



# Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων

## Ενότητα 10<sup>η</sup>- ΜΕΡΟΣ Α 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



# Β. ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΦΕΤ (ΚΑΝ. 852/2005)

1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής
2. Αρτοποιεία και Επιχειρήσεις Διακίνησης και Διάθεσης Άρτου και Προϊόντων Αρτοποιίας
3. Επιχειρήσεις Εμφιάλωσης Νερού
4. Για την Βαρβάκειο Αγορά
5. Για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων (super markets)



## Β. ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΦΕΤ (ΚΑΝ. 852/2005) - -(2)

6. Για τις αγορές ΚΑΠΑΝΙ (ΒΛΑΛΗ), ΜΟΔΙΑΝΟ και ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.
7. Για τις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιόλαδου και πυρηνέλαιου
8. Για τις επιχειρήσεις προϊόντων που διατηρούνται με βάση τη σύνθεσή τους (υπό αξιολόγηση).
9. Για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης
10. Για τα σχολικά κυλικεία



# Β. ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΦΕΤ (ΚΑΝ. 852/2005) – (3)

11. Για την αγορά Ρέντη (υπό αξιολόγηση)
12. Για τις λαϊκές αγορές
13. Για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων
14. Για τα κρεοπωλεία (υπό εκτύπωση)
15. Για τις επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης προϊόντων που διατηρούνται με βάση τη θερμική τους επεξεργασία (υπό εκτύπωση)



# ΕΦΕΤ – ΕΛΕΓΧΟΣ HACCP

- Διενεργεί ή συντονίζει ελέγχους
- Ελέγχει την ανάπτυξη, εφαρμογή και τήρηση των αρχών του συστήματος HACCP
- Δίνει ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία ελέγχου που επισημαίνουν οι επιχειρήσεις των τροφίμων, προκειμένου να κρίνει αν η εποπτεία και ο έλεγχος τους εκτελούνται δεόντως.



# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ

- Τα προγράμματα καθαρισμού και εξυγίανσης αποτελούν κλειδιά για επιτυχημένα GMPs και SSOPs.





# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Καθαρισμός είναι η φυσική ή χημική διαδικασία απομάκρυνσης βρωμιάς ή χώματος από τις επιφάνειες.
- Ο καθαρισμός απομακρύνει 90-99% των βακτηρίων, αλλά χιλιάδες βακτηρίων μπορεί να παραμένουν.

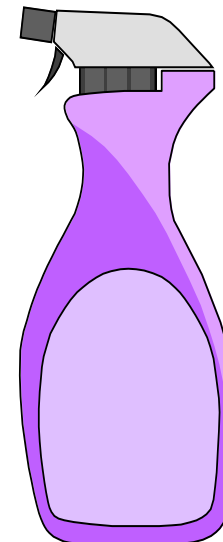






# ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ

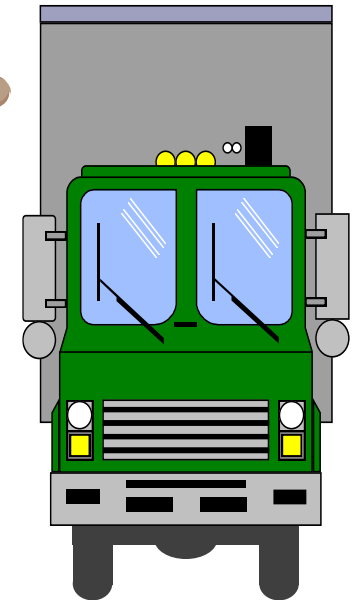
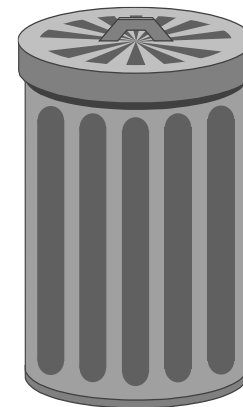
- Εξυγίανση είναι η διαδικασία που έχει σαν αποτέλεσμα την ελάττωση/καταστροφή των μικροβίων.
- Διάφορα καθαριστικά χρησιμοποιούνται για διαφορετικά τρόφιμα. Χλωρίνη, ιωδιούχες, και τεταρτογενείς ενώσεις αμμωνίας είναι τα πιο κοινά καθαριστικά.





