το πέρας του χρόνου τήρησης των αρχείων, τα έντυπα καταστρέφονται.

B. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων είναι υπεύθυνος για την σύνταξη των νέων εγγράφων του Συστήματος, την κωδικοποίηση τους, την ένταξη τους στον κατάλογο ελεγχόμενων εγγράφων και την διανομή στα εμπλεκόμενα τμήματα της Εταιρείας
- Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Διοίκησης είναι υπεύθυνος να εγκρίνει όλα τα νέα έγγραφα προς ένταξη στο Σύστημα
-

Πιν.5 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A19 «Αρχείο Τεκμηρίωσης»	E-25 «Κατάλογος Ελεγχόμενων Εγγράφων»	Συντονιστής ΟΑΤ	Επ' άπειρον
A19 «Αρχείο Τεκμηρίωσης»	E-26 «Πίνακας Διανομής Εγγράφων»	Συντονιστής ΟΑΤ	Επ' άπειρον

Κεφάλαιο 5

5. Ευθύνη της Διοίκησης

5.1 Δέσμευση της Διοίκησης

Η Διοίκηση της εταιρείας υλοποιεί την δέσμευσή της σχετικά με την ανάπτυξη, την εφαρμογή και την συνεχή βελτίωση του ΣΔΑΤ:

- Γνωστοποιώντας σε όλα τα επίπεδα της Εταιρείας την σημασία της ικανοποίησης των απαιτήσεων που πηγάζουν τόσο από τους πελάτες και τις κανονιστικές-νομοθετικές διατάξεις της Ασφάλειας των Τροφίμων
- Καθιερώνοντας την πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων
- Εξασφαλίζοντας ότι έχουν καθιερωθεί αντικειμενικοί στόχοι για την συνεχή βελτίωση του Συστήματος
- Διεξάγοντας ανασκοπήσεις του Συστήματος
- Εξασφαλίζοντας τη διαθεσιμότητα των πόρων

Η Διοίκηση της εταιρείας δεσμεύεται να εξασφαλίζει στην Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων τα απαραίτητα στοιχεία για την διεξαγωγή και επιτυχία της μελέτης, τα κυριότερα από τα οποία είναι:

- Ο χρόνος για τις συσκέψεις της Ομάδας και της Διοίκησης
- Ο χρόνος της αρχικής εκπαίδευσης των μελών της Ομάδας
- Τα απαιτούμενα μέσα για τις συσκέψεις της Ομάδας και την τήρηση των απαραίτητων αρχείων
- Η πρόσβαση σε αναλυτικά εργαστήρια
- Η πρόσβαση σε πηγές πληροφόρησης

5.2 Πολιτική Ασφάλειας

Η Εταιρεία δεσμεύεται να εφαρμόζει Σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) σε συμφωνία με τις απαιτήσεις HACCP ώστε να επιτύχει το επιθυμητό επίπεδο ασφάλειας και υγιεινής των προϊόντων που διαχειρίζεται, σε συμμόρφωση με νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων.

Η εφαρμογή του ΣΔΑΤ ορίζεται στα πεδία παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας, τυποποίησης, εμπορίας και διανομής κρέατος και προϊόντων του.

Με το σχεδιασμό, την εγκατάσταση και εφαρμογή του ΣΔΑΤ, η εταιρεία καταγράφει σαφείς, μετρήσιμους και κατανοητούς στόχους για τους οποίους η διοίκηση και τα στελέχη της εταιρείας δεσμεύονται, προκειμένου να αναπτύξει και να τεκμηριώσει την πολιτική ασφάλειας τροφίμων.

Οι στόχοι αυτοί εστιάζονται:

- Στην παραγωγή προϊόντων σε συνθήκες που πληρούν τις απαιτήσεις τόσο των πελατών, όσο και των προδιαγραφών που έχει θέσει η ευρωπαϊκή και η ελληνική νομοθεσία.
- Στην διαρκή πληροφόρηση και εκπαίδευση όλων των εργαζομένων.
- Στην εξασφάλιση κατάλληλων μέσων και πόρων.
- Στην αυστηρή εφαρμογή των Κανόνων Ορθής Υγιεινής και Βιομηχανικής Πρακτικής.
- Στη εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας και άμεσης ανάκλησης των προϊόντων της όταν απαιτηθεί.
- Στην καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών της και στην συνεχή μείωση των παραπόνων της.
- Στη συστηματική παρακολούθηση και αξιολόγηση των προμηθευτών της.
- Στους συντονισμένους και εμπειριστατωμένους ποιοτικούς ελέγχους καθώς καλύτερευση των συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας σε όλα τα στάδια των δραστηριοτήτων της.
- Στον εντοπισμό και αξιολόγηση των μη συμμορφώσεων και κατά την εφαρμογή των προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών.
- Στη συνεχή αξιολόγηση, βελτίωση και επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Η πολιτική ασφάλειας των τροφίμων της εταιρείας όπως αυτή διαμορφώνεται από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ανασκοπείται ετησίως ως προς τη συνεχή καταλληλότητα της, κοινοποιείται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης της εταιρείας και αντιμετωπίζει κατάλληλα τα θέματα επικοινωνίας στην εταιρεία.

Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Εταιρείας

.....

5.3 Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ

Η ανώτατη Διοίκηση της εταιρείας είναι επιφορτισμένη με:

- A. Το σχεδιασμό του ΣΔΑΤ, ώστε να επιτυγχάνονται οι στόχοι της εταιρείας για θέματα ασφάλειας τροφίμων, καθώς και να ικανοποιούνται οι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ της παραγράφου 4.1.

Σε όλα τα επίπεδα της εταιρείας καθιερώνονται και κοινοποιούνται εφαρμόσιμοι και μετρήσιμοι αντικειμενικοί στόχοι, οι οποίοι είναι άμεσα συνδεδεμένοι με την πολιτική ασφάλειας των τροφίμων. Οι αντικειμενικοί στόχοι καθορίζονται κατά τις Ανασκοπήσεις του Συστήματος από τη Διοίκηση.

- B. Τη διατήρηση της αρτιότητας του ΣΔΑΤ όταν προγραμματίζονται και λαμβάνουν χώρα αλλαγές που είναι δυνατόν να το επηρεάσουν. Για το σκοπό, η εταιρεία εφαρμόζει πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων όπου αξιολογούνται όλες οι διεργασίες και εντοπίζονται τυχόν ανάγκες επικαιροποίησης του Συστήματος.

5.4 Ευθύνες και αρμοδιότητες

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σκοπός

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να καθοριστούν και να περιγραφούν τα προσόντα, οι αρμοδιότητες και οι υπευθυνότητες του προσωπικού για τις κάτωθι Θέσεις Εργασίας στην εταιρεία στα πλαίσια του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Αυτό γίνεται με την κατάρτιση των Περιγραφών Θέσεων Εργασίας (ΠΘΕ).

Περιγραφές Θέσεων Εργασίας

Οι Περιγραφές Θέσεων Εργασίας συντάσσονται, ελέγχονται και εγκρίνονται από τη Διοίκηση της εταιρείας.

Η Διοίκηση ελέγχει εάν οι Περιγραφές Θέσεων Εργασίας είναι συμβατές με τις υπάρχουσες Διαδικασίες της Εταιρείας.

- *Τις Περιγραφές Θέσεων Εργασίας:*
 - ΠΘΕ1 Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων
 - ΠΘΕ2 Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας
 - ΠΘΕ3 Υπεύθυνος Παραγωγής
 - ΠΘΕ4 Εργάτης Καθαριότητας
 - ΠΘΕ5 Οδηγός

ΠΘΕ-1 Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ:

- Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης σχετικό με τον κλάδο των Τροφίμων
- Γνώσεις του Συστήματος Διαχείρισης και Ασφάλειας Τροφίμων/ ISO 22000:2018

ΚΥΡΙΕΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ :

1. Έχει την ευθύνη και εποπτεύει την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στην παραγωγή, παρακολουθεί την απόδοσή του, και αναφέρεται σχετικά στη Διοίκηση, προτείνοντας βελτιώσεις.
2. Συγκαλεί και Ηγείται της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.
3. Έχει την ευθύνη για όλα τα θέματα ασφάλειας των προϊόντων μαζί με τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.
4. Εντοπίζει τις ανάγκες εκπαίδευσης των μελών της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και του προσωπικού και εισηγείται στη Διοίκηση την πραγματοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.
5. Εκπαίδευση της ΟΑΤ και του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
6. Ενημέρωση - εκπαίδευση των εργαζομένων σχετικά με την Πολιτική Ασφάλειας της Εταιρείας .
7. Σύνταξη/αναθεώρηση των ελεγχόμενων εγγράφων του ΣΔΑΤ.
8. Παρακολουθεί την νομοθεσία σε θέματα που αφορούν τα προϊόντα που παράγει και εμπορεύεται η εταιρεία.
9. Προγραμματισμός και υλοποίηση εσωτερικών επιθεωρήσεων.
10. Συντονισμός, έλεγχος υλοποίησης διορθωτικών/ προληπτικών ενεργειών σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.
11. Αντιπροσωπεύει την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων στην Διοίκηση.

ΠΘΕ-2 Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ:

- Γνώσεις του Συστήματος Διαχείρισης και Ασφάλειας Τροφίμων

ΚΥΡΙΕΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ :

1. Έχει την ευθύνη για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στην παραγωγή.
2. Συμπληρώνει και τηρεί τα αρχεία του Συστήματος.
3. Έχει την ευθύνη για την παρακολούθηση και εφαρμογή του συστήματος Ιχνηλασιμότητας.
4. Συμμετέχει στην Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.
5. Έχει την ευθύνη για όλα τα θέματα ασφάλειας των προϊόντων μαζί με τον Συντονιστή ΟΑΤ.
6. Συντονισμός, έλεγχος υλοποίησης διορθωτικών/ προληπτικών ενεργειών σε συνεργασία με τον Συντονιστή ΟΑΤ.
7. Διαχείριση Εσωτερικής και Εξωτερικής Επικοινωνίας.
8. Αποτελεί τον εκπρόσωπο της εταιρείας στις σχέσεις της με τρίτους π.χ. πελάτες, σύμβουλοι, φορείς πιστοποίησης κλπ. σε θέματα ποιότητας.
9. Αξιολόγηση των μη συμμορφούμενων προϊόντων και προτάσεις στην Διοίκηση για την αποδέσμευση ή καταστροφή τους.

ΠΘΕ3 - Υπεύθυνος Παραγωγής

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ:

- Εμπειρία στην παραγωγική διαδικασία του εργαστηρίου ή πτυχίο σχετικό με τον κλάδο των Τροφίμων.

ΚΥΡΙΕΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

:

1. Υπεύθυνος για την εκτέλεση όλων των εργασιών του τμήματος
2. Υπεύθυνος για την εκτέλεση του προγράμματος καθαρισμού /απολύμανσης στους χώρους αρμοδιότητάς του.
3. Υπεύθυνος για την σύνταξη του ημερήσιου προγράμματος παραγωγής, για τον συντονισμό και έλεγχο των εργασιών.
4. Υπεύθυνος για την τήρηση της Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής από όλο το προσωπικό και τους επισκέπτες.
5. Υπεύθυνος για την ενημέρωση των εργαζομένων περί αλλαγών στις διεργασίες παραγωγής.
6. Υπεύθυνος για την εκπαίδευση των νέων εργαζομένων στην θέση εργασίας τους.
7. Υπεύθυνος Συντήρησης του Παραγωγικού Εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων των χώρων ευθύνης του.
8. Αξιολόγηση των μη συμμορφούμενων προϊόντων και προτάσεις για την περαιτέρω διάθεσή τους.
9. Συμμετέχει στην Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων.
10. Υπεύθυνος για τους ελέγχους κατά την παραλαβή Α' υλών.
11. Υπεύθυνος απομόνωσης των μη συμμορφούμενων Α' υλών.

ΠΘΕ-4 Εργάτης Παραγωγής

ΚΥΡΙΕΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

:

1. Υπεύθυνος για την ευταξία των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης.
2. Υπεύθυνος για την καθαριότητα και την απολύμανση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού της επιχείρησης βάσει του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης μετά την ολοκλήρωση της παραγωγικής διαδικασίας.
3. Υπεύθυνος για την απομάκρυνση των σκουπιδιών και την τοποθέτηση πλαστικού σάκου στους κάδους απορριμμάτων.
4. Είναι υπεύθυνος για την σωστή και ορθή προσωπική υγιεινή του.
5. Οφείλει να ενημερώσει τον Υπεύθυνο Παραγωγής σχετικά με οποιοδήποτε πρόβλημα υποπέσει στην αντίληψη του.

ΠΘΕ-5 Οδηγός

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ:

- Δίπλωμα Οδήγησης κατηγορίας αντίστοιχης με την κατηγορία του οχήματος που αναλαμβάνει.

ΚΥΡΙΕΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ :

1. Αναλαμβάνει υπό την ευθύνη του ένα όχημα της εταιρείας που ορίζεται από την διοίκηση στην ατομική του καρτέλα.
2. Είναι υπεύθυνος για την τήρηση του δρομολογίου παράδοσης των προϊόντων που του ορίζει ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Εταιρείας
3. Είναι υπεύθυνος για την τήρηση των απαιτούμενων θερμοκρασιών στο θάλαμο του οχήματος.
4. Είναι υπεύθυνος για την υγιεινή κατάσταση του οχήματος.
5. Είναι υπεύθυνος για την τακτική συντήρηση του οχήματος.
6. Είναι υπεύθυνος για την σωστή και ορθή προσωπική υγιεινή του.

5.5. Συντονιστής ΟΑΤ

Η Γενική Διεύθυνση της εταιρείας ορίζει ως Συντονιστή της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων τον Τεχνολόγο Τροφίμων ...Παπακωνσταντίνου Τηλέμαχο του Δημητρίου ...

Οι κύριες αρμοδιότητες του Συντονιστή ΟΑΤ είναι:

1. Να διασφαλίζει την καθιέρωση, εφαρμογή και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
2. Να ενημερώνει απευθείας την Γενική Διεύθυνση της Εταιρείας για την αποτελεσματικότητα και εγκυρότητα του ΣΔΑΤ στα πλαίσια τακτικών ανασκοπήσεων του Συστήματος από την Διοίκηση με στόχο την διαρκή βελτίωση του.
3. Να αναλάβει την σύσταση και μέριμνα εκπαίδευσης της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, καθώς και την οργάνωση των εργασιών της.

Αναλυτικά όλες οι αρμοδιότητες του Συντονιστή ΟΑΤ περιγράφονται στο φύλλο «Περιγραφή Θέσεως Εργασίας/ΠΘΕ1-Συντονιστής ΟΑΤ».

5.6 Επικοινωνία

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εξωτερική Επικοινωνία

Η εξωτερική επικοινωνία εξασφαλίζει την τεκμηριωμένη και έγκυρη ενημέρωση της Εταιρείας σχετικά με θέματα που επηρεάζουν την Υγιεινή-Ασφάλεια αλλά και ποιότητα των Τροφίμων που παρασκευάζει

Πραγματοποιείται:

- Με την αποστολή του «Ερωτηματολογίου Αξιολόγησης Προμηθευτών» (E-04) προς κάθε προμηθευτή με στόχο την συλλογή πληροφοριών σχετικά με την Υγιεινή και Ασφάλεια των προϊόντων που προβλέπεται να προμηθεύσει την εγκατάσταση της Εταιρείας.
- Με την αποστολή του ερωτηματολογίου «Έρευνα Ικανοποίησης Πελατών» (E-05) προς τους πελάτες.
- Με την λήψη τηλεφωνικών παραπόνων από πελάτες της εταιρείας που σχετίζονται με την ασφάλεια των προϊόντων που παράγει και εμπορεύεται η εταιρεία. Οι τηλεφωνικές κλήσεις καταγράφονται στο έντυπο «Διαχείριση Παραπόνων Πελατών» (E-06).
- Με την αποστολή/λήψη εγγράφων προς/από τους:

- Πελάτες
- Νομικές και Κανονιστικές Αρχές
- Κάθε οργανισμό ή πρόσωπο που σχετίζεται με την ασφάλεια των τροφίμων

για θέματα που σχετίζονται με την Υγιεινή και Ασφάλεια των παραγόμενων Τροφίμων από την Εταιρεία

- Με την ενημέρωση μέσω διαδικτύου στις ιστοσελίδες:

- www.efet.gr
- <http://eur-lex.europa.eu>

- Με λήψη ηλεκτρονική αλληλογραφίας στο εταιρικό e-mail.

Το e-mail εκτυπώνεται και φυλάσσεται στο αρχείο «Επικοινωνίας»

Υπεύθυνος για την διαχείριση των εγγράφων Εξωτερικής Επικοινωνίας είναι ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας. Κάθε εισερχόμενο ή εξερχόμενο έγγραφο αποκτά Α/Α και το πρωτότυπο ή αντίγραφο του αρχειοθετείται στο Αρχείο «Επικοινωνίας».

Εσωτερική Επικοινωνία

Η εσωτερική επικοινωνία πρωτίστως εξασφαλίζει την τεκμηριωμένη και έγκυρη ενημέρωση της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων αλλά και όλου του προσωπικού της Εταιρείας σχετικά με θέματα που επηρεάζουν την Υγιεινή και Ασφάλεια, όπως:

-Α ύλες και παραγόμενα προϊόντα

-τις κτηριακές εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό

- τα συστήματα παραγωγής
- την συσκευασία, αποθήκευση και διανομή
- τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- το επίπεδο προσόντων του προσωπικού και/ή κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων
- τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- την τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου
- τις σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη
- τις απαιτήσεις και τα παράπονα των πελατών
- κάθε άλλη πληροφόρηση που σχετίζεται με την ασφάλεια των τροφίμων

Πραγματοποιείται :

- Με ανάρτηση ανακοινώσεων-οδηγιών εργασίας

Η Διοίκηση ή η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων όποτε απαιτείται, εκδίδει ανακοίνωση-οδηγία εργασίας η οποία αναρτάται στο πίνακα ανακοινώσεων της Εταιρείας ή στους χώρους παραγωγής.

Αντίγραφο παραδίδεται στον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας, ο οποίος δίδει τον αύξων αριθμό (Α/Α) και το αρχειοθετεί στο Αρχείο «Επικοινωνίας».

- Με την Ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση (E-01) και τις συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (E-02)

Τα έγγραφα της Εσωτερικής και Εξωτερικής Επικοινωνίας εξετάζονται στις ετήσιες συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και την Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από την Διοίκηση

Αρχείο Επικοινωνίας

Σε κάθε έγγραφο ο ΥΔΠ αποδίδει τον Α/Α (αύξων αριθμό) βάση της «Λίστας Εγγράφων Επικοινωνίας» (Ε-07), το χαρακτηρίζει ως έγγραφο Εσωτερικής ή Εξωτερικής Επικοινωνίας, σημειώνει τον αποστολέα και τον παραλήπτη, καθώς και το θέμα του εγγράφου.

Ο Α/Α σημειώνεται σε εμφανές σημείο στα έγγραφα εξωτερικής και εσωτερικής επικοινωνίας.

Αρχείο Νομοθεσίας

Η Εταιρεία διατηρεί Αρχείο «Νομοθεσίας» με τους Νόμους, Κανονισμούς και Οδηγίες που σχετίζονται με την Υγιεινή και Ασφάλεια των παραγόμενων από αυτή Τροφίμων.

Υπεύθυνος για την τήρηση και συνεχή ενημέρωση του φακέλου είναι ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Για τον σκοπό αυτό:

- Η εταιρεία ενημερώνεται ηλεκτρονικά για την επικαιροποίηση του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας επισκέπτεται σε τακτά χρονικά διαστήματα τα sites:

<http://eur-lex.europa.eu> για την επικαιροποίηση της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας

www.efet.gr για την επικαιροποίηση της Ελληνικής Νομοθεσίας

Κάθε Νόμος, Κανονισμός, Οδηγία που περιέχεται στο αρχείο «Νομοθεσία» αναγράφεται στον «Κατάλογο Νομοθεσίας» (Ε-03) και σημειώνεται αν αρχειοθετείται σε ηλεκτρονική ή έντυπη μορφή.

Οι νέοι Νόμοι, Κανονισμοί και Οδηγίες εξετάζονται στις ετήσιες συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων κατά την Ανασκόπηση από την Διοίκηση

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας είναι υπεύθυνος για την αποστολή, παραλαβή, κοινοποίηση και αρχειοθέτηση όλων των εγγράφων της εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας.
- Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο οποίος είναι υπεύθυνος για την τήρηση και επικαιροποίηση του αρχείου νομοθεσίας .

Πιν.6 - ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A2 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας»	E-04 «Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Προμηθευτών»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον
A2 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας»	E-05 «Έρευνα Ικανοποίησης Πελατών»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	1 Έτος
A2 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας»	E-06 «Διαχείριση Παραπόνων Πελατών»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	1 Έτος
A2 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας»	E-07 «Λίστα Εγγράφων Επικοινωνίας»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον
A1 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	E-01 «Ανασκόπηση από την Διοίκηση»	Συντονιστής ΟΑΤ	Επ' άπειρον
A1 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	E-02 «Αναφορά ΟΑΤ»	Συντονιστής ΟΑΤ	3 Χρόνια
A3 «Αρχείο Νομοθεσίας»	E-03 «Κατάλογος Νομοθεσίας»	Συντονιστής ΟΑΤ	Επ' άπειρον

- Εισερχόμενα έγγραφα στην εταιρεία από τις Δημόσιες Αρχές, τους Πελάτες, τους Προμηθευτές που σχετίζονται με την Ασφάλεια των Τροφίμων αρχειοθετούνται στο A2 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας».
- Έγγραφα εσωτερικής επικοινωνίας της εταιρείας αρχειοθετούνται στο A1 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας».

5.7 Ετοιμότητα σε έκτακτες καταστάσεις

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας του Συστήματος είναι να περιγράψει τον τρόπο διαχείρισης των πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων.

Πιθανές έκτακτες καταστάσεις που μπορεί να αντιμετωπίσει η Εταιρεία παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Πιν.7- Πιθανές έκτακτες καταστάσεις

ΠΙΘΑΝΕΣ ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ
Α. Εγκαταστάσεις		
1. Διακοπή Ηλεκτρικού Ρεύματος	-Διακοπή λειτουργίας των ψυγείων, κίνδυνος ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών και αλλοίωσης των παραγόμενων-αποθηκευμένων προϊόντων.	- Τα ψυγεία παραμένουν κλειστά. - Έλεγχος της θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων ανά μια ώρα.
2. Εμφάνιση Πυρκαγιάς	-Κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων από αιρούμενα σωματίδια στάχτης και κατάλοιπα μέσω κατάσβεσης.	-Απόρριψη των παρτίδων που παράγονται-αποθηκεύονται κάτω από τις συνθήκες αυτές.
3. Εισροή Υδάτων στους χώρους Αποθήκευσης των προϊόντων.	-Καταστροφή συσκευασιών-κίνδυνος μικροβιακής	-Απόρριψη των παρτίδων που αποθηκεύτηκαν κάτω από τις συνθήκες αυτές.

	αλλοίωσης των αποθηκευμένων.	
4. Βλάβη ψυκτικών μηχανημάτων στις εγκαταστάσεις της εταιρείας.	- Διακοπή λειτουργίας των ψυκτικών μηχανημάτων, κίνδυνος αλλοίωσης των προϊόντων από παθογόνους μικροοργανισμούς.	- Τα ψυγεία παραμένουν κλειστά. - Αυτόματη ειδοποίηση εταιρείας συντήρησης ψυκτικών μηχανημάτων. - Συνεχής έλεγχος των θερμοκρασιών των θαλάμων και αν χρειαστεί μεταφορά των παρτίδων που αποθηκεύονται εκτός ορίων.
5. Διαρροή ψυκτικού υγρού στους ψυκτικούς θαλάμους	- Επιμόλυνση των αποθηκευμένων προϊόντων με ψυκτικό υγρό	- Απόρριψη των προϊόντων που επιμολύνθηκαν.
ΠΙΘΑΝΕΣ ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ
6. Εργατικό Ατύχημα	- Κίνδυνος επιμόλυνσης των παραγόμενων προϊόντων.	- Όπως ορίζεται στην διαδικασία «Υγιεινή Προσωπικού»
B. Οχήματα Μεταφοράς Προϊόντων		
1. Τροχαίο Ατύχημα κατά την μεταφορά των προϊόντων και διακοπή λειτουργίας του ψυκτικού θαλάμου	- Διακοπή λειτουργίας των ψυγείων, κίνδυνος ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών και αλλοίωσης των προϊόντων. - Καταστροφή της συσκευασίας και επιμόλυνση των προϊόντων	- Έλεγχος της θερμοκρασίας του ψυκτικού θαλάμου και απόρριψη των παρτίδων που μεταφέρονται σε θερμοκρασίες εκτός ορίων . - Απόρριψη των παρτίδων που καταστράφηκε η συσκευασία τους ή επιμολύνθηκαν. - Άμεση ενημέρωση των κεντρικών γραφείων της Εταιρείας για την αντικατάσταση του οχήματος αν απαιτείται

2. Βλάβη ψυκτικών μηχανημάτων των ψυκτικών θαλάμων.	-Διακοπή λειτουργίας των ψυκτικών μηχανημάτων, κίνδυνος αλλοίωσης των προϊόντων από παθογόνους μικροοργανισμούς.	-Συνεχής έλεγχος των θερμοκρασιών των θαλάμων και απόρριψη των παρτίδων που μεταφέρονται εκτός ορίων.
3. Διαρροή ψυκτικού υγρού στους ψυκτικούς θαλάμους	-Επιμόλυνση των αποθηκευμένων προϊόντων με ψυκτικό υγρό	-Απόρριψη των προϊόντων που επιμολύνθηκαν.

Σε κάθε άλλη περίπτωση, όπου προκύπτει κίνδυνος επιμόλυνσης των παραγόμενων τροφίμων από έκτακτα περιστατικά, υπεύθυνος για τον τρόπο αντιμετώπισης της κατάστασης και τον μετέπειτα χειρισμό των τροφίμων ορίζεται ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Σε κάθε περιστατικό έκτακτης ανάγκης, τα τρόφιμα που παρήχθησαν υπό μη ελεγχόμενες συνθήκες χαρακτηρίζονται ως «δυσνητικώς μη ασφαλή» και αντιμετωπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία «Χειρισμός Δυσνητικώς Μη Ασφαλών Προϊόντων»

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της εταιρείας είναι υπεύθυνος για την αντιμετώπιση των εκτάκτων καταστάσεων σύμφωνα με την παρούσα διαδικασία

5.8 Ανασκόπηση της Διοίκησης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σκοπός

Σκοπός της ανασκόπησης του Συστήματος από την Διοίκηση είναι να εξασφαλίζει διαρκώς την καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητα του εφαρμοζόμενου Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων έτσι ώστε να τηρείται ενήμερο και να επικαιροποιείται όταν οι συνθήκες το επιβάλλουν.

Γενικά

Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας ανασκοπείται από την Διοίκηση σε τακτά χρονικά διαστήματα και όχι σε διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους ώστε να επιβεβαιώνεται συνεχώς η εφαρμογή και αποτελεσματικότητα του. Η ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων συνεδριάζει ταυτόχρονα ή σε προγενέστερο χρονικό διάστημα με την Διοίκηση και ο Συντονιστής ΟΑΤ συντάσσει την Αναφορά της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (Ε-02) σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του Συστήματος (όπως περιγράφεται στην παράγραφο 7.3.2).

Στην Ανασκόπηση από την Διοίκηση συμμετέχουν:

- Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Εταιρείας
- Οι Μέτοχοι της Εταιρείας
- Ο Συντονιστής ΟΑΤ

Εισερχόμενα στην Ανασκόπηση

Κατά την ανασκόπηση τα εισερχόμενα θέματα είναι:

- Αξιολόγηση των επακόλουθων ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις (πρακτικά προηγούμενων ανασκοπήσεων)
- Ανάλυση αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (πρακτικά Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων για τη συνολική Αξιολόγηση του ΣΔΑΤ).
- Αλλαγές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων
- Αξιολόγηση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ανακλήσεων που έχουν πραγματοποιηθεί (Πρακτικά ανάκλησης).
- Αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του Συστήματος.
- Εσωτερική και Εξωτερική Επικοινωνία (έντυπα νέας νομοθεσίας, παρατηρήσεις, απαιτήσεις πελατών ή /και προμηθευτών).
- Αξιολόγηση αποτελεσμάτων εξωτερικών επιθεωρήσεων ή ελέγχων.

Αποτελέσματα της Ανασκόπησης

Κατά την ανασκόπηση η Διοίκηση εξετάζει και αποφασίζει για:

- Την αποτελεσματικότητα, την βελτίωση και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ.
- Την διάθεση πόρων για την διαχείριση του Ανθρώπινου Δυναμικού, τη συντήρηση και τη βελτίωση των υποδομών της Εταιρείας
- Την τυχόν αναθεώρηση της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων
- Τους στόχους που σχετίζονται με την Ποιότητα και την Ασφάλεια των Τροφίμων (Ενότητα 8.5).

Καθορίζονται οι υπεύθυνοι για την εφαρμογή των ενεργειών και οι προθεσμίες εφαρμογής.

Κατά την Ανασκόπηση τηρούνται πρακτικά (Ε-01: Πρακτικά Ανασκόπησης από την Διοίκηση) από τον Συντονιστή ΟΑΤ, τα οποία υπογράφονται από όλους τους παραβρισκόμενους και αρχειοθετούνται στο αρχείο «Ανασκόπηση από τη Διοίκηση»

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Αρμόδιος για την τήρηση της παρούσας Διαδικασίας ορίζεται ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Εταιρείας.

Πιν.8- ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A01 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	E-01 «Πρακτικά Ανασκόπησης από τη Διοίκηση»	Συντονιστή ΟΑΤ	Επ' άπειρον
A01 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	E-34 «Μετρήσιμοι Στόχοι»	Συντονιστή ΟΑΤ	2 έτη

- Αναφορά Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (Ε-02)

Κεφάλαιο 6

6. Διαχείριση Πόρων

6.1 Διάθεση Πόρων

Πολιτική της εταιρείας είναι να προσδιορίζονται και να διατίθενται οι αναγκαίοι πόροι, για:

- Την εφαρμογή, τη διατήρηση και συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων.
- Την αύξηση της ικανοποίησης των πελατών της.

Οι ανάγκες για τη διάθεση πόρων διαπιστώνονται από τη Διοίκηση, κατά:

- Την ανασκόπηση του Συστήματος
- Την διεξαγωγή των εσωτερικών επιθεωρήσεων
- Την συνάντηση της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων
- Την ανασκόπηση των απαιτήσεων των πελατών μέσω των παραγγελιών που λαμβάνει η εταιρεία
- Τις περιπτώσεις όπου οι διαθέσιμοι πόροι δεν μπορούν να εξυπηρετήσουν την εφαρμογή του Συστήματος

Η διάθεση πόρων μπορεί να αφορά:

- Προσλήψεις και εκπαίδευση προσωπικού
- Συντήρηση και επέκταση των κτηριακών εγκαταστάσεων και των υποδομών
- Αγορά ή μίσθωση εξοπλισμού, συντήρηση, διακρίβωση συμπεριλαμβανομένου και του εξοπλισμού ελέγχου και μετρήσεων, μεταφορικών μέσων, εγκαταστάσεων κ.τ.λ.
- Διαχείριση πληροφοριών
- Διαχείριση των αποβλήτων

- Προμηθευτές και συνεργασίες

6.2 Ανθρώπινο Δυναμικό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, αλλά και όλο το προσωπικό της εταιρείας διαθέτουν τα απαραίτητα προσόντα και εμπειρία ώστε να είναι σε θέση να εκτελούν επιτυχώς τα καθήκοντά τους.

Η εταιρεία:

- Έχει προσδιορίσει για κάθε θέση εργασίας τις απαιτήσεις σε προσόντα, εργασιακή εμπειρία και μόρφωση που πρέπει να καλύπτει, όπως αυτά περιγράφονται στις ΠΘΕ (Περιγραφή Θέσεως Εργασίας).
- Εφαρμόζει πρόγραμμα βασικής εκπαίδευσης για το νέο προσωπικό σύμφωνα με το οποίο κάθε νέος εργαζόμενος εκπαιδεύεται στη θέση εργασίας του σε θέματα που σχετίζονται με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων (όπως περιγράφεται στην παράγραφο 6.2.1-Εκπαίδευση Προσωπικού).
- Εντοπίζει τις ανάγκες εκπαίδευσης του προσωπικού και προγραμματίζει διεξαγωγή εσωτερικών ή εξωτερικών εκπαιδευτικών προγραμμάτων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων ή εφαρμογής και τήρησης του ΣΔΑΤ (όπως περιγράφεται στην παράγραφο 6.2.1.-Εκπαίδευση Προσωπικού).
- Αξιολογεί μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων, των συναντήσεων της ΟΑΤ και της ανασκόπησης του Συστήματος από την Διοίκηση το προσωπικό και την εκπαιδευτική του επάρκεια.

Με την πρόσληψη νέου εργαζομένου στην εταιρία καταγράφονται τα στοιχεία του στην Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου (E-08) στην οποία αναγράφονται επίσης:

- Θέση εργασίας

- ημ/νια πρόσληψης
- προϋπηρεσία
- προηγούμενη εκπαίδευση σχετική με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων
- κατάσταση εκπαίδευσης εργαζομένου (ημ/νια, αντικείμενο εκπαίδευσης, υπεύθυνος εκπαίδευσης)

Η Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου φυλάσσεται μαζί με το Πιστοποιητικό Υγείας του εργαζομένου και τις βεβαιώσεις-παραστατικά εξωτερικής εκπαίδευσης.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος της Εταιρείας είναι αρμόδιος για την επιλογή του προσωπικού.
- Ο Συντονιστής ΟΑΤ είναι υπεύθυνος για τον προγραμματισμό και την διενέργεια εσωτερικών εκπαιδεύσεων και την βαθμολόγηση της επάρκειας της εκπαίδευσης.
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας είναι υπεύθυνος για την τήρηση του Αρχείου «Εργαζομένων»

Πιν.9 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A04 «Αρχείο Εργαζομένων»	E-08 «Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου»	ΣΟΑΤ ΥΔΠ	Επ' άπειρον

- ΠΘΕ

6.2.1 Εκπαίδευση Προσωπικού

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να περιγραφεί η μεθοδολογία που ακολουθείται στα ζητήματα της εκπαίδευσης του προσωπικού της εταιρίας

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ

Η διεύθυνση της εταιρείας στο πλαίσιο της διαρκούς εκπαίδευσης οργανώνει σεμινάρια επιμόρφωσης τόσο για το προσωπικό όσο και για την ίδια τη διοίκηση.

