



**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

«ΑΝΑΛΥΣΗ HACCP ΚΑΙ Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΤΙΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ LOUIS ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟ»

Π Τ Υ Χ Ι Α Κ Η Ε Ρ Γ Α Σ Ι Α

Επιβλέπων καθηγητής: Γεώργιος Απλαδάς

**Επιμέλεια: Παϊπέτη Αδαμαντία του Σπυρίδωνα
(Α.Μ.4712)**

ΗΡΑΚΛΕΙΟ, ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2012

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο	
ΑΝΑΛΥΣΗ HACCP	
1.1 ΕΝΝΟΙΑ HACCP.....	7
1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ – ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ HACCP.....	7
1.3 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....	12
1.4 ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	15
1.4.1 ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	15
1.4.2 ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	16
1.4.2.1 ΤΑ ΑΞΙΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	17
ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ	
1.5 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.....	20
1.6 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΤΙΡΙΟΥ.....	21
1.6.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ.....	21
1.7 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ, ΦΩΤΙΣΜΟ ΚΑΙ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ.....	22
1.8 ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	23
1.8.1 ΔΑΠΕΔΑ.....	23
1.8.2 ΤΟΙΧΟΙ.....	23
1.8.3 ΟΡΟΦΕΣ.....	24
1.8.4 ΠΟΡΤΕΣ – ΠΑΡΑΘΥΡΑ.....	24
1.9 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.....	24
1.10 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ.....	25
1.11 ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	26
1.12 ΜΕΤΑΦΟΡΑ.....	26
1.13 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ.....	27
1.14 ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ.....	27
1.15 ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ.....	28
1.16 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	29
1.17 ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ.....	31
1.18 ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.....	31
1.19 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	31
1.20 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....	33
1.21 ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	34
1.21.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ.....	34
1.21.2 ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	35
1.21.3 ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ.....	35
1.22 ΑΡΧΕΙΑ.....	36

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ – ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

2.1 ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....	38
2.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....	39
2.2.1 ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP.....	40
2.2.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ.....	42
2.2.3 Α) ΑΝΑΠΤΥΞΗ – ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ.....	43
Β) ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ – ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΣΤΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ.....	44
2.2.4 ΜΕΘΟΔΟΣ «ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ».....	48
2.2.5 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ.....	54
2.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΕΠΤΑ ΑΡΧΩΝ ΤΟΥ HACCP.....	54

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

3.1 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....	78
3.1.1 ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΦΥΓΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΜΟΛΥΝΣΕΩΝ.....	80
3.2 ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....	81
3.2.1 ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΦΥΓΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.....	82
3.3 ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....	82
ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ, ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	
3.4 ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ.....	84
3.5 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ.....	85

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΕΙΕΣ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

4.1 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΕΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....	90
4.2 ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....	92

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΚΟΣΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ HACCP ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ. ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.

5.1 ΚΟΣΤΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	95
----------------------------------	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

-Η ΜΕΛΕΤΗ- ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ LOUIS, ΙΔΡΥΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΚΑΙ Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥΣ ΜΕ ΤΟ HACCP

6.1 ΟΜΙΛΟΣ LOUIS, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ.....	100
6.1.1 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ.....	102
6.1.2 ΚΡΟΥΑΖΙΕΡΕΣ.....	104
6.1.3 ΟΡΑΜΑ.....	106
6.2 ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΔΟΜΗ.....	106
6.3 LOUIS ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ HACCP.....	107

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΑΡΘΡΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ LOUIS.....	108
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1.....	116
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.....	117
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3.....	120
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4.....	123
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5.....	129
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6.....	167
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7.....	170
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8.....	172
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9.....	175
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10.....	178
ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....	204
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	205
ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ.....	205
ΟΡΟΛΟΓΙΑ.....	206
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	208

Πρόλογος

Γνωρίζουμε ότι ο τουρισμός αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους οικονομικούς παράγοντες για την ανάπτυξη μιας χώρας και ειδικά για την Ελλάδα και την Κύπρο, που η πλειοψηφία του εργατικού δυναμικού της χώρας ασχολείται με τον κλάδο αυτό. Συντελεί επίσης στην κοινωνική και στην πολιτιστική ανάπτυξη της χώρας. Γενικότερα, η τουριστική βιομηχανία αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες για τον γενικότερο οικονομικό τομέα της χώρας η οποία στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό από αυτόν.

Μια κρίση στον τουρισμό θα επιφέρει σημαντικές επιπτώσεις στην οικονομία της χώρας. Ορισμένες φορές όμως μπορεί μια κρίση σε κάποια περιοχή να επιφέρει θετικές επιπτώσεις σε κάποια άλλη περιοχή. Για παράδειγμα, οι βομβιστικές επιθέσεις που έγιναν στην Αίγυπτο και συγκεκριμένα στην τουριστική περιοχή Sarm El Sheih, όπου ο τουρισμός στην Κύπρο για το καλοκαίρι του 2005 είχε μια αύξηση γύρω στο 10% - 15%, σε αντίθεση με την πτώση που είχε σημειωθεί στην Αίγυπτο.

Ο σύγχρονος τουρίστας έχει ταξιδέψει πολύ, έχει επισκεφθεί νέους προορισμούς και έχει κάνει διαφορετικών ειδών τουρισμό. Τόσο η Ελλάδα όσο και η Κύπρος μέχρι πριν λίγο καιρό το μόνο που είχαν να προσφέρουν ήταν ήλιος, θάλασσα, ξεκούραση, ποτό και διασκέδαση μέχρι το πρωί. Έτσι, για να ακολουθήσουν την εποχή και να τραβήξουν νέους τουρίστες με διαφορετικές τουριστικές απαιτήσεις προσπάθησαν να βρουν νέους τρόπους να βελτιώσουν τον υφιστάμενο τουρισμό και να έχουν περισσότερο εισόδημα αλλά και να ακολουθήσουν τον διεθνή τουρισμό που πλέον απαιτεί καλύτερη ποιότητα, καλύτερες εγκαταστάσεις και εξυπηρέτηση. Έτσι άρχισαν να φτιάχνουν ξενοδοχειακές μονάδες πολυτελείας σε νέες περιοχές ώστε να προσφέρουν ποιότητα αλλά και νέου είδους τουρισμό, όπως τον Αθλητικό τουρισμό, τον Αγροτουρισμό, τον Πολιτιστικό και Συνεδριακό τουρισμό.

Ο σημερινός τουρίστας-καταναλωτής, είναι γνώστης του τουριστικού και συγκεκριμένα του ξενοδοχειακού προϊόντος, έχει ιδιαίτερα αυξημένες απαιτήσεις, είναι πιο ενημερωμένος και απαιτεί αναβαθμισμένες και ποιοτικές υπηρεσίες από τις επιχειρήσεις φιλοξενίας. Η ξενοδοχειακή βιομηχανία, με τη σειρά της, έχοντας δει ότι πλέον ο τουρίστας-πελάτης έχει απαιτήσεις για την ποιότητα στα προϊόντα και στις υπηρεσίες που «αγοράζει», προσπάθησε με διάφορους τρόπους να βελτιώσει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες του ούτως ώστε να ακολουθήσει την εποχή και τον ανταγωνισμό που άρχισε να δημιουργείται. Να βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος, στην ποιότητα ζωής αλλά και στο να απαλλάξει τον σύγχρονο τουρίστα - πελάτη από τα προβλήματα της καθημερινότητας.

Μερικά από τα συστήματα ποιότητας τα οποία εφάρμοσαν ή προσπαθούν να εφαρμόσουν όλες οι ξενοδοχειακές μονάδες είναι το HACCP αλλά και το ISO 9002, τα οποία απαιτούνται από Operations εκδρομών να υπάρχουν στα ξενοδοχεία και ειδικότερα το σύστημα ποιότητας, ασφάλειας και υγιεινής HACCP, το οποίο και θα προσπαθήσω στην παρακάτω εργασία να παρουσιάσω.

Την τελευταία δεκαετία υπάρχει μια έξαρση από την μεριά των τουριστών-καταναλωτών για καλύτερη και πιο υγιεινή διατροφή. Όλο και περισσότεροι ενδιαφέρονται για την υγεία τους και για το τι καταλήγει στο πιάτο τους. Όμως και το περιβάλλον αποτελεί βασικό κριτήριο επιλογής τόπου διακοπών. Βλέποντας την μεγάλη στροφή των τουριστών - καταναλωτών στην υγιεινή ζωή και διατροφή, οι επιχειρήσεις φιλοξενίας συνειδητοποιούν ότι για να επιβιώσουν πλέον στον μεγάλο ανταγωνισμό πρέπει να παρέχουν τις υπηρεσίες που «οι φιλοξενούμενοι» απαιτούν. Μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες προσθέτουν οτιδήποτε που μπορεί να ικανοποιήσει τους πελάτες. Οι καινούργιες μονάδες που θέλουν επίσης να είναι βιώσιμες, διαμορφώνουν πλέον τα πρότυπα που τους επιτάσσει η υγιεινή ζωή. Στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στην Κρήτη, οι χώρες αποστολής τουριστών στέλνουν τους πολίτες ως τουρίστες μόνον σε πιστοποιημένες διεθνώς ξενοδοχειακές μονάδες με HACCP. Και φυσικά αυτή η τάση συνεχώς μεγαλώνει.

Το HACCP είναι η καθιέρωση ενός άψογου συστήματος προληπτικής υγιεινής αποτελεί δε επένδυση για το μέλλον Το σύστημα αυτό όμως κάνει την επιχείρηση πιο αριστοκρατική. Σήμερα, μετά από αρκετή μελέτη του θέματος, φρονούμε ότι η ευρωπαϊκή αλλά και η παγκόσμια τουριστική βιομηχανία απαιτεί και συμβάλλει στην καθιέρωση της βιομηχανίας των αρίστων. Εάν θέλουν οι επιχειρηματίες να πρωτεύσουν οι επιχειρήσεις τους πρέπει όλες να αρχίσουν να εφαρμόζουν τούς κοινούς και τίμιους κανόνες και όρους του παιχνιδιού μέσα στο συγκεκριμένο πεδίο του HACCP που υλοποιούνται μέσα από την εφαρμογή των αυστηρών κανόνων του συστήματος αυτού.

Το σύστημα HACCP προσπαθεί να διαφυλάξει μια επιχείρηση σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής αλλά και να την απαλλάξει από προβλήματα του παρελθόντος που πολλές φορές προέρχονται από εξωτερικούς παράγοντες όπως αλλοιωμένα τρόφιμα ή προμήθειες, τη μη τήρηση κανόνων υγιεινής από το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησης. Συμβάλει επίσης στη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, στην διαφύλαξη της επιχείρησης από διάφορους κινδύνους αλλά και στην υγιεινή του ανθρωπίνου δυναμικού και των πελατών-τουριστών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΑΝΑΛΥΣΗ HACCP

**H
A
C
C
P**

Hazard

Analysis

Critical

Control

Points

1.1 ENNOIA HACCP

Το HACCP (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints) (Ανάλυση Κινδύνων- Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην παραγωγή ασφαλών και αποδεκτών τροφίμων βασισμένη στον εντοπισμό, την επίβλεψη και την αποτελεσματική διαχείριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs- **C**ritical **C**ontrol **P**oints). Βασική αρχή του είναι η λήψη μέτρων για πρόληψη κινδύνων. Στις μέρες μας έχει προταθεί η εφαρμογή του HACCP σε όλο το σύστημα παραγωγής και διακίνησης τροφίμων από τον αγρό και τον στάβλο μέχρι και τη βιομηχανία, το χονδρέμπορο, το λιανοπωλητή και τελικά τον καταναλωτή. Πιλοτικά έχει ξεκινήσει η εφαρμογή του και στα εστιατόρια αλλά και στους πλανόδιους πωλητές τροφίμων. Επιπλέον, μπορεί να συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στην αύξηση της εμπιστοσύνης στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας εμπορίας τροφίμων. (Pierson et al. 1992)

1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ – ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ HACCP

Η ανάπτυξη του συστήματος HACCP ξεκίνησε από την εταιρεία Pillsbury σε συνεργασία και με τη συμμετοχή της Αμερικανικής Επιτροπής Αεροναυτικής και Διαστήματος (γνωστή μας και ως NASA) και των εργαστηρίων του Αμερικανικού Στρατού και της Αεροπορίας (Natick Laboratories of the US Army & US Air Force Space Laboratory Project Group) (Pierson et al. 1992). Στην αρχική του μορφή προτάθηκε ως ένα προαιρετικό σύστημα για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Ωστόσο, από την σταδιακή του ενσωμάτωση στην νομοθεσία πολλών κρατών έγινε εμφανής η ανάγκη για ουσιαστική αλλαγή του. Η αλλαγή αυτή δεν αξιολογήθηκε θετικά από πολλούς, με το σκεπτικό ότι το σύστημα θα μπορούσε να χάσει την ευελιξία που το χαρακτήριζε λόγω εμπλοκής του με κανονισμούς. Επιπλέον, το μέλλον του συστήματος HACCP είναι δύσκολο να προβλεφθεί γιατί παραμένει ένα εξελισσόμενο σύστημα, όπως έχει διαπιστωθεί από τη μέχρι σήμερα πορεία του (Sperber, W.H. 1998)

1950

Ο Deming με τους συνεργάτες του εισήγαγαν τα συστήματα Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (TQM), με την εφαρμογή των οποίων κατέστη εφικτή η βελτίωση της ποιότητας των διαφόρων προϊόντων με παράλληλη μείωση του κόστους παραγωγής. Οι θεωρίες του Deming για την διαχείριση της ποιότητας είχαν καθοριστική συμβολή στην βελτίωση της ποιότητας των Ιαπωνικών προϊόντων. (Pierson et al. 1992)

1960

Ζητήθηκε από την εταιρεία Pillsbury να σχεδιάσει την παραγωγή τροφίμων τα οποία θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν κάτω από συνθήκες έλλειψης βαρύτητας στις διαστημικές αποστολές. Αυτό προϋπόθετε ότι τα παραγόμενα τρόφιμα δεν θα μολύνονταν από μικροοργανισμούς που θα μπορούσαν να προκαλέσουν αρρώστιες και να οδηγήσουν σε πρόωρο τερματισμό της αποστολής. Επειδή οι τότε υπάρχουσες τεχνικές ποιοτικού ελέγχου θεωρούνταν ανεπαρκείς για να διασφαλίσουν 100% την ασφάλεια των προϊόντων, αναπτύχθηκε ένα προληπτικό σύστημα ελέγχου που βασιζόταν στον έγκαιρο έλεγχο των πρώτων υλών, των διεργασιών, των εγκαταστάσεων παραγωγής του προσωπικού, της αποθήκευσης και της διανομής, αυτόν καθιστώντας κατ 'αυτό τον τρόπο περιττό τον έλεγχο του τελικού προϊόντος. Η απαίτηση για τήρηση αρχείων σύμφωνα με τους κανόνες της NASA διευκόλυνε τόσο την δόμηση όσο και τη εφαρμογή του συστήματος HACCP και αποτελεί βασικό μέρος της σημερινής μορφής του. (Pierson et al. 1992)

1961

Ο FAO (Food & Agriculture Organization) με τον WHO (World Health Organization) δημιούργησαν το 1963 τον Codex Alimentarius, ένα διεθνή κώδικα τροφίμων. (Pierson et al. 1992)

1969

Εκδίδεται από τον Codex Alimentarius ο πρώτος οδηγός υγιεινής που κάνει αναφορά στο σύστημα HACCP : CAC/RCP 1-1969, Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. (Pierson et al. 1992)

1971

Έγινε η πρώτη παρουσίαση του HACCP στο Εθνικό Συνέδριο για την Προστασία των Τροφίμων στις ΗΠΑ (National Conference on Food Protection). Στο στάδιο αυτό το σύστημα περιλάμβανε μόνο τρεις βασικές αρχές. Μετά το συνέδριο, η εταιρεία Pillsbury υπέγραψε συμβόλαιο με την FDA για την επιμόρφωση του προσωπικού της στα πλαίσια εφαρμογής του καινούργιου προγράμματος. (Pierson et al. 1992)

1972

Αναλυτική παρουσίαση της εφαρμογής του συστήματος HACCP για την ασφάλεια των τροφίμων από τον Διεθνή Οργανισμό Υγείας (Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας, ΠΟΥ-World Health Organization,WHO) σε συνέδριο στην Αργεντινή. (Mortarjemi_et al 1996)

1973

Συντάχθηκε το πρώτο εγχειρίδιο του HACCP από την εταιρία Pillsbury και χρησιμοποιήθηκε για την εκπαίδευση των επιθεωρητών του FDA. Η συμβολή του συστήματος για την έκδοση κανονισμών από το FDA για τα οξιζιμένα και χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα ήταν σημαντική.(Pierson et al. 1992)

1985

Η Εθνική Ακαδημία Επιστημών (NAS) στην Αμερική συνέστησε την μερική αντικατάσταση των ελέγχων του τελικού προϊόντος με την εφαρμογή του συστήματος HACCP με σκοπό την έγκαιρη πρόληψη των μικροβιολογικών κινδύνων. Επίσης πρότεινε τη σύσταση της Εθνικής Συμβουλευτικής Επιτροπής για τα Μικροβιολογικά Κριτήρια των Τροφίμων (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, NACMCF). (Pierson et al. 1992)

1987

Ανατέθηκε στον Εθνικό Φορέα για Ωκεανούς και Ατμόσφαιρα (National Oceanic and Atmospheric Administration, NOAA) ο σχεδιασμός ενός προγράμματος βελτίωσης της επιθεώρησης των ιχθυηρών με την εφαρμογή του συστήματος HACCP, το οποίο διενεργείται από την Εθνική Υπηρεσία Θαλάσσιων Τόπων Αλιείας (National Marine Fisheries Service).(Pierson et al. 1992)

1988

Έκδοση του βιβλίου "Microorganisms in foods 4: application of the HACCP system to ensure microbiological safety and quality" από τη Διεθνή Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές των Τροφίμων (International Commission on Microbiological Specifications for Foods. 1998). Επίσης, ο WHO κατέθεσε πρόταση για την εφαρμογή του συστήματος HACCP στην προετοιμασία των τροφίμων και την εκπαίδευση του προσωπικού που χειρίζεται τα τρόφιμα.

1989

Έκδοση ενός οδηγού από το NACMCF για την κοινή εφαρμογή του συστήματος HACCP σε διεθνές επίπεδο. Η επιτροπή ανέλυσε τις επτά αρχές του HACCP και ανέπτυξε ορισμούς για αποσαφήνιση των χρησιμοποιούμενων όρων. (Pierson et al. 1992)

1992

Υιοθέτηση Οδηγίας από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Council Directive, 93/43/EEC), η οποία επικεντρώνεται στα κρεατοσκευάσματα και στην ορθή εφαρμογή των αρχών του HACCP. (Savage, R.A., 1995)

1993

Υιοθέτηση της κεντρικής Οδηγίας από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Council Directive, 93/43/EEC), η οποία εστιάζεται στην εξασφάλιση της υγιεινής με την εφαρμογή του HACCP και διευκρινίζει ότι σε μια διεργασία πρέπει να γίνεται ο εντοπισμός και έλεγχος κάθε σταδίου το οποίο είναι κρίσιμο για την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου. Επιπρόσθετα, ο WHO υπέβαλε προτάσεις για τον ρόλο των κυβερνήσεων και τον βιομηχανικών τροφίμων στην εφαρμογή του HACCP. Οι προτάσεις αυτές αποτέλεσαν την αφορμή για την διεξαγωγή μεγάλου αριθμού εκπαιδευτικών προγραμμάτων σε χώρες, όπως η Ινδονησία, η Κίνα, η Αργεντινή και το Μεξικό, με τη συνεργασία του Βιομηχανικού Συμβουλίου για Ανάπτυξη (Industry Council for Development, ICD). (Savage, R.A., 1995)

1994

Έκδοση του "Generic HACCP model for refrigerated foods" από τον USDA, το οποίο αποτελεί έναν οδηγό για την εφαρμογή του HACCP στις βιομηχανίες κρεάτων και πουλερικών (Washington DC, 1994). Επιπλέον, τα πρότυπα, οι κατευθυντήριες οδηγίες και οι συστάσεις της επιτροπής του Codex Alimentarius, απέκτησαν μεγαλύτερη σημασία και καθιερώθηκαν σε διεθνές επίπεδο ως αναφορά για τις απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων, στα πλαίσια των εργασιών της συνδιάσκεψης της GATT στην Ουρουγουάη. Αυτό επέτρεψε την χρήση των κειμένων του Codex Alimentarius, από τον Διεθνή Οργανισμό Εμπορίου (Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου, ΠΟΕ- World Trade Organization, WTO) για την επίλυση εμπορικών διαφωνιών που είχαν ανακύψει σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής. (Mortarjemi et al 1996)

1995

Διοργάνωση συνεδρίου με θέμα: "HACCP: Σύλληψη της ιδέας και εφαρμογή" από τον WHO με την συμμετοχή του FAO. Οι αντικειμενικοί στόχοι του συνεδρίου ήταν δύο:

- α) Εξέταση των προβλημάτων που συναντώνται κατά την εφαρμογή των κατευθυντήριων οδηγιών του Codex Alimentarius και υποβολή προτάσεων για την ανανέωση του κώδικα και
- β) ανασκόπηση της στρατηγικής για την υλοποίηση του συστήματος HACCP. (Mortarjemi et al 1996)

1997

Αναθεώρηση των επτά αρχών του HACCP από την Επιτροπή του Codex Alimentarius Commission και οδηγίες για την εφαρμογή του συστήματος, αναγνωρίζοντας τις πιθανές διαφορές που μπορεί να υφίστανται από επιχείρηση σε επιχείρηση. Υιοθέτηση τριών αναθεωρημένων βασικών κειμένων για την υγιεινή των τροφίμων από την Επιτροπή του Codex Alimentarius Commission, η οποία εφαρμόζει το κοινό πρόγραμμα των FAO / WHO για τις προδιαγραφές των τροφίμων (The Codex Alimentarius Commission & the FAO/WHO Food Standards Programme , 1997).

Έκδοση του «Οδηγού για Προετοιμασία Μελέτης Εφαρμογής του συστήματος HACCP» από τον USDA, ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί συμπληρωματικά στην εκπαίδευση για το HACCP από τις μικρές και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις (Guidebook for the preparation of HACCP plans, 1997)

1998

Παρουσίαση των αλληλεπιδράσεων και αλληλοεπικαλύψεων μεταξύ του ISO 9001 και του HACCP και πρόταση για την ενσωμάτωση των δύο συστημάτων από τα προσχέδια των ακολούθων δύο προτύπων:

α) “Guidance on the application of ISO 9001 & ISO 9002 in the food and drink industry”- Draft International Standard ISO/DIS 15161

β)Quality Systems Guidelines Part 13: Guide to AS/NZS ISO 9001: 1994 for the food processing industry”- Australian/New Zealand Standard 3905.13:1998.

Από το 1997 έως το 1999 ο Καναδικός Οργανισμός Επιθεώρησης Τροφίμων προβαίνει στην έκδοση ενός οδηγού εφαρμογής του συστήματος HACCP σε τέσσερις τόμους καθώς και αντιπροσωπευτικών γενικευμένων μοντέλων εφαρμογής που δεν έχουν ολοκληρωθεί ακόμη, του συστήματος HACCP σε τρόφιμα φυτικής και ζωικής προέλευσης (www.cfia-acia.agr.ca)

1999

Αναθεωρείται και πάλι από τον Codex Alimentarius ο πρώτος οδηγός υγιεινής με σκοπό να συμπεριλάβει οδηγίες για το ξέπλυμα των αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα CAC/RCP 1-1969, Rev.3(1999), Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

2000

Το ελληνικό πρότυπο HACCP είναι το πρότυπο EN 1416:2000 του ΕΛΟΤ. Ευρέως διαδεδομένο είναι το δανέζικο πρότυπο DS 3027 E:2002. Μεγάλες πολυεθνικές εταιρίες μπορεί να έχουν δικά τους πρότυπα όπως η Pillsbury. Το πρότυπο διαχείρισης ποιότητας ISO 9001:2000 επιβάλλει την εφαρμογή συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων.

2001

Κυπριακοί κανονισμοί που δεσμεύουν όλα τα υποστατικά παραγωγής - πώλησης τροφίμων να εφαρμόζουν σύστημα HACCP. (Επίσημη εφημερίδα 6-4-01)

2002

Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ ενισχύθηκε από τον κανονισμό 178//2002/ΕΕ για τις γενικές αρχές και απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) και τις βασικές διαδικασίες σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.

2003

Τελευταία αναθεώρηση από τον Codex Alimentarius για τον πρώτο οδηγό υγιεινής με σκοπό να αναδιατυπωθούν οι αρχές για το σύστημα HACCP: CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003) Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

2004

Δημοσιεύτηκε το νέο πρότυπο EN ISO 22000:2004, το οποίο είναι ένα πιο ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, που συνδυάζει το HACCP με το ISO 9001:2000. Ο κανονισμός 852/2004/ΕΕ αντικαθιστά την οδηγία 93/43/ΕΟΚ και ισχύει από 01/01/2006. Ταυτόχρονα εκδίδεται και ο κανονισμός 882/2004 για τον έλεγχο επιχειρήσεων τροφίμων.

1.3 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Ο πρωταρχικός σκοπός κάθε προγράμματος HACCP είναι να παρεμποδίζει την εκδήλωση πιθανών προβλημάτων, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων από τη συγκομιδή μέχρι την κατανάλωση. Για την επίτευξη αυτού του στόχου, έχουν υιοθετηθεί επτά βασικές αρχές για την ανάπτυξη των συστημάτων HACCP, οι οποίες είναι αναγνωρισμένες σε παγκόσμια κλίμακα από κυβερνητικούς φορείς, εμπορικά σωματεία και βιομηχανικές μονάδες. Οι αρχές αυτές, περιλαμβάνουν την ανάλυση επικινδυνότητας, τον εντοπισμό των **Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs)**, τον καθορισμό κρίσιμων ορίων, την καθιέρωση διαδικασιών παρακολούθησης, τον σχεδιασμό διορθωτικών ενεργειών, την ύπαρξη διαδικασιών επαλήθευσης και την τήρηση αρχείων. Αν και το σύστημα HACCP πρέπει να αναπτύσσεται ξεχωριστά για κάθε επιχείρηση και να προσαρμόζεται στην ιδιαιτερότητα του κάθε προϊόντος

και τις συνθήκες επεξεργασίας και διανομής, η τυποποίηση των αρχών του HACCP είναι απαραίτητη για την εξασφάλιση ομοιόμορφης εκπαίδευσης και εφαρμογής του από τους κρατικούς φορείς και τις βιομηχανίες τροφίμων. Σε όσες μονάδες εφαρμόζεται πρόγραμμα HACCP, όταν εμφανίζεται κάποια απόκλιση ως αποτέλεσμα απώλειας του ελέγχου μιας εκτελούμενης διαδικασίας πρέπει να γίνεται τάχιστα ανίχνευση της απόκλισης και άμεση λήψη των απαραίτητων μέτρων για την έγκαιρη ανάκτηση του ελέγχου της διαδικασίας και την παραγωγή ασφαλών τροφίμων. Επιπλέον, οι χημικοί, οπτικοί και φυσικοί έλεγχοι έχουν αντικαταστήσει τους μικροβιολογικούς ελέγχους στην παρακολούθηση των CCPs, λόγω της καθυστέρησης στην λήψη αποτελεσμάτων. Ωστόσο, και η χρήση των μικροβιολογικών κριτηρίων έχει καθοριστική σημασία για την εκτίμηση της σωστής ή μη λειτουργίας του συστήματος του HACCP, η οποία εξαρτάται από την ορθή εφαρμογή του και την δέσμευση της διοίκησης της επιχείρησης.

Οι αρχές του HACCP έχουν ήδη ενσωματωθεί στην Ευρωπαϊκή νομοθεσία για τα τρόφιμα, τόσο με τις πρόσφατες κάθετες οδηγίες όσο και με την οριζόντια οδηγία για την υγιεινή των τροφίμων. Οι κάθετες οδηγίες DIR 91/493, DIR 92/5 και DIR 92/46 περιλαμβάνουν διατάξεις που απαιτούν τον ορισμό υπευθύνων σε κάθε επιχείρηση, οι οποίοι πρέπει να εκτελούν ελέγχους βασισμένους σε αρχές παρόμοιες με αυτές του συστήματος HACCP. Η οριζόντια οδηγία DIR 93/43 καθορίζει τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής για όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με τους θεσπισμένους κανόνες. Το περιεχόμενο αυτής της οδηγίας βρίσκεται σε απόλυτη συμφωνία με τις αρχές του συστήματος HACCP (Jouve, J.L., 1994)

Αρχή 1

Προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων (Hazard Analysis) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο τους.

Αρχή 2

Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου.

Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP) 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

Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

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

Αρχή 4

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

Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

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

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

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. (Υπουργείο Ανάπτυξης Εφετ, 2001)

1.4 ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Προσπαθώντας οι επιχειρήσεις να εφαρμόσουν διαφορετικές, αλλά συγχρόνως καλύτερες και πιο σύγχρονες μορφές διοίκησης εφαρμόζουν για την διασφάλιση της ποιότητας και βελτίωση της ανθρώπινης ζωής και περιβάλλοντος την «Διοίκηση Ολικής Ποιότητας». (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.4.1 ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ως Διασφάλιση Ποιότητας ορίζεται *“το σύνολο των προσχεδιασμένων και συστηματικών δραστηριοτήτων που εφαρμόζονται στα πλαίσια του συστήματος για την ποιότητα και η τεκμηρίωσή τους στον απαιτούμενο βαθμό, προκειμένου να αποδεικνύεται ότι μια παραγωγική μονάδα (π.χ. εταιρία, οργανισμός κλπ) ικανοποιεί τις απαιτήσεις για την ποιότητα”* και διέπεται από σωστή οργάνωση. Επειδή κάθε εργαζόμενος και κάθε διαδικασία σε μια παραγωγική επιχείρηση αποσκοπεί άμεσα ή έμμεσα στην επίτευξη της ποιότητας, συνάγεται ότι όλοι οι συντελεστές της επιχείρησης αυτής αποσκοπούν στην διασφάλιση της ποιότητας. Η ποιότητα που επιδιώκεται από την εκάστοτε παραγωγική εταιρία, καθώς και η πολιτική που απαιτείται για την επίτευξή της πρέπει να ορίζονται από τη Διοίκηση/ Διεύθυνση της εταιρίας, η οποία πρέπει να ενημερώνει σχετικά όλα τα μέλη του προσωπικού που απασχολεί. Με την πάροδο του χρόνου και τη τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας διαμορφώθηκαν ορισμένες μέθοδοι και τεχνικές με τη εφαρμογή των οποίων είναι δυνατό να επιτευχθεί η επιδιωκόμενη διασφάλιση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος ή της παρεχόμενης υπηρεσίας. Το σύνολο των μεθόδων και των τεχνικών αυτών αποτελεί το “Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας”.

Το Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας ορίζεται ως *“η οργανωτική δομή και το σύνολο των διαδικασιών και των μέσων που απαιτούνται για τη επαρκή εξασφάλιση της ποιότητας”* ή, απλούστερα, η οργάνωση, τα αναγκαία μέσα και το προσωπικό που απαιτούνται για την εξασφάλιση της σωστής διαχείρισης της ποιότητας. Προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος ή της παρεχόμενης υπηρεσίας είναι αρχικά απαραίτητο να εξασφαλιστεί ότι όλες οι προδιαγραφές και απαιτήσεις που αναφέρονται στο συγκεκριμένο προϊόν ή υπηρεσία είναι γνωστές και κατανοητές από όλους όσους θα κληθούν να εφαρμόσουν ένα τέτοιο σύστημα.

Με βάση τα παραπάνω καθίσταται εμφανές ότι η εκπαίδευση του προσωπικού της εταιρίας και η έρευνα συνιστούν τις δύο βασικές παραμέτρους επιτυχίας ενός συστήματος ποιότητας. Η συγκέντρωση όλων των απαραίτητων πληροφοριών, ο σχεδιασμός όλων των

δραστηριοτήτων και η λεπτομερής παρουσίαση των ειδικών οδηγιών πρέπει να γίνουν πριν από την εισαγωγή οποιασδήποτε διαδικασίας, προκειμένου να διασφαλιστεί ο επαρκής και αποδοτικός έλεγχος των διαδικασιών.

Η Διασφάλιση της ποιότητας απαιτεί την πλήρη ενοποίηση και τον έλεγχο όλων των στοιχείων μέσα σε μια συγκεκριμένη περιοχή, έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλληλοεπικάλυψη τους. Τέτοια στοιχεία είναι η διοίκηση, η παραγωγή, ο ποιοτικός έλεγχος, ο οικονομικός έλεγχος, οι πωλήσεις, η εμπορία, ο σχεδιασμός, η προμήθεια, η εγκατάσταση και η εκτέλεση εντολών. Όταν πρόκειται να πραγματοποιηθεί μια τέτοια ενσωμάτωση στοιχείων όπως τα παραπάνω πρέπει αρχικά να οριστεί και να αποσαφηνιστεί καθένα απ' αυτά. Επομένως απαιτείται καθορισμός και εκπλήρωση προδιαγραφών όσον αφορά όλες τις παραπάνω δραστηριότητες. Ωστόσο, πρέπει να τονιστεί ότι ο όρος “διασφάλισης ποιότητας” δεν ενέχει την έννοια του ελέγχου ή της επιθεώρησης.

Επίσης, η διασφάλιση ποιότητας δεν είναι υπεύθυνη για τις αποφάσεις που σχετίζονται με τον μηχανολογικό εξοπλισμό και δεν πρέπει να εκλαμβάνεται ως μια γενεσιουργός διεργασία υψηλού κόστους. Φυσικά, δεν είναι και ούτε πρέπει να θεωρείται ως πανάκεια για όλα τα προβλήματα μιας εταιρίας.

Το σύστημα διασφάλισης ποιότητας αποτελεί μια υγιή μορφή διοίκησης και διαχείρισης που μπορεί να συντελέσει σημαντικά στην αύξηση της παραγωγικότητας και αποτελεί το καλύτερο μέσο για να παραχθεί το προϊόν σωστά από την πρώτη φορά, κατανέμοντας ομοιόμορφα και με σαφή τρόπο τις αρμοδιότητες στους υπεύθυνους και εξασφαλίζοντας ικανοποιητική απόδοση για τις οποιοσδήποτε επενδύσεις που έγιναν σ' αυτό. Ωστόσο, η εφαρμογή ενός συστήματος διασφάλισης ποιότητας δεν εξασφαλίζει απαραίτητα την βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος, αλλά την σταθερότητα της ήδη υπάρχουσας ποιότητας και την αξιοπιστία των προϊόντων και υπηρεσιών της εν λόγω εταιρείας (ξενοδοχείου), των στελεχών και των εργαζομένων σε αυτήν. Επίσης αποτελεί εγγύηση για τις άλλες εταιρείες που συναλλάσσονται με αυτή. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.4.2 ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ) διατυπώθηκε αρχικά από τους Deming και Juran και αναπτύχθηκε στην συνέχεια στην Ιαπωνία το 1950, υπό μορφή μιας φιλοσοφίας διοίκησης. Η ΔΟΠ αποτέλεσε την βάση για την εξάπλωση της αγοράς των μεγάλων Ιαπωνικών εταιρειών στην Δύση και τη θεμελίωση της αξιοπιστίας τους όσον αφορά την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων τους. Η φιλοσοφία αυτή θεωρεί ότι η ικανοποίηση των πελατών, η εξασφάλιση της

δημόσιας υγείας και η προστασία του περιβάλλοντος είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με τους στόχους μιας επιχείρησης και είναι εφαρμόσιμες σε κάθε τύπο οργανισμού.

Ως διοίκηση ολικής ποιότητας ορίζεται το σύστημα διοίκησης μιας εταιρείας που αποσκοπεί στην μεγιστοποίηση της αξίας του παρεχόμενου προϊόντος για τον πελάτη, με την πλήρη συμμετοχή όλων των εργαζομένων στην εν λόγω εταιρεία. Η ΔΟΠ είναι μια διαδικασία ανάπτυξης και βελτίωσης των προϊόντων, των υπηρεσιών προς πελάτες, των γραφειοκρατικών εργασιών, των διαδικασιών προμηθειών και της πολιτικής εμπορίας που ακολουθούνται από την εταιρεία. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.4.2.1 ΤΑ ΑΞΙΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ακόμη και σήμερα δεν έχουμε κάποιο συγκεκριμένο ορισμό για την ΔΟΠ. Ένας ορισμός λέει ότι *«η ΔΟΠ είναι μια κουλτούρα, εγγενές συστατικό της οποίας είναι η πλήρης δέσμευση ως προς την ποιότητα και μια συγκεκριμένη νοοτροπία, η οποία εκδηλώνεται με την συμμετοχή όλων στην διαδικασία της συνεχούς βελτίωσης των προϊόντων και των υπηρεσιών, με την χρήση καινοτομικών και επιστημονικών μεθόδων»*. Όμως όλοι οι ορισμοί θεωρούν την ΔΟΠ ως μια στρατηγική επιχειρησιακού επιπέδου και όπως διακρίνεται και στον παραπάνω ορισμό προϋποθέτουν τρία βασικά αξιώματα για την επίτευξη της:

- Δέσμευση για την συνεχή βελτίωση της ποιότητας και την εφαρμογή καινοτομιών.
- Επιστημονική γνώση των κατάλληλων εργαλείων, τεχνικών και μεθόδων για την βελτίωση και τις απαιτούμενες τεχνικές αλλαγές.
- Συμμετοχή όλων σε μια ομάδα στην προσπάθεια για συνεχή βελτίωση.

Συνέπεια των παραπάνω αξιωμάτων είναι οι ακόλουθες αρχές-προϋποθέσεις εφαρμογής της ΔΟΠ.

- Δέσμευση και καθοδήγηση από την διοίκηση. Τα ανώτερα στελέχη της Διεύθυνσης της εταιρείας πρέπει πρώτα τα ίδια να υιοθετούν τις αρχές της ολικής ποιότητας και στη συνέχεια να καθοδηγούν τα υπόλοιπα μέλη του προσωπικού, αποτελώντας παράδειγμα προς μίμηση.
- Εφαρμογή σε όλο το εύρος του οργανισμού. Η προσαρμογή όλων των τμημάτων της εταιρείας συντελεί στην καλύτερη αφομοίωση της νοοτροπίας της συνεχούς βελτίωσης και στην ενσωμάτωση της διασφάλισης ποιότητας σε όλες τις δραστηριότητες και διαδικασίες.
- Αποτελεσματική διαχείριση και έλεγχος του κόστους ποιότητας.
- Επικέντρωση στην ικανοποίηση των πελατών.
- Συνεχής βελτίωση σε όλες τις δραστηριότητες και λειτουργίες.
- Υπευθυνότητα και συστηματική συμμετοχή όλων για την βελτίωση της ποιότητας.

- Εφαρμογή μάλλον προληπτικών παρά διορθωτικών ενεργειών για την αποφυγή εμφάνισης ελαττωμάτων ή σφαλμάτων.
- Η επιθυμητή ποιότητα πρέπει να ενσωματώνεται στον σχεδιασμό των προϊόντων και των παραγωγικών διαδικασιών, γιατί στην περίπτωση μη συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές κατά την διεξαγωγή του ποιοτικού ελέγχου τα ακατάλληλα προϊόντα είτε απορρίπτονται είτε τροποποιούνται για να επαναχρησιμοποιηθούν, με αποτέλεσμα την επιβάρυνση του κόστους παραγωγής κατά 35% ποσοστό που αυξάνεται με την αύξηση του χρονικού διαστήματος από την χρονική στιγμή παραγωγής μέχρι τον ποιοτικό έλεγχο. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)



Αντίστοιχα και στα ξενοδοχεία LOUIS βασισμένοι στον επαγγελματισμό, τη μακρά και αποδεδειγμένη εμπειρία στον ξενοδοχειακό τομέα, αλλά και στην ευαισθητοποίηση της διεύθυνσης και του προσωπικού ως προς την ασφάλεια των τροφίμων και ποτών, προσβλέπουν στην ικανοποίηση όλων των πελατών, όπως και τουριστικών πρακτόρων, μέσα από τη διασφάλιση άνετων, ευχάριστων και υγιεινών διακοπών. (βλ.παράρτημα 1)

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ
ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ**



Πριν προχωρήσει μια επιχείρηση (ξενοδοχείο) στην εφαρμογή του HACCP θα πρέπει πρώτα να κάνει έλεγχο αξιολόγησης της κατάστασης στην οποία βρίσκεται και αν μπορεί με την υπάρχουσα κατάσταση να εφαρμόσει αλλά και να διατηρήσει το σύστημα HACCP. Με τον έλεγχο αυτό μπορεί να εντοπίσει τυχόν προβλήματα που υπάρχουν στην επιχείρηση και να σχεδιάσει το σύστημα με βάση την υπάρχουσα κατάσταση. Ακόμη μπορεί να κάνει αλλαγές και μετατροπές από την αρχή πριν αρχίσει η εφαρμογή του συστήματος είτε σε εξοπλισμό, κτιριακές εγκαταστάσεις ή παραγωγική διαδικασία ούτως ώστε να μην υπάρξουν ιδιαίτερα προβλήματα όταν αρχίσει η εφαρμογή και εγκατάσταση του συστήματος HACCP.

1.5 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

- Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι η 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.
- Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και εξαερισμού θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.
- Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.
- Ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος τους τοίχους και τις συσκευές για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πιο 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 μικροεπισκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής και σερβιρίσματος των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό. Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.6 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΤΙΡΙΟΥ

Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός συμπεριλαμβανόμενων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει 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. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.6.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ

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

- Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή την απολύμανση.
- Να προστατεύουν από την συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα.
- Να προστατεύουν από το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
- Να επιτραπούν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της επιμόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών στα τρόφιμα.
- Τα υλικά κατασκευής των χώρων τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή την απολύμανση τους.
- Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγονται οι πτώσεις σωματιδίων στα τρόφιμα.
- Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τον σχεδιασμό μούχλας και υγρασίας.
- Οι χώροι παραλαβής πρώτων υλών προετοιμασίας επεξεργασίας συσκευασίας και αποθήκευσης πρώτων υλών, έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και υλικών συσκευασίας και διάθεσης τροφίμων, θα πρέπει σαφώς να καθαρίζονται και να δια χωρίζονται σε μια επιχείρηση και να είναι επαρκεί για τις δραστηριότητες και τη δυνατότητα της επιχείρησης, ώστε να προλαμβάνεται η αλληλομόλυνση των τροφίμων, ιδιαίτερα κατά την παρασκευή τροφίμων υψηλού κινδύνου.
- Το νερό που θα χρησιμοποιείται στην επιχείρηση θα πρέπει να έχει χαρακτηριστικά πόσιμου.
- Ο εξοπλισμός παροχής αέρα δεν πρέπει να επιτρέπει την είσοδο μολυσμένου αέρα στους χώρους τροφίμων.

- Στους χώρους παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών κατά την επεξεργασία τροφίμων.
- Σε ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να παρακολουθείται συνέχεια η θερμοκρασία κατά την επεξεργασία και αποθήκευση. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.7 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ, ΦΩΤΙΣΜΟ ΚΑΙ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ

- Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, οι νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών μόνο.
- Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων.
- Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας καθορίζεται από σχετική νομοθεσία.
- Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνοδεύονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα.
- Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων και πρέπει οι τουαλέτες να κατασκευάζονται με προθάλαμο.
- Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο.
- Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας της υγρασίας και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια που θα τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων.
- Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα εξαερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους τροφίμων.
- Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκείς για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.
- 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.

- Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα σε ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξειδωτα 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 των τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάζουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή. (Λαλούμης Δ. κ.ά, 2004)

1.8 ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1.8.1 ΔΑΠΕΔΑ

- Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.
- Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά.
- Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού μάρμαρου ή ξύλου.
- 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 σιφονιών. Τα δάπεδα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μην λιμνάζουν.
- Όλες οι συνδέσεις με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός. (Λαλούμης Δ. κ.ά, 2004)

1.8.2 ΤΟΙΧΟΙ

- Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής των τροφίμων ή οι επιφάνειες του εξοπλισμού, θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά για να μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων
- Επίσης θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν οι τροφές κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας τους. Συνίσταται μέχρι δύο μέτρα

τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπτότιστο 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. (Λαλούμης Δ. κ.ά, 2004)

1.8.3 ΟΡΟΦΕΣ

- Οι οροφές για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά.

- Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μην σχηματίζονται ρύποι που να μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα. (Λαλούμης Δ. κ.ά, 2004)

1.8.4 ΠΟΡΤΕΣ – ΠΑΡΑΘΥΡΑ

- Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον αερισμό του χώρου των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα.

- Τα δικτυωτά πλέγματα (σήτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μην δημιουργούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων.

- 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 κατασκευάζονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

- Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους τους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό. (Λαλούμης Δ. κ.ά, 2004), (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.9 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

- 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.
- Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και τις επιφάνειες κοπής τροφίμων.
- Στις επιφάνειες κοπής τροφίμων πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, τα οποία έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιούνται:
 - *πράσινο* για τα λαχανικά
 - *κίτρινο* για το κοτόπουλο
 - *κόκκινο* για το κρέας
 - *άσπρο* για το ψάρι
 - *μπλέ* για το ωμό ψάρι
 - *καφέ* για τα βρασμένα λαχανικά (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.10 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- Η υγιεινή 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 σπόρια τους.
- Τα εργαλεία – σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις.
- Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένεται καλά μετά τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.
- Απαγορεύεται ο ψεκάσμος με απολυμαντικά σε επιφάνειες που βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.

- Κατά την μεταφορά, την αποθήκευση και την χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης θα πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- 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 χρήσης.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στον χρόνο και στη διάβρωση ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες. (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.11 ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Το πλύσιμο των τροφών θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό όταν το επιτρέπει το μέγεθος της κουζίνας. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται διαφορετικές πινακίδες ή σχήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.
- Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται σε χλωριωμένο νερό.
- Σε κάθε νεροχύτη η εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των τροφίμων και του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από τη 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. (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.12 ΜΕΤΑΦΟΡΑ

- Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά τη μεταφορά τροφίμων.
- Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής, ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.
- Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορα ή από άλλες πηγές, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και συμμόρφωσης με τη νομοθεσία που διέπει τη μεταφορά. (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.13 ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

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

- Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός, όπως για παράδειγμα ο καθαρισμός μιας συσκευής τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες είναι πιο κρίσιμης σημασίας από τον καθαρισμό της συσκευής αποφλοιώσης πατάτας. Ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση. Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκκάλων ή άλλοι κόφτες, τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τρόφιμα σε φέτες, οι βαριές για κτύπημα κρέατος καθώς και τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά. 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. Απαγορεύεται επίσης οι επιφάνειες κοπής να είναι κατασκευασμένες από ξύλο. Συνίσταται οι επιφάνειες κοπής να είναι από σκληρό πλαστικό (teflon) και να προβλέπονται διαφορετικές για ωμά προϊόντα και διαφορετικές επιφάνειες κοπής για έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα.
- Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσης, 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.
- Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τον 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. (Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.14 ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

- Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται, να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στον βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.
- Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός αν 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, (από υλικό

αδιαπτόστιτο και ανθεκτικό που δεν οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του, ακόμη η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, να μην παραμορφώνονται και γενικότερα η χωρητικότητα τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης)

να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφ'όσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

- 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.

(Τζωρακοελευθεράκης Ζ. 1999)

1.15 ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

➤ Πόσιμο νερό

Το νερό θεωρείται «πόσιμο» όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό». Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληρεί τις προδιαγραφές του «πόσιμου».

«Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται:

- Για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων.
- Για το μαγείρεμα των τροφίμων.
- Για το πλύσιμο επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών τροφίμων.
- Για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.

➤ Πάγος

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τη ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σερβίρονται σε ανοικτές βιτρίνες θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.

- Οι συσκευές παραγωγής πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.
- Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη για το «φτυάρισμα» του.

➤ **Ατμός**

- Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν

➤ **Μη Πόσιμο Νερό**

- Το μη πόσιμο νερό το οποίο χρησιμοποιείται για την παραγωγή ατμού, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, που δεν σχετίζονται με τα τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω διαφορετικών δικτύων τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα πόσιμου νερού.

(Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.16 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

➤ **Παραλαβή Πρώτων Υλών**

Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμιά πρώτη ύλη ή συστατικά, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να πομπεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθημένες 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 υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.

Γενικότερα δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:

- αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά.
- τρόφιμα τα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους.
- Τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς.
- Τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία (πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητας τους, μέχρι να απορριφθούν αργότερα)

➤ **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. Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας κλπ). Οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά. Τα ωμά προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα έτοιμα προς βρώση προϊόντα. Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων.

➤ **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:

1) Ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία. 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 αν είναι αλλοιωμένα ή περιέχουν για παράδειγμα ανεπιθύμητες ξένες ύλες. Τα λίπη και τα έλαια που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο της υγείας των καταναλωτών, οπότε είναι αναγκαίο να ελέγχεται αυστηρά η ποιότητά τους. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται:

- Στον σχεδιασμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την έκθεση των τροφίμων ο οποίος έχει σημαντικό ρόλο στην προστασία των τροφίμων.
- Στις προθήκες έκθεσης των τροφίμων θα πρέπει να προστίθεται προστατευτικός υαλοπίνακας για την αποφυγή μολύνσεων των τροφίμων από τον άνθρωπο.
- Στον σωστό χειρισμό των εργαλείων και των σκευών, ώστε να μην πέφτουν μέσα στα τρόφιμα.
- Στο πλύσιμο των ρούχων το οποίο πρέπει να γίνεται σε διαφορετικό χώρο από την κουζίνα και τους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.

2) Μολυσμένα κατά τρόπον που δεν ήταν λογικό να αναμένεται η κατανάλωση τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που ελαχιστοποιεί τον οποιονδήποτε κίνδυνο μόλυνσης. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.17 ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

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

- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.

Για τον έλεγχο τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν:

- Το περιορισμό της εισόδου των εντόμων και των τρωκτικών στην επιχείρηση.
- Την κάλυψη των παραθύρων με σήτες.
- Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα.
- Την 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. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.18 ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- Οι επικίνδυνες ουσίες ή και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς 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.

- Χημικές ουσίες (π.χ. εντομοκτόνα) 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. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.19 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

➤ Θερμοκρασία διατήρησης τροφίμων

Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το

σχηματισμό τοξικών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων εκτός χωρών ελεγχόμενης επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά τη παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατόν μετά το στάδιο επεξεργασίας υπό θερμότητα ή εάν δε χρησιμοποιείται θερμότητα μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

➤ Διατήρηση τροφίμων σε ψύξη

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες σε μέγεθος και αριθμό που πρέπει να ικανοποιούν τις ανάγκες διατήρησης των ωμών συστατικών και των τροφίμων. Τα τρόφιμα στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσοχή θα πρέπει να δίνεται στους θαλάμους / ψυγεία στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους. Τα συστατικά ή τα τρόφιμα που διατηρούνται σε ψύξη όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμείνουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που θα υποστεί το τρόφιμο πριν το σερβίρισμα.

➤ Διατήρηση τροφίμων με θέρμανση

Τα «θερμά» τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60°C όταν:

- Πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα.
- Πρόκειται να μεταφερθούν στο σημείο στο οποίο θα σερβιριστούν.

Τα παραπάνω τρόφιμα μπορεί να διατηρηθούν για 3 ώρες σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τους 60°C αλλά ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να μπορεί να αποδείξει ότι:

- Τα τρόφιμα διατηρήθηκαν σε θερμοκρασία μικρότερη από τους 60°C γιατί επρόκειτο να σερβιριστούν ή να πωληθούν.

- Ο χρόνος παραμονής τους σε αυτή τη θερμοκρασία δε ξεπερνά τις 3 ώρες για μια φορά.
- Τα τρόφιμα που δεν καταναλώθηκαν δεν χρειάζεται να απορριφθούν εφόσον είναι κατάλληλα προς βρώσιν. Θα πρέπει να αποθηκευτούν στη κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω από τους 5°C ή πάνω από τους 60°C) και να διατηρηθούν σε αυτή με ασφάλεια.

Ειδικότερα το κρέας (βοδινό και άλλα είδη κρέατος) που έχει ψηθεί η εξωτερική τους επιφάνεια, ενώ το κέντρο του είναι ωμό και έχει θερμοκρασία κέντρου χαμηλότερη από τους 75°C, όταν διατίθενται θα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κέντρου μεγαλύτερη από 60°C.

Τα προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά την Παρασκευή τους, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα μετά από αυτή. Τα τρόφιμα θα πρέπει να φέρονται από τους 60°C σε θερμοκρασία 10°C σε χρονικό διάστημα 3 ωρών το πολύ και μετά να αποθηκεύονται υπό ψύξη π.χ. σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη. Για τη διευκόλυνση της ψύξης τα τρόφιμα μπορεί να διατηρηθούν σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ψύξη δεν πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.20 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χρειάζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

- Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής.
- Στις επιχειρήσεις τροφίμων που απαιτείται εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν ώστε οι αρμόδιοι για την διατήρηση του συστήματος HACCP στην επιχείρηση τροφίμων να έχουν καταρτιστεί επαρκώς στις αρχές του HACCP. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

Η παραπάνω διαδικασία εφαρμόζεται και από τη Γενική Διεύθυνση της εταιρείας LOUIS και τους προϊστάμενους διευθύνσεων καθώς δίδεται ιδιαίτερη σημασία στη βασική επιμόρφωση-κατάρτιση- ενημέρωση του νέο προσληφθέντος προσωπικού, όπως και στην επανεκπαίδευση ή συνεχή επί της εργασίας επιμόρφωση των υφιστάμενων μελών του προσωπικού, ώστε να διασφαλίζεται η ικανότητα και καταλληλότητα τους να πληρούν τις απαιτήσεις της θέσης που κατέχουν, αλλά και να παράγουν αποτέλεσμα που ικανοποιεί τις περί υγιεινής των τροφίμων απαιτήσεις του πελάτη, της νομοθεσίας, του προτύπου HACCP και της διεύθυνσης του ξενοδοχείου. Στο παράρτημα γίνεται περιγραφή της μεθόδου αξιολόγησης και πρόσληψης προσωπικού με βάση καθορισμένα απαιτούμενα προσόντα ανά θέση εργασίας όπως επίσης η μέθοδος εντοπισμού, προγραμματισμού και παροχής αναγκαίας εκπαίδευσης / κατάρτισης στα υφιστάμενα μέλη του προσωπικού, με βάση σύστημα αναγνώρισης αναγκών. (βλ. παράρτημα 2)

1.21 ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1.21.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ

- Η γραπτή διαδικασία πρέπει να περιλαμβάνει:
 - Το όνομα του υπεύθυνου.
 - Τους ρόλους και τις αρμοδιότητες για την πραγματοποίηση και τον συντονισμό των ανακλήσεων.
 - Μεθόδους για τον εντοπισμό, τον προσδιορισμό της θέσης και τον έλεγχο του ανακληθέντος προϊόντος.
 - Διαδικασία για την παρακολούθηση της αποτελεσματικότητας της ανάκλησης.

- Άμεση ενημέρωση του διευθυντή του παραρτήματος προστασίας της δημόσιας υγείας για:
 - την ποσότητα του παραγόμενου και διανεμηθέντος προϊόντος
 - το όνομα, το μέγεθος, τον κωδικό και την πατρίδα του ανακληθέντος προϊόντος
 - την περιοχή που έγινε η διανομή του προϊόντος και
 - τον λόγο ανάκλησης. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.21.2 ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Κάθε προσυσκευασμένο προϊόν πρέπει να έχει μόνιμες και ευανάγνωστες ενδείξεις κωδικού ή νούμερα παρτίδας επάνω στην συσκευασία.
- Ο κωδικός πρέπει να προσδιορίζει την εργοστασιακή μονάδα, την ημέρα, τον μήνα και το έτος παραγωγής του τροφίμου.
- Οι χρησιμοποιούμενες ενδείξεις του κωδικού και η ακριβή ερμηνεία τους πρέπει να είναι διαθέσιμες. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.21.3 ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ

- Ο παρασκευαστής πρέπει να παρέχει έγκαιρα ακριβείς πληροφορίες για τον ταχύτερο δυνατό εντοπισμό και απομάκρυνση ενός προβληματικού προϊόντος από την αγορά.
- Αυτό μπορεί να αποδειχθεί από τον παραγωγό με:
 - α) αρχεία των ονομάτων, τηλεφώνων και διευθύνσεων των πελατών που αγόρασαν την προβληματική παρτίδα.
 - β) αρχεία από την παραγωγή, καταγραφή και διανομή της συγκεκριμένης παρτίδας
 - γ) τακτικός έλεγχος για την επαλήθευση της δυνατότητας της τηρούμενης διαδικασίας να αναγνωρίζει και να ελέγξει έγκαιρα την παρτίδα του πιθανώς προβληματικού προϊόντος. Τυχόν ελλείψεις στις διαδικασίες ανάκλησης πρέπει να εντοπίζονται και να διορθώνονται τάχιστα.



