

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)

ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

HACCP

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ - ΑΝΑΛΥΣΗ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ



HACCP



Πτυχιακή εργασία

ΜΑΘΙΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

Καλαμάτα, Μάιος 2006

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

HACCP
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ - ΑΝΑΛΥΣΗ
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Πτυχιακή εργασία
ΜΑΘΙΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

Εισηγήτρια καθηγήτρια, ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΥ ΕΛΕΝΗ

Καλαμάτα Μάιος 2006

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΣΕΛΙΔΑ
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ	5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ	8
1.1 Κίνδυνοι σε σχέση με την ασφάλεια τροφίμων και ποτών	8
1.2 Ποιότητα και επιχείρηση	9
1.3 Η κατάσταση στην Ελλάδα σήμερα σε όλους τους τομείς	10
1.3.1 Θεσμικό πλαίσιο για την ποιότητα	10
1.3.2 Η πραγματικότητα της ποιότητας στην χώρα μας	11
1.4 Υποχρεώσεις για την βελτίωση της ποιότητας στην χώρα μας	12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ	13
2.1 ISO 9001:2000 – Σύστημα Διαχείρισης της ποιότητας	15
2.1.1 Ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή του ISO 9001	15
2.2 ISO 14001 – Συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης	17
2.2.1 Τι είναι το ISO 14001	18
2.2.2 Ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή του ISO 14001	18
2.3 ΕΛΟΤ 1801:2002/OHSAS 18001q1999	20
2.4 Σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης στη φυτική παραγωγή AGRO 2	22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. HACCP	24
3.1 Ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή του HACCP	26
3.2 Αποδοχή του συστήματος HACCP από τις επιχειρήσεις	26
3.3. Η νομοθεσία που διέπει το σύστημα HACCP για την Ελλάδα	28
3.4 Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων	29
3.5 Οι αρχές του HACCP	45
3.6 Εφαρμογή του συστήματος HACCP	46
3.6.1 Τα πρώτα βήματα πριν την εφαρμογή του HACCP	46
3.6.2 Ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP	48
3.6.3 Εκπαίδευση του προσωπικού	51
3.6.4 Επιθεώρηση του συστήματος HACCP	51
3.6.5 Έλεγχος του HACCP	52
3.7 Τηρούμενα αρχεία	52

3.7.1 Προαπαιτούμενα αρχεία μικρών-μεσαίων επιχειρήσεων	52
3.7.2 Προαπαιτούμενα αρχεία μεγάλων επιχειρήσεων	52
3.7.3 Προαπαιτούμενα αρχεία αλυσίδων καταστημάτων	53
3.7.4 Αρχεία HACCP	53
3.8 Κόστος αξιολόγησης και πιστοποίησης κατά HACCP	54
3.9 Περιπτώσεις αποτυχίας του HACCP	54
3.10 Συνήθη προβλήματα όσον αφορά στο σχέδιο HACCP	55
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΣΥΝΔΙΑΣΜΟΣ HACCP ΚΑΙ ISO	56
4.1 Αναγκαιότητα για όλες τις επιχειρήσεις	56
4.2 ISO 22000	57
4.2.1 Προοριζόμενοι χρήστες	57
4.2.2 Γιατί είναι σημαντικό	58
4.2.3 Τομείς που καλύπτει	58
4.2.4 Οφέλη για τους χρήστες	59
4.3 Συμπέρασμα	60
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ	62
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	69
1. Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων	70
1.1 Οργάνωση – Διοίκηση	71
1.2 Βασικοί στρατηγικοί και τακτικοί στόχοι του Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.	72
1.3 Ρόλος	73
2. Κώδικας Τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ήνωμένων Εθνών (Codex Alimentarius)	75
3. Στοιχεία σχετικά με το δείγμα επιχειρήσεων όπου πραγματοποιήθηκε η έρευνα	78
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	79

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου)

Κ.Α.Π.- Κοινή Αγροτική Πολιτική

Ε.Ε.- Ευρωπαϊκή Ένωση

Κ.Υ.Α.- Κοινή Υπουργική Απόφαση

Ε.Φ.Ε.Τ.- Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων

Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.- Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών προϊόντων (AGROCERT)

Υ.Π.Ε.ΧΩ.ΔΕ.- Υπουργείο Περιβάλλοντος Χωροταξίας και Δημοσίων Έργων

ISO- International Organization for Standardization (Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης)

B.R.C.- British Retail Consortium

I.F.S.- International Food Standard (Διεθνείς Κανόνες Τροφίμων)

ΕΛ.Ο.Τ.- Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης

Π.Δ.- Προεδρικό Διάταγμα

C.C.P.- Critical Control Points (Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου)

Π.Ο.Π.- Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης

Π.Γ.Ε.- Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης

Ε.Π.Π.Ε.- Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα

Γ'Κ.Π.Σ.- Τρίτο Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης

Φ.Ε.Κ.- Φύλλο Εφημερίδας Κυβερνήσεως

Ε.Α.Σ.- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η επάρκεια της τροφής υπήρξε για πολλά χρόνια η βασική αγωνία του ανθρώπου και επηρέαζε αποφασιστικά τις πολιτικές των κρατών για την ανάπτυξη της γεωργίας και την παραγωγή των τροφίμων. Στις μέρες μας όμως βρισκόμαστε ήδη σε μια τελείως διαφορετική κατάσταση.

Η ανάπτυξη της επιστήμης/ τεχνολογίας και η προσπάθεια για συνεχιζόμενη ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής, είχαν μεν ως αποτέλεσμα, την υπερκάλυψη των αναγκών των αναπτυσσόμενων χωρών σε τρόφιμα αλλά με μια ταυτόχρονη υποβάθμιση του περιβάλλοντος, της διατροφής, της υγείας και τελικά της ποιότητας ζωής των πολιτών. Τρανό παράδειγμα οι διατροφικές κρίσεις που έλαβαν χώρα τα τελευταία χρόνια, τόσο στην κτηνοτροφία όσο και στον τομέα των καλλιεργειών. Διατροφικές κρίσεις που συνηγόρησαν καθοριστικά στη δημιουργία ενός καταναλωτικού μοντέλου όπου οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να αναζητήσουν και να πληρώσουν παραπάνω για την απόκτηση ποιοτικών τροφίμων αλλά και πιο δύσπιστοι όσον αφορά στην προσφερόμενη ποιότητα όταν αυτή πιστοποιείται μόνο δια στόματος παραγωγού.

Τόσο σε Ευρωπαϊκό (ΚΑΠ) όσο και σε Εθνικό επίπεδο, προτεραιότητα δεν αποτελεί πλέον η αύξηση της παραγωγής αλλά η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων γεγονός το οποίο εκφράστηκε το 1993 (εκτός από τη χρηματοδότηση προγραμμάτων για την ανάπτυξη και πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης και διασφάλισης ποιότητας) από την Οδηγία 93/43 της Ε.Ε. περί υγιεινής τροφίμων. Επτά χρόνια αργότερα, τον Σεπτέμβριο του 2000, η οδηγία αυτή ενσωματώθηκε στην Εθνική μας νομοθεσία με την ΚΥΑ 487.

Σύμφωνα μ' αυτή θεσπίζονται οι γενικοί κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για τα τρόφιμα και οι διαδικασίες για την τήρησή τους. Αναφερόμαστε λοιπόν στην υποχρεωτική ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος αυτοελέγχου (HACCP) με την ευθύνη των ίδιων των επιχειρήσεων τροφίμων, το οποίο στη συνέχεια επαληθεύεται για την ορθή εφαρμογή του από την πολιτεία μέσω των υπηρεσιών της (ΕΦΕΤ και οικείες Νομαρχίες).

Είναι σημαντικό να διευκρινιστεί ότι επιχειρήσεις τροφίμων, είναι οι επιχειρήσεις που αντικείμενό τους είναι η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η

συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.



Εικόνα 1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

1.1 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ.

Λόγω της ιδιομορφίας που παρουσιάζουν τα τρόφιμα και τα ποτά και της άμεσης σχέσης τους με την υγεία των καταναλωτών, δεν μπορεί να νοηθεί ποιότητα χωρίς να έχουν ελαχιστοποιηθεί προηγουμένως όλοι σχεδόν οι μικροβιολογικοί, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι που ενδεχομένως να επηρεάζουν το προϊόν, άμεσα ή έμμεσα.

Ως **βιολογικοί** χαρακτηρίζονται οι κίνδυνοι που προέρχονται από την ύπαρξη μικροβίων (βακτήρια, πρωτόζωα, ιοί, παράσιτα) στα τρόφιμα ή από την επιμόλυνση τους από άλλους οργανισμούς π.χ. έντομα, ποντίκια κ.α. Αποτελούν την κύρια αιτία ύπαρξης μικροβιακών τοξινών, και στις δυο περιπτώσεις έχουμε την πρόκληση τροφικών δηλητηριάσεων.

Πρέπει να τονιστεί ότι μια τροφική δηλητηρίαση δεν καταλήγει πάντα σε ίαση αλλά μπορεί να αποβεί υπό ορισμένες προϋποθέσεις μοιραία για τη ζωή του ατόμου που προσβλήθηκε, πολύ περισσότερο εάν αυτό συγκαταλέγεται σε ομάδα υψηλού κινδύνου όπως είναι οι ηλικιωμένοι, τα παιδιά και οι ασθενείς. Σε ορισμένες περιπτώσεις το άτομο που προσβλήθηκε μπορεί να νοσεί κατά διαστήματα ή να γίνει φορέας το ίδιο και έτσι να διασπείρει τον παθογόνο μικροοργανισμό στο περιβάλλον.

Οι **χημικοί** κίνδυνοι αναφέρονται στην μόλυνση των τροφίμων με χημικές ουσίες. Μια τέτοια μόλυνση μπορεί να προκύψει σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής του τροφίμου:

- Στην πρωτογενή παραγωγή, κατά την καλλιέργεια των φυτών ή την εκτροφή των ζώων από ουσίες που βρίσκονται στο περιβάλλον ή χορηγούνται για συγκεκριμένο σκοπό π.χ. γεωργικά φάρμακα, βαρέα μέταλλα, χημειοθεραπευτικά, ορμόνες.
- Κατά την μεταποίηση από τη λανθασμένη χρήση χημικών ουσιών για τεχνολογικούς ή άλλους λόγους, από απολυμαντικά καθαριστικά,

εντομοκτόνα, χημικές ουσίες διαφόρων μηχανημάτων κυρίως λιπαντικά, τη χρήση ακατάλληλων υλικών συσκευασίας κ.α.

Η ύπαρξη ορισμένων χημικών ουσιών στα τρόφιμα δεν είναι επιτρεπτή, οπότε τρόφιμα που φέρουν τις χημικές αυτές ουσίες θεωρούνται επικίνδυνα και ως εκ τούτου ακατάλληλα για κατανάλωση, ενώ για ορισμένες άλλες χημικές ουσίες έχουν ορισθεί ανώτατα επιτρεπτά όρια. Η κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν ανεπιθύμητες χημικές ουσίες ή ουσίες που υπερβαίνουν το ανώτατο επιτρεπτό όριο οδηγεί είτε σε οξείες καταστάσεις τοξίνωσης με προσβολή διαφόρων συστημάτων και οργάνων ή σε χρόνιες καταστάσεις με εμφάνιση εκφυλιστικών νοσημάτων ή μεταλλάξεων (καρκίνος).

Οι **φυσικοί** κίνδυνοι τέλος προκύπτουν από την ύπαρξη μέσα στο τρόφιμο διαφόρων ξένων προς αυτό υλικών όπως γυαλί, μέταλλα, πέτρες, ξύλα, πλαστικά κ.α. Η ύπαρξη τέτοιων υλικών μέσα στα τρόφιμα μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή πνιγμό.

Η ασφάλεια των τροφίμων επομένως έχει άμεση σχέση με την υγεία του ανθρώπου και κατά συνέπεια είναι θέμα σοβαρό και αδιαπραγμάτευτο. Η ύπαρξη στο τρόφιμο οποιασδήποτε επικίνδυνης ουσίας, η οποία μπορεί να οφείλεται σε βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του ανθρώπου, το καθιστά μη ασφαλές. Η ασφάλεια των τροφίμων μπορεί να εξασφαλιστεί εάν αναγνωριστούν οι κίνδυνοι και ελεγχθούν τα κρίσιμα σημεία καθ' όλη την παραγωγική διαδικασία, έτσι ώστε να επιτευχθεί η εξαφάνιση όλων των κινδύνων ή η ελαχιστοποίηση της πιθανότητας εμφάνισης αυτών.

1.2 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ.

Η ποιότητα και η ασφάλεια των προϊόντων διατροφής αποτελούν, αναμφισβήτητα θέματα για τα οποία οι επιχειρήσεις μεριμνούν σε συστηματική βάση. Η ποιότητα αποτελεί, πλέον, στόχο υψηλής προτεραιότητας στη στρατηγική των επιχειρήσεων του κλάδου των τροφίμων και με ιδιαίτερη ικανοποίηση διαπιστώνουμε ότι οι πιο οργανωμένες ελληνικές μονάδες έχουν να επιδείξουν σημαντικά επιτεύγματα στις συνεχείς προσπάθειες τους για αναβάθμιση της ποιότητας.

Η διαχρονική εξέλιξη των Συστημάτων Ποιότητας έχει οδηγήσει τις πιο σύγχρονες επιχειρήσεις ένα βήμα μετά τη διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων. Σήμερα, δεν μιλάμε πλέον απλώς για Διασφάλιση Ποιότητας, αλλά μιλάμε για Διοίκηση Ποιότητας. Οι επιχειρήσεις πλέον αντιμετωπίζονται ως μια «οργάνωση ανθρώπων» και οι προσπάθειες εστιάζονται στη συνεχή βελτίωση και στοχεύουν, τελικά, στην ικανοποίηση των καταναλωτών όχι μόνο από το ίδιο το προϊόν αλλά και από την συνολική παρουσία και απόδοση της επιχείρησης. (Πετροχείλου Ι. 2004)

1.3 Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΕΡΑ ΣΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ.

Η ποιότητα σήμερα έχει γίνει αναπόσπαστο τμήμα κάθε κοινωνικής και οικονομικής δραστηριότητας, γεγονός που από μόνο του αποτελεί μια εξαιρετικά θετική εξέλιξη. Οι απαιτήσεις για ποιότητα συνεχώς αυξάνονται και διευρύνονται σε νέους τομείς ενώ οι χρήστες – καταναλωτές γίνονται ολοένα και πιο απαιτητικοί. Αυτό έχει σαν συνέπεια τη συνεχή απαίτηση για βελτίωση του επιπέδου των προσφερόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.

1.3.1 Θεσμικό πλαίσιο για την ποιότητα.

Η Ελλάδα ως μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχει κάνει τα τελευταία χρόνια πολύ σημαντικά βήματα στον τομέα της ποιότητας. Παρακάτω αναφέρονται ορισμένα από τα πιο σημαντικά γεγονότα σε θεσμικό επίπεδο:

- Υπουργείο Ανάπτυξης (Βιομηχανίας): Ίδρυση του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ.) με σκοπό τη διαπίστευση Εργαστηρίων και Φορέων πιστοποίησης.
- Υπουργείο Ανάπτυξης (Εμπορίου): Ίδρυση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμου (Ε.Φ.Ε.Τ.).
- Υπουργείο Γεωργίας: Ίδρυση του ΟΠΕΓΕΠ και απονομή σημάτων ποιότητας «AGROCERT».

- Υπουργείο ΠΕ.ΧΩ.ΔΕ.: Ίδρυση της Γενικής Διεύθυνσης Ποιότητας Ίδρυση Σώματος Επιθεωρητών Περιβάλλοντος, Σώματος Επιθεωρητών Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας, Σώματος Ενεργητικών Επιθεωρητών.
- Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας: Πρόσληψη Ειδικού Συμβούλου Ποιοτικών (Ε.Σ.Π.Ε.Λ.) Έργων τα οποία επιβλέπει το ΥΠΕΧΩΔΕ, Οργανισμοί Κοινής Ωφέλειας, οι Περιφέρειες και οι Νομαρχίες.
- Υπουργείο Υγείας: Αναμόρφωση του Εθνικού Συστήματος Υγείας με στόχο μεταξύ των άλλων και την αναβάθμιση της Ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών.
- Υπουργείο Μεταφορών: Ίδρυση παλαιότερα των Κέντρων Τεχνικού Ελέγχου Οχημάτων (Κ.Τ.Ε.Ο.). σήμερα αναβάθμιση και πιθανή ιδιωτικοποίησή τους.

1.3.2 Η πραγματικότητα της ποιότητας στην χώρα μας.

- Υπάρχει θεσμικό πλαίσιο σε μεγάλο βαθμό επαρκές.
- Δεν υπάρχει επαρκής έλεγχος της εφαρμογής του.
- Υπάρχουν Δημόσιοι Φορείς και Υπηρεσίες, Ελέγχου και Διασφάλισης ποιότητας σε εξειδικευμένους τομείς και παρουσιάζεται πολύ συχνά το φαινόμενο της αλληλοεπικάλυψης των δραστηριοτήτων τους που δημιουργεί παρεξηγήσεις, προβλήματα και αντιπαλότητα.
- Δεν υπάρχει συντονισμός στη δραστηριότητα τους κάτι το οποίο μειώνει την αποτελεσματικότητα και την παραγωγικότητά τους.
- Υπάρχουν Ιδιωτικοί Φορείς Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας αναγνωρισμένοι από ελληνικούς Κρατικούς και Ευρωπαϊκούς Φορείς που έχουν προσφέρει πάρα πολλά.
- Δεν υπάρχει επαρκής έλεγχος και εποπτεία στην λειτουργία τους με αποτέλεσμα να μην μπορούν να διακριθούν επαρκώς οι αξιόπιστοι από τους αναξιόπιστους.

1.4 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ.

1.Υποχρεώσεις της πολιτείας

Η πολιτεία έχει υποχρέωση και καθήκον να:

- χαράζει την Πολιτική Ποιότητας
- να ενισχύει το θεσμικό πλαίσιο όπου και όποτε απαιτείται
- να συντονίζει τους Κρατικούς Φορείς και Υπηρεσίες
- να επιβλέπει και να ελέγχει σχολαστικά τους Ιδιωτικούς Φορείς και Εργαστήρια που δραστηριοποιούνται στον έλεγχο και την διασφάλιση ποιότητας
- να επιβάλλει αυστηρότατες κυρώσεις στους παραβάτες της νομοθεσίας
- να ενημερώνει τους παραγωγούς/ κατασκευαστές και τους χρήστες/ καταναλωτές για τις εξελίξεις στο χώρο της ποιότητας.

