


ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP) ΣΕ
ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΜΕ
ΑΠΛΑ ΒΗΜΑΤΑ



ΠΟΙΟΣ ΤΟ ΑΠΑΙΤΕΙ??

- Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (**Άρθρο 5, Καν 852/2004**)
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να εγκαθιστούν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004. (**Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967, ΦΕΚ 2718 08.10.2012**)

ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ??

- Οι **μικρές επιχειρήσεις** ανάλογα με τη φύση, το μέγεθος της παραγωγής και τη δυναμικότητα της επιχείρησης μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 παρ 5 του Καν 852/2004. **(Υγειονομική Διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967, ΦΕΚ 2718 08.10.2012)**

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Αρχείο 1ο : ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

- ✓ Πιστοποιητικά υγείας
- ✓ Εκπαίδευση του προσωπικού στους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

- **Αρχείο 2ο : ΝΕΡΟΥ**

- ✓ Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας-*Εργαστηριακή ανάλυση νερού από διαπιστευμένο για αυτές τις αναλύσεις εργαστήριο σύμφωνα με τα ελάχιστα απαιτούμενα από την Κοινοτική Οδηγία 98/83/ΕΚ*

Χρήσεις του Νερού

Το νερό πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου όταν χρησιμοποιείται:

- ✓ ως συστατικό για την Παρασκευή προϊόντων άρτου και αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής
- ✓ για το πλύσιμο των χώρων της εγκατάστασης, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων που έρχονται σε επαφή με τον άρτοποιό προϊόντα ζαχαροπλαστικής
- ✓ για το πλύσιμο των προσωπικών



ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Αρχείο 3ο :ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ**
 - ✓ Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης και των οχημάτων μεταφοράς(εάν υπάρχουν) καθώς και τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά
 - ✓ Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας(MSDS)και
 - ✓ Εγκρίσεις από Γενικό Χημείο του Κράτους και αριθμό από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων(μόνο για τα απολυμαντικά)

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αρχείο 4ο :ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

- i. Κάτοψη καταστήματος στην οποία να φαίνονται οι θέσεις τοποθέτησης των δολωματικών σταθμών ή των σταθμών παρακολούθησης.
- ii. Προδιαγραφές χρησιμοποιούμενων προϊόντων.
- iii. Εκθέσεις παρακολούθησης ποντικοπαγίδων
- iv. Πιστοποιητικά Εφαρμογών Απεντόμωσης-Μυοκτονίας
- v. Άδεια λειτουργίας της συνεργαζόμενης εταιρείας
- vi. Σύμβαση με την συνεργαζόμενη εταιρεία

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Αρχείο 5ο : ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ**

Έντυπα παρακολούθησης

- ✓ όλων των ψυκτικών θαλάμων
- ✓ όλων των θερμοθαλάμων
- ✓ θερμοκρασιών στην παραλαβή

ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Αρχείο 6ο : ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**
 - ✓ Κατάλογος όλων των εγκεκριμένων προμηθευτών
 - ✓ δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών
 - ✓ Πιστοποιητικά συμμόρφωσης με κάποιο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC κ.α)
 - ✓ Προδιαγραφές των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ-ΕΛΑΧΙΣΤΟΙ ΧΩΡΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

- ✓ Χώρος επεξεργασίας, προετοιμασίας και ενίοτε συσκευασίας προϊόντων άρτου και αρτοποιίας (κλίβανος, ζυμωτήριο)
- ✓ Χώρος πωλήσεως άρτου και αρτοσκευασμάτων (εάν υπάρχει)
- ✓ Αποθήκη αλεύρων και εν γένει πρώτων υλών (διατήρηση κατάλληλης θερμοκρασίας και υγρασίας)
- ✓ Αποδυτήρια προσωπικού
- ✓ Τουαλέτα με προθάλαμο(όχι απευθείας άνοιγμα της πόρτας σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων)
- ✓ Χώρος πλυσίματος σκευών
- ✓ Αποθήκη υλικών συσκευασίας

Τα αρτοποιεία που διαθέτουν τα προϊόντα σε πρατήρια άρτου συνίσταται να διαθέτουν και αποθήκη έτοιμων προϊόντων