Στα ξενοδοχεία LOUIS η συγκεκριμένη διαδικασία εφαρμόζεται από τη Γενική Διεύθυνση και την Ομάδα HACCP. Στο παράρτημα από το εγχειρίδιο της εταιρίας γίνεται περιγραφή της μεθόδου κοινοποίησης σε πελάτες καταναλωτές ή και αρχές, κινδύνων που αφορούν στην ασφάλεια τροφίμων και οι οποίοι δυνατό να προκύψουν μετά την παράδοση και διάθεσή τους προς κατανάλωση. Ακόμη γίνεται περιγραφή της ανάκλησης προϊόντων τροφίμων, οποτεδήποτε διαπιστωθεί μετά την παράδοση τους, ακαταλληλότητα τους για κατανάλωση. (βλ. παράρτημα 3)

1.22 ΑΡΧΕΙΑ

- Τα αρχεία είναι ευανάγνωστα και παρέχουν την πληροφόρηση για κάθε γεγονός, συνθήκη ή διεργασία.
- Υπάρχει δυνατότητα εντοπισμού, αλλαγών ή λαθών στα αρχεία.
- Κάθε αλλαγή ή εισαγωγή στα αρχεία γίνεται από υπεύθυνα άτομα
- Κρίσιμα αρχεία ελέγχονται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τα αρχεία διατηρούνται στο χώρο της εταιρείας και είναι διαθέσιμα για έλεγχο από τις Αρμόδιες Αρχές Υγείας. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001) , (Υπουργείο Ανάπτυξης ΕΦΕΤ, 2001) , (Δρ. Αντώνης Α. ΖΟΡΠΑΣ, 2004)



Η διαδικασία αφορά όλα τα έγγραφα και δεδομένα του Συστήματος HACCP που εφαρμόζεται στα ξενοδοχεία LOUIS, είτε έχουν τη μορφή φυσικών εγγράφων, είτε τη μορφή ηλεκτρονικών στοιχείων. Κύριος υπεύθυνος για την εφαρμογή της είναι ο Συντονιστής HACCP.

Στο παράρτημα γίνεται εκτενής αναφορά στο πλαίσιο εφαρμογής όσον αφορά τον καθορισμό της μεθόδου που ακολουθείται για την ανάπτυξη και τεκμηρίωση νέων εγγράφων του Συστήματος HACCP, καθώς για την τροποποίηση υφιστάμενων εγγράφων. Επίσης, η περιγραφή του τρόπου έγκρισης και ελεγχόμενης διανομής ιδίων εγγράφων και δεδομένων σε μέλη του προσωπικού που τούτα αφορούν, για σκοπούς εφαρμογής.

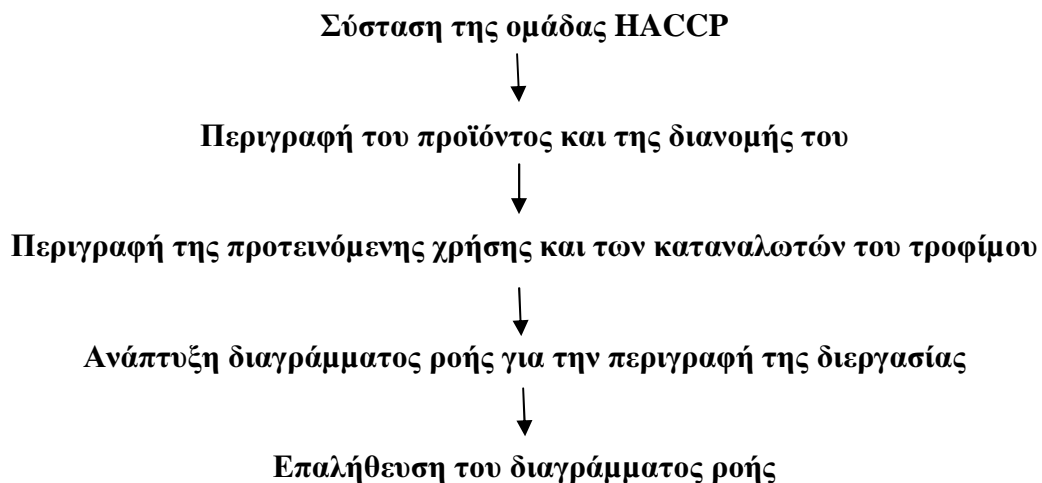
Στη συνέχεια γίνεται ο καθορισμός του τρόπου τήρησης και ελέγχου των εξωτερικών εγγράφων που αφορούν στην υγιεινή των τροφίμων, καθώς και της μεθόδου κοινοποίησης νέων εκδόσεων ή αναθεωρήσεων τους σε εμπλεκόμενα μέλη του προσωπικού. Τέλος, ο καθορισμός του τρόπου τήρησης / φύλαξης / προφύλαξης ηλεκτρονικών δεδομένων. Η παρούσα διαδικασία αφορά όλα τα σημαντικά εξωτερικά έγγραφα και ηλεκτρονικά δεδομένα. Τούτη εφαρμόζεται από το Συντονιστή HACCP και το Λογιστήριο (βλ. παράρτημα 4)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΗΑССР ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ -
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



Ο τρόπος παρουσίασης των προγραμμάτων HACCP μπορεί να διαφέρει αισθητά από επιχείρηση σε επιχείρηση, γιατί κατά την ανάπτυξη τους λαμβάνονται υπ' όψιν οι ιδιαιτερότητες κάθε προϊόντος και οι ξεχωριστές συνθήκες λειτουργίας κάθε μονάδας.

Τα προγράμματα HACCP πρέπει να στηρίζονται στις επτά βασικές αρχές και να είναι προσαρμοσμένα στις ανάγκες και τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε επιχείρησης. Πριν την εφαρμογή των αρχών του HACCP σε ένα συγκεκριμένο προϊόν και μια παραγωγική διαδικασία, πρέπει να εξασφαλιστούν οι ακόλουθες πέντε προϋποθέσεις που αναφέρονται παρακάτω:



2.1 ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Βαρύνουσας σημασίας είναι και μια επίσημη δήλωση της ανώτατης διοίκησης για δέσμευση στο σύστημα HACCP, η οποία καλλιεργεί στους εργαζομένους εντονότερα το αίσθημα ευθύνης για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων. Έμπρακτες αποδείξεις για την δέσμευση της διοίκησης να εφαρμόσει το σύστημα αποτελούν:

- 1) Η εξασφάλιση του χρόνου για τις συναντήσεις της ομάδας HACCP.
- 2) Η κάλυψη του κόστους για την αρχική εκπαίδευση της ομάδας.
- 3) Η εξασφάλιση πρόσβασης της ομάδας σε αρχεία της εταιρείας, αναλυτικά εργαστήρια και πηγές πληροφοριών.

Ο κύριος σκοπός της εφαρμογής των αρχών του HACCP σε κουζίνες εστιατορίων είναι η καθιέρωση μέτρων ικανών να διασφαλίσουν την ασφάλεια των επεξεργαζόμενων τροφίμων. Οι αρχές του συστήματος HACCP σε συνδυασμό με τα προαπαιτούμενα προγράμματα και ένα κατάλληλο πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού αποτελούν το σημαντικότερο

κομμάτι ενός συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Ο σχεδιασμός, η εφαρμογή και η επιτυχία του σχεδίου HACCP εναπόκειται στην υπευθυνότητα της κάθε επιχείρησης, καθότι το σχέδιο HACCP αναπτύσσεται από την ίδια την επιχείρηση και είναι προσαρμοσμένο στις ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες της. Οι κουζίνες των εστιατορίων και γενικότερα οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης διαφέρουν από τα εργοστάσια παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων ως προς το ότι:

- γίνεται αναδιοργάνωση του προσωπικού ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Είναι εταιρείες με υψηλά περιθώρια κέρδους.
- Υπάρχει μεγάλη ποικιλία προϊόντων, συστατικών, μενού και μεθόδων επεξεργασίας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Παράλληλα οι προμηθευτές, οι πρώτες ύλες, οι προδιαγραφές και τα μενού αλλάζουν συχνά.

Οι ιδιαιτερότητες αυτές οδήγησαν σε τροποποίηση των αρχών του HACCP, ώστε να είναι αποτελεσματική η εφαρμογή τους σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.

2.2 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Τα στάδια που απαραίτητα πρέπει να εφαρμοστούν για την σωστή ανάπτυξη του συστήματος είναι τα ακόλουθα:

- 1) *Επιλογή ομάδας HACCP.*
- 2) *Περιγραφή του προϊόντος.*
- 3) *Προσδιορισμός της χρήσης του.*
- 4) *Σχεδιασμός διαγράμματος ροής.*
- 5) *Επιβεβαίωση διαγράμματος ροής στην παραγωγή.*
- 6) *Αναγνώριση και καταγραφή όλων των σχετικών πιθανών κινδύνων και προληπτικών μέτρων (Αρχή 1η).*
- 7) *Αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου (C.C.P.) και εφαρμογή του Δέντρου Αποφάσεων (Αρχή 2η).*
- 8) *Καθιέρωση κρίσιμων ορίων-στόχων για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου(C.C.P.) (Αρχή 3η).*
- 9) *Καθιέρωση συστήματος παρακολούθησης (Αρχή 4η).*
- 10) *Καθιέρωση σχεδίου διορθωτικών ενεργειών (Αρχή 5η).*
- 11) *Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης (Αρχή 6η).*
- 12) *Τεκμηρίωση συστήματος και τήρηση αρχείων (Αρχή 7η).*
- 13) *Ανασκόπηση της μελέτης HACCP.*

(Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.2.1 ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP

Όταν μια επιχείρηση ξεκινά την ανάπτυξη ενός προγράμματος HACCP, είναι ιδιαίτερα σημαντικό να επιστρατεύσει όλες τις διαθέσιμες πηγές γνώσης και εμπειρίας για τα προϊόντα, να πληροφορηθεί για τις διαδικασίες παραγωγής και τους πιθανούς κινδύνους και να εξασφαλίσει την άμεση και συνεχή συμμετοχή και υποστήριξη της ανώτατης διοίκησης.

Η ομάδα HACCP πρέπει να αποτελείται από άτομα διαφόρων ειδικοτήτων, ώστε να μπορεί:

- Να εντοπίζει τους κινδύνους
- Να εντοπίζει τα CCPs
- Να ελέγχει τα CCPs
- Να επαληθεύει τη σωστή λειτουργία των CCPs και του συστήματος.

Το επιλεγμένο προσωπικό για την ομάδα HACCP πρέπει να έχει γνώσεις για:

- Την εφαρμοζόμενη τεχνολογία και τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό στις γραμμές παραγωγής.
- Πρακτικά θέματα λειτουργίας της βιομηχανίας.
- Την ροή και την τεχνολογία της εφαρμοζόμενης παραγωγικής διαδικασίας.
- Την μικροβιολογική σύσταση του παραγόμενου προϊόντος.
- Τις αρχές και τεχνικές του HACCP.

Ακόμη, η ομάδα πρέπει να περιλαμβάνει προσωπικό που σχετίζεται άμεσα με τις καθημερινές παραγωγικές διαδικασίες, γιατί είναι περισσότερο εξοικειωμένο με τις διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στη βιομηχανία. Η ομάδα HACCP συνήθως χρειάζεται υποστήριξη από συμβούλους εκτός επιχείρησης, οι οποίοι έχουν εξειδικευμένες γνώσεις για το παραγόμενο τρόφιμο και τις εκτελούμενες διεργασίες. Δεν πρέπει όμως η ξενοδοχειακή επιχείρηση να στηρίζεται σε εξωτερικούς συμβούλους γιατί το πρόγραμμα HACCP που θα σχεδιαστεί δεν θα γίνει απόλυτα κατανοητό από τους εργαζομένους και θα έχει ατέλειες και παραλείψεις. Ο αριθμός των μελών της ομάδας ποικίλει και εξαρτάται από τα παραγόμενα προϊόντα και το είδος των εκτελούμενων διεργασιών. Σε μικρές επιχειρήσεις, ένα ή δύο άτομα μπορούν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις για την ανάπτυξη του προγράμματος με την προϋπόθεση ότι έχουν εκπαιδευτεί στο HACCP. Σε πιο μεγάλες επιχειρήσεις, ορίζονται από 4 ως 6 άτομα, τα οποία συνήθως επιβάλλεται να συμβουλευόνται άτομα και από άλλα τμήματα, όπως από το τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης (R&D), από το τμήμα Οικονομικής Διαχείρισης και το τμήμα Marketing.

Εφόσον συσταθεί η ομάδα HACCP, πρέπει να οριστούν ένας συντονιστής και ένας τεχνικός γραμματέας. Ο συντονιστής είναι υπεύθυνος για να:

- συνθέτει την ομάδα σύμφωνα με τις ανάγκες
- προτείνει αλλαγές όποτε κρίνεται αναγκαίο
- συντονίζει την ομάδα
- εξασφαλίζει την τήρηση του συμφωνημένου σχεδίου
- κατανέμει αρμοδιότητες
- εξασφαλίζει την συστηματική προσέγγιση
- προεδρεύει στις συναντήσεις
- αποτρέπει συγκρούσεις και προβλήματα μεταξύ των μελών της ομάδας

Οι υποχρεώσεις του τεχνικού γραμματέα συνίσταται σε:

- διοργάνωση των συναντήσεων
- καταγραφή της σύνθεσης της ομάδας σε κάθε συνάντηση
- καταγραφή των αποφάσεων κάθε συνάντησης

Ανάλογα με την πολυπλοκότητα της εξεταζόμενης διεργασίας και το σκοπό του προγράμματος HACCP, η ομάδα πρέπει να καθορίσει τον αριθμό των συναντήσεων. Κάθε συνάντηση πρέπει να έχει περιορισμένη διάρκεια, ξεκάθαρους στόχους και καθορισμένο πρόγραμμα. Το χρονικό διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ δύο συναντήσεων πρέπει να είναι επαρκές για την συγκέντρωση των απαραίτητων πληροφοριών.

Για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP απαιτείται η εκπαίδευση της συσταθείσας ομάδας, επίσης είναι απαραίτητο να γίνουν κατανοητά σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης τα ακόλουθα:

1. Τι είναι το HACCP.
2. Γιατί πρέπει να εφαρμοστεί.
3. Ποιοί συμμετέχουν και ποιό είναι το απαιτούμενο επίπεδο εκπαίδευσής τους.
4. Ποιές αλλαγές πρέπει να επέλθουν στον τρόπο εργασίας.
5. Τα CCPs είναι αδιαπραγμάτευτα. Ο αριθμός τους έχει ελαχιστοποιηθεί και σε περίπτωση αποτυχημένης λειτουργίας τους προκύπτουν προβλήματα ασφαλείας των παραγόμενων τροφίμων.
6. Απαιτείται δέσμευση από όλη την εταιρεία για την διαφύλαξη της ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων.

7. Η εφαρμογή των GMPs και της διασφάλισης της ποιότητας του προμηθευτή (Supplier Quality Assurance, SQA) είναι καθοριστικά για την αποτελεσματικότητα του HACCP. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.2.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η ομάδα HACCP πρέπει να ξεκινήσει την εργασία της με τη λεπτομερή περιγραφή του παραγόμενου προϊόντος. Η περιγραφή του προϊόντος πρέπει να περιλαμβάνει ποιά είναι τα χρησιμοποιούμενα συστατικά, τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος και οι εφαρμοζόμενες μέθοδοι επεξεργασίας. Επίσης, πληροφορίες πρέπει να παρέχονται για το όνομα του προϊόντος, τη σύσταση, τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που επηρεάζουν τη μικροβιακή ανάπτυξη (όπως το PH, η Qw) τις εφαρμοζόμενες επεξεργασίες (όπως θέρμανση, κατάψυξη, αλατισμός, καπνισμός), τη συσκευασία, τη διάρκεια ζωής του τροφίμου, τις συνθήκες αποθήκευσης και τις συνθήκες διανομής (δηλαδή, κατεψυγμένο, υπό ψύξη ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος). Για την ολοκλήρωση της περιγραφής του προϊόντος απαιτείται ο καθορισμός της προτεινόμενης χρήσης του. Ιδιαίτερα σημαντικό είναι να καθοριστούν οι ομάδες των καταναλωτών στις οποίες απευθύνεται το τρόφιμο και τι θα συμβεί αν καταναλωθεί από ευπαθή άτομα, όπως έγκυες γυναίκες, βρέφη και ηλικιωμένους.

Για την περιγραφή του προϊόντος χρειάζεται να απαντηθούν οι παρακάτω ερωτήσεις:

1. Ποιό είναι το όνομα του προϊόντος με το οποίο κυκλοφορεί στην αγορά;
2. Ποιές είναι οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες;
3. Ποιά είναι τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που επηρεάζουν την ασφάλεια του (QW, PH, συντηρητικά);
4. Πώς πρέπει να χρησιμοποιηθεί το προϊόν, είναι δηλαδή έτοιμο για κατανάλωση, πρέπει να θερμανθεί ή απαιτεί περαιτέρω επεξεργασία;
5. Ποιός είναι ο τύπος της συσκευασίας του προϊόντος, διευκρινίζοντας ποιό είναι το υλικό συσκευασίας και ποιές οι συνθήκες που επικρατούν στο εσωτερικό της συσκευασίας;
6. Ποιά είναι η διάρκεια ζωής του προϊόντος και ποιές είναι οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που απαιτούνται για σωστή του αποθήκευση;
7. Που πρόκειται να πωληθεί το τρόφιμο, δηλαδή σε χονδρική αγορά, σε λιανική αγορά, σε ινστιτούτα;
8. Ποιά είναι η κατάλληλη επισήμανση για το προϊόν, διευκρινίζοντας τις οδηγίες χρήσης;

9. Ποιά είναι τα απαραίτητα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για την ασφαλή διανομή του τροφίμου;

10. Ποιές είναι οι ομάδες των καταναλωτών που απευθύνεται το προϊόν και ποιά είναι η πιθανή του χρήση;

Η εφαρμογή του συστήματος HACCP απαιτεί την συμπλήρωση φορμών, τόσο για την περιγραφή του προϊόντος, όσο και για την περιγραφή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και συστατικών. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.2.3 Α) ΑΝΑΠΤΥΞΗ – ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Ο σκοπός κατασκευής του διαγράμματος ροής είναι να παρέχει μια σαφή και απλή περιγραφή των σταδίων που αποτελούν την παραγωγική διαδικασία. Το πεδίο μελέτης του διαγράμματος ροής πρέπει να περιλαμβάνει τόσο τα στάδια της διεργασίας που βρίσκονται κάτω από τον άμεσο έλεγχο της μονάδας, όσο και των σταδίων της τροφικής αλυσίδας πριν και μετά τη επεξεργασία του προϊόντος.

Το διάγραμμα ροής αποτελεί βασικό κομμάτι ενός σχεδίου HACCP να κατανοήσουν την παραγωγική διαδικασία και αποτελεί σημαντικό εργαλείο για τον προσδιορισμό και την εξουδετέρωση των πιθανών κινδύνων. Η κατασκευή του απαιτεί την ανάλυση και κατανόηση των εκάστοτε διεργασιών, την μελέτη των διαθέσιμων πληροφοριών (όπως μηχανολογικά σχέδια) και τη συλλογή στοιχείων από τους εργαζομένους στις γραμμές παραγωγής και τα εργαστήρια. Στο διάγραμμα ροής πρέπει να υπάρχουν αρκετές λεπτομέρειες για τον προσδιορισμό των κινδύνων, χωρίς όμως να είναι φορτωμένο με στοιχεία μικρότερης σημασίας. Οι πληροφορίες που συνήθως συμπεριλαμβάνονται στο διάγραμμα ροής σχετίζονται με:

1. Λεπτομέρειες για τις πρώτες ύλες και τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένων των δελτίων παραγγελίας, των απαιτούμενων συνθηκών αποθήκευσης και των διαθέσιμων μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών δεδομένων για τα παραπάνω υλικά.
2. Την συχνότητα των φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας.
3. Λεπτομέρειες για όλες τις παραγωγικές διαδικασίες, ακόμα και για τις πιθανές καθυστερήσεις.
4. Το χρονικό / θερμοκρασιακό ιστορικό όλων των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά την ανάλυση των μικροβιολογικών

κινδύνων, ώστε να αξιολογηθεί η πιθανότητα ανάπτυξης των παθογόνων σε επικίνδυνα επίπεδα.

5. Τις συνθήκες ροής για τα υγρά και τα στερεά.

6. Τον τύπο του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού και τα σχεδιαστικά του χαρακτηριστικά. Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνεται στα σημεία του εξοπλισμού που καθορίζονται δύσκολα ή μπορεί να συσσωρευτεί προϊόν.

7. Λεπτομέρειες για επαναβιομηχάνιση ή ανακύκλωση του προϊόντος και την επανάληψη των εργασιών.

8. Σχηματική απεικόνιση της μονάδας με στοιχεία /πληροφορίες για τις περιοχές διαχωρισμού, τις κινήσεις του προσωπικού, τις πορείες των διασταυρούμενων επιμολύνσεων, τη ροή των πρώτων υλών και των υλικών συσκευασίας και τις πρακτικές ατομικής καθαριότητας.

9. Τις συνθήκες αποθήκευσης και διανομής, συμπεριλαμβανομένου των συνθηκών θερμοκρασίας / χρόνου.

10. Τις οδηγίες χρήσης για τους καταναλωτές.

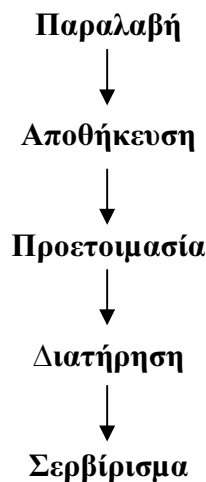
Ο τρόπος παρουσίασης του διαγράμματος ροής είναι επιλογή της κάθε επιχείρησης και δεν χρειάζεται να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες. Ωστόσο, προτιμάται ένα απλό σχέδιο αποτελούμενο από λέξεις-κλειδιά και απλούς συμβολισμούς ενώ αποφεύγονται μηχανολογικά σχέδια και τεχνικά σύμβολα που το κάνουν δύσχρηστο και δυσνόητο. Ιδιαίτερα σημαντικό είναι να εξασφαλιστεί η κάλυψη όλων των σταδίων και η σωστή ακολουθία τους. Για μεγάλες και σύνθετες παραγωγικές διαδικασίες, είναι προτιμότερο να κατασκευάζεται ξεχωριστό διάγραμμα για την κάθε διαδικασία, δείχνοντας παράλληλα και την μεταξύ σχέση τους. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

B) ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ – ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΣΤΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Η περιγραφή της ροής που ακολουθεί το κάθε τρόφιμο από την παραλαβή μέχρι το σερβίρισμα, παρέχει σημαντικές πληροφορίες για τον προσδιορισμό των πιθανών κινδύνων που μπορούν να εμφανιστούν και να επηρεάσουν αρνητικά την ασφάλεια του τροφίμου που σερβίρεται στους καταναλωτές. Υπάρχουν τρία γενικευμένα διαγράμματα ροής που περιγράφουν τα στάδια προετοιμασίας των προετοιμαζόμενων μενού στις κουζίνες των εστιατορίων.

1. Επεξεργασία τροφίμου χωρίς στάδιο μαγειρέματος

Περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια:



Το κύριο χαρακτηριστικό σε αυτό το διάγραμμα ροής είναι η απουσία σταδίου μαγειρέματος. Η θερμική επεξεργασία των τροφίμων είναι Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP) γιατί καθιστά εφικτή την καταστροφή των βακτηρίων, των παρασίτων και των ιών. Συνεπώς, στο συγκεκριμένο διάγραμμα ροής δεν υπάρχει στάδιο που να εξασφαλίζει την καταστροφή ή μείωση των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Στην περίπτωση αυτή, η ασφάλεια των προετοιμαζόμενων τροφίμων εξασφαλίζεται με:

- Περιορισμό της βακτηριακής ανάπτυξης διατηρώντας τα τρόφιμα υπό ψύξη.
- Αποφυγή πιθανών επιμολύνσεων από το προσωπικό με μέτρα όπως η απομάκρυνση εργαζομένων που πάσχουν από διάρροια, το προσεκτικό πλύσιμο χεριών, η παρεμπόδιση επαφής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων με γυμνά χέρια.
- Περιορισμό των διασταυρούμενων επιμολύνσεων από άλλα τρόφιμα, ιδιαίτερα επιμολύνσεων των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων από ακατέργαστα προϊόντα.
- Αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων από μολυσμένο εξοπλισμό.
- Προμήθεια τροφίμων αποκλειστικά από αξιολογημένους προμηθευτές.

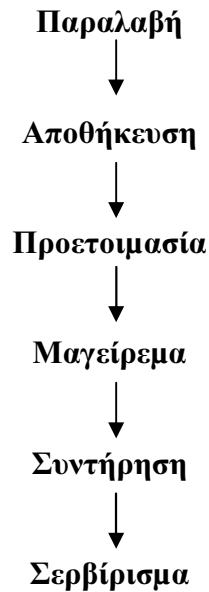
Παράγοντες που επίσης εξετάζονται κατά την μελέτη αυτού του διαγράμματος ροής είναι:

- Η ύπαρξη συστατικών ή μενού που δημιουργούν ιδιαίτερες ανησυχίες ασφάλειας, όπως τα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης ή τα αυγά.
- Η εφαρμογή συγκεκριμένων ελέγχων θερμοκρασίας.
- Ο τρόπος σερβιρίσματος (απευθείας ή σε μπουφέ).

- Η ύπαρξη προηγούμενων περιστατικών (προϊστορίας) τροφίμων δηλητηριάσεων που συνδέονται με το συγκεκριμένο τρόφιμο.
- Το χρονικό διάστημα που απαιτεί η προετοιμασία του μενού.

2. Προετοιμασία τροφίμων για σερβίρισμα την ίδια μέρα

Περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια:

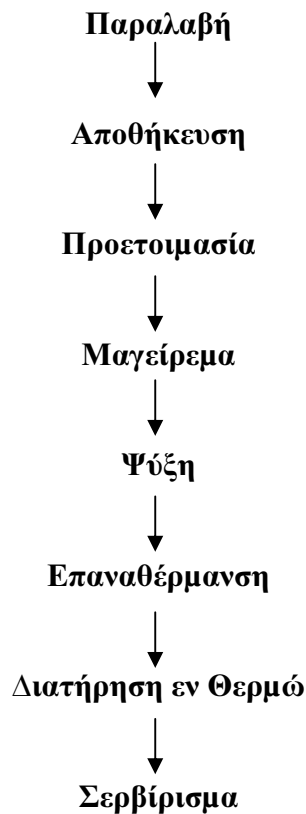


Σύμφωνα με αυτό το σχεδιάγραμμα το τρόφιμο μαγειρεύεται και διατηρείται ζεστό μέχρι να σερβιριστεί, οπότε περνά από την επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη μια φορά πριν το σερβίρισμα περιορίζοντας την πιθανότητα βακτηριακής ανάπτυξης. Η προετοιμασία του μενού περιλαμβάνει πολλές επεξεργασίες, όπως την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων, την ανάμειξη με άλλα τρόφιμα και τον τεμαχισμό. Η προσθήκη συμπληρωματικών συστατικών στο τρόφιμο, όπως τα μπαχαρικά και τα πρόσθετα, δύναται να εισάγουν επιπρόσθετους επιμολυντές. Ο τεμαχισμός των τροφίμων δύναται να προκαλέσει διασταυρούμενες επιμολύνσεις από πάγκους κοπής, σκεύη, ποδιές και χέρια του προσωπικού που δεν είχαν εξυγιανθεί επιμελώς. Τα σημεία ελέγχου στο συγκεκριμένο διάγραμμα ροής περιλαμβάνουν την αποτελεσματική εξυγίανση και το πλύσιμο των χεριών. Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, το τρόφιμο εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες ικανές να καταστρέψουν τα επιβλαβή βακτήρια, ιούς και παράσιτα που μεταφέρονται σε αυτά πριν το μαγείρεμα, καθιστώντας το μαγείρεμα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP). Ουσιαστικά είναι το στάδιο όπου τα ακατέργαστα ζωικά τρόφιμα καθίστανται ασφαλή για κατανάλωση. Για τον λόγο αυτό, οι εφαρμοζόμενοι συνδυασμοί

θερμοκρασίας - χρόνου έχουν καθοριστική σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων. Τέλος η θερμοκρασία που έχουν τα τρόφιμα κατά την διάρκεια της διατήρησης εν θερμώ διατηρείται μέχρι το σερβίρισμα για να μην δίνεται δυνατότητα επιβίωσης και ανάπτυξης στα επιβλαβή βακτήρια.

3. Σύνθετες Επεξεργασίες

Περιλαμβάνουν τα παρακάτω στάδια:



Ο ανεπαρκής έλεγχος της θερμοκρασίας του προϊόντος αποτελεί μια από τις πιο συνηθισμένες αιτίες τροφικών δηλητηριάσεων. Τα τρόφιμα που προετοιμάζονται σε μεγάλες ποσότητες ή εκ των προτέρων για την επόμενη μέρα υφίστανται εκτεταμένη επεξεργασία και περνούν πολλές φορές από το επικίνδυνο για μικροβιακή ανάπτυξη θερμοκρασιακό εύρος. Η επιτυχής εκτέλεση τέτοιων επεξεργασιών βασίζεται κατά κύριο λόγο στην ελαχιστοποίηση των φόρων που περνά το προϊόν από τις μη ασφαλείς θερμοκρασίες. Συχνά, στην προετοιμασία των τελικών προϊόντων συμμετέχει ποικιλία τροφίμων και συστατικών που απαιτούν εκτεταμένη επεξεργασία από το προσωπικό. Οι κανόνες της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής ελέγχουν την αποτελεσματική υγιεινή του προσωπικού και τις διασταυρούμενες επιμολύνσεις. Η διεξαγωγή των σύνθετων

επεξεργασιών προϋποθέτει την ύπαρξη κατάλληλου και επαρκούς εξοπλισμού και εγκαταστάσεων. Όταν η παρασκευή των μενού ακολουθεί μια δύσκολη συνταγή, η αγορά προπαρασκευασμένων τροφίμων από εγκεκριμένους προμηθευτές αποτελεί μια ικανοποιητική λύση για την αποφυγή μεγάλου αριθμού κινδύνων. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.2.4 ΜΕΘΟΔΟΣ «ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ»

Η ταυτόχρονη επεξεργασία όλων των τύπων των τροφίμων για την παραγωγή των μενού δυσχεραίνει την εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας, όπως περιγράφεται από την NACMCF στις αρχές του HACCP, και απαιτεί την κατηγοριοποίηση των μενού βάσει των κοινών μεθόδων επεξεργασίας. Η μέθοδος αυτή καλείται προσέγγιση Επεξεργασίας, (Process Approach) και βασίζεται:

- στον διαχωρισμό των πολλαπλών ροών σε γενικευμένες κατηγορίες.
- στην ανάλυση των πιθανών κινδύνων.
- στην καθιέρωση ελέγχων διαχείρισης για κάθε μία κατηγορία.

Στην συνέχεια, αναλύονται οι κίνδυνοι που δύναται να εμφανιστούν σε καθένα από τα στάδια που περιγράφονται στα τρία γενικευμένα διαγράμματα ροής και οι τρόποι αποφυγής ή περιορισμού των ανεπιθύμητων συνεπειών από την ακατάλληλη μεταχείριση των τροφίμων κατά την προετοιμασία των μενού.

1. Παραλαβή

Το κύριο πρόβλημα που εμφανίζεται κατά την παραλαβή των πρώτων υλών είναι η επιμόλυνση με παθογόνους μικροοργανισμούς και ο σχηματισμός τοξινών. Η προμήθεια συστατικών από εγκεκριμένους προμηθευτές ή από προμηθευτές που διατηρούν σταθερά υψηλή ποιότητα και η παραλαβή των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες είναι προϋποθέσεις καθοριστικής σημασίας για την παρεμπόδιση της μικροβιακής ανάπτυξης και επιμόλυνσης κατά την παραλαβή.

Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα που συντηρούνται υπό ψύξη κατατάσσονται στα επικίνδυνα τρόφιμα, λόγω της πιθανής μικροβιακής ανάπτυξης κατά την παραλαβή τους. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας, της εμφάνισης, της οσμής, του χρώματος, της ημερομηνίας λήξης, της επιμόλυνσης με έντομα και της κατάστασης της πρωτογενούς

συσκευασίας των εισερχομένων τροφίμων είναι καθοριστικής σημασίας για τον περιορισμό των πιθανών κινδύνων.

2. Αποθήκευση

Όταν τα τρόφιμα αποθηκεύονται υπό ψύξη, το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων επικεντρώνεται στον έλεγχο της θερμοκρασίας με σκοπό την παρεμπόδιση της μικροβιακής ανάπτυξης. Στην περίπτωση αυτή ως κρίσιμο όριο ορίζεται η λειτουργία του ψυγείου σε $\Theta^{\circ} < 5^{\circ}\text{C}$, ενώ ως όριο λειτουργίας η $\Theta^{\circ} < 4^{\circ}\text{C}$. Με τον τρόπο αυτό εντοπίζεται κάθε πιθανή τάση υπέρβαση των 5°C ώστε να γίνεται έγκαιρα παρέμβαση με την κατάλληλη διορθωτική ενέργεια. Οι διαδικασίες παρακολούθησης πρέπει να περιλαμβάνουν και ελέγχους της εσωτερικής θερμοκρασίας του προϊόντος, εφόσον η αποθηκευμένη ποσότητα επιτρέπει τέτοια ενέργεια. Η σωστή στοίβαξη των προϊόντων στο ψυγείο και η αποφυγή τοποθέτησης τους κοντά στα ψυκτικά στοιχεία είναι απαραίτητες προϋποθέσεις ώστε να διασφαλιστεί η καλή κυκλοφορία του αέρα εντός των ψυκτικών θαλάμων. Το σύστημα παρακολούθησης στηρίζεται στην καταγραφή της θερμοκρασίας του αέρα στο ψυγείο. Η συχνότητα παρακολούθησης καθορίζεται από:

- Το κατά πόσο η θερμοκρασία του αέρα του ψυγείου αντανακλά την εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος.
- Την δυναμικότητα του ψυγείου.
- Την ποσότητα και τον τύπο των αποθηκευμένων τροφίμων.

Περιορισμός της μικροβιακής ανάπτυξης και επιμόλυνσης εντός του ψυγείου μπορεί να επιτευχθεί διαχωρίζοντας τις περιοχές συντήρησης ωμών και έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων με κατάλληλη επισήμανση.

Σε όλους τους αποθηκευτικούς χώρους, τα καινούρια προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται είτε πίσω είτε κάτω από τα παλιά προϊόντα. Τα τρόφιμα πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 15 cm από το έδαφος, εκτός και αν είναι τοποθετημένα σε περίεκτες αδιαπέραστους στην υγρασία (όπως πλαστικές φιάλες) και το πάτωμα στις αποθήκες διατηρείται καθαρό και στεγνό. Περιοδικά πρέπει να γίνεται έλεγχος της καταλληλότητας των τροφίμων ελέγχοντας την ημερομηνία λήξης και την ύπαρξη εμφανών αλλοιώσεων, ιδιαίτερα τα νωπά κρέατα, πουλερικά, ιχθυρά, φρούτα και λαχανικά πρέπει να ελέγχονται καθημερινά για μολύνσεις και αλλοιώσεις λόγω της ευπάθειας και της περιορισμένης διάρκειας ζωής που τα χαρακτηρίζουν.

Όσα από τα αποθηκευμένα τρόφιμα είναι ανοικτά ή οι περίεκτες τους παρουσιάζουν διαρροές πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες για να προστατεύονται από πιθανές επιμολύνσεις. Οι κεραμικοί περιέκτες απαγορεύονται για την

αποθήκευση τροφίμων και ποτών, γιατί αποτελούν αιτία μεταφοράς μολύβδου στα προϊόντα. Εφόσον τα προϊόντα απομακρυνθούν από τον αρχικό τους περιέκτη, η καινούρια συσκευασία πρέπει να επισημανθεί κατάλληλα (περιγραφή προϊόντος, θερμοκρασία συντήρησης, ημερομηνία λήξης).

3. Προετοιμασία

Το στάδιο της προετοιμασίας περιλαμβάνει διάφορες επεξεργασίες, όπως ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων, ανάμειξη και τεμαχισμό. Σκοπός του HACCP σε αυτό το στάδιο είναι ο περιορισμός της μικροβιακής ανάπτυξης και επιμόλυνσης από το προσωπικό και τον εξοπλισμό. Το πρόγραμμα για την υγιεινή των εργαζομένων πρέπει να γνωστοποιείται σε όλους τους εργαζομένους και να περιλαμβάνει:

- Οδηγίες για τον τρόπο και την συχνότητα πλυσίματος των χεριών.
- Διαδικασίες για τον περιορισμό της επαφής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων με γυμνά χέρια ή ένα εναλλακτικό πρόγραμμα υγιεινής που να παρέχει ισοδύναμο επίπεδο ελέγχου των κινδύνων.
- Διαδικασίες αναγνώρισης και απομάκρυνσης από τους χώρους επεξεργασίας των άρρωστων εργατών, ιδιαίτερα αν έχουν διάρροια.

Για την παρεμπόδιση διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την προετοιμασία πρέπει να γίνει διαχωρισμός των χώρων επεξεργασίας και του εξοπλισμού / σκευών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για τα ωμά και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Η αναγνώριση τους μπορεί να γίνεται με κατάλληλη χρωματική σήμανση. Επιπλέον, τα υλικά συσκευασίας και οι περιέκτες των νωπών κρεάτων, πουλερικών και ιχθυρών μπορούν να προκαλέσουν διασταυρούμενες επιμολύνσεις. Για το λόγο αυτό, τα πλαστικά περιτυλίγματα, οι διογκωμένοι δίσκοι κρέατος, οι κυψέλες αυγών και οι υπόλοιποι περιέκτες πρέπει να απορρίπτονται και να μην χρησιμοποιούνται σε άλλα τρόφιμα. Οι εργαζόμενοι πρέπει να φροντίζουν για την αποτελεσματική εξυγίανση των χώρων και του εξοπλισμού μετά το τέλος της εργασίας τους και κάθε φορά που κρίνεται αναγκαίο.

Η προετοιμασία των τροφίμων σε μερίδες μπορεί να αποτελέσει χρήσιμο εργαλείο για τον έλεγχο της μικροβιακής ανάπτυξης, επειδή επιτυγχάνεται ταχύτερη μεταβολή της θερμοκρασίας του προϊόντος και περιορίζεται ο χρόνος έκθεσης του σε θερμοκρασίες κατάλληλες για την ανάπτυξη παθογόνων. Κατά την απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων, πρέπει να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας και του χρόνου απόψυξης για τον περιορισμό της μικροβιακής ανάπτυξης. Τα τρόφιμα αυτά πρέπει να τοποθετούνται στο χαμηλότερο σημείο του ψυγείου, ενώ απαραίτητα πρέπει να χρησιμοποιούνται σκεύη για την αλλαγή των υγρών από την απόψυξη. Τρόφιμα που ξεπαγώνουν δεν πρέπει να επανακαταψύχονται, ενώ τα

κρεατικά / πουλερικά / ιχθυρά πρέπει να μαγειρεύονται εντός 24 ωρών. Η χρήση προψυγμένων συστατικών για την προετοιμασία κρύων πιάτων, όπως η τονοσαλάτα, δύναται να συμβάλλει στην διατήρηση του ελέγχου της θερμοκρασίας.

4. Μαγείρεμα

Το μαγείρεμα των τροφίμων ζωικής προέλευσης είναι το πιο αποτελεσματικό στάδιο επεξεργασίας για τον περιορισμό ή την εξάλειψη της μικροβιακής μόλυνσης. Αποτελεί κρίσιμο Σημείο Ελέγχου, γιατί οι υψηλές θερμοκρασίες καταστρέφουν τους επιβλαβείς μικροοργανισμούς και καθιστούν τα τρόφιμα ασφαλή για κατανάλωση. Ο σωστός συνδυασμός θερμοκρασίας – χρόνου είναι καθοριστικός για την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος και εξαρτάται από τον τύπο και το μέγεθος του τροφίμου. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός πρέπει να επιτυγχάνει τους απαιτούμενους συνδυασμούς θερμοκρασίας και χρόνου, ενώ πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που παρεμποδίζουν την μεταφορά τοξικών ενώσεων όπως ο χαλκός και το αλουμίνιο. Ο έλεγχος της εσωτερικής θερμοκρασίας του μαγειρεμένου προϊόντος εφαρμόζεται ως η ασφαλέστερη μέθοδος παρακολούθησης. Ωστόσο, αυτό δεν είναι πρακτικό όταν μαγειρεύονται μεγάλες ποσότητες. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να γίνεται τακτική επαλήθευση της ικανότητας της συγκεκριμένης επεξεργασίας και του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού να επιτυγχάνει την προκαθορισμένη τελική θερμοκρασία του προϊόντος σε όλα τα σημεία του εξοπλισμού.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στους επιλεγμένους συνδυασμούς θερμοκρασίας – χρόνου για τα ιχθυρά και τα υπόλοιπα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, για την επεξεργασία των οποίων το μαγείρεμα αποτελεί Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

5. Ψύξη

Το σημαντικότερο πρόβλημα που αντιμετωπίζεται στο συγκεκριμένο στάδιο επεξεργασίας είναι η ταχεία ψύξη των ζεστών τροφίμων για τον έλεγχο της μικροβιακής ανάπτυξης. Ο παρατεταμένος χρόνος ψύξης έχει ταυτοποιηθεί ως ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες πρόκλησης τροφικών δηλητηριάσεων από τα ύποπτα τρόφιμα. Τα τρόφιμα που έχουν μαγειρευτεί και διατηρούνται σε ακατάλληλες θερμοκρασίες παρέχουν εξαιρετικό υπόστρωμα για την ανάπτυξη των σπορογόνων μικροοργανισμών που επιβιώνουν της θέρμανσης. Γι αυτό το λόγο, τα μαγειρευμένα τρόφιμα πρέπει να ψύχονται στους 10 – 15°C σε 90 λεπτά και στη συνέχεια να τοποθετούνται στο ψυγείο στους 5°C ή χαμηλότερα. Συνολικά, η ψύξη των μαγειρευμένων τροφίμων πρέπει να ολοκληρώνεται σε 2 ώρες μετά το μαγείρεμά τους. Η επαναιμόλυνση των μαγειρεμένων τροφίμων από διασταυρούμενες επιμολύνσεις από άλλα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και τα σκεύη, ή από ακατάλληλες πρακτικές του προσωπικού πρέπει να ελέγχονται.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί κατά τον χειρισμό μεγάλων τεμαχίων τροφίμων, τα οποία απαιτούν μεγάλο χρόνο ψύξης λόγω της αυξημένης μάζας και όγκου τους. Το πρόβλημα εντείνεται ακόμα περισσότερο, αν τα τρόφιμα αυτά είναι ερμητικά συσκευασμένα. Για να αυξηθεί ο ρυθμός ψύξης των προϊόντων, μπορεί να μειωθεί η ποσότητα των τροφίμων κατανέμοντάς τα σε ρηχούς περιέκτες ατομικής μερίδας και διατηρώντας το κάλυμμα του περιέκτη μερικώς ανοικτό.

Μερικές εναλλακτικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ψύξη των τροφίμων είναι:

- Χρήση ψυκτικού εξοπλισμού με υψηλή δυναμικότητα συμπίεσης και ταχεία κυκλοφορία αέρα.
- Χρήση παρτίδων τροφίμων μικρότερου μεγέθους.
- Ανάδευση των ζεστών τροφίμων ενώ ο περιέκτης τους βρίσκεται εντός κρύου υδατόλουτρου.
- Επανασχεδιασμό της συνταγής, όποτε είναι εφικτό, ώστε να προετοιμάζεται μικρότερη ποσότητα ή συμπυκνωμένο προϊόν και εν συνεχεία να προστίθεται κρύο νερό ή πάγος πόσιμης ποιότητας για να συμπληρωθεί ο απαιτούμενος όγκος.

6. Επαναθέρμανση

Η διατήρηση των τροφίμων σε ακατάλληλες θερμοκρασίες για παρατεταμένο χρονικό διάστημα παρέχει στους παθογόνους μικροοργανισμούς την δυνατότητα να πολλαπλασιάζονται και να φθάνουν σε επικίνδυνα επίπεδα. Η επαναθέρμανση των τροφίμων σε κατάλληλες θερμοκρασίες είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική για τον περιορισμό του πολλαπλασιασμού όσων σπορογόνων βακτηρίων επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας. Ωστόσο, η επαναθέρμανση αδυνατεί να καταστρέψει τις τοξίνες που παράγονται από διάφορους μικροοργανισμούς, όπως τον *staphylococcus aureus*. Η εφαρμογή ενός ικανοποιητικού προγράμματος ατομικής υγιεινής από τους εργαζόμενους και η αποτελεσματική καθαριότητα του εξοπλισμού μπορούν να συμβάλλουν στην δραστική μείωση του κινδύνου των σταφυλοκοκκινών τοξινών.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον συνδυασμό θερμοκρασίας – χρόνου που επιλέγεται κάθε φορά για την επαναθέρμανση των τροφίμων. Ο αποτελεσματικός έλεγχος των παθογόνων σε αυτό το σημείο προϋποθέτει τον χαρακτηρισμό της επαναθέρμανσης ως Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

7. Διατήρηση

Κατά την εν θερμώ διατήρηση των μαγειρεμένων τροφίμων η επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας έχει καθοριστική σημασία για τον έλεγχο της ανάπτυξης των σπορογόνων βακτηρίων. Η διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασίες άνω των 60°C για την εν θερμώ

διατήρηση και κάτω των 5°C για τη διατήρηση σε χαμηλές θερμοκρασίες παρέχει αποτελεσματική παρεμπόδιση των παθογόνων. Τα τρόφιμα βρίσκονται στο επικίνδυνο εύρος των 5 – 60°C όταν:

- Παραμένουν μετά το μαγείρεμα σε θερμούς χώρους.
- Θερμαίνονται με βραδύ ρυθμό.
- Ψύχονται με βραδύ ρυθμό μετά το μαγείρεμα.
- Εκτίθενται στο ηλιακό φως.
- Αναμιγνύονται ζεστές σάλτσες / ζωμοί με κρύα τρόφιμα.

Η συχνότητα παρακολούθησης της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά την εν θερμώ διατήρηση καθορίζεται από το είδος των διορθωτικών ενεργειών που μπορούν να γίνουν όταν δεν τηρείται το ελάχιστο θερμοκρασιακό όρο των 60°C, οπότε δεν εκπληρώνεται το παραπάνω κρίσιμο όριο, πρέπει να καθορίζεται το χρονικό διάστημα που το τρόφιμο μπορεί να βρεθεί εκτός του προκαθορισμένου θερμοκρασιακού εύρους και να εκτιμάται η σοβαρότητα του κινδύνου, ώστε να αποφασισθεί αν μπορεί να επαναθερμανθεί το τρόφιμο ή αν πρέπει να απορριφθεί. Κατά την διατήρηση των τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες η συχνότητα παρακολούθησης καθορίζεται από την επάρκεια του χρονικού διαστήματος που μεσολαβεί ανάμεσα σε δύο διαδοχικές μετρήσεις για να ελεγχθεί ο κίνδυνος και να πραγματοποιηθεί η κατάλληλη διορθωτική ενέργεια.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον συνδυασμό θερμοκρασίας – χρόνου για τον έλεγχο των παθογόνων κατά την διατήρηση εν θερμώ ή την εφαρμογή χαμηλών θερμοκρασιών. Η αποτελεσματική αντιμετώπιση των πιθανών κινδύνων σε αυτό το στάδιο, προϋποθέτει τον χαρακτηρισμό του ως Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

8. Σερβίρισμα

Αυτό είναι το τελευταίο στάδιο πριν το μενού φθάσει στους καταναλωτές. Όταν οι εργαζόμενοι επεξεργάζονται τα τρόφιμα και έρχονται σε επαφή με τις επιφάνειες των τροφίμων, μπορούν εύκολα να μεταδώσουν βακτήρια, ιούς ή παράσιτα και να επιμολύνουν τα προϊόντα. Η σωστή διαχείριση της ατομικής υγιεινής των εργαζομένων έχει καθοριστική σημασία για τον έλεγχο αυτών των κινδύνων. Επί πλέον, πρέπει να διασφαλίζεται η διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας στα σημεία έκθεσης των τροφίμων και να αποφεύγονται οι διασταυρούμενες επιμολύνσεις από μολυσμένο εξοπλισμό και σκεύη για να αποφεύγεται η ανάπτυξη των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται και στον περιορισμό της επιμόλυνσης των τροφίμων από τους καταναλωτές. Οι τρόποι προστασίας των τροφίμων κατά την έκθεσή τους πρέπει να περιλαμβάνουν:

- Την συσκευασία των προϊόντων.
- Την χρήση ειδικών προθηκών (βιτρινών) για την ασφαλή έκθεση των τροφίμων.
- Την χρήση κατάλληλου εξοπλισμού ή αποτελεσματικής μεθόδου διανομής.
- Την αποφυγή ανάμειξης παλιών με φρέσκα προϊόντα.
- Την διαρκή παρακολούθηση των σημείων αυτοεξυπηρέτησης των καταναλωτών από τους εργαζόμενους. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.2.5 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Η ομάδα HACCP πρέπει να διεξάγει επιτόπια ανασκόπηση της λειτουργίας της μονάδας για να επαληθεύσει την ακρίβεια και την πληρότητα του διαγράμματος ροής. Η διαδικασία αυτή είναι ιδιαίτερα σημαντική, διότι η ανάλυση επικινδυνότητας και οι αποφάσεις για τα CCPs στηρίζονται στις πληροφορίες που παρέχονται από το διάγραμμα ροής. Όλα τα μέλη της διεπαγγελματικής ομάδας του HACCP πρέπει να παίρνουν μέρος στην επιβεβαίωση του διαγράμματος ροής και οι αλλαγές που διαπιστώνονται πρέπει να αρχειοθετούνται. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

2.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΕΠΤΑ ΑΡΧΩΝ ΤΟΥ HACCP

1^η Αρχή

Καταγραφή όλων των πιθανών κινδύνων, διενέργεια ανάλυσης επικινδυνότητας και καθορισμός προληπτικών μέτρων.

Η ανάλυση επικινδυνότητας είναι ένα από τα πιο σημαντικά στάδια στην ανάπτυξη ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP, όπως άλλωστε υποδεικνύει και το όνομα του συστήματος « Ανάλυση επικινδυνότητας των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου » (HACCP). Η ανάλυση επικινδυνότητας και ο καθορισμός των απαιτούμενων προληπτικών μέτρων συμβάλλουν στην επίτευξη τριών αντικειμενικών στόχων:

1. Εντοπισμό των κινδύνων που απειλούν την ασφαλή χρήση του τροφίμου και λήψη των απαραίτητων προληπτικών μέτρων.
2. Διενέργεια όλων των αναγκαίων αλλαγών σε ένα προϊόν ή μία διεργασία, ώστε να ενισχυθεί η ασφάλεια του τροφίμου.
3. Δημιουργία της απαραίτητης υποδομής για τον καθορισμό των CCPs στην 2η αρχή του συστήματος HACCP.

Σκοπός της ανάλυσης επικινδυνότητας είναι η δημιουργία μιας λίστας κινδύνων αυξημένης επικινδυνότητας για την ασφάλεια του εξεταζόμενου τροφίμου, οι οποίοι αν δεν

ελεγχθούν έγκαιρα και αποτελεσματικά μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό ή ασθένεια στους καταναλωτές. Αντίθετα, οι κίνδυνοι που έχουν μικρότερη πιθανότητα εμφάνισης και είναι δευτερεύουσας σημασίας δεν χρειάζεται να συμπεριληφθούν στο πρόγραμμα HACCP αλλά μπορούν να αντιμετωπιστούν με την εφαρμογή των GMPs. Αν η ανάλυση επικινδυνότητας δεν γίνει σωστά , τότε το πρόγραμμα HACCP δεν θα έχει ουσιαστικά αποτελέσματα ακόμα και αν τηρείται πιστά.

Όταν πραγματοποιείται ανάλυση επικινδυνότητας, πρέπει να γίνεται διαφοροποίηση των θεμάτων ασφαλείας από τα θέματα ποιότητας, καθ'ότι η έννοια του κινδύνου περιορίζεται μόνο στην ασφάλεια. Για τον αποτελεσματικό εντοπισμό όλων των πιθανών κινδύνων απαιτείται τεχνική εξειδίκευση και κατάλληλο υπόβαθρο στο HACCP και την επιστήμη τροφίμων. Η ανάλυση επικινδυνότητας πρέπει να διεξάγεται ξεχωριστά για κάθε προϊόν, τύπο διεργασίας και νέο προϊόν. Επιπλέον, πρέπει να γίνεται ανασκόπηση της ανάλυσης κάθε φορά που πραγματοποιείται κάποια αλλαγή στις πρώτες ύλες, στη σύνθεση του προϊόντος, την προετοιμασία, επεξεργασία, συσκευασία, διανομή ή την προτεινόμενη χρήση του.

Η ανάλυση επικινδυνότητας διακρίνεται σε δύο στάδια:

1ο στάδιο: Εντοπισμός των κινδύνων.

