

**Ανώτατο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης
(Νομός Ηρακλείου)**

**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΘΕΜΑ: ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ & ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ
ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΙΣ ΞΕΝΟΔ/ΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (HACCP)**

**ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ – ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΕΙΡΗΝΗ ΒΕΡΝΑΔΟΥ
ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ – ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΜΟΤΣΑΚΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΑΜ: 3763**

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2006

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΕΙΣΑΓΩΓΗ

| | |
|--|----|
| 1. HACCP η πιο σύγχρονη προσέγγιση στην ασφάλεια των τροφίμων..... | 5 |
| 1.1 Τι είναι το HACCP (ιστορικά, φιλοσοφία, ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία)..... | 6 |
| 1.2 Ορολογία του HACCP (ορισμοί)..... | 17 |
| 1.3 Αρχές του HACCP..... | 20 |
| 1.4 Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής του HACCP..... | 22 |
| 1.5 Δομή εγχειριδίου του HACCP..... | 22 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

| | |
|--|----|
| 2.1 Ευθύνη της Διοίκησης..... | 24 |
| 2.2 Πολιτική ασφάλεια των τροφίμων..... | 24 |
| 2.3 Υπευθυνότητες και δικαιοδοσία – Οργάνωση..... | 25 |
| 2.4 Συντονιστής της Ομάδας..... | 25 |
| 2.5 Ομάδα HACCP (HACCP team)..... | 26 |
| 2.6 Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής..... | 28 |
| 2.7 Ανασκόπηση από τη διοίκηση..... | 33 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

| | |
|---|----|
| 3.1 Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων..... | 34 |
| 3.2 Επιλογή θέσης, ποιότητα των εγκαταστάσεων..... | 43 |
| 3.3 Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους προετοιμασίας, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων..... | 44 |
| 3.4 Απαιτήσεις εξοπλισμού..... | 52 |
| 3.5 Απορρίμματα τροφών..... | 55 |
| 3.6 Απαιτήσεις κατά την επαφή με τα τρόφιμα και απαιτήσεις για το προσωπικό (Προετοιμασία τροφίμων)..... | 58 |
| 3.7 Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων..... | 61 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

| | |
|--|----|
| 4.1 Διαδικασίες του συστήματος HACCP..... | 69 |
| 4.2 Σχέδιο HACCP (υπόδειγμα εντύπου για σχέδιο)..... | 69 |
| 4.3 Έλεγχος εγγράφων και δεδομένων..... | 71 |
| 4.4 Περιγραφές πρώτων υλών και προϊόντος..... | 71 |
| 4.5 Αναγνώριση της αναμενόμενης χρήσης προϊόντος..... | 73 |
| 4.6 Διάγραμμα ροής (κατηγορίες), (Flow Diagrams)..... | 73 |

| | |
|---|----|
| 4.7 Αναγνώριση κινδύνων..... | 79 |
| 4.8 Εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου (Preventive Measures)..... | 79 |
| 4.9 Κρίσιμα σημεία ελέγχου (τρόφιμα υψηλής, μέσης, χαμηλής επικινδυνότητας) (Critical Control Points)..... | 79 |
| 4.10 Κρίσιμα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου..... | 84 |
| 4.11 Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου (Monitoring Procedures)..... | 84 |
| 4.12 Διορθωτικές ενέργειες για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου (Corrective Actions)..... | 85 |
| 4.13 Αρχεία του συστήματος HACCP..... | 85 |
| 4.14 Έλεγχος μη συμμορφούμενου προϊόντος..... | 86 |
| 4.15 Ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα..... | 86 |
| 4.16 Κοινοποίηση και ανάκληση (σχέδιο ανάκλησης προϊόντος – Recall Plan)..... | 86 |
| 4.17 Έλεγχος εξοπλισμού και μεθόδων μέτρησης..... | 87 |
| 4.18 Τεκμηρίωση..... | 87 |
| 4.19 Τήρηση του συστήματος HACCP..... | 88 |

| | |
|--|----|
| 4.20 Επικοινωνία με την ομάδα HACCP..... | 89 |
| 4.21 Επαλήθευση και επικύρωση συστήματος HACCP..... | 89 |
| 4.22 Παράδειγμα εφαρμογής του συστήματος HACCP..... | 90 |
| 4.23 Διαδικασία πιστοποίησης..... | 92 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 – ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

| | |
|--|--------|
| 5.1 Πλεονεκτήματα και οφέλη από το HACCP..... | 94 |
| 5.2 Συνδυασμός HACCP & ISO 9000..... | 95 |
| 5.3 Διευρύνεται ο αριθμός των επιχειρήσεων που συμμορφώνονται στις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων σύμφωνα με τον ΕΦΕΤ..... | 97 |
| 5.4 Ο ΕΛΟΤ εισέρχεται δυναμικά στην πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων..... | 98 |
| 5.5 Πιστοποίηση συστημάτων HACCP από την TUV HELLAS (RWTUV)..... | 99 |
| 5.6 Σχέδιο διεθνούς και ευρωπαϊκού προτύπου πιστοποίησης για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων με βάση τις αρχές HACCP..... | 101 |
| 5.7 Διημερίδα για τη διαχείριση ασφάλειας στην αλυσίδα τροφίμων – Εφαρμογή HACCP..... | ...106 |
| 5.8 Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής. Κεντρικό ζήτημα η ασφάλεια των τροφίμων και | |

| | |
|--|-----|
| η ποιότητα της Διατροφής (Αθήνα 15-10-2002)..... | 107 |
|--|-----|

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟ HACCP

| | |
|---|-----|
| 6.1 Η εφαρμογή του HACCP στην ελληνική κουζίνα..... | 109 |
| 6.2 Προϋποθέσεις και κατευθύνσεις για τη δημιουργία στην πράξη ενός συστήματος ασφαλείας τροφίμων «μηδενικής ανοχής»..... | 111 |
| 6.3 Ασφαλή τρόφιμα. Ανάγκη για μια εναρμονισμένη προσέγγιση της ανάλυσης κινδύνων..... | 114 |
| 6.4 Επιστημόνες για την εφαρμογή συστημάτων HACCP και ISO στις μονάδες μαζικής εστίασης και διαμονής..... | 117 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 – ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

| | |
|--------------------------|------------|
| 7.1 Νομός | 121 |
| 7.2 Νομός Ρεθύμνου..... | 126 |
| 7.3 Νομός Χανίων..... | 128 |
| 7.4 Νομός Λασιθίου..... | 129 |
| 7.5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ..... | 132 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ..... | 133 |

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. Η πιο σύγχρονη προσέγγιση στην ασφάλεια των τροφίμων

Είναι γνωστό ότι οι διεθνείς οργανισμοί, που ασχολούνται με τα τρόφιμα εφαρμόζουν ένα **πρόγραμμα αυτοελέγχου και διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων** που αναπτύχθηκε για πρώτη φορά προ 30 ετών στην διαχείριση των τροφίμων των αστροναυτών.

Όπως το αρχικό πρόγραμμα έτσι και το σημερινό, **σκοπεύει στην αποτροπή των κινδύνων**, που θα μπορούσαν να προκαλέσουν δηλητηριάσεις και τροφιμογενή νοσήματα, χρησιμοποιώντας διάφορες επιστημονικές μεθόδους ελέγχου και εγκαθιστώντας διάφορα συστήματα αυτοελέγχου, σε όλη την γραμμή παραγωγής των τροφίμων, από την ακατέργαστη πρώτη ύλη, μέχρι το τελικό προϊόν.

Μέχρι σήμερα οι μονάδες παραγωγής και οι ελεγκτές εφαρμόζαν δειγματοληπτικούς ελέγχους σε συγκεκριμένα σημεία της παραγωγής, καθώς και στο τελικό προϊόν.

Αποδείχθηκε όμως ότι η αντίδραση στα προβλήματα που αναδεικνύονταν από αυτούς τους ελέγχους ερχόταν, εκ των υστέρων και όταν το κακό είχε ήδη γίνει, άρα αυτή η μέθοδος ελέγχου της αγοράς ήταν αναποτελεσματική.

Το νέο πρόγραμμα στο οποίο αναφερόμαστε είναι γνωστό με την ονομασία **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point) που σημαίνει **Ανάλυση Κινδύνων και Έλεγχος Ευαίσθητων Σημείων**. Οι αρχές του συστήματος αυτού, ήδη εφαρμόζονται στην προηγμένη διεθνή βιομηχανία τροφίμων και από τον Ιούλιο 2002 η εφαρμογή του είναι υποχρεωτική και στη χώρα μας, βάσει του κανονισμού 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

Στην χώρα μας ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – ΕΦΕΤ, ήδη ελέγχει τις επιχειρήσεις τροφίμων για την εφαρμογή κανόνων αυτοελέγχου που να διασφαλίζουν την Υγιεινή των τροφίμων. Ενώ οι μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων ήδη λειτουργούν βάσει τους κανόνες HACCP.

1.1 Τι είναι το HACCP

1.1 α) Ιστορικό HACCP

Το σύστημα HACCP είναι μια συστηματική προσέγγιση σε θέματα υγιεινής που εισήχθη στα τέλη της δεκαετίας του 1960 από μικροβιολόγους. Στο χώρο των τροφίμων, το σύστημα εφαρμόστηκε για 1^η φορά από την εταιρεία Pillsbury κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος της NASA για παρασκευές τροφίμων που προορίζονταν για χρήση στις επανδρωμένες διαστημικές αποστολές. Ως στόχος τέθηκε το «μηδέν ελαττωματικά» (Zero defects) που θα μπορούσε να εγγυηθεί για την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων. Όταν όμως αξιολογήθηκαν κριτικά όλα τα υπάρχοντα συστήματα διασφάλισης υγιεινής διαπιστώθηκε ότι ακόμα και αν ελεγχθεί ένας μεγάλος αριθμός τελικών προϊόντων το ποσοστό των πιθανά επικίνδυνων προϊόντων που διαφεύγει τον έλεγχο, εξακολουθεί να παραμένει σχετικά υψηλό.¹ Μετά από μια εικοσαετία περίπου σκληρών εργασιών και πειραμάτων η εταιρεία Pillsbury Co μαζί με U.S. Army Natick and Development Laboratories, παρουσιάζει την ανάπτυξη ενός συστήματος που βασίζεται στην αναγνώριση, όλων των πιθανών κινδύνων για την Ασφάλεια των Τροφίμων, από την αρχή της παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος. Αυτή είναι η απαρχή του συστήματος HACCP.

Το 1971 η Αμερικανική Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) αποφάσισε την εισαγωγή του συστήματος Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής στην βιομηχανία τροφίμων.

Έτσι η Pillsbury υιοθέτησε το HACCP, ως ένα σύστημα που παρείχε τη μεγαλύτερη δυνατή διασφάλιση για την υγιεινή των προϊόντων ενώ παράλληλα μειώνει την εξάρτηση από τον τελικό δειγματολογικό έλεγχο. Το 1972 η εταιρεία Pillsbury Co υπογράφει συμβόλαιο με το FDA για τη

¹ Οι πληροφορίες αυτές αναρτήθηκαν από την ιστοσελίδα του Μικροβιολογικού Ινστιτούτου του Θεοφάνη Ναθαναήλ (www.euro-Lab.gr) στις 24/06/2005.

διεξαγωγή εκπαιδευτικού προγράμματος για το προσωπικό του Οργανισμού πάνω στο σύστημα HACCP.

Το 1978 ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συνέστησε την εισαγωγή της μεθοδολογίας HACCP (για πρώτη φορά με αυτή την ονομασία) και σε συνεργασία με την Διεθνή Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές Τροφίμων εξέδωσε έκθεση που περιέγραφε τις αρχές του συστήματος.

Η πλήρης και υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος HACCP συντελέστηκε τις αρχές της δεκαετίας του 1990 με την έκδοση από την ΕΟΚ της οριζόντιας οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και την συγγραφή από την επιτροπή CODEX ALIMENTARIUS οδηγιών για την ορθή εφαρμογή του.

1.1 β) Τι είναι λοιπόν το HACCP με δύο λόγια

Το HACCP είναι μια σειρά από απλά βήματα που χρειάζεται να πάρουμε κατά την παραγωγική διαδικασία των Τροφίμων, συμπεριλαμβάνοντας όλους τους χειρισμούς που γίνονται από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση του προϊόντος ώστε να έχουμε ένα ΑΣΦΑΛΕΣ και ΥΓΙΕΙΝΟ τελικό προϊόν εξασφαλίζοντας έτσι την ΥΓΕΙΑ του καταναλωτή.

HACCP = ΠΡΟΛΗΨΗ

Με λίγα λόγια το HACCP είναι:

- **Συστηματικό**, διότι όλοι οι κίνδυνοι και τα προβλήματα προβλέπονται.
- **Ουσιαστικό**, διότι οι έλεγχοι γίνονται σε συγκεκριμένα καίρια σημεία της παραγωγικής διαδικασίας.
- **Οικονομικό**, διότι οι έλεγχοι είναι μακροσκοπικοί και γίνονται με απλά όργανα π.χ. των θερμοκρασιών κ.λπ., και έτσι γίνονται γρήγορα και αποτελεσματικά.
- **Ταχύτατο**, διότι άμεσες διορθωτικές ενέργειες, οι οποίες χρειάζεται να ληφθούν, λαμβάνονται χωρίς καθυστερήσεις, που θα δημιουργούσαν μεγαλύτερο πρόβλημα.
- **Γίνονται επί τόπου** και ως εκ τούτου ελέγχονται από το χειριστή όλες οι πιθανές αποκλίσεις από το φυσιολογικό, κι έτσι λαμβάνονται άμεσα οποιαδήποτε μέτρα και δεν φθάνουμε στο σημείο να

διαπιστώνουμε την απόκλιση από το τελικό προϊόν, με αποτέλεσμα να καταστρέφουμε μεγάλες ποσότητες Τροφίμων.

1.1 γ) Ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία

393L0043²

Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14^{ης} Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων.

Επίσημη εφημερίδα αριθμ. L 175 της 19/07/1993 σ. 0001 – 0011.

Ειδική έκδοση Ε.Ε. στα Φιλανδικά: JEVAKAIΟ 13 τόμος 24 σ. 126.

Ειδική έκδοση Ε.Ε. στα Σουηδικά: JEVAKAIΟ 13 τόμος 24 σ. 126.

Μεταγενέστερες τροποποιήσεις:

Παρέκκλιση από 396L0003 (ΕΕ L 021 27.01.1996 σ. 42)

Παρέκκλιση από 398L0028 (ΕΕ L 140 12.05.1998 σ. 10)

Κείμενο:

Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του συμβουλίου της 14^{ης} Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων **το Συμβούλιο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων**, έχοντας υπόψη:

Τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 100 Α.

Την πρόταση της Επιτροπής.

Σε συνεργασία με το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (1).

Έχοντας υπόψη τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (2).

Εκτιμώντας:

ότι η ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων είναι ουσιώδης προϋπόθεση για την ολοκλήρωση της εσωτερικής αγοράς – ότι η αρχή αυτή συνεπάγεται εμπιστοσύνη στο επίπεδο καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση που βρίσκονται σε ελεύθερη κυκλοφορία, και ιδίως στο επίπεδο υγιεινής σε όλα τα στάδια της παρασκευής, της μεταποίησης, της παραγωγής, της συσκευασίας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς, της διανομής, της διακίνησης και της προσφοράς προς πώληση ή της διάθεσης στον καταναλωτή – ότι η προστασία αυτή ήδη αποτελεί το αντικείμενο της οδηγίας

² Οι παρακάτω πληροφορίες αναρτήθηκαν από την ιστοσελίδα www.esyb.gr στις 05/03/2005.

89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14^{ης} Ιουνίου 1989 σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων (3), όπως επίσης και ειδικότερων κανόνων στον τομέα αυτό – ότι ένας από τους κυριότερους σκοπούς των εν λόγω ελέγχων είναι η υγιεινή των τροφίμων – ότι, εξάλλου η οδηγία 89/397/ΕΟΚ ρυθμίζει κυρίως την επιθεώρηση, τη δειγματοληψία και την ανάλυση και ότι πρέπει να συμπληρωθεί με διατάξεις που αποσκοπούν στη βελτίωση της υγιεινής των τροφίμων και στην αύξηση της εμπιστοσύνης προς το επίπεδο υγιεινής των τροφίμων που βρίσκονται σε ελεύθερη κυκλοφορία – ότι, για να προστατεύεται η ανθρώπινη υγεία, θα πρέπει να εναρμονισθούν οι γενικοί κανόνες υγιεινής των τροφίμων, οι οποίοι πρέπει να τηρούνται, κατά την Παρασκευή, την επεξεργασία, τη μεταποίηση, την παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά, τη διανομή, τη διακίνηση και την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή – ότι η χρήση μεθόδων προσδιορισμού κινδύνων και αξιολόγησης της επικινδυνότητας και άλλων μεθόδων για τον εντοπισμό, τον έλεγχο και την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου είναι αναγνωρισμένη – ότι ενδέχεται να θεσπιστούν, για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, μικροβιολογικά κριτήρια και κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας – ότι εάν θεσπισθούν αυτά τα κριτήρια πρέπει να είναι σύμφωνα με επιστημονικώς αναγνωρισμένες γενικές αρχές – ότι τα κράτη μέλη θα πρέπει να ενθαρρύνουν και να συμμετέχουν στη σύνταξη οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής για την καθοδήγηση των επιχειρήσεων του τομέα των τροφίμων, με βάση, ενδεχομένως, το συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius (4) – η Επιτροπή, επικουρούμενη από τα κράτη μέλη και άλλους ενδιαφερόμενους φορείς, πρέπει να ενθαρρύνει την εκπόνηση οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής που θα καλύπτουν, αν συντρέχει λόγος, το σύνολο της Κοινότητας, προς καθοδήγηση των επιχειρήσεων του τομέα των τροφίμων – ότι, ωστόσο, οι υπεύθυνοι μιας επιχείρησης τροφίμων έχουν την ευθύνη για τις συνθήκες υγιεινής στην επιχείρηση αυτή – ότι η οδηγία δεν επιβάλλει, ως εκ τούτου, την τήρηση οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής οι οποίοι δεν έχουν ισχύ νόμου – ότι, προκειμένου να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής των τροφίμων και οι οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής, θα πρέπει να υποδεικνύεται η εφαρμογή των προτύπων της σειράς EN 29000 – ότι η τήρηση των γενικών κανόνων υγιεινής τροφίμων πρέπει να ελέγχεται δυνάμει

της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, με σκοπό να μη βλάπτεται ο καταναλωτής από τρόφιμα ακατάλληλα προς βρώση ή ενδεχομένως επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία – ότι οι υπεύθυνοι μιας επιχείρησης τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι διατίθεται στην αγορά μόνον τα τρόφιμα που δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία, οι δε αρμόδιες αρχές θα πρέπει να διαθέτουν τις κατάλληλες εξουσίες για να προστατεύουν τη δημόσια υγεία – ότι θα πρέπει, ωστόσο, να κατοχυρώνονται τα νόμιμα δικαιώματα των επιχειρήσεων τροφίμων – ότι θα πρέπει να γνωστοποιούνται στην Επιτροπή οι αρμόδιες αρχές που είναι υπεύθυνες, στα κράτη μέλη, για τον επίσημο έλεγχο της υγιεινής των τροφίμων, ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

- Η παρούσα οδηγία θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των εν λόγω κανόνων.
- Η παρούσα οδηγία εφαρμόζεται υπό την επιφύλαξη των διατάξεων που θεσπίζονται στα πλαίσια ειδικότερων κοινοτικών κανόνων στον τομέα της υγιεινής τροφίμων. Εντός τριετίας από την έκδοση της παρούσας οδηγίας, η Επιτροπή εξετάζει τη σχέση μεταξύ των ειδικών κοινοτικών κανόνων στον τομέα της υγιεινής τροφίμων και εκείνων της παρούσας οδηγίας, και, αν παρίσταται ανάγκη, υποβάλλει προτάσεις.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, νοούνται ως:

- «υγιεινή των τροφίμων», εφεξής καλούμενη «υγιεινή»: όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά – τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει, για παράδειγμα, τη συγκομιδή, τη σφαγή, το άρμεγμα), δηλαδή την Παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή.
- «επιχείρηση τροφίμων»: κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: Παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση,

μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.

- «υγιεινή τροφή»: τροφή η οποία, από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.

Άρθρο 3

1. Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιούνται με υγιεινό τρόπο.
2. Οι επιχειρήσεις τροφίμων επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων τους που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και μεριμνούν ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια να καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (αναλύσεις κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου):
 - ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά τις διαδικασίες παραγωγής μιας επιχείρησης τροφίμων,
 - επισήμανση του σταδίου και της χρονικής στιγμής («σημεία») κατά τις διαδικασίες κατά τις οποίες μπορούν να ανακύψουν τέτοιοι κίνδυνοι,
 - καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων («κρίσιμα σημεία»),
 - καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα εν λόγω κρίσιμα σημεία και
 - επανεξέταση, κατά περιόδους και όποτε μεταβάλλεται η δραστηριότητα της επιχείρησης τροφίμων, της ανάλυσης των κινδύνων των τροφίμων, των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης.
3. Οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται προς τους κανόνες υγιεινής που παρατίθενται στο παράρτημα. Παρεκκλίσεις από ορισμένες διατάξεις του παραρτήματος μπορούν να εγκριθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 14.

Άρθρο 4

Με την επιφύλαξη ειδικότερων κοινοτικών κανόνων, είναι δυνατόν να θεσπίζονται μικροβιολογικά κριτήρια και κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 και αφού ζητηθεί η γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 74/234/ΕΟΚ (5).

Άρθρο 5

1. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνουν τη σύνταξη οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής, τους οποίους μπορούν να χρησιμοποιούν, αν θέλουν, οι επιχειρήσεις τροφίμων και οι οποίοι μπορούν να τους χρησιμεύουν ως οδηγός για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις του άρθρου 3.
2. Η εκπόνηση των οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής που αναφέρονται στην παράγραφο 1 γίνεται:
 - από τους κλάδους των επιχειρήσεων τροφίμων και από τους αντιπροσώπους άλλων ενδιαφερομένων φορέων, όπως π.χ. αρμόδιων αρχών και ενώσεων καταναλωτών,
 - σε διαβούλευση με τους ενδιαφερομένους των οποίων τα συμφέροντα θίγονται ουσιαστικά, συμπεριλαμβανομένων και των αρμόδιων αρχών, - κατά περίπτωση, με αναφορά στο συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων του Codex Alimentarius.
3. Οι αναφερόμενοι στις παραγράφους 1 και 2 οδηγοί μπορούν να συνταχθούν υπό τη αιγίδα του εθνικού οργανισμού τυποποίησης που αναφέρεται στον κατάλογο 2 του παραρτήματος της οδηγίας 83/189/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 28^{ης} Μαρτίου 1983 για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προτύπων και προδιαγραφών (6).
4. Τα κράτη μέλη αξιολογούν τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, προκειμένου να καθορίσουν το βαθμό συμμόρφωσης προς τις διατάξεις του άρθρου 3.
5. Τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής, οι οποίοι θεωρούνται ότι πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 3. Η Επιτροπή θέτει τους οδηγούς αυτούς στη διάθεση των κρατών μελών.

6. Όταν ένα ή περισσότερα κράτη μέλη ή η Επιτροπή θεωρούν ότι για σκοπούς εναρμόνισης ίσως χρειάζεται να εκπονηθούν σε ευρωπαϊκή βάση οι οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής (εφεξής ονομαζόμενοι «ευρωπαϊκοί οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής»), η Επιτροπή συμβουλεύεται τα κράτη μέλη στα πλαίσια της μόνιμης επιτροπής τροφίμων, σύμφωνα με το άρθρο 14, προκειμένου να εξετάσει κατά πόσον χρειάζεται να υπάρξουν τέτοιοι προαιρετικοί οδηγοί στους οικείους τομείς ή δραστηριότητες και εάν κρίνει ότι όντως χρειάζονται:

- να ορίσει την έκταση εφαρμογής, το αντικείμενο και το χρονοδιάγραμμα, για την εκπόνηση αυτών των προαιρετικών οδηγών, λαμβάνοντας υπόψη το χρονικό διάστημα που απαιτούν οι διαβουλεύσεις με τους ενδιαφερόμενους των οποίων τα συμφέροντα επηρεάζονται ουσιαστικά και
- να αναθέσει την εκπόνηση ή/ και αξιολόγηση των εν λόγω προαιρετικών οδηγών υπό την αιγίδα ενός ευρωπαϊκού οργανισμού τυποποίησης.

7. Κατά την εκπόνηση ευρωπαϊκών οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής που αναφέρονται στην παράγραφο 6, λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται ότι:

- οι οδηγοί αυτού εκπονούνται από εκπροσώπους του τομέα των επιχειρήσεων τροφίμων και από εκπροσώπους άλλων κλάδων, τα συμφέροντα των οποίων επηρεάζονται ουσιαστικά, όπως, για παράδειγμα, οι αρμόδιες αρχές και οι ενώσεις καταναλωτών, - το περιεχόμενο των οδηγών αυτών δεν αντιβαίνει στις διατάξεις του άρθρου 3 και ότι, ενδεχομένως, λαμβάνεται υπόψη ο συνιστώμενος διεθνής κώδικας πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής τροφής του Codex Alimentarius,
- ως εκ του περιεχομένου των, οι οδηγοί αυτοί έχουν πρακτική χρησιμότητα για τους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων στους οποίους αναφέρονται, και δη σε κοινοτική κλίμακα,
- λαμβάνονται υπόψη οι σχετικοί οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής οι οποίοι έχουν εκπονηθεί σύμφωνα με τις παραγράφους 1 έως 3, - ζητείται η γνώμη όλων όσων τα συμφέροντα επηρεάζονται αισθητά

από αυτούς τους οδηγούς, συμπεριλαμβανομένων των κρατών μελών, και ότι λαμβάνονται υπόψη οι παρατηρήσεις τους.

8. Οι τίτλοι και τα βιβλιογραφικά στοιχεία των ευρωπαϊκών οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής που καταρτίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία των παραγράφων 6 και 7 δημοσιεύονται στη σειρά C της Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Τα κράτη μέλη φροντίζουν ώστε η δημοσίευση αυτών των οδηγών να φέρεται υπόψη των σχετικών επιχειρήσεων τροφίμων και των αρμόδιων αρχών στο έδαφός τους.

Άρθρο 6

Τα κράτη μέλη συνιστούν, εφόσον το κρίνουν σκόπιμο, στις επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν τα ευρωπαϊκά πρότυπα της σειράς EN 29000, ώστε να τηρούνται οι γενικοί κανόνες υγιεινής, και οι κανόνες των οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής.

Άρθρο 7

1. Τα κράτη μέλη μπορούν, τηρουμένων των διατάξεων της συνθήκης, να διατηρούν, να τροποποιούν ή να θεσπίζουν εθνικές διατάξεις για την υγιεινή, ειδικότερες από τις προβλεπόμενες στην παρούσα οδηγία, με την προϋπόθεση ότι αυτές οι διατάξεις:
 - δεν είναι λιγότερο αυστηρές από αυτές που αναφέρονται στο παράρτημα,
 - δεν συνιστούν απαγόρευση, εμπόδιο ή φραγμό για το εμπόριο τροφίμων που παράγονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία.
2. Προτού θεσπιστούν λεπτομερείς διατάξεις σύμφωνα με το άρθρο 4, τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρούν, να τροποποιούν ή να θεσπίζουν κατάλληλες εθνικές διατάξεις τηρουμένων των πράξεων της συνθήκης.
3. Στις περιπτώσεις των παραγράφων 1 και 2 όπου ένα κράτος μέλος κρίνει αναγκαίο να θεσπίσει νέες νομοθετικές ρυθμίσεις ή να τροποποιήσει τις ήδη υπάρχουσες, κοινοποιεί στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη τα μέτρα που προτίθεται να λάβει, εξηγώντας τους λόγους που τα δικαιολογούν. Η Επιτροπή ζητεί τη γνώμη των κρατών μελών στα πλαίσια της μόνιμης επιτροπής τροφίμων που συγκροτήθηκε με την απόφαση

69/414/ΕΟΚ (7), εφόσον το κρίνει σκόπιμο η ίδια ή εφόσον το ζητήσει κάποιο κράτος μέλος.

Το κράτος μέλος μπορεί να θεσπίσει τα μέτρα αυτά μόνο μετά πάροδο τριών μηνών από την κοινοποίηση και εφόσον δεν έχει λάβει αντίθετη γνώμη της Επιτροπής.

Στην τελευταία αυτή περίπτωση και πριν από το τέλος της προθεσμίας που προβλέπεται στο δεύτερο εδάφιο, η Επιτροπή θέτει σε εφαρμογή τη διαδικασία του άρθρου 14 προκειμένου να αποφασίσει εάν τα προτεινόμενα μέτρα μπορούν να τεθούν σε εφαρμογή, ενδεχομένως, μετά από κατάλληλες τροποποιήσεις.

Άρθρο 8

1. Οι αρμόδιες αρχές διεξάγουν ελέγχους, σύμφωνα με την οδηγία 89/397/ΕΟΚ, για να εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων προς τις διατάξεις του άρθρου 3 της παρούσας οδηγίας, και, ενδεχομένως, προς κάθε διάταξη που έχει θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας οδηγίας. Κατά τους ελέγχους αυτούς λαμβάνονται δεόντως υπόψη οι αναφερόμενοι στο άρθρο 5 της παρούσας οδηγίας οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής, εφόσον υπάρχουν.
2. Οι επιθεωρήσεις των αρμόδιων αρχών περιλαμβάνουν γενική αξιολόγηση των κινδύνων των σχετικών με την ασφάλεια των τροφίμων που συνδέονται με την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης. Οι αρμόδιες αρχές δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία ελέγχου που επισημαίνουν οι επιχειρήσεις τροφίμων, προκειμένου να κρίνουν αν η εποπτεία και οι εξακριβώσεις εκτελούνται δεόντως. Τα κράτη μέλη ορίζουν ότι όλοι οι χώροι στους οποίους διακινούνται τρόφιμα επιθεωρούνται με συχνότητα ανάλογη προς τον κίνδυνο που εγκυμονούν οι χώροι αυτοί.
3. Οι αρμόδιες αρχές φροντίζουν ώστε οι έλεγχοι των τροφίμων που εισάγονται στην Κοινότητα να διεξάγονται σύμφωνα με την οδηγία 89/397/ΕΟΚ, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 της παρούσας οδηγίας και, ενδεχομένως, κάθε διάταξης που έχει θεσπισθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 9

1. Εάν, κατά τη διεξαγωγή των ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 8 της παρούσας οδηγίας, οι αρμόδιες αρχές διαπιστώνουν ότι με τη μη τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 ή, ενδεχομένως, των διατάξεων που έχουν θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4, διακυβεύεται η ασφάλεια ή η υγιεινή των τροφίμων, λαμβάνουν τα δέοντα μέτρα που μπορεί να περιλαμβάνουν, παραδείγματος χάριν, την απόσυρση ή/ και την καταστροφή των τροφίμων ή την αναστολή της λειτουργίας ολόκληρης ή μέρους της επιχείρησης για κατάλληλη χρονική περίοδο. Για τον προσδιορισμό του κινδύνου για την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η φύση των τροφίμων, ο τρόπος με τον οποίο έχει γίνει η επεξεργασία και η συσκευασία τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία έχουν υποβληθεί τα τρόφιμα προτού διατεθούν στον καταναλωτή, καθώς και οι συνθήκες έκθεσης ή/ και αποθήκευσης.
2. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο αφορά ο έλεγχος έχει δικαίωμα προσφυγής κατά των μέτρων που λαμβάνει η αρμόδια αρχή μετά τον έλεγχο.

Άρθρο 10

1. Εάν στο έδαφος μιας τρίτης χώρας εμφανισθεί ή εξαπλωθεί πρόβλημα υγιεινής, που μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, η Επιτροπή, εξ ιδίας πρωτοβουλίας ή κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους, λαμβάνει αμελλητί, ανάλογα με την σοβαρότητα της κατάστασης τα ακόλουθα μέτρα:
 - αναστολή των εισαγωγών που προέρχονται εν όλω ή εν μέρει από τη συγκεκριμένη τρίτη χώρα και ενδεχομένως, από την τρίτη χώρα διαμετακόμισης ή/ και
 - καθορισμός ειδικών όρων για τα τρόφιμα που προέρχονται εν όλω ή εν μέρει από τη συγκεκριμένη τρίτη χώρα.
2. Η Επιτροπή μπορεί, στην περίπτωση που προβλέπεται στην παράγραφο 1, να λάβει συνηρητικά μέτρα έναντι των συγκεκριμένων τροφίμων.

3. Η Επιτροπή μπορεί, εκτός από επείγουσες περιπτώσεις, να ζητεί τη γνώμη των κρατών μελών προτού λάβει τα μέτρα που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.
4. Η Επιτροπή κοινοποιεί αμελλητί, στο Συμβούλιο και τα κράτη μέλη, κάθε απόφαση που λαμβάνει σύμφωνα με τις παραγράφους 1 και 2. Κάθε κράτος μέλος μπορεί, εντός προθεσμίας τριάντα ημερών από την κοινοποίηση που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο, να παραπέμψει στο Συμβούλιο την απόφαση της Επιτροπής. Το Συμβούλιο, αποφασίζοντας με ειδική πλειοψηφία, μπορεί να επικυρώσει, να τροποποιήσει ή να ακυρώσει την απόφαση της Επιτροπής. Εάν το Συμβούλιο δεν λάβει απόφαση εντός τριάντα ημερών, η απόφαση της Επιτροπής θεωρείται άκυρη.
5. Σε περίπτωση που ένα κράτος μέλος έχει ενημερώσει επίσημα την Επιτροπή για την ανάγκη να ληφθούν μέτρα διασφάλισης και εφόσον η Επιτροπή δεν έχει προσφύγει στις διατάξεις των παραγράφων 1 και 2, το κράτος αυτό μπορεί να λάβει συντηρητικά μέτρα έναντι των εισαγωγών των εν λόγω τροφίμων.

Όταν ένα κράτος μέλος λαμβάνει συντηρητικά μέτρα, ενημερώνει σχετικά τα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή.

Εντός δέκα εργασίμων ημερών, η Επιτροπή υποβάλλει το εν λόγω θέμα στη μόνιμη επιτροπή τροφίμων, με τη διαδικασία του άρθρου 14, για την παράταση, τροποποίηση ή κατάργηση των εθνικών συντηρητικών μέτρων.

Άρθρο 11

1. Όταν ένα κράτος μέλος, μετά από νέες πληροφορίες ή μετά από επανεκτίμηση υπαρχουσών πληροφοριών, έχει βάσιμους λόγους να υποψιάζεται ότι η εφαρμογή των διατάξεων που θεσπίζονται σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας οδηγίας αποτελεί κίνδυνο για την υγεία, μπορεί να αναστέλλει ή να περιορίζει προσωρινά την εφαρμογή των εν λόγω διατάξεων στο έδαφός του. Το κράτος μέλος αυτό ενημερώνει αμέσως σχετικά τα υπόλοιπα κράτη μέλη και την Επιτροπή και αιτιολογεί την απόφασή του.
2. Η Επιτροπή εξετάζει, το συντομότερο δυνατόν, στα πλαίσια της μόνιμης επιτροπής τροφίμων, τους λόγους του κράτους μέλους που αναφέρεται

στην παράγραφο 1, γνωμοδοτεί και λαμβάνει τα δέοντα μέτρα με τη διαδικασία του άρθρου 14.