2.Υποχρεώσεις των φορέων/ εργαστηρίων

Οι υποχρεώσεις που έχουν οι Οργανισμοί Πιστοποίησης αλλά και τα Εργαστήρια, είναι πολύπλευροι και πολυσήμαντοι. Συγκεκριμένα, οφείλουν:

- συμβουλευτικά να συνδράμουν την πολιτεία στη διαμόρφωση της Πολιτικής Ποιότητας
- να διασφαλίζουν με κάθε δυνατό μέσο την αμεροληψία και ακεραιότητα της κρίσης τους
- να ιδρύσουν και να ενισχύουν μέσα από τις Ενώσεις τους θεσμούς διαφάνειας και αυτοκάθαρσης
- να διευρύνουν συνεχώς τη δραστηριότητα τους σε νέους τομείς ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας εξασφαλίζοντας για τους χρήστες/ καταναλωτές προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής ποιοτικής στάθμης.
(www.tuvhellas.gr)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Πολλές από τις επιχειρήσεις εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας - με την ευρύτερη έννοια της ποιότητας -, σύμφωνα με διάφορα Διεθνή και Εθνικά Πρότυπα και έχουν προβεί σε πιστοποίηση των συστημάτων αυτών.

Τέτοια Συστήματα Διαχείρισης είναι, μεταξύ άλλων, τα ακόλουθα:

- Σύστημα HACCP, σύμφωνα με το Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416: 2000 ή το Δανέζικο. Πρότυπο DS 3027:2002.
- Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας, κατά τα Διεθνή Πρότυπα της σειράς ISO 9000.
- Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Φυτική παραγωγή (AGRO 2.1. και AGRO 2.2.).
- Εξειδικευμένα Συστήματα για τη Διασφάλιση της Ποιότητας συγκεκριμένων προϊόντων (π.χ. του χοιρινού κρέατος – AGRO 3.1., 3.2., 3.3. και 3.4. ή των προϊόντων κρέατος – AGRO 4.1. και 4.2.).
- Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, κατά τα Διεθνή Πρότυπα της σειράς ISO 14000.
- Σύστημα ασφάλειας και υγιεινής στην εργασία, σύμφωνα με το Πρότυπο OHSAS 18001.
- Σύστημα κατά το Τεχνικό Πρότυπο και Πρωτόκολλο του BRC, το οποίο αφορά κυρίως τις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων με ιδιωτική ετικέτα και υιοθετήθηκε από τα καταστήματα λιανικής πώλησης (super markets) του Ηνωμένου Βασιλείου.
- Σύστημα κατά το Πρότυπο IFS, το οποίο αφορά κυρίως τις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων με ιδιωτική ετικέτα και ξεκίνησε από τις επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου της Γερμανίας το 2002. Το πρότυπο αυτό υιοθετήθηκε και από τις επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου και χονδρικού εμπορίου της Γαλλίας.
- Συστήματα κατά τα πρότυπα της EuroGAP, τα οποία αφορούν κυρίως την πρωτογενή παραγωγή και στοχεύουν στη διασφάλιση της ποιότητας – ασφάλειας των προϊόντων, στην προστασία των

εργαζομένων και στην προστασία του περιβάλλοντος και της ευζωίας των ζώων και εν γένει στην υιοθέτηση πρακτικών που ευνοούν την αειφόρο ανάπτυξη.



Εικόνα 2

2.1 ISO 9001:2000 – ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η σειρά ISO 9000 εκδόθηκε για πρώτη φορά από το Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (ISO) το 1987, αναθεωρήθηκε για πρώτη φορά το 1994 και για δεύτερη φορά στις 15-12-2000. Το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας εφαρμόζεται σε όλες τις κατηγορίες των εταιρειών, ανεξάρτητα από το είδος, το μέγεθος και το παρεχόμενο προϊόν η υπηρεσία. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί από την ίδια την εταιρεία που το εφαρμόζει ή από τρίτους (όπως οι Οργανισμοί πιστοποίησης, οι προμηθευτές) ως εργαλείο για τον έλεγχο της ικανοποίησης των απαιτήσεων του πελάτη, της Νομοθεσίας ή της ίδιας της εταιρείας.

Το ISO 9001 είναι διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο για την διασφάλιση ποιότητας και ποιοτική διαχείριση επιχειρήσεων. Αποτελεί επιχειρησιακό μοντέλο που εφαρμοζόμενο διασφαλίζει την προσδοκώμενη ποιότητα στα προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρει μια επιχείρηση. Εφαρμόζεται πάνω στις διαδικασίες που παράγουν τα προϊόντα και υπηρεσίες που προσφέρει ένας οργανισμός. Παρέχει μέθοδο και συστηματικό έλεγχο των επιχειρησιακών ενεργειών ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποίηση αναγκών και απαιτήσεων του πελάτη. Έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εφαρμόζεται για την παραγωγή οποιουδήποτε προϊόντος ή την παροχή οποιασδήποτε υπηρεσίας και σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου.



Εικόνα 3

2.1.1 Ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή του ISO 9001

Η εφαρμογή ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας αφαιρεί το άγχος της αβεβαιότητας καθήκοντος μια και μέσω του συστήματος επανεξετάζονται και ορίζονται αποτελεσματικά οι κύριοι ρόλοι και υπευθυνότητες της κάθε θέσης

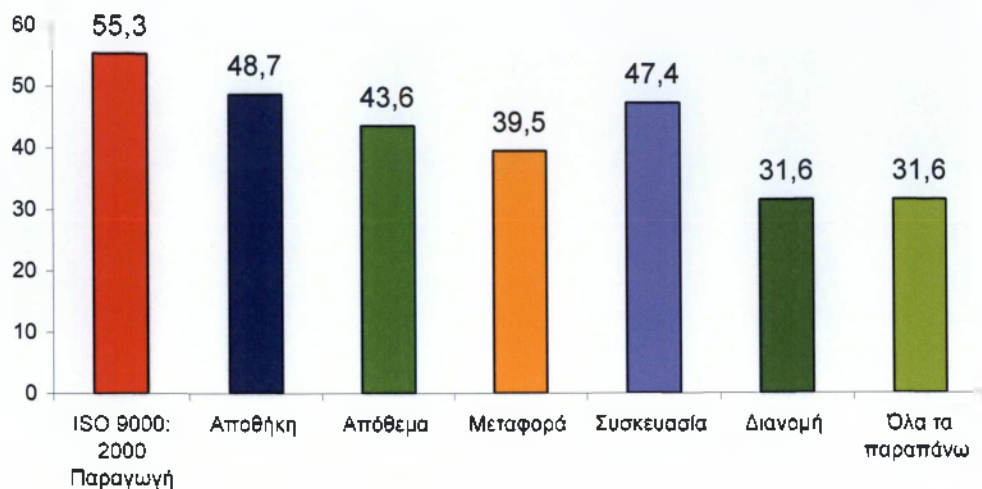
εργασίας. Το γεγονός αυτό είναι θετικό κίνητρο για τους εργαζομένους. Επίσης, οι διαδικασίες επανεξετάζονται και τεκμηριώνονται πράγμα που μπορεί να επιτύχει σημαντική μείωση κόστους μέσω αποτελεσματικότερης λειτουργίας και αύξηση της παραγωγικότητας. Τα ελαττωματικά προϊόντα ή υπηρεσίες μειώνονται σημαντικά και εντοπίζονται πλέον σε νωρίτερα στάδια μέσω των διαδικασιών. Από αυτά επιτυγχάνεται μια βελτιστοποίηση που συνεισφέρει σε λιγότερη απώλεια, λιγότερα προϊόντα ή υπηρεσίες που δεν πληρούν τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, συνεπώς και λιγότερα παράπονα πελατών. Η εικόνα του οργανισμού βελτιώνεται μια και οι πελάτες βλέπουν ότι οι παραγγελίες τους εκτελούνται κανονικά, χωρίς προβλήματα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις τους και ότι παραδίδονται στην ώρα τους. Αυτό με την σειρά του μπορεί να σημαίνει αύξηση των πελατών και άνοιγμα νέων ευκαιριών και προοπτικών στην αγορά. Σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να αποτελεί και προϋπόθεση για την συμμετοχή της επιχείρησης σε δημόσιους ή ιδιωτικούς διαγωνισμούς και αναθέσεις.

Στον πίνακα 1 εμφανίζεται η εφαρμογή του προτύπου στις επιχειρήσεις. Οι μισές επιχειρήσεις διαθέτουν πιστοποίηση εφαρμογής του ISO στην παραγωγή, αποθήκευση και συσκευασία των προϊόντων. Σε μικρότερα ποσοστά συναντάται η εφαρμογή του σε απόθεμα, μεταφορά και διανομή η οποία συγκεντρώνει και το χαμηλότερο ποσοστό (31,6%). Τέλος το 31,6% του δείγματος εφαρμόζει ISO σε όλη την πορεία των προϊόντων μέχρι το τελικό σημείο πώλησης.

Τα αποτελέσματα αυτά προκύπτουν από δείγμα 42 επιχειρήσεων.

Πίνακας 1. Εφαρμογή ISO 9000:2000 στις επιχειρήσεις

ISO 9000: 2000	
Παραγωγή	55,3%
Αποθήκευση	48,7%
Απόθεμα	43,6%
Μεταφορά	39,5%
Συσκευασία	47,4%
Διανομή	31,6%
Όλα τα παραπάνω	31,6%



Σχήμα 1. Εφαρμογή ISO 9000:2000 στις επιχειρήσεις

Πηγή: Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

2.2 ISO 14001 – ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ [ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 761/2001/ΕΟΚ (EMAS II)]

Οι βασικοί στόχοι των Συστημάτων Περιβαλλοντικής Διαχείρισης είναι: η συμμόρφωση τη επιχείρησης με την ισχύουσα Νομοθεσία που διέπει τις δραστηριότητές της, τις υπηρεσίες της ή τα προϊόντα της και ο έλεγχος των αποτελεσμάτων των δραστηριοτήτων, προϊόντων ή υπηρεσιών της επιχείρησης αναφορικά με το περιβάλλον μέσω των περιβαλλοντικών σκοπών και στόχων που έχει ορίσει στα πλαίσια ενός Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.

Το μεγαλύτερο όφελος από την ανάπτυξη, εφαρμογή και πιστοποίηση Συστημάτων Περιβαλλοντικής Διαχείρισης είναι αφενός η προστασία και η αποτροπή της ρύπανσης του περιβάλλοντος και αφετέρου η επίτευξη βασικών κοινωνικών και οικονομικών στόχων με την ορθολογιστική κατανάλωση ενέργειας και φυσικών πόρων.

Η σειρά των προτύπων ISO 14000 είναι ένα Κοινοτικό Σύστημα Οικολογικής Διαχείρισης το οποίο υιοθετήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση το 1993 (Κανονισμός 1836/1993) και αναθεωρήθηκε το 2001 (Κανονισμός 761/2001). Στην υλοποίηση των απαιτήσεων του Ευρωπαϊκού Κανονισμού EMAS και συνακόλουθα στην

πιστοποίηση (περιβαλλοντική επαλήθευση) συμμετέχουν εθελοντικά οι επιχειρήσεις – οργανισμοί.



Εικόνα 4

2.2.1 Τι είναι το ISO 14001

Το ISO 14001 είναι διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο για την περιβαλλοντική διαχείριση από τις επιχειρήσεις. Παρέχει οδηγίες και απαιτούμενα σημεία ελέγχων που πρέπει να εφαρμόζονται στις δραστηριότητες εκείνες που έχουν επίδραση στο περιβάλλον. Τέτοιες δραστηριότητες είναι : η χρήση φυσικών πόρων (π.χ. νερό κ.τ.λ.), ο χειρισμός και η διάθεση των απορριμμάτων και η κατανάλωση ενέργειας. Όπως όλα τα διεθνή πρότυπα έτσι και το ISO 14001 έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εφαρμόζεται για την διαχείριση του περιβάλλοντος των επιχειρήσεων σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου.

2.2.2 Ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή του ISO 14001

Η εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης Περιβάλλοντος παρέχει ένα σύστημα εντοπισμού, αξιολόγησης και ελέγχου των ενεργειών του οργανισμού που έχουν επίδραση και αντίκτυπο στο περιβάλλον. Μέσω της εφαρμογής του συστήματος μπορεί να επιτευχθεί μείωση του λειτουργικού κόστους της επιχείρησης από την αύξηση της αποδοτικότητας και παραγωγικότητας. Αυτό με την σειρά του επιτυγχάνεται με τον εντοπισμό τρόπων για την δραστική μείωση των υπολειμμάτων και απορριμμάτων, την αποδοτική διάθεση αυτών, και μέσα από την μάθηση του πως μπορεί να χρησιμοποιηθεί πιο αποτελεσματικά η ενέργεια και η εξοικονόμηση

της. Επίσης, το πρότυπο απαιτεί την επιβεβαίωση του εντοπισμού και συμμόρφωσης της επιχείρησης με την εφαρμοζόμενη νομοθεσία γεγονός που συντελεί στην μείωση των πιθανοτήτων μιας εσφαλμένης περιβαλλοντικής ενέργειας (και πιθανά πρόσθημα) από άγνοια. Μέσα από τα πλεονεκτήματα μείωσης του λειτουργικού ρίσκου, γίνεται και πιο προσιτή η ασφάλιση (και τα ασφάλιστρα) της επιχείρησης. Τέλος, η εφαρμογή του προτύπου και η πιστοποίηση του οργανισμού παρέχει εμπιστοσύνη στους περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένους φορείς, πελάτες και εργαζομένους γεγονός που αναμφίβολα βελτιώνει πολύ την εικόνα της επιχείρησης. Η βελτιωμένη εικόνα της επιχείρησης μπορεί να ανοίξει νέες αγορές και να αυξήσει τις πωλήσεις.

Στις επιχειρήσεις του δείγματος το πρότυπο ISO 14001 δεν βρίσκει απήχηση μιας και μόλις δυο επιχειρήσεις έχουν προχωρήσει στην εφαρμογή του (Σχήμα 2). Το γεγονός βέβαια δεν αποτυπώνει την έλλειψη περιβαλλοντικής ευαισθησίας από την πλευρά των επιχειρήσεων. Η εφαρμογή ενός προτύπου γίνεται όταν απαιτείται από τους πελάτες, τους συνεργάτες ή από το περιβάλλον που αναπτύσσεται η επιχείρηση (το κατέχουν οι κύριοι ανταγωνιστές). Παράλληλα το κόστος κίνησης είναι σίγουρα αποτρεπτικός παράγοντας, ιδιαίτερα για τις μικρές επιχειρήσεις.

Πίνακας 2. Εφαρμογή του ISO 14001 στις επιχειρήσεις

ISO 14001 (AIMAS)	
Παραγωγή	5,4%
Αποθήκευση	5,4%
Απόθεμα	5,4%
Μεταφορά	2,7%
Συσκευασία	5,4%
Διανομή	2,7%
Όλα τα παραπάνω	2,7%



Σχήμα 2. Εφαρμογή του ISO 14001 στις επιχειρήσεις

Πηγή: Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

2.3 ΕΛΟΤ 1801: 2002/ OHSAS 18001: 1999

Οι επιχειρήσεις στις ανεπτυγμένες οικονομικά χώρες έχουν αντιληφθεί ότι η επιβίωση και περαιτέρω ανάπτυξη τους στο ανταγωνιστικό περιβάλλον είναι συνάρτηση της βελτίωσης της ποιότητας. Η βελτίωση της ποιότητας δεν αφορά μόνο το προϊόν ή τις παρεχόμενες υπηρεσίες αλλά την όλη δομή και λειτουργία της επιχείρησης. Η ποιότητα οργάνωσης και λειτουργίας μιας επιχείρησης προϋποθέτει τη διασφάλιση της καλής λειτουργίας του Ανθρώπινου Παράγοντα, δηλαδή την προστασία του και τη βελτίωση της θέσης του στο παραγωγικό σύστημα.

Η συνεχής βελτίωση των συστημάτων ποιότητας στις επιχειρήσεις και οργανισμούς, αλλά και η συνειδητοποίηση ότι η υγεία και ασφάλεια της εργασίας δεν μπορεί να είναι στον επιθυμητό βαθμό αποτέλεσμα νομικής επιβολής, οδήγησαν στην καθιέρωση συστημάτων διαχείρισης υγείας και ασφάλειας της εργασίας. Με πρόδρομο το BS: 8800: 1996, ο ΕΛΟΤ εκπόνησε το πρότυπο 1801: «Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας» (ΣΔΥΑΕ).

Σκοπός του ΣΔΥΑΕ είναι να επιτευχθεί το μέγιστο της υγείας και ασφάλειας κατά την εργασία με προσαρμογή όλων των λειτουργιών της επιχείρησης ή του

οργανισμού στην επίτευξη του στόχου αυτού. Το ΣΔΥΑΕ, σύμφωνα με το Πρότυπο 1801 του ΕΛΟΤ ακολουθεί τα εξής στάδια:

- χάραξη πολιτικής
- σχεδιασμός
- εφαρμογή και λειτουργία
- έλεγχος και διορθωτικές ενέργειες
- ανασκόπηση.

Για την επιλογή της πολιτικής και των στόχων του ΣΔΥΑΕ προϋπόθεση είναι η μελέτη της εκτίμησης της επικινδυνότητας στο χώρο εργασίας, που άλλωστε είναι νομική υποχρέωση για κάθε εργοδότη.



Εικόνα 5

Ούτε αυτό το πρότυπο βρήκε ιδιαίτερη απήχηση στις επιχειρήσεις τροφίμων. Μια μόλις επιχείρηση από το δείγμα που εξετάστηκε έχει πιστοποιηθεί με αυτό και η πιστοποίηση αφορά τις διαδικασίες παραγωγής και αποθήκευσης των προϊόντων.

2.4 ΣΥΣΤΗΜΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΣΤΗ ΦΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ AGRO 2 (AGRO 2.1. ΚΑΙ AGRO 2.2.)

