



Ανάπτυξη ΣΔΑΤ σε μονάδα τυποποίησης ελαιολάδου σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2018

Καρβούνης Λευτέρης

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ
ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2021

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ

Υπογραφή

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ

Υπογραφή

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΤΥΜΠΗΣ

Υπογραφή

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος Καρβούνης Ελευθέριος του Λάμπρου, με αριθμό μητρώου 14333 φοιτητής του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής 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

Handwritten signature of E. Karvounis in black ink, with the name 'E. Karvounis' written in a cursive script.

Περιεχόμενα

1. Περίληψη	6
2. Εισαγωγή.....	6
2.1 Ασφάλεια τροφίμων	6
2.2 Το πρότυπο	6
3. Ορισμοί.....	7
4. Ανάπτυξη του προτύπου	8
4.1 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων.....	9
4.2 Προσωπικό	10
4.2.1 Διαχείριση και εκπαίδευση προσωπικού	10
4.2.2 Υγιεινή προσωπικού.....	10
4.3 Ορθή βιομηχανική πρακτική (GMP)	11
4.3.1 Εγκατάσταση	12
4.3.2 Μεταφορά και Αποθήκευση	13
4.3.3 Εξοπλισμός	13
4.3.4 Πρώτες ύλες-Νερό	14
4.3.5 Υλικά συσκευασίας	14
4.3.6 Προσωπικό	15
4.3.7 Καθαρισμός και Απολύμανση.....	15
4.3.8 Έλεγχος ξένων σωμάτων.....	17
4.3.9 Έλεγχος παράσιτων και τρωκτικών.....	19
4.3.10 Ιχνηλασιμότητα και Ανάκληση	19
4.4 Ποιοτικός έλεγχος	20
4.4.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	20
4.4.2 Χειρισμός Μη συμμορφώσεων και Δυνητικώς Μη ασφαλών προϊόντων	22
4.5 Μελέτη HACCP	23
4.5.1 Προκαταρκτική ανάλυση	23
4.5.2 Εκτίμηση επικινδυνότητας.....	27
4.5.3 Ανάλυση κινδύνων.....	27
4.6 Επικύρωση, Επαλήθευση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων.....	35
4.7 Στόχοι, Προγράμματα και Μέτρηση Επίδοσης του ΣΔΑΤ	36
4.8 Διαχείριση αλλαγών & Επικαιροποίηση Συστήματος	37

4.8.1 Ενέργειες σε περίπτωση αλλαγής.....	38
4.8.2 Επικαιροποίηση	39
5 Βιβλιογραφία	40

1.Περίληψη

Ασφάλεια. Το Α και το Ω στην Βιομηχανία Τροφίμων. Η σημαντικότερη έννοια γύρω από τα τρόφιμα καθώς έχει άμεσο αντίκρισμα στην υγεία του καταναλωτή. Για την διασφάλισή της, οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε αυτόν το χώρο, οφείλουν να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Νομοθεσίας, λαμβάνοντας ταυτόχρονα υπ όψιν τις απαιτήσεις του καταναλωτή. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητη η υιοθέτηση και εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, βασισμένο σε πρότυπο.

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η ανάπτυξη και εφαρμογή του ISO 22000:2018 (φανταστικό σενάριο), σε επιχείρηση τυποποίησης και εμπορίας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Θα γίνει αναφορά σε χρήσιμους ορισμούς που συναντάμε μέσα στο πρότυπο, σε οδηγίες και διαδικασίες που είναι απαραίτητες για την υιοθέτηση και εφαρμογή του, και φυσικά στη μελέτη HACCP, που αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο πάνω στον οποίο στηρίζεται όλο το Σύστημα.

2.Εισαγωγή

2.1 Ασφάλεια τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων συνδέεται με την ύπαρξη παραγόντων, στα τρόφιμα, που θα μπορούσαν να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία του καταναλωτή. Οι παράγοντες-κίνδυνοι αυτοί ενδέχεται να εμφανιστούν σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Στους οργανισμούς που εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής περιλαμβάνονται επιχειρήσεις που ασχολούνται με την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση καθώς επίσης παραγωγή ζωοτροφών, επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, προμηθευτές υλικών συσκευασίας, εξοπλισμού, καθαριστικών, πρόσθετων τροφίμων. Προϋπόθεση λοιπόν για να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων είναι η επικοινωνία και η αλληλεπίδραση μεταξύ αυτών των οργανισμών. Σημείο αναφοράς σε αυτό, είναι η υιοθέτηση και εφαρμογή ενός συστήματος που θα μπορεί να εφαρμοστεί από οποιονδήποτε οργανισμό εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων, έχοντας ως βάση την εκάστοτε νομοθεσία.

2.2 Το πρότυπο

Το ISO 22000:2018 είναι η αναθεωρημένη έκδοση του ISO 22000:2005 και βασίστηκε στα δεδομένα που προέκυψαν από την εφαρμογή της προηγούμενης έκδοσης καθώς και στις νέες εξελίξεις και τάσεις των προτύπων ασφάλειας τροφίμων. Αναμένεται να τεθεί σε ισχύ το 2021 έπειτα από μια μεταβατική περίοδο προσαρμογής τριών ετών.

Οι κυριότερες διαφορές μεταξύ των δύο εκδόσεων θα σημειώνονται κατά την ανάπτυξη του προτύπου στις εκάστοτε ενότητες. Συγκεκριμένα, με τον χαρακτηρισμό (“2018”) θα υποδηλώνονται τα σημεία που έχουν προστεθεί-τροποποιηθεί στην νέα έκδοση, ενώ με

(“2005”) αυτά που αφαιρέθηκαν. Γενικά, οι αλλαγές επικεντρώνονται στην υιοθέτηση νέας δομής High Level Structure (υψηλού επιπέδου δομής), προσέγγιση με βάση την διακινδύνευση “Risk Based Thinking”, επαναδιατύπωση και προσθήκη νέων ορισμών-ενοιών.

Πρόκειται για ένα διεθνώς αναγνωρισμένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) η εφαρμογή του οποίου βελτιώνει **συνεχώς** την απόδοση του οργανισμού σε αυτόν τον τομέα. Ποία συγκεκριμένα η υιοθέτηση μιας στρατηγικής που βασίζεται σε αυτό το πρότυπο:

- Δίνει τη δυνατότητα παραγωγής ασφαλών προϊόντων που ανταποκρίνονται ταυτόχρονα στις απαιτήσεις του καταναλωτή και των εν ισχύ νομικών κανονισμών.
- Αντιμετωπίζει τους κινδύνους που μπορεί να εμφανιστούν
- Αποδεικνύει βάσει τεκμηρίων τη συμμόρφωση του οργανισμού με τις καθορισμένες απαιτήσεις του ΣΔΑΤ

Συνοπτικά περιλαμβάνει την ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) με ένα σύνολο προαπαιτούμενων προγραμμάτων (PRPs) που ενσωματώνονται σε έναν συνεχή κύκλο σχεδιασμού (PLAN) - υλοποίησης (DO) - ελέγχου (CHECK) - διορθωτικών ενεργειών (ACT) γνωστού ως PDCA cycle, όπου:

PLAN: Καθορισμός των στόχων του συστήματος, των απαιτούμενων πόρων για την επίτευξη αυτών, και προσδιορισμός-αντιμετώπιση των κινδύνων ή/και ευκαιριών που πρόκειται να εμφανιστούν

DO: Υλοποίηση των προγραμματισμένων ενεργειών

CHECK: Παρακολούθηση, ανάλυση και αξιολόγηση των δεδομένων που προκύπτουν, εκφορά αποτελεσμάτων

ACT: Διορθωτικές ενέργειες ή ενέργειες για βελτίωση, όπου κρίνεται αναγκαίο

3. Ορισμοί

Σε αυτό το σημείο κρίνεται αναγκαία η παράθεση των κυριότερων ενοιών που θα χρησιμοποιηθούν κατά την ανάπτυξη του προτύπου στη συνέχεια, όπως αυτοί αναφέρονται μέσα στο ίδιο το πρότυπο.(ISO 22000:2018)

Συμμόρφωση: ολοκλήρωση μιας απαίτησης .

Μέτρο ελέγχου: ενέργεια ή δραστηριότητα που είναι κρίσιμη^(“2018”) για την πρόληψη (ή ~~εξάλειψη~~ “2005”) ή την μείωση σε αποδεκτό επίπεδο ενός κινδύνου για την ασφάλεια ενός τροφίμου.

Διορθωτικά μέτρα: δράση για την εξάλειψη της αιτίας μη συμμόρφωσης και αποφυγής επανάληψης .

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP): στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας στο οποίο εφαρμόζεται ένα μέτρο ελέγχου και είναι απαραίτητο για την πρόληψη (ή ~~την εξάλειψη~~) ενός σημαντικού

κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων, ή την μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο, και στο οποίο καθορίζονται κρίσιμα όρια που η μέτρησή τους επιτρέπει την εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών (“2018”).

Κρίσιμο όριο: μετρήσιμη τιμή που διαχωρίζει το «αποδεκτό» από το «μη αποδεκτό» .

Ασφάλεια τροφίμων: διαβεβαίωση ότι τα τρόφιμα δεν θα προκαλέσουν δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή όταν αυτά καταναλώνονται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση τους.

Κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων: βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, που δύναται να προκαλέσει δυσμενή επίδραση στην υγεία.

Επιχειρησιακά προαπαιτούμενα προγράμματα (oPRPs): μέτρο ελέγχου ή συνδυασμός μέτρων ελέγχου που εφαρμόζονται για την πρόληψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο σημαντικού κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων και όπου κριτήρια δράσης ή μέτρηση ή παρατήρηση επιτρέπουν τον αποτελεσματικό έλεγχο της διαδικασίας ή/και του προϊόντος.(“2018”)

(προγράμματα που προσδιορίστηκαν από την ανάλυση κινδύνου ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας για την εισαγωγή κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων ή/και την επιμόλυνση ή/και τον πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή το περιβάλλον επεξεργασίας.) (“2005”)

Κριτήριο δράσης: μετρήσιμες ή παρατηρήσιμες προδιαγραφές για την παρακολούθηση ενός oPRP.(“new2018”)

Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs): βασικές προϋποθέσεις και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες στον οργανισμό , σε όλη την τροφική αλυσίδα, και στο τελικό προϊόν για την διατήρηση της ασφάλειας των τροφίμων .

4. Ανάπτυξη του προτύπου

Στο μέρος που ακολουθεί ,θα γίνει ενδεικτική ανάπτυξη του προτύπου-φανταστικό σενάριο- σε επιχείρηση τυποποίησης και εμπορίας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, βασισμένη στις απαιτήσεις του προτύπου. Οι ενότητες στις οποίες θα στηριχθεί η ανάπτυξη αφορούν :

- **Την ηγεσία.** Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει την δέσμευση της ηγεσίας της ανώτατης διοίκησης του οργανισμού για την πολιτική ασφάλειας τροφίμων, την κατανομή των ευθυνών και αρμοδιοτήτων.
- **Τον σχεδιασμό.** Εδώ αναπτύσσονται οι δράσεις για την αντιμετώπιση κινδύνων και ευκαιριών (“2018”), καθώς επίσης οι στόχοι προς επίτευξη.
- **Την υποστήριξη.** Οι απαιτούμενοι πόροι, εκπαίδευση και κατάρτιση προσωπικού, εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία, τεκμηριωμένες πληροφορίες.
- **Την λειτουργία.** Αυτή είναι η μεγαλύτερη σε έκταση ενότητα του “22000” και αφορά τον επιχειρησιακό σχεδιασμό και έλεγχο, τα προαπαιτούμενα προγράμματα, το σύστημα ιχνηλασιμότητας , την διαχείριση των καταστάσεων έκτακτης ανάγκης, τον έλεγχο των κινδύνων, τον έλεγχο παρακολούθησης και μέτρησης, και τον έλεγχο προϊόντων και διεργασιών.