Οι κίνδυνοι που διαπιστώνονται από το πρόγραμμα HACCP πρέπει να είναι τέτοιας φύσης, ώστε η πρόληψη, η εξάλειψη ή ο περιορισμός τους σε αποδεκτά επίπεδα να είναι εφικτός προκειμένου να παραχθούν ασφαλή τρόφιμα. Στο στάδιο αυτό, η ομάδα HACCP πρέπει να κάνει ανασκόπηση της περιγραφής του προϊόντος, των χρησιμοποιούμενων συστατικών, του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, των ενεργειών που διεξάγονται σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, του τελικού προϊόντος, των μεθόδων αποθήκευσης και διανομής, της προτεινόμενης χρήσης και των καταναλωτών του τροφίμου. Χρησιμοποιώντας αυτή την ανασκόπηση, η ομάδα πρέπει να συντάξει μια λίστα των πιθανών βιολογικών, φυσικών και χημικών κινδύνων που μπορούν να εμφανιστούν, να αυξηθούν ή να ελεγχθούν σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, όπως περιγράφεται στο διάγραμμα ροής. Η ύπαρξη στοιχείων για παλαιότερα συστατικά εμφάνισης προβλημάτων στην υγεία των καταναλωτών από την χρήση του εξεταζόμενου τροφίμων διευκολύνουν τον εντοπισμό των κινδύνων. Στη συνέχεια δίνεται μια λεπτομερής λίστα ερωτήσεων για τον εντοπισμό πιθανών κινδύνων. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1.Συστατικά

- Μπορεί το υπό εξέταση συστατικό να περιέχει παθογόνα, τοξίνες χημικές ουσίες ή επιβλαβή φυσικά αντικείμενα;
- Αν έχει επιμολυνθεί ή μεταχειριστεί ακατάλληλα, μπορεί να ευνοηθεί η ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών;
- Έχουν χρησιμοποιηθεί επικίνδυνες χημικές ουσίες κατά την καλλιέργεια, συγκομιδή, επεξεργασία ή συσκευασία του;
- Είναι επικίνδυνο το συστατικό αν χρησιμοποιηθεί σε υπερβολικές ποσότητες;
- Αν χρησιμοποιηθεί σε μικρότερη ποσότητα από τη συνιστώμενη ή παραληφθεί, μπορεί να προκληθεί μικροβιακή ανάπτυξη;
- Απαιτείται πόσιμο νερό, πάγος ή ατμός για την επεξεργασία ή την σύσταση του προϊόντος και αν ναι ποια η προέλευσή τους;

2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά και σύσταση του Προϊόντος

- Η ποσότητα και ο τύπος των όξινων συστατικών και το τελικό ΡΗ του προϊόντος επηρεάζουν την μικροβιακή ανάπτυξη και επιβίωση;
- Η περιεχόμενη υγρασία και η ενεργότητα νερού του προϊόντος επηρεάζουν την μικροβιακή ανάπτυξη και επιβίωση;
- Έχουν χρησιμοποιηθεί συντηρητικά ή πρόσθετα για τον περιορισμό της ανάπτυξης ή την καταστροφή των παθογόνων και της παράτασης της εμπορικής ζωής του προϊόντος;
- Υπάρχουν παρόμοια προϊόντα στην αγορά. Ποια είναι τα αρχεία για την ασφάλεια αυτών των προϊόντων και ποιοι κίνδυνοι συνδέονται με αυτά;

3.Μικροβιακό φορτίο του προϊόντος

- Ποιο είναι το συνηθισμένο μικροβιακό φορτίο του προϊόντος;
- Αλλάζει ο μικροβιακός πληθυσμός του προϊόντος κατά τον συνήθη χρόνο αποθήκευσης πριν την κατανάλωση;
- Η προαναφερθείσα αλλαγή στον μικροβιακό πληθυσμό μεταβάλλει την ασφάλεια του τροφίμου;
- Υπάρχει σημαντική πιθανότητα εμφάνισης μικροβιολογικών κινδύνων βάση των απαντήσεων στις παραπάνω ερωτήσεις;

4.Στάδια επεξεργασίας

- Μπορεί να επιμολυνθεί το προϊόν στο συγκεκριμένο στάδιο επεξεργασίας; Οι πιθανές αιτίες μπορούν να αποδοθούν στους εργαζόμενους, σε μολυσμένο εξοπλισμό ή υλικά, σε διασταυρούμενη επιμόλυνση από βαλβίδες και σωληνώσεις που παρουσιάζουν διαρροή;
 - Μπορούν οι μικροοργανισμοί στο στάδιο αυτό να πολλαπλασιαστούν σε σημείο που να αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλεια του τροφίμου καθορισμός θερμοκρασίας / χρόνου);
 - Η παραγωγική διαδικασία περιέχει κάποιο ελεγχόμενο στάδιο που να καταστρέφει τα παθογόνα και αν ναι ποια από αυτά (εξέταση τόσο των σποριών όσο και των βλαστικών μορφών);
 - Αν επιμολυνθεί το προϊόν μεταξύ επεξεργασίας και συσκευασίας ποιοι βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί κίνδυνοι μπορεί να εμφανιστούν;

5.Σχεδιασμός των εγκαταστάσεων

- Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων παρέχει επαρκή διαχωρισμό των πρώτων υλών από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα; Αν όχι, ποιοί μπορεί να είναι οι πιθανοί επιμολυντές του τελικού προϊόντος;
- Διατηρείται θετική πίεση αέρα στους χώρους συσκευασίας. Είναι αυτό σημαντικό για την ασφάλεια του τροφίμου;
- Η μετακίνηση του προσωπικού και του εξοπλισμού αποτελεί σημαντική πηγή μόλυνσης;

6. Σχεδιασμός και χρήση του εξοπλισμού

- Παρέχει ο εξοπλισμός τον απαραίτητο έλεγχο θερμοκρασίας / χρόνου για την ασφάλεια του προϊόντος;
- Είναι σωστή η διαστασιολόγηση του εξοπλισμού;
- Είναι επαρκής ο έλεγχος του εξοπλισμού ώστε οι αποκλίσεις της απόδοσης του να βρίσκονται εντός των ορίων ανοχής;
- Είναι αξιόπιστος ο εξοπλισμός ή είναι επιρρεπής σε βλάβες;
- Υπάρχει περίπτωση επιμόλυνσης του προϊόντος με επικίνδυνες ουσίες;
- Είναι εύκολος ο καθαρισμός και η απολύμανση του εξοπλισμού;
- Υπάρχουν συσκευές που να ενισχύουν την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου όπως μεταλλικοί ανιχνευτές, θερμομέτρα, φίλτρα και μαγνήτες;
- Σε τι βαθμό μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου από φυσικό κίνδυνο το υλικό κατασκευής του εξοπλισμού;

- Χρειάζονται πρωτόκολλα για αλλεργίες ώστε να χρησιμοποιηθεί ο εξοπλισμός για διαφορετικά προϊόντα;

7. Συσκευασία

- Η μέθοδος συσκευασίας επηρεάζει τον πολλαπλασιασμό των παθογόνων και τον σχηματισμό τοξίνης;
- Έχει η συσκευασία οδηγίες για την ασφαλή προετοιμασία και χρήση από τον τελικό αποδέκτη / καταναλωτή;
- Είναι ανθεκτικό το υλικό συσκευασίας σε μηχανική καταπόνηση, ώστε να παρεμποδίζει την είσοδο μικροβίων;
- Είναι η κάθε συσκευασία νόμιμα και με σαφήνεια κωδικοποιημένη;
- Περιέχει η κάθε συσκευασία κατάλληλη επισήμανση;
- Περιέχονται αλλεργιογόνα συστατικά στο υλικό συσκευασίας;

8. Υγιεινή

- Επηρεάζει η υγιεινή την ασφάλεια του επεξεργαζόμενου τροφίμου;
- Μπορούν οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός να καθορίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφαλής επεξεργασία του τροφίμου;
- Μπορούν να καθοριστούν επαρκείς και σταθερά εφαρμόσιμες συνθήκες υγιεινής;

9. Υγεία, ατομική υγιεινή και εκπαίδευση των εργαζομένων

- Μπορεί η υγεία και οι πρακτικές υγιεινής των εργαζομένων να επηρεάσουν την ασφάλεια του επεξεργαζόμενου τροφίμου;
- Κατανοούν οι εργαζόμενοι στην παραγωγική διαδικασία τους παράγοντες που καθορίζουν την ασφαλή επεξεργασία του προϊόντος;
- Ενημερώνουν οι εργαζόμενοι την διοίκηση για προβλήματα που μπορούν να επηρεάζουν την ασφάλεια του τροφίμου;

10. Συνθήκες αποθήκευσης μεταξύ της συσκευασίας και της τελικής χρήσης.

- Ποια είναι η πιθανότητα να αποθηκευθεί το τρόφιμο σε λανθασμένη θερμοκρασία;
- Μπορεί ένα λάθος στις συνθήκες αποθήκευσης να οδηγήσει σε μικροβιολογικά επικίνδυνο τρόφιμο;

11. Προτεινόμενη χρήση

- Πρέπει να θερμανθεί το τρόφιμο από τον καταναλωτή;
- Μενού

Με τη βοήθεια του δέντρου αποφάσεων μπορούν να αναπαραχθούν φόρμες για την αρχειοθέτηση όλων των σχετικών πληροφοριών και την επαναξιολόγηση των CCPs που προσδιορίστηκαν. Οι φόρμες αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως έγγραφα αναφοράς, στα οποία όλα τα συστατικά και οι παραγωγικές διαδικασίες καταγράφονται μαζί με τους κινδύνους που αναγνωρίζονται. Ακολουθεί ανάλυση των τεσσάρων ερωτήσεων του δέντρου προκειμένου να προσδιοριστούν εφόσον κρίνεται αναγκαίο CCPs. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

1η ερώτηση: Υπάρχουν προληπτικά μέτρα για τον υπό εξέταση κίνδυνο;

Αν η απάντηση σε αυτή την ερώτηση είναι θετική, η ομάδα πρέπει να περιγράψει τα εφαρμοζόμενα προληπτικά μέτρα και να προχωρήσει στην επόμενη ερώτηση. Αν η απάντηση είναι αρνητική, πρέπει να προσδιορίσει κατά πόσο είναι απαραίτητος ο έλεγχος σε αυτό το στάδιο. Αν απαιτείται έλεγχος, πρέπει να γίνει τροποποίηση της λειτουργίας ή της επεξεργασίας του προϊόντος ώστε να υπάρχουν προληπτικά μέτρα ή να προσδιοριστεί πως μπορεί να ελεγχθεί ο κίνδυνος πριν ή μετά την παραγωγική διαδικασία. Στην περίπτωση αυτή, η ανώτατη διοίκηση πρέπει να αποδεχτεί πλήρως τα ευρήματα της ομάδας και να την υποστηρίξει για την πραγματοποίησή τους. Αν η απάντηση είναι αρνητική γιατί ο κίνδυνος ελέγχεται στο αμέσως επόμενο στάδιο, τότε το στάδιο που ακολουθεί πρέπει να οριστεί ως CCP.

2η ερώτηση: Το στάδιο αυτό εξαλείφει ή περιορίζει την πιθανότητα εμφάνισης του εξεταζόμενου κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα;

Στην ερώτηση αυτή η ομάδα HACCP πρέπει να αποφασίσει αν στο συγκεκριμένο στάδιο μπορεί να ελεγχθεί ο υπό εξέταση κίνδυνος και όχι αν υπάρχουν προληπτικά μέτρα για τον κίνδυνο. Στάδια της παραγωγικής διαδικασίας που στοχεύουν στον έλεγχο των προσδιοριζόμενων κινδύνων περιλαμβάνουν διεργασίες όπως η παστερίωση, η χλωρίωση του νερού ψύξης, η τοποθέτηση μεταλλικού ανιχνευτή στην γραμμή παραγωγής και ειδικές διαδικασίες απολύμανσης που επιτρέπουν τον καθαρισμό χωρίς να διακόπτεται η λειτουργία της γραμμής και να επιμολύνεται το προϊόν. Για την απάντηση αυτής της ερώτησης πρέπει να γίνει χρήση πληροφοριών από την ανάλυση επικινδυνότητας σε συνδυασμό με το διάγραμμα

ροής. Αν η απάντηση είναι αρνητική, η ομάδα πρέπει να συνεχίσει στην επόμενη ερώτηση, ενώ αν είναι θετική το σημείο αυτό αποτελεί CCP και η εφαρμογή του δέντρου αποφάσεων πρέπει να ξεκινήσει για έναν άλλο κίνδυνο. Τέλος, πρέπει να τονιστεί ότι η ερώτηση αυτή μπορεί να εφαρμοστεί μόνο σε παραγωγικές διαδικασίες, ενώ αν πρόκειται για εισερχόμενα υλικά η ομάδα πρέπει να δώσει αρνητική απάντηση και να προχωρήσει στην 3η ερώτηση.

3η ερώτηση: Μπορεί η μόλυνση από τον υπό εξέταση κίνδυνο να φθάσει σε επίπεδα υψηλότερα από τα αποδεκτά ή να αυξηθεί ο κίνδυνος σε μη αποδεκτά επίπεδα;

Η ερώτηση αυτή αναφέρεται τόσο στην σοβαρότητα όσο και στην πιθανότητα εμφάνισης του συγκεκριμένου κινδύνου, εξετάζοντας κατά πόσο μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια του τροφίμου. Για την απάντησή της απαιτούνται πληροφορίες από την ανάλυση επικινδυνότητας και την εμπειρία των μελών της ομάδας HACCP στην εφαρμοζόμενη επεξεργασία και στο περιβάλλον στο οποίο πραγματοποιείται η επεξεργασία. Σημεία που πρέπει να εξετάσει η ομάδα για να απαντήσει αυτή την ερώτηση είναι:

- Αν στο άμεσο περιβάλλον μπορεί να ελλοχεύει ο συγκεκριμένος κίνδυνος.
- Αν μπορεί να γίνει διασταυρούμενη επιμόλυνση από το προσωπικό, τις πρώτες ύλες ή κάποιο άλλο υλικό.
- Αν οι εφαρμοζόμενες συνθήκες θερμοκρασίας / χρόνου συνεισφέρουν στην αύξηση του κινδύνου.
- Αν η συσσώρευση του προϊόντος σε σημεία του εξοπλισμού στα οποία είναι δύσκολη η πρόσβαση ευνοεί την εκδήλωση του κινδύνου σε υψηλά επίπεδα.
- Αν υπάρχουν άλλοι παράγοντες ή συνθήκες που ευνοούν την επιμόλυνση του προϊόντος. Όταν τα μέλη της ομάδας HACCP εξετάζουν το κατά πόσο ευνοείται η αύξηση του κινδύνου σε μη αποδεκτά επίπεδα, πρέπει να λάβουν υπ' όψιν τους το αθροιστικό αποτέλεσμα του συγκεκριμένου σταδίου με κάποιο από τα επόμενα ή με κάποια καθυστέρηση στην παραγωγική διαδικασία. Αν η ομάδα καταλήξει σε θετική απάντηση, μετά από εξέταση των παραπόνων των πελατών και της διαθέσιμης επιστημονικής βιβλιογραφίας, πρέπει να συνεχίσει στην επόμενη ερώτηση, ενώ αν η απάντηση είναι αρνητική το σημείο αυτό αποτελεί CCP.

4η ερώτηση: Μπορεί ένα ακόλουθο βήμα ή ενέργεια να εξαλείψει τον υπό εξέταση κίνδυνο ή να τον περιορίσει σε αποδεκτά επίπεδα;

Όπως φαίνεται από αυτή την ερώτηση, είναι δεδομένη η παρουσία του υπό εξέταση κινδύνου σε κάποιο στάδιο της επεξεργασίας με την προϋπόθεση ότι θα ελεγχθεί σε κάποιο από τα επόμενα στάδια ή από τον καταναλωτή. Με τον τρόπο αυτό ελαχιστοποιούνται τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας που θεωρούνται CCPs και επικεντρώνεται η προσοχή της ομάδας μόνο στα σημεία που είναι πραγματικά κρίσιμα για την ασφάλεια του τροφίμου. Αν η απάντηση είναι αρνητική το σημείο αυτό αποτελεί CCP, ενώ αν είναι θετική σημαίνει ότι στην συνέχεια της παραγωγικής διαδικασίας υπάρχει κάποιο βήμα που συμβάλλει στον περιορισμό ή την εξάλειψη του κινδύνου και το οποίο πρέπει να περιγραφεί πλήρως. Στη συνέχεια, πρέπει να γίνει ταυτοποίηση των CCPs, δηλαδή να γραφεί στην τελευταία στήλη του εντύπου ο αριθμός τους και αν είναι φυσικοί (Φ), Βιολογικοί (Β) ή Χημικοί (Χ) κίνδυνοι. Μετά τη συμπλήρωση του εντύπου, πρέπει να προσδιοριστούν τα σημεία ελέγχου για καθένα από τους κινδύνους που αναφέρονται στα διάφορα έντυπα. Επειδή υπάρχουν κίνδυνοι που δεν μπορούν να ελεγχθούν από τους παρασκευαστές πρέπει να γίνει επανεξέταση αυτών των κινδύνων και:

- Να γίνει ανασκόπηση του εντύπου, και αν είναι εφικτό να καθιερωθεί ένα μέτρο ελέγχου από τον παραγωγό.
- Αν δεν μπορεί να καθιερωθεί μέτρο ελέγχου από τον παραγωγό, να αναφερθούν οι κίνδυνοι αυτοί στο επόμενο έντυπο και να υποδειχθούν τρόποι ελέγχου εκτός της παραγωγικής διαδικασίας. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

3^η Αρχή

Καθορισμός κρίσιμων ορίων για το κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου. Κρίσιμο όριο είναι « η μέγιστη ή η ελάχιστη τιμή στην οποία μία βιολογική, χημική ή φυσική παράμετρος πρέπει να ελέγχεται σε ένα CCP ώστε να εξαλειφθεί, παρεμποδιστεί ή περιοριστεί η εμφάνιση ενός κινδύνου» σε αποδεκτά επίπεδα. Τα κρίσιμα όρια ουσιαστικά αποτελούν κριτήρια διαχωρισμού μεταξύ ασφαλών και μη ασφαλών συνθηκών λειτουργίας σε ένα CCP. Συνεπώς η ομάδα HACCP πρέπει να κατανοήσει πλήρως τα κριτήρια που καθορίζουν την ασφάλεια σε κάθε CCP για να προσδιορίσει τα Κρίσιμα Όρια. Τα κρίσιμα όρια συνήθως βασίζονται σε παράγοντες όπως:

- Η θερμοκρασία
- Ο χρόνος
- Οι φυσικές διαστάσεις
- Η υγρασία

- Η ενεργότητα ύδατος
- Το PH
- Η ογκομετρούμενη οξύτητα
- Η συγκέντρωση Na Cl
- Το διαθέσιμο χλώριο
- Η πυκνότητα
- Τα συντηρητικά
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως το άρωμα και η εμφάνιση του προϊόντος

Εφόσον οι παράγοντες αυτοί διατηρηθούν εντός των αποδεκτών ορίων, μπορεί να εξασφαλιστεί η ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου. Τα Κρίσιμα Όρια πρέπει να είναι σε συμφωνία με τις νομοθετικές ρυθμίσεις και τα πρότυπα της επιχείρησης. Τα μέλη της ομάδας HACCP που καλούνται να προσδιορίσουν τα Κρίσιμα Όρια, πρέπει να γνωρίζουν σε βάθος τους κινδύνους που εντοπίστηκαν, τους μηχανισμούς ελέγχου των διεργασιών και τα ισχύοντα νομικά και εμπορικά πρότυπα για κάθε προϊόν.

Οι πηγές πληροφοριών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον καθορισμό των Κρίσιμων Ορίων είναι:

- Δημοσιευμένες πληροφορίες, όπως επιστημονικά δεδομένα, αρχεία της επιχείρησης και των προμηθευτών και ρυθμιστικές αρχές από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, τον Codex Alimentarius, τον FDA, τον NACMCF, τον IDF και τον ICMSF.
- Πειραματικά δεδομένα για την τεκμηρίωση των Κρίσιμων Ορίων των μικροβιολογικών κινδύνων. Τα δεδομένα αυτά προκύπτουν από πειραματικές μελέτες (Challenge studies) και μικροβιολογικές αναλύσεις.
- Μαθηματικά μοντέλα σε υπολογιστές για την προσομοίωση των χαρακτηριστικών επιβίωσης και ανάπτυξης των μικροοργανισμών.
- Συμβουλές από ειδικούς, όπως συμβούλους επιχειρήσεων, κατασκευαστές κτιρίων και εξοπλισμού, πανεπιστημιακούς και κυβερνητικούς φορείς, προμηθευτές ενώσεων καθαρισμού (απολυμαντικών), μικροβιολόγους, τοξινολόγους και μηχανολόγους.

Η αρχειοθέτηση των εγγράφων από εξωτερικούς συμβούλους, επιστημονικές αναφορές και ρυθμιστικές αρχές είναι απαραίτητη για την υποστήριξη των Κρίσιμων Ορίων που προσδιορίζονται. Η διαδικασία αυτή ενισχύει την εγκυρότητα των κρίσιμων ορίων, αξιοποιεί την ύπαρξη προηγούμενης εμπειρίας στην εφαρμογή του συστήματος HACCP και παρέχει την δυνατότητα για επιτυχημένη εφαρμογή του συστήματος. Το είδος των Κρίσιμων Ορίων σχετίζεται με το είδος των κινδύνων που ελέγχονται σε κάθε CCP και διακρίνονται σε:

- Χημικά Κρίσιμα Όρια: Σχετίζονται με την εμφάνιση χημικών κινδύνων ή με τον έλεγχο

μικροβιολογικών κινδύνων με κατάλληλη προσαρμογή της σύνθεσης του προϊόντος. Χαρακτηριστικά παραδείγματα παραγόντων που σχετίζονται με χημικά κρίσιμα όρια είναι η παρουσία μυκοτοξινών, αλλεργιογόνων συστατικών, γεωργικών χημικών ουσιών, τοξικών στοιχείων, καθαριστικών και πρόσθετων τροφίμων.

•Φυσικά Κρίσιμα Όρια: Σχετίζονται με την παρουσία φυσικών κινδύνων και τον έλεγχο μικροβιολογικών κινδύνων με φυσικές παραμέτρους, όπως είναι η θερμοκρασία, ο χρόνος, το μέγεθος των κοσκίνων και η απουσία μετάλλων. Επίσης, μπορεί να περιλαμβάνουν τον τεκμηριωμένο έλεγχο συγκεκριμένων κινδύνων από τους προμηθευτές.

•Μικροβιολογικά Κρίσιμα Όρια: Η θέσπιση τέτοιων ορίων συνήθως αποφεύγεται γιατί η διαδικασία ελέγχου είναι ιδιαίτερα χρονοβόρα και πολυέξοδη, δεν επιτρέπει την άμεση λήψη μέτρων όταν εμφανίζεται κάποια απόκλιση και οι μικροοργανισμοί δεν κατανέμονται ομοιόμορφα σε μια παρτίδα. Μικροβιολογικά όρια μπορούν να καθοριστούν για τις πρώτες ύλες, με την προϋπόθεση ότι το δείγμα ομογενοποιείται και είναι αντιπροσωπευτικό.

Ιδιαίτερα σημαντικό είναι να διευκρινιστεί η διαφορά μεταξύ των κρίσιμων ορίων και των ορίων λειτουργίας. Τα όρια λειτουργίας καθιερώνονται σε τέτοια επίπεδα ώστε να προηγούνται από τα επίπεδα υπέρβασης των κρίσιμων ορίων και υποδεικνύουν στον χειριστή ότι πρέπει να πάρει τα απαραίτητα μέτρα για να μην χαθεί ο έλεγχος στα CCPs. Όταν γίνεται υπέρβαση των ορίων λειτουργίας απαιτείται προσαρμογή της εφαρμοζόμενης διεργασίας, ενώ όταν γίνεται υπέρβαση των κρίσιμων ορίων απαιτείται διορθωτική ενέργεια. Γι αυτό το λόγο, οι χειριστές προτιμούν τη λειτουργία των CCPs σε επίπεδα περισσότερο συντηρητικά από τα κρίσιμα όρια. Τέτοια όρια λειτουργίας επιλέγονται για λόγους ποιότητας, για να αποφεύγεται η υπέρβαση των κρίσιμων ορίων και για να βρίσκεται η διεργασία εντός των ορίων της συνήθους μεταβλητότητας.

Εφόσον καθοριστούν τα κρίσιμα όρια, πρέπει να καταγραφούν στο έντυπο μαζί με περιγραφή του σταδίου επεξεργασίας, αριθμό του Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου και περιγραφή του κινδύνου. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

4^η Αρχή

Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και των Κρίσιμων Ορίων τους. Ο έλεγχος και η καταγραφή των CCPs και των Κρίσιμων Ορίων τους είναι «μια σχεδιασμένη σειρά παρατηρήσεων ή μετρήσεων των παραμέτρων λειτουργίας για να αξιολογηθεί κατά πόσο ένα CCP βρίσκεται υπό έλεγχο και για να στοιχειοθετηθούν αρχεία απαραίτητα για την μετέπειτα διεργασία της επαλήθευσης».

Η παρακολούθηση των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους είναι από τις πιο σημαντικές διαδικασίες του συστήματος HACCP γιατί:

- Είναι καθοριστική για την ασφάλεια των τροφίμων. Αν κατά τη διάρκεια των μετρήσεων διαπιστωθεί τάση απώλειας του ελέγχου, μπορούν να γίνουν έγκαιρα οι απαραίτητες ενέργειες για την ανάκτηση του ελέγχου της διεργασίας πριν πραγματοποιηθεί απόκλιση από ένα κρίσιμο όριο.
- Χρησιμοποιείται για να προσδιοριστεί η απώλεια του ελέγχου σε ένα CCP, η απόκλιση από τα καθιερωμένα κρίσιμα όρια και η απαιτούμενη διορθωτική ενέργεια.
- Παρέχει γραπτά αρχεία για τη διαδικασία της επαλήθευσης.

Το σύστημα ελέγχου ουσιαστικά καταδεικνύει το επίπεδο απόδοσης της λειτουργίας του συστήματος στα CCPs και επιτρέπει στον παραγωγό να αποδείξει ότι εφαρμόζει τις παραγωγικές διαδικασίες όπως περιγράφονται στο σύστημα HACCP. Κάτω από ιδανικές συνθήκες, το σύστημα ελέγχου πρέπει να παρέχει έγκαιρα πληροφορίες, ώστε να γίνονται οι απαραίτητες προσαρμογές στις διεργασίες και να προλαμβάνεται η απώλεια ελέγχου στα CCPs. Στην πράξη, χρησιμοποιούνται τα όρια λειτουργίας τα οποία παρέχουν επαρκές χρονικό διάστημα για την προσαρμογή της διεργασίας πριν γίνει υπέρβαση των κρίσιμων ορίων.

Έλεγχος των Κρίσιμων Ορίων στα CCPs γίνεται κυρίως με δύο τρόπους:

1. Συστήματα πάνω στη γραμμή παραγωγής, με τα οποία οι κρίσιμοι παράμετροι μετρούνται κατά την διάρκεια της επεξεργασίας. Τα συστήματα αυτά μπορεί να είναι συνεχή ή ασυνεχή. Στα συνεχή συστήματα τα δεδομένα που θεωρούνται κρίσιμα για την ασφάλεια καταγράφονται σε συνεχή βάση, ενώ στα ασυνεχή γίνονται παρατηρήσεις σε τακτά χρονικά διαστήματα κατά την διάρκεια της επεξεργασίας. Τα συνεχή συστήματα είναι περισσότερο αξιόπιστα γιατί επιτρέπουν την ανίχνευση πιθανών αποκλίσεων και την έγκαιρη διόρθωσή τους ώστε να ξεπεραστούν τα κρίσιμα όρια. Παραδείγματα συνεχών διαδικασιών παρακολούθησης είναι ο χρόνος / θερμοκρασία παστερίωσης, ο έλεγχος συσκευασιών κατεψυγμένου σπανακιού (μηχανικά κομμένο) με μεταλλικό ανιχνευτή και ο έλεγχος ερμητικού κλεισίματος γυάλινων περιεκτών. Για την εξασφάλιση της αποτελεσματικότητας της συνεχούς καταγραφής πρέπει να γίνεται περιοδική ανασκόπηση των αποτελεσμάτων και να λαμβάνονται μέτρα όποτε χρειάζεται. Το χρονικό διάστημα μεταξύ των ελέγχων εξαρτάται τόσο από το παραγόμενο προϊόν όσο και από τις παρατηρούμενες αποκλίσεις. Στα ασυνεχή συστήματα, ο αριθμός και η συχνότητα των ελέγχων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται ο έλεγχος των CCPs. Όσο μεγαλύτερη η συχνότητα των ελέγχων, τόσο μικρότερη η απώλεια του προϊόντος όταν χάνεται ο έλεγχος στα CCPs. Αποτελεσματικές

μέθοδοι ασυνεχούς παρακολούθησης είναι οι δειγματοληπτικές και η στατιστική συλλογή στοιχείων. Οι ερωτήσεις που πρέπει να γίνουν για τον καθορισμό της συχνότητας των ελέγχων αφορούν τη συνήθη μεταβλητότητα της διεργασίας, τη διαφορά του ορίου λειτουργίας από το κρίσιμο όριο και το ποσοστό του προϊόντος που επηρεάζεται όταν παρατηρείται απόκλιση από το κρίσιμο όριο.

Παραδείγματα ασυνεχών διαδικασιών ελέγχου αποτελούν οι έλεγχοι για την θερμοκρασία του μίγματος νερού – αλευριού σε γραμμή παραγωγής αρτοσκευασμάτων και οι έλεγχοι της θερμοκρασίας στο κέντρο των παστεριωμένων προϊόντων.

2. Συστήματα εκτός της γραμμής παραγωγής, με χρήση των οποίων λαμβάνονται δείγματα για την μέτρηση των κρίσιμων παραγόντων. Το κύριο μειονέκτημα αυτών των ασυνεχών μεθόδων είναι το δείγμα που λαμβάνεται μπορεί να μην είναι αντιπροσωπευτικό της παρτίδας.

Σημαντικό χαρακτηριστικό του συστήματος ελέγχου είναι ο χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ της δειγματοληψίας και της λήψης των αποτελεσμάτων από τις εφαρμοζόμενες διαδικασίες παρακολούθησης. Οι οπτικές παρατηρήσεις και οι φυσικές και χημικές μετρήσεις προτιμώνται έναντι των μικροβιολογικών γιατί δίνουν γρήγορα αποτελέσματα.

Τα κύρια προβλήματα που συνδέονται με τις μικροβιολογικές αναλύσεις είναι ότι απαιτείται μεγάλος αριθμός δειγμάτων για την ανίχνευση των παθογόνων σε χαμηλά επίπεδα και ότι υπάρχουν τεχνικοί περιορισμοί σε πολλές εργαστηριακές μεθόδους για την ανίχνευση και ποσοτικοποίηση των παθογόνων και των τοξικών τους. Παραδείγματα φυσικών και χημικών μετρήσεων που εφαρμόζονται για την παρακολούθηση των κρίσιμων ορίων είναι η θερμοκρασία, ο χρόνος, το PH, η περιεχόμενη υγρασία, και η ενεργότητα νερού. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την μέτρηση αυτών των παραμέτρων πρέπει να είναι διακριβωμένος. Οι εκάστοτε διαδικασίες παρακολούθησης των CCPs πρέπει να καταγράφουν σε κατάλληλα έγγραφα, τα οποία θα αποτελέσουν αρχεία για τις συνθήκες λειτουργίας της παραγωγικής μονάδας. Τα έγγραφα πρέπει να έχουν ημερομηνία και να είναι υπογεγραμμένα από τα άτομα που διενέργησαν τον έλεγχο.

Ένα άλλο σημαντικό στοιχείο του συστήματος ελέγχου είναι ο καθορισμός των υπευθύνων για την παρακολούθηση των CCPs και των κρίσιμων ορίων. Οι αρμοδιότητες του καθενός εξαρτώνται από τον αριθμό των CCPs, τον αριθμό των μέτρων ελέγχου και την πολυπλοκότητα του συστήματος ελέγχου. Το προσωπικό που παρακολουθεί τα CCPs πρέπει να σχετίζεται με την παραγωγή και τον έλεγχο ποιότητας. Τα άτομα αυτά πρέπει να είναι εκπαιδευμένα στις τεχνικές ελέγχου να έχουν κατανοήσει το σκοπό και τη σημασία του συστήματος καταγραφής και ελέγχου, να είναι αμερόληπτα στις διαδικασίες καταγραφής και αρχειοθέτησης, να αναφέρουν με σαφήνεια τα αποτελέσματα των μετρήσεων και να είναι

εκπαιδευμένα στις διαδικασίες προσαρμογής για την ανάκτηση ελέγχου. Οι διαδικασίες καταγραφής για τον κάθε CCP πρέπει να παρέχουν πληροφορίες για:

- Το τι ακριβώς ελέγχεται σε κάθε περίπτωση: Οι διαδικασίες ελέγχου μπορεί να αναφέρονται στην μέτρηση ενός χαρακτηριστικού του προϊόντος ή κάποιας διεργασίας για να διαπιστωθεί αν τηρούνται τα κρίσιμα όρια ή αν εφαρμόζονται προληπτικά μέτρα για τα εντοπισμένα CCPs. Επιπλέον καθορίζεται αν η διεργασία βρίσκεται εντός των ορίων λειτουργίας ή αν πρέπει ο χειριστής να προβεί σε τροποποιήσεις πριν ξεπεραστούν τα κρίσιμα όρια.

- Το πως ελέγχονται τα προληπτικά μέτρα και τα κρίσιμα όρια: Οι αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια πρέπει να ανιχνεύονται έγκαιρα ώστε να περιορίζεται η ποσότητα του προϊόντος που βρίσκεται εκτός προδιαγραφών. Για την ακριβή γνώση των συνθηκών λειτουργίας μιας διεργασίας απαιτούνται μέθοδοι καταγραφής και ελέγχου που να παρέχουν αποτελέσματα άμεσα και να μην απαιτούν χρονοβόρες αναλύσεις και μεγάλο αριθμό δειγμάτων. Η αποτελεσματικότητα του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, την διακρίβωση του και τον καθορισμό των κρίσιμων ορίων λαμβάνοντας υπόψιν την μεταβλητότητα του εξοπλισμού. Οι χειριστές πρέπει να εκπαιδεύονται στην σωστή χρήση του εξοπλισμού και στο πώς να διενεργούν τις διαδικασίες ελέγχου ανάλογα με τον τύπο των ελεγχόμενων διεργασιών.

- Την συχνότητα του ελέγχου: Καθορίζεται με βάση, όσα αναφέρθηκαν για τα συνεχή και τα ασυνεχή συστήματα ελέγχου.

- Τους υπεύθυνους για τον έλεγχο και την καταγραφή των διαδικασιών ελέγχου: Πρόκειται για προσωπικό που εργάζεται στις γραμμές παραγωγής, στην λειτουργία και συντήρηση του εξοπλισμού, στην διασφάλιση ποιότητας και στην εποπτεία των γραμμών παραγωγής.

Τα άτομα αυτά πρέπει:

- να έχουν επαρκή εκπαίδευση στον έλεγχο των CCPs
- να έχουν κατανοήσει και ενστερνιστεί την σπουδαιότητα και τη χρηστικότητα του συστήματος ελέγχου.
- να έχουν άμεση πρόσβαση στις ελεγχόμενες δραστηριότητες.
- να συντάσσουν σαφείς αναφορές για τις υπό έλεγχο διαδικασίες.
- να έχουν εξουσιοδότηση ανάληψης των απαραίτητων ενεργειών.
- να αναφέρουν έγκαιρα τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια.
- να αρχειοθετούν και να υπογράφουν τα αποτελέσματα απο τον έλεγχο των CCPs. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

5^η Αρχή

Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών

Οι Διορθωτικές ενέργειες ορίζονται ως: «οι ενέργειες που πρέπει να αναληφθούν όταν διαπιστωθεί απώλεια ελέγχου κατά τις μετρήσεις στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs).»

Η απώλεια ελέγχου είναι η απόκλιση από ένα Κρίσιμο Όριο για ένα CCP. Η ύπαρξη συγκεκριμένων διαδικασιών για τον εντοπισμό, απομόνωση και αξιολόγηση των προϊόντων κάθε φορά που γίνεται υπέρβαση των Κρίσιμων Ορίων είναι απαραίτητη. Ανεπαρκείς διαδικασίες ελέγχου των αποκλίσεων μπορούν να καταλήξουν σε «επικίνδυνα» προϊόντα και επανεμφάνιση των αποκλίσεων. Οι παραγωγοί πρέπει να διαθέτουν ένα σύστημα εντοπισμού των αποκλίσεων για να:

- διαχωρίζουν τα προϊόντα που παράγονται μετά την εμφάνιση της απόκλισης.
- επισημαίνουν τα δεσμευμένα προϊόντα και να παρέχουν τις απαραίτητες πληροφορίες.
- ελέγχουν τα προϊόντα από την ημερομηνία δέσμευσης μέχρι την ημερομηνία διάθεσης.

Η αξιολόγηση των δεσμευμένων προϊόντων αποσκοπεί στην ανίχνευση πιθανών κινδύνων και πρέπει να γίνεται από άτομο με κατάλληλα προσόντα.

Οι Διορθωτικές Ενέργειες πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής στοιχεία:

- Εντοπισμό και διόρθωση της αιτίας της απόκλισης.
- Καθορισμό του τρόπου διάθεσης του μη συμμορφούμενου προϊόντος.
- Επαλήθευση της αποτελεσματικότητας των διορθωτικών ενεργειών
- Αρχαιοθέτηση των διορθωτικών ενεργειών.

Τα απαραίτητα βήματα για την καθιέρωση των Διορθωτικών Ενεργειών είναι:

- Καθορισμός των Διορθωτικών Ενεργειών που πρέπει να γίνουν αν ξεπεραστούν τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs).
- Δημιουργία αρχείων για την καταγραφή των πληροφοριών που αφορούν την απόκλιση και τον εντοπισμό των υπευθύνων διατήρησης και υπογραφής των αρχείων.
- Εκπαίδευση των εργαζομένων που ελέγχουν το κάθε CCP και εξοικειώσή τους με τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να λάβουν χώρα αν διαπιστωθεί κάποια απόκλιση.
- Ενσωμάτωση των απαραίτητων Διορθωτικών Ενεργειών για το κάθε CCP στην στήλη με τις Διορθωτικές Ενέργειες του Σχεδίου HACCP και γνώση των αρχείων που πρέπει να τηρούνται.

Χαρακτηριστικά παραδείγματα Διορθωτικών Ενεργειών αποτελούν:

- Οι εγκεκριμένες εναλλακτικές διεργασίες, που αντικαθιστούν τις διεργασίες εκτός ελέγχου σε ένα συγκεκριμένο CCP.

- Διακοπή της λειτουργίας της γραμμής παραγωγής, δέσμευση των μη συμμορφούμενων προϊόντων και ενημέρωση του διευθυντή ελέγχου ποιότητας της μονάδας ή του υπεύθυνου που ορίζεται στα πλαίσια του προγράμματος HACCP.

- Άμεση προσαρμογή της διεργασίας και δέσμευση του προϊόντος μέχρι την αξιολόγηση του και την παραιτέρω διάθεσή του.

Τα αρχεία που τηρούνται για τις Διορθωτικές Ενέργειες πρέπει να περιλαμβάνουν:

- Την περιγραφή της απόκλισης.

- Τον προσδιορισμό του σημείου του προτύπου που καταγράφεται η μη συμμόρφωση.

- Τον λόγο δέσμευσης του προϊόντος, τον χρόνο και την ημερομηνία της δέσμευσης, την ποσότητα του δεσμευμένου προϊόντος, την απόρριψη ή διάθεση του δεσμευμένου προϊόντος και το όνομα του ελεγκτή που κατέγραψε την αιτία απόρριψης.

- Την ημερομηνία επαλήθευσης της αποτελεσματικότητας της διορθωτικής ενέργειας και το όνομα και την υπογραφή του υπεύθυνου της επαλήθευσης.

- Τις προληπτικές ενέργειες αποφυγής της απόκλισης, ακόμα και με επαναξιολόγηση ή ανασκόπηση του σχεδίου HACCP. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

6^η Αρχή

Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης

Η Επαλήθευση ορίζεται ως «το σύνολο των ενεργειών, εκτός του ελέγχου, που στοχεύουν στην διαπίστωση της εγκυρότητας του σχεδίου HACCP και στη λειτουργία του συστήματος σύμφωνα με το σχέδιο αυτό». Οι Διαδικασίες Επαλήθευσης είναι απαραίτητες για την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του συστήματος HACCP, για την επιβεβαίωση της συμμόρφωσης του συστήματος με το σχέδιο HACCP και για την επανεξέταση της αποτελεσματικότητας των προληπτικών μέτρων. Η επαλήθευση πρέπει να γίνεται από άτομα που έχουν τα απαραίτητα προσόντα(κυρίως τεχνική εξειδίκευση), από άτομα που έχουν την ικανότητα να διαπιστώνουν ελλείψεις στο σύστημα ή την εφαρμογή του, από ειδικούς εκτός της επιχείρησης ή από ρυθμιστικούς φορείς (κρατικούς ή μη). Οι Διαδικασίες Επαλήθευσης πρέπει να διεξάγονται μετά την ολοκλήρωση της μελέτης του HACCP, όταν γίνεται κάποια αλλαγή στο παραγόμενο προϊόν ή στις εφαρμοζόμενες διεργασίες, όταν εμφανίζεται κάποια απόκλιση, όταν αναγνωρίζονται καινούργιοι κίνδυνοι και σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Η Επαλήθευση συνιστάται σε:

- Επικύρωση του σχεδίου HACCP.

- Επανεξέταση του σχεδίου HACCP.

- Επιθεώρηση του συστήματος HACCP.

- Διακρίβωση του εξοπλισμού.
- Επαρκή Συλλογή δειγμάτων και ανάλυση τους.

Επικύρωση του σχεδίου HACCP: Εκτιμάται ο επαρκής εντοπισμός και οαποτελεσματικός έλεγχος των κινδύνων που έχουν καθοριστική σημασία για την ασφάλεια του τροφίμου και για τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας.

Η επικύρωση του σχεδίου HACCP πρέπει να περιλαμβάνει:

- Ανασκόπηση της ανάλυσης επικινδυνότητας.
- Καθορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.
- Αιτιολόγηση των Κρίσιμων Ορίων.
- Αξιολόγηση της καταλληλότητας και της επάρκειας των διαδικασιών παρακολούθησης, των διορθωτικών ενεργειών, των διαδικασιών αρχειοθέτησης και των διαδικασιών επαλήθευσης.

Η Επικύρωση αποσκοπεί στο να εγυθηθεί ότι το σχέδιο HACCP βασίζεται σε σύγχρονες πληροφορίες και επιστημονικά δεδομένα και ότι οι παράμετροι που καθορίστηκαν στα πλαίσια του συστήματος αυτού είναι κατάλληλες για το συγκεκριμένο προϊόν και επαρκείς για τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας. Η επιστημονική και τεχνική ανασκόπηση του σχεδίου και οι επιτόπιες παρατηρήσεις και αξιολογήσεις είναι απαραίτητα στοιχεία για την αξιολόγηση της επιστημονικής και τεχνικής εγκυρότητας των αποφάσεων που αφορούν τους υπό έλεγχο κινδύνους, τους κινδύνους που δεν ελέγχονται και τον τρόπο ελέγχου των κινδύνων.

Η Επικύρωση ενός σχεδίου HACCP που ήδη εφαρμόζεται πρέπει να περιλαμβάνει:

- Ανασκόπηση των αναφορών από τις επιθεωρήσεις του συστήματος.
- Ανασκόπηση των αλλαγών του σχεδίου και των αιτιών για αυτές τις αλλαγές.
- Ανασκόπηση των αναφορών από παλαιότερες επικυρώσεις.
- Ανασκόπηση των αναφορών για τις αποκλίσεις.
- Ανασκόπηση των πληροφοριών από τα παράπονα των πελατών.
- Ανασκόπηση των συνδέσμων μεταξύ του σχεδίου HACCP και των απαιτήσεων της GMP.
- Ανασκόπηση της αποτελεσματικότητας των διορθωτικών ενεργειών.

Οι πληροφορίες που απαιτούνται για την Επικύρωση του σχεδίου HACCP μπορούν να συγκεντρωθούν από πολλές πηγές, όπως επιστημονική βιβλιογραφία, αποτελέσματα δοκιμών του προϊόντος, αποτελέσματα πειραματικών ερευνών, ρυθμιστικές απαιτήσεις, οδηγίες από επίσημους φορείς και προγράμματα μοντελοποίησης με χρήση H/Y.

Επανεξέταση του σχεδίου HACCP: Στοχεύει στην εκτίμηση της επάρκειας του συστήματος και είναι απαραίτητη όταν διαπιστώνονται καινούργιοι κίνδυνοι που μπορούν να εισαχθούν στην παραγωγική διαδικασία μέσω παθογόνων, όταν προστίθεται καινούργια συστατικά, όταν τροποποιούνται τα στάδια επεξεργασίας ή οι διαδικασίες, όταν εισάγεται καινούργιος εξοπλισμός, όταν αυξάνει ο όγκος παραγωγής, όταν προσλαμβάνεται νέο προσωπικό και όταν αλλάζει το σύστημα διανομής του τελικού προϊόντος. Η επανεξέταση πρέπει να γίνεται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο από άτομα που έχουν εκπαιδευτεί στο HACCP και πρέπει να περιλαμβάνει την ανασκόπηση του σχεδίου HACCP και του εφαρμοζόμενου συστήματος ώστε να καθοριστεί αν διασφαλίζεται ο έλεγχος της παραγωγικής διαδικασίας.

Επιθεωρήσεις του συστήματος HACCP: Πρόκειται για συστηματικούς και ανεξάρτητους ελέγχους, οι οποίοι συνίστανται σε επιτόπιες παρατηρήσεις, συνεντεύξεις και ανασκοπήσεις αρχείων για να διαπιστωθεί αν οι αναφερόμενες διαδικασίες στο σχέδιο HACCP εφαρμόζονται από το σύστημα HACCP. Οι επιθεωρήσεις διεξάγονται είτε για ορισμένα CCPs είτε συνολικά για το σχέδιο και πρέπει να διενεργούνται από ανεξάρτητα άτομα που δεν εμπλέκονται στην εφαρμογή του συστήματος.

Ο επιτόπιος έλεγχος συμπεριλαμβάνει οπτική επιθεώρηση για την επιβεβαίωση:

- Της ακρίβειας της περιγραφής του προϊόντος και του διαγράμματος ροής.
- Της εκτέλεσης των απαιτούμενων από το σχέδιο διαδικασιών καταγραφής και ελέγχου.
- Της λειτουργίας των διεργασιών εντός των καθορισμένων κρίσιμων ορίων.
- Της τήρησης των προσδιοριζόμενων από το σχέδιο αρχείων.

Τα αρχεία που ανασκοπούνται κατά την επιθεώρηση του σχεδίου HACCP πρέπει να παρέχουν πληροφορίες για:

- Την ύπαρξη διαδικασιών παρακολούθησης στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου και την εφαρμογή τους με την συχνότητα που καθορίζεται από το σχέδιο HACCP.
- Τον έλεγχο του προϊόντος που επηρεάζεται από τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια και την εφαρμογή των προκαθορισμένων διορθωτικών ενεργειών.
- Την διακρίβωση του εξοπλισμού με την συχνότητα που καθορίζεται από το σχέδιο HACCP.

Διακρίβωση του εξοπλισμού: Πρόκειται για την διαδικασία ελέγχου του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού βάση αναγνωρισμένων προτύπων για να εξασφαλιστεί η ακρίβεια του. Διεξάγεται κατά την διάρκεια των διαδικασιών καταγραφής, ελέγχου και επαλήθευσης των CCPs και πρέπει να:

- Έχει συχνότητα που να εξασφαλίζει την συνεχή ακρίβεια του εξοπλισμού.
- Είναι σε συμφωνία με τις καθορισμένες από το σχέδιο HACCP διαδικασίες.
- Πραγματοποιείται κάτω από συνθήκες παρόμοιες με τις συνθήκες χρήσης του εξοπλισμού.

Ιδιαίτερα σημαντική θεωρείται η διακρίβωση του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση των CCPs. Όταν ο εξοπλισμός δεν είναι διακριβωμένος, τα αποτελέσματα της καταγραφής των CCPs δεν είναι αξιόπιστα και ακριβή και τα CCPs θεωρούνται ότι βρίσκονται εκτός ελέγχου από την τελευταία αρχειοθετημένη διακρίβωση.

Επαρκής συλλογή δειγμάτων και ανάλυση τους: Διεξάγεται για τον έλεγχο της συμμόρφωσης των προμηθευτών όταν η παραλαβή των πρώτων υλών θεωρείται CCP και οι προδιαγραφές τους τα κρίσιμα όρια. Όταν τα κρίσιμα όρια καθορίζονται για την λειτουργία του εξοπλισμού, πρέπει να λαμβάνονται δείγματα από το προϊόν για να ελεγχθεί αν η κατάσταση του εξοπλισμού εγγυάται την ασφάλεια του. Τέλος, όταν η δειγματοληψία και η ανάλυση των δειγμάτων χρησιμοποιούνται για επαλήθευση, η επικινδυνότητα και το επίπεδο εμπιστοσύνης καθορίζουν το μέγεθος του δείγματος και τη μέθοδο δειγματοληψίας.

Σε αντίθεση με τις διαδικασίες παρακολούθησης, οι μικροβιολογικοί έλεγχοι έχουν ιδιαίτερη σημασία στις διαδικασίες επαλήθευσης. Όταν καθορίζονται κρίσιμα όρια για την εξάλειψη των παθογόνων ή για την μείωση του αριθμού τους σε αποδεκτά επίπεδα, οι μικροβιολογικοί έλεγχοι είναι χρήσιμοι για την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας του σχεδίου HACCP και για την διασφάλιση της μη υπέρβασης των καθορισμένων ορίων, με την προϋπόθεση ότι οι χρονοβόρες αναλυτικές διαδικασίες δεν δημιουργούν λειτουργικά προβλήματα. Συνεπώς, τα μικροβιολογικά κριτήρια χρησιμοποιούνται από τις νομοθετικές αρχές και τους παραγωγούς για τον διαχωρισμό των αποδεκτών από τις απορριπτέες πρώτες ύλες, συστατικά, προϊόντα και παρτίδες. Ένα μικροβιολογικό κριτήριο πρέπει να περιλαμβάνει:

1. Το τρόφιμο στο οποίο ισχύει το κριτήριο και το σημείο της τροφικής αλυσίδας που βρίσκεται το προϊόν.
2. Μια δήλωση για τους μικροοργανισμούς και τις τοξίνες που εξετάζονται και τους λόγους ανησυχίας.
3. Σαφή περιγραφή των χρησιμοποιούμενων αναλυτικών μεθόδων γιατί τα αποτελέσματα των αναλύσεων εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό από την εκάστοτε μέθοδο.
4. Ένα σχέδιο καθορισμού του αριθμού των απαιτούμενων δειγμάτων και του μεγέθους της αναλυτικής μονάδας.

5. Τα μικροβιολογικά όρια που θεωρούνται επιτρεπτά για το συγκεκριμένο τρόφιμο στο σημείο της τροφικής αλυσίδας που βρίσκεται, λαμβάνοντας υπόψη την επικινδυνότητα που σχετίζεται με τους εξεταζόμενους μικροοργανισμούς / προϊόντα μεταβολισμού και τις συνθήκες επεξεργασίας και κατανάλωσης του τροφίμου.

6. Τον αριθμό των αναλυτικών μονάδων που πρέπει να βρίσκονται εντός των καθορισμένων ορίων.

7. Τις ενέργειες που πρέπει να λάβουν χώρα όταν δεν τηρείται το κριτήριο.

Η ύπαρξη μεθόδου αναφοράς για το κάθε μικροβιολογικό κριτήριο είναι απαραίτητη για τον αξιόπιστο έλεγχο των τροφίμων. Επίσης, πρέπει να υπάρχουν εναλλακτικές μέθοδοι στις μεθόδους αναφοράς, οι οποίες διακρίνονται σε τυποποιημένες μεθόδους ρουτίνας και σε ταχείες μεθόδους. Οι ταχείες μέθοδοι μικροβιολογικής ανάλυσης διακρίνονται σε άμεσες και έμμεσες (ανάλογα με την παρακολουθούμενη παράμετρο) και καθιστούν εφικτή την:

- Εύκολη και γρήγορη συλλογή δεδομένων και την διεύρυνση της υπάρχουσας βάσης δεδομένων για την αξιολόγηση επικινδυνότητας.
- Αξιολόγηση των αποκλίσεων από τα κρίσιμα όρια.
- Επαλήθευση του ελέγχου των CCPs με τυχαία δειγματοληψία.

Οι πιο συνήθεις ταχείες μέθοδοι ανάλυσης που εφαρμόζονται στην βιομηχανία είναι οι δοκιμές αναγωγής χρώματος, οι ηλεκτρικές μέθοδοι (μέτρηση αγωγιμότητας, διαπερατότητας ή χωρητικότητας), ο προσδιορισμός ATP, οι ανοσολογικές μέθοδοι (πρωτόκολλο ELISA) και η μεθοδολογία DNA / RNA. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η χρήση τεχνικών μέτρησης της βιοφωταύγειας (ATP) για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας των εφαρμοζόμενων προγραμμάτων καθαρισμού, γιατί είναι ταχείες, εύχρηστες, έχουν ικανοποιητική ευαισθησία και επαναληψιμότητα, δεν απαιτούν ιδιαίτερες εργαστηριακές εγκαταστάσεις και προϋποθέτουν σύντομη εκπαίδευση του προσωπικού. Επιπλέον τα δεδομένα από τον προσδιορισμό του ATP μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά την επιθεώρηση του σχεδίου HACCP και για την ανάλυση των υπαρχόντων τάσεων.

Η συχνότητα των διαδικασιών επαλήθευσης καθορίζεται από το πρόγραμμα του σχεδίου HACCP και από τυχόν ενδείξεις για μεταβολή της ασφάλειας των τροφίμων. Οι ενδείξεις αυτές προκύπτουν από:

- Ελέγχους πάνω στην γραμμή παραγωγής που δείχνουν ότι τα CCPs δεν βρίσκονται εντός των κρίσιμων ορίων.
- Ανασκοπήσεις αρχείων που συνεπάγονται επαναλαμβανόμενη λειτουργία των CCPs εκτός των κρίσιμων ορίων.
- Ανασκοπήσεις αρχείων που δείχνουν ασυνεπές σύστημα ελέγχου.

- Παράπονα πελατών ή απόρριψη των προϊόντων από τους πελάτες.
- Νέα επιστημονικά δεδομένα.

Η συχνότητα των διαδικασιών επαλήθευσης πρέπει να εξασφαλίσει την συνεχή και απρόσκοπτη εφαρμογή του σχεδίου HACCP και την διακύμανση των μετρήσεων εντός των προκαθορισμένων ορίων. Μείωση της συχνότητας των διαδικασιών επαλήθευσης μπορεί να λάβει χώρα όταν η ανασκόπησή τους αποδειξεί συνεχή έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας. Η τήρηση αρχείων τόσο για τα αποτελέσματα των διαδικασιών επαλήθευσης όσο και για τις διαδικασίες επαλήθευσης του συνολικού σχεδίου HACCP είναι απαραίτητη για την αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος. Τα αρχεία πρέπει να περιλαμβάνουν τις εφαρμοζόμενες μεθόδους, την ημερομηνία, το όνομα του υπευθύνου, τις ενέργειες που έλαβαν χώρα και τα αποτελέσματά τους.

Η επαλήθευση πρέπει να αποτελεί μέρος των προγραμματισμένων κρατικών επιθεωρήσεων και στοχεύει να προστατεύσει τους καταναλωτές, να βοηθήσει τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις και να διευρύνει τις εμπορικές δραστηριότητες των βιομηχανιών με την πιστοποίησή τους. Οι επιθεωρητές πρέπει να καταγράψουν την εφαρμογή του σχεδίου HACCP, να εξετάζουν την συμβατότητα του εφαρμοζόμενου συστήματος HACCP με το αρχικό σχέδιο HACCP και να προτείνουν ενέργειες συμμόρφωσης όταν παρατηρούν ελλείψεις ή αδυναμίες στο σύστημα ή στο σχέδιο που ενδέχεται να προκαλέσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

Αρχή 7^η

Καθιέρωση διαδικασιών αρχειοθέτησης και καταγραφής.

Τα αρχεία είναι απαραίτητα για την ανασκόπηση του σχεδίου HACCP και για την συμμόρφωση του εφαρμοζόμενου συστήματος HACCP με το σχέδιο. Οι παραγωγοί είναι υποχρεωμένοι να τηρούν και να διατηρούν ολοκληρωμένα, σύγχρονα, ασφαλή και λεπτομερώς συμπληρωμένα αρχεία. Τέσσερις είναι οι τύποι των αρχείων που πρέπει να τηρούνται σε ένα πρόγραμμα HACCP:

- Έγγραφα υποστήριξης για την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP.
- Αρχεία που παράγονται από την εφαρμογή του συστήματος HACCP.
- Έγγραφα από τις εφαρμοζόμενες μεθόδους και διαδικασίες.
- Αρχεία από τα προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού.

Έγγραφα υποστήριξης για την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP:

Περιέχουν πληροφορίες και δεδομένα που χρησιμοποιούνται για την δημιουργία του σχεδίου HACCP, όπως την ανάλυση επικινδυνότητας, τα αρχεία με τα απαραίτητα επιστημονικά δεδομένα για την καθιέρωση των CCPs και των κρίσιμων ορίων και την αλληλογραφία με τους εξωτερικούς συμβούλους (εμπειρογνώμονες). Μερικά έγγραφα περιλαμβάνουν:

- Δεδομένα που χρησιμοποιούνται για την καθιέρωση μέτρων ελέγχου της μικροβιακής ανάπτυξης.
 - Δεδομένα που χρησιμοποιούνται για τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής του προϊόντος.
 - Δεδομένα που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της επάρκειας των κρίσιμων ορίων.
- Επιπλέον, τα έγγραφα αυτά πρέπει να περιλαμβάνουν μια λίστα των μελών της ομάδας HACCP και των αρμοδιοτήτων τους και τις φόρμες που προκύπτουν κατά την προετοιμασία του σχεδίου.

Αρχεία που προκύπτουν από την εφαρμογή του συστήματος HACCP: Χρησιμοποιούνται για να αποδειχθεί η συμμόρφωση του εφαρμοζόμενου συστήματος HACCP με το σχέδιο HACCP και η διατήρηση του ελέγχου στα CCPs. Αυτά πρέπει να περιλαμβάνουν:

- Αρχεία ελέγχου των CCPs. Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχουν αυτά τα αρχεία είναι ο τίτλος του εγγράφου, η ώρα και η ημερομηνία, ο χαρακτηρισμός του προϊόντος, τα κρίσιμα όρια, οι μετρήσεις στα CCPs, η υπογραφή του χειριστή, οι διορθωτικές ενέργειες που έγιναν, εφόσον απαιτήθηκαν, η ημερομηνία ανασκόπησης και οι υπογραφή αυτού που διενέργησε την ανασκόπηση.
- Αρχεία αποκλίσεων και διορθωτικών ενεργειών. Οι πληροφορίες από αυτά τα αρχεία συνίσταται σε εντοπισμό του προϊόντος ή της παρτίδας που αποκλίνει, προσδιορισμό της ποσότητας του προϊόντος που επηρεάστηκε, χαρακτηρισμό της φύσης της απόκλισης, παροχή πληροφοριών για την τελική διάθεση της παρτίδας και περιγραφή της διορθωτικής ενέργειας.
- Αρχεία επαλήθευσης / επικύρωσης. Τα αρχεία αυτά πρέπει να παρέχουν πληροφορίες για την επιτόπια επιθεώρηση, τον έλεγχο και αξιολόγηση του εξοπλισμού, την ακρίβεια και την διακρίβωση του εξοπλισμού παρακολούθησης των CCPs και τα αποτελέσματα των ενεργειών επαλήθευσης.

Πιθανή αδυναμία τήρησης αυτών των αρχείων συνιστά σοβαρή απόκλιση από το σχέδιο HACCP.