Το πρότυπο AGRO 2 είναι ένα σύστημα διαχείρισης για ολόκληρη τη γεωργική εκμετάλλευση. Περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, την Ορθή Γεωργική Πρακτική, την Ασφάλεια και Υγιεινή των Εργαζομένων, την Ασφάλεια των Προϊόντων, την Ιχνηλασιμότητα και τις Φιλοπεριβαλλοντικές Δράσεις. Στοχεύει στη δημιουργία της βάσης για αποτελεσματική και επικερδή παραγωγή σε μια οικονομικά βιώσιμη και περιβαλλοντικά υπεύθυνη γεωργική επιχείρηση, ενσωματώνοντας στις σύγχρονες καλλιεργητικές πρακτικές, ωφέλιμες φυσικές διαδικασίες. Χρησιμοποιεί πρακτικές και ωφέλιμες φυσικές διαδικασίες. Χρησιμοποιεί προηγμένη τεχνολογία στοχεύοντας στην ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών κινδύνων. Διατηρεί, αναπτύσσει και αναδημιουργεί ό,τι έχει περιβαλλοντική αξία.

Το πρότυπο AGRO 2.1. (Προδιαγραφή) περιλαμβάνει γενικές απαιτήσεις στο σύνολο της γεωργίας που μπορούν να επιθεωρηθούν αντικειμενικά. Αποτελεί το σύνολο των αρχών για την πιστοποίηση του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης που είναι εφαρμόσιμο σε κάθε γεωργική εκμετάλλευση ανεξάρτητα για κάθε είδος της παραγωγικής της κατεύθυνσης.

Το πρότυπο AGRO 2.2. (Απαιτήσεις για την εφαρμογή) περιγράφει τις τεχνικές και νομικές απαιτήσεις του συστήματος στη φυτική παραγωγή που συνοδεύουν το πρότυπο AGRO 2.1.

Περιλαμβάνει τους γενικούς κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής και τα συνοδευτικά μέτρα φιλοπεριβαλλοντικής άσκησης της γεωργίας (Φυτικής παραγωγής) ώστε να παράγονται ασφαλή και ποιοτικά προϊόντα και να επιτυγχάνεται η άριστη διαχείριση του περιβάλλοντος.

Τα οφέλη από την εφαρμογή του συστήματος είναι:

- Η διασφάλιση των αποδόσεων των καλλιεργειών και του εισοδήματος του παραγωγού.
- Η μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων λόγω των γεωργικών δραστηριοτήτων.
- Η ανταπόκριση στην απαίτηση της κοινωνίας και της αγοράς για προστασία του περιβάλλοντος και για γεωργικά προϊόντα λιγότερο επιβαρυσμένα από συνθετικές χημικές ουσίες.

Το πρότυπο AGRO 2.1. έχει δυνατότητα εφαρμογής σε κάθε γεωργική εκμετάλλευση η οποία επιθυμεί να:

α) Καθιερώσει, διατηρήσει και βελτιώσει ένα σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στην γεωργική παραγωγή.

β) Αυτό- ελέγχεται ως προς την υλοποίηση της πολιτικής που η ίδια έχει διαμορφώσει.

γ) Ζητήσει πιστοποίηση για το σύστημα ολοκληρωμένης Διαχείρισης που εφαρμόζει και την σχετική σήμανση στα προϊόντα.

δ) Προβάλλει την απόκτηση της πιστοποίησης και της σήμανσης προς τρίτους.

ε) Κάνει ίδια αξιολόγηση και να παρέχει ίδια δήλωση για την συμμόρφωση της με αυτό το πρότυπο.

Το πρότυπο AGRO 2.2. καθορίζει τις απαιτήσεις που πρέπει να ακολουθεί μια γεωργική εκμετάλλευση για να μπορεί να αποδεικνύει την ικανότητα της να εφαρμόζει σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης (Ο.Δ.) στη γεωργία στον τομέα της φυτικής παραγωγής.

Είναι εφαρμόσιμο στις περιπτώσεις που:

α) Ζητείται συμμόρφωση, πιστοποίηση του συστήματος Ο.Δ. στη φυτική παραγωγή βάσει του προτύπου AGRO 2.1.

β) Επιδιώκεται η εφαρμογή προγράμματος του συστήματος Ο.Δ. στη φυτική παραγωγή βάσει καθορισμένου ερωτηματολογίου για την αξιολόγησή της. Επίσης, μπορεί να εξειδικεύσει τις απαιτήσεις για την εφαρμογή του διεθνούς προτύπου ISO 14001 στη φυτική παραγωγή στην Ελλάδα.

Επιπλέον, βρίσκει εφαρμογή ως προς τα περιβαλλοντικά θέματα που σχετίζονται με την καλλιέργεια των φυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

HACCP

HACCP σημαίνει «Ανάλυση Κινδύνων και κρίσιμα Σημεία Ελέγχου» και είναι ακρωνύμιο των λέξεων «Hazard Analysis and Critical Control Points». Το HACCP αποτελεί ένα προληπτικό σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων που αναγνωρίζει, εκτιμά τη σοβαρότητα και ελέγχει τους βιολογικούς, φυσικούς και χημικούς κινδύνους στις πρώτες ύλες και όλα τα στάδια παραγωγής.

Το HACCP σαν ιδέα πρωτοεμφανίστηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1960.

Στο χώρο των τροφίμων το σύστημα αυτό εφαρμόστηκε για πρώτη φορά από την εταιρεία Pillsbury κατά την διάρκεια ενός προγράμματος της NASA για παρασκευή τροφίμων που προορίζονταν για χρήση στις επανδρωμένες διαστημικές αποστολές.

Το 1978 ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συνέστησε την εισαγωγή της μεθοδολογίας HACCP (για πρώτη φορά με αυτήν την ονομασία) και σε συνεργασία με την διεθνή επιτροπή για τις μικροβιολογικές προδιαγραφές τροφίμων, εξέδωσε έκθεση που περιέγραφε τις αρχές του συστήματος.

Το 1993 η τότε Ευρωπαϊκή Κοινότητα εξέδωσε την οριζόντια οδηγία 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής των τροφίμων με την οποία έγινε υποχρεωτική η εφαρμογή συστημάτων HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων, ενώ έχει αναγνωριστεί από διεθνείς οργανισμούς, όπως η επιτροπή Codex Alimentarius, ως η αποτελεσματικότερη μέθοδος για την παραγωγή ακίνδυνων τροφίμων. Ιδιαίτερα σημαντικό θεωρείται το γεγονός ότι αυτό το σύστημα διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων μπορεί να εφαρμοστεί π.χ. από μια μεγάλη βιομηχανία τροφίμων με ένα εξελιγμένο σύστημα ποιότητας έως και έναν μικρό παραγωγό. Σημαντικοί παράγοντες για την επιτυχία αυτού του συστήματος είναι η υποστήριξη από τη διοίκηση και το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησης.

Ο τρόπος που επιλέγει κάθε επιχείρηση να «στήσει» το HACCP είναι συνήθως συνάρτηση των διαθέσιμων πόρων ανθρωπίνων και μη, της γενικότερης κουλτούρας σε θέματα ποιότητας, χρόνου, όπως επίσης και των επιλογών της διοίκησης. Ανεξάρτητα του τρόπου που θα επιλεγεί, η σχεδίαση και πολύ

περισσότερο η εφαρμογή του HACCP σε μια επιχείρηση συχνά αποκαλύπτει προβλήματα και δυσκολίες οι οποίες εμποδίζουν, κωλλισιεργούν, αποθαρρύνουν και τέλος καθιστούν το σύστημα αυτό ανενεργό.

Είναι θεμιτό, αυτοί οι οποίοι εμπλέκονται ή είναι υπεύθυνοι για την εφαρμογή του HACCP σε μια επιχείρηση να γνωρίζουν κάποια λεπτά και κρίσιμα σημεία τα οποία θα τους βοηθήσουν σημαντικά στο έργο τους.



Εικόνα 6

Το σύστημα HACCP δημιουργήθηκε με σκοπό να εξαλείψει επεισόδια όπως: τροφικές δηλητηριάσεις, αρρώστιες, κατανάλωση μη ασφαλών ποτών και τροφίμων ή την ύπαρξη ανεπιθύμητων ουσιών ή ξένων σωμάτων. Βασίζεται στον εντοπισμό, επίβλεψη, αποτελεσματική διαχείριση και παρεμπόδιση της επικινδυνότητας που μπορεί να προκύψει κατά την διαδικασία της παραγωγής ή της σύνθεσης τροφίμων και ποτών.

Ως «επικινδυνότητα» μπορεί να χαρακτηριστεί οτιδήποτε που η ύπαρξή του μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα υγείας στον καταναλωτή.

3.1 ΩΦΕΛΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP

Οι κυριότερες ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή και πιστοποίηση του HACCP είναι οι κάτωθι:

- η εγγύηση της παραγωγής ασφαλών και αποδεκτών τροφίμων
- η παροχή πλεονεκτήματος όταν η επιχείρηση έρχεται σε επαφή με δημόσιους οργανισμούς υγείας και συναφείς φορείς, αποδεικνύοντας με τεκμηριωμένο τρόπο το υψηλό επίπεδο φροντίδας για την ασφάλεια των προϊόντων και την υγιεινή της παραγωγής
- η ύπαρξη πιστοποιημένου συστήματος από φορέα πιστοποίησης διεθνούς κύρους που επιβεβαιώνει την συμμόρφωση του συστήματος ως προς τις απαιτήσεις εξαγωγών που θέτει η Ευρωπαϊκή Ένωση
- η αύξηση των πιθανοτήτων για πώληση προϊόντων σε αλυσίδες υπεραγορών
- η βελτίωση της εικόνας της επιχείρησης στα μάτια των εμπλεκόμενων μελών και πελατών και αποτελεί ισχυρό όπλο marketing
- η εξάλειψη ελαττωματικών προϊόντων και κυρίως αυτών που προκαλούν σωματική βλάβη στον καταναλωτή
- ο έλεγχος προληπτικού χαρακτήρα βασιζόμενος σε εύκολους, γρήγορους και φθηνούς ελέγχους
- η εξασφάλιση της ποιότητας με οικονομικό και αποτελεσματικό τρόπο
- η βελτίωση της απόδοσης του προσωπικού μέσω της εκπαίδευσης
- η προαγωγή της ομαδικής εργασίας.

(Ανώνυμος. 2004, www.liaison.tuc.gr)

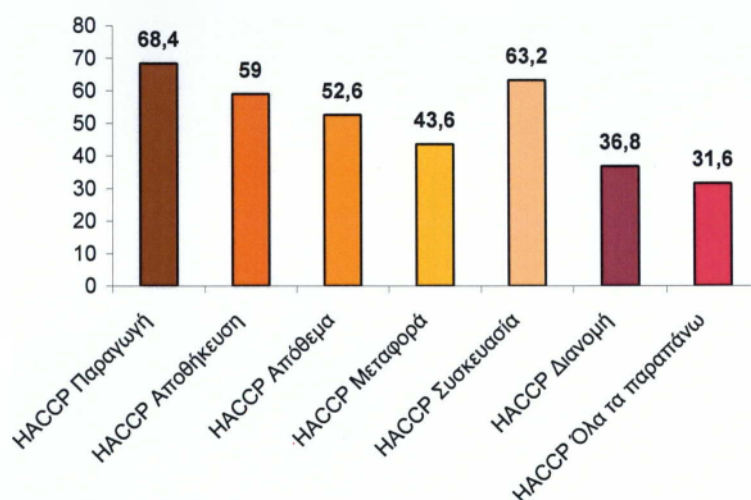
3.2 ΑΠΟΔΟΧΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Το σύστημα HACCP είναι το πιο διαδεδομένο ανάμεσα στα υπόλοιπα.

Όπως εμφανίζεται στον πίνακα που ακολουθεί, το 68,4% των επιχειρήσεων (σε δείγμα 42 επιχειρήσεων) εφαρμόζει το σύστημα τουλάχιστον στην παραγωγή των προϊόντων.

Πίνακας 3. Εφαρμογή του HACCP στις επιχειρήσεις

HACCP Παραγωγή	68,4%
HACCP Αποθήκευση	59,0%
HACCP Απόθεμα	52,6%
HACCP Μεταφορά	43,6%
HACCP Συσκευασία	63,2%
HACCP Διανομή	36,8%
HACCP Όλα τα παραπάνω	31,6%



Σχήμα 3. Εφαρμογή του HACCP στις επιχειρήσεις

Πηγή: Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας

3.3 Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΠΟΥ ΔΙΕΠΕΙ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας για το HACCP έγινε μέσω της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ/1219B'/ 4-10-2000 η οποία υποχρεώνει πλέον τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, μεταποιοούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν ή διαθέτουν τρόφιμα να εφαρμόζουν τεκμηριωμένο HACCP. (Ανώνυμος. 2004)

Η νομοθεσία που διέπει το Σύστημα HACCP για την Ελλάδα είναι:

Π.Δ. 394/4-12-1996 (ΦΕΚ 266)

ΚΥΑ 487/4-10-2000 (ΦΕΚ 1219/B')

ΚΥΑ 052/11-5-2004 (ΦΕΚ 687)

Ειδικότερα βάσει της ΚΥΑ 487/2000 άρθρο 3:

- Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται στην εφαρμογή και τήρηση μόνιμων διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.
- Ο βαθμός ανάπτυξης και τήρησης του συστήματος σχετίζεται με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησής.
- Η εφαρμογή των συστημάτων αυτών θα πρέπει πάντα να τεκμηριώνεται με την τήρηση των απαραίτητων αρχείων.



Εικόνα 7

3.4 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Υπουργική Απόφαση για την Εναρμόνιση της Ελληνικής Νομοθεσίας με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ (HACCP)

Από τους συναρμόδιους Υπουργούς, Εθνικής Οικονομίας Γ. Παπαντωνίου, Ανάπτυξης Ν. Χριστοδουλάκη και Δικαιοσύνης Μ. Σταθόπουλο, υπεγράφη η Κοινή Υπουργική Απόφαση που αφορά την εναρμόνιση της Ελληνικής νομοθεσίας με την Κοινοτική Οδηγία 93/43/ ΕΟΚ για την Ασφάλεια και Υγιεινή των τροφίμων. Η παραπάνω απόφαση, όπως είναι φυσικό, δημιουργεί καινούρια δεδομένα για τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την εισαγωγή, παρασκευή, διακίνηση, επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και εμπορία τροφίμων, αφού τις υποχρεώνει να τηρούν όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής που επιβάλλει η κοινοτική νομοθεσία. Η ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος HACCP αποτελεί πλέον υποχρέωση των επιχειρήσεων, ενώ με βάση την παρούσα Υπουργική Απόφαση ιδιαίτερα σημαντικά εποπτικό και συντονιστικό ρόλο αναλαμβάνει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

Στη συνέχεια παρατίθενται τα κύρια άρθρα της Απόφασης.

Άρθρο 1

(άρθρο 1 και 12 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Η παρούσα απόφαση εναρμονίζει το ελληνικό δίκαιο προς την 93/43/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε. L 175/19-7-93) και θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των κανόνων αυτών, υπό τη ρητή επιφύλαξη των κανόνων που θεσπίζονται στα πλαίσια ειδικότερων κοινοτικών κανόνων στον τομέα της υγιεινής των τροφίμων. Αρμόδιος Φορέας για τον έλεγχο της τήρησης των γενικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με την παρούσα απόφαση είναι το ΝΠΔΔ «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – ΕΦΕΤ».

Άρθρο 2

(άρθρο 2 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης νοούνται ως:

- «Υγιεινή των τροφίμων», εφεξής καλούμενη «υγιεινή»: όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα αυτά καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει, για παράδειγμα, τη συγκομιδή, τη σφαγή, το άρμεγμα), δηλαδή την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή.
- «Επιχείρηση τροφίμων»: Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μια ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες, κερδοσκοπικές ή μη: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.
- «Υγιεινή τροφή»: τροφή η οποία, από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.

Άρθρο 3

(άρθρο 3 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

- Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή η διάθεση των τροφίμων οφείλουν να πραγματοποιούνται με υγιεινό τρόπο.
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 2 της παρούσας, οφείλουν να εφαρμόζουν, να διατηρούν και να αναθεωρούν μια μόνιμη διαδικασία, η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP):
 - α) Εντοπίζονται οι τυχόν κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα, με σκοπό την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
 - β) Εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων ή για τη μείωσή του, ώστε να καταστεί δυνατή η επίτευξη του στόχου παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

γ) Καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό, όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπιστεί.

δ) Καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

ε) Καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα, όταν η παρακολούθηση υποδεικνύει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου.

- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων καθορίζουν διαδικασίες για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 2 λειτουργούν αποτελεσματικά. Οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται περιοδικά και κάθε φορά που η λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων μεταβάλλεται με τρόπο που θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων.
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων προβλέπουν τη χρήση εγγράφων και την τήρηση αρχείων, ανάλογων με την φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να εξασφαλίζεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 3 και να καθίστανται δυνατοί οι επίσημοι έλεγχοι.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται προς τους κανόνες υγιεινής που παρατίθενται στο παράρτημα. Παρεκκλίσεις από ορισμένες διατάξεις του παραρτήματος μπορούν να εγκριθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 14 τη Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ.
- Ο ΕΦΕΤ ελέγχει την προσήκουσα ανάπτυξη, εφαρμογή και τήρηση των παραπάνω αρχών και υποχρεώσεων των παραγράφων 2, 3, 4 και 5.
- Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στις παραγράφους 2, 3 και 4 οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής σε συνδυασμό με τους οδηγούς εφαρμογής του συστήματος HACCP. Οι οδηγοί αυτοί πρέπει να είναι κατάλληλοι για τις εργασίες και για τα τρόφιμα στα οποία θα εφαρμοστούν από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων.

Άρθρο 4

(άρθρο 4 και άρθρο 7, παρ. 2 της Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη ειδικότερων κοινοτικών διατάξεων, είναι δυνατόν να θεσπίζονται μικροβιολογικά κριτήρια και κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 της Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ. Μέχρι να θεσπιστούν τα ανωτέρω κριτήρια, διατηρούνται σε ισχύ τα κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας και τα μικροβιολογικά κριτήρια που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία.

Άρθρο 5

(άρθρο 5 της Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ)

1. Ο ΕΦΕΤ ενθαρρύνει τη σύνταξη οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής από τις επιχειρήσεις τροφίμων, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων ως οδηγοί συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης.
2. Η εκπόνηση οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής γίνεται: - από τους κλάδους των επιχειρήσεων τροφίμων ή από άλλους ενδιαφερόμενους φορείς, με την συνδρομή του ΕΦΕΤ, - από τον ΕΦΕΤ.
3. Οι οδηγοί συντάσσονται, όπου αρμόζει, με βάση το συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων του Codex Alimentarius.
4. Οι οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής μετά την ολοκλήρωση της σύνταξής τους υποβάλλονται στον ΕΦΕΤ για την αξιολόγησή τους. Ελέγχονται από ειδική Επιτροπή αξιολόγησης που συγκροτείται στο πλαίσιο του ΕΦΕΤ και αποτελείται από επιστήμονες που ορίζονται από τον ΕΦΕΤ, από εκπροσώπους: του επαγγελματικού κλάδου που υποβάλλει τους προς αξιολόγηση οδηγούς, των καταναλωτών, του ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης (ΕΛΟΤ) και του Οργανισμού Πιστοποίησης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ). Η Επιτροπή αυτή αξιολογεί τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής προκειμένου να καθορίσει το βαθμό συμμόρφωσης προς τις διατάξεις του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης.

