



# Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων

## Ενότητα 1η - ΜΕΡΟΣ Β ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Όνομα καθηγητή: ΠΑΝ. Ν. ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ

Τμήμα: Επιστήμης τροφίμων και διατροφής του ανθρώπου



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ  
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ





# ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Κατανόηση της αναγκαιότητας της υγιεινής τροφίμων
- Κατανόηση των πηγών μίανσης των τροφίμων
- Αντίληψη της συσχέτισης της υγιεινής τροφίμων με το μοντέρνο τρόπο ζωής, τη βιομηχανική παραγωγή και το διεθνές εμπόριο
- Κατανόηση της επίπτωσης πλημελών χειρισμών τροφίμων στην υποβάθμιση της υγιεινής τους και στην αύξηση της επικινδυνότητας για τον άνθρωπο



# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ





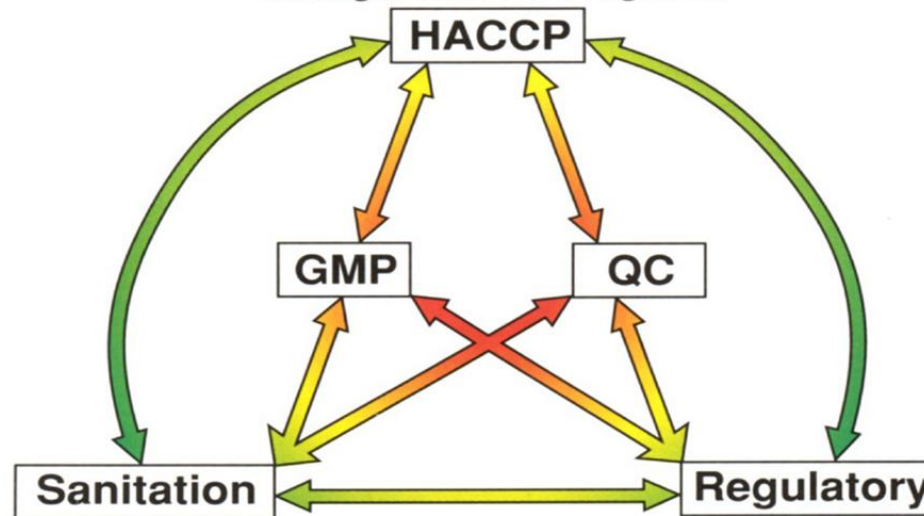
# Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Food Safety System Verification

Activity 1: Audit Individual Food Safety Programs



Activity 2: Assess Interactions and Linkage Between Programs



Activity 3: Assess Overall Food Safety Effectiveness



from Food Safety, Vol. 8, No. 6, pp 56-63 (2003)

Source: International Product Safety Consultants, Inc.



# Η ΑΝΑΓΚΗ ΕΝΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ)

**Hazard**

**Analysis**

**Critical**

**Control**

**Points**

**Ανάλυση  
παραγόντων κινδύνου**

**Κρίσιμα (Critical)**

**Σημεία (Points)**

**Ελέγχου (Ελέγχου)**



# Η ΑΝΑΓΚΗ ΕΝΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ)(2)

Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

Ανάλυση

παραγόντων κινδύνου

Υγιεινή

Κίνδυνοι τροφίμων

Κρίσιμα Σημεία

Ελέγχου

Προ-απαιτούμενα HACCP

Έλεγχος κινδύνων



# ΤΟ HACCP ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΑΥΤΟΝΟΜΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