Άρθρο 12

Τα κράτη μέλη ορίζουν τις αρμόδιες αρχές που είναι υπεύθυνες για τον επίσημο έλεγχο υγιεινής και τις γνωστοποιούν στην Επιτροπή.

Άρθρο 13

Οι παραπομπές στις διεθνείς προδιαγραφές, όπως αυτές του Codex Alimentarius, οι οποίες περιλαμβάνονται στην παρούσα οδηγία, μπορούν να τροποποιηθούν με τη διαδικασία του άρθρου 14.

Άρθρο 14

Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη επιτροπή τροφίμων, εφεξής καλούμενη «επιτροπή». Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο των μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό μέσα σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος. Η γνώμη διατυπώνεται με την πλειοψηφία που προβλέπεται στο άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για τις αποφάσεις που καλείται να λάβει το Συμβούλιο βάσει πρότασης της Επιτροπής. Κατά την ψηφοφορία στην επιτροπή, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν λαμβάνει μέρος στην ψηφοφορία. Η Επιτροπή θεσπίζει τα σχεδιαζόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής.

Όταν τα σχεδιαζόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής, ή ελλείπει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει χωρίς καθυστέρηση στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία. Εάν το Συμβούλιο δεν αποφασίσει εντός προθεσμίας τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολή του θέματος, τα προτεινόμενα μέτρα θεσπίζονται από την Επιτροπή, εκτός εάν το Συμβούλιο έχει αποφασίσει, με απλή πλειοψηφία, ότι αντιτίθεται προς τα εν λόγω μέτρα.

Άρθρο 15

Η Επιτροπή υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο, το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου 198, έκθεση, μαζί με ενδεχόμενες προτάσεις, σχετικά με την εμπειρία από την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 16

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία το αργότερο τριάντα μήνες μετά την έκδοσή της. Ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά. Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από την αναφορά αυτή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Οι λεπτομερείς διατάξεις της αναφοράς αυτής εκδίδονται από τα κράτη μέλη. Τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή το κείμενο των διατάξεων εσωτερικού δικαίου τις οποίες θεσπίζουν στον τομέα που διέπεται από την παρούσα οδηγία.

1.2 Ορολογία του HACCP (ορισμοί)

Για τους σκοπούς του εφαρμοσμένου συστήματος HACCP ισχύουν οι ορισμοί που δίνονται στο Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.

Αυτοί οι ορισμοί θα ερμηνευτούν παρακάτω για καλύτερη κατανόηση των όσων πρόκειται να επακολουθήσουν.

Ορολογία:

Αξιολόγηση HACCP: Συστηματική και ανεξάρτητη εξέταση για να προσδιοριστεί εάν οι δραστηριότητες του συστήματος HACCP και τα σχετικά αποτελέσματα συμμορφώνονται με τις προσχεδιασμένες διευθετήσεις και εάν οι διευθετήσεις αυτές έχουν εφαρμοσθεί αποτελεσματικά και είναι κατάλληλες για την επίτευξη των στόχων.

Ασφάλεια των τροφίμων: Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή και δεν θίγονται τα οικονομικά του συμφέροντα.

Διορθωτική ενέργεια:³ Η διαδικασία που πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους μιας επιχείρησης τροφίμων όταν αποδειχθεί από τους ελέγχους των κρίσιμων σημείων ότι οι τιμές των παραμέτρων έχουν αποκλίνει από τα όρια που τους έχουν τεθεί.

Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου: Οι ενέργειες που γίνονται για την διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή/ και δειγματοληψιών για την διεξαγωγή των εξετάσεων.

Επαλήθευση HACCP: Η συστηματική εξέταση που περιλαμβάνει τις μεθόδους επιθεώρησης, τις διαδικασίες, τις δοκιμές και τις άλλες αξιολογήσεις επιπλέον της παρακολούθησης HACCP, για να διαπιστωθεί εάν το σύστημα HACCP λειτουργεί σε συμμόρφωση με το σχέδιο HACCP.

Επικύρωση HACCP: Η επιβεβαίωση με την ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ότι το σύστημα HACCP είναι αποτελεσματικό για την ασφάλεια του τροφίμου.

Κίνδυνος των τροφίμων: Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

Κρίσιμα όρια: Οι τιμές των παραμέτρων που εξετάζονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και θα πρέπει να εξασφαλίζεται η σταθερότητα τους για να μην παρουσιάζεται κίνδυνος για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.

³ Πηγή ο Οδηγός Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής. Οδηγός Υγιεινής Νο1, Αθήνα 2001.

Κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης: Οι μεταβλητές παρακολούθησης ενός κρίσιμου σημείου ελέγχου ή απώλεια ελέγχου των οποίων μπορεί να οδηγήσει σε εμφάνιση κινδύνου για την ασφάλεια του τροφίμου.

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP): Σημείο, διεργασία, φάση λειτουργίας ή στάδιο στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου, όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος, απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων.

Ορθή υγιεινή πρακτική: Τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.

Παρακολούθηση HACCP: Σχεδιασμένη σειρά παρατηρήσεων ή μετρήσεων των κρίσιμων παραμέτρων παρακολούθησης για να διαπιστωθεί εάν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Περιοχές υψηλού κινδύνου: Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.

Περιοχές χαμηλού κινδύνου: Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.

Προδιαγραφές ποιότητας: Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια.

Προληπτικά μέτρα ελέγχου: Οι ενέργειες που απαιτούνται για την πρόληψη ή εξάλειψη ενός κινδύνου, ή τη μείωση της πιθανότητας εμφάνισης του σε αποδεκτά επίπεδα.

Σύστημα HACCP: Είναι το σύστημα το οποίο αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους πιθανούς κινδύνους, οι οποίοι είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια των τροφίμων.

Σχέδιο HACCP: Έγγραφο που έχει συνταχθεί σύμφωνα με τις αρχές HACCP για τη διασφάλιση του ελέγχου των κρίσιμων κινδύνων εντός του πλαισίου εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Τήρηση συστήματος HACCP: Ενημέρωση και βελτίωση του συστήματος HACCP.

Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας: Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.

HACCP υπό έλεγχο: Η κατάσταση όπου ακολουθούνται οι κατάλληλες διαδικασίες και δεν εμφανίζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια.

1.3 Αρχές του HACCP

Η λειτουργική και αποτελεσματική ανάπτυξη του συστήματος στηρίζεται στην εφαρμογή των παρακάτω επτά βασικών αρχών:⁴

Αρχή 1^η: Προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων (Hazard Analysis) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο τους.

Κίνδυνος είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή.

Αρχή 2^η: Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points, C.C.P.).

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ) είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

Αρχή 3^η: Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε ΚΣΕ.

Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα «απόλυτα όρια αποδοχής» για κάθε κρίσιμο σημείο. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή/κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

Αρχή 4^η: Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των Κρίσιμων Ορίων.

Αρχή 5^η: Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Καθορίζονται διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις

⁴ Πηγή η ιστοσελίδα www.elot.gr στο διαδίκτυο αναρτήθηκε στις 09/05/2005.

και κατανέμονται οι αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο όσες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και όσες αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων κατά το χρόνο στον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

Αρχή 6^η: Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του Συστήματος HACCP.

Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

Αρχή 7^η: Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.

Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (στις περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές.

Η Διοίκηση, τα Στελέχη και όλοι οι εργαζόμενοι στην Επιχείρηση πρέπει να τηρούν την προκαθορισμένη «Πολιτική» της Επιχείρησης και να προωθούν κάθε ενέργεια που προάγει και συντηρεί την ποιότητα, την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

1.4 Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής του HACCP

Το πρότυπο περιγράφει τις βασικές απαιτήσεις ενός συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές HACCP.

Το πρότυπο έχει εφαρμογή σε όλες τις επιχειρήσεις που ασκούν μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες: παραγωγή, παρασκευή, μεταποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων. Περιλαμβάνονται και οι προμηθευτές πρώτων υλών, καθώς και οι επιχειρήσεις με δραστηριότητες μαζικής εστίασης.

Οι επιχειρήσεις με τις παραπάνω δραστηριότητες αναφέρονται στο Πρότυπο ως επιχείρηση.

Το πρότυπο μπορεί να χρησιμοποιηθεί από όλες τις επιχειρήσεις που επιθυμούν:

α) να εγκαταστήσουν ένα σύστημα HACCP για τεκμηρίωση διαδικασιών ασφάλειας των τροφίμων,

β) να διασφαλίσουν ότι το σύστημα HACCP είναι σε συμμόρφωση με τις αρχές HACCP και να τεκμηριώσουν τη συμμόρφωση αυτή στα ενδιαφερόμενα μέρη όπως αρμόδιες αρχές ελέγχου τροφίμων, πελάτες και καταναλωτές.

(ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι αρμόδιες αρχές ελέγχου τροφίμων αναφέρονται στο Πρότυπο ως αρμόδιες αρχές).

γ) να ζητήσουν πιστοποίηση του συστήματος HACCP.

1.5 Δομή εγχειριδίου του HACCP⁵

Σκοπός του εγχειριδίου είναι να παρουσιάσει:

1. Τις δραστηριότητες της οργάνωσης της επιχείρησης και τις αρμοδιότητες σχετικά με την διοίκηση της ασφάλειας των τροφίμων.
2. Την πολιτική και τις δεσμεύσεις της διοίκησης της επιχείρησης σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.
3. Το γενικό πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης σε ότι αφορά τη διοίκηση της ασφάλειας των τροφίμων.

Αποτελείται από τέσσερα κεφάλαια, εκ των οποίων τα τρία πρώτα περιγράφουν την εταιρεία και το πεδίο εφαρμογής του Συστήματος και τη δομή του Συστήματος, ενώ το τέταρτο αποτελεί το βασικό μέρος και περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο το ξενοδοχείο ικανοποιεί κάθε άρθρο του πρότυπου ΕΛΟΤ 1416.

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας της επιχείρησης είναι αρμόδιος μαζί με τους προϊσταμένους των επισιτιστικών τμημάτων για την αναθεώρηση, για την διαχείρισή του, την παραγωγή, την έγκριση όλων των αλλαγών και για την διανομή τους στους εμπλεκόμενους φορείς της επιχείρησης σύμφωνα με τον πίνακα διανομής.

Ο ίδιος τηρεί πρωτότυπο υπογεγραμμένο εγχειρίδιο το οποίο είναι έντυπο αναφοράς όλων των αντιτύπων για διαπίστωση της εγκυρότητας αυτών.

Όλοι οι κάτοχοι και χρήστες του εγχειριδίου ή τμημάτων αυτού ευθύνονται για την χωρίς καθυστέρηση ενημέρωσή του όταν χορηγούνται αλλαγές για την απομάκρυνση ή καταστροφή καταργημένων εκδόσεων και για την διατήρησή του σε καλή κατάσταση.

Τέλος, κάτοχοι του εγχειριδίου είναι ο Δ/νων Σύμβουλος, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας και ο Διευθυντής Ξενοδοχείου και οι προϊστάμενοι τμημάτων που έχουν **άμεση σχέση με επισιτιστικά τμήματα**.

⁵ Πηγή το εγχειρίδιο του συστήματος HACCP του ξενοδοχείου CANDIA MARIS στην Αμμουδάρα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

2.1 Ευθύνη της Διοίκησης

Η Διοίκηση της επιχείρησης πρέπει να ορίζει την πολιτική και τους στόχους και τη δέσμευσή της ως προς την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων. Η Διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι η πολιτική της είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, της

νομοθεσίας και των αρμοδίων αρχών. Πρέπει να παρέχει τους πόρους και τα μέσα για την εφαρμογή και τήρηση του συστήματος.

Το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP πρέπει να είναι σαφώς ορισμένο. Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να καθορίζει τα προϊόντα ή κατηγορίες προϊόντων και τις μονάδες παραγωγής που καλύπτονται από το σύστημα.

Πρέπει να έχει ορισθεί ομάδα HACCP και συντονιστής της ομάδας HACCP, που θα είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση και τήρηση του συστήματος.

Αρμοδιότητες και υπευθυνότητες πρέπει να καθορίζονται και να τεκμηριώνονται.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης:

- Πολιτική Υγιεινής (υπογραμμένη δήλωση δέσμευσης της διοίκησης ως προς την εφαρμογή του συστήματος HACCP, την παροχή πόρων και μέσων).
- Πρακτικά ανασκόπησης από την Διοίκηση.
- Πρακτικά σύσκεψης της ομάδας HACCP.
- Οργανόγραμμα.
- Περιγραφές θέσεων εργασίας.

2.2 Πολιτική ασφάλειας των τροφίμων

Η διοίκηση της επιχείρησης με εκτελεστική ευθύνη, πρέπει να καθορίζει και να τεκμηριώνει την πολιτική της και τη δέσμευσή της αναφορικά με την αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.⁶

Η διοίκηση πρέπει:

α) να ορίζει το πεδίο εφαρμογής. Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να καθορίζει τα προϊόντα/ κατηγορίες προϊόντων και τις μονάδες παραγωγής που καλύπτονται από το σύστημα,

β) να διασφαλίζει ότι η πολιτική ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της επιχείρησης και τις απαιτήσεις των πελατών για την

⁶ Η παραπάνω πληροφορία εμπεριέχεται στο ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416. Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων – Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP), Ενότητα 4.1, σελ. 3.

ασφάλεια των τροφίμων, πιθανόν ευαίσθητων χρηστών, της νομοθεσίας και των αρμόδιων αρχών λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τους κινδύνους από τα τρόφιμα και

γ) να διασφαλίζει ότι η πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης.

2.3 Υπευθυνότητες και δικαιοδοσία - Οργάνωση

Προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματικότερη λειτουργία του συστήματος HACCP η Διοίκηση της επιχείρησης καθορίζει, τεκμηριώνει και κοινοποιεί της ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΚΑΙΟΔΟΣΙΑ του αρμόδιου προσωπικού το οποίο θα πρέπει να:

1. Τηρεί και να ενημερώνει τα αρχεία HACCP.
2. Να αναγνωρίζει και να καταγράφει τυχόν προβλήματα αναφορικά με τα προσφερόμενα τρόφιμα, τις διεργασίες και το εφαρμοσμένο σύστημα HACCP.
3. Προτείνει μέτρα για την πρόληψη της εμφάνισης οποιασδήποτε μη συμμόρφωσης που σχετίζεται με το προσφερόμενο τρόφιμο, τη διεργασία και το εφαρμοσμένο σύστημα HACCP.
4. Προτείνει διορθωτικές ενέργειες και ελέγχει τα μη συμμορφωμένα προϊόντα έως ότου, η ελαττωματική ή μη ικανοποιητική κατάσταση σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, διορθωθεί.
5. Η οργάνωση τόσο της διοίκησης της ασφάλειας των τροφίμων, όσο και την επιμέρους τμημάτων και των δραστηριοτήτων όπου καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP παραθέτει παρακάτω.

2.4 Συντονιστής της ομάδας

Οι αρμοδιότητες και τα καθήκοντα του συντονιστή της ομάδας εφαρμογής του συστήματος HACCP είναι το εξής:

- Οργανώνει και συντονίζει τις συναντήσεις της ομάδας HACCP.

- Εξασφαλίζει ότι η σύνδεση της ομάδας έχει καλύψει τις ανάγκες της μελέτης.
- Προτείνει αλλαγές/ προσθήκες στην ομάδα εάν και όπου αυτό είναι απαραίτητο.
- Συντονίζει εργασίες της ομάδας.
- Κατανέμει εργασίες και ευθύνες.
- Εξασφαλίζει ότι υπάρχει κοινή προσέγγιση στα προς συζητήσιμα θέματα.
- Κοινοποιεί στη Διοίκηση αποφάσεις ή και προτάσεις της ομάδας.
- Αντιπροσωπεύει την ομάδα στην Διοίκηση.
- Αντιπροσωπεύει την Διοίκηση στην ομάδα.

Οι αρμοδιότητες και τα καθήκοντα του υπεύθυνου λειτουργίας του Συστήματος HACCP, είναι τα εξής:

- Διαχείριση των εγγράφων και εντύπων.
- Εσωτερικές επιθεωρήσεις (πεδίο οργάνωσης).
- Αποφάσεις – κυρώσεις στις παρατηρήσεις και μη συμμορφώσεις.
- Σχολαστικό έλεγχο στην ουσιαστική λειτουργία του συστήματος HACCP (μετρήσεις, στατιστικά, διορθωτικές ενέργειες).
- Κύριος υπεύθυνος στην ετήσια ανασκόπηση του συστήματος.

Την θέση αυτή κατέχει σήμερα ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας.

2.5 Ομάδα HACCP

Η ομάδα HACCP στο σύνολό της ή με επιμέρους εργασίες έχει την ευθύνη της εφαρμογής των δεδομένων και καταγεγραμμένων σημείων στα έντυπα του συστήματος της υλοποίησης των διορθωτικών ή/ και προληπτικών ενεργειών, της διενέργειας καθημερινών ελέγχων/ επιθεωρήσεων όπως αυτές ορίζονται στις επιμέρους διαδικασίες και σε ότι αφορά τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Επιπρόσθετα έχει την ευθύνη της Διενέργειας Εσωτερικών Επιθεωρήσεων σύμφωνα με συγκεκριμένο και καταγεγραμμένο πλάνο με σκοπό την επιβεβαίωση της εφαρμογής των δεδομένων στοιχείων, έχει την

ευθύνη και την υποβολή προτάσεων για βελτιώσεις στον συντονιστή ο οποίος με την σειρά του κοινοποιεί τις προτάσεις στην Διοίκηση για έγκριση.

Η ομάδα HACCP αποτελείται από άτομα που έχουν την γνώση και την εμπειρία σχετικά με τα προσφερόμενα τρόφιμα, τις διενέργειες και τους κινδύνους εντός του αντικειμένου και του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP, εκπροσωπούν δε όλα τα τμήματα που εμπλέκονται στις επισιτιστικές δραστηριότητες.

Πιο συγκεκριμένα, την ομάδα HACCP απαρτίζουν οι:

- Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας.
- Διευθυντής ξενοδοχείου.
- Μαιτρ.
- Υπεύθυνος κουζίνας.
- Προϊστάμενος κεντρικής αποθήκης.

Δικαίωμα συμμετοχής έχει και ο Δ/νων Σύμβουλος της επιχείρησης καθώς και οι εντεταλμένοι εκπρόσωποί του.

2.6 Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής

α) Εισαγωγή

Το προσωπικό μιας Ξενοδοχειακής Επιχείρησης που εργάζεται στους χώρους τροφίμων της επιχείρησης, είναι δυνατόν να αποτελεί μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε οδηγίες εργασίας και σε κανόνες υγιεινής ανάλογα με τη θέση του στην επιχείρηση. Η εκπαίδευση του προσωπικού, πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση (Κοινή Υπ. Απόφαση 487/ΦΕΚ 1219Β' 04.10.2000), αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει επικίνδυνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα που οφείλονται:

- Στην επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του κτιρίου και ιδιαίτερα κατά την επίσκεψή τους σε βοηθητικούς χώρους όπως π.χ. στις τουαλέτες.
- Στην επιμόλυνση των χεριών των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή την μύτη τους. Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα. Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.

- Σε προβλήματα υγείας που οφείλονται σε μικροοργανισμούς οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Γενικότερα κατά την εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα «υψηλού κινδύνου» θα πρέπει να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα «χαμηλού κινδύνου».
- Για τα άτομα των οποίων μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να γίνεται ειδική εκπαίδευση.
- Το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων αλλά κινείται στους χώρους των τροφίμων, όπως οι καθαρίστριες της κουζίνας και άτομα που εμπλέκονται στην επιχείρηση όπως οι συντηρητές, χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.
- Η εποπτεία του προσωπικού για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, απαιτείται κυρίως στο νέο προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα υψηλού κινδύνου και στο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

β) Επίπεδα Εκπαίδευσης

Το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής ανάλογα με τη θέση εργασίας του, ώστε εκείνο που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή τροφίμων να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που ασχολείται έμμεσα. Στην εκπαίδευση θα πρέπει επίσης να λαμβάνεται υπόψη και το είδος των τροφίμων που χειρίζεται ο εργαζόμενος (υψηλού ή χαμηλού κινδύνου, συσκευασμένα ή όχι). Διακρίνονται 4 κατηγορίες χειριστών τροφίμων:

- Προσωπικό νεοδιοριζόμενο.
- Προσωπικό που ασχολείται **έμμεσα** με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων.
- Προσωπικό που ασχολείται **άμεσα** με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων.

- Επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, που συμμετέχουν ενεργά στον χειρισμό των τροφίμων.

Καθορίζονται δύο επίπεδα εκπαίδευσης (1 και 2) του προσωπικού των επιχειρήσεων.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής πρέπει να εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/ και την κατάρτιση του προσωπικού, σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τη θέση εργασίας τους.

Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε στις αρχές ελέγχου.

γ) Εκπαίδευση επιπέδου 1. (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων)

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο ή το ήδη υπάρχον προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων και γλυκισμάτων και μπορεί να γίνει από τον ήδη εκπαιδευμένο επιχειρηματία ή υπεύθυνο της επιχείρησης, ή εξωτερικό σύμβουλο της επιχείρησης. Η εκπαίδευση αυτή αφορά την ενημέρωση του υπαλλήλου σε συγκεκριμένο **εγχειρίδιο βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων του ΕΦΕΤ**, το οποίο θα υπάρχει σε κάθε επιχείρηση και πρέπει να γίνεται κατά την πρόσληψή του.

Η εκπαίδευση θα τεκμηριώνεται με ανάλογη δήλωση που υπογράφει ο εργαζόμενος μετά την ανάγνωση του εγχειριδίου και η οποία περιλαμβάνεται στο ατομικό αρχείο κάθε εκπαιδευομένου. Η απασχόληση του προσωπικού σε άλλες θέσεις εργασίας προϋποθέτει εκπαίδευση επιπέδου 2.

Κατηγορίες εκπαιδευομένων

Την εκπαίδευση επιπέδου 1 πρέπει να λαμβάνει το προσωπικό των επιχειρήσεων που ανήκει στις παρακάτω κατηγορίες: Σερβιτόρος, βοηθός, αποθηκάριος, προσωπικό που απασχολείται στο μπαρ ή σε σημεία διάθεσης γευμάτων ή γλυκισμάτων (σερβίρισμα φαγητού και ποτού αλλά όχι παρασκευή τροφίμων), προσωπικό που απασχολείται στην ταμειακή μηχανή, βοηθός σερβιρίσματος, υπεύθυνος κάβας, προσωπικό διανομής των τροφίμων, προσωπικό καθαρισμού, αποθήκευσης, μεταφοράς προϊόντων, συντηρητές.

Χρόνος εκπαίδευσης

Το προσωπικό, που ανήκει στις παραπάνω κατηγορίες, εκπαιδεύεται κατά την έναρξη της εργασίας του και υπογράφει ανάλογη δήλωση, η οποία καταχωρείται στο ατομικό αρχείο του εκπαιδευομένου.

Υπεύθυνος για την εκπαίδευση επιπέδου 1

Υπεύθυνος για την εκπαίδευση είναι ο επιχειρηματίας.

Αντικείμενα εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση επιπέδου 1 πρέπει να περιλαμβάνει το εγχειρίδιο με τις **βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων**.

δ) Εκπαίδευση επιπέδου 2

Η εκπαίδευση αυτή αφορά τον επιχειρηματία ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης όπως και το προσωπικό που συμμετέχουν ενεργά στον χειρισμό των τροφίμων.

Κατηγορίες εκπαιδευομένων

Την εκπαίδευση αυτή πρέπει να λαμβάνουν οι επιχειρηματίες ή οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων και το προσωπικό που ανήκει στα επαγγέλματα, όπως τεχνίτες-τριες, αρχιτεχνίτες-τριες, μάγειρας α, β και γ, ντονερτζής, ψήστης και πατσατζής, το προσωπικό που ασχολείται στο μπαρ ή στα σημεία διάθεσης (παρασκευή τροφίμων). Η εκπαίδευση αυτή θα δίνεται από τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών ή από άλλους εκπαιδευτικούς φορείς με την προϋπόθεση όμως ότι τα προγράμματα σπουδών και το υλικό εκπαίδευσης θα έχουν εγκριθεί από τον ΕΦΕΤ. Ο ΕΦΕΤ θα χορηγεί σχετική βεβαίωση επαγγελματικής κατάρτισης.

Διάρκεια εκπαίδευσης

Η διάρκεια εκπαίδευσης επιπέδου 2 καθορίζεται σε 30 ώρες.

Αντικείμενα εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση επιπέδου 2 πρέπει να περιλαμβάνει τις **βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων** όπως αναφέρθηκαν στην εκπαίδευση επιπέδου 1 και επιπλέον:

Κανόνες υγιεινής που αφορούν τον σχεδιασμό και την κατασκευή του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καθαριότητα και την απολύμανση του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, την αποθήκευση και την μεταφορά τροφίμων.

Επιπροσθέτως, το προσωπικό πρέπει να εκπαιδευτεί στα συστήματα διασφάλισης υγιεινής (HACCP) και στους ελέγχους στα σημεία εποπτείας (έλεγχος κρίσιμων σημείων).

ε) Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης

Στον πίνακα που ακολουθεί περιγράφονται οι ανάγκες σε εκπαίδευση σε μία επιχείρηση μαζικής εστίασης, και ζαχαροπλαστικής ανάλογα με τις κατηγορίες του προσωπικού.

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ | ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ | |
|--|------------|-----------|
| | Επίπεδο 1 | Επίπεδο 2 |
| Προσωπικό νεοδιοριζόμενο | √ | |
| Προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων | √ | |
| Προσωπικό που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων | | √ |
| Επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, που συμμετέχουν ενεργά στον χειρισμό των τροφίμων | | √ |

2.7 Ανασκόπηση από τη διοίκηση

Η διοίκηση της επιχείρησης με εκτελεστική ευθύνη πρέπει να επανεξετάζει τη συνεχιζόμενη καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP σε καθορισμένα διαστήματα ώστε να εκπληρούνται οι απαιτήσεις των πελατών και των αρμόδιων αρχών και να ικανοποιείται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης.

Τα αρχεία των ανασκοπήσεων πρέπει να τηρούνται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

3.1 Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων

Χώροι τροφίμων, θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους παρασκευάζονται, διατίθενται ή αποθηκεύονται, τρόφιμα ή ποτά.

Χώροι παρασκευής τροφίμων θεωρούνται οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα προετοιμάζονται, παρασκευάζονται, επεξεργάζονται, μεταποιοούνται και τοποθετούνται σε περιέκτες.

Αυτό το κεφάλαιο αναφέρεται στην κουζίνα και σε όλους τους βοηθητικούς χώρους των τροφίμων, αποθηκευτικούς χώρους, κάβες, τουαλέτες, χώρους για το προσωπικό.

Σχεδιασμός και κατασκευή

Απαιτήσεις της νομοθεσίας⁷ (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων. Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

- Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε είδος επιχείρησης και ειδικότερα για κάθε είδος τροφίμου που παρασκευάζεται σε αυτό το χώρο, ώστε να πετυχαίνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.

⁷ Πληροφορίες από «ΟΔΗΓΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ» για τις Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, Οδηγός Υγιεινής Νο13, Αθήνα 2001 (Υπουργείο Ανάπτυξης ΕΦΕΤ).

- Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.
- Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται.
- Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες/ υποδείξεις καθαρισμού και απολυμάνσεων για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, τις μικροσυσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής και σεβιρίσματος των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό.
- Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό, έτσι ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μη επιμολύνονται τα τρόφιμα.

Γενικές απαιτήσεις για τη συντήρηση

Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται σε καλή κατάσταση: Οι χώροι των τροφίμων και ο εξοπλισμός συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να συντηρούνται και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και διασφαλίζεται η προστασία της υγιεινής των τροφίμων από τυχόν επιμολύνσεις.

Γενικές απαιτήσεις για τον σχεδιασμό και την κατασκευή των χώρων των τροφίμων.

Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:

- α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή/ και την απολύμανση.

- Τα υλικά κατασκευής των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή τους.
- Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης θα πρέπει να σχετίζεται με τον χώρο στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί και με το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται.

β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα.

- Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός.
- Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με την άμεση επαφή ή αποβάλλοντας πτητικές ουσίες. Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.
- Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.

γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.

- Ο σχηματισμός υγρασίας πάνω στις επιφάνειες τόσο του κτιρίου όσο και του εξοπλισμού, οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας, η οποία είναι ανεπιθύμητη και γι' αυτό θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο σύστημα εξαερισμού του κτιρίου, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας. Επίσης η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να γίνονται έτσι που να μην επιτρέπουν το σχηματισμό υγρασίας.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στους χώρους όπου δημιουργούνται ατμοί, και κατά συνέπεια υγρασία κατά την προετοιμασία ή κατά το μαγείρεμα των τροφίμων. Θα πρέπει να υπάρχει σύστημα εξαερισμού και κατάλληλο σύστημα απαγωγής των ατμών, ώστε να επιτυγχάνεται η αποτελεσματική απομάκρυνση των υδρατμών.

δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της επιμόλυνσης (αλληλομόλυνσης), μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα,

- Οι χώροι (α) παραλαβής πρώτων υλών, (β) αποθήκευσης πρώτων υλών, (γ) προετοιμασίας (κρεοπωλεία, «κρύα κουζίνα»), (δ) επεξεργασίας («ζεστή κουζίνα»), (ε) αποθήκευσης έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και (στ) διάθεσης τροφίμων, θα πρέπει σαφώς να καθορίζονται και να διαχωρίζονται σε μία επιχείρηση και να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης, ώστε να προλαμβάνεται η αλληλομόλυνση των τροφίμων, ιδιαίτερα κατά την παρασκευή τροφίμων υψηλού κινδύνου.
- Τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου, όταν παρασκευάζονται ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα από τα οποία μπορεί να επιμολυνθούν, θα πρέπει να παρασκευάζονται σε ξεχωριστούς χώρους και με ξεχωριστό εξοπλισμό. Εάν δεν παρασκευάζονται ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα αλλά στον ίδιο χώρο και με τον ίδιο εξοπλισμό, τότε θα πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού μεταξύ των εργασιών.
- Τα μεγάλα επαγγελματικά ψυγεία και οι καταψύκτες, θα πρέπει να έχουν εσωτερικά χωρίσματα (ράφια, σχάρες), ώστε να διευκολύνουν τον διαχωρισμό των τροφίμων και να προστατεύονται από την αλληλομόλυνση.
- Οι επιφάνειες επεξεργασίας των νωπών τροφίμων θα πρέπει να είναι διαφορετικές από εκείνες στις οποίες ετοιμάζονται τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. (Ξεχωριστοί πάγκοι εργασίας, όπου δεν είναι δυνατόν να είναι διαφορετικά τμήματα). Τα νωπά προϊόντα (ωμό κρέας, πουλερικά, αυγά, ιχθυηρά και σπανιότερα το ρύζι) μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς που επιμολύνουν τα χέρια των χειριστών, τις επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη και τα εργαλεία και κατ' επέκταση, είναι δυνατόν να επιμολύνουν τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (μαγειρεμένα).

- Θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται διαφορετικοί νεροχύτες για το πλύσιμο των σκευών, των τροφίμων και των χεριών και να έχουν την ανάλογη επισήμανση που να υπενθυμίζει τη χρήση τους. Σε επιχειρήσεις με πολλές δραστηριότητες θα πρέπει να προβλέπονται διαφορετικοί νεροχύτες για το πλύσιμο των νωπών ζωικών προϊόντων (νωπά κρέατα, ψάρια και πουλερικά) και το πλύσιμο των λαχανικών. Σε μικρές επιχειρήσεις, όπου χρησιμοποιείται ένας νεροχύτης για τα τρόφιμα (επειδή δεν υπάρχει η δυνατότητα για δεύτερο), αυτός θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται μεταξύ των χρήσεων.
- Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα είναι δυνατόν να επιμολυνθούν μετά το μαγείρεμά τους από το προσωπικό, από ακάθαρτα σκεύη και εργαλεία, από ωμά τρόφιμα ή από το περιβάλλον και γι' αυτό θα πρέπει κατά τους χειρισμούς που ακολουθούν το μαγείρεμα τους (σερβίρισμα, έκθεση, διατήρηση), το προσωπικό να τα χειρίζεται με ιδιαίτερη προσοχή.
- Η διατήρηση ωμών προϊόντων, μη καλυμμένων, μαζί με έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα αποτελεί ένα σημείο που ελλοχεύει σοβαρούς κινδύνους αλληλομόλυνσης.

από τον εξοπλισμό,

- Η κατασκευή και η τοποθέτηση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να προστατεύει τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.

από τα υλικά,

- Τα υλικά, ανάλογα με τον σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους.

από το νερό,

- Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση δεν θα πρέπει να επιμολύνει τα τρόφιμα, και για το λόγο αυτό θα πρέπει να είναι πόσιμο.
- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται για την αποφυγή τυχαίων επιμολύνσεων των τροφίμων, όπως για παράδειγμα είναι η διαρροή νερού στους χώρους αποθήκευσης.

από τον παρεχόμενο αέρα,

- Εάν χρησιμοποιηθεί τεχνητός εξαερισμός στην επιχείρηση τότε θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιτρέπεται η είσοδος μολυσμένου αέρα στους χώρους των τροφίμων.

από τους εργαζομένους,

- Οι εργαζόμενοι στην επιχείρηση θα πρέπει να έχουν δεχτεί εκπαίδευση στις «βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων» σύμφωνα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ και να προσέχουν την προσωπική τους υγεία και υγιεινή.
- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπονται εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την προσωπική υγιεινή του προσωπικού.
- Στους χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να εισέρχονται επισκέπτες χωρίς απαραίτητη στολή. Εάν πρόκειται να εισέλθουν και να έχουν επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να φορούν κατάλληλη στολή και γάντια μιας χρήσεως.]

από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.

- Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποτρέπουν την είσοδο, εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή ζώων. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισής τους.
- Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται και η είσοδος κατοικίδιων ζώων.

ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.

- Οι χώροι παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών κατά την επεξεργασία των τροφίμων.
- Οι χώροι διατήρησης/ αποθήκευσης των τροφίμων (ψυγεία, καταψύκτες, αποθήκες τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, ώστε να πετυχαίνεται η διατήρηση των τροφίμων στην απαιτούμενη

θερμοκρασία. Στους χώρους αυτούς θα πρέπει να παρακολουθείται η θερμοκρασία, να καταγράφεται και να τηρείται κατάλληλο αρχείο.

- Σε ορισμένα τρόφιμα είναι δυνατόν να απαιτηθεί η παρακολούθηση της θερμοκρασίας κατά την προετοιμασία και την επεξεργασία.

Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες

Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία τόσο για την σωστή λειτουργία της επιχείρησης όσο και για την υγιεινή του προσωπικού.

- Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής τροφίμων.
- Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και θα πρέπει να είναι διαφορετικοί αυτού που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών και άλλοι αυτού που χρησιμοποιούνται για πλύσιμο τροφίμων.
- Στην περίπτωση όπου η επιχείρηση διαχειρίζεται ωμό κρέας, πουλερικά και ιχθυηρά, θα πρέπει για το πλύσιμο αυτών να χρησιμοποιείται διαφορετικός νεροχύτης από εκείνον για τα λαχανικά. Όταν αυτό δεν είναι δυνατόν, το πλύσιμο γίνεται σε διαφορετικούς χρόνους και αφού προηγηθεί καθαρισμός και απολύμανση.
- Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, στην περίπτωση όπου η δυναμικότητα της επιχείρησης το απαιτεί.
- Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων, θα πρέπει να πλύνει τα χέρια του, σύμφωνα με τις υποδείξεις που του έχουν δοθεί και να φορά γάντια όταν χρειάζεται.
- Συνίσταται η χρησιμοποίηση σαπουνιού με απολυμαντικό κατά το πλύσιμο των χεριών.

- Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος και τις δραστηριότητες της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων.

α) Πρέπει να υπάρχουν επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.

- Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας, καθορίζεται από σχετική νομοθεσία.
- Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ή WC.

β) Οι τουαλέτες δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.

Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο και οι πόρτες τους δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους τροφίμων.

γ) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι: με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα.

- Στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο.
- Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπουνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη, δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι και οδηγίες για το σωστό τρόπο πλυσίματος των χεριών.
- Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: χαρτί μιας χρήσης, ρολά πετσέτας μίας χρήσης, με συσκευή παροχής θερμού αέρα.

Εξαερισμός

Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.

- Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες – παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται η μηχανολογική εγκατάσταση πλήρους και συνεχούς ανανεώσεως

του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα, στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων.

- Κατάλληλοι αποροφητήρες θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από εστίες μαγειρέματος ή ψησίματος για την απομάκρυνση των δημιουργουμένων ατμών, καπνών και οσμών.
- Η χοάνη συλλογής των ατμών, καπνών και οσμών θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο των εστιών μαγειρέματος – ψησίματος.
- Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι αποροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά.

α) Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους.

Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους τροφίμων δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους όπως είναι οι χώροι στους οποίους γίνεται το πλύσιμο.

β) Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

- Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού και των αποροφητηρών θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγισή τους άμεσα ή έμμεσα.
- Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες και αποροφητήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

γ) Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.

Φωτισμός

Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσική ή/ και τεχνητό φωτισμό.

- Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέψει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.
- Επίσης, θα πρέπει να μην αλλοιώνει το χρώμα των τροφίμων και να μην κουράζει τα μάτια των χειριστών.
- Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

Αποχετεύσεις

Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μην δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

- Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.
- Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις.
- Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.
- Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλω ή εν μέρει ανοικτοί, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο ή χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.

Αποδυτήρια

Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια, σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.

- Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια), στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.
- Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.
- Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.
- Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.
- Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.

3.2 Επιλογή θέσης⁸

Η επιλογή της θέσης των εγκαταστάσεων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται ότι ο κίνδυνος μόλυνσης είναι στα ελάχιστα δυνατά όρια.

⁸ Πληροφορίες αναρτήθηκαν από τη σχετική εργασία της κ. Εύης Κολιτσά, επικεφαλής επιθεωρήτρια TUV CERT./ TUV AUSTRIA HELLAS.

Οι εγκαταστάσεις θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από περιβαλλοντικά επιβαρυμένες περιοχές, ο σχεδιασμός του εξωτερικού χώρου να αποτρέπει την είσοδο τρωκτικών ή υλικών που μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα, οι γύρω δρόμοι να είναι απαλλαγμένοι από απορρίμματα και να διατηρούνται στεγνοί.

Θα πρέπει να υπάρχει τοπογραφικό με τις παραγωγικές μονάδες της επιχείρησης και όλους τους χώρους.

Ποιότητα των εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός πρέπει να ελέγχονται σχετικά με την καταλληλότητά τους και την υγιεινή και να μπορούν να καθαρίζονται και όπου χρειάζεται να απολυμαίνονται εύκολα.

Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των εγκαταστάσεων πρέπει να είναι έτσι ώστε να αποφεύγονται:

- Η συσσώρευση ρύπων.
- Η επαφή των τροφίμων με τοξικές ουσίες.
- Η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.
- Η δημιουργία υγρασίας συμπύκνωσης.
- Η εμφάνιση ανεπιθύμητης μούχλας σε επιφάνειες.
- Η είσοδος τρωκτικών.

Επίσης, ο σχεδιασμός, η κατασκευή των εγκαταστάσεων και η ροή των διεργασιών, θα πρέπει να είναι έτσι ώστε να επιτρέπεται η εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και να διασφαλίζεται η προστασία από τις διασταυρούμενες επιμολύνσεις (διαχωρισμός «καθαρών» - «ρυπαρών» περιοχών, αποτροπή επαφής επεξεργασμένου προϊόντος με α' ύλες, απομόνωση των χώρων επεξεργασίας π.χ. με κατάλληλα χωρίσματα, πλαστικές λωρίδες ή φύλλα, παραπέτασμα αέρα, δημιουργία υπερπίεσης κ.λπ.).

3.3 Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους προετοιμασίας, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων

Από το κεφάλαιο αυτό εξαιρούνται οι τραπεζαρίες και οι κινητοί ή προσωρινοί χώροι εστίασης ή οι αυτόματοι πωλητές.

Δάπεδα

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Στους χώρους όπου γίνεται προετοιμασία, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών).

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

α) Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

- Τα δάπεδα, οι οροφές και οι τοίχοι θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας (μαγειρέματος ή και ψησίματος) τροφίμων, θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί και να απολυμαίνονται κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.
- Η απολύμανση στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων μιας επιχείρησης θα πρέπει να γίνεται με μία συχνότητα ανάλογη της επικινδυνότητας και του όγκου παραγωγής.
- Εξαίρεση αποτελούν οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων **υψηλής επικινδυνότητας**, όπου η απολύμανση θα πρέπει να γίνεται ενδιάμεσα και μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας.

β) Πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά.
- Δάπεδα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκι ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν δάπεδα από διαφορετικά υλικά αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητα τους.
- Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού και ξύλου.

γ) Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων. Στην περίπτωση που ρίχνεται νερό στο δάπεδο ή χρησιμοποιείται υγρός καθαρισμός, θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων, (με κινητές ανοξειδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν.
- Όλες οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και συνιστάται να είναι στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

Τοίχοι

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται.

Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι επίσης κατάλληλα.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

- Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων ή οι επιφάνειες του εξοπλισμού, θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων. Για να ικανοποιείται αυτή η απαίτηση, οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξειδωτή επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.
- Επίσης θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν οι τροφές κατά την επεξεργασία τους. **Συνιστάται μέχρι 2μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπτόιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.**
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.
- Στις επιχειρήσεις συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.

Οροφές

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

Κι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε:

- α) να μην συσσωρεύονται ρύποι,

- Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να:
 - κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά
 - προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.
- β) να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.
- Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην οροφή.
 - Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.
 - Η οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστο – κονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.

Πόρτες – παράθυρα

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα (σίτες) προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν.

Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

- Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν την συσσώρευση ρύπων. Εκείνα

που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σίτες).

- Τα δικτυωτά πλέγμα (σίτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να αφαιρούνται και να καθαρίζονται εύκολα ώστε να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων. Επίσης, συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από υλικό που δεν οξειδώνεται.

Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν οι εργαζόμενοι αγγίζουν τις πόρτες με γυμνά χέρια, και γι' αυτό θα πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.
- Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, και εάν έχουν πόμολα αυτά να είναι απλά, λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.
- Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθάλαμους τους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό. Το ίδιο συνιστάται και για όλες τις πόρτες στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων.

Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να

αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παραγωγή, διατήρηση, έκθεση και σερβίρισμα τους. Όλες επίσης οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού και μπορούν όμως να επιμολύνουν τα τρόφιμα, θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση.
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι για παράδειγμα:
 - ανοξείδωτος χάλυβας,
 - κεραμικά υλικά,
 - κατάλληλα πλαστικά.
- Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά, ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξείδωτων υλικών.
- Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους.
- Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας, θα πρέπει στους πάγκους εργασίας να τοποθετούνται ρόδες ώστε να είναι δυνατή η μετακίνησή τους και το τελευταίο ράφι, εάν υπάρχει, να απέχει από το έδαφος 15 εκατοστά.
- Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα όπως και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων.
- Στις επιφάνειες ή πλάκες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, συνιστάται

σκληρό πλαστικό, (τεφλόν) τα οποία έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται:

- πράσινο για τα λαχανικά,
 - κίτρινο για το κοτόπουλο,
 - κόκκινο για το κρέας και,
 - άσπρο για το ψάρι.
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται.

Καθαρισμός/ απολύμανση

Απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού.

Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας πρέπει να προβλέπονται, εάν χρειάζονται, κατάλληλες εγκαταστάσεις.

Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

- Η ασφάλεια των τροφίμων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόριά τους.
- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.
- Τα εργαλεία, ανάλογα με τη χρήση τους, θα πρέπει να τοποθετούνται, κατά τη διάρκεια της εργασίας και σε συχνότητα που καθορίζεται από το είδος της εργασίας και οπωσδήποτε κάθε βράδυ, να απολυμαίνονται.

- Τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να υπάρχουν βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις. Για όλες τις επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού. Εάν δεν υπάρχει πλυντήριο συνιστάται η χρήση δύο ευρύχωρων νεροχυτών, ένας για το πλύσιμο και ένας άλλος για το ξέπλυμα οι οποίοι θα πρέπει να βρίσκονται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο μέσα στην κουζίνα νοητά ή με μόνιμη κατασκευή.
- Η δίοδος των άπλυτων πιάτων δεν θα πρέπει κατά το δυνατόν να γίνεται μέσα από το χώρο παραγωγής και θα πρέπει να επιδιώκεται η δημιουργία ιδιαίτερου χωρίσματος που να διαθέτει παράθυρο για το σκοπό αυτό (πάσο).
- Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού/ απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:
 - Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση,
 - Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών,
 - Εργαλεία καθαρισμού,
 - Απορρυπαντικά και απολυμαντικά,
 - Μάνικες ή λάστιχα και άλλο απαραίτητο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.
- Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται επιμόλυνση του, όπως για παράδειγμα μπορεί να προκαλέσει η χρησιμοποίηση ακάθαρτου υφάσματος. Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως.

- Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.
- Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων.
- Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Τα μηχανήματα για την στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία, σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λπ.), θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες.
- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι πόσιμο.
- Στις επιχειρήσεις των κατηγοριών που θα εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.
- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (για παράδειγμα εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη).

- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε ν' αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό).
- Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.

Πλύσιμο τροφίμων

Όπου αρμόζει λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων.

- Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τα σκεύη, τα γυαλικά και γενικά τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.
- Σε μικρές επιχειρήσεις (περιορισμένες δραστηριότητες) μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο αυτές εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές γίνονται αποτελεσματικά και χωρίς να προκαλείται κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή ο νεροχύτης θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.
- Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται σε χλωριωμένο νερό.

Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/ και κρύου πόσιμου νερού ανάλογα με τις ανάγκες και να καθαρίζεται τακτικά.

- Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων ή/ και εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα.
- Στους νεροχύτες ή στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων, η παροχή ζεστού νερού δεν είναι απαραίτητη.

3.4 Απαιτήσεις εξοπλισμού

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή οι τροφές, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

α) Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

- Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας, αναφέρεται στα υλικά των επιφανειών εργασίας και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων και κάθε άλλου αντικειμένου (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έρθουν τα τρόφιμα σε «επαφή» μαζί τους. Αφορά επίσης τα εργαλεία, τα σκεύη, τα μηχανήματα, τα γυαλικά και τα μαχαιροπήρουνα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ή διάθεση των τροφίμων, τα οποία θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που δεν μολύνουν τα τρόφιμα.
- Με τον όρο «επαφή» εννοείται η άμεση επαφή ή η στενή εγγύτητα με τα τρόφιμα η οποία μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνσή τους.
- Τα υλικά αυτά θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.
- Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός. Για παράδειγμα ο καθαρισμός μιας συσκευής τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες είναι πιο κρίσιμης σημασίας από τον καθαρισμό της συσκευής αποφλοίωσης πατάτας. Οι οδηγίες για τον καθαρισμό του εξοπλισμού παρέχονται συνήθως από τους κατασκευαστές του.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι καλή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγησή του ώστε να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.

- Τα εργαλεία, τα σκεύη, και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο για την επόμενη μέρα ή και για την επόμενη βάρδια.
- Ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.
- Τα σκεύη μαγειρέματος (χύτρες, κατσαρόλες, τηγάνια κ.λπ.), οι φούρνοι, οι σχάρες, τα ηλεκτρικά μάτια, οι σούβλες, οι ψηστιέρες, οι τοστιέρες, οι κατσαρόλες θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά και να έχουν εξειδικευμένη χρήση.
- Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκάλων (μπαλτάδες), ή άλλοι κόφτες, τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τα τρόφιμα σε φέτες, οι επιφάνειες για κοπή των τροφίμων, οι τρίφτες, οι μηχανές κιμά, οι αναμείκτες (mixer), οι αποχυμωτές, οι βαριές για κτύπημα κρέατος καθώς και τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς (τροχήλατα), θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά.
- Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων:
 - ανοξείδωτο υλικό,
 - πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (αυτά είναι κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για βαρύ εξοπλισμό),
 - αλουμίνιο και επικασσιτερωμένος χαλκός (είναι αποδεκτά αλλά λιγότερο ανθεκτικά),
 - τα πιατικά και τα μαχαιροπήρουνα μπορούν να κατασκευαστούν από διάφορα υλικά.
- Η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων μετάλλων απαγορεύεται για την κατασκευή εξοπλισμού που έχει άμεση επαφή με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή με προϊόντα υψηλού κινδύνου.
- Το χρώμα των επιφανειών κοπής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων (μαγειρευμένα – ψημένα), θα πρέπει να είναι διαφορετικό

(π.χ. μπλε) από τα χρώματα των επιφανειών κοπής των αντίστοιχων ωμών προϊόντων.

- Τα εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες, κ.λπ.) τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος, ωμών πουλερικών, ωμών ψαριών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό (π.χ. τεμαχισμός λαχανικών, άρτου, γλυκισμάτων, ετοιμών προς κατανάλωση προϊόντων). Μετά από κάθε χρήση τα εργαλεία αυτά θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται.
- Για τα ψυγεία που βρίσκονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων συνιστάται οι πόρτες να λειτουργούν με ποδοκίνηση.
- Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.

β) Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.

- Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ενώσεως θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.
- Η απολύμανση του εξοπλισμού, θα πρέπει να προβλέπεται τόσο στα προϊόντα χαμηλού κινδύνου όσο και στα προϊόντα υψηλού κινδύνου.
- Συνιστάται η χρήση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα του εξοπλισμού (κεφάλαιο II) και επιβάλλεται η τήρηση αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης.

γ) Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

- Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.
- Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή.
- Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού που απαιτείται εξαρτάται από τον χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από τον σκοπό για τον οποίο τοποθετήθηκε.

3.5 Απορρίμματα τροφών

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

1. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.

- Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.
- **Τα δοχεία απορριμμάτων** θα πρέπει:
 - να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,

- να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,
- να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων,
- να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.
- Για την σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, από τους χώρους τροφίμων.

2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι.

Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

- **Τα δοχεία των απορριμμάτων** θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, που να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανσή τους. Αναλυτικότερα τα προερχόμενα από τη λειτουργία της επιχείρησης απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω όρους:
 - Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπτότιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.
 - Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.
 - Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.
 - Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.

- Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούμενα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.
- Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.
- Συνιστάται η χρήση **ειδικών πλαστικών σάκων**, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.
- Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.
- Είναι καλύτερα οι σάκοι με τα απορρίμματα να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, ώστε να μην προσβάλλονται από ζωύφια.
- **Μεγάλοι κάδοι** που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, θα πρέπει επίσης να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους.
- Οι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων.
- Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου όπου η απολύμανσή τους πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.

Καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων.

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

- Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους.
- Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός ειδικών εξωτερικών χώρων για την αποθήκευση των απορριμμάτων με σταθερό δάπεδο και σε κάδους με ικανοποιητικά καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων.
- Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση.
- Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα.
- Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων στους ή από τους χώρους εργασίας.
- Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών

επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.

- Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/ απορριμμάτων των τροφίμων, όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού, πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.
- Στην περίπτωση όπου τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται τότε να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους οι οποίοι θα βρίσκονται εξωτερικά της επιχείρησης.

3.6 Απαιτήσεις κατά την επαφή με τα τρόφιμα και απαιτήσεις για το προσωπικό (Προετοιμασία τροφίμων)

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο, που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.

- Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει και έχει την ευθύνη μαζί με τον εργαζόμενο για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που έχουν σχέση με την υγιεινή του προσωπικού. Η απαίτηση αυτή αφορά κάθε εργαζόμενο.
- Η ατομική καθαριότητα θα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.

- Η ενδυμασία του προσωπικού θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, για να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας διαφέρουν ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου. Παρακάτω αναφέρονται οι απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνονται:
 - Από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων απαιτείται καθαρή ποδιά (στολή εργασίας ή παρόμοιο ένδυμα), κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφος) και γάντια ή όχι ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου.
 - Από το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός απαιτείται καθαρή ποδιά, φόρμα ή άλλη στολή.
 - Από το προσωπικό που απασχολείται ως σερβιτόροι-ρες/ προσωπικό που εργάζεται στο μπαρ απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας.
- Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής:
 - Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους. Να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσεως στα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση, τα οποία θα αλλάξουν όταν αυτά σκιστούν και τουλάχιστον κάθε 2 ώρες ανάλογα με τις εργασίες που κάνουν.
 - Να πλύνουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.
 - Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.
 - Να μη τρώνε ή πίνουν στον χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.

- Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλα εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων.
- Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος, εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.
- Να μην φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μην μετακινούνται άσκοπα εκτός του χώρου και να επιστρέφουν πάλι στον ίδιο χώρο.
- Να πλένουν κάθε φορά που χρειάζεται.
- Τα άτομα που χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα θα πρέπει:
 - Να έχουν κομμένα νύχια και όχι βαμμένα.
 - Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα πλήρως.
- **Απαγορεύεται η δοκιμή του φαγητού με το ίδιο κουτάλι χωρίς προηγουμένως να πλυθεί. Είναι αποδεκτή η δοκιμή του φαγητού ή του γλυκίσματος από τον υπεύθυνο κατά την διάρκεια της παρασκευής του, δεδομένου ότι θα γίνει με τρόπο που δεν θα το μολύνει.**
- Οι επισκέπτες στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφους), όπως και καλύμματα υποδημάτων, εάν παρουσιάζεται κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει προϊόντα υψηλού κινδύνου, δεν θα πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης με την στολή εργασίας. Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους, όπως για παράδειγμα για να καπνίσουν.

- Το προσωπικό του χώρου τροφίμων, σε κάθε επιχείρηση, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο σε **«βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων»** σύμφωνα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ και στις οδηγίες εργασίας ανάλογα με τη θέση εργασίας και την υπευθυνότητα που έχει στην επιχείρηση.

2. Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

- **Το προσωπικό θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανό να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.**
- Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή του.
- Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.
- Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τους ανώτερους του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσής της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως.
 - Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα.
 - Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή.
- Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψή τους.

- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας.
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από ιατρό για την καταλληλότητα του ασθενούς εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του.
- Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας τους βαρύνουν την επιχείρηση.
- Το ανωτέρω προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας τους μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την στολή εργασίας.
- Απαγορεύεται, η με οποιαδήποτε ιδιότητα, επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος σε χώρους τροφίμων ατόμων, που δεν έχουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για την είσοδο τους.

3.7 Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων

Παραλαβή πρώτων υλών

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β – 04.10.2000).

Απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:

Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι, έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/ και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.

- Τα τρόφιμα θεωρούνται μη ασφαλή όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν τους καταναλωτές. Θεωρούνται μη ασφαλή επίσης εάν είναι αλλοιωμένα ή περιέχουν για παράδειγμα ανεπιθύμητες ξένες ύλες.
- Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να καταναλώνονται εάν περιέχουν υπολείμματα επικίνδυνων χημικών ουσιών, ή επικίνδυνες ξένες ύλες.
- Μερικοί κίνδυνοι όταν παρουσιαστούν καθιστούν το προϊόν κατευθείαν ακατάλληλο και επικίνδυνο για την υγεία (π.χ. τοξικές ουσίες ή γυαλιά). Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση αυτή.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να προμηθεύεται τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από αξιόπιστους προμηθευτές, από προμηθευτές που διασφαλίζουν ότι η ποιότητα των προϊόντων αυτών θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας και της επιχείρησης. Είναι καλύτερο οι προμήθειες, όπου είναι εφικτό, να γίνονται από επιχειρήσεις που εφαρμόζουν και τηρούν σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).
- Κατά την παραλαβή ελέγχονται τα παρακάτω, ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα των προϊόντων που παραλαμβάνονται:
 - Η κατάσταση υγιεινής και θερμοκρασίας μεταφορικών μέσων.
 - Η θερμοκρασία των προϊόντων.
 - Η τοποθέτηση προϊόντων μέσα στα μεταφορικά μέσα και έλεγχος για παρουσία αντικειμένων ή προϊόντων που δυνητικά θέτουν σε κίνδυνο τα τρόφιμα.
 - Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με μακροσκοπικό έλεγχο (Παράρτημα 4). Γίνεται έλεγχος για ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά όπως οσμή από χημικές ουσίες ή καύσιμα, σημάδια αλλοίωσης όπως μούχλα ή σήψη.
 - Η συσκευασία των πρώτων υλών, η οποία θα πρέπει να είναι άθικτη, αέραια και καθαρή, χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.

- Η ημερομηνία λήξης.
- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:
 - αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά,
 - τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους,
 - τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς,
 - τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.
- Τα τρόφιμα αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητας τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα.
- Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. Συνιστάται ο χρόνος αυτός να είναι μεγάλος.
- Για τη διατήρηση της ποιότητας πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...».
- Κατά διαστήματα συνιστάται να γίνονται δειγματοληπτικοί έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών, σύμφωνα με το σύστημα HACCP της επιχείρησης.
- Οι έλεγχοι θα πρέπει να προσδιορίζουν την γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν τις πιο εξειδικευμένες μικροβιολογικές και χημικές εξετάσεις.
- Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και τον χειρισμό των τροφίμων κατά τη διανομή με ασφάλεια.

Προετοιμασία

Θερμική επεξεργασία

Με τη θερμική επεξεργασία καταστρέφονται οι μικροοργανισμοί και γι' αυτό θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή.

- Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται/ ψήνονται πρέπει να φτάσουν σε θερμοκρασία, στο κέντρο τους, 75°C ή 70°C για 2 λεπτά. Επιπλέον,

ασφαλείς θερμοκρασίες ψησίματος των διαφόρων ειδών τροφίμων αναφέρονται στο παράρτημα 5.

- Τα λίπη και έλαια που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία των καταναλωτών. Είναι λοιπόν αναγκαίο να ελέγχεται αυστηρά η ποιότητά τους. Για το τηγάνισμα, πρέπει να χρησιμοποιούνται λίπη και έλαια κατάλληλα για τον σκοπό αυτό, πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή σχετικά με την μέγιστη θερμοκρασία που επιτρέπεται να θερμανθούν και σε καμία περίπτωση η θερμοκρασία αυτή δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 180°C. Τα λίπη και έλαια πρέπει να φιλτράρονται με ειδικό φίλτρο πριν από κάθε χρήση έτσι ώστε να απομακρύνονται κομμάτια καμένων τροφίμων (οι φριτέζες πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ειδική βρύση που να επιτρέπει το άδειασμά τους από το κάτω μέρος). Η ποιότητα των λιπών και ελαίων που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα, πρέπει να ελέγχεται τακτικά ως προς την οσμή, γεύση και το χρώμα και πρέπει να αλλάζονται αμέσως μόλις παρατηρηθεί κάποια αλλοίωση σε ένα από τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Στο εμπόριο διατίθενται ειδικά κιτ για τον έλεγχο της ποιότητας των λιπών και ελαίων.

Αποθήκευση – διατήρηση

Γενικές απαιτήσεις για την αποθήκευση πρώτων υλών.

Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά θα πρέπει να αποθηκεύονται με κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα (πρώτες ύλες, συστατικά, υλικά και αντικείμενα συσκευασίας και προϊόντα ημικατεργασμένα ή τελικά) τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας.

- Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας κ.λπ.).
- Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση.
- Η αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών, θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους στην περίπτωση των παρασκευαστηρίων – εργαστηρίων. Στις μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει ειδικά ο χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών να καθορίζεται σαφώς και να είναι διαμορφωμένος έτσι ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.
- Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσής των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά.
- Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.
- Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσής τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Τα προϊόντα των οποίων η συσκευασία έχει ανοιχθεί, θα πρέπει να μεταφέρονται σε καθαρό περιέκτη για συντήρηση, εφόσον δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν άμεσα.
- Σε μερικές περιπτώσεις, είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα.
- Η κατάλληλη ανακύκλωση των ξηρών προϊόντων ίσως είναι σημαντική στην ποιότητα των τροφίμων αλλά αφορά λιγότερο την ασφάλεια τους.
- Η εφαρμογή σωστής ανακύκλωσης σύμφωνα με την αρχή FIFO (First In First Out) διευκολύνει την παρακολούθηση των προϊόντων

και των ημερομηνιών λήξεως, την έγκαιρη χρησιμοποίηση των προϊόντων και την απομάκρυνση αυτών που έχουν λήξει.

- Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. υλικά καθαρισμού). Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να τα μολύνουν.
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.
- Η αποθήκευση των προϊόντων ψύξης πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος τους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν την θερμοκρασία των τροφίμων και όχι την θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου. Η θερμοκρασία των ψυγείων πρέπει να διατηρείται ανάμεσα στον 1°C και τους 5°C.
- Για την τήρηση της νομοθεσίας πρέπει τα προϊόντα να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία διατήρησής τους.
- **Τα νωπά προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικά ψυγεία από τα έτοιμα για κατανάλωση ή σε περίπτωση που αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο θα πρέπει να διατηρούνται χωριστά και καλυμμένα και ακολουθείται η εξής σειρά:**
 - τα έτοιμα προς κατανάλωση πάντα πάνω από τα νωπά και
 - τα φυτικά πάνω από τα ζωικά.
- Τα ψυγεία δεν πρέπει να υπερφορτώνονται στους 21°C. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνει μέσα σε δύο ώρες από την θερμική επεξεργασία.
- Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν. Όταν μαγειρεμένα τρόφιμα πρόκειται να αποθηκευτούν στην ψύξη, θα πρέπει, πριν την

τοποθέτηση τους στο ψυγείο, να έχουν κρυώσει τουλάχιστον καταψυχθούν ξανά και πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη, σε θερμοκρασία 18°C ή χαμηλότερη.

- Στις περιπτώσεις θαλάμων ψύξεως χωρητικότητας μεγαλύτερης των **δέκα κυβικών μέτρων**, οι χώροι αυτοί πρέπει οπωσδήποτε να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης.
- Τα ψυγεία και καταψύκτες θα πρέπει να λειτουργούν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Θα πρέπει να ακολουθείται πρόγραμμα απόψυξης, καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης ψυγείων και καταψυκτών, πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Σερβίρισμα

Απαιτήσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση και επιβλαβή για την υγεία.

- Τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει σε θερμοκρασία ανάμεσα στους 5 και τους 60°C για δύο ώρες να καταναλωθούν ή να μπουν στο ψυγείο. Αν έχουν παραμείνει από 2 έως 4 ώρες πρέπει να καταναλωθούν και να μην ψυχθούν. Αν έχουν παραμείνει πάνω από 4 ώρες, τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται.
- Για την αποφυγή της μικροβιακής επιμόλυνσης, το προσωπικό της επιχείρησης θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες ατομικής υγιεινής και να είναι εκπαιδευμένο ώστε να προλαμβάνει πιθανές αιτίες επιμόλυνσης κατά την παραλαβή πρώτων υλών, την αποθήκευση και διατήρηση, ιδιαίτερα στην ψύξη και την κατάψυξη, κατά την επεξεργασία και διάθεση των τροφίμων.

- Για την αποφυγή της φυσικής επιμόλυνσης, θα πρέπει επιπλέον των παραπάνω, ο εξοπλισμός και η κτιριακή εγκατάσταση να είναι κατάλληλα για τα τρόφιμα, να συντηρούνται τακτικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Επίσης, τα σκεύη και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των τροφίμων θα πρέπει να αντικαθίστανται εφόσον έχουν υποστεί φθορές.
- Για την αποφυγή της χημικής επιμόλυνσης, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στο χειρισμό και την αποθήκευση χημικών ουσιών, ειδικά αυτών που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό, την απολύμανση, τη μυοκτονία και την απεντόμωση.

Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων

Απαιτήσεις για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων:

Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τρωκτικά.

- Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη χρησιμοποίησή τους.
- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.
- Για τον έλεγχό τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν:
 - Τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.
 - Την κάλυψη των παραθύρων με σίτες.
 - Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα.
 - Τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

- Τις τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων.
- Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων.
- Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα πρέπει:
 - Να μην ψεκάζονται τρόφιμα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τον ψεκασμό.
 - Τα ψεκαστικά υλικά να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους παραγωγής τροφίμων.
- Σε μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις συνιστάται η καταπολέμηση να γίνεται με ειδικά για το σκοπό αυτό, συνεργεία.
- Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν σχετικό αρχείο.
- Στους χώρους παραγωγής, συνιστάται η χρήση χημικών για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων να γίνεται όταν έχουν υπάρξει ενδείξεις για παρουσία τους και όχι προληπτικά.

Επικίνδυνες ουσίες

Γενικές απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.

Οι επικίνδυνες ή/ και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

- Τα τρόφιμα που έχουν μολυνθεί ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησής τους πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους των τροφίμων ή/ και να φέρουν κάποιο διακριτικό γνώρισμα που να διευκολύνει την αναγνώρισή τους. Πρέπει να τοποθετούνται σε ξεχωριστούς χώρους από τα άλλα προϊόντα εάν υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.
- Δοχεία ή περιέκτες κατασκευασμένοι για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά, όπως υλικά για τον καθαρισμό, πρέπει να είναι ευδιάκριτα σημασμένοι, κλειστοί και να αποθηκεύονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης των τροφίμων. Δεν πρέπει με οποιοδήποτε τρόπο τα παραπάνω υλικά να έρθουν σε επαφή με τους περιέκτες των τροφίμων.

- Χημικές ουσίες (π.χ. τα εντομοκτόνα και οι χημικές ουσίες καθαρισμού) ή άλλες μη εδώδιμες ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να φέρουν κατάλληλη σήμανση με προειδοποίηση για την τοξικότητα και τη χρήση τους και να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπια που κλειδώνουν. Επιπλέον θα πρέπει να καθορίζονται τα άτομα που θα τα χειρίζονται, τα οποία θα πρέπει να έχουν δεχθεί και ανάλογη εκπαίδευση γι' αυτό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

4.1 Διαδικασίες του συστήματος HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει τεκμηριωμένες διαδικασίες και σχέδιο HACCP για να διασφαλίζει σταθερότητα και συμμόρφωση με τις

απαιτήσεις του παρόντος προτύπου και με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης. Οι διαδικασίες πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι η επιχείρηση ενημερώνεται για τις συνθήκες που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων της νομοθεσίας και σχετικών κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

4.2 Σχέδιο HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καταρτίσει ένα σχέδιο HACCP το οποίο θα προδιαγράψει:

- τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο,
- τη θέση όπου πρέπει να ελέγχονται οι κίνδυνοι (κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)),
- τα κρίσιμα όρια που πρόκειται να τηρούνται για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους ελέγχου,
- τις μεθόδους παρακολούθησης που πρόκειται να υιοθετηθούν,
- τις διορθωτικές ενέργειες που προβλέπονται εάν η παρακολούθηση δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου,
- τον υπεύθυνο για την παρακολούθηση/ έλεγχο κάθε κρίσιμου σημείου ελέγχου,
- τις επιπλέον διαδικασίες κ.τ.λ. που υποστηρίζουν το σχέδιο HACCP και
- τον τρόπο τεκμηρίωσης της παρακολούθησης/ ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στη συνέχεια παρουσιάζεται υπόδειγμα εντύπου για σχέδιο HACCP.

4.3 Έλεγχος εγγράφων και δεδομένων⁹

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για την έκδοση και έλεγχο όλων των εγγράφων και δεδομένων που σχετίζονται με το σύστημα HACCP.

Τα έγγραφα και τα δεδομένα που σχετίζονται με το σύστημα HACCP, πριν την έκδοση και επανέκδοσή τους, πρέπει να επανεξετάζονται και να εγκρίνονται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Πρέπει να καθιερωθεί και να είναι άμεσα διαθέσιμος ένας κύριος κατάλογος ή μία ισοδύναμη διαδικασία ελέγχου εγγράφων όπου θα προσδιορίζεται η ισχύουσα έκδοση κάθε εγγράφου ώστε να αποκλείεται η χρήση άκυρων ή/ και παλαιών εγγράφων.

Ο έλεγχος αυτός πρέπει να διασφαλίζει ότι:

- είναι διαθέσιμες οι σχετικές εκδόσεις των κατάλληλων εγγράφων όπου εκτελούνται διαδικασίες βασικές για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP,
- άκυρα ή/ και παλαιά έγγραφα απομακρύνονται έγκαιρα από όλα τα σημεία έκδοσης ή χρήσης, ή, σε αντίθετη περίπτωση, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά λάθος,
- όλα τα παλαιά έγγραφα που τηρούνται για νομικούς λόγους ή/ και σκοπούς διατήρησης της γνώσης, επισημαίνονται κατάλληλα,
- η τεκμηρίωση τηρείται για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα που εξαρτάται από το χρόνο ζωής του προϊόντος, νομικές απαιτήσεις ή/ και απαιτήσεις πελατών,
- η φύση των αλλαγών προσδιορίζεται στο έγγραφο ή σε κατάλληλα παραρτήματα, όταν χρειάζεται.

4.4 Περιγραφές πρώτων υλών και προϊόντος

α) Πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές των πρώτων υλών.

⁹ Πηγή των πληροφοριών το «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ», ΕΛΟΤ 2000, Αχαρνών 313, 11145, Αθήνα σελ. 5.

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων, χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά:

- προέλευση
- χρόνος ζωής
- συνθήκες παραλαβής, συσκευασία, συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης
- προετοιμασίας πριν τη χρήση

β) Πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές κάθε προϊόντος/κατηγορίας προϊόντων.

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων:

- χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες
- χρόνος ζωής
- χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά
- συνθήκες αποθήκευσης και διανομής

Οι περιγραφές προϊόντος πρέπει να είναι επαρκώς λεπτομερείς ώστε η ομάδα HACCP να μπορεί να αναγνωρίσει τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ¹⁰

1) Οι προδιαγραφές αφορούν:

- Τα προσφερόμενα τρόφιμα και τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες.
- Τους χώρους και τα μέσα που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση, τη συντήρηση, τη κατάψυξη και τη θερμοδιατήρηση των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων.

2) Τον εξοπλισμό και τα μέσα που χρησιμοποιούν για:

- Τις εσωτερικές διανομές και την μεταφορά των πρώτων υλών και του τελικού προϊόντος.
- Την προετοιμασία και την παρασκευή των τροφίμων.