5. Οι οδηγοί επικυρώνονται με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΦΕΤ.
6. Ο ΕΦΕΤ διαβιβάζει στην Επιτροπή τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής, οι οποίοι πληρούν απαιτήσεις των διατάξεων του άρθρου 3 και έχουν επικυρωθεί σύμφωνα με τα παραπάνω.
7. Ο ΕΦΕΤ προτείνει στην Επιτροπή την εκπόνηση οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής σε ευρωπαϊκή βάση, εάν κρίνει ότι είναι αναγκαίο για λόγους εναρμόνισης.
8. Ο ΕΦΕΤ μεριμνά για την ενημέρωση των επιχειρήσεων τροφίμων και των αρμοδίων αρχών για τους δημοσιευμένους οδηγούς.

Άρθρο 6

(άρθρο 6 της Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ)

Ο ΕΦΕΤ συνιστά, εφόσον το κρίνει σκόπιμο, στις επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν τα ευρωπαϊκά πρότυπα της σειράς EN 29000, ώστε να τηρούνται οι γενικοί κανόνες υγιεινής και οι κανόνες των οδηγών ορθής υγιεινής.

Άρθρο 7

(άρθρο 7 της Οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ)

Ειδικότερες τυχόν ισχύουσες Εθνικές διατάξεις ή διατάξεις που θεσπίζονται για την υγιεινή των τροφίμων ισχύουν, εφόσον δεν είναι λιγότερο αυστηρές από αυτές που αναφέρονται στο παράρτημα του άρθρου 12 της παρούσας και δεν συνιστούν απαγόρευση ή φραγμό για το εμπόριο τροφίμων που παράγονται σύμφωνα με τις διατάξεις της.

Άρθρο 8

(άρθρο 8 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Ο ΕΦΕΤ διενεργεί ελέγχους σύμφωνα με την διάταξη της παραγράφου 5 του άρθρου 1 του Ν. 2741/1999 (ΦΕΚ Α' 99) η οποία συντονίζει και διευθύνει τις άλλες υπάρχουσες αρχές ελέγχου κατά τη διενέργεια τέτοιων ελέγχων σύμφωνα με την ΚΥΑ 11/92 (Ν 313), για να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων προς τις διατάξεις του άρθρου 3 και του παραρτήματος του άρθρου 12 της παρούσας απόφασης, και όπου απαιτείται, προς

κάθε διάταξη που έχει θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας απόφασης. Κατά τους ελέγχους αυτούς λαμβάνονται δεόντως υπόψη οι αναφερόμενοι στο άρθρο 5 της παρούσας απόφασης οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής, εφόσον υπάρχουν.

2. Κατά τις επιθεωρήσεις του ΕΦΕΤ, που διενεργούνται με βάση το τηρούμενο από αυτόν μητρώο επιχειρήσεων τροφίμων, αξιολογούνται οι κίνδυνοι οι σχετικοί με την ασφάλεια των τροφίμων που συνδέονται με την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης. Ο ΕΦΕΤ δίνει ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία ελέγχου που επισημαίνουν οι επιχειρήσεις τροφίμων, προκειμένου να κρίνει αν η εποπτεία και ο έλεγχος τους εκτελούνται δεόντως. Ο ΕΦΕΤ καθορίζει ελέγχους και επιθεωρήσεις στους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων με συχνότητα ανάλογη προς τους κινδύνους που εγκυμονούν οι χώροι αυτοί.
3. Ο ΕΦΕΤ μεριμνά ώστε οι έλεγχοι των τροφίμων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες – μη κοινοτικές – χώρες να διεξάγονται σύμφωνα με την ΚΥΑ 11/92 (Β 313) ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης και όπου απαιτείται, κάθε διάταξης που έχει θεσπισθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας απόφασης.

Άρθρο 9

(άρθρο 9 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Εάν, κατά τη διεξαγωγή των ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 8 της παρούσας απόφασης, διαπιστωθεί ότι με τη μη τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 και όπου απαιτείται των διατάξεων που έχουν θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4, διακυβεύεται η ασφάλεια ή η υγιεινή των τροφίμων, ο ΕΦΕΤ μεριμνά για τη λήψη των αναγκαίων μέτρων που μπορεί να περιλαμβάνουν την απόσυρση ή/ και την καταστροφή των τροφίμων ή την αναστολή της λειτουργίας ολόκληρης ή μέρους της επιχείρησης για κατάλληλη χρονική περίοδο, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα, τα οποία αφορά ο έλεγχος, έχουν δικαίωμα προσφυγής κατά των μέτρων της προηγούμενης παραγράφου σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Για τον προσδιορισμό του κινδύνου για την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η φύση των τροφίμων, ο τρόπος με τον οποίο έχει γίνει η επεξεργασία και η συσκευασία τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία έχουν υποβληθεί τα τρόφιμα προτού διατεθούν στον καταναλωτή, καθώς και οι συνθήκες έκθεσης ή/ και αποθήκευσης.

Άρθρο 10

(άρθρο 10 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Εάν στο έδαφος μιας τρίτης χώρας εμφανισθεί ή εξαπλωθεί πρόβλημα υγιεινής, που μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, ο ΕΦΕΤ μπορεί να εισηγείται στην Επιτροπή τη λήψη μέτρων διασφάλισης σύμφωνα με το άρθρο 10, παράγραφος 1 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ.
2. Σε περίπτωση που ο ΕΦΕΤ έχει ενημερώσει επίσημα την Επιτροπή για την ανάγκη να ληφθούν μέτρα διασφάλισης και εφόσον η Επιτροπή δεν έχει προσφύγει στις διατάξεις των παραγράφων 1 και 2 του άρθρου 10 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ, ο ΕΦΕΤ μπορεί να λάβει μέτρα διασφάλισης που μπορεί να περιλαμβάνουν την αναστολή των εισαγωγών ή τον καθορισμό ειδικών όρων για τα τρόφιμα που προέρχονται εν όλω ή εν μέρει από τρίτη χώρα.
3. Στην περίπτωση της παραγράφου 2 ο ΕΦΕΤ ενημερώνει την Επιτροπή και τα άλλα κράτη – μέλη για τα μέτρα που λαμβάνει.
4. Στην περίπτωση που η Επιτροπή με δική της πρωτοβουλία αποφασίζει να λάβει μέτρα διασφάλισης, ο ΕΦΕΤ παρέχει τη γνώμη του πριν από τη λήψη των μέτρων, εκτός από τις επείγουσες περιπτώσεις.
5. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να παραπέμψει στο Συμβούλιο απόφαση της Επιτροπής με την οποία επιβάλλονται μέτρα, εντός προθεσμίας τριάντα ημερών από την κοινοποίηση σε αυτόν της απόφασης από την Επιτροπή.

Άρθρο 11

(άρθρο 11 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Όταν ο ΕΦΕΤ, μετά από νέες πληροφορίες ή μετά από επανεκτίμηση υπαρχουσών πληροφοριών, έχει βάσιμους λόγους να υποψιάζεται ότι η εφαρμογή των διατάξεων που θεσπίζονται σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας απόφασης αποτελεί κίνδυνο για την υγεία, μπορεί να εισηγείται την προσωρινή αναστολή ή περιορισμό της εφαρμογής των εν λόγω διατάξεων στο έδαφος του, με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης. Ο ΕΦΕΤ ενημερώνει αμέσως σχετικά τους αρμόδιους φορείς στα υπόλοιπα κράτη – μέλη και την Επιτροπή και αιτιολογεί την απόφασή του.

Άρθρο 12

Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος άρθρου το παρακάτω παράρτημα:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Εισαγωγή

1. Τα κεφάλαια 5 έως 10 του παραρτήματος ισχύουν για όλα τα στάδια μετά την αρχική παραγωγή, κατά την παρασκευή, τη μεταποίηση, την παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά, τη διανομή, τη διακίνηση και την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή. Από τα λοιπά κεφάλαια του παραρτήματος:
 - το κεφάλαιο 1 ισχύει για όλους τους χώρους, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο 3
 - το κεφάλαιο 2 ισχύει για όλους τους χώρους εντός των οποίων παρασκευάζονται και υφίστανται επεξεργασία ή μεταποίηση τα τρόφιμα, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο 3 και των τραπεζαριών
 - το κεφάλαιο 3 ισχύει για όλους τους χώρους που απαριθμούνται στον τίτλο του κεφαλαίου
 - το κεφάλαιο 4 ισχύει για όλες τις μεταφορές.
2. Οι λέξεις «όπου αρμόζει» και «όπου είναι αναγκαίο», που χρησιμοποιούνται στο παρόν παράρτημα, σημαίνουν «με σκοπό την εξασφάλιση της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων».

Στην οδηγία 93/43 της Ε.Ε. περιλαμβάνονται 10 κεφάλαια.

*Κεφάλαιο 1 – Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους

- Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
- Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:
 - α) να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή/ και απολύμανση
 - β) να προστατεύουν από την συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες
 - γ) να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης, μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζομένους, και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.
 - δ) να παρέχουν, εν ανάγκη, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση προϊόντων.
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα και δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.
- Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι διατάξεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις διατάξεις για το πλύσιμο των χεριών.
- Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.
- Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
- Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/ και τεχνητό φωτισμό.

- Οι αποχευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μην δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
- Εν ανάγκη, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.

***Κεφάλαιο 2 – Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων**

- Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων:

α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί την χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Ενδεχομένως, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες.

γ) οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζονται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων.

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

ε) ο καθαρισμός και, εν ανάγκη, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες.

στ) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται, και εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται.

- Εν ανάγκη, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
- Ενδεχομένως, λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/ και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες και να καθαρίζεται τακτικά.

***Κεφάλαιο 3 – Απαιτήσεις για κινητούς ή/ και προσωρινούς χώρους (όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές, οχήματα πώλησης τροφίμων) για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως σε ιδιωτικές κατοικίες, για χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και για αυτόματους πωλητές**

1. Οι χώροι πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η μόλυνση των τροφίμων και η παρουσία εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων.

2. Ειδικότερα, και όπου χρειάζεται:

α) να προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση του πρέπτοντος επιπέδου ατομικής υγιεινής.

β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται.

- γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, εν ανάγκη, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού.
- δ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για να διατηρούνται τα τρόφιμα καθαρά.
- ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/ και κρύου πόσιμου νερού.
- στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διατάξεις ή/ και εγκαταστάσεις για την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/ και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών.
- ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/ και διατάξεις για τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών.
- η) τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης.

***Κεφάλαιο 4 – Μεταφορά**

1. Τα μεταφορικά οχήματα ή/ και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, εν ανάγκη, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/ και να απολυμαίνονται δεόντως.
2. Τα βυτία στα οχήματα ή/ και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.
Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/ και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για την μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα».
3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/ και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου

απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.

4. Όταν μεταφορικά οχήματα ή/ και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός των τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
5. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/ και τους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.
6. Εν ανάγκη, τα μεταφορικά οχήματα ή/ και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

***Κεφάλαιο 5 – Απαιτήσεις εξοπλισμού**

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

α) να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων

β) να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.

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

***Κεφάλαιο 6 – Απορρίμματα τροφών**

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

2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν

στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

***Κεφάλαιο 7 – Παροχή νερού**

1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, όπως ορίζεται στην Υπουργική Απόφαση Α5/288.23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/ 10.6.1986), περί της ποιότητας του πόσιμου νερού. Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.
2. Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από νερό που πληρεί τους όρους της Υπουργικής Απόφασης Α5/288.23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/ 10.6.1986). Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται κάθε φορά που χρειάζεται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων. Πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση.
3. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.
4. Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μην συνδέονται

καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα πόσιμου νερού.

***Κεφάλαιο 8 – Ατομική υγιεινή**

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.
2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

***Κεφάλαιο 9 – Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα**

1. Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμιά πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή, ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/ και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.
2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που

δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα τρωκτικά.

4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία.

Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.

5. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας υπό θερμότητα, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θερμότητα, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.
6. Οι επικίνδυνες ή/ και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

***Κεφάλαιο 10 – Κατάρτιση**

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/ και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες. (www.e-telescope.gr)

3.5 ΟΙ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP

Αρχή 1^η: Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων (Hazard) που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη, την συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και την διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική επεξεργασία και την κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων, της πιθανότητας εμφάνισής τους, της σοβαρότητάς τους και προσδιορισμός προληπτικών μέτρων (preventive measures) για τον έλεγχό τους.

Αρχή 2^η: Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points ή CCPs), των διεργασιών, των φάσεων λειτουργίας που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαφανίσουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.

Αρχή 3^η: Καθορισμός των κρίσιμων ορίων (Critical limits), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Καθορισμός λειτουργιών που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαλείψουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.

Αρχή 4^η: Δημιουργία και εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης (monitoring) των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών συλλογής και επεξεργασίας των στοιχείων, με σκοπό την ρύθμιση της παραγωγής και την διατήρησή της υπό έλεγχο.

Αρχή 5^η: Καθορισμός συστήματος διορθωτικών ενεργειών (corrective actions), που θα πραγματοποιούνται σε περιπτώσεις που κάποιο κρίσιμο σημείο βρίσκεται εκτός ελέγχου ή/ και εμφανίζει απόκλιση από τα προκαθορισμένα κρίσιμα όρια.

Αρχή 6^η: Σχεδιασμός και εγκατάσταση συστήματος τεκμηρίωσης και αρχειοθέτησης (verification) του HACCP ώστε να διασφαλίζεται η ανιχνευσιμότητα των προϊόντων ως προς τα κρίσιμα συστατικά τους και τους παράγοντες παραγωγής κατά συνέπεια, να διασφαλίζεται η δυνατότητα ανάκλησής τους. Τα αρχεία χρησιμοποιούνται – απαιτούνται και για πιστοποιήσεις από τις αρμόδιες υπηρεσίες υγιεινής κατά τις επιθεωρήσεις που διεξάγουν.

Αρχή 7^η: Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης της αποτελεσματικής και ορθής λειτουργίας του συστήματος. Οι διαδικασίες επαλήθευσης διεξάγονται είτε

εσωτερικά από την επιχείρηση, είτε και από τρίτους αρμόδιους φορείς και περιλαμβάνουν έλεγχο αρχείων, αλλά και επιτόπιο εργαστηριακό έλεγχο.

3.6 ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

3.6.1. Τα πρώτα βήματα πριν την εφαρμογή του HACCP

Ένα μεγάλο μέρος της λειτουργίας του συστήματος είναι το ανθρώπινο δυναμικό της εταιρίας. Σε αυτούς πάνω θα βασιστεί και θα λειτουργήσει το σύστημα καθώς επίσης και στο επιστημονικό επιτελείο, το οποίο με την εμπειρία και τη διάθεση την οποία διαθέτει, αποτελούν τους κυριότερους παράγοντες εγκατάστασης και λειτουργίας του συστήματος.

Βασική προϋπόθεση για την αποτελεσματική ανάπτυξη του HACCP είναι η συμμετοχή της Διοίκησης, αφού πρώτα έχει κατανοήσει πλήρως για πιο λόγο θέλει την εγκατάσταση και λειτουργία του HACCP. Για να επιτευχθεί αυτό, θα πρέπει να ενημερωθεί κατά κύριο λόγο από έναν ειδικό σύμβουλο που γνωρίζει το HACCP και κατά δεύτερο μέσα από διάφορα βιβλία ή έντυπα σχετικά με το θέμα αυτό. Αφού αυτό γίνει, τότε προχωρεί στον καθορισμό του ανθρώπινου δυναμικού, της ομάδας που θα ασχοληθεί με την ανάπτυξη του συστήματος.

Θα πρέπει να τονίσουμε ότι ο υπεύθυνος για το HACCP στην εταιρεία έχει έναν λεπτό, αλλά ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο. Να τονίσει και να παρουσιάσει στη Διοίκηση τα γενικότερα οικονομοτεχνικά οφέλη, τα οποία μπορεί να προκύψουν από την εφαρμογή του HACCP που σε πρώτη φάση δεν είναι άμεσα ορατά, π.χ. μείωση απωλειών, αύξηση απόδοσης μηχανών, μείωση ποιοτικών ελέγχων τελικών προϊόντων κ.τ.λ.

Τα άτομα που θα συνθέσουν την ομάδα HACCP θα πρέπει να έχουν την ανάλογη εμπειρία στο αντικείμενο της εταιρείας. Επίσης θα πρέπει να προέρχονται από διάφορους τομείς, όπως:

- Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας, ο οποίος θα πρέπει να έχει γνώσεις των κινδύνων (μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών), να γνωρίζει το σύστημα ανάλυσης κινδύνων καθώς και τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα.

- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής, του οποίου οι γνώσεις και η εμπειρία είναι απαραίτητες για το σχεδιασμό του συστήματος.
- Ο Υπεύθυνος Τεχνικών Υπηρεσιών, ο οποίος πρέπει να έχει γνώσεις για το μηχανολογικό εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και εφαρμόζει η εταιρεία.
- Ειδικοί Εμπειρογνώμονες, οι οποίοι είναι της εταιρείας ή εξωτερικοί σύμβουλοι.
 - ο Εσωτερικοί εμπειρογνώμονες: Ο Υπεύθυνος του Τμήματος Προμηθειών, ο Υπεύθυνος του Τμήματος Ανάπτυξης και Έρευνας, ο Υπεύθυνος Αποθήκευσης και Διακίνησης Προϊόντων και ο Υπεύθυνος του εργαστηρίου Μικροβιολογίας.
 - ο Εξωτερικοί εμπειρογνώμονες: Τοξικολόγος με ειδικές γνώσεις στον τομέα των χημικών κινδύνων και τέλος συνεργασία με κάποιο εκπαιδευτικό ίδρυμα ή Ερευνητικό Κέντρο.