Το πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού έχει ως στόχο:

- Να γνωρίσει το προσωπικό ποιοι είναι οι κίνδυνοι για τα τρόφιμα, τι επιπτώσεις έχουν στους καταναλωτές και ποιους κινδύνους συναντάμε στα διάφορα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.
- Να συνειδητοποιήσει το ρόλο που καλείται να διαδραματίσει και τις συνέπειες που μπορεί να έχει στην υγιεινή του τροφίμου. Παράλληλα να κατανοήσει τις επιπτώσεις μεταξύ μιας σωστής και μη σωστής συμπεριφοράς στα διάφορα στάδια ροής του προϊόντος.
- Να αποκτήσει πρακτική εξάσκηση, στη χρήση διαφόρων οργάνων που χρησιμοποιούνται στο ΣΔΑΤ (όπως συμπλήρωση πινάκων, έλεγχος θερμοκρασιών

κ.λ.π.) και να αντιληφθεί τη σημασία όλων αυτών των εργασιών στην ασφάλεια των τροφίμων που επεξεργάζεται η μονάδα.

- Να αξιολογήσει τους ρόλους της υπευθυνότητας και της επαλήθευσης και να ξεχωρίσει με σαφήνεια τη σημασία της στο πλαίσιο των στόχων που είναι η υγιεινή και η ποιότητα των τροφίμων της εταιρίας.

Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δίνεται στην συνεχή εκπαίδευση των εργαζομένων κατά την εκτέλεση της εργασίας τους από τους προϊστάμενους τους, καθώς αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για τη σωστή εκτέλεση των καθηκόντων τους.

Κάθε νεοπροσλαμβανόμενος εργαζόμενος εκπαιδεύεται από τον προϊστάμενό του πάνω σε:

- α. Οργάνωση της εταιρείας
- β. Πολιτική Ασφάλειας και στόχοι της εταιρείας
- γ. Θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων
- δ. Διαδικασίες και τρόπος εκτέλεσης των εργασιών τους.

Κατάρτιση εκπαιδευτικού προγράμματος

Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας προγραμματίζουν τις εκπαιδεύσεις όπως καταγράφονται στον παρακάτω Πίνακα «Θεματολόγιο Εκπαίδευσης Προσωπικού» και καθορίζουν τους συμμετέχοντες και το αντικείμενο της εκπαίδευσης. Το Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Προσωπικού καταγράφεται στο έντυπο «Πρόγραμμα Εκπαίδευσης» (E-09).

Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων ενημερώνει τους συμμετέχοντες σχετικά με τις υποχρεώσεις τους αναφορικά με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα.

Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων όταν πρόκειται για εξωτερική εκπαίδευση κοινοποιεί στον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας της εταιρείας διάφορα προγράμματα (σεμινάρια, ημερίδες) ο οποίος στη συνέχεια επιλέγει τα θέματα που ενδιαφέρουν την εταιρεία και τα άτομα που θα συμμετέχουν.

Πιν.10 «Θεματολόγιο Εκπαίδευσης Προσωπικού»

Α/Α	ΤΜΗΜΑ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
1	Ομάδα Παραγωγής & Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Τι είναι το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και τα απαιτούμενα βήματα για την εφαρμογή του. Υγιεινή τροφίμων, αλλοίωση των τροφίμων, πηγές μόλυνσης, μικροοργανισμοί και δράση αυτών στα τρόφιμα, επιπτώσεις στην υγεία και τροφοδηλητηριάσεις, πρόληψη και τρόποι παρεμπόδισης δράσης μικροοργανισμών.
2	Ομάδα Παραγωγής & Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής: Συμπεριφορά των εργαζομένων στους χώρους παραγωγής. Υγιεινή προσωπικού και η σημασία της για την Ασφάλεια των τροφίμων. Ατομική υγιεινή και διαχείριση της ενδυμασίας εργασίας.
3	Ομάδα Παραγωγής & Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής: Διαχείριση Ά Υλών & προϊόντων κατά την παραλαβή, αποθήκευση, αποσυσκευασία, επεξεργασία, τυποποίηση, συσκευασία και διανομή. Χαρακτηριστικά, προδιαγραφές, συνθήκες διαχείρισης-συντήρησης πρώτων υλών & τελικών προϊόντων. Μεθοδολογία καθαριότητας και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού. Έλεγχος της αποτελεσματικότητας της απολύμανσης. Έλεγχος της διαδικασίας συντήρησης των μηχανημάτων και του εξοπλισμού. Εσωτερική επικοινωνία.
4	Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Ανάλυση των κινδύνων. Διάγραμμα ροής. Απόφαση για επιλογή των κρίσιμων σημείων ελέγχου (ΚΣΕ). Προληπτικά μέτρα, Κρίσιμα όρια παρακολούθησης των ΚΣΕ. Παρουσίαση σχεδίου HACCP και τρόποι εφαρμογής του. Διορθωτικές ενέργειες, επαλήθευση μέτρων παρακολούθησης των ΚΣΕ και αρχειοθέτηση σχετικών εντύπων.
5	Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Αρμοδιότητες & δικαιοδοσίες. Επικοινωνία της ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων. Συμπλήρωση εντύπων Συστήματος, αρχειοθέτηση, Τήρηση Ιχνηλασιμότητας, Εικονική Ανάκληση Προϊόντων, Έγκριση πλάνου της δειγματοληψίας νερού, προϊόντων & επιφανειών
6	Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	Μεθοδολογία Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκόπησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, Σχετική νομοθεσία

Υλοποίηση Εκπαιδευτικών προγραμμάτων

I. Εσωτερική Εκπαίδευση

Σε κάθε εσωτερική εκπαίδευση τηρείται από τον υπεύθυνο Υλοποίησης έντυπο «Κατάσταση Εκπαίδευσης Προσωπικού» (E-10) και με την ολοκλήρωσή της συμπληρώνεται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας η Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου (E-10) η οποία αναφέρει:

- το χρόνο εκπαίδευσης (ημερομηνία, διάρκεια)
- το αντικείμενο της εκπαίδευσης
- τον υπεύθυνο υλοποίησης Εκπαίδευσης

II. Εξωτερική Εκπαίδευση

Με την ολοκλήρωση της Εξωτερικής Εκπαίδευσης:

- Ο εργαζόμενος παραδίδει την τεκμηρίωση του εκπαιδευτικού προγράμματος στον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας για αρχειοθέτηση
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας αρχειοθετεί τις βεβαιώσεις-παραστατικά στο Αρχείο Εκπαίδευσης και συμπληρώνει την Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου.

Αξιολόγηση Εκπαίδευσης

Η αξιολόγηση της εκπαίδευσης που έχει λάβει το προσωπικό πραγματοποιείται από τον Συντονιστή ΟΑΤ σε συνεργασία με τους υπευθύνους των τμημάτων με την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής ενότητας και καταγράφεται στο έντυπο «Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου» (E-08). Η αξιολόγηση πραγματοποιείται με το πέρας δεκαπέντε ημερών. Σε περίπτωση που κριθεί η αποτελεσματικότητα της εκπαίδευσης μη ικανοποιητική ακολουθείται διορθωτική ενέργεια (π.χ. επανάληψη της εκπαίδευσης, αξιολόγηση εκπαιδευτή κ.α.).

Η βαθμολόγηση των εκπαιδευομένων γίνεται σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Αξιολόγηση εκπαίδευσης			
Επάρκεια	Ανεπάρκεια	Μέτρια	Άριστα
Βαθμολόγηση	0 έως 4	5 έως 7	8-10

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Συντονιστής ΟΑΤ είναι υπεύθυνος για τον προγραμματισμό και την διενέργεια εσωτερικών εκπαιδεύσεων.
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας είναι υπεύθυνος για την συμπλήρωση της «Ατομικής Καρτέλας Εργαζομένου».

Πιν.11 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A05 «Αρχείο Εκπαίδευσης»	E-09 «Πρόγραμμα Εκπαίδευσης»	Συντονιστής ΟΑΤ	3 έτη
A05 «Αρχείο Εκπαίδευσης»	E-10 «Κατάσταση Εκπαίδευσης Προσωπικού»	Υπ. Εκπαίδευσης	1 έτος
A04 «Αρχείο Εργαζομένων»	E-08 «Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον

6.3 Υποδομές

Η εταιρεία καθορίζει, παρέχει και διατηρεί τις κατάλληλες υποδομές για να πετύχει την συμμόρφωση των παραγόμενων και διακινούμενων προϊόντων με τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί και τις απαιτήσεις του HACCP

Οι υποδομές της εταιρείας περιλαμβάνουν:

- Την εγκατάσταση και τους χώρους εργασίας
- Τον παραγωγικό εξοπλισμό
- Τον βοηθητικό-υποστηρικτικό εξοπλισμό
- Τον εξοπλισμό ελέγχων και μετρήσεων
- Τα οχήματα

Η επάρκεια των υποδομών αξιολογείται κατά τις συναντήσεις της Ομάδας ασφάλειας Τροφίμων και την Ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση. Η συντήρηση των υποδομών γίνεται προγραμματισμένα όπως ορίζεται στις παραγράφους του Εγχειριδίου.

6.4 Περιβάλλον Εργασίας

Η εταιρεία έχει καθιερώσει, διαχειρίζεται και διατηρεί το απαραίτητο περιβάλλον εργασίας για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων HACCP

Η εταιρεία πέραν από το σωστό περιβάλλον στους χώρους παραγωγής, δίνει έμφαση στους χώρους προσωπικού (αποδυτήρια, τουαλέτες).

Η καταλληλότητα του περιβάλλοντος εργασίας αξιολογείται κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, τις συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και την Ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση.

Κεφάλαιο 7

7. Σχεδιασμός και Υλοποίηση Ασφαλών Προϊόντων

7.1 Γενικά

Η εταιρεία έχει σχεδιάσει, αναπτύξει και εφαρμόζει τις αναγκαίες διεργασίες- διαδικασίες για την εξασφάλιση της παραγωγής ασφαλών προϊόντων.

Στα πλαίσια αυτού η εταιρεία έχει αναπτύξει, τηρεί, επαληθεύει και αξιολογεί:

- Τα προαπαιτούμενα (PRP)
- Τα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (oPRP)
- Το Σχέδιο HACCP

Η υλοποίηση ασφαλών προϊόντων επιτυγχάνεται μέσω αποτελεσματικής εφαρμογής, λειτουργίας, παρακολούθησης και διατήρησης των προγραμματισμένων δραστηριοτήτων και κατάλληλων ενεργειών στην περίπτωση μη συμμόρφωσης με το πρότυπο.

7.2 Προαπαιτούμενα

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

- Της πιθανότητας εισαγωγής κινδύνων στα προϊόντα από το περιβάλλον εργασίας.
- Της βιολογικής / χημικής / φυσικής επιμόλυνσης των προϊόντων, συμπεριλαμβανομένης και της διασταυρούμενης επιμόλυνσης τους.
- Του επιπέδου των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων στο προϊόν και στο περιβάλλον επεξεργασίας του προϊόντος.

Τα προαπαιτούμενα:

- Ανταποκρίνονται στις ανάγκες της εταιρείας για την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων.
- Είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους των διεργασιών και των προϊόντων.
- Εφαρμόζονται συστηματικά, επικυρώνονται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων και επαληθεύονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Κατά την επιλογή και καθιέρωση των προαπαιτούμενων έχουν ληφθεί υπόψη όλες οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, αναγνωρισμένοι οδηγοί εφαρμογής, κώδικες πρακτικής του Codex, καθώς και οι απαιτήσεις του Διεθνούς προτύπου ISO-22000:2018

Πιν.12 Κατάλογος Προαπαιτούμενων:

Κωδικός	Προαπαιτούμενο
7.2.1	Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής για τις Εγκαταστάσεις.
7.2.2	Κανόνες Ορθής Υγιεινής & Βιομηχανικής Πρακτικής για τα Μηχανήματα και τον Εξοπλισμό.
7.2.3	Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής Για το Προσωπικό.
7.2.4	Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την Παραγωγική Διαδικασία και Αποθήκευση.
7.2.5	Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την Συσκευασία και την Σήμανση.
7.2.6	Κανόνες Ορθής Υγιεινής για την Μεταφορά και Διανομή.
7.2.7	Έλεγχος Καταπολέμησης Τρωκτικών – Εντόμων.
7.2.8	Πρόγραμμα Καθαρισμού Απολύμανσης – Διαχείριση Αποβλήτων
7.2.9	Αξιολόγηση Προμηθευτών

7.2.1 Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής για τις εγκαταστάσεις

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εταιρεία έχει σχεδιάσει και διαρρυθμίσει με τέτοιο τρόπο τους χώρους ώστε αυτοί να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής, να διευκολύνονται οι παραγωγικές

διαδικασίες και να αποφεύγεται η συσσώρευση κατά την παραγωγή. Οι χώροι παραγωγής έχουν εγκριθεί σύμφωνα με Καν(Ε.Κ) 852/2004 και 853/2004.

Οι χώροι της παραγωγής πληρούν τις παρακάτω προδιαγραφές:

1. Ο χώρος είναι σχεδιασμένος με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει συνεχής ροή παραγωγής ενός προϊόντος από την έναρξη της ημέρας εργασίας μέχρι το τέλος της , για να αποφεύγονται οι διασταυρώσεις κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.
2. Διαφορετικό προϊόν παράγεται στην έναρξη της επόμενης ημέρας μέχρι το τέλος της , με τον εξοπλισμό και το χώρο του εργαστηρίου καθαρό και απολυμασμένο .

Για τον σκοπό αυτό υπάρχουν:

- Χώρος παραλαβής Ά ύλης κρεάτων
- Ψυγεία αποθήκευσης της Ά Ύλης κρεάτων
- Ψυγείο έτοιμων συσκευασμένων κρεάτων
- Αίθουσα τεμαχισμού, παραγωγής και συσκευασίας προϊόντων :
- B1 : Παρασκευάσματα από αυτοτελή τεμάχια κρέατος (μπριζολάκια-σνίτσελ κ.ά)
- B2 : Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας (νωπός κιμάς)
- B4: Μη θερμικά επεξεργασμένα νωπά προϊόντα (τύπου χωριάτικα Λουκάνικα με μερική αφυδάτωση)
- Χώρος αφυδάτωσης λουκάνικων
- Ψυκτικός θάλαμος τελικών προϊόντων
- Κατάψυξη : Προσωρινή ψύξη των κρεάτων ώστε να μην ξεπερνά η θερμοκρασία στο εσωτερικό της μάζας του κρέατος τους 7C κατά το στάδιο της επεξεργασίας .
- Χώρος υλικών συσκευασίας
- Αποδυτήρια προσωπικού
- Χώρος αποθήκευσης απορρυπαντικών –απολυμαντικών

3. Οι παραπάνω χώροι είναι κατασκευασμένοι με τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός και η απολύμανσή τους και να αποφεύγεται η συγκέντρωση λυμάτων νερού, με αποτέλεσμα τη δημιουργία μούχλας σε επιφάνειες λόγω υγρασίας.
4. Στους χώρους παραγωγής υπάρχει επαρκής αριθμός μέσων για την καθαριότητα τόσο των χώρων (σύστημα αφρισμού/δορυφόροι-πιεστικά) όσο και του προσωπικού (ποδοκίνητοι νιπτήρες μίξης ζεστού και κρύου νερού). Το νερό που χρησιμοποιείται είναι πόσιμο και προέρχεται από δίκτυο ύδρευσης. Τα σημεία υδροληψίας παρουσιάζονται στην κάτοψη της εγκατάστασης.
5. Οι υποδομές υγιεινής (αποδυτήρια-τουαλέτες) είναι ανάλογες του αριθμού των εργαζομένων και δεν επικοινωνούν άμεσα με τον χώρο παραγωγής. Υπάρχουν φοριαμοί, νιπτήρες με κρύο και ζεστό νερό, υγρό σαπούνι/απολυμαντικό, χαρτί μιας χρήσης για το στέγνωμα των χεριών και ποδοκίνητος κάδος απορριμμάτων. Αερίζονται επαρκώς και έχουν ξεχωριστό αποχετευτικό δίκτυο από εκείνο της παραγωγής.
6. Ο εφοδιαζόμενος αέρας (εξαερισμός) στους χώρους της εγκατάστασης είναι επαρκής και εμποδίζει ανεπιθύμητες συσσωρεύσεις μυρωδιών, υγρασίας ή σκόνης. Τα ανοίγματα εξαερισμού είναι εφοδιασμένα με κατάλληλα φίλτρα για να εμποδίζουν την εισαγωγή μολυσμένου αέρα. Τα φίλτρα καθαρίζονται ή αντικαθίσταται όταν απαιτείται. Τα παράθυρα είναι σφραγισμένα ή εφοδιασμένα με κατάλληλη σήτα.
7. Η εγκατάσταση φέρει κατάλληλο και επαρκή φωτισμό που δεν αλλοιώνει τον φυσικό χρώμα του κρέατος. Οι λαμπτήρες είναι προστατευόμενοι από άθραυστο υλικό προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν «επιμόλυνση» των τροφίμων σε περίπτωση θραύσεως.

8. Στους χώρους όπου γίνεται η επεξεργασία, η αποθήκευση και η συσκευασία, οι τοίχοι είναι κατασκευασμένοι από συμπαγές υλικό με λεία επιφάνεια (πάνελ) για να καθαρίζονται εύκολα. Τα δάπεδα των χώρων επεξεργασίας καθώς και των χώρων αποθήκευσης είναι κατασκευασμένα από υλικά (βιομηχανικό πλακάκι) που αντέχουν στην επίδραση του λίπους αφ' ενός, και των αλκαλικών ουσιών που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό αφ' ετέρου. Είναι λεία και όχι ολισθηρά, δεν έχουν ρωγμές και έχουν κατάλληλη κλίση προς τις αποχετεύσεις ώστε να καθαρίζονται εύκολα.
9. Οι αποχετεύσεις που υπάρχουν για την περισυλλογή των υδάτων που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο των χώρων, είναι καλυμμένες και καταλήγουν σε σχάρες με σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσσομία.
10. Η οροφή είναι κατασκευασμένη από λείο υλικό και έτσι πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα.
11. Οι πόρτες κυρίως οι εξωτερικές καθώς και τα παράθυρα είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό, αδιάβροχο υλικό. Όλες οι εξωτερικές πόρτες (ράμπες κίνησης πρώτων υλών και τελικών προϊόντων) φέρουν αεροκουρτίνες.
- Όταν απαιτούνται πραγματοποιούνται εργασίες συντήρησης-επισκευών, οι οποίες και καταγράφονται στο «Δελτίο Συντήρησης/Επισκευών Εγκαταστάσεων»
- (Έντυπο: E-11) από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής ορίζεται υπεύθυνος για τον προγραμματισμό και την πραγματοποίηση των κτηριακών συντηρήσεων-επισκευών.

Πιν.13 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης

A06 «Αρχείο Συντήρησης»	E-11 «Δελτίο Συντήρησης/Επισκευών Εγκαταστάσεων»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον
-------------------------	--	---------------------------	-------------

- Κάτοψη εγκαταστάσεων

7.2.2 Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εταιρεία προκειμένου να εξασφαλίσει την υγιεινή και ασφαλή παραγωγή έχει εκδώσει τους παρακάτω κανόνες για τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό της μονάδας.

1. Όλα τα τμήματα του εξοπλισμού είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι δυνατόν να επιθεωρούνται και να καθαρίζονται εύκολα, είτε στη θέση που βρίσκονται, είτε αφού αποσυναρμολογηθούν.
2. Τα υλικά από τα οποία είναι κατασκευασμένα είναι επιλεγμένα, ώστε να είναι λεία και να αντέχουν στην διαβρωτική επίδραση του κρέατος και των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης. Οι εσωτερικές επιφάνειες μηχανημάτων που έρχονται σε επαφή με τα κρέατα δεν σχηματίζουν κοίλα σημεία στα οποία μπορεί να παραμείνουν υπολείμματα προϊόντων ή υγρασίας που ευνοούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών
3. Τα μηχανήματα συντηρούνται μηχανολογικά σε τακτά χρονικά διαστήματα, έτσι ώστε να διατηρούν την δυνατότητα να ανταποκρίνονται στην εργασία για την οποία προορίζονται.
4. Ο στατικός εξοπλισμός της Μονάδας στηρίζεται άμεσα και σε απόλυτη επαφή με το δάπεδο για να μην δημιουργούνται κενά, τα οποία δύσκολα καθαρίζονται και είναι εστίες συγκέντρωσης σκόνης και καταφυγής τρωκτικών και εντόμων.
5. Τα δοχεία των απορριμμάτων είναι από υλικό που δεν διαβρώνεται κατά την επαφή με τα υπολείμματα του κρέατος και κλείνουν ερμητικά με καπάκι.

Η επιχείρηση, για την διατήρηση του εξοπλισμού στην καλύτερη δυνατή κατάσταση, εφαρμόζει και τηρεί ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα ελέγχου και συντήρησης αυτού.

Για το σκοπό αυτό, ο εξοπλισμός καταγράφεται στον «Κατάλογο Μηχανημάτων-Εξοπλισμού» μαζί με το πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης για κάθε μηχάνημα (E-12) όπου απαιτείται.

Όλες οι εργασίες συντήρησης καταγράφονται στο έντυπο «Δελτίο Συντήρησης Μηχανημάτων-Εξοπλισμού» (Έντυπο: E-13) από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την επίβλεψη των προγραμματισμένων και έκτακτων συντηρήσεων των μηχανημάτων και του εξοπλισμού

Πιν.14 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A06 «Αρχείο Συντήρησης»	E-12 «Κατάλογος Μηχανημάτων-Εξοπλισμού»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον
A06 «Αρχείο Συντήρησης»	E-13 «Δελτίο Συντήρησης Μηχανημάτων-Εξοπλισμού»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον

7.2.3 Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για το προσωπικό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κάθε εργαζόμενος στην εταιρεία που σχετίζεται με τον χειρισμό των τροφίμων έχει Πιστοποιητικό Υγείας (Υ.Δ. Α1β/8577/83) θεωρημένο από την αρμόδια αρχή, το οποίο ανανεώνεται κάθε 5 χρόνια. Τα Πιστοποιητικά Υγείας φυλάσσονται στην επιχείρηση για όσο καιρό απασχολείται στην εταιρία ο εργαζόμενος με την Ατομική Καρτέλα Εργαζομένου και είναι διαθέσιμα σε κάθε ζήτηση κατά τον έλεγχο από τους αρμόδιους Φορείς.

Κανόνες Ατομικής Υγιεινής στο Χώρο Εργασίας.

1. Το προσωπικό πριν την είσοδο στους χώρους παραγωγής περνάει υποχρεωτικά από τα αποδυτήρια όπου φοράει καθαρό ιματισμό εργασίας.

Ο ιματισμός εργασίας αποτελείται από: ποδιά ή φόρμα (μπλούζα-παντελόνι) χρώματος λευκού, κάλυμμα κεφαλής (σκουφάκι ή καπέλο), παπούτσια-μπότες και γάντια μιας χρήσης.

Ο ιματισμός αυτός διατηρείται όσο γίνεται πιο καθαρός κατά την διάρκεια της εργασίας.

Μετά το πέρας των εργασιών οι ποδιές και τα καλύμματα κεφαλής τοποθετούνται σε ειδικά καλάθια και με ευθύνη της εταιρείας πλένονται και σιδερώνονται.

2. Απαγορεύεται στους εργαζόμενους να φοράνε τιμαλφή, όπως δαχτυλίδια, ρολόγια, σκουλαρίκια κ.λ.π.. Τα γυαλιά πρέπει να στερεώνονται με κορδόνι από τον λαιμό των εργαζομένων.
3. Κάθε άτομο που εργάζεται στην παραγωγή έχει εκπαιδευτεί κατάλληλα, ώστε να πλένει και να απολυμαίνει επιμελώς τα χέρια του κατά την διάρκεια της ημέρας. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στον καθαρισμό των νυχιών με μαλακή βούρτσα.

4. Το πλύσιμο των χεριών εκτελείται ύστερα από κάθε απομάκρυνση από τον χώρο παραγωγής, μετά το διάλειμμα, μετά την χρήση της τουαλέτας, ύστερα από χειρισμό μολυσμένων αντικειμένων καθώς και ύστερα από την επαφή με απορρίμματα ή υλικά ξένα με το τρόφιμο. Επίσης τα χέρια πρέπει να πλένονται ύστερα από φτέρνισμα, βήξιμο μέσα στην παλάμη ή την χρησιμοποίηση χαρτομάντιλου.

Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να ακολουθεί την εξής σειρά:

- Βρέξιμο των χεριών.
- Χρήση υγρού σαπουνιού και νερό σε θερμοκρασία 40°C.
- Πλύση όλων των επιφανειών του χεριού
 - πάνω μέρος παλάμης
 - καρποί
 - ανάμεσα στα δάχτυλα
 - κάτω από τα νύχια (με βουρτσάκι).
- Καλό πλύσιμο με τρεχούμενο νερό.
- Στέγνωμα των χεριών με κατάλληλο χαρτί μιας χρήσεως.
- Χρήση απολυμαντικού χεριών.

5. Όπως είναι γνωστό τα γάντια μιας χρήσεως δεν πλένονται και δεν απολυμαίνονται, γι' αυτό και πρέπει να αντικαθίστανται πολλές φορές κατά την διάρκεια της εργασίας. Η χρήση μάσκας μιας χρήσεως στους χώρους παραγωγής κιμά είναι επιβεβλημένη.

6. Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα δεν πρέπει να υποφέρει από λοιμογόνους παράγοντες που μεταδίδονται δια μέσου των τροφίμων. Κάθε εργαζόμενος όταν αρρωστήσει ή υποφέρει από διάρροια, εμετό, ναυτία κτλ ενημερώνει τον Υπεύθυνο Παραγωγής ώστε να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα για να προστατευθούν τα τρόφιμα από τον κίνδυνο (διασταυρωμένης) επιμόλυνσης. Τα μέτρα που παίρνονται από την εταιρεία είναι σε συνάρτηση με τη βαρύτητα του

προβλήματος(από μετακίνηση του εργαζόμενου σε θέση εργασίας που δεν θα έχει άμεση επαφή με το τρόφιμο, μέχρι την χορήγηση αναρρωτικής άδειας). Όταν κάποιος εργαζόμενος εμφανίζει πληγές, εκδορές ή εγκαύματα και η σοβαρότητα τους δεν κρίνεται σημαντική, απολυμαίνει το τραύμα και το καλύπτει με αυτοκόλλητο επίδεσμο έντονου χρώματος (μπλε). Σε περίπτωση που το τραύμα εντοπίζεται στα χέρια φορά γάντια μιας χρήσεως.

7. Στους χώρους παραγωγής απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα, το φαγητό και ο καφές. Γι' αυτό το λόγο έχουν αναρτηθεί οι ανάλογες πινακίδες.
8. Στον χώρο του φέρει σήμανση υπάρχει φοριαμός με υλικά πρώτων βοηθειών.

Επισκέπτες στο χώρο εργασίας.

Στους χώρους παραγωγής απαγορεύεται να εισέλθει οποιοσδήποτε άλλος εκτός από τους εργαζόμενους. Για να εισέλθει κάποιος επισκέπτης πρέπει να φορέσει την κατάλληλη περιβολή από μπλούζα, σκούφο και κάλυμμα υποδημάτων μιας χρήσης.

Ο Υπεύθυνος Παραγωγής έχει την ευθύνη να ενημερώνει τους επισκέπτες, ότι η είσοδος επιτρέπεται στους χώρους παραγωγής κάτω από ορισμένους κανόνες που θα πρέπει να ενστερνισθούν και να ακολουθήσουν.

Έλεγχος τήρησης των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για το Προσωπικό.

Η ευθύνη για την επιβεβαίωση ότι όλο το προσωπικό συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις των παραπάνω, ανατίθεται στον Υπεύθυνο Παραγωγής, ο οποίος ελέγχει καθημερινά την κατάσταση Υγιεινής του Προσωπικού.

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων πραγματοποιεί επιθεώρηση της Υγιεινής του Προσωπικού σε τακτά χρονικά διαστήματα (και όχι σε μεγαλύτερο

διάστημα των 7 ημερών) τα αποτελέσματα της οποίας καταγράφονται στο έντυπο E-14 «Έλεγχος Υγιεινής Προσωπικού»

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής ορίζεται υπεύθυνος για την καθημερινή συμμόρφωση των εργαζομένων με τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής του Προσωπικού.
- Ο Συντονιστής ΟΑΤ πραγματοποιεί επιθεώρηση της Υγιεινής του Προσωπικού.

Πιν.15 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A07 «Αρχείο Υγιεινής Προσωπικού	E-14 «Έλεγχος Υγιεινής Προσωπικού»	Συντονιστής ΟΑΤ	1 Έτος

- Πιστοποιητικά Υγείας

7.2.4 Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την παραγωγική διαδικασία και αποθήκευση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η εταιρεία μεριμνά, ώστε κατά την παραγωγική διαδικασία να τηρούνται τα παρακάτω:

- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής ελέγχει τον εξοπλισμό πριν ξεκινήσει η παραγωγή, ώστε με την έναρξη να είναι μακροσκοπικά καθαρός. Η ύπαρξη ρύπου, ορατού μακροσκοπικά, έχει ως συνέπεια την επανάληψη του πλυσίματος πριν την έναρξη της παραγωγής. Σε τακτά χρονικά διαστήματα γίνεται έλεγχος μακροσκοπικά καθαρών επιφανειών, μετά τον καθαρισμό με γρήγορα τεστ για επιβεβαίωση.
- Στο χώρο του τεμαχιστηρίου υπάρχει σαφής νοητός διαχωρισμός των πάγκων που θα χρησιμοποιηθούν για την επεξεργασία του χοιρινού κρέατος από αυτούς που θα χρησιμοποιηθούν για την επεξεργασία του μοσχαρίσιου κρέατος.
- Στους χώρους παραγωγής-επεξεργασίας και αποθήκευσης χοιρινού και βόειου κρέατος απαγορεύεται η παραγωγή-επεξεργασία και αποθήκευση κρέατος πουλερικών και αντίστροφα.
- Η εσωτερική θερμοκρασία των κρεάτων κατά την απόψυξη δεν πρέπει να ξεπερνάει τους +3°C, ενώ η εσωτερική τους θερμοκρασία κατά την αποστέωση δεν πρέπει να ξεπερνάει τους +7°C όταν πρόκειται για χοίρειο ή βόειο κρέας και τους +4°C όταν πρόκειται για κρέας πουλερικών.
- Πρέπει να ελέγχεται ο όγκος των κρεάτων που υπάρχουν πάνω στους πάγκους εργασίας, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση τους και η πιθανή αύξηση της εσωτερικής θερμοκρασίας.
- Η θερμοκρασία των χώρων παραγωγής διατηρείται διαρκώς κάτω από τους <+12°C. Οι χώροι παραγωγής διαθέτουν σύστημα διαρκούς παρακολούθησης και καταγραφής των συνθηκών θερμοκρασίας.

- Στα διαλείμματα του προσωπικού πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε τόσο τα κρέατα που πρόκειται να επεξεργαστούν, όσο και τα επεξεργασμένα να τοποθετούνται στο ψυγείο.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η αποθήκευση των Α υλών και προϊόντων γίνεται έτσι ώστε:

1. Να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ πρώτων υλών και τελικών προϊόντων καθώς και κρεάτων χοιρινού και μοσχαρίσιου. Για το σκοπό αυτό στις εγκαταστάσεις υπάρχουν οι ακόλουθοι ψυκτικοί θάλαμοι:
 - για την αποθήκευση Ά ύλης κρέατος (χοιρινό-βόειο)
 - για την αποθήκευση των συσκευασμένων έτοιμων κρεάτων χοιρινού ή μοσχαρίσιου
 - ψυκτικός θάλαμος προσωρινής αποθήκευσης για να διατηρείται η θερμοκρασία στο εσωτερικό της μάζας του κρέατος κάτω από 7C στο στάδιο της επεξεργασίας .
2. Να διευκολύνεται η φόρτωση και οι κινήσεις των οχημάτων αποθήκευσης.
3. Να μπορεί να γίνει όσο το δυνατόν εξοικονόμηση χώρου.
4. Όταν οι συνθήκες διατήρησης των προϊόντων απαιτούν χαμηλές θερμοκρασίες, αυτές να είναι δυνατόν να επιτευχθούν.
5. Οι αποθήκες διαθέτουν σύστημα διαρκούς παρακολούθησης και καταγραφής των συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας.
6. Τα σώματα φωτισμού των αποθηκών διαθέτουν καλύμματα από άθραυστο υλικό ώστε σε περιπτώσεις έκρηξης των λαμπτήρων να μην υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού του προσωπικού και επιμόλυνσης των προϊόντων.
7. Η τοποθέτηση των προϊόντων σε χαρτοκιβώτια και παλέτες ακολουθεί το σύστημα FIFO.
8. Οι παλέτες στοιβάζονται αραιά ώστε να διευκολύνεται η διέλευση και η κυκλοφορία του ψυχρού αέρα.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας και οι Υπεύθυνοι Παραγωγής, ορίζονται υπεύθυνοι για την καθημερινή επίβλεψη για την τήρηση των κανόνων ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής στους χώρους παραγωγής-αποθήκευσης.

7.2.5 Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την συσκευασία και την σήμανση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Τα παραγόμενα προϊόντα από την εταιρεία θα διατίθενται λιανικώς από το Κ.Υ.Ε της Επιχείρησης που θα βρίσκεται στον πρόσθιο ενιαίο χώρο της μονάδας και θα προστατεύονται με την πρώτη συσκευασία .
2. Τα παραγόμενα προϊόντα της Εταιρείας που θα διατίθενται χονδρικώς θα προστατεύονται τόσο από πρώτη όσο και από δεύτερη συσκευασία.
3. Το υλικό της πρώτης συσκευασίας είναι από μείγμα πολυπροπυλενίου κατάλληλου για την προστασία του τροφίμου, γιατί δεν προκαλείται καμία αντίδραση μεταξύ τους ώστε να παραχθούν ανεπιθύμητες ουσίες.
4. Η δεύτερη συσκευασία αποτελείται από χαρτοκιβώτιο το οποίο είναι ανθεκτικό στους κραδασμούς, στις πιέσεις και στην υγρασία.
5. Τα παραπάνω υλικά πρώτης και δεύτερης συσκευασίας είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές της νομοθεσίας με εγκρίσεις καταλληλότητας
6. Για όλα τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το τρόφιμο η εταιρεία διατηρεί φάκελο με τα τεχνικά χαρακτηριστικά τους (διαπερατότητα, βάρος κ.α.) και τα πιστοποιητικά καταλληλότητας τους για συσκευασία τροφίμων.
7. Τόσο στην πρώτη όσο και στην δεύτερη συσκευασία τίθεται σήμανση (ετικέτα) με την επωνυμία της εταιρείας, το είδος των προϊόντων, τον χρόνο ζωής τους, τις συνθήκες συντήρησής τους, τις οδηγίες χρήσης προς τους καταναλωτές, καθώς και το Lot number της τρέχουσας ημέρας παραγωγής. Στα παρασκευάσματα κρέατος αναφέρεται επιπρόσθετα η σύσταση του προϊόντος.
8. Τα υλικά συσκευασίας αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους οι οποίοι κλείνουν ερμητικά. Εντός των χώρων αυτών τα υλικά είναι τοποθετημένα με τάξη και δεν

έρχονται σε επαφή με το δάπεδο. Κάθε ανεξάρτητη μονάδα φόρτωσης των υλικών αυτών είναι συσκευασμένη και προστατευμένη από υλικό περιτυλίγματος για να μην σκονίζεται και έρχεται σε επαφή με τους τοίχους των αποθηκών.