¹⁰ Οι παρακάτω σημειώσεις είναι από το εγχειρίδιο που αφορά το σύστημα HACCP του ξενοδοχείου Candia Maris.

- Τη μέτρηση των θερμοκρασιών συντήρησης, κατάψυξης, παρασκευής και θερμοδιατήρησης των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων.
- Τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, επιφανειών και συσκευών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Η δομή των προδιαγραφών ποικίλει ανάλογα με την φύση και το είδος του προδιαγραφθέντος υλικού υπηρεσίας.

Σε κάθε περίπτωση επιδιώκεται η σαφής και λεπτομερής καταγραφή των απαιτήσεων της επιχείρησης προκειμένου να διευκολυνθεί τόσο η κατανόηση αυτών από τον υποψήφιο προμηθευτή όσο και η ενσωμάτωση τους σε σύμβαση/ συμβόλαιο συνεργασίας.

Στο επάνω μέρος κάθε σελίδας εντύπου **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ** αναγράφεται:

- Επωνυμία επιχείρησης
- Τίτλος εντύπου
- Είδος προδιαγραφών υλικού/ υπηρεσίας
- Κωδικοί προδιαγραφής
- Αριθμός σελίδας και ο συνολικός αριθμός σελίδων εντύπου
- Αριθμός έκδοσης

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας σε συνεργασία με τον προϊστάμενο του επισιτιστικού τμήματος είναι υπεύθυνος για την αναθεώρηση, την προδιαγραφή, για τη διαχείρισή τους, για την παραγωγή και την έγκριση όλων των αλλαγών και για τη διανομή τους στους εμπλεκόμενους φορείς της επιχείρησης. Ο ίδιος τηρεί τις πρωτότυπες υπογεγραμμένες προδιαγραφές οι οποίες είναι τα έντυπα, αναφορά όλων των αντιτύπων για τη διαπίστωση της εγκυρότητας αυτών.

Όλοι οι κάτοχοι και χρήστες των προδιαγραφών ευθύνονται για τη διατήρηση τους σε καλή κατάσταση και για τη χωρίς καθυστέρηση απομάκρυνσή ή καταστροφή καταργημένων εκδόσεων.

4.5 Αναγνώριση της αναμενόμενης χρήσης προϊόντος

Πρέπει να προσδιορίζονται οι πιθανοί χρήστες και καταναλωτές για κάθε προϊόν/ κατηγορία προϊόντος και να λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών.

Πρέπει να περιγράφεται η αναμενόμενη χρήση αναφορικά με την αποθήκευση, την προετοιμασία και το σερβίρισμα.

Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη ασφάλεια του καταναλωτή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο ακούσιος χειρισμός και χρήση του προϊόντος με την πρόβλεψη οδηγιών προετοιμασίας και την χαρακτηριστική επισήμανση του προϊόντος όπου κρίνεται απαραίτητο.

4.6 Διάγραμμα ροής

Τα διαγράμματα ροής πρέπει να εκπονούνται για όλα τα προϊόντα/ κατηγορίες προϊόντων που καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Το διάγραμμα ροής πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

- την αλληλουχία όλων των σταδίων ή των διεργασιών της παραγωγής
- τη θέση όπου οι πρώτες ύλες και τα ενδιάμεσα προϊόντα εισάγονται στη ροή (συμπεριλαμβανομένης και της υπεργολαβικής εργασίας)
- τη θέση πραγματοποίησης επανακατεργασίας και ανακύκλωσης υλικών και προϊόντων συμπεριλαμβανομένων και των επιστρεφόμενων
- τη θέση απομάκρυνσης ενδιάμεσων προϊόντων, παραπροϊόντων και αποβλήτων.

Πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα σχεδιαγράμματα τα οποία δείχνουν την ροή των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων προϊόντων και των προϊόντων εντός της επιχείρησης.

Τα διαγράμματα ροής και τα σχεδιαγράμματα πρέπει να είναι επαρκώς σαφή και λεπτομερή ώστε να αναγνωρίζονται οι πιθανοί κίνδυνοι. Δυνητικά μπορεί να αναγνωρίζονται και τα πιθανά επιμολύνσεις.

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP), μετά τον καθορισμό τους, πρέπει να σημειώνονται στο διάγραμμα ροής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα διαγράμματα ροής πρέπει να έχουν επαληθευτεί πριν την αναγνώριση των κινδύνων και την εγκατάσταση των κρίσιμων σημείων ελέγχου.

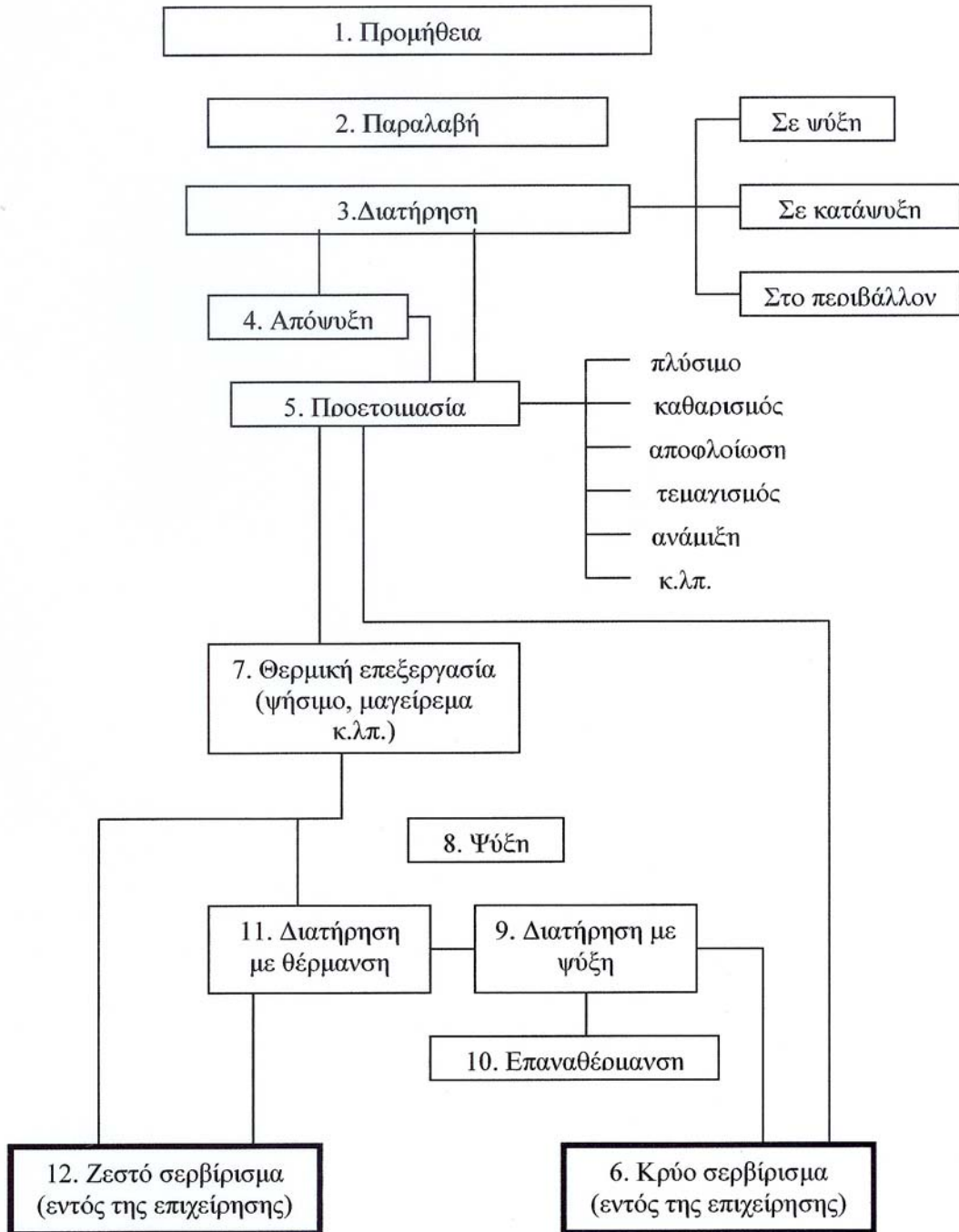
ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΡΟΗΣ¹¹

¹¹ Τα παρακάτω διαγράμματα βρίσκονται στον «ΟΔΗΓΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο1», για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής, Υπουργείο Ανάπτυξης, ΕΦΕΤ, Αθήνα 2001, σελ. 62, 65, 67.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης (εστιατόρια)

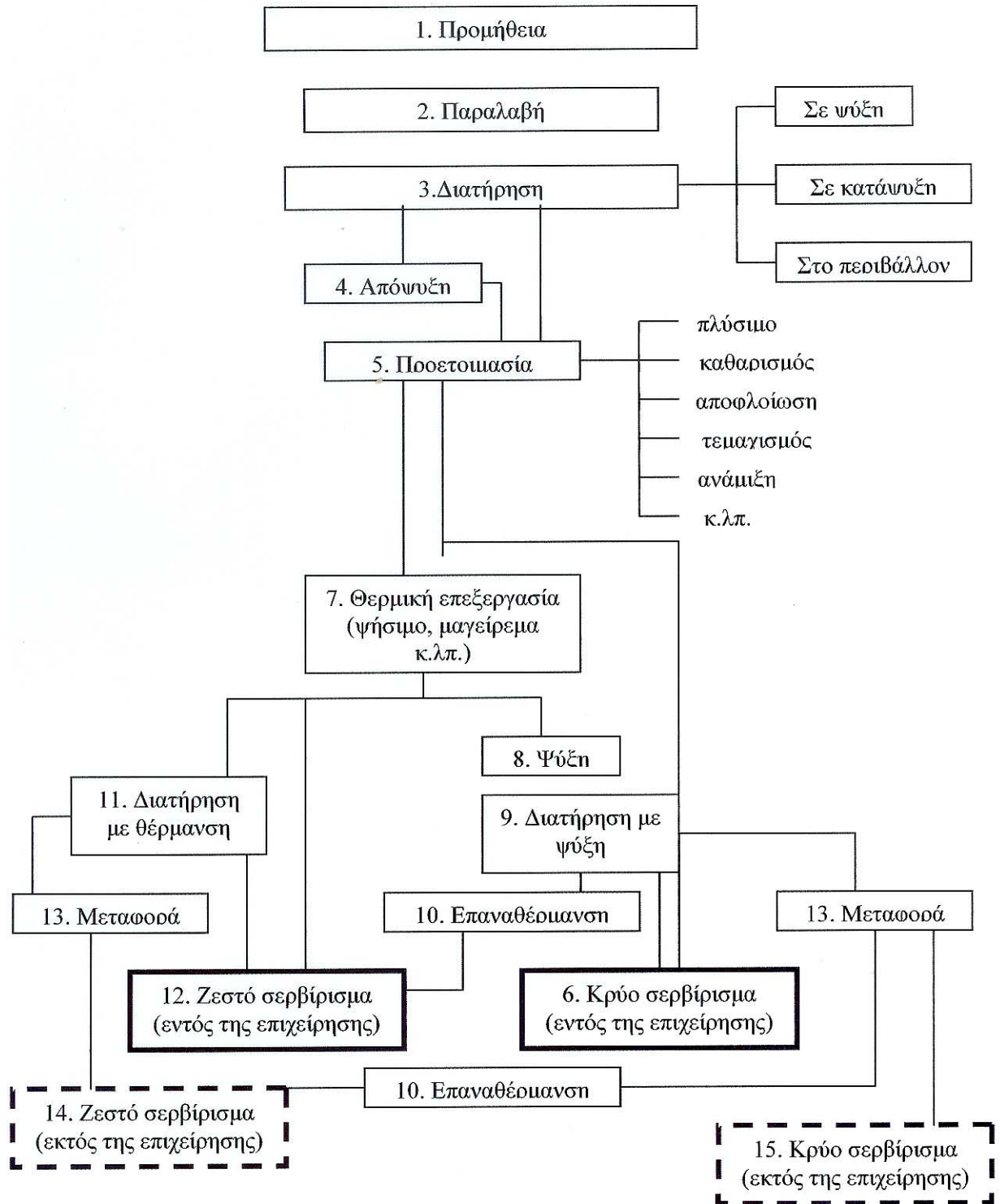
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



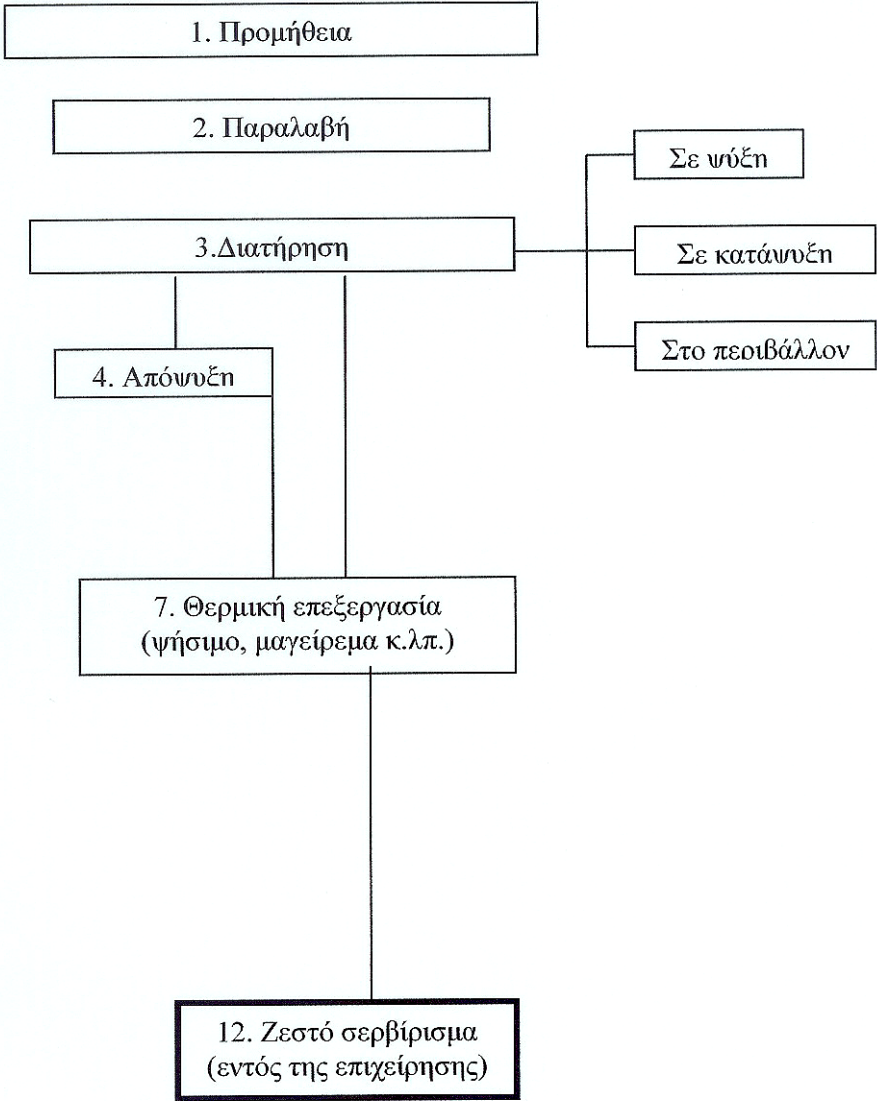
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, αλλά και διακινούν ασυσκευάστα τρόφιμα σε άλλες επιχειρήσεις (εστιατόρια - κέτερινγκ)

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



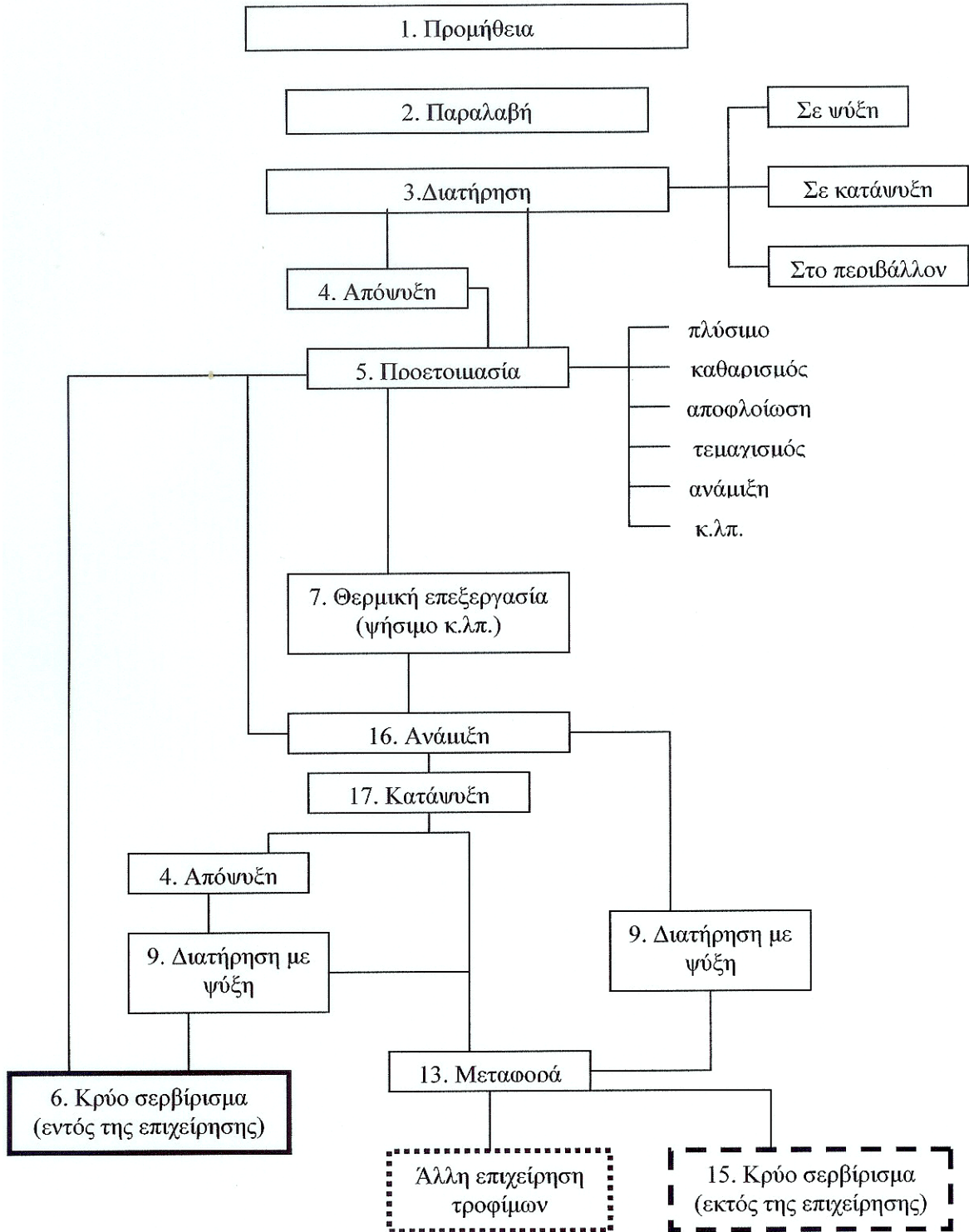
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4
Επιχειρήσεις που δεν προετοιμάζουν, αλλά επεξεργάζονται και διαθέτουν
τρόφιμα εντός της επιχείρησης, (μίνι εστιατόρια)
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν γλυκίσματα εντός της επιχείρησης, αλλά και διακινούν ασυσκευάστα γλυκίσματα σε άλλες επιχειρήσεις (ζαχαροπλαστεία)

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



4.7 Αναγνώριση κινδύνων

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP πρέπει να αναγνωριστούν, να καταγραφούν και να αξιολογηθούν ανάλογα με το μέγεθος του κινδύνου και την πιθανότητα εμφάνισής του. Η αξιολόγηση πρέπει να τεκμηριώνεται. Με βάση την αξιολόγηση, οι κίνδυνοι οι οποίοι απαιτούν έλεγχο αναγνωρίζονται αναφορικά με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων.

Η αναγνώριση πρέπει να βασίζεται στις συνθήκες που περιγράφονται στις παραγράφους 4.4 έως 4.6.

Οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο πρέπει να αξιολογούνται για την πιθανότητα εμφάνισης, παραμονής ή/ και επανεμφάνισης σε κάθε στάδιο της διεργασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: «Η αναγνώριση των κινδύνων» χρησιμοποιείται υπό την ίδια έννοια όπως «η ανάλυση των κινδύνων» στον Codex.

4.8 Εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου

Προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να εγκαθίστανται και να τεκμηριώνονται για κάθε κίνδυνο που απαιτεί έλεγχο. Τα μέτρα ελέγχου πρέπει να προλαμβάνουν ή να εξαλείφουν τον κίνδυνο ή να τον μειώνουν σε αποδεκτό επίπεδο.

Εάν δεν υπάρχει διαθέσιμη κατάλληλη μέθοδος για την πρόληψη ή την εξάλειψη του κινδύνου, ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο, τότε είτε η διεργασία είτε το προϊόν θα πρέπει να τροποποιηθεί.

4.9 Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)

Όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο πρέπει να ελέγχονται με μέτρα ελέγχου που εγκαθίστανται σε ένα ή περισσότερα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Για όλους τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο, πρέπει να τεκμηριώνεται ότι τα κρίσιμα σημεία ελέγχου έχουν επιλεγεί χρησιμοποιώντας μία συστηματική μέθοδο, π.χ. ένα διάγραμμα αποφάσεων.

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, πρέπει να επιλεγούν οι κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης οι οποίες δείχνουν σαφώς ότι τα μέτρα ελέγχου έχουν το αναμενόμενο αποτέλεσμα.

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.

Επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για ορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.

Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται ή σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την τελευταία θέρμανση, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θέρμανση τότε τα τρόφιμα ψύχονται μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε τέτοια θερμοκρασία που προστατεύεται η ασφάλεια τους.

| Σημεία Ελέγχου | Κίνδυνος | Προληπτικά μέτρα ελέγχου* | Παρακολούθηση |
|--------------------------------------|---|---|--|
| Προμήθεια Παραλαβή συστατικών | <ul style="list-style-type: none"> • Η παραλαβή συστατικών που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς χημικές ουσίες ή ξένες ύλες | <ul style="list-style-type: none"> • Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές • Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς/ παραλαβής (Θερμοκρασία/ ημερομηνία για ευαλλοίωτα) | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος των οχημάτων διανομής • Έλεγχος των κωδικών ημερομηνίας των θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας |
| Διατήρηση συστατικών | <ul style="list-style-type: none"> • Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, (λόγω υψηλών θερμοκρασιών ή/ και αυξημένου χρόνου αποθήκευσης) • Επιπλέον επιμόλυνση (από μικροοργανισμούς χημικές ουσίες ή ξένα σώματα) | <ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες • Τήρηση ανακύκλωσης των προϊόντων • Κάλυψη/ πακετάρισμα των προϊόντων • Διαχωρισμός ωμών/ μαγειρεμένων τροφίμων | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος των θερμοκρασιών • Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας • Εποπτικοί έλεγχοι |

| | | | |
|---|---|--|---|
| Απόψυξη συστατικών ή/ και τροφίμων | <ul style="list-style-type: none"> • Η ανάπτυξη μικροοργανισμών | <ul style="list-style-type: none"> • Απόψυξη των συστατικών ή των τροφίμων σε θ/α από 2 έως 5°C ή σε τρεχούμενο νερό θ/ας μικρότερης των 21°C | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασιών |
| Προετοιμασία | <ul style="list-style-type: none"> • Η ανάπτυξη μικροοργανισμών • Επιπλέον επιμόλυνση (από μικρ/σμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα) | <ul style="list-style-type: none"> • Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία της κουζίνας • Χρήση καθαρού εξοπλισμού • Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού • Διαχωρισμός ωμών/ μαγειρεμένων τροφίμων • Χρησιμοποίηση εκπαιδευμένου προσωπικού | <ul style="list-style-type: none"> • Εποπτικοί έλεγχοι • Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού • Έλεγχος πιστοποιητικών υγείας • Εποπτικός έλεγχος • Έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού |
| Θερμική επεξεργασία | <ul style="list-style-type: none"> • Επιβίωση μικρ/σμών • Χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα | <ul style="list-style-type: none"> • Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75°C ή τους 70°C για 2 min • Στην περίπτωση του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68,3°C για 15 sec • Χρήση κατάλληλων λιπών και ελαίων. Διήθηση πριν από τη χρήση θέρμανση σε θ/α ≤ 180°C | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος των θερμοκρασιών • Εποπτικός οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, γεύση, χρώμα) |
| Ψύξη | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης • Επιπλέον επιμόλυνση | <ul style="list-style-type: none"> • Ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60°C σε 10°C σε χρονικό διάστημα ≤ 2 ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες • Διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε θ/α ≤ 5°C (Καθορισμός κατάλληλου χρονικού διαστήματος για σερβίρισμα) • Διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατό | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης |
| Διατήρηση με ψύξη | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών | <ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση των ευαλοίωτων τροφίμων σε θ/α ≤ 5°C για κατάλληλο χρονικό διάστημα • Διατήρηση των γλυκισμάτων και τουρτών σε θ/α ≤ 8°C • Διατήρηση των σοκολατοειδών σε θ/α ≤ 12 - 13°C • Διατήρηση των σοκολατιών σε θ/α ≤ 18°C | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας συντήρησης |

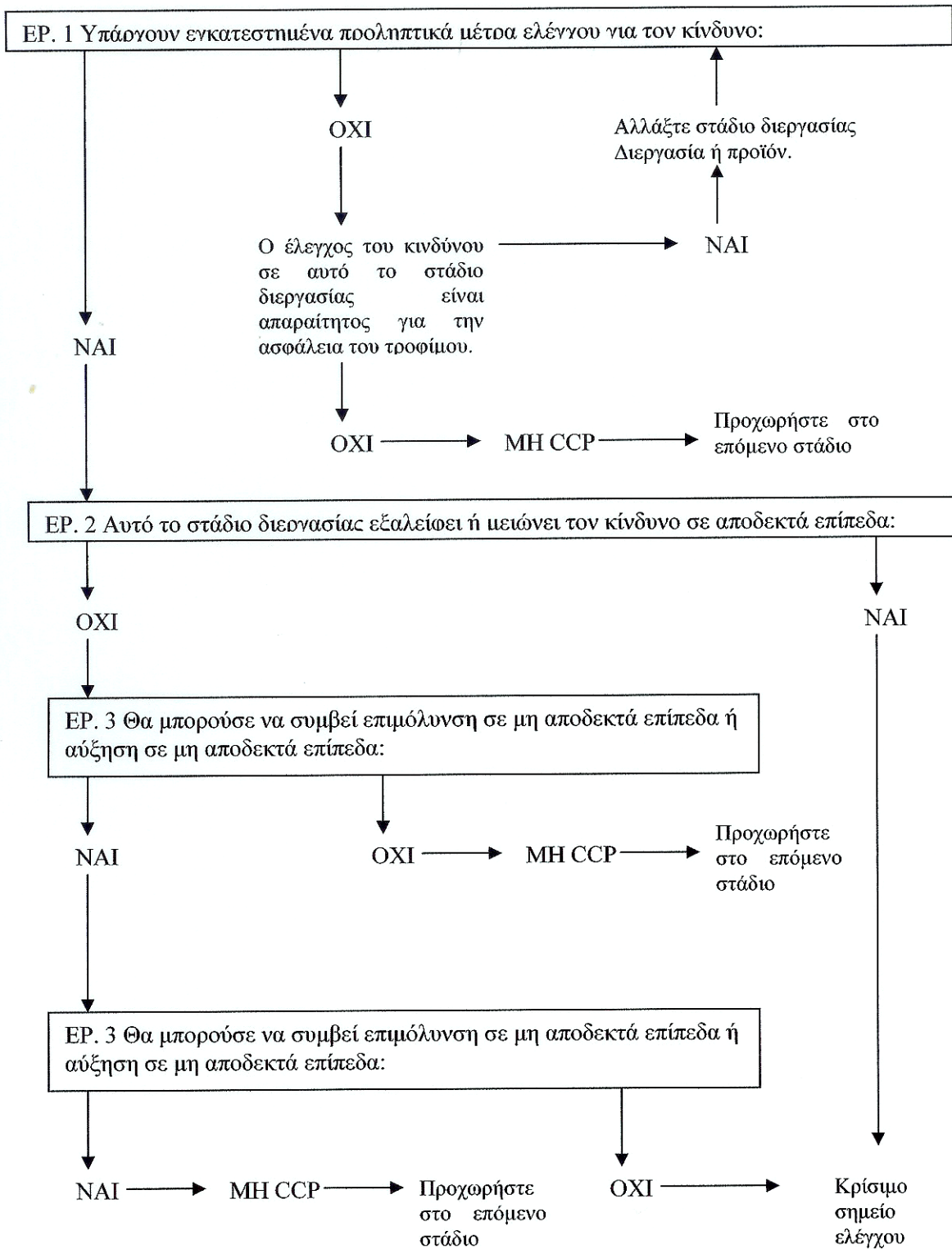
| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Επιπλέον επιμόλυνση | <ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση των υπολοίπων τροφίμων σε θερμοκρασίες τέτοιες ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά • Χρήση καθαρού εξοπλισμού • Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό | <ul style="list-style-type: none"> • Εποπτικοί έλεγχοι |
| Επαναθέρμανση | <ul style="list-style-type: none"> • Επιβίωση μικροοργανισμών | <ul style="list-style-type: none"> • Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75°C (στο κέντρο) | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης |
| Διατήρηση σε κατάψυξη | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών • Επιπλέον επιμόλυνση | <ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση σε θ/α ≤ -18°C • Κάλυψη/ περιτύλιγμα των τροφίμων • Ανακύκλωση των προϊόντων | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης |
| Διατήρηση με θέρμανση | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών • Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης • Επιπλέον επιμόλυνση | <ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60°C • Χρήση καθαρού εξοπλισμού και καθαρών σκευών και εργαλείων • Διατήρηση με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό | <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων • Εποπτικοί έλεγχοι |
| Ζεστό σερβίρισμα | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών | <ul style="list-style-type: none"> • Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα | |
| Κρύο σερβίρισμα | <ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών | <ul style="list-style-type: none"> • Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα | |

*

- Οι προτεινόμενοι έλεγχοι είναι ενδεικτικοί της καλής πρακτικής και ισχύουν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων μόνο.
- Για παράδειγμα, μερικά κομμάτια κρέατος ίσως δεν έχουν συγκεκριμένη μόλυνση στο κέντρο τους και το ψήσιμό τους σε θερμοκρασίες μικρότερες από 75°C (σπάνια) είναι αποδεκτό.
- Μερικά τρόφιμα ή ποτά μπορεί να απαιτούν διαφορετική μεταχείριση και προετοιμασία.
- Κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60°C:
 - Για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως
 - Για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως
 - Για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται

Διάγραμμα αποφάσεων¹²
για τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP)

¹² Το διάγραμμα αποφάσεων που ακολουθεί είναι από το «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ», ΕΛΟΤ 1416, Αχαρνών 313, 11145, Αθήνα, σελ. 11 – 12.



4.10 Κρίσιμα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Πρέπει να θεσπιστούν κρίσιμα όρια για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Η θέσπιση των κρίσιμων ορίων γίνεται λαμβάνοντας υπόψη τη νομοθεσία, τη βιβλιογραφία, τα επιστημονικά δεδομένα και όταν δεν υπάρχουν θεσπίζονται από την ίδια την επιχείρηση. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή στοιχεία για να τεκμηριώνεται ότι τα επιλεγμένα κρίσιμα όρια έχουν ως αποτέλεσμα τη μείωση, πρόληψη ή εξάλειψη του κινδύνου.

Κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα, όπως οπτική επιθεώρηση του προϊόντος, της διεργασίας, του χειρισμού κ.τ.λ. πρέπει να υποστηρίζονται και από οδηγίες ή προδιαγραφές ή/ και εκπαίδευση.

Τα κρίσιμα όρια πρέπει να εγκρίνονται από τα μέλη της ομάδας HACCP.

4.11 Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Πρέπει να εγκατασταθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου. Η διαδικασία παρακολούθησης συνίσταται σε μία ακολουθία σχεδιασμένων μετρήσεων/ παρατηρήσεων για να εκτιμηθεί εάν το κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Το σύστημα παρακολούθησης με τις απαραίτητες οδηγίες πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:

- μέθοδο παρακολούθησης, σχέδιο δειγματοληψίας
- συχνότητα παρακολούθησης
- υπεύθυνο παρακολούθησης
- υπεύθυνο αξιολόγησης του αποτελέσματος της παρακολούθησης
- ένδειξη της θέσης καταγραφής/ τεκμηρίωσης του αποτελέσματος παρακολούθησης.

Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να παρέχουν τη δυνατότητα έγκαιρης αναγνώρισης οποιασδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το να προϊόν απομονωθεί πριν χρησιμοποιηθεί/ καταναλωθεί.

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης πρέπει να αξιολογούνται από προσωπικό εξουσιοδοτημένο να προτείνει διορθωτικές ενέργειες.

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης πρέπει να υπογράφονται από τον υπεύθυνο για τις ενέργειες παρακολούθησης και από τον υπεύθυνο αξιολόγησης του αποτελέσματος της παρακολούθησης, αλλιώς εναλλακτικά μέσα τεκμηρίωσης μπορεί να χρησιμοποιηθούν για να αναγνωρίζονται οι υπεύθυνοι αξιολόγησης και παρακολούθησης.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης

- Οδηγίες διακρίβωσης
- Οδηγίες ελέγχων
- Αρχεία διακρίβωσης οργάνων (μέθοδος, συχνότητα, υπεύθυνος)
- Έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών
- Αρχεία εργαστηριακών αναλύσεων (αποτελέσματα, μέθοδος, υπεύθυνος, νομοθεσία).

4.12 Διορθωτικές ενέργειες για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, πρέπει να εγκατασταθούν συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες διορθωτικές ενέργειες, για να εφαρμόζονται όταν το αποτέλεσμα της παρακολούθησης δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια.

Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρίσιμο σημείο ελέγχου επαναφέρεται υπό έλεγχο και ότι τα προϊόντα που παρήχθησαν ενώ το κρίσιμο σημείο ελέγχου ήταν εκτός ελέγχου, χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις καθιερωμένες διαδικασίες για τον έλεγχο των μη συμμορφούμενων προϊόντων.

Οι διορθωτικές ενέργειες που εκτελούνται πρέπει να τεκμηριώνονται.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης

- Αρχεία αποκλίσεων
- Αρχεία διορθωτικών ενεργειών

- Αρχεία παραπόνων πελατών

4.13 Αρχεία του συστήματος HACCP

Αρχεία πρέπει να τηρούνται για να τεκμηριώνουν τη λειτουργία του συστήματος HACCP.

Όλα τα αρχεία πρέπει να είναι ευανάγνωστα και να τηρούνται για συγκεκριμένη χρονική περίοδο, ανάλογα με τη ζωή του προϊόντος και τις νομικές υποχρεώσεις ή/ και τις απαιτήσεις των πελατών.

Τα αρχεία θα πρέπει να μπορούν άμεσα να ανακτηθούν και να τηρούνται σε μέσα τα οποία εμποδίζουν την απώλεια, ζημιά ή φθορά τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στη συνέχεια παρουσιάζεται ενδεικτικός κατάλογος αρχείων.