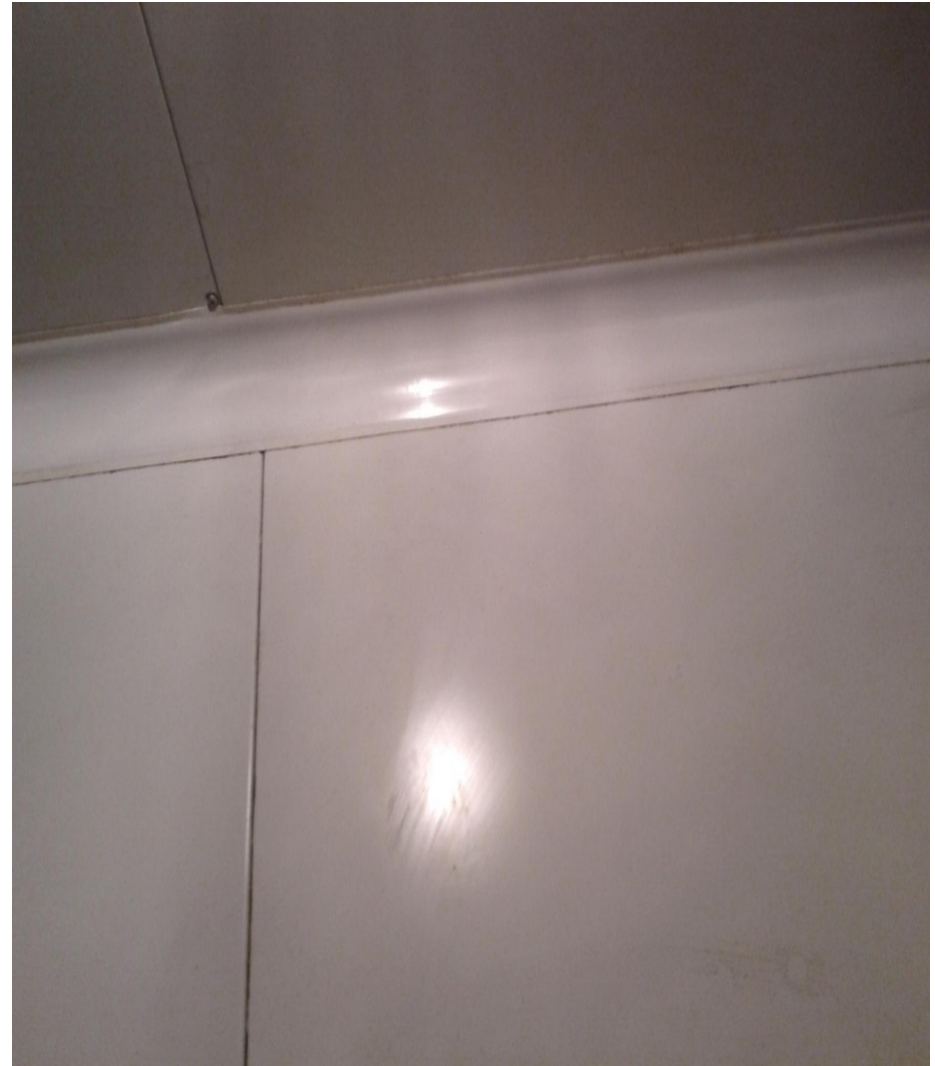
ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ-ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- ✓ Νιπτήρες (ποδοκίνητοι) για το πλύσιμο των χεριών(με κατάλληλο σαπούνι με απολυμαντικό) και χειροπετσέτες μιας χρήσης
- ✓ Συνίσταται η ύπαρξη νιπτήρα κοντά στους χώρους ζύμωσης-μορφοποίησης και γενικότερα παραγωγής προκειμένου το προσωπικό που έρχεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο να πλένει τα χέρια του όταν χρειάζεται
- ✓ Συνεχή παροχή ζεστού και κρύου νερού

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ- ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ-ΔΑΠΕΔΑ

- Δάπεδα από πλακάκι ή βιομηχανικό δάπεδο και να διατηρείται σε καλή κατάσταση-Όχι μωσαϊκό και ξύλο
- Δάπεδα με κατάλληλες κλίσεις για την απομάκρυνση των υγρών καθαρισμού-αποχετεύσεις με ανοξειδωτες σχάρες και σιφώνια
- Υγειονομικές γωνίες για την αποφυγή συσσώρευσης ρύπανσης στα δύσκολα σημεία

ΑΣ ΣΥΓΚΡΙΝΟΥΜΕ ΤΙΣ ΕΙΚΟΝΕΣ



ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ-ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ-ΤΟΙΧΟΙ & ΟΡΟΦΕΣ

- Πλακάκι η άλλο αδιαπτότιστο υλικό σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα(εποξικές ρητίνες,πλακάκια, πανελς πολυουρεθάνης, ανοξειδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.)
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων θα είναι **ανοιχτού** χρώματος και όχι σκούρο
- Σωστή συντήρηση της οροφής(η οποία πρέπει να είναι λεία) ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση μούχλας και να μην αποκολλώνται σωματίδια
- Σε περίπτωση ψευδοροφής και αυτή πρέπει να είναι λεία και να κλείνει ερμητικά με τους κάθετους τοίχους

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ-ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ-ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

- Φυσικός ή μηχανικός εξαερισμός, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων.
- Απορροφητήρες, εξαεριστήρες, φίλτρα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά και να ελέγχονται
- Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά δεν θα πρέπει να προέρχεται από **μη καθαρούς** χώρους
- **ΑΣ ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΜΕ ΌΤΙ** Επιμόλυνση στην επιφάνεια των αρτοποιημάτων, ειδικά στο ψωμί και τα κέικ, προκαλείται συχνά από **μύκητες διάσπαρτους στον αέρα**, κατά την διαδικασία του κρυώματος των