9. Κάθε παραλαβή σημαίνεται με κωδικό: (Αριθμό Τιμολ/ημερομηνία) ώστε να είναι εύκολη η αναγνώρισή τους και χρησιμοποιείται εφαρμόζοντας την αρχή FIFO (First In- First Out)
10. Η αποθήκευση των υλικών συσκευασίας γίνεται σε συγκεκριμένες συνθήκες περιβάλλοντος (απουσία υγρασίας - όχι ακραίες θερμοκρασίες).
11. Υλικά συσκευασίας η εταιρεία προμηθεύεται μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές και σε κάθε παραλαβή γίνεται έλεγχος των συνθηκών μεταφοράς και της αριότητας της παρτίδας.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για τον έλεγχο των παρτίδων των προς παραλαβή υλικών συσκευασίας.

7.2.6. Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την μεταφορά και την διανομή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ

Η εταιρεία για την μεταφορά και την διανομή των Ά υλών και των προϊόντων διαθέτει αδειοδοτημένο όχημα , που είναι σύμφωνο με τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- Το όχημα της εταιρείας είναι κλειστού τύπου φορτηγό ψυγείο και φέρει κατάλληλη μόνωση για την διατήρηση των θερμοκρασιών στα επιθυμητά επίπεδα.
- Ο ψυκτικός θάλαμος του οχήματος είναι επενδυμένος στα τοιχώματα και την οροφή με φύλλα ανθεκτικού λείο πάνελ ανοιχτού χρώματος.
- Το δάπεδο είναι βιομηχανικό, με επίστρωση υποξειδικών ρητινών. Διατηρείται σε άριστη κατάσταση, χωρίς ρωγμές και σε όλα τα σημεία σύνδεσης με τους τοίχους υπάρχουν στρογγυλωμένες επιφάνειες για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.
- Όπου απαιτείται, η οροφή φέρει ανοξειδωτες ράγες-τσιγκέλια για την μεταφορά των νωπών-κρεμαστών κρεάτων (χοιρινά-μοσχάρια).
- Οι πόρτες του θαλάμου είναι λείες με μη απορροφητικές επιφάνειες και κλείνουν αεροστεγώς με λάστιχα.
- Τα ψυκτικά μηχανήματα που φέρουν τα οχήματα είναι κατάλληλα κατασκευασμένα για μεταφορά τροφίμων ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με ψυκτικό υγρό των τροφίμων και δύναται να λειτουργούν σε συνθήκες ψύξης και κατάψυξης.

- Το όχημα είναι εφοδιασμένο με αυτόματο σύστημα καταγραφής των συνθηκών μεταφοράς.

Το όχημα της εταιρείας έχει άδεια μεταφοράς κρεάτων από την κτηνιατρική υπηρεσία, ή οποία και ανανεώνεται σε ετήσια βάση.

Τα οχήματα της εταιρείας είναι καταγεγραμμένα στο έντυπο E-15 «Κατάλογος Οχημάτων»

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Η μεταφορά των προϊόντων ακολουθεί τους παρακάτω κανόνες:

- Για την μεταφορά νωπών προϊόντων χρησιμοποιούνται οχήματα που η θερμοκρασία του χώρου τους κυμαίνεται από 0 ° C έως +4° C.
- Τα μέσα μεταφοράς διασφαλίζουν την προστασία των τροφίμων από την καταστροφή της συσκευασίας τους.
- Δεν χρησιμοποιούνται για την μεταφορά τοξικών ουσιών.
- Είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα για την ακινητοποίηση και την ασφαλή μεταφορά των προϊόντων.
- Η διανομή γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα στους τόπους παράδοσης.
- Κατά την παράδοση των προϊόντων υφίσταται η υπενθύμιση στους αποδέκτες των προϊόντων ότι πρέπει σύντομα να αποθηκευτούν σε χώρους ελεγχόμενης θερμοκρασίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΟΧΗΜΑΤΩΝ

Ανάλογα με τον τύπο του αυτοκινήτου γίνεται το τυπικό service. Το service αυτό θα περιλαμβάνει τις τακτικές εργασίες συντήρησης που προβλέπονται από τον κατασκευαστή, για τα αντίστοιχα χιλιόμετρα.

Ο οδηγός θα πρέπει να τις συμβουλευέται, πριν παραδώσει το αυτοκίνητο, για να δώσει λεπτομερείς οδηγίες στο συνεργείο.

Η συντήρηση των φορτηγών ψυγείων γίνεται από εξωτερικό συνεργείο με το οποίο συνεργάζεται η εταιρεία.

Μόλις ο οδηγός του οχήματος αντιληφθεί την πρόκληση έκτακτης βλάβης στο όχημα ενημερώνεται ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας , ο οποίος επεμβαίνει προς αποκατάσταση της βλάβης (επικοινωνία με το αντίστοιχο συνεργείο).

Όλες οι ενέργειες συντήρησης που πραγματοποιούνται στα οχήματα ή στους ψυκτικούς θαλάμους καταγράφονται στην «Καρτέλα Συντήρησης Οχήματος» E-16 από τον Υπεύθυνο Οδηγό.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ

Καθημερινός Έλεγχος

Καθημερινά οι οδηγοί ελέγχουν την κατάσταση του οχήματος κατά την χρήση του και δίνουν μεγάλη σημασία στις αλλαγές στον τρόπο λειτουργίας και οδικής συμπεριφοράς που ενδέχεται να παρουσιαστούν. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίδεται στην καλή λειτουργία των ψυκτικών μηχανημάτων.

Αυτές οι αλλαγές θα πρέπει να εξετάζονται προσεκτικά και θα πρέπει να επισημαίνονται στον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας , ο οποίος μεριμνά για την άμεση επισκευή τους.

Με την αποκατάσταση της βλάβης ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας συμπληρώνει στο έντυπο E-16 «Καρτέλα Συντήρησης Οχήματος» την έκτακτη επισκευή.

Ετήσιος Έλεγχος

Μια φορά το χρόνο γίνεται έλεγχος του αμαξώματος για ζημιές και φθορές συμπεριλαμβανομένων του εσωτερικού του θαλάμου. Εξετάζεται σχολαστικά η ακεραιότητα του θαλάμου ψύξης καθώς και το αποτελεσματικό κλείσιμο των θυρών. Επίσης, μεγάλη σημασία δίδεται στην άρτια εξωτερική εμφάνιση των αυτοκινήτων και ιδιαίτερα στις επιγραφές, όπου υπάρχουν, που αναφέρουν το όνομα και τα στοιχεία της εταιρείας.

Ο έλεγχος πραγματοποιείται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Οδηγός ορίζεται υπεύθυνος για την καταγραφή στα «Δελτία Συντήρησης Οχημάτων» κάθε ενέργειας συντήρησης ή αποκατάστασης βλάβης που πραγματοποιείται
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την πραγματοποίηση του ετήσιου ελέγχου του αμαξώματος των οχημάτων

Πιν. 16 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A08 «Αρχείο Οχημάτων»	E-15 « Κατάλογος Οχημάτων»	Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρο
A08 «Αρχείο Οχημάτων»	E-16 «Καρτέλα Συντήρησης Οχήματος»	Υπεύθυνος Οδηγός	Επ' άπειρο

- Άδεια Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για τη Μεταφορά Κρέατος
- Βιβλία Συντήρησης Οχημάτων

7.2.7 Έλεγχος καταπολέμησης τρωκτικών – εντόμων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Κάθε ζώο/έντομο θεωρείται φορέας μόλυνσης και επομένως πρέπει να εμποδίζεται η είσοδος του στις εγκαταστάσεις της Εταιρείας. Οι σχάρες αποχέτευσης διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρές.

Για τον έλεγχο των εντόμων και τρωκτικών η Εταιρεία έχει προχωρήσει σε σύμβαση με εξωτερικό συνεργάτη/συνεργείο μυοκτονίας/απολύμανσης, ο οποίος έχει και την ευθύνη για την αποτελεσματικότητα αυτού καθώς και των τυχόν διορθωτικών ενεργειών. Αντίγραφο της σύμβασης τηρείται στο Αρχείο «Μυοκτονίες-Απολυμάνσεις».

Ο εξωτερικός συνεργάτης/συνεργείο μυοκτονίας/απολύμανσης διαθέτει άδεια από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, αντίγραφο της οποίας τηρείται στο Αρχείο «Μυοκτονίες-Απολυμάνσεις».

A. Για τον έλεγχο των τρωκτικών βάσει της σύμβασης ο εξωτερικός συνεργάτης/συνεργείο μυοκτονίας/απεντόμωση, είναι υποχρεωμένος να τηρεί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Να παρέχει την μελέτη, την εγκατάσταση, την εφαρμογή και την συντήρηση του προγράμματος ελέγχου τρωκτικών.
- Να έχει τοποθετήσει και αριθμήσει όλους τους δολωματικούς σταθμούς και πλησίον τους να έχει αναρτήσει πινακίδα που να αναγράφει τον αριθμό της θέσης δόλωσης.
- Να έχει επισημάνει τις θέσεις των αριθμημένων δολωματικών σταθμών σε κάτοψη της εγκατάστασης.
- Να παρέχει ενημερωτικά έντυπα (prospectus) με όλες τις πληροφορίες για τα υλικά που χρησιμοποιούνται, τις προδιαγραφές και τις οδηγίες χρήσης, καθώς και την συχνότητα και μέθοδο εφαρμογής.

- Να τηρεί κατά τον έλεγχο των δολωματικών σταθμών «δελτίο ελέγχου μυοκτονίας», στο οποίο καταγράφονται τα ευρήματα κατανάλωσης των δολωμάτων ανά θέση δόλωσης και θα υπογράφει ο εκπρόσωπος της εταιρείας.

B. Για τον έλεγχο των εντόμων βάσει της σύμβασης ο εξωτερικός συνεργάτης/συνεργείο μυοκτονίας/απεντόμωσης, είναι υποχρεωμένος να τηρεί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Να παρέχει την μελέτη, την εγκατάσταση, την εφαρμογή και την συντήρηση του προγράμματος ελέγχου εντόμων.
- Να παρέχει λίστα εγκεκριμένων σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται καθώς και το είδος του αντιδότη για κάθε ένα από αυτά.
- Να ορίσει την θέση των ηλεκτρικών συσκευών παγίδευσης ιπτάμενων εντόμων (κολλητικής ταινίας), να τις εγκαταστήσει και να τηρεί το πρόγραμμα συντήρησης αυτών.
- Να έχει επισημάνει τις θέσεις των αριθμημένων ηλεκτρικών συσκευών παγίδευσης ιπτάμενων εντόμων σε κάτοψη της εγκατάστασης.
- Να τηρεί κατά την πραγματοποίηση των ψεκασμών (καταπολέμηση εντόμων/απολυμάνσεις) «δελτίο απολυμάνσεων», στο οποίο καταγράφονται τα σκευάσματα που χρησιμοποιήθηκαν, η συγκεντρώσεις αυτών στο διάλυμα ψεκασμού και το αντίδοτο αυτού.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων ορίζεται υπεύθυνος για την εύρεση του εξωτερικού συνεργείου.
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την τήρηση του προγράμματος μυοκτονίας-απολύμανσης, καθώς και την επίτευξη αυτού.

Πιν.17 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
Μυοκτονίας Απεντόμωσης	E-35 Σύμβαση Εντομοκτονίας –Μυοκτονίας	Συνεργαζόμενο Συνεργείο	Επ άπειρον

7.2.8 Πρόγραμμα καθαρισμού απολύμανσης – Διαχείριση αποβλήτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η Εταιρεία εφαρμόζει αποτελεσματικό πρόγραμμα καθαρισμού/απολύμανσης του εξοπλισμού, των εγκαταστάσεων και του ιματισμού, προκειμένου να εξασφαλισθούν οι όροι υγιεινής της εγκατάστασης.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

A. Ημερήσιο πρόγραμμα

Το ημερήσιο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης εκτελείται κάθε μέρα μετά το πέρας των εργασιών και ακολουθείται η εξής διαδικασία:

1. Αρχικά απομακρύνονται τα οστά με παλετοκιβώτιο από τον χώρο παραγωγής και προσωρινά μεταφέρονται σε ψυκτικό θάλαμο και εν συνεχεία παράδοση με δικό μας μέσο σε εταιρία διαχείρισης .
Σκουπίζονται τα στερεά υπολείμματα του τεμαχισμού ,λίπη και ξακρίσματα δερμάτων και τοποθετούνται σε πλαστικές σακούλες που κλείνουν ερμητικά.
Όλα τα παραπάνω δεν σημαίνονται και δεν διαχειρίζονται ως ΖΥΠ των ΚΑΤ 1-ΚΑΤ.2-ΚΑΤ.3 του Καν(ΕΚ) 1069/09 αλλά διαχειρίζονται σύμφωνα με τον Καν(ΕΚ) 853/04 ως υλικά για ανθρώπινη κατανάλωση .

Τα οστά για παραγωγή ζελατίνης κολλαγόνου .Τα λίπη για Παρασκευή λιπών – μαργαρινών .Τα ξακρίσματα δερμάτων για παρασκευή ζελατίνης και κολλαγόνου.

2. Απομακρύνονται όλα τα ορατά υπολείμματα με τη χρησιμοποίηση νερού υπό πίεση θερμοκρασίας 50°-60°C.
3. Αρχικά αποσυναρμολογούνται τα μηχανήματα του εξοπλισμού. Τα κινητά μέρη τοποθετούνται σε μπάνιο με διάλυμα απορρυπαντικού σε διάλυμα θερμοκρασίας 50°-60°C.
4. Ακολουθεί διαβροχή των πάγκων επεξεργασίας κρέατος, των δοχείων μεταφοράς, των τοίχων μέχρι το ύψος των 2 μέτρων και των δαπέδων με απορρυπαντικό αφρισμού. Ο αφρός παραμένει στις παραπάνω επιφάνειες για 15-20 λεπτά.
5. Στη συνέχεια ξεπλένονται με άφθονο νερό θερμοκρασίας 50°-60°C τόσο τα αποσυναρμολογημένα τμήματα του εξοπλισμού, όσο και οι υπόλοιπες επιφάνειες που αναφέρθηκαν.

Το καθημερινό πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους παραγωγής, σε όλα τα μηχανήματα του εξοπλισμού, στους χώρους υγιεινής που προσωπικού καθώς και σε όλα τα ψυγεία συντήρησης κρεάτων που είναι κενά μετά το πέρας της παραγωγικής διαδικασίας.

Στα αυτοκίνητα- ψυγεία της επιχείρησης εφαρμόζεται το ίδιο πρόγραμμα καθαρισμού.

B. Εβδομαδιαίο πρόγραμμα

Στη συνέχεια μια φορά την εβδομάδα, στις καθαρές επιφάνειες εφαρμόζεται απολύμανση ως εξής :

- Οι καθαρές επιφάνειες διαβρέχονται με απολυμαντική ουσία (τεταρτοταγή ένωση του αμμωνίου). Η απολυμαντική ουσία παραμένει για 10 λεπτά και στη συνέχεια ξεπλένονται καλά όλες οι επιφάνειες με άφθονο νερό.

Μια φορά την εβδομάδα εφαρμόζεται το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης στα αυτοκίνητα- ψυγεία της εταιρείας.

Γ. Μηνιαίο πρόγραμμα

Ξεκινάμε με το καθημερινό πρόγραμμα καθαρισμού, ακολουθεί το εβδομαδιαίο και στη συνέχεια πλένονται οι τοίχοι πάνω από το ύψος των 2 μέτρων και οι οροφές τόσο των χώρων παραγωγής όσο και των ψυγείων. Ακολουθεί το πλύσιμο των καταψύξεων αποθήκευσης των τελικών προϊόντων.

Στο μηνιαίο πρόγραμμα καθαρισμού περιλαμβάνεται και το πλύσιμο όλων των ανοιγμάτων της Μονάδας προς το εξωτερικό περιβάλλον, καθώς και το πλύσιμο του προαύλιου χώρου.

Υπεύθυνος για την τήρηση του προγράμματος Καθαρισμού-Απολύμανσης είναι ο Υπεύθυνος Παραγωγής.

Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας καταγράφει καθημερινά στο έντυπο E-17 «Πρόγραμμα Καθαρισμού & Απολύμανσης» τις ενέργειες που πραγματοποιούνται.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΙΜΑΤΙΣΜΟΥ

Κάθε μέρα το προσωπικό παραλαμβάνει καθαρό ιματισμό πριν ξεκινήσει την παραγωγική διαδικασία.

Αν χρειαστεί κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας αλλάζεται η λερωμένη ποδιά με καθαρή.

Στο τέλος της παραγωγής όλες οι φόρμες και οι σκούφοι συγκεντρώνονται σε κάδους άπλυτων ρούχων, ώστε κάθε μέρα να υπάρχει καθαρός ιματισμός.

Το πλύσιμο του ιματισμού γίνεται σε συμβεβλημένη εταιρία .

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ

Τα καθαριστικά και τα απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται στις εγκαταστάσεις της Εταιρείας φυλάσσονται σε ειδικό χώρο αποθήκευσης. Τα μέσα καθαρισμού που χρησιμοποιεί η Εταιρεία είναι εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ.

Υπεύθυνος για την επιλογή των καθαριστικών είναι ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης και τα πιστοποιητικά καταλληλότητας για τα καθαριστικά και τα απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται δίνονται από τους προμηθευτές, φυλάσσονται σε φάκελο και είναι διαθέσιμα σε κάθε ζήτηση.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ/ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Η Εταιρεία χρησιμοποιεί kit ελέγχου (ελεύθερης πρωτεΐνης) της καθαριότητας των επιφανειών τα οποία δίνουν τους δείκτες αποδοχής ή όχι μίας σωστής καθαριότητας/απολύμανσης ανάλογα με τις χρωματικές αλλαγές.

Ο έλεγχος πραγματοποιείται σε εβδομαδιαία βάση παίρνοντας δείγματα από τον παραγωγικό εξοπλισμό, τις επιφάνειες της εγκατάστασης, των οχημάτων και το προσωπικό. Τα σημεία δειγματοληψίας αλλάζουν κάθε εβδομάδα ώστε να ελέγχονται περιοδικά όλα τα τμήματα.

Υπεύθυνος για την επαλήθευση της αποτελεσματικής λειτουργίας του προγράμματος Καθαρισμού-Απολύμανσης είναι ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας. Τα αποτελέσματα των δοκιμών επαλήθευσης καταγράφονται στο έντυπο E-18 «Έλεγχος Αποτελεσματικότητας Καθαρισμού & Απολύμανσης»

Σε περίπτωση που ο έλεγχος δείξει ανεπαρκή ή αμφίβολο καθαρισμό/απολύμανση πραγματοποιείται επανάληψη του προγράμματος. Μετά την επανάληψη διεξάγεται και νέος έλεγχος και τα αποτελέσματα καταγράφονται.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Η Α΄υλη σφάγια Βοοειδών –Χοιρινών & Αιγοπροβάτων έρχονται στη Μονάδα έτοιμα για επεξεργασία χωρίς υλικά ΖΥΠ

Τα ζωικά απόβλητα της εταιρείας είναι σε μικρές ποσότητες οστά, λίπη και ξακρίσματα δερμάτων κατά την επεξεργασία .

Διαχειρίζονται ως υλικά κατάλληλα για κατανάλωση του Καν(ΕΚ) 853/04 ,συλλέγονται χωριστά

Δεν συλλέγονται ως ΖΥΠ του Καν(ΕΚ) 1069/09 ως ΚΑΤ.3 άρθρο 10 α ,β(iii) -ΚΑΤ.2 άρθρο 9, γ -ΚΑΤ.1 άρθρο 8 α (i)(ii) ,γ, δ

(Πηγή: : ΥΠΑΑΤ- ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/zoika_ypoproionta/hmerida_xeirismos_zoikon_ypopro050919.pdf

Συλλέγονται σε παλετοκιβώτιο και σε σακούλες κατά την παραγωγική διαδικασία και αποθηκεύονται προσωρινά σε ψυκτικό θάλαμο

Η εταιρεία δύο φορές την εβδομάδα παραδίδει τα ζωικά απόβλητα με δικό της μέσο σε εταιρία διαχείρισης τους ως υλικά του Καν(ΕΚ) 853/04

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Υπεύθυνος Παραγωγής ορίζεται υπεύθυνος για την σωστή εφαρμογή και τήρηση του προγράμματος Καθαρισμού/Απολύμανσης.
- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την επιλογή των υλικών Καθαρισμού/Απολύμανσης, για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας Καθαρισμού/Απολύμανσης, την συμπλήρωση του εντύπου Ε-17 «Πρόγραμμα Καθαρισμού/Απολύμανσης» και την συμπλήρωση όλων των εγγράφων που προβλέπονται από την νομοθεσία για κάθε αποστολή ζωικών αποβλήτων

Πιν.18 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A09 «Αρχείο Καθαρισμού/Απολύμανσης»	E-17 «Πρόγραμμα Καθαρισμού/Απολύμανσης»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	12 μήνες
A09 «Αρχείο Καθαρισμού/Απολύμανσης»	E-18 «Έλεγχος Αποτελεσματικότητας Καθαρισμού/Απολύμανσης»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	12 μήνες

7.2.9. Αξιολόγηση προμηθευτών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παρούσα διαδικασία περιγράφει την μέθοδο αξιολόγησης των προμηθευτών της εταιρείας ώστε να περιληφθούν στην ετήσια λίστα των εγκεκριμένων προμηθευτών.

Η αξιολόγηση των προμηθευτών των Ά υλών-Βοηθητικών και υλικών συσκευασίας της εταιρείας πραγματοποιείται σύμφωνα με τα ακόλουθα:

Συλλογή Πληροφοριών

Για όλους τους υποψήφιους αλλά και τους υπάρχοντες προμηθευτές συγκεντρώνονται στοιχεία (όπως φυλλάδια, πληροφοριακά στοιχεία κ.α.) τα οποία βοηθούν στην αξιολόγηση τους. Παράλληλα, αποστέλλεται προς συμπλήρωση το E-04 «Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Προμηθευτών». Μη έντυπες πληροφορίες (π.χ. φήμη, εικόνα από την αγορά κ.α.) αποτελούν επίσης στοιχεία αξιολόγησης τους. Όλα τα έντυπα στοιχεία για τους προμηθευτές τηρούνται στο Φάκελο Προμηθευτών

Αξιολόγηση Προμηθευτών

Η αξιολόγηση των νέων προμηθευτών πραγματοποιείται σε συνεργασία με αυτούς και γίνεται προσπάθεια στην αρχή της συνεργασίας να παραγγέλλονται μικρές ποσότητες για την καλύτερη αξιολόγηση τους.

Η αξιολόγηση των ήδη υφιστάμενων προμηθευτών γίνεται τουλάχιστον μία φορά το έτος

Για την αξιολόγηση των προμηθευτών είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν:

- Απαντήσεις σε ερωτηματολόγια
- Εκθέσεις από επισκέψεις ή/και επιθεωρήσεις που έγιναν σε αυτούς
- Στοιχεία για ελαττωματικές παρτίδες που παρέδωσαν
- Φήμη και γενική εικόνα του προμηθευτή στην αγορά

Οι προμηθευτές ανάλογα με την βαθμολογία τους κατατάσσονται:

Πιν. 19 Πίνακας βαθμολογίας Προμηθευτών

Κατηγορία Προμηθευτών		Βαθμολογία
A	Άριστος	8 – 10
B	Καλός	6 -7,9
Γ	Μέτριος	5 – 5,9
Δ	Προς άμεση βελτίωση	4 – 4,9
E	Μη αποδεκτός	0 – 3,9

Διορθωτικές Ενέργειες

Ανάλογα με την βαθμολογία πραγματοποιούνται οι ακόλουθες ενέργειες.

- Άριστοι & Καλοί προμηθευτές: δεν απαιτούνται διορθωτικές ενέργειες.
- Μέτριοι & Προς άμεση βελτίωση προμηθευτές: με ευθύνη της Διεύθυνσης, του Υπεύθυνου Διασφάλισης Ποιότητας και του Συντονιστή ΟΑΤ ενημερώνονται για τα μέτρα που πρέπει να λάβουν προκειμένου να βελτιωθούν. Οι ενέργειες καταγράφονται στο, ενώ αντίγραφο της επιστολής αρχειοθετείται στο φάκελο προμηθευτών.

Σε περίπτωση που δεν βελτιωθεί, η επιχείρηση προχωρά στις κατάλληλες ενέργειες (π.χ. διακοπή της συνεργασίας).

- Μη αποδεκτοί προμηθευτές: διακόπτεται η συνεργασία της επιχείρησης μαζί τους και διαγράφονται από το αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών. Σε περίπτωση βελτίωσης τους, επαναξιολογούνται την επόμενη χρονιά.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την επικοινωνία με τους Προμηθευτές.
- Ο Σ.Ο.Α.Τ και ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας είναι υπεύθυνοι για την αξιολόγηση των προμηθευτών.

Πιν.20 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A02 «Αρχείο Εξ. Επικοινωνίας»	E-04 «Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Προμηθευτών»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον

7.3. Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων

7.3.1. Γενικά

Η μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) γίνεται με σκοπό:

- Την μελέτη των διεργασιών παραλαβής, επεξεργασίας, τυποποίησης, συσκευασίας και διανομής των τελικών προϊόντων
- Τον προσδιορισμό κάθε είδους κινδύνων (φυσικών, χημικών και βιολογικών) που περιλαμβάνονται στις ανωτέρω διεργασίες.
- Τον καθορισμό εκείνων των προληπτικών μέτρων, των κρίσιμων ορίων και των διεργασιών που συμβάλουν αποτελεσματικά στην ελαχιστοποίηση ή στην εξάλειψη των ανωτέρω κινδύνων.

Βασικοί στόχοι της μελέτης ανάλυσης επικινδυνότητας κρίσιμων σημείων ελέγχου είναι:

- Η συμμόρφωση της εταιρείας και ο έλεγχος της τήρησης του στόχου αυτού με την Ελληνική και Κοινοτική Νομοθεσία.
- Η επισήμανση των σημαντικών κινδύνων στις παραγωγικές διεργασίες και ο καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τις επιλεγμένες παραμέτρους ελέγχου.
- Η λήψη προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος παραγωγής μη ασφαλών τροφίμων.

Όλη η σχετική πληροφόρηση που είναι απαραίτητη για την διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων συλλέγεται, διατηρείται και ενημερώνεται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων. Για το σκοπό αυτό διατηρούνται σχετικά αρχεία.

7.3.2 Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εταιρεία έχει συστήσει Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, η οποία έχει την διεπιστημονική γνώση και την εμπειρία στην ανάπτυξη και εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης και Ασφάλειας Τροφίμων ως προς τα προϊόντα, τις διεργασίες, τον εξοπλισμό και τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ.

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αποτελείται από τους:

- Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων : (Ο Τεχνολόγος Τροφίμων)
- Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας: (Από την Διοίκηση)
- Υπεύθυνο Παραγωγής : (Ο Τεχνίτης κρέατος)

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων είναι υπεύθυνη για τον προσδιορισμό των κινδύνων, την διεξαγωγή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας, την εγκατάσταση των προληπτικών μέτρων και των μέτρων ελέγχου (oPRP-CCP), προτείνουν διορθωτικές ενέργειες και αξιολογούν την αποτελεσματικότητα του σχεδίου HACCP.

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων συγκεντρώνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και σε χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο του ενός χρόνου, ταυτόχρονα ή προγενέστερα με την ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση, με θέμα:

- α) την αξιολόγηση των Προαπαιτουμένων

β) την αξιολόγηση της Ανάλυσης Κινδύνων, των Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και του Σχεδίου HACCP

γ) την αξιολόγηση της επάρκειας εκπαίδευσης του προσωπικού

δ) την ανάλυση των αποτελεσμάτων των εσωτερικών και εξωτερικών Επιθεωρήσεων

ε) την αξιολόγηση της συνολικής επίδοσης του ΣΔΑΤ βάση των προβλεπόμενων και των καθορισμένων διαδικασιών

στ) την αξιολόγηση και την έγκριση των προμηθευτών των Ά υλών (Παράρτημα Ι της Διαδικασίας)

ζ) την ικανοποίηση των πελατών σε θέματα ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων από την εταιρεία (Παράρτημα ΙΙ της Διαδικασίας)

Με την ολοκλήρωση της συνάντησης η Ομάδα Ασφάλεια Τροφίμων:

α) επιβεβαιώνει την συνολική αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ

β) εντοπίζει τις ανάγκες για επικαιροποίηση ή βελτίωση του ΣΔΑΤ

γ) εντοπίζει τις τάσεις αύξησης των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων

δ) εντοπίζει τις ανάγκες προγραμματισμού των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων

ε) τεκμηριώνει την αποτελεσματικότητα των λαμβανομένων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών

Με την ολοκλήρωση των συναντήσεων της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, συντάσσεται η «Αναφορά ΟΑΤ» (Ε-02) από τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, η οποία χρησιμοποιείται ως εισερχόμενη κατά την Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από την Διοίκηση

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Συντονιστής ΟΑΤ προγραμματίζει και διευθύνει τις συναντήσεις και συντάσσει την αναφορά της ΟΑΤ.

Πιν.21 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A01 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	E-02 «Αναφορά ΟΑΤ»	Συντονιστής ΟΑΤ	3 Χρόνια

7.3.3 . Χαρακτηριστικά προϊόντων.

7.3.3.1. Ά ύλες και υλικά συσκευασίας.(Πιν.22)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Κρέας (Χοιρινό-Μοσχαρίσιο-Αιγοπρόβειο)		
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ			
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό	
	Δομή-Υφή	Συμπαγής	
	Οσμή	Ευχάριστη	
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα	Σύμφωνα με τον καν.1881/2006	
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 1873/2003	
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με την οδηγία 79/2002	
	pH	5.4- 6 για νωπό Βόειο-&-Αιγοπροβάτων >5,6 (5,8-6,3) για νωπό Χοιρινό	
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ Πηγή: Μικροβιολογικά Κριτήρια για τα τρόφιμα Φραγκίσκος Γαϊτης – ΕΤΑΤ -Σελ 115-118	Προϊόν	Μικροβιολογικά όρια	
		m	M
	ΣΦΑΓΙΟ : ΒΟΕΙΟ – ΑΡΝΙΣΙΟ-ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ		
	O.M.X	3,2 x 10 ³ cfu /cm ²	10 ⁵ cfu/cm ²
			1441 /2007/EC

	Enterobacteriaceae	3,2 cfu/ cm ²	3,2 x 10 ² cfu cm ²	Στάδιο εφαρμογής μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
	Salmonella spp.	Απουσία στην αναλυθείσα επιφάνεια		
	ΣΦΑΓΙΟ : ΧΟΙΡΙΝΟΥ			
	O.M.X	10 ⁴ cfu/ cm ²	10 ⁵ cfu /cm ²	1441 /2007/EC Στάδιο εφαρμογής μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
	Enterobacteriaceae	10 ² cfu /cm ²	10 ³ cfu /cm ²	
	Salmonella spp.	Απουσία στην αναλυθείσα επιφάνεια		
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων			
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές (των οποίων τα προϊόντα φέρουν οβάλ σφραγίδα-συνοδευτικά έγγραφα καταλληλότητας για ενδοκοινοτικές συναλλαγές)			
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ				
<ul style="list-style-type: none"> • Κρεμαστά ημιμόρια χοιρινών/τεταρτημόρια βοοειδών/ ολόκληρα σφάγια αιγοπροβάτων • Εμπορικά τεμάχια σε Α' συσκευασία: vacuum / Β' συσκευασία: χαρτοκιβώτιο 				
ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ				
<p>Σε κλειστού τύπου οχήματα ψυγεία, κατάλληλα για την μεταφορά τροφίμων, εφοδιασμένα με τις κατάλληλες άδειες.</p> <p>Θερμοκρασία κρέατος : μέχρι +5C στο κέντρο της μάζας του κρέατος</p> <p>Θερμοκρασίες Μεταφοράς: Για νωπά : Όχι μεγαλύτερη < +7C εντός του μεταφορικού μέσου</p>				
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ				
<ul style="list-style-type: none"> • Κρέας βοοειδών/χοιρινών/αιγοπροβάτων: εσωτ. θερμοκρασία ≤ +7°C • Ημερομηνία σφαγής: Όχι παλαιότερη από 5 ημέρες από την ημέρα παραλαβής 				
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ				
Σε ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία 0 - (+ 4°C) για τα νωπά				
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ				
<ul style="list-style-type: none"> • Κρέας βοοειδών: 12 ημέρες από την ημέρα σφαγής για νωπά • Κρέας χοιρινών/αιγοπροβάτων: 7 ημέρες από την ημέρα σφαγής για τα νωπά . 				
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ Ή ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ				
<ul style="list-style-type: none"> • Επεξεργασία: όταν η εσωτερική θερμοκρασία των κρεάτων είναι ≤ +7°C για τα βοοειδή/χοιρινά • Αποθήκευση: σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας 0- (+2°C) για τα νωπά 				

--

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Λαχανικά (Πιπεριά-Κρεμμύδια)	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Συμπαγής
	Οσμή	Χαρακτηριστική φρέσκου
ΧΗΜΙΚΑ	Βαρέα Μέταλλα Νιτρώδη-Νιτρικά	Σύμφωνα με τον καν.1881/2006
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με την οδηγία 79/2002
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ	<i>E. coli</i>	Σύμφωνα με τα όρια της νομοθεσίας (καν. 2073/2005)
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Κρεμμύδι: σε σακούλες πολυπροπυλενίου • Πιπεριά: σε χαρτοκιβώτια 		
ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ		
Σε κλειστού τύπου οχήματα ψυγεία, κατάλληλα για την μεταφορά τροφίμων		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		
Σε ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία 0 °C έως 4 °C		
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ Ή ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Καλό πλύσιμο με πόσιμο νερό • Κοπή και χρήση στην παραγωγική διαδικασία 		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Καρυκεύματα	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Σκόνη
	Οσμή	Χαρακτηριστική – Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Σύμφωνα με τον:	<ul style="list-style-type: none"> • ΚΤΠ • καν 1881/2006
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ	Ο.Μ.Χ.	Σύμφωνα με τα όρια της νομοθεσίας
	Σπορογόνοι Μ.Ο.	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προμηθευτών (σε δοχεία ή σακιά) 		
ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ		
Σε κλειστού τύπου οχήματα, κατάλληλα για την μεταφορά τροφίμων		
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Ακέραια συσκευασία 		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		
Διατηρείται σε ξηρό και δροσερό μέρος		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προμηθευτών 		
ΧΡΗΣΗ		
<p>Ζύγιση (σε αναλογία που προβλέπεται από τον προμηθευτή σύμφωνα με τα όρια της νομοθεσίας και τις συνταγές που έχει ορίσει η εταιρεία)</p> <p>Μετά το άνοιγμα τις συσκευασίας τοποθετείται σε δοχεία που κλείνουν ερμητικά</p>		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	Βελτιωτικά	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Σκόνη
	Οσμή	Χαρακτηριστική – Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Σύμφωνα με τον: <ul style="list-style-type: none"> • ΚΤΠ • καν 1881/2006 	
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ	Ο.Μ.Χ.	Σύμφωνα με τα όρια της νομοθεσίας
	Σπορογόνοι Μ.Ο.	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προμηθευτών (σε δοχεία ή σακιά) 		
ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ		
Σε κλειστού τύπου οχήματα, κατάλληλα για την μεταφορά τροφίμων		
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Ακέραια συσκευασία 		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		
Διατηρείται σε ξηρό και δροσερό μέρος		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προμηθευτών 		
ΧΡΗΣΗ		
Ζύγιση (σε αναλογία που προβλέπεται από τον προμηθευτή σύμφωνα με τα όρια της νομοθεσίας και τις συνταγές που έχει ορίσει η εταιρεία)		

Μετά το άνοιγμα τις συσκευασίας τοποθετείται σε δοχεία που κλείνουν ερμητικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
<ul style="list-style-type: none">• Κατάλληλα για τρόφιμα• Προδιαγραφές σύμφωνα με την νομοθεσία (Κ.Τ.Π. – Καν. 1935/2004)	
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	
Μόνο από εγκεκριμένους προμηθευτές	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	
<ul style="list-style-type: none">• Τα υλικά Α΄ συσκευασίας πρέπει να είναι τοποθετημένα σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα	
ΜΕΤΑΦΟΡΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ	
Σε κλειστού τύπου οχήματα, κατάλληλα για την μεταφορά υλικών συσκευασίας	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	
Τοποθετούνται σε υπό υγιεινές συνθήκες στου χώρους αποθήκευσης, σε απόσταση 10cm από το δάπεδο/τοιχους (σε παλέτες/ράφια)	
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ – ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ Ή ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	
<ul style="list-style-type: none">• Οι Β΄ συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδο τους στο χώρο συσκευασίας.	

