



ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ  
ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ  
(πρώην ΠΜΣ ΣΤΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ  
ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ)

*Διπλωματική Εργασία*

ΕΛΕΓΚΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ  
ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

του

ΔΟΣΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ

Υποβλήθηκε ως απαιτούμενο για την απόκτηση του Μεταπτυχιακού Διπλώματος στην  
Λογιστική Φορολογία και Χρηματοοικονομική Διοίκηση

Θεσσαλονίκη

**Αφιερώνεται  
στην Οικογένειά μου**

**ΣΥΝΟΨΗ****ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup> - ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

1.1	Εισαγωγικές Παρατηρήσεις	3
1.2	Σκοπός και Ερευνητικά Ερωτήματα	4
1.3	Δομή	5

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup> - ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΙΑΣ - ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ**

2.1	Εισαγωγικά	6
2.2	Επισκόπηση Αρθρογραφίας - Βιβλιογραφίας	

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup> - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ****ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

3.1	Εισαγωγικά	9
3.2	Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων	10
3.3	Απαιτήσεις Τεκμηρίωσης	11
3.3	Ευθύνη της Διοίκησης	14
3.5	Συντονιστής της Ομάδας Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων	16
3.6	Επικοινωνία	17
3.7	Ετοιμότητα και Ανταπόκριση σε Καταστάσεις Έκτακτης Ανάγκης	18
3.8	Ανασκόπηση από τη Διοίκηση	18
3.9	Διαχείριση Πόρων	20
3.10	Σχεδιασμός και Υλοποίηση Ασφαλών Προϊόντων	22
3.11	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη	26
3.12	Διαγράμματα ροής, Στάδια Παραγωγικής διαδικασίας και Προληπτικά Μέτρα	27
3.13	Ανάλυση Κινδύνων	34
3.14	Καθιέρωση του Σχεδίου HACCP	38
3.15	Αξιολόγηση των Κινδύνων	40
3.16	Επικύρωση, Επαλήθευση και Βελτίωση του ΣΔΑΤ	51

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup> - ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ**

4.1	Παρουσίαση της Επιχείρησης	55
4.2	Στοιχεία Πελατολογίου της Επιχείρησης	55
4.3	Λοιπές Δραστηριότητες της Επιχείρησης	57
4.4	Οργάνωση Εταιρίας	57
4.5	Στρατηγική Υγείας και Ασφάλειας της Εταιρίας	61
4.6	Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εταιρία	63
4.7	Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ: Διαχείριση και Λειτουργία	65
4.8	Παρακολούθηση ΣΔΥΑΕ	67
4.9	Βελτίωση ΣΔΥΑΕ	70
4.10	Ανθρώπινοι Πόροι	71
4.11	Διαχείριση εγγράφων	72
4.12	Διαχείριση Αρχείων	73
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup> - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ</b>		74
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>		75
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ</b>		80

## **ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Με την ολοκλήρωση της διπλωματικής μου εργασίας θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους διδάσκοντες του Τμήματος Λογιστικής και Χρηματοοικονομικής καθώς και τους διδάσκοντες του ΠΜΣ στην Λογιστική Φορολογία και Χρηματοοικονομική Διοίκηση που μας μετέδωσαν τις γνώσεις και τις εμπειρίες τους κατά τη διάρκεια του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών.

Ιδιαίτερα, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον Καθηγητή κ. Χρήστο Ι. Νεγκάκη, Διευθυντή των ΠΜΣ του Τμήματος για τη άριστη συνεργασία και καθοδήγησή του κατά την συγγραφή της διπλωματικής εργασίας καθώς και τα άλλα δύο μέλη της επιτροπής κκ. Ταχυνάκη Παναγιώτη Αν. Καθηγητή και Ανέστη Λαδά Μον. Επ. Καθηγητή για την συμπαράσταση και για τα εποικοδομητικά τους σχόλια.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ο λόγος που δραστηριοποιείται μια επιχείρηση είναι να δημιουργεί αξία, παράγοντας αγαθά και προσφέροντας υπηρεσίες που απαιτεί η κοινωνία, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό κέρδη για τους ιδιοκτήτες και τους μετόχους της αλλά και ευημερία για την κοινωνία.

Μέσω του εσωτερικού ελέγχου καθ' όλη την πορεία λειτουργίας της επιχείρησης εκτιμάται η δομή του υπάρχοντος συστήματος, αξιολογείται η επάρκεια των διαδικασιών αυτών και κατατίθενται προτάσεις για την ανάπτυξη νέων ή την βελτίωση των υφιστάμενων. Στόχος είναι η εφαρμογή της Κοινοτικής Νομοθεσίας και των διοικητικών αποφάσεων σε όλες τις δραστηριότητες που διέπουν την λειτουργία των μονάδων παραγωγής, όπως είναι η διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού, η υγιεινή και η ασφάλεια των εργαζομένων, η εκπαίδευση του προσωπικού, οι προμήθειες και οι πωλήσεις, ο ποιοτικός έλεγχος, το σύστημα μηχανογράφησης, τα παραγωγικά μέσα και οι εγκαταστάσεις.

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων καθώς και η υγεία και ασφάλεια ως μια εταιρία του τομέα της εστίασης. Για τον παραπάνω σκοπό εξετάζεται ως μελέτη περίπτωσης μιας εταιρίας εστίασης. Ο εσωτερικός έλεγχος στην εταιρία εστίασης πραγματοποιείται μέσω των διαδικασιών που έχουν θεσπιστεί και εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας σύμφωνα με τα εγχειρίδια της υγείας και ασφάλειας στην εργασία και της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

### 1.1 Εισαγωγικές Παρατηρήσεις

Είναι κοινά αποδεκτό ότι ο κύριος σκοπός μιας επιχείρησης είναι να δημιουργεί αξία, παράγοντας αγαθά και προσφέροντας υπηρεσίες που απαιτεί η κοινωνία, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό κέρδη για τους ιδιοκτήτες και τους μετόχους της αλλά και ευημερία για την κοινωνία.

Βασικός στόχος είναι η συνεχής προσθήκη αξίας στην επιχείρηση που πραγματοποιείται μέσα στο πλαίσιο του σημερινού έντονου ανταγωνισμού που γεννά η παγκοσμιοποίηση, όπου η επιβίωση και η ανάπτυξη μιας επιχείρησης είναι συνάρτηση της ανταγωνιστικότητάς της. Και για να είναι μία επιχείρηση ανταγωνιστική απαιτείται η ύπαρξη σύγχρονου και διορατικού management το οποίο χαράσσει και υλοποιεί στρατηγικές, διατηρώντας όμως τις διαχρονικές αξίες στις οποίες η επιχείρηση παραδοσιακά πιστεύει και οι οποίες κρατούν την εταιρεία μέσα στο επιχειρηματικό γίγνεσθαι.

Μέρος των στρατηγικών αυτών αποτελεί και ο εσωτερικός έλεγχος ο οποίος αξιολογεί και καταγράφει τις εσωτερικές διαδικασίες στην πράξη, επισημαίνει αδυναμίες και αποκλίσεις του συστήματος, παρέχει συμβουλές και προτείνει προσαρμογές. Ο εσωτερικός έλεγχος λειτουργεί ως σύμβουλος επικουρικά των διοικητών της επιχείρησης αποτελώντας ένα απαραίτητο εργαλείο αποτελεσματικής διοίκησης και συνιστά το εργαλείο εξέλιξης του τρόπου διοίκησης μιας επιχείρησης από το παραδοσιακό στο σύγχρονο μοντέλο.

Μέσω του εσωτερικού ελέγχου καθ' όλη την πορεία λειτουργίας της επιχείρησης εκτιμάται η δομή του υπάρχοντος συστήματος, αξιολογείται η επάρκεια των διαδικασιών αυτών και κατατίθενται προτάσεις για την ανάπτυξη νέων ή την βελτίωση των υφιστάμενων. Στόχος είναι η εφαρμογή της Κοινοτικής Νομοθεσίας και των διοικητικών αποφάσεων σε όλες τις δραστηριότητες που διέπουν την λειτουργία των μονάδων παραγωγής, όπως είναι η διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού, η υγιεινή και η ασφάλεια των εργαζομένων, η εκπαίδευση του

προσωπικού, οι προμήθειες και οι πωλήσεις, ο ποιοτικός έλεγχος, το σύστημα μηχανογράφησης, τα παραγωγικά μέσα και οι εγκαταστάσεις.

Στην πράξη, ο εσωτερικός έλεγχος αποτελείται από επιμέρους ελέγχους που βασίζονται στο οργανόγραμμα της εταιρείας και στην ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ των υπευθύνων των διαφορετικών τμημάτων, με τελικό αποδέκτη τον Γενικό Διευθυντή. Πιο συγκεκριμένα, οι λειτουργικοί έλεγχοι αφορούν το κατά πόσο τηρείται το οργανόγραμμα, εφαρμόζονται οι νόμοι και οι διοικητικές αποφάσεις, το εάν οι συναλλαγές πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις ανάλογες εξουσιοδοτήσεις, και τέλος, εάν οι επιμέρους τομείς της επιχείρησης λειτουργούν συνεργατικά και αποτελεσματικά. Οι έλεγχοι παραγωγής που εφαρμόζονται καταγράφουν το κατά πόσο τηρούνται οι απαραίτητες διαδικασίες σε όλο το φάσμα της παραγωγικής δραστηριότητας, το κατά πόσο οι παραγόμενες ποσότητες ακολουθούν τις δοθείσες οδηγίες, τη σωστή ή μη χρήση, αξιοποίηση και συντήρηση του μηχανολογικού εξοπλισμού, τη στελέχωση των τμημάτων παραγωγής, τη διαχείριση των αποθεμάτων, και τη συμφωνία με τις προδιαγραφές για τα παραγόμενα προϊόντα.

Όλες οι διαδικασίες που εφαρμόζονται τεκμηριώνονται μέσω εγγράφων και αρχείων που επιβεβαιώνουν την τήρηση των ορθών βιομηχανικών (GMP) και υγιεινών (GHP) πρακτικών. Μέσω του συστήματος ERP διευκολύνεται η ροή των πληροφοριών από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι την αποδέσμευση των τελικών προϊόντων και επιτυγχάνεται η πλήρης ιχνηλάτισή τους καθώς συλλέγονται, καταγράφονται και αποθηκεύονται όλα τα ιδιαίτερα στοιχεία που αποτελούν την ταυτότητα του κάθε προϊόντος και αποδεικνύουν την προέλευσή του.

## **1.2 Σκοπός και Ερευνητικά Ερωτήματα**

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η διερεύνηση του τρόπου με τον οποίο η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων καθώς και η υγεία και ασφάλεια ως μια εταιρία του τομέα της εστίασης. Για τον παραπάνω σκοπό εξετάζεται ως μελέτη περίπτωσης μιας εταιρίας εστίασης. Ο εσωτερικός έλεγχος στην εταιρεία εστίασης πραγματοποιείται μέσω των διαδικασιών που έχουν θεσπιστεί και εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας σύμφωνα με τα εγχειρίδια της υγείας και ασφάλειας στην εργασία και της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων.



Στα πλαίσια εφαρμογής των συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας εξετάζεται ο τρόπος εφαρμογής των προληπτικών δικλίδων ασφαλείας του συστήματος εσωτερικού ελέγχου μιας εταιρείας εστίαση και η αποδοτικότητα των εσωτερικών διαδικασιών. Το Σύστημα Διαχείρισης της εταιρείας περιλαμβάνει τη στρατηγική προσέγγιση προς την Ποιότητα την Υγεία και την Ασφάλεια, και περιγράφει τις μεθόδους διαχείρισής του. Σκοπός του είναι να καθοδηγήσει το προσωπικό ώστε να χειρίζεται κατάλληλα τις διαδικασίες και να βελτιώνει την αποδοτικότητα και αποτελεσματικότητά του. Η επιδίωξη της υγείας και ασφάλειας στην εργασία αποτελεί κεντρικό στοιχείο του στρατηγικού σχεδιασμού της εταιρείας και ειδικότερα όσον αφορά στην παραγωγή των προϊόντων. Η υιοθέτηση και εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας, σε συνδυασμό με την ενεργοποίηση των εργαζομένων και των συνεργατών, την ομαδική εργασία και την καλλιέργεια της κατάλληλης νοοτροπίας συμβάλλουν στην επίτευξη των σκοπών της εταιρείας, σήμερα και στο μέλλον.

### **1.3 Δομή**

Η δομή της διπλωματικής εργασίας είναι η ακόλουθη. Στο Κεφάλαιο 2 παρουσιάζεται η επισκόπηση βιβλιογραφίας, στο Κεφάλαιο 3 παρουσιάζεται το πλαίσιο διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, στο Κεφάλαιο 4 αναπτύσσεται μια μελέτη περίπτωσης και στο Κεφάλαιο 5 παρατίθενται τα Συμπεράσματα της παρούσας διπλωματικής.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>Ο</sup>

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ

### 2.1 Εισαγωγικά

Σκοπός του παρόντος κεφαλαίου είναι να περιγραφούν με την βοήθεια της διεθνούς βιβλιογραφίας και αρθρογραφίας οι διαδικασίες που αφορούν την διασφάλιση ποιότητας του συστήματος εσωτερικού ελέγχου μιας εταιρείας καθώς και η αποδοτικότητα των εσωτερικών διαδικασιών.

### 2.2 Επισκόπησης της Διεθνούς Αρθρογραφίας

Η διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων αποτελεί ένα από τους πιο βασικούς τομείς στη διοίκηση μιας εταιρίας τροφίμων. Οι Trienekens & Zuurbier (2008) αναφέρουν ότι οι καταναλωτές και η ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση για διαδικασίες διασφάλισης της ποιότητας έχουν οδηγήσει στη δημιουργία ενός παγκόσμιου δικτύου παραγωγής, μεταφοράς και παράδοσης προϊόντων. Ως αποτέλεσμα των παραπάνω, υπήρξε η ανάπτυξη προτύπων διασφάλισης ποιότητας τόσο από ιδιωτικούς όσο και δημόσιους οργανισμούς. Ωστόσο, η ανάπτυξη μεγάλου αριθμού προτύπων που σε ορισμένες περιπτώσεις είναι πολύ αυστηρά, οδήγησε σε αύξηση της δυσκολίας για εταιρίες από αναπτυσσόμενες αγορές να τηρήσουν τα παραπάνω πρότυπα. Επιπλέον, για πολλές εταιρίες η προσπάθεια να ανταποκριθούν στις ολοένα και αυξανόμενες απαιτήσεις των προτύπων δημιουργεί αύξηση του οριακού κόστους και μείωση του επιπέδου των κερδών τους. Συνεπώς, οι Trienekens & Zuurbier (2008) αναφέρουν ότι θα πρέπει να γίνει μια ανάλυση κόστους/οφέλους για τα παραπάνω πρότυπα από τις εταιρίες με σκοπό να βρεθούν οι στρατηγικές που θα τις οδηγήσουν σε αύξηση του επιπέδου των κερδών (βλ. επίσης Ziggers, G.W., Trienekens, 1999 & Dinham, 2003).

Οι Sharma et al. (2010) εξετάζουν τη χρήση των προτύπων ποιότητας με σκοπό την αύξηση της επιτυχίας της διοίκησης μιας επιχείρησης και τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Οι συγγραφείς αναφέρουν ότι σε πολλές περιπτώσεις οι εταιρίες δρουν αυτοβούλως με σκοπό την παροχή ενημέρωσης για θέματα ασφάλειας των τροφίμων και της ποιότητάς τους με σκοπό την προστασία των καταναλωτών. Τέτοια παραδείγματα αποτελούν καμπάνιες υπέρ της πώλησης και κατανάλωσης υγιεινών προϊόντων σε σχολεία κτλ. Οι συγγραφείς εξετάζουν την

επιτυχία τέτοιων στρατηγικών καθώς και την ανάπτυξη νέων με σκοπό να ανταποκριθούν επιτυχώς στις αυξανόμενες απαιτήσεις των προτύπων ποιότητας που τίθενται από κρατικούς φορείς σχετικά με την εστίαση και τον κλάδο των τροφίμων (βλ. επίσης Landman et al., 2002, Wakefield et al., 2006, Hawkes, 2007, Pomeranz & Brownell, 2008 και Bassett et al., 2008).

