



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΔΟΙΚΗΚΙΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΘΕΜΑ:
ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ
ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ (CATERING)



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: Κ. ΦΡΑΓΚΟΥΛΗΣ
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΜΑΣΤΡΑΝΔΡΕΟΥ ΑΝΔΡΕΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΑΡ. ΜΗΤΡΩΟΥ: 4581

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2014



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. Τί είναι το ISO
2. Τί είναι το HACCP και ποιές οι αρχές του
3. Τί είναι το ISO 22000
4. Ποιοί είναι οι κατάλληλοι οργανισμοί για την Πιστοποίηση και σε ποιά κατηγορία ανήκει η εταιρεία ενός catering

Τί είναι το ISO.

ISO ή I.S.O. ονομάζεται η Διεθνής οργάνωση τυποποίησης ISO, μια παγκόσμια ομοσπονδία εθνικών επιτροπών που ιδρύθηκε το 1947 και αποτελείται από περισσότερες 140 χώρες. Σκοπός αυτής της οργάνωσης είναι η διευκόλυνση της διεθνούς ανταλλαγής αγαθών και υπηρεσιών όπως και η ανάπτυξη συνεργασίας στον πνευματικό, επιστημονικό, τεχνολογικό και οικονομικό τομέα. Η ISO αποτελείται από μέλη που χωρίζονται σε 3 κατηγορίες :

1. Η επιτροπή-μέλος είναι η εθνική επιτροπή αντιπρόσωπος της τυποποίησης στη χώρα της .
2. Ένα μέλος –αναταποκριτής είναι μια οργάνωση σε μια χώρα η οποία δεν έχει πλήρης ανεπτυγμένη δραστηριότητα εθνικών standards.
3. Η ISO έχει επίσης καθιερώσει μια Τρίτη κατηγορία, τα συνδρομητικά μέλη για χώρες με πολύ μικρές οικονομίες.

Τί είναι το HACCP και ποιές οι αρχές του.

Το HACCP είναι ένα σύστημα διαχείρισης ασφαλείας τροφίμων που επιτρέπει τη αναγνώριση κ εκτίμηση της επικινδυνότητας που έχει σχέση με την παραγωγή, διανομή και χρήση των τροφίμων, ως προς τους βιολογικούς, φυσικούς αλλά και χημικούς κινδύνους και την λήψη σωστών και απαραίτητων προληπτικών μέτρων για την αντιμετώπιση των πιθανών κινδύνων. Το σύστημα HACCP έχει 7 βασικές αρχές οι οποίες καταγράφονται στον ακόλουθο πίνακα και είναι σημαντικές για την σωστή εφαρμογή του συστήματος ποιότητας :

Οι επτα βασικές αρχές του HACCP
1. Προσδιορισμός οποιονδήποτε κινδύνων που πρέπει να αποτραπούν ή να μειωθούν
2. Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs) στα βήματα όπου ο έλεγχος είναι ουσιαστικός
3. Καθιέρωση των κρίσιμων ορίων στα CCPs
4. Καθιέρωση των διαδικασιών ελέγχου των CCPs
5. Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών που λαμβάνονται εάν ένα CCP δεν είναι υπό έλεγχο
6. Καθιέρωση διαδικασιών ελέγχου για να εξακριβώσουμε αν οι παραπάνω διαδικασίες λειτουργούν αποτελεσματικά
7. Καθιέρωση εγγράφων και αρχείων για να καταδείξουν την αποτελεσματική εφαρμογή των ανωτέρω μέτρων

Τι είναι το ISO 22000.