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΜΕΣΗ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ✓ Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- ✓ Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού 1935/2004/ΕΚ
- ✓ Ενδεικτικά κατάλληλα υλικά
 - Ανοξείδωτος χάλυβας
 - Κατάλληλα πλαστικά
- ✓ Οι πάγκοι πρέπει να μπορούν να μετακινηθούν για να διευκολύνεται ο καθαρισμός στα **δύσκολα** σημεία
- ✓ Χρήση swab test για τον επαλήθευση του καθαρισμού (protein residue η glucose-lactose residue test) ανάλογα με το προϊόν που χειριζόμαστε

ΠΟΤΕ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ Η ΠΛΗΡΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΗΑССР-ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ

- Παρασκευαστές και Συσκευαστές που πωλούν λιανικώς, **Παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής, Παραγωγικές μονάδες παραγωγής φρυγανιών, μπισκότων, διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής και Μονάδες παραγωγής κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών**
- **τα αρτοποιεία**
- **οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης**
- Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος και από τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος όσες διαθέτουν παρασκευαστήριο για την παραγωγή πρόχειρων γευμάτων
- Ορισμένες επιχειρήσεις λιανικού ή χονδρικού εμπορίου

12 ΒΗΜΑΤΑ-7 ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP

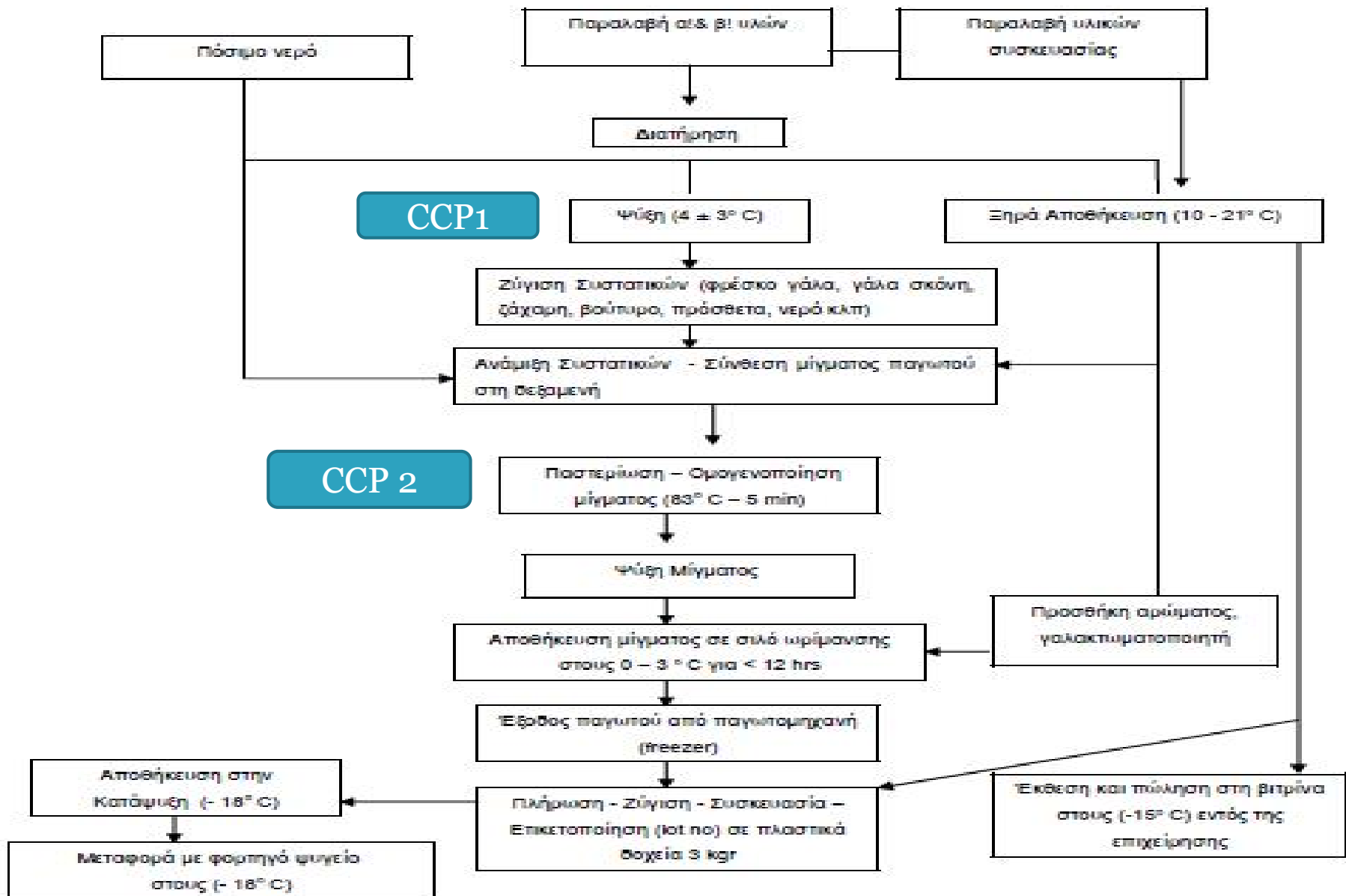
1. Συγκρότηση Ομάδας HACCP
2. Περιγραφή(Προδιαγραφή) του προϊόντος
3. Προσδιορισμός της προβλεπόμενης χρήσης
4. Εκπόνηση του διαγράμματος ροής και
5. Επιτόπια επαλήθευση του διαγράμματος ροής
6. Πραγματοποίηση ανάλυσης κινδύνων για κάθε βήμα (1^η Αρχή) και εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ	ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ
Σύνθεση	Σκόνη γάλακτος, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, γλυκόζη, βανίλια, νερό, μαλτοδεξτρίνη, γαλακτωματοποιητές :E-471, Σταθεροποιητές E466, E412, E410, E407
Βιολογικά, χημικά, φυσικά ,οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Staphylococcus Aureus, Listeria Monocytogenes Αφλατοξίνη M1 Απουσία ξένων σωμάτων
Διάρκεια ζωής	12 μήνες
Συνθήκες αποθήκευσης	Σε θερμοκρασίες κατάψυξης -18 C
Συνθήκες διανομής	Με φορτηγά ψυγεία. Σε θερμοκρασίες κατάψυξης -18 C
Συσκευασία	Σε πλαστικούς ατομικούς περιέκτες των 200g
Σχετική Νομοθεσία	2073/2005 και τροποποιήσεις 1881/2006 και τροποποιήσεις
Καταναλωτικό κοινό	Απευθύνεται σε όλο το καταναλωτικό κοινό εκτός από εκείνους που έχουν αλλεργία στην λακτόζη

