



## «Σύγχρονη προσέγγιση στην ασφάλεια τροφίμων»

### Ιωάννης Σμαρνάκης

- \* Πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- \* Διευθυντής Εργοστασίου & Έρευνας και ανάπτυξης της **λάβδας-Pallas A.E.** Ζαχαρώδη και σοκολάτα.
- \* Μέλος της επιστημονικής επιτροπής Σ.Ε.Β.Τ.

**25 χρόνια βιομηχανική εμπειρία**

# Νέες συνθήκες λόγω της παγκόσμιας αγοράς–Προκλήσεις και δεδομένα


---

- Μεγάλη απόσταση από την παραγωγή την κατανάλωση
- Πολλά στάδια μέχρι την τοποθέτηση των προϊόντων στην αγορά.
- Υψηλότερες απαιτήσεις ποιότητας και ασφάλειας
- Μετακινήσεις πληθυσμών, πολιτισμικές μεταβολές.
- Αυστηρές νομοθεσίες

# Εντοπισμός και αντιμετώπιση κινδύνων σε όλα τα στάδια - Μια νέα προσέγγιση

---

- Υποχρέωση είναι η ενδεδειγμένη παρακολούθηση των παραμέτρων ανά φάση.
- **Εξειδίκευση** και καταπολέμηση των κινδύνων.
- Αυτόματη ενημέρωση της **επόμενης** φάσης.
- Οικοδόμηση εμπιστοσύνης ανάμεσα στους **τομείς** παραγωγής.
- Νέα εργαλεία - αξιοποίηση **διαδυσκτιακών** πλατφορμών καταχώρησης δεδομένων



# Νέα συμφωνία για τους καταναλωτές Η Επιτροπή ενισχύει τα δικαιώματα των καταναλωτών της ΕΕ και την επιβολή του νόμου

---

**Βρυξέλλες, 11 Απριλίου 2018**

η Ευρωπαϊκή Επιτροπή προτείνει μια νέα συμφωνία για τους καταναλωτές ώστε να διασφαλίζεται ότι όλοι οι Ευρωπαίοι καταναλωτές επωφελούνται πλήρως από τα δικαιώματά τους βάσει του δικαίου της Ένωσης.

# Η νέα συμφωνία για τους καταναλωτές θα συνεπάγεται τα εξής

---

- **1. Ενίσχυση των δικαιωμάτων των καταναλωτών στο διαδίκτυο**
- **2. Εργαλεία στα χέρια των καταναλωτών για να ασκούνται δικαιώματά τους και να λαμβάνουν αποζημίωση**
- **3. Θέσπιση αποτελεσματικών κυρώσεων για παραβιάσεις της νομοθεσίας της ΕΕ για τους καταναλωτές**
- **4. Αντιμετώπιση των καταναλωτικών προϊόντων δύο ποιότητων**

# Σύγχρονο εργαλείο- Food Safety Management

Περιλαμβάνει τα εξής:

- Risk assessment-Εντοπισμός
- Risk management
- Risk communication



- **Στρατηγική**
- Το **κύριο μέλημα** του Food Safety Management είναι η **μείωση των κρουσμάτων** τροφικών ασθενειών στο χαμηλότερο δυνατό επίπεδο.
- Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με **συγκεκριμένα μέτρα** σε κάθε επίπεδο της τροφικής αλυσίδας

# A. Εκτίμηση κινδύνου

---

1. **Αναγνώριση** του προβήματος και προσδιορισμός της επιρροής του της ασφάλειας του τροφίμου
2. Προσδιορισμός της ανησυχίας για τον κίνδυνο
3. Αξιολόγηση εάν κάποια πληθυσμιακή ομάδα είναι πιθανόν να επηρεαστεί
4. Αξιολόγηση των ήδη υπαρχόντων ελέγχων για την αντιμετώπιση του κινδύνου
5. Με βάση τα **μέτρα που ήδη υπάρχουν**, τοποθετείται **μία τιμή στην πιθανότητα ο κίνδυνος να εκδηλωθεί**
6. Τεκμηριωμένη απόφαση για το αν ο κίνδυνος είναι **χαμηλός**, σημαντικός ή **κρίσιμος**

## B.Risk Management

---

- Η διαδικασία σταθμίσεως των εναλλακτικών επιλογών υπό το πρίσμα της αξιολόγησης του κινδύνου (risk assessment) και πιθανόν επιλογή προληπτικών μέτρων ελέγχου.
- Το **αποτελεσματικό** σύστημα risk management αφορά όλη τη διαδικασία παραγωγής «από το χωράφι μέχρι το πιάτο».



# Γ. Risk communication

---

1. Η συνειδητοποίηση και κατανόηση των κινδύνων
2. Προώθηση της συνοχής και σαφήνειας σχετικά με την διαδικασία ανάλυσης του κινδύνου
3. Κατανόηση των αποφάσεων της διαχείρισης του κινδύνου
4. Ενίσχυση των καλών σχέσεων εργασίας και προώθηση του σεβασμού
5. Εκδήλωση της αναγκαίας συμμετοχής όλων των ενδιαφερομένων ομάδων
6. Ανταλλαγή πληροφοριών, γνώσεων, συμπεριφορών, πρακτικών και αντιλήψεων των εμπλεκομένων.