Οι Kotsanopoulos & Arvanitoyannis (2017) εξετάζουν την αποδοτικότητα των προτύπων ποιότητας και ασφάλειας για τα τρόφιμα. Οι συγγραφείς μέσα από μια μακροσκελή μελέτη αναφέρουν ότι τα παραπάνω πρότυπο μπορεί να έχουν τόσο πλεονεκτήματα όσο και μειονεκτήματα και η αποδοτικότητα τους είναι συνάρτηση πολλών παραγόντων. Τέτοιοι παράγοντες μπορεί να είναι οι ικανότητες των ελεγκτών που εξετάζουν την εφαρμογή των παραπάνω προτύπων, καθώς και το περιεχόμενο του ίδιου του προτύπου. Οι συγγραφείς αναφέρουν επίσης ότι παρόλη την παρουσία και αυστηροποίηση των προτύπων για τα τρόφιμα υπάρχουν αρκετά περιστατικά όπου επηρεάζονται αρνητικά καταναλωτές από την κατανάλωση τροφίμων. Συνεπώς, οι Kotsanopoulos & Arvanitoyannis (2017) υποστηρίζουν ότι πρέπει να υπάρξει πρόνοια για επιπλέον πρότυπα, ή βελτίωση των υπάρχοντων προτύπων (βλ. επίσης Ababouch, 2000, Barnes & Mitchell, 2000, Aggelogiannopoulos et al. 2007, Albersmeier, 2009).

Οι Henson & Reardon (2005) εξετάζουν την αποδοτικότητα των προτύπων που τίθενται από ιδιωτικούς οργανισμούς σχετικά με την ασφάλεια και τη διασφάλιση ποιότητας των τροφίμων. Οι συγγραφείς παραθέτουν την εξέλιξη των παραπάνω προτύπων διαχρονικά και εξετάζουν τις προκλήσεις που αντιμετωπίστηκαν κατά τη διαδικασία ανάπτυξής τους. Οι συγγραφείς αναφέρουν ότι η ανάπτυξη προτύπων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων από ιδιωτικούς οργανισμούς, ήταν το αποτέλεσμα της αύξησης του ανταγωνισμού μεταξύ των επιχειρήσεων καθώς και των αυξανόμενων απαιτήσεων από την πλευρά δημοσίων οργανισμών.

Οι Hammoudi et al. (2009) ασχολούνται με τα πρότυπα ποιότητας καθώς και τις εφοδιαστικές αλυσίδες των αγροτικών προϊόντων. Οι συγγραφείς αναφέρουν την ύπαρξη μεγάλου αριθμού προτύπων τόσο από ιδιωτικούς όσο και δημόσιους οργανισμούς. Επίσης αναφέρουν ότι η εξέταση της αποδοτικότητας των προτύπων απαιτεί γνώσεις που συνδέονται τόσοι με τα πρότυπα όσο και με τα οικονομικά.

Ο Havinga (2006) εξετάζει τα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων από ιδιωτικούς φορείς και αναπτύσσει μια μελέτη περίπτωσης για μεγάλα καταστήματα. Ο συγγραφέας αναφέρει ότι τα πρότυπα ποιότητας που εκδίδονται από δημόσιους οργανισμούς για τέτοια καταστήματα γίνονται λιγότερο αναλυτικά διαχρονικά. Αντίθετα, τα σχετικά πρότυπα που εκδίδονται από ιδιωτικούς οργανισμούς γίνονται πιο αναλυτικά και απαιτητικά, με υψηλό βαθμό αλληλεπίδρασης με την ελεγχόμενη επιχείρηση και μείωση της ελευθερίας της στη λήψη αποφάσεων. Κάτι τέτοιο δημιουργεί στην επιχείρηση επιπρόσθετο κόστος και κάνει απαραίτητη την ανάλυση κόστους - οφέλους από την εφαρμογή του προτύπου.

Ο Henson (2008) εξετάζει επίσης τη σχέση και τις επιδράσεις των προτύπων που εκδίδονται από δημόσιους και ιδιωτικούς οργανισμούς. Ο συγγραφέας υποστηρίζει ότι παρότι τα πρότυπα από δημόσιους φορείς ήταν τα πρώτα που εμφανίστηκαν χρονικά, τα αντίστοιχα πρότυπα από ιδιωτικούς φορείς έχουν πάρει τα ηνία στην διασφάλιση ποιότητας και ασφάλεια των τροφίμων κατά τα τελευταία χρόνια. Επιπλέον, ο συγγραφέας υποστηρίζει ότι η μεγάλη ανάπτυξη των προτύπων από ιδιωτικούς φορείς είναι αποτέλεσμα της ανάγκης των μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου των τροφίμων για μείωση των επιδράσεων αρνητικών γεγονότων όπως περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης των καταναλωτών που σχετίζονται με προϊόντα που διαθέτουν αυτές οι επιχειρήσεις. Ταυτόχρονα τέτοια πρότυπα μπορεί να χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις με σκοπό τη διαφοροποίηση του προϊόντος και την επίτευξη πλεονεκτημάτων σε σχέση με τον ανταγωνισμό.

Με βάση την επισκόπηση βιβλιογραφίας προκύπτει ότι τα πρότυπα ποιότητας που εκδίδονται από δημόσιους οργανισμούς είναι εξίσου σημαντικά με τα αντίστοιχα πρότυπα που εκδίδονται από δημόσιους οργανισμούς και ρυθμιστικούς φορείς. Τα πρότυπα αυτά μπορεί να έχουν κόστος εφαρμογής για την επιχείρηση αλλά ταυτόχρονα μπορεί να έχουν και πλεονεκτήματα. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει μέσα από την ανάλυση κόστους-οφέλους να εξετάσουν την αποδοτικότητα των προτύπων αυτών πριν και κατά την εφαρμογή τους.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

## ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΤΡΟΦΙΜΩΝ

#### 3.1 Εισαγωγή

Το παρόν κεφάλαιο περιγράφει τις βασικές αρχές ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τα πρότυπα: ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005. Σκοπός είναι να περιγράψει με σαφήνεια το σχεδιασμό, την εφαρμογή, τη λειτουργία, τη συντήρηση και επικαιροποίηση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων μιας εταιρείας εστίασης αναφορικά με την παραγωγή γευμάτων (ζεστών και κρύων), γλυκισμάτων, σάντουιτς και κρουασάν. Επίσης, καθορίζει τους τρόπους με τους οποίους η διοίκηση της επιχείρησης υλοποιεί την πολιτική ασφάλειας τροφίμων. Τέλος, αναλύει συνοπτικά τον τρόπο αντιμετώπισης και κάλυψης των απαιτήσεων των προτύπων ΕΛΟΤ EN ISO 9001 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000.

Η περιγραφή των βασικών αρχών ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων αποτελεί το ανώτερο επίπεδο της τεκμηρίωσης του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και υποστηρίζεται από<sup>1</sup>:

- Τις Διαδικασίες Διαχείρισης (ΔΙ) που περιγράφουν τις κύριες δραστηριότητες της εταιρείας, όπως αυτές ορίζονται από το παραπάνω πρότυπο
- Τις Οδηγίες Εργασίας (ΟΕ) που εξειδικεύουν τις δραστηριότητες της εταιρείας σε μικρότερες ενότητες
- Τα Έντυπα που αφορούν στη λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.

Το εγχειρίδιο του ΣΔΠ&ΑΤ αποτελεί βασική κατευθυντήρια γραμμή για τη λειτουργία της εταιρείας και η τήρηση των αναφερομένων σε αυτό είναι υποχρεωτική για το σύνολο των εργαζομένων στην εταιρεία, ανεξάρτητα από το ιεραρχικό επίπεδο ή τη θέση εργασίας. Στο παράρτημα του Κεφαλαίου 3

---

<sup>1</sup>. Barnes J. and Mitchell, R.T. (2000), pp. 383-386

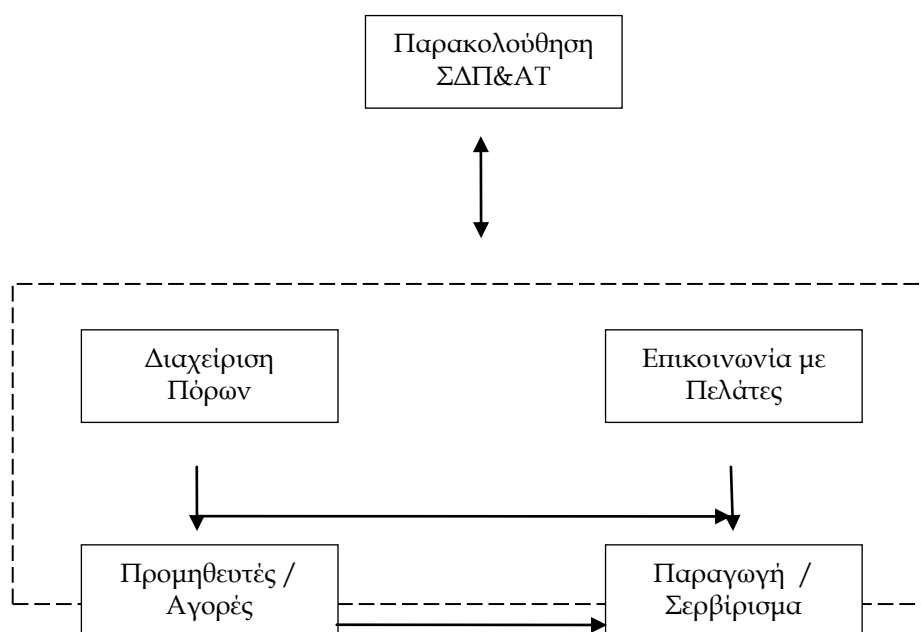
παρατίθενται οι ορισμοί που χρησιμοποιούνται. Κατά την ανάπτυξη του παρόντος κεφαλαίου χρησιμοποιείται ενδεικτικά η περίπτωση της εταιρίας.

### 3.2 Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων

#### Γενικές απαιτήσεις

Το ΣΔΠ&ΑΤ καλύπτει τις διεργασίες παραγωγής γευμάτων κρύων και ζεστών , γλυκισμάτων, σάντουιτς και κρουασάν καθώς και τη μεταφορά και το σερβίρισμα αυτών εκτός της επιχείρησης. Η αλληλουχία και οι αλληλεπιδράσεις των κύριων διεργασιών του ΣΔΠ&ΑΤ παρουσιάζονται στον παρακάτω χάρτη διεργασιών. Ως παράδειγμα αναφέρεται μια εταιρία εστίασης:

#### ΧΑΡΤΗΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



- Παρακολούθηση ΣΔΠ&ΑΤ. Περιλαμβάνει αφενός όλες τις δραστηριότητες που παρακολουθούν / μετρούν την αποτελεσματικότητα του ΣΔΠ&ΑΤ της εταιρείας και αφετέρου επεξεργάζονται όλες τις πληροφορίες που συλλέγονται από τις υπόλοιπες διεργασίες και το σύνολο των δραστηριοτήτων της εταιρείας, προκειμένου να ελεγχθεί η ανάγκη ή όχι αναθεώρησης του ΣΔΠ&ΑΤ και της Πολιτικής Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων. Περιλαμβάνονται επίσης ο έλεγχος επίτευξης των στόχων που τίθενται από τη διοίκηση, η θέσπιση νέων ποιοτικών στόχων για την επόμενη περίοδο, οι εσωτερικές επιθεωρήσεις, οι διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες, οι προτάσεις βελτίωσης, οι μη συμμορφώσεις που εντοπίζονται, κτλ.

- Διαχείριση Πόρων. Περιλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες που: α) αφορούν το προσωπικό της εταιρείας, από την επιλογή και πρόσληψή του, μέχρι την εκπαίδευση που του παρέχεται (αρχική, συνεχή), και β) εξασφαλίζουν τη λειτουργική ετοιμότητα του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων της εταιρείας. Στον εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται και οι συσκευές παρακολούθησης και μέτρησης.
- Επικοινωνία με Πελάτες. Περιλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες που στοχεύουν: α) στη διενέργεια συμμετοχής της εταιρείας σε διαγωνισμούς δημόσιων και ιδιωτικών φορέων, και β) στη λήψη πληροφοριών για την εκτίμηση της ικανοποίησης των πελατών και τα παράπονα που εκφράζουν σχετικά με τα παρεχόμενα προϊόντα και υπηρεσίες.
- Προμηθευτές / Αγορές. Περιλαμβάνει τις δραστηριότητες που αφορούν: α) την αποτελεσματική υλοποίηση των προμηθειών της εταιρείας (υλικών και υπηρεσιών) από εγκεκριμένους προμηθευτές, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου ποιότητας των εισερχομένων προϊόντων, και β) το χειρισμό των εμπορευμάτων στην αποθήκη.
- Παραγωγή. Περιλαμβάνει τις δραστηριότητες που εξασφαλίζουν: α) την ασφαλή και αποτελεσματική διαχείριση των πρώτων υλών, β) την προγραμματισμένη και ελεγχόμενη παραγωγή των κρύων και μαγειρεμένων γευμάτων, γλυκισμάτων, σάντουιτς και κρουασάν, γ) τη χρήση πόρων και υπηρεσιών που καλύπτουν της αντίστοιχες προδιαγραφές της εταιρείας, δ) τη διενέργεια ποιοτικών ελέγχων (ενδιάμεσων και τελικών) των προϊόντων, και ε) την αποδέσμευση και σερβίρισμα στους πελάτες των εδεσμάτων.

Οι διεργασίες που έχουν αναγνωριστεί από την εταιρεία αποτελούν ομάδες δραστηριοτήτων, οι οποίες αποτυπώνονται στα έγγραφα του ΣΔΠ&ΑΤ (διαδικασίες, οδηγίες εργασίας, κτλ.).

### **3.3. Απαιτήσεις τεκμηρίωσης**

Το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζεται από την επιχείρηση έχει τεκμηριωθεί κατάλληλα, ώστε να καλύπτει όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της, να διασφαλίζει την επαρκή εφαρμογή των αρχών και την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης που διατυπώνονται στην Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων (ΔΙ-05-01).

Το σύστημα διαχείρισης προκειμένου να είναι κατανοητό από όλους αλλά και

αποτελεσματικό, έχει τεκμηριωθεί στα ακόλουθα επίπεδα:

#### A. ΕΠΙΠΕΔΟ I: Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων

- Περιγράφει γενικά τις απαιτήσεις των προτύπων ΕΛΟΤ EN ISO 9001 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000 και τις ενέργειες της επιχείρησης για την ικανοποίηση τους
- Αποτελεί οδηγό για την εφαρμογή, διατήρηση και βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων

#### B. ΕΠΙΠΕΔΟ II: Διαδικασίες

Περιέχει ένα πλέγμα λειτουργικών διαδικασιών που διασφαλίζουν την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και επικαιροποίηση του ΣΔΠ&ΑΤ, σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ EN ISO 9001 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000. Κατανέμει αρμοδιότητες, υπευθυνότητες, πόρους, μέσα και περιέχει τη γενική μεθοδολογία.

#### Γ. ΕΠΙΠΕΔΟ III: Οδηγίες Εργασίας / Πρότυπα - Προδιαγραφές

Είναι το σύνολο όλων των ειδικών αναλυτικών εγγράφων, τα οποία καθοδηγούν το αρμόδιο προσωπικό στη διεξαγωγή συγκεκριμένων ενεργειών που σχετίζονται με την εφαρμογή του ΣΔΠ&ΑΤ, π.χ. οδηγίες εργασίας, περιγραφές θέσεων εργασίας.