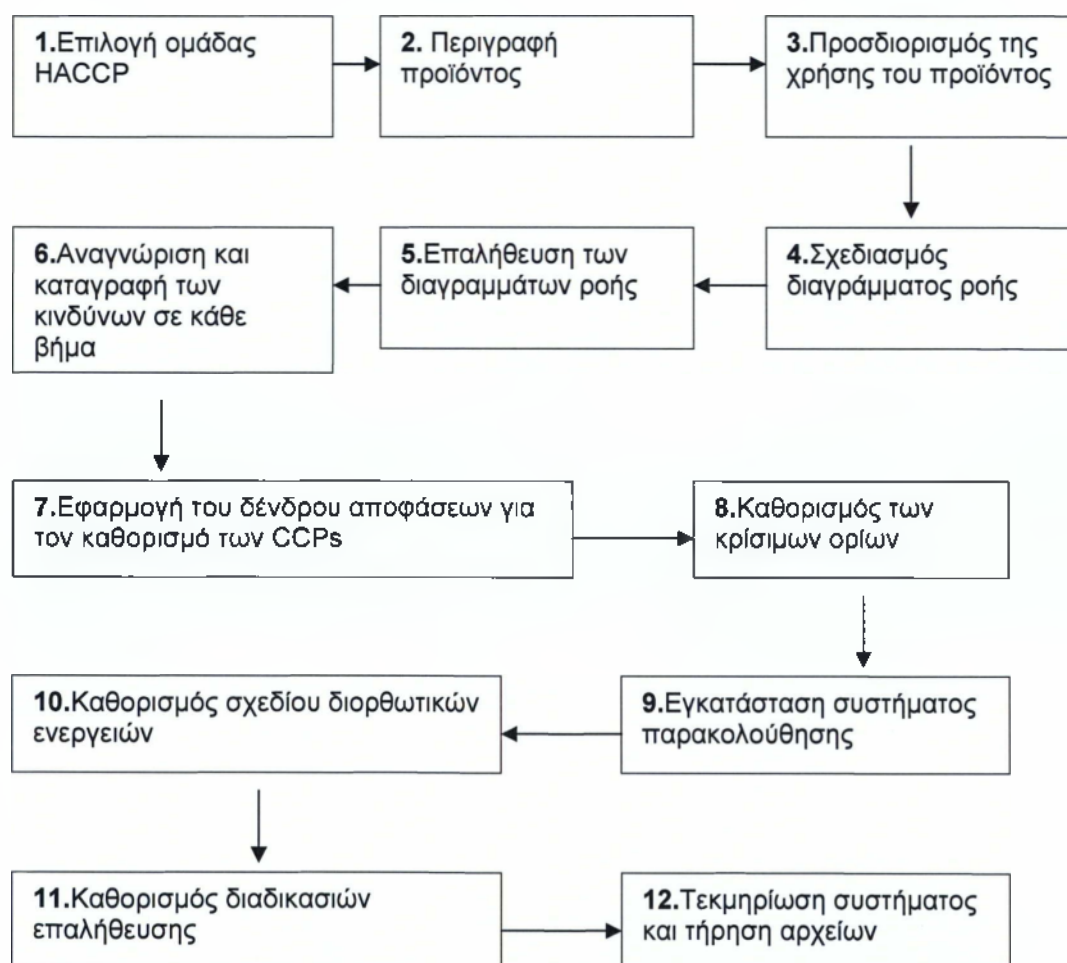
Ένα από τα μέλη της ομάδας HACCP ορίζεται ως υπεύθυνος της ομάδας. Συνήθως είναι ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας και τα καθήκοντά του έχουν να κάνουν με την ομαλή λειτουργία της ομάδας. Η επικοινωνία των μελών της ομάδας μεταξύ τους είναι ένας σημαντικός παράγοντας για την ομαλή λειτουργία του συστήματος.



Εικόνα 8

3.6.2.Ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP

Για την ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP απαιτούνται ορισμένα στάδια. Από την επιτροπή Codex Alimentarius Commission (1993) προτείνονται τα επόμενα 12 στάδια για την εφαρμογή του συστήματος HACCP, τα οποία αρχικά παρουσιάζονται στο παρακάτω σχήμα και στην συνέχεια αναλύονται.



Σχήμα 4.Κύκλος εφαρμογής HACCP

1.Επιλογή ομάδας HACCP, η οποία αποτελείται από ειδικούς που διαθέτουν γνώσεις και εμπειρίες σχετικά με το αντικείμενο της επιχείρησης.

2.Περιγραφή του παραγόμενου προϊόντος. Αναλυτικότερα γίνεται μια καταγραφή πληροφοριών που έχουν σχέση με τα γενικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, τις ιδιότητές του, τον τρόπο επεξεργασίας, συσκευασίας και διάθεσης του.

3.Προσδιορισμός της πιθανής χρήσης του προϊόντος από τους τελικούς καταναλωτές.

4.Σχεδιασμός διαγραμμάτων ροής. Σε αυτά καταγράφονται οι διαδικασίες όπως παραλαβή, αποθήκευση, παραγωγή, αποθήκευση τελικού προϊόντος, διακίνηση, καθαρισμός, απολύμανση κ.τ.λ. Τα διαγράμματα αυτά βοηθούν την ομάδα HACCP στο σχεδιασμό και την ανάπτυξη του εν λόγω συστήματος καθώς και για μελλοντική χρήση από τους αρμόδιους φορείς για έλεγχο και επαλήθευση του HACCP.

5.Επί τόπου επαλήθευση των διαγραμμάτων ροής. Γίνεται δηλαδή μια επιθεώρηση στην οποία πραγματοποιούνται έλεγχοι για το αν ακολουθούνται αυτά που έχουν καταγραφεί στα διαγράμματα ροής.

6.Αναγνώριση και καταγραφή των κινδύνων σε κάθε βήμα (Αρχή 1^η). Σε αυτό το στάδιο η ομάδα HACCP πραγματοποιεί μια ανάλυση των κινδύνων και προσδιορίζει τα στάδια που μπορούν αυτοί να παρουσιαστούν. Παράλληλα προτείνει μέτρα για την αποφυγή ή τουλάχιστον τον περιορισμό αυτών των κινδύνων στα επιτρεπτά όρια που ορίζει η νομοθεσία.

7.Εφαρμογή του δέντρου αποφάσεων για τον καθορισμό των κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Αρχή 2^η). Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου χωρίζονται στα CCP₁, στα οποία γίνεται έλεγχος που οδηγεί σε εξάλειψη του κινδύνου και στα CCP₂, στα οποία γίνεται έλεγχος που οδηγεί σε επιτρεπτά όρια.

8.Καθορισμός των κρίσιμων ορίων (Αρχή 3^η). Η ομάδα του HACCP θα πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά την ύπαρξη του κινδύνου σε συνδυασμό με την πλήρη κατανόηση των παραγόντων που επηρεάζουν την πρόληψή του, ώστε να ορίσει τα κρίσιμα όρια. Αυτά μπορεί να είναι μικροβιολογικά, χημικά ή φυσικά, ανάλογα με τον τύπο κινδύνου που το CCP έχει σχεδιαστεί να ελέγχει. Ειδικότερα ο μεγάλος χρόνος που απαιτείται για τις μικροβιολογικές αναλύσεις καθιστά αδύνατον να έχουμε τα μικροβιολογικά όρια ως κρίσιμα όρια στην παρακολούθηση των CCPs. Όμως μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν το προϊόν μας έχει μεγάλη διάρκεια ζωής σε

σχέση με το χρόνο εξέτασης του όπως στα κονσερβοποιημένα τρόφιμα. Τα χημικά όρια έχουν σχέση με τα αποδεκτά όρια μυκοτοξινών, pH, αλατιού κ.τ.λ. Τα φυσικά όρια είναι αυτά που έχουν σχέση με την θερμοκρασία, τον χρόνο, την απουσία μετάλλων κ.τ.λ.

9.Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης των CCPs (Αρχή 4^η). Η παρακολούθηση είναι ο έλεγχος και η παρατήρηση των επιλεγμένων κρίσιμων σημείων, με στόχο τον εντοπισμό πιθανών σφαλμάτων. Ο υπεύθυνος για την παρακολούθηση των CCPs ορίζεται από την ομάδα HACCP, πρέπει να έχει γνώσεις και να μπορεί να λάβει διορθωτικά μέτρα σε περίπτωση αποκλίσεων. Υπάρχουν δυο βασικοί τύποι μηχανισμών παρακολούθησης, τα On – line systems (π.χ. ο έλεγχος της συγκέντρωσης αλατιού). Θα πρέπει να τονίσουμε ότι ο τύπος On – line systems πλεονεκτεί σε σχέση με τον τύπο Off – line systems στο γεγονός ότι ο χρόνος ελέγχου είναι μικρότερος και δεν υπάρχει καμιά καθυστέρηση στα μέτρα που θα πάρουμε σε περίπτωση αποκλίσεων. Αυτό συμβαίνει διότι στον τύπο Off – line systems πρέπει να πάρουμε δείγμα από την γραμμή παραγωγής, κάτι που κάνει τον χρόνο ελέγχου να είναι αρκετά μεγάλος. Η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να είναι μεγάλη, ώστε να μην παρουσιάζονται αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια. Τέλος, ο τρόπος παρακολούθησης πρέπει να γίνεται με λεπτομερή περιγραφή και τα άτομα που θα ασχοληθούν με τους μηχανισμούς παρακολούθησης θα πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένα.

10.Καθορισμός σχεδίου διορθωτικών ενεργειών (Αρχή 5^η). Η ομάδα HACCP πραγματοποιεί και καταγράφει τις διαδικασίες διορθωτικών ενεργειών. Είναι αναγκαίο να λαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες όταν τα αποτελέσματα από την παρακολούθηση των CCPs δείχνουν απόκλιση από τα κρίσιμα όρια. Υπάρχουν δυο επίπεδα διορθωτικών ενεργειών. Το πρώτο αναφέρεται στην διορθωτική ενέργεια για πρόληψη μιας ενδεχόμενης απόκλισης και το δεύτερο στην διορθωτική ενέργεια για διόρθωση της απόκλισης.

11.Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης (Αρχή 6^η). Σε αυτό το στάδιο εγκαθίσταται ένα σύστημα που σκοπό έχει την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του ήδη υπάρχοντος συστήματος.

12.Τεκμηρίωση και τήρηση αρχείων (Αρχή 7^η). Τα αρχεία του συστήματος HACCP πρέπει να τηρούνται αυστηρά, έτσι ώστε να μπορούν να τεκμηριώνουν την αποτελεσματικότητα του συστήματος στην περίπτωση που μια εταιρεία κλιθεί να

αποδειξίσει ότι δεν έχει καμιά ευθύνη για βλάβη που έχει προκαλέσει ένα ελαττωματικό προϊόν στον καταναλωτή.

3.6.3. Εκπαίδευση του προσωπικού

Οι στόχοι ενός συστήματος εκπαίδευσης θα πρέπει να είναι οι εξής:

- Να γίνει αντιληπτή η ανάγκη εφαρμογής του HACCP
- Να δοθούν οι απαραίτητες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις
- Να δοθούν κίνητρα δημιουργικότητας και αποδοτικότητας.

Η εκπαίδευση του προσωπικού θέλει προσεκτικό σχεδιασμό και κατάλληλη «δοσολογία». Διαφορετικό πρόγραμμα εκπαίδευσης απαιτείται για τους εργαζόμενους που θα αποτελέσουν την ομάδα HACCP, τους εργοδηγούς – μηχανικούς, τους χειριστές, τους εργάτες και τέλος τους εποχικούς ή τα τρίτα συνεργεία. Η ομαδοποίηση των αποδεκτών της εκπαίδευσης μπορεί να είναι μια οικονομική λύση, αλλά οδηγεί συχνά σε αποτυχία.

Η εκπαίδευση πρέπει να είναι εμπλουτισμένη με ζωντανά παραδείγματα περιπτώσεων εταιριών, οι οποίες βρέθηκαν σε δύσκολη θέση δεσμεύσεων και ανακλήσεων προϊόντων λόγω κάποιου σφάλματος στην παραγωγή. Ακόμη μεγαλύτερη αξία έχει η ανάλυση ίδιων γεγονότων, αν βέβαια υπάρχουν.

3.6.4. Επιθεώρηση του συστήματος HACCP.

Η μελέτη του HACCP, αλλά και οι διαδικασίες που την πλαισιώνουν πρέπει να επανεξετάζονται, να αξιολογούνται και να επιθεωρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα, τουλάχιστον μια φορά κάθε χρόνο. Οι επιθεωρήσεις αυτές γίνονται από προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο ή από την ομάδα συγκρότησης HACCP.

Η «συντήρηση» του συστήματος είναι απαραίτητη, διότι πολύ γρήγορα θα καταστεί απαρχαιωμένο και ξεπερασμένο. Από την άλλη, θα πρέπει η επιχείρηση, ιδιαίτερα αν είναι πολυπληθής και σύνθετη, να έχει ένα σύστημα που θα ενημερώνει για τις αλλαγές εκείνες που επηρεάζουν την ασφάλεια του προϊόντος.

3.6.5. Έλεγχος του HACCP

Ο έλεγχος της εφαρμογής του HACCP για τις επιχειρήσεις τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση, διενεργείται από την Αρμόδια Αρχή του κράτους Μέλους. Η Αρχή αυτή για την Ελλάδα, είναι ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) (Νόμος 2741/28-9-1999, ΦΕΚ 199Α/1999). Ο Έλεγχος από την Αρμόδια Αρχή διεξάγεται υποχρεωτικά και χωρίς προειδοποίηση. Σε περίπτωση που ο ΕΦΕΤ διαπιστώνει μη εφαρμογή του HACCP, των Κανόνων Υγιεινής και των κριτηρίων (Μικροβιολογικών, θερμοκρασίας κ.τ.λ.) που επιβάλλει η επιμέρους νομοθεσία τροφίμων, προτείνει λήψη αναγκαίων μέτρων που περιλαμβάνουν απόσυρση ή/ και καταστροφή των τροφίμων, επιβολή οικονομικών προστίμων, αναστολή λειτουργίας μέρους ή ολόκληρης της επιχείρησης.

3.7 ΤΗΡΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ.

Κάθε επιχείρηση πρέπει να διατηρεί τα απαραίτητα, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία, συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει.

Τα απαραίτητα σε κάθε περίπτωση συνοδευτικά έγγραφα ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία, και περιλαμβάνουν εμπορικά συνοδευτικά έγγραφα και πιστοποιητικά καταλληλότητας.

3.7.1. Προαπαιτούμενα αρχεία Μικρών – Μεσαίων Επιχειρήσεων.

- οδηγός Υγιεινής του ΕΦΕΤ επιχειρήσεων
- Αρχείο υγιεινής και εκπαίδευσης προσωπικού
- Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
- Αρχείο προγράμματος μυοκτονίας – εντομοκτονίας
- Αρχείο θερμοκρασιών
- Συνοδευτικά έγγραφα προϊόντων παραλαβής.

3.7.2. Προαπαιτούμενα αρχεία Μεγάλων Επιχειρήσεων

- Γενικοί κανόνες Υγιεινής ή Οδηγός Υγιεινής ΕΦΕΤ εξειδικευμένοι ανά θέση εργασίας

- Αρχείο προσωπικού
- Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
- Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας
- Αρχείο συντήρησης κτιρίου
- Κατάλογος εξοπλισμού και αρχεία βαθμονόμησης
- Αρχείο ελέγχων νερού

3.7.3. Προαπαιτούμενα αρχεία αλυσίδων καταστημάτων

- Γενικοί κανόνες Υγιεινής όπως προκύπτουν από το σύστημα HACCP ανά θέση εργασίας
- Αρχείο προσωπικού
- Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
- Αρχείο νερού
- Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας
- Αρχείο θερμοκρασιών
- Κατάλογος προμηθευτών

3.7.4. Αρχεία HACCP

- Εγχειρίδιο HACCP σε εφαρμογή
- Ιστορικό τροποποιήσεων σε προηγούμενα εγχειρίδια HACCP
- Πίνακες – έντυπα ελέγχων των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου
- Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
- Αρχείο ελέγχων α΄ και β΄ υλών, προϊόντων κατά την παραγωγική διαδικασία και τελικών προϊόντων
- Αρχείο Εντοπισμού/ Ανάκλησης προϊόντων
- Αρχείο επαλήθευσης του συστήματος HACCP
- Αρχείο συναντήσεων της Ομάδας HACCP
- Νομοθεσίες – Βιβλιογραφία

(Ανώνυμος. 2004)

3.8 ΚΟΣΤΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ HACCP

Το κόστος αξιολόγησης και πιστοποίησης εξαρτάται από διάφορες παραμέτρους όπως:

- το μέγεθος
- τους επικείμενους κινδύνους
- τα κρίσιμα σημεία ελέγχου κ.τ.λ.

Υπάρχουν διεθνείς κανονισμοί (στους οποίους υπόκεινται όλοι οι φορείς πιστοποίησης) που ορίζουν ανάλογα με αυτές τις παραμέτρους τις ελάχιστες ημέρες αξιολόγησης. Συνεπώς δεν είναι εφικτό να υπάρχει μια προσφορά κόστους χωρίς να καθοριστούν αυτοί οι παράμετροι. Για να κατατεθεί μια προσφορά πρέπει να αξιολογηθούν πρώτα στοιχεία μεγέθους, ανάλυσης κινδύνων, κρίσιμων σημείων ελέγχου και δραστηριοτήτων του Οργανισμού.

3.9 ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΑΠΟΤΥΧΙΑΣ ΤΟΥ HACCP

Παρόλο που οι αρχές του HACCP είναι ένα εργαλείο για την αποφυγή προβλημάτων ασφάλειας στα τρόφιμα, παρουσιάζονται περιπτώσεις τροφίμων ακατάλληλων για τον καταναλωτή.

Στις περιπτώσεις αυτές τα συστήματα HACCP σχεδιάζονται ή εφαρμόζονται λάθος από ανθρώπους. Αυτό οφείλεται είτε σε ελλιπή εκπαίδευση είτε σε οικονομικούς λόγους.

Συνεπώς ο κυριότερος ρόλος των Συμβούλων και των Επιθεωρητών δεν είναι να πάρουν ή να δώσουν ένα πιστοποιητικό, αλλά να εκπαιδεύσουν τη Διοίκηση και τους εργαζόμενους σ' αυτό που ονομάζεται «ασφαλές τρόφιμο».