- **Την εκτίμηση της απόδοσης** . Περιλαμβάνει παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση, και τον εσωτερικό έλεγχο από την διοίκηση.
- **Τη βελτίωση** . Διορθωτικές ενέργειες στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης, συνεχής βελτίωση και ενημέρωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

4.1 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Ο οργανισμός «Olea» δραστηριοποιείται στην τυποποίηση και εμπορία εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες παρέχονται με σεβασμό και υπευθυνότητα και πάντα σύμφωνα με τις ισχύουσες εθνικές και διεθνείς προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Βασική αρχή και δέσμευση της «Olea» αλλά και φιλοσοφία κάθε στελέχους αυτής, είναι να διακινεί προς τους πελάτες της προϊόντα που συμμορφώνονται με τις σχετικές νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τα τρόφιμα, επιτυγχάνοντας τους στόχους οι οποίοι έχουν τεθεί για την ασφάλεια τροφίμων.

Η συνεχής βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων σε όλες τις δραστηριότητες, και από όλους τους εργαζόμενους θεωρείται αδιάσπαστο μέρος του επιχειρηματικού σχεδιασμού της επιχείρησης και των στόχων της. Επιπλέον, η απόλυτη ικανοποίηση των πελατών και η έλλειψη παραπόνων, αποτελεί στοιχείο ζωτικής σημασίας της βιωσιμότητάς της.

Για την επίτευξη των ανωτέρω, η Διοίκηση της «Olea» :

- Δεσμεύεται για την διαχείριση των προϊόντων κατά τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία.
- Έχει υιοθετήσει ΣΔΑΤ σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000:2018, το οποίο εφαρμόζεται σε όλη την εταιρία για όλες τις δραστηριότητες που έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων της και την ικανοποίηση των πελατών της. Οι απαιτήσεις του ΣΔΑΤ κοινοποιούνται, εφαρμόζονται και τηρούνται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης.
- Ανασκοπεί και βελτιώνει συνεχώς τα χαρακτηριστικά των υπηρεσιών της, όπου είναι εφικτό, την αποτελεσματικότητα των διεργασιών της και κατ' επέκταση ολόκληρου του ΣΔΑΤ.
- Επενδύει στην συντήρηση και στην αναβάθμιση, όταν απαιτείται, των κτιριακών υποδομών και του παραγωγικού εξοπλισμού.
- Θέτει μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την Ασφάλεια των Τροφίμων σε εταιρικό επίπεδο. Οι Στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς τον βαθμό επίτευξής τους στα πλαίσια της Ανασκόπησης του ΣΔΑΤ από την Ανώτατη Διοίκηση του Οργανισμού.
- Παρέχει τους απαραίτητους πόρους και για την απρόσκοπτη, αποδοτική και αποτελεσματική λειτουργία.
- Επενδύει στην συνεχή κατάρτιση, ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών της ώστε να προάγουν την Ασφάλεια των Τροφίμων σε κάθε τους δραστηριότητα.
- Παρακολουθεί, μετράει και αξιολογεί τις κρίσιμες παραμέτρους των Διεργασιών του, ώστε να εξασφαλίζεται η Ασφάλεια των Τροφίμων και η ικανοποίηση των πελατών της.

4.2 Προσωπικό

4.2.1 Διαχείριση και εκπαίδευση προσωπικού

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να εξασφαλίσει ότι το προσωπικό που απασχολείται στην επιχείρηση για την συσκευασία των προϊόντων είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο ώστε να διεκπεραιώνει τις εργασίες που του ανατίθενται με γνώμονα την προσωπική του ασφάλεια αλλά και την ασφάλεια των προϊόντων.

(κατάλογος ανθρώπινου δυναμικού)

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	ΤΥΠΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ-ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΛΗΞΗΣ ΒΙΒΛΙΑΡΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ή ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΚΑΡΤΑΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ISO 22000
1	Α.Φ.	ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ		ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΟΑΤ		ΝΑΙ
2	Κ.Ε.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
4	Μ.Ρ.	ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ				
5	Κ.Α.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ		ΜΕΛΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΝΑΙ
6	Δ.Κ.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ				ΝΑΙ
7	Λ.Κ.	ΟΔΗΓΟΣ				

Παρατήρηση: στο αρχείο προσωπικού υπάρχει το πιστοποιητικό υγείας καθενός ατόμου το οποίο έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, καθώς επίσης και οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης των ανωτέρω στις βασικές αρχές ορθής βιομηχανικής πρακτικής και ασφάλειας τροφίμων.

Κατά την πρόσληψη μόνιμου ή εποχικού προσωπικού βασικό κριτήριο αποτελεί η κατοχή πιστοποιητικού υγείας ή άλλου νομιμοποιητικού (π.χ πράσινη κάρτα για αλλοδαπούς), ώστε να υπάρχει η εξασφάλιση ότι το υπό πρόσληψη προσωπικό μπορεί να εργαστεί σε επιχείρηση τροφίμων. Κατά την παροχή εκπαίδευσης στο προσωπικό της επιχείρησης σημειώνεται στο αντίστοιχο έντυπο του αρχείου προσωπικού το θέμα και η ημερομηνία διεξαγωγής για το άτομο που το παρακολούθησε.

Κατά την ανασκόπηση από τη Διοίκηση, εκτιμώντας όλα τα στοιχεία της παραγωγικής χρονιάς, αξιολογούνται τόσο οι ανάγκες εκπαίδευσης που πιθανόν προκύπτουν όσο και η επίδοση του προσωπικού με βάση τις εκπαιδευτικές ενέργειες που υλοποιήθηκαν.

4.2.2 Υγιεινή προσωπικού

Οδηγίες υγιεινής:

- ✓ Κάνουμε μπάνιο καθημερινά
- ✓ Καθημερινό ξύρισμα (άνδρες)
- ✓ Έχουμε κομμένα νύχια
- ✓ Είσοδος στο χώρο συσκευασίας πάντα με καθαρά ρούχα
- ✓ Χρήση ΚΑΘΑΡΗΣ ποδιάς και αλλαγή της όποτε λερώνεται
- ✓ Χρησιμοποιούμε καθαρά γάντια ΑΦΟΥ πλύνουμε τα χέρια μας
- ✓ Καλύπτουμε κάθε κόψιμο ή εκδορά με αδιάβροχο, έγχρωμο band-aid
- ✓ Καλύπτουμε τα μαλλιά μας

Πλύσιμο χεριών:

- ✓ Πριν ξεκινήσει η εργασία
- ✓ Κατά τη διάρκεια της εργασίας , όσο συχνά χρειάζεται
- ✓ Πριν και μετά το διάλειμμα
- ✓ Μετά την επαφή με οτιδήποτε μπορεί να τα επιμολύνει (τηλέφωνο, χρήματα, απορρίμματα, χημικά)
- ✓ Μετά την χρήση καθαριστικών
- ✓ Μετά το κάπνισμα, φαγητό, ξύσιμο (κεφαλής, μύτης, αυτιών)
- ✓ Μετά τη χρήση της τουαλέτας
- ✓ Μετά από χειρισμό αντικειμένου που έχει πέσει στο δάπεδο

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ:

- ☒ Να αγγίζουμε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το τρόφιμο με βρώμικα χέρια (σωλήνες εσωτερικά, επιφάνειες, μπουκάλια εσωτερικά)
- ☒ Το κάπνισμα και το φαγητό στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης
- ☒ Να φοράμε κοσμήματα, κοκαλάκια μαλλιών η άλλα αντικείμενα που μπορεί να πέσουν
- ☒ Τα βαμμένα νύχια
- ☒ Να εργαζόμαστε ενώ έχουμε μια μολυσματική ασθένεια
- ☒ Να βήχουμε ή να φτερνιζόμαστε κοντά σε τρόφιμα
- ☒ Να καθόμαστε στους πάγκους επεξεργασίας προϊόντων

Ενδυμασία

Όλο το προσωπικό που ασχολείται με την παραλαβή, συσκευασία και αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να φορά την προβλεπόμενη ενδυμασία καθώς και αντιολισθητικά παπούτσια.

Οι ποδιές πρέπει:

- Να μην έχουν τσέπες και εξογκώματα που μπορεί να μαγκώσουν σε κάποιο εξοπλισμό και να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια του εργαζομένου
- Να υπάρχει απόθεμα για την εξυπηρέτηση έκτακτων αναγκών και αναγκών χρήσης από επισκέπτη
- Να διατηρούνται καθαρές και να ελέγχονται καθημερινά για την καθαριότητά τους
- Να διατηρούνται στα ερμάρια των αποδυτηρίων, χωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα

Τα γάντια πρέπει:

- Να αλλάζονται συστηματικά
- Να αλλάζονται όταν αλλάζει το αντικείμενο εργασίας
- Να είναι μαύρου ή μπλε χρώματος ώστε να είναι διακριτά στην περίπτωση που σκιστεί μέρος τους και έρθει σε επαφή με το προϊόν

4.3 Ορθή βιομηχανική πρακτική (GMP)

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων εξαρτάται σε πολύ μεγάλο βαθμό από τις συνθήκες Υγιεινής στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις. Βάση της επιτροπής Codex Alimentarius και του

κανονισμού ΕΕ 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, η Υγιεινή των εγκαταστάσεων παραγωγής σχετίζεται με τους παρακάτω παράγοντες :

- i. Την υγιεινή του περιβάλλοντος εργασίας
- ii. Την υγιεινή των πρώτων υλών και συστατικών
- iii. Τις συνθήκες υγιεινής κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και τη μεταφορά του προϊόντος
- iv. Τον καθαρισμό και την προσωπική υγιεινή του εργατικού προσωπικού

Στο πλαίσιο της εγκαθίδρυσης του ΣΔΑΤ, εφαρμόζεται πρόγραμμα συνολικού ελέγχου Υγιεινής και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) που αποσκοπεί στην προφύλαξη της υγείας των καταναλωτών ,την παραγωγή ενός ομοιόμορφου τελικού προϊόντος καθορισμένης ποιότητας, και την προστασία των εργαζομένων που χειρίζονται το προϊόν .

Οι απαιτήσεις και τα μέτρα της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής καθορίζονται βάση του Οργανισμού Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) και περιλαμβάνουν:

1. Τις εγκαταστάσεις
2. Τη μεταφορά και αποθήκευση
3. Τον εξοπλισμό
4. Τις πρώτες ύλες και το νερό
5. Τα υλικά συσκευασίας
6. Το προσωπικό
7. Τον καθαρισμό & απολύμανση
8. Τον έλεγχο ξένων σωμάτων
9. Τον έλεγχο παρασίτων & τρώκτικων
10. Ιχνηλασιμότητα και Ανάκληση

4.3.1 Εγκατάσταση

Εξωτερικά του κτιρίου

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις θα πρέπει να μην γειτονεύουν με μολυσμένο περιβάλλον. Είναι απαραίτητο να υπάρχει ικανοποιητικό σύστημα αποστράγγισης των υγρών στον περιβάλλοντα χώρο. Το εξωτερικό του κτιρίου τέλος θα πρέπει να έχει σχεδιαστεί με τρόπο που θα εμποδίζει την είσοδο μολυντών ή τρωκτικών , ενώ ταυτόχρονα δεν πρέπει να υπάρχουν μη προστατευμένα ανοίγματα-είσοδοι αέρα.