Στο ίδιο επίπεδο εντάσσονται και οι διάφοροι κανονισμοί, νομοθετικά κείμενα, βιβλιογραφία.

#### Δ. ΕΠΙΠΕΔΟ IV: Αρχεία

Στα αρχεία του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων περιλαμβάνονται όλα τα έγγραφα, τα οποία αποδεικνύουν άμεσα ή έμμεσα ελεγχόμενη λειτουργία της επιχείρησης.

Οι κατάλογοι είναι συνήθως βοηθητικά διαρκή αρχεία που υποστηρίζουν τη λειτουργία της επιχείρησης.

#### **Έλεγχος εγγράφων**

Το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνει τεκμηριωμένη διαδικασία (ΔΙ-01), σύμφωνα με την οποία γίνεται η έκδοση, έγκριση, τροποποίηση και διανομή όλων των εγγράφων που σχετίζονται με το σύστημα διαχείρισης. Τα



ελεγχόμενα έγγραφα του ΣΔΠ&ΑΤ καταγράφονται στην αντίστοιχη διαδικασία (ΔΙ-01).

Τα έγγραφα που προέρχονται από εξωτερικές πηγές (Πρότυπα, Κανονισμοί, Νομοθεσίες κ.λ.π.) εντάσσονται και αυτά στο σύστημα διαχείρισης του εργαστηρίου, όπως περιγράφεται στη διαδικασία.

Όλα τα έγγραφα συντάσσονται σε τυποποιημένα έντυπα (φόρμες) και εγκρίνονται από κατάλληλο προσωπικό, όπως καθορίζεται στις επιμέρους διαδικασίες. Ειδικά για το παρόν εγχειρίδιο ποιότητας, αυτό συντάσσεται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων. Μέσω του «Καταλόγου εγγράφων του ΣΔΠ&ΑΤ» προσδιορίζεται η τρέχουσα κατάσταση αναθεώρησης των εγγράφων, ενώ από το «Έντυπο διαχείρισης εγγράφου» προκύπτει η διανομή των εγγράφων του ΣΔΠ&ΑΤ.

Η διακίνηση των εγγράφων είναι ελεγχόμενη και γίνεται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ότι σε κάθε θέση και για κάθε εργασία υπάρχει πάντα το κατάλληλο έγγραφο. Η αρμοδιότητα για τον έλεγχο, τη διανομή και την καταστροφή των μη ισχυόντων εγγράφων ανήκει στον Υπεύθυνο Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.

Όλα τα έγγραφα ανασκοπούνται περιοδικά και όταν κριθεί απαραίτητο αναθεωρούνται, ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και συμμόρφωση με εφαρμόσιμες απαιτήσεις.

Όλα τα έγγραφα τροποποιούνται και εγκρίνονται από τα ίδια άτομα (θέση εργασίας) που προέβησαν στην αρχική σύνταξη και έγκρισή τους. Οι τροποποιήσεις/ αλλαγές αναγνωρίζονται στο νέο έγγραφο.

Τα άκυρα ή παρωχημένα έγγραφα απομακρύνονται αμέσως από όλα τα σημεία της χορήγησης ή χρήσης με ευθύνη του ΥΔΠ&ΑΤ. Τα παρωχημένα έγγραφα που διατηρούνται για νομικούς λόγους ή για διατήρηση της γνώσης επισημαίνονται κατάλληλα. Τα έγγραφα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων είναι ελεγχόμενα, δηλαδή αναγνωρίζονται κατά μονοσήμαντο τρόπο, με κατάλληλο κωδικό αριθμό, και περιλαμβάνουν την ημερομηνία έκδοσης, τον

προσδιορισμό της αναθεώρησης, αρίθμηση σελίδων, συνολικό αριθμό σελίδων, καθώς και την αρμοδιότητα έκδοσης και έγκρισης

Εξωτερικά έγγραφα, όπως νομοθετήματα, οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρότυπα ή προδιαγραφές (διεθνείς και εθνικές), είναι ελεγχόμενα και καταχωρούνται στον Κατάλογο Εξωτερικών Εγγράφων. Στα πρωτότυπα των εξωτερικών εγγράφων σημειώνεται ο κωδικός στη πρώτη σελίδα. Για τη διανομή αντιγράφων τους ισχύουν οι ίδιες αρχές, όπως και για τα εσωτερικά έγγραφα (Έντυπο Διανομής, σφραγίδα ελέγχου αντιγράφου κλπ.).

### **Έλεγχος Αρχείων**

Η επιχείρηση διατηρεί τεκμηριωμένη διαδικασία για την αναγνώριση, την κωδικοποίηση, την προσπέλαση, την αρχειοθέτηση, την αποθήκευση, τη συντήρηση και τη διάρκεια διατήρησης των αρχείων που αποδεικνύουν τη συμμόρφωση του ΣΔΠ&ΑΤ. Όλα τα αρχεία προστατεύονται από απώλεια, ζημιά ή κακή χρήση. Όλα τα αρχεία, τα οποία τηρούνται σε ηλεκτρονική μορφή, προστατεύονται από κατάλληλους κωδικούς πρόσβασης και ενημερώνονται με τις τελευταίες τροποποιήσεις.

### **3.3 Ευθύνη της Διοίκησης**

Η διοίκηση έχει θεσμοθετήσει πολιτική ποιότητας και ασφάλειας, μέσω της οποίας δεσμεύεται να αναπτύξει και να εφαρμόσει το ΣΔΠ&ΑΤ. Η Πολιτική ποιότητας και ασφάλειας συνοδεύεται από συγκεκριμένους, μετρήσιμους βραχυπρόθεσμους και μακροπρόθεσμους στόχους. Επιπρόσθετα, η διοίκηση διασφαλίζει τη διαθεσιμότητα πόρων και μέσων για την υποστήριξη του συστήματος και διενεργεί ανασκόπηση αυτού σε ετήσια βάση.

### **Πολιτική ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων**

Η Διεύθυνση έχει καθορίσει, τεκμηριώσει και γνωστοποιήσει την πολιτική της για την ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων, η οποία ανασκοπείται ετησίως σύμφωνα με τη διαδικασία. Η πολιτική για την ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων υποστηρίζεται με μετρήσιμους στόχους που αναθεωρούνται ετησίως. Η διεύθυνση διασφαλίζει την επικοινωνία μέσα στην επιχείρηση με στόχο την αποτελεσματικότητα του

συστήματος διαχείρισης, αλλά και την επικοινωνία με πελάτες, προμηθευτές, υπεργολάβους και λοιπούς συνεργάτες.

### **Σχεδιασμός του ΣΔΠ&ΑΤ**

Η Διοίκηση της εταιρείας είναι υπεύθυνη για το σχεδιασμό του ΣΔΠ&ΑΤ, καθώς και για τη διατήρηση της αρτιότητας του.

### **Ευθύνες και Αρμοδιότητες**

Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες του προσωπικού της επιχείρησης που σχετίζεται με την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων καθορίζονται και εγκρίνονται από τη διεύθυνση της επιχείρησης, ενώ καταγράφονται στο έντυπο «Περιγραφή Θέσης Εργασίας», σύμφωνα με όσα αναφέρονται στην σχετική διαδικασία.

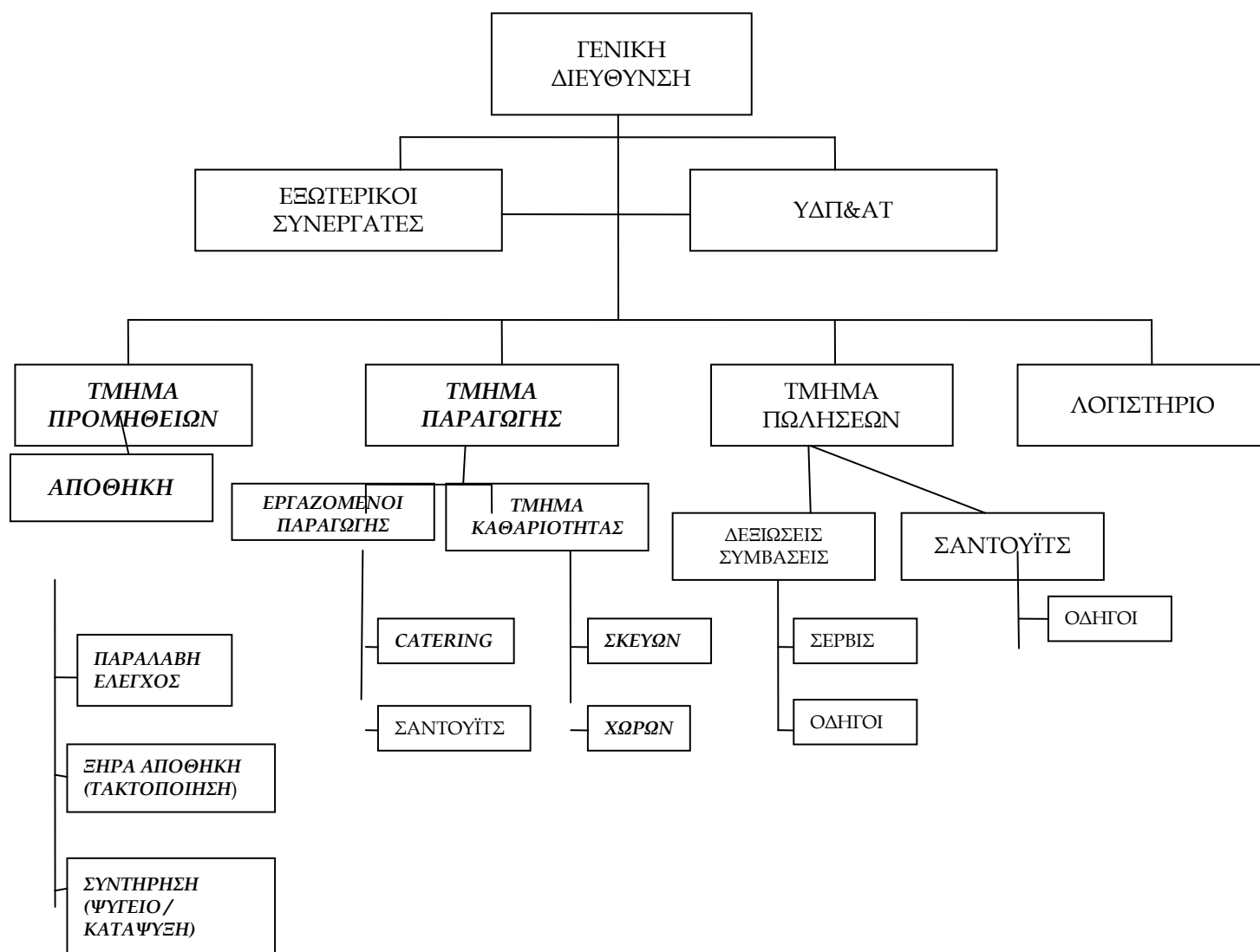
Η επιχείρηση διασφαλίζει ότι το προσωπικό της έχει γνώση της σχετικότητας και σημαντικότητας των ενεργειών του και πως αυτές συνεισφέρουν στην επίτευξη των αντικειμενικών σκοπών του ΣΔΠ&ΑΤ.

Η εταιρεία έχει προσωπικό που διαθέτει την αρμοδιότητα και τους πόρους που απαιτούνται για την άσκηση των καθηκόντων του. Στα καθήκοντα αυτού περιλαμβάνονται η υλοποίηση, διατήρηση και βελτίωση του ΣΔΠ&ΑΤ, ο εντοπισμός της εμφάνισης αποκλίσεων από το σύστημα και τις διαδικασίες παραγωγής των προϊόντων, καθώς και η ανάληψη δράσεων για την πρόληψη ή την ελαχιστοποίηση αυτών των αποκλίσεων.

Ο ΥΔΠ&ΑΤ φέρει τη συνολική ευθύνη για την εξασφάλιση ότι το σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων εφαρμόζεται και ακολουθείται σε όλες τις περιπτώσεις. Ο ΥΔΠ&ΑΤ έχει άμεση πρόσβαση στο ανώτατο επίπεδο διοίκησης, στο οποίο λαμβάνονται αποφάσεις για την πολιτική της επιχείρησης και τους πόρους της.

Παρακάτω στο Διάγραμμα 1 παρατίθενται ενδεικτικά η οργανωτική δομή μιας εταιρίας εστίασης:

**Διάγραμμα 1 Οργανωτική Δομή**



### 3.5 Συντονιστής της ομάδας ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων ΥΔΠ&ΑΤ αναλαμβάνει την ευθύνη να οργανώσει το πρόγραμμα εργασίας της Ομάδας ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Επιπλέον του εκχωρούνται οι ακόλουθες αρμοδιότητες:

- ⇒ να διασφαλίσει ότι το ΣΔΠ&ΑΤ έχει καθιερωθεί, εφαρμόζεται και επικαιροποιείται, σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ EN ISO 9001 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000
- ⇒ να είναι σε άμεση επικοινωνία με τη διεύθυνση της εταιρείας και να την ενημερώνει για τα αποτελέσματα των ανασκοπήσεων του συστήματος
- ⇒ να δημιουργήσει την ομάδα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, να αναλάβει την εκπαίδευση των μελών της και να οργανώσει τις εργασίες της.

### **3.6 Επικοινωνία**

#### **Εξωτερική επικοινωνία**

Στα πλαίσια της διασφάλισης επαρκών πληροφοριών σχετικά με τα θέματα ασφάλειας τροφίμων σε όλη την έκταση του δικτύου τροφίμων, η επιχείρηση έχει εδραιώσει, εφαρμόζει και συντηρεί επικοινωνία με<sup>2</sup>:

- τους προμηθευτές της
- τους υπεργολάβους της
- πελάτες της
- κρατικές αρχές που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων
- άλλους οργανισμούς που επηρεάζονται από την αποτελεσματικότητα και επικαιροποίηση του ΣΔΠ&ΑΤ

Η επιχείρηση τηρεί αρχείο αλληλογραφίας με τους ανωτέρω. Επιπρόσθετα, καταγράφονται οι απαιτήσεις των πελατών/ καταναλωτών και των ελεγκτικών αρχών σε θέματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Ειδικά όσον αφορά στα παράπονα πελατών, τηρείται αρχείο των απαντήσεων που έχουν δοθεί, ενώ πραγματοποιείται επεξεργασία και αξιολόγηση των παραπόνων μετά από στατιστική επεξεργασία, με σκοπό να γίνουν οι κατάλληλες διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες. Αναλυτικά η διαδικασία που ακολουθείται περιγράφεται στη ΔΙ-16 «ΠΑΡΑΠΟΝΑ / ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΕΛΑΤΩΝ».

Υπεύθυνος για τη διενέργεια της εξωτερικής επικοινωνίας και την τήρηση του αρχείου αλληλογραφίας είναι ο Υπεύθυνος Παραγωγής, ο οποίος έχει τον πλήρη έλεγχο των ανταλλασσόμενων πληροφοριών.

#### **Εσωτερική επικοινωνία**

Η Διοίκηση της εταιρείας διασφαλίζει ότι υπάρχουν οι κατάλληλοι διάλογοι επικοινωνίας με όλο το προσωπικό που εμπλέκεται στην ασφάλεια τροφίμων.

Στόχος της επικοινωνίας είναι η βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας και η

---

<sup>2</sup>. Barnes J. and Mitchell, R.T. (2000), pp. 383-386

εμπλοκή του προσωπικού στην επίτευξη των στόχων Ποιότητας. Οι τρόποι επικοινωνίας αναφέρονται στη διαδικασία ΔΙ-04 «ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ».

### **3.7 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης**

Η εταιρεία πρέπει να συστήσει ομάδα για την αντιμετώπιση απρόοπτων καταστάσεων και διαχειρίζεται τέτοιες καταστάσεις σύμφωνα με όσα περιγράφονται στη διαδικασία ΔΙ-26 «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΙΣΗΣ». Τα μέλη της ομάδας διαχείρισης κρίσεων είναι διαθέσιμα σε 24ωρη βάση και υπάρχει δυνατότητα επικοινωνίας μαζί τους από όλους τους εργαζόμενους της επιχείρησης, καθώς και όσους συνεργάζονται με αυτή.