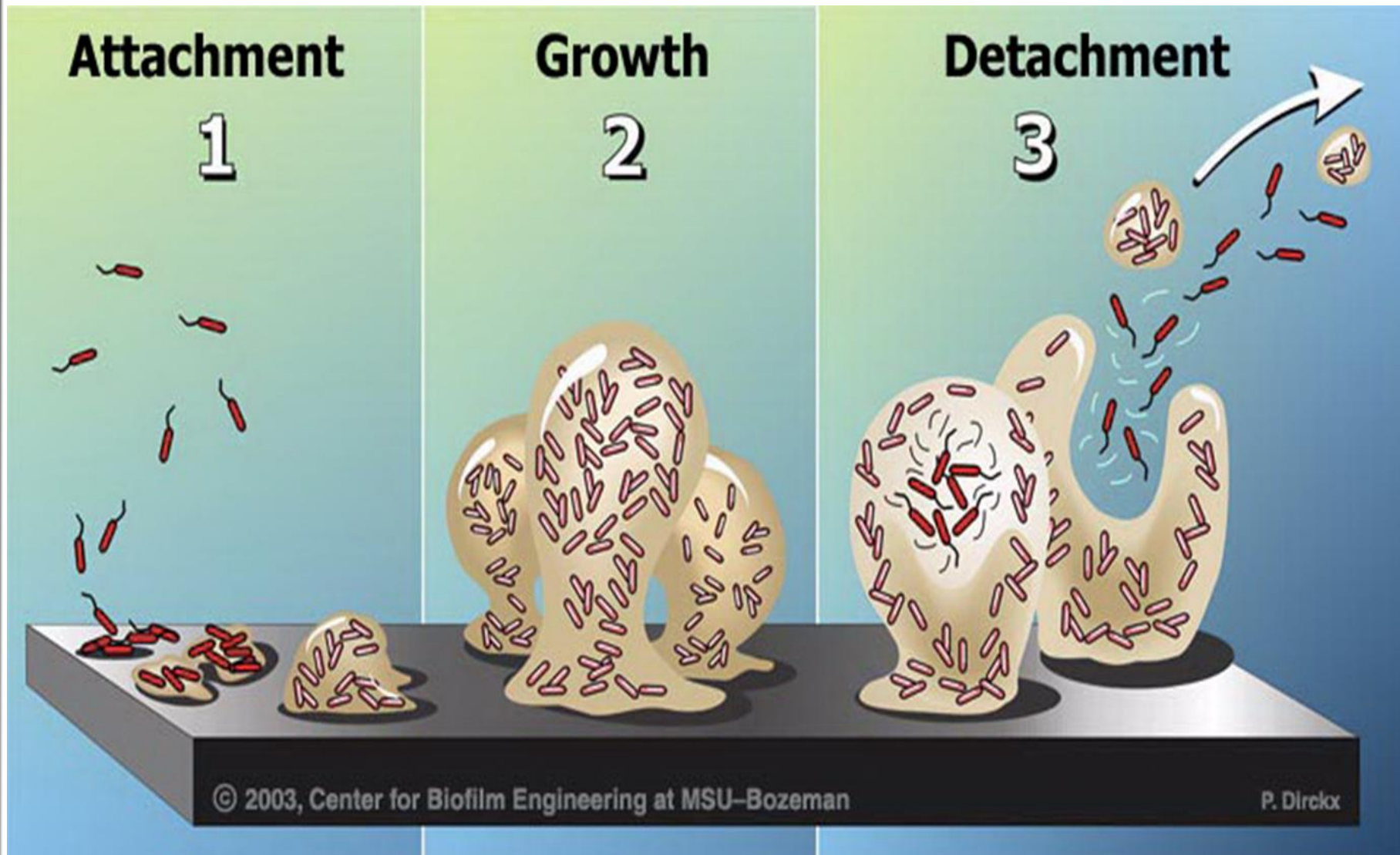
# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Κτίρια και έδαφος
- Χειρισμός και αποθήκευση αρχικού υλικού
- Υγιεινή κατά την παραγωγή και χειρισμός τελικών προϊόντων
- Έλεγχος τρωκτικών
- Διάθεση αποβλήτων
- Υγιεινή προσωπικού και διευκολύνσεις
- Αποθήκευση τελικών προϊόντων
- Μεταφορά





# ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΜΙΑΝΣΗ – ΒΙΟΪΜΕΝΙΑ





# ΛΕΞΕΙΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ

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



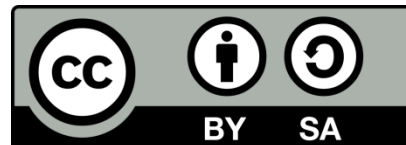
# ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ❑ 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

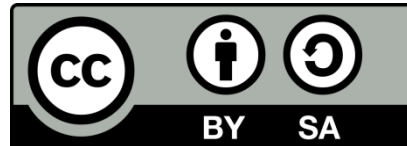
Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σκανδάμης Π. Παν. «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Αθήνα 2014. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://oceclass.aua.gr/>





# 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.