Ενδεικτικός κατάλογος αρχείων

- 1) Αρχεία εκπαίδευσης
- 2) Αρχεία ανασκοπήσεων
- 3) Αρχεία αξιολογήσεων συστήματος HACCP
- 4) Αρχεία παρακολούθησης κρίσιμων σημείων ελέγχου
- 5) Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
- 6) Αρχεία διακρίβωσης
- 7) Αρχεία ελέγχων πόσιμου νερού
- 8) Αρχεία ελέγχων πρώτων υλών και προϊόντων
- 9) Αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης εξοπλισμού και εγκαταστάσεων
- 10) Αρχεία απεντόμωσης – μυοκτονίας

4.14 Έλεγχος μη συμμορφούμενου προϊόντος

Τεκμηριωμένες διαδικασίες πρέπει να καθιερωθούν για να διασφαλιστεί ότι τα προϊόντα που παρήχθησαν, ενώ ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου απέκλινε από τα κρίσιμα όρια, επισημαίνονται και ελέγχονται ώστε να μην χρησιμοποιούνται/ καταναλώνονται κατά λάθος.

4.15 Ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα

Εφαρμογή διαδικασιών που να εξασφαλίζουν την ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (από την πρώτη ύλη μέχρι τον τελικό καταναλωτή).

Σύστημα απόδοσης κωδικών παρτίδας και συσχετισμού τους με τις πρώτες ύλες.

4.16 Κοινοποίηση και ανάκληση

Η επιχείρηση, προκειμένου να αντιμετωπισθούν καταστάσεις όπου προϊόντα μετά την παράδοσή τους, μπορεί να παρουσιάσουν κινδύνους για την ασφάλεια των καταναλωτών, πρέπει να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες κοινοποίησης προς τις αρχές, τους πελάτες ή τους καταναλωτές ή/ και ανάκλησης του προϊόντος στις οποίες να περιλαμβάνονται:

- Υπεύθυνος για τον συντονισμό και υλοποίηση της κοινοποίησης και της ανάκλησης του προϊόντος.
- Περιγραφή εργασιών κοινοποίησης/ ανάκλησης.
- Έλεγχο της αποτελεσματικότητας της ανάκλησης.
- Διάθεση των προϊόντων που ανακλήθηκαν.

4.17 Έλεγχος εξοπλισμού και μεθόδων μέτρησης

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και σε σχέση με τις ενέργειες επικύρωσης πρέπει να ελέγχεται και να διακριβώνεται έναντι γνωστών και έγκυρων εθνικών και διεθνών αναγνωρισμένων προτύπων.

Όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα, η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση πρέπει να τεκμηριώνεται.

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται σε σχέση με την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και την επικύρωση πρέπει να είναι οι

κατάλληλες και πρέπει να διασφαλίζεται ότι λαμβάνονται αναπαραγώγιμα και επαναλήψιμα αποτελέσματα.

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για τη διακρίβωση και τα αρχεία ενώ η τεκμηρίωση της αξιοπιστίας των αποτελεσμάτων των αναλύσεων πρέπει να είναι επίσης διαθέσιμη.

4.18 Τεκμηρίωση¹³

Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες που να αποδεικνύουν ότι οι αρχές του συστήματος HACCP εφαρμόζονται.

Στην τεκμηρίωση του συστήματος πρέπει να συμπεριλαμβάνονται:

- Απαιτήσεις της νομοθεσίας
- Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής
- Προδιαγραφές
- Οδηγίες υγιεινής
- Διαδικασίες παραγωγής

Η τεκμηρίωση των διαδικασιών του HACCP θα πρέπει να φυλάσσεται υπό μορφή Εγχειριδίου και Διαδικασιών και/ ή να είναι ενσωματωμένη σε ένα ελεγχόμενο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας.

Για τον έλεγχο των εγγράφων που σχετίζονται με το σύστημα θα πρέπει να γίνεται:

- Καθορισμός διαδικασιών και αρμοδιοτήτων για έκδοση, έγκριση και αναθεώρηση εγγράφων.
- Τήρηση καταλόγων με τα ισχύοντα έγγραφα και την τρέχουσα κατάσταση αναθεώρησης.
- Διανομή των εγγράφων στους υπευθύνους.
- Απομάκρυνση παλαιών και άκυρων εγγράφων από όλα τα σημεία έκδοσης και χρήσης.
- Διατήρηση των αρχείων για χρονικό διάστημα που καθορίζεται από τη νομοθεσία, το χρόνο ζωής του προϊόντος, τις απαιτήσεις των πελατών, τις συμβάσεις.

¹³ Πηγή η εργασία της κ. Εύης Κολιτσά, επικεφαλής επιθεωρήτρια TUV CERT/ TUV AUSTRIA HELLAS.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης

- Διαγράμματα ροής παραγωγής
- Ανάλυση κινδύνων, προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου, προσδιορισμός κρίσιμων ορίων
- Διαδικασίες
- Οδηγίες εργασίας και Υγιεινής

Παραδείγματα αρχείων

- Αρχεία ανασκοπήσεων
- Αρχεία παρακολούθησης κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Αρχεία αποκλίσεων
- Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
- Αρχεία διακρίβωσης
- Αρχεία συντήρησης
- Αρχεία ελέγχων πόσιμου νερού και πάγου
- Αρχεία ελέγχων πρώτων υλών και προϊόντων
- Αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης
- Αρχεία απεντόμωσης – μυοκτονίας
- Αρχεία εκπαίδευσης προσωπικού

4.19 Τήρηση του συστήματος HACCP

Με βάση την επικοινωνία με την ομάδα HACCP:

- τα αποτελέσματα της επαλήθευσης
 - τις αλλαγές στην πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης
- το σύστημα HACCP πρέπει να εκσυγχρονίζεται και να τηρείται ενημερωμένο.

Οι ενέργειες τήρησης του συστήματος HACCP πρέπει να αποτελούν μέρος της ανασκόπησης από τη διοίκηση.

4.20 Επικοινωνία με την ομάδα HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει και να τεκμηριώνει διαδικασίες οι οποίες διασφαλίζουν ότι η ομάδα HACCP είναι ενήμερη για:

- τα νέα προϊόντα
- τις αλλαγές στις πρώτες ύλες ή/ και τα προϊόντα/ τις υπηρεσίες
- τις αλλαγές στα συστήματα και εξοπλισμό παραγωγής
- τις αλλαγές στις εγκαταστάσεις παραγωγής και στον περιβάλλοντα χώρο
- τις αλλαγές σε χωροθέτηση, εξαρτήματα ή φίλτρα κ.τ.λ. του εξοπλισμού
- τις αλλαγές στα δίκτυα εξαερισμού, ατμού, ύδρευσης και αποχέτευσης
- τις αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- τις αλλαγές στο επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή/ και τον καταμερισμό των καθηκόντων
- τις αναμενόμενες αλλαγές στη χρήση από τον καταναλωτή και τις ομάδες καταναλωτών
- τις σημαντικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη ή/ και παράπονα που υποδεικνύουν κινδύνους για την υγεία και σχετίζονται με το προϊόν
- τις απαιτήσεις της νομοθεσίας
- τις απαιτήσεις των πελατών, του κλάδου και οποιεσδήποτε άλλες απαιτήσεις έχει αναλάβει να εκπληρώνει η επιχείρηση
- άλλες συνθήκες/ αλλαγές οι οποίες επιδρούν στην ασφάλεια των τροφίμων.

Η ομάδα HACCP πρέπει να διασφαλίζει ότι οι συνθήκες αυτές συμπεριλαμβάνονται στην τήρηση του συστήματος HACCP.

4.21 Επαλήθευση και επικύρωση του συστήματος HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για το σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών αξιολογήσεων για να καθορίζεται εάν το σύστημα HACCP ακολουθείται σύμφωνα με το σχέδιο HACCP και είναι αποτελεσματικό.

Οι ενέργειες αξιολόγησης πρέπει να περιλαμβάνουν:

α) επαλήθευση HACCP για να διαπιστωθεί εάν η μελέτη HACCP και το σχέδιο HACCP έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο και εάν το σύστημα HACCP έχει εφαρμοστεί στην πράξη

β) επικύρωση, όπου είναι δυνατό, για να επαληθευτεί ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή σε σχέση με τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.

Οι αξιολογήσεις πρέπει να σχεδιάζονται με βάση την κατάσταση και την κρισιμότητα των ενεργειών και πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό εκπαιδευμένο σε εσωτερικές επιθεωρήσεις.

Τα αποτελέσματα των αξιολογήσεων πρέπει να καταγράφονται.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης

- Αρχεία εσωτερικών επιθεωρήσεων
- Αρχεία μικροβιολογικών εξετάσεων
- Αρχεία φυσικοχημικών αναλύσεων

4.22 Παράδειγμα εφαρμογής του συστήματος HACCP¹⁴

Ένα σχετικά απλό παράδειγμα του συστήματος παρουσιάζεται στον πίνακα της Μελέτης Περίπτωσης που ακολουθεί, όπου εμφανίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου σε ένα ξενοδοχειακό εστιατόριο.

Η Μελέτη Περίπτωσης 1 έχει σκοπό να παρουσιάσει συγκεκριμένα την εφαρμογή του συστήματος HACCP σε ένα εστιατόριο ξενοδοχειακής επιχείρησης.

| Κρίσιμο σημείο | Έλεγχοι/ Έγγραφα | Έλεγχος/ Διαδικασίες | Διορθωτική ενέργεια | Αρμόδιο/ υπ προσωπ |
|---|---|--|--|--|
| 1. Στάδιο σχεδιασμού του μενού και της εξειδίκευσης | <ul style="list-style-type: none">• Σε αρμονία με τους στόχους διοίκησης• Επακριβή έγγραφα | <ul style="list-style-type: none">• Παράμετροι κόστους• Δεξιότητες προσωπικού• Διαθέσιμος εξοπλισμός | <ul style="list-style-type: none">• Τεστ• Ανασκόπηση και αξιολόγηση | <ul style="list-style-type: none">• Διευθ• Διευθ• Επισιτιστικ• Τμημάτων• Αρχιμ |
| 2. Αγορά Τροφίμων | <ul style="list-style-type: none">• Προδιαγραφές αγορών | <ul style="list-style-type: none">• Έλεγχος παραλαβών• Δειγματοληπτικός | <ul style="list-style-type: none">• Αποδοχή/ απόρριψη | <ul style="list-style-type: none">• Προμ• Αποθ• Αρχιμ |

¹⁴ Πηγή: Μ. Σωτηριάδης, «Διοίκηση Τουρισμού και Τουριστικών Επιχειρήσεων», Μάνατζμεντ ξενοδοχείων και επιχ/ων εστίασης και αναψυχής, Β' τόμος, ενότητα 7.2, σελ. 226 – 227.

| | | έλεγχος ανά παρτίδα | | |
|--|---|---|---|--|
| 3. Αποθήκευση | <ul style="list-style-type: none"> • Διαδικασίες αποθήκευσης • Έλεγχος απογραφής • Συνθήκες αποθήκευσης | <ul style="list-style-type: none"> • Μέθοδος FIFO • Δειγματοληπτικοί έλεγχοι • Έλεγχοι αποθέματος | <ul style="list-style-type: none"> • Διαγραφές λόγω αχρηστίας | <ul style="list-style-type: none"> • Αποθ |
| 4. Προετοιμασία | <ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπες συνταγές • Ελεγχόμενα θέματα | <ul style="list-style-type: none"> • Δειγματοληψία • Αξιολόγηση σε σχέση με τα πρότυπα | <ul style="list-style-type: none"> • Διορθωτική ενέργεια • Κατάρτιση • Υποκίνηση | <ul style="list-style-type: none"> • Βοηθ • μάγειρα • Β' μάν • Αρχιμ |
| 5. Παρασκευή | <ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπες συνταγές • Καθορισμός θερμοκρασιών • Οδηγίες • Χρόνοι παρασκευής | Όπως παραπάνω | Όπως παραπάνω | Όπως παραπ |
| 6. Αποθήκευση παρασκευασμένου/ κρύου φαγητού | <ul style="list-style-type: none"> • Διευθετήσεις για ζεστά πιάτα • Χρόνοι παρασκευής • Υγειονομικοί κανονισμοί • Αποθήκευση ζεστού φαγητού >62,7°C • Αποθήκευση κρύου φαγητού <10°C | <ul style="list-style-type: none"> • Θερμοστατικοί έλεγχοι • Έλεγχοι στους χρόνους • Δειγματοληψία • Σωστή χρήση του εξοπλισμού | <ul style="list-style-type: none"> • Τακτική συντήρηση εξοπλισμού • Γρήγορη επιδιόρθωση της βλάβης εξοπλισμού | <ul style="list-style-type: none"> • Συντη • Αρχιμ |
| 7. Συγκέντρωση/μεριδοποίηση | <ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπα Τεστ • Διάταξη πιάτου • Γαρνιτούρες • Θερμοκρασία σερβιρίσματος • Έγχρωμες φωτογραφίες | <ul style="list-style-type: none"> • Σύγκριση • Ξεκαθάρισμα | <ul style="list-style-type: none"> • Διορθωτική ενέργεια • Κατάρτιση • Επίδειξη | <ul style="list-style-type: none"> • Μπου • Αρχιμ • Τραπ |
| 8. Διανομή | <ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπες μέθοδοι, π.χ. καλυμμένα πιάτα • Απαιτούμενος χρόνος για διανομή | <ul style="list-style-type: none"> • Δειγματοληπτικός έλεγχος | <ul style="list-style-type: none"> • Επιστροφή για να ξαναζεσταθεί | <ul style="list-style-type: none"> • Αρχιμ • Προϊά εστιατορίου |
| 9. Σερβίρισμα | <ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπα επίδοσης • Πρότυπες μέθοδοι σερβιρίσματος | <ul style="list-style-type: none"> • Επίβλεψη διοίκησης • Ξεκαθάρισμα από τον Προϊστάμενο εστιατορίου | <ul style="list-style-type: none"> • Επίδειξη • Κατάρτιση στο χώρο εργασίας | <ul style="list-style-type: none"> • Προϊά εστιατορίου • Υπεύπ • πόστου |
| 10. Κατανάλωση | <ul style="list-style-type: none"> • Μενού | <ul style="list-style-type: none"> • Ικανοποίηση πελατείας • Αισθητήριες ιδιότητες | <ul style="list-style-type: none"> • Αποδοχή/ απόρριψη • Παράπονα | <ul style="list-style-type: none"> • Πελάτ |

Οι ειδικοί (East, ο.π.) προτείνουν τρεις τρόπους για τον επιτυχή σχεδιασμό και την εφαρμογή του HACCP. Προφανώς, όλα εξαρτώνται από το μέγεθος και την τεχνογνωσία που διαθέτει η ενδιαφερόμενη επιχείρηση:

- πρόσληψη ενός εξωτερικού/ ειδικού συμβούλου που θα εφαρμόσει το σύστημα και θα το παρακολουθεί με τακτικές επισκέψεις,
- χρήση εξωτερικής τεχνογνωσίας για την εγκατάσταση του συστήματος, και στη συνέχεια ανάληψη της ευθύνης για τη διοίκηση του από την επιχείρηση,
- όλα αναλαμβάνονται από την επιχείρηση, εκτός του τελευταίου σταδίου, της επαλήθευσης, η οποία πραγματοποιείται από ειδικούς.

4.23 Διαδικασία πιστοποίησης

Η πιστοποίησης συστήματος HACCP μπορεί να βασισθεί στις συστάσεις των FAO/ WHO Codex Alimentarius Commission CAC/ RCP 1 – 1969 (1997) incl. Annex, ή να γίνει βάσει κάποιου Εθνικού Προτύπου (ΕΛΟΤ 1416, DS 3027).

Ποιες είναι όμως οι Προϋποθέσεις για την Πιστοποίηση Συστήματος HACCP ή ΣΔΠ με ενσωματωμένο το HACCP;

Η διαδικασία Πιστοποίησης εξελίσσεται σε τέσσερις φάσεις και υπάρχουν οι εξής δυνατότητες:

- Πιστοποίηση HACCP
- Πιστοποίηση HACCP σε συνδυασμό με ISO 9000.

Φάση 1: Έλεγχος της τεκμηρίωσης

Η εταιρεία υποβάλλει την γραπτή τεκμηρίωση του Συστήματος HACCP, το οποίο αξιολογείται από τους ειδικευμένους επιθεωρητές και στέλνεται γραπτή Έκθεση της αξιολόγησης στην εταιρεία (Ξενοδοχείο).

Φάση 2: Προαξιολόγηση του Συστήματος HACCP (προαιρετική)

Προαιρετική προαξιολόγηση στις εγκαταστάσεις της εταιρείας από τους Επιθεωρητές με στόχο την επισήμανση αδυναμιών του Συστήματος στην υλοποίησή του και υποβάλλεται έκθεση στον πελάτη.

Φάση 3: Επιθεώρηση Πιστοποίησης

Στα πλαίσια της αξιολόγησης της αποτελεσματικότητας του Συστήματος HACCP, κάθε ομάδα Παραγωγής επιθεωρείται ξεχωριστά. Η εκτίμηση και αξιολόγηση του Συστήματος HACCP τεκμηριώνεται σε μία Έκθεση Επιθεώρησης. Τα αποτελέσματα της Έκθεσης Επιθεώρησης αποτελούν για τη Διοίκηση της Επιχείρησης βάση για τις Διορθωτικές Ενέργειες που πρέπει να δρομολογηθούν. Στην Έκθεση Επιθεώρησης επισημαίνονται από τους Επιθεωρητές οι δυνατότητες βελτίωσης.

Φάση 4: Απονομή του Πιστοποιητικού

Η παράδοση του Πιστοποιητικού γίνεται με τον έλεγχο της Διαδικασίας από τον Προϊστάμενο του Τομέα Πιστοποιήσεων της εκάστοτε εταιρείας. Η ισχύς του Πιστοποιητικού είναι τρία χρόνια.

Επιθεώρηση Επιτήρησης

Για την διατήρηση της ισχύος του Πιστοποιητικού, διεξάγονται Επιθεωρήσεις Επιτήρησης, μια φορά κάθε χρόνο, κατά τις οποίες αξιολογείται όλο το Σύστημα HACCP, πλην όμως το εύρος των ελέγχων μπορεί να μειωθεί.

Επαναληπτική Επιθεώρηση

Τρία χρόνια μετά από την αρχική Επιθεώρηση Πιστοποίησης αξιολογείται όλο το Σύστημα HACCP. Η όλη διαδικασία ακολουθεί τα όσα προβλέπονται στη Φάση 3.

Πιστοποίηση HACCP σε συνδυασμό με ISO 9000.

Στην περίπτωση στην οποία ζητείται Πιστοποίηση HACCP και EN ISO 9000 ακολουθείται η ίδια διαδικασία, και στο τέλος εκδίδονται δύο πιστοποιητικά: ένα για HACCP και ένα για ISO 9000.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

5.1 Τα πλεονεκτήματα και οφέλη από το HACCP

Τα οφέλη που μπορεί να αναμένει μια επιχείρηση από την εφαρμογή του συστήματος HACCP συνίσταται συνοπτικά σε:

- Αποτελεσματική προστασία της υγιεινής των ειδών διατροφής σε όλο το βιομηχανικό κύκλο ζωής τους (από τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα προϊόντα παραγωγής μέχρι και το τελικό προϊόν).
- Μείωση του κόστους ποιότητας από τη μείωση των απορρίψεων παρτίδων έτοιμων προϊόντων, λόγω εφαρμογής σωστών προληπτικών μέτρων κατά την εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας. Βασίζεται πάνω σε ισχυρή επιστημονική βάση.
- Ενίσχυση της φήμης της εταιρείας ως προς την πλήρη δυνατότητά της να προστατεύσει την υγεία των καταναλωτών.
- Προετοιμασία για πιθανά προβλήματα, πριν ακόμα αυτά παρουσιαστούν και έγκαιρη πρόληψη και ελαχιστοποίηση της επίδρασης των κινδύνων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.
- Καλύτερη κατανομή των συνολικών διατιθέμενων πόρων (έμφυχο δυναμικό και υλικά μέσα/ εξοπλισμός), μέσω της συνεχούς παρακολούθησης και αξιολόγησης, του συστήματος.
- Πλήρης ικανοποίηση των απαιτήσεων των καταναλωτών σε θέματα υγιεινής τροφίμων, τόσο σε εθνικό όσο και διεθνές επίπεδο, καθώς και συνεπαγόμενη πλήρωση των νομικών απαιτήσεων. Αποτελεί ένδειξη συμμόρφωσης με την νομοθεσία.
- Αυξημένη βεβαιότητα για την παρεχόμενη ασφάλεια του τροφίμου. Αφού αναθέτει την ευθύνη για ασφαλή τρόφιμα στον υπεύθυνο επεξεργασίας τροφίμων ή στον διανομέα.
- Αποτελεσματικός έλεγχος του κόστους στους δυνητικούς κινδύνους, τους προερχόμενους από το ίδιο το τρόφιμο.

- Η έμφαση μετατοπίζεται από τον εκ υστέρων έλεγχο της ποιότητας στην προληπτική διασφάλισή της.
- Μειώνει τους αποτρεπτικούς φραγμούς ενώ παρατηρείται, άνοιγμα ευρωπαϊκών και άλλων αγορών και παροχή επιπλέον ευκαιριών διεξόδου.

Η ικανοποιητικότερη βέβαια εξυπηρέτηση πολλών από τους παραπάνω στόχους επιτυγχάνεται μέσω και της πιστοποίησης από έναν τρίτο ανεξάρτητο φορέα κύρους και διεθνούς εμβέλειας. Η Πιστοποίηση ενός Συστήματος HACCP μπορεί να συνεπικουρήσει την προσπάθεια της επιχείρησης να αποδείξει, τόσο σε δυνητικούς πελάτες της όσο και στις κρατικές αρχές την εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος και να τη βοηθήσει στη διεξόδου της σε διεθνείς απαιτητικές αγορές.

5.2 Συνδυασμός HACCP & ISO 9000

Το σύστημα HACCP, έτσι όπως περιγράφεται από τη διεθνή νομοθεσία και βιβλιογραφία, μπορεί και πρέπει να ενσωματωθεί στο σύστημα ISO 9000. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Οδηγία 93/43 της ΕΟΚ που υποχρεώνει τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών να εφαρμόσουν το HACCP, συστήνει παράλληλα την εφαρμογή του ISO 9000 ως το ολοκληρωμένο πλαίσιο όπου το HACCP λειτουργεί πιο αποτελεσματικά.

Πραγματικά, οι αρχές λειτουργίας του συστήματος HACCP ταιριάζουν απόλυτα με τις αρχές του ISO 9000, ενώ το τελευταίο αποτελεί σε σχέση με το HACCP ένα πιο ολοκληρωμένο Σύστημα Ποιότητας για δύο λόγους: Πρώτον δεν ασχολείται αποκλειστικά με τις παραμέτρους ασφαλείας και υγιεινής όπως το HACCP, αλλά με όλα τα χαρακτηριστικά ποιότητας του προϊόντος. Ενώ η ασφάλεια είναι δεοντολογική και νομική υποχρέωση κάθε παραγωγού, η ποιότητα είναι το όπλο επιβίωσης του απέναντι στον ανταγωνισμό. Από την άποψη αυτή, αφού έχει ξοδευθεί κόπος, χρόνος και χρήμα για τη συστηματοποίηση των ελέγχων ασφαλείας, αξίζει να επεκταθεί η προσπάθεια αυτή σε όλο το φάσμα των ελέγχων ποιότητας.

Δεύτερον το ISO 9000 δεν περιορίζεται στους ελέγχους (ποιότητας και ασφαλείας), αλλά προβλέπει την οργάνωση της επιχείρησης σε όλους τους

τομείς (εμπορία, προμήθειες, παραγωγή, αποθήκες, αποστολή προϊόντων) και συστηματοποιεί κλασικά εργαλεία της ολικής ποιότητας (εκπαίδευση, συμβούλια ανασκόπησης του συστήματος, εσωτερικές επιθεωρήσεις, στατιστικές τεχνικές κ.λπ.). Οι διαδικασίες (γραπτές οδηγίες του προδιαγράφουν το πώς, πότε, πού και ποιος) και τα αρχεία που απαιτούνται για τη λειτουργία του συστήματος HACCP πρέπει να ενσωματωθούν στα αντίστοιχα του ISO 9000, ώστε να προκύψει ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας.

Καταρχήν για όλους τους ελέγχους ποιότητας (μέρος των οποίων είναι οι έλεγχοι ασφαλείας) πρέπει στο ενιαίο Σύστημα Ποιότητας να καθοριστούν γραπτώς: Προδιαγραφές (αποδεκτές αποκλίσεις) του μετρούμενου μεγέθους (παράμετρος διεργασίας ή χαρακτηριστικά του προϊόντος), μέθοδος, συχνότητα, τρόπος δειγματοληψίας και υπεύθυνος έλεγχου. Μέθοδος, συχνότητα και προδιαγραφές διακρίβωσης των αντίστοιχων οργάνων και συσκευών μέτρησης. Αρχεία όπου καταχωρούνται τα αποτελέσματα των ελέγχων. Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός αποδεκτών ορίων.

Δύο επιπλέον αρχές του HACCP προβλέπουν ένα οργανωμένο σύστημα αρχειοθέτησης και τη συστηματική αξιολόγηση του συστήματος.

Σε ένα ενιαίο Σύστημα Ποιότητας η συστηματική αρχειοθέτηση καλύπτεται από τις απαιτήσεις του ISO 9000 για τα αρχεία ποιότητας και την ελεγχόμενη διακίνηση εγγράφων και δεδομένων, αρκεί να συμπεριληφθούν τα αρχεία που σχετίζονται με τους ελέγχους στα CCPs και η ίδια η μελέτη HACCP που αποτελεί ένα ελεγχόμενο έγγραφο που υπόκειται σε αναθεωρήσεις, εγκρίσεις κ.λπ. Σε ό,τι αφορά στην αξιολόγηση του συστήματος HACCP, το ISO 9000 προβλέπει σπουδαία εργαλεία όπως οι εσωτερικές επιθεωρήσεις (audits), η ανασκόπηση του συστήματος από τη Διοίκηση, κ.λπ. Η αξιολόγηση της μελέτης HACCP είναι δυνατόν να περιλαμβάνει επιπλέον εξειδικευμένους εργαστηριακούς ελέγχου σε συγκεκριμένα σημεία, ώστε να διαπιστώνεται η απουσία κινδύνων για την ασφάλεια του τροφίμου.

Στις απαιτήσεις του ISO 9000 που προβλέπουν την οργάνωση της παραγωγής, της συντήρησης των αποθηκών κ.λπ., πρέπει να ενσωματωθούν οι αρχές ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και οι κανόνες υγιεινής. Το ξεκίνημα μιας μηχανής, ο τρόπος καθαρισμού της, η συντήρηση και η

απολύμανση των αποθηκευτικών χώρων αποτελούν σημαντικές διαδικασίες που πρέπει να καταγραφούν, έστω και εάν δεν έχουν αναγνωρισθεί ως CCPs. Σε αυτό το σημείο γίνεται σαφές ότι το ISO 9000 υποστηρίζει το HACCP όπως: ο σχεδιασμός νέων προϊόντων, οι προμήθειες, η εμπορία, η πολιτική ποιότητας, η εκπαίδευση, η εξυπηρέτηση μετά την πώληση, το σύστημα ιχνηλασιμότητας κ.λπ.

Συνοψίζοντας πρέπει να τονιστεί ότι η κατεύθυνση στην οποία οφείλουν να κινηθούν όλες οι επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών είναι η προσεκτική και σοβαρή διενέργεια της μελέτης HACCP και η λειτουργία ενός ενιαίου Συστήματος Ποιότητας (ή Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας), το οποίο είναι σύμφωνο τόσο με τις απαιτήσεις του ISO 9000, όσο και με τα αποτελέσματα της μελέτης HACCP, αλλά και τους κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής και υγιεινής.

5.3 Διευρύνεται ο αριθμός των επιχειρήσεων που συμμορφώνονται στις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων σύμφωνα με τον ΕΦΕΤ.

Το 6,5% των επιχειρήσεων τροφίμων παρανομεί σε θέματα που άπτονται της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με την αξιολόγηση των συγκεντρωτικών τακτικών ελέγχων που διενεργήθηκε σε επιχειρήσεις τροφίμων ο ΕΦΕΤ το πρώτο εξάμηνο του 2003. Αναλυτικότερα σε 5.032 τακτικές επιθεωρήσεις σε επιχειρήσεις σημειώθηκαν 332 παραβάσεις που αφορούσαν κυρίως στη μη τήρηση των κανόνων υγιεινής, στη διάθεση μη ασφαλών τροφίμων αλλά και σε θέματα που αφορούν την παρουσίαση και επισήμανση των τροφίμων.

Οι κύριοι άξονες των επιθεωρήσεων αφορούσαν επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (παροχής υπηρεσιών) και το λιανικό εμπόριο τροφίμων, κατά τους Ολυμπιακούς Αγώνες 2004, αλλά και των αναγκών υποστήριξης της τροφοδοσίας όλων των εκδηλώσεων της ελληνικής Προεδρίας και ειδικότερα των Συνόδων Κορυφής.

Επιπλέον στο ένα τρίτο των επιχειρήσεων που ελέχθησαν οι επιχειρήσεις δέχτηκαν λεπτομερείς συστάσεις και υποδείξεις για:

- Την ανάγκη βελτίωσης υποδομών.
- Την τήρηση, την τεκμηρίωση διαδικασιών αυτοελέγχου και τη βελτίωση της λειτουργίας εγκατεστημένων συστημάτων (HACCP).
- Τη λειτουργική υγιεινή.
- Την επισήμανση και την παρουσίαση τροφίμων.

Ωστόσο, τα ποσοστά παραβατικότητας εξακολουθούν να παρουσιάζουν μεγάλες διακυμάνσεις για τα διάφορα είδη επιχειρήσεων τροφίμων και κυμαίνονται από 2% για τις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών έως και 27% για μονάδες παρασκευής και συσκευασίας τροφίμων. Συγκριτικά με τα αποτελέσματα του πρώτου εξαμήνου του 2002 (για περίπου ταυτόσημο συνολικό αριθμό ελέγχων), παρατηρήθηκε μια μείωση του γενικού ποσοστού παραβατικότητας κατά 2 μονάδες (8,5% και 6,5% αντίστοιχα), ενώ σαφής βελτίωση σημειώθηκε και στα ποσοστά αποκλίσεων που αφορούν το λιανεμπόριο και τη μαζική εστίαση (από 5% σε 4% και από 7% σε 2% αντίστοιχα).

Τα παραπάνω αποτελέσματα υποδηλώνουν μια τάση συμμόρφωσης των επιχειρήσεων του λιανεμπορίου στις προδιαγραφές λειτουργικής υγιεινής και γενικότερα στις απαιτήσεις που θέτει το σύγχρονο νομοθετικό Κοινοτικό και Εθνικό πλαίσιο.

Εντούτοις, παραμένει υψηλό το ποσοστό παραβατικότητας για τις επιχειρήσεις μεταποίησης των τροφίμων, που περιλαμβάνουν μεγαλύτερες μονάδες παρασκευής και συσκευασίας, όπως εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος, τυποποιητήρια ελαιόλαδου κ.λπ. Το μεγάλο ποσοστό παραβατικότητας αυτής της κατηγορίας αποδίδεται κυρίως στην ελλιπή κατάρτιση του προσωπικού και στη μη σωστή εφαρμογή και τήρηση των απαραίτητων συστημάτων αυτοελέγχου (HACCP).

Κατά τη διάρκεια του α΄ εξαμήνου πραγματοποιήθηκε επίσης η διαχείριση 269 καταγγελιών, που αφορούσαν κυρίως μη ασφαλή τρόφιμα και επιχειρήσεις που λειτουργούσαν υπό ανθυγιεινές συνθήκες, ενώ έγιναν 116 πράξεις κατασχέσεων, που αφορούσαν περίπου 105 τόνους προϊόντων, εκ των οποίων 90 τόνοι ήταν ακατάλληλα εμφιαλωμένα νερά και τα υπόλοιπα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Επιπλέον, ολοκληρώθηκε το μεγαλύτερο μέρος επιθεωρήσεων και επανελέγχων των χώρων μαζικής εστίασης όλων των δημόσιων νοσοκομείων σε Αττική, Κεντρική Μακεδονία, Κρήτη και Δυτική

Ελλάδα, τα αποτελέσματα των οποίων βρίσκονται υπό αξιολόγηση, ενώ διεξάγονται συστηματικοί έλεγχοι σε υγειονομικές μονάδες και του ιδιωτικού τομέα.

Τέλος, στα πλαίσια του «Συστήματος Ελληνικής Κουζίνας» πραγματοποιήθηκαν 268 έλεγχοι και χορηγήθηκαν 144 βεβαιώσεις.

5.4 Ο ΕΛΟΤ εισέρχεται δυναμικά στην πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (HACCP)

Ο ΕΛΟΤ παρέχει ήδη υπηρεσίες αξιολόγησης και πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP), με βάση το ελληνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 «Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)».

Η εγκατάσταση και λειτουργία Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) είναι απαίτηση της ελληνικής νομοθεσίας για όλες τις επιχειρήσεις που διαχειρίζονται τρόφιμα (ΚΥΑ 487/2000 «Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ», ΦΕΚ 1219/Β/4-10-2000) αλλά και βασική απαίτηση των πελατών/ καταναλωτών. Στα πλαίσια αυτά, η πιστοποίηση του συστήματος HACCP από τον ΕΛΟΤ μπορεί να προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα στις επιχειρήσεις τροφίμων, όπως:

- Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, διευκολύνοντας τις συναλλαγές, ιδιαίτερα στις δύσκολες αγορές του εξωτερικού.
- Επιθεώρηση από έμπειρους επιθεωρητές και τεχνικούς εμπειρογνώμονες, εξειδικευμένους σε θέματα HACCP, υγιεινής, επιστήμης και τεχνολογίας των τροφίμων.
- Αξιολογούνται τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων από Ειδική Επιτροπή Πιστοποίησης Τροφίμων στην οποία μετέχουν εκπρόσωποι όλων των σημαντικών φορέων των εμπλεκόμενων με τα τρόφιμα.
- Μείωση κόστους, σε περίπτωση συνδυασμένων επιθεωρήσεων Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) και Συστημάτων Ποιότητας.

- Μέχρι σήμερα, ο ΕΛΟΤ έχει χορηγήσει Πιστοποιητικά Συμμόρφωσης Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) σε εννέα ελληνικές επιχειρήσεις, οι οποίες παρατίθενται στη συνέχεια:

ΓΑΛΑΞΙΔΙ ΘΑΛΑΣΣΙΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ Α.Ε.

ΜΙΝΩΣ ΜΑΡΕ Α.Ε.

Ν. & Χ. ΒΟΥΡΒΑΧΑΚΗΣ Α.Ε. ξενοδοχείου «ΜΙΝΩΣ»

ΙΝΤΕΡΚΟΜ ΦΟΥΝΤΣ Α.Ε.