Στην κατηγορία επειγόντων περιστατικών για την ασφάλεια των τροφίμων συμπεριλαμβάνεται η διαδικασία ανάκλησης. Η εταιρεία διαθέτει τεκμηριωμένη διαδικασία ανάκλησης προϊόντος (ΔΙ-10). Επιπλέον, σε ετήσια βάση πραγματοποιείται δοκιμή προσομοίωσης ανάκλησης προϊόντος (τεστ ανάκλησης), προκειμένου να ελεγχθεί η ετοιμότητα του μηχανισμού αντιμετώπισης επειγουσών καταστάσεων. Άλλη περίπτωση απρόοπτης κατάστασης για την ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί η μόλυνση μελών του προσωπικού της επιχείρησης από επικίνδυνο προϊόν ή μικροοργανισμό. Η ασφάλεια του προσωπικού αποτελεί μέρος του ΣΔΠ&ΑΤ και αναφέρεται στην Οδηγία Εργασίας ΟΕ-01 «ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ».

### **3.8 Ανασκόπηση από τη διοίκηση**

Το σύστημα ανασκοπείται από την διοίκηση κάθε χρόνο με βάση τα αρχεία που έχουν προκύψει από την εφαρμογή του και τα αποτελέσματα της επαλήθευσης / επικύρωσής του. Η επιχείρηση έχει δημιουργήσει τη διαδικασία «ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ» θέλοντας να εξασφαλίσει την απρόσκοπτη και αποτελεσματική λειτουργία του ΣΔΠ&ΑΤ. Η ανασκόπηση αποτελεί τη βάση για ανοιχτή συζήτηση αξιολόγησης δεδομένων και για ανταλλαγή ιδεών.

Η ανασκόπηση περιλαμβάνει:

- Αξιολόγηση της καταλληλότητας, επάρκειας και αποτελεσματικότητας του ΣΔΠ&ΑΤ
- Αξιολόγηση της ανάγκης για αλλαγές στο ΣΔΠ&ΑΤ
- Αξιολόγηση ευκαιριών για βελτίωση.
- Αξιολόγηση στόχων Ποιότητας

Κατά την ανασκόπηση αυτή ο κύριος εισηγητής είναι ο Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (ΥΔΠ&ΑΤ). Οι αποφάσεις λαμβάνονται με γνώμονα την δέσμευση της Διοίκησης στην πολιτική της εταιρείας για την ασφάλεια των τροφίμων, προκειμένου να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των πελατών και των αρμόδιων αρχών. Καθορίζονται χρονοδιαγράμματα και υπευθυνότητες εφαρμογής των αποφάσεων.

Στις συναντήσεις που γίνονται τηρούνται πρακτικά και τα αποτελέσματα καταγράφονται σε μορφή εκθέσεων ποιότητας. Το προσωπικό που αναλαμβάνει την εκτέλεση των ανωτέρω ενεργειών έχει και την ευθύνη της επαλήθευσης ότι οι ενέργειες αυτές εκτελέστηκαν έγκαιρα και ικανοποιητικά. Η επαλήθευση καταγράφεται σε σχετικά έντυπα.

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων έχει την ευθύνη της επιβεβαίωσης ότι οι καθοριζόμενες ενέργειες ολοκληρώθηκαν και τα αποτελέσματά τους είναι ικανοποιητικά. Οι συναντήσεις για την ανασκόπηση του Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων γίνονται ως εξής:

- Μία φορά το έτος προγραμματισμένα
- Έκτακτα, με ευθύνη του Γεν. Διευθυντή, εάν προκύψουν σοβαρά ζητήματα ποιότητας ή με εισήγηση του ΥΔΠ&ΑΤ.

### **Εισερχόμενα στην ανασκόπηση**

Η ανασκόπηση της Διοίκησης περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με<sup>3</sup>:

- Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων
- Τα αποτελέσματα των εσωτερικών ελέγχων Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων
- Θέματα που σχετίζονται με τους πελάτες όπως ικανοποίηση, παράπονα

---

<sup>3</sup>. Hammoudi, A., Hoffmann, R. and Surry, Y. (2009), pp. 469-478.

πελατών, απαιτήσεις και δείγματα στη διάρκεια του έτους, αποτελέσματα δοκιμών

- Θέματα που σχετίζονται με τις γειτονικές επιχειρήσεις, με παράπονα που διατυπώθηκαν
- Κύρια προβλήματα ποιότητας στο προϊόν και στις προσφερόμενες υπηρεσίες.
- Προϊόντα εκτός προδιαγραφών
- Καταναλώσεις πόρων, κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, νερού και φυσικού αερίου
- Προτάσεις βελτίωσης του υπάρχοντος ΣΔΠ&ΑΤ
- Προτάσεις αναθεώρησης του ΣΔΠ&ΑΤ αν απαιτούνται.
- Κατάσταση προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών
- Βαθμός επίτευξης στόχων ποιότητας
- Ολοκλήρωση ενεργειών που σχετίζονται με προηγούμενες Ανασκοπήσεις.
- Ενδεχόμενες νέες νομοθετικές απαιτήσεις
- Αξιολόγηση εκπαίδευσης.
- Θέματα αξιολόγησης συνεργατών και προμηθευτών

### **Αποτελέσματα ανασκόπησης**

Οι αποφάσεις της διοίκησης αναφέρονται σε ενέργειες που σχετίζονται με:

- Νέους στόχους Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, ορίζεται δε και το μετρούμενο μέγεθος.
- Βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών όταν υπάρχει απαίτηση από πελάτη ή προσβλέπει στην αύξηση της ικανοποίησης του πελάτη.
- Βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.

Οι αποφάσεις της Διοίκησης γνωστοποιούνται σε όλους τους εργαζόμενους με ανάρτησή τους σε πίνακες στους χώρους εργασίας ή και με συγκεντρώσεις που συγκαλεί η Διοίκηση της εταιρείας. Επίσης, διατηρούνται αρχεία Ανασκόπησης από τη Διοίκηση

### **3.9 Διαχείριση πόρων**

Η Εταιρεία προσδιορίζει τις ανάγκες για πόρους προκειμένου να διασφαλίζει την



ομαλή λειτουργία της, την ποιότητα του προϊόντων που παράγει, την εδραίωση, εφαρμογή, διατήρηση και επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και ανταγωνιστικότητάς της, την αύξηση της ικανοποίησης των πελατών της και των εργαζομένων. Η Διοίκηση της Εταιρείας με απόφασή της ορίζει τις πρακτικές πρότασης, έγκρισης, υλοποίησης και παρακολούθησης του προϋπολογισμού και της διάθεσης των πόρων. Οι τεχνικές γνώσεις και η εμπειρία κάθε μέλους του προσωπικού καθορίζονται στις αντίστοιχες περιγραφές θέσεων εργασίας (Διαδικασία ΔΙ-03 «ΟΡΓΑΝΩΣΗ – ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ»).

### **Υποδομή**

Η Εταιρεία φροντίζει να παρέχει και να διατηρεί την απαραίτητη υποδομή, ώστε οι δραστηριότητές της να διεξάγονται αποδοτικά, αποτελεσματικά και να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προϊόντος, η ικανοποίηση των πελατών και των υπολοίπων ενδιαφερομένων μερών και η ικανοποίηση των νομοθετικών απαιτήσεων και των λοιπών απαιτήσεων του ΣΔΠ&ΑΤ.

Για το σκοπό αυτό αναλύονται οι διεργασίες και καθορίζονται οι απαιτήσεις σε<sup>4</sup>:

- Κτιριακές εγκαταστάσεις, χώρους εργασίας, βοηθητικούς χώρους, αποθηκευτικούς χώρους, συμπεριλαμβανομένων των χώρων για την ασφαλή αποθήκευση και προσωρινή παραμονή των αποβλήτων των παραγωγικών διαδικασιών πριν την οριστική διάθεσή τους.
- Εξοπλισμό (μηχανήματα, εργαλεία και άλλο παραγωγικό εξοπλισμό, όργανα, συσκευές, εξοπλισμό ποιοτικού ελέγχου).
- Κατάλληλη συντήρηση
- Υπηρεσίες στήριξης (εντός εργοστασίου μεταφορές, επικοινωνίες).
- Συστήματα πληροφορικής, συστήματα επικοινωνίας.

Κατά το σχεδιασμό της υποδομής λήφθηκαν υπόψη οι κίνδυνοι που μπορούν να βλάψουν την υποδομή (π.χ. απρόβλεπτα φυσικά φαινόμενα), εκτιμήθηκαν και λήφθηκαν μέτρα για τη μείωση τους.

---

<sup>4</sup>. Hays A., Dassen R., Schilder A. and Wallege P. (2006), pp.249-287.

Η Εταιρεία αναγνωρίζει την σπουδαιότητα εξασφάλισης κατάλληλου περιβάλλοντος στους χώρους που εκτελούνται εργασίες, οι οποίες μπορεί να επηρεάζουν όχι μόνο τη ποιότητα και την ασφάλεια του προϊόντος, αλλά και το περιβάλλον, καθώς και την υγιεινή και την ασφάλεια των ίδιων των εργαζομένων. Αναλυτικά οι ενέργειες της επιχείρησης σε σχέση με το περιβάλλον εργασίας περιγράφονται στη διαδικασία ΔΙ-08 «ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ».

Για να εξασφαλίσει το κατάλληλο περιβάλλον, η εταιρεία φροντίζει να τηρούνται τα ακόλουθα:

- Την τήρηση των κανόνων υγιεινής.
- Τη συντήρηση των χώρων.
- Την εργονομία.
- Την χρήση προστατευτικού εξοπλισμού.
- Την τήρηση αυστηρών κανόνων και οδηγιών ασφαλείας.
- Την παρακολούθηση και καταγραφή των περιβαλλοντικών συνθηκών στους χώρους εργασίας (θερμοκρασία, υγρασία).
- Την ύπαρξη κατάλληλων διαδικασιών και κανόνων λειτουργίας για την απρόσκοπτη και συνεχή λειτουργία, συμπεριλαμβανομένων και εκτάκτων συνθηκών.
- Την συνεπή απόδοση των αποδοχών και ασφαλιστικών παροχών.
- Την ανασκόπηση του επιπέδου των αποδοχών.
- Τον καθορισμό οργανωτικής δομής.

### **3.10 Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων**

Η εταιρεία σχεδιάζει την εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ΕΛΟΤ EN ISO 9001 & ΕΛΟΤ EN ISO 22000, στη μονάδα μαζικής εστίασης που εδρεύει σε περιοχή της Βορείου Ελλάδος.

Τα στάδια για την υλοποίηση του έργου είναι τα ακόλουθα:

1. Προαπαιτούμενα. Ανάλυση προϊόντων, υλικών, διαδικασιών. Νομοθετικές απαιτήσεις.
2. Αναγνώριση των δυνητικών κινδύνων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων.

3. Ανάλυση επικινδυνότητας
4. Εντοπισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP). και λειτουργικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων (ΛΠΠ)
5. Καθορισμός των σημείων και διαδικασιών που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι ή να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εμφάνισής τους (CCP).
6. Διαδικασίες παρακολούθησης και εκπαίδευση προσωπικού.
7. Επικύρωση
8. Εφαρμογή
9. Εγκατάσταση διαδικασιών επαλήθευσης της αποτελεσματικής λειτουργίας του ΣΔΠ&ΑΤ
10. Διορθώσεις στο σύστημα

### **Προαπαιτούμενα**

Η επιχείρηση έχει εδραιώσει και εφαρμόζει προαπαιτούμενα ώστε να ελέγξει:

- α) την πιθανότητα εισαγωγής κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας
- β) την πιθανότητα βιολογικής, χημικής, φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος
- γ) την πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης μεταξύ διαφορετικών προϊόντων
- δ) το επίπεδο των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων στο προϊόν και στο χώρο επεξεργασίας αυτού.

Τα προαπαιτούμενα εγκρίνονται από την Ομάδα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και η καταλληλότητα τους κρίνεται μέσω της ανάλυσης κινδύνων.

Τα προαπαιτούμενα διακρίνονται σε δύο κατηγορίες:

- ⇒ Προγράμματα υποδομής και συντήρησης
- ⇒ Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα

### **Προγράμματα υποδομής και συντήρησης**

Η επιχείρηση έχει εδραιώσει και διατηρεί την απαραίτητη υποδομή για να επιτυγχάνει τη συμμόρφωση προς το ΣΔΠ&ΑΤ. Στην υποδομή περιλαμβάνονται:

- α. Εγκαταστάσεις (χώρος παραγωγής, εγκαταστάσεις για το προσωπικό κλπ.)
- β. Δίκτυα παροχής νερού, ενέργειας κλπ.
- γ. Εξοπλισμός
- δ. Σύστημα διαχείρισης απορριμμάτων

Αναλυτικότερα:

#### **α. Εγκαταστάσεις**

Οι εγκαταστάσεις έχουν σχεδιαστεί και οργανωθεί έτσι ώστε να διασφαλίζονται τα ακόλουθα:

- Καθαριότητα και τήρηση καλής κατάστασης στους εξωτερικούς χώρους της μονάδας.
- Συντήρηση δρόμων, αυλών, εξωτερικών χώρων.
- Απομόνωση του χώρου παραγωγής από τον εξωτερικό χώρο για την προστασία από είσοδο εντόμων κλπ.
- Σχεδιασμός εγκαταστάσεων και μηχανημάτων για την αποφυγή μόλυνσης από αυτά.
- Χρησιμοποίηση επιφανειών και υλικών μη τοξικών, με επαρκή μηχανική αντοχή, που διευκολύνουν τη συντήρηση και τον καθαρισμό τους.
- Διαχωρισμός σταδίων παραγωγής, έτσι ώστε να μην επιμολύνεται το προϊόν από το ένα στάδιο στο άλλο.
- Σωστός και επαρκής αερισμός του χώρου παραγωγής.
- Εφαρμογή ολοκληρωμένου συστήματος καθαριότητας και απολύμανσης του χώρου και του εξοπλισμού.
- Εφαρμογή συστήματος απεντομώσεων και μυοκτονιών.
- Έλεγχος και ρύθμιση της θερμοκρασίας και της υγρασίας όπου είναι απαραίτητο.

#### **β. Δίκτυα παροχής νερού, ενέργειας κλπ.**

- Το δίκτυο αποχέτευσης έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να αποκλείει την επιμόλυνση του πόσιμου νερού.
- Υπάρχει διαθέσιμο πόσιμο νερό (ζεστό και κρύο) για να εξασφαλίζεται η υγιεινή του προσωπικού.

#### **γ. Εξοπλισμός**

Ο εξοπλισμός έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να διευκολύνεται η συντήρηση, η επισκευή και ο καθαρισμός των μηχανημάτων, καθώς και η εφαρμογή της Ορθής βιομηχανικής πρακτικής.

Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι ανθεκτικές, κατασκευασμένες από μη απορροφητικά υλικά, που δεν αντιδρούν με τα τρόφιμα, καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

#### **δ. Φωτισμός, εξαερισμός**

Υπάρχει επαρκής φωτισμός (φυσικός ή τεχνητός) για την εκτέλεση των εργασιών.

Η επιχείρηση έχει εδραιώσει, τεκμηριώσει, διατηρεί και ανανεώνει λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (ΠΠ), με σκοπό να ελέγξει όσους κινδύνους τροφίμων δεν ελέγχονται μέσω του σχεδίου HACCP.