Έγγραφα από τις εφαρμοζόμενες μεθόδους και διαδικασίες: παραδείγματα τέτοιων εγγράφων αποτελούν η περιγραφή του συστήματος παρακολούθησης των κρίσιμων ορίων για κάθε CCP, τα σχέδια για τις διορθωτικές ενέργειες, η περιγραφή των διαδικασιών αρχειοθέτησης και η περιγραφή των διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης.

Αρχεία για τα προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού: Ιδιαίτερη σημασία έχει η τήρηση αρχείων για την εκπαίδευση του προσωπικού που συμμετέχει στην παρακολούθηση των κρίσιμων ορίων των CCPs και στην ανασκόπηση των αποκλίσεων, των διορθωτικών ενεργειών και της επαλήθευσης. Το προσωπικό αυτό πρέπει να εκπαιδεύεται κατάλληλα ώστε να μπορεί να κατανοήσει και να διεκπεραιώσει τις απαιτούμενες διαδικασίες, μεθόδους και ενέργειες για τον αποτελεσματικό έλεγχο των CCPs. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

Τα βήματα για την καθιέρωση διαδικασιών αρχειοθέτησης είναι:

1. Ανασκόπηση των τηρούμενων αρχείων και καθορισμός όσων καλύπτουν επαρκώς τον έλεγχο των CCPs ή στοιχειοθέτηση εγγράφων για αυτές τις διαδικασίες.
2. Στοιχειοθέτηση εγγράφων για την καταγραφή του εφαρμοζόμενου συστήματος HACCP.
3. Στοιχειοθέτηση εγγράφων για τις διορθωτικές ενέργειες που λαμβάνουν χώρα όταν διαπιστώνονται αποκλίσεις.
4. Καταγραφή των εργαζόμενων που είναι υπεύθυνοι για την εισαγωγή των καταγεγραμμένων στοιχείων και επιβεβαίωση της κατανόησης των ρόλων και των αρμοδιοτήτων τους.
5. Εισαγωγή του ονόματος του αρχείου στο έντυπο του σχεδίου HACCP.
6. Εισαγωγή του κατάλληλου ονόματος του αρχείου στη φόρμα αρχειοθέτησης και επαλήθευσης. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001) , (Υπουργείο Ανάπτυξης ΕΦΕΤ, 2001)



Η εταιρία LOUIS έχει ένα εγχειρίδιο όπου αναφέρεται εκτενώς στην παραπάνω διαδικασία.

Σκοπός του παρόντος εγχειριδίου είναι να περιγράψει το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (Σύστημα HACCP) των ξενοδοχείων LOUIS, το οποίο αναπτύχθηκε για να διασφαλίσει ότι τα τρόφιμα που παρασκευάζονται και σερβίρονται στα εστιατόρια και μπαρ του,

(α) Ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων, όπως αυτές καθορίζονται στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, αλλά και από τα κριτήρια του CODEX ALIMENTARIOUS.

(β) ικανοποιούν συστηματικά τις απαιτήσεις των πελατών, των αρμόδιων αρχών, των απαιτήσεων του προτύπου HACCP, καθώς και της δεδηλωμένης Πολιτικής ασφάλειας της υγιεινής των τροφίμων της επιχείρησης (Πολιτική HACCP).

Πλαίσιο Εφαρμογής

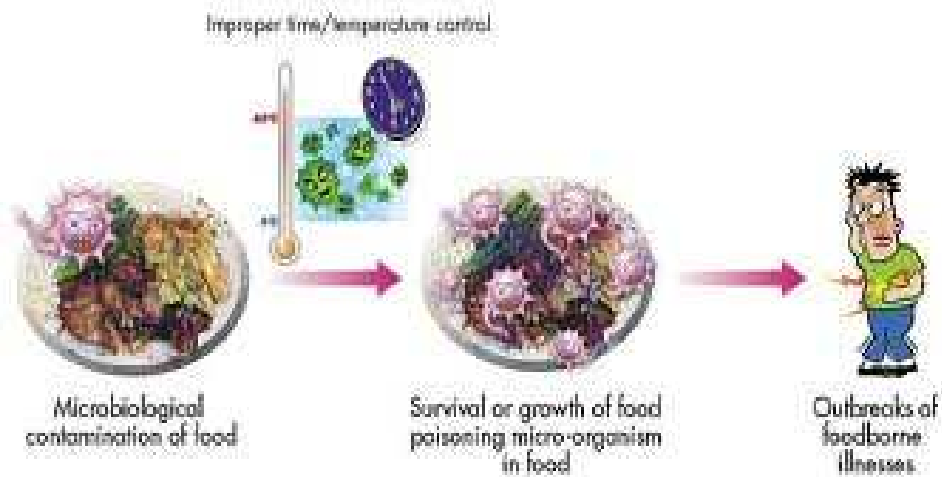
Μέσα από τα έγγραφα που περιγράφονται στο Εγχειρίδιο τ (δηλαδή, πολιτική HACCP, διαδικασίες, οδηγίες εργασίας, πλάνα ελέγχων, σχέδιο HACCP, κ.α.), καθορίζεται η γενικότερη πολιτική, σκοπός και πορεία των ξενοδοχείων LOUIS ως προς τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Τούτα ακολουθούνται και εφαρμόζονται πλήρως σε όλα τα επίπεδα ιεραρχίας και σε όλους τους τομείς επιχειρηματικής δραστηριότητας.

Έλεγχος και Τροποποιήσεις του Εγχειριδίου Ποιότητας

Η ανώτερη διεύθυνση των ξενοδοχείων LOUIS, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP, είναι υπεύθυνη για την περιοδική ανασκόπηση του παρόντος Εγχειριδίου, όπως και άλλων εγγράφων του Συστήματος - περιλαμβανομένων διαδικασιών, καθορισμού καθηκόντων, υπευθυνοτήτων & εξουσιοδοτήσεων, εταιρικής οργανωτικής δομής, πολιτικής HACCP, πλάνων ελέγχων και σχεδίου HACCP, οδηγιών εργασίας - με σκοπό να διασφαλίσει τη συνεχιζόμενη καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα τους και να τα αναθεωρεί, αν και όπου χρειάζεται. (βλ. παράρτημα 5)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ



Σε αυτό το κεφάλαιο θα γίνει αναφορά στους κινδύνους, τους οποίους μπορούν να μολυνθούν και να αλλοιωθούν τα προϊόντα της επιχείρησης και τους οποίους το σύστημα HACCP προσπαθεί να διαφυλάξει. Μπορεί από μια κακή μεταχείριση ενός τροφίμου, μη σωστού καθαρισμού ενός προϊόντος, τροφίμου ή του προσωπικού να έχουν ως αποτέλεσμα τροφικές δηλητηριάσεις που μπορεί να έχουν δυσάρεστα αποτελέσματα από τους καταναλωτές / πελάτες και για το ίδιο το προσωπικό. Οι κίνδυνοι αυτοί που απειλούν τα προϊόντα μιας επιχείρησης και τους πελάτες χωρίζονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες:

1. Μικροβιολογικοί

2. Χημικοί

3. Φυσικοί

3.1 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι είναι οι σοβαρότεροι κίνδυνοι που απαντώνται στα τρόφιμα και οφείλονται είτε σε μικροοργανισμούς (βακτήρια, ιοί και παράσιτα / πρωτόζωα) είτε στο σχηματισμό τοξικών από βακτήρια και μύκητες. Οι μικροοργανισμοί αυτοί δεν είναι επικίνδυνοι για τους καταναλωτές όμως σε καταναλωτές ευαίσθητους όπως ηλικιωμένους, ασθενείς νοσοκομείων, νεογέννητα, έγκυες γυναίκες, υπέρτασικοί, διαβητικοί, αλλεργικά άτομα είναι επικίνδυνοι και ορισμένες μορφές σε σοβαρό βαθμό. Οι μικροοργανισμοί που αποτελούν βιολογικούς κινδύνους για τα τρόφιμα διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες:

α) Βακτήρια

β) Ιοί

γ) Παράσιτα / Πρωτόζωα

Τα περισσότερα προβλήματα από τροφικές δηλητηριάσεις προκαλούνται από μικροοργανισμούς και πιο συγκεκριμένα από παθογόνα βακτήρια. Οι τροφικές δηλητηριάσεις διακρίνονται σε τροφολοιμώξεις, οι οποίες προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων με μικροοργανισμούς που προσβάλλουν τα έντερα και σε τροφοτοξινώσεις, οι οποίες οφείλονται σε κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν τοξικές ουσίες. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

Οι κυριότεροι λόγοι που οδηγούν σε τροφικές δηλητηριάσεις λόγω βακτηρίων είναι:

1. Επιβίωση των επικίνδυνων βακτηρίων λόγω μη σωστού μαγειρέματος / επεξεργασίας.
2. Πολλαπλασιασμός των βακτηρίων σε αριθμό που μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση λόγω κακής διατήρησης και λάθος θερμοκρασίας.
3. Μη τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό που ασχολείται με το μαγείρεμα.

Μερικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων με παθογόνα βακτήρια είναι ο άνθρωπος, το χώμα, τα τρωκτικά, πουλιά και ζώα, νωπά τρόφιμα, έντομα, αέρας και σκόνη, νερό, απορρίμματα, εξοπλισμός, σκεύη και επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων. Τα παθογόνα βακτήρια αναπτύσσονται και μάλιστα με γοργούς ρυθμούς όταν η θερμοκρασία του φαγητού βρίσκεται στους 5°C και 60°C. Γι' αυτό το λόγο και δεν πρέπει τα τρόφιμα να παραμένουν για αρκετή ώρα στην επικίνδυνη ζώνη. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

Οι ιοί είναι ενδοκυτταρικά παράσιτα, τα οποία είναι ορατά μόνο με τη χρήση ηλεκτρονικού μικροσκοπίου. Η αδυναμία τους να πολλαπλασιάζονται έξω από το κύτταρο του ξενιστή τους υποχρεώνει να ζουν και να αναπτύσσονται μέσα σε βακτήρια, μύκητες, φυτά και ζώα. Μόλυνση με ιούς μπορεί να λάβει χώρα είτε άμεσα με τον χειρισμό των τροφίμων από προσβλημένους εργάτες είτε έμμεσα από μη επεξεργασμένα απόβλητα. Ασθένειες που οφείλονται σε κατανάλωση τροφίμων μολυσμένων με ιούς είναι η ηπατίτιδα Α, η πολιομελίτιδα και η γαστρεντερίτιδα. Υπεύθυνοι ιοί θεωρήθηκαν ο ιός της ηπατίτιδας Α (HAV), οι “περιστρεφόμενοι” ιοί και οι ιοί της οικογένειας Norwalk. Η διάγνωση των ιών στα τρόφιμα με τις συνηθισμένες εργαστηριακές δοκιμές είναι σχεδόν αδύνατη, γιατί η ανάπτυξη των ιών απαιτεί την ύπαρξη ζωντανού ξενιστή και η συγκέντρωση τους στα μολυσμένα τρόφιμα είναι ιδιαίτερα μικρή. Ευαίσθητα τρόφιμα για την ανάπτυξη ιών είναι τα μαλάκια, οι σαλάτες, τα φρούτα, τα κρύα σάντουιτς, το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα παγωμένα αναψυκτικά. Τα τρόφιμα που εμπλέκονται στην εκδήλωση ασθενειών από ιούς υποδεικνύουν την οδό μόλυνσης τους. Όταν υπεύθυνο τρόφιμο είναι τα μαλάκια, η μόλυνση συνήθως οφείλεται στο νερό, ενώ για τις σαλάτες η μόλυνση γίνεται στον τόπο καλλιέργειας των λαχανικών ή προκαλείται από την χρήση μολυσμένου νερού / αποβλύτων για αρδευτικούς σκοπούς. Για τα υπόλοιπα τρόφιμα η μόλυνση προέρχεται από προσβεβλημένους εργαζόμενους και μεταδίδεται μέσω πλημμελούς καθαριότητας των χεριών. Το πρόβλημα αυτό είναι πιθανότερο να εμφανιστεί στα εστιατόρια και σε επιχειρήσεις τροφοδοσίας, παρά στα εργοστάσια.

Για την αποφυγή μετάδοσης των ιών στον άνθρωπο απαιτείται ικανοποιητικό μαγείρεμα των τροφίμων (αύξηση της θερμοκρασίας στο γεωμετρικό κέντρο στους 85-90°C x 1 min για τα μαλάκια μειώνει σημαντικά το επίπεδο μόλυνσης με HAV), παρεμπόδιση κοπρανόδους μόλυνσης των τροφών, καλλιέργεια και συγκομιδή των μυδιών σε περιοχές απαλλαγμένες από ανθρώπινα απόβλητα, αποφυγή επαναμόλυνσης των επεξεργασμένων τροφίμων από μολυσμένα προϊόντα, διατήρηση συνθηκών υγιεινής, κατάλληλη εκπαίδευση του προσωπικού, χλωρίωση του νερού και παρεμπόδιση επαφής των εντόμων με τις επιφάνειες επεξεργασίας των τροφίμων.

Τα παράσιτα είναι οργανισμοί που αντλούν την τροφή τους από τον ξενιστή και διακρίνονται σε πρωτόζωα, νηματώδη, ταινίες και τρηματώδη. Μεταδίδονται μέσω τροφίμων και νερού που έχουν μολυνθεί με κόπρανα και τα οποία περιέχουν παράσιτα ή τμήματα παρασίτων από προσβεβλημένους ξενιστές. Επιπλέον, σημαντική πηγή μόλυνσης με παράσιτα μέσω της κοπρανόδους - στοματικής οδού αποτελεί η επαφή του ανθρώπου με προσβεβλημένες γάτες. Παράσιτα τα οποία έχουν απασχολήσει την βιομηχανία τροφίμων είναι το *Giardia lamblia*, το *cryptosporidium parvum*, το *Anesakis spp*, το *Diphyllobothrium Latum*, το *Entamoeba histolytica*, το *Ascaris lumbricoides*, το *Toxoplasma gondii* και το *Trichinella Spiralis*. Ορισμένα από αυτά παράγουν κύστες, οι οποίες χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη ανθεκτικότητα στα χημικά απολυμαντικά και μπορεί να επιβιώσουν σε υδατικά διαλύματα έως και για ένα έτος. Τα υπεύθυνα τρόφιμα για αρρώστιες από παράσιτα είναι τα ψάρια και ιδιαίτερα ο σολωμός, το ωμό κρέας, το μη παστεριωμένο γάλα και το νερό. Για την επιτυχή καταπολέμηση των παρασίτων απαιτούνται σωστές κτηνοτροφικές πρακτικές, συνεχής και επαρκής υγειονομικός έλεγχος των σφαγείων, διατήρηση συνθηκών υγιεινής, ατομική υγιεινή των εργαζομένων, κατάλληλη αποχέτευση στις εγκαταστάσεις και επαρκής επεξεργασία των αποβλήτων.

Επεξεργασίες που μπορούν να εξαλείψουν το κίνδυνο των παρασίτων είναι το σχολαστικό μαγείρεμα, η κατάψυξη, η ξήρανση και το αλάτισμα, ενώ ιδιαίτερα για το χοιρινό κρέας και την εξάλειψη της *Trichinella Spiralis* συνιστάται η θέρμανση του γεωμετρικού κέντρου σε θερμοκρασία 66°C κατ' ελάχιστο και η ταχεία κατάψυξη στους -15°C ή χαμηλότερα για τουλάχιστον 20 ημέρες.

3.1.1 ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΦΥΓΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΜΟΛΥΝΣΕΩΝ

1. Το εργαζόμενο προσωπικό που ασχολείται με τον χώρο της κουζίνας και του εστιατορίου πρέπει να ακολουθεί και να τηρεί τους κανόνες υγείας και υγιεινής, να φορά καθαρά ρούχα

(στολή εργασίας) και να πλένει τα χέρια του κάθε φορά που αλλάζει εργασία ή πηγαίνει τουαλέτα ή καπνίζει.

2. Οι προμηθευτές που έχει η επιχείρηση για την αγορά πρώτων υλών πρέπει να είναι αξιόπιστα ή ακόμη και διαπιστωμένοι με το σύστημα HACCP.
3. Εφαρμόζεται συστηματικό πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.
4. Τα απορρίμματα και τα ακατάλληλα τρόφιμα απομακρύνονται.
5. Απαγορεύεται η είσοδος στην κουζίνα σε όσους δεν έχουν εργασία σ' αυτήν.
6. Πρέπει στο χώρο εστιατορίου και κυρίως της κουζίνας να είναι έτσι διαμορφωμένος για να υπάρχει σωστός καταμερισμός εργασίας, δηλαδή διαφορετικοί νεροχύτες για κρύα κουζίνα, για το κρεοπωλείο, για ζεστή κουζίνα, διαφορετικές επιφάνειες τεμαχισμού κ.α.
7. Νωπά τρόφιμα τοποθετούνται διαφορετικά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα σε όλη την διαδικασία παραγωγής και ιδιαίτερα τα τρόφιμα υψηλού ρίσκου όπως αυγά, ρύζι, κοτόπουλο.
8. Οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα σκεύη καθαρίζονται και απολυμαίνονται. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001), (Δρ. Ζορπάς ,2004)

3.2 ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Πολλά τρόφιμα στην διαδικασία παραγωγής μολύνονται από χημικές ενώσεις για παράδειγμα ορμόνες σε διάφορα φρούτα τα οποία είναι εποχιακά. Η παρουσία ορισμένων χημικών ενώσεων στα τρόφιμα είναι ανεπίτρεπτη διότι τα καθιστούν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, ενώ για τις υπόλοιπες ενώσεις έχουν θεσπιστεί ανώτατα επιτρεπτά όρια, η υπέρβαση των οποίων μπορεί να προκαλέσει δηλητηριάσεις. Κατανάλωση τροφίμων μολυσμένα με χημικές ενώσεις μπορεί να είναι χρόνια, όπως καρκίνος, ή αθροϊστικά όπως του υδράργυρου, είτε οξεία όπως η επίδραση των αλλεργιογόνων τροφίμων.

Υπάρχουν δύο τύποι χημικών κινδύνων:

A. Φυσικά Απαντωμένες Χημικές Ουσίες

1. Μυκοτοξικές
2. Σκομβροτοξίνη
3. Ιχθυοτοξίνες
4. Αλκαλοειδή
5. Τοξίνες μανιταριών
6. Φυτοαιμαγλουτινίνες

B. Πρόσθετες Χημικές Ουσίες

1. Γεωργικά χημικά όπως εντομοκτόνα, αντιβιοτικά και ορμόνες ανάπτυξης, μυκητοκτόνα λιπάσματα).
 2. Διάφορες απαγορευμένες ουσίες
 3. Τοξικά στοιχεία και ενώσεις (μόλυβδος, ψευδάργυρος, αρσενικό, υδράργυρος και κυάνιο)
 4. Υλικά συσκευασίας
 5. Πρόσθετα τροφίμων (συντηρητικά, πρόσθετα θρεπτικά, χρωστικές ουσίες)
 6. Ενισχυτές γεύσης
 7. Αντιβιοτικά
 8. Αρωματικές ενώσεις
 9. Αντιοξειδωτικά
- (Δρ. Ζορπάς ,2004)

3.2.1 ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΦΥΓΗΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

1. Πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται σωστά όλα τα σκεύη, πατώματα, μηχανήματα με την χρήση κατάλληλων (εγκεκριμένων) καθαριστικών και απολυμαντικών.
2. Όταν θέλουμε να προσθέσουμε χρώμα ή γεύση σε κάποιο υλικό να γίνεται προσεκτικά και σε επιτρεπόμενη δόση.
3. Τα διάφορα χημικά καθαριστικά που χρησιμοποιούνται, τα εντομοκτόνα ή άλλες τοξικές ουσίες να είναι σωστά επισημασμένα και αποθηκευμένα.
4. Όπως και για τους Μικροβιολογικούς κινδύνους πρέπει να συνεργάζεται η επιχείρηση με αξιόπιστες προμηθευτές πρώτων υλών.
5. Η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων γίνεται από υπεύθυνα άτομα.
6. Το κτίριο και ο εξοπλισμός πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα να συντηρούνται τακτικά και να διατηρούνται σε σωστή κατάσταση. (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά. 2001)

3.3 ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι φυσικοί κίνδυνοι μπορούν να εισαχθούν στα τρόφιμα σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας και περιλαμβάνουν μεγάλη ποικιλία φυσικών υλικών , που τα οποία μπορούν να προκαλέσουν διάφορους τραυματισμούς ή ασθένειες στους καταναλωτές ή ακόμη και στο προσωπικό. Μεγαλύτερο κίνδυνο διατρέχουν τα μικρά παιδιά (Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης κ.ά.,2001) , (Δρ. Ζορπάς ,2004)

ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ
ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



3.4 ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Το προσωπικό που εργάζεται σε μια επιχείρηση τροφίμων, μπορεί να αποτελεί την σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων. Εάν το προσωπικό δεν είναι υγιές και δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση των τροφίμων με παθογόνους μικροοργανισμούς οι οποίοι είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφικές δηλητηριάσεις. Είναι ηθική αλλά και νομική υποχρέωση των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων να φροντίζουν την καθαριότητά τους και την υγεία τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Απαραίτητη προϋπόθεση της νομοθεσίας (Υ.Α. 487 ΦΕΚ 1219Β – 0/10/200, Κώδικας Υγιεινής Νομοθεσίας), για την πρόσληψη αλλά και την εργασία του προσωπικού σε μια επιχείρηση τροφίμων είναι η ύπαρξη πρόσφατα ενημερωμένου βιβλιάριου υγείας. Το βιβλιάριο υγείας, πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από νοσήματα τα οποία μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα (φυματίωση, δερματικές νόσους, εντερικές παθήσεις κλπ.)

Τρόποι επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό

- Πάσχει από μια τροφολοίμωξη
- Παρουσιάζει συμπτώματα γαστρεντερικής ασθένειας
- Έχει διάφορα τραύματα ή πληγές
- Συγκατοικεί ή εκτίθεται σε άρρωστα άτομα
- Αγγίζει οτιδήποτε που μπορεί να μολύνει τα χέρια του

Υπάρχει όμως και η αμφίδρομη σχέση επιμόλυνσης, όπου τα τρόφιμα μπορεί να επιμολύνουν τους χειριστές τους, όταν αυτά έχουν επιμολυνθεί και οι χειριστές δεν λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, τηρώντας τους κανόνες ορθής ατομικής υγιεινής. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις εργαζομένων, που έχουν επιμολυνθεί από επικίνδυνα τρόφιμα, τα οποία δεν είχαν ορατές αλλοιώσεις, διότι δεν τηρούσαν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής όπως το παράδειγμα επιμολύνσεις χειριστών από κρέας.

Αλλά και τα υγιή άτομα μπορεί να φιλοξενούν μικροοργανισμούς χωρίς τα φανερά συμπτώματα και η εκδήλωσή τους να γίνει αρκετές εβδομάδες μετά. Σε ορισμένες ασθένειες οι παθογόνοι οργανισμοί μπορεί να παραμείνουν στον ανθρώπινο οργανισμό για μήνες ακόμα και όταν παύσουν όλα τα συμπτώματα της ασθένειας. Ορισμένα άτομα ονομάζονται φορείς διότι μπορεί να φέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς και να μολύνουν άλλα άτομα χωρίς να εμφανίσουν ασθένεια. Το προσωπικό μπορεί επίσης να επιμολύνει τα τρόφιμα με λανθασμένους χειρισμούς. Αν είστε άρρωστοι μπορεί να μεταφέρετε παθογόνους

μικροοργανισμούς στα τρόφιμα και να προκαλέσετε τροφική δηλητηρίαση! (Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 2004)

Πριν ξεκινήσετε την εργασία σας πρέπει να ενημερώνετε άμεσα τον υπεύθυνο της επιχείρησης όταν:

1. Είστε άρρωστοι ιδιαίτερα αν έχετε διάρροια, εμετό, πυρετό, κρύωμα, βήχα, πονόλαιμο και εκκρίματα από τη μύτη, τα αυτιά και τα μάτια.
2. Έχετε πληγές, σπυριά ή άλλες δερματικές παθήσεις.
3. Είχατε επαφή με κάποιον άρρωστο ή κάποιο μέλος της οικογένειας σας το οποίο πάσχει από συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης.

Σε περίπτωση που ένας εργαζόμενος παρουσιάσει συμπτώματα αρρώστιας που είναι πιθανόν να μεταδοθεί με τα τρόφιμα, ο υπεύθυνος πρέπει να τον τοποθετεί σε θέσεις εργασίας που δεν έχει άμεση επαφή με τα τρόφιμα. (Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 2004)

3.5 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Η ατομική καθαριότητα και οι σωστοί χειρισμοί του προσωπικού προστατεύουν τα τρόφιμα από μολύνσεις. Ο κάθε εργαζόμενος πρέπει να φροντίζει για την καθημερινή ατομική του καθαριότητα και για τους σωστούς χειρισμούς κατά τη διάρκεια της εργασίας. Οι κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό της επιχείρησης είναι:

- Τα χέρια, τα νύχια
- η μύτη, το στόμα, τα αυτιά
- Οι πληγές
- Τα κοσμήματα, τα μαλλιά, το τσιγάρο και τα ρούχα

Τα χέρια του προσωπικού έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα που μπορούν έτσι να τα επιμολύνουν με παθογόνα βακτήρια (σταφυλόκοκκοι, σαλμονέλα, κλπ). Είναι πολύ σημαντικό τα χέρια του προσωπικού να είναι πάντα καθαρά. Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο να γίνεται σωστά και όχι επιπόλαια ή βιαστικά. Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του σε νιπτήρες οι οποίοι χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών και οι οποίοι συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο. Οι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών πρέπει πάντα να έχουν άοσμο σαπούνι ή άοσμο σαπούνι με απολυμαντικό, καθαρή βούρτσα που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο χεριών, συσκευή στεγνώματος χεριών ή χαρτί μιας χρήσης και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι, όπως και οι οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών. Τα νύχια αποτελούν σημείο

όπου μπορούν να παραμείνουν και να πολλαπλασιαστούν παθογόνα βακτήρια. Για το λόγο αυτό πρέπει πάντα να διατηρούνται κομμένα κοντά και καθαρά. Η βαφή των νυχιών και τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια μπορεί να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα και για αυτό απαγορεύονται:

- Τα μακριά νύχια
- Τα βρώμικα νύχια
- Τα βαμμένα νύχια
- Τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια

Η μύτη, το στόμα και τα αυτιά αποτελούν σημεία όπου μπορεί να αναπτυχθούν παθογόνα βακτήρια όπως παράδειγμα ο σταφυλόκοκκος. Ο βήχας και το φτέρνισμα προκαλούν μικροσταγονίδια τα οποία μεταφέρουν μικρόβια στα τρόφιμα. Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αυτιά μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα και να τα κάνουν ακατάλληλα προς κατανάλωση. Απαγορεύεται:

1. Να βήχετε ή να φτερνίζετε πάνω στα τρόφιμα. Αν χρειαστεί, να χρησιμοποιείτε χαρτί μιας χρήσης.
2. Να βάζετε τα δάκτυλα σας στη μύτη ή το στόμα.
3. Να σκουπίζετε το πρόσωπο σας ή τη μύτη σας με τα μανίκια.
4. Να μασάτε, να τρώτε, να φτύνετε κατά τη διάρκεια της εργασίας σας.
5. Να δοκιμάζετε το φαγητό με τα δάκτυλα ή με κουτάλι που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί.

Οι πληγές είναι ένα ιδανικό υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Προκειμένου να αποφευχθεί η μόλυνση των τροφίμων με αίμα και μικροοργανισμούς, οι πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο αυτοκόλλητο επίδεσμο. Ο επίδεσμος πρέπει να είναι κατά προτίμηση χρωματισμός (μπλέ ή πράσινο ή άλλο χρώμα) ώστε να μπορεί να ανιχνευτεί εύκολα σε περίπτωση που ξεκολλήσει. Η αντικατάσταση του επίδεσμου με καινούργιο είναι απαραίτητη όταν χαλαρώσει ο πρώτος ή είναι έτοιμος να ξεκολλήσει. (Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 2004)

Οι εργαζόμενοι σε μια επιχείρηση τροφίμων δεν επιτρέπεται να φορούν κοσμήματα. Τα κοσμήματα αποτελούν εστίες συγκεντρώσεις υγρασίας όπου ευνοείται η ανάπτυξη των μικροοργανισμών, ενώ δεν επιτρέπουν το σωστό πλύσιμό τους. Οι πέτρες των δακτυλιδιών ή έστω μικρά κομμάτια μετάλλων μπορούν επιπλέον να πέσουν μέσα στα τρόφιμα και να προκαλέσουν τραύματα ή δυσαρέσκεια στον πελάτη. Επιπλέον πρέπει να αποφεύγεται η

χρήση έντονων αρωμάτων από τους χειριστές τροφίμων. Απαγορεύεται οι εργαζόμενοι να φορούν:

- Ρολόγια
- Σκουλαρίκια
- Δακτυλίδια, βέρες
- Βραχιόλια, μπρασελέ κλπ

Με τα μαλλιά μεταφέρονται πολλοί μικροοργανισμοί τα οποία όταν πέφτουν μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα και για τον λόγο αυτό το προσωπικό πρέπει να λούζεται τακτικά και να χρησιμοποιεί κατάλληλο κάλυμμα του κεφαλιού, το οποίο πρέπει να καλύπτει όλα τα μαλλιά. Το χτένισμα των μαλλιών ή η επαφή με τα χέρια δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της εργασίας ή αφού φορεθεί η προστατευτική ενδυμασία διότι μπορεί να πέσουν τρίχες και να επιμολυνθούν τρόφιμα.

Το τσιγάρο, οι στάκτες και τα αποτσίγαρα μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα. Τα δάκτυλα επιμολύνονται με μικροοργανισμούς για παράδειγμα σταφυλόκοκκους με την επαφή των δακτύλων και του τσιγάρου με το στόμα. Επιπλέον το κάπνισμα προκαλεί βήχα και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει πιθανή επιμόλυνση των τροφίμων, με τα σταγονίδια που εκτοξεύονται κάθε φορά. Απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα σε χώρους προετοιμασίας, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων. (Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 2004)

Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να φορούν ειδική προστατευτική ενδυμασία (στολή εργασίας) έτσι ώστε να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από τα καθημερινά ρούχα τους. Η στολή εργασίας θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να προστατεύει τα τρόφιμα από πιθανές επιμόλυνσεις, να σχετίζεται με τις εργασίες του ατόμου που φορά και να περιλαμβάνει ποδιά, μπλούζα, ή φόρμα ανάλογα με τις απαιτήσεις του χώρου εργασίας Θα πρέπει επίσης να περιλαμβάνει σκούφο ή καπέλο που καλύπτει ικανοποιητικά το τριχωτό μέρος της κεφαλής. Συνιστώνται επίσης οι μπότες ή ειδικά παπούτσια ανάλογα με την περίπτωση. Η στολή εργασίας θα πρέπει να:

- Είναι κατά προτίμηση ανοικτού χρώματος.
- Είναι πάντα καθαρή.
- Απαγορεύεται να σκουπίζονται σε αυτή τα εργαλεία και τα χέρια.
- Είναι με φερμουάρ και χωρίς εξωτερικές τσέπες.
- Καλύπτει εντελώς τα ρούχα των εργαζομένων.
- Είναι εύκολη στη χρήση και ανθεκτική.

- Τοποθετείται στα ερμάρια των αποδυτηρίων, χωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα.

Οι μπότες ή τα ειδικά παπούτσια θα πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν ετοιμάζονται τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας. Η στολή εργασίας απαγορεύεται να φοριέται σε άλλους χώρους εκτός από τους χώρους εργασίας. Η αφαίρεση των ρούχων, των πανωφοριών και των προσωπικών αντικειμένων, αλλά και η τοποθέτηση της στολής εργασίας πρέπει να γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους (αποδυτήρια), όπου υπάρχουν ειδικά ερμάρια ή κρεμάστρες. (Ζ. Τζωρακολευθεράκης, 2004) , (Υπουργείο Ανάπτυξης ΕΦΕΤ, 2001)



Οι παραπάνω οδηγίες εφαρμόζονται από όλα τα μέλη του προσωπικού τα οποία έχουν άμεση ή έμμεση επαφή με τους χώρους τροφίμων. Αντίστοιχα και στα ξενοδοχεία LOUIS υπάρχει αντίστοιχο εγχειρίδιο του οποίου απώτερος σκοπός είναι ο καθορισμός των μέτρων διασφάλισης της προσωπικής υγιεινής των μελών του προσωπικού, με απώτερο στόχο τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.(βλ. παράρτημα 6)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ
ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΕΙΕΣ
ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP



4.1 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΟΦΕΛΕΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα του συστήματος HACCP είναι το γεγονός ότι αποτελεί μια προληπτική, συστηματική, λογική ευπροσάρμοστη και οικονομικά αποτελεσματική προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων. Το HACCP δεν αποτελεί μια νέα ορολογία, αλλά είναι ένα σύστημα αλληλοδιαδεχόμενων ενεργειών, με στόχο την εξασφάλιση του υψηλότερου δυνατού βαθμού ασφάλειας και προστασίας των τροφίμων. Τόσο οι κίνδυνοι που προσδιορίζονται, όσο και τα προληπτικά μέτρα αυτών, δεν παρουσιάζονται για πρώτη φορά. Αυτό όμως που είναι νέο είναι ο τρόπος με τον οποίο τοποθετούνται οι διάφορες ενέργειες σε λογική σειρά, ώστε να εκτιμηθεί η σοβαρότητα και η επικινδυνότητα των κινδύνων κατά την παραγωγική διαδικασία, να προσδιοριστούν τα CCPs και οι τρόποι παρακολούθησης αυτών, με αποτέλεσμα τη σημαντική μείωση της πιθανότητας εμφάνισης κινδύνων για την δημόσια υγεία. Εάν το σύστημα HACCP εφαρμόζεται σωστά, τότε δεν υπάρχει άλλο σύστημα ή μέθοδος που να παρέχει τον ίδιο βαθμό ασφάλειας στα τρόφιμα.

Το πρόγραμμα HACCP βοηθά στη μείωση των οικονομικών απωλειών καθώς η αποτελεσματική εφαρμογή του εξασφαλίζει την ελάττωση της απόρριψης και καταστροφής προϊόντος. Επίσης μπορεί να αποδειχθεί ιδιαίτερα οικονομικό, αφού δεν απαιτείται η πρόσληψη επιπλέον προσωπικού σε μια βιομηχανία στην περίπτωση που αυτή χρησιμοποιεί ένα καλό πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας. Αρκετοί διευθυντές βιομηχανικών μονάδων που εφαρμόζουν προγράμματα HACCP τονίζουν ότι η χρήση του HACCP παρέχει τη δυνατότητα μείωσης των δαπανηρών μικροβιολογικών αναλύσεων στα τελικά προϊόντα, αφού δίνεται πλέον ιδιαίτερη βαρύτητα στην παρακολούθηση των CCPs. Με τον τρόπο αυτό εξοικονομούνται χρήματα, ενώ ταυτόχρονα αυξάνει ο αριθμός σιγουριάς για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων, αφού η προσοχή της βιομηχανίας επικεντρώνεται στις διεργασίες που εμπεριέχουν την μεγαλύτερη επικινδυνότητα.

Όλοι οι εργαζόμενοι αντιλαμβάνονται το ρόλο τους στο στόχο της παραγωγής ασφαλών τροφίμων και τη σημασία της σωστής παρακολούθησης των CCPs ενώ γνωρίζουν ποιές ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούν στην περίπτωση εμφάνισης ενός προβλήματος. Οι γνώσεις του εργατικού προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας βελτιώνονται σημαντικά, με αποτέλεσμα τη συνεχή παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, η οποία οδηγεί σε αύξηση των πωλήσεων και σε μείωση των παραπόνων των καταναλωτών.

Επίσης, η εφαρμογή της προσέγγισης HACCP στις επιθεωρήσεις από τις κρατικές υπηρεσίες ελέγχου μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση των σχέσεων ανάμεσα σε αυτές και τις

βιομηχανίες. Οι επιθεωρήσεις μπορούν να πραγματοποιούνται πιο αποτελεσματικά και σε μικρότερο χρονικό διάστημα, αφού το προσωπικό των αρμοδίων υπηρεσιών ελέγχου επικεντρώνει κυρίως την προσοχή του στα CCPs και στα αποτελέσματα παρακολούθησης αυτών. Τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων καθίστανται πιο αξιόπιστα, γιατί αυτά δεν στηρίζονται πλέον στη παρακολούθηση της λειτουργίας της εγκατάστασης μόνο τη μέρα που γίνεται η επιθεώρηση αλλά καλύπτουν ένα μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργίας, αφού γίνεται έλεγχος στα αρχεία παρακολούθησης των CCPs. Έτσι για πρώτη φορά δίνεται η δυνατότητα στη βιομηχανία και στις κρατικές υπηρεσίες να έχουν μια κοινή προσέγγιση και γλώσσα στο θέμα της ασφάλειας των τροφίμων. (Ε. Ονησιφόρου, 2006)

Οφέλεις του συστήματος

- 1) Υπάρχει συστηματική και λογική προσέγγιση. Στην επιχείρηση μετά την εφαρμογή του συστήματος υπάρχει οργάνωση και πρόγραμμα.
- 2) Βασίζεται σε επιστημονική ανάλυση και τεκμηρίωση, δηλαδή στα στοιχεία που κρατούμε.
- 3) Υπάρχει προληπτικό σύστημα. Είναι σημαντικό να προλάβεις κάτι κακό προτού γίνει.
- 4) Η επιχείρηση έχει την ευχέρεια να ικανοποιεί τους πελάτες, το προσωπικό, να έχουν καλύτερες τιμές και να αυξάνουν την επικερδότητα. Μπορεί να αντεπεξέλθει στον ανταγωνισμό της εποχής.
- 5) Επικέντρωση πόρων σε κρίσιμα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας.
- 6) Αυξημένη βεβαιότητα για την ασφάλεια του προϊόντος. Διαβεβαίωση σε Tour Operation και πελάτες για την ασφάλεια του προϊόντος που παράγει η επιχείρηση.
- 7) Τεκμηρίωση της ασφάλειας. Από την στιγμή που καταγράφεται κάτι, έχουμε την ευχέρεια και τα στοιχεία να αποδείξουμε ότι τα μηχανήματα, ο τρόπος παραλαβής, αποθήκευσης, μαγειρέματος είναι σωστός, ακόμα μπορούμε να αντεπεξέλθουμε σε περιπτώσεις παραπόνων ή τροφικής δηλητηρίασης πελάτη.
- 8) Συμπληρώνει άλλα συστήματα Διαχείρισης. Το σύστημα HACCP συμπληρώνει άλλα συστήματα όπως το ISO 9000.
- 9) Παγκοσμίως αποδεκτό. Είναι διεθνές πρότυπο, αναγνωρισμένο από όλο τον κόσμο.
- 10) Τήρηση της ευρωπαϊκής / κυπριακής νομοθεσίας. Είναι υποχρέωση η τήρηση της ευρωπαϊκής /κυπριακής νομοθεσίας το οποίο είναι μεγάλο πλεονέκτημα. (Ε. Ονησιφόρου, 2006)

4.2 ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Εκτός από όλα τα προαναφερθέντα πλεονεκτήματα, οφέλεις του συστήματος στο θέμα της ασφάλειας και της διασφάλισης ποιότητας στο χώρο της μαζικής εστίασης. Το σύστημα HACCP δεν εφαρμόζεται γενικά από όλες τις επιχειρήσεις και από άλλες εφαρμόζεται λανθασμένα. Αυτό οφείλεται σε διάφορα προβλήματα που εμποδίζουν την προώθηση και εφαρμογή του προγράμματος, σε άλλες περιπτώσεις τη διατήρηση του συστήματος, τα σημαντικότερα από τα οποία είναι:

- 1) Δεν υπάρχει ομοιόμορφη κατανόηση των αρχών και της ιδέας του συστήματος, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο λόγω της έλλειψης προτυποποίησης αυτού.
- 2) Το σύστημα για να είναι αποτελεσματικό πρέπει να εφαρμόζεται σε όλους τους τομείς των βιομηχανιών τροφίμων, από το στάδιο της ανάπτυξης των πρώτων υλών (χωράφι / θάλασσα), μέχρι την τελική κατανάλωση του τροφίμου που πολλές φορές είναι ανέφικτο.
- 3) Για την εκπαίδευση του προσωπικού και των επιθεωρητών της βιομηχανίας στις αρχές εφαρμογής του συστήματος HACCP απαιτείται σημαντικό χρονικό διάστημα, ενώ μπορεί να είναι μεγάλα και τα έξοδα για την ανάπτυξη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.
- 4) Η εφαρμογή του συστήματος μπορεί να είναι εύκολη στις μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων, πράγμα όμως που δεν ισχύει για τις μεσαίου και μικρού μεγέθους επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν περισσότερα προβλήματα κυρίως οικονομικής φύσεως.

Τα κυριότερα προβλήματα που μπορεί να εμφανισθούν είναι:

- Έλλειψη γνώσης πάνω στο HACCP
- Ανεπαρκής τεχνικής εμπειρίας
- Έλλειψη τεχνικών πηγών και κατάλληλου εξοπλισμού
- Έλλειψη χρόνου για το προσωπικό να αφομοιώσει το σύστημα HACCP

Ακόμη η μή σωστή διατήρηση του συστήματος δημιουργεί αρκετά αρνητική εικόνα προς όλους τους ενδιαφερομένους προς την επιχείρηση, όπως πελάτες, Tour Operation και προσωπικό. Αν διαπιστωθεί ότι υπάρχουν προβλήματα όπως για παράδειγμα έχουν φτιαχτεί φαγητά με λιγμένο υλικό και υπάρχει τροφική δηλητηρίαση τότε η εικόνα της επιχείρησης θα είναι αρνητική και δύσκολα πλέον θα ξανακερδηθεί η εμπιστοσύνη. Ακόμη δύο άλλα μειονεκτήματα του συστήματος HACCP σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση που αποτελούν κίνδυνο είναι η δημιουργία υπερβολικής γραφειοκρατίας στη λειτουργία του συστήματος και δεν γίνεται μόνο η κράτηση των απαραίτητων στοιχείων για αποτελεσματική εφαρμογή. (Ε. Ονησιφόρου, 2006)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ
ΚΟΣΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ HACCP ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΤΟ
ΧΡΟΝΟ.

ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.



Το κόστος κατά τα αρχικά στάδια πριν και κατά τη διάρκεια της εφαρμογής του συστήματος HACCP σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης είναι αρκετά μεγάλο για την επιχείρηση γιατί πρέπει να θυσιάσει αρκετά χρήματα για την αγορά του σωστού εξοπλισμού σύμφωνα με τις απαιτήσεις του συστήματος, για να κάνει διάφορες αλλαγές στους χώρους αυτούς ώστε να ανταποκρίνονται στο σύστημα αλλά ακόμη και κόστος για εκπαίδευση του προσωπικού της επιχείρησης. Θα θυσιαστούν πολλές ώρες εργασίας για να εκπαιδευτεί σωστά το προσωπικό για θέματα υγιεινής, καθαριότητας, τήρησης του συστήματος, αλλά ακόμη και απόλυση σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του προσωπικού στις απαιτήσεις του συστήματος HACCP.

Βασικά μετά από το αρχικό στάδιο του HACCP μετά και την εφαρμογή του συστήματος, τα χρηματικά κόστη δεν είναι τα ίδια, αλλά λιγότερα, λιγότερα και από πριν την εφαρμογή του συστήματος στην επιχείρηση. Υπάρχουν τα σωστά μηχανήματα, οι σωστοί χώροι, έτσι ώστε να εξοικονομείται χρόνος και κόπος αλλά και για να δουλεύουν σε καθαρότερο εργασιακό περιβάλλον.

Το προσωπικό νιώθει πιο εκπαιδευμένο, γνωρίζει κανόνες υγιεινής, υπάρχει ένα πιο σωστό πλάνο εργασίας με κανόνες και καθήκοντα που πρέπει να κάνει. Το πιο μεγάλο κέρδος είναι το ότι ο πελάτης της επιχείρησης / καταναλωτής γνωρίζοντας ότι εφαρμόζεται το σύστημα HACCP νιώθει πιο ασφαλής, γνωρίζει ότι υπάρχει καθαριότητα, αλλά και ποιότητα στην συγκεκριμένη επιχείρηση.

Όσο για την διατήρηση του συστήματος HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) στο χρόνο αυτό είναι ως προς το ότι αφορά το κόστος προς την επιχείρηση. Πιο συγκεκριμένα εάν τηρείται σωστά το σύστημα, ακολουθεί τις αρχές σωστά και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, θα έχει λιγότερο κόστος διόρθωσης λαθών που θα βρεθούν και θα πρέπει να διορθωθούν παρ' ότι προηγουμένως, γιατί τώρα ακολουθείται μια σωστή διαδικασία η οποία είναι πιο φθηνή. Για παράδειγμα εάν γίνει έλεγχος στο λάδι που μαγειρεύεις δύο φορές την εβδομάδα μπορεί να αποδειχθεί ότι προηγουμένος το άλλαζες πιο συχνά από ότι έπρεπε ή ακόμη με το τακτικό σέρβις που σύμφωνα με το σύστημα πρέπει να κάνεις στα μηχανήματα της κουζίνας, μπάρ, αποδεικνύει ότι αντέχουν περισσότερο και έχουν καλύτερη απόδοση. (Ε. Ονησιφόρου, 2006)

5.1 ΚΟΣΤΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Διακρίνεται σε τέσσερις κατηγορίες

1. **Κόστος πρόληψης**, δηλαδή το κόστος για το σχεδιασμό, την εφαρμογή και τη συντήρηση του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και του ποιοτικού ελέγχου.
2. **Κόστος ελέγχου ποιότητας**. Είναι το κόστος που απαιτείται για τη διεξαγωγή ελέγχων για την διαπίστωση ότι τα προϊόντα, τμήματα προϊόντων, πρώτες ύλες και εξοπλισμός ελέγχων βρίσκονται εντός των προδιαγραφών.
3. **Εσωτερικό κόστος μη συμμορφώσεων**. Είναι το κόστος που προκύπτει από τη μη συμμόρφωση των πρώτων υλών, των προϊόντων, των συστατικών των προϊόντων κλπ. με τις προδιαγραφές, η οποία διαπιστώνεται πριν από την αποστολή των προϊόντων στους πελάτες.
4. **Εξωτερικό κόστος μη συμμορφώσεων**. Είναι το κόστος που προκύπτει από την μη συμμόρφωση των πρώτων υλών, των προϊόντων, των συστατικών των προϊόντων κλπ. με τις προδιαγραφές, η οποία διαπιστώνεται μετά από την αποστολή των προϊόντων στους πελάτες (Ε. Ονησιφόρου, 2006) , (Ι.Αρβανιτογιάννης κ.ά. , 2001)

Προσδοκίες της επιχείρησης από την εφαρμογή και διατήρηση του συστήματος HACCP.

Για να επιτύχει η εφαρμογή του συστήματος HACCP χρειάζεται η συνεχή δέσμευση της ανώτατης διοίκησης, την τήρηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και την προσκόλληση στις επτά Αρχές.

Η αποτελεσματικότητα του συστήματος εξασφαλίζεται με την χρήση των εξής τεχνικών :

- A) Συλλογή και καταγραφή των απόψεων του προσωπικού που εμπλέκεται στην εφαρμογή του συστήματος.
- B) Διαδικασίες Επαλήθευσης.
- Γ) Τακτική ανασκόπηση των τηρούμενων αρχείων και του συστήματος καταγραφής.
- Δ) Ανάπτυξη συστήματος για την αναβάθμιση του ελέγχου, όπως προκύπτει από τις καθημερινές, εβδομαδιαίες και μηνιαίες αλλαγές στην επεξεργασία.
- E) Εσωτερική και εξωτερική επιθεώρηση του συστήματος.
- Στ) Ανασκόπηση των νέων Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου στα οποία παρατηρούνται αλλαγές.

Ανασκόπηση του συστήματος HACCP πρέπει να διενεργείται τουλάχιστον μια φορά σε ετήσια βάση για να εξασφαλιστεί η εγκυρότητα του και να τεθεί σε λειτουργία ένα

σύστημα εντοπισμού και εφαρμογής διορθωτικών ενεργειών, οι οποίες μπορούν να περιλαμβάνουν:

- Αλλαγές στις διαδικασίες επεξεργασίας.
- Αλλαγές στις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες.
- Τροποποίηση της επεξεργασίας ή αλλαγή του εξοπλισμού.
- Αλλαγή στο σχεδιασμό της γραμμής παραγωγής.
- Πληροφορίες για νέους κίνδυνους που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια του προϊόντος. (Ι.Αρβανιτογιάννης κ.ά. , 2001)

Η επιχείρηση και στην περίπτωση μας η ξενοδοχειακή επιχείρηση εφαρμόζοντας και διατηρώντας το σύστημα HACCP έχει και κάποιες προσδοκίες που βεβαίως θα έχουν θετικό αντίκτυπο προς την ξενοδοχειακή επιχείρηση. Εφαρμόζοντας το σύστημα HACCP προσδοκεί να έχει πιο ποιοτικούς πελάτες, όσο πιο ποιοτικοί οι πελάτες, τόσο πιο μεγάλο κατά κεφαλή εισόδημα έχουν και ασφαλώς μεγαλύτερα έσοδα προς την ξενοδοχειακή επιχείρηση. Η εικόνα της επιχείρησης αλλάζει στα «μάτια» όλων των Tour Operators και με καινούργια ταξιδιωτικά γραφεία.

Υπάρχει η σιγουριά ότι τα τρόφιμα ακολουθούν κάποιους κανόνες, κάποιες αρχές και ότι φτάνει στον πελάτη / καταναλωτή είναι απόλυτα ασφαλές, αλλά ακόμη και σε περίπτωση που κάποιος πελάτης / καταναλωτής αρρωστήσει, πάθει κάποια τροφική δηλητηρίαση και κάνει μήνυση στην επιχείρηση τότε η επιχείρηση μπορεί αφού κρατάει σημειώσεις, θερμοκρασία, έχει ασφαλές υλικά με ημερομηνίες και γενικότερα πειστήρια ότι είναι ασφαλή μπορεί να υπερασπιστεί και θεωρείται μεγάλο πλεονέκτημα στο να μην έχει πρόβλημα και να κερδίσει στο δικαστήριο.

Ακόμη εφαρμόζοντας και διατηρώντας το σύστημα HACCP το προσωπικό ακολουθεί αυτούς τους κανόνες, τους κανόνες υγιεινής, καθαριότητας, η δουλειά του τώρα είναι πιο προσεκτική, μπαίνει σε ρουτίνα δουλειάς, ξέρει να τηρεί τις Αρχές του συστήματος και νιώθει πιο ικανοποιημένος, αφού στο τέλος της ημέρας οι εργασίες που έχει να κάνει μέσα σε μια μέρα μειώνονται.

Έτσι εφαρμόζοντας και διατηρώντας το σύστημα HACCP βλέπουμε ότι έχει η επιχείρηση θετικά αποτελέσματα. Έχει πιο ποιοτικούς πελάτες με μεγαλύτερο κατά κεφαλή εισόδημα, έχει περισσότερες συνεργασίες με Tour Operators, τα φαγητά είναι ασφαλή καθ' όλη την διαδικασία, κατά την παραλαβή, την αποθήκευση της επεξεργασίας, το μαγείρεμα, προετοιμασία και σερβίρισμα και φτάνουν ασφαλή στον καταναλωτή. Ακόμη σε περίπτωση δικαστικής διαμάχης υπάρχουν τα χαρτιά και θερμοκρασίες που μπορούν να αθωωθούν. Και

τέλος το προσωπικό έχει καλύτερη προσωπική υγιεινή, η δουλειά του γίνεται ευκολότερη και λιγότερη.

Όλα αυτά όμως πετυχαίνουν μόνο και μόνο όχι με την εφαρμογή αλλά και την διατήρηση του συστήματος στην επιχείρηση. Πρέπει να γίνουν οι ανάλογες προσπάθειες να διατηρηθεί το σύστημα HACCP στην ξενοδοχειακή επιχείρηση, όπως σε περίπτωση που προσλάβουν καινούργιο προσωπικό πρέπει να ενημερωθεί για το σύστημα HACCP, για το τί πρέπει να κάνει και ποιά σεμινάρια πρέπει να παρακολουθήσει για το HACCP. Ακόμη και οι προμηθευτές πρέπει να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Σε αντίθετη περίπτωση μη διατήρησης του οι επιπτώσεις θα είναι πάρα πολλές για την επιχείρηση και βεβαίως αρνητικές γιατί φαίνεται ότι δεν μπορεί να είναι αξιόπιστη ούτε προς τους καταναλωτές ούτε προς τους Tour Operators ούτε προς το ίδιο το προσωπικό της επιχείρησης.



Αντίστοιχα και στα ξενοδοχεία LOUIS γίνεται περιγραφή των ενεργειών που ακολουθούνται από τη Διεύθυνση του ξενοδοχείου για την ανασκόπηση του Συστήματος HACCP. Σκοπός της ανασκόπησης είναι να διασφαλίσει την καταλληλότητα, απρόσκοπτη εφαρμογή και αποτελεσματικότητα του Συστήματος, όπως και τη συνεχή βελτίωση του όπου και όποτε χρειάζεται, ώστε να εκπληρούνται οι απαιτήσεις των πελατών, τουριστικών πρακτόρων και αρμοδίων αρχών, αλλά και να ικανοποιείται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων του ξενοδοχείου

Η διαδικασία τούτη εφαρμόζεται σε όλες τις ανασκόπησης του Συστήματος HACCP από το Γενικό Διευθυντή, τον Operations Manager, τον Συντονιστή HACCP, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP. (βλ. παράρτημα 7)

Σημαντικό ρόλο έχει και ο καθορισμός της μεθόδου αρχικής επιλογής προμηθευτών και συνεργατών για σκοπούς συνεργασίας, καθώς και της μεθόδου συστηματικής αξιολόγησης / επιβεβαίωσης της συνεχιζόμενης καταλληλότητας τους, κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής συνεργασίας με τα ξενοδοχεία.

Η διαδικασία εφαρμόζεται από το Τμήμα Αγορών του Οργανισμού LOUIS, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP και τη Γενική Διεύθυνση του ξενοδοχείου. Τούτη αφορά την επιλογή και αξιολόγηση προμηθευτών και συνεργατών κρίσιμων προϊόντων / υλικών και υπηρεσιών (που επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων). (βλ. παράρτημα 8)

Σημαντική ακόμα είναι η περιγραφή του τρόπου προγραμματισμού και διεξαγωγής ελέγχων, ενδοεπιχειρησιακά, με στόχο τη διαπίστωση του βαθμού εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας της Υγιεινής των Τροφίμων, της συμμόρφωσης αυτών προς τις απαιτήσεις του Προτύπου HACCP, καθώς και της αποτελεσματικότητας του. Οι έλεγχοι αυτοί στοχεύουν, τέλος, στην αναγνώριση σημείων περαιτέρω βελτίωσης του Συστήματος Διαχείρισης.

Η διαδικασία αφορά όλους τους ελέγχους εφαρμογής του Συστήματος HACCP που διεξάγονται, είτε από ειδικά καταρτισμένο προσωπικό της επιχείρησης, είτε από εξωτερικούς συνεργάτες – συμβούλους. Κύριος υπεύθυνος για την εφαρμογή της είναι ο Συντονιστής HACCP και η Ομάδα HACCP (βλ. παράρτημα 9)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

-Η ΜΕΛΕΤΗ-

**ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ LOUIS, ΙΔΡΥΤΙΚΟ
ΠΛΑΙΣΙΟ ΚΑΙ Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥΣ ΜΕ ΤΟ HACCP**



Η Louis plc, αποτελεί μια από τις Ευρωπαϊκές Εταιρείες που δραστηριοποιούνται τόσο στον Τομέα του Θαλάσσιου Τουρισμού – Κρουαζιέρες – μέσω της Louis Cruises Ltd (11 κρουαζιερόπλοια) όσο και στον Τομέα των Ξενοδοχείων , μέσω της θυγατρικής Louis Hotels Public Company Ltd (19 Ξενοδοχεία). Μετά την ολοκλήρωση της πώλησης του 57% του μετοχικού κεφαλαίου της Κυπριακής Δημόσιας Εταιρείας Τουριστικής Αναπτύξεως Λτδ ο Όμιλος συνεχίζει να κατέχει ποσοστό 20% των μετοχών της ιδιοκτήτριας εταιρείας του ξενοδοχείου Hilton Cyprus.