Το ISO 22000 είναι ένα πρότυπο Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων το οποίο έχει διεθνή ισχύ και έχει αντικαταστήσει το παλαιότερο ελληνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 που αφορά το σχέδιο της HACCP. Αυτό το νέο πρότυπο εφαρμόζεται μόνο σε εταιρείες που χειρίζονται τρόφιμα ή παράγουν προϊόντα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Το ISO22000 δεν ελέγχει ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως είναι για παράδειγμα η σύνθεση ή η σύσταση του προϊόντος αλλά επικεντρώνεται αποκλειστικά στην ασφάλεια του προϊόντος. Επίσης εξετάζει τους παράγοντες επικινδυνότητας που επηρεάζουν το τρόφιμο και το καθιστούν επικίνδυνο ως προς την δημόσια υγεία, όπως είναι τα μικρόβια, χημικές ουσίες και άλλοι παθογόνοι μικροοργανισμοί. Η εξέταση αυτή γίνεται σε όλα τα στάδια παραγωγή του και προτείνει τα κατάλληλα προληπτικά μέσα για την σωστή αντιμετώπιση τυχόν προβλημάτων.

Ποιοί είναι οι κατάλληλοι οργανισμοί για την Πιστοποίηση και σε ποιά κατηγορία ανήκει η εταιρεία ενός catering

Σύμφωνα με τον ΕΛΟΤ οι οργανισμοί που μπορούν να πιστοποιηθούν σύμφωνα με τον παρόντα «Γενικό Κανονισμό Αξιολόγησης και Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων», είναι όλοι οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τόσο τους άμεσα όσο και τους έμμεσα εμπλεκόμενους οργανισμούς σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων.

Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής ζωοτροφών, συγκομιδής, παραγωγής γεωργικών προϊόντων, παραγωγής συστατικών, μεταποίησης, λιανικής πώλησης, διάθεσης τροφίμων, τροφοδοσίας, υπηρεσιών καθαρισμού και απολύμανσης, μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής τροφίμων. Οι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων, οι προμηθευτές εξοπλισμού, καθαριστικών και απολυμαντικών, υλικών συσκευασίας και άλλων υλικών που μπορεί να

έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.Οι οργανισμοί που συμμετέχουν στην αλυσίδα τροφίμων κατατάσσονται με βάση τον πίνακα που ακολουθεί:

ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Σ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ	ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΟΜΕΩΝ
A	Πρωτογενής τομέας 1 (Κτηνοτροφία / Αλιεία)	Ζώα, ψάρια, παραγωγή αυγών, παραγωγή γάλακτος, αλιεία, κυνήγι, μελισσοκομία
B	Πρωτογενής τομέας 2 (Γεωργία)	Φρούτα , λαχανικά, δημητριακά, μπαχαρικά, κηπευτικά
C	Επεξεργασία 1 (ευαλοίωτα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης) Όλες οι δραστηριότητες μετά την πρωτογενή παραγωγή (π.χ. σφαγή)	Κρέας, πουλερικά, αυγά, γαλακτοκομικά και αλιευτικά προϊόντα
D	Επεξεργασία 2 (ευαλοίωτα τρόφιμα φυτικής προέλευσης)	Φρέσκα φρούτα, φρέσκοι χυμοί, φρέσκα λαχανικά, επεξεργασμένα φρούτα και λαχανικά
E	Επεξεργασία 3 (Προϊόντα με μεγάλη διάρκεια ζωής σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)	κονσερβοποιημένα προϊόντα, μπισκότα, snacks, λάδι, πόσιμο νερό, αναψυκτικά, ζυμαρικά, αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι
F	Παραγωγή ζωοτροφών	Ζωοτροφές,