Εσωτερικά του κτιρίου

- Πατώματα, τοίχοι και οροφές πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, αδιαπερατά, εύκολα στον καθαρισμό και κατάλληλα για τις συνθήκες παραγωγής /επεξεργασίας
- Τα πατώματα έχουν ικανοποιητική κλίση για την αποστράγγιση των υγρών
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής διαχωρισμός των δραστηριοτήτων με φυσικά ή άλλα μέσα όπου είναι πιθανό να προκληθεί μόλυνση του τροφίμου
- Ο φωτισμός πρέπει να είναι ικανοποιητικός ώστε να εκτελείται αποτελεσματικά οποιαδήποτε διαδικασία και επιπλέον να μην αλλοιώνει το χρώμα του τροφίμου
- Οι λάμπες φωτισμού στους χώρους παραγωγής είναι τύπου ασφαλείας ή καλυμμένες ώστε σε περίπτωση σπασίματος να μην προκαλέσουν μόλυνση του τροφίμου.
- Ο εξαερισμός πρέπει να προσφέρει ικανοποιητική εναλλαγή αέρα ώστε να αποφεύγεται η συγκέντρωση σκόνης και να απομακρύνεται ο μολυσμένος αέρας

- Τα αποδυτήρια – τουαλέτες είναι χωριστά από τον χώρο παραγωγής ,διαθέτουν καλό αποχετευτικό σύστημα και εξαερισμό και συντηρούνται με τρόπο που δεν επιτρέπει την μόλυνση

4.3.2 Μεταφορά και Αποθήκευση

Μεταφορά

Απαγορεύεται η μεταφορά προϊόντος με μη τρόφιμα καθώς επίσης με συνθήκες που δεν είναι κατάλληλες για το ελαιόλαδο .(μεγάλη παραμονή σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες επιφέρει μείωση τον ποιοτικών χαρακτηριστικών του)

Αποθήκευση

α) Γενικές αρχές αποθήκευσης

- Η τοποθέτηση των ειδών είναι τέτοια που επιτρέπει την κυκλική διαχείρισή τους
- Τίποτα δεν τοποθετείται απ' ευθείας στο έδαφος ή κολλητά στον τοίχο. Πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 20 εκ. από τον τοίχο ενώ στο δάπεδο να υπάρχουν παλέτες πάνω στις οποίες τοποθετούνται τα κουτιά των συσκευασιών
- Στους αποθηκευτικούς χώρους υπάρχει φροντίδα ώστε να μην υπάρχουν σωλήνες θέρμανσης ή αποχέτευσης και ανοίγματα στο περιβάλλον χωρίς σήτες

β) Αποθήκευση ελαιολάδου

- Το ελαιόλαδο μετά την παραλαβή και τον ποιοτικό έλεγχο αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές
- Οι δεξαμενές αποθήκευσης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αυτό
- ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η χρήση οποιουδήποτε χημικού συντήρησης

γ) Αποθήκευση συσκευασμένων/τελικών προϊόντων

Μετά τη συσκευασία τα προϊόντα αποθηκεύονται σε κατάλληλο χώρο στον οποίο παρακολουθείται και καταγράφεται στο αρχείο η θερμοκρασία και η υγρασία του χώρου.

- Το ελαιόλαδο αποθηκεύεται υπό συνθήκες που δεν επιτρέπουν την ποιοτική του υποβάθμιση
- Ελαττωματικό προϊόν που επιστρέφεται ή ύποπτο προϊόν, φέρει ειδική σήμανση και απομονώνεται σε ειδικό χώρο για απομάκρυνση
- Στα συσκευασμένα προϊόντα επικολλάται σε εμφανές σημείο ετικέτα αναγνώρισης που φέρει στοιχεία για το συσκευαστήριο και κωδικό παρτίδας (LOT number), μέσω του οποίου εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα τους (βλ. παρ. 4.3.10)
- Ακολουθείται η αρχή της κυκλικής κατανάλωσης “FIFO” (First In-First Out)

4.3.3 Εξοπλισμός

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να περιγράψει τον τρόπο ελέγχου καλής λειτουργίας του εξοπλισμού της επιχείρησης. Όλος ο εξοπλισμός (όργανα, συσκευές, μηχανήματα δεξαμενές) είναι καταχωρημένος σε αρχείο το οποίο διατηρείται και αναθεωρείται από τον ΥΠΑΤ. Στο αρχείο γίνεται λεπτομερής καταγραφή των χαρακτηριστικών και όλων των απαραίτητων στοιχείων για τη σωστή λειτουργία και συντήρηση του εξοπλισμού, καθώς και το ιστορικό διακρίβωσης και έγκρισης της καταλληλότητάς του. Μόνο εξουσιοδοτημένο και

κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό μπορεί να θέτει σε λειτουργία εξοπλισμό. Για την συντήρηση, δύναται να χρησιμοποιηθεί αρμόδιο προσωπικό της εταιρείας ή εξωτερικοί συνεργάτες κατά περίπτωση. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας εξοπλισμού, ενημερώνεται άμεσα ο ΥΠΑΤ ώστε να πραγματοποιηθούν οι κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες. ΚΑΘΕ όργανο-συσσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφη δήλωση καταλληλότητας για την προβλεπόμενη χρήση από τον κατασκευαστή-προμηθευτή.

Διακρίβωση

Διακρίβωση, ορίζεται ο προσδιορισμός και η τεκμηρίωση της απόκλισης της ένδειξης ενός οργάνου μέτρησης, από την «αληθή» τιμή του μετρούμενου μεγέθους. Σε περίπτωση που δεν πραγματοποιείται διακρίβωση σε διαπιστευμένο εργαστήριο, η διακρίβωση γίνεται εσωτερικά από τον ΥΠΑΤ. Οι εσωτερικές διακριβώσεις, πραγματοποιούνται κατ' ελάχιστο μία φορά ετησίως.

4.3.4 Πρώτες ύλες-Νερό

Έλεγχος παραλαβής ά υλών

Ο ΥΠΑΤ φροντίζει για την εκπαίδευση του προσωπικού για τον σωστό χειρισμό των πρώτων υλών και έχει την συνολική ευθύνη του ελέγχου.

Κατά την παραλαβή προσέχουμε τα εξής:

- Ο ποσοτικός έλεγχος πραγματοποιείται με ζύγιση
- Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται εργαστηριακά με δειγματοληψία κατά την παραλαβή (αποτελεί ιδιαίτερο σημείο ελέγχου βλ. Ποιοτικός Έλεγχος παρ 4.4)
- Αν για οποιοδήποτε λόγο κάποιο από τα παραλαμβανόμενα είδη κριθεί ακατάλληλο, τοποθετείται διακριτά και επισημαίνεται ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα χρήσης. Στη συνέχεια ειδοποιείται ο Προμηθευτής ή ο Παραγωγός
- Η διαχείριση των παραπάνω περιπτώσεων γίνεται σύμφωνα με τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφώσεων και δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων (4.4.2)
- Παράλληλα με τον έλεγχο των τροφίμων πραγματοποιούμε και έλεγχο στο μέσο μεταφοράς του Προμηθευτή. Συγκεκριμένα ελέγχουμε:
 - Την καθαριότητα
 - Τη συμμεταφορά προϊόντος με μη τρόφιμα
 - Την ύπαρξη γυαλιών ή ξένων αντικειμένων (πχ ξύλα, σίδερα, καρφιά, πέτρες) που μπορεί να τραυματίσουν τα προϊόντα η να εγκλωβιστούν μέσα σε συσκευασίες

Το νερό

Το νερό που χρησιμοποιείται για οποιαδήποτε χρήση εντός της επιχείρησης, πληροί τις προϋποθέσεις της Νομοθεσίας σχετικά με τον χαρακτηρισμό ως «πόσιμο». Στο αρχείο διατίθεται έγγραφο με χημική ανάλυση του νερού από το δίκτυο της επιχείρησης.

4.3.5 Υλικά συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας παραλαμβάνονται και αποθηκεύονται με τρόπο που δεν επιτρέπει την καταστροφή ή/και μόλυνσή τους. Ο χώρος αποθήκευσης τους είναι ξεχωριστός από εκείνον των έτοιμων προϊόντων ή των ά υλών.

Κατά την παραλαβή των υλικών συσκευασίας, θα πρέπει αυτά να είναι επαρκώς προστατευμένα από ξένα σώματα και χημικά. **Η παρουσία γυαλιού και ξένων αντικειμένων μαζί με τα υλικά συσκευασίας αποτελεί αιτία μη παραλαβής.** Ελέγχεται η ύπαρξη υγρασίας ή νερού. Τέλος θα πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμες και καταχωρημένες στο αρχείο, οι δηλώσεις συμμόρφωσης για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα κατά τα προβλεπόμενα από την κείμενη νομοθεσία, από τους προμηθευτές.

4.3.6 Προσωπικό

(βλ. παρ.4.2)

4.3.7 Καθαρισμός και Απολύμανση

Γενικές οδηγίες καθαρισμού εξοπλισμού

- ✓ Πριν τη χρησιμοποίηση νερού για καθαρισμό μηχανήματος, αποσυνδέουμε το μηχάνημα από το ρεύμα.
- ✓ Πριν την εφαρμογή καθαρισμού ελέγχουμε αν είναι επαρκώς προστατευμένα τα προϊόντα (αν είναι πάνω σε παλέτες, αν έχουν την κατάλληλη συσκευασία κλπ).
- ✓ Αποσυναρμολογούμε τα μηχανήματα που θα καθαριστούν (εφόσον απαιτείται) με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ✓ Απομακρύνουμε τους χονδροειδούς ρύπους σκουπίζοντας το χώρο κι αποφράσσοντας τα λούκια.
- ✓ Βρέξιμο με νερό (αν απαιτείται και με ζεστό νερό) της επιφάνειας που θα καθαριστεί.
- ✓ Χρησιμοποίηση του κατάλληλου απορρυπαντικού/απολυμαντικού στην προβλεπόμενη δοσολογία (όταν απαιτείται). Τρίψιμο στα σημεία που απαιτείται.
- ✓ Ξέπλυμα με νερό
- ✓ Επιθεώρηση και έλεγχος. Επανάληψη πλύσης αν απαιτείται

Σημεία καθαρισμού

A/A	ΤΜΗΜΑ/ ΧΩΡΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1	Δάπεδα χώρου παραγωγής	Καθημερινά, τέλος βάρδιας	Απομάκρυνση ρύπων, και σκουπιδιών. Σκούπισμα με κοινή σκούπα (μόνο μετά το τέλος των εργασιών γιατί σηκώνεται σκόνη). Σφουγγάρισμα με απορρυπαντικό ή χρήση πιεστικού μηχανήματος.	Προσοχή στις γωνίες και σε σημεία πίσω από εξοπλισμό

Α/Α	ΤΜΗΜΑ/ ΧΩΡΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Καθημερινά, στη διάρκεια της βάρδιας	Σκούπισμα με κοινή σκούπα	
		Εβδομαδιαία	Σκούπισμα / Σφουγγάρισμα με απορρυπαντικό ή χρήση πιεστικού μηχανήματος, με ιδιαίτερη προσοχή σε σημεία πίσω από βαρύ εξοπλισμό	Δοσολογία και χρήση απορρυπαντικού / απολυμαντικού σύμφωνα με τις υποδείξεις του Προμηθευτή.
2	Δάπεδα αποθηκευτικών χώρων	Καθημερινά, όσο συχνά απαιτείται	Σκούπισμα με σκούπα	
		Κάθε 2 ημέρες	Σκούπισμα / Σφουγγάρισμα με απορρυπαντικό ή χρήση πιεστικού μηχανήματος	
		Μηνιαία	Σκούπισμα / Σφουγγάρισμα με απορρυπαντικό ή χρήση πιεστικού μηχανήματος	
3	Ράμπα φορτοεκφόρτωσης	Καθημερινά, μετά τη βάρδια	Απομάκρυνση τυχόν υλικών. Σκούπισμα-στεγνό καθάρισμα.	
4	Κάδοι κοινών απορριμμάτων	Καθημερινά	Μεταφορά και άδειασμα σε δημοτικούς κάδους	
		Εβδομαδιαία	Πλύσιμο με απορρυπαντικό και νερό υπό πίεση σε εξωτερικό χώρο	
5	Τουαλέτες	Καθημερινά όσο συχνά απαιτείται.	Σκούπισμα και σφουγγάρισμα των δαπέδων. Χρήση προϊόντων χλωρίου για τους	ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιούνται διαφορετικές σκούπες και σφουγγαρίστρες από αυτές που

Α/Α	ΤΜΗΜΑ/ ΧΩΡΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
			νιπτήρες και τα είδη υγιεινής. Άδειασμα καθημερινά των κάδων.	χρησιμοποιούνται στους χώρους παραγωγής
6	Αποδυτήρια	Καθημερινά	Σκούπισμα και σφουγγάρισμα. Πλύσιμο εξωτερικά των φοριαμών.	
7	Γραφεία	Κάθε 3 ημέρες	Σκούπισμα και σφουγγάρισμα δαπέδων. Απομάκρυνση απορριμμάτων.	
8	Χώροι επισκεπτών	Εβδομαδιαία ή και συχνότερα στην περίπτωση που απαιτηθεί	Σκούπισμα και σφουγγάρισμα δαπέδων	

Χημικά καθαρισμού

Η συγκέντρωση, θερμοκρασία και ο χρόνος εφαρμογής των απορρυπαντικών και των απολυμαντικών καθορίζονται από τον προμηθευτή. Τα χημικά καθαρισμού αποθηκεύονται σε ειδικό ελεγχόμενο χώρο και σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Στο μπουκάλι των χημικών καθαριστικών πρέπει να αναγράφεται το περιεχόμενό του και η προβλεπόμενη χρήση του.