Είδος – Κωδικός:	ΠΤΠ ΦΟΥΡ (Κουλουράκια σε διάφορα σχήματα κολλημένα μεταξύ τους με μαρμελάδα διαφόρων γευσεων		
Σύσταση-Σύνθεση προϊόντος	Αλεύρι σίτου , φυτικά έλαια(ηλιέλαιο),ζάχαρη, πρωτεΐνες γάλακτος . Μαρμελάδα.Φρούτο 45%,σιρόπι φρουκτόζης, ρυθμιστής οξύτητας κιτρικό όξύ		
Συσκευασία(ες):	Σε σκαφάκια πλαστικά των 400 και 800 g		
Μέθοδος Παραγωγής - Επεξεργασίας	Ανάμιξη όλων των συστατικών για τα κουλούρια, φούρνισμα,τοποθέτηση μαρμελάδας		
Συνθήκες Μεταφοράς & Παραλαβής	Σε δροσερό και ξηρό μέρος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, προστασία από τον ήλιο και τις έντονες οσμές		
Διάρκεια Ζωής Προϊόντος:	12 μήνες		
Χρήση Οδηγίες για τον Χειρισμό	Καταναλώνονται χωρίς καμία άλλη επεξεργασία		
Ευαίσθητες Ομάδες Καταναλωτών	Αλλεργικοί σε γλουτένη,λακτόζη		
Συνθήκες Αποθήκευσης & Διανομής	Σε δροσερό και ξηρό μέρος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, προστασία από τον ήλιο και τις έντονες οσμές		
Ειδικά Χαρακτηριστικά Ασφαλείας Τροφίμων.(Μικροβιολογικά - Φυσικά – Χημικά)-Σχετική νομοθεσία	Ζύμες –Μύκητες.<100 cfu/g Staphylococcus Aureus <10 cfu/g Αφλατοξίνη		
Αλλεργιογόνοι Παράγοντες	Γλουτένη ή και Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα Καρκινοειδή	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες (φυστίκια).	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Σόγια και προϊόντα με βάση την σόγια.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (Συμπεριλαμβανομένης της Λακτόζης)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Καρποί με κέλυφος (ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ) και προϊόντα με βάση τους ξηρούς καρπούς	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Μουστάρδα και προϊόντα με βάση την μουστάρδα	ΝΑΙ	ΟΧΙ
	Σπόρους Σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Λούπινα και προϊόντα με βάση τα λούπινα	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ



ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΑΝΑΙΝΩΡΙΖΗΣ ΚΑΙ
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΕ
ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