6.1 ΟΜΙΛΟΣ LOUIS, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ

Ήταν δεκαετίες πριν, στο 1935 όταν ο αείμνηστος Λούης Λοΐζου άρχισε την επαγγελματική του καριέρα με ένα Γραφείο Μεταφορών στη Λεμεσό, την «ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΑ». Μετά από λίγα χρόνια ακολούθησε η καθαρά ταξιδιωτική και τουριστική δραστηριότητα από ένα γραφείο στη Λεμεσό και μια έντονη αλλά προπάντων πρωτοποριακή κινητικότητα στον τομέα της προβολής του τουριστικού προϊόντος της Κύπρου στο εξωτερικό. Κατά τα πρώτα χρόνια λειτουργίας του οι δραστηριότητες του Ομίλου περιορίζονταν στην παροχή υπηρεσιών οδικών μεταφορών και σύντομα μετά υπηρεσία ταξιδιωτικών Γραφείων με την ονομασία «Τουριστικά Γραφεία ΛΟΥΗΣ». Σταδιακά, όμως, επεκτάθηκαν και σε άλλους τομείς , ώστε και σήμερα να καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα υπηρεσιών για τον εισερχόμενο και εξερχόμενο τουρισμό, την ιδιοκτησία και διαχείριση ξενοδοχειακών και επισιτιστικών μονάδων, το θαλάσσιο τουρισμό, καταστήματα αδασμολόγητων ειδών και δώρων, την ανάπτυξη γης καθώς επίσης και παροχή υπηρεσιών πληροφορικής

Ο Λούης Λοΐζου, σκαπανέας του τουρισμού, υπήρξε μια από τις μεγαλύτερες ελπίδες και ζωτικότερες δυνάμεις για τον Κυπριακό τουρισμό και μάλιστα σε μια περίοδο που για πολλούς στο νησί η λέξη «Τουρισμός» ήταν ξενόφερτη και άγνωστη στην περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου. Δίκαια λοιπόν χαρακτηρίστηκε ως ο «πατέρας του Κυπριακού τουρισμού».

Ενώ στα αρχικά στάδια τα τουριστικά γραφεία Louis ασχολούνταν με τον τουρισμό και τα ταξίδια των μεταναστών δια αέρος και θαλάσσης, ταυτόχρονα έμπαιναν και τα θεμέλια για μια πιο ουσιαστική συμμετοχή στον τουρισμό. Έτσι βλέπουμε ήδη στη δεκαετία του '40 και '50, την ιδιοκτησία και διαχείριση ξενοδοχείων όπως το Semmering και το Grand Hotel στα ορεινά θέρετρα, το Louis Hotel στη Λευκωσία και άλλα. Τα σημερινά Louis Hotels είχαν οπωσδήποτε τις ρίζες τους στην εποχή εκείνη.

Μια άλλη πρωτοποριακή δραστηριότητα του Λούη Λοΐζου ήταν η ξενάγηση και περιήγηση των ξένων στην Κύπρο και η λειτουργία ταξιδιωτικών γραφείων στην Αθήνα το 1955, χρονιά έναρξης της δραστηριοποίησης της Louis στον Ελλαδικό χώρο. Ταυτόχρονα μια ευφάνταστη προβολή στο εξωτερικό μέσω των διεθνών συνδέσμων και οργανισμών άφηνε άριστες εντυπώσεις. Χαρακτηριστικά ξένος δημοσιογράφος έγραφε πριν 30 χρόνια « ό,τι δεν έκανε η Αγγλοκρατία για 70 χρόνια, επετέλεσε ο Λούης Λοΐζου ».

Ο Λούης Λοΐζου έβαλε τις γερές βάσεις για την ανέλιξη του Ομίλου. Μετά το θάνατο του το 1971, οι δύο υιοί του, Κωστάκης και Βάκης Λοΐζου μαζί με ένα εκλεκτό επιτελείο συνεργατών, συνέχισαν δυναμικά την ανάπτυξη του Ομίλου με κυριότερους σταθμούς ανέλιξης: την ανάπτυξη του εισερχόμενου τουρισμού με εκπροσώπηση των μεγαλύτερων Οργανωτών Ταξιδιών (Tour Operators) της Ευρώπης, την ανάπτυξη των Ταξιδιών των επί οργανωμένης βάσης στο εξωτερικό, την αντιπροσώπευση ξένων αεροπορικών και ατμοπλοϊκών εταιρειών, την αγορά και διαχείριση ξενοδοχείων και μονάδων catering στην Ελλάδα, την Κύπρο και το εξωτερικό, την αγορά κρουαζιερόπλοιων και ανάπτυξη του θαλάσσιου τουρισμού με βάση τον Πειραιά, τη Γένοβα, την Μασσαλία και τη Λεμεσό της Κύπρου καθώς και τη λειτουργία καταστημάτων αδασμολόγητων ειδών .
(www.louisgroup.com)

Ιστορικό Ίδρυσης και άλλες Εταιρικές Εξελίξεις

Η εταιρεία Louis plc ιδρύθηκε στη Λευκωσία στις 31 Δεκεμβρίου 1998 ως ιδιωτική εταιρεία με την ονομασία Louis Cruise Lines Ltd με σκοπό να αποκτήσει το 100% του μετοχικού κεφαλαίου των πλοιοκτητριών εταιρειών καθώς και των υπολοίπων εταιρειών του Ομίλου Louis που δραστηριοποιούνταν στον τομέα του θαλάσσιου τουρισμού. Το Δ.Σ. της Εταιρείας αποφάσισε στις 2 Απριλίου 1999 να προβεί σε όλες τις απαραίτητες ενέργειες για την μετατροπή της Εταιρείας σε δημόσια και εισήχθη στο Χρηματιστήριο Αξιών Κύπρου με την έκδοση 23.750.000 νέων μετοχών στο ευρύ κοινό με δημόσια εγγραφή στο Χρηματιστήριο Αξιών Κύπρου (ΧΑΚ). Η Louis plc εισήχθη με δημόσια εγγραφή στο ΧΑΚ τον Αύγουστο του 1999, με την έκδοση και διάθεση στο ευρύ κοινό 23.750.000 νέων μετοχών. (www.louisgroup.com)

6.1.1 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Η Louis plc έχει επεκταθεί και στον ξενοδοχειακό τομέα, αφού σήμερα κατέχει το 99,9% του μετοχικού κεφαλαίου της Εταιρείας LOUIS HOTELS PUBLIC COMPANY LTD, η οποία διαχειρίζεται 19 ξενοδοχειακές μονάδες, (9 στην Ελλάδα και 10 στην Κύπρο), οι περισσότερες από τις οποίες είναι 4 αστέρων (Α' Κατηγορίας), ενώ ο συνολικός αριθμός των κλινών που διαχειρίζεται η Louis Hotels ανέρχεται στις 12.000 περίπου. Η “ LOUIS HOTELS ” γεννήθηκε ουσιαστικά στις αρχές της δεκαετίας του 1940, μέσα στο πλαίσιο των Τουριστικών Γραφείων Louis. Ήταν τότε που ο αείμνηστος Λούης Λοΐζου, αγόρασε το ξενοδοχείο «ΣΕΜΜΕΡΙΓΚ» στα ορεινά θέρετρα της Κύπρου, ξεκινώντας τη δραστηριοποίηση του στον ξενοδοχειακό τομέα. Ακολούθησε το « Grand Hotel » στις Πλάτρες και αργότερα το « Louis Hotel » στην οδό Λήδρας στη Λευκωσία, ενώ το 1969 αγόρασε το ξενοδοχείο “ Ledra Palace ”, σήμα κατατεθέν της Λευκωσίας. Ακολούθησαν σημαντικοί σταθμοί στην πορεία ανάπτυξης της Εταιρείας με σημαντικότερους την παρουσία της στην Ελλάδα, η οποία ξεκίνησε με τη διαχείριση του ξενοδοχείου “ Creta Paradise Beach Resort Hotel ” στα Χανιά της Κρήτης το 1992. Ακολούθησε η αγορά του “ Louis Grand Hotel” στην Κέρκυρα και του “ Louis Creta Princess ” στα Χανιά το 1994, ενώ το 1998 αγοράστηκε το “ Louis Plagos Beach ” στη Ζάκυνθο. Το 1999 και το 2000 θεωρούνται ως ιδιαίτερα σημαντικοί σταθμοί στην ιστορία της Louis Hotels αφού κατά την περίοδο αυτή προστέθηκαν άλλα τρία ξενοδοχεία στη Ζάκυνθο, δύο στην Κέρκυρα και ένα στη Μύκονο. Με εμπειρία που πηγάζει από την επιτυχημένη παρουσία πέραν των 70 χρόνων στην τουριστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία, η Louis Hotels δικαιούται να περηφανεύεται για τη συνεισφορά της στην ποιοτική αναβάθμιση του προϊόντος που προσφέρει τόσο στην Κύπρο όσο και στην Ελλάδα. Ειδικότερα τα τελευταία 10 χρόνια η Louis Hotels έχει δραστηριοποιηθεί σε μεγάλες μονάδες και έχει επενδύσει σημαντικά ποσά σε ξενοδοχεία υψηλών προδιαγραφών. Με την ευαισθησία που τη διακρίνει, τη βελτίωση και αναβάθμιση των υπηρεσιών που προσφέρει στους πελάτες της, όχι μόνο έχει βάλει τη δική της σφραγίδα, αλλά η Louis Hotels έχει δώσει το δικό της στίγμα, συμβάλλοντας συνεχώς στη βελτίωση της ήδη ελκυστικής εικόνας της Ελλάδας και της Κύπρου, ως ποιοτικών προορισμών, ώστε να διατηρηθεί το συγκριτικό τους πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών τους. Παράλληλα, με τη δραστηριοποίησή της αυτή, η Εταιρεία έχει πετύχει τη διασπορά του επιχειρηματικού κινδύνου.

Η επιτυχημένη πορεία των ξενοδοχείων Louis και η αναγνώριση που τυγχάνουν από τους διοργανωτές ταξιδιών υπήρξε προϊόν συστηματικής έρευνας και μελέτης για τις ανάγκες και

προτιμήσεις των ταξιδιωτών. Οι επιλεγμένες τοποθεσίες μαζί με τις υπηρεσίες και διευκολύνσεις που προσφέρουν ικανοποιούν όλες τις σύγχρονες ανάγκες του ταξιδιωτικού κοινού. Τα ξενοδοχεία Louis καλύπτουν τους τομείς των οικογενειακών διακοπών, των αθλητικών δραστηριοτήτων και ψυχαγωγίας, των ειδικών ενδιαφερόντων, τις ατομικές διακοπές, των επαγγελματικών συναντήσεων και των συνεδρίων και incentives. Μια άλλη στρατηγική συνεργασία αφορά την δικαιώχρηση του ονόματος Iberostar από την Louis Hotels στην Κέρκυρα, Ζάκυνθο και Κύπρο.

Με την συμφωνία που υπέγραψε το Δεκέμβριο του 2002 με τους Hilton International για τη διαχείριση του ξενοδοχείου Hilton Park , η Εταιρεία ενίσχυσε σημαντικά τη θέση της σε ξενοδοχεία πόλεως, προσφέροντας αναβαθμισμένες υπηρεσίες και διευκολύνσεις για επιχειρηματικές συναντήσεις και συνέδρια. (www.louisgroup.com)

Τα **10** ξενοδοχεία της θυγατρικής Louis Hotels Public Company Ltd στην Κύπρο είναι:

- 1.Hilton Park Nicosia (Λευκωσία)
- 2.Louis Princess Beach(Λάρνακα)
- 3.Louis Apollonia Beach(Λεμεσός)
- 4.Louis Imperial Beach(Πάφος)
- 5.Louis Ledra Beach(Πάφος)
- 6.Louis Phaethon Beach(Πάφος)
- 7.Louis King Jason(Πάφος)
- 8.Louis Nausicaa Beach(Πρωταράς)
- 9.Louis Althea Beach και Kalamies Luxury Villas (Πρωταράς)
10. Louis Ayios Elias (Πρωταράς)

Τα **9** ξενοδοχεία της θυγατρικής Louis Hotels Public Company Ltd στην Ελλάδα είναι:

1. Louis Creta Princess (Κρήτη)
2. Louis Grand Hotel (Κέρκυρα)
3. Louis Corcyra Beach (Κέρκυρα)
4. Louis Kerkyra Golf (Κέρκυρα)
5. Louis Regency Beach (Κέρκυρα)
6. Louis Plagos Beach (Ζάκυνθο)

7. Louis Zante Beach (Ζάκυνθο)

8. Louis Theoxenia (Μύκονο)

9. Louis Kolossos (Ρόδος)

Το ξενοδοχείο της συνδεδεμένης Εταιρείας Κυπριακή Δημόσια Εταιρεία Τουριστικής Αναπτύξεως Λτδ: Hilton Cyprus (Λευκωσία) (www.louisgroup.com)

6.1.2 ΚΡΟΥΑΖΙΕΡΕΣ

Στον τομέα των κρουαζιέρων, που αποτελεί σήμερα παγκοσμίως την πιο γρήγορα αναπτυσσόμενη τουριστική δραστηριότητα, η Εταιρεία ελέγχει πέραν του 60% των κρουαζιέρων που διενεργούνται από την Κύπρο ενώ παράλληλα προσφέρει κρουαζιέρες από τα λιμάνια του Πειραιά, της Γένοβας και της Μασσαλίας. Πρέπει, όμως, να σημειωθεί ότι η Louis plc δεν περιορίζει τις δραστηριότητές της μόνο στη λεκάνη της Μεσογείου, αλλά τις έχει επεκτείνει και αλλού μέσω της ναύλωσης κρουαζιεροπλοίων σε μεγάλους Τουριστικούς Πράκτορες της Ευρώπης.

Η Louis δραστηριοποιήθηκε για πρώτη φορά στον τομέα της ιδιοκτησίας και διαχείρισης κρουαζιερόπλοιων το 1987, με την αγορά του “Princesa Marissa”, παρόλο που και στο παρελθόν είχε ασχοληθεί τόσο ως αντιπρόσωπος όσο και ως ναυλωτής επιβατικών πλοίων και κρουαζιερόπλοιων. Το 1989 το ναυτιλιακό τμήμα της Εταιρείας ενισχύθηκε με την αγορά του κρουαζιερόπλοιου “Princesa Cypria”, ενώ το 1990 αγοράστηκε το “Princesa Amorosa” και το 1993 το “Princesa Victoria”. Ακολούθησαν το “Sapphire” το 1995, το “Emerald” το 1996, το “Ausonia” το 1998, το “Serenade” το 1999, το “Calypso” το 2000 και το “Nieuw Amsterdam” το 2002, το οποίο μετονομάστηκε σε “Thomson Spirit”. Το 2004 η Louis plc απέκτησε δύο ακόμη υπερπολυτελή κρουαζιερόπλοια, το “Thomson Destiny” πρώην “Sunbird” και το “Aquamarine” πρώην “Carousel”, τα οποία είχαν ναυλωθεί για το 2004 στην Βρετανική Εταιρεία My Travel. Την ίδια χρονιά η Louis plc απέκτησε το κρουαζιερόπλοιο “Perla” πρώην “Seawing”. Το 2005 αγοράστηκε το κρουαζιερόπλοιο “Coral” και ιδρύεται η Ελληνική εταιρεία κρουαζιέρων Louis Hellenic Cruises η οποία πραγματοποιεί κρουαζιέρες από το λιμάνι του Πειραιά προς το Αιγαίο, το Ιόνιο και μια πλειάδα προορισμών στην λεκάνη της Ανατολικής Μεσογείου. το 2006 αγοράστηκε το κρουαζιερόπλοιο “Orient Queen” ενώ το 2008 απέκτησε το κρουαζιερόπλοιο το “Norwegian Majesty”.

Δύο από τα πλοία της Louis plc είναι σήμερα ναυλωμένα στην εταιρεία Thomson Cruises που ανήκει στην TUI, τον μεγαλύτερο οργανωτή ταξιδιών στον κόσμο. Οι πιο πάνω συμφωνίες θεωρούνται ως εξαιρετικής σημασίας για την ενίσχυση της θέσης της Louis plc ως μιας από τις σημαντικές εταιρείες κρουαζιερόπλοιων διεθνώς. Είναι επίσης ιδιαίτερα σημαντικό να σημειωθεί ότι με τις πιο πάνω συμφωνίες η εξάρτηση εισοδημάτων και κερδών της Louis plc από αστάθμητους παράγοντες που επηρεάζουν την περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου μειώνεται σημαντικά, αφού ένα μεγάλο ποσοστό προέρχεται από εγγυημένες ναυλώσεις πλοίων στο εξωτερικό. Αυτός ήταν και ένας από τους βασικούς λόγους για τον οποίο ο Εκτελεστικός Πρόεδρος του Ομίλου κ. Κωστάκης Λοΐζου βραβεύθηκε από τον Διεθνή Σύνδεσμο Συμβούλων Τουρισμού με το βραβείο «Πρωτοπόρος στον Ευρωπαϊκό Τουρισμό» για το 2005.

Τα πλοία της Louis plc ανακαινίζονται και αναβαθμίζονται συνεχώς, προκειμένου να διατηρήσουν σε υψηλά επίπεδα την ποιότητα και τις υπηρεσίες που προσφέρουν. Παράλληλα η Εταιρεία ακολουθεί πρόγραμμα ανανέωσης και αναβάθμισης του στόλου της με την προσθήκη νέων μονάδων και την πώληση παλαιότερων. Η διαχείριση των πλοίων τόσο όσον αφορά τον τεχνικό όσο και το ξενοδοχειακό τομέα γίνεται από την ίδια την Εταιρεία, της οποίας η τεχνογνωσία καλύπτει ολόκληρο το φάσμα της διαχείρισης κρουαζιερόπλοιων.

Λόγω του υψηλού επιπέδου υπηρεσιών που προσφέρει η Louis plc, αρκετές χώρες, αλλά και διεθνείς οργανισμοί χρησιμοποιούν τα πλοία της ως πλωτά ξενοδοχεία, ζητούν τα πλοία της Εταιρείας, σε διεθνείς εκδηλώσεις, όπως, συνέβη για παράδειγμα στη Σύνοδο Κορυφής των G 8, στη Παγκόσμια Έκθεση στη Λισσαβόνα, στη Σύνοδο του NATO, στην Σύνοδο των G20 στην Ιταλία κ .α. (www.louisgroup.com)

Τα **11** πλοία του στόλου της Louis plc είναι σήμερα τα ακόλουθα:

1. Louis Majesty
2. Thomson Destiny
3. Thomson Spirit
4. Cristal
5. Aquamarine
6. Orient Queen
7. Sapphire
8. Calypso
9. Perla

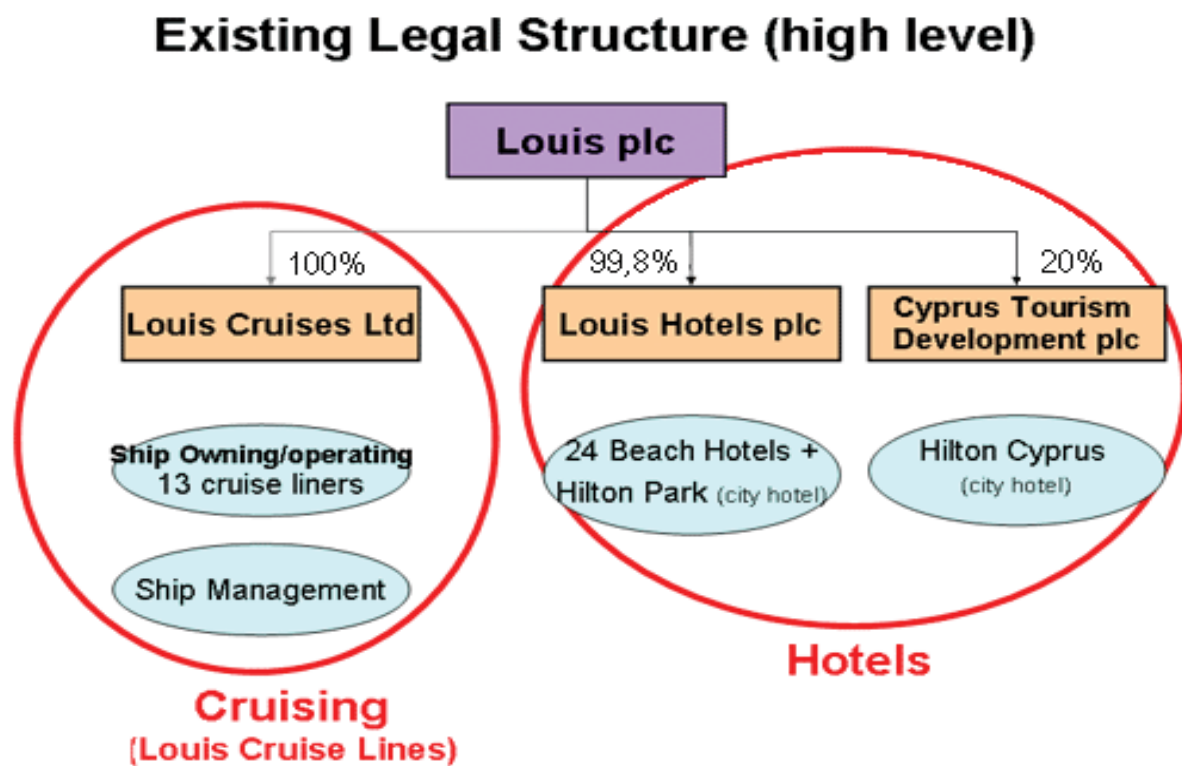
10. Coral

11. The Emerald

6.1.3 ΟΡΑΜΑ

Όραμα της Louis plc είναι να συνεχίσει να προσφέρει στους πελάτες και συνεργάτες της την υψηλότερη δυνατή ποιότητα υπηρεσιών, να διατηρήσει την ηγετική της θέση στην Ανατολική Μεσόγειο και να καθιερωθεί ως μία από τις κυριότερες δυνάμεις σε εκλεκτές διεθνείς αγορές ειδικών ενδιαφερόντων. Η Εταιρεία στοχεύει επίσης στην ενδυνάμωση και τον εμπλουτισμό των στρατηγικών της συμμαχιών με διεθνείς οργανωτές ταξιδίων, τόσο στον τομέα των κρουαζιέρων, όσο και των ξενοδοχείων. (www.louisgroup.com)

6.2 ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΔΟΜΗ



(www.louisgroup.com)

6.3 LOUIS ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ HACCP

Σε πιστοποίηση όλων των ξενοδοχειακών της μονάδων και εγκαταστάσεων στην Ελλάδα με το σύστημα HACCP προχώρησε η Louis Hotels.

Η τριετής πιστοποίηση σύμφωνα με το σύστημα HACCP, μετά από έλεγχο ο οποίος πραγματοποιήθηκε από την εταιρεία Lloyd's Register Quality Assurance Ltd και με βάση το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 (Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων - Food Safety Management Systems), αποδεικνύει το σχεδιασμό και την εγκατάσταση τεκμηριωμένου συστήματος ασφάλειας τροφίμων στα ξενοδοχεία της Louis Hotels.

Επιπλέον, μέσω του συστήματος HACCP πιστοποιείται η τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής και σωστής διαχείρισης κατά την προμήθεια, την παραλαβή, την αποθήκευση, την παρασκευή και τη διάθεση των προϊόντων, ώστε να είναι απόλυτα ασφαλή για τους πελάτες των ξενοδοχείων της εταιρείας.

Η διάκριση αυτή αποτελεί για τη Louis Hotels εκπλήρωση των στόχων και των οραμάτων του Ομίλου για την παροχή υπηρεσιών υψηλού επιπέδου και ποιότητας. Ταυτόχρονα, η πιστοποίηση των ξενοδοχείων της εταιρείας από το Διεθνές Σύστημα HACCP αναδεικνύει το εύρος, την υπευθυνότητα και πάνω από όλα το σεβασμό προς τις ανάγκες του πελάτη, που διακρίνουν τις ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις της εταιρείας.

Επίσης, στα ξενοδοχεία Louis Nausicca Beach, Α' κατηγορίας στον Πρωταρά της Κύπρου, και Louis Imperial Beach, 4 αστέρων στην Πάφο, χορηγήθηκε πρόσφατα το Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης Συστήματος Ποιότητας στο πεδίο εφαρμογής «Υπηρεσίες Ξενοδοχείου» ISO 9001.

Οι υπηρεσίες των ξενοδοχείων αξιολογήθηκαν τόσο από ομάδα επιθεωρητών του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας ΚΟΠΕΚ, όσο και από αντίστοιχη του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης ΕΛΟΤ. Με βάση την επιθεώρηση, το Σύστημα Ποιότητας των Louis Nausicca Beach και Louis Imperial Beach συνάδει με το Διεθνές Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000.

Επιπλέον, το Louis Nausicca Beach έλαβε πιστοποίηση σύμφωνα με το σύστημα HACCP, μετά από έλεγχο ο οποίος πραγματοποιήθηκε από την εταιρεία Lloyd's Register Quality Assurance Ltd και με βάση το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 (Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων Π Food Safety Management Systems), που αποδεικνύει το σχεδιασμό και την εγκατάσταση τεκμηριωμένου συστήματος ασφάλειας τροφίμων στο ξενοδοχείο.

(Δημοσιεύθηκε στο Hotel & Restaurant 1-03-2005)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΑΡΘΡΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ LOUIS

Οι μεγαλύτεροι ταξιδιωτικοί πράκτορες στον κόσμο απένειμαν κορυφαία βραβεία στα ξενοδοχεία της Louis Hotels. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι πιο κάτω βραβεύσεις βασίστηκαν στην αξιολόγηση των ιδίων των τουριστών και φιλοξενούμενων στα ξενοδοχεία της Louis Hotels, γεγονός που προσδίδει ακόμα μεγαλύτερη αξία στις φετινές διακρίσεις. Εξίσου σημαντικές είναι και οι διακρίσεις της Louis Hotels στον περιβαλλοντικό τομέα.

Πιο συγκεκριμένα, τα ξενοδοχεία Louis Imperial Beach και Louis King Jason στην Πάφο έλαβαν το “Golden Medal Award” στην κατηγορία καλύτερης διαμονής ξενοδοχείων τεσσάρων αστέρων του ταξιδιωτικού κολοσσού Thomson. Εξίσου σημαντική είναι και η επιβράβευση του Louis Althea Beach στον Πρωταρά με το “Blue Village Award” στην κατηγορία “Blue Village tasteful Holiday”, του μεγαλύτερου σκανδιναβικού τουριστικού οργανισμού TUI Nordic.

Τέλος, και στον τομέα του περιβάλλοντος, οι διακρίσεις των ξενοδοχείων της Louis Hotels είναι πολλές και σημαντικές. Μέσα στα πλαίσια της πολιτικής της εταιρείας για εταιρική κοινωνική ευθύνη, η Louis Hotels συνεχίζει την πιστοποίηση των ξενοδοχειακών της μονάδων με το διεθνές σήμα οικολογικής ποιότητας Green Key. Δύο ακόμα μονάδες και πιο συγκεκριμένα, το Louis Althea Beach και το Louis Nausicaa Beach στον Πρωταρά βραβεύθηκαν με το Green Key. Επιπρόσθετα, το Louis Plagos Beach στην Ζάκυνθο κατέκτησε το “Travelife Silver Level” για τη συμβολή του στην αειφόρο ανάπτυξη και την προστασία του περιβάλλοντος.

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Τατιάνα Ρόκου - Δευτέρα, 29 Νοεμβρίου 2010)

Το Πρώτο Βραβείο στην κατηγορία "Καλύτερης Εταιρίας του Χ.Α.Κ. – 2009" απέσπασε η Louis Plc, σε ειδική ψηφοφορία ανάμεσα στους αναγνώστες του περιοδικού "Χρήμα", στο πλαίσιο του ετήσιου θεσμού Επιχειρηματικά Βραβεία ΧΡΗΜΑ – Γεώργιος Ουζούνης 2009. Η απονομή των βραβείων πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 15 Δεκεμβρίου 2009 κατά τη διάρκεια του 2^{ου} Επιχειρηματικού Συνεδρίου Investment Money Conference 2009, που διοργάνωσε η Ethos Media S.A., στο ξενοδοχείο Athenaeum Intercontinental.

Το βραβείο παρέλαβε εκ μέρους της Louis Plc, ο κ. Κώστας Χατζημάρκος, Investor Relations Manager της εταιρείας, ο οποίος δήλωσε σχετικά: "Είναι μεγάλη χαρά και τιμή να παραλαμβάνουμε αυτό το βραβείο από έναν αξιόπιστο και έγκυρο θεσμό. Ευχαριστούμε πολύ τους αναγνώστες του περιοδικού `Χρήμα` που μας τίμησαν με την ψήφο τους. Η Louis, από την εισαγωγή των αξιών της μέχρι σήμερα, σέβεται απόλυτα τους θεσμούς της Κεφαλαιαγοράς, εφαρμόζει με διαφάνεια τις αρχές εταιρικής διακυβέρνησης και δραστηριοποιείται πάντοτε με γνώμονα το συμφέρον των είκοσι και πλέον χιλιάδων μετόχων της. Η Louis plc σε ένα δύσκολο περιβάλλον και μία, κατά γενική ομολογία, αντίξοχη χρονιά, κατάφερε να βελτιώσει σημαντικά τα αποτελέσματα της, επιτυγχάνοντας για το εννιάμηνο του 2009 καθαρό κέρδος ύψους 16,7 εκατ. ευρώ σε σχέση με ζημιές 2,8 εκατ. ευρώ που παρουσίασε το περσινό εννιάμηνο. Αυτό το βραβείο είναι η επισφράγιση της μεθοδικής και συντονισμένης δουλειάς, της συνεχούς ευελιξίας, διορατικότητας και προσαρμοστικότητας στις συγκυρίες και τις διεθνείς εξελίξεις, ενώ αθροίζεται στην πολύχρονη επιχειρηματική παρουσία του Ομίλου που το 2010 συμπληρώνει 75 χρόνια από την ίδρυσή του και 55 χρόνια δραστηριοποίησης στην ελληνική τουριστική αγορά".

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Τατιάνα Ρόκου - Δευτέρα, 21 Δεκεμβρίου 2009)

Διάκριση έλαβε για άλλη μία χρονιά η Louis Hotels κατά τη συμμετοχή της στη φετινή τουριστική έκθεση World Travel Market , στο Λονδίνο. Συγκεκριμένα, απονεμήθηκε το βραβείο "Best Thomson Accommodation" στο ξενοδοχείο Louis King Jason Hotel Apartments στην Πάφο, σε ειδική βραδιά που οργάνωσε η Thompson στο Landmark Hotel του Λονδίνου.

Σε συνέχεια επίσης των ετήσιων διακρίσεων από τους μεγαλύτερους ταξιδιωτικούς πράκτορες, το ξενοδοχείο Louis Nausicaa Beach στον Πρωταρά, έλαβε από την TUI Scandinavia το βραβείο "Tasteful Holiday Summer 2009", στο πλαίσιο αναγνώρισης της εξαιρετικής εμπειρίας γεύσεων που παρέχει στους επισκέπτες του.

Παράλληλα, η Louis Hotels προχωρά στην εφαρμογή σύγχρονων προτύπων στη λειτουργία των ξενοδοχείων και στο πλαίσιο αυτό, έλαβε πολλαπλές πιστοποιήσεις για το Louis Nausicaa Beach και το Louis Althea Beach. Ειδικότερα, τα παραπάνω ξενοδοχεία αξιολογήθηκαν και στη συνέχεια έλαβαν πιστοποίηση για πέντε Συστήματα, Διαχείρισης της Ποιότητας EN ISO 9001, Διαχείρισης της Υγιεινής & Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP) EN ISO 22000, Διαχείρισης της Ασφάλειας & Υγείας OHSAS 18001, της Περιβαλλοντικής Διαχείρισης EN ISO14001 και του Ευρωπαϊκού Κανονισμού EMAS (Environmental Management Audit System).

Ο κ. Ιάσων Περδίδης, διευθύνων σύμβουλος της Louis Hotels δήλωσε:"Αποτελεί πάγια απόφαση και δέσμευση της εταιρείας, ο συνεχής εκσυγχρονισμός, ανανέωση και εφαρμογή σύγχρονων προδιαγραφών ασφαλείας, υγιεινής και περιβαλλοντικής διαχείρισης. Αυτός άλλωστε είναι και ένας από τους λόγους που μας αναγνωρίζουν και τιμούν διεθνείς τουριστικοί φορείς, τόσο για την ποιότητα όσο και για το υψηλό επίπεδο φιλοξενίας των επισκεπτών μας, γεγονός που ανταποκρίνεται απόλυτα στη φιλοσοφία και τη δραστηριότητα του Ομίλου Louis εδώ και 74 χρόνια".

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Βίκυ Καραντζαβέλου - Πέμπτη, 26 Νοεμβρίου 2009)

Το Iberostar Kerkyra Golf και το Louis Imperial Beach Hotel and Club, μέλη της Louis Hotels, απέσπασαν για άλλη μια χρονιά το “Thomas Cook Marque of Excellence Award”, στο πλαίσιο αναγνώρισης των υψηλών υπηρεσιών που προσφέρουν στους επισκέπτες του. Επιπλέον το Iberostar Kerkyra Golf κέρδισε και ένα ακόμη διεθνές βραβείο, το “GOLD METAL AWARD 2008”, που απονεμήθηκε από την «FIRST CHOICE».

Οι σημαντικές αυτές διακρίσεις απονέμονται σε ετήσια βάση από δύο από τους μεγαλύτερους τουριστικούς οργανισμούς της Μεγάλης Βρετανίας και βασίζονται στο υψηλό επίπεδο παρεχόμενων υπηρεσιών, στην εξυπηρέτηση των φιλοξενούμενων και στο συνολικό επίπεδο ικανοποίησης από τη διαμονή στο ξενοδοχείο, στοιχεία τα οποία αξιολογούνται από τους πελάτες τους.

Παράλληλα, το ξενοδοχείο Louis Colossos Beach, που βρίσκεται στη Καλλιθέα της Ρόδου, τιμήθηκε με το διεθνές βραβείο «Hotelo Awards 2008», από τον τουριστικό οργανισμό Gulet Touristik, έναν από τους μεγαλύτερους της Ευρώπης, καταλαμβάνοντας μία από τις πρώτες θέσεις ανάμεσα στα 40 πιο δημοφιλή ξενοδοχεία του κόσμου. Η σημαντική αυτή διάκριση προήλθε από τις αξιολογήσεις πολυάριθμων τουριστών που επισκέπτονται το ξενοδοχείο. Ο κ. Ιάσων Περδίας, Διευθύνων Σύμβουλος της Louis Hotels δήλωσε σχετικά: «Οι διακρίσεις, ανάμεσα σε μεγάλο αριθμό ξενοδοχείων, αποτελεί μεγάλη τιμή που έρχεται να ενισχύσει τη σταθερή προσήλωσή μας στο υψηλό επίπεδο των υπηρεσιών μας. Βασικός στόχος της Louis Hotels είναι να ανταποκρίνεται στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των επισκεπτών των ξενοδοχείων της σε Ελλάδα, Κύπρο και Αίγυπτο».

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Δώρα Σγάρτσου - Παρασκευή, 4 Ιουλίου 2008)

Δυναμική ήταν η φετινή παρουσία της Louis Hotels στο 10ο Τουριστικό Πανόραμα, που πραγματοποιήθηκε πρόσφατα με μεγάλη επιτυχία στον ΟΛΠ Πειραιά, καθώς η έκθεση, που διοργανώθηκε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Τουριστικής Ανάπτυξης και του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού, συγκέντρωσε πλήθος εκθετών, φορέων της πολιτικής ηγεσίας και επισκεπτών.

Στη φετινή διοργάνωση, το περίπτερο της Louis Hotels, γιόρτασε τα 70 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας και δραστηριότητας του Ομίλου Louis, στον κλάδο του Τουρισμού με δελεαστικές προσφορές. Οι επισκέπτες, μεταξύ άλλων και επίσημοι φορείς, είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν πλήρως για το εύρος και την ποιότητα των υπηρεσιών, που παρέχει η Louis Hotels, σε 27 ξενοδοχειακές μονάδες στην Ελλάδα και την Κύπρο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον προκάλεσε η παρουσίαση του ανανεωμένου καταλόγου της Louis Hotels με τις προσφορές και τα πακέτα διακοπών της φετινής τουριστικής περιόδου. Το ενδιαφέρον μεγάλου αριθμού επισκεπτών προσέλκυσαν οι ειδικές προσφορές της εταιρίας για το νεοαποκτηθέν και πρόσφατα ανανεωμένο ξενοδοχείο Α` Κατηγορίας, `Louis Colossos Beach` το οποίο βρίσκεται στην παραλία της Καλλιθέας στη Ρόδο, όπως και τα ειδικά πακέτα για Κύπρο, στα ξενοδοχεία της Louis Hotels.

Επιπλέον, η Louis Hotels, με αφορμή τον εορτασμό των 70 Χρόνων του Ομίλου Louis, προσφέρει 70 7ήμερες διαμονές στα ξενοδοχεία της, ενώ στους επτά πρώτους τυχερούς 7ήμερες κρουαζιέρες από τον Πειραιά, με τη Louis Hellenic Cruises. Στην μεγάλη κλήρωση, συμμετέχουν όσοι κάνουν κράτηση στα ξενοδοχεία της Louis Hotels, κατά τη διάρκεια του 2005.

Η προσέλευση των επισκεπτών στο περίπτερο της Louis Hotels ήταν και φέτος εντυπωσιακή, αλλά και ενδεικτική της ποιότητας και της πρωτοτυπίας των υπηρεσιών που εξασφαλίζουν τα Louis Hotels στους φιλοξενούμενούς τους, αναβαθμίζοντας με το δικό τους, ξεχωριστό τρόπο, τον ελληνικό τουρισμό.

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Βίκυ Καραντζαβέλου - Τρίτη, 19 Απριλίου 2005)

Σε μια λιτή τελετή πραγματοποιήθηκαν στο Μποσκέτο της Κέρκυρας, την Κυριακή 14 Σεπτεμβρίου, τα αποκαλυπτήρια της προτομής που φιλοτέχνησε η Κερκυραία γλύπτρια Εύα Καρύδη, προς τιμήν των μεγάλων φιλελλήνων συγγραφέων Lawrence και Gerald Durrell, με την ευγενική χορηγία του Ομίλου Louis. Τα αποκαλυπτήρια τέλεσε ο Δήμαρχος Κερκύρας κ. Σωτήρης Μικάλεφ, παρουσία εκπροσώπων της τοπικής αυτοδιοίκησης, της αγγλικής πρεσβείας και του επιχειρηματικού κόσμου του νησιού. Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους η σύζυγος και η κόρη του Gerald Durrell, ενώ την μουσική επιμέλεια ανέλαβε η φιλαρμονική «Καποδίστριας», το έργο της οποίας υποστηρίζει σταθερά ο όμιλος Louis.

Ο κ. Ποσειδώνας Θεοδώρου, Περιφερειακός Διευθυντής του Ομίλου Louis στην Κέρκυρα, δήλωσε σχετικά: «Για έναν όμιλο όπως ο δικός μας που δραστηριοποιείται περισσότερο από 70 χρόνια στον τουρισμό, ο πολιτισμός αποτελεί μια από τις σημαντικότερες μορφές εμπλουτισμού της παροχής υπηρεσιών φιλοξενίας. Για το λόγο αυτό και με μεγάλη χαρά υποστηρίζουμε τη σημαντική δουλειά της διακεκριμένης κερκυραίας γλύπτριας Εύας Καρύδη σε ένδειξη αναγνώρισης για τους ανθρώπους που αγάπησαν την χώρα μας».

Ο Lawrence Durrell, αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους λογοτέχνες του 20ου αιώνα ο οποίος υπήρξε υποψήφιος και για βραβείο Νόμπελ. Στα έργα του ανέδειξε την Ελλάδα και ιδιαίτερα την Κέρκυρα που τη θεωρούσε ως μια μυστικιστική είσοδο προς την Ανατολή. Ο αδερφός του, Gerald Durrell, αποτελεί εκφραστή της ανάγκης για την ευαισθητοποίηση του κοινού για τη διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος. Ο ίδιος κατέγραφε φυτά, ζώα και ανθρώπους του νησιού, από την ηλικία μόλις των 10 ετών. Τις αρχές που πρώτα ο ίδιος εφάρμοσε αξιοποιούν όλοι οι ζωολογικοί κήποι, ενώ η μεγαλύτερη προσφορά του είναι η δημιουργία του Ιδρύματος Προστασίας και Διατήρησης της Άγριας Ζωής το 1963.

Συμμετέχοντας ενεργά στην επιχειρηματική και οικονομική ανάπτυξη της Κέρκυρας, ο Όμιλος Louis διαθέτει τέσσερα ξενοδοχεία στα οποία επενδύει κάθε χρόνο, με σκοπό τη συνεχή ενίσχυση του τουρισμού στο νησί. Παράλληλα, έχει συνδέσει αεροπορικά την Κέρκυρα με την Κύπρο απ' όπου μεταφέρει χιλιάδες Κυπρίους κατά την καλοκαιρινή περίοδο, ενώ το λιμάνι του νησιού χρησιμοποιείται ως αφετηρία για το κρουαζιερόπλοιο Emerald, εξέχον μέλος του στόλου Louis Cruise Lines. (Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Δώρα Σγάρτσου - Δευτέρα, 22 Σεπτεμβρίου 2008)

Σημαντικές ήταν οι διακρίσεις που πρόσφατα έλαβε η Louis Hotels από τους μεγαλύτερους και σημαντικότερους τουριστικούς πράκτορες της Ευρώπης. Το Iberostar Kerkyra Golf έλαβε το "Gold Medal 2008" από τη First Choice και το "Marque of Excellence 2008" από την Thomas Cook. Στην Κέρκυρα επίσης, τα ξενοδοχεία Louis Grand Hotel και Louis Corcyra Beach, καθώς και το Louis Colossos Beach στη Ρόδο, έλαβαν το βραβείο "Gullet Hotelo Award 2008".

Επίσης, το βραβείο "Good Food 2008" απονεμήθηκε από τη SAGA Holidays στο ξενοδοχείο Iberostar Plagos Beach Hotel στη Ζάκυνθο.

Για τα ξενοδοχεία που διαθέτει η Louis Hotels στην Κύπρο, η Thomson απένειμε το βραβείο "Best Winter 4T Accommodation Gold Metal", στο Louis Imperial Beach Hotel και Louis King Jason στην Πάφο, ως δύο από τα καλύτερα χειμερινά καταλύματα παγκοσμίως.

Τέλος, η TUI Σκανδιναβίας βράβευσε το ξενοδοχείο Louis Nausicaa Beach στον Πρωταρά της Κύπρου, ως "Best Tasteful Holiday 2008", στο πλαίσιο επιβράβευσης των ποιοτικών γαστριμαργικών απολαύσεων που προσφέρει στους φιλοξενούμενους του.

Ο κ. Ιάσων Πεрдίος, διευθύνων σύμβουλος της Louis Hotels δήλωσε: "Οι σημαντικές αυτές διακρίσεις έρχονται να προστεθούν στην πλούσια συλλογή του Ομίλου και αποτελούν μεγάλη τιμή για εμάς, καθώς αναγνωρίζουν και επιβραβεύουν τη σταθερή και συνεχή προσήλωσή μας στην ποιότητα και το υψηλό επίπεδο των υπηρεσιών μας".

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Τατιάνα Ρόκου - Τετάρτη, 22 Ιουλίου 2009)

Επιτυχώς ολοκληρώθηκε η πιστοποίηση όλων των ξενοδοχειακών μονάδων και εγκαταστάσεων της `Louis Hotels` στην Ελλάδα, με το σύστημα HACCP, σύμφωνα με χτεσινή ανακοίνωση της εταιρίας.

Η τριετής πιστοποίηση, σύμφωνα με το σύστημα HACCP, μετά από έλεγχο ο οποίος πραγματοποιήθηκε από την εταιρία `Lloyds Register Quality Assurance Ltd` και με βάση το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 (Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων - Food Safety Management Systems), αποδεικνύει το σχεδιασμό και την εγκατάσταση τεκμηριωμένου συστήματος ασφάλειας τροφίμων στα ξενοδοχεία της Louis Hotels.

Επιπλέον, μέσω του συστήματος HACCP πιστοποιείται η τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής και σωστής διαχείρισης κατά την προμήθεια, την παραλαβή, την αποθήκευση, την παρασκευή και τη διάθεση των προϊόντων, ώστε να είναι απόλυτα ασφαλή για τους πελάτες των ξενοδοχείων της εταιρίας.

Η διάκριση αυτή αποτελεί για τη Louis Hotels, εκπλήρωση των στόχων και των οραμάτων του Ομίλου για την παροχή υπηρεσιών υψηλού επιπέδου και ποιότητας.

(Δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Travel daily news από την Βίκυ Καραντζαβέλου - Τετάρτη, 19 Ιανουαρίου 2005)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Στο ξενοδοχείο LOUIS προσδίδεται μεγάλη σημασία στην ποιότητα και γευστική ανωτερότητα όλων των εδεσμάτων και ποτών που παρασκευάζονται και σερβίρονται στο ξενοδοχείο. Πάνω απ' όλα όμως, αναγνωρίζεται και η αναγκαιότητα της διασφάλισης της υγιεινής όλων των τροφίμων & ποτών που σερβίρονται για κατανάλωση στην αξιολογη πελατεία του. Για το λόγο αυτό, η διεύθυνση έχει καθορίσει ως ανώτερο αντικειμενικό σκοπό την αυστηρή τήρηση του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, αλλά και την επίσης αυστηρή εφαρμογή και διατήρηση Συστήματος HACCP (Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων – Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) σε όλα τα στάδια της διεργασίας παραλαβής, αποθήκευσης / διατήρησης, παρασκευής και σερβιρίσματος εδεσμάτων & ποτών στα εστιατόρια και bars.

Για την επίτευξη του σκοπού αυτού, η διεύθυνση του ξενοδοχείου έχει αναλάβει δέσμευση για την επίτευξη των πάρα κάτω:

- 1. Συστηματική αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων & ποτών (τόσο Α' υλών & υλικών, όσο και ετοιμών προς σερβίρισμα τροφίμων).**
- 2. Εφαρμογή ελεγχόμενων διεργασιών και μεθόδων παραλαβής, αποθήκευσης / διατήρησης, προπαρασκευής, παρασκευής και σερβιρίσματος όλων των τροφίμων & ποτών, (περιλαμβανόμενης και της διασφάλισης ύπαρξης κατάλληλων συνθηκών και μέσων).**
- 3. Εγκαθίδρυση και συστηματική διεξαγωγή ελέγχων επιβεβαίωσης και επικύρωσης της συμμόρφωσης όλων των τροφίμων & ποτών προς καθορισμένες προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων – τόσο μέσο συστηματικών εποπτικών και οργανοληπτικών ελέγχων, όσο και μέσο τακτικών εργαστηριακών αναλύσεων.**
- 4. Συστηματική διεξαγωγή ελέγχων επιβεβαίωσης και επικύρωσης του Συστήματος HACCP.**
- 5. Επιλογή και διορισμό προσοντούχου προσωπικού και παροχή σε αυτό αναγκαίας κατάρτισης αναφορικά με την ασφάλεια & υγιεινή των τροφίμων.**
- 6. Επακριβή καθορισμό των θέσεων εργασίας που καλύπτονται από το Σύστημα HACCP.**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

Οι νέο-προσληφθέντες σε κάθε θέση εργασίας τυγχάνουν ενταξιακής κατάρτισης κατά την πρόσληψή τους. Η κατάρτιση αυτή καλύπτει τα εξής:

- Σκοπό και βασικές λειτουργίες του ξενοδοχείου και των διαφόρων τομέων λειτουργίας και τμημάτων του.
- Προϊόντα τροφίμων που παρασκευάζει και διαθέτει το ξενοδοχείο, ανά χώρο εστίασης.
- Σκοπό και βασικές λειτουργίες του τομέα ή και του ιδιαίτερου τμήματος στο οποίο εντάσσονται.
- Ευθύνες και υπευθυνότητες της θέσης που κατέχουν και στόχους τους οποίους πρέπει να επιτύχουν.
- Ορθή χρήση / συντήρηση των μηχανημάτων / εξοπλισμού και άλλων μέσων τα οποία η επιχείρηση τους διαθέτει για χρήση.
- Σύστημα HACCP που εφαρμόζεται στην επιχείρηση και δικός τους ρόλος / υπευθυνότητα στη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων τροφίμων (περιλαμβανόμενων οδηγιών προσωπικής υγιεινής, οδηγιών καθαριότητας και απολύμανσης, οδηγιών αναφορικά με τις κατάλληλες συνθήκες παραγωγής και διατήρησης προϊόντων, οδηγιών αναφορικά με απαιτούμενους ελέγχους επιβεβαίωσης, κ.α.).
- Σημασία της συμμόρφωσης προς την Πολιτική Ασφάλειας, τους στόχους επίτευξης και τις απαιτήσεις που καθορίζονται / απορρέουν από το Σύστημα Ασφάλειας της Υγιεινής των Τροφίμων.
- Συμβολή / σχέση της εργασίας τους και του αποτελέσματος αυτής ως προς την ποιότητα, καθώς και την υγιεινή των προϊόντων τροφίμων που παρέχει το ξενοδοχείο.
- Οφέλη που συνδέονται με τη συνεχώς αναβαθμιζόμενη επίδοσή τους.
- Πιθανές συνέπειες από την μη τήρηση των διαδικασιών και γενικότερα τη μη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις του Συστήματος Ασφάλειας Υγιεινής των Τροφίμων.
- Άλλα θέματα που σχετίζονται / αφορούν το αντικείμενο της εργασίας τους και τις υπευθυνότητες τους, περιλαμβανόμενων τεχνικών θεμάτων και θεμάτων υγιεινής τροφίμων, όπως και ασφαλείας & υγείας.

Ο προϊστάμενος της διεύθυνσης στην οποία εντάσσεται ο νέος εργαζόμενος ή κατ' εντολή του άλλα έμπειρα μέλη του προσωπικού που ορίζονται ειδικά, αναλαμβάνουν την παροχή εκπαίδευσης σε νέο-προσληφθέντες. Τούτη δυνατό να έχει τη μορφή θεωρητικής κατάρτισης εντός ή και εκτός του ξενοδοχείου, καθώς και πρακτικής κατάρτισης (επί της εργασίας). Η διάρκεια της ενταξιακής κατάρτισης ποικίλει για κάθε νέο μέλος του προσωπικού, ανάλογα με την προηγούμενη σχετική πείρα, δεξιότητες και γνώσεις του νέο-προσληφθέντος, το βαθμό στον οποίο αυτός γνωρίζει το αντικείμενο της εργασίας που του ανατίθεται, αλλά και την πολυπλοκότητα των καθηκόντων της θέσης εργασίας που αναλαμβάνει. Αυτή καθορίζεται από τον προϊστάμενο. Η αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας της παρεχόμενης ενταξιακής κατάρτισης (δηλαδή του βαθμού στον οποίο η παρεχόμενη κατάρτιση βοήθησε το νέο-προσληφθέντα να αποκτήσει τις αναγκαίες γνώσεις και δεξιότητες), γίνεται από τον προϊστάμενο. Η αξιολόγηση γίνεται τόσο κατά τη διάρκεια, όσο και μετά την ολοκλήρωση της ενταξιακής κατάρτισης.

Με βάση τα αποτελέσματα της εν λόγω αξιολόγησης, αποφασίζεται κατά πόσο:

- (α) η απόδοση είναι ικανοποιητική
- (β) απαιτείται η παροχή πρόσθετης υποστήριξης / καθοδήγησης στο νέο-προσληφθέντα
- (γ) είναι ακατάλληλος για τη συγκεκριμένη θέση εργασίας ή είναι κατάλληλος

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΩΝ ΜΕΛΩΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Στα πλαίσια της καθημερινής τους επαφής με μέλη του προσωπικού, ο Γενικός Διευθυντής και ιδιαίτερα ο εκάστοτε προϊστάμενος, δυνατό να διαπιστώσουν ανάγκη παροχής περαιτέρω κατάρτισης σε συγκεκριμένο/α μέλος ή μέλη του προσωπικού. Η ανάγκη δυνατό να προκύπτει από εκτοπισθείσα αδυναμία εκτέλεσης των καθηκόντων ή αδυναμία συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις περί υγιεινής των τροφίμων ή αδυναμία αποτελεσματικής χρήσης διαθέσιμων μέσων. Μπορεί επίσης να προκύπτει σαν αποτέλεσμα αλλαγής των μεθόδων ή και μέσων εκτέλεσης εργασίας, προσθήκης νέων προϊόντων τροφίμων ή υπηρεσιών, διαφοροποίησης στις απαιτήσεις πελατών – νομοθεσίας – διεύθυνσης, κ.ο.κ.

Με βάση τις ανάγκες κατάρτισης που εντοπίζονται, οι προϊστάμενοι διευθύνσεων, σε συνεργασία με το Γενικό Διευθυντή, καταρτίζουν ετήσιο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Προσωπικού. Το εν λόγω πρόγραμμα καθορίζει το θέμα κατάρτισης, το χρόνο και διάρκεια αυτής, καθώς και το/α μέλος/η του προσωπικού που θα συμμετέχουν. Επιπλέον θέματα κατάρτισης δυνατό να προστεθούν στο Πρόγραμμα Κατάρτισης Προσωπικού, οποτεδήποτε διαπιστωθούν νέες ανάγκες κατάρτισης, κατά τη διάρκεια του ίδιου έτους, πάντα όμως κατόπιν εγκρίσεως του Γενικού Διευθυντή.

Λεπτομέρειες κάθε προγραμματισμένου θέματος κατάρτισης κοινοποιούνται σε εμπλεκόμενα μέλη του προσωπικού, προφορικά ή γραπτά, τουλάχιστον μια εβδομάδα πριν την προγραμματισμένη ημερομηνία έναρξης της σχετικής κατάρτισης.

Εισηγητές / Εκπαιδευτές δυνατό να είναι έμπειρα μέλη του προσωπικού της επιχείρησης ή εξωτερικοί ειδικοί (αντιπρόσωποι προμηθευτή υλικών / μηχανολογικού εξοπλισμού, σύμβουλοι, Συντονιστής HACCP – για θέματα υγιεινής των τροφίμων, κ.α.). Επίσης, η κατάρτιση δυνατό να έχει τη μορφή θεωρητικής εκπαίδευσης (εντός ή εκτός της επιχείρησης) ή πρακτικής κατάρτισης. Η Γραμματεία μεριμνά για όλες τις αναγκαίες διευθετήσεις (π.χ. χώρο, αναγκαία μέσα, αναγκαίο εξοπλισμό, κ.α.).

Για την εκπαίδευση και ενημέρωση κάθε μέλους του προσωπικού (ενταξιακή και άλλη κατάρτιση, τόσο κατά την περίοδο εργοδότησης στην επιχείρηση, όσο και πριν, όπου ισχύει), θα τηρείται ξεχωριστό αρχείο, το οποίο θα αναφέρει το θέμα, διάρκεια και ειδικά σχόλια αναφορικά με την εκπαίδευση / κατάρτιση του. Τα στοιχεία αυτά θα καταχωρούνται στο έντυπο Ιστορικό Κατάρτισης Εργαζόμενου. Από τα εν λόγω αρχεία αποδεικνύεται η δυνατότητα και καταλληλότητα κάθε μέλους του προσωπικού να εκτελεί τα καθήκοντα που του ανατίθενται και να ανταποκρίνεται επιτυχώς στις απαιτήσεις για υγιεινή των τροφίμων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

Μετά τη διάθεση τροφίμων σε πελάτες - καταναλωτές (μέσω των εστιατορίων και bars του ξενοδοχείου), αυτά είναι δυνατό να παρουσιάσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. λόγω μη ορθής διατήρησης τους ή λόγω υπέρβασης του χρόνου ή της ημερομηνίας κατανάλωσης, ή λόγω παθογόνων μικροοργανισμών ή χημικών και άλλων επικίνδυνων ουσιών, κ.α.).

Προκειμένου να προληφθεί η πιθανότητα τέτοιων κινδύνων, η διεύθυνση του ξενοδοχείου έχει μεριμνήσει για τα πάρα κάτω:

- (α) Κοινοποίηση γραπτών οδηγιών διατήρησης προϊόντων προς όλα τα εμπλεκόμενα μέλη του προσωπικού – στις οποίες καθορίζονται οι κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των διαφόρων ομάδων προϊόντων τροφίμων (περιλαμβανόμενων των Α' υλών παρασκευής).
- (β) Αναγραφή ημερομηνίας παραγωγής και λήξης, όπως και των συστατικών των προϊόντων, στη συσκευασία ή περιέκτη τους (για τρόφιμα που δεν θα σερβιριστούν άμεσα, αλλά θα διατηρηθούν για κάποιο χρονικό διάστημα).
- (γ) Συστηματικό οργανοληπτικό και μακροσκοπικό έλεγχο των τροφίμων στους χώρους σερβιρίσματος / διάθεσης, ανά 60 λεπτά.
- (δ) Αυστηρή τήρηση κατάλληλων κανόνων υγιεινής (περιλαμβανόμενης ατομικής υγιεινής και υγιεινής χώρων και μέσων).