Σ. ΓΙΑΝΝΙΚΑΚΗΣ Α.Ε. ξενοδοχείου «FODELE BEACH»

ΤΕΑΒ Α.Ε. ξενοδοχείου «BELLA MARIS»

ΤΕΑΒ Α.Ε. ξενοδοχείου «SILVA MARIS»

ΠΑΓΚΥΠΡΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΛΤΔ

ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ ΑΒΕΕ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

5.5 Πιστοποίηση Συστημάτων HACCP από την TUV HELLAS (RWTUV)¹⁵

Η TUV HELLAS, ηγέτιδα δύναμη στον ελληνικό χώρο των Πιστοποιήσεων Π. Επιθεωρήσεων και μέλος του TUV CERT/ RWTUV, από τον Ιούλιο του 2000, με έμπειρο και άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό και με γνώση των πρακτικών που εφαρμόζονται στη χώρα μας σήμερα, καλύπτει όλο το εύρος των δραστηριοτήτων στις επιχειρήσεις τροφίμων αναφορικά με τις πιστοποιήσεις συστημάτων HACCP. Η TUV HELLAS δραστηριοποιείται στην Ελλάδα από το 1987 διαγράφοντας μια εξαιρετικά επιτυχημένη πορεία και κατακτώντας την κορυφαία θέση στο χώρο της Ποιότητας. Είναι αναγνωρισμένος Φορέας Επιθεωρήσεων και Πιστοποιήσεων από το Υπουργείο Ανάπτυξης. Απασχολεί 50 μόνιμους μηχανικούς με μεγάλη εμπειρία και εξειδίκευση σε όλους τους τομείς της σύγχρονης τεχνολογίας, οι οποίοι εγκρίνονται από το RWTUV ή το ASNT – TC ή το TUV CERT, ενώ έχει ξεπεράσει τις 650 πιστοποιήσεις κατά διάφορα συστήματα μέχρι αυτή τη στιγμή.

¹⁵ Αναρτήθηκε στις 25/6/2005 από την ιστοσελίδα www.hotel & Restaurant.gr από την ενότητα Ποιότητα – Ασφάλεια & Υγιεινή.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ HACCP

Η διαδικασία της πιστοποίησης περιλαμβάνει αξιολόγηση της πληρότητας και της ορθότητας του Εγχειριδίου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και διεξαγωγή επιθεωρήσεων για τον έλεγχο της εφαρμογής του Συστήματος, σύμφωνα με τις συστάσεις της Διεθνούς Επιτροπής Υγιεινής Τροφίμων FAO/ WHO Codex Alimentarius.

Οι γενικές αρχές του Codex Alimentarius, σύμφωνα με τις οποίες πιστοποιεί η TUV HELLAS, προτείνονται και στο ΦΕΚ 1219B-00 ως βάση για τη σύνταξη των Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής που οφείλουν να εφαρμόζουν οι εταιρείες τροφίμων. Με τη θετική ολοκλήρωση της επιθεώρησης, εκδίδεται πιστοποιητικό διεθνούς αναγνώρισης, μέσω της μητρικής εταιρείας RWTUV. Με βάση το ΦΕΚ 1219BΠ00, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να επισημαίνουν κάθε κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων. Παράλληλα, πρέπει να μεριμνούν ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια να καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται σύμφωνα με τις αρχές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου/ Hazard Analysis Critical Control Points).

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ HACCP.
- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΤΑΙΡΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.
- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΕΤΑΙΡΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ/ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (π.χ. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ, FAST FOOD, CATERING, SUPER MARKETS).
- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΚΑΤΑΜΛΗΛΟΤΗΤΑΣ/ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ (ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ, ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ).
- ΜΕΛΕΤΕΣ ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ.

- ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ HACCP.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Τον τελευταίο χρόνο η TUV HELLAS έχει πραγματοποιήσει πιστοποιήσεις συστημάτων HACCP, με βάση τις συστάσεις του FAO/ WHO Codex Alimentarius Commission CAC/ RCP 1 – 1969 (1997) INCL. Annex, σε πολύ σημαντικές εταιρείες στον ελλαδικό χώρο, μία από αυτές είναι το ξενοδοχειακό συγκρότημα ROBINSON CLUB LYTTOS BEACH, το οποίο αποτελεί το πρώτο ξενοδοχειακό συγκρότημα με πιστοποιημένο σύστημα HACCP στην Ελλάδα, κ.α.

5.6 Σχέδιο διεθνούς και ευρωπαϊκού προτύπου πιστοποίησης για τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων με βάση τις αρχές HACCP¹⁶

Παγκόσμια αποδοχή του σχεδίου ISO 22000

Το σχέδιο 22000 «Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Απαιτήσεις για τις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων» έτυχε της σχεδόν ομόφωνης αποδοχής σε όλες τις χώρες – μέλη του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης ISO. Τον Ιούνιο του 2005 αναμενόταν η έκδοση του νέου προτύπου πιστοποίησης EN ISO 22000 για τα Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων με βάση τις αρχές HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), αποδεκτού σε παγκόσμια κλίμακα.

Ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης ΕΛΟΤ, χαιρετίζει με ικανοποίηση την εξέλιξη αυτή και θα συμμετάσχει στις εργασίες της διεθνούς ομάδας εκπόνησης του 22000 για τη βελτίωση και έκδοση ενός προτύπου συνεκτικού, κατανοητού, αποτελεσματικού εργαλείου διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, αποδεκτού από όλους, τις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων και τους άλλους ενδιαφερομένους. Η Ελλάδα είναι από τις ελάχιστες χώρες παγκοσμίως που διαθέτουν εθνικό πρότυπο για τα Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ), το ΕΛΟΤ 1416 «Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία

¹⁶ Από το άρθρο του κ. Ιωάννη Χ. Σαριδάκη (Συντονιστή της Επιτροπής Τροφίμων ΕΛΟΤ και Εκπρόσωπος ΕΛΟΤ στη Διεθνή Ομάδα Εκπόνησης του EN ISO 22000) στην ιστοσελίδα του διαδικτύου [www.hotels & Restaurants.gr](http://www.hotels&Restaurants.gr). Ημερομηνία εύρεσης 27/6/2005.

ελέγχου (HACCP)». Μετά την έκδοση του Ευρωπαϊκού προτύπου ο ΕΛΟΤ θα υιοθετήσει το νέο πρότυπο πιστοποίησης ως Ελληνικό πρότυπο και θα αποσύρει το ισχύον από το 2000, ΕΛΟΤ 1416.

Το 22000, όπως και το ΕΛΟΤ 1416, βασίζεται στις διεθνώς αναγνωρισμένες αρχές HACCP του Codex Alimentarius και προδιαγράφει τα απαιτούμενα μέτρα από τις επιχειρήσεις τροφίμων για να αποδείξουν τον αποτελεσματικό έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και την παροχή ασφαλών τροφίμων ή τελικών προϊόντων στον επόμενο κρίκο της αλυσίδας τροφίμων.

Επέκταση του πεδίου εφαρμογής

Το πεδίο εφαρμογής του 22000 επεκτείνεται και στην πρωτογενή παραγωγή, την παραγωγή ζωοτροφών, τη γεωργία, την κτηνοτροφία, την αλιεία, τις ιχθυοκαλλιέργειες ώστε να εντοπίζονται και να αντιμετωπίζονται πλησιέστερα στο σημείο εισαγωγής οι χημικοί κίνδυνοι ιδιαίτερα, γιατί σε επόμενα στάδια είναι δύσκολος ο εντοπισμός και η αντιμετώπισή τους. Η παροχή ασφαλών τροφίμων μπορεί να διασφαλιστεί μόνο με την επικοινωνία και τις συνδυασμένες προσπάθειες όλων των μερών και την αποφυγή ύπαρξης αδύναμων κρίκων στην αλυσίδα τροφίμων. Οι έλεγχοι στην πρωτογενή παραγωγή μπορεί να εντοπίσουν τους πιθανούς περιβαλλοντικούς χημικούς επιμολυντές των πρώτων υλών των τροφίμων ή τους κινδύνους που εισάγονται στην αλυσίδα τροφίμων από τις συνήθεις γεωργικές ή κτηνοτροφικές πρακτικές όπως υπολείμματα φυτοπροστατευτικών προϊόντων ή κτηνιατρικών φαρμάκων. Οι παραπάνω κίνδυνοι δεν εξαλείφονται κατά την επεξεργασία τροφίμων και επειδή δεν προσδιορίζονται άμεσα οι δυσμενείς επιπτώσεις στον καταναλωτή δεν αντιμετωπίζονται κατάλληλα. Το 22000 μπορεί να εφαρμοστεί και από επιχειρήσεις που δεν συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων αλλά υπάρχει το ενδεχόμενο να εισάγουν κίνδυνο στην αλυσίδα τροφίμων με τα προμηθευόμενα υλικά ή υπηρεσίες τους, όπως προμηθευτές φυτοπροστατευτικών προϊόντων, κτηνιατρικών φαρμάκων, συστατικών ή προσθέτων, καθαριστικών ή απολυμαντικών, συσκευασιών, εξοπλισμών ή υπηρεσιών καθαρισμού, εξυγίανσης επιχειρήσεων τροφίμων, μεταφοράς, αποθήκευσης, διανομής ή παράδοσης τροφίμων.

Αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν/ τρόφιμο

Το 22000 απαιτεί από τις επιχειρήσεις τροφίμων την παράδοση ασφαλών τελικών προϊόντων ή τροφίμων στο επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον καταναλωτή, με τα αποδεκτά επίπεδα των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων.

Τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου καθορίζονται από νομοθετικά όρια, επιστημονικά ή άλλα δεδομένα που προκύπτουν από μελέτες και έρευνες διακινδύνευσης από την κατανάλωση τροφίμων και από τις αρχές ελέγχου ασφάλειας τροφίμων σε Ευρωπαϊκό ή Διεθνές και Εθνικό επίπεδο για τη διασφάλιση του υψηλότερου δυνατού επιπέδου προστασίας της υγείας του καταναλωτή.

Ιδιαίτερα για τους χημικούς κινδύνους, τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων προκύπτουν από μελέτες για τις μακροχρόνιες επιπτώσεις στον πληθυσμό ανάλογα με το διαιτολόγιο του και από μελέτες τοξικότητας/ βλαπτικότητας τους. Οι διεθνείς και Ευρωπαϊκοί Οργανισμοί δίδουν πληροφόρηση και οδηγίες σχετικά με τη μείωση των κινδύνων σε αποδεκτά επίπεδα και τα λαμβανόμενα σήμερα μέτρα που υπαγορεύουν το επίπεδο γνώσης για τους κινδύνους και της τεχνολογίας για τα μέτρα ελέγχου.

Ιχνηλασιμότητα και επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων και με τις αρχές ελέγχου

Η ιχνηλασιμότητα των τροφίμων και η επικοινωνία για θέματα ασφάλειας τροφίμων είναι προϋπόθεση για τον καθορισμό των ενδεδειγμένων μέτρων ανά στάδιο της αλυσίδας τροφίμων, τον αποτελεσματικό έλεγχο των κινδύνων και τη διασφάλιση της παροχής ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή. Στο 22000 δίδεται έμφαση στις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων τροφίμων για παροχή ενημέρωσης προς τις αρχές και τους καταναλωτές σχετικά με τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων, για τη λήψη μέτρων μείωσης της διακινδύνευσης από την κατανάλωση τροφίμων, περιλαμβανομένων μέτρων μείωσης της έκθεσης σε συγκεκριμένους κινδύνους ευπαθών ομάδων πληθυσμού και των καταναλωτών γενικότερα π.χ. υποχρέωση πληροφόρησης για πιθανή παρουσία αλλεργιογόνων ουσιών.

Προαπαιτούμενα και λειτουργικά προαπαιτούμενα

Τα προαπαιτούμενα στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων είναι η εξασφάλιση των βασικών συνθηκών, του υγιεινού περιβάλλοντος για την παραγωγή, επεξεργασία ή χειρισμό των τροφίμων.

Αυτά τα προαπαιτούμενα καθορίζονται στους οδηγούς ορθής πρακτικής π.χ. του Codex Alimentarius ή του ΕΦΕΤ στην Ελλάδα ανάλογα με τον τύπο της επιχείρησης και το στάδιο της αλυσίδας τροφίμων, όπως ανά στάδιο είναι οι οδηγοί ορθής γεωργικής πρακτικής (GAP), ορθής κτηνοτροφικής πρακτικής (GVP), ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP), ορθής πρακτικής υγιεινής (GHP) κ.λπ. Επειδή αρκετά προαπαιτούμενα περιλαμβάνουν προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο εισαγωγής, ανάπτυξης ή επιμόλυνσης με κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων, στο 22000 απαιτείται η παρακολούθηση της αποτελεσματικής εφαρμογής αυτών των προαπαιτούμενων, τα οποία ονομάζονται λειτουργικά προαπαιτούμενα. Τα λειτουργικά προαπαιτούμενα εντοπίζονται στην ανάλυση κινδύνων ως τα προαπαιτούμενα που περιέχουν προληπτικά μέτρα που δεν παρακολουθούνται μέσω του σχεδίου HACCP με κρίσιμα σημεία ελέγχου, τα γνωστά CCP αλλά απαιτούν παρακολούθηση με άλλη βεβαίως συχνότητα από αυτής του CCP, για να διασφαλιστεί ότι το τελικό προϊόν ή το τρόφιμο προς κατανάλωση περιέχει το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου που προσδοκάτε από την εφαρμογή του προληπτικού μέτρου ή του συνδυασμού προληπτικών μέτρων.

Συστηματική προσέγγιση

Το 22000 απαιτεί την ανάλυση των κινδύνων για τον εντοπισμό και την αξιολόγηση των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων, τον έλεγχο των αναγνωρισμένων κινδύνων με την εφαρμογή και την παρακολούθηση της σωστής λειτουργίας των κατάλληλων προληπτικών μέτρων ή συνδυασμού μέτρων, την αξιολόγηση για να διαπιστωθεί η αξιοπιστία των μετρήσεων και των μεθόδων παρακολούθησης, η συμμόρφωση της εφαρμογής με τα προβλεπόμενα της μελέτης/ σχεδιασμού (επαλήθευση) και η επικύρωση της αποτελεσματικότητας των εφαρμοζόμενων μέτρων, την έγκαιρη επικαιροποίηση/ ενημέρωση του συστήματος όταν αλλάζουν τα δεδομένα

εισόδου ή σε τακτά χρονικά διαστήματα και τέλος την εφαρμογή των γνωστών από τα άλλα συστήματα διαχείρισης, διοικητικών μέτρων για τον καθορισμό αρμοδιοτήτων και ευθυνών, παροχή στήριξης και πόρων από τη διοίκηση για την ανάπτυξη, εφαρμογή, συντήρηση, επικαιροποίηση και βελτίωση του συστήματος.

Το 22000 δίνει έμφαση στη μελέτη εντοπισμού των πιθανών κινδύνων, την αξιολόγησή τους ανάλογα με την πιθανότητα εμφάνισης και την πιθανότητα των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία του καταναλωτή, στην επιλογή των κατάλληλων προληπτικών μέτρων ή συνδυασμού προληπτικών μέτρων και την αποτελεσματική παρακολούθηση της λειτουργίας τους σύμφωνα με τα προβλεπόμενα της μελέτης ώστε να διασφαλίζεται η παροχή ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή. Δίδεται μεγαλύτερη προσοχή στην αποτελεσματική εφαρμογή των λειτουργικών προαπαιτούμενων πέρα από τα CCPs όπως προσδιορίζονται από την ανάλυση κινδύνων. Επίσης δεν αρκεί η απλή εφαρμογή κάποιων μέτρων που υποδεικνύονται από οδηγούς ορθής πρακτικής αλλά απαιτείται να αποδεικνύεται η αποτελεσματικότητά τους στη μείωση των κινδύνων στο αποδεκτό επίπεδο και ενδεχόμενα η παρακολούθηση της σωστής εφαρμογής τους.

Το 22000 είναι εφαρμόσιμο από όλες τις επιχειρήσεις μικρές, πολύ μικρές και μικρομεσαίες

Το 22000 είναι συμβατό με τα άλλα συστήματα διαχείρισης, πρέπει να γίνει πιο σαφές, κατανοητό και εφαρμόσιμο από όλες τις επιχειρήσεις ανεξαρτήτως θέσης στην αλυσίδα τροφίμων, προϊόντος ή μεγέθους της επιχείρησης και σε αυτό εστιάστηκε η αποστολή σχολίων και η συμμετοχή του ΕΛΟΤ στην προγραμματισμένη συνάντηση της διεθνούς ομάδας εκπόνησης του προτύπου που έγινε στις 13 – 15 Δεκεμβρίου. Για τις πολύ μικρές, μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις προβλέπεται η ανάθεση διεργασιών του συστήματος σε τρίτους/ υπεργολάβους π.χ. μελέτη, αξιολόγηση, όπως δοκιμές επικύρωσης και ενημέρωση/ επικαιροποίηση του συστήματος.

Το πρότυπο αντιμετωπίζει θέματα κόστους – οφέλους και ως προληπτικό σύστημα τείνει να μετατοπίσει τους ελέγχους σε προγενέστερα στάδια, να εστιάσει σε πραγματικούς κινδύνους και στις πηγές εισαγωγής τους, για τη μείωση του κόστους των ελέγχων και του κόστους των αστοχιών

με παράλληλη διασφάλιση του υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας του καταναλωτή που απαιτεί η νομοθεσία και ο σύγχρονος Ευρωπαϊκός πολιτισμός μας.

Πλεονεκτήματα και προσδοκίες

Σε σχέση με τον ΕΛΟΤ 1416 που είναι το καλύτερο ίσως διεθνώς διαθέσιμο πρότυπο, το 22000 παρουσιάζει τα παρακάτω πλεονεκτήματα:

- Συστηματικότερη διαχείριση των προαπαιτούμενων για την ασφάλεια τροφίμων με την αξιολόγησή τους στην ανάλυση κινδύνων και την ένταξη των λειτουργικών προαπαιτούμενων στον επαναληπτικό κύκλο σχεδιασμού, λειτουργίας – παρακολούθησης, αξιολόγησης και επικαιροποίησης.
- Εστίαση στα απαραίτητα για τον έλεγχο των κινδύνων, στο αποτέλεσμα των ενεργειών και όχι στις ίδιες τις ενέργειες και στον τρόπο υλοποίησης.
- Κοινό σημείο αναφοράς για όλη την αλυσίδα τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον καταναλωτή και γι' αυτό ιδιαίτερη έμφαση στην ανάγκη ουσιαστικής, αποτελεσματικής επικοινωνίας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.
- Μεγαλύτερη συμβατότητα με ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000.
- Αποδεκτό παγκοσμίως, διεθνές «διαβατήριο» τροφίμων.

Οφέλη για τους κύριους χρήστες, τις επιχειρήσεις τροφίμων και τους άλλους ενδιαφερόμενους/ συντελεστές

Τα οφέλη για τις επιχειρήσεις που θα εφαρμόσουν το πρότυπο αναμένεται να είναι:

- Βελτιστοποίηση της κατανομής των πόρων εντός της επιχείρησης με αξιοποίηση των προληπτικών ενεργειών με προστιθέμενη αξία στην ασφάλεια τροφίμων αλλά και συνολικά κατά μήκος της αλυσίδας τροφίμων για την αποτελεσματική και αποδοτικότερη διαχείριση και έλεγχο των κινδύνων.
- Μείωση του κόστους των αστοχιών και των ελέγχων στα τελικά προϊόντα ή στην παραλαβή α' υλών και των επιθεωρήσεων με βάση διαφορετικά εθνικά πρότυπα ή άλλα σχήματα πιστοποίησης που επιβάλλονται μεταξύ των μερών της αλυσίδας τροφίμων.

- Διευκόλυνση εφαρμογής και απόδειξη της συμμόρφωσης με νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις και ενίσχυση «υπερασπιστικής» θέσης των επιχειρήσεων λόγω απόδειξης της «δέουσας φροντίδας» (due diligence).
- Δημιουργία εμπιστοσύνης στους καταναλωτές, αρχές και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη για την ικανότητα εντοπισμού και αποτελεσματικού ελέγχου των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων.

5.7 Διημερίδα για τη διαχείριση ασφάλειας στην αλυσίδα τροφίμων – Εφαρμογή HACCP

Εμπειρίες – Προβλήματα – Εξελίξεις – Πιστοποίηση ΕΒΕΑ

Το **Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας**, μετά την επιτυχημένη ημερίδα που πραγματοποίησε το 1997 με θέμα την ασφάλεια των τροφίμων και το HACCP και δεδομένων των αλλαγών που έχουν λάβει χώρα ως προς:

- τη νομοθεσία των τροφίμων (Κανονισμοί ΕΚ 178/2002 και 852/2004),
- τους φορείς ελέγχου (ΕΦΕΤ, Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων – EFSA),
- την εφαρμογή των συστημάτων HACCP και την πιστοποίησή τους στις βιομηχανίες τροφίμων στην Ελλάδα (πρότυπο ΕΛΟΤ 1416), αλλά και
- τα θέματα τυποποίησης διεθνώς (υπό έκδοση πρότυπο ISO 22000)

διοργάνωσε Διημερίδα που πραγματοποιήθηκε στο ΕΒΕΑ (Ακαδημίας 7, 6^{ος} όροφος) την Πέμπτη 7 Ιουλίου & Παρασκευή 8 Ιουλίου 2005 με θέμα: **«Διαχείριση Ασφάλειας στην Αλυσίδα Τροφίμων – Εφαρμογή HACCP. Εμπειρίες – Προβλήματα – Εξελίξεις – Πιστοποίηση».**

Η Διημερίδα διοργανώθηκε με τη **συμμετοχή του Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών Ελλάδας**.

Η κατάσταση σήμερα, μετά τα επιτυχή αποτελέσματα λειτουργίας της τροφοδοσίας σε έκτακτες περιπτώσεις (Ολυμπιακοί Αγώνες 2004), αλλά και της μικρής ή μεγάλης σημαντικότητας διατροφικές κρίσεις που συμβαίνουν, είναι ώριμη για τη διενέργεια της διημερίδας, προκειμένου να αναλυθούν θέματα σχετικά με την εμπειρία από την εφαρμογή συστημάτων HACCP, τις δυσκολίες και τα προβλήματα, την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων, τη λειτουργία του κρατικού ελέγχου, την πιστοποίηση των συστημάτων ασφάλειας των τροφίμων, τη διαχείριση των κινδύνων σε επίπεδο βιομηχανίας και στην Ε.Ε., τον καταμερισμό της ευθύνης σε θέματα διατροφικών κρίσεων κ.τ.λ. και να συντονιστούν οι κοινές προσπάθειες για το κοινό ζητούμενο «την παροχή ασφαλών τροφίμων» για τον καταναλωτή.

Σκοπός συνεπώς της Διημερίδας ήταν να καλύψει τις εξελίξεις στο θέμα αυτό, όπως την εμπειρία από την εφαρμογή του HACCP, τη νομοθεσία, εκπαίδευση, πιστοποίηση κ.τ.λ. και να οδηγήσει, μετά από ανταλλαγή απόψεων των εμπλεκόμενων, σε προτάσεις επίλυσης των προβλημάτων.

Θεματολογία του Διήμερου είναι:

- Η εμπειρία από τις βιομηχανίες που ήδη έχουν προχωρήσει στην εφαρμογή.
- Τα προβλήματα από τη μέχρι τώρα εφαρμογή στην Ελλάδα και το εξωτερικό.
- Οι δυσκολίες κατά την εφαρμογή.
- Η λειτουργία και η αποτελεσματικότητα του κρατικού ελέγχου.
- Η διαχείριση κρίσεων σε θέματα ασφάλειας τροφίμων – ιχνηλασιμότητα.
- Η εκπαίδευση προσωπικού βιομηχανίας και κρατικών επιθεωρητών.
- Νομοθεσία.
- Πιστοποίηση.
- Κόστος εφαρμογής.
- Οφέλη από την εφαρμογή και επιπτώσεις σε ανταγωνιστικότητα.

- Ειδικές περιπτώσεις επιχειρήσεων τροφίμων π.χ. χώροι μαζικής εστίασης, νοσοκομεία.

5.8 Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής (16 Οκτωβρίου): Κεντρικό ζήτημα η ασφάλεια των τροφίμων και η ποιότητα της Διατροφής (Αθήνα 15-10-2002)¹⁷

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής ο ΕΦΕΤ υπογραμμίζει, ότι η **ασφάλεια και η ποιότητα της Διατροφής** αποκτούν όλο και περισσότερο κεντρική θέση στο πεδίο των προσδοκιών, της ανησυχίας και των ενδιαφερόντων του σύγχρονου πολίτη – καταναλωτή. Αποτελούν με λίγα λόγια **κεντρικό ζήτημα για την ποιότητα της ζωής** στη σημερινή Κοινωνία.

Οι καταναλωτές απαιτούν επάρκεια, ασφάλεια, ποιότητα και ενημερωμένες επιλογές σε ότι αφορά τη διατροφή τους. Όσο όμως πολυπλοκότερη γίνεται η τροφική αλυσίδα και όσο το σύγχρονο διατροφικό μοντέλο «εκβιομηχανοποιείται», τόσο περισσότερο αυξάνονται οι απαιτήσεις πρόληψης των κινδύνων και αυστηροποιούνται οι προδιαγραφές ποιότητας.

Είναι επομένως αναγκαίο οι παραγωγοί, η βιομηχανία, οι επιχειρήσεις διάθεσης τροφίμων και όλοι όσοι εμπλέκονται στην τροφική αλυσίδα να εφαρμόζουν **νέα, σύγχρονα και τεχνικά επαρκή συστήματα ασφάλειας**. Όπως, είναι εξίσου αναγκαίο για τις Δημόσιες αρχές να **επιτηρούν και να ελέγχουν την αποτελεσματικότητα της εφαρμογής αυτών των συστημάτων**.

Ο ΕΦΕΤ έχει υιοθετήσει ως κεντρική του στρατηγική τον εκσυγχρονισμό και την αναβάθμιση του συστήματος ασφάλειας για τα τρόφιμα στη χώρα μας, με στόχους την ολοκληρωμένη προστασία της Υγείας των πολιτών, την προαγωγή της Δημόσιας Υγείας και την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των καταναλωτών από ανορθόδοξες εμπορικές πρακτικές παραπλάνησης και νοθείας στην αγορά τροφίμων.

Επιπλέον, θεωρούμε μείζονος σημασίας την κεντρική επιδίωξη της Ευρωπαϊκής πολιτικής, για την επίτευξη **υψηλού και ισότιμου επιπέδου**

¹⁷ Σχετικό Δελτίο Τύπου του ΕΦΕΤ από την ιστοσελίδα τους στο διαδίκτυο www.efet.gr. Ημερομηνία ανάρτησης 13/5/2005.

προστασίας όλων των Ευρωπαίων καταναλωτών μέσα στην ενιαία εσωτερική αγορά. Με αυτά τα δεδομένα και θεωρώντας απολύτως αναγκαία την προσαρμογή της λειτουργίας των Ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων στις νέες προδιαγραφές ασφάλειας, ο ΕΦΕΤ έχει ήδη προχωρήσει στην οικοδόμηση και λειτουργία **ενός νέου συστήματος ασφάλειας για τα τρόφιμα στη χώρα μας.** Μέχρι σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί περίπου 10.000 τακτικές επιθεωρήσεις σε επιχειρήσεις τροφίμων, από εκπαιδευμένο, διεπιστημονικής σύνθεσης προσωπικό. Προϊόντα της συστηματικής συνεργασίας του ΕΦΕΤ με όλους τους επιχειρηματικούς και επαγγελματικούς κλάδους στον τομέα των τροφίμων, αποτελούν οι **«Οδηγοί» Κανόνων Ορθής Υγιεινής για τις επιχειρήσεις τροφίμων,** ένα νέο πλαίσιο για τις απαιτήσεις ασφάλειας στη λειτουργία τους. Ήδη, ένας πολύ μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων τροφίμων (Ξενοδοχεία, εστιατόρια, catering, Super Markets κ.λπ.) προσαρμόζονται στα νέα αυτά δεδομένα, εφαρμόζοντας νέα συστήματα για την διασφάλιση της ποιότητας στις γραμμές παραγωγής και διάθεσης τροφίμων, ακολουθώντας τις υποδείξεις συμμόρφωσης του ΕΦΕΤ. Παράλληλα, διεξάγονται **προγράμματα συστηματικής παρακολούθησης διατροφικών κινδύνων (monitoring),** είτε βάσει κοινοτικών συστάσεων, είτε βάσει της αξιολόγησης διατροφικών κινδύνων που απασχολούν τον Έλληνα καταναλωτή (μεταλλαγμένα τρόφιμα, διοξίνες, φυτοφάρμακα, μικροβιολογικοί κίνδυνοι, κ.λπ.).

Πολύ σύντομα ο ΕΦΕΤ θα διαθέτει ένα πλήρες σύστημα ζήτησης πληροφοριών, ενημέρωσης και υποδοχής καταγγελιών για τους Έλληνες καταναλωτές. Θεωρούμε, τέλος, ότι η μεταρρύθμιση που συντελείται μέσω του ΕΦΕΤ στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων και της ποιότητας της Διατροφής μπορεί να προσφέρει ένα ολοκληρωμένο σύστημα προστασίας στον Έλληνα καταναλωτή και αυτό αποτελεί την ουσιαστική συμβολή μας στην Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟ HACCP

6.1 Η εφαρμογή του HACCP στην ελληνική κουζίνα

Τι πρέπει να προσέξουν οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης¹⁸

Η μεσογειακή κουζίνα, χαρακτηριστικό της παράδοσής μας, θεωρείται από πολλούς επιστήμονες ως η πιο υγιής και ισορροπημένη διατροφή. Ο χώρος μαζικής εστίασης στην Ελλάδα αποτελεί τον εκπρόσωπο αυτής της παράδοσης και είναι η εικόνα της γευστικής γνώσης της Ελλάδας προς όλο τον κόσμο.

Αυτή η γηγενής ποιότητα της διατροφής μας είναι ένα πολύτιμο χαρακτηριστικό, το οποίο ο χώρος μαζικής εστίασης πρέπει όχι μόνο να διατηρήσει, αλλά και να διασφαλίσει.

Με την εξέλιξη της τεχνολογίας και της εμπειρίας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων, η Διεθνής Επιτροπή για τα μικροβιολογικά κριτήρια στα τρόφιμα του Διεθνούς Οργανισμού Τροφίμων (FAO – Food and Agriculture Organization) πρότεινε το 1992 μια μεθοδολογία, που διασφαλίζει σε κάθε στάδιο την ασφάλεια του τελικού τροφίμου και αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, την εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας, καθώς και τον έλεγχο των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής του.

Αυτή η μεθοδολογία ονομάστηκε Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP).

Η εμπειριστατωμένη μελέτη που βασίζεται πάνω σε αυτή τη μεθοδολογία και λαμβάνοντας υπόψη όλα τα στοιχεία του χώρου μαζικής εστίασης, καθώς και η καλή εφαρμογή του σχεδίου που απορρέει από τη μελέτη, μπορούν να εκμηδενίσουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα που παρέχει και να αποδείξουν σε τρίτο, συνεργάτη, ελεγκτή ή πελάτη ότι η ασφάλεια των παρεχομένων τροφίμων είναι δεδομένη.

¹⁸ Οι παρακάτω πληροφορίες είναι από άρθρο του κ. Δ.Β. Κοτσαμπασίδη, ο οποίος είναι Γεωπόνος MSc, MBA, INDAP Ltd, στην ιστοσελίδα [www.hotel & Restaurant Online.gr](http://www.hotel&RestaurantOnline.gr) και οι οποίες αναρτήθηκαν στις 29/6/2005.

Ακόμα ένα σημείο που πρέπει να λάβουν υπόψη τους οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, είναι ότι με την πρόσφατη εναρμόνιση της Ελληνικής Νομοθεσίας με την Οδηγία 93/43 της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη θέσπιση των γενικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων και των διαδικασιών που απαιτούνται, ώστε να ελέγχεται η τήρηση αυτών των κανόνων, και την κοινή απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης, Οικονομικών και Δικαιοσύνης με τη πρωτοβουλία του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, οι ίδιες οι επιχειρήσεις που παράγουν, μεταποιούν και πωλούν τρόφιμα είναι υπεύθυνες για τα προϊόντα που παράγουν και διακινούν και οφείλουν να εφαρμόζουν, να διατηρούν και να αναθεωρούν διαδικασίες, σύμφωνα με τις αρχές της Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP).

Τα βήματα εφαρμογής και ο ρόλος της αρχειοθέτησης

Τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσουν οι επιχειρήσεις για την καλύτερη αναγνώριση των κινδύνων και τη λειτουργική εφαρμογή του απορρέοντος σχεδίου HACCP, έχουν να κάνουν με την τήρηση καταρχήν των κανόνων υγιεινής προσωπικού και χώρων εργασίας, με τη χρήση των κατάλληλων εργαλείων κατά την παρασκευή των προϊόντων και με την επιθυμία από μέρους τους για την παροχή ασφαλών τροφίμων.

Η συνεργασία με εξειδικευμένα στελέχη στο χώρο της επιστήμης των τροφίμων, σε συνδυασμό με την πολύχρονη εμπειρία του προσωπικού της επιχείρησης πάνω σε θέματα καθημερινής πρακτικής, μπορεί να διαμορφώσει ένα τελικό σχέδιο HACCP στα μέτρα της επιχείρησης, λειτουργικό και πρακτικό.

Ένα από τα αδύνατα σημεία στο χώρο της ελληνικής πραγματικότητας, όχι μόνο στο χώρο της μαζικής εστίασης, αλλά γενικά σε όλο το φάσμα του επιχειρηματικού τομέα, είναι η απουσία της αρχειοθέτησης. Το άκουσμα της λέξης φέρνει σε πολλούς την έννοια της γραφειοκρατίας.

Η αρχειοθέτηση στην προκειμένη περίπτωση δεν πρέπει να συνδέεται με την έννοια της γραφειοκρατίας, αλλά περισσότερο με την έννοια της οργάνωσης. Κάθε τι που γίνεται βάσει ενός οργανωμένου πλαισίου με καθορισμένες διαδικασίες, οδηγίες και αρμοδιότητες μπορεί να διατηρηθεί, να διασφαλίσει και να βελτιώσει τεκμηριωμένα και μετρήσιμα την εφαρμογή του, έτσι ώστε να έχει τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Για το λόγο αυτό η μελέτη Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου πρέπει να βασίζεται σε ένα οργανωμένο πλαίσιο λειτουργίας, το οποίο θα «παντρέψει» την επιστημονική εμπειρία, την εμπειρία της καθημερινής πρακτικής, το σχέδιο HACCP και ένα σύστημα οργάνωσης, ώστε να μπορεί να εφαρμόσει, διατηρήσει, αποδείξει και βελτιώσει την ποιότητα και την ασφάλεια των παρεχομένων τροφίμων.

Αυτό σημαίνει ότι μια επιχείρηση που λειτουργεί ήδη με ένα σύστημα οργάνωσης ή ακόμα καλύτερα το σύστημά της είναι σύμφωνο με τα Πρότυπα της σειράς ISO 9000, μπορεί ευκολότερα να εφαρμόσει τα αποτελέσματα της μελέτης HACCP. Αυτό δεν σημαίνει βέβαια ότι και μία επιχείρηση που δεν έχει κάποιο δεδομένο σύστημα οργάνωσης δεν μπορεί να προχωρήσει στη μελέτη και εφαρμογή του HACCP.

Όπως τονίσαμε και στην αρχή του άρθρου, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης στην Ελλάδα είναι οι εκπρόσωποι της γευστικής παράδοσής μας.

Αυτή η παράδοση μέσα από το μεράκι των Ελλήνων για ποιότητα και γεύση πρέπει να συνδυαστεί με τις εξελίξεις της επιστήμης, ώστε να δώσει την καλύτερη εικόνα της σε όλους τους ενδιαφερόμενους.

Οι επιχειρήσεις που θέλουν να συνδεθεί το όνομά τους με την ποιότητα και το σεβασμό προς τον τελικό καταναλωτή πρέπει να αξιολογήσουν τις προτάσεις που υπάρχουν στην αγορά, ώστε να διαλέξουν βάσει επαγγελματισμού, εμπειρίας, γνώσεων και καλής επικοινωνίας τον κατάλληλο συνεργάτη είτε πρόκειται για τη μελέτη, είτε για την πιστοποίηση του συστήματος Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP).