7.3.3.2. Χαρακτηριστικά Τελικών προϊόντων (Πιν.23)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΚΡΕΑΣ (Βόειο-Χοιρινό-Αιγοπροβάτων)	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Συμπαγής
	Οσμή	Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα	Σύμφωνα με τον καν.1881/2006
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ		
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπό: Από 0°C – (+ 4) °C 		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Εμπορικά τεμάχια (μπούτι, σπάλα, λαιμός, παντσέτα κ.λ.π) • Α' Συσκευασία: vacuum (Βόειο-Χοιρινό-Αιγοπροβάτων) • Β' Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο ή σακούλες πολυπροπυλενίου • Συσκευασμένα τεμάχια κρέατος σε σακούλες πολυπροπυλενίου 		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπά: Εμπορικά τεμάχια (σακούλες πολυπροπυλενίου) – 3 ημέρες Vacuum – 30 ημέρες Βόειο / 15 ημέρες Χοιρινό-Αιγοπροβάτων 		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Εμπορικά τεμάχια – Ετικέτα • Vacuum Ετικέτα Σακούλες πολυπροπυλενίου 		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπό: Καταναλώνεται μαγειρεμένο – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C - (+4) °C • 		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ		
Με οχήματα ψυγεία 0°C –(+ 4°C) για τα νωπά		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΣΥΣΤΑΣΗ	Χοιρινό κρέας, PR-515	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Συμπαγής
	Οσμή	Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα Πρόσθετα	Σύμφωνα με τον: • καν.1881/2006 • ΚΤΠ
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ		
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπά: Από 0°C - 4°C • 		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία: 100-200 τεμ. σε σακούλα πολυπροπυλενίου • Β' Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπά: 3 ημέρες 		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία • Β' Συσκευασία <p style="text-align: center;">Ετικέτα</p>		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ		
<ul style="list-style-type: none"> • Νωπά: Καταναλώνονται αφού ψηθούν – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C - (+4)°C • 		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ		
Με οχήματα ψυγεία 0°C - 4°C για τα νωπά /		
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		
Περιέχει σόγια και γάλα		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΚΙΜΑΣ (Βόειος-Χοιρινός)		
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ			
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα		Κανονικό
	Δομή-Υφή		Αλεσμένη-Μαλακή
	Οσμή		Ευχάριστη
ΣΥΝΘΕΣΗ	Είδος	Περιεκτικότητα σε λίπος	Λόγος κολλαγόνου/πρωτεΐνη κρέατος
	Άπαχος Κιμάς	≤ 7%	≤ 12%
	Κιμάς μόνο από βόειο κρέας	≤ 20%	≤ 15%
	Κιμάς που περιέχει χοιρινό κρέας	≤ 30%	≤ 18%
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα		Σύμφωνα με τον καν.1881/2006
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων		Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων		Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ			
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>		
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ			
• Νωπός: Από 0°C - 2°C			
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ			
• Α΄ Συσκευασία: Φάκελος πολυπροπυλενίου Β΄ Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο ή σακούλες πολυπροπυλενίου			
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ			
• Νωπός: Φάκελος πολυπροπυλενίου – 3 ημέρες			
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ			
• Α΄ Συσκευασία Β΄ Συσκευασία Ετικέτα			
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ			
• Νωπός: Καταναλώνεται μαγειρεμένος – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C –(+ 2°C)			
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ			
Με οχήματα ψυγεία 0°C – (+ 2°C)			

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΚΕΜΠΑΠ	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΣΥΣΤΑΣΗ	Κρέας χοιρινό, μοσχαρίσιο, κρέας πρόβειο, φρυγανιά, PR-525, καρύκευμα Νο21, ρίγανη, κρεμμύδι, μαϊντανός, κύμινο	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Αλεσμένο-Μαλθακό
	Οσμή	Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα Πρόσθετα	Σύμφωνα με τον: • καν.1881/2006 • ΚΤΠ
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ		
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: 0°C - (+2°C) • 		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία: 100-200 τεμ. σε σακούλες πολυπροπυλενίου • Β' Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο • Συσκευασία μπάλας κεμπάπ σε σακούλα πολυπροπυλενίου 		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: 3 ημέρες 		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία • Β' Συσκευασία <p style="text-align: right;">Ετικέτα</p>		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: Καταναλώνεται αφού ψηθεί – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C - (+2°C) 		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ		
Με οχήματα ψυγεία 0°C - (+2°C (ψύξης)		
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		
Περιέχει μουστάρδα, γάλα, σόγια, γλουτένη σίτου		

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΣΥΣΤΑΣΗ	Γεμιστό (Μοσχάρι, χοιρινό, κρεμμύδια, Αλάτι, Καρύκευμα Νο21, Καυτερό, Κύμινο, Ρίγανη, Φρυγανιά) Δροσοπηγή (Μοσχάρι, Χοιρινό, Κρεμμύδι, Μαϊντανό, Ρ 525, Αλάτι, Σκόρδο, Καρύκευμα Χοιρινό, Φρυγανιά) Νέο (Μοσχάρι, Χοιρινό, Κρεμμύδια, Καρύκευμα Νο22, Ρ 525, Αλάτι, Φρυγανιά, Φυτικές Ίνες, Ηλιέλαιο)	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Αλεσμένο-Μαλθακό
	Οσμή	Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα Πρόσθετα	Σύμφωνα με τον: • καν.1881/2006 • ΚΤΠ
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ		
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: 0°C - (+2°C) • 		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία: σε σακούλες πολυπροπυλενίου • Β' Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο • Συσκευασία μπάλας κεμπάπ σε σακούλα πολυπροπυλενίου 		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: 3 ημέρες • 		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ		
<ul style="list-style-type: none"> • Α' Συσκευασία • Β' Συσκευασία <p style="text-align: right;">Ετικέτα</p>		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ		
<ul style="list-style-type: none"> • Σε ψύξη: Καταναλώνεται αφού ψηθεί – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C – (+ 2°C) • 		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ		

Με οχήματα ψυγεία 0°C - (+2°C) (ψύξης)
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
Περιέχει μουστάρδα, γάλα, σόγια, γλουτένη σίτου

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
ΣΥΣΤΑΣΗ	Σύγκοπτο κρέας χοιρινό ,καρυκεύματα ,εκχύλισμα σανδαλόξυλου Συντηρητικό: Νιτρώδες νάτριο, αλάτι Αντιοξειδωτικό: Ερυθροβικό Νάτριο, Γλυκόζη Γαλακτωματοποιητής: Πολυφωσφορικά άλατα	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Εμφάνιση-Χρώμα	Κανονικό
	Δομή-Υφή	Αλεσμένο-Μαλθακό
	Οσμή	Ευχάριστη
ΧΗΜΙΚΑ	Διοξίνες Βαρέα Μέταλλα Πρόσθετα	Σύμφωνα με τον: • καν.1881/2006 • ΚΤΠ
	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 37/2010
	Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων	Σύμφωνα με τον καν. 396/2005
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ		
	<i>Ως Πιν.24 και Πιν.25</i>	
ΦΥΣΙΚΑ	Απουσία ξένων σωμάτων	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> Σε ψύξη: 0°C – (+ 2) °C 		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		
<ul style="list-style-type: none"> Α' Συσκευασία: σε σακούλες πολυπροπυλενίου Β' Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ		
<ul style="list-style-type: none"> Σε ψύξη: Νωπό : 3 ημέρες 		
ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ		
<ul style="list-style-type: none"> Α' Συσκευασία Β' Συσκευασία <p style="text-align: right;">Ετικέτα</p>		
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ		
<ul style="list-style-type: none"> Σε ψύξη: Καταναλώνεται αφού ψηθεί – Αποθήκευση σε ψύξη 0°C – (+ 2) °C 		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ		
Με οχήματα ψυγεία 0°C – (+ 2°C) (ψύξης)		
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ		



Πιν.24 Αναγνώριση μικροβιολογικών κινδύνων σε κρέας και προϊόντα του

Στάδιο επεξεργασίας	Παραδείγματα προϊόντων	Είδη κρέατος	Salmonella spp	E. coli O157:H7	Campylobacter	L. monocytogenes	S.aureus	Clostridium perfringens	Clostridium botulinum
Σφαγή-όλα τα είδη	Σφάγια,τεμάχια σφάγιου, & ποικιλία κρεάτων	Βόειο	+	+					
		Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
Ωμό προϊόν -- αλεσμένο	Κιμάς	Βόειο	+	+					
		Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
Ωμό προϊόν – τεμαχισμένο	Μπριζόλες-παϊδάκια-ψητά	Βόειο	+	+					
		Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
Προϊόντα ευαλλοιώτα με δευτερεύοντες περιοριστικούς παράγοντες	Λουκάνικα (τύπου χωριάτικα)	Βόειο	+	+			+		
		Αρνίσιο	+				+		
		χοιρινό	+				+		

Πηγή: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ . Φραγκίσκος Γαϊτης –ΕΤΑΤ 2009. Σελ.109

Πιν.25 Μικροβιολογικά κριτήρια για το κρέας και τα προϊόντα του .

	Πλάνο Δειγματοληψίας		Μικροβιολογικά Όρια		Πηγή και Συμπληρωματικές Πληροφορίες
	n	c	m	M	
Σφάγια Βοοειδών & Αιγοπροβάτων					1441/2007/EC
O.M.X			$3,2 \times 10^3$ cfu/cm ²	10^5 cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
Enterobacteriaceae			32 cfu/cm ²	$3,2 \times 10^2$ cfu/cm ²	
Salmonella spp			Απουσία στην αναλυθείσα επιφάνεια		
Σφάγιο Χοιρινού					1441/2007/EC
O.M.X			10^4 cfu/cm ²	10^5 cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής μετά την αφαίρεση του δέρματος και πριν την ψύξη
Enterobacteriaceae			10^2 cfu/cm ²	10^3 cfu/cm ²	
Salmonella spp			Απουσία στην αναλυθείσα επιφάνεια		
Κιμάς κρέατος					1441/2007/EC
O.M.X	5	2	5×10^5 cfu/cm ²	5×10^6 cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής Τέλος της παραγωγικής διαδικασίας
Enterobacteriaceae	5	2	50 cfu/cm ²	5×10^2 cfu/cm ²	
Salmonella spp			Απουσία στα 10g		
Κιμάς διαφόρων ειδών κρεάτων εκτός πουλερικών που καταναλώνονται μαγειρεμένα					1441/2007/EC
Salmonella spp	5	0	Απουσία στα 10g		Στάδιο εφαρμογής: Για τον Προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας
Παρασκευάσματα κρέατος					1441/2007/EC
Escherichia coli	5	2	5×10^2 cfu/cm ²	5×10^3 cfu/cm ²	Στάδιο εφαρμογής: Τέλος της παραγωγικής διαδικασίας
Salmonella spp	5	2	Απουσία στα 10g		Στάδιο εφαρμογής: Για τον Προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας

Παρασκευάσματα διαφόρων ειδών κρεάτων ,εκτος πουλερικών που καταναλώνονται μαγειρεμένα				1441/2007/EC
Salmonella spp	5	2	Απουσία στα 10g	Στάδιο εφαρμογής: Για τον Προβλεπόμενο χρόνο διατηρησιμότητας
ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ				
Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας ,ωμά τα καταναλώνονται αφού ψηθούν				Προεδρικό Διάταγμα 9
Salmonella spp			Απουσία στα 25g	Στάδιο εφαρμογής: Τέλος της παραγωγικής διαδικασίας
Escherichia coli			$\leq 10^3$	
Staphylococcus aureus και άλλοι θετικοί στην πηκτάση σταφυλόκοκκοι			$\leq 10^2$	
Θεοαναγωγικά Κλωστρίδια			$\leq 10^2$	

.n= αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα c= αριθμός μονάδων δειγματοληψίας με τιμές μεταξύ m και M
.m=ανώτατη αποδεκτή συγκέντρωση μικροοργανισμού ,κάτω από συνθήκες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP)
M= συγκέντρωση μικροοργανισμού πάνω από την οποία το προϊόν γίνεται μη αποδεκτό

Πηγή:

1. 1441/2007/EC
2. Προεδρικό Διάταγμα 9 (ΦΕΚ 3 Α/1989)
3. Γαϊτής Φ.(2009) Μικροβιολογικά Κριτήρια . Αθήνα : ΕΤΑΤ.
4. Γεωργάκης Σπ.(2021). Το κρέας και τα προϊόντα του . Αθήνα :Σύγχρονη Παιδεία

https://www.researchgate.net/publication/306013747_Georgakis_C_and_KKoutsoumanis_2005_Microbiology_and_safety_of_meat_and_meat_products_In_SGeorgakis_ed_Meat_and_Meat_Products_production-technology-hygiene_and_marketing_Contemporary_Education_Publis

7.3.4. Προβλεπόμενη χρήση.

Τα προϊόντα που παράγει η εταιρεία εμπορεύονται από το κατάστημα λιανικής ΚΥΕ της εταιρείας που βρίσκεται στον πρόσθιο ενιαίο χώρο με το εργαστήριο με ξεχωριστή είσοδο .

Μια ποσότητα των τυποποιημένων κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος εμπορεύονται σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος και αλυσίδες πολυκαταστημάτων και προορίζονται για χρήση από το ευρύ καταναλωτικό κοινό.

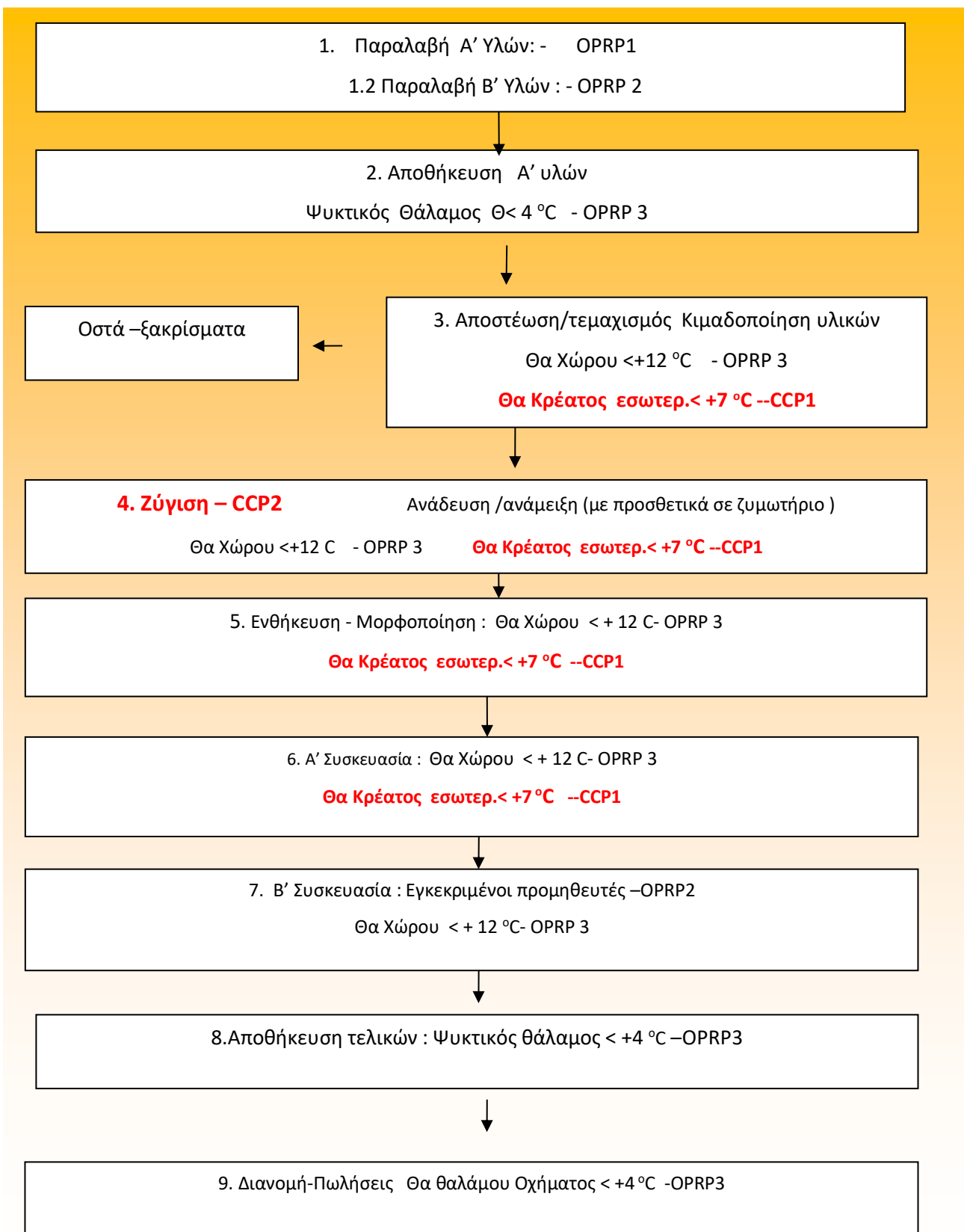
Οι συνθήκες αποθήκευσης (ψύξης ή κατάψυξης) και το χρονικό διάστημα διατήρησης των προϊόντων αναγράφονται στην συσκευασία.

Όλα τα προϊόντα πριν καταναλωθούν απαιτείται να δεχθούν θερμική επεξεργασία (μαγείρεμα-ψήσιμο).

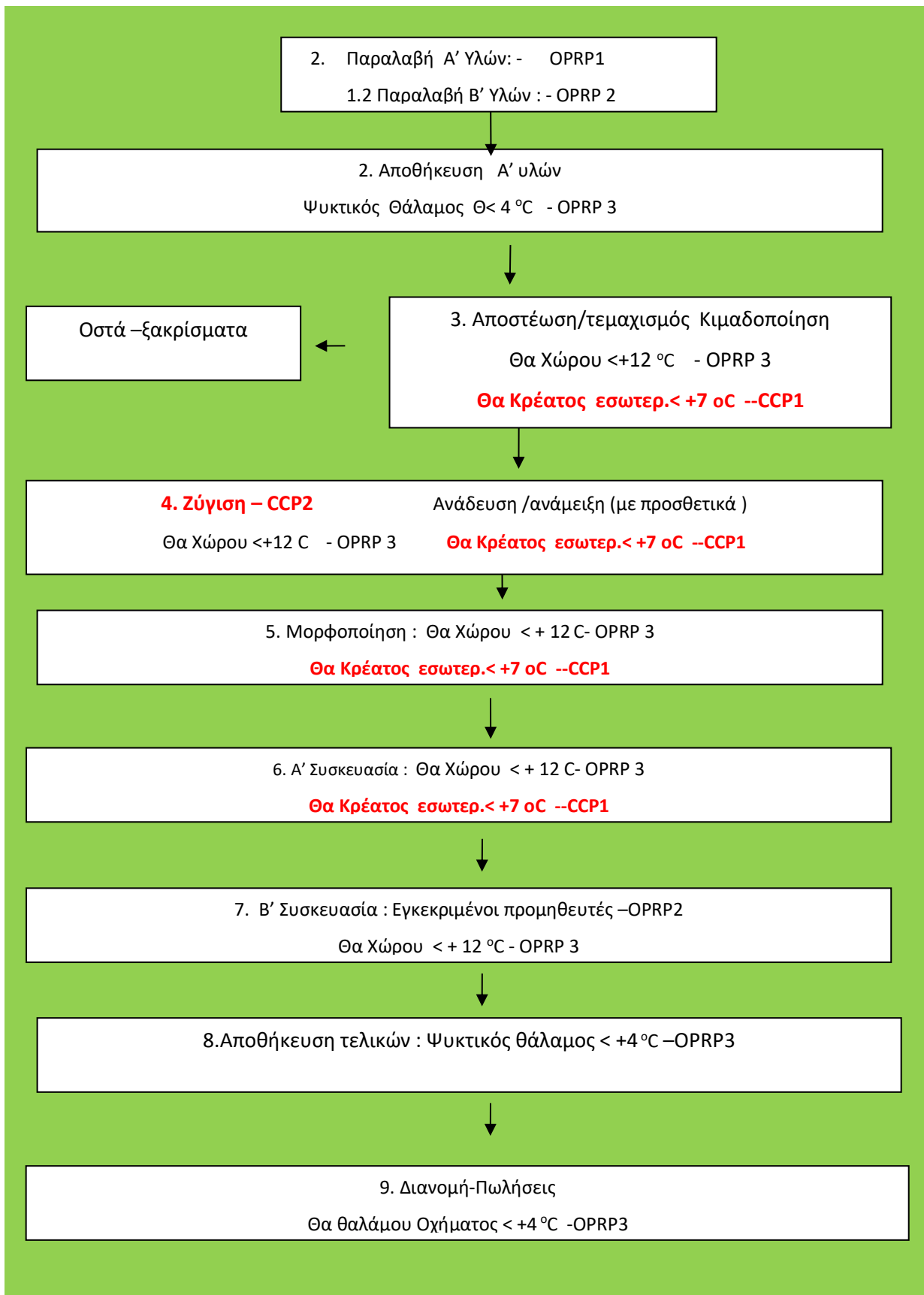
Αλλεργιογόνα συστατικά που τυχόν περιέχονται σε κάποιο προϊόν αναγράφονται στην σύσταση των προϊόντων, στην ετικέτα σήμανσης της Α' συσκευασίας, ώστε να λαμβάνονται υπόψη από τις ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών στους συγκεκριμένους κινδύνους. Επίσης τα αλλεργιογόνα συστατικά του κάθε προϊόντος καταγράφονται στις προδιαγραφές των τελικών προϊόντων.

7.3.5 Διαγράμματα Ροής (Σχ.5)

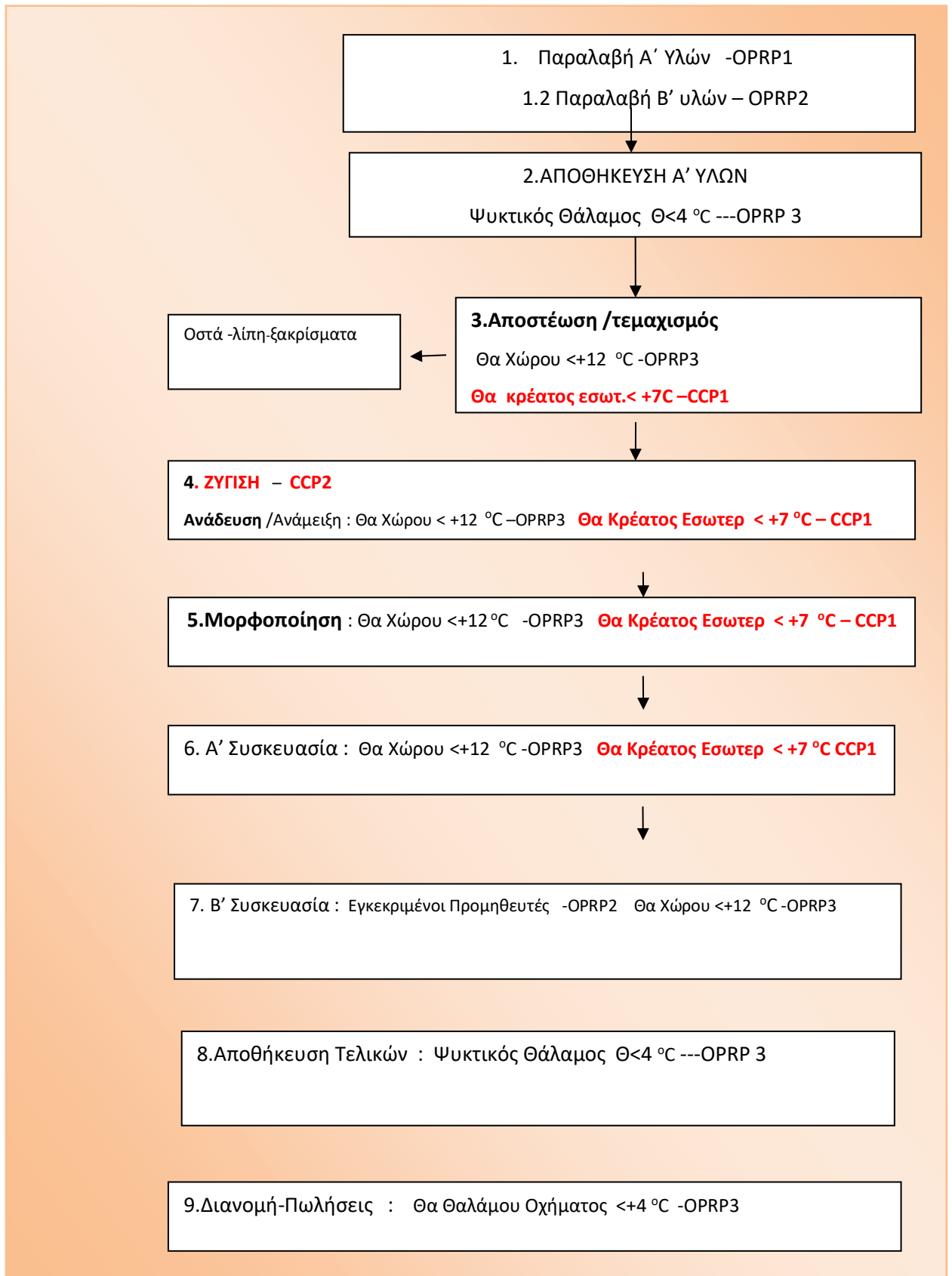
7.3.5.1 ΜΗ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΝΩΠΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ –ΚΑΤΗΓ. Β4 (ΚΤΠ) ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΤΥΠΟΥ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ



7.3.5.2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΣΥΓΚΟΠΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΤ- Β2 ΚΙΜΑΣ - (Σχ.6)



7.3.5.3 ΑΠΟΣΤΕΩΜΕΝΟ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ –Κατηγορ.Β1 (ΚΤΠ) (Σχ.7)



7.4. Ανάλυση Επικινδυνότητας

Η ανάλυση επικινδυνότητας και η εγκατάσταση των προληπτικών μέτρων ελέγχου πραγματοποιήθηκε από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων. Σε αυτό το κεφάλαιο αναγράφονται όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που σχετίζονται σε κάθε στάδιο παραγωγικής διαδικασίας, αναγνωρίζονται οι πηγές προέλευσής τους και επισημαίνεται ο βαθμός επικινδυνότητας γι' αυτούς (Συχνότητα-Σοβαρότητα). Αναφέρονται επίσης, τα προληπτικά μέτρα που θα πρέπει να εφαρμοσθούν για εξαφάνιση ή μείωση σε αποδεκτά επίπεδα των αναφερομένων κινδύνων, καθώς και η κατηγοριοποίηση τους σε Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα (oPRPs) και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs).

Ο μηχανισμός για την αναγνώριση ενός κινδύνου βασίστηκε στην ανάλυση των χαρακτηριστικών των Ά υλών και των τελικών προϊόντων, των σταδίων επεξεργασίας-τυποποίησης, στην κατάρτιση και πολυετή εμπειρία της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, καθώς και σε εξωτερικές πληροφορίες (όπως ισχύουσα νομοθεσία, οδηγοί υγιεινής, σχετική βιβλιογραφία κ.α.) και απαιτήσεις πελατών.

- Κίνδυνοι στο Εργαστήριο Κρέατος

A) Βιολογικοί Κίνδυνοι: Τα κυριότερα παθογόνα βακτήρια σε συνάρτηση με τις ασθένειες που προκαλούν και με τα τρόφιμα που σχετίζονται περιγράφονται στον παρακάτω πίνακα .

Πιν.26 Βιολογικοί Κίνδυνοι

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Clostridium botulinum	Νευροτοξικό, αναπνευστική δυσκολία, θολή όραση, απώλεια βασικών λειτουργιών, θάνατος. Η επώαση κυμαίνεται μεταξύ 12 και 36h.	Χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα, κρέας, ψάρι, λαχανικά, ιχθυρά.
Clostridium perfringens	Ναυτία, εμετός, διάρροια και έντονοι κοιλιακοί πόνοι. Η επώαση κυμαίνεται από 8 έως 22h. Μικρή διάρκεια ασθένειας (12-24h).	Κακώς επεξεργασμένο βόειο κρέας, γαλοπούλα, χοιρινό κοτόπουλο και άλλα είδη κρέατος, σάλτσες, σούπες
Salmonella spp.	Ναυτία, εμετός, κοιλιακοί σπασμοί, διάρροια, πυρετός και πονοκέφαλος. Περίοδος επώασης 6-48h. Διάρκεια ασθένειας 1-7 μέρες.	Βοδινό, γαλοπούλα, χοιρινό, κοτόπουλο, αυγά, καβούρια, θαλασσινά, σοκολάτα, ζωοτροφές, καρύδα, επικαλύψεις σαλατών.

Listeria monocytogenes	Τα υγιή άτομα γενικά εμφανίζουν ελαφρά συμπτώματα. Έντονες μορφές λιστερίωσης προκαλούν σηψαιμία, μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα και αποβολή στις έγκυες γυναίκες.	Ακατέργαστο γάλα, μαλακό τυρί, παγωτό, ακατέργαστα λαχανικά, λουκάνικα, ακατέργαστα και μαγειρεμένα πουλερικά, ακατέργαστα και καπνιστά ψάρια.
-------------------------------	---	--

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Camrylobacter jejuni	Πυρετός, πονοκέφαλος, ναυτία, μυϊκοί πόνοι και διάρροια. Ο χρόνος επώασης είναι 2-5 μέρες και η ασθένεια διαρκεί 7-10 μέρες. Οι υποτροπές είναι συνηθισμένες.	Ακατέργαστο γάλα, κοτόπουλο, προϊόντα κρέατος.
Yersinia enterocolitica	Πυρετός, πονοκέφαλος, διάρροια, δυσεντερία, φαρυγγίτιδα και ανορεξία	Προϊόντα κρέατος, γάλα, ψάρια, λαχανικά, νερό.
Staphylococcus aureus	Ναυτία, εμετός, διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί και εξάντληση. Τα συμπτώματα μπορεί να είναι έντονα. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 30 min έως 8h. η διάρκεια είναι συνήθως 24-48h.	Ζαμπόν, γαλοπούλα, κοτόπουλο, χοιρινό, ψημένο βοδινό, αυγά, σαλάτες, προϊόντα άρτου, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, γλυκά με κρέμα.
Bacillus cereus	Τύπος I: διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί, ναυτία, συνήθως χωρίς εμετό ή πυρετό. Διάρκεια επώασης: 6-15h. μικρή διάρκεια ασθένειας (24h). Τύπος II: ναυτία και έμετος εντός 0.5-6h, κοιλιακοί σπασμοί και διάρροια εμφανίζονται κατά περίπτωση. Μικρή διάρκεια ασθένειας.	Τύπος I : κρέατα, λαχανικά γάλα, γλυκά με κρέμα, σούπες και πουτίγκες. Τύπος II : βρασμένο ή τηγανητό ρύζι και άλλα

		αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. πατάτες και μακαρόνια)
Escherichia coli	Ήπια έως έντονη διάρροια, εμετός, σπασμοί, αφυδάτωση. Μπορεί να οδηγήσει σε πιο επικίνδυνα συμπτώματα. Μερικές ασθένειες μπορεί να διαρκέσουν μέχρι και 7 μέρες.	Ακατέργαστα κρέατα και πουλερικά, ακατέργαστο γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, τυρί, σαλάτες.