Δεν αποθηκεύονται μαζί με τρόφιμα!

Για τα χημικά καθαρισμού τηρείται Φάκελος με ευθύνη του ΥΠΑΤ που περιλαμβάνει:

- Προδιαγραφές από τον Προμηθευτή
- Οδηγίες χρήσης
- Δελτία δεδομένων ασφαλείας
- Σύσταση
- Δοσολογίες

4.3.8 Έλεγχος ξένων σωμάτων

Αποτελεί Πολιτική της Διοίκησης της εταιρείας η αποφυγή χρήσης στους χώρους συσκευασίας – αποθήκευσης και παραλαβής / φόρτωσης η χρήση γυάλινων αντικειμένων

εκτός μπουκαλιών συσκευασίας, σκληρών πλαστικών, συρμάτων, βιδών (ελεύθερες) ή οποιουδήποτε άλλου αντικειμένου θα μπορούσε να αποτελέσει δυνητικό κίνδυνο. Η ύπαρξη των υλικών αυτών ελέγχεται καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Κίνδυνοι από την επιμόλυνση του τροφίμου με γυαλί

Το γυαλί αποτελεί κρίσιμο κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων. Η εταιρεία με κατάλληλα προληπτικά μέτρα μεριμνά για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου επιμόλυνσης των τροφίμων. Όλα τα τζάμια που υπάρχουν στους χώρους παραγωγής, ελέγχονται για την κατάσταση τους περιοδικά από αρμόδιο προσωπικό της επιχείρησης. Επιπλέον το προσωπικό είναι ενημερωμένο για τους κινδύνους από την επιμόλυνση τροφίμων με γυαλί και ενημερωμένο για της ενέργειες που πρέπει να ακολουθήσει σε περίπτωση που διαπιστωθεί θραύση γυαλιού ή ακόμα και κάποιο ράγισμα σε τζάμι ή σε εξοπλισμό από γυαλί.

Ειδικότερα για τους γυάλινους περιέκτες:

- Είναι κατάλληλου σχεδιασμού και προδιαγραφών, για την ελαχιστοποίηση της επικινδυνότητας σπασίματος και την βελτίωση των χαρακτηριστικών χειρισμού της γραμμής.
- Σε εισερχόμενες παλέτες, εάν ανιχνευτεί σπασμένο γυαλί, τότε αυτές επιστρέφονται στον προμηθευτή.
- Δεν υπάρχουν παράλληλες γραμμές συσκευασίας προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης (cross contamination) σε περίπτωση θρυμματισμού.
- Οι περιέκτες αναστρέφονται και τοποθετούνται σε μηχανισμό εμφύσησης αέρα με πίεση, πριν από την προσθήκη του ελαιολάδου.
- Η διαδικασία τυποποίησης είναι σχεδιασμένη έτσι ώστε να αποφεύγονται οι μηχανικές καταπονήσεις.

Ενέργειες σε περίπτωση θραύσης γυαλιού

Σε περίπτωση που κάποιο τζάμι ή και εξοπλισμός από γυαλί (π.χ μπουκάλι) σπάσει ακολουθούνται οι παρακάτω ενέργειες:

1. Διακόπτεται η παραγωγική εργασία και απορρίπτεται κάθε παραγόμενο προϊόν γύρω από το σημείο θραύσης. Ενημερώνεται ο ΥΠΑΤ.
2. Πραγματοποιείται προσεκτική περισυλλογή και τοποθέτηση του σπασμένου εξοπλισμού σε ένα εξωτερικό δοχείο απορριμμάτων εξασφαλίζοντας ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για το προσωπικό που θα κάνει την περισυλλογή.
3. Απομακρύνονται όλοι οι γυάλινοι περιέκτες προς απόρριψη ή προς ειδικό έλεγχο.
4. Ελέγχεται εξονυχιστικά η συνολική επιφάνεια του χώρου καθώς και του εξοπλισμού για θραύσματα γυαλιού.
5. Γίνεται έλεγχος από το εμπλεκόμενο προσωπικό στον προστατευτικό τους ιματισμό για την ύπαρξη θραυσμάτων γυαλιού.

4.3.9 Έλεγχος παράσιτων και τρωκτικών

Ο έλεγχος των παρασίτων ανατίθεται σε εγκεκριμένο συνεργείο απολύμανσης. Σε συνεννόηση με τον εξωτερικό συνεργάτη, ο ΥΠΑΤ ορίζει την συχνότητα και τις προβλεπόμενες ημερομηνίες επίσκεψης του συνεργείου για εφαρμογή ελέγχου παρασίτων (απεντόμωση) και τρωκτικών (μυοκτονία). Η συχνότητα εφαρμογής της μεθόδου μπορεί να μεταβληθεί, ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες (πχ αύξηση της συχνότητας τους καλοκαιρινούς μήνες) ή ανάλογα με την αποτελεσματικότητα των μεθόδων (αύξηση της συχνότητας όταν καταγραφούν μη συμμορφώσεις).

Απεντόμωση

Η απεντόμωση διενεργείται με κατάλληλους ψεकाσμούς σε επιλεγμένους χώρους. Ο ψεκασμός γίνεται εξωτερικά του κτιρίου και σε χώρους όπου δε γίνεται χειρισμός προϊόντος. Για τα παρασιτοκτόνα που χρησιμοποιούνται, το συνεργείο απολύμανσης θα πρέπει να παρέχει εγγυήσεις για τη συμμόρφωση με τη Νομοθεσία και για την ασφαλή χρήση τους σε εταιρίες τροφίμων. Ζητείται και λαμβάνεται περιγραφή των χρησιμοποιούμενων χημικών και πιστοποιητικό έγκρισής τους. Κατά την εφαρμογή της μεθόδου είναι παρών ο ΥΠΑΤ ή άλλο μέλος της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων.

Μυοκτονία

Ο έλεγχος των τρωκτικών γίνεται με τοποθέτηση παγίδων σε συγκεκριμένα σημεία των εγκαταστάσεων, για τα οποία υπάρχει Σχεδιάγραμμα Τοποθέτησης Παγίδων. Η τοποθέτηση και ο έλεγχος των παγίδων γίνεται με ευθύνη του συνεργείου.

Η επιβεβαίωση εφαρμογής των παραπάνω μεθόδων γίνεται από τον υπεύθυνο του συνεργείου, ο οποίος παραδίδει αναφορά και πιστοποιητικό για τον έλεγχο, τα οποία αρχειοθετούνται με ευθύνη του ΥΠΑΤ. Στους περιοδικούς ελέγχους επαλήθευσης του ΣΔΑΤ, υποδεικνύονται αν απαιτηθεί, τα μέτρα και οι βελτιώσεις που πρέπει να ληφθούν (πχ σήτες, αεροκουρτίνες, εντομοπαγίδες)

4.3.10 Ιχνηλασιμότητα και Ανάκληση

Η έννοια της Ιχνηλασιμότητας

Με τον όρο ιχνηλασιμότητα εννοούμε την εγκατάσταση και εφαρμογή ενός προγράμματος που επιτρέπει τον εντοπισμό προβλημάτων που μπορεί να εμφανιστούν σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι και το προϊόν να φτάσει στα χέρια του καταναλωτή. Δημιουργείται έτσι μια «αλυσίδα» στην οποία κάθε κρίκος-οργανισμός διασφαλίζει τον έλεγχο ενός σταδίου πριν και ενός σταδίου μετά από αυτόν.

Η εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας στο στάδιο που μας ενδιαφέρει στην προκειμένη περίπτωση (τυποποίηση και εμπορία) γίνεται ως εξής.

1. Αρχικά γίνεται ο καθορισμός της «παρτίδας». Σαν παρτίδα ορίζουμε μια ποσότητα προϊόντος με συγκεκριμένα-κοινά χαρακτηριστικά. Ο ορισμός της παρτίδας είναι υποκειμενικός και γίνεται με βάση τα κριτήρια που έχει ορίσει ο ΥΠΑΤ. Παραδείγματα χαρακτηριστικών μίας παρτίδας θα μπορούσαν να είναι το ελαιόλαδο από συγκεκριμένο προμηθευτή-παραγωγό, ελαιόλαδο συγκεκριμένης γεωγραφικής προέλευσης, ο τύπος

του ελαιολάδου (συμβατικό/βιολογικό) ακόμα και βάσει οργανοληπτικών-ποιοτικών χαρακτηριστικών (πχ οξύτητα).

2. Δημιουργία αριθμού παρτίδας (LOT number). Πρόκειται για την «ταυτότητα» του προϊόντος. Είναι ένας κωδικός που δημιουργείται από τον ΥΠΑΤ σε συνεργασία με τον υπεύθυνο παραγωγής και παρέχει τις εξής πληροφορίες:
 - Για την ημερομηνία τυποποίησης (αν γίνεται σε παραπάνω από μια βάρδια, σημειώνεται και η βάρδια).
 - Για την προέλευση του (γίνεται παραπομπή στο αντίστοιχο παραστατικό παραλαβής από τον προμηθευτή).
 - Για οτιδήποτε έρχεται σε επαφή με το προϊόν (πχ υλικά συσκευασίας, βοηθητικές ύλες).
3. Αποθήκευση τελικού προϊόντος «ανά παρτίδα».
4. Τήρηση αρχείου αντιστοίχισης πελατών-κωδικού παρτίδας ώστε να είναι δυνατή η επικοινωνία με τον παραλήπτη σε περίπτωση ανάγκης (βλ. Ανάκληση στη συνέχεια).

Ανάκληση

Στην περίπτωση που η επιχείρηση αντιληφτεί την ύπαρξη κάποιου κινδύνου ή αστοχίας σε κάποιο προϊόν που παρήγαγε ξεκινά ΑΜΕΣΑ διαδικασίες ανάκλησής του. Οι ενέργειες που ακολουθούνται είναι οι εξής:

1. Ενημέρωση των πελατών για την ανάκληση του προϊόντος που έχουν σε απόθεμα στα ράφια τους.
2. Επιστροφή του προϊόντος στην εταιρία.
3. Ενημέρωση φορέα πιστοποίησης.
4. Δέσμευση του προϊόντος με κατάλληλη σήμανση.
5. Κοινοποίηση της ανακοίνωσης στον αντίστοιχο παραγωγό-προμηθευτή.
6. Ενημέρωση ΕΦΕΤ.
7. Καταστροφή του προϊόντος.