Στάδιο	Κίνδυνος	Αποδεκτά Όρια	Αξιολόγηση Κινδύνου	Προληπτικά μέτρα
Παραλαβή γάλακτος	<p>M M1: Παρουσία <i>Staph Aureus, Listeria,</i></p> <p>X X1: Παρουσία αντιβιοτικών, αφλατοξίνης M1, μολύβδου</p> <p>Φ Φ1: Παρουσία ξένων υλών</p>	<p>M Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005 και τροποποιήσεις</p> <p>X Κανονισμός (ΕΚ), 470/2009 & 37/2010, ΚΑΝ 1881/2006 και τροποποιήσεις</p>	<p>M1: 40</p> <p>X1: 32</p> <p>Φ1: 12</p>	<p>Μακροσκοπικός και οργανοληπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (έλεγχος των συνθηκών μεταφοράς καθώς και της κατάστασης του γάλακτος, θερμοκρασία και υγιεινή, οπτικός έλεγχος του γάλακτος: ημερομηνία λήξης, (M1, Φ1)</p> <p>Έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την παραλαβή πρέπει να είναι <5°C</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών, έλεγχος καθαριότητας μεταφορικού μέσου (Φ1)</p> <p>Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών, πιστοποιητικά ανάλυσης, προδιαγραφές (Κατάλογος εγκεκριμένων) (M1, X1 και Φ1)</p> <p>Εργαστηριακός έλεγχος σε περίπτωση νέου προμηθευτή, ενδείξεων ή υποψίας (M1, X1)</p>

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΑΝΑΙΝΩΡΙΖΗΣ ΚΑΙ
 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΕ
 ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

Στάδιο	Κίνδυνος	Αποδεκτά Όρια	Αξιολόγηση Κινδύνου	Προληπτικά μέτρα
Αποθήκευση Αλεύρου	<p>M M1: Παρουσία <i>Staph Aureus</i>, <i>Bacillus</i>, <i>Escherichia coli</i> Ζύμες, Μύκητες</p> <p>X X1: Παρουσία, αφλατοξίνης B1 και άθροισμα B1,B2,G1,G2, Δεσοξυνιβαλενόλη , Ζεαραλενόνη μολύβδου ..</p> <p>Φ Φ1: Παρουσία ξένων υλών</p>	<p>M Σύμφωνα με IFST ICMSF</p> <p>X Σύμφωνα με Κανονισμός (ΕΚ), ΚΑΝ 1881/2006 και τροποποιήσεις</p>	<p>M1: 32</p> <p>X1: 36</p> <p>Φ1: 12</p>	<p>Μακροσκοπικός και οργανοληπτικός έλεγχος κατά την αποθήκευση</p> <p>Διατήρηση σε συνθήκες θ μικρότερη από 25C, RH μικρότερη από 70%.</p>

Σ Η Μ Ε Ι Ω Σ Η

- Η συχνότητα και η σοβαρότητα του κάθε πιθανού κινδύνου βαθμολογούνται με βάση τη παρακάτω κλίμακα:
 - πολύ μικρή (βαθμός: 2),
 - μικρή (βαθμός: 4)
 - μέση (βαθμός: 6)
 - μεγάλη (βαθμός: 8)
 - πολύ μεγάλη (βαθμός: 10)
 - Οι πιθανοί κίνδυνοι κατηγοριοποιούνται σε τρεις κατηγορίες, ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας τους (γινόμενο βαθμού συχνότητας * βαθμού σοβαρότητας)
 - Γινόμενο **0-12** χαμηλή επικινδυνότητα
 - Γινόμενο **12-32** μεσαίας επικινδυνότητας
 - Γινόμενο **36-100** υψηλής επικινδυνότητας
- Ο παραπάνω τρόπος είναι ένας εν δυνάμει τρόπος αξιολόγησης της επικινδυνότητας των κινδύνων και δεν αποτελεί τον μοναδικό*

12 ΒΗΜΑΤΑ-7 ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP

7. Προσδιορισμός των CCP s - κρίσιμων σημείων ελέγχου (2^η Αρχή)
8. Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε CCP (3^η Αρχή)
9. Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης για κάθε CCP (4^η Αρχή)
10. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών (5^η αρχή)
11. Καθορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης (6^η αρχή)
12. Καθιέρωση της τεκμηρίωσης και της τήρηση αρχείων (7^η Αρχή)