Στον Πίνακα που ακολουθεί πιο κάτω καταγράφονται οι μικροοργανισμοί που θα μπορούσαν δυνητικά να προκαλέσουν τροφικές δηλητηριάσεις και δηλώνονται με (+) .τα κενά κελιά δηλώνουν απουσία Μικροβιολογικού κινδύνου ,χωρίς αυτό να σημαίνει ότι η παρουσία ασυνήθιστα υψηλού φορτίου ή ο κακός χειρισμός και η και η κακή αποθήκευση δεν μπορούν να καταστήσουν κάποιο παθογόνο μικροοργανισμό επικίνδυνο

Πιν.27 Μικροβιολογικοί κίνδυνοι ανά στάδιο επεξεργασίας

Στάδιο επεξεργασίας	Παραδείγματα προϊόντων	Είδη κρέατος	Salmonella spp	E. coli O157:H7	Campylobacter	L. monocyto-	S.aureus	Clostridium	Clostridium botu-
Σφαγή-όλα τα είδη	Σφάγια,τεμάχια σφάγιου, & ποικιλία κρεάτων	Βόειο	+	+					
		Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
Ωμό προϊόν -- αλεσμένο	Κιμάς	Βόειο	+	+					
		Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
		Βόειο	+	+					

Ωμό προϊόν – τεμαχισμένο	Μπριζόλες- παϊδάκια-ψητά	Αρνίσιο	+						
		χοιρινό	+						
Προϊόντα ευαλλοίωτα με δευτερεύοντες περιοριστικούς παράγοντες	Λουκάνικα (τύπου χωριάτικα)	Βόειο	+	+			+		
		Αρνίσιο	+				+		
		χοιρινό	+				+		

Πηγή: Γαϊτης Φ.(2009) *Μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα* .Αθήνα: ΕΤΑΤ Σελ.109

B) Χημικοί Κίνδυνοι (Πιν.28)

Οι κυριότεροι χημικοί κίνδυνοι που απαντώνται στα τρόφιμα περιγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

ΦΥΣΙΚΑ ΑΠΑΝΤΩΜΕΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ
1. Μυκοτοξίνες (π.χ.αφλατοξίνες) 2. Πολυχλωριωμένο διφαινύλιο (PCBs)	1.Γεωργικά χημικά (εντομοκτόνα, μυκητοκτόνα λιπάσματα, αντιβιοτικά και ορμόνες ανάπτυξης) 2. Απαγορευμένες ουσίες 3.Τοξικά στοιχεία και ενώσεις (μόλυβδος, ψευδάργυρος, αρσενικό, υδράργυρος και κυάνιο). 4. Πρόσθετα τροφίμων -Άμεσα :συντηρητικά (νιτρικά και θειικά), βελτιωτικά γεύσης (γλουταμινικό μονονάτριο). πρόσθετα θρεπτικά χρωστικές

	-Έμμεσα: χημικά εγκατάστασης (π.χ. λιπαντικά, καθαριστικά, απολυμαντικά) 5. Υλικά συσκευασίας
--	---

Γ) Φυσικοί Κίνδυνοι (Πιν.29)

Οι κυριότεροι φυσικοί κίνδυνοι που απαντώνται στα τρόφιμα περιγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

ΥΛΙΚΟ	ΕΠΙΠΤΩΣΗ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ	ΠΗΓΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Γυαλί	Τομές, αιμάτωμα, μπορεί να απαιτηθεί χειρουργική επέμβαση για την απομάκρυνσή του.	Φιάλες, σκεύη.
Ξύλο	Τομές, μόλυνση, πνιγμός, μπορεί να απαιτηθεί χειρουργική επέμβαση για την απομάκρυνσή του.	Χωράφια, παλλέτες, κουτιά, κτίρια.
Πέτρες	Πνιγμός, σπάσιμο δοντιών.	Χωράφια, κτίρια.
Μέταλλα	Τομές, μόλυνση, μπορεί να απαιτηθεί χειρουργική επέμβαση για την απομάκρυνσή του.	Μηχανήματα, σύρματα, εργαζόμενοι.
Έντομα	Αρρώστιες, πνιγμός.	Χωράφια, εγκατάσταση.
Κόκκαλα	Πνιγμός, τραύματα.	Χωράφια, λανθασμένη επεξεργασία.
Πλαστικά	Τομές, μόλυνση, πνιγμός, μπορεί να απαιτηθεί χειρουργική επέμβαση για την απομάκρυνσή του.	Χωράφια, παλέτες, υλικά συσκευασίας, εργαζόμενοι.
Ρύποι του προσωπικού	Τομές, σπάσιμο δοντιών, πνιγμός, μπορεί να απαιτηθεί χειρουργική επέμβαση για την απομάκρυνσή του.	Εργαζόμενοι.

	ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ	ΧΑΜΗΛΗ	ΜΕΤΡΙΑ	ΥΨΗΛΗ
--	------------	--------	--------	-------

ΠΙΘΑΝΟΤΗΤΑ			
ΧΑΜΗΛΗ	1	2	3
ΜΕΤΡΙΑ	2	4	6
ΥΨΗΛΗ	3	6	9

Αξιολόγηση των κινδύνων

Η αξιολόγηση της επικινδυνότητας του κάθε κινδύνου προκύπτει από το γινόμενο της σοβαρότητας του κινδύνου και της πιθανότητας εμφάνισης του.

1-3 / Κίνδυνος όχι σημαντικός: απαιτεί προσήλωση στους κανόνες της Ορθής Πρακτικής για την εξαφάνιση ή μείωση του σε αποδεκτά επίπεδα.

4-6 / Κίνδυνος σημαντικός: απαιτεί προληπτικό μέτρο ελέγχου για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

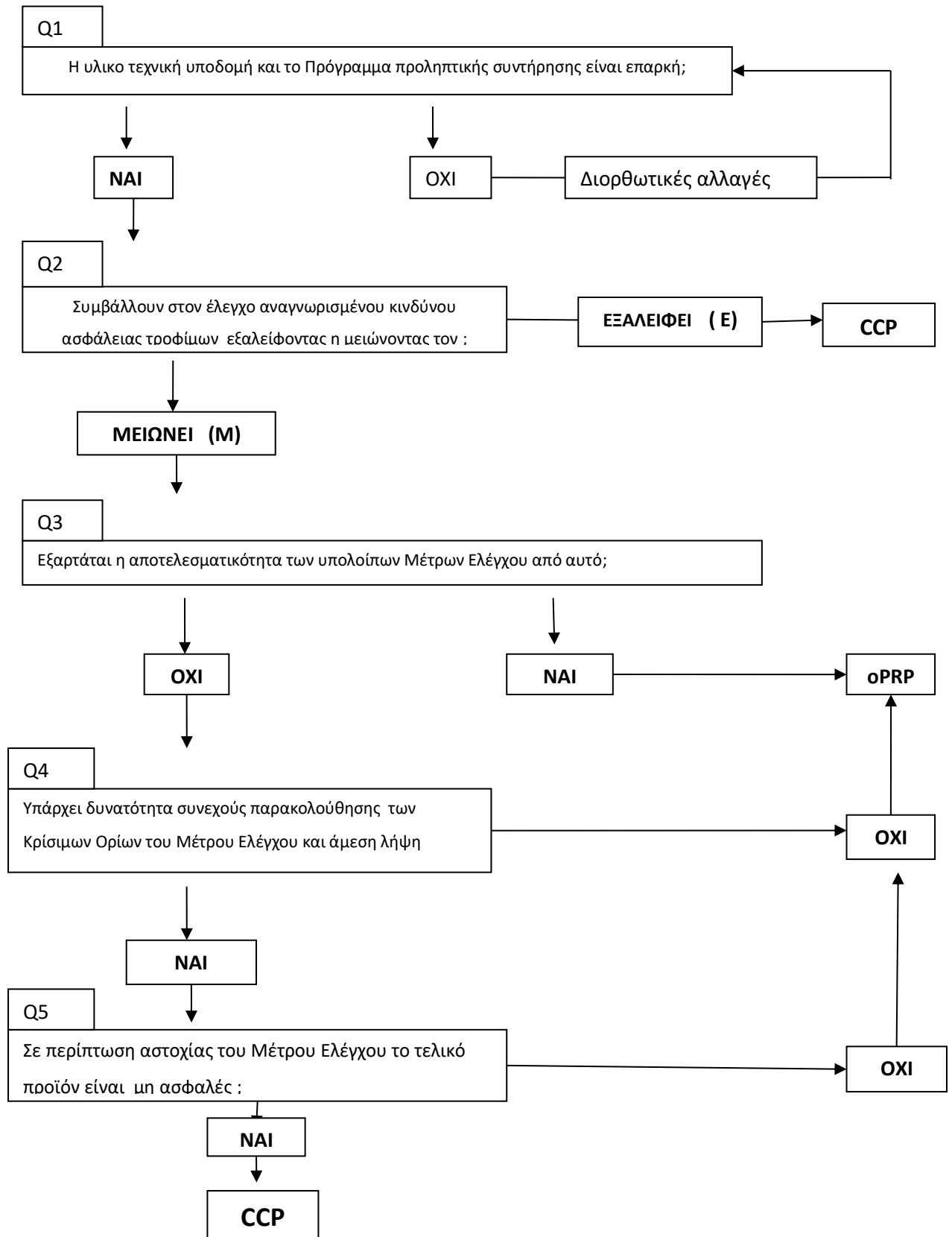
7-9 / Κίνδυνος πολύ σημαντικός: απαραίτητος προς έλεγχο για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου σε αποδεκτό επίπεδο.

Τα αποδεκτά επίπεδα των κινδύνων καθώς και η αξιολόγηση τους βασίστηκαν στην ισχύουσα νομοθεσία και σε βιβλιογραφικά δεδομένα που αναγράφονται στο τέλος της συγκεκριμένης παραγράφου.

- Αξιολόγηση Προληπτικών Μέτρων

Για κάθε κίνδυνο που δεν ελέγχεται από τα προαπαιτούμενα της εταιρείας όπως αυτά περιγράφονται στην παράγραφο 7.2, η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων εγκαθιστά προληπτικό μέτρο ελέγχου, το οποίο και κατηγοριοποιείται σε Λειτουργικό Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα ή Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου σύμφωνα με το διάγραμμα αποφάσεων.

7.4.1 Διάγραμμα Αξιολόγησης Μέτρων Ελέγχου. (Σχ. 8)



7.4.2 Ανάλυση Κινδύνων Αποστεωμένο & τεμαχισμένο κρέας -Κιμάς -Λουκάνικα (Πιν.30)

ΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ		ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ			
				ΠΙΘ.	ΣΟΒ.	ΕΠΙΚ.	Αποτελέσματα-Αιτιολόγηση
1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ (ΚΡΕΑΣ)	Φ	Παρουσία Ξένων Σωμάτων-Ελλιπείς ενδείξεις-Κατεστραμμένη συσκευασία	Απουσία ξένων σωμάτων- Σήμανση σύμφωνα με τη νομοθεσία- Άρτια συσκευασία	Μέτρια (2)	Μέτρια (2)	4	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	Χ	Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων- Φυτοφαρμάκων & Διοξινών	Όπως ορίζονται στην Νομοθεσία (καν. 853/2004 & 1881/2006)	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	B	Παραλαβή Τροφίμων τα οποία έχουν αλλοιωθεί. Αυξημένη Ο.Μ.Χ.	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Α υλών	Μεγάλη (3)	Μέτρια (2)	6	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Ενδέχεται να μην τηρούνται οι θερμοκρασίες ψύξης-κατάψυξης και οι κανόνες υγιεινής κατά την μεταφορά
		Παρουσία Παθογόνων Μικρ/σμών:		Μέτρια (2)	Μέτρια (2)	4	
		➤ E. coli		Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	
		➤ St. aureus		Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	
		➤ Θειοαναγωγικά κλωστρίδια		Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	
		➤ Salmonella spp.		Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	
➤ L. monocytogenes	Μικρή (1)	Μέτρια (2)	2	Δεν απαιτείται έλεγχος λόγω της χαμηλής επικινδυνότητας./Δεν παρατηρούνται προβλήματα.			
➤ Yersinia enterocolitica	Μικρή (1)	Μέτρια (2)	2				
1.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ	Φ	Παρουσία Ξένων Σωμάτων-Ελλιπείς ενδείξεις-Κατεστραμμένη συσκευασία	Απουσία ξένων σωμάτων- Σήμανση σύμφωνα με τη νομοθεσία- Άρτια συσκευασία	Μέτρια (2)	Μέτρια (2)	4	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	Χ	Καρυκεύματα/Βελτιωτικά: Υπέρβαση του νομοθετικού ορίου των περιεχομένων προσθέτων	ΚΠΤ	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	B	Καρυκεύματα/Βελτιωτικά-Έντερα: Παρουσία σπορογόνων ή/και παθογόνων μικροοργανισμών	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Βοηθητικών Υλών	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	Φ	-	-	-	-	-	-

2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (Α Υλών) ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ	Χ	Επιμόλυνση του κρέατος από διαρροή ψυκτικού υγρού	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής / Βλάβη ελλιπής συντήρηση εξοπλισμού
	Β	Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Α υλών	Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	Απαιτείται έλεγχος / Αυξημένες θερμοκρασίες ή-και αυξημένος χρόνος αποθήκευσης

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ		ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ						
			1	2	3	4	5		
1.1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ (ΚΡΕΑΣ)	Φ	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	N	M	N			PRP OPRP1	Στα εγκεκριμένα σφαγεία ακολουθούν τους κανόνες της ορθής βιομηχανικής πρακτικής GMP Αποτρέπει την παραλαβή παρτίδων με ελλιπή ή κατεστραμμένη σήμανση-συσκευασία
	Χ	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Έλεγχος υγειονομικών πιστοποιητικών και συνοδευτικών κτηνιατρικών εγγράφων που προβλέπονται από το νόμο σε κάθε παραλαβή.	N	M	N			PRP OPRP1	Στα εγκεκριμένα σφαγεία πραγματοποιείται έλεγχος των καταλοίπων των κτηνιατρικών φαρμάκων-φυτοφαρμάκων & διοξινών Εξασφαλίζει την παραλαβή παρτίδων κρέατος σύμφωνο με την νομοθεσία όσον αφορά τα χημικά κατάλοιπα
	Β	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Έλεγχος υγειονομικών πιστοποιητικών και συνοδευτικών κτηνιατρικών εγγράφων που προβλέπονται από το νόμο σε κάθε παραλαβή. Έλεγχος θερμοκρασίας και pH κρέατος Έλεγχος καταγραφικού θερμοκρασίας του μέσου μεταφοράς (αποθήκευση θερμοκρασιακού προφίλ μεταφοράς κατά την άφιξη του οχήματος) Περιοδικοί εργαστηριακοί έλεγχοι	N	M	N			PRP OPRP1	Στα εγκεκριμένα σφαγεία ακολουθούν τους κανόνες της ορθής υγιεινής πρακτικής GHP με αποτέλεσμα να αποφεύγονται οι επιμολύνσεις από τον εντερικό σωλήνα του ζώου. Η χαμηλή θερμοκρασία (Θ<+7°C κρέατα, – Καν. 853/2004) του κρέατος αποτρέπει την αύξηση του μικροβιακού φορτίου Το φυσιολογικό pH (5,5 – 6) αποτελεί ένδειξη ποιότητας του κρέατος. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας εξασφαλίζει την σταθερή θερμοκρασία του κρέατος κατά την μεταφορά. Επαλήθευση εγκυρότητας-αξιοπιστίας προμηθευτών
1.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚ ΩΝ ΥΛΩΝ	Φ	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	N	M	N			PRP OPRP2	Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές ακολουθούν τους κανόνες της ορθής βιομηχανικής-υγιεινής πρακτικής GMP/GHP Αποτρέπει την παραλαβή παρτίδων με ελλιπή ή κατεστραμμένη σήμανση-συσκευασία
	Χ	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Περιοδική διάθεση πιστοποιητικών.						PRP	Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές ακολουθούν τους κανόνες της ορθής βιομηχανικής πρακτικής και εφαρμόζουν ΣΔΑΤ εξασφαλίζοντας την τήρηση της αναλογίας των πρόσθετων σύμφωνα με την νομοθεσία
	Β	Συnergασία με αξιολογημένο προμηθευτή Περιοδική διάθεση πιστοποιητικών.						PRP	Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές ακολουθούν τους κανόνες της ορθής υγιεινής πρακτικής και εφαρμόζουν ΣΔΑΤ
	Φ	-							-

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ		ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ						
			1	2	3	4	5		
2. ΑΠΟΘΗΚΕΥ ΣΗ (Α Υλών) ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ	Χ	Εφαρμογή του προγράμματος συντήρησης του ψυκτικού μηχανήματος						PRP	Η συστηματική συντήρηση του ψυκτικού μηχανημάτων μειώνει τον κίνδυνο επιμόλυνσης από το ψυκτικό υγρό.
	Β	Αποθήκευση σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας 0 έως +4°C για ψύξη (Τήρηση αρχείου θερμοκρασιών θαλάμου)	N	M	N			OPRP3	Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.
		Τήρηση του προγράμματος καθαρισμού						PRP	Ο καθαρισμός-επιμόλυνση εξαλείφουν την μικροβιολογική επιμόλυνση

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ		ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ			
				ΠΙΘ.	ΣΟΒ.	ΕΠΙΚ.	Αποτελέσματα-Αιτιολόγηση
3. ΑΠΟΣΤΕΩΣΗ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ	Φ	-	-	-	-	-	-
	Χ	Επιμόλυνση από κατάλοιπα καθαριστικών-απολυμαντικών	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής / Λανθασμένη διαδικασία καθαρισμού-απολύμανσης
	Β	Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό. Επιμόλυνση από λανθασμένους χειρισμούς . Αύξηση μικροβιακής χλωρίδας	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Α υλών	Μεγάλη (3)	Μεγάλη (3)	9	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής – Βιομ/κής Πρακτικής- Συνεχή έλεγχο / Λανθασμένος καθαρισμός-απολύμανση, μη τήρηση κανόνων υγιεινής, παρατεταμένη παραμονή κρεάτων εκτός ψυγείου.
4.ΖΥΓΙΣΗ-ΑΝΑΔΕΥΣΗ / ΑΝΑΜΙΞΗ	Φ	Επιμόλυνση από το προσωπικό Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής-Βιομηχανικής Πρακτικής / Αντικείμενα από το προσωπικό. Ελλιπής συντήρηση-βλάβη του εξοπλισμού.
	Χ	Επιμόλυνση από κατάλοιπα καθαριστικών-απολυμαντικών Λανθασμένη αναλογία συστατικών-υπέρβαση ορίου/ προσθέτων κατά την ανάμιξη	Πλήρης απουσία ΚΤΠ	Μικρή (1) Μεγάλη (3)	Μεγάλη (3) Μεγάλη (3)	3 9	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής / Λανθασμένη διαδικασία καθαρισμού-απολύμανσης Απαιτείται έλεγχος/ Λανθασμένη ζύγιση των προς ανάμιξη υλικών
	Β	Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό. Επιμόλυνση από λανθασμένους χειρισμούς . Αύξηση μικροβιακής χλωρίδας	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Α υλών	Μεγάλη (3)	Μεγάλη (3)	9	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής – Βιομ/κής Πρακτικής- Συνεχή έλεγχο/ Λανθασμένος καθαρισμός-απολύμανση, μη τήρηση κανόνων υγιεινής, παρατεταμένη παραμονή κρεάτων εκτός ψυγείου.
5. ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ	Φ	Επιμόλυνση από το προσωπικό Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής-Βιομηχανικής Πρακτικής / Αντικείμενα από το προσωπικό. Ελλιπής συντήρηση-βλάβη του εξοπλισμού.
	Χ	Επιμόλυνση από κατάλοιπα καθαριστικών-απολυμαντικών	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής / Λανθασμένη διαδικασία καθαρισμού-απολύμανσης
	Β	Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό. Επιμόλυνση από λανθασμένους χειρισμούς . Αύξηση μικροβιακής χλωρίδας	Όπως ορίζονται στις προδιαγραφές Α υλών	Μεγάλη (3)	Μεγάλη (3)	9	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής – Βιομ/κής Πρακτικής- Συνεχή έλεγχο/ Λανθασμένος καθαρισμός-απολύμανση, μη τήρηση κανόνων υγιεινής, παρατεταμένη παραμονή κρεάτων εκτός ψυγείου.

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ							
		1	2	3	4	5			
3. ΑΠΟΣΤΕΩΣΗ - ΚΟΠΗ - ΑΛΕΣΗ	Φ	-						-	
	Χ	Ξέβγαλμα με νερό προδιαγραφών ποσίμου					PRP	Το νερό απομακρύνει το χημικό υπόλειμμα	
	B	Τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης Θερμοκρασία χώρου $\Theta < +12^{\circ}\text{C}$ Εσωτερική θερμοκρασία κρέατος $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$ (Καταγραφή Θερμοκρασιών)	N	M	N			PRP PRP OPRP3 CCP1	Αποτρέπουν την επιμόλυνση των χειριζόμενων τεμαχίων κρέατος από το προσωπικό. Αποτρέπουν την επιμόλυνση των προς κοπή τεμαχίων κρέατος από τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή. Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου αποθήκευσης και της εσωτερικής του κρέατος ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.
4. ΖΥΓΙΣΗ- ΑΝΑΔΕΥΣΗ / ΑΝΑΜΕΙΞΗ	Φ	Τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής					PRP	Αποτρέπουν την παρουσία ξένων σωμάτων από το προσωπικό και τον εξοπλισμό.	
	Χ	Ζύγιση σε διακριβωμένο ζυγό των προς ανάμιξη υλικών σύμφωνα με τις αναλογίες των προδιαγραφών για κάθε προϊόν	N	E				CCP2	Η ζύγιση σε διαβρωμένο ζυγό εξασφαλίζει την τήρηση των ορίων που προβλέπονται από την νομοθεσία για τα περιεχόμενα πρόσθετα.
	B	Τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης Θερμοκρασία χώρου $\Theta < +12^{\circ}\text{C}$ Εσωτερική θερμοκρασία κρέατος $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$ (Καταγραφή Θερμοκρασιών)	N	M	N			PRP PRP OPRP3 CCP1	Αποτρέπουν την επιμόλυνση των χειριζόμενων τεμαχίων κρέατος από το προσωπικό. Αποτρέπουν την επιμόλυνση των προς κοπή τεμαχίων κρέατος από τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή. Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου αποθήκευσης και της εσωτερικής του κρέατος ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.
5. ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ	Φ	Τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής					PRP	Αποτρέπουν την παρουσία ξένων σωμάτων από το προσωπικό και τον εξοπλισμό.	
	Χ	Ξέβγαλμα με νερό προδιαγραφών ποσίμου					PRP	Το νερό απομακρύνει το χημικό υπόλειμμα	
	B	Τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης Θερμοκρασία χώρου $\Theta < +12^{\circ}\text{C}$ Εσωτερική θερμοκρασία κρέατος $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$ (Καταγραφή Θερμοκρασιών)	N	M	N			PRP PRP OPRP3 CCP1	Αποτρέπουν την επιμόλυνση των χειριζόμενων τεμαχίων κρέατος από το προσωπικό. Αποτρέπουν την επιμόλυνση των προς κοπή τεμαχίων κρέατος από τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή. Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου αποθήκευσης και της εσωτερικής του κρέατος ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ		ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ			
				ΠΙΘ.	ΣΟΒ.	ΕΠΙΚ.	Αποτελέσματα-Αξιολόγηση
6. Α ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ή ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ VACUUM	Φ	Υπαρξη ξένων σωμάτων	Απουσία ξένων σωμάτων	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται έλεγχος και τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής-Βιομηχανικής Πρακτικής / Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι. Μη τήρηση Ορθής Υγιεινής/Βιομηχανικής Πρακτικής
	Χ	Μετανάστευση χημικών ουσιών από το υλικό συσκευασίας	Υλικό Συσκευασίας κατάλληλο για Τρόφιμα (Καν.1935/2004)	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Δεν παρατηρούνται προβλήματα-Οι προμηθευτές είναι αξιόπιστοι.
	Β	Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό Επιμόλυνση από χειρισμούς Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των τελικών προϊόντων	Μεγάλη (3)	Μεγάλη (3)	9	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής – Βιομηχανικής Πρακτικής / Λανθασμένη διαδικασία καθαρισμού-απολύμανσης, μη τήρηση κανόνων υγιεινής, παρατεταμένη παραμονή κρεάτων εκτός ψυγείου.

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ		ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ							
			1	2	3	4	5			
6 Α ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ή ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ VACUUM	Φ	Τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Συνεργασία με εγκεκριμένους προμηθευτές Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	N	M	N				PRP PRP OPRP2	Αποτρέπουν την παρουσία ξένων σωμάτων από το προσωπικό και τον εξοπλισμό. Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές τηρούν κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής Αποτρέπει την παραλαβή παρτίδων με ελλιπή ή κατεστραμμένη σήμανση-συσκευασία
	Χ	Υλικά συσκευασίας κατάλληλα για τρόφιμα Συνεργασία με εγκεκριμένους προμηθευτές							PRP	Το κατάλληλο υλικό συσκευασίας αποτρέπει την μετανάστευση χημικών ουσιών
	Β	Τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης							PRP PRP	Αποτρέπουν επιμόλυνση των χειριζόμενων τεμαχίων κρέατος από το προσωπικό. Αποτρέπουν την επιμόλυνση των προς συσκευασία τεμαχίων κρέατος από τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή.
		Θερμοκρασία χώρου $\Theta < +12^{\circ}\text{C}$ Εσωτερική θερμοκρασία κρέατος $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$ (Καταγραφή Θερμοκρασιών)	N	M	N				OPRP3 CCP1	Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου και της εσωτερικής του κρέατος ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία. (καν. 853/2004)

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ		ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ					
				ΠΙΘ.	ΣΟΒ.	ΕΠΙΚ.	Αποτελέσματα-Αιτιολόγηση		
7 Β' ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Φ	Ελλιπής-Λανθασμένη Σήμανση	ΚΤΠ	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος/Λανθασμένη σήμανση.		
	Χ	-	-	-	-	-	-		
	B	Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των τελικών προϊόντων	Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής / Παρατεταμένη παραμονή κρέατων εκτός ψυγείου.		
8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (Τελικών Προϊόντων)	Φ	-	-	-	-	-	-		
	Χ	Επιμόλυνση του κρέατος από διαρροή ψυκτικού υγρού	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής / Βλάβη ελλιπής συντήρηση εξοπλισμού		
	B	Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των τελικών προϊόντων	Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	Απαιτείται έλεγχος / Αυξημένες θερμοκρασίες ή-και αυξημένος χρόνος αποθήκευσης		
9. ΔΙΑΝΟΜΗ-ΠΩΛΗΣΕΙΣ	Φ	Καταστροφή της συσκευασίας	Άρτια συσκευασία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται τήρηση των κανόνων Ορθής Πρακτικής κατά την Μεταφορά		
	Χ	Επιμόλυνση του κρέατος από διαρροή ψυκτικού υγρού	Πλήρης απουσία	Μικρή (1)	Μεγάλη (3)	3	Απαιτείται η τήρηση των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής / Βλάβη ελλιπής συντήρηση εξοπλισμού		
	B	Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των τελικών προϊόντων	Μέτρια (2)	Μεγάλη (3)	6	Απαιτείται περιοδικός έλεγχος / Αυξημένες θερμοκρασίες κατά την μεταφορά		
ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ		ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ						
			1	2	3	4	5		
7 Β' ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Φ	Συνεργασία με εγκεκριμένους προμηθευτές Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	N	M	N			PRP OPRP2	Οι εγκεκριμένοι προμηθευτές τηρούν κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής Αποτρέπει την παραλαβή παρτίδων με ελλιπή ή κατεστραμμένη σήμανση-συσκευασία
	Χ	-	-	-	-	-	-	-	-
	B	Θερμοκρασία χώρου Θ<+12°C	N	M	N			OPRP3	Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου συσκευασίας ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.
8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (Τελικών Προϊόντων)	Φ	-	-	-	-	-	-	-	-
	Χ	Εφαρμογή του προγράμματος συντήρησης του ψυκτικού μηχανήματος						PRP	Η συστηματική συντήρηση του ψυκτικού μηχανήματος μειώνει τον κίνδυνο επιμόλυνσης από το ψυκτικό υγρό.

ΣΤΑΔΙΟ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ		ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ - ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ						
			1	2	3	4	5		
	B	Αποθήκευση σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας: 0 έως +4°C (Τήρηση αρχείου θερμοκρασιών θαλάμου)	N	M	N			OPRP3	Σε χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου, ενώ σε θερμοκρασίες κατάψυξης (Θ -18°C) είναι σχεδόν μηδενικός. Τα όρια της θερμοκρασίας του χώρου ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία.
		Τήρηση του προγράμματος καθαρισμού						PRP	Ο καθαρισμός-επιμόλυνση εξαλείφουν την μικροβιολογική επιμόλυνση
9. ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΩΛΗΣΕΙΣ	Φ	Σωστή τοποθέτηση των προϊόντων στα οχήματα μεταφοράς						PRP	Η σωστή τοποθέτηση των προϊόντων στο όχημα μεταφοράς αποτρέπει την καταστροφή της συσκευασίας τους κατά την διάρκεια της μεταφοράς.
	Χ	Εφαρμογή του προγράμματος συντήρησης του ψυκτικού μηχανήματος						PRP	Η συστηματική συντήρηση του ψυκτικού μηχανημάτων μειώνει τον κίνδυνο επιμόλυνσης από το ψυκτικό υγρό.
	B	Θερμοκρασία θαλάμου οχήματος 0 έως +4°C (Τήρηση αρχείου θερμοκρασιών θαλάμου)	N	M	N			OPRP4	Σε χαμηλές θερμοκρασίες (0 έως +4°C) επιβραδύνεται ο ρυθμός αύξησης του μικροβιακού φορτίου. Τα όρια της θερμοκρασίας των χώρου ορίζονται σύμφωνα με την νομοθεσία. (καν. 853/2004)

7.5 Καθιέρωση OPRP's

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ	Φ: Παρουσία Ξένων Σωμάτων-Ελλιπείς ενδείξεις-Κατεστραμμένη συσκευασία	Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	Έλεγχος της σήμανσης και της ακεραιότητας της συσκευασίας κάθε παρτίδας	Ειδοποίηση προμηθευτή Απόρριψη παρτίδας	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	E-19 «Παραλαβή Α Υλών»/A10 «Αρχείο Παραλαβών» OE-01 «Παραλαβή Α Υλών»
		Χ: Κατάλοιπα Κτηνιατρικών Φαρμάκων- Φυτοφαρμάκων & Διοξινών	Έλεγχος υγειονομικών πιστοποιητικών και συνοδευτικών κτηνιατρικών εγγράφων σε κάθε παραλαβή	Παραλαβή και αρχειοθέτηση των πιστοποιητικών κάθε παρτίδας	Ειδοποίηση προμηθευτή Απόρριψη παρτίδας	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	E-19 «Παραλαβή Α Υλών»/A10 «Αρχείο Παραλαβών» OE-01 «Παραλαβή Α Υλών»
		Β: Παρουσία Παθογόνων Μικρ/σμών <ul style="list-style-type: none"> ➤ E. coli ➤ St. aureus ➤ Θειοαναγωγικά κλωστρίδια ➤ Salmonella spp. ➤ L. monocytogenes Παραλαβή τροφίμων τα οποία έχουν αλλιωθεί	Έλεγχος υγειονομικών πιστοποιητικών και συνοδευτικών κτηνιατρικών εγγράφων Έλεγχος θερμοκρασίας και pH κρέατος Έλεγχος θερμοκρασίας μεταφοράς/οχήματος	Παραλαβή και αρχειοθέτηση των πιστοποιητικών κάθε παρτίδας Μέτρηση Εσωτερικής Θερμοκρασίας: Θ<+7°C κρέατα Μέτρηση pH (5,5 – 6) Αποθήκευση θερμοκρασιακού προφίλ μεταφοράς κατά την άφιξη του οχήματος αν υπάρχει δυνατότητα ή μέτρηση θερμοκρασίας θαλάμου	Ειδοποίηση προμηθευτή Απόρριψη παρτίδας	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	E-19 «Παραλαβή Α Υλών»/A10 «Αρχείο Παραλαβών» OE-01 «Παραλαβή Α Υλών»
2	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Φ: Παρουσία Ξένων Σωμάτων-Ελλιπείς ενδείξεις-Κατεστραμμένη συσκευασία	Μακροσκοπική εξέταση των προς παραλαβή παρτίδων	Έλεγχος της σήμανσης και της ακεραιότητας της συσκευασίας κάθε παρτίδας	Ειδοποίηση προμηθευτή Απόρριψη παρτίδας	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	E-20 «Παραλαβή Βοηθητικών Υλών & Υλικών Συσκευασίας» / A10 «Αρχείο Παραλαβών»

OPRP	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ
3	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΨΥΓΕΙΩΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	B: Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Θερμοκρασία χώρων επεξεργασίας: $\Theta < +12^{\circ}\text{C}$ Αποθήκευση σε ψυκτικό θάλαμο θερμοκρασίας: $0 < \Theta < +4^{\circ}\text{C}$ για κρέατα/πουλερικά $0 < \Theta < +2^{\circ}\text{C}$ για κιμά $\Theta < -18^{\circ}\text{C}$ για προϊόντα κατάψυξης	Έλεγχος της θερμοκρασίας των χώρων επεξεργασίας και των ψυκτικών θαλάμων/συνεχής ηλεκτρονική αποθήκευση των θερμοκρασιών Αυτόματη ειδοποίηση σε περίπτωση αποκλίσεων	Έλεγχος εσωτερικής θερμοκρασίας παρτίδας και μεταφορά της σε άλλο ψυκτικό θάλαμο σε περίπτωση που βρίσκεται εντός ορίων. Απόρριψη αν έχουν υπερβεί τα όρια της νομοθεσίας. Άμεση ειδοποίηση συνεργείου συντήρησης	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	Ηλεκτρονικό Αρχείο καταγραφής θερμοκρασιών
4	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗ	B: Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Θερμοκρασία θαλάμου οχήματος μεταφοράς: $\Theta < +4^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος καταγραφικού θερμοκρασιακού προφίλ μεταφοράς	Επαναφορά παρτίδας στη σωστή θερμοκρασία Απόρριψη αν υπερβεί τις 4 ώρες Ειδοποίηση συνεργείου συντήρησης	ΥΔΠ	(Ηλεκτρονικό) Αρχείο καταγραφής θερμοκρασιών οχημάτων

E-19 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ

ΕΙΔΟΣ ΣΦΑΓΙΟΥ		ΤΕΜΑΧΙΑ/ΒΑΡΟΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ		
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ		
ΑΡ. ΚΥΚΛ.ΑΥΤ/ΤΟΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ		
ΣΦΑΓΕΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ		
ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΕΙΟΤΕΧΝ. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ		
ΑΡΙΘΜΟΣ CMR		
ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΘΑΛΑΜΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ		
ΤΑΙΝΙΑ ΚΑΤΑΓΡ. ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ		
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ		
pH ΚΡΕΑΤΟΣ		
ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ		
ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E-20 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΠΡΟΙΟΝ- ΠΟΣΟΤΗΤΑ		ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΙΧΝΗΛ/ΤΗΤΑΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΟΕ-1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ

Κατά την παραλαβή των Ά Υλών (Κρέας Βόειο, Χοιρινό ,Αιγοπροβάτων) ελέγχονται οι παρακάτω παράμετροι:

Παράμετροι Ελέγχου	Τρόπος ελέγχου
Οπτικός Έλεγχος	<p>Ελέγχονται όλα τα σφάγια ως προς την εμφάνιση τους. Πρέπει να έχουν χαρακτηριστική όψη φρεσκάδας και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε μορφή ή υποψία αλλοίωσης.</p> <p>Τα σφάγια πρέπει να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ύλες (π.χ. γράσα, ακαθαρσίες). Ειδικότερα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα χοιρινά να μην φέρουν τρίχες <p>Για τα συσκευασμένα ελέγχεται η αρτιότητα της συσκευασίας.</p>
Θερμοκρασία θαλάμου	Κατά την άφιξη του οχήματος μετριέται η θερμοκρασία του θαλάμου με το θερμομέτρο laser. Αυτή πρέπει να είναι $\Theta < +4^{\circ}\text{C}$ για τα κρέατα που μεταφέρονται σε περιβάλλον ψύξης .
Εσωτερική θερμοκρασία	Με θερμομέτρο τύπου ακίδας ελέγχεται δειγματοληπτικά η εσωτερική θερμοκρασία των παραλαμβανόμενων κρεάτων. Στα νωπά εισάγεται η ακίδα στο εσωτερικό του κρέατος, ενώ στα κατεψυγμένα τοποθετείται ανάμεσα σε δυο τεμάχια-συσκευασίες. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι <ul style="list-style-type: none"> • $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$ κρέατα βοοειδών, χοιρινών, αιγοπροβάτων
pH	Με pH-μετρο τύπου ακίδας ελέγχεται δειγματοληπτικά το pH των παραλαμβανόμενων σφάγιων βοοειδών και χοιρινών. Το pH μετρείται είτε στην μπριζόλα, είτε στο νουά (μπούτι) του σφαγίου. Το pH πρέπει να έχει τιμή 5,5 έως 6.
Σήμανση	<p>Κάθε σφάγιο πρέπει να φέρει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χοιρινά: σφραγίδα με τον κωδικό του σφαγίου • Βοοειδή: σφραγίδα με τον κωδικό του σφαγίου και την καρτέλα του ζώου • Αιγοπρόβατα : σφραγίδα με τον κωδικό του σφαγίου <p>Όλες οι σφραγίδες πρέπει να είναι ευκρινείς.</p> <p>Στα συσκευασμένα πρέπει να αναγράφεται το είδος του προϊόντος, η χώρα προέλευσης, η ημερομηνία λήξης, ο κωδικός της μονάδας επεξεργασίας και ο τρόπος χρήσης του προϊόντος.</p> <p>Σε περίπτωση που παραλαμβάνεται παρασκεύασμα ή προϊόν με βάση το κρέας πρέπει να αναγράφεται η σύσταση του.</p>
Συνοδευτικά έντυπα	Κάθε παραλαμβανόμενη ποσότητα κρέατος πρέπει να συνοδεύεται από τα κτηνιατρικά πιστοποιητικά καταλληλότητας.