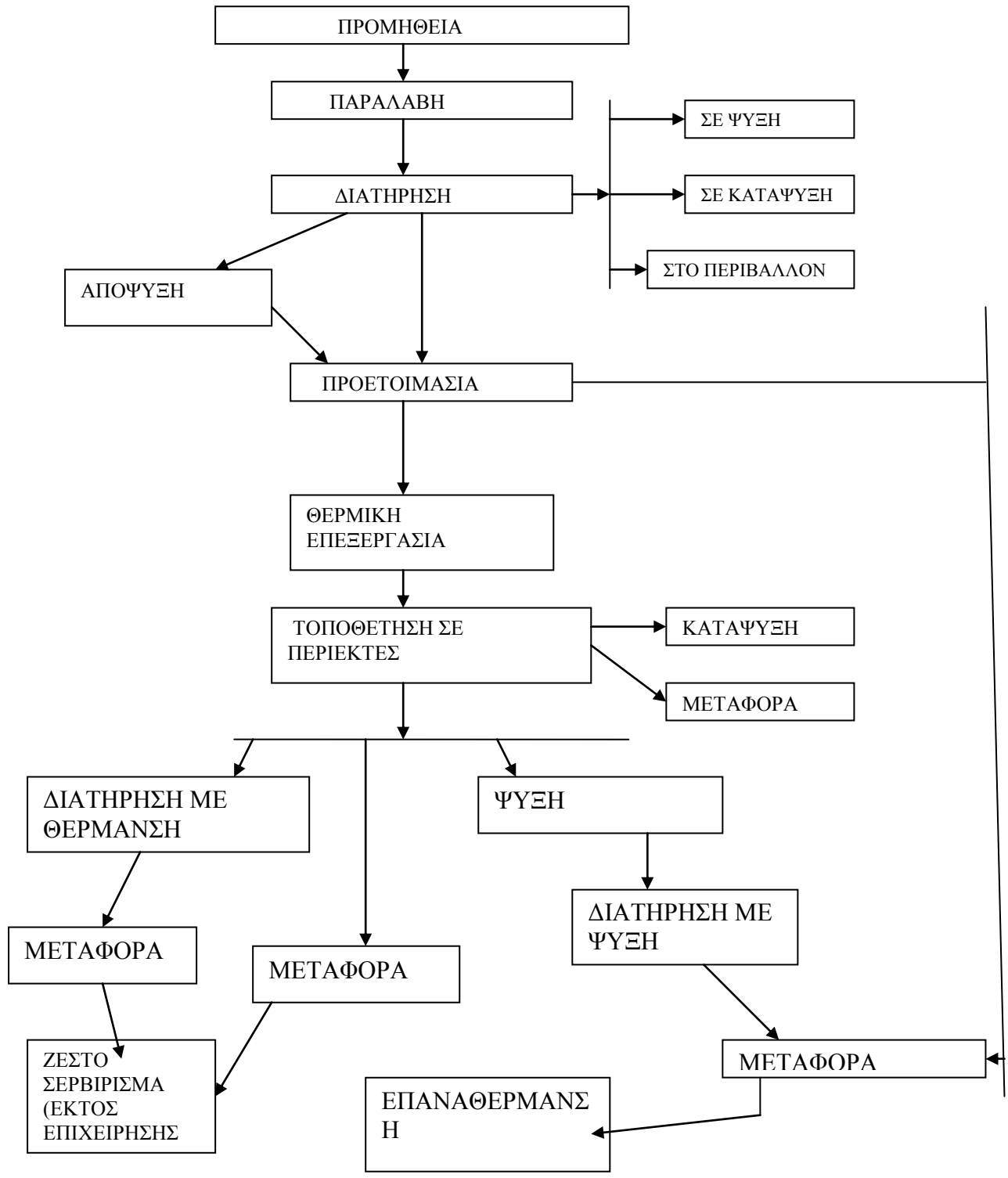
		ιχθυοτροφές
G	Τροφοδοσία (Catering)	Ξενοδοχεία, εστιατόρια
H	Διανομή	Χονδρεμπόριο, λιανεμπόριο, καταστήματα
I	Υπηρεσίες	Προμήθεια νερού, καθαρισμοί, αποχετεύσεις, αποκομιδή απορριμμάτων, ανάπτυξη προϊόντων, διεργασιών και εξοπλισμού, κτηνιατρικές υπηρεσίες
J	Μεταφορά και αποθήκευση	Μεταφορά, αποθήκευση
K	Κατασκευή εξοπλισμού	Εξοπλισμός παραγωγής, μηχανές αυτόματης πώλησης
L	Παραγωγή (βιο-) χημικών προϊόντων	Πρόσθετα, βιταμίνες, φυτοφάρμακα, φάρμακα, λιπάσματα, καθαριστικά, βιοκαλλιέργειες
M	Παραγωγή υλικών συσκευασίας	Υλικά συσκευασίας