ΗΛΟΟΒ

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικό μέτρο ελέγχου	Κρίσιμο όριο	Διαδικασία Παρακολούθησης	Διορθώσεις	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος	Τεκμηρίωση -
Θερμική Επεξεργασία / Παστερίωση	Μικροβιολογικός: Επιβίωση επικίνδυνων βλαστικών μορφών <i>Staphylococcus</i> , <i>Bacillus cereus</i> κτλ. λόγω μη ορθής θερμικής επεξεργασίας / παστερίωσης του μίγματος παγωτού	Έλεγχος θερμοκρασίας καζανιών παστερίωσης	Η θερμοκρασία παστερίωσης για την παραγωγή παγωτού γίνεται στους 83°C για 2 min	Γίνεται έλεγχος της ένδειξης του καταγραφικού θερμοκρασίας παστερίωσης, ενώ τα δεδομένα στέλνονται με datalink σε Η/Υ	Σε περίπτωση που η θερμοκρασία παστερίωσης δεν φθάσει την επιθυμητή θερμοκρασία τότε γίνεται συνέχιση της θερμικής επεξεργασίας μέχρι να επιτευχθούν οι τιμές αυτές, αλλιώς γίνεται απόρριψη του προϊόντος	Σε περίπτωση συχνών δυσλειτουργιών γίνεται έκτακτη συντήρηση των καζανιών παστερίωσης	Προϊστάμενος Παραγωγής	Ηλεκτρονικό αρχείο ενδείξεων αυτόματων καταγραφικών

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ

- Η επαλήθευση των διαδικασιών συνήθως επιτυγχάνεται με
 - ✓ Εργαστηριακές αναλύσεις
 - ✓ Εσωτερικές επιθεωρήσεις

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

Από ποιους γίνεται

- ✓ Εκπαιδευμένο προσωπικό
- ✓ Έμπειρο προσωπικό
- ✓ Ανεξάρτητο προσωπικό

Σκοπός

- ✓ Επαλήθευση της εφαρμογής του συστήματος
- ✓ Ανάδειξη και δυνατών σημείων
- ✓ Εντοπισμός αδυναμιών

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

Τεχνικές και διαδικασία επιθεώρησης

- ✓ Διενέργεια με βάση συγκεκριμένα και γνωστά σε όλους κριτήρια
- ✓ Έλεγχος των αρχείων
- ✓ Έλεγχος ενημέρωσης του προσωπικού
- ✓ Επιτόπιος έλεγχος σημείων και υποδομών
- ✓ Συνεντεύξεις και διάλογος με το άμεσα εμπλεκόμενο προσωπικό
- ✓ Επαλήθευση για να διαπιστωθεί εάν οι μη συμμορφώσεις/παρατηρήσεις που έχουν προκύψει από δημόσιους η ιδιωτικούς φορείς έχουν κλείσει

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ-ΤΡΟΠΟΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΜΗ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ



ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Γάλα & γαλακτοκομικά(εξαιρέσεις)
- Αυγά & προϊόντα αυγών
- Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια(εξαιρέσεις)
- Καρκινοειδή
- Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (εξαιρέσεις)
- Σόγια & προϊόντα σόγιας (εξαιρέσεις)
- Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες(φυστίκια αράπικα)
- Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
- Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα(κύριο συστατικό της μουστάρδας είναι το σινάπι)
- Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
- Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
- Διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/lit εκπεφρασμένο ως SO₂.
- Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.
- Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*Amygdalus communis*, L.) φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια κάσιους (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φυστίκια (*Pistacia vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω

Προσοχή:

Σύμφωνα με τον κανονισμό 1169/2011/ΕΚ τα αλλεργιογόνα πρέπει να επισημαίνονται και στα συσκευασμένα τρόφιμα αλλά και στα μη προσυσκευασμένα (εστιατόρια, ξενοδοχεία, ταβέρνες, αρτοποιαεία)

Μη εξαντλητικός κατάλογος τρόπων επικοινωνίας των υποχρεωτικών ενδείξεων

- ✓ Ετικέτες που συνοδεύουν το τρόφιμο.
- ✓ Αναγραφή των συστατικών που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες στους τιμοκαταλόγους της επιχείρησης.
- ✓ Πινακίδες σε εμφανές σημείο του καταστήματος που αναγράφουν τα περιεχόμενα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες ανά είδος τροφίμου.
- ✓ Πινακίδες σε εμφανές σημείο του καταστήματος ή/και ένδειξη επί των τιμοκαταλόγων που να παραπέμπουν τις ευπαθείς ομάδες να συμβουλευτούν το εξειδικευμένο προσωπικό ή έντυπα/ηλεκτρονικά μέσα, εντός της επιχείρησης.
- ✓ Αναγραφή των συστατικών που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες σε έντυπο ή ηλεκτρονικό υλικό, άμεσα διαθέσιμο στον πελάτη (**Αρ. Πρωτ 20303 ΕΦΕΤ, 22.12. 2014**)

ΜΕΓΑΛΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ

- Ο Κανονισμός 1333/2008 **μαζί με τις 49** (για την ώρα τροποποιήσεις του) καθιστά δύσκολη την εφαρμογή του εν λόγω κανονισμού
- Στο Δ μέρος του κανονισμού αναφέρονται οι κατηγορίες τροφίμων
- Αρτοσκευάσματα-Κατηγορία 07
- Παγωτά- Κατηγορία 03
- Είδη ζαχαροπλαστικής 05

Και με βάση την κατηγορία παρατίθενται τα ανώτατα όρια όλων των εγκεκριμένων προσθέτων για αυτές τις κατηγορίες