Όλα τα στοιχεία ελέγχου καταγράφονται στο έντυπο E19-«Παραλαβή Ά Υλών».

Σε περίπτωση που κατά τη παραλαβή παρατηρηθούν αποκλίσεις, ενημερώνεται ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ή ο Συντονιστής OAT και τα προϊόντα δεν παραλαμβάνονται.

Για την παρασκευή των τελικών προϊόντων

Κατηγορία Β1 (του ΚΤΠ) Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος : όπως Σουβλάκια

Κατηγορία Β2 (του ΚΤΠ) Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας : μπιφτέκια ,κεφτεδάκια ,
κεμπάμπ, σεφταλιά , σουτζουκάκια

Κατηγορία Β4 (του ΚΤΠ) Μη θερμικά επεξεργασμένα νωπά προϊόντα (Παραδοσιακά χωριάτικα
λουκάνικα)

γίνεται ανάμιξη του κρέατος με διάφορα υλικά όπως: μπαχαρικά, γαλακτωματοποιητές,
συντηρητικά, ενισχυτικά γεύσης, αντιοξειδωτικά κ.α. ουσίες απαραίτητες για την παρασκευή
προϊόντων κρέατος.

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για κάθε προϊόν είναι έτοιμα σε μίγμα και
αναμεμιγμένα σε τέτοιες ποσότητες ώστε να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος
και τα όρια της νομοθεσίας.

Η ζύγιση των μιγμάτων γίνεται σε διακριβωμένο ζυγό. Για κάθε προϊόν ο Υπεύθυνος
Παραγωγής ελέγχει και καταγράφει στο έντυπο Ε-23.

- την ποσότητα του μίγματος που ζυγίστηκε και προστέθηκε
- την συνολική ποσότητα των κρεάτων που αναμιγνύονται
- την συνολική παραχθείσα ποσότητα του προϊόντος

Η ποσότητα που θα ζυγιστεί πρέπει να είναι ακριβώς όση έχει προκαθοριστεί από τις
προδιαγραφές του κάθε προϊόντος και για κανένα λόγο δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερη του
προκαθορισμένου βάρους.

7.6 Σχέδιο HACCP -CCP's (Πιν. 32)

CCP	ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ
1	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ	Β: Αύξηση Μικροβιακού Φορτίου	Έλεγχος εσωτερικής θερμοκρασίας	Εσωτερική θερμοκρασία κρεάτων $\Theta < +7^{\circ}\text{C}$	Μέτρηση κα καταγραφή της Εσ. Θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας/ Κάθε 1 ώρα	Απόρριψη παρτίδας	ΥΔΠ	E-22 «Έλεγχος εσωτερικής θερμοκρασίας κρέατος» / A12 «Αρχείο Θερμοκρασιών Κρεάτων»
2	ΖΥΓΙΣΗ	Χ: Λανθασμένη αναλογία συστατικών- υπέρβαση ορίου/ προσθέτων κατά την ανάμειξη	Ζύγιση σε διακριβωμένο ζυγό των προς ανάμιξη υλικών σύμφωνα με τις αναλογίες των προδιαγραφών για κάθε προϊόν	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των προϊόντων και την ΟΕ-02	Ζύγιση και καταγραφή της αναλογίας των προς ανάμιξη υλικών/ Σε κάθε παρτίδα	Αραίωση μίγματος μέχρι του επιτρεπόμενου ορίου Απόρριψη παρτίδας	Υπ. Παραγωγής ΥΔΠ	E-23 «Έλεγχος Ζύγισης» / A13 «Αρχείο Ελέγχου Ζύγισης» ΟΕ-02 «Ζύγιση»

7.7 Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης

Η εταιρεία μετά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του σχεδίου HACCP, όταν απαιτείται ενημερώνει τα ακόλουθα προκαταρκτικά δεδομένα στα οποία βασίστηκε η ανάλυση κινδύνων:

- **Χαρακτηριστικά προϊόντος**
- **Προβλεπόμενη χρήση**
- **Διαγράμματα ροής**
- **Στάδια της διεργασίας**
- **Προληπτικά μέτρα ελέγχου**

Οποιαδήποτε τροποποίηση προκύψει σε κάποιο από τα προαναφερόμενα, εξετάζεται και αξιολογείται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, σε τακτικές ή έκτακτες συναντήσεις της, και όταν απαιτείται αναθεωρούνται τα προαπαιτούμενα προγράμματα, το σχέδιο HACCP, οι σχετιζόμενες διαδικασίες και οι οδηγίες εργασίας.

7.8 Σχεδιασμός της επαλήθευσης. (Πιν.33)

Η εταιρεία έχει σχεδιάσει δραστηριότητες επαλήθευσης, οι οποίες προσδιορίζουν τον σκοπό της επαλήθευσης, την μέθοδο, τη συχνότητα και τις ευθύνες για τις ενέργειες αξιολόγησης για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας της εφαρμογής του ΣΔΑΤ.

	Σκοπός επαλήθευσης	Μέθοδος/Σχετικά έντυπα επαλήθευσης	Συχνότητα	Υπεύθυνος
1	<p>Προαπαιτούμενα εφαρμόζονται (§ 7.2)</p> <p>Ιδιαίτερα για την αποτελεσματικότητα των προαπαιτούμενων:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για το προσωπικό (§ 7.2.3) - Πρόγραμμα Καθαρισμού-Απολύμανσης / Διαχείριση αποβλήτων (§ 7.2.8) 	<p>Εσωτερική επιθεώρηση (§ 8.4) /E-33 «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης» Προαπαιτούμενα (§ 7.2.1-7.2.9) / τα έντυπα που αναφέρονται</p> <ul style="list-style-type: none"> - Εσωτερικός έλεγχος / E-14 «Έλεγχος Υγιεινής Προσωπικού» - Μικροβιολογικοί έλεγχοι στις επιφάνειες-εξοπλισμό / Αποτελέσματα μικροβιολογικών εξετάσεων - Έλεγχος με Swamp test / E-18 «Έλεγχος Αποτελεσματικότητας Καθαρισμού/Απολύμανσης» 	<p>1 φορά/έτος</p> <p>Βλέπε σχετική παράγραφο</p> <p>1 φορά/εβδομάδα</p> <p>1 δείγμα/2 μήνες</p> <p>1 δείγματα/εβδομάδα</p>	<p>ΣΟΑΤ</p> <p>Βλέπε σχετική παράγραφο</p> <p>ΣΟΑΤ</p> <p>ΣΟΑΤ</p> <p>ΥΔΠ</p>
2	<p>Τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων ενημερώνονται συνεχώς</p>	<p>Συναντήσεις ΟΑΤ (§ 7.3.2) / E-02 «Αναφορά ΟΑΤ»</p> <p>Εσωτερική επιθεώρηση (§ 8.4) / E-33 «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης»</p>	<p>1 φορά/έτος</p> <p>1 φορά/έτος</p>	<p>ΣΟΑΤ</p> <p>ΣΟΑΤ</p>
3	<p>Τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα (OPRPs) και τα στοιχεία του σχεδίου HACCP (CCPS) εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά</p>	<p>OPRP (§ 7.5) & CCP (§ 7.6) / τα έντυπα που αναφέρονται</p> <p>Εσωτερική επιθεώρηση (§ 8.4) / E-33 «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης»</p> <p>Μικροβιολογικοί έλεγχοι σε Α ύλες και τελικά προϊόντα / Αποτελέσματα μικροβιολογικών εξετάσεων</p>	<p>Βλέπε σχετική παράγραφο</p> <p>1 φορά/έτος</p> <p>1 δείγματα / 2 μήνες</p>	<p>Βλέπε σχετική παράγραφο</p> <p>ΣΟΑΤ</p> <p>ΣΟΑΤ</p>

	Σκοπός επαλήθευσης	Μέθοδος/Σχετικά έντυπα επαλήθευσης	Συχνότητα	Υπεύθυνος
4	Δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων στα προϊόντα	Μικροβιολογικοί έλεγχοι σε Α ύλες, τελικά προϊόντα επιφάνειες εργασίες / Αποτελέσματα μικροβιολογικών εξετάσεων	1 δείγματα / 2 μήνες	ΣΟΑΤ
5	Άλλες ενέργειες που απαιτούνται από τον οργανισμό πραγματοποιούνται και είναι αποτελεσματικές	Εσωτερική επιθεώρηση (§ 8.4) / E-33 «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης»	1 φορά/έτος	ΣΟΑΤ
		Συναντήσεις ΟΑΤ (§ 7.3.2) / E-02 «Αναφορά ΟΑΤ»	1 φορά/έτος	ΣΟΑΤ

Όλα τα αποτελέσματα της επαλήθευσης εξετάζονται στις συναντήσεις της ΟΑΤ .

Σε περίπτωση που παρατηρηθούν αποκλίσεις από αποδεκτά επίπεδα κινδύνου, οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί χειρίζονται ως «Δυνητικός Μη Ασφαλή» σύμφωνα με την παράγραφο 7.10.3

7.9. Ιχνηλασιμότητα

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το έντυπο του συστήματος ιχνηλασιμότητας συμπληρώνεται σε καθημερινή βάση από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας. Έτσι στο τέλος κάθε ημέρας συγκεντρώνονται τα στοιχεία όλης της παραγωγικής διαδικασίας από τον ΥΔΠ. Τα στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας που συλλέγονται για κάθε ημέρα παραγωγής είναι τα ακόλουθα:

- Η ποσότητα και το σφαγείο προέλευσης των χοιρινών ημιμορίων που εξάγονται από τους ψυκτικούς θαλάμους Α' υλών και προωθούνται προς επεξεργασία.
- Η ποσότητα και το είδος των προϊόντων που παράγονται.
- Η ποσότητα και το είδος των κρεάτων που κόβονται με σκοπό την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος.
- Η ποσότητα και το είδος των κρεάτων που τοποθετούνται σε φόρμες με σκοπό την παραγωγή σουβλακιών.
- Οι παρτίδες και οι αντίστοιχοι αριθμοί τιμολογίων για όλες τις πρώτες ύλες που προωθήθηκαν στην παραγωγή την συγκεκριμένη ημέρα.
- Η ποσότητα και το είδος του συσκευασμένου κρέατος σε περιέκτες που παράγεται συσκευασμένο και πωλείται .

Όσον αφορά το μοσχαρίσιο κρέας, αυτό πρέπει να συνοδεύεται από τα στοιχεία του ζώου από το οποίο προέρχεται. Κάθε ποσότητα βοείου κρέατος που εξάγεται από τους ψυκτικούς θαλάμους καταγράφεται από τον Υπεύθυνο Παραγωγής. Τα στοιχεία που καταγράφονται είναι η ποσότητες, τα τμήματα των ζώων που εξάγονται, το σφαγείο προέλευσης καθώς και οι κωδικοί τους αριθμοί.

Όλες οι ποσότητες των προϊόντων που παράγονται κάθε ημέρα παραγωγής σημαίνονται με το αντίστοιχο Lot Number, έτσι ώστε ανά πάσα στιγμή είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε επ' ακριβώς από ποια παρτίδα προέρχεται οποιαδήποτε συσκευασία προϊόντος. Επίσης μπορούμε με το σύστημα ιχνηλασιμότητας, σε περίπτωση προβλήματος με οποιαδήποτε

παρτίδα Α' υλών, να ανακαλέσουμε το σύνολο της ποσότητας που παράχθηκε από την προβληματική παρτίδα σύμφωνα με την παράγραφο 7.10.4.

1. ΣΚΟΠΟΣ

Να καθορίσει τους τρόπους και τις μεθόδους σήμανσης που χρησιμοποιούνται, ώστε να παρέχεται το απαιτούμενο επίπεδο ιχνηλασιμότητας από την παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών έως την παράδοση του προϊόντος στον πελάτη

1.1 Σήμανση

Οι πρώτες και οι βοηθητικές ύλες φέρουν την επισήμανση του εκάστοτε προμηθευτή.

Τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την αναγνώριση των πρώτων και βοηθητικών υλών είναι:

- ✓ Ο προμηθευτής / κατασκευαστής
- ✓ Η παρτίδα
- ✓ Η ημερομηνία παραγωγής / κατασκευής (όπου απαιτείται)
- ✓ Η ημερομηνία παραλαβής στην εταιρία και
- ✓ Η ημερομηνία λήξης (όπου απαιτείται)
- Εάν τα παραπάνω στοιχεία δεν υπάρχουν καταγεγραμμένα στις πρώτες ή βοηθητικές ύλες (όπου απαιτείται), η ποσότητα θεωρείται μη συμμορφούμενη και ο Υπεύθυνος Παραγωγής ενεργεί με βάση την Διαδικασία **Διαχείριση Μη Συμμορφούμενων Υλικών και Προϊόντων**
- Εάν το είδος της πρώτης ή βοηθητικής ύλης είναι τέτοιο , όπου δεν αναγράφεται αριθμός παρτίδας από τον προμηθευτή, ο Υπεύθυνος Παραγωγής τοποθετεί Ετικέτα Αναγνώρισης Υλικού και αποδίδει παρτίδα στο εν λόγω προϊόν.
- Η παρτίδα της πρώτης ή της βοηθητικής ύλης που αναγράφει ο προμηθευτής ή αποδίδει ο Υπεύθυνος Παραγωγής , την ακολουθεί σε όλη της την πορεία επεξεργασίας εντός της εταιρίας.

- Ιδιαίτερη μέριμνα λαμβάνεται για τα υλικά ορίου ζωής, τα οποία φέρουν εκτός των άλλων σήμανση στην οποία αναγράφεται η ημερομηνία λήξης τους.
- Δεν επιτρέπεται να κυκλοφορεί ποσότητα πρώτων ή βοηθητικών υλών, ημιέτοιμων ή έτοιμων προϊόντων χωρίς ταυτότητα και ένδειξη της κατάστασης στην οποία βρίσκεται (Ελεύθερο, Δεσμευμένο σε Καραντίνα ή Ακατάλληλο προς Επιστροφή ή Καταστροφή)

1.2 Απόδοση Παρτίδας σε Προϊόντα και σε Πρώτες ή Βοηθητικές Ύλες

- Ισχύει για την περίπτωση, όπου κατά βάση το είδος δεν ταχτοποιείται από τον προμηθευτή του. Σε διαφορετική περίπτωση όπου υπάρχει απώλεια ή καταστροφή σήμανσης, το είδος θεωρείται μη συμμορφούμενο και ως τέτοιο διαχειρίζεται από την αντίστοιχη διαδικασία.
- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής δίνει παρτίδα στην ποσότητα των εμπορευμάτων που παρελήφθησαν.
- Ως παρτίδα λαμβάνεται η **τρέχουσα ημερομηνία εκφρασμένη αριθμητικά χωρίς τελείες ή άλλα διαχωριστικά και χωρίς τα δυο πρώτα ψηφία του έτους και ο αριθμός παραστατικού**.
Π.χ. για παραλαβή της 12^{ης} Μαΐου του 2008 με αριθμό παραστατικού 123, αναγράφεται ως παρτίδα προϊόντος ο αριθμός 123120508.
- Ο αριθμός αυτός είναι μοναδικός λαμβάνοντας υπόψη τον προμηθευτή και το προϊόν. Παράλληλα γνωρίζουμε με την πρώτη ματιά την ημερομηνία παραλαβής και τον αριθμό παραστατικού.
- Σε κάθε περίπτωση συνίσταται να υπάρχει επικοινωνία μεταξύ της εταιρίας και του παραγωγού προκειμένου να διευκρινίζεται πάντα ο τρόπος παιδοποίησης προκειμένου να μην υπάρχουν προβλήματα ταυτοποίησης .

1.3 Απόδοση Παρτίδας σε Προϊόντα Παραγωγής

- Κάθε παρτίδα παραγωγής έχει και το δικό της LOT, το οποίο είναι της μορφής **X₁X₂X₃X₄X₅X₆X₇X₈**, όπου:
 - **X₁X₂** η ημέρα παραγωγής
 - **X₃X₄** ο μηνάς παραγωγής με διψήφια αναγραφή
 - **X₅X₆** το έτος παραγωγής με διψήφια αναγραφή
 - **X₇X₈** ο α/α παραγωγής ανά ημέρα, ο οποίος κάθε ημέρα ξεκινάει από το 01.

- Για παράδειγμα το LOT 30052209 μας πληροφορεί το εν λόγω είδος παρήχθη στις 30 Μαΐου 2022 και ήταν η 09 παραγωγή της ημέρας.
- Η παρτίδα ακολουθεί το προϊόν συνεχώς.
- Στην περίπτωση όπου προϊόν αποτελούνται από δυο ή τρία μέρη, τα οποία έχουν παραχθεί σε διαφορετικές παραγωγές, τότε το τελικό προϊόν έχει νέο αριθμό παρτίδας ο οποίος παραπέμπει στα εξ ων συντέθηκε .
- Η ιχνηλασιμότητα διατηρείται μέσα από το έντυπο της Εντολής Παραγωγής , όπου παρέχονται πληροφορίες και για το προσωπικό που ασχολήθηκε.

Επί πλέον από τα παραστατικά διακίνησης γνωρίζουμε σε ποιον πελάτη παραδόθηκε ποιο προϊόν, σε τι ποσότητα και ποια παρτίδα ώστε να υπάρχει πλήρη ιχνηλασιμότητα

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος Παραγωγής ορίζεται υπεύθυνος για την καθημερινή συλλογή των στοιχείων της παραγωγικής διαδικασίας.

Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την τήρηση των εντύπων/αρχείων του Συστήματος Ιχνηλασιμότητας.

ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A15 «Αρχείο Ιχνηλασιμότητας»	Έντυπο E-23 Εντολή Παραγωγής & Ιχνηλασιμότητας-	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	1 Έτος

- Τιμολόγια Παραλαβών
- Τιμολόγια/Δελτία Αποστολών Πωλήσεων

E-23 ΕΝΤΟΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ									
LOT	ΗΜΕΡΑ		ΜΗΝΑΣ		ΕΤΟΣ		Α/Α Παραγωγής ημέρας		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ
Παραγωγής ¹									
ΠΕΛΑΤΗΣ ²									
ΠΡΟΙΟΝ									
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ									
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ (ΤΔΑ / Ημ/νία) Διασύνδεση με Πελάτες Χονδρικής & Προμηθευτές Α& Β Υλών									
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ									
Α' - Β' ΥΛΕΣ & ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ -ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ & ΠΑΡΤΙΔΕΣ									
A/A	ΥΛΙΚΟ	ΠΑΡΤΙΔΑ	ΠΟΣΟΤΗΤ	A/A	ΥΛΙΚΟ	ΠΑΡΤΙΔΑ	ΠΟΣΟΤ		
1				6					
2				7					
3				8					
4				9					
5				10					

ΤΜΗΜΑ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ(αρχικά ονομάτων - ν στους παρόντες)									

¹. LOT Παραγωγής . Μπορεί να είναι τελικό ή ημιτέτοιμο προϊόν .Εαν είναι ημιτέτοιμο το LOT ακολουθεί το προϊόν μέχρι την επόμενη επεξεργασία του

². Όταν γίνεται παραγωγή για stock πελάτης είναι η εταιρία .

7.10 Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων .

7.10.1 Διορθώσεις

- Η εταιρεία διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα CCPs ή απώλεια ελέγχου στα OPRPs, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς την χρήση και την αποδέσμευση τους.
- Γι' αυτό έχει θεσπιστεί τεκμηριωμένη διαδικασία που ορίζει την μέθοδο ταυτοποίησης και αξιολόγησης των τελικών προϊόντων που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί ώστε να καθοριστεί ο κατάλληλος χειρισμός τους, καθώς και η ανασκόπηση των υλοποιούμενων διορθώσεων όπως αυτές περιγράφονται στις 7.5 και 7.6.
- Τα παραγόμενα προϊόντα κάτω από συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια ή όπου τα προαπαιτούμενα προγράμματα δεν εφαρμόζονται κατά τα προσδοκώμενα χειρίζονται ως «Δυνητικώς Μη Ασφαλή» σύμφωνα με την παράγραφο 7.10.3
- Όλες οι διορθώσεις, συμπεριλαμβανόμενων πληροφοριών για τη φύση της μη συμμόρφωσης, των αιτιών και των επιπτώσεων αυτής, καθώς και στοιχείων ιχνηλασιμότητας σχετικά με τις μη συμμορφούμενες παρτίδες, καταγράφονται στο έντυπο E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων» και υπογράφονται από τον ΣΟΑΤ και το εμπλεκόμενο προσωπικό.

7.10.2 Διορθωτικές ενέργειες

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο σκοπός της διαδικασίας είναι η περιγραφή και τεκμηρίωση ενός συστήματος καταγραφής των παρουσιαζόμενων αποκλίσεων στην τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) και λήψης των κατάλληλων μέτρων για την διόρθωση των προβλημάτων και την αποφυγή της επανεμφάνισής τους στο μέλλον.

Εκκίνηση Διαδικασίας Διορθωτικών ενεργειών

Έναυσμα για διορθωτική ενέργεια μπορεί να δοθεί από:

- Εντοπισμό περιπτώσεων απόκλισης από τα κρίσιμα όρια (Παράγραφος 7.6) ή μη συμμόρφωση από τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα (Παράγραφος 7.5)
- Μη συμμόρφωση που διαπιστώθηκε κατά τη διάρκεια εσωτερικής ή εξωτερικής επιθεώρησης
- Απόφαση που λαμβάνεται κατά τη διάρκεια μίας ανασκόπησης του Συστήματος ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση
- Παρατηρήσεις που διατυπώθηκαν από εξωτερικούς φορείς ή παράπονα πελατών
- Προτάσεις εργαζόμενων
- Εντοπισμό δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων

Για οποιαδήποτε από τις προαναφερόμενες περιπτώσεις, και αναλόγως της σοβαρότητας της παρατηρούμενης απόκλισης, ατέλειας, ελλείψεως ή μη συμμόρφωσης συντάσσεται το έντυπο διορθωτικής ενέργειας E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων».

Οποιοδήποτε μέλος του προσωπικού της επιχείρησης εντοπίσει κάποια μη συμμόρφωση με το ΣΔΑΤ, πρόβλημα ή αδυναμία στην εφαρμογή του ή γίνει αποδέκτης παραπόνων εξωτερικών φορέων, τις γνωστοποιεί άμεσα στον προϊστάμενό του. Αυτός με τη σειρά του ενημερώνει τον ΥΔΠ.

Ο ΥΔΠ συμπληρώνει το σχετικό μέρος του εντύπου «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων», όπου περιγράφει την απόκλιση και ενημερώνει τον ΣΟΑΤ.

Υλοποίηση Διορθωτικών ενεργειών

Ο Συντονιστής ΟΑΤ είτε ο ίδιος, είτε ορίζοντας κάποιον που θεωρεί κατάλληλο ως υπεύθυνο, διερευνά τις αιτίες της απόκλισης, προτείνει αν χρειάζεται αλλαγή στο υπάρχον ΣΔΑΤ και ορίζει το χρονοδιάγραμμα υλοποίησης των διορθωτικών ενεργειών.

Ο Συντονιστής ΟΑΤ εφόσον ο χρόνος δεν επείγει για την εκτέλεση Διορθωτικών Ενεργειών προωθεί το θέμα στην επόμενη σύσκεψη Ανασκόπησης, όπου και θα εξεταστούν:

- Το ιστορικό της μη συμμόρφωσης
- Οι παράμετροι της απόκλισης (αιτίες απόκλισης, προτάσεις αλλαγής)
- Τάσεις που μπορούν να οδηγήσουν σε απώλεια ελέγχου των OPRP ή CCP
- Η ανάγκη λήψης μέτρων για να διασφαλίζεται η μη επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης.

Και θα αποφασιστούν:

- Η πραγματοποίηση αλλαγών στο Σύστημα όπως προτείνεται από τον ΣΟΑΤ και ο χρονικός προσδιορισμός της οποιασδήποτε αλλαγής.
- Να μη γίνουν αλλαγές στο σύστημα αλλά να ληφθούν μέτρα για την καλύτερη εφαρμογή του.

Οι όποιες αποφάσεις καταχωρούνται στο σχετικό έντυπο E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων».

Επαλήθευση αποτελεσματικότητας

Ο Συντονιστής ΟΑΤ ελέγχει την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών και τις καταγράφει στο E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων» το οποίο και αξιολογείται στην επόμενη Ανασκόπηση του Συστήματος.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο ΥΔΠ ορίζεται υπεύθυνος για καταγραφή της μη συμμόρφωσης.
- Ο Συντονιστής ΟΑΤ ορίζεται υπεύθυνος για την διαχείριση της μη συμμόρφωσης και την ανάγκη λήψης απόφασης-υλοποίησης της διορθωτικής ενέργειας.
-

ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A16 «Αρχείο Μη Συμμορφώσεων»	E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων»	Συντονιστής ΟΑΤ	3 Έτη

7.10.3 Χειρισμός Δυνητικώς Μη Ασφαλών Προϊόντων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο σκοπός της διαδικασίας αυτής είναι να περιγραφεί ο χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων στην εταιρεία και η μέθοδος αξιολόγησης τους ώστε να αποφασιστεί η παραπέρα πορεία τους (αποδέσμευση ή καταστροφή).

Ως δυνητικώς μη ασφαλή προϊόντα θεωρούνται τα προϊόντα που παρήχθησαν υπό μη ελεγχόμενες συνθήκες παραγωγής, και ως εκ τούτου αυξάνεται η πιθανότητα εμφάνισης κινδύνων

Τέτοιες συνθήκες είναι:

- όταν παρατηρηθούν αποκλίσεις των προαπαιτούμενων που έχει εγκαταστήσει η Εταιρεία
- όταν δεν τηρούνται τα προληπτικά μέτρα ελέγχου και/ή οι διαδικασίες παρακολούθησης σύμφωνα με τα προαπαιτούμενα προγράμματα
- όταν οι ενδείξεις μέτρησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (σχέδιο HACCP) βρίσκονται εκτός των κρίσιμων ορίων

Οποιοδήποτε μέλος του προσωπικού της επιχείρησης εντοπίσει κάποιο πρόβλημα που εμπίπτει στις παραπάνω περιπτώσεις, ενημερώνει προφορικά τον Υπεύθυνο Παραγωγής, ο οποίος δίνει εντολή για απομάκρυνση της ύποπτης παρτίδας από τον χώρο παραγωγής και παραμονή της σε ειδικό χώρο στην επιχείρηση, οριζόμενο με σήμανση «ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ».

Στη συνέχεια, ο Υπεύθυνος Παραγωγής ενημερώνει τον ΥΔΠ και τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (ΟΑΤ) και μαζί αξιολογούν τη σοβαρότητα της κατάστασης

Αν ο Υπεύθυνος Παραγωγής, ο ΥΔΠ και ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων αποφασίσουν ότι πρέπει να γίνουν εργαστηριακές αναλύσεις για να αποφασιστεί η τύχη της παρτίδας, τότε γίνεται δειγματοληψία (σε συνεργασία με εγκεκριμένο εργαστήριο αναλύσεων) και η παρτίδα παραμένει στο σημείο των μη ασφαλών προϊόντων μέχρι να βγουν τα αποτελέσματα των αναλύσεων. Τα αποτελέσματα αξιολογούνται και αν είναι ικανοποιητικά η παρτίδα αποδεσμεύεται. Αν δεν είναι ικανοποιητικά, τότε η παρτίδα αποφασίζεται να καταστραφεί.

Εκτός από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων, σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι:

- οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων έχουν μειωθεί στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα

- οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μειώνονται στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα πριν την εισαγωγή των προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων ή

- το προϊόν εξακολουθεί να ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου, παρά τη μη συμμόρφωση

η παρτίδα αποδεσμεύεται και ακολουθεί την πορεία των υπόλοιπων προϊόντων για αποστολή.

Σε περίπτωση που δεν αποδεσμευτεί η παρτίδα, ενεργοποιείται η διαδικασία Απόσυρσης-Ανάκλησης 7.10.4 στην περίπτωση που τμήμα της έχει διοχετευθεί στην αγορά

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι τα προϊόντα είναι μη ασφαλή, δηλαδή είναι επιβλαβή για την υγεία και ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, αποφασίζεται η καταστροφή τους.

Υπεύθυνος για τη διαδικασία αυτή είναι ο ΥΠΔ.

Ο ΥΠΔ καταγράφει στο έντυπο «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων» (E-27):

- την ημερομηνία εντοπισμού του προβλήματος
- LOT Number
- τον κωδικό του προϊόντος
- την περιγραφή του προϊόντος
- την ποσότητα του προϊόντος
- την περιγραφή μη συμμόρφωσης
- τον μετέπειτα χειρισμό του προϊόντος (αποδέσμευση, δέσμευση/ ανάκληση)
- σχετικές παρατηρήσεις
- το όνομα και την υπογραφή του

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο ΥΔΠ ορίζεται υπεύθυνος για καταγραφή του περιστατικού.
- Ο Συντονιστής ΟΑΤ, ο ΥΔΠ και ο Υπεύθυνος Παραγωγής ορίζονται υπεύθυνοι για την διαχείριση των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων.

ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A16 «Αρχείο Μη Συμμορφώσεων»	E-27 «Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων»	ΥΔΠ	3 Έτη

7.10.4 Απόσυρση

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η διαδικασία αυτή έχει στόχο να περιγράψει το πρόγραμμα ανάκλησης εμπορευμάτων που πρέπει να θέσει σε εφαρμογή η Εταιρεία «...» σε περίπτωση που απαιτείται η ανάκληση αυτών από την αγορά.

- Για την αντιμετώπιση των περιπτώσεων ανάκλησης, η Διοίκηση ορίζει την Ομάδα Ανάκλησης, η οποία αποτελείται από:

- Τον Διευθυντή της εταιρείας (υπεύθυνο για την επικοινωνία - ενημέρωση των πελατών)
- τον Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων (υπεύθυνος για την λήψη απόφασης της ανάκλησης και την επικοινωνία – ενημέρωση με τις αρμόδιες αρχές, υπεύθυνος για τον χειρισμό των επιστρεφόμενων παρτίδων)
- τον ΥΔΠ (υπεύθυνος για τον εντοπισμό των ακατάλληλων παρτίδων)
- το Λογιστήριο (υπεύθυνος για τον εντοπισμό των πελατών)

- Στο παρακάτω διάγραμμα απεικονίζονται τα βήματα που ακολουθεί η εταιρεία σε περίπτωση ανάκλησης προϊόντος.

Σχ.9 Βήματα Ανάκλησης προϊόντος

ΒΗΜΑ 1^ο: Η ομάδα Ανάκλησης συγκαλείται με πρωτοβουλία του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, προσδιορίζεται το αντικείμενο, το αίτιο και η έκταση της ανάκλησης και συμπληρώνεται το Πρακτικό Ανάκλησης Προϊόντος (E-28) το οποίο υπογράφεται από όλα τα μέλη της Ομάδας.



ΒΗΜΑ 2^ο: Ο ΥΔΠ με πληροφορίες που συλλέγει από το έντυπο Ιχνηλασιμότητας εντοπίζει τις παρτίδες προς ανάκληση και δεσμεύει τις ποσότητες αυτών που υπάρχουν στην εγκατάσταση



ΒΗΜΑ 3^ο: Το προσωπικό του Λογιστηρίου, με πληροφορίες που συλλέγει από τα τιμολόγια εντοπίζει τους πελάτες στους οποίους έχουν αποσταλεί προβληματικές παρτίδες



ΒΗΜΑ 4^ο: Ο ΣΟΑΤ ή ο ΥΔΠ όταν τον αντικαθιστά υπογράφει το Δελτίο Κοινοποίησης Ανάκλησης Προϊόντος (E-29), το οποίο και αποστέλλει στις αρχές μαζί με τα ονόματα και τις διευθύνσεις των πελατών στους οποίους έχουν αποσταλεί προβληματικές παρτίδες.



ΒΗΜΑ 5^ο: Ο Διευθυντής ενημερώνει τους πελάτες τηλεφωνικά, (αποστολή του Δελτίου Κοινοποίησης Ανάκλησης Προϊόντος), με e-mail ή με οποιοδήποτε άλλο αποτελεσματικό μέσο επικοινωνίας για την δέσμευση των συγκεκριμένων παρτίδων και τη μη διάθεσή τους στους καταναλωτές.



ΒΗΜΑ 6^ο: Οι παρτίδες μεταφέρονται με οχήματα της εταιρείας από τους πελάτες και συγκεντρώνονται σε ορισμένο χώρο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, στον οποίο υπάρχει σήμανση «ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ». Ο μετέπειτα χειρισμός τους περιγράφεται στην Διαδικασία «Χειρισμός Δυνητικώς Μη Ασφαλών Προϊόντων» (7.10.3)



ΒΗΜΑ 7^ο: Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων συμπληρώνει στο Πρακτικό Ανάκλησης Προϊόντος (E-28) το αποτέλεσμα της ανάκλησης (ποσότητα του προϊόντος που ανακλήθηκε και συγκεντρώθηκε στις εγκαταστάσεις της Εταιρείας).