Πίνακας 1

Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα η εταιρεία catering ανήκει στην κατηγορία G Τροφοδοσία (catering). Η εταιρεία catering είναι εταιρεία τροφοδοσίας η οποία διακινεί τρόφιμα και αναλαμβάνει την τροφοδοσία άλλων επιχειρήσεων ή εκδηλώσεων σε εξωτερικούς χώρους αλλά και εσωτερικούς.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΥΝ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΝ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΥΝ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ, ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (CATERING ΓΕΥΜΑΤΩΝ)





ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ HACCP

ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ Σ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚ ΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗ ΣΗ	ΑΡΧΕΙ Α
ΚΣ Ε 1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ : ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ Σ	Μικροβιολογικ ός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Μερική Απόψυξη. Παρουσία Πάγου. Ανάμειξη- Επαφή διαφορετικών προϊόντων Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία κατάψυξης – μέσου μεταφοράς. Κατεστραμμέ νη συσκευασία ειδών –	Σαφώς διαχωρισμένα: προϊόντα μέσα στο μέσο κατά τη στιγμή της παραλαβής. Καθαρά μέσα μεταφοράς. Παρακολούθησ η θερμοκρασιών μέσου μεταφοράς. Έλεγχος Ημερομηνιών λήξης	Απουσία ξένων σωμάτων Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας Καθαρά μέσα μεταφοράς Απουσία Κρυστάλλων Θερμοκρασία μεταφοράς ≤ -18°C (βλέπε παράρτημα 1 «Προδιαγραφές »)	Μη Παραλαβή	Οπτικός έλεγχος όπου είναι δυνατόν Μέτρηση της θερμοκρασίας Σε κάθε παραλαβή Από τον υπεύθυνο παραλαβής	Έντυπο Ελέγχου παραλαβ ής Τροφίμω ν ENT- 7.4.0.1- 01-03

			ακάθαρτα μέσα μεταφοράς. Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης					
		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών, ανάμιξη χημικών με προϊόντα. Παράλληλη μεταφορά τροφίμων με χημικά προϊόντα.	Ενημέρωση προμηθευτών Συνεργασία μόνο με εγκεκριμένους προμηθευτές				
		Φυσικός κίνδυνος	Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίες των προϊόντων	Μέτρηση θερμοκρασιών κατά την παραλαβή.				



ΝΟ ΚΣΕ	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΚΣΕ 1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	Μικροβιολογικός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Ανάμειξη-Επαφή διαφορετικών προϊόντων Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία Κατεστραμμένη συσκευασία ειδών – ακάθαρτα μέσα μεταφοράς. Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης	Σαφώς διαχωρισμένα: προϊόντα μέσα στο μέσο κατά τη στιγμή της παραλαβής. Καθαρά μέσα μεταφοράς. Παρακολούθηση θερμοκρασιών μέσου μεταφοράς. Έλεγχος Ημερομηνιών λήξης	Απουσία ξένων σωμάτων Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας	Μη Παραλαβή	Απουσία ξένων σωμάτων Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας Καθαρά μέσα μεταφοράς	Έντυπο Ελέγχου παραλαβής Τροφίμων ENT-7.4.0.1-01-03
		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών, ανάμειξη χημικών με προϊόντα. Παράλληλη μεταφορά τροφίμων με χημικά προϊόντα.	Ενημέρωση προμηθευτών Συνεργασία μόνο με εγκεκριμένους προμηθευτές	Καθαρά μέσα μεταφοράς			

		Φυσικός κίνδυνος	Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίες των προϊόντων	Μέτρηση θερμοκρασιών κατά την παραλαβή.				
--	--	------------------	--	---	--	--	--	--



ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣ Η	ΑΡΧΕΙ Α
ΚΣ Ε 1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Σ	Μικροβιολογικ ός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Κακή διαχείριση τροφίμων κατά την μεταφορά. Ανάμιξη διαφόρων ειδών τροφίμων. Προϊόντα που έχουν λήξει.	Σαφώς διαχωρισμένα ανά ομάδα τροφίμων μέσα στο όχημα μεταφοράς.	Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας Καθαρά μέσα μεταφοράς	Απόρριψη παρτίδας	Οπτικός έλεγχος	Έντυπο Ελέγχου παραλαβή ς Τροφίμων ENT- 7.4.0.1- 01-03
		Χημικός κίνδυνος	Μεταφορά χημικών στον ίδιο χώρο με τρόφιμα.	Συνεργασία μόνο με εγκεκριμένους προμηθευτές			Σε κάθε παραλαβή	
		Φυσικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση τροφίμων κατά τη μεταφορά. Ανάμιξη διαφόρων ειδών τροφίμων. Προϊόντα	Οπτικός έλεγχος			Από τον υπεύθυνο παραλαβής	

			που έχουν λήξει. Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίε ς των προϊόντων. Παρουσία Εντόμων - τροφικών					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ΝΟ	ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ	ΠΡΟΛ	ΚΡΙΣΙΜΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗ	ΑΡΧΕΙ
-----------	---------------	-----------------	----------------	-------------	----------------	-------------------	--------------------	--------------

ΚΣ Ε	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΙΤΙΕΣ	ΗΠΙΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ	Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΗ	Α
ΚΣ Ε 2	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣ Η: ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣ ΗΣ	Μικροβιολογικός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Κακή διαχείριση. Ανάμειξη διαφορετικών ειδών τροφίμων. Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία	Έλεγχος Θερμοκρασιών καθημερινά.	- Σαφώς διαχωρισμένα ανά ομάδα τροφίμων: - Απολύμανση χώρων αποθήκευσης. ΤΗΡΗΣΗ FIFO	Μεταφορά ειδών σε άλλο αποθηκευτικό χώρο	Μέτρηση της θερμοκρασίας και επίβλεψη των προϊόντων. Καθημερινά Από τον υπεύθυνο αποθήκης	
		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών. Ανάμειξη χημικών με προϊόντα.					
		Φυσικός κίνδυνος	Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίες των προϊόντων.					

ΝΟ	ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ	ΠΡΟΛΗΠ	ΚΡΙΣΙΜΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗ	ΑΡΧΕΙΑ
----	--------	----------	---------	--------	---------	----------	-------------	--------

ΚΣ Ε	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΟΡΙΑ	ΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΗ	
ΚΣ Ε 2	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣ Η ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΧΩΡΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ Σ	Μικροβιολογικός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Κακή διαχείριση. Ανάμειξη διαφορετικών ειδών τροφίμων. Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία	Έλεγχος Θερμοκρασιών καθημερινά · Συντήρηση Θαλάμων	Θ = 0 - 5 °C - Σαφώς διαχωρισμένα ανά ομάδα τροφίμων: - Απολύμανση - χώρων αποθήκευσης.	Μεταφορά ειδών σε άλλο θάλαμο	Μέτρηση της θερμοκρασίας Ψυγείου. Καθημερινά Από τον υπεύθυνο αποθήκης	Καταγραφές θερμοκρασιών θαλάμων ENT-7.6.0- 01-01
		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών. Ανάμειξη χημικών με προϊόντα.		ΤΗΡΗΣΗ FIFO	Διατήρηση θαλάμου ερμητικά κλειστού.		
		Φυσικός κίνδυνος	Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίες των προϊόντων.			Επισκευή ψυκτικών μηχανημάτων		

ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΚΣ Ε 2	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ Σ	Μικροβιολογικός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Μερική Απόψυξη. Παρουσία Πάγου. Ανάμειξη-Επαφή διαφορετικών προϊόντων Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία κατάψυξης – μέσου μεταφοράς. Κατεστραμμένη συσκευασία ειδών – ακάθαρτα μέσα μεταφοράς. Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης	Σαφώς διαχωρισμένα: προϊόντα μέσα στο μέσο κατά τη στιγμή της παραλαβής. Καθαρά μέσα μεταφοράς. Παρακολούθηση θερμοκρασιών μέσου μεταφοράς. Έλεγχος Ημερομηνιών λήξης	Απουσία ξένων σωμάτων Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας Καθαρά μέσα μεταφοράς Απουσία Κρυστάλλων Θερμοκρασία μεταφοράς ≤ -18°C (βλέπε παράρτημα 1 «Προδιαγραφές»)	Μη Παραλαβή	Οπτικός έλεγχος όπου είναι δυνατόν Μέτρηση της θερμοκρασίας Σε κάθε παραλαβή Από τον υπεύθυνο παραλαβής	Έντυπο ελέγχου αποθήκευσης τροφίμων