3.10 ΣΥΝΗΘΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΣΧΕΔΙΟ HACCP

- ✓ Μη σαφής προσδιορισμός του κινδύνου. Για παράδειγμα, συχνά η περιγραφή του κινδύνου περιορίζεται στην αναφορά «παθογόνοι μικροοργανισμοί». Η ορθή προσέγγιση είναι να γίνεται σαφής αναφορά στο είδος των μικροοργανισμών που αποτελούν κίνδυνο και στον τρόπο που είναι ενδεχόμενο να παρουσιαστεί ο συγκεκριμένος κίνδυνος στο συγκεκριμένο στάδιο.
- ✓ Υιοθέτηση λειτουργικών ορίων (δηλαδή των ορίων που θα διασφαλίσουν την ορθή πορεία της παραγωγικής διαδικασίας) αντί κρίσιμων ορίων (δηλαδή των ορίων που θα διασφαλίσουν το προϊόν έναντι του συγκεκριμένου κινδύνου).
- ✓ Ασαφή ή μη εφικτά όρια (π.χ. απουσία γεωργικών φαρμάκων).
- ✓ Ασάφειες στη μέθοδο παρακολούθησης (π.χ. όσον αφορά στην συχνότητα ή στον αρμόδιο για την παρακολούθηση ή ακόμα και στην ίδια την μέθοδο – τεχνική παρακολούθησης).
- ✓ Υιοθέτηση ανεπαρκών διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις που παρουσιάζονται αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια. Για παράδειγμα, συχνά αναφέρεται ως διορθωτική ενέργεια η επισκευή του μηχανήματος (π.χ. του ψυκτικού θαλάμου ή του παστεριωτή) και δεν αναφέρεται ποιος θα είναι ο χειρισμός του μη συμμορφούμενου προϊόντος.
- ✓ Συχνή χρήση της ανασκόπησης των αρχείων ως αποκλειστική ενέργεια επαλήθευσης. (Πετροχείλου Ι. 2004)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΣΥΝΔΙΑΣΜΟΣ HACCP ΚΑΙ ISO

4.1 ΑΝΑΓΚΑΙΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ.

Το σύστημα HACCP έτσι όπως περιγράφεται από τη διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία, μπορεί και πρέπει να ενσωματωθεί στο σύστημα ISO 9000. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Οδηγία 93/43 της ΕΟΚ που υποχρεώνει τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών να εφαρμόσουν το HACCP, συστήνει παράλληλα την εφαρμογή του ISO 9000 ως το ολοκληρωμένο πλαίσιο όπου το HACCP λειτουργεί πιο αποτελεσματικά.

Πραγματικά οι αρχές λειτουργίας του συστήματος HACCP ταιριάζουν απόλυτα με τις αρχές του ISO 9000, ένα πιο ολοκληρωμένο Σύστημα Ποιότητας για δυο λόγους:

Πρώτον: δεν ασχολείται αποκλειστικά με τις παραμέτρους ασφάλειας και υγιεινής όπως το HACCP, αλλά με όλα τα χαρακτηριστικά ποιότητας του προϊόντος. Ενώ η ασφάλεια είναι δεοντολογική και νομική υποχρέωση κάθε παραγωγού, η ποιότητα είναι το όπλο επιβίωσης του απέναντι στον ανταγωνισμό. Από την άποψη αυτή, αφού έχει ξοδευθεί κόπος, χρόνος και χρήμα για την συστηματοποίηση των ελέγχων ασφάλειας, αξίζει να επεκταθεί η προσπάθεια αυτή σε όλο το φάσμα των ελέγχων ποιότητας.

Δεύτερον: το ISO 9000 δεν περιορίζεται στους ελέγχους (ποιότητας και ασφάλειας) αλλά προβλέπει την οργάνωση της επιχείρησης σε όλους τους τομείς (εμπορία, προμήθειες, παραγωγή, αποθήκες, αποστολή προϊόντων) και συστηματοποιεί κλασικά εργαλεία της ολικής ποιότητας (εκπαίδευση, συμβούλια ανασκόπησης του συστήματος, εσωτερικές επιθεωρήσεις, στατιστικές τεχνικές, κ.τ.λ.).

Οι διαδικασίες και τα αρχεία που απαιτούνται για τη λειτουργία του συστήματος HACCP πρέπει να ενσωματωθούν στα αντίστοιχα του ISO 9000, ώστε να προκύψει ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας.

Σε ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας η συστηματική αρχειοθέτηση καλύπτεται από τις απαιτήσεις του ISO 9000 για τα αρχεία ποιότητας και την ελεγχόμενη

διακίνηση εγγράφων και δεδομένων, αρκεί να συμπεριληφθούν τα αρχεία που σχετίζονται με τους ελέγχους στα CCPs και η ίδια η μελέτη HACCP που αποτελεί ένα ελεγχόμενο έγγραφο που υπόκειται σε αναθεωρήσεις, εγκρίσεις κ.τ.λ.

Σε ότι αφορά στην αξιολόγηση του HACCP, το ISO 9000 προβλέπει σπουδαία εργαλεία όπως οι εσωτερικές επιθεωρήσεις (audits), η ανασκόπηση του συστήματος από την Διοίκηση, κ.τ.λ.

Στις απαιτήσεις του ISO 9000 προβλέπουν ότι στην οργάνωση της παραγωγής, της συντήρησης των αποθηκών κ.τ.λ. πρέπει να ενσωματωθούν οι αρχές ορθής βιομηχανικής πρακτικής και οι κανόνες υγιεινής.

Γίνεται λοιπόν σαφές ότι το ISO 9000 υποστηρίζει το HACCP και αποτελεί ένα πιο ολοκληρωμένο σύστημα ποιότητας και για τον τομέα της ασφάλειας και υγιεινής.

Συνοψίζοντας πρέπει να τονισθεί ότι η κατεύθυνση στην οποία οφείλουν να κινηθούν όλες οι επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών είναι η προσεκτική και σοβαρή διενέργεια της μελέτης HACCP και η λειτουργία ενός ενιαίου Συστήματος Ποιότητας, το οποίο είναι σύμφωνο τόσο με τις απαιτήσεις του ISO 9000, όσο και με τα αποτελέσματα της μελέτης HACCP, αλλά και με τους κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής και υγιεινής.

Το πρότυπο ISO 22000 έρχεται να καλύψει το κενό ανάμεσα στο HACCP και το ISO 9000. (www.tee.gr)

4.2 ISO 22000

Το ISO 22000 διευκρινίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ενταγμένο στην τροφική αλυσίδα, όπου μια επιχείρηση πρέπει να καταδείξει τη δυνατότητά της να ελέγχει τους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων προκειμένου να παρασχεθούν με συνέπεια τα ασφαλή τελικά προϊόντα που καλύπτουν και τις απαιτήσεις που απαιτεί ο καταναλωτής και τους ισχύοντες κανονισμούς για την ασφάλεια τροφίμων.

4.2.1 Προοριζόμενοι χρήστες

Το ISO 22000 μπορεί να ισχύσει για όλους τους τύπους οργανώσεων μέσα στην τροφική αλυσίδα ξεκινώντας από τους παραγωγούς, τις μεταποιητικές επιχειρήσεις, τις επιχειρήσεις μεταφοράς, αποθήκευσης, μαζί με τις αλληλένδετες

οργανώσεις όπως οι παραγωγοί του εξοπλισμού, του υλικού συσκευασίας, των προϊόντων καθαρισμού, των πρόσθετων ουσιών και των συστατικών, μέχρι την έξοδο του τροφίμου στην λιανική, το τελευταίο δηλαδή στάδιο της αλυσίδας.

Η ασφάλεια τροφίμων σχετίζεται με την παρουσία και τα επίπεδα τροφικών κινδύνων στα τρόφιμα μέχρι το σημείο της κατανάλωσης. Δεδομένου ότι οι κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων μπορούν να εισαχθούν σε οποιοδήποτε στάδιο της τροφικής αλυσίδας, ο επαρκής έλεγχος σε όλη την τροφική αλυσίδα είναι ουσιαστικός. Κατά συνέπεια, η ασφάλεια τροφίμων είναι μια κοινή ευθύνη που βεβαιώνεται κυρίως μέσω των κοινών προσπαθειών όλων των συμβαλλόμενων μερών που συμμετέχουν στην τροφική αλυσίδα.

4.2.2 Γιατί είναι σημαντικό;

Ο αριθμός εθνικών προτύπων έχει οδηγήσει σε σύγχυση. Συνεπώς, υπάρχει μια ανάγκη να εναρμονιστούν τα εθνικά πρότυπα σε ένα διεθνές επίπεδο. Θεωρείται ότι το κενό αυτό θα καλύψει το ISO 22000 που θα αποτελεί σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων από ένα διεθνώς αναγνωρισμένο οργανισμό.

4.2.3 Τομείς που καλύπτει

Το πρότυπο συνδυάζει τα γενικά αναγνωρισμένα βασικά στοιχεία για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια τροφίμων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας, ως εξής:

- Διαλογική επικοινωνία

Η επικοινωνία κατά μήκος τη τροφικής αλυσίδας είναι ουσιαστική για να εξασφαλιστεί ότι όλοι οι σχετικοί κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων προσδιορίζονται και ελέγχονται επαρκώς σε κάθε βήμα μέσα στην τροφική αλυσίδα. Αυτό υπονοεί την επικοινωνία μεταξύ των αναγκών της επιχείρησης και των επιχειρήσεων που εμπλέκονται και προς τα πάνω αλλά και προς τα κάτω στην τροφική αλυσίδα.

Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές, βασισμένη στις πληροφορίες που παράγονται μέσω της συστηματικής ανάλυσης κινδύνου, θα βοηθήσει επίσης στην τεκμηρίωση των απαιτήσεων των πελατών και προμηθευτών, όσον αφορά τη δυνατότητα πραγματοποίησής τους, καθώς και την ανάγκη ύπαρξής τους και τον αντίκτυπο τους στο τελικό προϊόν. Το πρότυπο απαιτεί ότι τέτοια επικοινωνία προγραμματίζεται και διατηρείται.

- Διαχείριση συστημάτων

Τα αποτελεσματικότερα συστήματα ασφάλειας τροφίμων σχεδιάζονται, χρησιμοποιούνται και ενημερώνονται μέσα στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης και ενσωματώνονται στη γενική διαχείριση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης. Αυτό παρέχει το μέγιστο όφελος για την οργάνωση και τα ενδιαφερόμενα συμβαλλόμενα μέρη.

Στο ISO 22000 εξετάστηκαν προσεκτικά οι απαιτήσεις του ISO 9001: 2000 προκειμένου να ενισχυθεί η συμβατότητα των δυο προτύπων και για να επιτρέψει την κοινή ή ενσωματωμένη εφαρμογή τους.

- Έλεγχος κινδύνου

Τα αποτελεσματικά συστήματα, που είναι ικανά να ελέγξουν τους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων στα αποδεκτά επίπεδα στα τελικά προϊόντα, αποκτούν την ισορροπημένη ολοκλήρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και ενός λεπτομερούς σχεδίου HACCP.

4.2.4 Οφέλη για τους χρήστες.

- Οργανωμένη και καθορισμένη επικοινωνία μεταξύ των εμπορικών συνεργατών.
- Βελτιωμένη τεκμηρίωση.
- Καλύτερος προγραμματισμός.
- Αποδοτικότερος και δυναμικός έλεγχος κινδύνου ασφάλειας τροφίμων.
- Όλα τα μέτρα ελέγχου υποβάλλονται σε ανάλυση κινδύνου.
- Συστηματική διαχείριση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων.
- Ευρέως εφαρμόσιμο πρότυπο επειδή στρέφεται στο τελικό αποτέλεσμα.
- Έγκυρα δεδομένα για τις αποφάσεις.
- Έλεγχος που στρέφεται σε αυτό που είναι απαραίτητο.
- Εξοικονομεί πόρους με τη μείωση των επικαλυπτόμενων λογιστικών συστημάτων ελέγχου. (Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας)

4.3 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Το HACCP είναι ένα σύγχρονο σύστημα διασφάλισης της υγιεινής κατάστασης και της ποιότητας των τροφίμων. Εφαρμόζεται μέσα από την συστηματική ανάλυση όλης της παραγωγικής διαδικασίας ενός τροφίμου, από την παραλαβή των πρώτων υλών, μέχρι και την τελική του χρήση από τους καταναλωτές.

Η αναγκαιότητα της εφαρμογής του στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων προκύπτει από την απαίτηση της σύγχρονης κοινωνίας, για όλο και υψηλότερης ποιότητας και απολύτου ασφάλειας προϊόντα.

Η αναγκαιότητα αυτή, στα προηγμένα κράτη, έχει αναγνωρισθεί και κατοχυρωθεί μέσα από τις εθνικές τους νομοθεσίες, που υποχρεώνουν στην εφαρμογή του συστήματος HACCP σε όλες τις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων. Από το 1996 στην εφαρμογή του HACCP υποχρεώνεται και το σύνολο των μονάδων επεξεργασίας τροφίμων της χώρας μας, μετά από έκδοση σχετικής κοινοτικής οδηγίας.

Η επιτυχής εφαρμογή του συστήματος προϋποθέτει:

-Εμπειριστατωμένη μελέτη εκπονημένη από ειδικούς επιστήμονες, με την απαραίτητη συμμετοχή των αρμοδίων της μονάδας, αποκλειστικά για την συγκεκριμένη μονάδα.

-Συμμετοχή του ανθρώπινου δυναμικού της μονάδας που επιτυγχάνεται με την άρτια και συνεχή σε θέματα υγιεινής τροφίμων και εφαρμογής HACCP, εκπαίδευσή του.

Για να συνταχθεί και να εφαρμοστεί ένα σύστημα HACCP χρειάζεται:

-Άριστη γνώση της μικροβιολογίας και της χημείας τροφίμων.

-Άριστη γνώση της οικολογίας των μικροβίων στο συγκεκριμένο τρόφιμο.

-Άριστη γνώση της τεχνολογίας παραγωγής και των επιπτώσεων που έχουν οι διάφοροι παράμετροι της τεχνολογίας στο συγκεκριμένο προϊόν.

-Άριστη γνώση της λειτουργίας και των γραμμών ροής της συγκεκριμένης βιομηχανίας.

-Άριστη γνώση της υγιεινής του εργοστασίου.

-Άριστη γνώση των τροφογενών ασθενειών και του τρόπου πρόληψής τους.

-Άριστη γνώση των αρχών του σωστού management για την αντιμετώπιση προβλημάτων λειτουργίας και προσαρμογή του προσωπικού στις απαιτήσεις των συστημάτων που καλούνται να εφαρμόσουν.

-Ικανότητα συνδυασμού και κατανόησης των αλληλεπιδράσεων όλων των παραπάνω γνωστικών αντικειμένων.

Όπως προκύπτει από τα παραπάνω η εφαρμογή του συστήματος HACCP σε μια βιομηχανία δεν είναι απλή υπόθεση αλλά χρειάζεται ένα καλά οργανωμένο σχέδιο που περιλαμβάνει:

-Τη σύνταξη μελέτης HACCP για τη συγκεκριμένη βιομηχανική μονάδα.

-Την εκπαίδευση του προσωπικού της μονάδας σε όλα τα θέματα που έχουν σχέση με την εφαρμογή του HACCP.

-Την εφαρμογή του συστήματος.

-Την πιστοποίηση του.

-Τη συνεχή προσαρμογή του στις αλλαγές που συμβαίνουν στην παραγωγική μονάδα.

Για να καταστεί δυνατή η σύνταξη μιας ορθολογικής μελέτης που να είναι δυνατή η εφαρμογή της και για να γίνει ουσιαστική η εκπαίδευση του προσωπικού χρειάζονται τα ακόλουθα:

-Δημιουργία στη βιομηχανία ομάδας διαχείρισης-διασφάλισης της ποιότητας που θα αποτελείται από άτομα που θα πρέπει να γνωρίζουν άριστα το περιεχόμενο του συστήματος.

-Σύνταξη μελέτης από επιστήμονες που θα διαθέτουν τις απαιτούμενες γνώσεις όπως αυτές έχουν περιγραφεί παραπάνω.

-Διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού.

-Περιοδικές επιθεωρήσεις και αναπροσαρμογή του συστήματος.