Στα ΠΠ συμπεριλαμβάνονται οι ακόλουθες διαδικασίες:

- Εκπαίδευση/τεχνική ικανότητα προσωπικού
- Υγιεινή και ασφάλεια προσωπικού
- Κανόνες Ορθής βιομηχανικής πρακτικής
- Χειρισμός των τροφίμων
- Απορρύπανση – Απολύμανση
- Έλεγχος επιβλαβών οργανισμών
- Έλεγχος ποιότητας πόσιμου νερού
- Διαχείριση απορριμμάτων
- Εξάλειψη ξένων σωμάτων

#### **Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων**

Οι απαραίτητες για την ανάλυση κινδύνων πληροφορίες συλλέγονται, διατηρούνται και ανανεώνονται. Η επιχείρηση έχει συγκροτήσει ομάδα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, η οποία αποτελείται από άτομα που εμπλέκονται με τις καθημερινές λειτουργίες της εταιρείας. Η ομάδα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ανέπτυξε το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΠ&ΑΤ), άρχισε την εφαρμογή του και αργότερα επιβεβαίωσε και προσάρμοσε το σύστημα σύμφωνα

με την αξιολόγηση που έκανε. Τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο πραγματοποιεί ανασκόπηση κατά την οποία συζητείται η εφαρμογή του ΣΔΠ&ΑΤ, ευρήματα που προέκυψαν κατά την εσωτερική επιθεώρηση κλπ. Η ανάληψη αρμοδιοτήτων καθορίζεται με βάση το οργανόγραμμα της εταιρείας ως εξής:

ΟΡΙΣΜΟΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:	
ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΥΔΠ&ΑΤ)	
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ	
ΥΠ/ΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)	
ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ)	
ΤΜΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ	
ΤΜΗΜΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	
ΤΜΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	
ΥΠ/ΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ - ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΩΝ	
ΥΠ/ΝΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ - ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
ΜΕΛΗ ΟΜΑΔΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	

Οι εξωτερικοί συνεργάτες:

- είναι υπεύθυνοι για την επιστημονική θεμελίωση του ΣΔΠ&ΑΤ
- παρέχουν συμβουλές για την αντιμετώπιση προβλημάτων και προτείνουν λύσεις για την αντιμετώπιση ενδεχόμενων δυσλειτουργιών, όταν ζητηθεί η συνδρομή τους.

### 3.11 Σχεδιασμός και Ανάπτυξη

#### Προγραμματισμός σχεδιασμού και ανάπτυξης – Δεδομένα σχεδιασμού και ανάπτυξης

Η ανάγκη για την ανάπτυξη νέου προϊόντος προσδιορίζεται από την Ομάδα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και προκύπτει από:

- Συγκεκριμένη απαίτηση πελάτη
- Έρευνα αγοράς
- Ανάγκη για βελτίωση / εξέλιξη προϊόντος
- Πρόταση άλλου τμήματος, συμβούλων ή εξωτερικών συνεργατών.

Η ενεργοποίηση της διαδικασίας ανάπτυξης νέου προϊόντος γίνεται από το τμήμα marketing /πωλήσεων. Καταγράφονται τα ακόλουθα στοιχεία που αφορούν στο προϊόν:

- ποια είναι η ανάγκη
- χαρακτηριστικά του προϊόντος
- αγοραστικό κοινό στο οποίο απευθύνεται
- στόχος λανσαρίσματος
- στόχος κόστους
- αξιακή τοποθέτηση

Καθορίζονται τα :

- Στόχοι
- Έργο και Στάδια του σχεδιασμού και ανάπτυξης του προϊόντος
- Έλεγχος, επικύρωση ότι κάθε στάδιο
- Υπεύθυνοι υλοποίησης
- Απαιτήσεις σε υλικά, εξοπλισμό : είναι διαθέσιμα ή χρειάζεται να αγοραστούν
- Άλλα παρόμοια σχέδια: εφαρμόσιμες πληροφορίες
- Έγκριση διεύθυνσης, ανταποκρίνεται το τελικό προϊόν στις προδιαγραφές και στις απαιτήσεις του πελάτη και της επιχείρησης? Δίνεται έγκριση για να εφαρμοστεί σε μεγάλη κλίμακα. Αν όχι προβλήματα και διορθωτικές ενέργειες. Τήρησης όλων των σχετικών αρχείων
- Κριτήρια αποδοχής του προϊόντος – Χαρακτηριστικά- Προδιαγραφές ώστε να είναι ασφαλές για χρήση

### **3.12 Διαγράμματα ροής, στάδια παραγωγικής διαδικασίας και προληπτικά μέτρα**

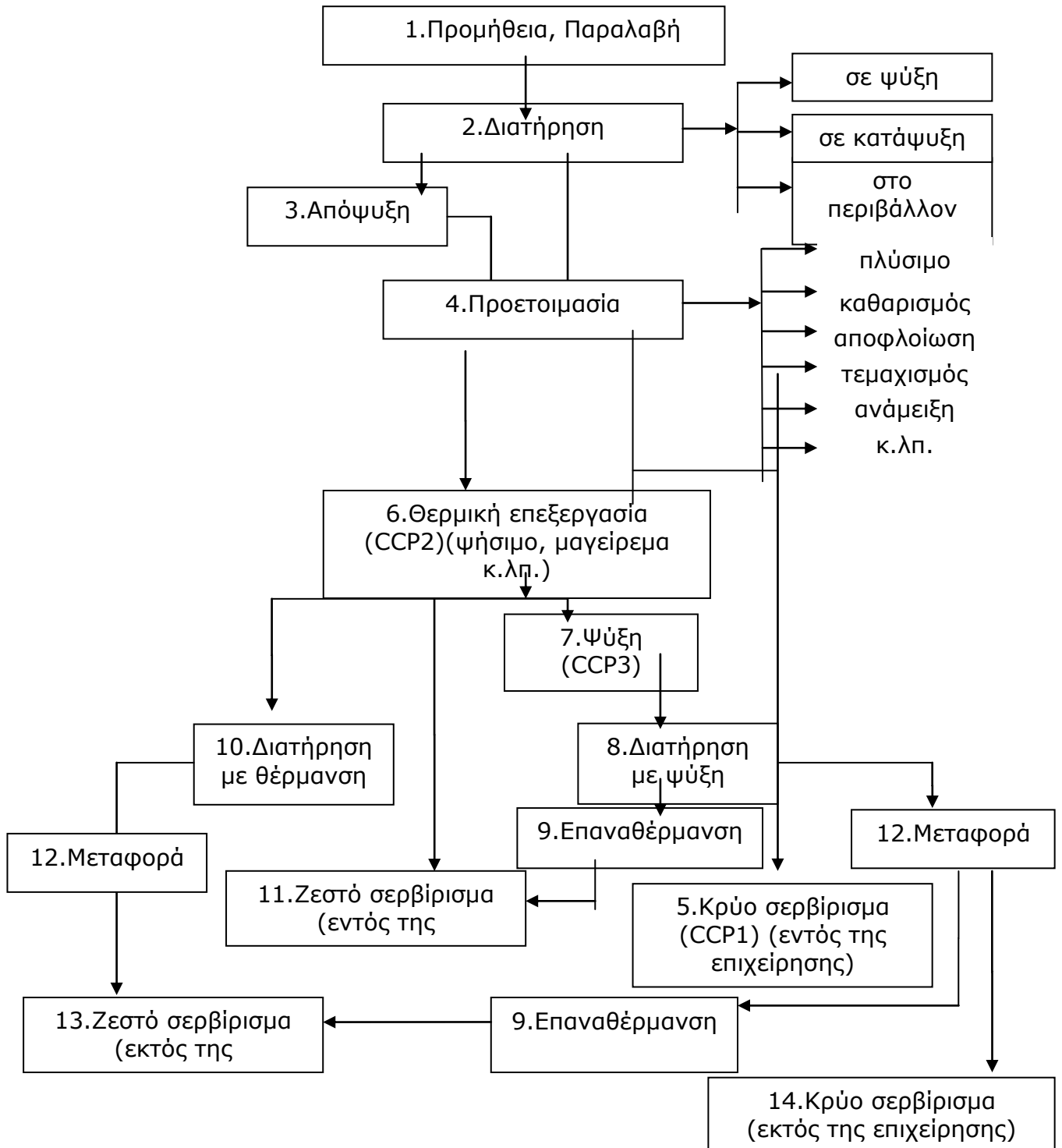
Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των φαγητών (ζεστών και κρύων), που

παρασκευάζει μια εταιρεία (παρουσιάζονται ενδεικτικά για την εταιρία) φαίνονται σχηματικά στο διάγραμμα που ακολουθεί. Ανάλογα με τα στάδια επεξεργασίας που ακολουθούνται, διακρίνονται οι διεργασίες:

- **Ζεστά φαγητά (φαγητά με θερμική επεξεργασία):** Παραλαβή συστατικών - Διατήρηση συστατικών στην κατάλληλη θερμοκρασία - Προετοιμασία συστατικών (απόψυξη, αποσυσκευασία, κοπή κλπ.) – Προσωρινή αποθήκευση – Προετοιμασία φαγητού – Θερμική επεξεργασία – Διατήρηση με θέρμανση, Διατήρηση υπό ψύξη - Τοποθέτηση σε ισοθερικά δοχεία – Μεταφορά – Παράδοση στον πελάτη (ή Αναθέρμανση – Σερβίρισμα).
- **Κρύα φαγητά (φαγητά χωρίς θερμική επεξεργασία - σαλάτες):** Παραλαβή συστατικών - Διατήρηση συστατικών στην κατάλληλη θερμοκρασία - Προετοιμασία συστατικών (αποσυσκευασία, κοπή κλπ.) – Προσωρινή αποθήκευση – Προετοιμασία φαγητού – Διατήρηση με ψύξη – Τοποθέτηση σε ισοθερικά δοχεία – Μεταφορά – Παράδοση στον πελάτη (ή Σερβίρισμα).



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ (ΖΕΣΤΗΣ & ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ)



**Στάδια παραγωγικής διαδικασίας και προληπτικά μέτρα**

Τα ζεστά και κρύα φαγητά, που σερβίρονται σε κάθε χώρο εστίασης παρασκευάζονται και καταναλώνονται αυθημερόν. Η εταιρεία για την παραγωγή

των φαγητών ακολουθεί την ακόλουθη φιλοσοφία παραγωγής: Η προετοιμασία των υλών που θα χρησιμοποιηθούν ξεκινάει το πρωί κάθε ημέρας με βάση το Πρόγραμμα παραγωγής και τον αριθμό των μερίδων. Τα υλικά που είναι έτοιμα τοποθετούνται σε σκεύη ανοξείδωτα, καλύπτονται και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας που βρίσκεται στο χώρο της παραγωγής. Από εκεί ο μάγειρας μπορεί να προμηθευτεί ότι χρειαστεί για την παρασκευή των μαγειρεμένων και κρύων φαγητών. Τα ζεστά φαγητά, αφού μαγειρευτούν/ψηθούν, είτε διατηρούνται εν θερμώ ή ψύχονται και τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο. Στη συνέχεια μεταφέρονται με ισοθερμικά δοχεία στον τόπο όπου θα διατεθούν. Αν σερβιριστούν από την ίδια της επιχείρηση τότε θα αναθερμανθούν και στη συνέχεια θα διατεθούν. Αντίστοιχα, τα κρύα φαγητά (σαλάτες κλπ.) τα οποία δεν υπόκεινται θερμική επεξεργασία, διατηρούνται υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν και διατεθούν.

### **Στάδια της παραγωγικής διαδικασίας ζεστών-κρύων**

#### **ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ**

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες έρχονται στην εταιρεία με ευθύνη των προμηθευτών. Ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα συσκευασίας και σήμανσης και γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα υλικά).

#### **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ**

Στην συνέχεια, οδηγούνται στην αποθήκη, όπου τα στοιχεία τους καταγράφονται στο ειδικό έντυπο. Ακολουθεί η τοποθέτηση τους στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους ή στην ξηρή αποθήκη.

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ – ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Κάθε μέρα ο υπεύθυνος αποθήκης ετοιμάζει και προωθεί στο χώρο αποσυσκευασίας τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή των φαγητών/σαλατών/ντιπς σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής που είναι ήδη γνωστό. Από τα προϊόντα απομακρύνεται η β' συσκευασία και οδηγούνται στους χώρους προετοιμασίας.

Το κρέας τεμαχίζεται και γίνεται η απαραίτητη προετοιμασία. Τα παρασκευάσματα κρέατος τοποθετούνται σε καθαρά σκεύη και οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά υφίστανται μια πρώτη διαλογή με το χέρι για την απομάκρυνση των ακατάλληλων και στη συνέχεια πλένονται στο νιπτήρα

λαχανικών, τεμαχίζονται στο επιθυμητό μέγεθος, ξεπλένονται με άφθονο νερό, στεγνώνουν, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα κομμένα και πλυμένα την ημέρα παραγωγής. Λαχανικά που περίσσεψαν δεν χρησιμοποιούνται την επόμενη μέρα και απορρίπτονται.

Τα τυροκομικά κόβονται σε διάφορα μεγέθη, τοποθετούνται σε δοχεία και προωθούνται στον ψυκτικό θάλαμο ημέρας στο χώρο παραγωγής. Τα αλιεύματα καθαρίζονται σε ξεχωριστό νιπτήρα και τοποθετούνται απευθείας στις λαμαρίνες που θα χρησιμοποιηθούν για το ψήσιμο. Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού.

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΑΓΗΤΩΝ

Από τον ψυκτικό θάλαμο ημέρας τα υλικά οδηγούνται στους πάγκους εργασίας, όπου προετοιμάζονται τα φαγητά. Τα υλικά τοποθετούνται στις λαμαρίνες ψησίματος/κατσαρόλες μαζί με τα επιθυμητά υλικά γαρνιρίσματος και οδηγούνται για ψήσιμο/μαγείρεμα.

Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, όπου λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο.

Στη συνέχεια, τα τρόφιμα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C μέχρι να μεταφερθούν και διατεθούν στους καταναλωτές, ώστε να αποφεύγεται η επιβίωση και ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Γι' αυτό το λόγο τα έτοιμα ψημένα/μαγειρευμένα φαγητά τοποθετούνται σε θερμοθάλαμο. Εναλλακτικά, τα μαγειρευμένα φαγητά μπορούν να ψυχθούν σε chiller, ώστε εντός 2 ωρών η θερμοκρασία τους να κατέλθει στους 10°C και στη συνέχεια να διατηρηθούν υπό ψύξη έως ότου μεταφερθούν. Η μεταφορά γίνεται με ισοθερμικά δοχεία. Εφόσον η επιχείρηση έχει αναλάβει και το

σερβίρισμα, τα μαγειρεμένα φαγητά είτε σερβίρονται ως έχουν είτε αναθερμαίνονται πριν σερβιριστούν ώστε η θερμοκρασία στο εσωτερικό του τροφίμου να ξεπεράσει τους 75°C.

#### ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΑΛΑΤΩΝ

Από τον ψυκτικό θάλαμο ή απευθείας από την αποθήκη παραλαμβάνονται τα υλικά, προετοιμάζονται κατάλληλα (πλύσιμο, τεμαχισμός κλπ.), και οδηγούνται στους πάγκους όπου ετοιμάζονται οι σαλάτες. Οι σαλάτες αμέσως μετά την παρασκευή τους διατηρούνται υπό ψύξη, σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, έως ότου μεταφερθούν και διατεθούν στους καταναλωτές.

#### **Προληπτικά μέτρα**

#### ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Κατά την παραλαβή όλων των τροφίμων είναι σημαντική η απουσία παθογόνων μικροοργανισμών και τοξινών, ιδιαίτερα στα τρόφιμα που δεν πρόκειται να υποστούν θερμική επεξεργασία πριν τη διάθεση τους για κατανάλωση. Η προμήθεια προϊόντων συγκεκριμένων προδιαγραφών από εγκεκριμένους, αξιόπιστους προμηθευτές είναι ύψιστης σημασίας για την ποιότητα των παραλαμβανόμενων προϊόντων. Οι προδιαγραφές των α' υλών φαίνονται στο Αρχείο Προδιαγραφών Α' υλών που τηρείται στην εταιρεία. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά την παραλαβή γίνεται με βάση όσα περιγράφονται στην Οδηγία Εργασίας ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες ελέγχονται μακροσκοπικά στον χώρο παραλαβής για προβλήματα εμφάνισης, συσκευασίας και σήμανσης σε συνδυασμό με έλεγχο της θερμοκρασίας τους (στα ψυγμένα ή κατεψυγμένα προϊόντα).

#### ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Τα ψυγμένα ή κατεψυγμένα προϊόντα, εφόσον γίνουν αποδεκτά κατά την παραλαβή, πρέπει να μεταφερθούν άμεσα στους αντίστοιχους ψυκτικούς θαλάμους. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων αποθήκευσης ελέγχεται σε τακτική βάση με σκοπό την παρεμπόδιση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών που υπάρχουν ήδη στα τρόφιμα. Ο χειρισμός των τροφίμων κατά το στάδιο αυτό γίνεται με βάση όσα περιγράφονται στην Οδηγία Εργασίας ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Ο σωστός χειρισμός των τροφίμων κατά την αποθήκευση (διαχωρισμός ωμών – έτοιμων προς κατανάλωση) περιορίζει επίσης τη διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ – ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Το στάδιο της προετοιμασίας των συστατικών περιλαμβάνει αρκετές διεργασίες, όπως αποσυσκευασία, πλύσιμο, τεμαχισμό. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να γίνονται με προσοχή, ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας, τα εργαλεία και τις επιφάνειες κοπής, τα χέρια και το ρουχισμό του προσωπικού. Το προσωπικό πρέπει να τηρεί τις Οδηγίες υγιεινής (όπως περιγράφονται στην ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ). Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην αποφυγή επαφής ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου με γυμνά χέρια. Για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης θα πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες που διαχωρίζουν τις καθαρές από τις βρώμικες περιοχές και τα ωμά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μειώνεται η πιθανότητα μικροβιακής, επιμόλυνσης. Επιπλέον, θα πρέπει να τηρείται χωρίς παρέκκλιση το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και επιφανειών.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΩΝ – ΣΑΛΑΤΩΝ

Κατά το στάδιο της προετοιμασίας των φαγητών, σαλατών όπου λαμβάνει χώρα ανάμιξη συστατικών, ελλοχεύει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΦΑΓΗΤΩΝ

Κατά το στάδιο της θερμικής επεξεργασίας σκοτώνονται τα περισσότερα παθογόνα μικρόβια που ενδέχεται να υπάρχουν στο τρόφιμο. Η θερμοκρασία του τροφίμου και ο χρόνος διατήρησης αυτής είναι σημαντικοί παράγοντες στο συγκεκριμένο στάδιο, καθώς είναι πιθανή η μικροβιακή επιβίωση αν το τρόφιμο δεν αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία για τον απαιτούμενο χρόνο. Ο κρίσιμος χρόνος και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου. Επειδή η μέτρηση κάθε προϊόντος που παράγεται δεν είναι εφικτή γίνονται έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η διαδικασία που τηρείται και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται είναι ικανά να επιτύχουν την αποδεκτή θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος. Η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί όταν προκύπτει από τα αρχεία που τηρούνται πως η συγκεκριμένη θερμική επεξεργασία δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα.,

#### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τα φαγητά που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση των 60°C μέχρι να διατεθούν στους καταναλωτές, ώστε να αποτραπεί η ανάπτυξη των σπορίων των σπορογόνων μικροοργανισμών, τα οποία δεν καταστρέφονται με τη θερμική επεξεργασία.

#### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΨΥΞΗ

Τα τρόφιμα που δεν υπέστησαν θερμική επεξεργασία (φαγητά, σαλάτες, ντιπς) πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5°C μέχρι να διατεθούν στους καταναλωτές, ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Τα φαγητά/γλυκίσματα που υπέστησαν θερμική επεξεργασία πρέπει να ψυχθούν στους 10°C εντός 2 ωρών προκειμένου να αποφευχθεί ανάπτυξη σπορογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας και, στη συνέχεια, να διατηρηθούν σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5°C μέχρι να διατεθούν στους καταναλωτές.

#### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΑ ΔΟΧΕΙΑ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και στην τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

#### ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη διάρκεια και στις συνθήκες μεταφοράς των φαγητών και γλυκών, ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν εντός της ζώνης επικίνδυνων θερμοκρασιών (5-60°C) για διάστημα όσο το δυνατό μικρότερο.

#### ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τα τρόφιμα που διατηρούνται σε ψύξη αναθερμαίνονται έτσι ώστε η θερμοκρασία στο εσωτερικό του τροφίμου να ξεπεράσει τους 75°C.

#### ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ (εκτός επιχείρησης)

Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να σερβιριστεί ζεστό πρέπει να έχει θερμοκρασία >60°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από το σερβίρισμα. Το έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο που πρόκειται να σερβιριστεί κρύο πρέπει να έχει θερμοκρασία <5°C και να καταναλωθεί μέσα σε διάστημα 4 ωρών από το σερβίρισμα. Μετά το πέρας των 4 ωρών τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται

και να μην καταναλώνονται. Στο στάδιο αυτό ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αποφυγή επιμόλυνσης από τα χέρια του προσωπικού και τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία και σκεύη. Η πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με την άμεση διάθεση του προϊόντος στον καταναλωτή έχουν ως αποτέλεσμα την αποτροπή των κινδύνων στο στάδιο αυτό.

Γενικές Οδηγίες Υγιεινής Πρακτικής για την πρόληψη των κινδύνων στη μονάδα μαζικής εστίασης της εταιρίας:

1. Εκπαίδευση προσωπικού
2. Χειρισμός των τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες
3. Ιδιαίτερη φροντίδα για την υγεία και την ατομική υγιεινή από τους εργαζομένους
4. Προμήθεια πρώτων υλών υψηλών προδιαγραφών από εγκεκριμένους προμηθευτές και αποθήκευση τους σύμφωνα με την καταγεγραμμένη διαδικασία
5. Εφαρμογή αποτελεσματικού Προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για χώρο, εξοπλισμό, σκεύη, σύμφωνα με την Οδηγία Εργασίας
6. Κατάλληλη σήμανση των χημικών υλικών και αποθήκευση μακριά από τα τρόφιμα
7. Εφαρμογή αποτελεσματικού προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας
8. Σωστή διαχείριση απορριμμάτων
9. Ύπαρξη καταγεγραμμένης πολιτικής ξένων σωμάτων
10. Κτιριακή υποδομή και εξοπλισμός κατάλληλος για επιχειρήσεις

### **3.13 Ανάλυση Κινδύνων**

Η Ομάδα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων είναι υπεύθυνη για την ανάλυση και αναγνώριση των δυνητικών κινδύνων, οι οποίοι ενδέχεται να εμφανισθούν σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, από την παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών έως την αποθήκευση και διακίνηση των προϊόντων. Οι κίνδυνοι της ασφάλειας τροφίμων διακρίνονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

#### **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**

Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι συνίστανται στην παρουσία και ανάπτυξη ενοχλητικών

οργανισμών (έντομα, τρωκτικά), καθώς και μικροοργανισμών (βακτήρια, ιοί, παράσιτα, πρωτόζωα) στα τρόφιμα, η κατανάλωση των οποίων θα προκαλέσει ασθένεια στον άνθρωπο. Οι κίνδυνοι αυτοί μπορούν να εμφανιστούν είτε με την μορφή μόλυνσης είτε με την μορφή δηλητηρίασεως. Οι στόχοι σε σχέση με τους μικροβιολογικούς κινδύνους είναι:

- καταστροφή, εξαφάνιση ή μείωση του κινδύνου
- αποφυγή επαναμόλυνσης του τροφίμου
- αναστολή ανάπτυξης και παραγωγής τοξινών
- Οι παράγοντες που συμβάλουν στην εκπλήρωση των παραπάνω στόχων είναι:
  - καλή μικροβιολογική ποιότητα των συστατικών που χρησιμοποιούνται
  - θερμική επεξεργασία
  - συνθήκες συντήρησης και διακίνησης των υλικών και των προϊόντων σε θερμοκρασίες που δεν μπορούν να αναπτυχθούν οι μικροοργανισμοί

## **ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**

Οι χημικοί κίνδυνοι της ασφάλειας τροφίμων διακρίνονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

- Στους κινδύνους που οφείλονται σε χημικές ενώσεις που υπάρχουν φυσικά στα τρόφιμα (πχ. σκομβροτοξίνη, τοξίνες οστρακοειδών)
- Στους κινδύνους που οφείλονται σε χημικές ενώσεις που προστίθενται από τον άνθρωπο στα τρόφιμα (πχ. γεωργικά φάρμακα, αυξητικές ορμόνες, αντιβιοτικά, υπολείμματα καθαριστικών, χημικά πρόσθετα όταν προστίθενται σε ποσότητες μεγαλύτερες από τις επιτρεπτές, χημικά πρόσθετα ανεπαρκώς ελεγμένα για τοξική ή καρκινογόνο δράση).
- Στους κινδύνους που οφείλονται σε χημικές ενώσεις (τοξίνες) που παράγονται από τους μικροοργανισμούς που αναπτύσσονται στα τρόφιμα (σταφυλοκοκκική τοξίνη, τοξίνη αλλαντίασης, εντεροτοξίνες της E. coli, αφλατοξίνες B1, B2, G1, G2, M1, M2, ωχρατοξίνες κ.α.)
- Στους κινδύνους που οφείλονται σε αλλεργιογόνες ενώσεις, οι οποίες περιέχονται σε τρόφιμα ή αποτελούν συστατικά των τροφίμων (π.χ. γάλα) και προκαλούν αλλεργικές αντιδράσεις σε κάποιο ποσοστό ανηλίκων και ενηλίκων ατόμων.



Γενικά, οι επιπτώσεις από τις χημικές ουσίες μπορούν να είναι άμεσες (χημική δηλητηρίαση) ή μακροχρόνιες (καρκινογενείς ουσίες ή χημικά που δρουν αθροιστικά).

## **ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ**

Οι φυσικοί κίνδυνοι περιλαμβάνουν οποιαδήποτε φυσικά υλικά (πχ. τεμάχια γυαλιού, ξύλου, μετάλλου, πλαστικού, έντομα, τρίχες, κόκαλα κλπ.), τα οποία δεν απαντώνται υπό φυσιολογικές συνθήκες στα τρόφιμα και τα οποία μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή (π.χ. ασθένεια, τραυματισμός, ασφυξία)

### **Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων**

#### **Μικροβιολογικοί κίνδυνοι στα προϊόντα της επιχείρησης:**

Στα προϊόντα της επιχείρησης μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, ιοί και παράσιτα.

#### Πιθανοί παθογόνοι μικροοργανισμοί:

Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Bacillus cereus

Αερόβιοι και αναερόβιοι σπορογόνοι μικροοργανισμοί

Shigella spp., Yersinia enterocolitica, Brucella spp., Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae, Campylobacter jejuni

#### Πιθανοί ιοί:

Ιός Ηπατίτιδας Α

Ιός του Norwalk

Ιοί της οικογένειας Rotavirus

#### Πιθανά παράσιτα/ πρωτόζωα:

Trichinella spiralis

Taenia solium

Entamoeba histolytica

***Αποδεκτά επίπεδα παρουσίας των μικροβιολογικών κινδύνων στα τελικά προϊόντα***

Ιοί: Δεν πρέπει να ανιχνεύονται

Παθογόνοι μικροοργανισμοί: Δεν πρέπει να ανιχνεύονται σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα νομοθετημένα όρια [Κανονισμός (ΕΚ) 1441/2007].

Ειδικότερα, οι μικροβιολογικές προδιαγραφές για κάθε κατηγορία προϊόντων αναφέρονται αναλυτικά στις προδιαγραφές που τηρεί η επιχείρηση

Παράσιτα/ πρωτόζωα: απουσία από τα τελικά προϊόντα της επιχείρησης

### ***Χημικοί κίνδυνοι στα προϊόντα της επιχείρησης:***

Οι χημικοί κίνδυνοι που σχετίζονται με τη παραγωγή των προϊόντων της επιχείρησης είναι:

- Τοξίνες μικροοργανισμών (π.χ. αφλατοξίνες)
- Υπολείμματα γεωργικών, χημικών και κτηνιατρικών φαρμάκων
- Κατάλοιπα εντομοκτόνων, φυτοφαρμάκων ή παρασιτοκτόνων
- Μολυντές (τοξικά στοιχεία, βαρέα μέταλλα)
- Πρόσθετα
- Κατάλοιπα καθαριστικών και απολυμαντικών
- Λιπαντικά
- Υλικά συσκευασίας

### ***Αποδεκτά επίπεδα παρουσίας των χημικών κινδύνων στα τελικά προϊόντα***

Δεν πρέπει να ανιχνεύονται σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα νομοθετικά όρια για κάθε είδος τροφίμου. Ειδικότερα, τα όρια που αφορούν στις ανεπιθύμητες χημικές ουσίες για κάθε κατηγορία προϊόντων αναφέρονται αναλυτικά στις προδιαγραφές που τηρεί η επιχείρηση.

### ***Φυσικοί κίνδυνοι στα προϊόντα της επιχείρησης:***

Τα προϊόντα της επιχείρησης εφ' όσον δε ληφθούν τα απαραίτητα μέτρα, μπορεί να εμφανίσουν τους ακόλουθους φυσικούς κινδύνους για τον τελικό καταναλωτή:

- Πέτρες από φυτικής προέλευσης τρόφιμα
- Ξύλα, από παλέτες, σκεύη, εξοπλισμό, φυτικής προέλευσης τρόφιμα
- Τεμάχια μετάλλων, όπως βίδες, μπουλόνια, σύρμα κτλ. από εξοπλισμό, σκεύη, μηχανήματα, σύρματα, εργαζομένους
- Θραύσματα γυαλιού π.χ. από όργανα μέτρησης ή από άλλα γυάλινα σκεύη ή ηλεκτρικούς λαμπτήρες που ενδεχόμενα θα σπάσουν στο χώρο επεξεργασίας
- Κόκαλα, από τεμαχισμό κρεάτων

- Τεμάχια πλαστικού, προερχόμενα από τα υλικά συσκευασίας, σκεύη, εργαζόμενους
- Τεμάχια χαρτιού, προερχόμενα από τα υλικά συσκευασίας
- Τρίχες, κουμπιά, τσιμπιδάκια κλπ. προερχόμενα από το προσωπικό
- Νεκρά έντομα, ακαθαρσίες τρωκτικών

Οι φυσικοί κίνδυνοι προέρχονται:

- Από τις πρώτες ύλες
- Από την παραγωγική διαδικασία
- Από τα υλικά συσκευασίας
- Από τις εγκαταστάσεις και το προσωπικό

*Αποδεκτά επίπεδα παρουσίας των φυσικών κινδύνων στα τελικά προϊόντα*

Δεν πρέπει να ανιχνεύονται.

### **3.14. Καθιέρωση του σχεδίου HACCP**

Το σχέδιο HACCP της επιχείρησης παρατίθεται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου Ασφάλειας τροφίμων και βασίζεται στα ακόλουθα βήματα.

#### **Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs)**

Η αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου έγινε με την εξέταση της σοβαρότητας και της συχνότητας εμφάνισης κάθε κινδύνου, τον προσδιορισμό των προληπτικών μέτρων ελέγχου αυτού και την κατηγοριοποίηση αυτών

#### **Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCPs**

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου εδραιώνονται οι παράμετροι παρακολούθησης αυτών (πχ. θερμοκρασία, χρόνος, υγρασία, κλπ.). Στη συνέχεια, καθορίζονται τα κρίσιμα όρια, σε τέτοια επίπεδα ώστε να διασφαλίζεται ο έλεγχος των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων για τους οποίους επιλέχθηκαν. Οι αποδεκτές τιμές και οι ανοχές των παραμέτρων που ελέγχονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, καθορίζονται με βάση την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία, τη διεθνή βιβλιογραφία, την κοινή βιομηχανική πρακτική, καθώς και την τεχνογνωσία της εταιρείας με στόχο την

απόλυτη ασφάλεια του προϊόντος. Οι παράγοντες που χρησιμοποιούνται ως κρίσιμα όρια περιγράφονται αναλυτικά στο σχέδιο HACCP της εταιρείας.