6.2 Προϋποθέσεις και κατευθύνσεις για τη δημιουργία στην πράξη ενός συστήματος ασφαλείας τροφίμων «μηδενικής ανοχής»¹⁹

Η εφαρμογή του HACCP στη μαζική εστίαση

¹⁹ Οι ακόλουθες πληροφορίες είναι από σχετικό άρθρο της Δρ. Ράνη Σβάρνα, η οποία είναι Τμηματάρχης Πιστοποίησης της TUV HELLAS A.E. που δημοσιεύτηκε στην ιστοσελίδα [www.Hotel & Restaurant Online.gr](http://www.Hotel&RestaurantOnline.gr).

Η & R: Ποιες πιστεύετε ότι είναι οι προϋποθέσεις για την εφαρμογή και πιστοποίηση ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και διαμονής;

Ρ.Σ.: Απαραίτητη προϋπόθεση είναι καταρχήν η δέσμευση της διοίκησης για επενδύσεις στις εγκαταστάσεις, για εκπαίδευση του προσωπικού αλλά και για την εμπλοκή του προσωπικού στο σύστημα. Η ανάπτυξη του συστήματος είτε ενδοεταιρικά, από άτομα που γνωρίζουν τις παραμέτρους του προϊόντος και τις αρχές του συστήματος HACCP ή από εξωτερικό σύμβουλο και η επακόλουθη πιστοποίηση αυτού του συστήματος αποτελούν επίσης βασικές προϋποθέσεις για την εφαρμογή και πιστοποίηση ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP. Η ανάγκη των ειδικών δεν περιορίζεται μέχρι την εφαρμογή του συστήματος ή και την πιστοποίησή του. Αφενός είναι απαραίτητη η εμπλοκή του προσωπικού της επιχείρησης για το συνεχή έλεγχο του συστήματος και αφετέρου πρέπει να εξασφαλιστεί η γνώση διαχείρισης αρχών μικροβιολογίας αλλά και ελέγχου χημικών και φυσικών κινδύνων στην παραγωγική διαδικασία. Αυτό σημαίνει ότι, εφόσον δεν υπάρχει η κατάλληλη εξειδίκευση εντός της εταιρίας, είναι απαραίτητη η συνεχής συνεργασία με εξωτερικό συνεργάτη που διαθέτει τις απαιτούμενες γνώσεις, όπως είναι οι σύμβουλοι επιχειρήσεων και τα εργαστήρια αναλύσεων, με σκοπό τη συνεχή παρακολούθηση των μικροβιολογικών παραμέτρων και των φυσικών – χημικών κινδύνων που σχετίζονται με το προϊόν. Η εξασφάλιση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων κρίνεται επίσης ως αναγκαία συνθήκη επιτυχίας. Είναι ανέφικτη η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP χωρίς την εξασφάλιση εγκαταστάσεων σύμφωνα με τις αρχές του ΦΕΚ 1219B-00, εξοπλισμού, προγραμμάτων καθαρισμού, ελέγχου παρασίτων, ελέγχου θερμοκρασίας και συνθηκών κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση του προϊόντος και τέλος, χωρίς τον έλεγχο της υγείας και της εκπαίδευσης του προσωπικού, με βάση τις νομοθετικές απαιτήσεις και τις προδιαγραφές των κανόνων Ορθής Βιομηχανικής και Υγειονομικής Πρακτικής. Τέλος, υπογραμμίζω πως ο έλεγχος και η πιστοποίηση του συστήματος από αξιόπιστο και διαπιστευμένο φορέα, όπως η TUV HELLAS, αποτελεί προστιθέμενη αξία και οδηγεί στην απόκτηση αναγνωρίσιμου στην αγορά πιστοποιητικού.

H & R: Ποια είναι τα σημαντικότερα προβλήματα που συναντά μια επιχείρηση μαζικής εστίασης στην προσπάθειά της για ασφαλή και υγιεινή κουζίνα; Ποιος πρέπει να είναι ο ρόλος και η συμβολή της διοίκησης και του προσωπικού προς την κατεύθυνση αυτή;

P.Σ.: Τα σημαντικότερα προβλήματα που παρουσιάζονται σήμερα κατά την πιστοποίηση συστημάτων HACCP, εντοπίζονται στους εξής τομείς:

- **Την εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων κυρίως για τις εγκαταστάσεις.**

Η προσαρμογή των εγκαταστάσεων στις απαιτήσεις του νόμου και των αρχών Ορθής Βιομηχανικής και Υγειονομικής Πρακτικής πολλές φορές είναι οικονομικά δυσβάσταχτη αλλά και τεχνικά δύσκολη, ειδικά στην περίπτωση που η εταιρεία βρίσκεται εντός ορίων πόλης. Όσον αφορά στις εγκαταστάσεις πρέπει να τονιστεί ότι ακόμα και αν η εταιρεία δεν προχωρήσει στην πιστοποίηση του συστήματος HACCP οι νομικές απαιτήσεις πρέπει να ικανοποιούνται.

- **Τον έλεγχο των παρασίτων.**

Οι εταιρείες τροφίμων οφείλουν να συνειδητοποιήσουν ότι ο έλεγχος παρασίτων είναι πολύ σημαντικός για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων. Η ύπαρξη εγκαταστάσεων με βάση τις αρχές του ΦΕΚ 1219B-00 και η ανάπτυξη και εφαρμογή μελέτης καταπολέμησης από εξειδικευμένα άτομα, προστατεύσουν την εταιρεία από «ανεπιθύμητους εισβολείς» (κατσαρίδες, ποντίκια, μύγες κ.λπ.). Οι μελετητές – εφαρμοστές πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι ώστε να παρέχεται στην εταιρεία μια ουσιαστική προληπτική ασπίδα προστασίας και όχι πυροσβεστικές λύσεις που συνήθως είναι αποτελεσματικές.

- **Την αναγνώριση των CCPs.**

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου πρέπει αφενός να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική παρακολούθηση μικροβιολογικών παραμέτρων αλλά και φυσικών/ χημικών κινδύνων του προϊόντος και αφετέρου να μη επιβαρύνουν το ήδη βεβαρημένο πρόγραμμα του προσωπικού με αλόγιστη καταγραφή στοιχείων.

- **Την ιχνηλασιμότητα.**

Η εταιρία πρέπει να αναπτύξει ένα ουσιαστικό σύστημα ανάκλησης για τη διαχείριση κρίσεων, όπως ο εντοπισμός μη ασφαλών τροφίμου στην αγορά. Ο αποκλεισμός της κατανάλωσης μη ασφαλών τροφίμου και η ουσιαστική διερεύνηση των αιτιών συνεπάγονται την εγκατάσταση συστήματος που εξασφαλίζει τη γνώση της ταυτότητας του προϊόντος από τις πρώτες ύλες και τον προμηθευτή μέχρι τον καταναλωτή.

- **Την επιβεβαίωση των προγραμμάτων καθαρισμού/ απολύμανσης.**

Απαιτείται χρήση κατάλληλων χημικών, από εκπαιδευμένα άτομα και πρόγραμμα δειγματοληψίας για την αποτελεσματική διερεύνηση της αποτελεσματικότητας στα «πιο δύσκολα σημεία».

- **Την ανάπτυξη αποτελεσματικού πλάνου δειγματοληψίας για την πραγματοποίηση εργαστηριακών αναλύσεων.**

Η πραγματοποίηση αναλύσεων «στην τύχη» αφενός δεν εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων και αφετέρου είναι χαμένα λεφτά για την εταιρεία.

- **Την επιβεβαίωση των προδιαγραφών Α' υλών και υλικών συσκευασίας.**

Όσο η ανάπτυξη και η πιστοποίηση συστημάτων HACCP εντοπίζεται αποκλειστικά στα τελικά στάδια της ολοκληρωμένης αλυσίδας τροφίμων που έχουν άμεση σχέση με τον καταναλωτή (π.χ. εταιρείες μαζικής εστίασης), η επιβεβαίωση προδιαγραφών (συνήθως με εργαστηριακές αναλύσεις) θα είναι οικονομικά δυσβάσταχτη. Η συνεργασία με πιστοποιημένους προμηθευτές, αφενός διασφαλίζει την ασφάλεια των προμηθευόμενων υλών και αφετέρου συμφέρει οικονομικά σε βάθος χρόνου, αφού η επιβεβαίωση των προδιαγραφών γίνεται με σημαντικά μειωμένη συχνότητα.

Η συμβολή της διοίκησης έγκειται στη δέσμευσή της για την εφαρμογή ουσιαστικών συστημάτων HACCP και την υποστήριξη του εμπλεκόμενου προσωπικού, οπότε, με τη βοήθεια της κατάλληλης εκπαίδευσης, η εφαρμογή των διαδικασιών της εταιρείας αποτελεί μονόδρομο για το προσωπικό.

Η & R: Η ανάπτυξη και πιστοποίηση συστήματος EN ISO 9001:2000, σε ποιο βαθμό και με ποιους τρόπους βοηθά την αποτελεσματική λειτουργία ενός συστήματος HACCP στους χώρους μαζικής εστίασης;

Ρ.Σ.: Ένα σύστημα διαχείρισης, όπως είναι το EN ISO 9001:2000 βοηθάει στην οργάνωση της εταιρείας, την εξοικείωση του προσωπικού με διαδικασίες και προδιαγραφές και την αποτελεσματική διαχείριση πόρων και ανθρώπινου δυναμικού. Οι συνθήκες αυτές αποτελούν ουσιαστικό στήριγμα για την ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων HACCP.

6.3 Ασφαλή τρόφιμα: Ανάγκη για μια εναρμονισμένη προσέγγιση της ανάλυσης κινδύνων

Του κ. Θ. Βαρζάκα της LRQA

Οι καταναλωτές έχουν κάθε δικαίωμα να απαιτούν ασφαλή τρόφιμα. Πώς μπορεί όμως να το επιτύχει ο τομέας των τροφίμων χωρίς να επιβαρύνεται με κανονισμούς; Το άρθρο αυτό επισημαίνει την ανάγκη για μια εναρμονισμένη προσέγγιση ανάλυσης κινδύνων η οποία προσφέρει πραγματική προστασία για τον καταναλωτή.

Ο τομέας των τροφίμων πάντα προσπαθούσε να επιτύχει την ασφάλεια των τροφίμων. Οι παραγωγοί, οι βιομήχανοι και οι λιανέμποροι αναγνωρίζουν ότι η εξασφάλιση της ασφάλειας πρέπει να είναι ουσιαστική σε όλα τα στάδια της παραγωγικής αλυσίδας. Έτσι, ενώ οι εταιρείες ανταγωνίζονται σε θέματα ποιότητας, γεύσης ή τιμής, η ασφάλεια τροφίμων θεωρείται αναγκαιότητα για ολόκληρη τη βιομηχανία και ένα όχι ανταγωνιστικό θέμα. Αυτή η αρχή ήταν βασική στην Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια Τροφίμων (GFSI) που ιδρύθηκε το Μάιο του 2000 από οργανισμούς όπως το Ινστιτούτο Μάρκετινγκ Τροφίμων και η Επιχειρηματική Οργάνωση Τροφίμων αντιπροσωπεύοντας τα 2/3 των παγκόσμιων λιανέμπορων και των προμηθευτών τους.

Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια Τροφίμων (GFSI)

Τα μέλη αυτής της Πρωτοβουλίας αντιπροσωπεύουν πάνω από το 70% του λιανεμπορίου τροφίμων παγκοσμίως και πρέπει να έχουν σημαντική επιρροή για το πώς λειτουργεί η βιομηχανία. Δύο από τους στόχους – κλειδιά αυτής της Πρωτοβουλίας αποτελούν:

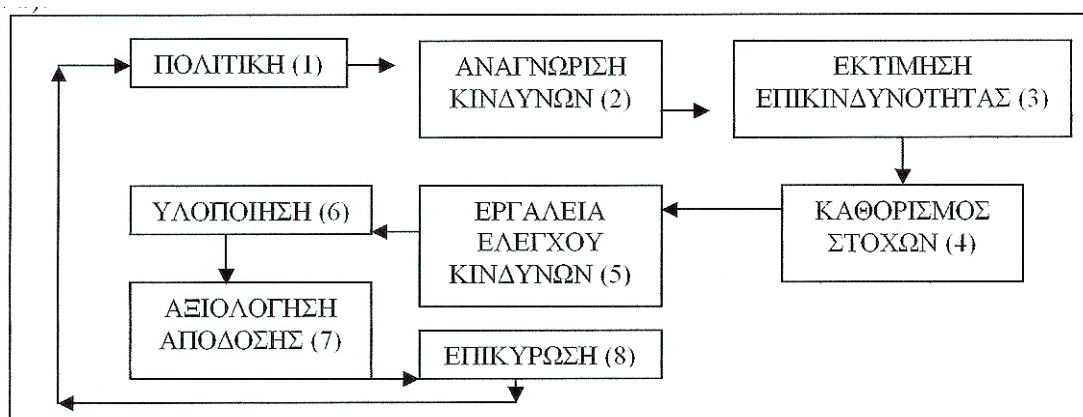
- Η ενθάρρυνση της συνεργασίας μεταξύ του παγκοσμίου τομέα τροφίμων και των εθνικών κυβερνήσεων και φορέων.
- Η υλοποίηση στοιχείων – κλειδιών κατά των οποίων τα ήδη υπάρχοντα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων θα δοκιμαστούν σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η αρχή του GFSI είναι «πιστοποίηση μια φορά και αποδοχή παντού». Για την αποδοχή αυτής της αρχής όλοι οι εμπλεκόμενοι λιανέμποροι αποδέχονται την έκδοση πιστοποιητικού από διαπιστευμένο φορέα για αξιολόγηση προτύπου που υποστηρίζεται από το GFSI. Όμως το GFSI δεν έχει ακόμη ικανοποιήσει τις αρχικές υψηλές προσδοκίες του. Συνεχίζει να υπάρχει μια ανάπτυξη προτύπων με ομάδες εθνικών λιανέμπορων να θέτουν τις δικές τους απαιτήσεις χωρίς να υιοθετούν πρότυπα που υποστηρίζονται από το GFSI. Επίσης, οι κυβερνήσεις παγκοσμίως συνεχίζουν να αυξάνουν τους κανονισμούς με τους οποίους οι εταιρείες πρέπει να συμμορφώνονται, εκπληρώνοντας το καθήκον τους να προστατεύουν τη δημόσια υγεία, υιοθετώντας υποχρεωτικές απαιτήσεις όπως Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) σύμφωνα με τον Αμερικάνικο Οργανισμό Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) για τον τομέα των χυμών.

Εξασφαλίζοντας εμπιστοσύνη

Αυτή η αύξηση των νομοθετικών, βιομηχανικών και λιανεμπορικών απαιτήσεων θα οδηγήσει σε μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στην ασφάλεια των τροφίμων; Η πιθανή απάντηση είναι ναι. Ενώ οι νέες κυβερνητικές απαιτήσεις δικαιολογούνται με βάση ότι προωθούνται ως αποτέλεσμα ενός συμβάντος ασφάλειας τροφίμων ή για να καλύψουν κενά στο σύστημα, η δημιουργία προτύπων καθοδηγούμενων από τη βιομηχανία, ειδικά όταν ένα πανομοιότυπο πρότυπο υπάρχει, προκαλεί ερωτήματα. Επίσης, η αποτελεσματικότητα κάθε προτύπου είναι τόσο καλή όσο οι απαιτήσεις του πεδίου, η υλοποίηση από τους βιομηχάνους και η ανταγωνιστικότητα του φορέα που διενεργεί την αξιολόγηση. Πολλά από τα σχήματα της βιομηχανίας και των λιανέμπορων, όπως το BRC (Βρετανικό πρότυπο αξιολόγησης

προϊόντων λιανεμπορίου), IFS (Γερμανικό πρότυπο), NFPASafe, ενώ συμπεριλαμβάνουν και απαιτήσεις Καλών Βιομηχανικών Πρακτικών (GMP), είναι σχήματα βασισμένα στην ιδέα ενός πλήρως ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης εγγράφων. Έτσι, αποτυγχάνουν να αναγνωρίζουν την ανάγκη για συστηματική, τεκμηριωμένη προσέγγιση σημαντικών θεμάτων όπως επικινδυνότητα, ασφάλεια και προστασία στην αλυσίδα τροφίμων. Αγνοούν ζωτικά βήματα στη διαδικασία εξασφάλισης ότι όλοι οι κίνδυνοι έχουν αναγνωριστεί και συνεχώς ανασκοπούνται (Βλέπε Εικόνα 1).



Αν και η διαφορά μεταξύ προτύπων είναι ελάχιστη, οι προμηθευτές συνεχίζουν να προσδοκούνται να συμμορφώνονται με το καθένα ξεχωριστά. Μια μεγάλη ποικιλία προτύπων φέρνει και μια σειρά φορέων πιστοποίησης με ανταγωνιστικότητα που ποικίλλει. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έλλειψη ποιοτικού ελέγχου στις επιθεωρήσεις που διενεργούνται με συνέπεια οι λιανέμποροι να εισαγάγουν περαιτέρω περιορισμούς καθορίζοντας ποια πιστοποιητικά φορέων θα είναι αποδεκτά. Έτσι, παρά την επίτευξη διαπιστευμένης πιστοποίησης, οι βιομήχανοι δεν μπορούν πλέον να βασίζονται σε αυτό ως ικανή απόδειξη συμμόρφωσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα πολλαπλό σέτ απαιτήσεων, ειδικών για τους λιανέμπορους, προστιθέμενο σε ένα ειδικό σχήμα για το βιομηχανικό τομέα!

Διαχείριση κινδύνων

Συμμόρφωση με μεμονωμένα πρότυπα και σχήματα συνήθως εστιάζει στον έλεγχο μιας φάσης του κινδύνου, π.χ. συσκευασία. Η εμπειρία του LRQA έγκειται στο ότι παίρνοντας μια ευρύτερη προσέγγιση στην αποτελεσματική διαχείριση σχετικών κινδύνων στην τροφική αλυσίδα, ένας μεγαλύτερος βαθμός εγγύησης παρέχεται. Υιοθετώντας ένα μοντέλο διαχείρισης κινδύνων (Εικόνα 1), αυτό παρέχει στους βιομηχάνους τη βάση για μια πιο αποτελεσματική διαχείριση κινδύνων γιατί η εταιρεία απαιτείται να:

- Προσδιορίσει την πολιτική της ενάντια στη διαχείριση σχετικών κινδύνων.
- Διενεργήσει αξιολόγηση των κινδύνων.
- Εφαρμόσει εργαλεία ελέγχου επικινδυνότητας (ISO 9001, HACCP, GMP).
- Αξιολογήσει την παραγωγικότητα (επαλήθευση).
- Επικυρώσει την αποτελεσματικότητα.

Αυτή η προσέγγιση μπορεί να υλοποιηθεί χρησιμοποιώντας τα ήδη υπάρχοντα αναγνωρισμένα πρότυπα και μπορεί να εφαρμοστεί σε όλους τους κινδύνους πάνω ή κάτω από την τροφική αλυσίδα.

Ικανοποιώντας τις προσδοκίες των καταναλωτών

Οι πιέσεις στον τομέα των τροφίμων είναι αμέτρητες. Οι καταναλωτές συνεχώς απαιτούν και είναι πιο έμπειροι. Η κοινωνική και οικονομική ανάπτυξη έχει επιφέρει αλλαγές στις γεύσεις σε μια συνεχώς αυξανόμενη, παγκόσμια αγορά. Οι προσδοκίες των καταναλωτών δεν συσχετίζονται απλά μόνο με την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων. Υπάρχουν και προσδοκίες για την κοινωνική και περιβαλλοντική απόδοση και τις αντιλήψεις και προσδοκίες των εμπορικών σημάτων. Ο χρόνος, η προσπάθεια και τα χρήματα που οι βιομήχανοι και οι λιανέμποροι πρέπει να επενδύσουν για να συμμορφωθούν και να διαχειριστούν διαφορετικά πρότυπα και σχήματα αυξάνει τα κόστη σε μια ακόμη πιο ευαίσθητη οικονομικά αγορά. Εστιάζει μακριά από άλλα σημαντικά θέματα επιχειρήσεων χωρίς αναγκαία να βελτιώνει την ασφάλεια. Ασφαλή τρόφιμα αποτελούν βασική απαίτηση των καταναλωτών.

Η επιτυχία αυτού είναι συλλογικός βιομηχανικός στόχος, μέσω μιας εναρμονισμένης προσέγγισης. Δεν πρέπει να είναι τρόπος επιβολής

πολλαπλών, επιπρόσθετων απαιτήσεων στους προμηθευτές ή απόρριψης ενός πανομοιότυπου σχήματος έτσι για να είναι διαφορετικό.

Παγκόσμια εναρμόνιση

Ο τομέας των τροφίμων σαφώς θέλει να επιτύχει την παραγωγή ασφαλών τροφίμων σύμφωνα με τις προδιαγραφές και να έχουν αποτελεσματική διαχείριση της τροφικής αλυσίδας. Εάν αυτοί οι στόχοι επιτευχθούν και δεν βυθιστούν κάτω από τις δικές τους απαιτήσεις, η βιομηχανία και οι λιανέμποροι πρέπει να μάθουν να εμπιστεύονται. Οι ανταγωνιστές χρειάζεται να έχουν εμπιστοσύνη ο ένας απέναντι στον άλλο και χρειάζονται εμπιστοσύνη στη διαδικασία της διαπίστευσης και στην ικανότητα των φορέων πιστοποίησης. Ο εθνικισμός πρέπει να απομακρυνθεί και να δουλέψουν προς μια παγκόσμια εναρμόνιση των απαιτήσεων για τον τομέα των τροφίμων. Η GFSI έκανε μια καλή αρχή, όμως η συλλογική υποχρέωση σε ένα παγκόσμιο σύστημα βελτίωσης ασφάλειας τροφίμων και ισχυροποίησης της εμπιστοσύνης των καταναλωτών πρέπει να παραδίδεται στην πραγματικότητα από τις εταιρείες που αντιπροσωπεύονται.

ISO 22000

Το μέλλον της εναρμόνισης μπορεί να βρίσκεται στην ανάπτυξη ενός προτύπου ISO για τη Διαχείριση Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων, του ISO 22000. Το πεδίο αυτού του προτύπου θα είναι όλη η τροφική αλυσίδα.

6.4 Επισημάνσεις για την εφαρμογή συστημάτων HACCP και ISO στις μονάδες μαζικής εστίασης και διαμονής²⁰

Το μεγαλύτερο εμπόδιο στην αξιολόγηση και εφαρμογή του HACCP σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις είναι η έλλειψη γνώσης. Βασικό πρόβλημα ως τώρα αποτελεί η έλλειψη γνώσης και πληροφόρησης όσον αφορά την αναγκαιότητα της εισαγωγής συστημάτων ISO και HACCP σε επιχειρήσεις μαζικής διανομής και μαζικής εστίασης το οποίο βέβαια πρόβλημα αντιμετωπίζουμε με διαρκείς προσπάθειες ενημέρωσης, ημερίδες αλλά και σε συνεργασία με τους συλλόγους των επιχειρήσεων αυτών. Τα τελευταία χρόνια

²⁰ Πηγή το άρθρο του κ. Γιάννη Χ. Παπατζανή, ο οποίος είναι Μηχανικός Παραγωγής και Διοίκησης, Ειδικός Συστημάτων HACCP και ISO, Διευθυντής της Project E.P.E., το οποίο είναι δημοσιευμένο στην ιστοσελίδα www.Hotel & Restaurant Online.gr. Ημερομηνία 10/7/2005.

πάντως έχει αρχίσει και γίνεται συνείδηση η ύπαρξη των συστημάτων αυτών στις επιχειρήσεις του είδους, που ως τώρα παρά τις νομοθετικές υποχρεώσεις δεν είχε κατανοηθεί η αναγκαιότητά της. Εμείς προσπαθούμε να πείσουμε τις επιχειρήσεις για την αποτελεσματικότητα που θα έχουν διασφαλίζοντας την ποιότητα και την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων με όποιες υπεραξίες προς όφελός τους αυτό συνεπάγεται. Το μεγαλύτερο εμπόδιο στην αξιολόγηση και εφαρμογή του HACCP σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις είναι η έλλειψη γνώσης. Το φαινόμενο αυτό παρουσιάζεται κυρίως σε μικρές επιχειρήσεις που δεν έχουν αναπτυχθεί ακόμα. Υπάρχει μικρό ποσοστό αυτών που συμβιβάζονται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για ποιότητα και υγιεινή τροφίμων. Είναι επίσης μικρός αριθμός επιχειρήσεων που γνωρίζουν την έννοια του συστήματος HACCP. Ενώ και αυτοί που έχουν ακούσει για το HACCP η γνώση τους είναι περιορισμένη.

Η χαμηλή κατά τεκμήριο επιμόρφωση των στελεχών που ασκούν διοίκηση στις ελληνικές μικρομεσαίες επιχειρήσεις που συχνά χαρακτηρίζονται από οικογενειακή δομή και φέρουν την πρωταρχική ευθύνη για τη διάχυση της σημασίας των απαιτήσεων του προτύπου στη λειτουργική δομή τους αποτελεί ένα ακόμα κύριο αίτιο για τη μη αποτελεσματική εφαρμογή του EN ISO 9001:2000. Άλλο πρόβλημα είναι πάντα το οικονομικό κονδύλι που πρέπει να διαθέσουν οι εταιρείες αυτές και το οποίο παρόλο που δεν είναι μεγάλο σε σχέση με τον κύκλο εργασιών τους και τα άλλα οφέλη, λόγω έλλειψης γνώσης δεν ήθελαν οι επιχειρήσεις να δώσουν για να εισάγουν αυτά τα συστήματα και να πάρουν την ανάλογη τεχνογνωσία.

Ανεπαρκείς και όχι συστηματικού οι έλεγχοι από πλευράς της Πολιτείας ως τώρα τουλάχιστον στα θέματα HACCP.

Οι έλεγχοι από πλευράς της Πολιτείας ως τώρα τουλάχιστον στα θέματα HACCP κρίνονται ανεπαρκείς και όχι συστηματικοί και απόδειξη τρανταχτή αποτελεί ότι παρόλο που από το 1993 αποτελεί υποχρέωση των επιχειρήσεων που διαθέτουν τρόφιμα η εισαγωγή HACCP, ακόμη σήμερα πολύ λίγες διαθέτουν.

Ο ΕΦΕΤ είναι η μεγάλη ευκαιρία της χώρας να συστηματοποιήσει, να συμμορφώσει τις επιχειρήσεις και να προστατέψει εν τέλει τους καταναλωτές. Χρειάζονται όμως προσωπικό και οργάνωση σε αρτιότερο και συντομότερο

βαθμό και ταχύτητες και γραφεία σε κάθε πόλη. Οι έλεγχοι που διενεργούν πιστεύω είναι ουσιαστικοί και βοηθούν τις επιχειρήσεις όπου έχουν γίνει αυτοί.

Η δέσμευση της ανώτατης διοίκησης και η υλοποίηση προγραμμάτων διαρκούς εκπαίδευσης είναι πολύ σημαντικές παράμετροι για την επίτευξη αποτελεσμάτων από την εισαγωγή ISO και HACCP.

Η Διοίκηση επιβάλλει τη βούλησή της για τήρηση των συστημάτων για καλύτερη ποιότητα, για αποτελέσματα και η διοίκηση ελέγχει το σύστημα ώστε να μην καταρρεύσει ή να μην είναι ανενεργό ή απλά τυπικό.

Η διαρκής εκπαίδευση και η τεχνογνωσία, στηρίζει τα συστήματα του είδους, τα ανατροφοδοτεί, τα τελειοποιεί και αποτελεί το κύριο συστατικό της επιτυχίας τους εν τέλει.

Το HACCP παρέχει στις επιχειρήσεις ένα οικονομικό και αποτελεσματικό σύστημα για ασφάλεια τροφίμων, ασφάλεια πρώτων υλών στην παραγωγή, αποθήκευση και διακίνηση μέχρι την πώληση. Τα οφέλη για την επιχείρηση έχουν μακροπρόθεσμα οικονομικά οφέλη, αυξάνουν τα στάνταρ ποιότητας και η συμβατότητα με τις νομοθετικές προδιαγραφές, ενώ το HACCP δρα προληπτικά για την αποφυγή κρούσματος δηλητηρίασης πελατών.

Η συμμετοχή και δέσμευση της ανώτατης διοίκησης στην επίτευξη των στόχων και στην εφαρμογή του συστήματος είναι σχηματική και καθοριστική. Ο βαθμός στον οποίο έχουν αντιληφθεί τη σημασία τήρησης της διαδικασίας έχει και αποτέλεσμα στην εφαρμογή του. Το σύστημα Διοίκησης της επιχείρησης δημιουργεί πάντα την κουλτούρα του οργανισμού και δίνει το παράδειγμα και στα χαμηλότερα στην ιεραρχία μέλη για τη συμπεριφορά τους και τη στάση τους σε ζητήματα όπως η ποιότητα.

Η δέσμευση των ανώτερων στελεχών διοίκησης έχει καταλυτικό ρόλο στην εφαρμογή των προγραμμάτων και βασιζόμαστε στην συνεργασία και δέσμευση για την υποστήριξή τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΟΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

Η Κρήτη όπως είναι γνωστό σε όλους είναι ένας αναμφισβήτητος τουριστικός προορισμός, ο οποίος προσελκύει κάθε χρόνο χιλιάδες τουρίστες. Από ότι φαίνεται και από στατιστικά στοιχεία έρχεται μάλιστα στις πρώτες θέσεις των προτιμήσεων των τουριστών, όταν σκέφτονται διακοπές στην Ελλάδα. Γι' αυτό το λόγο εδώ και πολλά χρόνια η Κρήτη έχει αναπτύξει (ή μάλλον προσπαθεί να αναπτύξει) τις δραστηριότητες της στον τουριστικό τομέα μια και αποτελεί ένα από τους πιο βασικούς οικονομικούς της πόρους. Το κακό είναι βέβαια ότι η ανάπτυξή της στον τουριστικό τομέα περιορίζεται κυρίως στην δημιουργία νέων ξενοδοχειακών μονάδων και όχι στην επίλυση βασικών προβλημάτων της ή στο να βρει τρόπους να προσελκύσει περισσότερους επισκέπτες όχι μόνο την καλοκαιρινή περίοδο αλλά και καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Η Κρήτη καθ' όλο το μήκος και πλάτος της απαρτίζεται από χιλιάδες ξενοδοχειακές μονάδες κάθε μεγέθους και κατηγορίας. Ανάλογα λοιπόν την κατηγορία του εκάστοτε ξενοδοχείου υπάρχουν και τα ανάλογα χαρακτηριστικά του.

Κάποιες από αυτές τις ξενοδοχειακές μονάδες λόγω του ανταγωνισμού, που είναι αναπόφευκτος στον χώρο αυτό, αλλά και λόγω του ότι θέλουν να αναβαθμίσουν το κύρος και την ποιότητα των υπηρεσιών που προσφέρουν, είτε εντάσσουν είτε έχουν εντάξει εδώ και αρκετό καιρό στο πρόγραμμά τους τη χρησιμοποίηση του συστήματος HACCP.

Μέσα από έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε αρκετές περιοχές της Κρήτης (τουριστικές περιοχές) βγήκαν κάποια συμπεράσματα, όσο αναφορά το πόσα, το ποια, αλλά και το τι είδους ξενοδοχεία διαθέτουν το Σύστημα HACCP, τα οποία θα παρουσιαστούν παρακάτω ανά περιοχές. Για να είναι η έρευνα πιο συγκεκριμένη χωρίστηκε η Κρήτη καταρχήν στους νομούς της (Ηρακλείου, Ρέθυμνου, Χανίων και Αγίου Νικολάου) και στη συνέχεια σε

διάφορες υπό περιοχές. Σε κάθε ένα από αυτούς τους νομούς θα παρουσιαστεί ξεχωριστά (κατά προσέγγιση) το πόσες και ποιες ξενοδοχειακές μονάδες έχουν εντάξει το Σύστημα HACCP στη διοργάνωση και διεύθυνση του ξενοδοχείου τους.

(Μια γενική παρατήρηση που μπορεί να αναφερθεί σε αυτό το σημείο είναι ότι τα ξενοδοχεία που μπαίνουν στην διαδικασία να ασχοληθούν με το Σύστημα αυτό είναι συνήθως μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες ή ακόμα πιο συχνά αλυσίδες ξενοδοχείων μεγάλης κατηγορίας.).

Οι περιοχές που έγινε η έρευνα αυτή είναι όπως προαναφέρθηκε υψηλής τουριστικής σημασίας. Περιοχές που στηρίζουν την ευημερία και την ανάπτυξη τους κυρίως στην τουριστική βιομηχανία που όπως φαίνεται γίνεται ολοένα και πιο «απαιτητική».

Γι' αυτό και κάθε ξενοδοχειακή επιχείρηση προσπαθεί να κάνει καθετί που θα αναβαθμίσει και θα εξασφαλίσει την υπόστασή της μεταξύ των ανταγωνιστών που την περιβάλλουν. Ένα κριτήριο που κάνει, προς το παρόν, την διαφορά ανάμεσα στα «καλά» και στα «πολύ καλά» ξενοδοχεία είναι το Σύστημα HACCP. Και αναφέρουμε προς το παρόν διότι το σύστημα αυτό έχει αρχίσει σιγά – σιγά και εντάσσεται σε πάρα πολλές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Επιχειρήσεις, οι οποίες είναι διατεθειμένες να δαπανήσουν κάποια επιπλέον χρήματα από τον προϋπολογισμό τους προκειμένου να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, που θα τους φέρει μακροπρόθεσμα τα έσοδα τα οποία προσδοκούν. Οι περιοχές λοιπόν αυτές θα αναλυθούν τμηματικά, έτσι ώστε να γίνουν κατανοητά τα ποσοστά (μέσα από διαγράμματα) των ξενοδοχειακών μονάδων που έχουν εντάξει το σύστημα αυτό στο πρόγραμμά τους.

Καταρχήν θα εξετάσουμε το Νομό Ηρακλείου με τις εκάστοτε υπό περιοχές του, οι οποίες θα λέγαμε ότι παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον μια και είναι ο μεγαλύτερος νομός της Κρήτης και έχει κατά αναλογία περισσότερες ξενοδοχειακές μονάδες.

7.1 Νομός Ηρακλείου

Ο νομός Ηρακλείου είναι ένας από τους πιο πολυσύχναστους και πιο ελκυστικούς νομούς που προσελκύουν τουρίστες ιδιαίτερα τη θερινή περίοδο. Λόγω της ανάπτυξης του ίσως; Λόγω της φυσικής μορφολογίας του; Της ιστορικότητας του; Ποιος ξέρει! Το βέβαιο είναι ότι το Ηράκλειο είναι μια «γνήσια» τουριστική περιοχή. Στην περιοχή του νομού Ηρακλείου υπάρχουν πολλές τουριστικές υπό περιοχές τις οποίες λόγω του πλήθους των ξενοδοχειακών μονάδων θα ερευνηθούν και θα αναλυθούν ξεχωριστά.

Καταρχήν να αναφέρουμε ονομαστικά τις περιοχές αυτές.

- 1) Ηράκλειο (κέντρο).
- 2) Αμμουδάρα – Λινοπεράματα.
- 3) Αγία Πελαγία – Φόδελε.
- 4) Κοκκίνη Χάνι – Γούβες.
- 5) Χερσόνησος – Σταλίδα.
- 6) Μάλια.