Έτσι οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι τα ΑΕΙ και ΤΕΙ που έχουν τμήματα που κατάρτιζον επιστήμονες ειδικούς σε θέματα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων πρέπει να προσαρμόσουν τα προγράμματα τους στις απαιτήσεις των συστημάτων διασφάλισης-διαχείρισης ποιότητας (HACCP-ISO).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

**ΠΙΝΑΚΑ 4. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ**

ΚΡΙΣΙΜΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΡΟΛΗΨΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
Ανάπτυξη	Προσβολή από παθογόνα, έντομα	Καλλιεργητικές τεχνικές	Χρήση σύνθετων λιπασμάτων Χρήση μυκητοκτόνων Νερό άρδευσης άριστης ποιότητας
Συγκομιδή	Προσβολή από παθογόνα, έντομα	Προσδιορισμός σταδίου ωριμότητας, έλεγχος θερμοκρασίας, υγιεινή κατάσταση	Συγκομιδή πριν από πλήρη ωριμότητα Ελάχιστες μηχανικές βλάβες Συγκομιδή πρωί Υγιεινή κατάσταση μέσων συσκευασίας
Μεταφορά	Ανάπτυξη μικροβίων	Χρόνος / θερμοκρασία Τρόπος φορτώματος	Χαμηλή Θ ^ο C Αποφυγή μεγάλων αποστάσεων Αποφυγή βλαβών Απομάκρυνση ακατάλληλων καρπών Πλυμένα - απολυμασμένα μέσα
Πλύσιμο	Μόλυνση από το νερό	Νερό, απομάκρυνση του πλεονάζοντος νερού	Χρήση πόσιμου νερού Χρήση χλωρίου Αλλαγές νερού Απομάκρυνση πλεονάζοντος νερού
Διαλογή	Μόλυνση	Διαλογείς Φωτισμός	Εργάτες με πείρα Άπλετος φωτισμός Πλύσιμο και απολύμανση
Συσκευασία	Ανάπτυξη μικροβίων	Πλαστικά συσκευασίας Έλεγχος Θ ^ο C και υγρασίας	Επίλογή περατότητας Έλεγχος αερίων Χρήση πλαστικών που δεν δημιουργούν συμπυκνώματα Έλεγχος

			θερμοκρασίας συντήρησης
Συντήρηση / Διανομή	Ανάπτυξη μικροβίων	Έλεγχος θερμοκρασίας Φως Πρακτική καταναλωτών	Διατήρηση θερμοκρασίας 0-5 °C Αποφυγή συμπυκνωμάτων, φως



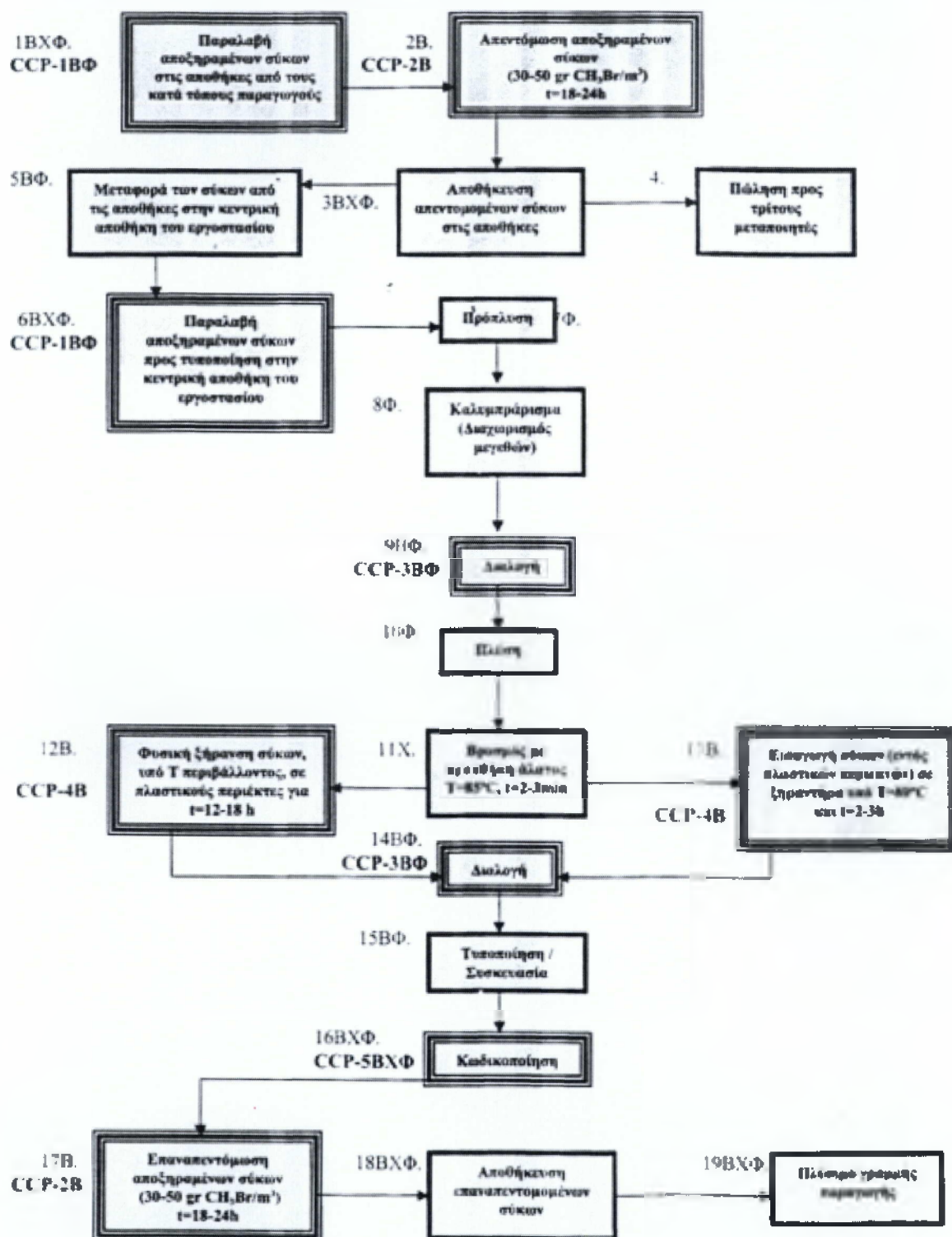
Εικόνα 9

ΠΙΝΑΚΑΣ 5. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΥΚΑ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

ΣΤΑΔΙΟ, ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	CCP/ ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ	ΑΡΧΕΙΑ, ΓΡΑΠΤΑ ΝΤΟΚΟΥΜΕΝΤΑ HACCP
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΣΥΚΩΝ	1 ΒΦ	Αποξηραμένα σύκα φέροντα παθογόνους μικροοργανισμούς τοξικού ή μολυσματικού τύπου και ξένα σώματα επικίνδυνα για την δημόσια υγεία.	Ποσοστό υγρασίας όχι μεγαλύτερο από 24%. Απουσία ξένων σωμάτων. Απουσία σύκων που φέρουν εξωτερικές βλάβες.	Μέτρηση πασοστού υγρασίας στα παραλαμβανόμενα ξηρά σύκα. Έλεγχος για απουσία σύκων που φέρουν εξωτερικές βλάβες σύμφωνα με Κανονισμό της Ε.Ε. αρ. 1573/99. Έλεγχος για απουσία ξένων σωμάτων κατά την παραλαβή. Υπεύθυνη δήλωση από τους παραγωγούς ότι ακολουθούν τους όρους της ορθής καλλιεργητικής πρακτικής.	Επιστροφή α' ύλης στους παραγωγούς ή στις αποθήκες της επιχείρησης.	Περιοδικός έλεγχος τελικού προϊόντος για ύπαρξη παθογόνων μικροοργανισμών και ξένων σωμάτων.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.
ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΣΥΚΩΝ	2 Β	Εντομολογικές προσβολές (νυκτόβια μικρολεπτόπτερα, κολεόπτερα, δίπτερα, ακάρια) ή άλλες βλαβερές επιμολύνσεις στα αποξηραμένα σύκα.	Κατανάλωση βρωμιούχου μεθυλίου 30-50g/m ³ . Χρόνος απεντόμωσης 18-24 ώρες.	Διαδικασία απεντόμωσης σύμφωνα με τους όρους του Π.Δ. 967/20-10-77. Έλεγχος ποσότητας καταναλωθέντος βρωμιούχου μεθυλίου. Μέτρηση χρόνου απεντόμωσης.	Αν διαπιστωθεί επιβίωση κάθε μορφής εντόμου επαναλαμβάνεται η απεντόμωση.	Στατιστικός ποιοτικός έλεγχος απεντομωμένου προϊόντος.	Καταγραφή σε φύλλο ελέγχου ποιότητας βρωμιούχου μεθυλίου, χρόνου απεντόμωσης και αποτελεσμάτων στατιστικού ποιοτικού ελέγχου απεντομωμένου προϊόντος.
ΔΙΑΛΟΓΗ	3ΒΦ	Ξένα σώματα που έχουν παραμείνει στο προϊόν από προηγούμενο στάδιο ή ξένα σώματα από το προσωπικό και από το μηχάνημα	Το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από ξένα σώματα και από μη βρώσιμα-	Έλεγχος διαδικασίας διαλογής από Υπ. Παραγωγής – Τυποποίησης για απομάκρυνση ξένων σωμάτων και μη βρώσιμων-σάπιων σύκων.	Σε περίπτωση ύπαρξης στο τελικό προϊόν ξένων σωμάτων ή μη βρώσιμων-σάπιων σύκων, μείωση του όγκου	Περιοδικός έλεγχος τελικού προϊόντος για απουσία ξένων σωμάτων και μη βρώσιμων-σάπιων σύκων.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχων σε φύλλο ελέγχου.

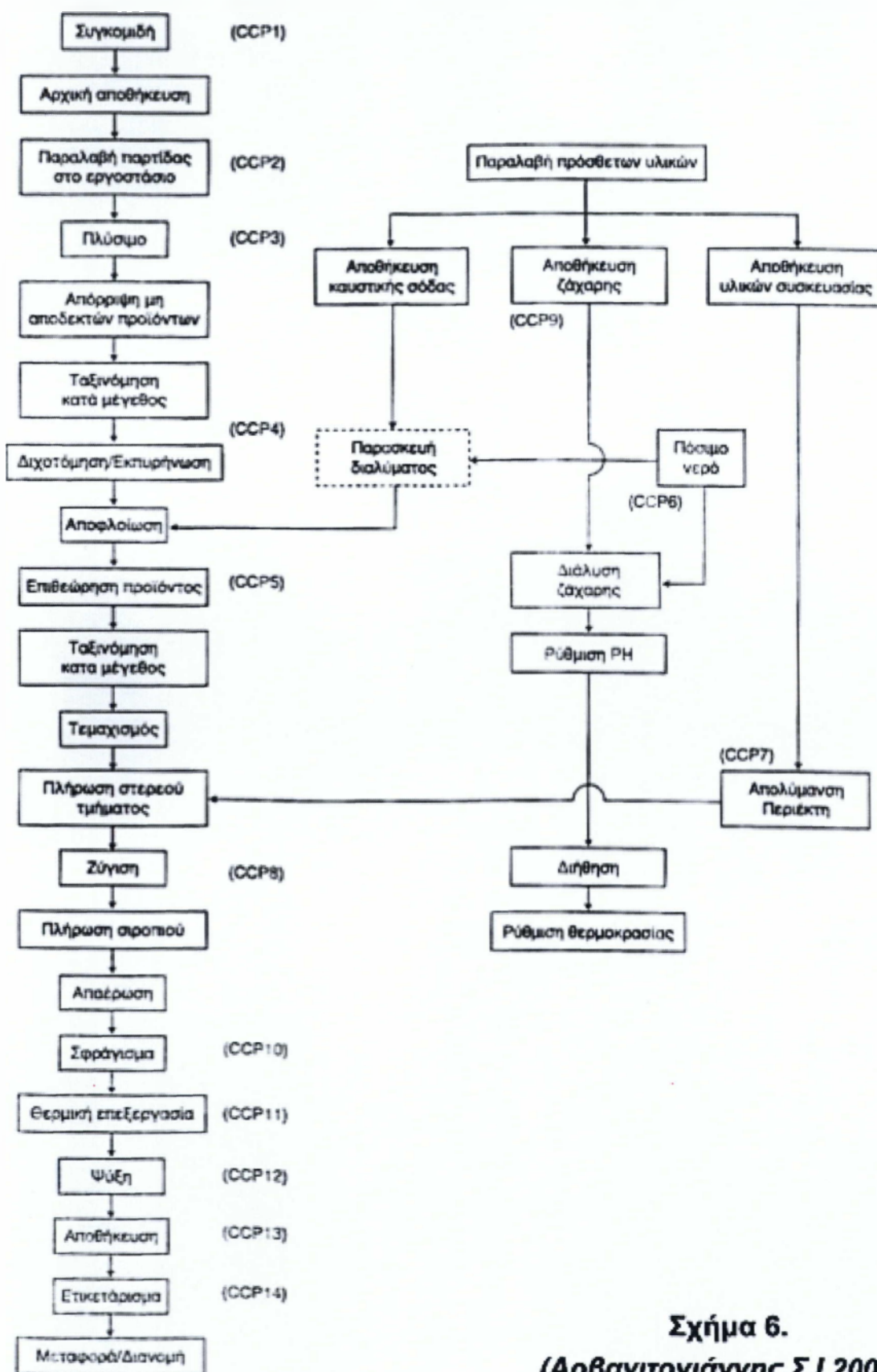
		διαλογής πιθανόν να επιμολύνουν το προϊόν. Σύκα ακατάλληλα για συσκευασία λόγω εξωτερικών βλαβών (σάπια-μη βρώσιμα).	σάπια σύκα.		τροφοδοσίας, επαναδιαλογή και απόρριψη ακατάλληλων για συσκευασία σύκων.		
ΞΗΡΑΝΣΗ	4B	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών (μύκητες) σε σύκα που φέρουν υγρασία >24%.	Ποσοστό υγρασίας όχι μεγαλύτερο από 24%. Φυσική ξήρανση υπό θερμοκρασία περιβάλλοντος για t=12-18 h. Ξήρανση σε ξηραντήρα υπό T=80°C για t=2-3 h.	Μέτρηση ποσοστού υγρασίας στα ξηρά σύκα. Έλεγχος θερμοκρασίας ξηραντήρα και χρόνου ξήρανσης.	Σε περίπτωση μη επίτευξης επιθυμητού ποσοστού υγρασίας στα καθορισμένα όρια, συνεχίζεται η διαδικασία ξήρανσης έως ότου τα σύκα να αποκτήσουν υγρασία 24%.	Περιοδικός έλεγχος τελικού προϊόντος για ύπαρξη μικροοργανισμών που αναπτύσσονται από αυξημένη υγρασία.	Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχου σε φύλλο ελέγχου.
ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ	5BXΦ	Τελικό προϊόν φέρον εξωτερικές βλάβες και παθογόνους μικροοργανισμούς τοξικού ή μολυσματικού τύπου, αφλατοξίνες, υπολείμματα φυτοφαρμάκων και ξένα σώματα επικίνδυνα για την δημόσια υγεία.	Ποσοστό υγρασίας όχι μεγαλύτερο από 24%. Αφλατοξίνες, φυτοφάρμακα όχι σε μεγαλύτερη περιεκτικότητα από επιτρεπόμενα όρια (βλέπε Κανονισμό της Ε.Ε. αρ. 1525/98 και αρ. 2174/03). Απουσία σύκων που φέρουν εξωτερικές βλάβες (βλέπε Κανονισμό της Ε.Ε. αρ. 1573/99).	Μέτρηση ποσοστού ύπαρξης στο τελικό προϊόν. Δειγματοληπτικός έλεγχος τελικού προϊόντος από εξωτερικό εργαστήριο για ποσότητα αφλατοξινών και φυτοφαρμάκων σύμφωνα με την απόφασή 285879/04 του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Έλεγχος για απουσία ξένων σωμάτων και σύκων που φέρουν εξωτερικές βλάβες σύμφωνα με τον Κανονισμό της Ε.Ε. αρ. 1573/99.	Σε περίπτωση ύπαρξης στο τελικό προϊόν μη βρώσιμων-σάπινων σύκων ή αφλατοξινών – φυτοφαρμάκων μη επιτρεπτά όρια ή ξένων σωμάτων, επαναδιαλογή ή απόρριψη της συγκεκριμένης παρτίδας αφού ενεργοποιηθεί η διαδικασία ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.	Περιοδικός δειγματοληπτικός έλεγχος τελικού προϊόντος για ύπαρξη παθογόνων μικροοργανισμών, αφλατοξινών, υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων και ξένων σωμάτων σύμφωνα με την απόφαση 285879/04 του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.	Καταγραφή των αναλύσεων αφλατοξινών και φυτοφαρμάκων σε μητρώο ελέγχου τελικού προϊόντος.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΜΙΑΣΚΑΣΙΑΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΥΚΑ ΣΕ ΔΙΑΦΕΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ**



Σχήμα 5.
(ΣΥΚΙΚΗ)

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ**



Σχήμα 6.
(Αρβανιτογιάννης.Σ.Ι.,2001)

- CCP1-** Σωστός χρόνος συγκομιδής, βιολογική ωρίμανση, έλεγχος για υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- CCP2-** Έλεγχος φυσικής κατάστασης του φρούτου (απουσία χτυπημάτων, εκδορών, μυκητιακής ανάπτυξης) και βαθμού ωρίμανσής του.
- CCP3-** Έλεγχος του νερού που έρχεται σε επαφή με το φρούτο. Πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου όπως αυτά περιγράφονται στην οδηγία 80/777 Ε.Ε.
- CCP4-** Έλεγχος για τυχόν παρουσία τμημάτων του πυρήνα στο εδώδιμο μέρος.
- CCP5-** Οπτικός έλεγχος για την διαπίστωση της αποτελεσματικότητας του διαλύματος καυστικής σόδας.
- CCP6-** Έλεγχος του νερού που πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου.
- CCP7-** Έλεγχος περιεκτών για τυχόν παρουσία αμυχών ή εκδορών που μπορούν να βλάψουν το εσωτερικό λακάρισμα τους.
- CCP8-** Έλεγχος στραγγισμένου βάρους κονσερβών.
- CCP9-** Έλεγχος για την καθαρότητα της ζάχαρης και την μικροβιολογική της κατάσταση
- CCP10-** Έλεγχος καταλληλότητας καπακιού που χρησιμοποιείται για σφράγισμα.
- CCP11-** Έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας του περιέκτη που εξαρτάται από το μέγεθός του.
- CCP12-** Έλεγχος της ψύξης του περιέκτη.
- CCP13-** Έλεγχος αποθηκευτικών χώρων και των συνθηκών που επικρατούν.
- CCP14-** Μικροβιολογικός, χημικός και οργανοληπτικός έλεγχος συσκευασμένου προϊόντος και ετικετάρισμα σύμφωνα με τους κανόνες που θέτει ο Codex Alimentarius.



Εικόνα 10

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων
(Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. –AGROCERT)
2. Κώδικας τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των
Ηνωμένων Εθνών. (Codex Alimentarius)
3. Στοιχεία σχετικά με το δείγμα επιχειρήσεων όπου πραγματοποιήθηκε η
έρευνα.

1.ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. - AGROCERT)

Ο Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π., με διακριτικό τίτλο AGROCERT, συστάθηκε με το νόμο 2637/98 και λειτουργεί από τον Απρίλιο του 1999. Είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου υπαγόμενο στο δημόσιο τομέα και εποπτεύεται από το Υπουργείο Γεωργίας. Η ίδρυση του οργανισμού εντάσσεται στον προσανατολισμό της Εθνικής αγροτικής πολιτικής στην επίτευξη της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών προϊόντων μέσω της βελτίωσης της ποιότητας, τον αυστηρό έλεγχο και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και των υψηλών περιβαλλοντικών προδιαγραφών κατά την παραγωγική διαδικασία.