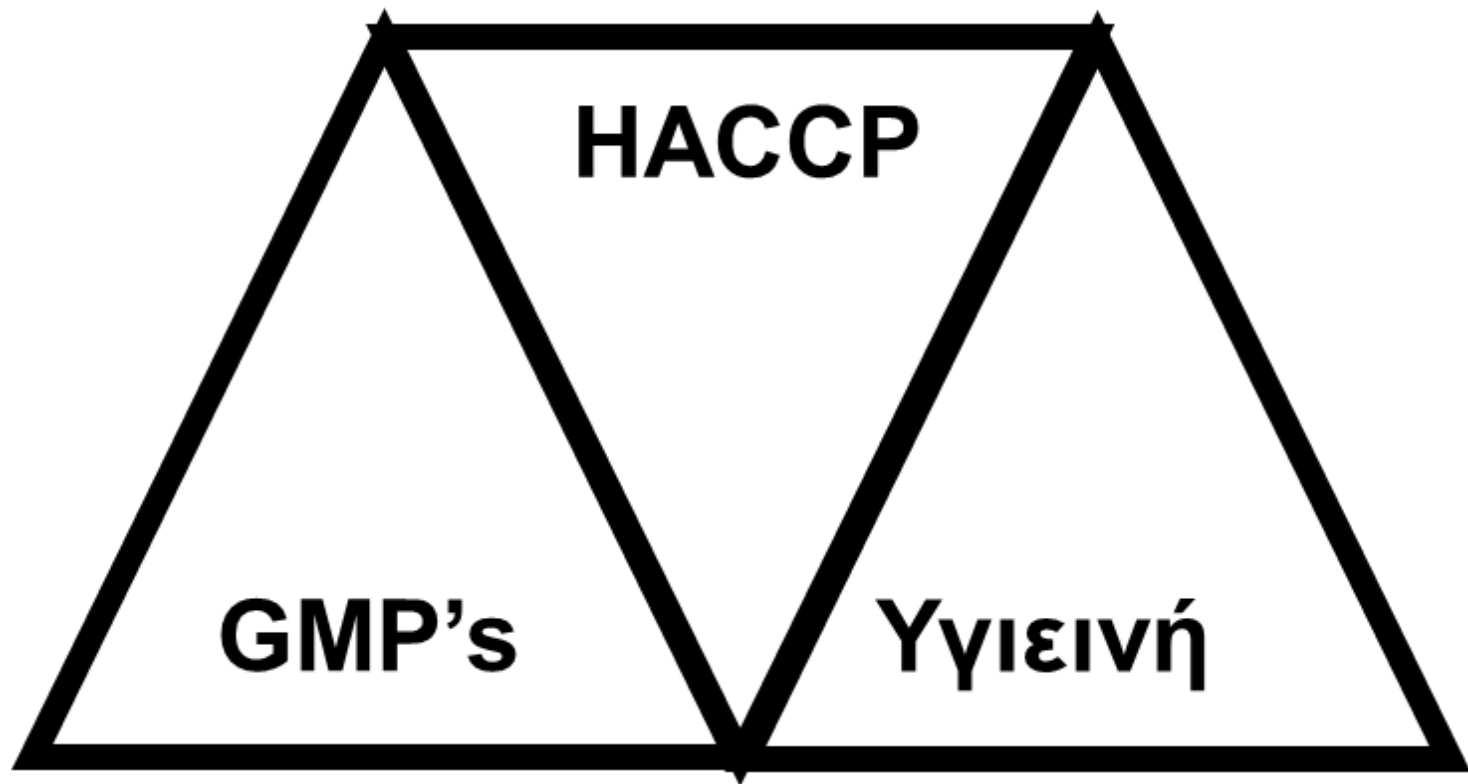
Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων εξαρτάται από την εγκατάσταση και την εφαρμογή του συστήματος HACCP

σε ένα γερά θεμελιωμένο σύστημα που αποτελείται από τα **προ-απαιτούμενα προγράμματα**.





# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

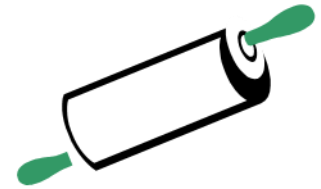






# ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ GMPs;

- GMPs είναι προγράμματα που απαιτούνται από το νόμο για διαδικασίες που σχετίζονται με:
- προσωπικό
- κτίριο και βοηθητικούς χώρους
- μηχανήματα και εργαλεία
- έλεγχοι παραγωγικής διαδικασίας





# ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ;

- Ένα καλό πρόγραμμα υγιεινής θα διατηρήσει ένα καθαρό και υγιεινό περιβάλλον για όλες τις περιοχές παραγωγής τροφίμων από την παραλαβή στην παραγωγή, την αποθήκευση και τη μεταφορά.





# ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ HACCP;

- HACCP είναι το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται από τη βιομηχανία τροφίμων για την ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, όχι την ποιότητα των τροφίμων.
- Το HACCP δεν μπορεί να δουλέψει εάν δεν υπάρχουν ήδη καλά προγράμματα ορθής βιομηχανικής πρακτικής και υγιεινής.





# ΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΣ ΚΛΕΙΔΙ ΕΙΝΑΙ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- Προγράμματα Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, Υγιεινής και HACCP δεν μπορούν να δουλέψουν εάν οι άνθρωποι δεν είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι να κάνουν τη δουλειά.





# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΠ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΣΥΝΗΘΩΣ Η ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ  
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ  
ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ Π.Π. ΕΙΝΑΙ ΠΙΟ ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΣΕ  
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΒΑΣΗ, ΚΑΙ ΠΡΟΗΓΕΙΤΑΙ ΣΕ  
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ  
ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
(HACCP-ISO)



# ΛΕΞΕΙΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ

- Μίανση
- Αλυσίδα τροφίμων
- Προβλήματα
- Επικινδυνότητα
- Χειρισμός τροφίμων
- Μικρόβια
- Μικρο-περιβάλλον
- Προβλήματα υγιεινής
- Έγκαιρη ειδοποίηση
- Συστήματα διαχείρισης



# ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ❑ Λευκή Βίβλος για την ασφάλεια των τροφίμων
- ❑ Skandamis, P.N., Nychas, G.-J. E. and Sofos, J.N. 2013. Meat decontamination, *In: "Handbook of Meat Processing"* (Eds. F. Toldra), Chapter 3, Willey-Blackwell.
- ❑ Gil, M.I., Selma, M.V., López-Gálvez, F., Allende, A. 2009. Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: problems and solutions. *International Journal of Food Microbiology*, 134, 37-45.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ(2)

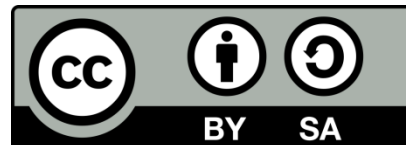
- ❑ De Roever, C. 1998. Microbiological safety evaluations and recommendations on fresh produce. *Food Control*, 9, 321-347.
- ❑ Brocklehurst, T. F. 1992. Delicatessen salads and chilled prepared fruit and vegetable products,. *In: "Shelf life evaluation of foods"* (Eds. C. M. D. Man and A. A. Jones), p. 87–126 Blackie Academic and Professional, London.





# Άδειες Χρήσης

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό υπόκειται σε άδειες χρήσης Creative Commons.
- Για εκπαιδευτικό υλικό, όπως εικόνες, που υπόκειται σε άλλου τύπου άδεια χρήσης, η άδεια χρήσης αναφέρεται ρητώς.





# Χρηματοδότηση

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
- Το έργο «**Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**» έχει χρηματοδοτήσει μόνο την αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
- Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.





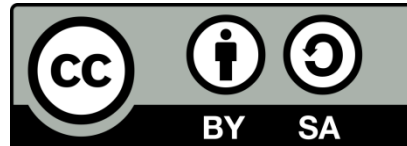
# Σημείωμα Αναφοράς

Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σκανδάμης Π. Παν. «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Αθήνα 2014. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://oceclass.aua.gr/>



# Σημείωμα Αδειοδότησης

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά, Παρόμοια Διανομή 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων, π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λ.π., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



Η άδεια αυτή ανήκει στις άδειες που ακολουθούν τις προδιαγραφές του Ορισμού Ανοικτής Γνώσης [2], είναι ανοικτό πολιτιστικό έργο [3] και για το λόγο αυτό αποτελεί ανοικτό περιεχόμενο [4].

[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

[2] <http://opendefinition.org/okd/ellinika/>

[3] <http://freedomdefined.org/Definition/EI>

[4] <http://opendefinition.org/buttons/>



# Διατήρηση Σημειωμάτων

Οποιαδήποτε αναπαραγωγή ή διασκευή του υλικού θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει:

- το Σημείωμα Αναφοράς
  - το Σημείωμα Αδειοδότησης
  - τη δήλωση Διατήρησης Σημειωμάτων
  - το Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων (εφόσον υπάρχει)
- μαζί με τους συνοδευόμενους υπερσυνδέσμους.