- Το «Πρακτικό Ανάκλησης Προϊόντος» (E-28) αποτελεί εισερχόμενο έγγραφο στην Ανασκόπηση της Διοίκησης.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Αρμόδιοι για την τήρηση της παρούσης Διαδικασίας ορίζονται ο Διευθυντής της Εταιρείας, ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, ο ΥΔΠ και το Λογιστήριο.

Πιν.34 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A16 «Αρχείο Μη Συμμορφώσεων»	E-28 «Πρακτικό Ανάκλησης Προϊόντος»	ΣΟΑΤ ΥΔΠ	3 Έτη
A16 «Αρχείο Μη Συμμορφώσεων»	E-29 «Δελτίο Κοινοποίησης Ανάκλησης Προϊόντος»	ΣΟΑΤ ΥΔΠ	3 Έτη

Κεφάλαιο 8

8. Επικύρωση -Επαλήθευση & Βελτίωση του ΣΔΑΤ

8.1. Γενικά

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει τεκμηριωμένες διεργασίες επαλήθευσης, αξιολόγησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ, προκειμένου να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO-22000:2018 και τους στόχους ασφάλειας τροφίμων της εταιρείας.

Η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ ελέγχεται μέσω:

- Της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων
- Της ανάλυσης των δεδομένων τεκμηρίωσης του Συστήματος
- Των αποτελεσμάτων των επιθεωρήσεων (Εσωτερικών Επιθεωρήσεων ή Επιθεωρήσεων που πραγματοποιούνται από εξωτερικούς φορείς)
- Της Ανασκόπησης του Συστήματος από την Διοίκηση ή των συναντήσεων της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων

8.2 Επικύρωση του συνδυασμού των προληπτικών μέτρων ελέγχου.

Μετά τον αρχικό σχεδιασμό των Προσ απαιτούμενων Προγραμμάτων (oPRP) και του Σχεδίου HACCP (CCP), καθώς και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά, η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων αξιολογεί την αποτελεσματικότητα των μέτρων ελέγχου ως προς τον έλεγχο των κινδύνων και την λειτουργικότητα των κρίσιμων ορίων και επικυρώνει ότι:

- Τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν τον επιτυχή έλεγχο του κινδύνου.
- Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζουν ότι παράγονται τελικά προϊόντα με τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων

Η τεκμηριωμένη διαδικασία επικύρωση των προληπτικών μέτρων και των μέτρων ελέγχου γίνεται μέσω της πρώτης επαλήθευσης του Συστήματος, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 8.4 «Επαλήθευση του ΣΔΑΤ».

8.3 Έλεγχος παρακολούθησης της μέτρησης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να αποδείξει η εταιρεία ότι επιλέγει, ελέγχει, διακρίβώνει και συντηρεί τον εξοπλισμό επιθεώρησης μετρήσεων με σκοπό τη συμμόρφωση του προϊόντος στις προκαθορισμένες απαιτήσεις.

Η επιλογή των οργάνων και συσκευών μέτρησης γίνεται με βάση την απαιτούμενη ακρίβεια που απαιτείται για κάθε συγκεκριμένη μέτρηση.

Όλες οι μετρήσεις πρέπει να γίνονται με διακριβωμένα όργανα.

Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας τηρεί E-30 «Κατάλογο Διακριβωμένων Οργάνων/Συσκευών» ο οποίος περιέχει:

1. Περιγραφή μηχανήματος – οργάνου μέτρησης
2. Συχνότητα συντήρησης, με βάση τις οδηγίες του κατασκευαστή

Για κάθε όργανο και συσκευή μέτρησης τηρείται ξεχωριστή «Καρτέλα οργάνου» E-31, όπου αναγράφονται τα στοιχεία:

- Περιγραφή και κωδικός οργάνου
- Ημερομηνία διακρίβωσης
- Ένδειξη προτύπου και ένδειξη του προς διακρίβωση
- Υπεύθυνος διακρίβωσης

Με βάση τα παραπάνω στοιχεία ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας προγραμματίζει τις διακριβώσεις των οργάνων ως προς την ημερομηνία και τον αρμόδιο διακρίβωσης. Η συχνότητα διακρίβωσης των θερμομέτρων (φορητών), των στοιχείων των ψυγείων και των κλιματιζόμενων χώρων και των φούρνων θερμικής επεξεργασίας ορίζεται σε μια φορά το χρόνο. Σε περίπτωση αγοράς ή οποιασδήποτε βλάβης η διαδικασία επαναλαμβάνεται. Η μέγιστη αποδεκτή απόκλιση είναι 1°C.

Η εταιρεία έχει ένα πρότυπο θερμομέτρο το οποίο διακριβώνει σε εξωτερικό πιστοποιημένο εργαστήριο (σύμφωνα με το Πρότυπο 17025) και το οποίο χρησιμοποιείται μόνο για τη διακρίβωση του υπόλοιπου εξοπλισμού.

Το pH ρυθμίζεται με τα δυο διαλύματα στις τιμές 4 και 7 μετά από κάθε χρήση.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται υπεύθυνος για την διακρίβωση των οργάνων μέτρησης και την τήρηση των σχετικών εντύπων/αρχείων.

Πιν.35 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A-17 «Αρχείο Ελέγχου Παρακολούθησης Μετρήσεων»	E-30 «Κατάλογος Διακριβωμένων Οργάνων/Συσκευών»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον
A-17 «Αρχείο Ελέγχου Παρακολούθησης Μετρήσεων»	E-31«Καρτέλα Οργάνου»	Υπ. Διασφάλισης Ποιότητας	Επ' άπειρον

8.4 Επαλήθευση του ΣΔΑΤ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι η επιβεβαίωση ότι η εταιρεία «... » έχει καθιερώσει και τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών αξιολογήσεων του ΣΔΑΤ που αποδεικνύουν ότι το σύστημα που σχεδιάστηκε αφ' ενός είναι το καταλληλότερο για την συγκεκριμένη επιχείρηση και αφ' ετέρου ότι εφαρμόζεται σωστά και επικαιροποιείται όταν απαιτείται.

Εσωτερικές Επιθεωρήσεις

Ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας καταρτίζει το «Χρονοδιάγραμμα Εκτέλεσης Εσωτερικών Επιθεωρήσεων» (E-32) για κάθε έτος.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει τους τομείς που πρόκειται να επιθεωρηθούν και την προγραμματισμένη ημερομηνία επιθεώρησης και ορίζεται ο επιθεωρητής.

Η κατάρτιση του προγράμματος επιθεωρήσεων γίνεται με βάση τη κρισιμότητα και την αναγκαιότητα παρακολούθησης κάθε τμήματος η οποία προκύπτει από τις ιδιαιτερότητες και τις αδυναμίες του τμήματος. Έτσι ενώ όλα τα τμήματα της επιχείρησης επιθεωρούνται τουλάχιστον 1 φορά ετησίως δεν υπάρχει περιορισμός στη συχνότητα επιθεώρησης όταν επιβάλλεται από ειδικούς λόγους.

Ο Υπεύθυνος Επιθεώρησης πριν την επιθεώρηση του κάθε τμήματος πρέπει να ανατρέξει:

- στο «Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων» της εταιρείας και όλες τις σχετικές διαδικασίες, αρχεία και οδηγίες εργασίας και συγκεκριμένα στα εδάφια που περιγράφουν τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες του τομέα που πρόκειται να ελέγξει
- σε αναφορές μη συμμόρφωσης προηγούμενων επιθεωρήσεων (εσωτερικών και εξωτερικών)

- σε τυχόν παράπονα πελατών που είναι σχετικά με το τομέα που πρόκειται να ελέγξει
- στα πρακτικά της τελευταίας Ανασκόπησης από την Διοίκηση

Ο Επιθεωρητής κατά την διάρκεια του ελέγχου πρέπει να καταγράφει αντικειμενικά στοιχεία που επιβεβαιώνουν την συμμόρφωση ή μη, με τις απαιτήσεις και οδηγίες της εταιρείας και του προτύπου

Όλες οι διαπιστώσεις μη συμμόρφωσης ανακοινώνονται και συμφωνούνται κατά την ώρα του εντοπισμού τους με σκοπό να γίνουν τυχόν διευκρινίσεις αν χρειάζονται πριν την επίσημη καταγραφή τους. Τα ευρήματα μπορούν να χαρακτηριστούν ως εξής:

Σημαντική μη συμμόρφωση: σημαντικό πρόβλημα το οποίο αφορά σε παραβίαση των προδιαγεγραμμένων οδηγιών.

Δευτερεύουσα μη συμμόρφωση: πρόβλημα το οποίο δεν επιφέρει σημαντικές συνέπειες, είτε γιατί διορθώνεται άμεσα είτε γιατί αφορά σε δευτερευούσης σημασίας θέματα.

Επισημαίνεται ότι πολλές δευτερεύουσες μη συμμορφώσεις που αφορούν στο ίδιο ζήτημα συνιστούν Σημαντική μη συμμόρφωση.

Ο Επιθεωρητής αμέσως μετά την λήξη της Επιθεώρησης συντάσσει την αναφορά των αποτελεσμάτων της εσωτερικής επιθεώρησης στο από την έντυπο «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης» (E-33).

Σε περίπτωση μη συμμορφώσεων, ο Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας καθορίζει τις διορθωτικές ή/ και προληπτικές ενέργειες που απαιτούνται για να αντιμετωπισθούν έγκαιρα οι ελλείψεις που βρέθηκαν (βλέπε παράγραφο Διορθώσεις - Διορθωτικές Ενέργειες).

Στις περιπτώσεις που έχει καταγραφεί κάποια σοβαρή μη συμμόρφωση τότε είναι στην κρίση του Συντονιστή Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων αν χρειάζεται και δεύτερη

επιθεώρηση για να επιβεβαιωθεί επί τόπου η αποτελεσματικότητα των εφαρμοσθέντων διορθωτικών μέτρων.

Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων εξετάζονται κατά τις συναντήσεις της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και τις Ανασκοπήσεις του Συστήματος από την Διοίκηση, όπου και τίθενται μετρήσιμοι στόχοι βελτίωσης.

Εργαστηριακές Αναλύσεις

Η εταιρεία «» έχει καθιερώσει και τηρεί σχέδιο μικροβιολογικών αναλύσεων και πλάνο δειγματοληψίας με στόχο την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας των προληπτικών μέτρων.

Μικροβιολογικές αναλύσεις πραγματοποιούνται στις πρώτες ύλες, στο νερό και στις επιφάνειες κατά την διάρκεια της επεξεργασίας καθώς και μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα.

Η δειγματοληψία πραγματοποιείται από τον Συντονιστή ΟΑΤ σύμφωνα με τα πρωτόκολλα δειγματοληψίας

ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟ-ΛΗΨΙΑΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ (ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ)	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟ-ΛΗΨΙΑΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ
ΝΕΡΟ	1/έτος	Ολικοί αερόβιοι μικροοργανισμοί (22°C & 37°C)	Συντονιστής ΟΑΤ	Διαπιστευμένο Εργαστήριο Αναλύσεων από το ΕΣΥΔ
- Από αριθμημένο κρουνό που βρίσκεται στους χώρους παραγωγής		Μια φορά τον χρόνο σύμφωνα με την οδηγία 98/43 * Να υπάρχει μια ανάλυση ετησίως από την υπηρεσία ύδρευσης και το εσωτερικό δίκτυο της εγκατάστασης να μην παρουσιάζει φθορές		
Ά ΥΛΕΣ	- Δειγματοληπτικά κάθε 4 μήνες μια Ά ύλη από διαφορετικό είδος κάθε φορά	Ο.Μ.Χ. E. coli St.aureus Salmonella spp. L. monocytogenes Clostridium spp.	Συντονιστής ΟΑΤ	Διαπιστευμένο Εργαστήριο Αναλύσεων από το ΕΣΥΔ
-Δείγμα κρέατος (χοιρινού ή βόειου ή Αιγοπροβάτων)				
ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ	-Δειγματοληπτικά κάθε 4 μήνες ένα δείγμα κιμά και ένα δείγμα από άλλο τελικό προϊόν/διαφορετικό κάθε φορά.	Ο.Μ.Χ. E. coli St.aureus Salmonella spp. L. monocytogenes Clostridium spp.	Συντονιστής ΟΑΤ	Διαπιστευμένο Εργαστήριο Αναλύσεων από το ΕΣΥΔ
-Δείγμα κιμά -Δείγμα τελικού προϊόντος				
ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΑΓΚΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	-Δειγματοληπτικά κάθε 4 μήνες ένα δείγμα από επιφάνεια κατά την διάρκεια της επεξεργασίας και ένα δείγμα από επιφάνεια μετά τον καθαρισμό/απολύμανση	Ο.Μ.Χ. E. coli (κατά την επεξεργασία)	Συντονιστής ΟΑΤ	Διαπιστευμένο Εργαστήριο Αναλύσεων από το ΕΣΥΔ
- Δείγμα από επιφάνεια κατά την διάρκεια της επεξεργασίας - Δείγμα από επιφάνεια μετά τον καθαρισμό/απολύμανση				

Πιν.36 ΠΛΑΝΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Όσον αφορά το νερό πραγματοποιούνται επιπλέον χημικές αναλύσεις μία φορά ανά έτος

Β. Σε κάθε νέο προϊόν ή για προϊόν που θα παραχθεί με τροποποίηση ή αλλαγή της παραγωγικής διαδικασίας, **πραγματοποιούνται μικροβιολογικές αναλύσεις (stability test) για να εκτιμηθεί η διάρκεια του χρόνου ζωής στα ψυγεία των εμπορικών καταστημάτων και των καταναλωτών.**

Η λήψη και η μεταφορά των δειγμάτων γίνεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ σύμφωνα με το πρωτόκολλο δειγματοληψίας, ενώ η μικροβιολογική ανάλυση των δειγμάτων πραγματοποιείται σε Διαπιστευμένο Εργαστήριο Αναλύσεων από το ΕΣΥΔ. Τα αποτελέσματα αρχειοθετούνται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Συντονιστής ΟΑΤ ορίζεται υπεύθυνος για τον προγραμματισμό και υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων, την διενέργεια των δειγματοληψιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων αυτών.

Πιν. 37 ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
A-18 «Επαλήθευση του ΣΔΑΤ»	E-32 «Χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης Εσωτερικών Επιθεωρήσεων»	Συντονιστής ΟΑΤ	2 έτη
A-18 «Επαλήθευση του ΣΔΑΤ»	E-33 «Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης»	Συντονιστής ΟΑΤ	2 έτη

- Μικροβιολογικές και Χημικές αναλύσεις.
- ΟΕ-04 «Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας».

8.5 Βελτίωση του ΣΔΑΤ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η εταιρεία στοχεύει στην συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ αξιολογώντας τα δεδομένα που συλλέγει μέσω:

- Της εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας
- Των εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων
- Των αποτελεσμάτων των μικροβιολογικών εξετάσεων
- Των αποκλίσεων των OPRP και CCP που εντοπίστηκαν κατά την παραγωγική διαδικασία
- Των διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιήθηκαν
- Συναντήσεων της OAT
- Των Ανασκοπήσεων από την Διοίκηση

και ενσωματώνει στο ΣΔΑΤ κάθε αλλαγή που σχετίζεται με την παραγωγική διαδικασία, νομοθεσία ή συνολική εφαρμογή του ΣΔΑΤ.

Σε κάθε τακτική ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση τίθενται αντικειμενικοί μετρήσιμοι στόχοι για:

- Μη συμμορφώσεις
- Προσωπικό
- Ικανοποίηση πελατών
- Αποτελεσματικότητα ΣΔΑΤ
- και κάθε άλλος στόχος που μπορεί να προκύψει από τις ανάγκες του Συστήματος.

Οι στόχοι καταγράφονται στο έντυπο Ε-21 «Μετρήσιμοι Στόχοι», καθορίζονται οι παράμετροι υπολογισμού και η συχνότητα μέτρησης.

Τα αποτελέσματα εξετάζονται και αξιολογούνται στην επόμενη Ανασκόπηση του Συστήματος από την Διοίκηση.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Η Διοίκηση ορίζεται υπεύθυνη για την συνεχή βελτίωση του ΣΔΑΤ και την θέσπιση των στόχων.

Πιν.38 **ΑΡΧΕΙΑ/ΕΝΤΥΠΑ-ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ**

Αρχείο	Έντυπο	Υπεύθυνος Τήρησης	Χρόνος Τήρησης
Α01 «Αρχείο Εσ. Επικοινωνίας»	Ε-21 «Μετρήσιμοι Στόχοι»	Διοίκηση	2 έτη

ΟΕ- 03. ΠΛΑΝΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ (Πιν.39)

Α/Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ		ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΧΕΔΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ				ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ
			Αριθμός	Βάρος			n	c	m	M		
1.	Πόσιμο Νερό*	Μικροβιολογική Ανάλυση για Μικροοργανισμούς	5	500 ml	Ο.Μ.Χ σε 37°C	< 20 cfu / ml	5	2			1 φορά έτος	<p>Εγκατάσταση</p> <p>3 δείγματα από αναμονές νερού και 2 δείγμα από την κεντρική παροχή</p> <p>+</p> <p>Αντίστοιχα 5 δείγματα για επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων</p> <p>Υπηρεσία Ύδρευσης</p> <p>1 Πλήρης ανάλυση</p>
					Ο.Μ.Χ σε 22°C	< 100 cfu / ml	5	2				
					Ολικά κολοβακτηρίδια Coliforms	0 cfu / 100 ml	5	0				
					Κολοβακτηρίδια κοπράνων E. Coli	0 cfu / 100 ml	5	0				
					Θειοαν. κλωστήρια Clostridium perfringens	0 cfu / 100 ml	5	0				
					Ψευδομόναδα Pseudomonas Aer.	0 cfu / 100 ml	5	0				

--	--	--	--	--

Στρεπτόκοκοι κοπράνων	0 cfu / 100 ml	5	0		
Σαλμονέλλα	0 cfu / 100 ml	5	0		
Εντερόκοκοι	0 cfu / 100 ml	5	0		

--	--

* Να υπάρχει μια ανάλυση ετησίως από την υπηρεσία ύδρευσης και το εσωτερικό δίκτυο της εγκατάστασης να μην παρουσιάζει φθορές

Α/ Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΣΦΑΓΙΟΥ	ΜΗ ΚΑΤΑΣΤΡΕΠΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ	ΚΑΤΑΣΤΡΕΠΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΧΕΔΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ				ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ
						n	c	m	M		
2	Βοοειδών, και αιγοπροβάτων *	5 δείγματα. ιστού / σφάγιο	5 δείγματα. ιστού / σφάγιο	Ο.Μ.Χ σε 30°C	< 3,5log cfu / cm ²	5	2	<3, 5 log cfu / cm ²	<5,0 log cfu / cm ²	1 φορά / 4μήνες	Αντιπροσωπευτικά δείγματα βοοειδούς από μπουτί, λαγόνια, στέρνο και λαϊμό
		Συνολικής επιφάνειας 100cm ²	Συνολικής επιφάνειας 20cm ²	Κολοβακτηρίδι α κοπράνων E. Coli	< 10 cfu / g	5	2	< 10 cfu / g	< 100 cfu / g		
		Σύνολο δειγμάτων 5X1 σφάγιο / 4 μήνες	Σύνολο δειγμάτων 5X1 σφάγιο / 4 μήνες	Enterobacteria ceae	<1,5 log cfu / cm ²	5	2	<1, 5 log cfu / cm ²	<2,5 log cfu / cm ²	Διαφορετική μέρα / μήνα κάθε φορά κυκλικά ώστε να καλύπτονται όλοι οι μήνες του έτους	Αντιπροσωπευτικά δείγματα αιγοπροβάτου από λαγόνια, πλάγια μοίρα θώρακα, στέρνο και στήθος
		Με τραχύ σπόγγο		Σταφυλόκοκκο ς Stafylococcus Aureus	< 10 cfu / g	5	2	10 cfu /g	100 cfu/g		

		5 δείγματα / σφάγιο συνολικής επιφάνειας 100 cm ²		Σαλμονέλλα	0 cfu / g	5	5	Απουσία στο δείγμα		
--	--	--	--	------------	--------------	---	---	-----------------------	--	--

* Ο αυτοέλεγχος πραγματοποιείται πριν τη ψύξη του σφάγιου. Εφόσον τα αποτελέσματα επί 6 συνεχείς εβδομάδες, κριθούν ικανοποιητικά, μειώνεται η συχνότητα δειγματοληψίας. Εάν τα αποτελέσματα είναι απαράδεκτα, τότε υπάρχουν σοβαρά προβλήματα υγιεινής που πρέπει να επιλυθούν. Η δειγματοληψία με μη καταστρεπτική μέθοδο, αποτελεί μόνο δείκτη υγιεινής της επιφάνειας του σφάγιου.

Α/ Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΣΦΑΓΙΟΥ	ΜΗ ΚΑΤΑΣΤΡΕΠΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ	ΚΑΤΑΣΤΡΕΠΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΧΕΔΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ				ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ
						n	c	m	M		
3	Χοίρων *	5 δείγματα. ιστού / σφάγιο Συνολικής επιφάνειας 100cm ²	5 δείγματα. ιστού / σφάγιο Συνολικής επιφάνειας 20cm ²	Ο.Μ.Χ σε 30°C	< 4 log cfu / cm ²	5	2	< 4 log cfu / cm ²	< 5 log cfu / cm ²	1 φορά / 4μήνες	Αντιπροσωπευτικά δείγματα βοοειδούς από μπουτι, λαγόνια, στέρνο και λαιμό
		Σύνολο δειγμάτων 5 x 1 σφάγιο / 4 μήνες	Σύνολο δειγμάτων 5 / σφάγιο / 4 μήνες	Κολοβακτηρίδι α κοπράνων E. Coli	< 10 cfu / g	5	2	< 50 cfu / g	< 100 cfu / g	Διαφορετική μέρα / 4μήνες	Αντιπροσωπευτικά δείγματα αιγοπροβάτου από λαγόνια, πλάγια

			Για τα παθογόνα τα δείγματα είναι 5	Enterobacteria ceae	<1,5 log cfu / cm ²	5	2	< 2 log cfu / cm ²	< 3 log cfu / cm ²	κάθε φορά κυκλικά ώστε να καλύπτονται όλοι οι μήνες του έτους	μοίρα θώρακα, στέρνο και στήθος
	Με τραχύ σπόγγο 5 δείγματα / σφάγιο συνολικής επιφάνειας 100 cm ²		Σταφυλόκοκκο ς Stafylococcus Aureus	< 10 cfu / g	5	2	10 cfu /g	100 cfu/g			
			Σαλμονέλλα	0 cfu / g	5	5	Απουσία στο δείγμα				

- Ο αυτοέλεγχος πραγματοποιείται μετά το καθαρισμό και πριν τη ψύξη του σφάγιου. Εφόσον τα αποτελέσματα επί 6 συνεχείς εβδομάδες, κριθούν ικανοποιητικά, τότε μειώνεται η συχνότητα δειγματοληψίας. Εάν τα αποτελέσματα είναι απαράδεκτα, τότε υπάρχουν σοβαρά προβλήματα υγιεινής που πρέπει να επιλυθούν. Η δειγματοληψία με μη καταστρεπτική μέθοδο, αποτελεί μόνο δείκτη υγιεινής της επιφάνειας του σφάγιου

Α/Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ	ΤΥΠΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΓΜΑΤΑ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΧΕΔΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ				ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ
			Αριθμός			n	c	m	M		
4.1	Χώροι και εξοπλισμοί: επεξεργασίας, τεμαχισμού ,	Βακτηριολογική Ανάλυση για ελέγχους	1-2 δείγματα. / μικρή επιφάνεια	Ο.Μ.Χ σε 37°C	< 10 log cfu / cm ²	5	2	0 log cfu / cm ²	<10 log cfu / cm ²	πριν την έναρξη της εργασίας	Αντιπροσωπευτικά δείγματα επιφανειών:

	αποθήκευσης και διανομής*	καθαρισμού και απολύμανσης απολυμασμένων επιφανειών στεγνών, επίπεδων, αρκετά μεγάλων και λείων με δειγματοληψία τεχνικής επιχρίσματος και καλλιέργειας σε τρυβλίο επαφής με άγαρ	3 δείγματα. / μεγάλη επιφάνεια Επιφάνεια επαφής 20cm ² Σύνολο δειγμάτων 10 με τα 2/3 να είναι από επιφάνειες που έρχεται σε επαφή το σφάγιο	Εντεροβακτηριοειδή	< 1 log cfu / cm ²	5	2	0 log cfu / cm ²	<1,0 log cfu / cm ²	Κάθε 4 μήνες κυκλικά ώστε να καλύπτονται όλες οι επιφάνειες / έτος	Αποστειρωτές μαχαίριών Μαχαίρια (το σημείο που συνδέεται η λεπίδα με τη λαβή) Κοίλα μαχαίρια Συσκευές τοποθέτησης λάστιχων περιδέσης Βραστήρες Τραπέζια εργασίας Λεπίδες πριονιών Εργαλεία τεμαχισμού Άλλα εργαλεία επεξεργασίας του σφάγιου, αναρτήρες τύπου V, τσιγκέλια και καρότσια μεταφοράς, δοκοί, ποδιές και τραπέζια τεμαχισμού
				Stafylococcus Aureus	< 10 cfu / cm ²	5	2	0 log cfu / cm ²	<10 cfu / cm ²		
				<p>Για να εξασφαλισθεί ότι εξετάζονται όλες οι επιφάνειες κάθε μήνα, πρέπει να καταρτίζεται πρόγραμμα που καθορίζει από ποιές επιφάνειες πρέπει να ληφθούν δείγματα και πότε. Τα αποτελέσματα καταγράφονται και παρουσιάζονται σε ραβδοδιαγράμματα ώστε να φαίνονται οι εξελίξεις.</p>							

						Λωριδοκουρτίνες,
--	--	--	--	--	--	------------------

* Εφόσον τα αποτελέσματα επί 6 συνεχείς εβδομάδες, κριθούν ικανοποιητικά, μειώνεται η συχνότητα δειγματοληψίας. Εάν τα αποτελέσματα είναι απαράδεκτα, τότε υπάρχουν σοβαρά προβλήματα υγιεινής που πρέπει να επιλυθούν. Η δειγματοληψία αποτελεί μόνο δείκτη υγιεινής των επιφανειών χώρων και εξοπλισμού του εργαστηρίου.

Α/Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ	ΤΥΠΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ		ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
			Αριθμός	Σημείο Δειγματοληψίας			
4.2		Έλεγχος του Ολικού Οργανικού	1 / χειριστή	Χέρια	Ο.Ο.Φ RLU	< 30	Τα χέρια και τα γάντια των χειριστών 1 φορά πριν την έναρξη της εργασίας
			1 / χειριστή	Γάντια Εργασίας		< 20	

Χέρια & γάντια εργασίας των χειριστών	Χώροι και εξοπλισμοί: επεξεργασίας ,τεμαχισμού γραμμής μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής	Φορτίου (Ο.Ο.Φ) με τη μέθοδο της βιοφωταύγειας ή χρωματικού κώδικα	1 / γραμμή	Δάπεδο Ακάθαρτης Ζώνης	(Μονάδες βιοφωταύγειας) εφόσον χρησιμοποιείται λουμινόμετρο	< 60	και τακτικά κατά την εργασία, καθώς και σε έκτακτες περιπτώσεις Οι επιφάνειες των χώρων καθαρής και ακάθαρτης ζώνης 1 φορά πριν την έναρξη της εργασίας Ο εξοπλισμός καθαρής και ακάθαρτης ζώνης 1 φορά πριν την έναρξη της εργασίας, πάντα σε έκτακτες περιπτώσεις και μετά από επείγουσες περιπτώσεις Ο ελάχιστος αριθμός δειγμάτων είναι 2 / χειριστή, 2 / χώρο και 4 / εξοπλισμό σε τακτική βάση **
			1 / γραμμή	Δάπεδο Καθαρής Ζώνης		< 50	
			1 / γραμμή	Πλευρικό τοίχωμα ακάθαρτης ζώνης		< 60	
			1 / γραμμή	Πλευρικό τοίχωμα καθαρής ζώνης		< 40	
			1 / τεμάχιο	Λωριδοκουρτίνα		< 40	
			1	μαχαίρια		< 45	
			1	Τραπέζι τεμαχισμού		< 45	
			1	Εργαλεία τεμαχισμού		< 50	

- Εφόσον τα αποτελέσματα , κριθούν ικανοποιητικά, μειώνεται η συχνότητα δειγματοληψίας.
- Η δειγματοληψία αποτελεί μόνο δείκτη υγιεινής του προσωπικού και επιφανειών χώρων και εξοπλισμού του εργαστηρίου
- ** Για να υπάρξει σφαιρική εικόνα τα σημεία δειγματοληψίας αλλάζουν εκ περιτροπής.

Α/Α	ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ	ΤΥΠΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ		ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
			Αριθμός	Σημείο Δειγματοληψίας			
4.3	Χώροι και εξοπλισμοί: εκσπλαχνισμοί, γραμμής μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής και χώροι προσωπικής υγιεινής	Έλεγχος του ολικού οργανικού φορτίου (Ο.Ο.Φ) με τη μέθοδο της βιοφωταύγειας ή χρωματικού κώδικα απολυμασμένων επιφανειών στεγνών και λείων με δειγματοληψία τεχνικής επιχρίσματος	1	Αναρτήρας σφάγιου	Ο.Ο.Φ RLU (Μονάδες βιοφωταύγειας) εφόσον χρησιμοποιείται λουμιμόμετρο Ή εφόσον χρησιμοποιείται Rapid Test Kit βάσει χρωματισμού χρησιμοποιείται για τα όρια, ο χρωματικός κώδικας του κατασκευαστή.	< 30	Οι επιφάνειες των χώρων καθαρής ζώνης 1 φορά πριν την έναρξη της εργασίας Ο εξοπλισμός καθαρής ζώνης 1 φορά πριν την έναρξη της εργασίας, πάντα σε έκτακτες περιπτώσεις και μετά από επείγουσες περιπτώσεις Οι επιφάνειες των χώρων και του εξοπλισμού υγιεινής πριν την έναρξη της εργασίας, πάντα σε έκτακτες περιπτώσεις Ο ελάχιστος αριθμός δειγμάτων είναι 2 / χειριστή, 2 / χώρο και 4 / εξοπλισμό σε τακτική βάση **
			1	Τραπέζι τεμαχισμού		< 30	
			2	Μαχαίρι κοπής		< 30	
			1	Αποστειρωτής		< 30	
			2	Λάμα πριονιού κοπής		< 30	
			1	Καρότσι μεταφοράς		< 60	
			1 / γραμμή	Τσιγγέλι / άγγιστρο		< 30	
			1	Ζυγαριά		< 40	
			1 / θάλαμο	Δάπεδο		< 50	
			1 / θάλαμο	Πλευρικό τοίχωμα		< 50	
			1 / γραμμή	Νιπτήρας		< 50	

			1 / ζώνη	Μηχάνημα μπουτών		< 50	
			1 / χώρο W.C	W.C		< 60	

* Εφόσον τα αποτελέσματα , κριθούν ικανοποιητικά, μειώνεται η συχνότητα δειγματοληψίας. Η δειγματοληψία αποτελεί μόνο δείκτη υγιεινής του προσωπικού και επιφανειών χώρων και εξοπλισμού . ** Για να υπάρξει σφαιρική εικόνα τα σημεία δειγματοληψίας αλλάζουν εκ περιτροπής.

Πηγή :

Χημικά εργαστήρια «Αλέξανδρος Γούναρης » Π. Μελά 3, Βόλος Μαγνησία .Πιστοποιητικό Διαπίστευσης 154-3 κατά ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2005

Κανονισμός (ΕΚ) 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα

Διορθωτικό στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005).

Οδηγίες για την εφαρμογή του Κανονισμού 882/2004 σχετικά με την **δειγματοληψία για μικροβιολογικές δοκιμές.**

ΟΕ-04 Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας
--

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Με αποστειρωμένη λαβίδα, μαχαιρίδιο ή ψαλίδι παίρνουμε δείγμα τουλάχιστον 200 gr. Το κάθε δείγμα τοποθετείται σε αποστειρωμένο φιαλίδιο.

Ανάμεσα σε κάθε δειγματοληψία πλένεται και αποστειρώνεται η λαβίδα και το μαχαιρίδιο ή ψαλίδι που τυχόν θα χρησιμοποιηθεί.

Ελέγχονται τόσο οι πρώτες ύλες, όσο και τα ημικατεργασμένα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα περιοδικά, έτσι ώστε σε σύντομο χρονικό διάστημα να ελέγχονται όλα τα στάδια της παραγωγής και να υπάρχει σαφής εικόνα των τελικών προϊόντων, όσον αφορά τις μικροβιολογικές παραμέτρους.

Το κάθε δείγμα αριθμείται με εσωτερικό κωδικό και αποστέλλεται το ταχύτερο δυνατό σε εργαστήριο μέσα σε ισοθερμικό δοχείο.

Οι μικροβιολογικές αναλύσεις γίνονται σε διαπιστευμένο εργαστήριο.

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΝΕΡΟΥ

Ανοίγουμε την παροχή του νερού του ποδοκίνητου νιπτήρα από τον οποίο θα πάρουμε δείγμα νερού και αφήνουμε το νερό να τρέξει για λίγο. Στην συνέχεια κλείνουμε την παροχή. Αποστειρώνουμε με φλόγα το στόμιο της μπαταρίας του ποδοκίνητου νιπτήρα. Αφήνεται ανοιχτή η παροχή του νερού για μερικά δευτερόλεπτα για να κρυσώσει το στόμιο και στην συνέχεια παίρνουμε δείγμα νερού, περίπου 100 ml σε αποστειρωμένο φιαλίδιο.

Σε κάθε δείγμα αναγράφεται ο αριθμός του κρουνού από τον οποίο έγινε η δειγματοληψία, σύμφωνα με την αρίθμηση που υπάρχει στην κάτοψη του εργοστασίου όπου υπάρχουν οι σωληνώσεις του νερού.

Η επιλογή του κρουνού γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε περιοδικά να ελέγχονται όλοι οι κρουνοί του εργοστασίου.

Το κάθε δείγμα αριθμείται με εσωτερικό κωδικό και αποστέλλεται το ταχύτερο δυνατό σε εργαστήριο μέσα σε ισοθερμικό δοχείο.

Οι μικροβιολογικές αναλύσεις γίνονται σε διαπιστευμένο εργαστήριο.