Οποτεδήποτε εντοπισθεί πρόβλημα με την υγιεινή προϊόντος τροφίμου του ξενοδοχείου, πριν τη διάθεση του προς κατανάλωση, τούτο απορρίπτεται και καταστρέφεται, άμεσα. Η Ομάδα HACCP προβαίνει σε διερεύνηση των αιτιών που δυνατό να προκάλεσαν το πρόβλημα – (περιλαμβανόμενων εποπτικών και μικροβιολογικών ελέγχων πρώτων υλών, ελέγχων των συνθηκών αποθήκευσης πρώτων υλών, των συνθηκών προπαρασκευής / παρασκευής / διατήρησης προϊόντων, όπως και της υγιεινής των χώρων / μέσων / προσωπικού). Το πρόβλημα, τα αίτια που το προκάλεσαν, όπως και διορθωτικές ή και προληπτικές ενέργειες καταχωρούνται στο Βιβλίο Καταστροφών. Στη συνέχεια, ο Συντονιστής και η Ομάδα HACCP, δίνουν οδηγίες σε εμπλεκόμενα μέλη του προσωπικού για επίλυση του προβλήματος, όπως και πρόληψη του στο μέλλον, ενώ οι ίδιοι εποπτεύουν και διασφαλίζουν την έγκαιρη υλοποίηση των οδηγιών τους.

Οποτεδήποτε ληφθεί ενημέρωση, είτε από πελάτη - καταναλωτή, είτε από Τουριστικό Πράκτορα που επισκέπτεται, είτε από δημόσια εποπτική υπηρεσία, αναφορικά με επικίνδυνα για την ασφάλεια των τροφίμων προϊόντα που εντοπίστηκαν στο ξενοδοχείο, τότε η Γενική Διεύθυνση και η Ομάδα HACCP, σε συνεργασία με αναγνωρισμένο εξωτερικό χημείο, προβαίνει άμεσα στις πάρα κάτω ενέργειες:

(α) Εξετάζει άμεσα το προϊόν (μέσα από μακροσκοπικό και οργανοληπτικό έλεγχο), επί τόπου. Νοουμένου ότι τούτο απαιτηθεί από τον καταγγέλλοντα (δηλαδή πελάτη ή δημόσια εποπτική αρχή ή Τουριστικό Πράκτορα) ή και νοουμένου ότι η αρχική εξέταση του προϊόντος δεν αποδείξει την καταλληλότητα του, τότε ακολουθούνται τα στάδια (β) ή (γ) πιο κάτω:

(β) Όπου είναι δυνατό - ζητεί να διεξαχθεί άμεσα από δημόσια αρχή και στην παρουσία εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου του ξενοδοχείου (περιλαμβανόμενου και διορισμένου, αναγνωρισμένου χημείου αναλύσεων τροφίμων), ανάλυση δείγματος του ύποπτου προϊόντος, λαμβανόμενου τόσο από το χώρο εντοπισμού του προβλήματος (π.χ. σημείο σερβιρίσματος), όσο και δείγματος ίδιου προϊόντος λαμβανόμενου από άλλο χώρο διατήρησης / σερβιρίσματος, για σκοπούς σύγκρισης αποτελεσμάτων ή

(γ) Προβαίνει άμεσα στη διεξαγωγή του εν λόγω έλεγχου, σε συνεργασία με ανεξάρτητο, αναγνωρισμένο χημείο αναλύσεων, και παράλληλα,

(δ) Διερευνά τις συνθήκες διατήρησης και διάθεσης / σερβιρίσματος του ύποπτου προϊόντος, επί τόπου, στο χώρο εντοπισμού του προβλήματος.

Εάν από τον πιο πάνω έλεγχο διαπιστωθεί ότι όντως το προϊόν είναι επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή και ότι γι' αυτό δεν ευθύνεται ο καταναλωτής (δηλαδή το πρόβλημα δεν είναι μεμονωμένο), τότε ο Γενικός Διευθυντής κοινοποιεί προφορικά - σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP - το πρόβλημα σε όλα τα εστιατόρια και χώρους παρασκευής ή και αποθήκευσης / διατήρησης τροφίμων του ξενοδοχείου, ζητώντας την άμεση απόσυρση του προϊόντος. Παράλληλα, παρέχει σχετική γραπτή ενημέρωση στην υπεύθυνη εποπτική αρχή του δημοσίου ή και σε ενδιαφερόμενους Τουριστικούς Πράκτορες, μαζί με κατάσταση των ενεργειών ανάκλησης του προϊόντος και διόρθωσης / πρόληψης του προβλήματος που υιοθετούνται από πλευράς ξενοδοχείου. Τέλος, αποστέλλει γραπτή σχετική ενημέρωση στα κεντρικά γραφεία του Οργανισμού LOUIS.

Επιπρόσθετα, η Γενική Διεύθυνση του ξενοδοχείου μεριμνά:

(α) για περαιτέρω κατάρτιση όλου του δυναμικού αναφορικά με τη σημασία της παρασκευής, διατήρησης και διάθεσης / σερβιρίσματος των προϊόντων υπό κατάλληλες συνθήκες, καθώς και για την ανάγκη ελέγχου και επιβεβαίωσης της υγιεινής των τροφίμων.

(β) όπου κρίνεται σκόπιμο και σε συνεργασία με το τμήμα αγορών του Οργανισμού LOUIS, επιβάλλει πιο αυστηρούς ελέγχους ή και άλλες απαιτήσεις προς τους προμηθευτές.

Σημείωση: στις περιπτώσεις που περιγράφονται πιο πάνω, δημιουργείται φάκελος περιστατικού, στον οποίο τηρούνται τα αποτελέσματα μικροβιολογικών και άλλων ελέγχων, οι γραπτές κοινοποιήσεις προς τρίτους, κατάσταση ενεργειών διόρθωσης / πρόληψης, κ.α.

ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Τηρούνται αντίγραφα των γραπτών κοινοποιήσεων προς αρμόδιες εποπτικές αρχές, για απεριόριστο χρονικό διάστημα, από την Ομάδα HACCP.

Τα έντυπα ελέγχων επιβεβαίωσης, τηρούνται επίσης από την Ομάδα HACCP για χρονική περίοδο 3 τουλάχιστον μηνών μετά τη διάθεση των τροφίμων.

Στα Λογιστικά αρχεία τηρούνται επίσης τα παραστατικά αγορών πρώτων υλών και υλικών, για περίοδο επτά ετών.

Ο φάκελος περιστατικού τηρείται από το Συντονιστή HACCP για περίοδο επίσης 7 ετών, ενώ τα Βιβλία Καταστροφών (έκαστου τομέα) τηρούνται από τον ίδιο για περίοδο 3 ετών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

Ελεγχόμενο Έγγραφο: οποιοδήποτε έγγραφο το οποίο έχει αναπτυχθεί και εγκριθεί από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος και το οποίο έχει διανεμηθεί στα μέλη του προσωπικού για εφαρμογή.

Πληροφοριακό Έγγραφο: οποιοδήποτε έγγραφο χρησιμοποιείται απλά για σκοπούς πληροφόρησης και ο παραλήπτης του οποίου δεν χρειάζεται να ενημερωθεί στην περίπτωση μελλοντικής τροποποίησης του.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Τα έγγραφα του Συστήματος HACCP (δηλαδή Πολιτική Ασφάλειας των τροφίμων, Οργανωτική Δομή, Περιγραφές Θέσεων Εργασίας, Διαδικασίες, Οδηγίες Εργασίας, Σχέδιο HACCP, Διαγράμματα Ροής, κ.α.), πρέπει να αναφέρονται στο θέμα τους σύντομα και καθαρά. Πρέπει επίσης να εγκρίνονται για έκδοση ή και αναθεώρηση από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος (π.χ. Γενικό Διευθυντή, F&B Manager, κ.ο.κ.), δια της υπογραφής του ως ακολούθως:

- **Διαδικασίες** – στην επικεφαλίδα της πρώτης σελίδας, δίπλα από τη λέξη ‘ΕΓΚΡΙΣΗ’
- **Οδηγίες Εργασίας** - στην πρώτη σελίδα, δίπλα από τη λέξη ‘ΕΓΚΡΙΣΗ’
- **Περιγραφές Θέσεων Εργασίας** – δίπλα από τη λέξη ‘ΕΓΚΡΙΣΗ’
- **Οργανόγραμμα και Πολιτική Ασφάλειας** – στο κάτω μέρος (*Έγκριση από Γενικό Διευθυντή*)
- **Σχέδιο HACCP** – στην πρώτη σελίδα, δίπλα από τη λέξη ‘ΕΓΚΡΙΣΗ’

Ο Συντονιστής HACCP, είναι υπεύθυνος να διασφαλίζει:

- α) Την ανάπτυξη ή επίβλεψη ανάπτυξης κάθε εγγράφου, περιλαμβανομένων και αναθεωρήσεων, καθώς και την πληρότητα και ορθότητα κάθε έκδοσης ή αναθεώρησης όλων των εγγράφων του Συστήματος HACCP.
- β) Την έγκριση ή την εξασφάλιση έγκρισης κάθε έκδοσης ή αναθεώρησης όλων των εγγράφων του Συστήματος από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος, πριν τη διανομή τους.
- γ) Την έκδοση και διανομή των εγκριμένων εγγράφων στα μέλη του προσωπικού για εφαρμογή.

Αντίτυπα των εγγράφων του Συστήματος HACCP, στην τελευταία τους έκδοση / αναθεώρηση θα παράγονται από τον Συντονιστή HACCP και θα διατίθενται για χρήση σε όλους τους κατόχους θέσεων που το αντικείμενο αφορά, αλλά πάντα με ελεγχόμενο τρόπο, όπως περιγράφεται πιο κάτω στην παρούσα διαδικασία. Η πρόσβαση σε έγγραφα ή και στοιχεία του Συστήματος που τηρούνται στον ηλεκτρονικό υπολογιστή (H/Y), είναι ελεγχόμενη, επιτρέπεται δε μονό στον Συντονιστή HACCP και στο Γενικό Διευθυντή. Τούτη διασφαλίζεται μέσα από κωδικούς πρόσβασης (access codes) και αντίτυπα (back ups)

Η έκδοση κάθε νέου ή και αναθεωρημένου εγγράφου ή μέρους αυτού για χρήση από το προσωπικό του ξενοδοχείου, γίνεται με βάση Λίστα Διανομής. Η Λίστα Διανομής, την οποία καταρτίζει ο Συντονιστής HACCP, αναφέρει τον παραλήπτη κάθε αντιτύπου εγγράφου, τον αριθμό έκδοσης αυτού και αν το έγγραφο είναι ελεγχόμενο ή απλά πληροφοριακό.

Αν ένα έγγραφο είναι ελεγχόμενο (δηλαδή ο παραλήπτης του θα πρέπει να ενημερώνεται για τροποποιήσεις σε αυτό – π.χ. νέα έκδοση / αναθεώρηση), στην πρώτη σελίδα φέρει τη σφραγίδα ‘ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ’, χρώματος κόκκινου ή μπλε. Αν το έγγραφο δεν είναι ελεγχόμενο αλλά απλά πληροφοριακό (π.χ. σκοπός του είναι να πληροφορήσει προμηθευτή ή συνεργάτη, ο οποίος δεν χρειάζεται να ενημερώνεται στην περίπτωση τροποποίησης), τοποθετείται σφραγίδα ‘ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ’ στην πρώτη του σελίδα.

Σε περίπτωση τροποποίησης οποιουδήποτε εγγράφου ή μέρους αυτού, ο έλεγχος της νέας έκδοσης γίνεται ως ακολούθως:

- α) Διαδικασίες – ο αριθμός Έκδοσης και η Ημερομηνία αλλάζει στην επικεφαλίδα της πρώτης σελίδας, αλλά και στο Ευρετήριο Διαδικασιών. Η Διαδικασία επανεκδίδεται (διανέμετε) και στην πρώτη σελίδα μπαίνει ξανά η σφραγίδα ‘ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ’
- β) Οδηγίες Εργασίας / Περιγραφές Θέσεων / Σχέδιο HACCP – η Ημερομηνία και ο αριθμός Έκδοσης αλλάζουν μόνο στην τροποποιημένη σελίδα και στο αντίστοιχο Ευρετήριο.
- γ) Οργανόγραμμα και Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων – η Ημερομηνία αλλάζει στο κάτω μέρος.

Επιπρόσθετα, σε όλες τις περιπτώσεις τροποποιήσεων, τοποθετείται σταυρός (+) δίπλα από την/τις τροποποιημένη/ες παράγραφο/ους, για σκοπούς διευκόλυνσης του αναγνώστη και γίνεται διανομή με βάση τη Λίστα Διανομής.

Τα αντικαθιστώμενα έγγραφα ή αντικαθιστώμενες σελίδες αυτών, θα καταστρέφονται, για να αποφευχθεί η πιθανότητα μπλεξίματος. Ένα μόνο αντίτυπο κάθε αναθεωρημένου εγγράφου ή μεμονωμένων σελίδων αυτού, θα τηρούνται στο ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΒΑΣΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ (Historic Master File). Όλα τα ισχύοντα έγγραφα (δηλαδή τελευταίας έκδοσης ή αναθεώρησης) θα τηρούνται στο ΙΣΧΥΟΝ ΒΑΣΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ (Current Master File).

Η επικεφαλίδα στην πρώτη σελίδα κάθε Διαδικασίας του Συστήματος, θα περιλαμβάνει:

Επωνυμία ξενοδοχείου

- Τίτλο Διαδικασίας
- Κωδικό Διαδικασίας
- Αριθμό Έκδοσης
- Ημερομηνία Έκδοσης
- Συνολικό αριθμό σελίδων που αποτελούν τη Διαδικασία
- Χώρο για Έγκριση από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος

Όλες οι επόμενες σελίδες που αποτελούν τη συγκεκριμένη Διαδικασία, φέρουν στο πάνω δεξιό μέρος τον κωδικό διαδικασίας και στο κάτω δεξιό μέρος τον αριθμό της τρέχουσας σελίδας.

Η επικεφαλίδα σε κάθε σελίδα Οδηγίας Εργασίας (περιλαμβανόμενου του Σχεδίου HACCP), περιλαμβάνει:

- Τίτλο Οδηγίας Εργασίας
- Ημερομηνία Έκδοσης
- Αριθμό σελίδας και συνολικό αριθμό σελίδων που αποτελούν την Οδηγία
- Χώρο για έγκριση από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος
- Επωνυμία ξενοδοχείου
- Κωδικό Οδηγίας

Όλες οι επόμενες σελίδες που αποτελούν τη συγκεκριμένη Οδηγία, αναφέρουν στο πάνω μέρος το όνομα της Οδηγίας, και στο κάτω μέρος τον αριθμό και ημερομηνία έκδοσης της συγκεκριμένης σελίδας και τον αριθμό τρέχουσας σελίδας.

Δεδομένα που σχετίζονται με το Σύστημα HACCP θα τηρούνται από ειδικά εξουσιοδοτημένα μέλη του προσωπικού. Τούτα θα εκδίδονται για σκοπούς ενημέρωσης ή χρήσης σε μέλη του προσωπικού που αφορούν, κατόπιν σχετικής εγκρίσεως εξουσιοδοτημένου διευθυντικού στελέχους.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Αλλαγές στα έγγραφα του Συστήματος HACCP μπορεί να προκύψουν είτε σαν αποτέλεσμα:

- Εσωτερικών ή και Εξωτερικών Επιθεωρήσεων του Συστήματος ή και επαλήθευσης αυτού.
- Ανασκόπησης του Συστήματος.
- Ανάλυσης στοιχείων και δεδομένων για σκοπούς αξιολόγησης και βελτίωσης.
- Όταν οποιοδήποτε μέλος του προσωπικού εντοπίσει ανάγκη βελτίωσης ή και θεωρήσει ότι το Σύστημα (δηλαδή ένα ή και περισσότερα έγγραφα) χρειάζεται τροποποίηση για να μπορεί να βελτιωθεί η μεθοδολογία ή τα μέσα εκτέλεσης εργασίας ή το αποτέλεσμα εργασίας.

Στην πρώτη περίπτωση ακολουθείται η διαδικασία Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Επαλήθευσης του Συστήματος, στη δεύτερη περίπτωση η διαδικασία Ανασκόπησης του Συστήματος από τη Διοίκηση, ενώ στην τρίτη περίπτωση και οι δύο διαδικασίες.

Στην τέταρτη περίπτωση, το μέλος του προσωπικού που εισηγείται τη βελτιωτική τροποποίηση, συμπληρώνει το έντυπο 'Αίτηση Αλλαγής Εγγράφου' το οποίο και παρουσιάζει στον Συντονιστή HACCP για μελέτη και προ-έγκριση. Στη συνέχεια, ο τελευταίος παρουσιάζει την εισήγηση στο εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος που ενέκρινε αρχικά το σχετικό έγγραφο, για τελική έγκριση. Νοούμενου ότι η εισήγηση για τροποποίηση εγκριθεί, ο Συντονιστής HACCP προχωρεί στην εγκόλπωση της στο Σύστημα και στη διανομή του αντίστοιχου αναθεωρημένου εγγράφου, όπως περιγράφεται πιο πάνω.

ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για την τήρηση των πιο κάτω:

- α) Σφραγίδες 'ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ' και 'ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ' - για απεριόριστο χρονικό διάστημα
- β) Ιστορικό και Ισχύον Βασικό Αρχείο - για απεριόριστο χρονικό διάστημα
- γ) Αντίτυπα ηλεκτρονικών στοιχείων και εγγράφων του Συστήματος – για απεριόριστο χρονικό διάστημα
- δ) Λίστα Διανομής (σε ηλεκτρονική μορφή) – για περίοδο τριών ετών
- ε) Αιτήσεις Αλλαγής Εγγράφου – για περίοδο τριών ετών

Εξωτερικά Έγγραφα: Κανονισμοί, νομοθεσία, διεθνή και τοπικά πρότυπα, εγχειρίδια μηχανολογικού εξοπλισμού, κ.α. (που αφορούν την υγιεινή των τροφίμων).

Ηλεκτρονικά Αρχεία: Στοιχεία και πληροφορίες των οποίων γίνεται επεξεργασία ή και τήρηση στον ηλεκτρονικό υπολογιστή.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Σημαντικά εξωτερικά έγγραφα θεωρούνται όσα είναι καταχωρημένα στον Πίνακα Εξωτερικών Εγγράφων. Στον ίδιο Πίνακα καθορίζεται επίσης ο υπεύθυνος για την ασφαλή τήρηση κάθε εξωτερικού εγγράφου, καθώς και για τη διάθεση αυτού σε εξουσιοδοτημένα μέλη του προσωπικού (δηλαδή σε μέλη του προσωπικού που χρησιμοποιούν το εξωτερικό έγγραφο στα πλαίσια εκτέλεσης της εργασίας τους).

Ο υπεύθυνος τήρησης κάθε εξωτερικού εγγράφου (περιλαμβανόμενων νομικών εγγράφων), είναι επίσης υπεύθυνος:

(α) Να διερευνά σε ετήσια βάση αν το εν λόγω έγγραφο (πλην εγχειριδίων μηχανολογικού εξοπλισμού) έχει επανεκδοθεί ή αναθεωρηθεί – η διερεύνηση γίνεται μέσω διαδικτύου ή και μέσω απ' ευθείας επιστολικής επικοινωνίας με τον εκδότη του (π.χ. υπουργεία, άλλη δημόσια υπηρεσία, εκδοτικό οίκο, επαγγελματικό σύνδεσμο, κ.α.).* Στην περίπτωση αυτή, εξασφαλίζει έγκριση του Operations manager ή του Γενικού Διευθυντή για αγορά του και διασφαλίζει την έγκαιρη παραγγελία / παραλαβή της νέας έκδοσης.

(β) Να κοινοποιήσει την νέα έκδοση στην Ομάδα HACCP και σε όλα τα εμπλεκόμενα μέλη του προσωπικού, είτε διανέμοντας σε αυτά αντίτυπα ή περιληπτική αναφορά βασικών σημείων ή απλά, παρέχοντας τους σχετική προφορική ενημέρωση και πρόσβαση στη νέα έκδοση.

(γ) Να ενημερώσει το Συντονιστή HACCP αναφορικά με την νέα έκδοση, έτσι ώστε να προβεί σε τροποποίηση του Πίνακα Εξωτερικών Εγγράφων.

** Σημείωση: το ξενοδοχείο διατηρεί επίσης συνδρομές με επαγγελματικούς οργανισμούς / συνδέσμους, οι οποίοι ενημερώνουν αναφορικά με νέες εκδόσεις. Στην περίπτωση αυτή, λαμβάνεται μέριμνα για την παραγγελία τους.*

ΕΛΕΓΧΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

Ηλεκτρονικά στοιχεία, καταχωρούνται στο σκληρό δίσκο του Η/Υ.

Reception - Στο τέλος κάθε ημέρας, ο Night Auditor προβαίνει σε αντιγραφή όλων των ηλεκτρονικών δεδομένων των οποίων έγινε επεξεργασία - αποθήκευση στον Η/Υ (back-ups) σε κασέτα ή CD. Ο ίδιος τηρεί ημερολόγιο στο οποίο καταχωρεί την ημερομηνία κατά την οποία έγινε back-up.

Λογιστήριο – Στο τέλος κάθε εβδομάδας, εντελλόμενο μέλος του Λογιστηρίου προβαίνει σε αντιγραφή όλων των ηλεκτρονικών δεδομένων του Λογιστηρίου, των οποίων έγινε επεξεργασία – αποθήκευση στον Η/Υ, σε CD. Επίσης, τα εν λόγω στοιχεία, αποστέλλονται με μηνιαία συχνότητα στο κεντρικά γραφεία στην Αθήνα, για σκοπούς ενημέρωσης και φύλαξης.

Γίνεται επίσης αυτόματα εγκατάσταση προγράμματος anti-virus σε όλους τους ηλεκτρονικούς υπολογιστές του ξενοδοχείου, ανά εβδομάδα.

ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Ο Πίνακας Εξωτερικών Εγγράφων τηρείται από τον Συντονιστή HACCP, σε ηλεκτρονική μορφή, κατά την περίοδο ισχύος του.

Τα ημερήσια back-ups τηρούνται από τον Night Auditor και το Λογιστήριο, για απεριόριστη περίοδο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5

ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Στο ξενοδοχείο LOUIS CRETA PRINCESS έχει καθορισθεί και τεκμηριωθεί η πολιτική και η δέσμευση της διεύθυνσης αναφορικά με την αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων & ποτών.

Η διοίκηση έχει :

- α. Ορίσει το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP, το οποίο καθορίζει τα προϊόντα (ανά κατηγορία) που καλύπτονται από το σύστημα.
- β. Διασφαλίσει ότι η πολιτική ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους επιχειρηματικούς στόχους του ξενοδοχείου LOUIS CRETA PRINCESS, αλλά και τις απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων & ποτών των πελατών, των τουριστικών πρακτόρων, των αρμόδιων αρχών, και του CODEX ALIMENTARIUS.
- γ. Διασφαλίσει ότι η πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων & ποτών είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα της οργανωτικής δομής.

Οργάνωση

Υπευθυνότητες και δικαιοδοσία:

Έχουν καθορισθεί, τεκμηριωθεί και κοινοποιηθεί οι αρμοδιότητες και η δικαιοδοσία στο αρμόδιο προσωπικό (Συντονιστή HACCP, Ομάδα HACCP και άλλα μέλη του προσωπικού) ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος HACCP.

Το αρμόδιο προσωπικό έχει καταρτισθεί και καθοδηγηθεί στην:

- Αναγνώριση και καταγραφή τυχόν προβλημάτων αναφορικά με τα προϊόντα (περιλαμβανόμενων των πρώτων υλών, ημιτελών και τελικών προϊόντων), τις διεργασίες, τα μέσα και το σύστημα.
- Υποβολή εισηγήσεων αναφορικά με διορθωτικές ενέργειες και τη διεξαγωγή ελέγχων των μη συμμορφούμενων προϊόντων, έως ότου η αιτία του προβλήματος και ο κίνδυνος που σχετίζεται με την ασφάλεια των τροφίμων & ποτών διορθωθεί.

➤ Υποβολή εισηγήσεων αναφορικά με τη λήψη μέτρων για την πρόληψη της εμφάνισης οποιασδήποτε μη συμμόρφωσης που σχετίζεται με τα προϊόντα, τις διεργασίες ή και το σύστημα.

Η διοίκηση της επιχείρησης παρέχει επαρκείς πόρους και μέσα για την εφαρμογή και την τήρηση του συστήματος.

Συντονιστής HACCP:

Ο Συντονιστής HACCP έχει σαφή ευθύνη και εξουσιοδότηση ως προς τα πάρα κάτω:

- Να διασφαλίζει ότι το σύστημα HACCP έχει εγκατασταθεί, εφαρμόζεται και τηρείται σύμφωνα με το πρότυπο HACCP και τα κριτήρια του CODEX ALIMENTARIUS.
- Να ενημερώνει τη Γενική Διεύθυνση και εμπλεκόμενα διευθυντικά στελέχη αναφορικά με την αποτελεσματικότητα, καταλληλότητα και ανάγκες βελτίωσης του συστήματος.
- Να οργανώνει και παρακολουθεί τις εργασίες της Ομάδας HACCP.

Ομάδα HACCP:

Έχει συγκροτηθεί μια δια-τμηματική Ομάδα, για την ανάπτυξη, εγκατάσταση, τήρηση και ανασκόπηση του συστήματος HACCP – [Τούτη απαρτίζεται τον Υπεύθυνο Αγορών, ένα Waiter A, ένα Cook A και δύο Cooks B]. Τα στελέχη της Ομάδας έχουν γνώση και μακρά εμπειρία αναφορικά με τα προϊόντα τροφίμων & ποτών που παρασκευάζονται και σερβίρονται στα εστιατόρια και μπαρς του ξενοδοχείου, τις διεργασίες και τους κινδύνους εντός του αντικειμένου και του πεδίου εφαρμογής. Για το σκοπό αυτό, υπάρχει σχετική τεκμηρίωση. Όταν χρησιμοποιείται βοήθεια από εξωτερικούς ειδικούς εμπειρογνώμονες (π.χ. συμβούλους, επιθεωρητές, συνεργεία απεντόμωσης / μυοκτονίας, κ.α.) για τη λειτουργία του συστήματος HACCP τούτη γίνεται στα πλαίσια γραπτής συμφωνίας, όπου τεκμηριώνονται οι υπευθυνότητες και αρμοδιότητες των ειδικών αυτών, αναφορικά με το σύστημα HACCP.

Εκπαίδευση και Επαγγελματικά Προσόντα. Ευαισθητοποίηση για την Ασφάλεια των Τροφίμων:

Η διοίκηση έχει αναπτύξει και τεκμηριώσει μεθοδολογία αναγνώρισης των αναγκών εκπαίδευσης / κατάρτισης του προσωπικού και παροχής αναγκαίας εκπαίδευσης σε αυτό. Οι ανάγκες εκπαίδευσης επανεξετάζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Τηρούνται επίσης

αρχεία της εκπαίδευσης / κατάρτισης έκαστου μέλους του προσωπικού, μέσα από τα οποία τεκμηριώνεται η ικανοποίηση των αναγνωρισμένων εκπαιδευτικών αναγκών, καθώς και η ικανότητα, γνώση, δεξιότητες και γενικά, η καταλληλότητα έκαστου εργαζόμενου να διεκπεραιώνει αποτελεσματικά τα καθήκοντα του και να διασφαλίζει την ποιότητα των τροφίμων & ποτών.

Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση:

Η διοίκηση με εκτελεστική εξουσία επανεξετάζει τη συνεχιζόμενη καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP σε καθορισμένα διαστήματα, ώστε να:

- εκπληρούνται οι απαιτήσεις των πελατών και των αρμόδιων αρχών
- να ικανοποιείται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας των τροφίμων & ποτών του ξενοδοχείου (Πολιτική HACCP).

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Έχει εγκαθιδρυθεί, τεκμηριωθεί και τηρείται σύστημα HACCP, μέσα από την εφαρμογή του οποίου διασφαλίζεται ότι όλοι οι γνωστοί δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP έχουν αναγνωρισθεί και ότι όλοι οι κρίσιμοι κίνδυνοι ελέγχονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα του ξενοδοχείου LOUIS CRETA PRINCESS να μην είναι επιβλαβή για το χρήστη / καταναλωτή.

Η Ομάδα HACCP επιβεβαιώνει ότι το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων & ποτών έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο πρότυπο HACCP και στο CODEX ALIMENTARIUS.

Διαδικασίες Συστήματος HACCP

Έχουν καθιερωθεί τεκμηριωμένες διαδικασίες και σχέδιο HACCP με σκοπό τη διασφάλιση της σταθερότητας και συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του προτύπου HACCP και με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας (Πολιτική HACCP). Οι διαδικασίες διασφαλίζουν επίσης ότι έχουν εγκατασταθεί μέθοδοι ενημέρωσης για τις συνθήκες που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων & ποτών, συμπεριλαμβανόμενων των απαιτήσεων της νομοθεσίας και σχετικών οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής.

Σχέδιο HACCP

Στα ξενοδοχεία LOUIS έχει καθορισθεί σχέδιο HACCP, το οποίο προδιαγράφει:

- Τους κρίσιμους κινδύνους
- Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)
- Τα κρίσιμα όρια που τηρούνται για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους ελέγχου
- Τις μεθόδους ελέγχου που έχουν υιοθετηθεί
- Τις διορθωτικές ενέργειες που υλοποιούνται, όποτε διαπιστώνεται ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου (δηλαδή εκτός των αποδεκτών ορίων)
- Τον υπεύθυνο για την παρακολούθηση / έλεγχο κάθε κρίσιμου σημείου ελέγχου
- Τις επιπλέον διαδικασίες, οδηγίες, έντυπα, κ.α. που υποστηρίζουν το σχέδιο HACCP
- Τη θέση τεκμηρίωσης της παρακολούθησης / ελέγχου

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ & ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Στα ξενοδοχεία LOUIS έχουν καθιερωθεί και τηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για την έκδοση και έλεγχο όλων των εγγράφων και δεδομένων που σχετίζονται με το σύστημα HACCP.

Τα έγγραφα και δεδομένα που σχετίζονται με το σύστημα HACCP, επανεξετάζονται και εγκρίνονται, πριν την έκδοση τους, από εξουσιοδοτημένα στελέχη (Γενικό Διευθυντή ή Operations Manager ή F & B Manager ή Υπεύθυνο Τεχνικού Τμήματος, ανάλογα με την εξουσιοδότηση έκαστου).

Έχει τέλος αναπτυχθεί και εφαρμόζεται ειδική διαδικασία ελέγχου των εγγράφων του συστήματος, ενώ τηρούνται καταστάσεις έκδοσης τους, στις οποίες προσδιορίζεται η ισχύουσα έκδοση κάθε εγγράφου, ώστε να αποκλείεται η χρήση άκυρων ή και παλαιών εγγράφων.

Ο εν λόγω έλεγχος, 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, για να μην μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά λάθος.

- Όλα τα παλαιά έγγραφα που τηρούνται για νομικούς λόγους ή και για σκοπούς ιστορικής αναδρομής, αναγνωρίζονται κατάλληλα.
- Η τεκμηρίωση τηρείται για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα που εξαρτάται από το χρόνο ζωής του προϊόντος, νομικές απαιτήσεις ή και απαιτήσεις πελατών ή και τουριστικών πρακτόρων, ισχύει).
- Η φύση των αλλαγών προσδιορίζεται στο έγγραφο ή σε κατάλληλα παραρτήματα - όταν χρειάζεται.

ΜΕΛΕΤΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP

Εγκατάσταση του Συστήματος HACCP

Για την εγκατάσταση του συστήματος HACCP, έχει διεξαχθεί και τεκμηριωθεί μελέτη HACCP.

Περιγραφές Πρώτων Υλών & Προϊόντων

Έχουν τεκμηριωθεί οι περιγραφές των πρώτων υλών και υλικών παρασκευής τροφίμων & ποτών. Στις περιγραφές περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων:

- Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά
- Προέλευση
- Μέθοδος παράδοσης, συνθήκες συσκευασίας και αποθήκευσης
- Προετοιμασία πριν τη χρήση

Έχουν καθορισθεί οι περιγραφές κάθε προϊόντος ή και κατηγορίας προϊόντων. Σε αυτές περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση κινδύνων:

- Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες
- Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά
- Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής
- Διάρκεια ζωής (+)

Οι περιγραφές προϊόντων είναι επαρκώς λεπτομερείς, ώστε ο Συντονιστής με την Ομάδα HACCP, να μπορούν να αναγνωρίσουν τους κρίσιμους κινδύνους.

Αναγνώριση της Αναμενόμενης Χρήσης Προϊόντος

Έχουν προσδιορισθεί οι πιθανοί χρήστες και καταναλωτές για κάθε προϊόν ή και κατηγορία προϊόντος (δηλαδή τρόφιμα & ποτά). – Τούτοι περιλαμβάνουν άτομα μεταξύ βρεφικής και τρίτης ηλικίας.

Έχουν επίσης προσδιορισθεί, ειδικά, οι ομάδες καταναλωτών που είναι γνωστό ότι είναι ιδιαίτερα ευαίσθητες και έχουν ληφθεί μέτρα για πρόληψη σερβιρίσματος ή διάθεσης στα άτομα αυτά τροφίμων & ποτών που δυνατό να είναι επιβλαβή για την υγεία τους – [π.χ. δεν σερβίρονται αλκοολούχα ποτά σε ανήλικα άτομα, αναγράφονται τα συστατικά τροφίμων & ποτών στα μενού ή σε ταμπέλες στο χώρο σερβιρίσματος, κ.α.].

Έχει καθορισθεί η αναμενόμενη χρήση αναφορικά με την αποθήκευση, την προετοιμασία και όπου χρειάζεται, το σερβίρισμα των τροφίμων που διαθέτει το ξενοδοχείο.

Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη ασφάλεια του καταναλωτή, λαμβάνεται υπόψη ο ακούσιος χειρισμός και χρήση του προϊόντος. Όπου κρίνεται σκόπιμο ή χρήσιμο, θα δίνονται οδηγίες διατήρησης / προετοιμασίας / σερβιρίσματος και θα περιλαμβάνεται χαρακτηριστική επισήμανση του προϊόντος.

Διάγραμμα Ροής

Έχουν εκπονηθεί διαγράμματα ροής για όλα τα προϊόντα / κατηγορίες προϊόντων που καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Τα διαγράμματα ροής περιλαμβάνουν τα πάρα κάτω:

- Την αλληλουχία όλων των σταδίων της παραγωγικής διεργασίας.
- Τη θέση όπου οι πρώτες ύλες και τα ενδιάμεσα προϊόντα εισάγονται στη ροή (συμπεριλαμβανόμενης και της υπεργολαβικής εργασίας (όπου ισχύει).
- Τη θέση πραγματοποίησης επανακατεργασίας και ανακύκλωσης (όπου ισχύει).
- Τη θέση απομάκρυνσης ενδιάμεσων προϊόντων, παραπροϊόντων και αποβλήτων.

Υπάρχουν επίσης σχεδιαγράμματα τα οποία δείχνουν τη ροή των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων προϊόντων και των προϊόντων εντός των χώρων του ξενοδοχείου.

Τα διαγράμματα ροής και τα σχεδιαγράμματα είναι σαφή και λεπτομερή ώστε να αναγνωρίζονται οι πιθανοί κίνδυνοι.

Αναγνώριση Κινδύνων

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP έχουν αναγνωρισθεί, καταγραφεί και αξιολογηθεί ανάλογα με το μέγεθος του κινδύνου και την πιθανότητα εμφάνισης του. Η αξιολόγηση τεκμηριώνεται. Με

βάση την αξιολόγηση, οι κρίσιμοι κίνδυνοι οι οποίοι απαιτούν έλεγχο, έχουν αναγνωρισθεί ως προς τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων & ποτών.

Οι κρίσιμοι κίνδυνοι αξιολογούνται για την πιθανότητα εμφάνισης παραμονής ή και επανεμφάνισης σε κάθε στάδιο της διεργασίας.

Εγκατάσταση Προληπτικών Μέτρων

Έχουν αναγνωρισθεί και εγκατασταθεί προληπτικά μέτρα ελέγχου για κάθε κρίσιμο κίνδυνο. Τα εν λόγω μέτρα προλαμβάνουν ή εξαλείφουν τον κίνδυνο ή τον μειώνουν σε αποδεκτό επίπεδο.

Όπου δεν υπάρχει διαθέσιμη κατάλληλη μέθοδος για την πρόληψη ή την εξάλειψη του κινδύνου ή τη μείωση του σε αποδεκτό επίπεδο, τότε η διεργασία ή το προϊόν τροποποιείται.

Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP)

Όλοι οι κρίσιμοι κίνδυνοι ελέγχονται με μέτρα ελέγχου που έχουν εγκατασταθεί σε ένα ή και περισσότερα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, για όλους τους κρίσιμους κινδύνους, έχουν επιλεγεί με τη χρήση μιας συστηματικής μεθόδου [π.χ. διάγραμμα (δένδρο) αποφάσεων].

Για κάθε κρίσιμο κίνδυνο έχουν επιλεγεί οι κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης, οι οποίες διασφαλίζουν σαφώς ότι τα μέτρα ελέγχου έχουν το αναμενόμενο αποτέλεσμα.

Κρίσιμα Όρια για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου

Έχουν θεσπισθεί κρίσιμα όρια για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους παρακολούθησης, για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Υπάρχει η δυνατότητα απόδειξης ότι τα επιλεγμένα κρίσιμα όρια έχουν ως αποτέλεσμα τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ή την πρόληψη ή εξάλειψη του κινδύνου.

Κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα [όπως οπτική επιθεώρηση του προϊόντος, οσμή, κ.ο.κ.] της διεργασίας, του χειρισμού, κ.λ.π., υποστηρίζονται από εμπειρία / εκπαίδευση, οδηγίες ή και προδιαγραφές.

Τα κρίσιμα όρια εγκρίνονται από τα αρμόδια μέλη της ομάδας HACCP.

Σύστημα Παρακολούθησης για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου

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

Το σύστημα παρακολούθησης με τις απαραίτητες οδηγίες παρακολούθησης αποτελείται από τα εξής:

- Μέθοδο παρακολούθησης
- Συχνότητα παρακολούθησης
- Υπεύθυνο παρακολούθησης
- Υπεύθυνο αξιολόγησης του αποτελέσματος παρακολούθησης
- Ένδειξη της θέσης καταγραφής / τεκμηρίωσης του αποτελέσματος παρακολούθησης

Η μέθοδος και συχνότητα παρακολούθησης παρέχει τη δυνατότητα έγκαιρης αναγνώρισης οποιασδήποτε μη συμμόρφωσης με τα κρίσιμα όρια, ώστε το μη κατάλληλο προϊόν (περιλαμβανόμενων πρώτων υλών, ημιτελών και τελικών τροφίμων & ποτών) να απομονωθεί πριν χρησιμοποιηθεί / καταναλωθεί.

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

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης υπογράφονται από τον υπεύθυνο για τις ενέργειες παρακολούθησης και από τον υπεύθυνο αξιολόγησης του αποτελέσματος της παρακολούθησης, διαφορετικά, εναλλακτικά μέσα τεκμηρίωσης δυνατό να χρησιμοποιηθούν για να προσδιοριστούν οι υπεύθυνοι αξιολόγησης και παρακολούθησης.

Διορθωτικές Ενέργειες για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου

Για κάθε σημείο ελέγχου έχουν εγκατασταθεί και τεκμηριωθεί διορθωτικές ενέργειες οι οποίες εφαρμόζονται όταν το αποτέλεσμα της παρακολούθησης δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια.

Οι διορθωτικές ενέργειες διασφαλίζουν ότι το κρίσιμο σημείο ελέγχου επαναφέρεται υπό έλεγχο και ότι τα τρόφιμα & ποτά που παρασκευάστηκαν 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 λαμβάνονται, τεκμηριώνονται.

Αρχεία Συστήματος HACCP

Τηρούνται αρχεία (τόσο σε φυσική, όσο και σε ηλεκτρονική μορφή) για να τεκμηριώνουν τη λειτουργία τους συστήματος HACCP.

Όλα τα αρχεία είναι ευανάγνωστα και τηρούνται για συγκεκριμένη χρονική περίοδο, ανάλογα με τη ζωή του προϊόντος και τις νομικές υποχρεώσεις ή και απαιτήσεις των πελατών / τουριστικών πρακτόρων ή και των υποχρεώσεων έναντι της πολιτικής και στόχων του ξενοδοχείου LOUIS CRETA PRINCESS.

Τα αρχεία είναι άμεσα διαθέσιμα και τηρούνται σε μέσα τα οποία εμποδίζουν την απώλεια, ζημιά ή φθορά τους.

Έλεγχος μη Συμμορφούμενου Προϊόντος

Έχουν καθιερωθεί και εφαρμόζονται τεκμηριωμένες διαδικασίες και οδηγίες, οι οποίες διασφαλίζουν ότι τα προϊόντα που παρασκευάστηκαν ενώ ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου απέκλινε από τα κρίσιμα όρια, δεν χρησιμοποιούνται / σερβίρονται / καταναλώνονται κατά λάθος.

Κοινοποίηση & Ανάκληση

Προκειμένου να αντιμετωπισθούν καταστάσεις όπου προϊόντα δυνατό να παρουσιάσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων μετά τη διάθεση ή το σερβίρισμα τους, στα ξενοδοχεία LOUIS έχει καθιερωθεί και τηρείται τεκμηριωμένη διαδικασία για την κοινοποίηση προς όλα τα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη (αρχές / πελάτες / τουριστικούς πράκτορες / κεντρικά γραφεία) ή και ανάκληση προϊόντων.

Κατά την ανάπτυξη των διαδικασιών, λήφθηκε υπόψη ο βαθμός λεπτομέρειας των αναφορών που σχετίζονται με την ιχνηλασιμότητα στην παρασκευή τροφίμων & ποτών, αλλά και κατά το σερβίρισμα.

Έλεγχος Εξοπλισμού και Μεθόδων Μέτρησης

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και σε σχέση με τις ενέργειες επικύρωσης, ελέγχεται και διακρίβωνετε έναντι γνωστών και έγκυρων εθνικών ή και διεθνώς αναγνωρισμένων προτύπων.

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

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται σε σχέση με την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και την επικύρωση, είναι κατάλληλες και διασφαλίζουν ότι λαμβάνονται αναπαραγώγιμα και επαναλήψιμα αποτελέσματα.

Έχει καθιερωθεί και τηρείται τεκμηριωμένη διαδικασία για τη διακρίβωση και τα αρχεία, ενώ η τεκμηρίωση της αξιοπιστίας των αποτελεσμάτων των αναλύσεων είναι επίσης διαθέσιμη.

ΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Η τήρηση του συστήματος HACCP γίνεται με βάση:

- Την επικοινωνία με την Ομάδα HACCP
- Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης
- Τις αλλαγές στην πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης

Η διοίκηση, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP, έχει αναλάβει δέσμευση για τον εκσυγχρονισμό του συστήματος και την ενημέρωση του, όπου και όποτε χρειάζεται.

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

Επικοινωνία με την Ομάδα HACCP

Έχουν αναπτυχθεί και εφαρμόζονται τεκμηριωμένες διαδικασίες που διασφαλίζουν ότι η Ομάδα HACCP ενημερώνεται άμεσα και επαρκώς αναφορικά με τα πάρα κάτω:

- ✓ Νέα προϊόντα
- ✓ Αλλαγές στις πρώτες ύλες ή και προϊόντα ή και υπηρεσίες που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων & ποτών

- ✓ Αλλαγές στα συστήματα / εξοπλισμό παρασκευής, διατήρησης και σερβιρίσματος τροφίμων & ποτών
- ✓ Αλλαγές στις εγκαταστάσεις παρασκευής, διατήρησης και σερβιρίσματος, καθώς και στον περιβάλλοντα χώρο
- ✓ Αλλαγές στη χωροθέτηση, στα εξαρτήματα ή φίλτρα, κ.λ.π., του εξοπλισμού
- ✓ Αλλαγές στα δίκτυα εξαερισμού, ύδρευσης και αποχέτευσης
- ✓ Αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- ✓ Αλλαγές στο επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή και τον καταμερισμό των καθηκόντων
- ✓ Αναμενόμενες αλλαγές στη χρήση από τον καταναλωτή και τις ομάδες καταναλωτών
- ✓ Σημαντικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη ή και παράπονα που υποδεικνύουν κινδύνους για την υγεία και σχετίζονται με το προϊόν
- ✓ Απαιτήσεις της νομοθεσίας
- ✓ Απαιτήσεις των πελατών, του κλάδου και οποιεσδήποτε άλλες απαιτήσεις έχει αναλάβει να εκπληρώσουν τα ξενοδοχεία LOUIS
- ✓ Άλλες συνθήκες / αλλαγές οι οποίες επιδρούν στην ασφάλεια των τροφίμων & ποτών

Η Ομάδα HACCP διασφαλίζει ότι οι συνθήκες αυτές συμπεριλαμβάνονται στην τήρηση του συστήματος HACCP.

Επαλήθευση του Συστήματος HACCP

Έχουν καθιερωθεί και τηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για το σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών επαληθεύσεων για σκοπούς επαλήθευσης ότι το σύστημα HACCP ακολουθείται σύμφωνα με το σχέδιο HACCP.

Οι ενέργειες επαλήθευσης περιλαμβάνουν:

- Επιθεώρηση HACCP για να επαληθευτεί ότι η μελέτη HACCP και το σχέδιο HACCP έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το πρότυπο HACCP και ότι το σύστημα HACCP εφαρμόζεται αποτελεσματικά στην πράξη.
- Επικύρωση, όπου είναι δυνατό, για να επαληθευτεί ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους.

Οι επαληθεύσεις σχεδιάζονται με βάση την κατάσταση και την κρισιμότητα των ενεργειών και διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό. Τα αποτελέσματα των επαληθεύσεων καταγράφονται και τηρούνται σε αρχείο.

ΚΛΙΜΑΚΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΒΑΘΜΟΥ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

Χαμηλός βαθμός επικινδυνότητας = (POA)

Μέτριος βαθμός επικινδυνότητας = (CP)

Υψηλός βαθμός επικινδυνότητας = (CCP)

ΣΤΑΔΙΟ: Παραλαβή προϊόντων κατάψυξης & συντήρησης (κρέατα, ιχθυρά, λαχανικά, γαλακτοκομικά, αλλαντικά, κ.α.) & αποθήκευση

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Άφιξη συσκευασμένων προϊόντων με μεταφορικά μέσα του προμηθευτή</p> <p align="center">CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικροοργανισμοί, αλλοίωση λόγω διακοπής αλυσίδωτης ψύξης, Αντιβίωση, Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης & Ξένα σώματα</p>	<p>Οδηγίες προς προμηθευτές αναφορικά με Θερμοκρασίες & απολύμανση & πιστοποιητικά καταλληλότητας προϊόντων ανά τρίμηνο & προτίμηση προμηθευτών που εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης (HACCP, ISO)</p>	<p>θερμοκρασίες</p> <p>Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών / επικίνδυνων φυτοφαρμάκων ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p> <p>Συμμόρφωση προς Κώδικα Τροφίμων</p>	<p>Δειγματοληπτική μέτρηση θερμοκρασίας τροφίμων σε 100% των παραλαβών</p> <p>Οπτικός έλεγχος κατάστασης / συσκευασίας. Οπτικός έλεγχος καθαριότητας αυτοκινήτων μεταφοράς.</p> <p>Επιβεβαίωση παραλαβής αποτελεσμάτων εργαστηριακών αναλύσεων ή και άλλων πιστοποιητικών από προμηθευτή, σύμφωνα με ζήτηση</p>	<p>Απόρριψη προϊόντων και επιστροφή στον προμηθευτή.</p> <p>Γραπτή παρατήρηση προς προμηθευτή</p> <p>Απόρριψη προϊόντων, όπου τα αποτελέσματα εργαστηριακών ελέγχων δεν εγκρίνονται</p>	<p>Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης</p> <p>Υπεύθυνοι αγορών</p>	<p>Παραστατικά ελέγχων παραλαβής</p> <p>Γραπτή παρατήρηση (επιστολή) προς προμηθευτή</p>
<p>Εκφόρτωση συσκευασμένων προϊόντων</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Άνοδος θερμοκρασίας λόγω καθυστέρησης στην εκφόρτωση.</p> <p>Κακοποίηση προϊόντων</p>	<p>Γρήγορη εκφόρτωση & αποθήκευση προϊόντων</p>	<p>Συμμόρφωση προς την</p>	<p>Εκφόρτωση και αποθήκευση προϊόντων εντός 15' από την εκφόρτωση. Δειγματοληπτικός έλεγχος θερμοκρασιών προϊόντων.</p>	<p>Προώθηση προϊόντων με ανεβασμένη θερμοκρασία για άμεση ανάλωση. Μη παραλαβή κατεστραμμένων</p>	<p>Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης</p>	<p>Παραστατικά παραλαβής</p>
<p>Αποθήκευση προϊόντων σε θαλάμους</p> <p align="center">CCP</p>	<p>Άνοδος θερμοκρασίας, κακοποίηση, μη ανάλωση στη βάση FIFO, cross contamination</p>	<p>Αποθήκευση στη βάση FIFO, σε καθορισμένους θαλάμους, εντός συσκευασίας</p>	<p>Διασφάλιση της διατήρησης της θερμοκρασίας εντός των αποδεκτών ορίων</p>	<p>Τακτική μέτρηση & καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων και τακτικός έλεγχος αποθεμάτων</p>	<p>Προώθηση για άμεση παρασκευή</p>	<p>Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης</p>	<p>Καταγραφείας θερμοκρασιών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Παραλαβή νωπών λαχανικών / φρούτων & αποθήκευση

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Αφιξη προϊόντων με μεταφορικά μέσα του προμηθευτή</p> <p align="center">POA</p>	<p>Αλλοιωμένα, Υπολείμματα φυτοφαρμάκων, Ξένα σώματα</p>	<p>Οδηγίες προς προμηθευτές αναφορικά με Ημερομηνία συγκομιδής & θερμοκρασίες μεταφοράς & απολύμανση</p>	<p>Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών / επικίνδυνων φυτοφαρμάκων ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Οπτικός & οργανοληπτικός έλεγχος κατάστασης & ημερομηνίας συγκομιδής. Οπτικός έλεγχος καθαριότητας αυτοκινήτων μεταφοράς.</p>	<p>Απόρριψη προϊόντων</p> <p>Γραπτή παρατήρηση προς προμηθευτή</p>	<p>Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης</p> <p>Υπεύθυνοι αγορών</p>	<p>Παραστατικά ελέγχου παραλαβής</p> <p>Γραπτή παρατήρηση (επιστολή) προς προμηθευτή</p>
			<p>Συμμόρφωση προϊόντων προς Κώδικα Τροφίμων</p>				
<p>Αποθήκευση προϊόντων σε θαλάμους συντήρησης ή στην Αποθήκη</p> <p align="center">POA</p>	<p>Αλλοίωση λόγω ανόδου θερμοκρασίας, Κακοποίηση, Μη ανάλωση στη βάση FIFO,</p>	<p>Αποθήκευση στη βάση FIFO, σε καθορισμένο θάλαμο λαχανικών ή στην αποθήκη ή άμεση κατανάλωση</p>	<p>Διασφάλιση της διατήρησης της θερμοκρασίας</p>	<p>Άμεση αποθήκευση των λαχανικών και φρούτων, εκτός αν προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Τακτική μέτρηση & καταγραφή θερμοκρασίας θαλάμων</p>	<p>Πρώθηση για πιο άμεση κατανάλωση ή καταστροφή (στην περίπτωση αλλοίωσης)</p>	<p>Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης</p>	<p>Καταγραφείας θερμοκρασιών</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Παραλαβή Α' υλών τροφίμων ξηράς αποθήκευσης (π.χ. ποτά & συσκευασμένα / κονσερβοποιημένα τρόφιμα, κ.α)

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Αφιξη προϊόντων με μεταφορικά μέσα του προμηθευτή POA-CCP	Παθογόνοι μικροοργανισμοί, αλλοίωση λόγω υψηλής θερμοκρασίας, Υπέρβαση ημερομηνίας λήξης, Κακή συσκευασία Ξένα σώματα	Οδηγίες προς προμηθευτές αναφορικά με Ημερομηνία λήξης & θερμοκρασίες μεταφοράς (π.χ. για ποτά) & απολύμανση Ζήτηση εργαστηριακών αναλύσεων & πιστοποιητικών από προμηθευτή (π.χ. Ολική διαχείριση Καλλιέργειας, HACCP, ISO ..)	Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα, εντός ημερομηνίας λήξης & συμμόρφωση προς Κώδικα Τροφίμων	Οπτικός έλεγχος κατάστασης & ημερομηνίας λήξης. Οργανοληπτικός έλεγχος. Έλεγχος καθαριότητας αυτοκινήτων μεταφοράς. Επιβεβαίωση παραλαβής πιστοποιητικών από προμηθευτή, σύμφωνα με ζήτηση	Απόρριψη προϊόντων Γραπτή παρατήρηση προς προμηθευτή	Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης Υπεύθυνοι αγορών	Παραστατικά ελέγχου παραλαβής Γραπτή παρατήρηση (επιστολή) προς προμηθευτή
Αποθήκευση προϊόντων στην Αποθήκη	Μη αποθήκευση στη βάση FIFO & υπέρβαση ημερομηνίας λήξης, αλλοίωση συσκευασίας, αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών	Αποθήκευση στη βάση FIFO, σε καθορισμένους χώρους αποθήκευσης στην αποθήκη	Διασφάλιση της διατήρησης σε συνθήκες αποθήκευσης	Καθημερινός έλεγχος κατάστασης προϊόντων και θερμοκρασιών / συνθηκών αποθήκευσης.	Πρώθηση για πιο άμεση κατανάλωση ή καταστροφή (στην περίπτωση αλλοίωσης)	Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Παραλαβή αυγών, σοκολατοειδών, και άλλων ευπαθών υλικών

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Αφιξη προϊόντων με μεταφορικά μέσα του προμηθευτή	Παθογόνοι μικροοργανισμοί, αλλοίωση λόγω υψηλής θερμοκρασίας, Υπέρβαση ημερ. λήξης, Κακή συσκευασία Ξένα σώματα	Οδηγίες προς προμηθευτές αναφορικά με Ημερομηνία λήξης & θερμοκρασίες μεταφοράς & απολύμανση Ζήτηση εργαστηριακών αναλύσεων & πιστοποιητικών από προμηθευτή (π.χ. HACCP, ISO ..)	Συμμόρφωση προϊόντων προς Κώδικα Τροφίμων	Δειγματοληπτική μέτρηση θερμοκρασίας τροφίμων σε 100% των παραλαβών Οπτικός έλεγχος κατάστασης & ημερομηνίας παραγωγής / λήξης Οπτικός έλεγχος καθαριότητας αυτοκινήτων μεταφοράς Επιβεβαίωση παραλαβής πιστοποιητικών από προμηθευτή, σύμφωνα με ζήτηση & έλεγχος	Απόρριψη προϊόντων Γραπτή παρατήρηση προς προμηθευτή	Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης Υπεύθυνοι αγορών	Παραστατικά παραλαβής Γραπτή παρατήρηση (επιστολή) προς προμηθευτή
Αποθήκευση προϊόντων σε θαλάμους συντήρησης ή στην Αποθήκη	Μη αποθήκευση στη βάση FIFO & υπέρβαση ημερ. λήξης, αλλοίωση συσκευασίας, αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών αποθήκευσης	Αποθήκευση στη βάση FIFO, σε καθορισμένους θαλάμους (τα αυγά άπλυτα) ή dry foods ή και προώθηση για άμεση κατανάλωση	Διασφάλιση της διατήρησης της συνθηκών	Καθημερινός έλεγχος κατάστασης προϊόντων και θερμοκρασιών / συνθηκών αποθήκευσης. Έλεγχος ημερομ. λήξης	Προώθηση για πιο άμεση κατανάλωση ή καταστροφή (στην περίπτωση αλλοίωσης)	Υπεύθυνος και Δυναμικό Αποθήκης	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Εξαγωγή υλικών από θαλάμους κατάψυξης / συντήρησης και από αποθήκη dry foods για ανάλωση