### **Σύστημα παρακολούθησης των CCPs**

Σε κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου υπάρχει μηχανισμός παρακολούθησης των μετρούμενων παραμέτρων, ως προς τα επιτρεπτά όρια. Η παρακολούθηση είναι μία σειρά από μετρήσεις για να φανεί εάν τα κρίσιμα όρια βρίσκονται υπό έλεγχο, οι οποίες χρησιμοποιούνται επίσης για την δημιουργία αρχείων.

Η παρακολούθηση γίνεται με μετρήσεις ή παρατηρήσεις που παρέχουν αποτελέσματα εντός ενός επαρκούς χρονικού διαστήματος. Ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η παρακολούθηση των κρίσιμων ελέγχου και των ορίων τους, η συχνότητα παρακολούθησης, ο υπεύθυνος παρακολούθησης και η τεκμηρίωση των αποτελεσμάτων παρακολούθησης περιγράφονται αναλυτικά στο σχέδιο HACCP της εταιρείας. Ο καθορισμός των μηχανισμών, των θέσεων και της συχνότητας ελέγχου γίνεται με κατάλληλο τρόπο, ώστε οι αποκλίσεις να γίνονται έγκαιρα αντιληπτές και να είναι ευκολότερη η εφαρμογή των προκαθορισμένων διορθωτικών ενεργειών, πριν υπάρξει η ανάγκη απόρριψης του τελικού προϊόντος.

Το σύστημα ελέγχου καλύπτει τα ακόλουθα:

- Μετρήσεις ή παρατηρήσεις
- Συσκευές παρακολούθησης που χρησιμοποιούνται
- Οδηγίες και μέθοδοι εκτέλεσης των ελέγχων  
Οι οδηγίες και μέθοδοι εκτέλεσης των ελέγχων μεταφέρονται γραπτά ή προφορικά στο εντεταλμένο για την εργασία αυτή προσωπικό. Απαγορεύεται η χρήση μεθόδων και διαδικασιών διαφορετικών από αυτές που έχουν εγκριθεί και επεξηγηθεί γραπτώς ή προφορικά από τον υπεύθυνο του ΣΔΑΤ.
- Έντυπα καταγραφής των αποτελεσμάτων των ελέγχων  
Ο ΥΔΑΤ παρακολουθεί και ελέγχει την καλή εφαρμογή του Συστήματος, δυνατότητα που εξασφαλίζεται και αποδεικνύεται με την τήρηση των εντύπων καταγραφής των αποτελεσμάτων των ελέγχων. Έτσι μπορεί τεκμηριωμένα να επέμβει, όπου διαπιστώνει αποκλίσεις και να απαιτεί τη λήψη διορθωτικών ενεργειών.

- Ευθύνες και αρμοδιότητες σχετικά με την παρακολούθηση και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων παρακολούθησης

### Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια

Στα πλαίσια του σχεδίου HACCP έχουν καθοριστεί οι διορθωτικές ενέργειες που πραγματοποιούνται σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, ώστε αφενός να επανέλθει υπό έλεγχο η παράμετρος που απέκλινε από το κρίσιμο όριο και αφετέρου να αποτραπεί η επανεμφάνιση της απόκλισης. Για να επιτευχθούν τα προηγούμενα απαραίτητη προϋπόθεση αποτελεί ο εντοπισμός της αιτίας απόκλισης.

Τα μη συμμορφούμενα προϊόντα χειρίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ – ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ» του ΣΔΑΤ, ώστε να διασφαλισθεί ότι μη ασφαλή προϊόντα δεν θα αποδεσμευτούν για κατανάλωση.

### 3.15. Αξιολόγηση των κινδύνων

Η αξιολόγηση των κινδύνων γίνεται με βάση τη συχνότητα εμφάνισης κάθε κινδύνου και τη σοβαρότητα που έχει για τον καταναλωτή (Πιθανότητα x Σοβαρότητα = Επικινδυνότητα).

Πολύ μεγάλη (10)	20	40	60	80	100
Μεγάλη (8)	16	32	48	64	80
Μέση (6)	12	24	36	48	60
Μικρή (4)	8	16	24	32	40
Πολύ μικρή (2)	4	8	12	16	20
σοβαρότητα πιθανότητα	Πολύ χαμηλή (2)	Χαμηλή (4)	Μέση (6)	Υψηλή (8)	Πολύ υψηλή (10)

Οι κίνδυνοι κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

**Μη σημαντικός (χαμηλής σημαντικότητας) κίνδυνος**, καθώς η σοβαρότητα και η πιθανότητα του χαρακτηρίζεται από χαμηλή έως μεσαία. Ο κίνδυνος εξαφανίζεται ή μειώνεται σε αποδεκτά επίπεδα με την τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής και

Βιομηχανικής Πρακτικής.

**Μεσαίας σημαντικότητας κίνδυνος**, καθώς η σοβαρότητα και η πιθανότητα του χαρακτηρίζεται από μεσαία έως υψηλή. Ο κίνδυνος εξαφανίζεται ή μειώνεται σε αποδεκτά επίπεδα με την τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής και Βιομηχανικής Πρακτικής και περιοδικών ελέγχων τήρησης αυτών

**Σημαντικός κίνδυνος**, καθώς η σοβαρότητα και η πιθανότητα του χαρακτηρίζεται από υψηλή. Ο κίνδυνος εξαφανίζεται ή μειώνεται σε αποδεκτά επίπεδα με την προσήλωση στα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες Ορθής Υγιεινής και Βιομηχανικής Πρακτικής και διασφαλίζεται μέσω τακτικών ελέγχων και καταγραφών.

### **Ανάλυση Επικινδυνότητας των τροφίμων**

Η ανάλυση επικινδυνότητας είναι μία διαδικασία με την οποία γίνεται αξιολόγηση τόσο των τελικών προϊόντων, όσο και των πρώτων υλών και συστατικών, αναφορικά με την **πιθανότητα εμφάνισης** βιολογικών, χημικών ή και φυσικών κινδύνων.

Αποτελείται από δύο στάδια. Κατά το πρώτο στάδιο λαμβάνονται υπ' όψη οι κατηγορίες των κινδύνων (A-F) και εξετάζεται η πιθανότητα εμφάνισής τους στα προϊόντα και στις πρώτες ύλες. Στο δεύτερο στάδιο οι πρώτες και βοηθητικές ύλες και τα τελικά προϊόντα κατατάσσονται σε ομάδες επικινδυνότητας σύμφωνα με τις κατηγορίες των κινδύνων (0 έως IV).

Ακολουθεί η εφαρμογή της διαδικασίας ανάλυσης επικινδυνότητας στις πρώτες και βοηθητικές ύλες και στα τελικά προϊόντα της επιχείρησης.

### **Μικροβιολογικοί κίνδυνοι**

#### **Κίνδυνος A**

Ειδική κατηγορία κινδύνου που αναφέρεται σε μη αποστειρωμένα προϊόντα, σχεδιασμένα να καταναλωθούν από πληθυσμούς υψηλού κινδύνου.(π.χ. βρέφη, ηλικιωμένοι, ασθενείς, έγκυες κλπ).

#### **Κίνδυνος B**

Το προϊόν περιέχει «ευαίσθητα» συστατικά σε σχέση με τους μικροβιολογικούς κινδύνους.

#### Κίνδυνος C

Η παραγωγική διαδικασία του προϊόντος δεν περιλαμβάνει καμιά διεργασία που να καταστρέφει αποτελεσματικά τους παθογόνους μικροοργανισμούς.

#### Κίνδυνος D

Υπάρχει πιθανότητα επαναμόλυνσης του προϊόντος μετά την επεξεργασία και πριν τη συσκευασία.

#### Κίνδυνος E

Υπάρχει μεγάλη πιθανότητα ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος κατά τη διανομή ή την κατανάλωση από τον τελικό καταναλωτή έτσι ώστε να καταστήσει το προϊόν επικίνδυνο.

#### Κίνδυνος F

Δεν υπάρχει τελικό στάδιο καταστροφής των παθογόνων μικροοργανισμών μετά τη συσκευασία ή κατά το μαγείρεμα στο σπίτι ή δεν υπάρχει κάποιο τελικό στάδιο καταστροφής των μικροοργανισμών μετά τη συσκευασία από τον προμηθευτή ή πριν την είσοδο του συστατικού στην εγκατάσταση επεξεργασίας τροφίμων (αφορά στις πρώτες ύλες και τα συστατικά που εισέρχονται σε μία βιομηχανία τροφίμων).

### **Χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι**

#### Κίνδυνος A

Ειδική κατηγορία κινδύνου που αναφέρεται σε προϊόντα σχεδιασμένα να καταναλωθούν από πληθυσμούς υψηλού κινδύνου, π.χ. διαβητικοί, άτομα με φαινυλοκετονουρία κλπ.

#### Κίνδυνος B

Το προϊόν περιέχει ευαίσθητα συστατικά, τα οποία είναι πιθανές πηγές τοξικών ή επικίνδυνων φυσικών κινδύνων, π.χ. αφλατοξίνη στα σιτηρά και δημητριακά, υπολείμματα βαρέων μετάλλων σε οστρακοειδή, κλπ.

### Κίνδυνος C

Η επεξεργασία του προϊόντος δεν περιλαμβάνει ένα ελεγχόμενο στάδιο διεργασίας που να αποτρέπει, να καταστρέφει ή να περιορίζει κάτω από τα όρια τοξικές χημικές ουσίες ή και φυσικούς κινδύνους, πχ τηγάνισμα σε θερμοκρασία <math><180^{\circ}\text{C}</math> για αποτροπή σχηματισμού ακρυλαμιδίου σε αμυλούχα τηγανισμένα τρόφιμα (πατάτες τηγανιτές).

### Κίνδυνος D

Το προϊόν δύναται να επιμολυνθεί μετά την επεξεργασία του και πριν την Α' συσκευασία του, π.χ. επιμόλυνση λόγω διασταυρούμενης ροής πρώτων υλών προϊόντων.

### Κίνδυνος E

Ο κίνδυνος αναφέρεται στην επιμόλυνση του τροφίμου με χημικούς ή φυσικούς κινδύνους κατά τη μεταφορά/ διανομή του ή κατά τη χρήση του από τον τελικό καταναλωτή (στο σπίτι, εστιατόριο, κυλικείο κτλ.), π.χ. πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων.

### Κίνδυνος F

Η κατηγορία αυτή αφορά φυσικούς ή χημικούς κινδύνους, οι οποίοι είναι αδύνατο να ανιχνευτούν και να απομακρυνθούν από τον τελικό καταναλωτή, πχ παρουσία σκομβροτοξίνης στα θαλασσινά, ωχρατοξίνης στα δημητριακά ή θραυσμάτων γυαλιού/ μετάλλου /ξύλου σε τυριά /γαλακτοκομικά προϊόντα, τούρτες κλπ.

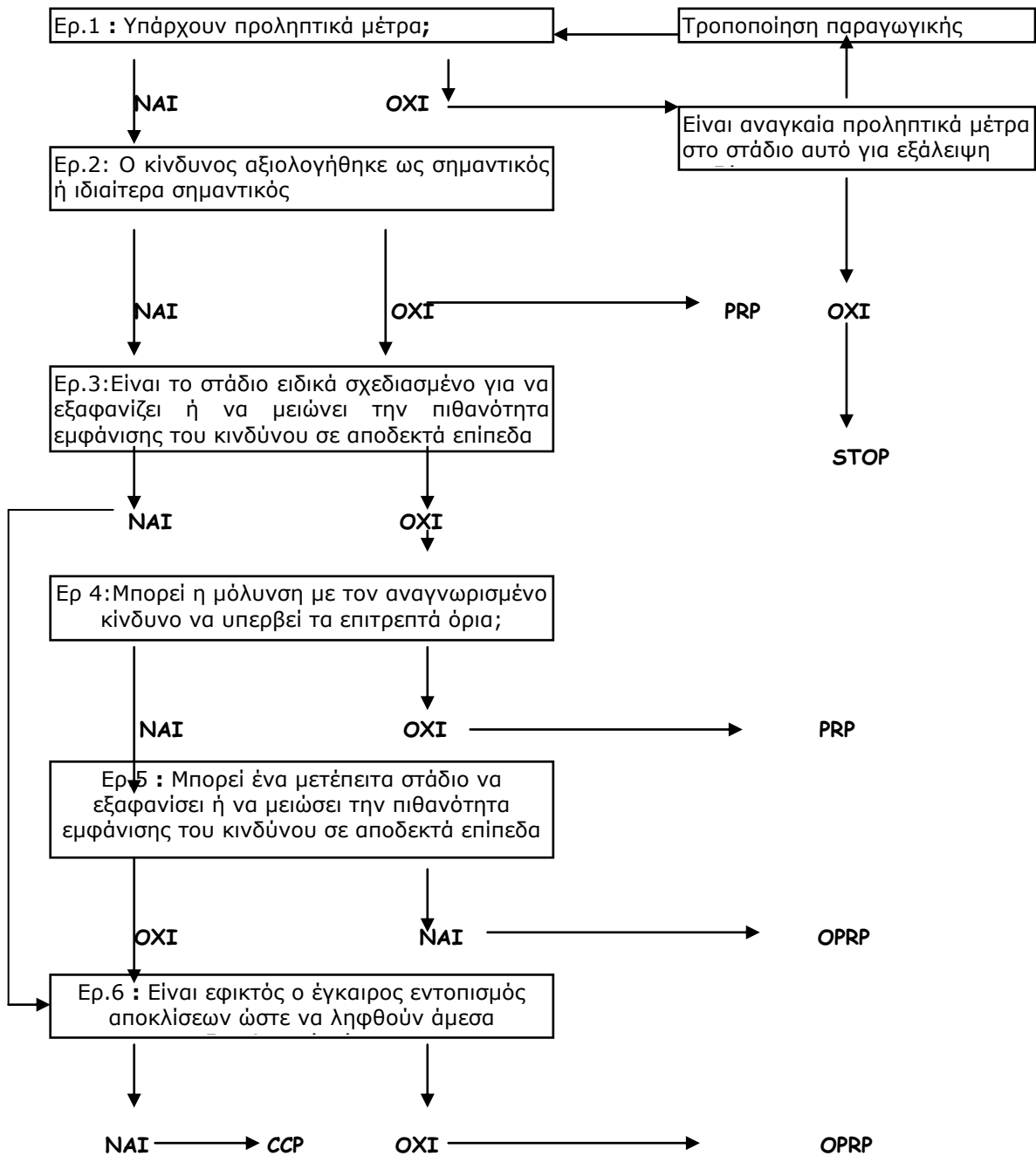
### **Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων**

Μετά την αξιολόγηση των κινδύνων, οι κίνδυνοι που εμφανίζουν χαμηλή πιθανότητα παρουσίας τους στην επιχείρηση δεν απαιτούν τη λήψη μέτρων ελέγχου.