Προσοχή στην ενημέρωση των καταναλωτών αναφορικά με την επισήμανση όταν χρησιμοποιούνται ορισμένες χρωστικές

Χρωστική	Πληροφορία
Κίτρινο Sunset (E 110)	Μπορεί να έχει επιβλαβή συνέπεια στη δραστηριότητα και προσοχή στα παιδιά.
Κίτρινο Κινολίνης (E 104)	
Καρμοϊσίνη (E 122)	
Ερυθρό Allura (E 129)	
Ταρτραζίνη (E102)	
Πονσώ 4R (E124)	

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ (ΚΑΝ 178/2002)

Από την 1/1/2005 σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία όλες οι εταιρίες που εμπλέκονται στην αλυσίδα των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν υποχρεωτικά σύστημα ιχνηλασιμότητας.

Ιχνηλασιμότητα είναι η ικανότητα ***ιχνηλάτησης*** (*the ability to trace*) και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών και ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους. (ΚΑΝ Ε.Ε 178/2002)

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

- Η απαίτηση για ιχνηλασιμότητα βασίζεται στην αρχή "ένα βήμα πίσω - ένα βήμα μπροστά" σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει:
 - να διαθέτουν ένα σύστημα το οποίο θα τους επιτρέπει να εξακριβώνουν ποιος/ποιοί είναι ο/οι άμεσος /άμεσοι πελάτης /πελάτες των προϊόντων τους
 - να είναι σε θέση να συνδέουν προμηθευτές (ποιά προϊόντα προέρχονται από ποιούς προμηθευτές)
 - να είναι σε θέση να συνδέουν πελάτες με προϊόντα (ποιοί πελάτες προμηθεύτηκαν ποιά προϊόντα, εκτός από την περίπτωση που οι άμεσοι πελάτες είναι οι καταναλωτές του προϊόντος)
 - Πολύ καλό εργαλείο σε περίπτωση ανάκλησης προϊόντων

ΠΩΣ ΤΗΡΟΥΜΕ ΤΗΝ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

- ✓ Με την γνώση των προμηθευτών των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή των τελικών προϊόντων
- ✓ Γράφοντας την ημερομηνία παρασκευής και λήξης σε κάθε προϊόν που έχουμε παράξει
- ✓ Με το να είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε τον πελάτη που παρέλαβε τα προϊόντα μας εκτός εάν ο πελάτης είναι ο τελικός καταναλωτής

Στοιχεία και περιεχόμενα του συστήματος HACCP

ΜΕΡΟΣ Α': Μελέτη HACCP

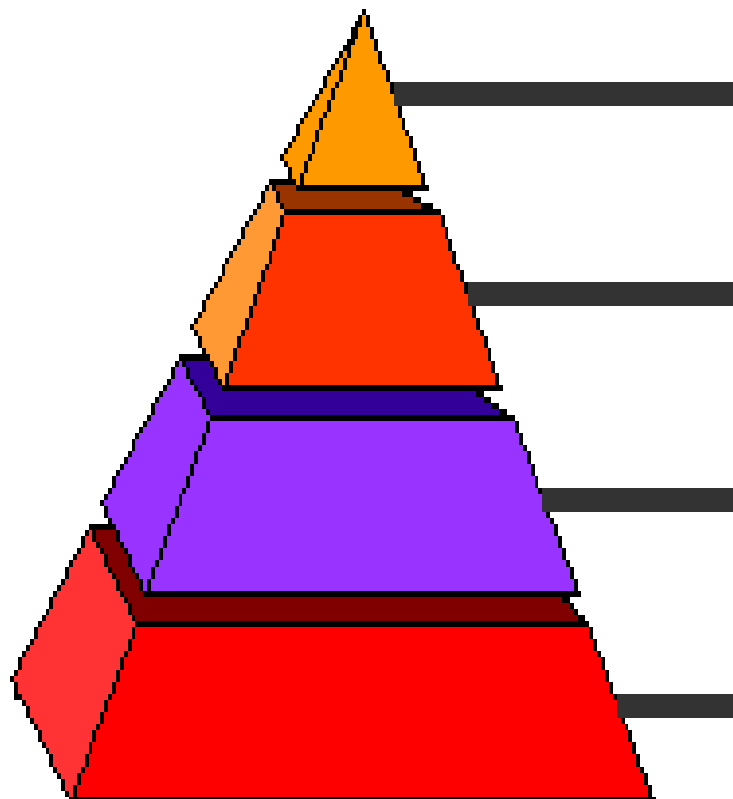
- ✓ Θεωρητικό μέρος θεμάτων και στοιχείων που αφορούν στην ασφάλεια τροφίμων (σχέδιο HACCP)
- ✓ Πρακτικές και διαδικασίες χειρισμών των προϊόντων (GMPs & GHPs)
- ✓ Πρακτικές και διαδικασίες με σκοπό την διατήρηση υγιεινού περιβάλλοντος εντός της εγκατάστασης (καθαρισμοί, απολυμάνσεις, εντομοκτονίες, υγιεινή προσωπικού κτλ.)