		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών, ανάμιξη χημικών με προϊόντα. Παράλληλη μεταφορά τροφίμων με χημικά προϊόντα.	Ενημέρωση προμηθευτών Συνεργασία μόνο με εγκεκριμένους προμηθευτές				
		Φυσικός κίνδυνος	Πτώση ξένων σωμάτων στις συσκευασίες των προϊόντων	Μέτρηση θερμοκρασιών κατά την παραλαβή.				

ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΚΣ Ε 3	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Φυσικός	Ακάθαρτα σκεύη ή επιφάνειες εργασίας. Ξένα σώματα	Τήρηση οδηγιών καθαρισμού	Test ελέγχου καθαριότητας επιφανειών πράσινη ή γκρι ένδειξη. Παρασκευές προϊόντων βάση των προδιαγραφών στο παράρτημα 2 «Προδιαγραφές»	Επανακαθαρισμός επιφανειών Συνέχιση ψησίματος έως ότου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία	Μέτρηση της θερμοκρασίας μαγειρέματος Καθημερινά σε κάθε Παρασκευή Από τον υπεύθυνο μάγειρα	Έντυπο Ελέγχου καθαριότητας ENT-7.5.0-03-02 Έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών Πυρήνα ENT-8.2.4-02-01
		Χημικός	Υπολείμματα καθαριστικών στους χώρους παρασκευής.	Τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων				
		Μικροβιολογικός	Αλλοίωση από κακή διαχείριση ειδών ή Μη τήρησης προδιαγραφών ψησίματος	Τήρηση προδιαγραφών ψησίματος				
ΚΣ Ε 4	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ	Φυσικός	Ξένα σώματα Υγιεινή του προσωπικού Ανεπαρκής καθαρισμός συσκευών	Σκέπασμα ετοιμών ειδών στους χώρους διατήρησης	Θερμοκρασία Διατήρησης $\theta > 65^{\circ}\text{C}$	Διόρθωση θερμοκρασίας Απόρριψη προϊόντος	Μέτρηση της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων Καθημερινά σε κάθε διατήρηση Από τον υπεύθυνο μάγειρα	Έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών Πυρήνα ENT-8.2.4-02-01
		Μικροβιολογικός		Τα τρόφιμα βρίσκονται στην				

			<p>επικίνδυνη ζώνη 10-60 °C , θερμαίνονται με βραδύ ρυθμό, αναμιγνύονται ζεστά με κρύα τρόφιμα. Ανάπτυξη μικροβίων που επιβίωσαν από τη θέρμανση. Επιμόλυνση από επαφή τροφίμων με διαφορετική θερμοκρασία και από μη σωστή χρήση χρησιμοποιούμενων συσκευών.</p>	<p>θερμοκρασιών και χρόνου διατήρησης</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙ ΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕ Σ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥ ΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΚΣ Ε 4	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΨΥΞΗ	Μικροβιολογ ικός Κίνδυνος (Αλλοίωση, Επιμόλυνση)	Μερική Απόψυξη. Παρουσία Πάγου. Ανάμειξη- Επαφή διαφορετικών προϊόντων Προϊόντα που έχουν λήξει. Ασταθής θερμοκρασία κατάψυξης – μέσου μεταφοράς. Κατεστραμμέν η συσκευασία ειδών – ακάθαρτα μέσα μεταφοράς. Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης	Σαφώς διαχωρισμένα: προϊόντα μέσα στο μέσο κατά τη στιγμή της παραλαβής. Καθαρά μέσα μεταφοράς. Παρακολούθησ η θερμοκρασιών μέσου μεταφοράς. Έλεγχος Ημερομηνιών λήξης	Απουσία ξένων σωμάτων Απουσία αλλοίωσης συσκευασίας Καθαρά μέσα μεταφοράς Απουσία Κρυστάλλων Θερμοκρασία μεταφοράς ≤ -18°C (βλέπε παράρτημα 1 «Προδιαγραφές»)	Μεταφορά ειδών σε άλλο θάλαμο Διατήρηση θαλάμου ερμητικά κλειστού. Επισκευή ψυκτικών μηχανημάτω ν	Οπτικός έλεγχος όπου είναι δυνατόν Μέτρηση της θερμοκρασίας Σε κάθε παραλαβή Από τον υπεύθυνο παραλαβής	