4.4 Ποιοτικός έλεγχος

Η παρούσα οδηγία έχει σαν σκοπό να περιγράψει, ενδεικτικά, τον τρόπο ελέγχου τόσο των ποιοτικών παραμέτρων, όσο και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου. Υπεύθυνος για τον έλεγχο της είναι ο ΥΠΑΤ της εταιρείας.

Η παραλαβή του ελαιολάδου συνοδεύεται ΠΑΝΤΑ από χημική ανάλυση των ποιοτικών παραμέτρων (οξύτητα, υπεροξειδία, K270/K232) του λαμβανόμενου ελαιολάδου από διακριβωμένο αναλυτικό χημικό εργαστήριο. Κατά την παραλαβή και με ευθύνη του ΥΠΑΤ, γίνεται μέτρηση-επαλήθευση της δηλούμενης οξύτητας με τη χρήση ΚΙΤ μέτρησης οξύτητας.

4.4.1 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου παίζουν σημαντικό ρόλο στην ποιοτική του αξιολόγηση, καθώς όπως θα αναφερθεί στη συνέχεια, είναι ικανά να καθορίσουν την κατάταξη του ελαιολάδου ως αναφορά τον χαρακτηρισμό «εξαιρετικό» ή μη, παρθένο ελαιόλαδο.

Δοκιμή αρωμάτων

Σε αντίθεση με το κρασί, κρατούμε το ποτήρι έτσι ώστε να αυξήσουμε την θερμοκρασία του ελαιόλαδου και να βγουν τα αρώματά του. Μυρίζουμε το περιεχόμενο παίρνοντας βαθιές αναπνοές, μέχρις ότου νιώσουμε και αξιολογήσουμε όλα τα αρώματα. Η ανάδειξη αρωμάτων που θυμίζουν φρούτα ή έχουν οσμή ελαίου που μόλις βγήκε από το λιοτρίβι εκτιμούνται ιδιαίτερως και θεωρούνται αρετές. Όπως συμβαίνει και στο κρασί, οι γευσιγνώστες προσπαθούν να ανιχνεύσουν οσμές που γίνονται ευχαρίστως δεκτές και που θυμίζουν άλλα προϊόντα (π.χ. φρούτα, όπως μήλο, ξηρούς καρπούς, κλπ.). Οι δυσάρεστες οσμές αποτελούν σημαντικό μειονέκτημα του λαδιού. Τα προϊόντα με δυσάρεστη οσμή πρέπει γενικώς να αποφεύγονται. Τέτοιες οσμές (και γεύσεις) μπορεί να είναι η μούχλα, η χωματίλα.

Δοκιμή γεύσης

Φέρνουμε το ποτήρι στα χείλη μας και χύνουμε πάνω στη γλώσσα μας, την οποία κρατούμε οριζόντια μέσα στο στόμα μας, λίγο ελαιόλαδο. Εισπνέουμε δυνατά και κοφτά από το στόμα, έτσι ώστε το ελαιόλαδο να απλωθεί σε όλη την επιφάνεια της γλώσσας. Κρατούμε το ελαιόλαδο μέσα στην στοματική κοιλότητα 2 δευτερόλεπτα, εισπνέοντας από το στόμα και εκπνέοντας από τη μύτη. Περιμένουμε 15 έως 60 δευτερόλεπτα και ξαναδοκιμάζουμε για λίγα δευτερόλεπτα. Σε αυτό το στάδιο είναι που γίνεται η αξιολόγηση των γεύσεων που διακρίνονται στο ελαιόλαδο και στη συνέχεια το ελαιόλαδο καταπίνεται έτσι ώστε να περάσει από τον ουρανίσκο.

Θετικές οργανοληπτικές ιδιότητες (όπως αυτές παρουσιάζονται από τον ΣΕΔΗΚ)

- ✓ Φρουτώδες (fruity): Συνδυασμός γευστικό-οσφραντικών αισθήσεων (flavour), χαρακτηριστικός των λαδιών που προέρχονται από υγιείς, φρέσκες ελιές συλλεχθείσες στο βέλτιστο στάδιο ωρίμανσης. Το φρουτώδες γίνεται αντιληπτό είτε απευθείας από τη μύτη, είτε από το πίσω μέρος αυτής και εξαρτάται από την ποικιλία της ελιάς. **Η ιδιότητα αυτή είναι η πλέον σημαντική στην οργανοληπτική αξιολόγηση, διότι εάν δεν γίνει αντιληπτή το δοκιμαζόμενο ελαιόλαδο δεν θα ταξινομηθεί ως εξαιρετικό παρθένο.**
- ✓ Πικρό (Bitter): Χαρακτηριστική γεύση ελαιόλαδου που προέρχεται από πράσινες ελιές ή από ελιές που αρχίζει να αλλάζει το χρώμα τους. Μπορεί να είναι ευχάριστη ή όχι εξαρτώμενη από την ένταση. Σε καμία περίπτωση δεν θεωρείται ελάττωμα. Για το λόγο αυτό εάν η πικράδα γίνεται αντιληπτή με ένταση μεγαλύτερη από το ήμισυ της κλίμακας πρέπει να δηλώνεται στο πιστοποιητικό ανάλυσης, έτσι ώστε ο ενδιαφερόμενος να το γνωρίζει.
- ✓ Πικάντικο (Pungent): Έντονη κιναισθητική αίσθηση, χαρακτηριστική λαδιών που παράγονται στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου, κυρίως από ελιές που είναι ακόμη ανώριμες. Οφείλεται στην δράση των φαινολικών ουσιών, απλώνεται σε ολόκληρη την στοματική κοιλότητα και εξαλείφεται λίγα δευτερόλεπτα μετά την δοκιμή. Η ένταση του πικάντικου μειώνεται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του ελαιόλαδου. Δεν πρέπει να συγχέουμε αυτή την αίσθηση με εκείνη του ταγγού, όπου η αίσθηση εκεί είναι πολύ ενοχλητική και διατηρείται για πολύ περισσότερο χρόνο.

Αρνητικές οργανοληπτικές ιδιότητες

- ☒ Ατροχάδο (fusty): Χαρακτηριστική οσμή-γεύση (flavour) ελαιόλαδου που έχει παραληφθεί από ελιές αποθηκευμένες σε σωρούς, σε προχωρημένο στάδιο αναερόβιας ζύμωσης.
- ☒ Μουχλιασμένο – Νοτισμένο (musty): Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιόλαδων που προέρχονται από ελιές στις οποίες έχει αναπτυχθεί μεγάλος αριθμός μυκήτων και ζυμομυκήτων μετά από παραμονή των καρπών σε υγρές συνθήκες για αρκετές ημέρες.
- ☒ Μούργα (muddy sediment): Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιόλαδου που έχει παραμείνει σε επαφή με το ίζημα που καθιζάνει στις δεξαμενές φύλαξης.
- ☒ Κρασώδες- ξυδάτο (winey): Χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιόλαδων που θυμίζουν κρασί ή ξύδι. Οφείλεται κυρίως σε διαδικασία ζύμωσης στους καρπούς της ελιάς που οδηγεί στο σχηματισμό οξικού οξέος, οξικού αιθυλεστέρα και αιθανόλης.
- ☒ Μεταλλικό (metallic): Γεύση που θυμίζει μέταλλα. Είναι χαρακτηριστικό ελαιόλαδου που έχει έλθει σε παρατεταμένη επαφή με μεταλλικές επιφάνειες κατά την διάρκεια της θραύσης των ελαιόκαρπων, της μάλαξης, της πίεσης ή της αποθήκευσης.
- ☒ Ταγγό (rancid): Χαρακτηριστική οσμή-γεύση γεύση ελαιόλαδου που έχει υποστεί διαδικασία οξείδωσης, οφειλόμενη σε παρατεταμένη επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα.

Παρατήρηση: Για τον χαρακτηρισμό ενός ελαιόλαδου ως «εξαιρετικό παρθένο» θα πρέπει να υπάρχει **μηδενική** παρουσία αρνητικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Χρωματισμός

Το χρώμα του ελαιόλαδου μπορεί να αποκαλύψει το βαθμό ωρίμανσης του ελαιόκαρπου πριν από τη συγκομιδή του, τον τρόπο έκθλιψης, τον τρόπο παραλαβής του ελαιόλαδου και άλλα. Μπορεί να ποικίλει από βαθύ πράσινο μέχρι χρυσαφί, με πολλές ενδιάμεσες και άλλες αποχρώσεις. Αυτό εξαρτάται από τις ουσίες που κυριαρχούν και οι οποίες οφείλονται εν πολλοίς στον ελαιόκαρπο από τον οποίο παράγεται το λάδι. Ένα θολό λάδι μπορεί να είναι πολύ φρέσκο και να μην έχει κατασταλάξει ακόμα.

4.4.2 Χειρισμός Μη συμμορφώσεων και Δυνητικώς Μη ασφαλών προϊόντων

Σκοπός της διαδικασίας είναι η περιγραφή του χειρισμού μη συμμορφούμενων και δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων, ώστε να διασφαλίζεται ότι τέτοια προϊόντα δεν προωθούνται σε καταναλωτές.

Η παρούσα διαδικασία αφορά σε προϊόντα που παρουσιάζουν:

- Προβλήματα ποιότητας.
- Προβλήματα ασφάλειας (πχ ύπαρξη χημικών κινδύνων: φυτοφάρμακα εκτός προβλεπόμενων ορίων).
- Απόκλιση από θεσμοθετημένα κριτήρια του νομικού πλαισίου για τη βιολογική γεωργία (αφορά ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας)

Χρήσιμοι ορισμοί:

- ❖ Μη συμμορφούμενο/Μη συμμόρφωση: κάθε προϊόν ή διεργασία, που μετά από έλεγχο βρίσκεται εκτός των καθορισμένων προδιαγραφών και απαιτήσεων και δεν ικανοποιεί τις προκαθορισμένες απαιτήσεις.
- ❖ Μη ασφαλή τρόφιμα (ΚΥΑ 15523 ΦΕΚ 1187 31-08-06): χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα που δεν πληρούν τους υγειονομικούς όρους που επιβάλλει η Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία. Διακρίνονται σε α) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και β) επιβλαβή για την υγεία.
- ❖ Μη κανονικά τρόφιμα (ΚΥΑ 15523 ΦΕΚ 1187 31-08-06): χαρακτηρίζονται τα ασφαλή τρόφιμα τα οποία δεν πληρούν τις απαιτήσεις των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς τις σταθερές ποιότητας και ως προς την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση.

Ενέργειες σε περίπτωση Μη συμμορφούμενου προϊόντος

α) Για προϊόν εκτός προδιαγραφών ποιότητας

Το προϊόν επιστρέφεται στον προμηθευτή (πχ περίπτωση ποιοτικού ελέγχου παραλαβής). Σε περίπτωση που το πρόβλημα δημιουργηθεί με υπαιτιότητα της επιχείρησης, πριν τη διακίνηση της στην αγορά, προβληματική ποσότητα ελαιολάδου αποσύρεται.

β) Μη συμμορφούμενα προϊόντα που αναγνωρίζονται μετά τη συσκευασία τους (εντός της εταιρείας)

Επισήμανση μη συμμορφούμενων και συγκέντρωση σε ξεχωριστό χώρο. Διερευνάται αν προϊόντα της ίδιας παρτίδας έχουν διατεθεί σε πελάτες. Αν έχουν διατεθεί εκτός της εταιρίας, γίνεται ανάκληση.