# Σχετίζεται το επίπεδο ασφάλειας του τροφίμου με την αγορά που απευθύνεσαι;



Ιωάννης Σμαρνάκης -Τεχνολόγος  
Τροφίμων

# Ρόλος της μεταποίησης στην αλυσίδα ασφαλείας τροφίμων

---

- Μεγάλο βάρος της ασφάλειας φέρει η μεταποίηση-συσκευασία τροφίμων
- Πρωτοπορεί με νέες ιδεές και καινοτόμες τεχνικές
- Παρέχει στην μαζική εστίαση ασφαλείς πρώτες ύλες

# Απόλυτη προϋπόθεση - Ορθή πρακτική

---

- Εγκαταστάσεις βάσει της κείμενης νομοθεσίας
- Εξοπλισμός κατάλληλος για επαφή με τρόφιμα
- Χειρισμός υλικών και προϊόντων
- Απολύμανση, έλεγχος τρωκτικών-εντόμων
- Προσωπικό- εκπαίδευση-αξιολόγηση
- Ιχνηλασιμότητα-Ανάκληση

# Σταθερές λειτουργικές διαδικασίες

---

- Οι διαδικασίες είναι απαραίτητες για την εφαρμογή ορθής πρακτικής
- Περιγράφουν καθήκοντα και υπευθύνότητες των εμπλεκόμενων
- Ορίζουν την συχνότητα και τον σκοπό εκτέλεσης των καθηκόντων
- Περιγράφουν αναλυτικά τις εργασίες και τις πιθανές διορθωτικές ενέργειες
- Καθορίζουμε προληπτικές ενέργειες

# Ιχνηλασιμότητα

---

- Νομική απαίτηση
- Καινοτομία στα χέρια μας - Τρόπος εφαρμογής
- Προστιθέμενη αξία στην επιχείρηση

# Ιχνηλασιμότητα-ανάκληση

ειδική αναφορά σε ένα σύγχρονο εργαλείο με το οποίο μπορείς να καινοτομήσεις.

---

- Γρήγορος εντοπισμός προβλημάτων
- Γρήγορη ανάκληση προβληματικών προϊόντων
- Καλύτερη αντιμετώπιση παραπόνων πελατών
- Μείωση οικονομικών επιπτώσεων
- Αποφυγή δυσφήμισης επιχείρησης
- Προστασία της δημόσιας υγείας

# Τρόποι ιχνηλάτισης

---

- Από υλικό στο έτοιμο προϊόν
- Από τελικό προϊόν προς τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν
- Πελάτες που παρέλαβαν το προϊόν





# Εγκατάσταση αποτελεσματικού συστήματος ιχνηλασιμότητας

---

- Λειτουργική τεκμηρίωση συνταγοφασεολογίων
- Εσωτερικό σύστημα παρτίδας υλικών-ημιετοιμών-προϊόντων
- Ηλεκτρονικές καταγραφές
- Εύχρηστη επισήμανση
- Εύκολες αναφορές

# Ποιοί κίνδυνοι μας απασχολούσαν μεχρι πριν λίγα χρόνια;

---

- Φυσικοί
- Χημικοί
- Μικροβιολογικοί

# Αντιμετωπίζαμε

---

- Τυχαίο περιστατικό
- Την άγνοια
- Την αδιαφορία



Αρα δεν αντιμετωπίζαμε τον δόλο ούτε την κακή πρόθεση

# Προσαρμογή της παραγωγής στην αντιμετώπιση νέων κινδύνων

---

- 1.Αλλεργιογόνα- Νέα νομοθεσία 1169/2011
- 2.Νοθεία κυρίως με σκοπό τον αθέμιτο κέρδος
- 3.Προστασία των τροφίμων από πράξεις σκόπιμης μόλυνσης ή αλλοίωσης(άμυνα τροφίμων)

# Πως καταφέρνουμε να ανταπεξέλθουμε στις σύγχρονες προκλήσεις;

---

- Σταθερές συνεργασίες με προμηθευτές-Οικοδόμηση εμπιστοσύνης
- Ιστορικό υπόπτων-επικινδύνων υλικών μελέτη ανάλυσης κινδύνων-πιθανότητες.
- Κατάλληλα **εκπαιδευμένο** επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό
- Βαθιά και συνεχής εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων
- Καλλιέργεια **εταιρικής κουλτούρας ασφάλειας τροφίμου**
- Δημιουργία ευχάριστου εργασιακού περιβάλλοντος για το οποίο θα αμυνθεί το ανθρώπινο δυναμικό όλων των επιπέδων.

# Καλλιέργεια εταιρικής κουλτούρας ασφάλειας τροφίμου

---

- Στρατηγική καλλιέργειας κουλτούρας ασφάλειας τροφίμου
- Στόχοι και μεθοδολογία αναλόγως του επιπέδου γνώσεων-λειτουργιών-εμπλοκής
- Εκπαίδευση-ανασκόπηση-αξιολόγηση
- Κίνητρα

# Οι Τεχνολόγοι τροφίμων είναι οι επιστήμονες που μπορείς να εμπιστευτείς και στην ασφάλεια τροφίμων

---

Σας ευχαριστώ για την προσοχή σας



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**