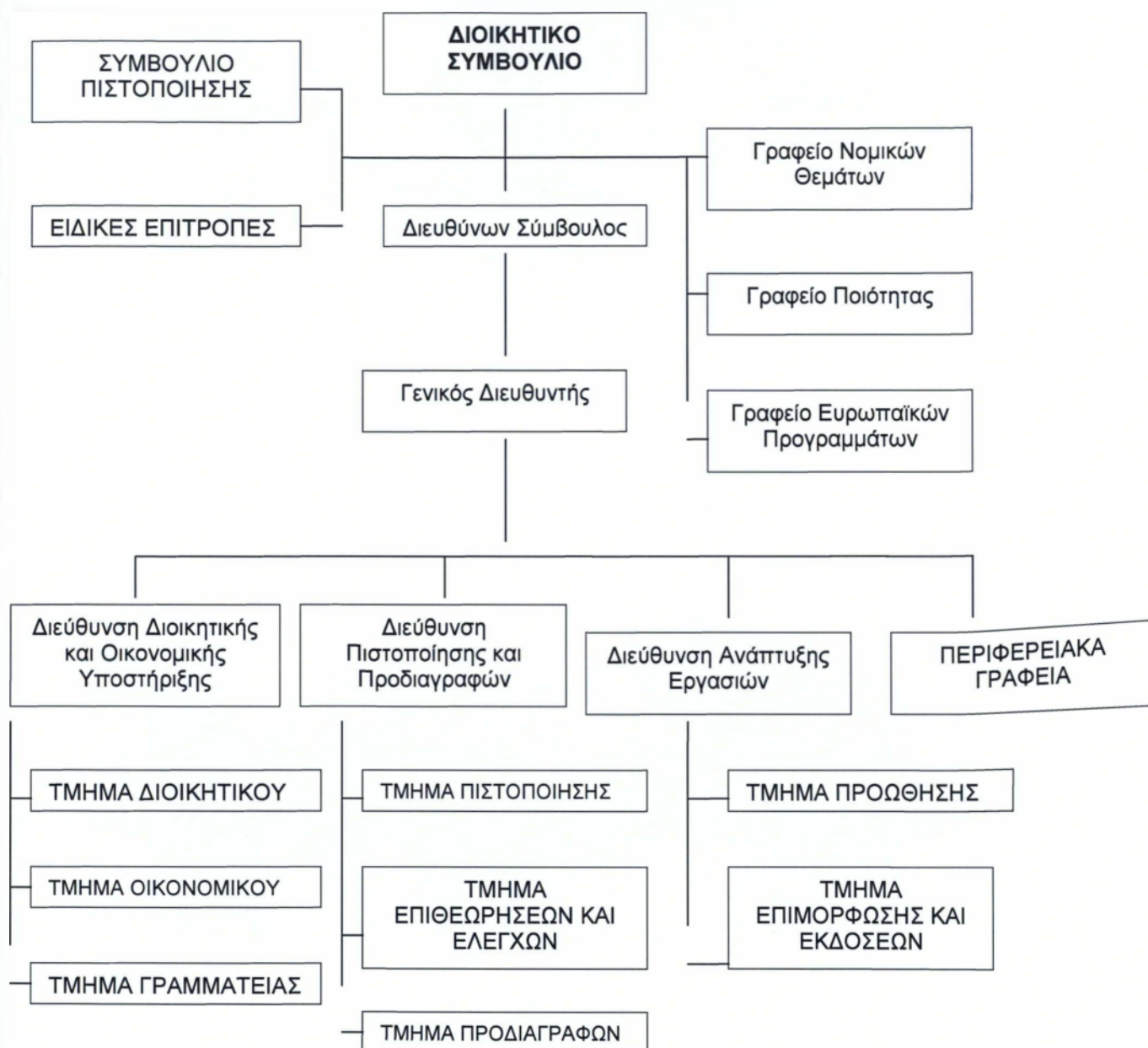
Ο AGROCERT αποσκοπεί στο να δώσει στα ελληνικά αγροτικά προϊόντα ένα πολύτιμο εργαλείο για την προβολή και την προώθησή τους: την ταυτότητα. Αυτό θα επιτευχθεί με την προώθηση της έννοιας της ποιότητας στη γεωργία παράλληλα με τη συνδρομή στην προστασία του περιβάλλοντος. Η ταυτότητα των προϊόντων μπορεί να βασίζεται:

- στην προέλευσή τους, π.χ. τα προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. ή τα ορεινά και νησιωτικά προϊόντα,
- στον τρόπο παραγωγής τους, π.χ. τα προϊόντα Βιολογικής Γεωργίας και ολοκληρωμένης διαχείρισης,
- σε ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των ιδίων των προϊόντων ή των περιοχών στις οποίες παράγονται π.χ. τα Ε.Π.Π.Ε., τα προϊόντα των προστατευόμενων περιοχών.

The logo for AGROCERT features the word "AGROCERT" in a bold, sans-serif font. The "A" is blue, while the remaining letters "GROCERT" are green. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the "T".

Εικόνα 11

1.1. ΟΡΓΑΝΩΣΗ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ



Σχήμα 7. Οργανόγραμμα της δομής του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.-AGROCERT

Πηγή: www.agrocert.gr.

1.2.ΒΑΣΙΚΟΙ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΙ ΚΑΙ ΤΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. ΕΙΝΑΙ:

- Η δημιουργία και η εφαρμογή προτύπων, οδηγιών και προδιαγραφών ποιότητας του συνόλου των προϊόντων του πρωτογενούς τομέα, με βάση τις εξελίξεις της τεχνολογίας και της αγοράς σε συνδυασμό με την δυναμική που αναπτύσσεται από την άσκηση της αγροτικής πολιτικής σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά δεδομένα.
- Η ανάπτυξη της απαραίτητης υλικοτεχνικής υποδομής, του αναγκαίου ανθρώπινου δυναμικού και της οικονομικής αυτοδυναμίας του, για την αποτελεσματική λειτουργία των μηχανισμών ελέγχου, της παρακολούθησης διαδικασιών πιστοποίησης της ποιότητας και κατοχύρωσης της ταυτότητας των ελληνικών προϊόντων του πρωτογενούς τομέα.
- Η σταδιακή αποδέσμευση της αγροτικής παραγωγής από τα οποιαδήποτε εθνικά ή Ευρωπαϊκά καθεστώτα ενισχύσεων ή επιδοτήσεων και η δημιουργία των προϋποθέσεων αυτοδύναμης επιβίωσης και ανάπτυξης της στην αγορά, μέσω της ενίσχυσης των διαδικασιών παραγωγής και μεταποίησης με την εφαρμογή των αναγνωρισμένων προτύπων και διαδικασιών πιστοποίησης ποιότητας του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. – AGROCERT.
- Η αναγνώριση και κατοχύρωση του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. – AGROCERT ως εγγυητή της ποιότητας των προϊόντων του πρωτογενούς τομέα, στα πλαίσια της αναπτυσσόμενης ελεύθερης αγοράς.
- Η αναγνώριση και αξιοποίηση της λανθάνουσας ζήτησης προϊόντων και υπηρεσιών, σύμφωνα με την γεωγραφική και κατά κατηγορία κατανομή τους, καθώς και ο προσδιορισμός των πεδίων ανάπτυξης πρόσθετων δραστηριοτήτων.
- Η πρόβλεψη των μελλοντικών αναγκών και των απαιτούμενων παρεμβάσεων μέσω της έγκυρης αναγνώρισης και διάγνωσης των τάσεων που διαμορφώνονται στην αγορά.

- Η ανάπτυξη του ανθρώπινου δυναμικού με στελέχωση των υπηρεσιών του, με διεύρυνση του κύκλου των συνεργατών του, με την κατάρτισή τους καθώς και την επέκταση της παρουσίας του σε όλες τις παραγωγικές περιοχές της χώρας.
- Η εκπόνηση προτύπων για τη διασφάλιση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων, η προώθηση και προβολή τους στην εγχώρια αγορά και σε επιλεγμένες αγορές του εξωτερικού, καθώς και η ανάπτυξη στοχευμένης έρευνας και τεχνολογίας όπου απαιτείται.
- Η ανάπτυξη σταθερών αδιάβλητων και αμερόληπτων υποδομών πιστοποίησης με την κατάρτιση των μητρώων «Επιθεωρητών – Εμπειρογνομόνων – Ελεγκτών» και «Συνεργαζόμενων Εργαστηρίων».
- Η δημιουργία των ευρύτερων συνεργασιών με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς στην Ελλάδα και το εξωτερικό.
- Η αξιοποίηση των πόρων του Γ΄ Κ.Π.Σ. για την ανάπτυξη της τυποποίησης και πιστοποίησης και της εφαρμογής των συστημάτων παραγωγής προϊόντων πιστοποιημένης ποιότητας στην Ελληνική Γεωργία.

1.3.ΡΟΛΟΣ

Ο AGROCERT ως δημόσιος φορέας φιλοδοξεί να αποτελέσει το χώρο όπου θα πραγματοποιείται η διαρκής συνάντηση παραγωγών, διακινητών εξαγωγέων και καταναλωτών. Με τη βοήθεια της συσσωρευμένης γνώσης και εμπειρίας και με τη συμβολή ειδικών επιστημόνων και ερευνητών επιδιώκει να συμβάλλει στη δημιουργία ειδικών ρεαλιστικών και εφαρμόσιμων προτύπων, προδιαγραφών, αλλά και αξιόπιστων και αποτελεσματικών συστημάτων πιστοποίησης της ποιότητας των γεωργικών μας προϊόντων.

Ο AGROCERT δραστηριοποιείται στον τομέα της τυποποίησης, δηλαδή στη σύνταξη και αναγνώριση προτύπων, προδιαγραφών, οδηγιών και πρωτοκόλλων που αφορούν προϊόντα, διαδικασίες παραγωγής και μεταποίησης στο γεωργικό

τομέα. Δραστηριοποιείται επίσης, στον τομέα της πιστοποίησης της συμμόρφωσης διαδικασιών παραγωγής και προϊόντων προς προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις.

Επιπλέον έχει αναλάβει την προώθηση των συστημάτων πιστοποίησης, τόσο στους παραγωγούς όσο και στο καταναλωτικό κοινό. Προωθεί την πολιτική της ποιότητας, της πιστοποιημένης ποιότητας στο γεωργικό τομέα.

Τέλος, ο AGROCERT χορηγεί σήματα και σήμανση που προστατεύονται, αλλά χρησιμοποιεί και όρους, έτσι ώστε και ο παραγωγός που επενδύει στην ποιότητα, να ωφελείται, αλλά και ο καταναλωτής να προστατεύεται και να πληροφορείται σωστά.

2.ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΩΝ ΗΝΩΜΕΝΩΝ ΕΘΝΩΝ (CODEX ALIMENTARIUS)

Το Codex Alimentarius είναι η λατινική μετάφραση του «Κώδικα Τροφίμων». Περιέχει μια σειρά από γενικούς και ειδικούς κανόνες, που έχουν υπολογιστεί με βάση την αντικειμενική προστασία της υγείας του καταναλωτή και πιστοποιούν νόμιμες τακτικές στο εμπόριο τροφίμων. Τα τρόφιμα τα οποία εκτίθενται στην αγορά για τοπική κατανάλωση ή εξάγονται, πρέπει να είναι ασφαλή για κατανάλωση και καλής ποιότητας. Επιπλέον, τα τρόφιμα δεν πρέπει να περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς οι οποίοι μπορούν να βλάψουν ζώα και φυτά της χώρας που τα εισάγει.

Ο κώδικας τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών (Codex Alimentarius), δημιουργήθηκε από κοινού τη δεκαετία του '60 από δυο οργανισμούς των Ηνωμένων Εθνών: από τον Οργανισμό Γεωργίας και Τροφίμων (FAO) και τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO). Σκοπός αυτού, ήταν να κατευθύνει και να προωθήσει την ανάπτυξη και δημοσίευση των ορισμών και των προϋποθέσεων των τροφίμων, να βοηθήσει στην εναρμόνισή τους και επομένως, να διευκολύνει το διεθνές εμπόριο. Το μεγαλύτερο μέρος του παγκόσμιου πληθυσμού κατοικεί στις 166 χώρες – μέλη του Codex Alimentarius.

- Ο κώδικας τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών χρησιμοποιείται ως διεθνές σημείο αναφοράς.

Παρόλο που οι κανόνες του Codex Alimentarius δεν είναι νομοθετικά δεσμευτικοί, έχουν βαρύνουσα σημασία και αναγνωρίζονται σαν να βασίζονται σε εδρεωμένη επιστήμη. Όπου είναι κατάλληλο, ο Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου αναφέρεται στους κανόνες του κώδικα προκειμένου να διευθετήσει εμπορικές διενέξεις σχετικά με τα τρόφιμα. Εθνικοί και τοπικοί νόμοι και κανονισμοί, σχεδόν πάντα λαμβάνουν τους κανόνες του Κώδικα ως σημείο αφετηρίας. Κατά βάση, η επιρροή του κώδικα τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών επεκτείνεται σε όλες τις ηπείρους και η συνεισφορά του στην προστασία της δημόσιας υγείας και στις δίκαιες εφαρμογές του εμπορίου τροφίμων, είναι ανεκτίμητη.

-Οι κανόνες του κώδικα μπορεί να αναφέρονται γενικά ή ειδικά σε κάποιο προϊόν

Υπάρχουν χιλιάδες κανόνες στον κώδικα τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών. Αυτοί ποικίλουν από τους γενικούς, οι οποίοι αφορούν όλα τα τρόφιμα, μέχρι και τους ειδικούς για κάποια προϊόντα τροφίμων. Στους γενικούς κανόνες περιλαμβάνονται η υγιεινή, ο χαρακτηρισμός (ετικέτα), τα παρασιτοκτόνα, τα φαρμακευτικά κτηνιατρικά υπολείμματα, οι επιθεωρήσεις εισαγωγών και εξαγωγών και τα πιστοποιητικά συστήματα, οι μέθοδοι ανάλυσης και δειγματοληψίας, τα πρόσθετα τροφίμων, οι λοιμώξεις, καθώς και η διατροφή και τα τρόφιμα που απευθύνονται σε ειδικές διατροφικές χρήσεις. Επιπλέον, υπάρχουν ειδικοί κανόνες για όλα τα είδη τροφίμων, όπως φρέσκα, κατεψυγμένα και επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά, χυμοί φρούτων, δημητριακά και όσπρια, λίπη και έλαια, ψάρια, κρέας, ζάχαρη, κακάο και σοκολάτα, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.

-Πώς προκύπτουν αυτοί οι κανονισμοί;

Ο κώδικας τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών διευθύνεται από τον φορέα του Codex Alimentarius, ο οποίος είναι ένα ενδοκυβερνητικό σώμα όπου όλα τα κράτη – μέλη έχουν δικαίωμα ψήφου. Ποικίλες ειδικές επιτροπές είναι υπεύθυνες για τη σύνταξη των κανονισμών, οι οποίοι έπειτα υιοθετούνται από τον Κώδικα Τροφίμων.

Η εφαρμογή των κανόνων αυτών ξεκινά όταν μια εθνική κυβέρνηση ή η επιτροπή του κώδικα τροφίμων, προτείνει ότι πρέπει να θεσπιστεί κάποιος κανόνας σχετικά με ένα συγκεκριμένο θέμα ή προϊόν τροφίμου. Εάν ο φορέας του Κώδικα Τροφίμων (ή η εκτελεστική επιτροπή) αποφασίσει ότι κάποιος κανόνας πρέπει να θεσπιστεί, τότε η γραμματεία του φορέα συντάσσει ένα προσχέδιο του κανόνα και ενημερώνει με εγκύκλιο όλα τα κράτη – μέλη. Οι διάφορες παρατηρήσεις και απόψεις εξετάζονται από τη σχετική Επιτροπή, η οποία μπορεί να παρουσιάσει το κείμενο στον φορέα, όταν αυτό είναι έτοιμο, ως προσχέδιο. Εφόσον ο φορέας εγκρίνει το συγκεκριμένο προσχέδιο, αποστέλλεται στα κράτη – μέλη μερικές φορές με μια σταδιακή διαδικασία και τελικά αυτό αποτελεί τον κανόνα του κώδικα. Ο αριθμός των βημάτων ποικίλει από πέντε μέχρι οκτώ και το σύστημα αυτό είναι ειδικά

σχεδιασμένο για να εκφράζει όσο γίνεται καλύτερα την κοινή γνώμη. Η διαδικασία αυτή μπορεί να χρειαστεί αρκετά χρόνια για να ολοκληρωθεί ενδιάμεσως, η αρμόδια επιτροπή με την υποστήριξη της Γραμματείας, διορθώνει και προσαρμόζει τις διαφορές όπως αποφασίζεται. Μερικές φορές, κάποια βήματα ίσως να επαναληφθούν. Όταν υιοθετηθεί ένας κανόνας από τον φορέα, προστίθεται στον Κώδικα Τροφίμων του Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων των Ηνωμένων Εθνών – του Παγκόσμιου Κώδικα Τροφίμων.

(www.food-info.net, www.codexalimentarius.net)



Εικόνα 12

3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΟΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΕ Η ΕΡΕΥΝΑ

Μετά από έρευνα έχουν εξαχθεί αποτελέσματα που αφορούν την απήχηση των συστημάτων διαχείρισης από τις επιχειρήσεις.

Η έρευνα αφορούσε επιχειρήσεις τροφίμων που λειτουργούν σε όλη την Ελλάδα και έγινε μέσω ερωτηματολογίου που στάλθηκε σε αυτές.

Οι επιχειρήσεις που ανταποκρίθηκαν και απέστειλαν συμπληρωμένο το ερωτηματολόγιο ήταν 42, ποσοστό ικανοποιητικό για να εξαχθούν χρήσιμα συμπεράσματα.

Από τις επιχειρήσεις που συμμετείχαν στην έρευνα το μεγαλύτερο ποσοστό τους (41%) απασχολεί 51-100 υπαλλήλους. Οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις (10-100 υπαλλήλους) αντιστοιχούν στο 74,3% του δείγματος. Οι μεσαίες επιχειρήσεις (101-500 άτομα) στο 15,4% και οι μεγάλες (500+ άτομα) στο 10,2%. (Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ανώνυμος (2004). «Οδηγός HACCP για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών». www.e-telescope.gr
2. Αρβανιτογιάννης Σ.Ι. (2001). «Ασφάλεια τροφίμων: εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών». University Studio Press, Θεσσαλονίκη.
3. Πετροχείλου Ι. (2004). «Πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και της υγιεινής στις επιχειρήσεις του κλάδου των τροφίμων: θεσμικό πλαίσιο, προβλήματα, προοπτικές». www.psxm.gr
4. Σωτηρούδας Β. (Δεκέμβριος 2005). «Πότε αποτυγχάνει το HACCP», Τρόφιμα και Ποτά. www.triaina.com

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΕΠΑΦΕΣ

- Δημητρόπουλος Έξαρχος, Υπεύθυνος κεντρικού ταμείου Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας
- Λαμπρόπουλος Β. Σωτήριος, Υπεύθυνος Διασφάλισης Ποιότητας «ΣΥΚΙΚΗ»

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ INTERNET

1. www.istoselides.gr
2. www.eurocert.gr
3. www.liaison.tuc.gr
4. www.e-telescope.gr
5. www.isoqar.gr
6. www.tee.gr
7. www.agrocert.gr
8. www.food-info.net
9. www.codexalimentarius.net
10. www.totalquality.gr
11. www.agrotypos.gr
12. www.tuvhellas.gr