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Εξαγωγή προϊόντων από θαλάμους κατάψυξης & συντήρησης και μεταφορά στους χώρους προπαρασκευής ή παρασκευής POA-CP	Κακοποίηση / αλλοίωση συσκευασίας, Ξένα σώματα, άνοδος θερμοκρασίας λόγω καθυστέρησης, cross contamination.	Εξαγωγή καθορισμένων ποσοτήτων στη βάση FIFO. Περιορισμός χρόνου εξαγωγής από θαλάμους, έτσι ώστε να μην επηρεάζεται η θερμοκρασία του θαλάμου. Άμεση μεταφορά στους χώρους χρήσης / ανάλωσης, εντός συσκευασίας	Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Δειγματοληπτική μέτρηση θερμοκρασίας τροφίμων κατά την παραλαβή στους χώρους χρήσης. Οργανοληπτικός έλεγχος, έλεγχος κατάστασης & ημερομηνίας παραγωγής / λήξης.	Απόρριψη αλλοιωμένων προϊόντων	Δυναμικό Αποθήκης, Δυναμικό meat & vegetable preparing και Δυναμικό κουζινών	Βιβλίο καταστροφών
Εξαγωγή προϊόντων ξηράς αποθήκευσης από αποθήκη και μεταφορά στους χώρους προπαρασκευής, παρασκευής ή σερβιρίσματος POA	Κακοποίηση / αλλοίωση συσκευασίας, Ξένα σώματα, cross contamination.	Εξαγωγή καθορισμένων ποσοτήτων στη βάση FIFO. Άμεση μεταφορά, εντός συσκευασίας.	Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Οπτικός έλεγχος κατάστασης & ημερομηνίας παραγωγής / λήξης. Οργανοληπτικός έλεγχος.	Απόρριψη αλλοιωμένων προϊόντων	Δυναμικό Αποθήκης, Δυναμικό meat & vegetable preparing και Δυναμικό κουζινών, Bar	Βιβλίο καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία και προπαρασκευή κρέατος στο Meat Preparing

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Απόψυξη κατεψυγμένων κρεάτων CCP	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω υπέρβασης του χρόνου απόψυξη Cross contamination λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα	Απόψυξη εντός συσκευασίας, σε θαλάμους συντήρησης σε $T \leq 4C$ $t \leq 48$ ωρών (ετικέτα με χρόνο έναρξης απόψυξης) Απολύμανση χώρων & σκευών	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα $T \leq 4 C$ $t \leq 48$ ώρες	Μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων απόψυξης. Οργανοληπτικός έλεγχος. Εξαγωγή & κατανάλωση στη βάση FIFO	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων κρεάτων	Δυναμικό Meat Preparing	Καταγραφέας θερμοκρασιών Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Επεξεργασία νωπών κρεάτων και κρεάτων μετά από απόψυξη (π.χ. τεμαχισμός, αποστέωση, κ.α.) CCP	Αλλοίωση λόγω ανόδου θερμοκρ. ή και υπέρβασης χρόνου διατήρησης, ξένα σώματα, cross contamination λόγω κακής συσκευασίας ή και μη καθαρισμού επιφανειών & σκευών	T χώρου $\leq 20 C$. Απολύμανση χώρων- σκευών – εργαλείων– μηχανημάτων. Διατήρηση T κρέατος $\leq 7 C$	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Έλεγχος θερμοκρασιών χώρου, δειγματοληπτικός έλεγχος θερμοκρασίας επεξεργασμένων κρεάτων.	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων κρεάτων	Δυναμικό Meat Preparing	Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Προπαρασκευή κρεάτων CCP		Τήρηση οδηγιών παρασκευής Χρήση εγκεκριμένων υλών / προσθέτων					
Διατήρηση κρεάτων μέχρι τη χρήση / μαγείρεμα CCP		Άμεση μεταφορά εντός συσκευασίας, σήμανση συσκευασίας και αποθήκευση σε θαλάμους συντήρησης	Καθαρισμός - απολύμανσης σκευών & επιφανειών και καλή συσκευασία	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν τη χρήση Διατήρηση σε θαλάμους με $T \leq 5 C$ Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης	Επίσπευση χρήσης Απόρριψη αλλοιωμένων κρεάτων	Δυναμικό Meat Preparing και Δυναμικό κουζινών	Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία και προπαρασκευή Λαχανικών στο Vegetable Preparing

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Πλύσιμο όλων των νοπών λαχανικών και φρούτων CP-CCP	Υπολείμματα φυτοφαρμάκων, Ξένα σώματα, Αλλοίωση προϊόντων	Πολύ καλό πλύσιμο με τρεχούμενο πόσιμο νερό και αποστειρωτικό χάπι, πριν την επεξεργασία	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών & φυτοφαρμάκων ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων συντήρησης. Οργανοληπτικός έλεγχος προϊόντων	Άμεση προώθηση για περαιτέρω επεξεργασία. Απόρριψη αλλοιωμένων λαχανικών & φρούτων	Δυναμικό Vegetable Preparing	Καταγραφέας θερμοκρασιών Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Απόψυξη κατεψυγμένων λαχανικών CP-CCP	Αλλοίωση λόγω υπέρβασης του χρόνου απόψυξης, cross contamination	Απόψυξη εντός συσκευασίας, σε θαλάμους συντήρησης σε T ≤ 4 C t ≤ 24 ωρών	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων συντήρησης / απόψυξης. Οργανοληπτικός έλεγχος	Άμεση προώθηση για περαιτέρω επεξεργασία. Απόρριψη αλλοιωμένων λαχανικών	Δυναμικό Vegetable Preparing	Καταγραφέας θερμοκρασιών Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Καθαρισμός λαχανικών (με χρήση μηχανών ή και στο χέρι) CP-CCP	Επιμόλυνση Ξένα σώματα	Απολύμανση χώρων/σκευών/ Εργαλείων/μηχανημάτων. Άμεση επεξεργασία	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών σε αποδεκτά επίπεδα	Οργανοληπτικός έλεγχος. Χρήση κατάλληλων εργαλείων & σανίδων κοπής	Άμεση προώθηση για χρήση. Απόρριψη αλλοιωμένων λαχανικών	Δυναμικό Vegetable Preparing	Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Προπαρασκευή λαχανικών (για χρήση στην κρύα & ζεστή κουζίνα & στο salad bar). CP-CCP	Επιμόλυνση Ξένα σώματα	Χρήση εγκεκριμένων υλών / προσθέτων	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Έλεγχος θερμοκρασιών χώρου. Άμεση προώθηση για χρήση / σερβίρισμα ή διατήρηση εντός ψυγείου	επίσπευση ανάλωσης. Απόρριψη αλλοιωμένων λαχανικών	Δυναμικό Vegetable Preparing	Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Παρασκευή φρέσκων χυμών CP-CCP	Παθογόνοι μικροοργανισμοί	Πλύσιμο φρούτων. Άμεση διάθεση μετά το στύψιμο	Απουσία ή μείωση παθογόνων μικροοργανισμών	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν το σερβίρισμα	Απόρριψη αλλοιωμένων χυμών ή και φρούτων	Δυναμικό Bar	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία και προπαρασκευή ιχθυρών & οστρακοειδών – θαλασσινών

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Απόψυξη κατεψυγμένων ιχθυρών CCP	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω υπέρβασης του χρόνου απόψυξη Cross contamination λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα	Απόψυξη εντός συσκευασίας, σε θαλάμους συντήρησης σε $T \leq 4C$ $t \leq 48$ ωρών (ετικέτα με χρόνο έναρξης απόψυξης) Απολύμανση χώρων & σκευών	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα $T \leq 4 C$ $t \leq 48$ ώρες	Μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων απόψυξης. Οργανοληπτικός έλεγχος. Εξαγωγή & κατανάλωση στη βάση FIFO	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων ιχθυρών	Δυναμικό Meat Preparing	Δυναμικό Meat Preparing
Επεξεργασία νωπών ιχθυρών και ιχθυρών μετά από απόψυξη (π.χ. τεμαχισμός, κ.α.) CCP	Αλλοίωση λόγω ανόδου θερμοκρασίας ή και υπέρβασης χρόνου διατήρησης, ξένα σώματα, cross contamination λόγω κακής συσκευασίας ή και μη καθαρισμού επιφανειών & σκευών	T χώρου $\leq 20 C$. Απολύμανση χώρων- σκευών – εργαλείων- μηχανημάτων. Διατήρηση T ιχθυρών $\leq 7 C$	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Έλεγχος θερμοκρασιών χώρου, δειγματοληπτικός έλεγχος θερμοκρασίας επεξεργασμένων ιχθυρών.	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων ιχθυρών	Δυναμικό Meat Preparing	Δυναμικό Meat Preparing
Προπαρασκευή ιχθυρών CCP	διατήρησης, ξένα σώματα, cross contamination λόγω κακής συσκευασίας ή και μη καθαρισμού επιφανειών & σκευών	Τήρηση οδηγιών παρασκευής Χρήση εγκεκριμένων υλών / προσθέτων	Καθαρισμός - απολύμανσης σκευών & επιφανειών και καλή συσκευασία	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν τη χρήση Διατήρηση σε θαλάμους με $T \leq 5 C$ Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης		Δυναμικό Preparing και Δυναμικό κουζινών	

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία και προπαρασκευή πουλερικών

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Απόψυξη κατεψυγμένων πουλερικών CCP	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω υπέρβασης του χρόνου απόψυξη Cross contamination λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα	Απόψυξη εντός συσκευασίας, σε θαλάμους συντήρησης σε $T \leq 4C$ $t \leq 48$ ωρών (ετικέτα με χρόνο έναρξης απόψυξης) Απολύμανση χώρων & σκευών	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα $T \leq 4 C$ $t \leq 48$ ώρες	Μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων απόψυξης. Οργανοληπτικός έλεγχος. Εξαγωγή & κατανάλωση στη βάση FIFO	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων πουλερικών	Δυναμικό Meat Preparing	Δυναμικό Meat Preparing
Επεξεργασία μετά από απόψυξη (π.χ. τεμαχισμός, κ.α.) CCP	Αλλοίωση λόγω ανόδου θερμοκρασίας. ή και υπέρβασης χρόνου διατήρησης, ξένα σώματα, cross contamination λόγω κακής συσκευασίας ή και μη καθαρισμού επιφανειών & σκευών	T χώρου $\leq 20 C$. Απολύμανση χώρων- σκευών – εργαλείων– μηχανημάτων. Διατήρηση σε $T \leq 7 C$	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Έλεγχος θερμοκρασιών χώρου, δειγματοληπτικός έλεγχος θερμοκρασίας επεξεργασμένων πουλερικών.	Άμεση προώθηση για μαγείρεμα. Απόρριψη αλλοιωμένων πουλερικών	Δυναμικό Meat Preparing	Δυναμικό Meat Preparing
Προπαρασκευή πουλερικών CCP		Τήρηση οδηγιών παρασκευής Χρήση εγκεκριμένων υλών / προσθέτων					
Διατήρηση πουλερικών μέχρι τη χρήση / μαγείρεμα CCP		Άμεση μεταφορά εντός συσκευασίας, σήμανση συσκευασίας και αποθήκευση σε θαλάμους συντήρησης	Καθαρισμός - απολύμανσης σκευών & επιφανειών και καλή συσκευασία	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν τη χρήση Διατήρηση σε θαλάμους με $T \leq 5 C$ Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης		Δυναμικό Preparing και Δυναμικό κουζινών	

ΣΤΑΔΙΟ: Μεταφορά προπαρασκευασμένων κρεάτων / λαχανικών/ ιχθυρών / πουλερικών / τυροκομικών / αλλαντικών / κ.α.

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Μεταφορά ευπαθών προπαρασκευασμένων υλών και προϊόντων στους χώρους μαγειρέματος / παρασκευής ή και σερβιρίσματος (αφορά τρόφιμα που απαιτούν συντήρηση σε ψυγείο) POA-CP	Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα, Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανόδου της θερμοκρασίας	Άμεση μεταφορά εντός συσκευασίας, Σήμανση συσκευασίας και Αποθήκευση σε θαλάμους ή ψυγεία συντήρησης ή ψυγεία σερβιρίσματος στη βάση FIFO	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν τη χρήση Διατήρηση σε θαλάμους με T	Πρώθηση για άμεση παρασκευή ή σερβίρισμα Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό Preparing, Δυναμικό κουζινών, Δυναμικό σερβιρίσματος	Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία Βιβλίο Καταστροφών
Μεταφορά υλών ξηράς αποθήκευσης στους χώρους μαγειρέματος / παρασκευής ή και σερβιρίσματος POA	Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα	Μεταφορά εντός συσκευασίας. Αποθήκευση σε καθορισμένους χώρους, στη βάση FIFO	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών & ξένων σωμάτων	Οργανοληπτικός έλεγχος πριν τη χρήση. Διατήρηση εντός συσκευασίας μέχρι τη χρήση / ανάλωση / σερβίρισμα	Πρώθηση για αμεσότερη ανάλωση Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό κουζινών, Δυναμικό σερβιρίσματος	Βιβλίο Καταστροφών
Μεταφορά POA	Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας, Ξένα σώματα, Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανόδου της θερμοκρασίας	Χρήση ανελκυστήρων τροφίμων και διακίνηση εντός καρτσιών	Επιμόλυνση τροφίμων	Συστηματική χρήση ανελκυστήρων τροφίμων. Μεταφορά εντός συσκευασίας.	Καλύτερη κατάρτιση προσωπικού	Ομάδα HACCP	Καμιά

ΣΤΑΔΙΟ: Διατήρηση ευπαθών και άλλων υλικών παρασκευής στους χώρους παρασκευής τροφίμων

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Διατήρηση ευπαθών τροφίμων μέχρι τη χρήση / μαγείρεμα / σερβίρισμα (δηλαδή τροφίμων που απαιτούν συντήρηση σε ψυγείο)</p> <p align="center">POA-CP</p>	<p>Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας, Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ανόδου θερμοκρασίας ή και υπέρβασης ημερομηνίας λήξης, Ξένα σώματα</p>	<p>Ανάλωση εντός καθορισμένου χρόνου</p> <p>Διατήρηση εντός συσκευασίας.</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος. Διατήρηση σε θαλάμους ή ψυγεία με & καταγραφή θερμοκρασίας Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση χρήσης / σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό Preparing, Δυναμικό κουζινών, Δυναμικό σερβιρίσματος</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p align="center">Βιβλίο Καταστροφών</p> <p align="center">Καταγραφικά θερμοκρασιών</p>
<p>Διατήρηση τροφίμων ξηράς αποθήκευσης μέχρι τη χρήση / μαγείρεμα / σερβίρισμα</p> <p align="center">POA</p>	<p>Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης ημερομηνίας λήξης. Ξένα σώματα</p>	<p>Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης. Διατήρηση εντός συσκευασίας ή και περιεκτών</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος. Διατήρηση εντός κλειστής συσκευασίας.</p>	<p>Τακτικός μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος.</p>	<p>Δυναμικό κουζινών, Δυναμικό σερβιρίσματος</p>	<p align="center">Βιβλίο Καταστροφών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή κρεάτων / πουλερικών / ιχθυρών / οστρακοειδών / λαχανικών / κ.α. στη ζεστή κουζίνα

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Προετοιμασία, Ψήσιμο, Βράσιμο, ... Μαγείρεμα</p> <p>CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικρο οργανισμοί λόγω κακού ψήσιματος</p> <p>Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό</p>	<p>Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τήρηση χρόνων & θερμοκρασιών.</p> <p>Σήμανση τροφίμων.</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι.</p> <p>Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων</p>	<p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών,</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Διατήρηση ημιέτοιμων τροφίμων μέχρι το σερβίρισμα</p> <p>CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικρο οργανισμοί λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης του χρόνου διατήρησης.</p> <p>Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό</p>	<p>Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στις Οδηγίες νοουμένου ότι δεν θα προωθηθούν για άμεσο σερβίρισμα.</p> <p>Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου χρόνου</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T =</p> <p>Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών,</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή κρεάτων / πουλερικών / ιχθυρών / οστρακοειδών / λαχανικών / κ.α. στη ζεστή κουζίνα

<p>Διατήρηση ετοιμών τροφίμων μέχρι το σερβίρισμα</p> <p align="center">CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικροοργανισμοί λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης του χρόνου διατήρησης. Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό. Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας</p>	<p>Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στις Οδηγίες-Εργασίας., νοουμένου ότι δεν θα προωθηθούν για άμεσο σερβίρισμα. Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου χρόνου</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Ψήσιμο ημιετοιμών ή και επαναθέρμανση ετοιμών τροφίμων, πριν το σερβίρισμα</p> <p align="center">CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικροοργανισμοί λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης του χρόνου διατήρησης. Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό ή και κακής συσκευασίας</p>	<p>Εφαρμογή συνθηκών χρόνου και θερμοκρασιών που καθορίζονται στις Οδηγίες-Εργασίας. Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών,</p>	<p>Σήμανση τροφίμων</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή τροφίμων στο Show Cooking Area του Εστιατορίου

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Προετοιμασία / Ψήσιμο/ Τεμαχισμός / Παρασκευή POA-CP	Επιμόλυνση από το περιβάλλον. Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω κακών συνθηκών διατήρησης. Ξένα σώματα	Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τήρηση χρόνων & θερμοκρασιών Σήμανση τροφίμων.	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων	Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι. Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων	Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό Κουζίνας,	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Ετοιμασία Lunch Boxes στην Κρύα Κουζίνα

Ετοιμασία και συσκευασία Lunch Boxes POA-CP	Επιμόλυνση λαχανικών & ψωμιού από περιβάλλον ή υλικά συσκευασίας. Ξένα σώματα.	Χρήση υλικών συσκευασίας food grade. Πλύσιμο λαχανικών. Προσωπική υγιεινή & υγιεινή χώρων	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων	Οργανοληπτικοί έλεγχοι.	Επανασυσκευασί α Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό Κρύας Κουζίνας	Βιβλίο Καταστροφών
Διατήρηση Lunch Boxes POA	Αλλοίωση λόγω κακής διατήρησης	Διατήρηση υπό συνθήκες περιβάλλοντος. Προώθηση για διάθεση εντός 18 ωρών			Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων		

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή τροφίμων στο Ζαχαροπλαστέιο (περιλαμβανόμενου του παγωτού)

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Προετοιμασία / Ψήσιμο/ Βράσιμο / Τεμαχισμός / Παρασκευή</p> <p align="center">POA-CP</p>	<p>Επιμόλυνση τροφίμων από περιβάλλον, σκεύη, δυναμικό. Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών διατήρησης. Ξένα σώματα</p>	<p>Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τήρηση χρόνων & θερμοκρασιών Σήμανση τροφίμων.</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων</p>	<p>Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι. Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων σύμφωνα με πρόγραμμα αναλύσεων</p>	<p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό Ζαχαροπλαστέιο</p>	<p>Ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Συσκευασία γλυκών και λοιπών προϊόντων ζαχαροπλαστέιου</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Επιμόλυνση από ακατάλληλα υλικά συσκευασίας ή και σκεύη</p>	<p>Χρήση υλικών συσκευασίας food grade</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Οργανοληπτικοί έλεγχοι. Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων (σύμφωνα με πρόγραμμα αναλύσεων)</p>	<p>Επανασυσκευασία</p> <p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό Ζαχαροπλαστέιου</p>	<p>Ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Διατήρηση ετοιμών προϊόντων ζαχαροπλαστέιου μέχρι το σερβίρισμα</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης της ημερ. λήξης. Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας. Ξένα σώματα.</p>	<p>Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στις Οδ-Εργ. νοουμένου ότι δεν θα προωθηθούν για άμεσο σερβίρισμα. Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου χρόνου</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων</p>	<p>Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T</p> <p>Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό Ζαχαροπλαστέιου</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p> <p>Καταγραφικά Θερμοκρασιών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή τροφίμων στην κρύα κουζίνα

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Προετοιμασία / Παρασκευή</p> <p align="center">CP-CCP</p>	Επιμόλυνση λόγω σκευών, επιφανειών, δυναμικού. Ξένα σώματα.	Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τήρηση χρόνων & θερμοκρασιών (όπως καθορίζονται στην Οδηγία-Εργασίας Σήμανση τροφίμων.	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων	Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι. Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων (σύμφωνα με πρόγραμμα αναλύσεων)	Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό κρύας κουζίνας,	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Συσκευασία σαλατών και άλλων τροφίμων</p> <p align="center">POA-CP</p>	Επιμόλυνση από ακατάλληλα υλικά συσκευασίας	Χρήση υλικών συσκευασίας food grade	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Οργανοληπτικοί έλεγχοι. Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων (σύμφωνα με πρόγραμμα αναλύσεων)	<p>Επανασυσκευασί α</p> <p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	Δυναμικό κρύας κουζίνας,	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Διατήρηση ετοιμών τροφίμων μέχρι το σερβίρισμα</p> <p align="center">POA-CP</p>	Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης του χρόνου ανάλωσης. Επιμόλυνση λόγω κακής συσκευασίας. Ξένα σώματα.	Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στις Οδηγίες-Εργασίας, νοουμένου ότι δεν θα προωθηθούν για άμεσο σερβίρισμα. Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων.	Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης Καταγραφή θερμοκρασιών θαλάμων / ψυγείων.	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	Δυναμικό κρύας κουζίνας	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p> <p>Καταγραφικά θερμοκρασιών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Επεξεργασία & παρασκευή τροφίμων στο Pool Restaurant & Beach Restaurant

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Προετοιμασία / ψήσιμο / βράσιμο / παρασκευή</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικρο οργανισμοί λόγω κακού ψησίματος</p> <p>Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό</p>	<p>Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τήρηση χρόνων & θερμοκρασιών</p> <p>Σήμανση τροφίμων.</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα.</p> <p>Απουσία ξένων σωμάτων.</p>	<p>Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι.</p> <p>Περιοδικές εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων, σύμφωνα με πρόγραμμα αναλύσεων</p>	<p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών,</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>
<p>Διατήρηση ετοιμών τροφίμων μέχρι το σερβίρισμα</p> <p align="center">CCP</p>	<p>Παθογόνοι μικρο οργανισμοί λόγω κακών συνθηκών διατήρησης ή και υπέρβασης του χρόνου διατήρησης.</p> <p>Επιμόλυνση από σκεύη, επιφάνειες εργασίας και δυναμικό</p>	<p>Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στις Οδηγίες-Εργασίας νοουμένου ότι δεν θα προωθηθούν για άμεσο σερβίρισμα.</p> <p>Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου χρόνου</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα</p>	<p>Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών Τα Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης</p>	<p>Επίσπευση σερβιρίσματος</p> <p>Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό κουζινών,</p>	<p>Αυτοκόλλητη ετικέτα στη συσκευασία</p> <p>Βιβλίο Καταστροφών</p>

ΣΤΑΔΙΟ: Παρασκευή ροφημάτων στα BARs

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Διατήρηση ποτών και άλλων υλών μέχρι την ανάλωση ΡΟΑ	Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών συντήρησης ή υπέρβασης ημερομηνίας λήξης.	Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης και διατήρηση υπό κατάλληλες συνθήκες.	Συμμόρφωση προς Κώδικα Τροφίμων και Οδ-Εργ.	Τακτικός έλεγχος θερμοκρασιών T Ανάλωση εντός ημερομηνίας λήξης. Τακτικός έλεγχος κατάστασης	Επίσπευση σερβιρίσματος ή καταστροφή ακατάλληλων. Απόρριψη / απόσυρση αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό BAR.	Βιβλίο Καταστροφών Καταγραφικά θερμοκρασιών
Παρασκευή ροφημάτων ΡΟΑ	Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών συντήρησης, Επιμόλυνση λόγω μη τήρησης των κανόνων υγιεινής. Ξένα σώματα.	Χρήση ελεγμένων / εγκριμένων υλών. Τακτικός καθαρισμός και απολύμανση μηχανών & σκευών. Διατήρηση υπό συνθήκες που καθορίζονται στην Οδηγία-Εργασίας. Προώθηση για σερβίρισμα εντός καθορισμένου χρόνου (εντός 12 ωρών, όπου δεν θα σερβιριστούν άμεσα)	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων.	Οργανοληπτικοί και Μακροσκοπικοί έλεγχοι.	Απόρριψη αλλοιωμένων ποτών.	Δυναμικό BAR.	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Μεταφορά ετοιμών τροφίμων στους χώρους σερβιρίσματος

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Μεταφορά ζεστών φαγητών	Αλλοίωση λόγω αύξησης της θερμοκρασίας ή κακής συσκευασίας. Ξένα σώματα.	Άμεση μεταφορά εντός ισοθερμικού και με χρήση ανελκυστήρα τροφίμων. Σήμανση τροφίμου. Προώθηση για άμεσο σερβίρισμα, διαφορετικά, διατήρηση εντός ισοθερμικού.	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα. Απουσία ξένων σωμάτων.	Τακτικός μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος. Τήρηση θερμοκρασιών & χρόνου διατήρησης	Προώθηση για άμεσο σερβίρισμα Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό σερβιρίσματος	Βιβλίο Καταστροφών
Μεταφορά λοιπών ετοιμών τροφίμων				Οργανοληπτικός και (όπου ισχύει) μακροσκοπικός έλεγχος κατά το σερβίρισμα. Τήρηση των συνθηκών χρόνου & θερμοκρασιών που καθορίζονται στην Οδηγία-Εργασίας.	Προώθηση για αμεσότερη ανάλωση Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων	Δυναμικό σερβιρίσματος	Βιβλίο Καταστροφών

ΣΤΑΔΙΟ: Σερβίρισμα τροφίμων

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
<p>Σερβίρισμα ζεστών τροφίμων στο Beach Restaurant & Pool Restaurant (pizza – spaghetti - etc)</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Ξένα Σώματα.</p> <p>Επιμόλυνση τροφίμων από πελάτες.</p> <p>Αλλοίωση τροφίμων λόγω διαφοροποίησης της θερμοκρασίας από τα καθορισμένα όρια.</p>	<p>Τοποθέτηση καλύμματος στις τράπεζες σερβιρίσματος του Buffet</p> <p>Τήρηση χρόνου και θερμοκρασιών σερβιρίσματος τροφίμων που καθορίζονται στη Οδηγία-Εργασίας.</p>	<p>Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα.</p> <p>Απουσία ξένων σωμάτων.</p> <p>Τήρηση των χρόνων σερβιρίσματος και των θερμοκρασιών που καθορίζονται στην Οδ-Εργ.</p>	<p>Τακτικός μακροσκοπικός & οργανοληπτικός έλεγχος.</p> <p>Τήρηση θερμοκρασιών & χρόνου διατήρησης</p>	<p>Πρώθηση για άμεσο σερβίρισμα</p> <p>Απόρριψη αλλοιωμένων τροφίμων</p>	<p>Δυναμικό σερβιρίσματος</p>	<p>Βιβλίο Καταστροφών</p> <p>Καταγραφικά θερμοκρασιών τροφίμων</p>
<p>Σερβίρισμα ζεστών τροφίμων στο Main Restaurant (πρωινού & βραδινού)</p> <p align="center">CP-CCP</p>	<p>Αλλοίωση τροφίμων λόγω υπέρβασης του χρόνου σερβιρίσματος.</p>						
<p>Σερβίρισμα κρύων τροφίμων σε όλα τα εστιατόρια</p> <p align="center">CP-CCP</p>							

ΣΤΑΔΙΟ: Πόσιμο νερό

CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ / ΕΛΕΓΧΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΤΕΚΜΗΡΙΩΣ Η ΕΛΕΓΧΟΥ
Χρήση νερού για την παρασκευή τροφίμων, απόψυξη τροφίμων & καθαριότητα CP-CCP	Μικροβιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί	Χρήση νερού δικτύου	Απουσία Παθογόνων μικροοργανισμών ή μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα	Ετήσια χημική και μικροβιολογικού ελέγχου	Μέριμνα για χρήση πόσιμου νερού (π.χ. osmosis)	Ομάδα HACCP	Αναλύσεις
Διάθεση πόσιμου νερού σε πελάτες CP-CCP	Μικροβιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί	Χρήση εμφιαλωμένου πόσιμου νερού	Συμμόρφωση προς Κώδικα Τροφίμων	Πιστοποιητικό καταλληλότητας (ανάλυση) από προμηθευτή, ετησίως.	Αλλαγή προμηθευτή	Ομάδα HACCP	Αναλύσεις

ΤΟΜΕΑΣ: Παραλαβή & αποθήκευση υλικών συσκευασίας και σερβιρίσματος (π.χ. μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, κ.α.)

Απαίτηση	Κίνδυνος & Αξιολόγηση	Σημείο Ελέγχου Υγιεινής	Διορθωτική Ενέργεια	Υπεύθυνος Ελέγχου
Καταλληλότητα υλικών για συσκευασία τροφίμων	Παραλαβή ακατάλληλων υλικών POA-CP	Ζήτηση και έλεγχος πιστοποιητικών καταλληλότητας (food grade) από προμηθευτή, ανά έτος	Απόρριψη ακατάλληλων για χρήση υλικών	Δυναμικό Αποθήκης
Φύλαξη υλικών σε προκαθορισμένους χώρους, κατά υλικό & παραλαβή	Αλλοίωση, μόλυνση υλικών & ξένα σώματα POA	Αποθήκευση εντός συσκευασίας και σε συνθήκες περιβάλλοντος. Τακτικός έλεγχος επιβεβαίωσης	Διόρθωση συνθηκών Απόρριψη αλλοιωμένων	Δυναμικό Αποθήκης και Τομέα Τροφίμων
Ανάλωση στη βάση FIFO	Αλλοίωση τροφίμων POA	Τακτικός έλεγχος της ορθής αποθήκευσης και εξαγωγής στη βάση FIFO και κατά ημερ. λήξης	Απόρριψη ληγμένων Επανακατάταξη υλικών στη βάση FIFO	Δυναμικό Αποθήκης και Τομέα Τροφίμων

ΤΟΜΕΑΣ: Παραλαβή & αποθήκευση σκευών & εργαλείων

Απαίτηση	Κίνδυνος & Αξιολόγηση	Σημείο Ελέγχου Υγιεινής	Διορθωτική Ενέργεια	Υπεύθυνος Ελέγχου
Καταλληλότητα σκευών & εργαλείων για χρήση σε χώρους τροφίμων	Παραλαβή ακατάλληλων υλικών POA-CP	Ζήτηση και έλεγχος πιστοποιητικών καταλληλότητας (food grade) από προμηθευτή, πριν την αγορά	Απόρριψη ακατάλληλων για χρήση	Δυναμικό Αποθήκης
Φύλαξη σκευών & εργαλείων σε προκαθορισμένους χώρους, κατά είδος	Αλλοίωση, μόλυνση & ξένα σώματα POA	Αποθήκευση εντός συσκευασίας και σε συνθήκες περιβάλλοντος. Τακτικός έλεγχος επιβεβαίωσης	Διόρθωση συνθηκών Απόρριψη αλλοιωμένων	Δυναμικό Αποθήκης

ΤΟΜΕΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΧΩΡΩΝ

Σκύβαλα, απεντόμωση / μυοκτονία

CCP & Αξιολόγηση	Κίνδυνος	Προληπτικά Μέτρα	Κρίσιμα Όρια	Μέθοδος Ελέγχου	Διορθωτικές Ενέργειες	Υπεύθυνος Ελέγχου
Απόρριψη / καταστροφή τροφίμων, υλών τροφίμων & υλικών συσκευασίας	Μικροβιολογικός CCP	Απόρριψη σε κλειστές πλαστικές σακούλες - τακτική αποκομιδή από χώρους τροφίμων (επανειλημμένη αποκομιδή εντός της ημέρας). Διατήρηση εντός θαλάμου συντήρησης μέχρι την αποκομιδή.	Αποκομιδή σκυβάλων θαλάμου συντήρησης και κάδων, ημερησίως. Διατήρηση σκυβάλων στο θάλαμο σε $T \leq 10 \text{ C}$.	Οσμή	Ειδοποίηση Δημαρχείου για αμεσότερη αποκομιδή σκυβάλων.	Ομάδα HACCP
Απεντόμωση / Μυοκτονία	Μικροβιολογικός, Φυσικός CCP	Σύναψη συμφωνίας με εξωτερικό συνεργείο	Καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών (εξάλειψη ή ελαχιστοποίηση)	Τακτική απεντόμωση / μυοκτονία. Έλεγχος πληθυσμού	Συχνότερη απεντόμωση / μυοκτονία	Ομάδα HACCP

ΤΟΜΕΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΧΩΡΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Απαίτηση	Κίνδυνος & Αξιολόγηση	Σημείο Ελέγχου Υγιεινής	Διορθωτική Ενέργεια	Υπεύθυνος Ελέγχου
Διαχωρισμός των καθαρών από τους ακάθαρτους τομείς εργασίας	Μόλυνση ετοιμών προϊόντων από μη επεξεργασμένες πρώτες ύλες. Μόλυνση καθαρών σκευών & επιφανειών από μη επεξεργασμένες πρώτες ύλες. CCP	Χωροταξικός διαχωρισμός. Συνεχής οπτικός έλεγχος και τακτική επαλήθευση με tester απολύμανσης επιφανειών, σκευών και χώρων τοποθέτησης σκευών και χώρων τοποθέτησης σκευών & Άμεση φύλαξη σκευών & εργαλείων, απομάκρυνση ετοιμών τροφίμων, όπως και υλών που δεν αναλώθηκαν. Εξουδετέρωση απορριμμάτων.	Χωροταξικός διαχωρισμός εργασιών. Καθαρισμός επιφανειών και σκευών μετά από κάθε χρήση. Χρήση κατάλληλων εργαλείων & σανίδων κοπής. Χρονική μετατόπιση εργασιών, βάση προγράμματος παραγωγής	Ομάδα HACCP και όλοι οι εργαζόμενοι
Καθαριότητα και απολύμανση χώρων, επιφανειών εργασίας και σκευών / μηχανημάτων / εργαλείων	Ανάπτυξη μικροοργανισμών και επιμόλυνση τροφίμων CCP	Τήρηση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, επιφανειών, σκευών	Εκ νέου καθαρισμός ή και απολύμανση	Όλα τα μέλη του προσωπικού & Ομάδα HACCP
Χημικά καθαρισμού κατάλληλα για χώρους παρασκευής τροφίμων	Μόλυνση τροφίμων και υλικών CCP	Πιστοποίηση καταλληλότητας χρήσης όλων των χημικών καθαρισμού σε χώρους παρασκευής τροφίμων – Ετήσιο πιστοποιητικό από προμηθευτή	Μη παραλαβή χημικών καθαρισμού. Ξεχωριστή αποθήκευση χημικών	Ομάδα HACCP
Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού & μηχανημάτων	Καθυστερήση στην διεκπεραίωση εργασίας. Μη τήρηση συνθηκών συντήρησης & εργασίας	Τήρηση προγράμματος προληπτικής συντήρησης μηχανημάτων & εξοπλισμού. Άμεση επισκευή.	Μεταφορά τροφίμων σε κατάλληλες συνθήκες. Αποκατάσταση προβλήματος	Ομάδα HACCP και Τεχνικό Τμήμα

ΤΟΜΕΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Όλοι οι εργαζόμενοι του Επισιτιστικού Τομέα

Απαίτηση	Κίνδυνος & Αξιολόγηση	Σημείο Ελέγχου Υγιεινής	Διορθωτική Ενέργεια	Υπεύθυνος Ελέγχου
Οι εργαζόμενοι πρέπει να διαθέτουν υψηλό βαθμό προσωπικής υγιεινής	Μόλυνση τροφίμων CCP	Τήρηση κανόνων προσωπικής υγιεινής, ισχύοντα Βιβλιάρια Υγείας, καθαρός ρουχισμός	Επανεκπαίδευση προσωπικού, αλλαγή στολής, ιατρική εξέταση	Ομάδα HACCP - αλλά και όλα τα μέλη του προσωπικού
Καθαρισμός και απολύμανση χεριών	Μόλυνση τροφίμων CCP	Τακτικό πλύσιμο χεριών με αντισηπτικό σάπωνα, οπτικός έλεγχος καθαριότητας χεριών	Επανεκπαίδευση προσωπικού και συστάσεις από διεύθυνση	Ομάδα HACCP - αλλά και όλα τα μέλη του προσωπικού
Γενικά, τήρηση του παραρτήματος της Οδηγίας-Εργασίας.	Μόλυνση τροφίμων CCP	Οπτικός έλεγχος επιβεβαίωσης	Επανεκπαίδευση προσωπικού και συστάσεις από διεύθυνση	Ομάδα HACCP - αλλά και όλα τα μέλη του προσωπικού

ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ & ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Απαίτηση	Κίνδυνος & Αξιολόγηση	Σημείο Ελέγχου Υγιεινής	Διορθωτική Ενέργεια	Υπεύθυνος Ελέγχου
Επιθεώρηση του ελέγχου των κρίσιμων σημείων	Μη αναγνώριση των αδύνατων σημείων CP	Σύστημα HACCP	Διαδικασία για την τακτική διεξαγωγή επιθεωρήσεων	Ομάδα HACCP
Οριοθέτηση των μέτρων ασφάλειας	Τα αδύνατα σημεία αναγνωρίζονται αλλά δεν εξαλείφονται CCP	Ανασκοπήσεις του συστήματος HACCP	Οριοθέτηση των μέτρων ασφάλειας και στενή παρακολούθηση των διορθωτικών ενεργειών	Ομάδα HACCP

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6

Απαιτείται ψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε άτομο που κινείται σε χώρους όπου διεξάγονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φέρει κατάλληλο, καθαρό και όπου χρειάζεται προστατευτικό ρουχισμό.

Η διεύθυνση, αλλά και ο εργαζόμενος είναι συνυπεύθυνοι για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που σχετίζονται με την υγιεινή του προσωπικού (δηλαδή κάθε εργαζόμενου ο οποίος έχει άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα).

Η ατομική καθαριότητα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου, για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις (όπως πλύσιμο χεριών με χρήση αντισηπτικού σάπωνα πριν την έναρξη εργασίας, αλλά και τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας, αποστείρωση υποδημάτων κατά την είσοδο στους χώρους παρασκευής τροφίμων, καθημερινό μπάνιο, κ.ά).

Η ενδυμασία του προσωπικού θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζεται τακτικά (εσωτερική ενδυμασία → αλλάζεται καθημερινά και στολή → αλλάζεται καθημερινά – αλλά και συχνότερα εάν λερωθεί), για να διασφαλίζεται η ασφάλεια & υγιεινή των τροφίμων.

Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στο χώρο εργασίας είναι οι πάρα κάτω και πρέπει να πληρούνται:

- Από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους προπαρασκευής, παρασκευής ή και μεταφορά τροφίμων στους χώρους σερβιρίσματος, απαιτείται:

(α) καθαρή στολή εργασίας (δηλαδή ρόμπα – και εάν είναι επιθυμητό, ποδιά),

(β) πλήρες κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (δηλαδή σκούφο)

(γ) και γάντια – όπου υπάρχει άμεση επαφή με τρόφιμα, ιδιαίτερα όταν αυτά δεν θα υποστούν θερμική επεξεργασία σε μεταγενέστερο στάδιο.

- Από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους σερβιρίσματος τροφίμων απαιτείται:

(α) καθαρή στολή εργασίας, η οποία να αλλάζεται καθημερινά ή και συχνότερα, εάν λερωθεί

(β) γάντια μίας χρήσης κατά το χειρισμό τροφίμων (εναλλακτική λύση αποτελεί το τακτικότατο πλύσιμο χεριών με αντισηπτικό σαπούνι)

Μάλλινα ενδύματα πρέπει να αποφεύγονται κατά τις ώρες εργασίας. Εάν η χρήση μάλλινων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στο χώρο εργασίας, τα μάλλινα ενδύματα θα πρέπει να καλύπτονται πλήρως από τη στολή.

Απαγορεύεται η επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα (δηλαδή παρασκευής & συσκευασίας), ατόμων που δεν φέρουν την κατάλληλη ενδυμασία και τα οποία δεν έχουν άδεια από τη διεύθυνση για την είσοδο τους.

Τα άτομα που απασχολούνται στους χώρους προπαρασκευής και παρασκευής τροφίμων, θα πρέπει να εφαρμόζουν τους πάρα κάτω κανόνες υγιεινής:

- Φροντίδα για αποστείρωση των υποδημάτων κατά την είσοδο στους χώρους παρασκευής τροφίμων (με τη χρήση χαλιών εμβαπτισμένων σε αντισηπτικό διάλυμα).
- Φροντίδα για χρήση γαντιών μίας χρήσεως κατά το χειρισμό προϊόντων τα οποία δεν θα υποστούν θερμική επεξεργασία μεταγενέστερα (π.χ. κατά το γαρνίρισμα, το σερβίρισμα και τη συσκευασία σε περιέκτες τροφίμων ή άλλη συσκευασία).
- Πλύσιμο των χεριών με αντισηπτικό σάπωνα, πριν την έναρξη εργασίας, μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού ή του σώματος, μετά το φαγητό ή το κάπνισμα, μετά από κάθε επίσκεψη στην τουαλέτα, μετά από χειρισμό χημικών ή τη μεταφορά υλικών από την αποθήκη, κ.λ.π.
- Θα πρέπει να αποφεύγεται η άσκοπη μετακίνηση εκτός των χώρων παρασκευής / συσκευασίας και η επιστροφή πάλι στον ίδιο χώρο. Όποτε η μετακίνηση εκτός των πιο πάνω χώρων απαιτείται (π.χ. για σκοπούς επίσκεψης στους χώρους υγιεινής ή για σκοπούς σίτισης – καπνίσματος – κ.α.) , θα πρέπει να αφαιρείται η ποδιά και ο σκούφος, ενώ κατά την επιστροφή, θα πρέπει να γίνεται πλύσιμο χεριών και αποστείρωση υποδημάτων, όπως περιγράφεται πιο πάνω.

Απαγορεύεται το κάπνισμα στους χώρους των τροφίμων

- Απαγορεύεται η κατανάλωση φαγητού ή ποτών στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό τροφίμων (περιλαμβάνεται και η τσίκλα).
- Επιβάλλεται η κάλυψη πληγών στα χέρια ή σε άλλα εκτεθειμένα μέλη του σώματος με αδιάβροχο επίδεσμο, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων. Φροντίδα για άμεση αναπλήρωση επιδέσμου στην περίπτωση αποκόλλησης.
- Απαγορεύονται τα κοσμήματα στα χέρια (περιλαμβανόμενης της βέρας), επειδή αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων – αλλά και για σκοπούς ασφάλειας των εργαζόμενων. Θα πρέπει επίσης να αφαιρούνται τα ρολόγια και τα σκουλαρίκια (ακόμη και σε τρυπημένα αυτιά).
- Άτομα που ασχολούνται με την παρασκευή ή και χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα επιβάλλεται να έχουν κομμένα, καθαρά και άβαφα νύχια. Τα

μαλλιά τους πρέπει επίσης να είναι δεμένα και πλήρως καλυμμένα. Οι άντρες, τέλος, θα πρέπει να ξυρίζονται καθημερινά.

- Απαγορεύεται η δοκιμή τροφίμων με το ίδιο εργαλείο (π.χ. κουτάλι ή πιρούνι), εάν αυτό δεν έχει πλυθεί προηγούμενος.
- Οι επισκέπτες στους χώρους προ-επεξεργασίας, προπαρασκευής και παρασκευής τροφίμων (περιλαμβανόμενων των τεχνικών συντήρησης και καθαρισμού / απολύμανσης) θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο). Όπου απαιτείται, θα πρέπει επίσης να φορούν καλύμματα υποδημάτων.

Απαγορεύεται στους χώρους εργασίας με τρόφιμα η απασχόληση οποιουδήποτε ατόμου το οποίο είναι γνωστό ότι πάσχει ή για το οποίο υπάρχει υπόνοια ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών.

Απαγορεύεται επίσης η απασχόληση ατόμου στους χώρους εργασίας τροφίμων που πάσχει – π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή έλκη ή πάσχει από διάρροια, όταν υπάρχει άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Το προσωπικό πρέπει να είναι υγιές και να έχει ισχύον βιβλιάριο υγείας (ετησίως ανανεωόμενο) , το οποίο να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

Το βιβλιάριο υγείας πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη ατόμων για απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα.

Στην περίπτωση που παρουσιασθεί σε οποιοδήποτε μέλος του προσωπικού κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται στην παράγραφο πιο πάνω, η διεύθυνση έχει νομική υποχρέωση να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό του νοσούντος ατόμου από την εργασία του ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας του, για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.

Κάθε εργαζόμενος στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τη διεύθυνση, πριν την έναρξη της εργασίας του, σε περίπτωση προσβολής του από οποιαδήποτε ασθένεια η οποία υπάρχει κίνδυνος να μεταδοθεί με τα τρόφιμα. Το ίδιο ισχύει και όταν ο εργαζόμενος έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό, διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή.

Σημείωση: την πιο πάνω υποχρέωση αναλαμβάνουν όλοι οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψη τους

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7

Η Διεύθυνση θα προγραμματίζει και διεξάγει μια σε βάθος ανασκόπηση του Συστήματος HACCP που εφαρμόζεται στο ξενοδοχείο, ανά έτος (κατά την περιόδου λειτουργίας του ξενοδοχείου) ή και ενωρίτερα, όπου αυτό κρίνεται σκόπιμο, πάντα όμως κατόπιν εγκρίσεως του Γενικού Διευθυντή. Σκοπός της ανασκόπησης αυτής είναι:

- (α) Η διασφάλιση ότι το Σύστημα συνεχίζει να είναι κατάλληλο και αποτελεσματικό.
- (β) Η διασφάλιση ότι οι παραγωγικές διεργασίες διεξάγονται υπό κατάλληλες και ελεγχόμενες συνθήκες και ότι τα τρόφιμα και ποτά που διαθέτει το ξενοδοχείο ικανοποιούν συστηματικά τις απαιτήσεις των πελατών, των αρμόδιων αρχών, των απαιτήσεων του διεθνούς προτύπου HACCP, καθώς και της δεδηλωμένης Πολιτικής ασφάλειας της υγιεινής των τροφίμων του ξενοδοχείου.
- (δ) Ο εντοπισμός σημείων βελτίωσης και η λήψη αποφάσεων αναφορικά με αυτά.

Ο προγραμματισμός κάθε ανασκόπησης, γίνεται ως εξής:

- α. Ο Συντονιστής HACCP, ετοιμάζει πρόγραμμα στο οποίο καθορίζει την ημερομηνία, χρόνο και τόπο διεξαγωγής της επόμενης συνάντησης ανασκόπησης, όπως και τα μέλη του προσωπικού που θα κληθούν να συμμετάσχουν σε αυτήν (δηλαδή, Γενικό Διευθυντή, Operations Manager, Ομάδα HACCP) και υπεύθυνους επηρεαζόμενων τμημάτων, νοουμένου ότι η συμμετοχή τους κρίνεται χρήσιμη).
- β. Το πρόγραμμα κοινοποιείται γραπτά στους συμμετέχοντες, τουλάχιστον μια βδομάδα πριν την συνάντηση, μαζί με κατάλογο των προς συζήτηση θεμάτων (ημερήσια διάταξη).
- γ. Όποιος από τους συμμετέχοντες επιθυμεί, μπορεί να εισηγηθεί στον Συντονιστή HACCP, πριν τη συνάντηση, πρόσθετα θέματα για σκοπούς ένταξης τους στην ημερήσια διάταξη. Η εισήγηση πρόσθετων θεμάτων δυνατόν να γίνει γραπτά ή προφορικά.

Όλες οι ανασκοπήσεις θα γίνονται με βάση την ημερήσια αυτή διάταξη.

Πιο συγκεκριμένα, τα προς συζήτηση θέματα κάθε συνάντησης μπορεί να αφορούν:

- Αναφορά των πρακτικών της προηγούμενης ανασκόπησης και βαθμός υλοποίηση αποφάσεων που λήφθηκαν στα πλαίσια αυτής.
- Αποτελέσματα εσωτερικών ή και εξωτερικών επιθεωρήσεων του Συστήματος HACCP που διεξήγαγαν ειδικά καταρτισμένα μέλη του προσωπικού (ομάδα HACCP) ή εξωτερικοί επιθεωρητές, αντίστοιχα (π.χ. Επιθεωρητές HACCP, ΕΦΕΤ, Νομαρχιακοί ελεγκτές, Επιθεωρητές Τουριστικών Πρακτόρων, κ.α.).
- Ανασκόπηση τυχόν παραπόνων πελατών / συνεργατών αναφορικά με τα προϊόντα, που υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους για την υγεία.
- Εισηγήσεις για διορθωτικές / προληπτικές ενέργειες που αφορούν το Σύστημα ή και αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας λήψης ιδίων ενεργειών που αποφασίσθηκαν στα πλαίσια προηγούμενων ανασκοπήσεων ή επιθεωρήσεων του Συστήματος ή με άλλη ευκαιρία.
- Αξιολόγηση προμηθευτών και λήψη αποφάσεων αναφορικά με το μέλλον της συνεργασίας μαζί τους.
- Αξιολόγηση του κόστους διατήρησης του Συστήματος HACCP.
- Έγκριση ένταξης νέων προϊόντων (τροφίμων & ποτών) ή και αλλαγής ορισμένων πρώτων υλών.
- Έγκριση περίληψης στο Σύστημα HACCP ενεργειών που αφορούν ή επηρεάζουν θετικά την ασφάλεια της υγιεινής προϊόντων και τις παραγωγικές διεργασίες (π.χ. προσθήκη ελέγχων, αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολυμάνσεων, αλλαγές σε χωροθέτηση, κ.α.).
- Αξιολόγηση της υγιεινής προϊόντων, συγκριτικά με την πολιτική ασφάλειας τροφίμων του ξενοδοχείου, τις απαιτήσεις των πελατών και της νομοθεσίας.
- Ανάγκες για πρόσληψη νέου προσωπικού ή και ανάγκες κατάρτισης προσωπικού ή επανακαταμερισμού καθηκόντων.
- Ανάγκες για ανανέωση / αναβάθμιση μηχανολογικού και λοιπού εξοπλισμού ή για αλλαγές στις εγκαταστάσεις παραγωγής / διάθεσης και τον περιβάλλοντα χώρο.
- Ανασκόπηση της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων και των στόχων επίτευξης.
- Άλλα θέματα.

Οι αποφάσεις έκαστης ανασκόπησης θα καταγράφονται υπό μορφή πρακτικών, στα οποία θα καθορίζονται οι αποφασισθείσες ενέργειες, όπως και οι υπεύθυνοι και ο χρόνος

υλοποίησης τους. Τα πρακτικά κάθε ανασκόπησης, θα κοινοποιούνται από τον Συντονιστή HACCP σε όλους τους συμμετέχοντες Ανασκοπήσεων HACCP, εντός μιας εβδομάδας.

Ο Συντονιστής HACCP θα συντονίζει, επιβλέπει και επιτηρεί την έγκαιρη εκτέλεση όλων των αποφάσεων που έχουν ληφθεί, από όλους τους εντελλόμενους. Θα ενημερώνει επίσης γραπτά ή προφορικά τους συμμετέχοντες αναφορικά με την πρόοδο υλοποίησης των εν λόγω αποφάσεων, σε λογικό χρόνο

ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Τα πρακτικά κάθε ανασκόπησης, όπως και οι αναφορές υλοποίησης αποφάσεων, θα τηρούνται από τον Συντονιστή HACCP, για περίοδο 3 ετών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8

Η επιλογή προμηθευτών των οποίων τα υλικά / προϊόντα ή και υπηρεσίες επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων της εταιρείας (π.χ. προμηθευτών πρώτων υλών, σκευών και εξοπλισμού εστίασης, υλικών συσκευασίας / σερβιρίσματος, μηχανολογικού και άλλου εξοπλισμού τροφίμων, χημικών καθαρισμού / απολύμανσης, εξειδικευμένων υπηρεσιών υποστήριξης, κ.α.), γίνεται από το Τμήμα Αγορών του Οργανισμού LOUIS, σε συνεργασία με τη Γενική Διεύθυνση του ξενοδοχείου.

Ενέργειες για εξεύρεση νέου προμηθευτή / συνεργάτη, γίνονται στις πάρα κάτω περιπτώσεις:

- ✓ για σκοπούς αναπλήρωσης υφιστάμενου – ο οποίος κρίνεται ως ακατάλληλος (π.χ. ακαταλληλότητα προϊόντων, πτωχή εμπειρία συνεργασίας, μη συμφέρουσα τιμή ή και όροι πληρωμής, κ.α.).
- ✓ για σκοπούς κάλυψης νέων αναγκών (π.χ. παραγωγής προϊόντων με διαφοροποιημένες προδιαγραφές ή αγοράς υπηρεσιών και μηχανημάτων / εξοπλισμού για κάλυψη νέων αναγκών),
- ✓ για σκοπούς εξεύρεσης εναλλακτικών προμηθευτών.

Μεταξύ των κριτηρίων επιλογής, περιλαμβάνεται και η ικανότητα του προμηθευτή να διασφαλίζει την υγιεινή των προϊόντων που προσφέρει, στην οποία προσδίδεται τεράστια βαρύτητα. Για το σκοπό αυτό, κατά την αξιολόγηση επιλογής, το Τμήμα Αγορών δυνατό να προβεί σε:

- (α) επί τόπου αξιολόγηση των εγκαταστάσεων, μηχανολογικού εξοπλισμού και συνολικής διαχείρισης της παραγωγής των προϊόντων του προμηθευτή,
- (β) ζήτηση γραπτών αποδεικτικών της εφαρμογής συστήματος διασφάλισης της υγιεινής των προϊόντων ή υλικών του προμηθευτή (π.χ. πιστοποιητικά HACCP, ISO 9001, κ.ά), προδιαγραφές, συστατικά προϊόντων, αποτελέσματα εργαστηριακών ελέγχων (αναλύσεων) ή και πιστοποιητικά καταλληλότητας προϊόντων και υλικών, βεβαιώσεις για υγιεινή παραγωγή, κ.α.)

Τα πιο πάνω στοιχεία αξιολογούνται. Με βάση αυτά και άλλα κριτήρια (πέραν της υγιεινής των τροφίμων), γίνεται επιλογή του καταλληλότερου ή των καταλληλότερων προμηθευτή/ών.

Έλεγχος Προμηθευτών Υλικών Παραγωγής / Συσκευασίας / Καθαρισμού

Ζητείται από όλους τους προμηθευτές κρίσιμων υλικών, Α' υλών και υλικών συσκευασίας, σερβιρίσματος, όπως και εξοπλισμού εστιατορίων & Bars, να προσκομίζουν πιστοποιητικό καταλληλότητας των προϊόντων τους (πιστοποιητικό αναλύσεων χημείου), το οποίο να αποδεικνύει την καταλληλότητά τους. Επίσης κατά την κρίση της Ομάδας HACCP (η οποία βασίζεται στο βαθμό επικινδυνότητας του προϊόντος και στην εμπειρία με το συγκεκριμένο προϊόν), διεξάγονται περιοδικά εργαστηριακοί έλεγχοι επαλήθευσης της καταλληλότητας υλικών παραγωγής ή και συσκευασίας τροφίμων.

Τέλος, για τα προϊόντα καθαρισμού / απολύμανσης, ζητούνται πιστοποιητικά επιβεβαίωσης της καταλληλότητας τους για χρήση σε επιχειρήσεις τροφίμων.

Έλεγχος Επαγγελματικών Συνεργατών Υποστήριξης

Υπογράφεται συμφωνητικό συνεργασίας με συνεργάτες παροχής εξειδικευμένων υπηρεσιών υποστήριξης (όπως συντηρητές βασικού μηχανολογικού εξοπλισμού, συνεργεία μυοκτονίας και απεντόμωσης, εταιρεία εγκατάστασης και συντήρησης συστήματος επεξεργασίας νερού, κ.α.), στο οποίο καθορίζονται οι υπευθυνότητες και υποχρεώσεις έκαστου μέρους.

Η Ομάδα HACCP παρακολουθεί και διασφαλίζει την εκπλήρωση των υποχρεώσεων έκαστου τέτοιου συνεργάτη, όπως και την αποτελεσματικότητά του.

Πέραν των προμηθευτών υπηρεσιών με τους οποίους διατηρείται συμφωνητικό συνεργασίας, το ξενοδοχείο συνεργάζεται και με ειδικούς παροχής υπηρεσιών υποστήριξης, τις υπηρεσίες των οποίων χρησιμοποιεί κατά περίπτωση (π.χ. εξωτερικό χημείο, συντηρητές μηχανολογικού εξοπλισμού, ψυκτικούς, κ.α.). Η Ομάδα HACCP είναι υπεύθυνη για την παρακολούθηση και διασφάλιση της αποτελεσματικότητας αυτών.

Οποτεδήποτε διαπιστωθεί πρόβλημα με προμηθευτή / συνεργάτη, γίνεται επαναξιολόγηση της καταλληλότητας του και αποφασίζεται το μέλλον της συνεργασίας μαζί του. Το αποτέλεσμα της επαναξιολόγησης, δυνατό να οδηγήσει σε απόφαση:

- (α) Τερματισμού της συνεργασίας και αναπλήρωσης του με κατάλληλο, σε περιπτώσεις σοβαρού προβλήματος.
- (β) Η συνεργασία μαζί του θα συνεχιστεί υπό όρους, σε περίπτωση που το πρόβλημα δεν είναι πάρα πολύ σοβαρό ή δεν είναι επαναληπτικό και νοουμένου ότι το ξενοδοχείο και γενικότερα το Τμήμα Αγορών του Οργανισμού LOUIS έχει τη δυνατότητα επιβολής όρων συνεργασίας.
- (γ) Η συνεργασία μαζί του θα συνεχιστεί, σε αυτή την περίπτωση αποστέλλονται στον προμηθευτή υποδείξεις βελτίωσης.