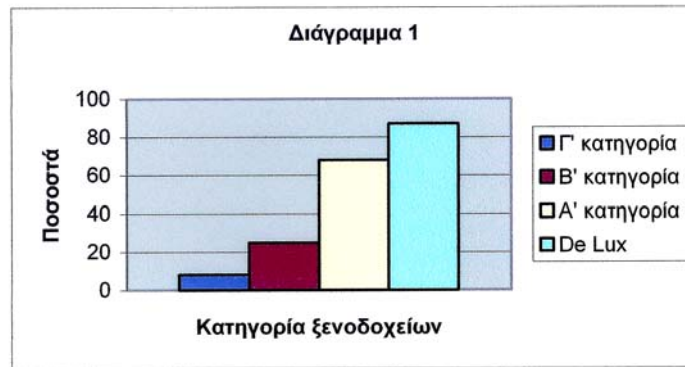
1) Ξεκινώντας από το **Κέντρο του Ηρακλείου** το οποίο απαρτίζεται από διάφορες κατηγορίες ξενοδοχείων (A Superior, De Lux, Α', Β', Γ'). Τα ξενοδοχεία αυτά τα οποία ονομάζονται «ξενοδοχεία πόλεως» θα λέγαμε ότι είναι κυρίως μικρών κατηγοριών και ποιότητας γι' αυτό όπως θα παρατηρήσουμε παρακάτω στο Διάγραμμα 1, το ποσοστό των ξενοδοχειακών μονάδων που διαθέτουν το Σύστημα HACCP είναι ικανοποιητικά επίπεδα, που όμως περιορίζεται σε ξενοδοχεία Α' κατηγορίας. (Τα οποία ξενοδοχεία λειτουργούν καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, διαθέτουν 1 – 2 εστιατόρια, 1 μπαρ και συνήθως αποτελούνται από συνεδριακό χώρο λόγω του ότι καλύπτουν συνέδρια που διενεργούνται στο Ηράκλειο κατά την διάρκεια των low seasons).

Ξενοδοχεία που διαθέτουν το σύστημα HACCP

- 1) **Astoria Capsis Hotel:** Το οποίο ξενοδοχείο μπορεί μεν να λειτουργεί εδώ και αρκετά χρόνια στο κέντρο του Ηρακλείου, παρόλα αυτά όμως, το ενδιαφέρον των υπευθύνων για το σύστημα αυτό ξεκίνησε μόλις πριν από 2 χρόνια περίπου.
- 2) **Atlantis Hotel:** Αποτελεί ένα από τα ξενοδοχεία που μετρούν αρκετά χρόνια στο χώρο του τουρισμού. Ένα ξενοδοχείο σχεδόν στο κέντρο του Ηρακλείου το οποίο λειτουργεί όπως είναι φυσικό

καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου. Είναι ένα ξενοδοχείο το οποίο ασχολείται αρκετά με τον συνεδριακό τουρισμό, μια και φιλοξενεί συνέδρια από όλη την Ελλάδα και από το εξωτερικό κατά ένα μεγάλο ποσοστό. Είναι μια μονάδα η οποία φημίζεται για τις υπηρεσίες που προσφέρει.

- 3) **Megaron Hotel:** Το ξενοδοχείο αυτό ένταξε το σύστημα αυτό από την αρχή της λειτουργίας του, που δεν είναι παραπάνω από 3 χρόνια. Μέσα από αυτό όμως φαίνεται ότι πολλά ξενοδοχεία πλέον ξεκινούν την σταδιοδρομία τους έχοντας σαν βασικό στοιχείο το σύστημα αυτό.
- 4) **Olympic Hotel:** Επίσης ένα ξενοδοχείο που μετρά αρκετά χρόνια λειτουργίας στο κέντρο του Ηρακλείου. Ένα ξενοδοχείο που έχει ασχοληθεί αρκετά χρόνια με το σύστημα αυτό μια και διαθέτει την πιστοποίηση του συστήματος εδώ και ... χρόνια. Παρόλο το ότι είναι ένα μικρό σχετικά ξενοδοχείο, οι υπεύθυνοι του δεν δίστασαν να εντάξουν και μάλιστα πολύ νωρίς το Σύστημα αυτό στην επιχείρησή τους δίνοντας της ένα άλλο ρυθμό που πολλά ξενοδοχεία μεγαλύτερα και πιο καινούργια δεν έχουν καν σκεφτεί την υιοθέτηση αυτού του συστήματος που τους προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα.
- 5) **Galaxy Hotel:** Ένα ακόμα ξενοδοχείο που λειτουργεί αρκετά χρόνια, σχεδόν στο κέντρο του Ηρακλείου το οποίο και αυτό διαθέτει το σύστημα.
- 6) **Lato Boutique Hotel:** Κεντρικό ξενοδοχείο με θέα το λιμάνι του Ηρακλείου και το ιστορικό Κούλε. Αποτελεί μια από τις πρώτες προτιμήσεις των επισκεπτών του Ηρακλείου που δεν θέλουν να απομακρυνθούν από το κέντρο. Ένα σχετικά μικρό ξενοδοχείο το οποίο όμως παρά το μικρό μέγεθός του από ότι φαίνεται ενδιαφέρεται αρκετά στο να προσφέρει στους πελάτες του υπηρεσίες υψηλής ποιότητας. Ένα στοιχείο αυτής της ποιότητας είναι και το ότι διαθέτει το Σύστημα HACCP.



2) Συνεχίζουμε με την επόμενη περιοχή που βρίσκεται στο νομό Ηρακλείου, την περιοχή **Αμμουδάρας – Λινοπεράματα (Γαζίου)**. Στην περιοχή αυτή η οποία αποτελεί μια καθαρά τουριστική τοποθεσία παρατηρείται η ύπαρξης πολλών ενοικιαζόμενων δωματίων. Επίσης παρατηρούμε αρκετά ξενοδοχεία τα οποία είναι είτε κατηγορίας Γ' είτε Β' και που φυσικά δεν διαθέτουν το Σύστημα αυτό και ούτε πρόκειται να το αποκτήσουν, τουλάχιστον στο προσεχώς μέλλον (διότι όπως είναι γνωστό ξενοδοχεία τέτοιων κατηγοριών δεν μας έχουν συνηθίσει σε τέτοιες ενέργειες). Τέλος παρατηρούμε, δυστυχώς, ένα μικρό ποσοστό ξενοδοχειακών μονάδων της συγκεκριμένης περιοχής να είναι κατηγορίας Α' και να διαθέτουν το Σύστημα HACCP. Παρακάτω παραθέτουμε τη λίστα των ξενοδοχείων που διαθέτουν το Σύστημα αυτό.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν το σύστημα HACCP

- 1) **Agapi Beach:** Ένα από τα ξενοδοχεία της οικογένειας του κ. Σμπώκου το οποίο πολύ πρόσφατα βγήκε από την αλυσίδα της Grecotel διατηρώντας όμως τις σταθερές του αξίες, όπως το να έχει ενταγμένο στο πρόγραμμα του το Σύστημα HACCP.
- 2) **Santa Marina:** Ένα ξενοδοχείο το οποίο μετράει αρκετά χρόνια λειτουργίας που όμως είναι διαμορφωμένο ανάλογα με τις απαιτήσεις της εποχής που το θέλουν να διαθέτει και αυτό το Σύστημα που ερευνάμε.
- 3) **Club Marmara – Akti Zeus Hotel:** Το ξενοδοχείο αυτό βρίσκεται προαστιακά του νομού Ηρακλείου, στην περιοχή Λινοπεράματα. Είναι μια μονάδα η οποία λειτουργεί εδώ και αρκετά χρόνια και έχει πλέον εδραιωθεί.

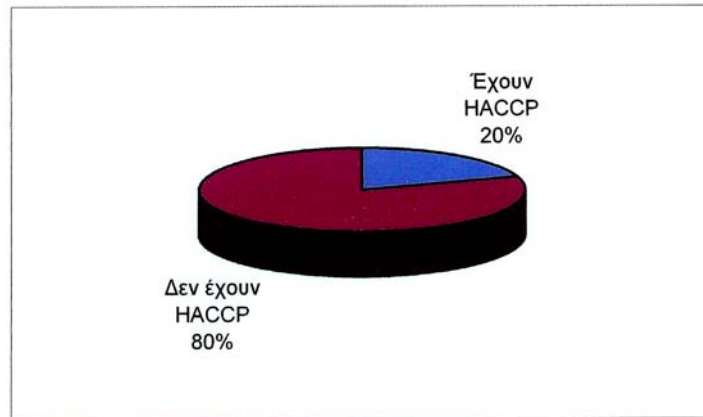
4) **Candia Maris:** Τέλος αφήσαμε το ξενοδοχείο της αλυσίδας των Maris το οποίο αποτελεί και την εξαίρεση όλων των υπόλοιπων ξενοδοχειακών μονάδων της περιοχής αυτής. Και αυτό διότι το συγκεκριμένο ξενοδοχείο είναι το μοναδικό κατηγορίας De Lux το οποίο είναι και κέντρο Θαλασσοθεραπείας και μάλιστα το δεύτερο στην Κρήτη. Θα ήταν λοιπόν αδιανόητο ένα ξενοδοχείο τέτοιας ποιότητας να μην διαθέτει το Σύστημα που μας ενδιαφέρει. Είναι ένα ξενοδοχείο, που μαζί με τα υπόλοιπα της αλυσίδας που θα αναφέρουμε αργότερα (λόγω των διαφορετικών περιοχών τους) του οποίου οι υπεύθυνοι έχουν ασχοληθεί πάρα πολύ με το θέμα αυτό. Είναι μάλιστα από τα ξενοδοχεία που έχει αλληπάλληλες φορές βραβευτεί για την ποιότητα των υπηρεσιών που προσφέρει.

3) Και περνάμε στην περιοχή **Αγία Πελαγία – Φόδελε**. Στην περιοχή αυτή έχουμε και πάλι έντονη τουριστική δραστηριότητα μια και η φυσική ομορφιά αλλά και η ηρεμία της περιοχής την καθιστούν ένα ιδανικό μέρος για διακοπές και ξεκούραση. Οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που υπάρχουν εκεί είναι κυρίως κατηγορίας Β' και Γ'. Από το πλήθος των ξενοδοχειακών μονάδων δυστυχώς ένα μικρό ποσοστό αυτών διαθέτουν το Σύστημα HACCP.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν HACCP

- 1) Sofitel Capsis.
- 2) Fodele Beach.
- 3) Athina Palace.
- 4) Alexander Beach.

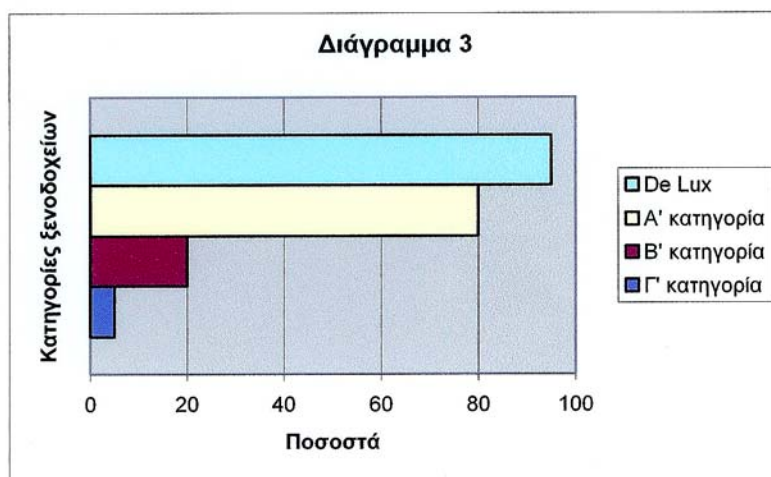
Διάγραμμα 2



4) Η περιοχή από την **Αμνισό** έως και του **Κοκκίνη το Χάνι** διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό ξενοδοχείων. Κάθε χρόνο τους καλοκαιρινούς μήνες συγκεντρώνει εκατοντάδες τουρίστες οι οποίοι θέλουν να συνδέσουν τις διακοπές τους με πολλά μπάνια στη θάλασσα μια και οι περισσότερες ξενοδοχειακές μονάδες της περιοχής αυτής απέχουν πάρα πολύ λίγο από τις παραλίες. Δυστυχώς όμως (όπως θα δούμε και στη συνέχεια στις άλλες περιοχές, Χερσόνησο – Μάλια) προσελκύει κυρίως τουρίστες χαμηλού βιοτικού και μορφωτικού επιπέδου. Το μεγαλύτερο ποσοστό των πελατών είναι μικρής ηλικίας (18 – 25 χρονών) αλλά και οικογένειες. Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά ποια ξενοδοχεία διαθέτουν το σύστημα HACCP αλλά και ποσοτικά μέσα από ένα διάγραμμα πόσα διαθέτουν το σύστημα.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν HACCP

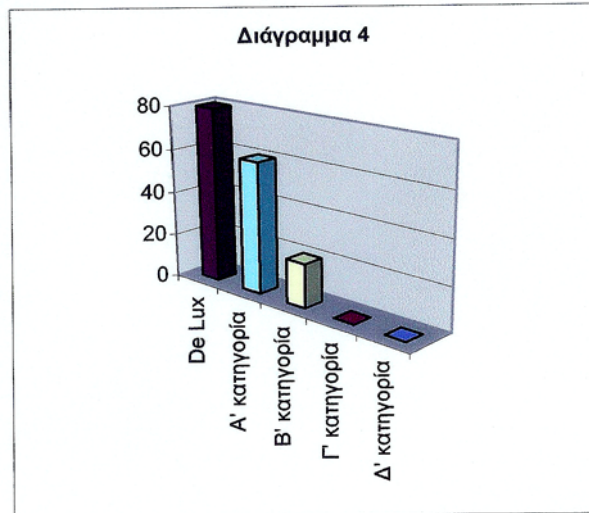
- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1) AKS Minoa Palace | 5) Despo Hotel |
| 2) Gouves Park | 6) Rinela Beach |
| 3) Marina Hotel | 7) Arina Sand |
| 4) Grecotel Club Creta Suna | |



5) Περιοχή Ανισσαρά – Χερσόνησος. Είναι σχεδόν πασίγνωστο ότι όποιοι θέλουν για τις διακοπές τους πολυσύχναστες περιοχές γεμάτες κλαμπ και καφετέριες, τότε η περιοχή αυτή είναι ότι πρέπει. Πλήθος ξενοδοχείων τα οποία κατακλύζονται (δυστυχώς) από όχι και τόσο καλούς πελάτες μια και η περιοχή αυτή δεν έχει την καλύτερη φήμη. Παρόλα αυτά όμως παρατηρείται ότι διαθέτει αρκετά έως πολύ καλά ξενοδοχεία. Κυρίαρχο ρόλο παίζουν τα ξενοδοχεία χαμηλών κατηγοριών και τα ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά τα ξενοδοχεία της περιοχής που διαθέτουν HACCP.

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|---|
| 1) AKS Annabelle | 9) Venus Malena | |
| 2) Chrissi Amoudia | 10) Kosta Mare | |
| 3) Hersonissos Maris | 11) Royal Mare Village | } |
| 4) Imperial Belvedere | 12) Knossos Royal Mare | |
| 5) Royal Belvedere | 13) Cretan Village | |
| 6) King Minos Palace | 14) Maris Hotels | |
| 7) Nana Beach | 15) Robinson Club Lyttos | |
| Beach | | |
| 8) Serita Beach | | |



6) Και τέλος για να κλείσει ο νομός Ηρακλείου περνάμε στα Μάλια. Περιοχή θα λέγαμε αντίστοιχη της Χερσονήσου. Άλλωστε αποτελεί μια προέκτασή της. Τα Μάλια έχουν σχεδόν τα ίδια χαρακτηριστικά όπως και η προηγούμενη περιοχή. Ποια είναι αυτά; Περιοχή καθαρά τουριστική, ποιοτικά βέβαια λίγο υποβαθμισμένη λόγω του είδους των πελατών που προσελκύει. Πολυάριθμα ξενοδοχεία και ενοικιαζόμενα κάθε λογής. Εδώ λειτουργούν επίσης υπεράριθμες καφετέριες και κλαμπ για όσους θέλουν να περάσουν ξέφρενες και αρκετά θορυβώδης διακοπές.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν HACCP

- 1) Cretan Malia Park.
- 2) Ikaros Village (Iberostar).
- 3) Sirens Beach.
- 4) Blue Sea Bungalows.

7.2 Νομός Ρεθύμνου

Ο νομός Ρεθύμνου θα λέγαμε ότι είναι ίσως ο νομός με το λιγότερο τουριστικό ενδιαφέρον από την πλευρά των επισκεπτών σε όλη την Κρήτη. Ενώ διαθέτει αρκετούς αρχαιολογικούς χώρους και μέρη με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, εντούτοις οι περισσότεροι τουρίστες επισκέπτονται το νομό για να δουν τις ομορφιές του αλλά ένα ποσοστό από αυτούς μένουν στο Ρέθυμνο για μέρες. Γενικά βέβαια διαθέτει αρκετά ξενοδοχεία λόγω του ότι όμως δεν είναι

μεγάλου αριθμού όπως π.χ. του Ηρακλείου θα χωρίσουμε το νομό σε δύο μέρη.

1) Στην πόλη του Ρεθύμνου.

2) Στις γύρω περιοχές του.

Ο νομός Ρεθύμνου όπως είναι γνωστό δεν δραστηριοποιείται αποκλειστικά στον τουριστικό τομέα αλλά κυρίως στην κτηνοτροφία και στον αγροτικό τομέα.

Η πόλη του Ρεθύμνου διαθέτει ένα μικρό αριθμό ξενοδοχείων. Από αυτά τα περισσότερα είναι μεσαίας κατηγορίας. Ενώ στις γύρω περιοχές του όπως π.χ. Πάνορμο, Μπαλί κ.α. υπάρχουν διάσπαρτα αρκετά ξενοδοχεία πολυτελείας, τα οποία είναι απομακρυσμένα από τις πολυσύχναστες περιοχές και προσφέρουν στους πελάτες τους σχεδόν τα πάντα ώστε να τους «αναγκάζουν» κατά κάποιο λόγο να παραμένουν μέσα στο ξενοδοχείο.

Παρακάτω φαίνονται και πάλι ενδεικτικά ποια ξενοδοχεία διαθέτουν στην επιχείρησή τους το σύστημα HACCP καθώς και πόσα συνολικά μέσα από το διάγραμμα.

Ξενοδοχεία με το σύστημα HACCP

1) Rethymno Mare

2) Creta Palace (Grecotel)

3) Creta Royal

4) Porto Rethymno (κέντρο Ρεθύμνου)

5) Rithymna Beach

6) Achillion Palace

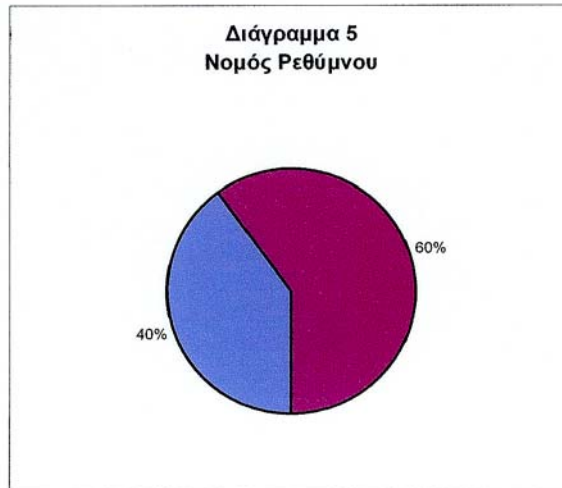
7) Adele Mare

8) Rethymno Palace

9) Club Marine Palace

10) Creta Mare

11) Creta Panorama



Στο παραπάνω διάγραμμα φαίνεται με το μπλε χρώμα ότι περίπου το 40% των ξενοδοχείων του Ρεθύμνου διαθέτουν το σύστημα HACCP, ενώ το υπόλοιπο 60% (δυστυχώς) δεν διαθέτει.

7.3 Νομός Χανίων

Ο νομός Χανίων βρίσκεται στο δυτικότερο τμήμα της Κρήτης και είναι ένα μέρος με μοναδική ομορφιά. Οι ατελείωτες αμμώδης παραλίες του, οι σπηλιές και τα φαράγγια, η βλάστηση και τα ζώα, η καλλιέργεια ελαιόδεντρων και αμπελώνων και τελικά ο συνδυασμός των «άγριων» τοπίων με την θάλασσα ικανοποιούν ακόμα και το πιο επιλεκτικό και απαιτητικό επισκέπτη. Τα παραδοσιακά χωριά, οι εκκλησίες, τα μοναστήρια, οι πύργοι και τα κάστρα κοσμούν ολόκληρο το νομό των Χανίων.

Ολόκληρη η περιοχή είναι ιδιαίτερου αρχαιολογικού ενδιαφέροντος και όχι μόνο, γι' αυτό κάθε χρόνο συγκεντρώνει χιλιάδες τουρίστες οι οποίοι για να μπορέσουν να ανακαλύψουν τις ομορφιές της μένουν αρκετές μέρες. Έτσι η περιοχή εδώ και χρόνια έχει αρχίσει και αναπτύσσεται ώστε να μπορεί και πρακτικά να προσφέρει στους επισκέπτες της αυτά που χρειάζονται (τροφή, κατάλυμα, διασκέδαση).

Όσον αφορά τις ξενοδοχειακές μονάδες που μας ενδιαφέρουν για την έρευνα μας θα λέγαμε ότι διαθέτει ένα αρκετά μεγάλο αριθμό που δυστυχώς

όπως και στις περισσότερες περιοχές της Κρήτης περιορίζεται ποιοτικά σε μικρές κατηγορίες (Β', Γ' κατηγορίας).

Όπως και στους άλλους νομούς θα χωρίσουμε το νομό Χανίων σε δύο μέρη και θα δούμε ξεχωριστά σε κάθε περιοχή ποια ξενοδοχεία διαθέτουν στα επισιτιστικά τμήματά τους το σύστημα HACCP και σε τι ποσοστά κυμαίνονται συνολικά στο νομό.

α) Από την Γεωργιούπολη έως και την πόλη των Χανίων.

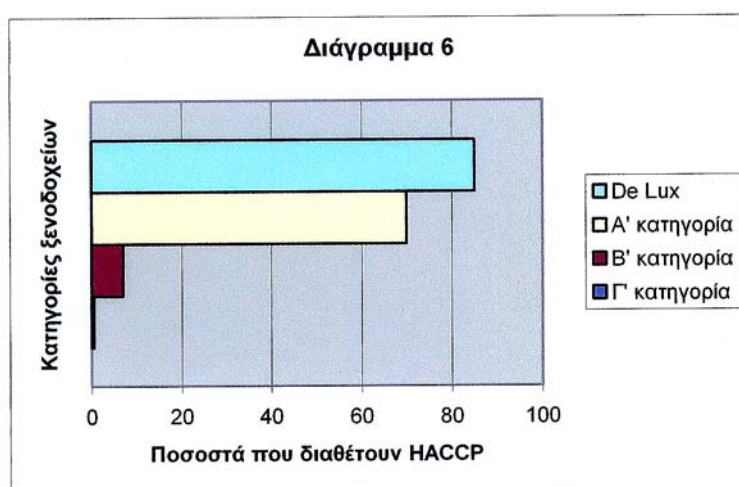
β) Από την πόλη των Χανίων έως τον Κίσσαμο και τα Φαλάσσαρνα.

α) Ποια ξενοδοχεία διαθέτουν HACCP

- 1) Mythos Palace (Γεωργιούπολη)
- 2) Panorama Hotel Leptos Calypso Hotels (Κάτω Γαλατάς)
- 3) Vandaris Palace (Γεωργιούπολη)
- 4) Kydoniai (Κέντρο Χανίων)
- 5) Sirios Village

β) Ποια ξενοδοχεία διαθέτουν HACCP

- 1) Palazzo Porto Platanias (Πλατανιάς)
- 2) Minoa Palace (Πλατανιάς)
- 3) Santa Marina Beach (Πλατανιάς)
- 4) Majestic Hotel Platanias (Πλατανιάς)
- 5) Sissy Village (Κουνουπιδιανά)



Συνολικά περίπου ένα ποσοστό της τάξης των 30% των ξενοδοχειακών μονάδων των Χανίων διαθέτουν το σύστημα HACCP. Και αυτό γιατί όπως αναφέρθηκε και παραπάνω η Κρήτη δυστυχώς απαρτίζεται κυρίως από ξενοδοχεία Β' ή Γ' κατηγορίας και ενοικιαζόμενα δωμάτια.

7.4 Νομός Λασιθίου

Είναι ίσως ο μικρότερος σε πληθυσμό νομός της Κρήτης. Είναι όμως ένας από εκείνους που σχεδόν σε ολόκληρο το μήκος και πλάτος του διαθέτει μια ασυνήθιστη φυσική ομορφιά: Οι πανέμορφες παραλίες του και τα γραφικά τοπία, με τα μικρά χωριουδάκια και την πυκνή βλάστηση συνδυάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να προσφέρουν στους επισκέπτες του ένα ειδυλλιακό μέρος για να χαλαρώσουν και να περάσουν τις διακοπές τους. Εννοείται ότι η καλύτερη περίοδος για να επισκεφτεί κάποιος την περιοχή αυτή είναι το καλοκαίρι και η καλύτερη επιλογή που μπορεί να κάνει κανείς είναι παραλιακά από το Σίσις έως και την Σητεία και τον Ίτανο.

Τουριστικά θα λέγαμε ότι στηρίζεται αρκετά στον τομέα αυτό αν και η περιοχή φημίζεται και για την έντονη ενασχόληση με τον αγροτικό τομέα μια και διαθέτει τα θερμοκήπια. Η ανάπτυξή της όμως στον τουριστικό τομέα δεν είναι καθόλου μεγάλη. Ελάχιστες περιοχές του νομού, με πρωταρχικό την Ελούντα, παρουσιάζουν κάποια ανάπτυξη αλλά και αυτή κυρίως στις ξενοδοχειακές μονάδες.

Θα χωρίσουμε το νομό Λασιθίου σε δύο μέρη:

α) Την Ελούντα και,

β) Τον Άγιο Νικόλαο με τις γύρω περιοχές του

και αυτό γιατί η Ελούντα παρουσιάζει κάποιο τουριστικό ενδιαφέρον γι' αυτό θα την παρατηρήσουμε ξεχωριστά.

α) Η Ελούντα αποτελεί έναν από τους πιο πολυτελή προορισμούς της Κρήτης και αυτό γιατί στην περιοχή αυτή είναι συγκεντρωμένα τα περισσότερα ξενοδοχεία πολυτελείας. Το μέρος αυτό είναι ιδιαίτερα όμορφο με εξαιρετικές παραλίες. Είναι μια γραφική τοποθεσία που προσφέρει στους επισκέπτες της

την ηρεμία και την γαλήνη. Παρακάτω παραθέτουμε τα ξενοδοχεία της περιοχής αυτής που διαθέτουν HACCP.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν HACCP

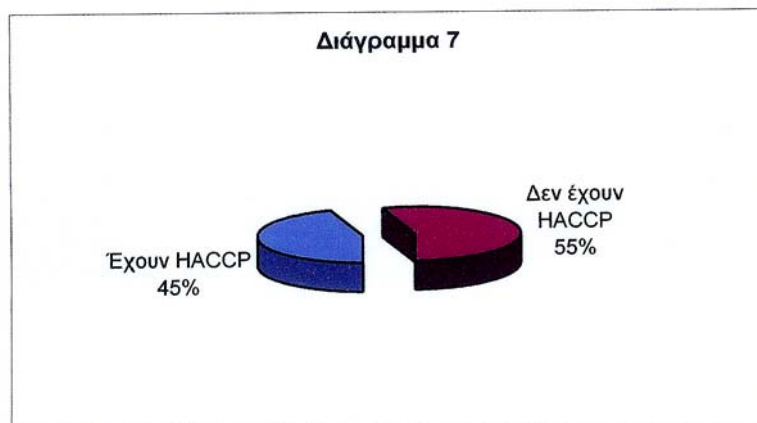
- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) Elounda Bay Palace | 6) Elounda Golf Villas |
| 2) Elounda Beach Hotel | 7) Porto Elounda |
| 3) Hera Village Bungalows | 8) Elounda Bive Bay |
| 4) Blue Palace | 9) Aqua Sol Resort |
| 5) Elounda Mare | 10) Grecotel Elounda Village |

β) Ο Άγιος Νικόλαος με τις γύρω περιοχές του προσελκύουν τουρίστες κυρίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Στις περιοχές αυτές πάνε κατά μεγάλο ποσοστό οικογένειες και άνθρωποι μεγάλης ηλικίας, οι οποίοι θέλουν να συνδυάσουν την ηρεμία και τη χαλάρωση με την θάλασσα και τα ειδυλλιακά τοπία. Δεν είναι ποτέ τόσο πολυσύχναστες ώστε να ταραάζεται η ηρεμία των επισκεπτών όπως γίνεται σε άλλες περιοχές της Κρήτης (Μάλια, Χερσόνησος κ.α.). Στη συνέχεια παρουσιάζουμε τις ξενοδοχειακές μονάδες που διαθέτουν το σύστημα HACCP στα επισιτιστικά τους τμήματα.

Ξενοδοχεία που διαθέτουν HACCP

- 1) Kalimera Kriti (Σίσσι)
- 2) Minos Beach
- 3) Minos Palace
- 4) St. Nikolas Bay
- 5) Mirabello Village

Κυρίως λόγω της περιοχής της Ελούντας το συνολικό ποσό των ξενοδοχείων που διαθέτουν HACCP στα τμήματά του είναι λίγο αυξημένο (45%) σε σχέση με άλλες περιοχές της Κρήτης. Αυτό βέβαια οφείλεται και στο γεγονός ότι ο Νομός Λασιθίου δεν διαθέτει τόσες πολλές ξενοδοχειακές μονάδες όπως άλλα μέρη της Κρήτης.



Νότιο τμήμα Κρήτης

Αφήνοντας το Βόρειο τμήμα της Κρήτης περνάμε στο Νότιο, το οποίο δυστυχώς παρουσιάζει τα ανύπαρκτα σχεδόν ποσοστά των ξενοδοχειακών μονάδων που διαθέτουν το σύστημα HACCP. Παρ' όλη τη φυσική ομορφιά και τις κατάλληλες προϋποθέσεις που διαθέτει το νότιο τμήμα της Κρήτης, δεν έχει απ' ό,τι φαίνεται προσελκύει το ενδιαφέρον της πολιτείας αλλά κυρίως του ιδιωτικού τομέα και έτσι παραμένει ανεκμετάλλευτο.

Γι' αυτό παρατηρείται στο τμήμα αυτό ότι τα ξενοδοχεία που υπάρχουν στην πλειοψηφία του δεν ξεπερνούν τα 3 αστέρια (B' κατηγορία). Στις περιοχές αυτές επικρατούν κυρίως μονάδες όπως ενοικιαζόμενα δωμάτια, διαμερίσματα και μικρά ξενοδοχεία τα οποία ως γνωστόν δεν έχουν το περιθώριο και δεν μπορούν να εντάξουν το σύστημα HACCP στο πρόγραμμά τους.

Έτσι γίνεται απλά αναφορά στο νότιο τμήμα ώστε να γίνει γνωστό και να φανεί η παντελής απουσία των καλών ξενοδοχειακών μονάδων που διαθέτουν το σύστημα HACCP.

7.5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Μέσα από την παραπάνω έρευνα που πραγματοποιήθηκε καταλήξαμε στα ακόλουθα συμπεράσματα.

Παρόλο που η Κρήτη είναι ένας από τους πιο δημοφιλείς προορισμούς της Ελλάδας και παρόλο που προσελκύει χιλιάδες τουρίστες κάθε χρόνο εντούτοις οι ξενοδοχειακές μονάδες που επικρατούν σε όλο το μήκος και πλάτος της είναι κυρίως Β' και Γ' κατηγορίας και ενοικιαζόμενα δωμάτια – διαμερίσματα.

Τα ξενοδοχεία που διαθέτουν το σύστημα HACCP ανήκουν κυρίως σε μεγάλες αλυσίδες ξενοδοχείων (όπως ALDEMAR, MARIS, GRECOTEL, IBEROSTAR κ.α.). Είναι ξενοδοχεία κυρίως πολλών κλινών Α' κατηγορίας ή De Lux με ελάχιστες περιπτώσεις ξενοδοχείων Β' κατηγορίας (που λόγω του ότι αποκτούν το σύστημα HACCP γίνονται στη συνέχεια B plus ή και Α' κατηγορία).

Βέβαια τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αύξηση του ενδιαφέροντος ως προς το σύστημα αυτό ακόμα και από ξενοδοχεία που έχουν πάρα πολλά χρόνια λειτουργίας στο ενεργητικό τους που όμως θέλουν να αναβαθμίσουν την ποιότητα των προσφερομένων προϊόντων τους.

Στις μέρες μας πολλά ξενοδοχεία πλέον από το ξεκίνημα τους εντάσσουν το σύστημα αυτό στο πρόγραμμά του. Δυστυχώς όμως, όπως αναφέραμε και παραπάνω, λόγω του ότι η εγκατάσταση και ο σχεδιασμός του συστήματος HACCP σε ένα ξενοδοχείο είναι μια χρονοβόρα και αρκετά δαπανηρή διεργασία, πολλά ξενοδοχεία ακόμα και αν θέλουν δεν μπορούν να ασχοληθούν και με το σύστημα αυτό.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

«Διοίκηση Τουρισμού και Τουριστικών Επιχ/σεων», Μάνατζμεντ ξενοδοχείων και επιχειρήσεων εστίασης και αναψυχής, Σωτηριάδης Μάριος, Τόμος Β', Ενότητα 7.2, σελ. 226 – 227.

«Ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις», LUNDBERG.

Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14^{ης} Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων, ΕΕ L 175, 19/7/1993 σελ. 1 – 11.

«Τουρισμός και Οικονομία», Περιοδικό.

Ελληνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416: Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων – Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP).

Έντυπο εργασίας κ. Εύης Κολιτσά, επικεφαλής επιθεωρήτρια TÜV CERT/ TÜV AUSTRIA HELLAS.

«Τρόφιμα και Ποτά», Περιοδικό.

Οδηγός υγιεινής Νο 1, «Για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής», Υπουργείο Ανάπτυξης, ΕΦΕΤ, Αθήνα 2001.

Οδηγός υγιεινής Νο 13, «Για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων, Υπουργείο Ανάπτυξης, ΕΦΕΤ, Αθήνα 2004.

«Ξενοδοχειακός οδηγός της Ελλάδας», “Greek Hotels 2004” από Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος, σελ. 621 – 765.

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

[Http://www.yahoo.gr](http://www.yahoo.gr)

[Http://www.google.gr](http://www.google.gr)

[Http://www.Haccp](http://www.Haccp) in gr.gr

[Http://www.Haccp](http://www.Haccp)

[Http://www.Haccp](http://www.Haccp) in tourism.gr

[Http://www.Haccp](http://www.Haccp) in hotels.gr

[Http://www.Hotels](http://www.Hotels) & Restaurant online.gr

[Http://www.elot.gr](http://www.elot.gr)

[Http://www.efet.gr](http://www.efet.gr)

[Http://www.quality-net.gr](http://www.quality-net.gr)

[Http://www.tuvaustriahellas.gr](http://www.tuvaustriahellas.gr)

[Http://www.esyd.gr](http://www.esyd.gr)

[Http://www.tuv-ah.gr](http://www.tuv-ah.gr)

[Http://www.Crete-](http://www.Crete-)