



Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων

Ενότητα 09^η- ΜΕΡΟΣ Γ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ HACCP

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





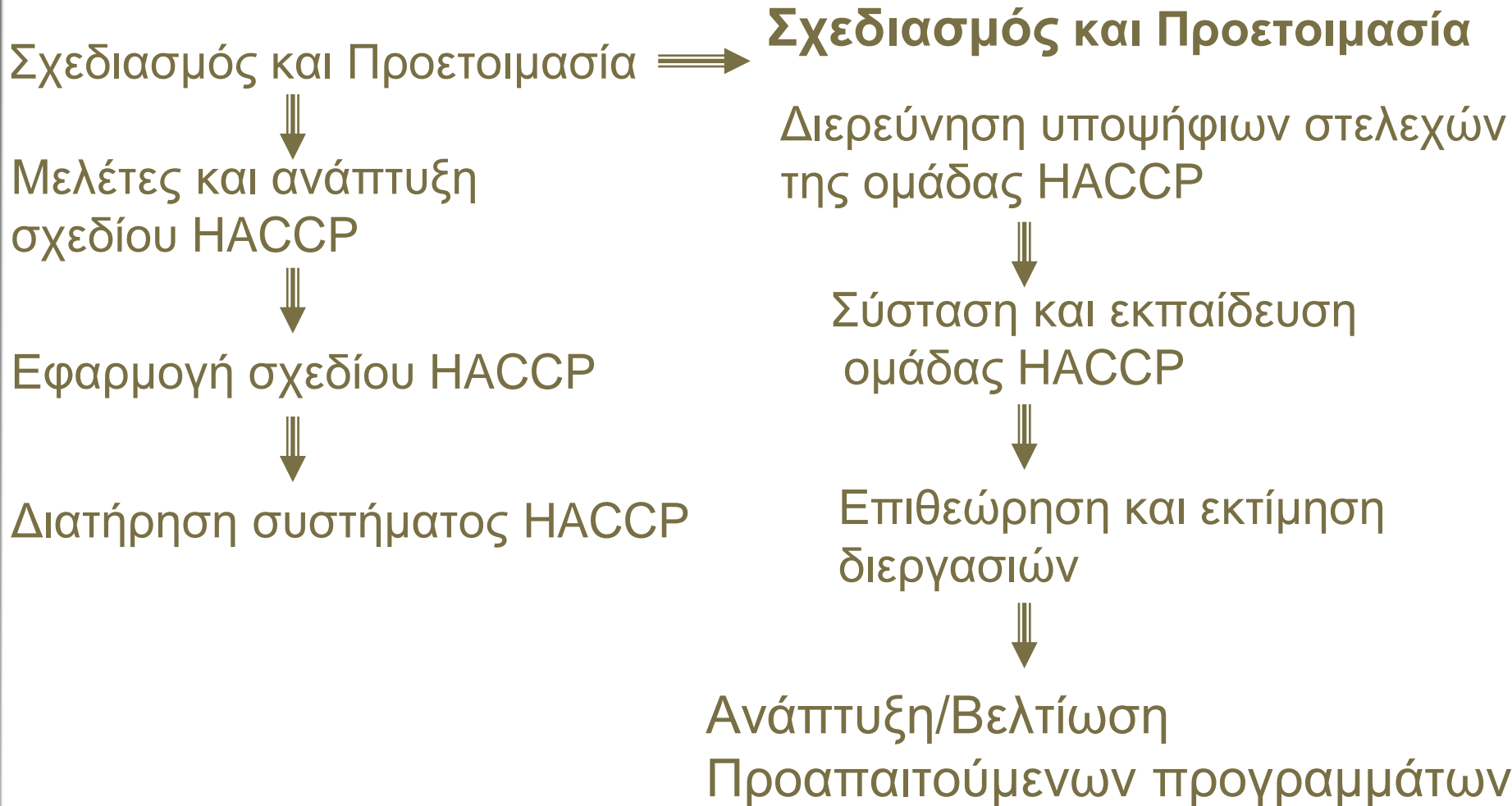
ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Εκμάθηση των βασικών κανόνων υγιεινής
- Εκμάθηση των αρχών καθαρισμού και απολύμανσης
- Καταπολέμηση βιοϋμενίων
- Εκμάθηση κανόνων ατομικής υγιεινής
- Εξοικείωση με τη μεταχείριση των τροφίμων ανάλογα με την επικινδυνότητά τους
- Εκμάθηση υγειονομικού σχεδιασμού εξοπλισμού βιομηχανικών τροφίμων
- Προετοιμασία των φοιτητών για την εφαρμογή των αρχών HACCP



ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

HACCP: Στάδια





ΤΟ HACCP ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΑΥΤΟΝΟΜΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) π.χ. ISO 22000 διακρίνει τα προαπαιτούμενα προγράμματα σε:

(1) Γενικά προαπαιτούμενα προγράμματα: Βασικές συνθήκες ασφάλειας τροφίμων αλλά και δραστηριότητες που απαιτούνται για τη διατήρηση συνθηκών υγιεινής σε όλη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων, δηλαδή για την παραγωγή χειρισμό και διάθεση ασφαλών τροφίμων . Σχετίζονται με το εκάστοτε τμήμα της αλυσίδας παραγωγής, π.χ. Ορθή κτηνιατρική πρακτική, ορθή αγροτική πρακτική, ορθή βιομηχανική πρακτική, ορθή εμπορική πρακτική κά.



ΤΟ HACCP ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΑΥΤΟΝΟΜΟ ΣΥΣΤΗΜΑ(2)

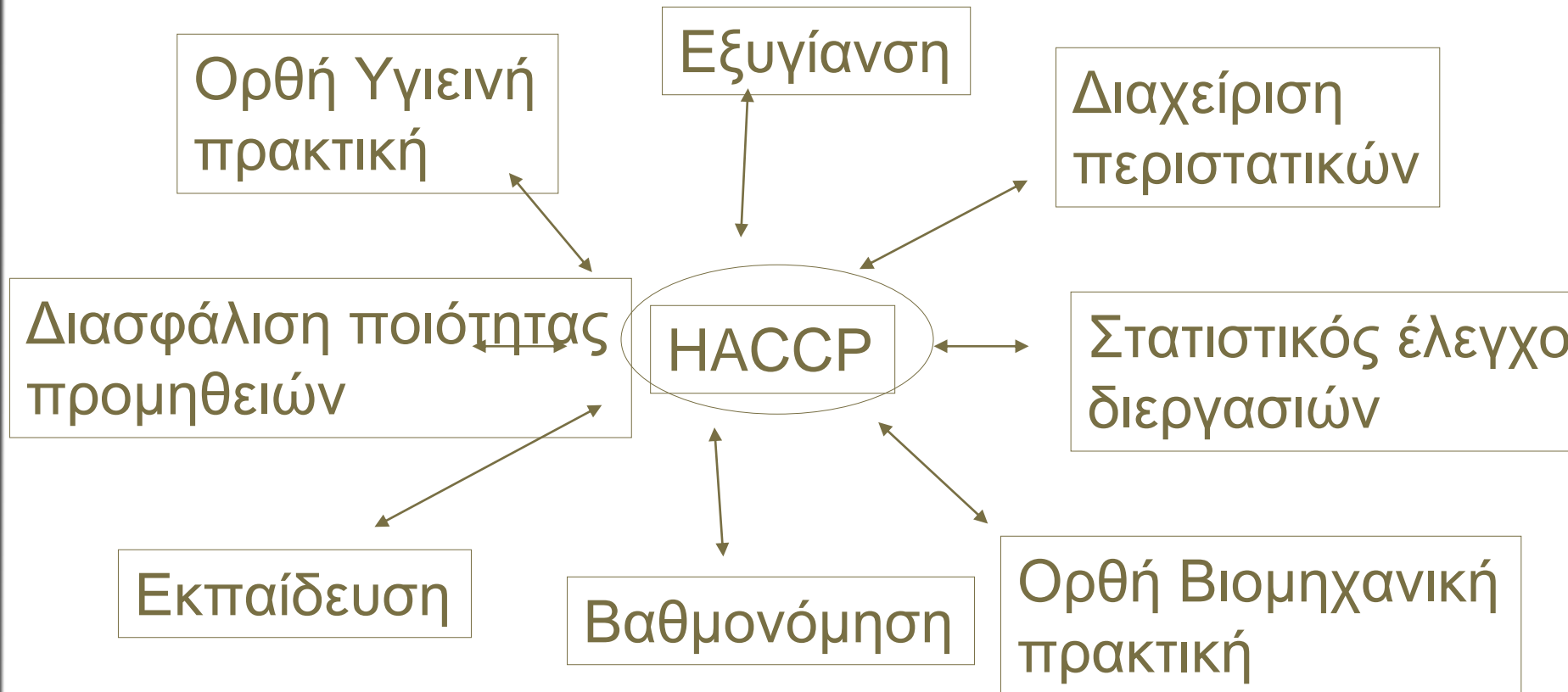
Ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) π.χ. ISO 22000 διακρίνει τα προαπαιτούμενα προγράμματα σε:

(2) Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα: προκύπτουν από την ανάλυση κινδύνου και θεωρούνται ως απαραίτητα για την αποφυγή της εισαγωγής και αύξησης σε ανεξέλεγκτα επίπεδα πιθανών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά την παραγωγική διαδικασία τους.



ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ: ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Ολοκληρωμένο δίκτυο υποστήριξης συστήματος HACCP





ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ: ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ(2)

➤ Προαπαιτούμενα προγράμματα (παραδείγματα)

- Ορθή Βιομηχανική Πρακτική
- Ορθή Υγιεινή Πρακτική
- Διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας
- Εξυγίανση
- Εκπαίδευση
- Σύστημα ανακλήσεων

Πρωτόκολλα
Διεργασιών (SOPs)



STANDARD OPERATING PROCEDURES (SOPS)

ΣΤΑΘΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

- Οι Σταθερές Λειτουργικές Διαδικασίες (SOPs) είναι καθιερωμένες ή καθορισμένες μέθοδοι που πρέπει να ακολουθούνται σε ρουτίνα για την εκτέλεση ορισμένων λειτουργιών ή για ορισμένες συνθήκες.



ΣΤΑΘΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

SOPs σχετίζονται με συγκεκριμένα καθήκοντα και πρέπει να απευθύνεται στα ακόλουθα:

- το σκοπό και τη συχνότητα εκτέλεσης ενός καθήκοντος
- ποιος θα εκτελεί το καθήκον
- μια περιγραφή της πορείας που πρέπει να ακολουθείται που να περιλαμβάνει όλα τα στάδια
- οι διορθωτικές δράσεις που πρέπει να γίνονται εάν το καθήκον δεν εκτελείται σωστά



Α. ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Η Διοίκηση της Επιχείρησης πρέπει:

- να ορίζει και να τεκμηριώνει την **πολιτική και τους στόχους** της ως προς την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων
- να εξασφαλίζει ότι αυτή η πολιτική είναι κατανοητή και ότι εφαρμόζεται και διατηρείται σε όλα τα επίπεδα της οργάνωσής της
- να καθορίζει τις ευθύνες όλου του προσωπικού που εμπλέκονται στην ασφάλεια των τροφίμων



ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ – ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πολιτική της επιχείρησης

- Ασφάλεια των τροφίμων
- Προστασία των πελατών
- Συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία (Ελληνική και Κοινοτική)



ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ – ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ(2)

Στόχοι της επιχείρησης

- Να επιλέγει ασφαλή τρόφιμα
- Να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία
- Να πραγματοποιεί συχνούς και συστηματικούς ελέγχους για τη διαπίστωση της καλής εφαρμογής του συστήματος HACCP (αυτοέλεγχος)
- Να εκπαιδεύει το προσωπικό ώστε να κατανοούν την αναγκαιότητα παροχής ασφαλών τροφίμων στους πελάτες



Β. ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

- Εγχειρίδιο που περιγράφει τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις τροφίμων για να διασφαλιστεί η υγιεινή των τροφίμων και η συμμόρφωση ως προς τη νομοθεσία.



ΛΕΞΕΙΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ

- Προαπαιτούμενα HACCP
- Ατομική υγιεινή
- Ορθή Βιομηχανική Πρακτική
- Επιδυνότητα
- Καθαρισμός
- Απολύμανση
- Βιοϋμένια
- Υγιεινή Εγκαταστάσεων
- Υγειονομικός σχεδιασμός
- Οδηγοί Υγιεινής
- Διαδικασίες



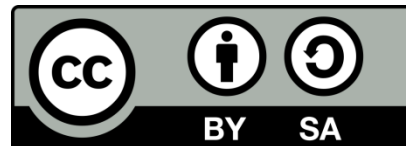
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ❑ Codex Alimentarius, Food Hygiene Basic Texts, Second Edition. Food And Agriculture Organization Of The United Nations, World Health Organization.



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.





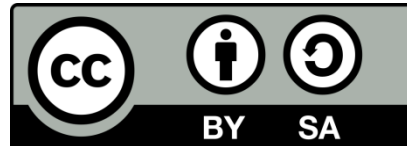
Σημείωμα Αναφοράς

Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σκανδάλης 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.