Δυνατόν επίσης να σταλούν υποδείξεις στον προμηθευτή, οι οποίες αποσκοπούν στην βελτίωση των προϊόντων ή υπηρεσιών που παρέχει ή και να τεθούν ειδικοί όροι συνεργασίας

ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Ο Κατάλογος Εγκεκριμένων Συνεργατών, τηρείται από το Τμήμα Αγορών, σε ηλεκτρονική μορφή, κατά την περίοδο ισχύος του

Οι συμφωνίες συνεργασίας με προμηθευτές / συνεργάτες, τηρούνται σε αρχείο συμφωνιών, με ευθύνη του ιδίου Τμήματος, για απεριόριστο χρονικό διάστημα.

Πρακτικά επαναξιολογήσεων τηρούνται από το Τμήμα Αγορών για περίοδο τριών ετών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9

Εσωτερικές Επιθεωρήσεις του Συστήματος

Κατά την έναρξη της σαιζόν, ο Συντονιστής HACCP ετοιμάζει ένα χρονοδιάγραμμα όλων των εσωτερικών επιθεωρήσεων που προγραμματίζονται στους διάφορους λειτουργικούς τομείς και τμήματα εργασίας (δηλαδή τομέα παραλαβής / αποθήκευσης – διατήρησης, προπαρασκευής τροφίμων, ζαχαροπλαστείο, κρύα & ζεστή κουζίνα, εστιατόρια, bars, μεταφορά / διακίνηση τροφίμων, καθαριότητα / απολυμάνσεις, κ.α.) του ξενοδοχείου, για τη συγκεκριμένη σαιζόν. Το χρονοδιάγραμμα αυτό κοινοποιείται σε όλες τις επηρεαζόμενες διευθύνσεις γραπτά.

Το χρονοδιάγραμμα που θα είναι γνωστό ως Πρόγραμμα Εσωτερικών Ελέγχων, θα περιλαμβάνει συνολικό έλεγχο του Συστήματος, δηλαδή όλων των διαδικασιών, οδηγιών εργασίας και του Σχεδίου HACCP και όλων των λειτουργιών έκαστου τομέα ή και τμήματος που άπτονται / επηρεάζουν τη διασφάλιση της υγιεινής τροφίμων, τουλάχιστον μια φορά κάθε σεζόν. Εσωτερικοί έλεγχοι του Συστήματος HACCP σε συγκεκριμένες περιοχές λειτουργίας ή και παραγωγικές διεργασίες που αφορούν συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων, δυνατό να διεξάγονται και συχνότερα, ανάλογα με την κατάσταση και κρισιμότητα των ενεργειών ή προϊόντων αυτών.

Σκοπός των εσωτερικών αυτών ελέγχων είναι να διασφαλίσουν ότι:

- (α) το Σύστημα HACCP ακολουθείται σύμφωνα με το Σχέδιο HACCP και τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου HACCP.
- (β) το Σύστημα HACCP εφαρμόζεται στην πράξη και είναι αποτελεσματικό ως προς την πρόληψη ή ελαχιστοποίηση κινδύνων των τροφίμων και τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.
- (γ) όπου είναι δυνατό, επικύρωση ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του Σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους.

Για κάθε προγραμματισμένο έλεγχο είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί από τους επιθεωρητές, μια βοηθητική κατάσταση (π.χ. ερωτηματολόγιο ή και check-list) με τα προς έλεγχο θέματα. Η κατάσταση αυτή, νοουμένου ότι η χρήση της θα κριθεί αναγκαία, περιλαμβάνει ξεχωριστά σημεία τα οποία θα εξετάζουν όλες τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο Εγχειρίδιο HACCP, στις διαδικασίες, οδηγίες εργασίας, σχέδιο HACCP, την πολιτική ασφάλειας των τροφίμων,

όπως και λοιπά έγγραφα του Συστήματος, καθώς και στις απαιτήσεις του Πρότυπου HACCP, της νομοθεσίας, των Τουριστικών Πρακτόρων και των πελατών του ξενοδοχείου, και τέλος προς τις απαιτήσεις που καθορίζονται από την κεντρική διοίκηση του Οργανισμού LOUIS.

Τις επιθεωρήσεις διεξάγουν ο Συντονιστής και η Ομάδα HACCP, οι οποίοι θα πρέπει να έχουν τύχει ειδικής κατάρτισης για το σκοπό αυτό. Πριν την προκαθορισμένη ημερομηνία ελέγχου, οι επιθεωρητές συλλέγουν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες και έγγραφα για να προετοιμασθούν και αν χρειάζεται, για να ολοκληρώσουν τη βοηθητική κατάσταση (ερωτηματολόγιο ή check-list) με τα προς επιθεώρηση θέματα. Κανένας επιθεωρητής δεν μπορεί να επιθεωρήσει τμήμα ή και τομέα λειτουργιών για τον οποίον είναι άμεσα υπεύθυνος.

Ο έλεγχος θα διεξάγεται μέσα από παρατήρηση, έλεγχο εγγράφων (περιλαμβανόμενων αποτελεσμάτων ελέγχων και πιστοποιητικών καταλληλότητας) και συνεντεύξεις με εργαζόμενους. Οι επιθεωρητές θα συμπληρώνουν ξεχωριστό έντυπο Αναφοράς Εσωτερικού Ελέγχου για κάθε περίπτωση εντοπισμού:

- μη ικανοποιητικής εφαρμογής απαιτήσεων του Συστήματος
- μη συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του Προτύπου ή και του σχεδίου HACCP
- μη συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας ή και των πελατών
- διαπίστωσης ότι τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP ευκαιριών περαιτέρω βελτίωσης ή και πρόληψης προβλημάτων δεν είναι αποτελεσματικά ή κατάλληλα ή επαρκή σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους
- πλήρους συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις του Συστήματος, του σχεδίου και του Προτύπου HACCP

Κάθε τέτοιο έντυπο, θα περιλαμβάνει τη διαπίστωση του επιθεωρητή (π.χ. μη συμμόρφωση, παρατήρηση ή συμμόρφωση). Στην περίπτωση μη συμμόρφωσης ή παρατήρησης, θα περιλαμβάνει επίσης μια κατάσταση προτεινόμενων ενεργειών, οι οποίες θεωρούνται ως απαραίτητες για επίλυση του θέματος. Ως απόδειξη επιβεβαίωσης / επαλήθευσης της διαπίστωσης και των προτεινόμενων διορθωτικών ενεργειών, το έντυπο Αναφοράς Εσωτερικού Ελέγχου θα υπογράφεται από τον επιθεωρητή και τον υπεύθυνο της υπό έλεγχο διεύθυνσης ή και το ελεγχόμενο άτομο.

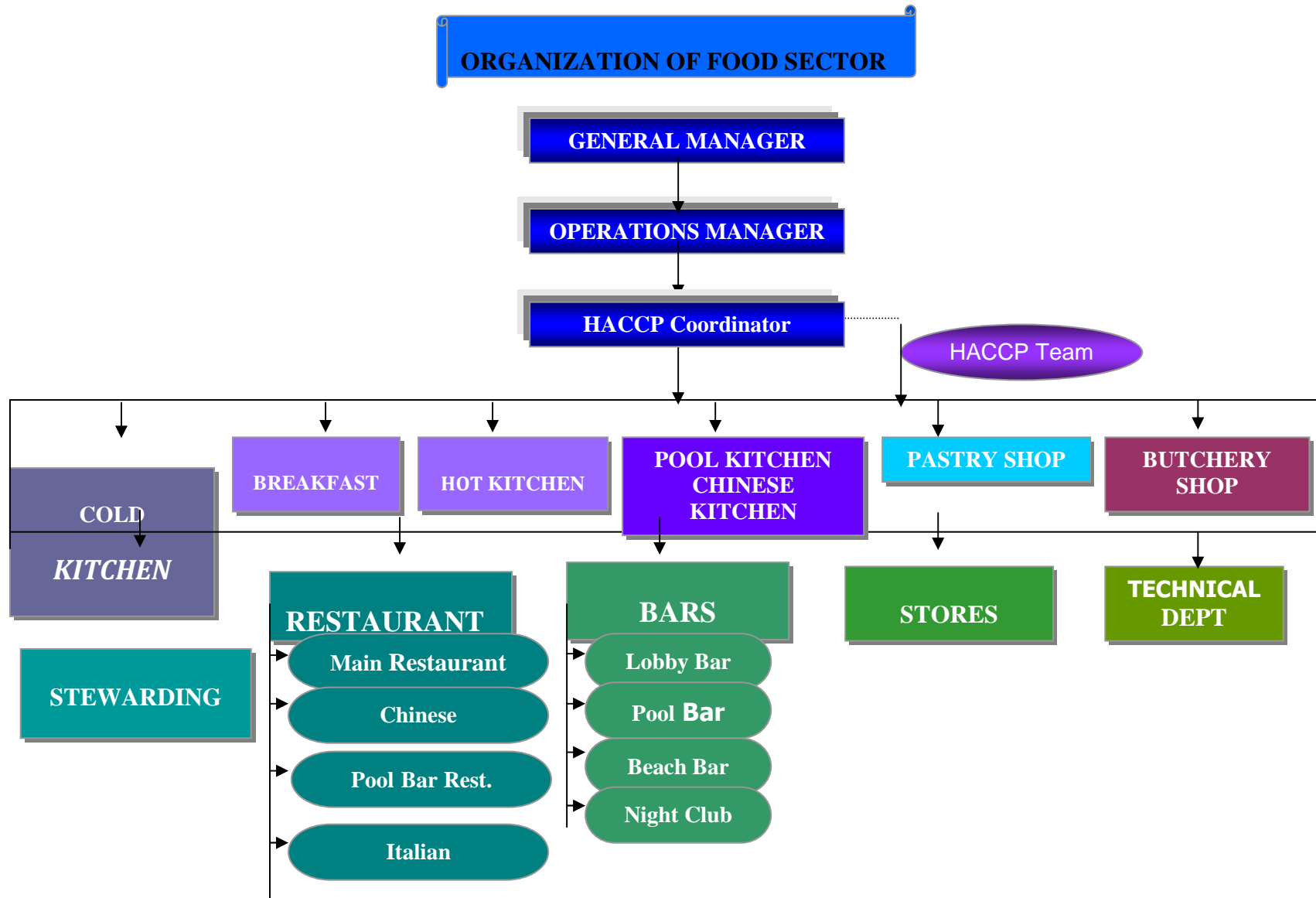
Ο Συντονιστής HACCP έχει την γενικότερη ευθύνη παρακολούθησης και διασφάλισης της έγκαιρης και αποτελεσματικής επίλυσης, διόρθωσης ή και πρόληψης μη συμμορφώσεων, ενώ ίδια ευθύνη φέρουν τα μέλη της Ομάδας HACCP και οι εργαζόμενοι στα τμήματα όπου εντοπίζονται σημεία βελτίωσης.

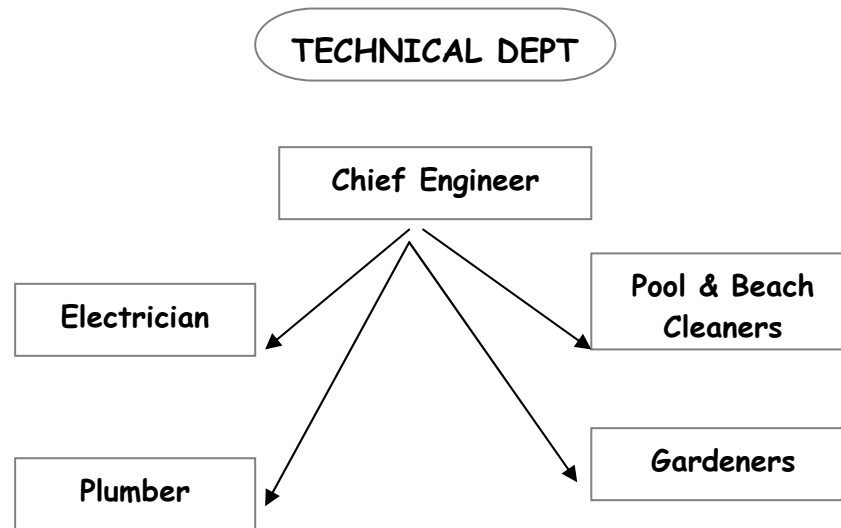
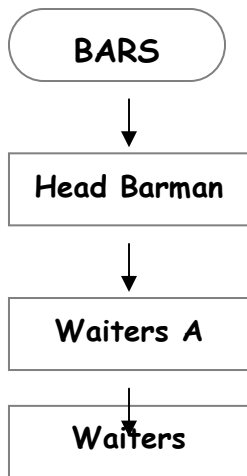
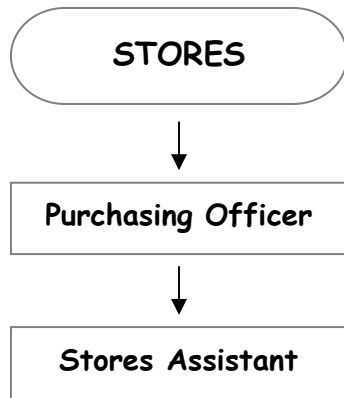
Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων συζητούνται κατά τις καθιερωμένες ανασκοπήσεις του Συστήματος από τη διεύθυνση. Δυνατόν επίσης να οδηγήσουν σε ενεργοποίηση μιας ειδικής Ανασκόπησης, ιδιαίτερα όταν η κρισιμότητα των απαιτούμενων διορθωτικών / βελτιωτικών ενεργειών επί του Συστήματος το απαιτεί.

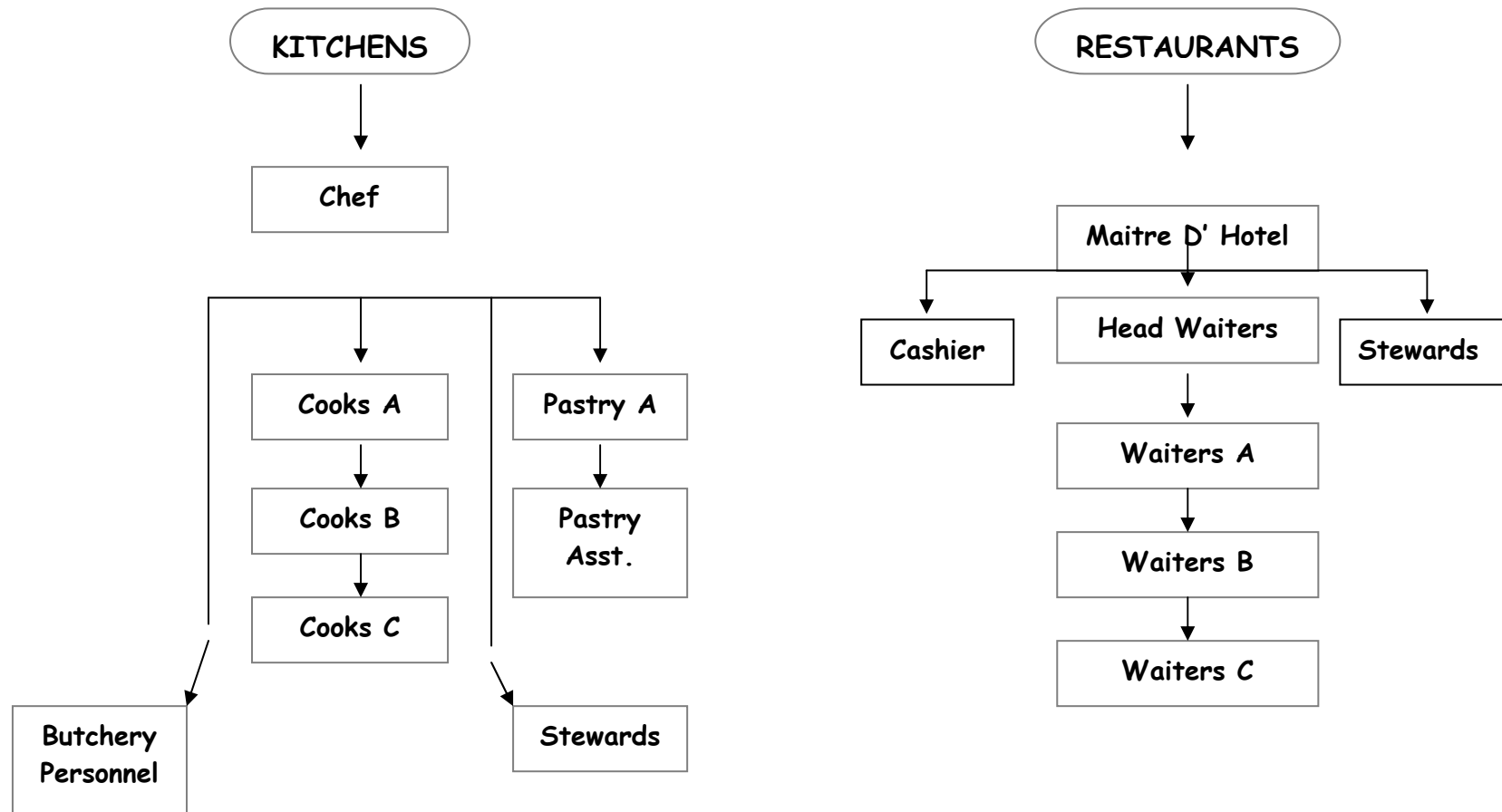
ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ

Το χρονοδιάγραμμα εσωτερικών ελέγχων και οι Αναφορές Εσωτερικών Ελέγχων, τηρούνται από τον Συντονιστή HACCP για περίοδο 3 ετών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10







**ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΩΝ
ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

ΤΙΤΛΟΣ ΟΡΓΑΝΙΚΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Συντονιστής HACCP
Ομάδα HACCP
Maitre D' Hotel
Head Waiter
Restaurant Waiter A / B / C
Cashier
Chef
Sous Chef
Cook A
Cook B
Cook C
Trainee Cook
Προσωπικό Λάντζας
Head Barman
Bar Waiters A / B
Pastry A
Pastry Assistant
Υπεύθυνος Αγορών
Βοηθός Αποθηκών
Operations Manager
F & B Manager
Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

Συντονιστής HACCP

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

Operations manager

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Ανάπτυξη ή/και επιτήρηση ανάπτυξης των εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου HACCP & CODEX ALIMENTARIUS. Έλεγχο όλων των εγγράφων και εξασφάλιση έγκρισης από εξουσιοδοτημένα διευθυντικά στελέχη, για όλα τα έγγραφα ή/και τροποποιήσεις αυτών. Εγκόλπωση των εν λόγω εγγράφων ή/και τροποποιήσεων στο Σύστημα HACCP και τήρηση όλων των σχετικών με το Σύστημα αρχείων.
2. Διασφάλιση της ορθότητας κάθε έκδοσης ή αναθεώρησης όλων των εγγράφων του Συστήματος HACCP.
3. Σε συνεργασία με τα μέλη της Ομάδας HACCP, επιβεβαίωση της ελεγχόμενης διανομής των εγγράφων του Συστήματος HACCP στο προσωπικό για σκοπούς εφαρμογής. Επιτήρηση, επίσης και παροχή αναγκαίας υποστήριξης σε μέλη του προσωπικού, ως προς την πιστή εφαρμογή του Συστήματος HACCP και διασφάλιση της ορθής εφαρμογής, σε όλα τα επίπεδα ιεραρχίας του ξενοδοχείου που ασχολούνται σε χώρους τροφίμων & ποτών.
4. Προγραμματισμό και γνωστοποίηση του προγράμματος εσωτερικών ελέγχων επαλήθευσης / επικύρωσης του Συστήματος HACCP στο προσωπικό. Διεξαγωγή ή/και εποπτεία διεξαγωγής εσωτερικών ελέγχων επαλήθευσης / επικύρωσης HACCP, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP.
5. Αναγνώριση και καταγραφή τυχόν προβλημάτων σχετικών με τα τρόφιμα & ποτά, τις διεργασίες και το Σύστημα HACCP. Πρόταση διορθωτικών ή και προληπτικών ενεργειών και επιτήρηση της λήψης κατάλληλων ενεργειών για την πρόληψη ή εξάλειψη των εν λόγω προβλημάτων ή και πιθανών προβλημάτων.
6. Οργάνωση και συντονισμός των εργασιών της Ομάδας HACCP.
7. Παροχή αναφορών προς τη διεύθυνση του ξενοδοχείου σχετικών με την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του Συστήματος ασφάλειας της υγιεινής των τροφίμων να ικανοποιεί τις απαιτήσεις πελατών, της νομοθεσίας, της

πολιτικής ασφάλειας τροφίμων του ξενοδοχείου, καθώς και τις απαιτήσεις του προτύπου HACCP.

8. Κατάρτιση ή διευθέτηση παροχής κατάρτισης στο προσωπικό σε θέματα διασφάλισης ασφάλειας της υγιεινής των τροφίμων και φροντίδα ετοιμασίας σχετικού εκπαιδευτικού υλικού.
9. Συνεχής αναβάθμιση ιδίων γνώσεων και ικανοτήτων στον τομέα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.
10. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τη γενική διεύθυνση του ξενοδοχείου, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

Μέλη Ομάδας HACCP

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

Συντονιστή HACCP

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Συνεργασία με το Συντονιστή HACCP για την ανάπτυξη, εγκατάσταση και εφαρμογή του Συστήματος HACCP, καθώς και για την αναθεώρηση μερών αυτού.
2. Εποπτεία και διασφάλιση της πιστής εφαρμογής, τήρησης, αλλά και της συνεχούς βελτίωσης του Συστήματος HACCP, έκαστος στο δικό του τμήμα ή τομέα λειτουργίας.
3. Συμμετοχή στη διεξαγωγή εσωτερικών ελέγχων επαλήθευσης / επικύρωσης του Συστήματος HACCP.
4. Τακτική ανασκόπηση του Συστήματος HACCP για σκοπούς αξιολόγησης της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας του, καθώς και για σκοπούς αναγνώρισης αναγκαίων βελτιώσεων του.
5. Αναγνώριση και καταγραφή τυχόν προβλημάτων σχετικών με τα προϊόντα, τις διεργασίες και το Σύστημα HACCP. Υποβολή προτάσεων για λήψη διορθωτικών ή και προληπτικών ενεργειών και επιτήρηση της λήψης κατάλληλων ενεργειών για την εξάλειψη των εν λόγω προβλημάτων ή και πιθανών προβλημάτων
6. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, μόνιμα ή προσωρινά.

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Επιβλέπει την καλή λειτουργία των επισιτιστικών μονάδων του ξενοδοχείου.
2. Προγραμματισμός των εργασιών, περιλαμβανόμενου του καταμερισμού τους στο δυναμικό του εστιατορίου.
3. Επιβλέπει και διασφαλίζει την ομαλή λειτουργία και αποτελεσματική εκτέλεση εργασιών έκαστου πόστου εργασίας και προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες.
4. Διασφαλίζει το ορθό παρουσιαστικό του δυναμικού εστιατορίου, κουζινών, Bars.
5. Διασφαλίζει την τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής και υγιεινής τροφίμων στους χώρους τροφίμων.
6. Επιβλέπει και διασφαλίζει την ορθή παραλαβή και διακίνηση τροφίμων από και προς την αποθήκη.
7. Διασφαλίζει τον σωστό καταμερισμό των εσωτερικών διακινήσεων τροφίμων και ποτών.
8. Ελέγχει και αξιολογεί το υφιστάμενο προσωπικό ως προς την επίδοση και καλώς νοούμενη εξυπηρέτηση των πελατών – εντοπισμός αναγκών κατάρτισης & βελτίωσης και αναφορά προς το Συντονιστή HACCP και τη Γενική διεύθυνση.
9. Έλεγχος της ορθής διαμόρφωσης και καθαριότητας των χώρων τροφίμων, πριν και μετά τη λειτουργία, σε καθημερινή βάση.
10. Καθοδήγηση, υποστήριξη και εποπτεία των εκπαιδευόμενων και διασφάλιση της αποτελεσματικής ένταξης τους στα καθήκοντα τους.
11. Χειρισμός παραπόνων και παρατηρήσεων πελατών και αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας χειρισμού αυτών.
12. Διασφάλιση του ασφαλούς χειρισμού και αρτιότητας του εξοπλισμού του εστιατορίου.
13. Διασφάλιση της ορθής τοποθέτησης πελατών (sitting arrangement & hosting).
14. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

HEAD WAITER

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

MAITRE D' HOTEL

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Άριστη γνώση των προϊόντων (τροφίμων & ποτών) που σερβίρονται στα εστιατόρια.
2. Αυστηρή τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής και υγιεινής τροφίμων και χώρων.
3. Προγραμματισμός & εποπτεία της προετοιμασίας εστιατορίων για υποδοχή πελατών (set up) και καθάρισμα μετά το τέλος λειτουργίας των εστιατορίων. Συμμετοχή στην προετοιμασία και στις εργασίες κλεισίματος των εστιατορίων, κατά το τέλος της λειτουργίας.
4. Σερβίρισμα πελατών και παροχή υπεύθυνων εισηγήσεων και διευκρινήσεων σε αυτούς. Επίβλεψη και διασφάλιση της τήρησης των πιο πάνω από τους Σερβιτόρους.
5. Τήρηση των κανόνων εξυπηρέτησης πελατών που καθορίζει το ξενοδοχείο και διασφάλιση της τήρησης αυτών από όλους τους Σερβιτόρους.
6. Επίλυση θεμάτων που προκύπτουν, χωρίς αχρεία υποστήριξη. Παροχή υποστήριξης και καθοδήγησης στους Σερβιτόρους, όποτε χρειάζεται.
7. Παροχή ενταξιακής και συμπληρωματικής κατάρτισης σε νέους και υφιστάμενους εργαζόμενους, αντίστοιχα, αναφορικά με το αντικείμενο εργασίας, την ικανοποίηση πελατών και τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.
8. Αναφορά στο Maitre d' Hotel.
9. Διαχείριση λογαριασμών και εισπράξεων, σε συνεργασία με το Ταμείο.
10. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

WAITER

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

HEAD WAITER

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Άριστη γνώση των προϊόντων (τροφίμων & ποτών) που σερβίρονται στα εστιατόρια.
2. Αυστηρή τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής και υγιεινής τροφίμων και χώρων.
3. Προετοιμασία εστιατορίων για υποδοχή πελατών (set up) και καθάρισμα μετά το τέλος λειτουργίας των εστιατορίων.
4. Σερβίρισμα πελατών και παροχή υπεύθυνων εισηγήσεων και διευκρινήσεων σε αυτούς.
5. Τήρηση των κανόνων εξυπηρέτησης πελατών που καθορίζει το ξενοδοχείο.
6. Επίλυση θεμάτων που προκύπτουν, χωρίς αχρείαστη υποστήριξη.
7. Αναφορά στον Head Waiter & Maitre d' Hotel.
11. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, μόνιμα ή προσωρινά.

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Υποδοχή πελατών
2. Έλεγχος κατάστασης διαμονής πελατών, σε συνεργασία με το Τμήμα Υποδοχής.
3. Χρέωση και διαχείριση λογαριασμών πελατών – παράδοση στο και συνεργασία με το Τμήμα Υποδοχής για σκοπούς χρέωσης & είσπραξης.
4. Έλεγχος πληρότητας και κατάστασης Μπουφέ.
5. Αναφορά στον Maitre d' Hotel και στο Τμήμα Υποδοχής.
6. Διαχείριση ειδικών παραγγελιών πελατών για εκδηλώσεις ή και celebrations.
7. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

CHEF

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

OPERATIONS MANAGER

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Διασφάλιση της αυστηρής τήρησης των κανόνων υγιεινής στους χώρους της κουζίνας. Διασφάλιση της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στους ίδιους χώρους.
2. Συνεργασία με τον Υπεύθυνο Αγορών για την παραγγελία και έγκαιρη παραλαβή τροφίμων και υλικών, γενικότερα. Παρόν κατά τον έλεγχο παραλαβής νοπών υλικών κουζίνας.
3. Υπεύθυνος για διασφάλιση της ορθής ταξινόμησης και καθαριότητας των ψυκτικών θαλάμων & καταψυκτών, όπως και των ψυγείων.
4. Προγραμματισμός εργασιών και κατανομή εργασιών στο δυναμικό της κουζίνας. Επιτήρηση και διασφάλιση της εκτέλεσης αυτών, υπό ελεγχόμενες συνθήκες και περιβάλλον εργασίας.
5. Υπεύθυνος για τη διασφάλιση της διατήρησης κατάλληλων συνθηκών και περιβάλλοντος σερβιρίσματος τροφίμων, όπως και της ορθής παρουσίασης του μπουφέ.
6. Διεξαγωγή ελέγχων επαλήθευσης της γαστρονομικής ποιότητας των προς διάθεση τροφίμων.
7. Διασφάλιση της συμμόρφωσης προς το μενού ημέρας. Έγκαιρη ενημέρωση των εστιατορίων και του F & B Mgr σε περίπτωση αλλαγής οποιουδήποτε πιάτου.
8. Διασφάλιση της καλής κατάστασης, λειτουργίας και υγιεινής, όπως και της κατάλληλης διατήρησης όλων των σκευών και εξοπλισμού της κουζίνας. Υπεύθυνος επίσης για την διασφάλιση της αρτιότητας τους.
9. Συμμόρφωση προς τους προϋπολογισμούς (κοστολόγια) που εγκρίνει ο F & B Mgr.
10. Παραγγελία υλικών, τροφίμων και εξοπλισμού, πάντα κατόπιν εγκρίσεως από τον F & B Mgr ή του Operations Mgr.
11. Παροχή κατάρτισης και υποστήριξης σε όλα τα μέλη του προσωπικού, ανάλογα

με τις εντοπισμένες ανάγκες.

12. Εποπτεία και διασφάλιση της ορθής και αποτελεσματικής λειτουργίας της Λάντζας.
13. Συνεννόηση με τον Maitre για την ορθή λειτουργία των εστιατορίων.
14. Τήρηση του εβδομαδιαίου προγράμματος επισίτισης του προσωπικού.
15. Άμεση αναφορά ζημιών ή και προβλημάτων στο Τεχνικό Τμήμα και παρακολούθηση / διασφάλιση της άμεσης επίλυσης τους.
16. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Mgr, μόνιμα ή προσωρινά.

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Διασφάλιση της αυστηρής τήρησης των κανόνων υγιεινής στους χώρους της κρύας κουζίνας. Διασφάλιση της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στους ίδιους χώρους.
2. Υπεύθυνος για διασφάλιση της ορθής ταξινόμησης και καθαριότητας των Α υλών και υλικών της κρύας κουζίνας στους θαλάμους & ψυγεία.
3. Προγραμματισμός και κατανομή εργασιών στο δυναμικό της κρύας κουζίνας. Επιτήρηση και διασφάλιση της εκτέλεσης αυτών, υπό ελεγχόμενες συνθήκες και περιβάλλον εργασίας.
4. Υπεύθυνος για τη διασφάλιση της διατήρησης κατάλληλων συνθηκών και περιβάλλοντος σερβιρίσματος τροφίμων, όπως και της ορθής παρουσίασης τους στο μπουφέ.
5. Διεξαγωγή ελέγχων επαλήθευσης της γαστρονομικής ποιότητας των προς διάθεση τροφίμων.
6. Διασφάλιση της συμμόρφωσης προς το μενού ημέρας. Έγκαιρη ενημέρωση των εστιατορίων και του F & B Mgr σε περίπτωση αλλαγής οποιουδήποτε πιάτου.
7. Διασφάλιση της καλής κατάστασης, λειτουργίας και υγιεινής, όπως και της κατάλληλης διατήρησης όλων των σκευών και εξοπλισμού της κρύας κουζίνας. Υπεύθυνος επίσης για την διασφάλιση της αρτιότητας τους.
8. Συμμόρφωση προς τους προϋπολογισμούς (κοστολόγια) που εγκρίνει ο F & B Mgr.
9. Παροχή κατάρτισης και υποστήριξης σε όλα τα μέλη του προσωπικού της κρύας κουζίνας, ανάλογα με τις εντοπισμένες ανάγκες.
10. Αναπλήρωση του Chef, όποτε χρειάζεται.
11. Άμεση αναφορά ζημιών ή και προβλημάτων στο Τεχνικό Τμήμα και παρακολούθηση / διασφάλιση της άμεσης επίλυσης τους.
12. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Mgr, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

COOK A

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

CHEF

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Τήρηση του προγράμματος παρασκευής τροφίμων, έκαστης ημέρας.
2. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και διασφάλιση τήρησης τους από λοιπό προσωπικό κουζίνας.
3. Επίβλεψη της ορθής παρασκευής τροφίμων από το δυναμικό κουζίνας.
4. Επίβλεψη και διασφάλιση της καλής λειτουργικής κατάστασης του διαθέσιμου εξοπλισμού κουζίνας.
5. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP και το Chef, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

COOK B

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

CHEF & COOK A

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Λειτουργεί κάτω από τις εντολές του cook A & Chef
2. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και διασφάλιση τήρησης τους από λοιπό προσωπικό κουζίνας.
3. Διατήρηση εξοπλισμού κουζίνας σε καλή και λειτουργήσιμη κατάσταση.
4. Παρασκευή και εποπτεία παρασκευής τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες.
5. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, τον Cook A και το Chef, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

COOK C

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

CHEF & COOK A

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Λειτουργεί κάτω από τις εντολές του cook A και Chef.
2. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και διασφάλιση τήρησης τους από λοιπό προσωπικό κουζίνας.
3. Διατήρηση εξοπλισμού κουζίνας σε καλή και λειτουργήσιμη κατάσταση.
6. Παρασκευή και εποπτεία παρασκευής τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες.
7. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, τον Cook A και το Chef, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

TRAINEE COOK

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

CHEF & COOK A

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Λειτουργεί κάτω από τις άμεσες εντολές των προϊσταμένων τους.
2. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και διασφάλιση της ορθής λειτουργίας και υγιεινής στο χώρο εργασίας τους.
3. Άψογη συνεργασία και συμβολή στην ορθή και έγκαιρη εκτέλεση εργασιών που ανατίθενται ή και εκτελούνται στην κουζίνα.
4. Εξασφάλιση καλού αποτελέσματος κατά την αξιολόγηση επίδοσης.
5. Διατήρηση εξοπλισμού κουζίνας σε καλή και λειτουργήσιμη κατάσταση.
6. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP, τους Cooks και το Chef, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΛΑΝΤΖΑΣ

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

Operations Manager and Chef

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Τήρηση των κανόνων της υγιεινής και καθαριότητας, με βάση τα χημικά καθαρισμού που καθορίζει το ξενοδοχείο.
2. Αποτελεσματικός και προσεκτικός καθαρισμός εξοπλισμού.
3. Διασφάλιση της αριότητας των σκευών και εξοπλισμού.
4. Αναφορά προβλημάτων στο Chef.
5. Αλλαγή νερού πλυντηρίων τουλάχιστον δύο φορές την ημέρα.
6. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP και το Chef, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

HEAD BARMAN

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

Operations Manager

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Προγραμματισμός εργασιών προσωπικού Bars
2. Παραγγελία, παραλαβή, διαχείριση και διατήρηση ποτών από την αποθήκη.
3. Διασφάλιση της καθαριότητας των χώρων των μπαρς και συμμετοχή στις εργασίες καθαριότητας.
4. Υπεύθυνος για τη σωστή δοσολογία χρήσης / ανάμιξης ποτών που καθορίζει το ξενοδοχείο.
5. Προσεκτικό και αποτελεσματικό πλύσιμο ποτηριών και εξοπλισμού.
6. Υπεύθυνη και καλή συμπεριφορά έναντι πελατών.
7. Καλό παρουσιαστικό – τήρηση κανόνων προσωπικής υγιεινής.
8. Άμεση υπευθυνότητα για την παραγγελία και αναπλήρωση των σνακς από την κουζίνα.
9. Διασφάλιση της καλής λειτουργίας του διαθέσιμου εξοπλισμού.
10. Επίβλεψη και διασφάλιση καθαριότητας των χώρων των μπαρς και γύρω χώρων.
11. Τήρηση των κανόνων σερβιρίσματος ποτών.
12. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Manager, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

BAR WAITER A / B

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

HEAD BARMAN

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Παραγγελία, παραλαβή, διαχείριση και διατήρηση ποτών από την αποθήκη.
2. Καθαριότητα των χώρων των μπαρς και συμμετοχή στις εργασίες καθαριότητας.
3. Υπεύθυνος για τη σωστή δοσολογία χρήσης / ανάμιξης ποτών που καθορίζει το ξενοδοχείο.
4. Προσεκτικό και αποτελεσματικό πλύσιμο ποτηριών και εξοπλισμού.
5. Υπεύθυνη και καλή συμπεριφορά έναντι πελατών.
6. Καλό παρουσιαστικό – τήρηση κανόνων προσωπικής υγιεινής.
7. Άμεση υπευθυνότητα για την παραγγελία και αναπλήρωση των σνακς από την κουζίνα.
8. Διασφάλιση της καλής λειτουργίας του διαθέσιμου εξοπλισμού.
9. Καθαριότητα των χώρων των μπαρς και γύρω χώρων.
10. Τήρηση των κανόνων σερβιρίσματος ποτών.
11. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Manager, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

PASTRY A

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

Operations Manager

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και διασφάλιση της ορθής λειτουργίας και υγιεινής στο χώρο εργασίας.
2. Διασφάλιση της καλής λειτουργίας και αρτιότητας του διαθέσιμου εξοπλισμού.
3. Παραγγελία, παραλαβή, διαχείριση και επιστροφή υλικών στην αποθήκη.
4. Διασφάλιση της καλής παρουσίας των σκευασμάτων, σύμφωνα με τις οδηγίες και πρότυπα του ξενοδοχείου.
5. Μέριμνα για καλή και κατάλληλη διατήρηση των σκευασμάτων.
6. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Manager, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

PASTRY ASSISTANT

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

PASTRY A

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Ακολουθεί τις οδηγίες του προϊστάμενου του.
2. Παρασκευή προϊόντων σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες του ξενοδοχείου.
3. Τήρηση όλων των κανόνων υγιεινής παρασκευής τροφίμων και μέριμνα για την ορθή λειτουργία και υγιεινή στο χώρο εργασίας.
4. Διασφάλιση της καλής λειτουργίας και αρτιότητας του διαθέσιμου εξοπλισμού.
- 5.Μεριμνά για καλή και κατάλληλη διατήρηση των σκευασμάτων.
- 6.Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP και τον Confectioner, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΓΟΡΩΝ

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

OPERATIONS MANAGER

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Υπεύθυνος για την ορθή και έγκαιρη παραγγελία υλικών / προϊόντων, κατόπιν εγκρίσεως από Operations Manager ή F & B Mgr.
2. Έλεγχος παραλαβής όλων των υλικών / προϊόντων, σύμφωνα με τις διαδικασίες HACCP και τις διαδικασίες του ξενοδοχείου – Ορθή και έγκαιρη καταχώρηση τιμολογίων και πιστωτικών σημειώσεων προμηθευτών.
3. Έλεγχος και επαλήθευση τιμών χρέωσης προμηθευτών ως προς προσυμφωνημένες τιμές κεντρικών συμφωνιών.
4. Σε περίπτωση άφιξης ακατάλληλων προϊόντων, απαίτηση πιστωτικής σημείωσης από προμηθευτή και εξασφάλιση αυτής.
5. Ενημέρωση Συντονιστή HACCP σε περιπτώσεις διαφοροποίησης ή αλλαγής υλικών.
6. Συντονισμός της ορθής λειτουργίας των χώρων αποθήκευσης, γενικά.
7. Καθημερινός έλεγχος αποθεμάτων και κατάστασης αυτών. Διασφάλιση της ασφαλούς και κατάλληλης αποθήκευσης τους, σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας τροφίμων και ασφάλειας αποθηκών.
8. Διασφάλιση της διακίνησης υλικών στη βάση FIFO.
9. Προγραμματισμός και εποπτεία των εργασιών των μελών του τμήματος του.
10. Επιτήρηση και διασφάλιση της καθαριότητας των αποθηκευτικών χώρων.
11. Διασφάλιση της ελεγχόμενης έκδοσης προϊόντων από την αποθήκη, και της ελεγχόμενης επιστροφής αυτών.
12. Τήρηση των κεντρικών συμφωνιών αγορών προϊόντων, όπως αυτές καθορίζονται από το ξενοδοχείο και μη αγορά προϊόντων πέραν αυτών, εκτός εάν εξασφαλίσει σχετική άδεια από τον F & B Mgr.
13. Συμμετοχή στην αξιολόγηση της επίδοσης προμηθευτών.

14. Άριστες γνώσεις σχετικά με την ποιότητα τροφίμων (για σκοπούς διεξαγωγής σχετικών ελέγχων).
15. Διασφάλιση των ορθών αποτελεσμάτων inventory σε μηνιαία βάση. Μηνιαία Λογιστική συμφωνία καταχωρήσεων αγορών με τις ίδιες του Λογιστηρίου, περιλαμβανόμενων και εκπτώσεων. Διεξαγωγή φυσικής καταμέτρησης αποθεμάτων, ανά τμήμα, σύμφωνα με εντολές του F & B Mgr.
16. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP – F & B Manager και τον Operations Mgr, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΓΟΡΩΝ

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Παραλαβή και έλεγχος παραλαβής προϊόντων και υλικών, σύμφωνα με τις διαδικασίες HACCP και τις ισχύουσες διαδικασίες του ξενοδοχείου. Καταχώρηση παραλαβών.
2. Μέριμνα για άμεση αποθήκευση ευπαθών προϊόντων σε θαλάμους συντήρησης ή κατάψυξης, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η μη διακοπή της αλυσίδας ψύξης.
3. Ευθύνη για την ορθή ταξινόμηση προϊόντων στους χώρους αποθήκευσης, υπό κατάλληλες συνθήκες και στη βάση FIFO. Ημερήσιος έλεγχος επιβεβαίωσης της κατάστασης αποθεμάτων.
4. Ετοιμασία προϊόντων για έκδοση στους διάφορους τομείς ή και τμήματα του ξενοδοχείου – διασφάλιση της εξαγωγής προϊόντων στη βάση FIFO.
5. Συμμετοχή στη φυσική καταμέτρηση και συμφωνία αποθεμάτων.
6. Μέριμνα για την καθαριότητα των χώρων αποθήκευσης.
7. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από τον Συντονιστή HACCP ή και τον Υπεύθυνο Αγορών, μόνιμα ή προσωρινά.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΘΕΣΗ

OPERATIONS MANAGER

ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ

GENERAL MANAGER

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Έγκριση ειδικών αγορών, πέραν υφιστάμενων συμφωνιών.
2. Εποπτεία και διασφάλιση της καταλληλότητας των συνθηκών και μεθόδων παρασκευής, διατήρησης, παρουσίασης, διάθεσης τροφίμων και ποτών, όπως και της καθαριότητας χώρων.
3. Συμμετοχή στην επιλογή και πρόσληψη προσωπικού και μέριμνα για την παροχή σε αυτό αναγκαίας κατάρτισης.
4. Συμμετοχή στην αξιολόγηση επίδοσης εργαζόμενων.
5. Συμμετοχή στην αξιολόγηση της επίδοσης των προμηθευτών & συνεργατών.
6. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από το Γενικό Διευθυντή, μόνιμα ή προσωρινά.

Κύρια καθήκοντα και ευθύνες

1. Προγραμματισμός των εργασιών συντήρησης του μηχανολογικού εξοπλισμού του ξενοδοχείου. Διασφάλιση της τήρησης του προγράμματος συντήρησης.
2. Κατανομή εργασιών στο δυναμικό του τμήματος του, εποπτεία και διασφάλιση της ορθής και έγκαιρης εκτέλεσης εργασιών που ανατίθενται.
3. Διασφάλιση της λήψης όλων των αναγκαίων μέτρων πρόληψης πρόκλησης ζημιών στο μηχανολογικό εξοπλισμό ή και τον περιβάλλοντα χώρο, κατά την εκτέλεση εργασιών συντήρησης, τόσο από τον ίδιο, όσο και από άλλα μέλη του προσωπικού του τμήματος Συντήρησης.
4. Διασφάλιση της αυστηρής τήρησης των κανόνων ασφάλειας και υγείας, κατά την εκτέλεση εργασιών συντήρησης, τόσο από τον ίδιο, όσο και από το προσωπικό του τμήματος Συντήρησης.
5. Αγορά ανταλλακτικών και εξαρτημάτων, κατόπιν εγκρίσεως από εξουσιοδοτημένο διευθυντικό στέλεχος.
6. Διασφάλιση της καλής λειτουργικής κατάστασης όλου του μηχανολογικού εξοπλισμού του ξενοδοχείου, μέσα από την εκτέλεση τακτικών εργασιών συντήρησης, αλλά και μετά από την εκτέλεση ιδίων εργασιών.
7. Έλεγχος και επιβεβαίωση της καλής λειτουργικής κατάστασης μηχανημάτων & εξοπλισμού του ξενοδοχείου μετά την ολοκλήρωση εργασιών προληπτικής συντήρησης ή και επισκευής. Προέγκριση τιμολογίων εξωτερικών συνεργείων συντήρησης.
8. Παροχή εισηγήσεων στη διεύθυνση, αναφορικά με θέματα μηχανολογικού εξοπλισμού, όποτε ζητείται.
9. Οποιαδήποτε άλλη συναφής επαγγελματική ευθύνη ή υπευθυνότητα ανατεθεί από το Γενικό Διευθυντή, μόνιμα ή προσωρινά.

Επίλογος

Στις μέρες μας όλες οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις προσπαθούν ή έχουν ήδη εφαρμόσει το σύστημα HACCP καθώς αποτελεί αναπόσπαστο σημείο, αφού πλέον η ποιότητα των πελατών έχει αυξηθεί, οι απαιτήσεις των Tour Operators έχουν αυξηθεί και το σύστημα HACCP αποτελεί σημαντικό πλεονέκτημα στον ανταγωνισμό που υπάρχει. Το σύστημα HACCP διασφαλίζει την άριστη ποιότητα των προϊόντων και υπηρεσιών όσο αφορά την παραγωγική διαδικασία, ιδιαίτερα σήμερα που η ύπαρξη και διάδοση πολλών μεταδοτικών ασθενειών είναι περισσότερο απειλητικές για την υγεία των καταναλωτών.

Ο πελάτης -καταναλωτής του 21ου αιώνα έχει περισσότερες απαιτήσεις από ότι είχε προηγουμένως, τώρα είναι πιο ενημερωμένος σε θέματα ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής στους χώρους αυτούς.

Αν και το να εφαρμοστεί το σύστημα HACCP σε μια επιχείρηση είναι πάρα πολύ δύσκολο γιατί χρειάζεται έλεγχος για σωστή εφαρμογή σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από τον τόπο παραγωγής (χωράφι / θάλασσα κλπ) μέχρι το χώρο τελικής κατανάλωσης (στο πιάτο του καταναλωτή) πρέπει να εφαρμοστεί από κάθε επιχείρηση μαζικής εστίασης, αλλά και να διατηρηθεί στον χρόνο γιατί έχουμε πιο ασφαλή προϊόντα, ο καταναλωτής νιώθει πιο ασφαλής γνωρίζοντας ότι τηρείται το σύστημα. Όσο περνά ο χρόνος δημιουργούνται περισσότερες ανάγκες στον διεθνή τουρισμό και πρέπει να προσαρμόζονται στις ανάγκες της κάθε εποχής για να μπορούν να ανταπεξέλθουν και ήδη άρχισαν να βλέπουν ότι με την αναβάθμιση της ποιότητας μπορούν να αναβαθμίσουν και να αναδείξουν τον τουρισμό σε Ελλάδα και Κύπρο.

Ολοκληρώνοντας, θα ήθελα να επισημάνω ότι αφού στις μέρες μας οι απαιτήσεις και οι γνώσεις των καταναλωτών και των Tour Operators είναι μεγαλύτερες, πρέπει και ο τουρισμός να μπορεί να ανταποκριθεί σε αυτές. Γι' αυτό και όλες οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις πρέπει και επιδιώκουν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις αυτές και στον ανταγωνισμό που ολοένα γίνεται εντονότερος. Το σύστημα HACCP σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση πρέπει να εφαρμόζεται γιατί είναι πλέον στις απαιτήσεις του διεθνή τουρισμού, ο ανταγωνισμός μεγάλος, όσο και οι απαιτήσεις και γνώσεις του πελάτη - καταναλωτή.

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

- **HACCP** Hazard Analysis Critical Control Points (Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου)
- **CCP** Critical Control Points (Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου)
- **ΔΟΠ** Διοίκηση Ολικής Ποιότητας
- **TQM** Διαχείριση Ολικής Ποιότητας
- **GMP** Good Manufacturing Practice (Ορθή Βιομηχανική Πρακτική)
- **QC** Quality Control (Ελεγχος Ποιότητας)
- **CP** Control Points (Σημεία Ελέγχου)
- **CL** Critical Line (Κρίσιμο Όριο)

ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ

- **SQA** Supplier Quality Assurance (Διασφάλιση Ποιότητας Προμηθευτή)
- **PA** Process Approach (Προσέγγιση Επεξεργασίας)
- **NASA** National Aeronautics and Space Agency (Αμερικάνικη Επιτροπή Αεροναυτικής και Διαστήματος)
- **WHO** World Health Organization (Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας)
- **FDA** Food and Drug Administration (Οργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων)
- **NACMCF** National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (Εθνική Επιτροπή για τα Μικροβιολογικά Κριτήρια στα Τρόφιμα των Η.Π.Α)
- **NCFP** National Conference on Food Protection (Εθνικό Συνέδριο για την Προστασία Τροφίμων στις ΗΠΑ)
- **ICMSF** International Commission on Microbiological Specifications for Foods (Διεθνής Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές στα Τρόφιμα)
- **NAS** National Academy of Scientists (Εθνική Ακαδημία Επιστημών)
- **ICD** Industry Council for Development (Βιομηχανικό Συμβούλιο για Ανάπτυξη)
- **WTO** World Trade Organization (Διεθνής Οργανισμός Εμπορίου)

ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Ανάλυση επικινδυνότητας των κρίσιμων σημείων ελέγχου: Μεθοδολογία για την συστηματική αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των πιθανών κινδύνων που έχουν καθοριστική σημασία για την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων.

Αρχειοθέτηση: Διαδικασία τήρησης εγγράφων, τα οποία περιγράφουν το σύστημα HACCP, την εφαρμογή του και την αδιάκοπη τήρηση του.

Ασφάλεια 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.

Διάγραμμα ροής: Διάγραμμα που αποικονίζει τα διαδοχικά στάδια σε μια επεξεργασία.

Διορθωτική Ενέργεια: Ενέργεια που πρέπει να πραγματοποιηθεί όταν τα αποτελέσματα από την παρακολούθηση σε κάποιο από τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου υποδεικνύουν απώλεια ελέγχου.

Ελαττώματα: Αδυναμία εκπλήρωσης κάποιας απαίτησης ή λογικής προσδοκίας σχετικής με την προτεινόμενη χρήση του προϊόντος, καθιστά το τρόφιμο λιγότερο ασφαλή.

Επικινδυνότητα: Ο συνδιασμός της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των συνεπειών ενός κινδύνου.

Κίνδυνος: Βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας ή κατάσταση των τροφίμων που μπορεί να έχει πιθανές δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών.

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου: Στάδιο το οποίο μπορεί να ελεγχθεί και να είναι καθοριστικής σημασίας για την παρεμπόδιση, την εξάλειψη ή την μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου που σχετίζεται με την ασφάλεια του τροφίμου.

Κρίσιμο Όριο: Κριτήριο για τον διαχωρισμό ενός αποδεκτού από ένα μη αποδεκτό προϊόν ή μιας αποδεκτής τιμής κάποιας παραμέτρου από μια μη αποδεκτή.

Ομάδα HACCP: Σύνολο ατόμων διαφορετικών ειδικοτήτων που καλύπτουν ευρύ γνωστικό φάσμα και είναι υπεύθυνα για την ανάπτυξη, την εφαρμογή και την διατήρηση του συστήματος HACCP.

Πιστοποίηση: Ενέργεια από εξωτερικό επιθεωρητή ποιότητας, η οποία επιδεικνύει ότι το υπό εξέταση προϊόν, επεξεργασία ή υπηρεσία, συμμορφούται με συγκεκριμένο πρότυπο ή άλλο ρυθμιστικό έγγραφο.

Σημείο ελέγχου: Κάθε κίνδυνος που ελέγχεται από την εφαρμογή γενικών μέτρων, όπως των κανόνων της GHP και GMP.

Σύστημα HACCP: Η οργανωτική δομή, οι επεξεργασίες, οι διαδικασίες και οι πόροι που απαιτούνται για την εφαρμογή του σχεδίου HACCP και την εκπλήρωση των αντικειμενικών σκοπών που προσδιορίζονται στην πολιτική της εταιρείας.

Σχέδιο HACCP: Έγγραφο που καταρτίζεται σε συμφωνία με τις αρχές του HACCP και αποσκοπεί στον έλεγχο των κινδύνων που έχουν καθοριστική σημασία για την ασφάλεια του τροφίμου στο εξεταζόμενο τμήμα της τροφικής αλυσίδας.

Σύστημα Παρακολούθησης: Το σύνολο των σχεδιασμένων μετρήσεων, ανακλύσεων και παρατηρήσεων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και στα σημεία ελέγχου με σκοπό να εξεταστεί κατά πόσο τα CCPs και τα σημεία ελέγχου βρίσκονται υπό έλεγχο.

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

Τροφική Δηλητηρίαση: Ασθένεια που προκαλείται από κατανάλωση τροφίμων, επιμολύνσεων με βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες. Συνήθη συμπτώματα είναι οι εμετοί, η διάρροια και οι κοιλιακοί πόνοι.

Υγιεινή Τροφή: Τρόφιμα, τα οποία όταν καταναλώνονται δεν προξενούν βλάβη στον καταναλωτή.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αρβανιτογιάννης Ι, Ν. Τζούρος «Οδηγός Καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων». Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα, 2004.
- Αρβανιτογιάννης Ι, Δ. Σάνδρου, Λ. Κούρτης «Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες Τροφίμων και Ποτών», Εκδόσεις University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2001.
- Εφημερίδα «Travel daily news»
- Ζόρπας Αντώνης Α, «Σημειώσεις σεμιναρίου HACCP», Κύπρος, 2004.
- Ηγουμενάκης Ν., Κραβαρίτης Κ., Λύτρας Π., «Εισαγωγή στον τουρισμό», Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα, 1998.
- Λαλούμης Δ., Στεφανακίδης Κ., «Εστιατοριακή Τεχνική», Εκδόσεις ΟΤΕΚ, Αθήνα 2004.
- Ονησιφόρου Ε. «Καλή Υγιεινή Πρακτική σε Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης», Εκδόσεις university studio press, Λεμεσός, 2006.
- Ονησιφόρου Ε. «Σεμινάριο- Εισαγωγή στο σύστημα HACCP», Εκδόσεις university studio press, Κύπρος, 2006.
- Τζωρακοελευθεράκης Ζ., «Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων», Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999.
- Τζωρακοελευθεράκης Ζ., «Εκπαίδευση Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων» Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Κρήτης, Ηράκλειο, 2004.
- Υπουργείο Ανάπτυξης ΕΦΕΤ : «Οδηγός υγιεινής» Για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής, Εκδόσεις Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών συναφών Επαγγελμάτων, Αθήνα, 2001.

ΞΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- «Generic HACCP model for refrigerated foods, USDA», Washington DC, March 1994
- «Guidance on the application of ISO 9001 & ISO 9002 in the food and drink industry», Draft International Standard ISO/DIS 15161, April 2002.
- «Guidebook for the preparation of HACCP plans, USDA», Washington DC, April 1997.
- «The Codex Alimentarius Commission & the FAO/WHO Food Standards Programme», Rome, 1997.
- Jouve, J.L., « HACCP as applied in the EEC», Food Control, 1994.
- M.D. Pierson & D.A. Corlett, Eds., Chapman & Hall, HACCP, «Principles & Applications», London,1992.
- «Microorganisms in foods», Application of the HACCP system to ensure microbiological safety and quality, International Commission on Microbiological Specifications for Foods of the International Union of Microbiological Societies, Blackwell Scientific Publications, 1998.
- Mortarjemi, Y., Kaferstein,F., Moy, G., Miyagawa, S. & Miyagishima, K., «Importance of HACCP for public health & development» the role of the World Health Organization, Food Control,1996.
- Savage, R.A., «Hazard Analysis Critical Control Point: A Review», Food Rev. Int.,1995.
- Sperber, W.H., «Future developments in food safety & HACCP», Food Control,1998.

ΠΗΓΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

- <http://www.cfia-acia.agr.ca>
- <http://www.gnto.gr>
- <http://www.louisgroup.com>
- <http://nefeli.lib.teicrete.gr>