Στοιχεία και περιεχόμενα του συστήματος HACCP

ΜΕΡΟΣ Β': Διοίκηση και διαχείριση (management)

- ✓ Ενημέρωση και συστηματική παρακολούθηση από την διοίκηση
- ✓ Οργανωτική δομή
- ✓ Έλεγχος και διαχείριση εγγράφων και αρχείων
- ✓ Μηχανισμοί ελέγχου και επιθεώρησης
- ✓ Ικανοποίηση του πελάτη
- ✓ Διαχείριση παραπόνων πελατών
- ✓ Συνεχής βελτίωση
- ✓ Εκπαίδευση και ικανότητες προσωπικού

ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



Εγχειρίδιο Συστήματος Διαχείρισης

Διαδικασίες και μελέτη HACCP

Οδηγίες εργασίες

Έντυπα και αρχεία

Τα «κλειδιά» της επιτυχίας για την εφαρμογή του

- ✓ Παροχή πόρων – ανθρώπινοι και υλικοτεχνική υποδομή
- ✓ Εκπαιδευμένο προσωπικό
- ✓ Συνειδητή συμμετοχή του προσωπικού
- ✓ Συνεχής έλεγχος και παρακολούθηση του συστήματος

ΕΜΠΛΟΚΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Τι επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος HACCP

Οφέλη για τον καταναλωτή..

- Αίσθημα ασφάλειας του καταναλωτή αφού το HACCP αναγνωρίζει, αξιολογεί, και προλαμβάνει όλους τους ενδυνάμει σοβαρούς κινδύνους για την δημόσια υγεία.
- Δημιουργεί ασπίδα προστασίας για τους καταναλωτές και τις αρχές δημιουργώντας τεκμήρια για την ασφάλεια των τροφίμων (έντυπα, οδηγίες, διαδικασίες)
- Αυξημένη βεβαιότητα για την παρεχόμενη ασφάλεια του τροφίμου

Τι επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος HACCP

Οφέλη για την επιχείρηση...

- Εργαλείο πρόληψης σφαλμάτων που θα οδηγούσαν δυνητικά σε μη ασφαλή τρόφιμα. Συνεπώς βοηθάει στην ανάπτυξη ενός σπουδαίου αμυντικού συστήματος για την επιχείρηση
- Καθορίζει διαδικασίες και αρμοδιότητες σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης και προάγει το ομαδικό πνεύμα
- Βελτιώνει την απόδοση του προσωπικού μέσω της εκπαίδευσής

Τι επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος HACCP

Οφέλη για την επιχείρηση...

- ✓ Μείωση του κόστους ποιότητας από τη μείωση των απορρίψεων παρτίδων έτοιμων προϊόντων, λόγω εφαρμογής **σωστών προληπτικών μέτρων** κατά την εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας.
- ✓ Προετοιμασία για πιθανά προβλήματα, πριν ακόμα αυτά παρουσιαστούν και έγκαιρη πρόληψη και ελαχιστοποίηση της επίδρασης των κινδύνων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων. Η έμφαση μετατοπίζεται από τον εκυστέρων έλεγχο της ποιότητας στην προληπτική διασφάλισή της.

Τι επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος HACCP

Οφέλη για την

επιχείρηση...

- ✓ Παρέχει την διαβεβαίωση υπαρξης προδιαγραφών προϊόντων, στους πελάτες της. Κάλυψη των απαιτήσεων των πελατών (όλο και περισσότερες επιχειρήσεις απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν πιστοποιημένο σύστημα HACCP).
- ✓ Βελτίωση εικόνας επιχείρησης, ισχυρό όπλο μάρκετινγκ.
- ✓ Αρκετά μεγάλο το κόστος εγκατάστασης και συντήρησης

ΠΡΟΣΤΙΜΑ ΕΦΕΤ

- Πρόστιμο **€24.500** στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής ..., **διότι διαπιστώθηκαν:**
 - ✓ μη εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας
 - ✓ μη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου(Δελτίο Τύπου ΕΦΕΤ)
- Πρόστιμο **€26.500** στο εργαστήριο ζαχαροπλαστικής ... **διότι διαπιστώθηκαν :**
 - ✓ Ζύμη, κέικ σοκολάτας και παστάκια χωρίς σήμανση του χρόνου παρασκευής και λήξης.
 - ✓ Ελλιπής τεκμηρίωση των αρχείων του συστήματος αυτοελέγχου(Δελτίο Τύπου ΕΦΕΤ)

Γιατί αυτά τα χρήματα να μην τα διαθέσουμε για την βελτίωση της επιχείρησής μας??



Ευχαριστώ για την προσοχή σας