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

Με αποστειρωμένη λαβίδα και αποστειρωμένη γάζα παίρνουμε δείγμα από επιφάνεια εμβαδού 20 cm². Το κάθε δείγμα τοποθετείται σε αποστειρωμένο φιαλίδιο. Ανάμεσα σε κάθε δειγματοληψία πλένεται και αποστειρώνεται η λαβίδα και το μαχαιρίδιο ή ψαλίδι που τυχόν θα χρησιμοποιηθεί.

Ελέγχονται οι επιφάνειες κατά την διάρκεια της επεξεργασίας, μετά τον καθαρισμό καθώς και μετά την απολύμανση.

Οι επιφάνειες που θα ελεγχθούν, επιλέγονται έτσι, ώστε σε σύντομο χρονικό διάστημα να υπάρχει σαφής εικόνα της αποτελεσματικότητας τόσο του καθαρισμού όσο και της απολύμανσης .

Το κάθε δείγμα αριθμείται με εσωτερικό κωδικό και αποστέλλεται το ταχύτερο δυνατό σε εργαστήριο μέσα σε ισοθερμικό δοχείο.

Οι μικροβιολογικές αναλύσεις γίνονται σε διαπιστευμένο εργαστήριο.

Για τον έλεγχο του καθαρισμού των επιφανειών, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και τα kit που κυκλοφορούν στο εμπόριο και τα οποία ελέγχουν ελεύθερη πρωτεΐνη ή τα λουμινόμετρα που μετρούν το ATP (μέθοδος βιοφωταύγειας).

Κεφάλαιο 9

9. Έντυπα Συστήματος

E-01 ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ/...../.....
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας Συντονιστής ΣΔΑΤ Υπεύθυνος Παραγωγής : Εισηγητής
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ-ΘΕΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΖΗΤΗΣΗ	
<ol style="list-style-type: none">1. Ανάλυση αποτελεσμάτων της συνολικής Αξιολόγησης ΣΔΑΤ από την ΟΑΤ2. Αξιολόγηση από προηγούμενες ανασκοπήσεις.3. Αλλαγές που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων4. Αξιολόγηση αποτελεσματικότητας εικονικής ανάκλησης και ανταπόκριση σε έκτακτες καταστάσεις.5. Αξιολόγηση Εξωτερικής και Εσωτερικής Επικοινωνίας6. Αξιολόγηση αποτελεσμάτων εξωτερικών επιθεωρήσεων.7. Αξιολόγηση αποτελεσμάτων εσωτερικών επιθεωρήσεων.8. Επικαιροποίηση προηγούμενου συστήματος9. Στόχοι επόμενης χρονιάς10. Άλλα θέματα-Αποφάσεις	
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ / ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ	

Δ.Σ.	Υπογραφή
------	----------

ΣΟΑΤ	Υπογραφή
------	----------

Ε02- ΑΝΑΦΟΡΑ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τηρούνται και εφαρμόζονται αποτελεσματικά τα προαπαιτούμενα:		
Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής για τις Εγκαταστάσεις.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Κανόνες Ορθής Υγιεινής & Βιομηχανικής Πρακτικής για τα Μηχανήματα και τον Εξοπλισμό.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής Για το Προσωπικό.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την Παραγωγική Διαδικασία και Αποθήκευση.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για την Συσκευασία και την Σήμανση.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Κανόνες Ορθής Υγιεινής για την Μεταφορά και Διανομή.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Έλεγχος Καταπολέμησης Τρωκτικών – Εντόμων.	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Πρόγραμμα Καθαρισμού Απολύμανσης – Διαχείριση Αποβλήτων	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:		
2. Η ανάλυση Κινδύνων και τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα-CCPs ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>		
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:		
3. Κρίνεται επαρκής η εκπαιδευτική κατάρτιση του προσωπικού; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>		
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:		
4. Κρίνονται ικανοποιητικά τα αποτελέσματα των Εσωτερικών και Εξωτερικών Επιθεωρήσεων; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>		

Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:
5. Κρίνεται ικανοποιητική η συνολική απόδοση του ΣΔΑΤ; <p style="text-align: right;">ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/></p>
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:
6. Παρατηρείται αύξηση των παραγόμενων δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων; <p style="text-align: right;">ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/></p>
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:
6. Κρίνεται αναγκαία η επικαιροποίηση και βελτίωση του ΣΔΑΤ; <p style="text-align: right;">ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/></p>
Παρατηρήσεις – Διορθωτικές Ενέργειες:
7. Σχολιασμός Αξιολόγησης Προμηθευτών:
8. Σχολιασμός έρευνας ικανοποίησης πελατών:
9. Άλλα θέματα προς Συζήτηση και Αποφάσεις

Ημερομηνία.....

Ο Συντονιστής ΟΑΤ

Ε03- ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ		ΜΟΡΦΗ	
			Η	Ε
	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ			
	Καν. 852/2004	Για την υγιεινή των τροφίμων	✓	
	Καν. 853/2004	Για τον καθορισμό των ειδικών κανόνων για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης Οστά-λίπος-δέρματα (κατάλληλα για κατανάλωση) : Συλλέγονται χωριστά και δεν ορίζονται ως ΖΥΠ	✓	
	Καν.854/2004	Για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο	✓	
	Καν(ΕΚ)1069/2009	Κατηγορίες ΖΥΠ Αναφορά σε : ΚΑΤ.1 Άρθρο 8' .α.(i)(ii) ,γ,δ - ΚΑΤ.2 Άρθρο 9 ,γ- ΚΑΤ 3 άρθρο 10 , α,β(iii) Δεν υφίστανται οι ανωτέρω κατηγορίες ΖΥΠ ως ζωικά απόβλητα της Μονάδας	✓	
	Καν. 1774/2002	Για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο	✓	
	Καν. 178/2002	Για τον καθορισμό γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα	✓	
	Καν. 2073/2005	Περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα	✓	
	Καν. 1441/2007	Τροποποίηση του Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα	✓	✓
	Καν. 466/2001	Αναφορά στην παρουσία βαρέων μετάλλων	✓	

	Καν. 2375/2001	Αναφορά στις διοξίνες	✓	
	Καν. 1873/2003	Αναφορά στα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων	✓	
	Καν(ΕΚ)1169/2011	Σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων	✓	
	Καν. 1935/2004	Σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα	✓	
	Καν. 1881/2006	Για τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα	✓	
	Οδηγία 98/83	Σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης	✓	
	Οδηγία 74/2003	Αναφορά στην θυρεοστατική δράση των β-ανταγωνιστών	✓	
	Οδηγία 79/2002	Αναφορά στα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων	✓	
	Οδηγία 13/2000	Για την επισήμανση προσυσκευασμένων τροφίμων	✓	
	Καν. 1760/2000	Για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας	✓	
	Καν. 1825/2000	Θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του Καν. 1760/2000	✓	
	Καν. 2076/2005	Αναφορά στη σήμανση κιμάδων	✓	
	Καν. 700/2007	Για την εμπορία κρέατος βοοειδών το πολύ 12 μηνών	✓	

	Οδηγία 89/107	Αναφορά στα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή	✓	
ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ				
Για κρέας –για μικρά εργαστήρια κρέατος (< 3τον/Μηνα ή 100 κιλ/ημ)				
	ΦΕΚ1594B/ 29-12-00	Περί επισήμανσης βοείου κρέατος	✓	
	ΦΕΚ 961 B/ 28-06-04	Περί επισήμανσης βοείου κρέατος	✓	
	ΦΕΚ 3438/B/2014	ΚΥΑ 3724/162303 Εθνικά μέτρα και παρεκκλίσεις στον τομέα των τροφίμων ζωικής προέλευσης σε εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) 852/2004 και (ΕΚ) 853/2004 “ ρυθμίσεις για ευέλικτη εφαρμογή HACCP...”	✓	
	ΦΕΚ 1763/B/2017	ΚΥΑ 1288/2017 «Έγκριση Εγκαταστάσεων τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατοςστο πεδίο αρμοδιότητας ΕΦΕΤ »	✓	
	ΦΕΚ 4463/B/2020	ΚΥΑ 1408/274009/9-10-20, για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων βάση την επικινδυνότητα	✓	
	ΦΕΚ 149/B/2012	ΚΥΑ 412/8932 /2012 Έλεγχος της ελληνικής αγοράς κρέατος σε σχέση με την προέλευση – καταγωγή του και τήρηση μηνιαίων ισοζυγίων κρέατος.	✓	
	ΦΕΚ 1127/B/2018	ΚΥΑ1384/41923/2018 Σχετικά με την Ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση του κρέατος καθώς και την διενέργεια επίσημων ελέγχων στην αγορά κρέατος	✓	
	ΦΕΚ 2983/B/2017	ΥΑ 91354 Δι.Ε.Π.Π.Υ. κεφ.4.1 ΚΡΕΑΣ	✓	✓
	ΦΕΚ 2244/B/2020	ΥΑ 1458/143681 /2020. Σχετικά με την επισήμανση του Βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας	✓	
	ΦΕΚ 3/A/1989	Π.Δ 9/1989 Καθορισμός μικροβιολογικών σταθεροτύπων σε ορισμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης	✓	
		ΚΤΠ-ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ	✓	✓

Ε04 - ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ			
ΕΠΩΝΥΜΙΑ			
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ			
ΤΗΛΕΦΩΝΟ			
e-mail /			https://
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ			
ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ			
1. Είστε πιστοποιημένοι κατά ISO, HACCP ή κατά άλλο Διεθνές Πρότυπο; Αν ναι, σύμφωνα με ποιο; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
2. Γίνονται έλεγχοι κατά την παραλαβή των Α' υλών; Αναφέρατε τη συχνότητα τους ελέγχους που εφαρμόζετε (οπτικοί, χημικοί, μικροβιολογικοί, άλλοι). ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
3. Ελέγχετε το τελικό προϊόν πριν το διαθέσετε στην αγορά; Αναφέρατε τη συχνότητα και τους ελέγχους που εφαρμόζετε (οπτικοί, χημικοί, μικροβιολογικοί, άλλοι). ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
4. Μπορείτε να παρέχετε βεβαιώσεις καταλληλότητας (ποιότητας – ασφάλειας) μαζί με κάθε αποστολή προϊόντων σας; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
5. Υπάρχει σύστημα διορθωτικών ενεργειών για την αποφυγή επανεμφάνισης προβλημάτων; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
6. Έχετε Σύστημα Ανίχνευσης (Ιχνηλασιμότητας) και Ανάκλησης των Προϊόντων σας; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις:			
7. Γίνεται περιοδική διακρίβωση των οργάνων που χρησιμοποιείτε; Εσωτερικά ή από εργαστήριο και ποιο είναι αυτό; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/>			
Παρατηρήσεις			

Ημερομηνία:

Υπογραφή:

Ε05- ΕΡΕΥΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Στόχος της εταιρείας μας είναι η συνεχής βελτίωση των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών μας. Στην προσπάθεια αυτή η δική σας συμβολή μπορεί να αποδειχθεί σημαντική συμπληρώνοντας το παρακάτω ερωτηματολόγιο.

1. ΓΕΝΙΚΑ	
1.1 Θεωρείται την εξυπηρέτηση από την Εταιρεία μας	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ <input type="checkbox"/> ΚΑΛΗ <input type="checkbox"/> ΜΕΤΡΙΑ <input type="checkbox"/> ΚΑΚΗ <input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ ΚΑΚΗ
1.2 Ποιο από τα παρακάτω κριτήρια θεωρείται σημαντικά ή λιγότερο σημαντικά;	
α) Την Ποιότητα των Προϊόντων:	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
β) Τον τρόπο παραγγελιών:	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
γ) Την συνέπεια στην Εξυπηρέτηση:	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
δ) Τις τιμές των προϊόντων:	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ	
2.1. Είστε ικανοποιημένοι από:	
α) Την ποιότητα των υπηρεσιών μας;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
β) Την εξυπηρέτηση από τα Προσωπικά μας;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
γ) Τους χρόνους παράδοσης των προϊόντων μας;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
Έχετε να μας προτείνετε κάτι ώστε να βελτιώσουμε την ποιότητα των υπηρεσιών μας;	
3. ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
3.1 Είστε ικανοποιημένοι από:	
α) Την ποιότητα που διαθέτουμε:	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
β) Την ποικιλία των προϊόντων μας;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
γ) Την συσκευασία;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
δ) Τον τρόπο παράδοσης;	<input type="checkbox"/> ΠΟΛΥ <input type="checkbox"/> ΛΙΓΟ <input type="checkbox"/> ΚΑΘΟΛΟΥ
Έχετε να μας προτείνετε κάτι ώστε να βελτιώσουμε την ποιότητα των προϊόντων μας	
3.2 Έχουν παρατηρηθεί αλλοιώσεις των προϊόντων πριν την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης;	<input type="checkbox"/> ΠΟΤΕ <input type="checkbox"/> ΣΠΑΝΙΑ <input type="checkbox"/> ΣΥΧΝΑ
3.3 Σας έχουν διαμαρτυρηθεί πελάτες για τα προϊόντα της εταιρείας μας;	<input type="checkbox"/> ΠΟΤΕ <input type="checkbox"/> ΣΠΑΝΙΑ <input type="checkbox"/> ΣΥΧΝΑ
Παρακαλώ καταγράψτε το περιστατικό	
Προαιρετικά: Συμπληρώστε τα στοιχεία σας	ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ευχαριστούμε για την συνεργασία σας και τον χρόνο που διαθέσατε.
Παρακαλούμε όπως επιστρέψετε το συμπληρωμένο ερωτηματολόγιο

E06- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Λήπτης Παραπόνου:	
Ημερομηνία Λήψης:	
Στοιχεία Πελάτη:	
<u>Διατύπωση Παραπόνου:</u>	
<u>Διερεύνηση Παραπόνου</u>	

<u>Διορθωτικές Ενέργειες για την Ικανοποίηση του Παραπόνου και την Εξάλειψη των Αιτίων Εμφάνισης:</u>	
(Καθορίζονται και γράφονται από τον ΥΔΠ)	
Αρμόδιος Υλοποίησης:	Υλοποίηση μέχρι:

ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΗΣ	
<u>Ενημέρωση Πελάτη για τις Διορθωτικές Ενέργειες, Σχόλια Πελάτη:</u>	
(Γίνεται από τον ΥΔΠ)	
Η Ενημέρωση Έγινε την	Τηλεφωνικά <input type="checkbox"/> Εγγράφως <input type="checkbox"/> (Επισυνάπτεται η Επιστολή)
Σχόλια Πελάτη:	
<u>Επαλήθευση Διορθωτικών Ενεργειών:</u>	
(Γίνεται από τον ΣΟΑΤ και καταγράφει τα αποτελέσματα.)	
Υπογραφή:	Ημερομηνία:

Ε08- ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ

Α. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ		
Όνοματεπώνυμο εργαζομένου:		
Γραμματικές Γνώσεις:-Τίτλοι Σπουδών/Πτυχία:		
Προϋπηρεσία		
Χρόνος	Θέση-Καθήκοντα	
Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		
Θέση Εργασίας		Διευθυντής
Σύντομη περιγραφή θέσης/καθηκόντων		Υπογραφή Εργαζομένου

Γ. ΜΗΤΡΩΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ →				
Ημ/νία	Διάρκεια	Αντικείμενο Εκπαίδευσης	Υπ. Εκπαίδευσης	Επάρκεια Εκπαίδευσης *
				Βαθμολογία: ΣΟΑΤ:
				Βαθμολογία: ΣΟΑΤ:
				Βαθμολογία: ΣΟΑΤ:
				Βαθμολογία: ΣΟΑΤ:
				Βαθμολογία: ΣΟΑΤ:

* Η βαθμολογία: Ανεπάρκεια (0-4), Επάρκεια: Μέτρια Άριστα (5-10)

Ε09- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Α/Α	ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΙ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Ο Συντονιστής ΟΑΤ:

Ε10 - ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ/ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ
ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ – ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ	/..../202... 2 ΩΡΕΣ	
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	ΤΜΗΜΑ/ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ	

Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΑΤ:
--------------------------	--------------------

Ε11- ΔΕΛΤΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΠΙΣΚΕΥΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ/ΕΠΙΣΚΕΥΗΣ	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ/ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΣΟΑΤ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
-------------	--	-----------------	--

Ε13- ΔΕΛΤΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ				
ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ				
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΒΛΑΒΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Ε14- ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	
--------------------	--

ΕΛΕΓΧΟΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ	ΟΧΙ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
Το προσωπικό φορά γάντια εκεί που προβλέπεται;	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ			
Το προσωπικό φορά καθαρή ενδυμασία;	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ			
Το προσωπικό που εργάζεται στην παραγωγή, έχει αφαιρέσει όλα τα κοσμήματα;	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ			
Το προσωπικό καταναλώνει ποτά και τρόφιμα και καπνίζει κατά τη διάρκεια της εργασίας του;	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ			
Οι επισκέπτες –αν υπάρχουν- φορούν κατάλληλη ενδυμασία;	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ			

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E15- ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ .

A/A	ΜΟΝΤΕΛΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ	ΕΤΟΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ	ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΙΝΗΤΗΡΑ	ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΨΥΚΤΙΚΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

E16- ΚΑΡΤΕΛΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ

Μοντέλο		Αρ. Κυκλοφορίας	
---------	--	-----------------	--

Ημερομηνία	Τακτική Συντήρηση Κινητήρα		Τακτική Συντήρηση Ψυκτικού Μηχανήματος				Έκτακτες Βλάβες
	Km.	Περιγραφή Εργασιών	Λάδια	Φίλτρο	Φρέον	Θερμ/τρο	

ΣΟΑΤ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
------	--	----------	--

E18- ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ		ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
		ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕ TEST ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ		
		ΑΠΟΔΕΚΤΟ	ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ	

ΥΔΠ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
-----	--	----------	--

ΣΟΑΤ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
------	--	----------	--

Ε19- ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	
ΕΙΔΟΣ ΣΦΑΓΙΟΥ	ΤΕΜΑΧΙΑ/ΒΑΡΟΣ
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ	
ΑΡ. ΚΥΚΛ.ΑΥΤ/ΤΟΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	
ΣΦΑΓΕΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	
ΑΡΙΘΜ. ΣΦΑΓΕΙΟΤΕΧΝ. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	
ΑΡΙΘΜΟΣCMR	
ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ	
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΘΑΛΑΜΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	
ΤΑΙΝΙΑ ΚΑΤΑΓΡ. ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	
pH ΚΡΕΑΤΟΣ	
ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	
ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E20- ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΠΡΟΙΟΝ- ΠΟΣΟΤΗΤΑ		ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΙΧΝΗΛ/ΤΗΤΑΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E21- ΜΕΤΡΗΣΙΜΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Έτος	
------	--

Στόχος:				
Παράμετροι Υπολογισμού	Συχνότητα Μέτρησης	Στόχος	Αποτέλεσμα Μέτρησης	Παρατηρήσεις
Επιστροφές – Απορρίψεις προϊόντων	ΑΝΑ ΕΤΟΣ	< 2%		

Στόχος:				
Παράμετροι Υπολογισμού	Συχνότητα Μέτρησης	Στόχος	Αποτέλεσμα Μέτρησης	Παρατηρήσεις
Ώρες εκπαίδευσης / επάρκεια εκπαίδευσης	10 ΩΡΕΣ/ ΕΤΟΣ	> 80%		

Στόχος:				
Παράμετροι Υπολογισμού	Συχνότητα Μέτρησης	Στόχος	Αποτέλεσμα Μέτρησης	Παρατηρήσεις
Μ.Ο. Ικανοποίησης Πελατών	ΑΝΑ ΕΤΟΣ	> 90%		
Αριθμός Παραπόνων Πελατών	ΑΝΑ ΕΤΟΣ	< 5%		

Στόχος:				
Παράμετροι Υπολογισμού	Συχνότητα Μέτρησης	Στόχος	Αποτέλεσμα Μέτρησης	Παρατηρήσεις
Εργαστηριακά αποτελέσματα	ΣΕ ΚΑΘΕ ΑΝΑΛΥΣΗ	> 95%		
Μη συμμορφώσεις εσωτ. Επιθ/σεων	ΣΕ ΚΑΘΕ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	< 5%		
Μη συμμορφώσεις εξωτ. Επιθ/σεων				

Στόχος:				
Παράμετροι Υπολογισμού	Συχνότητα Μέτρησης	Στόχος	Αποτέλεσμα Μέτρησης	Παρατηρήσεις

Παρόντες	
----------	--

Ε22-ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	
------------	--

ΣΤΑΔΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΧΡΟΝΙΚΗ ΣΤΙΓΜΗ ΕΛΕΓΧΟΥ- ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ)	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ								
		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	
1	ΚΑΤΑΨΥΞΗ (Προσωρινός Ψυκτικός Θάλαμος)									
2	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ- ΑΠΟΣΤΕΩΣΗ									
3	ΑΛΕΣΗ-ΑΝΑΜΕΙΞΗ									
4	ΕΝΘΗΚΕΥΣΗ									
5	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ									

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Ε23- ΕΝΤΟΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ -ΖΥΓΙΣΗ

LOT	ΗΜΕΡΑ		ΜΗΝΑΣ		ΕΤΟΣ		Α/Α Παραγωγής ημέρας		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙ Α ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ
Παραγωγής ¹ ,									
ΠΕΛΑΤΗΣ ²									
ΠΡΟΙΟΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ									
ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ - - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ									
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ (Σύνδεση με Χονδρικής)									
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ									
Α' - Β' ΥΛΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΖΥΓΙΣΗ & ΠΑΡΤΙΔΕΣ									
Α/ Α	ΥΛΙΚΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ	Α/ Α	ΥΛΙΚΟ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ		
1				6					
2				7					
3				8					
4				9					
5				10					

¹. LOT Παραγωγής. Μπορεί να είναι τελικό ή ημιτέτοιμο προϊόν. Εάν είναι ημιτέτοιμο το LOT ακολουθεί το προϊόν μέχρι την επόμενη επεξεργασία του

². Όταν γίνεται παραγωγή για stock πελάτη είναι η εταιρία.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΣΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Ε27-ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ

Αναφορά Μη Συμμόρφωσης Αριθμός Αναφοράς:	Ημερομ. Έκδοσης:
---	------------------

Πρόβλημα / Πληροφορία: (Περιγράφεται από τον ΥΔΠ)
Ημερομηνία:

Προτάσεις Διόρθωσης / Πρόληψης: (Συμπληρώνεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ)	
Διορθωτικές Ενέργειες:	
Υπεύθυνος Ενέργειας:	Ολοκλήρωση Μέχρι:
Εγκρίνεται, Συντονιστής ΟΑΤ:	Ημερομηνία:

Ολοκλήρωση Ενέργειας - Έλεγχος: (Συμπληρώνεται από τον Συντονιστή ΟΑΤ)	
Τύχη Ποϊόντος	
Δέσμευση <input type="checkbox"/>	Η ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ :
Αποδέσμευση <input type="checkbox"/>	Υπογραφή:
Ημερομηνία:	Υπογραφή ΣΟΑΤ:

Ε28-ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΗΜ/ΝΙΑ ΣΥΓΚΛΙΣΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ:
Είδος: Κωδικός Προϊόντος: Αριθμός Παραστατικού: Ημερ/νία Παραγωγής: Ημερ/νία Ανάλωσης: LOT Number: Ποσότητα:
<u>ΑΙΤΙΟ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ:</u>
<u>ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ:</u>
<u>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ ΜΕΛΩΝ ΟΜΑΔΑΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ:</u>
<u>ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ:</u>
Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

Ε29- ΔΕΛΤΙΟ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

A/A	<u>ΕΙΔΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:</u>
<u>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ:</u>	<u>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:</u>
<u>ΚΩΔΙΚΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:</u>	
Υ.Δ.Π.	<u>ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ</u>

<i>ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</i>	
<u>ΕΙΔΟΣ & ΠΟΣΟΤΗΤΑ:</u>	
<u>ΚΩΔΙΚΟΙ:</u>	
ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΠΩΛΗΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΛΑΒΕ

<u>ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ</u>	
Υ.Δ.Π.	<u>ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ</u>

ΣΟΑΤ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ:	
------	--	-----------	--

Ε31- ΚΑΡΤΕΛΑ ΟΡΓΑΝΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΟΥ				
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ/ΘΕΣΗ ΟΡΓΑΝΟΥ				
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ				
ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΑΠΟΚΛΙΣΗ				
ΗΜ/ΝΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ	ΗΜ/ΝΙΑ ΕΠΟΜΕΝΗΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ

ΥΔΠ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
-----	--	----------	--

ΣΟΑΤ		ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
------	--	----------	--

E32- ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

Έτος: _____ Ημ/νια Κατάρτισης Προγράμματος Εσωτ. Επιθεωρήσεων: _____

ΜΗΝΑΣ	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠΤ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
ΤΟΜΕΑΣ /ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ												
Τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ												
Ευθύνη & Δέσμευση της Διοίκησης												
Εκπαίδευση Προσωπικού												
Προσπαιτούμενα												
Παραγωγή Ασφαλών Προϊόντων												
Ιχνηλασιμότητα												
Έλεγχος Μη Συμμορφώσεων												
Επικύρωση, επαλήθευση και Βελτίωση του ΣΔΑΤ												

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΑΤ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E33- ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ _____ Α/Α ΕΠΙΘ. _____ ΤΜΗΜΑ _____

ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ (υπογραφή)

A. _____

B. _____

ΕΠΙΘΕΩΡΟΥΜΕΝΟΙ (Ονοματεπώνυμο, Υπογραφή)

A. _____

B. _____

Γ. _____

	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	A/A	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
Τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ	Έγκριση και έκδοση ΣΔΑΤ;			
	Τηρούνται όλα τα έντυπα και τα αρχεία του ΣΔΑΤ; Εντοπίζονται εύκολα;			
	Έχει πραγματοποιηθεί η διανομή των εγγράφων του ΣΔΠ κανονικά; Υπάρχουν αρχεία;			
Ευθύνη της Διοίκησης	Είναι γνωστή η πολιτική Ασφάλειας και Υγιεινής των Τροφίμων της επιχείρησης στους εργαζομένους του τμήματος;			
	Υπάρχουν συγκεκριμένες αρμοδιότητες για κάθε θέση εργασίας;			
	Το Αρχείο της εσωτερικής-εξωτερικών επικοινωνίας είναι ενημερωμένο; Περιλαμβάνει την απαιτούμενη νομοθεσία;			
	Έχουν πραγματοποιηθεί συναντήσεις της ΟΑΤ; Υλοποιήθηκαν οι αποφάσεις;			
Εκπαίδευση Προσωπικό	Υπάρχει πρόγραμμα εκπαίδευσης για το τρέχον έτος;			

	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	Α/Α	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
	Έχουν πραγματοποιηθεί οι προγραμματισμένες εκπαιδεύσεις κατά το τελευταίο έτος;			
	Αρχείο Προσωπικού;			
Προσπαιτούμενα	Οι υποδομές είναι κατάλληλες;			
	Υπάρχουν αποδυτήρια προσωπικού , τουαλέτες;			
	Αρχείο Συντήρησης			
	Φορά το προσωπικό κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό; Ελέγχεται;			
	Εφαρμόζουν κανόνες ορθής υγιεινής κατά την εργασία τους;			
	Υπάρχουν τα βιβλιάρια υγείας;			
	Συνθήκες Αποθήκευσης;			
	Εφαρμόζονται οι κανόνες Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής κατά την Παραγωγή και Αποθήκευση;			
	Τα υλικά συσκευασίας διατηρούνται κατάλληλα;			
	Αρχείο Συντήρησης Οχημάτων;			
	Αρχείο προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων;			
	Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης;			
	Που συλλέγονται τα απορρίμματα; Εφαρμόζεται σωστή διαχείριση απορριμμάτων;			
	Τα προγράμματα καθαρισμού εφαρμόζονται σωστά;			

	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	A/A	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
	Αρχείο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης;			
	Οι παραγγελίες δίδονται σε αξιολογημένους προμηθευτές;			
	Ο κατάλογος αξιολογημένων προμηθευτών είναι διαθέσιμος; Έχει πραγματοποιηθεί επαναξιολόγηση ή νέα αξιολόγηση προμηθευτή;			
Παραγωγή Ασφαλών Προϊόντων	Υπάρχουν προδιαγραφές για τις Ά ύλες και τα τελικά προϊόντα;			
	Τα διαγράμματα ροής ανταποκρίνονται στην παραγωγική διαδικασία;			
	Πως ελέγχονται τα OPRPs; Τηρούνται αρχεία;			
	Πως ελέγχονται τα κρίσιμα όρια των κρίσιμων σημείων; Τηρούνται τα αρχεία;			
Ιχνηλ / τητα	Αρχείο Ιχνηλασιμότητας;			
Έλεγχος Μη συμμορφώσεων	Σε περίπτωση υπέρβασης των ορίων καταγράφονται οι διορθώσεις/διορθωτικές ενέργειες;			
	Πως διαχειρίζονται οι επιστροφές;			
	Που φυλάσσονται τα δυνητικώς μη ασφαλή τρόφιμα;			
	Έχει πραγματοποιηθεί διαδικασία εικονικής ανάκλησης για το τρέχον έτος;			
Επικύρωση, επαλήθευση και Βελτίωση του ΣΔΑΤ	Αρχεία ελέγχου ά υλών συστατικών και τελικών προϊόντων για την ύπαρξη μικροοργανισμών;			
	Αρχείο ελέγχου νερού;			

	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ / ΕΝΤΥΠΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	Α/Α	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
	Έχει κοινοποιηθεί το πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων;			
	Έχουν τεθεί στόχοι βελτίωσης του ΣΔΑΤ κατά την τελευταία ανασκόπηση της Διοίκησης;			
	Το ΣΔΑΤ είναι επικαιροποιημένο; Πως;			

ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΜΕ ΣΧΟΛΙΑ ΜΗ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

ΕΝΤΟΠΙΣΤΗΚΑΝ ΣΥΝΟΛΙΚΑ, ___ ΚΥΡΙΑ, ___ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΚΑΙ ___ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ – ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Α/Α ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΣΧΟΛΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ

--

--

A.

B.

ΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ

ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Αγαπητέ Κύριε/α,

Η εταιρεία «.....» εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO-22000 :2018/ HACCP

Με δεδομένο τα παραπάνω, παρακαλούμε να συμπληρώσετε το συνημμένο ερωτηματολόγιο και να μας το επιστρέψετε το συντομότερο δυνατό.

Οι απαντήσεις που θα δώσετε στις ερωτήσεις, θα αποτελέσουν για εμάς σημαντική βοήθεια στην αξιολόγηση σας, η οποία θα κρίνει την έναρξη ή την μέχρι τώρα συνεργασία μας.

Παρακαλούμε επίσης να μας αποστείλετε στο e-mail:.....

- Συμπληρωμένο ερωτηματολόγιο που ακολουθεί
- Τις τεχνικές προδιαγραφές των προϊόντων που προμηθευόμαστε από την εταιρεία σας
- Τα πιστοποιητικά ανάλυσης χημικών και μικροβιολογικών παραμέτρων που έχουν διεξαχθεί σε μια παρτίδα κάθε προϊόντος
- Αντίγραφο πιστοποιητικού Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας / Ασφάλειας Τροφίμων

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων, για την ανταπόκριση σας.

Με εκτίμηση,

Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Γαϊτης Φ.(2009) Μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα .Αθήνα:ΕΤΑΤ,σελ.104-114
2. Γεωργάκης Σπ.(2005) Το κρέας και τα προϊόντα του. Θεσσαλονίκη: Σύγχρονη Παιδεία
3. ΕΦΕΤ(2023)-Φύλλο Ελέγχου σε Μονάδες κρέατος : Αθήνα
https://efet.gr/files/entyra/entyro_elegxou_egkatastaseon_ston_tomea_tou_kreatos.xlsx
4. Τσάκνης Γ.(2021) Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων .Θεσσαλονίκη :Εκδ .Τζιόλα,σελ.83-87
5. ΥΠΑΑ(2022) Υγιεινή στα Σφαγεία, χειρισμός ΖΥΠ
[.http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/zoika_ypoproionta/hmerida_xeirismos_zoikon_ypopro050919.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/zoika_ypoproionta/hmerida_xeirismos_zoikon_ypopro050919.pdf)
6. Χημικά εργαστήρια «Αλέξανδρος Γούναρης» Π. Μελά 3.Βόλος Μαγνησία.
7. https://www.researchgate.net/publication/306013747_Genigeorgis_C_and_KKoutsoumanis_2005_Microbiology_and_safety_of_meat_and_meat_products_In_SGeorgakis_ed_Meat_and_Meat_Products_production-technology-hygiene_and_marketing_Contemporary_Education_Publis
8. 1441/2007/EC

Κοινοτική Νομοθεσία

9. Κανονισμός (ΕΚ) 1441/2007 για την τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί Μικροβιολογικών Κριτηρίων για τα τρόφιμα
10. Διορθωτικό στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005).

11. Οδηγίες για την εφαρμογή του Κανονισμού 882/2004 σχετικά με την δειγματοληψία για μικροβιολογικές δοκιμές.

Εθνική Νομοθεσία :

Το κρέας σε μικρά εργαστήρια (Κάτω από 3τον/Μήνα ή 100 κιλ/ημ)

12. ΦΕΚ1594B/ 29-12-00 Περὶ ἐπισημάνσεως βοείου κρέατος
13. ΦΕΚ 961 Β/ 28-06-04 Περὶ ἐπισημάνσεως βοείου κρέατος
14. ΦΕΚ 3438/Β/2014 ΚΥΑ 3724/162303 Εθνικά μέτρα και παρεκκλίσεις στον τομέα των τροφίμων ζωϊκής προέλευσης σε εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) 852/2004 και (ΕΚ) 853/2004 “ ρυθμίσεις για ευέλικτη εφαρμογή HACCP...”
15. ΦΕΚ 1763/Β/2017 ΚΥΑ 1288/2017 «Έγκριση Εγκαταστάσεων τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατοςστο πεδίο αρμοδιότητας ΕΦΕΤ »
16. ΦΕΚ 4463/Β/2020 ΚΥΑ 1408/274009/9-10-20, για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων βάση την επικινδυνότητα
17. ΦΕΚ 149/Β/2012 ΚΥΑ 412/8932 /2012 Έλεγχος της ελληνικής αγοράς κρέατος σε σχέση με την προέλευση – καταγωγή του και τήρηση μηνιαίων ισοζυγίων κρέατος.
18. ΦΕΚ 1127/Β/2018 ΚΥΑ1384/41923/2018 Σχετικά με την Ιχνηλασιμότητα και την επισημάνση του κρέατος καθώς και την διενέργεια επίσημων ελέγχων στην αγορά κρέατος
19. ΦΕΚ 2983/Β/2017 ΥΑ 91354 ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. κεφ.4.1 ΚΡΕΑΣ
20. ΦΕΚ 2244/Β/2020 ΥΑ 1458/143681 /2020. Σχετικά με την επισημάνση του Βόειου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας

21. ΦΕΚ 3/Α/1989 Π.Δ 9/1989 Καθορισμός μικροβιολογικών σταθεροτύπων σε ορισμένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
22. ΚΤΠ-ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ. Αθήνα (2022)