		Χημικός κίνδυνος	Κακή διαχείριση χημικών, ανάμιξη χημικών με προϊόντα. Παράλληλη μεταφορά τροφίμων με χημικά προϊόντα.	Ενημέρωση προμηθευτών Συνεργασία μόνο με εγκεκριμένους προμηθευτές				
ΚΣ Ε 5	ΕΠΙΑΝΑΘΕΡΜ ΑΝΣΗ							

ΝΟ ΚΣ Ε	ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙ ΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚ Α ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙ ΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕ Σ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥ ΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΚΣ Ε 6	ΔΙΑΤΗΡΗ ΣΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ	Φυσικός	Ανεπαρκής καθαρισμός Ξένα σώματα Υγιεινή του προσωπικού συσκευών Μη ικανοποιητική θερμοκρασία και χρόνος μαγειρέματος	Σκέπασμα ετοιμών ειδών στους χώρους διατήρησης				
		Μικροβιολογικ ός	Τα τρόφιμα βρίσκονται στην επικίνδυνη ζώνη 10- 60 °C , θερμαίνονται με βραδύ ρυθμό, αναμιγνύονται ζεστά με κρύα τρόφιμα. Ανάπτυξη μικροβίων που επιβίωσαν από τη θέρμανση. Επιμόλυνση από επαφή τροφίμων με διαφορετική θερμοκρασία και από μη σωστή χρήση χρησιμοποιούμενων συσκευών.	Παρακολούθησ η θερμοκρασιών και χρόνου διατήρησης	Θερμοκρασί α Διατήρησης θ> 65 °C Χρόνος διατήρησης max 3 ώρες	Διόρθωση θερμοκρασί ας Απόρριψη προϊόντος	Μέτρηση της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων Καθημερινά σε κάθε διατήρηση Από τον υπεύθυνο μάγειρα	Έντυπα καταγραφής θερμοκρασι ών Πυρήνα ENT-8.2.4- 02-01

ΚΣ Ε 6	ΔΙΑΤΗΡΗ ΣΗ ΜΕ ΨΥΞΗ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ	Φυσικός	Ανεπαρκής καθαρισμός Ξένα σώματα Υγιεινή του προσωπικού συσκευών Μη ικανοποιητική θερμοκρασία και χρόνος μαγειρέματος	Σκέπασμα ετοιμών ειδών στους χώρους διατήρησης	Χρόνος διατήρησης max 3 ώρες	Διόρθωση θερμοκρασίας Απόρριψη προϊόντος	Μέτρηση της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων	Έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών Πυρήνα ENT-8.2.4-02-01
		Μικροβιολογικός		Παρακολούθηση θερμοκρασιών και χρόνου διατήρησης			Καθημερινά σε κάθε διατήρηση	

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	ΑΡΧΕΙΑ
ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Φυσικός	Ξένα σώματα	Έλεγχος από προϊστάμενο τμήματος Εκπαίδευση προσωπικού	Απόλυτη εφαρμογή του πλάνου και των οδηγιών προσωπικής υγιεινής Εκπαίδευση προσωπικού Επιθεώρηση για την εφαρμογή των ανωτέρω	Επανακαθαρισμός Ανάλογα με την περίπτωση: Εκπαίδευση προσωπικού Αλλαγή προσωπικού	Παρακολούθηση εάν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής του προσωπικού Από τον υπεύθυνο του τμήματος ή από τον επιθεωρητή HACCP	Βιβλιάρια υγείας Καρτέλες Εκπαίδευσης
	Μικροβιολογικός	Πλημμελής καθαρισμός χεριών – ενδυμασίας – Έλλειψη χρήσης γαντιών σκούφων, κατάλληλης ενδυμασίας					
ΝΕΡΟ	Φυσικός	Πτώση ξένων σωμάτων	Αναλύσεις νερού	ΑΠΟΥΣΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ – ΧΗΜΙΚΩΝ & ΦΥΣΙΚΩΝ	Καθαρισμός – απολύμανση δικτύου	Την ποιότητα του νερού βάση των μικροβιολογικών	Αναλύσεις νερού
	Χημικός	Επιμόλυνση περιεκτών νερού					