γ) Μη συμμορφούμενα προϊόντα που αναγνωρίζονται από τον πελάτη ή κρατικούς φορείς

Γίνεται άμεση επικοινωνία με τον πελάτη/ ενδιαφερόμενο, για την αποδοχή ή όχι της διατυπωμένης μη συμμόρφωσης (υπάρχει δυνατότητα αιτήματος ανάλυσης αντιδείγματος στην περίπτωση του κρατικού φορέα). Εξετάζεται το είδος της μη συμμόρφωσης και διερευνάται αν έχουν επηρεαστεί προϊόντα της ίδιας ή άλλων παρτίδων. Ακολουθεί ανάκληση.

4.5 Μελέτη HACCP

Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι η περιγραφή της μεθοδολογίας για τον προσδιορισμό των κινδύνων που σχετίζονται με τα παραγόμενα τρόφιμα.

4.5.1 Προκαταρκτική ανάλυση

Στη μελέτη HACCP περιλαμβάνεται:

- Περιγραφή ά υλών, συστατικών, και υλικών σε επαφή με το τρόφιμο, με κατ' ελάχιστο αναφορά στα ακόλουθα:
 - Βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά αυτών
 - Σύνθεση
 - Προέλευση
 - Μέθοδος παραγωγής

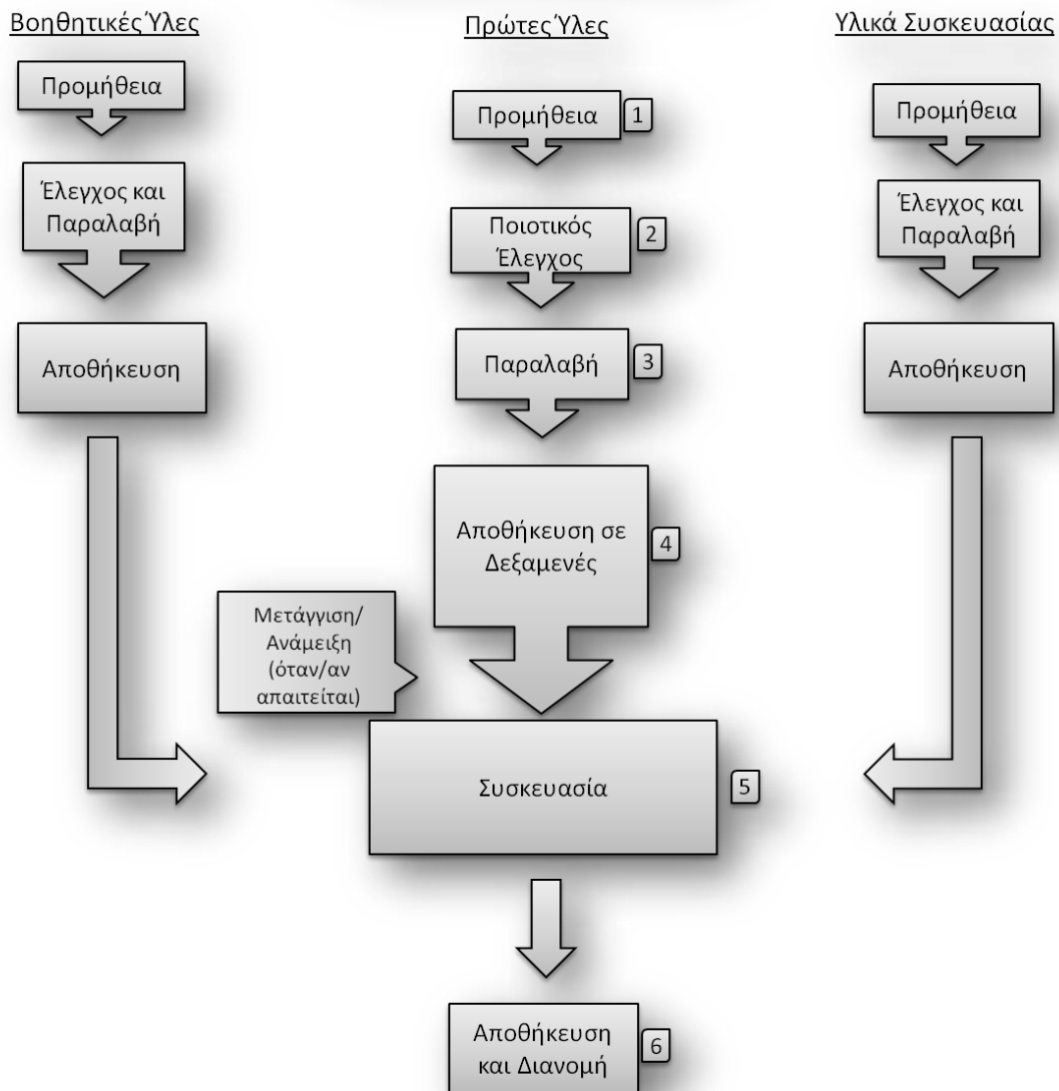
- Μέθοδος συσκευασίας και διανομής
 - Προεργασία πριν τη χρήση
 - Όρια αποδοχής και νομοθετικές απαιτήσεις
- Χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων με στοιχεία για τα ακόλουθα:
- Όνομα / περιγραφή προϊόντος
 - Σύνθεση
 - Βιολογικά, χημικά, και φυσικά χαρακτηριστικά που επιδρούν στην ασφάλεια
 - Προβλεπόμενος χρόνος ζωής και συνθήκες διατήρησης
 - Συσκευασία
 - Σήμανση και οδηγίες χρήσης
 - Μέθοδος διανομής
 - Νομοθετικές απαιτήσεις
- Προσδιορισμός προβλεπόμενης χρήσης προϊόντων
- Διάγραμμα ροής παραγωγικής διαδικασίας
- Περιγραφή σταδίων παραγωγής και μέτρων ελέγχου

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ Α΄ ΥΛΩΝ

Α΄ ΥΛΗ : ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ		
		Απαιτήσεις
ΣΥΣΤΑΣΗ-ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	Έλαιο που λαμβάνεται από ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές και φυσικές μεθόδους σε συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοιώσεις	
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Τα προβλεπόμενα για την κατηγορία του προϊόντος(ανίχνευση φρουτώδους) ΑΠΟΥΣΙΑ αρνητικών χαρακτηριστικών.	

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Οξύτητα Κ270 Κ232 ΔΚ Δείκτης υπεροξειδίων Μόλυβδος, Pb Χαλκός (Cu) Σίδηρος (Fe) Αρσενικό (As) Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες (άθροισμα)	≤ 0,8% w/v σε ελαϊκό οξύ ≤ 0,22 ≤2,5 <0,01 ≤20mEq O ₂ / kg ≤0,1 mg/kg ≤0,4mg/kg <5mg/kg <0,1 mg/kg <5 μg/kg
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Εντός μεταλλικών, γυάλινων, ή πλαστικών (PET) δοχείων	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	18 μήνες	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	≈18οC (μετά τη συσκευασία σε ξηρό δροσερό χώρο)	
ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	Χωρίς περιορισμούς	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων (επιπλέον και οι τροποποιήσεις): Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ΕΚ 1881/2006 ΕΚ 2568/1991 Οδηγός τυποποίησης ΕΦΕΤ	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Διάγραμμα Ροής-ελαιολάδου



Προσδιορισμός κινδύνων και ορίων αποδοχής

Κατά την ανάλυση κινδύνων καταγράφονται οι κίνδυνοι που αναγνωρίζονται σε κάθε στάδιο παραγωγικής διαδικασίας και οι γενικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον εργασίας. Προσδιορίζονται ανά αναγνωρισμένο κίνδυνο οι πηγές του κινδύνου, που μπορεί να είναι από το χώρο επεξεργασίας, τον εξοπλισμό, από τους χειρισμούς ή από άλλη εξειδικευμένη πηγή.

Για κάθε κίνδυνο ορίζονται τα αποδεκτά όρια κινδύνου, τα οποία καθορίζονται με βάση τις νομοθετικές απαιτήσεις, την επιστημονική βιβλιογραφία, την ορθή βιομηχανική πρακτική, τις παρατηρήσεις των πελατών και την εμπειρία της εταιρίας.

4.5.2 Εκτίμηση επικινδυνότητας

Στην ανάλυση κινδύνων αξιολογούνται οι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι ως προς τις επιπτώσεις τους και ως προς την πιθανότητα εμφάνισης. Αποφασίζεται αν ο κίνδυνος θα πρέπει να ελέγχεται ή όχι και αν ο έλεγχος αυτός είναι εφικτός στο πλαίσιο του ΣΔΑΤ. Κάθε αναγνωρισμένος κίνδυνος, αξιολογείται προκειμένου να προσδιοριστεί εάν η πρόληψη ή η μείωση του σε αποδεκτά επίπεδα είναι απαραίτητη για την παραγωγή ασφαλούς προϊόντος.

Η ανάλυση βασίζεται στους εξής παράγοντες:

1. Πιθανότητα εμφάνισης του κινδύνου
2. Επίπεδο σοβαρότητας του κινδύνου

Το γινόμενο της πιθανότητας (P) επί την σοβαρότητα (S) καθορίζει την επικινδυνότητα (R)

Κυριότερος θεωρείται ο κίνδυνος με την μεγαλύτερη σοβαρότητα και την μεγαλύτερη πιθανότητα να περάσει στον τελικό καταναλωτή.

4.5.3 Ανάλυση κινδύνων

	ΣΗΜΕΙΟ	ΠΗΓΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΑΙΤΙΑ	ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ/ ΑΝΑΦΟΡΑ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Η ΚΙΝΔΥΝΟΥ			ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ/ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΜΕΤΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ				
					S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
1	<u>ΠΑΡΑΛΑΒΗ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ελαιολάδου</u>												
		Βιολογικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		δεν διαπιστώνεται κίνδυνος											
		Χημικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		Οξύτητα	Ελαιόλαδο από μη κατάλληλο ελαιόκαρπο (π.χ αλλοιωμένο με μυκητολογικές προσβολές)- κακές πρακτικές παραγωγής συγκομιδή ή-ο υφιστάμενος κίνδυνος έχει να κάνει άμεσα με την επισήμανση του προϊόντος	≤ 0,8% w/v σε ελαϊκό οξύ (κριτήρια σύμφωνα με τον κανονισμό 2568/91 για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο)	3	4	12	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ (παραλαβές)	3	0	0	12	

		K270		≤ 0,22	3	4	12	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ Θ(<18° C)/ ΣΥΣΤΗΜΑ ΥΔΡΟΨΥΞΗΣ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ	3	0	0	12
		K232		≤2,5	3	4	12		3	0	0	12
		ΔΚ		<0,01	3	4	12		3	0	0	12
		Δείκτης υπεροξειδίων		≤20mEq O2/ kg	3	4	12		3	0	0	12
		Μόλυβδος (Pb)	<i>Περιβαλλοντική ρύπανση</i>	≤0,1 mg/kg ΕΚ 1881/2006	4	3	12	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΑΛΗΘΕ ΥΣΗΣ/ ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	4	0	0	12
		Χαλκός (Cu)		≤0,4 mg/kg	4	3	12	>>	4	0	0	12
		Σίδηρος (Fe)		<5 mg/kg	4	3	12	>>	4	0	0	12
		Αρσενικό (As)		<0,1 mg/kg	4	3	12	>>	4	0	0	12
		Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες (άθροισμα)		<5 µg/kg	4	3	12	>>	4	0	0	12
		Φυτοφάρμακα		Κάτω από MRL για ελαιόκαρπο	4	3	12	>>	4	0	0	12

				που προορίζεται για ελαιόλαδο(βλ. Βιβλιογραφία παρ. 5)								
									<i>* Τα μέτρα ελέγχου λειτουργούν συνδυαστικά για όλους τους ανεγνωρισμένους κινδύνους</i>			
		Φυσικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Ξένα σώματα (πλαστικό, μεταλλικά αντικείμενα, πέτρες/χώμα, γυαλί)		ΑΠΟΥΣΙΑ	3	3	9	ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΦΙΛΤΡΑΝΣΗ	3	0	0	9
2	<u>ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ/ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</u>											
		Βιολογικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR

	Όλα τα υλικά συσκευασίας & βοηθητικά υλικά (πώματα κλπ)	Ανάπτυξη & επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών στις συσκευασίες που θα έρθουν σε άμεση επαφή με το προϊόν	Χρήση ακατάλληλων υλικών, μη εγκεκριμένων για χρήση ή επαφή με τρόφιμα, ελλιπής αποστείρωση		4	2	8	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ & ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	4	0	0	8
		Χημικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Παρουσία τοξικών ουσιών/ Μεταναστευση υλικών από τα μέσα συσκευασίας	Ακατάλληλα υλικά	Μεταβίβαση συστατικών πλαστικών υλικών σε τρόφιμα/ Όριο συνολικής μετανάστευσης 60 mg/ kg τροφίμου ή προσομοιωτή. (ΑΡΘΡΟ 26 ΚΤΠ)	4	2	8	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ & ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	4	0	0	8
		Διασταυρούμενη επιμόλυνση με χημικά καταπολέμησης τρωκτικών κατά την αποθήκευση	Μη ορθή εφαρμογή μυοκτονίας εντομοκτονίας	ΑΠΟΥΣΙΑ	4	2	8	Εφαρμογή κανόνων GMP	4	0	0	8
		Φυσικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR

		Ξένα σώματα (γυαλί, ξύλο, μέταλλο, υλικά από κατεστραμμένες συσκευασίες ή από άλλες εξωγενής πηγές)	Επιμόλυνση από κατεστραμμένη συσκευασία	ΑΠΟΥΣΙΑ	4	3	12	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	4	0	0	12
3	ΜΕΤΑΓΓΙΣΗ-ΑΝΑΜΕΙΞΗ* (όταν/αν απαιτείται)											
		Βιολογικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Δεν διαπιστώνεται κίνδυνος										
		Χημικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Παρουσία επικίνδυνων ουσιών	Μη κατάλληλοι εύκαμπτοι αγωγοί μεταφοράς		4	1	4	Κατάλληλα υλικά γραμμής παραγωγής	4	0	0	4
		Φυσικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Ξένα σώματα (γυαλί, ξύλο, μέταλλο)	Έλλειψη ορθής πρακτικής για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης	ΑΠΟΥΣΙΑ	4	1	4	ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΦΙΛΤΡΑΝΣΗ	4	0	0	4

4	<u>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ- ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ</u>												
		Βιολογικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		Ανθρωπογενής μικροβιολογικοί αράγοντες	π Έλλειψη ορθής πρακτικής		4	3	12	ΟΡΘΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ	4	0	0	12	
		Χημικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		Χημική επιμόλυνση	Έλλειψη ορθής πρακτικής		4	3	12	Εφαρμογή κανόνων GMP	4	0	0	12	
		Φυσικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		Γυαλί, ξένα σώματα - διασταυρούμενη επιμό- λυνση	Σπάσιμο περιεκτών	ΑΠΟΥΣΙΑ	4	3	12	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΣΕ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ	4	0	0	12	
5	<u>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪ- ΟΝΤΟΣ</u>												
		Βιολογικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR	
		Δεν διαπιστώνεται κίνδυνος											

		Χημικός			S	P	R		S'	P'	R'	ΔR
		Δεν διαπιστώνεται κίνδυνος										
		Φυσικός			S	P	R		P'	P'	R'	ΔR
		Γυαλί, ξένα σώματα	Σπάσιμο περιεκτών	ΑΠΟΥΣΙΑ	4	3	12	ΤΕΛΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΔΙΑΝΟΜΗ	4	0	0	12
	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ											
	R<=2 δεν απαιτείται ενέργεια		1-ΑΠΙΘΑΝΗ (Πιθανότητα P)	2-ΣΠΟΡΑΔΙΚΗ	3-ΠΙΘΑΝΗ		4-ΒΕΒΑΙΗ					
	3<R<6, ελεγχόμενη κατάσταση	1-Χαμηλή (Σοβαρότητα S)	1	2	3	4						
	7<R<10, κίνδυνος, λήψη προαπαιτούμενων μέτρων	2-Μέτρια	2	4	6	8						
	11<R<13, κίνδυνος απαίτηση OPRP-CCP	3-Υψηλή	3	6	9	12						
	R>=14, υψηλός κίνδυνος, απαίτηση OPRP-CCP	4-Πολύ υψηλή	4	8	12	16						

Παρατήρηση: Στην περίπτωση που μετά την εφαρμογή του εκάστοτε μέτρου ελέγχου, εντοπιστεί μη συμμόρφωση οποιασδήποτε μορφής, ενεργοποιούνται οι διαδικασίες που προβλέπει ο «Χειρισμός Μη συμμορφώσεων και Δυνητικών Μη ασφαλών προϊόντων»(βλ. παρ. 4.4.2)

4.6 Επικύρωση, Επαλήθευση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να εξασφαλίσει ότι πραγματοποιούνται συστηματικά:

- ✓ Ενέργειες επικύρωσης των μέτρων ελέγχου που προβλέπονται από την ανάλυση επικινδυνότητας τροφίμων, δηλαδή ενέργειες απόδειξης ότι τα μέτρα που έχουν επιλεγεί είναι τα κατάλληλα και ο συνδυασμός αυτών εξασφαλίζει το επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας, που επιλέγεται σύμφωνα με την Πολιτική της επιχείρησης.
- ✓ Ενέργειες επαλήθευσης του ΣΔΑΤ, ενέργειες δηλαδή που επιβεβαιώνουν ότι υπάρχει εγκατεστημένος μηχανισμός ελέγχου, μέτρησης και βελτίωσης της γενικότερης ασφάλειας των τροφίμων και είναι αποτελεσματικός για τα δεδομένα της επιχείρησης.
- ✓ Έλεγχοι της παραγωγικής διαδικασίας που προβλέπονται από το ΣΔΑΤ, για την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων.

Επικύρωση μέτρων ελέγχου

Σε αντίστοιχο αρχείο περιλαμβάνονται τα μέτρα που πρέπει να ελεγχθούν περιοδικά, τουλάχιστον μια φορά ετησίως. Ο έλεγχος περιλαμβάνει:

- Επάρκεια/ αποτελεσματικότητα των CCPs που προκύπτουν από την μελέτη HACCP.
- Επάρκεια/ αποτελεσματικότητα κάθε επιμέρους OPRP.
- Έλεγχος/ ανάλυση πρώτων υλών και ενδιάμεσων ή τελικών προϊόντων.
- Μέτρηση παραγόντων που σχετίζονται με τα PRPs, πχ ανάλυση νερού.
- Άλλες μετρήσεις που επιβάλλονται από πελάτες ή υποδεικνύονται από τρίτους φορείς.

Το πρόγραμμα επικύρωσης τροποποιείται κάθε φορά που υπάρχει εσωτερική ή εξωτερική μεταβολή στο περιβάλλον της επιχείρησης, που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων. Τα αποτελέσματα της επικύρωσης καταγράφονται και παρουσιάζονται για ανασκόπηση από την Διοίκηση.

Επαλήθευση ΣΔΑΤ

Η επάρκεια και η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ επιβεβαιώνεται κατ' ελάχιστο μία φορά το χρόνο. Οι ενέργειες επαλήθευσης πραγματοποιούνται στο πλαίσιο των εσωτερικών επιθεωρήσεων της επιχείρησης. Το πρόγραμμα επαλήθευσης του Συστήματος περιλαμβάνει κατ' ελάχιστο:

1. Έλεγχο εφαρμογής των PRPs.
2. Έλεγχο του συνδυασμού των OPRPs.
3. Έλεγχο εφαρμογής του σχεδίου HACCP.
4. Έλεγχο για τυχόν μεταβολές στα «εισερχόμενα» της Ανάλυσης Επικινδυνότητας.
5. Επιβεβαίωση ελέγχου των αναγνωρισμένων κινδύνων (εξετάζεται το ιστορικό των τυχόν αποκλίσεων και η σοβαρότητα τους).

6. Έλεγχο εφαρμογής των διαδικασιών ελέγχου και βελτίωσης, όπως περιλαμβάνονται στο ΣΔΑΤ (δεδομένα που προκύπτουν από τις εσωτερικές και εξωτερικές επιθεωρήσεις).

Η εσωτερική επιθεώρηση πραγματοποιείται με ευθύνη του ΥΠΑΤ, από εξωτερικό συνεργάτη ή άλλο στέλεχος της επιχείρησης. Οι επιθεωρητές θα πρέπει να είναι γνώστες του προτύπου, των τεχνικών εσωτερικής επιθεώρησης, των σχετικών νομικών/κανονιστικών απαιτήσεων και των διεργασιών της επιχείρησης. Σε περίπτωση που από τα αποτελέσματα των διαδικασιών επαλήθευσης, προκύπτει ότι δεν εξασφαλίζεται πλήρως το επιθυμητό επίπεδο ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων, εφαρμόζονται διορθωτικές ενέργειες και η διαδικασία «Διαχείριση Αλλαγών και Επικαιροποίηση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων» (βλ. παρ.4.8) ,για την αποτελεσματική υλοποίηση των τροποποιήσεων.

4.7 Στόχοι, Προγράμματα και Μέτρηση Επίδοσης του ΣΔΑΤ

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι η περιγραφή του τρόπου με τον οποίο η επιχείρηση:

- Προσδιορίζει τους σκοπούς της για την ασφάλεια των τροφίμων και θέτει στόχους για συνεχή βελτίωση.
- Καθορίζει και παρακολουθεί προγράμματα βελτίωσης της ΑΤ.
- Μετρά την επίδοση του Συστήματος.

Πρόκειται για μία διαρκή διαδικασία. Οι στόχοι της ΑΤ καθορίζονται από τη Διοίκηση σε συνεργασία με την ομάδα ΑΤ. Μετά την έγκριση των στόχων προσδιορίζεται από τον Γενικό Διευθυντή και τον ΥΠΑΤ, ποιοι από αυτούς θα υλοποιηθούν μέσω συγκεκριμένου προγράμματος.

Η επιλογή των στόχων βελτίωσης προκύπτουν με βάση τα δεδομένα από:

- ❖ ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Από την ανάλυση επικινδυνότητας προκύπτουν οι προτεραιότητες βελτίωσης του επιπέδου ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων. Αν γίνουν τελικά αλλαγές θα πρέπει να ακολουθηθεί η διαδικασία αναβάθμισης του ΣΔΑΤ.
- ❖ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ. Συγκεντρώνονται προτάσεις και απόψεις του προσωπικού, της ομάδας ΑΤ αλλά και συνεργατών της επιχείρησης για βελτίωση της επίδοσης στην ΑΤ. Οι προτάσεις αυτές μπορούν να αφορούν μεθόδους και πρακτικές ή ακόμα και εξοπλισμό και επενδύσεις
- ❖ ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ (ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ). Πραγματοποιείται ανάλυση στις σχετικές αναφορές προκειμένου να εκτιμηθεί ποιες από τις εντοπισμένες μη συμμορφώσεις μπορούν να αντιμετωπισθούν μέσω θέσπισης και παρακολούθησης στόχων και προγραμμάτων.
- ❖ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΔΕΙΚΤΩΝ. Από τα αρχεία ελέγχων που τηρούνται στα πλαίσια του ΣΔΑΤ προκύπτουν στοιχεία βελτίωσης για παρεκκλίσεις σε συγκεκριμένους δείκτες ασφάλειας ή αποκλίσεις από αναγνωρισμένες απαιτήσεις (νομοθετικές ή εταιρικές) στις οποίες οφείλει να συμμορφώνεται η επιχείρηση.
- ❖ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ. Παρακολουθούνται οι πηγές Νομοθεσίας για τυχόν νέες νομοθετικές ρυθμίσεις. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία αποτελεί προτεραιότητα για την θέσπιση των στόχων βελτίωσης.