	Μικροβιο λογικός	(δεξαμενές) Διάβρωση σωληνώσεων Επιμόλυνση πηγής από δίκτυο αποχέτευσης Πλημμελής φίλτραση, καθαρισμός Επιμόλυνση πηγών		ΚΙΝΔΥΝΩΝ Έλεγχοι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΟΕ-03Η σελίδα 3.	και δεξαμενώ ν	γικών του χαρακτηρισ τικών και των φυσικοχημι κών του. Κυκλικά μέσα στην περίοδο λειτουργίας Από ειδικό εργαστήριο	
--	---------------------	--	--	---	----------------------	---	--

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Ασφάλεια των Τροφίμων έχει μέγιστη σημασία τόσο για τους Παραγωγούς και Προμηθευτές, όσο και για τους Καταναλωτές:

Η διάθεση στην αγορά μη ασφαλών τροφίμων μπορεί να προκαλέσει στους Παραγωγούς - Προμηθευτές:

- Δικαστικές αγωγές
- Καταβολή αποζημιώσεων
- Δυσφήμιση

- Νομικές κυρώσεις στους υπεύθυνους, ακόμη και φυλάκιση
- Οικονομική καταστροφή
- Κλείσιμο της επιχείρησης

Στους καταναλωτές μπορεί να προκαλέσει:

- Ασθένεια - Τραυματισμό
- Μόνιμη Βλάβη στην Υγεία
- Θάνατο

**ΕΦΑΡΜΟΓΗ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
HACCP & ISO**

Πλεονεκτήματα εγκατάστασης συστήματος HACCP

- Οι διορθωτικές ενέργειες εφαρμόζονται πριν την εμφάνιση σοβαρών προβλημάτων
- Οι παράμετροι ελέγχου μπορούν εύκολα να ελεγχθούν
- Πιο οικονομική διαδικασία από τις δειγματοληπτικές αναλύσεις στο τελικό προϊόν
- Ο έλεγχος γίνεται στα κτίρια της επιχείρησης
- Όλο το προσωπικό αναμιγνύεται με την ασφάλεια των τροφίμων
- Μειώνει τις απώλειες προϊόντος / δαπανηρές διαδικασίες
- Συνδυάζεται με προγράμματα διασφάλισης ποιότητας
- Επικεντρώνεται στα κρίσιμα σημεία της διαδικασίας
- Η επιχείρηση πληροί τις νόμιμες προϋποθέσεις

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ:

www.efet.gr

www.elot.gr

"το συστημα haccp και η σημασια της παραγωγης ασφαλων τροφιμων"

απο: www.skiadas.gr/el/haccpg.htm

"τι ειναι το iso"?απο: www.iso.org

"συστημα haccp:το κλειδι για την υγεινη και ασφαλεια τροφιμων"απο: www.e-telescope.gr/gr/cat07/art07_010615.htm

απο αρθρο κας Σαμακοβλή(15/06/2001)

"υγεινη και ασφαλεια τροφιμων & πλεονεκτηματα εγκαταστασης

haccp"απο: www.traveldailynews.gr

(αρθρο Παρασκευης 4 Οκτωβριου 2002)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

TRAVEL DAILY NEWS

HOTEL & RESTAURANT

ΕΠΙΣΤΙΜΗ Κ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΣΤΗΝ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ(ΧΑΡΙΛΑΟΣ Α.

ΘΕΟΔΩΡΕΛΛΗΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:

απο google images