- ❖ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ. Εξετάζονται τυχόν παρατηρήσεις ή υποδείξεις τρίτων (που ανήκουν σε οποιοδήποτε σημείο της τροφικής αλυσίδας)

Μέτρηση επίδοσης

Η επίδοση του ΣΔΑΤ μετράται συνολικά στο πλαίσιο των ανασκοπήσεων από τη Διοίκηση.

Ακολουθεί ενδεικτικός πίνακας δεικτών η στατιστικών επίδοσης του ΣΔΑΤ.

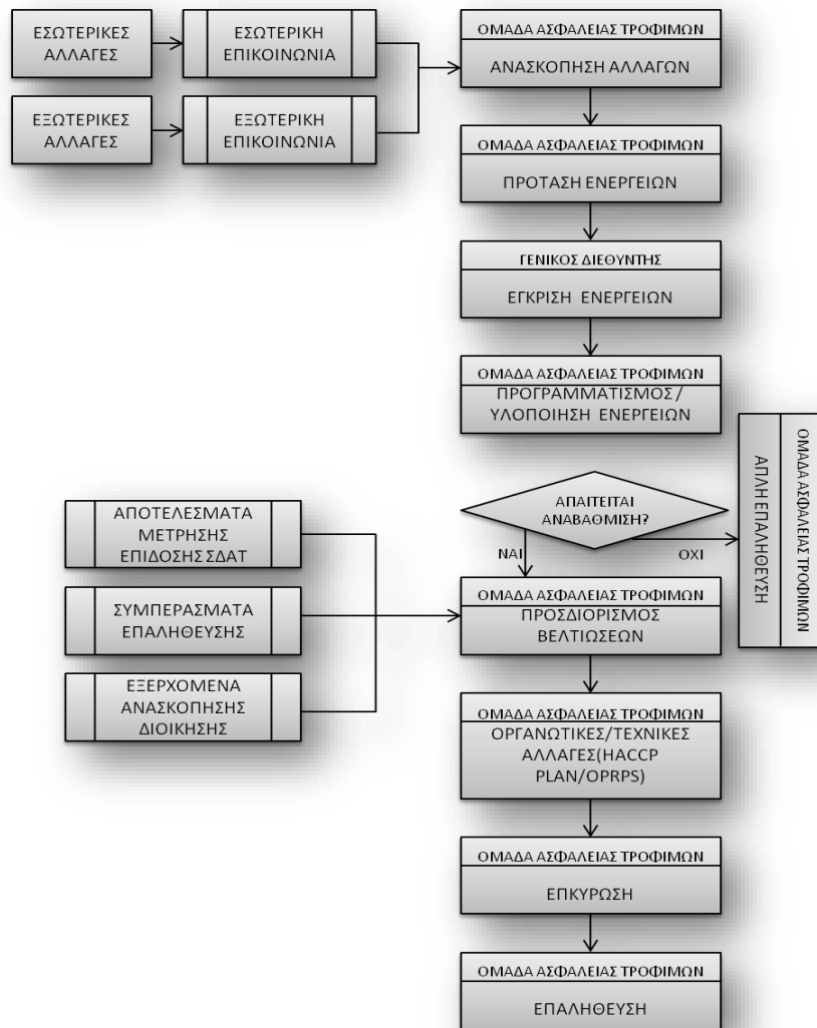
Περιγραφή Δείκτη/Στατιστικού	Σημείο ελέγχου	Τρόπος παρακολούθησης
Αριθμός εκκρεμοτήτων συμμόρφωσης με την Νομοθεσία	Συμμόρφωση με τις νομοθετικές απαιτήσεις	Συνεχής ενημέρωση
Αριθμός αποκλίσεων από τα Κρίσιμα Όρια του σχεδίου HACCP ή τις προδιαγραφές των OPRPs	Εφαρμογή και αποτελεσματικότητα ΣΔΑΤ	Ποσοστοποίηση των καταγεγραμμένων αποκλίσεων
Αριθμός καταγεγραμμένων μη συμμορφώσεων από εσωτερικές επιθεωρήσεις	Απόκλιση από το ΣΔ	Απαρίθμηση και ανάλυση μη συμμορφώσεων
Αριθμός καταγεγραμμένων μη συμμορφώσεων από εξωτερικές επιθεωρήσεις	Αποτελεσματικότητα ΣΔΑΤ	Απαρίθμηση και ανάλυση μη συμμορφώσεων από Φορείς Πιστοποίησης ή Κρατικούς Φορείς
Αριθμός μη αποδεκτών αναλύσεων ελαιολάδου	Ποιοτικός έλεγχος	Πρόγραμμα Επαλήθευσης
Καταγεγραμμένες βλάβες εξοπλισμού	Φθορά / επάρκεια εξοπλισμού	Αριθμός βλαβών ανά εξοπλισμό Αριθμός βλαβών συνολικά
Ποσοστό μη αποδεκτών παραλαβών α υλών και υλικών συσκευασίας	Ποιοτικός έλεγχος	Αρχείο παραλαβής
Βαθμολογία αξιολόγησης προμηθευτών	Απόδοση προμηθευτών	Αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών
Ώρες εκπαίδευσης	Εκπαίδευση προσωπικού	Πρόγραμμα και αρχείο εκπαίδευσης
Ικανοποίηση-παράπονα πελατών	Ικανοποίηση απαιτήσεων πελατών	Ερωτηματολόγιο ικανοποίησης πελάτη

4.8 Διαχείριση αλλαγών & Επικαιροποίηση Συστήματος

Σκοπός της παρούσας διαδικασίας είναι να εξασφαλίσει ότι:

- Οι τυχόν αλλαγές / μεταβολές που μπορεί να επηρεάσουν την εφαρμογή και αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, αναλύονται έγκαιρα και αντιμετωπίζονται επαρκώς, χωρίς να μεταβληθεί το επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
- Οποιοσδήποτε αλλαγές του εσωτερικού ή εξωτερικού περιβάλλοντος της εταιρείας, που μπορεί να επηρεάσουν τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων ή τα δεδομένα του ΣΔΑΤ, αξιοποιούνται κατάλληλα για την αναβάθμιση του Συστήματος και την επίτευξη συνεχούς βελτίωσης.

Διάγραμμα Ροής



4.8.1 Ενέργειες σε περίπτωση αλλαγής

ΑΛΛΑΓΗ	ΕΝΕΡΓΕΙΑ
Νέα προϊόντα / Κατάργηση προϊόντων	Επανεξέταση Ανάλυσης Επικινδυνότητας / Διαγραμμάτων Ροής / Σχεδίου HACCP / OPRPs
Τροποποιήσεις στα τελικά προϊόντα (πχ αλλαγές συσκευασίας, αλλαγή σύστασης)	Επανεξέταση Ανάλυσης Επικινδυνότητας / Σχεδίου HACCP / OPRPs

Αλλαγές στην παραγωγική διαδικασία	Επανεξέταση Ανάλυσης Επικινδυνότητας / Διαγραμμάτων Ροής / Σχεδίου HACCP / OPRPs
Αλλαγή στον εξοπλισμό	<ul style="list-style-type: none"> • Εξέταση αν επηρεάζεται η παραγωγική διαδικασία και αν απαιτείται τροποποίηση της ανάλυσης επικινδυνότητας. • Έγκριση εξοπλισμού από τον ΥΠΑΤ, σύμφωνα με τις απαιτήσεις GMP • Συμπερίληψη στον κατάλογο εξοπλισμού • Επανεξέταση μεθόδου καθαρισμού-απολύμανσης
Αλλαγή στις εγκαταστάσεις	<ul style="list-style-type: none"> • Εξέταση αν επηρεάζεται η παραγωγική διαδικασία και αν απαιτείται τροποποίηση της ανάλυσης επικινδυνότητας. • Έγκριση αλλαγών από τον ΥΠΑΤ, σύμφωνα με τις απαιτήσεις GMP • Τήρηση αρχείου για τις αλλαγές • Επανεξέταση μεθόδου καθαρισμού-απολύμανσης
Αλλαγή στα χρησιμοποιούμενα μέσα, χημικά, και μεθοδολογία καθαρισμού (κατόπιν ενημέρωσης προμηθευτή ή τεχνολογικής εξέλιξης)	Επανεξέταση οδηγιών Καθαρισμού και Απολύμανσης
Μεταβολές στο προσωπικό	Εκπαίδευση νέων εργαζομένων / Έλεγχος υγείας
Προτάσεις και υποδείξεις από έρευνα ικανοποίησης πελατών / παράπονα / εξωτερικοί έλεγχοι / φορείς του κλάδου	Λήψη απαιτούμενων Διορθωτικών / Προληπτικών Ενεργειών / Ανασκόπηση από τη Διοίκηση
Αλλαγές στη Νομοθεσία	Επανεξέταση Ανάλυσης Επικινδυνότητας

4.8.2 Επικαιροποίηση

Στο πλαίσιο της επίτευξης συνεχούς βελτίωσης της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ, οι τηρούμενες πρακτικές και μεθοδολογίες θα πρέπει να προσαρμόζονται τακτικά στην εξέλιξη της τεχνολογίας και στις οποιεσδήποτε μεταβολές που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων. Για το λόγο αυτό εξετάζεται ετησίως στο πλαίσιο της Ανασκόπησης από τη Διοίκηση η αναγκαιότητα τυχόν επικαιροποίησης. Επικαιροποίηση μπορεί να πραγματοποιηθεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Αλλαγές στο εσωτερικό της επιχείρησης .
- Αλλαγές στο εξωτερικό περιβάλλον.
- Συμπεράσματα από τις ενέργειες επαλήθευσης.
- Αποτελέσματα μέτρησης της επίδοσης.
- Προτάσεις / συμπεράσματα από την εφαρμογή του ΣΔΑΤ.

Σε περίπτωση έγκρισης επικαιροποίησης, ανασκοπείται κατ' ελάχιστο η ανάλυση επικινδυνότητας, το σχέδιο HACCP, και τα αναγνωρισμένα OPRPs

5 Βιβλιογραφία

- Ιωάννης Τσάκνης ,(2018),Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών και Λαδιών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, εκδόσεις Τζιόλα
- Απόστολος Κ. Κυριτσάκης,(2007), Ελαιόλαδο συμβατικό και βιολογικό, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης
- Ιωάννης Τσάκνης,(2018), Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, εκδόσεις Τζιόλα
- Δ. Καλογρίδου-Βασιλειάδου,(2008), Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης,University Studio Press

Διαδικτυακές πηγές

- <https://www.iso.org/standard/65464.html>
- <http://www.elot.gr/> ,Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης
- <https://efet.gr/> ,Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων
- <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
- <https://www.aade.gr/polites/ypiresies-himeioy/trofima-ylika-se-epafi-me-trofima/himeio/kodikas-trofimon-kai-poton> ,Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
- <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-citizen-2/food-and-sequire/trofima-nomos/6725-nomothesia-trofimon2018>
- <https://eur-lex.europa.eu/> ,Ευρωπαϊκή Νομοθεσία
- <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:EL:PDF> ,EK 852/04
- <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1991R2568:20110401:EL:PDF> ,EK 2568/91
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32006R1881&from=EL> ,EK 1881/06
- <https://www.fda.gov/food/>
- <https://www.efsa.europa.eu/>
- <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/mrls/index.cfm?event=search.pr&p=226&v=1> ,MRL για ελαιόκαρπο που προορίζεται για ελαιόλαδο. Για συμβατικό ελαιόλαδο τα όρια προέρχονται από την ελαιοποιήσιμη ελιά, θεωρώντας ότι ο συντελεστής μετατροπής ελιάς προς ελαιόλαδο είναι 5:1.