Για τους κινδύνους που προσδιορίστηκαν μέσης και υψηλής επικινδυνότητας ακολουθείται το παρακάτω αβάκιο:



## Επιλογή και Αξιολόγηση των Προληπτικών Μέτρων Ελέγχου



## **Καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων**

Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που θεωρήθηκαν ότι ανήκουν στα προαπαιτούμενα προγράμματα (ΠΠ) καθορίζονται στο Σχέδιο Λειτουργικών Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων, το οποίο παρατίθεται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου Ασφάλειας τροφίμων και περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

- Τον αναγνωρισμένο κίνδυνο ασφάλειας τροφίμων που πρόκειται να ελεγχθεί και το μέτρο ελέγχου
- σε ποια μέτρα ελέγχου ανήκουν τα λειτουργικά ΠΠ
- σχετικές διαδικασίες παρακολούθησης που μπορούν να επιδείξουν την ορθή λειτουργία των λειτουργικών ΠΠ (παράμετροι, συχνότητες, αρχεία παρακολούθησης)
- Διορθωτικές ενέργειες και διορθώσεις που πρέπει να εφαρμοσθούν όταν υπάρξει απόκλιση από τις καθιερωμένες διαδικασίες
- Ευθύνες και αρμοδιότητες σχετικά με κάθε ΠΠ

Τίτλος	Προγράμματα	Οδηγίες Εργασίας	Αρχεία	Φύλαξη
Εκπαίδευση προσωπικού	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Προσωπικού</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Καρτέλα εκπαίδευσης προσωπικού</li> <li>Έντυπο διανομής εκπαιδευτικού υλικού</li> </ul>	Φάκελος Προσωπικού
Υγιεινή προσωπικού	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόγραμμα Υγιεινής Προσωπικού</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Έντυπο παρακολούθησης ισχύος βιβλιαρίων υγείας</li> <li>Έντυπο ελέγχου ατομικής υγιεινής</li> </ul>	Φάκελος Προσωπικού
Απορρύπανση – Απολύμανση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόγραμμα Καθαρισμού &amp; Απολύμανσης</li> <li>Πρόγραμμα ελέγχου της αποτελεσματικότητας της καθαριότητας και της απολύμανσης</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Έντυπο εφαρμογής καθαρισμού – απολύμανσης χώρων</li> <li>Έντυπο ελέγχου αποτελεσματικότητας καθαριότητας και απολύμανσης</li> </ul>	Φάκελος Καθαρισμού & Απολύμανσης Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού
Αντιμετώπιση Τρωκτικών, Εντόμων & Παρασίτων	Συμβόλαιο με αρμόδια εταιρία (ο τρόπος εργασίας είναι αποκλειστικά δική τους ευθύνη)		Κάτοψη Εγκαταστάσεων με Επισημασμένους τους Δολωματικούς Σταθμούς Σύμβαση Έργου Με Την Εταιρία Εφαρμογής Απολυμάνσεων &	Φάκελος Μυοκτονιών & Απεντομών

			<p>Απεντομώσεων</p> <p>Άδεια της Παραπάνω Εταιρίας</p> <p>Άδειες Κυκλοφορίας των Χρησιμοποιούμενων Εντομοκτόνων και Λοιπών Φάρμακων για την Καταπολέμηση των Τρωκτικών</p> <p>Εκθέσεις &amp; Πιστοποιητικά Απεντομώσεων &amp; Εφαρμογών Μυοκτονίας</p>	
Εντομοπαγίδες	Ελεγχος εντομοπαγίδων και λυχνιών αυτών		Εντυπο αντικατάστασης λυχνιών εντομοπαγίδων	
Ελεγχος Πόσιμου Νερού	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόγραμμα Ελέγχου Πόσιμου Νερού</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Δελτίο Ελέγχου Νερού</li> </ul>	Φάκελος Νερού
Μικροβιολογικές Αναλύσεις Προϊόντων	Πρόγραμμα Μικροβιολογικών Αναλύσεων		<ul style="list-style-type: none"> <li>Δελτίο Μικροβιολογικών Αναλύσεων</li> </ul>	Φάκελος Αναλύσεων Προϊόντων

Συντήρηση εξοπλισμού	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρόγραμμα συντήρησης εξοπλισμού</li> <li>• Πρόγραμμα ελέγχου θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων</li> <li>• Πρόγραμμα διακρίβωσης θερμομέτρων</li> </ul>	<p>Οδηγία ελέγχου θερμοκρασίας ψυκτικού θαλάμου</p> <p>Οδηγία διακρίβωσης</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καρτέλα βλαβών μηχανημάτων</li> <li>• Έντυπο ελέγχου θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων</li> <li>• Δελτίο διακρίβωσης θερμομέτρου</li> </ul>	Φάκελος μηχανολογικού εξοπλισμού

## **Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης**

Έπειτα από κάθε αλλαγή των μέτρων ελέγχου που ανήκουν στο σχέδιο HACCP ανανεώνονται οι προκαταρκτικές πληροφορίες που καθορίστηκαν πριν την ανάλυση επικινδυνότητας, δηλ. τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, η προσδοκώμενη χρήση του, τα διαγράμματα ροής κλπ.

Επιπρόσθετα, αν κρίνεται απαραίτητο, διορθώνονται οι διαδικασίες και οι οδηγίες που αποτελούν τα ΠΠ. Όλες οι αλλαγές που πραγματοποιούνται καταγράφονται.

## **Σχεδιασμός της επαλήθευσης**

Ο σχεδιασμός της επαλήθευσης περιλαμβάνει τον προσδιορισμό του στόχου του σχεδίου επαλήθευσης, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, της συχνότητας διεξαγωγής, τον καθορισμό των υπευθυνοτήτων και των απαραίτητων αρχείων που θα τηρούνται.

## **Σύστημα ιχνηλασιμότητας**

Το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνει τεκμηριωμένη διαδικασία για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας δίνει τη δυνατότητα ταυτοποίησης των παρτίδων του προϊόντος και συσχέτισης αυτών με τις παρτίδες των πρώτων υλών, καθώς και με τα αρχεία παραγωγής, διανομής και τα αποτελέσματα των ελέγχων. Δίνει δηλαδή τη δυνατότητα να αναγνωρίζονται τα προϊόντα σε όλες τις φάσεις επεξεργασίας, από την πρώτη ύλη μέχρι την παραλαβή του τελικού προϊόντος από τον πελάτη.

Επιπλέον, με το σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι δυνατή η διάκριση των προμηθευτών κάθε παρτίδας πρώτων υλών που χρησιμοποιείται, καθώς και των πελατών όπου έχει διανεμηθεί κάθε παρτίδα τελικού προϊόντος.

## **Έλεγχος μη συμμορφώσεων**

Η επιχείρηση έχει δημιουργήσει τη διαδικασία «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ - ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ», ώστε να τεκμηριώσει τα ακόλουθα:

- τα μη συμμορφούμενα υλικά και προϊόντα, που δεν ανταποκρίνονται στις καθορισμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές, να εντοπίζονται, να σημαίνονται κατάλληλα και να μη χρησιμοποιούνται από αμέλεια.
- οι αιτίες των μη -συμμορφώσεων και προβλημάτων να αντιμετωπίζονται, ώστε αυτά να μην επανεμφανίζονται.
- αιτίες πιθανών προβλημάτων να αντιμετωπίζονται πριν την εμφάνισή τους και να προτείνονται ενέργειες για τη βελτίωση του ΣΔΑΤ και της εταιρείας γενικότερα.

### **Διορθώσεις**

Η επιχείρηση έχει θεσπίσει την τεκμηριωμένη διαδικασία «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ - ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ» προκειμένου να ταυτοποιήσει και να αξιολογήσει τα τελικά προϊόντα που επηρεάστηκαν από μη συμμορφούμενα CCP ή λειτουργικά ΠΠ που δεν λειτουργούν κατά τα προσδοκώμενα, και ακολούθως να καθορίσει τον κατάλληλο χειρισμό τους.

### **Διορθωτικές ενέργειες**

Όταν κατά την παρακολούθηση εμφανιστεί απόκλιση από τα κρίσιμα όρια και όταν τα λειτουργικά ΠΠ δεν συμμορφώνονται με αυτά, τότε λαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες, με σκοπό την άρση της αιτίας που δημιουργεί αυτή την αποσταθεροποιητική τάση και την επιστροφή της παραγωγικής διαδικασίας στην ελεγχόμενη και φυσιολογική της ροή.

Ο καθορισμός των προτεινόμενων διορθωτικών ενεργειών για κάθε απόκλιση από τα κρίσιμα όρια, περιγράφεται αναλυτικά στο πλάνο HACCP της εταιρείας.

Η εφαρμογή των διορθωτικών ενεργειών αποφασίζεται από προσωπικό με επαρκείς γνώσεις, που έχει την αρμοδιότητα να ενεργοποιήσει την εφαρμογή τους (πχ. προϊστάμενοι τμημάτων κλπ.) Αυτά τα μέλη του προσωπικού οφείλουν να

ενημερώσουν τον ΥΔΑΤ σε κάθε περίπτωση. Ο ΥΔΑΤ ακολούθως ενημερώνει τη διεύθυνση της επιχείρησης, σε περίπτωση που οι επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης είναι σημαντικές για την επιχείρηση.

Σε περιπτώσεις επαναλαμβανόμενων αποκλίσεων ο ΥΔΑΤ μελετά τα αίτια και προτείνει προληπτικές ενέργειες, όπως αλλαγή μεθόδων παραγωγής, εξοπλισμού, συχνότητας ελέγχων, ώστε να αποφευχθεί στο μέλλον επανάληψη των αποκλίσεων.

### **Χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων**

Ο χειρισμός των «ύποπτων» τελικών προϊόντων, γίνεται με βάση όσα περιγράφονται στη διαδικασία «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ – ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

### **Απόσυρση**

Οι υπευθυνότητες για την ενεργοποίηση και εκτέλεση της ανάκλησης ενός προϊόντος, η αλληλουχία των ενεργειών που εφαρμόζονται, οι διαδικασίες για την κοινοποίηση προς τα ενδιαφερόμενα μέρη, οι διαδικασίες για τον χειρισμό των ανακληθέντων προϊόντων, καθώς και τα αρχεία που τηρούνται περιγράφονται αναλυτικά στη διαδικασία «ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ».

Για την επαλήθευση του συστήματος ανάκλησης, η επιχείρηση εκτελεί δοκιμαστικές ανακλήσεις με βάση όσα αναφέρονται στην ίδια διαδικασία.

## **3.16 .Επικύρωση, Επαλήθευση και Βελτίωση του ΣΔΑΤ**

### **Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων**

Μετά τον αρχικό σχεδιασμό των ΠΠ και του σχεδίου HACCP ακολουθεί αξιολόγηση της λειτουργικότητας των κρίσιμων ορίων των CCPs , καθώς και των μέτρων ελέγχου ώστε να ελεγχθούν οι κίνδυνοι της ασφάλειας των τροφίμων.

Αν η αξιολόγηση υποδείξει μη συμμόρφωση, τροποποιούνται τα μέτρα ελέγχου ή πραγματοποιούνται αλλαγές στις πρώτες ύλες ή στην παραγωγική διαδικασία κλπ.



Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να επικυρώνονται μετά από κάθε αλλαγή στα ΠΠ και το σχέδιο HACCP.

### **Έλεγχος των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης**

Η επιχείρηση διαθέτει τεκμηριωμένη διαδικασία για τη διακρίβωση του εξοπλισμού παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, ώστε να εξασφαλίζεται η αξιοπιστία των μετρήσεων και δοκιμών.

Η ρύθμιση και βαθμονόμηση των οργάνων αυτών γίνεται πριν την πρώτη χρήση τους, αλλά και σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα.

Τα όργανα φέρουν ειδική σήμανση, βαθμονομούνται με συγκεκριμένες οδηγίες εργασίας και φέρουν ετικέτα βαθμονόμησης, όπου δηλώνεται ο χρόνος λήξης αυτής. Τα αποτελέσματα της βαθμονόμησης καταγράφονται σε κατάλληλα έντυπα και συνδέονται με τα όργανα.

Ο ΥΔΑΤ είναι υπεύθυνος για την οργάνωση, εφαρμογή και τεκμηρίωση της βαθμονόμησης.

### **Επαλήθευση του ΣΔΑΤ**

Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στην επαλήθευση της αποτελεσματικότητας και της ορθότητας του ΣΔΑΤ που εφαρμόζει η επιχείρηση.

Η διαδικασία της επαλήθευσης επιβεβαιώνει ότι:

- τα ΠΠ και το σχέδιο HACCP εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά
- τα επίπεδα κινδύνου είναι κάτω από τα ανώτατα όρια αποδοχής
- οι διαδικασίες που απαιτούνται από το ΣΔΑΤ εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικές
- η ενσωμάτωση νέων στοιχείων στην ανάλυση επικινδυνότητας διατηρείται και ενθαρρύνεται

Εργαλεία επαλήθευσης του ΣΔΑΤ αποτελούν οι εσωτερικές επιθεωρήσεις, καθώς και η διεξαγωγή αναλύσεων σε τελικά προϊόντα που λαμβάνονται δειγματοληπτικά

### **Εσωτερικές επιθεωρήσεις**

Για την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας και της ορθότητας του ΣΔΑΤ της επιχείρησης διενεργούνται εσωτερικές επιθεωρήσεις, σύμφωνα με τη σχετική διαδικασία «ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΣΔΑΤ» , όπου ελέγχονται όλα τα επίπεδα λειτουργίας του συστήματος, από ειδικό εξωτερικό συνεργάτη ή από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης. Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων τηρούνται σε αρχεία.

Όπου διαπιστώνεται απόκλιση στη λειτουργία του συστήματος προτείνονται διορθωτικές ενέργειες από τον υπεύθυνο του αντίστοιχου τμήματος, που ολοκληρώνονται σε προκαθορισμένο χρονικό διάστημα. Με την ολοκλήρωσή τους ακολουθεί επανέλεγχος για να επιβεβαιωθεί η αποκατάσταση της αποτελεσματικής λειτουργίας του συστήματος.

### **Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης**

Τα αποτελέσματα των επαληθεύσεων, καθώς και των εσωτερικών επιθεωρήσεων, αξιολογούνται συστηματικά, ώστε σε περίπτωση μη συμμόρφωσης να ληφθούν διορθωτικές ενέργειες, πχ. ανασκόπηση των καναλιών επικοινωνίας, των λειτουργικών PRPs και του σχεδίου HACCP, της αποτελεσματικότητας διαχείρισης των πόρων και των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων. Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης καταγράφονται και κοινοποιούνται στην Ομάδα ασφάλειας τροφίμων, ενώ αποτελούν και κριτήριο αξιολόγησης του ΣΔΑΤ. Όταν στα πλαίσια της επαλήθευσης πραγματοποιηθούν δοκιμές σε τελικά προϊόντα, από τις οποίες προκύπτει ότι υπάρχει μη συμμόρφωση με το αποδεκτό επίπεδο κινδύνων ασφάλειας τροφίμων, τότε οι συγκεκριμένες παρτίδες προϊόντων μεταχειρίζονται ως «δυσνητικώς μη ασφαλείς», σύμφωνα με όσα περιγράφονται στη διαδικασία του ΣΔΑΤ «ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ – ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ».

## **Ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ**

Η Ομάδα ασφάλειας τροφίμων αξιολογεί τα αποτελέσματα των επαληθεύσεων, καθώς και των εσωτερικών επιθεωρήσεων, ώστε:

- α. να επιβεβαιώσει ότι το ΣΔΑΤ λειτουργεί όπως αρχικά σχεδιάστηκε, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου και της απαιτήσεις της επιχείρησης
- β. να εντοπίσει ανάγκες ανανέωσης ή βελτίωσης του ΣΔΑΤ
- γ. να αναγνωρίσει αποσταθεροποιητικές τάσεις των κρίσιμων ορίων που ενδέχεται να οδηγήσουν σε μη ασφαλή προϊόντα
- δ. να επιβεβαιώσει την αποτελεσματικότητα των διορθώσεων και των διορθωτικών ενεργειών.

## **Βελτίωση και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ**

Η Ομάδα ασφάλειας τροφίμων αξιολογεί σε τακτά χρονικά διαστήματα δεδομένα που προκύπτουν είτε από παρατηρήσεις - παράπονα πελατών σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων, είτε από τους ελέγχους ποιότητας των τελικών προϊόντων, είτε από τις αναφορές των επιθεωρήσεων με σκοπό την ανανέωση/βελτίωση του ΣΔΑΤ, εφόσον είναι απαραίτητο. Στην περίπτωση αυτή πραγματοποιείται ανασκόπηση της ανάλυσης κινδύνων, του σχεδιασμού των λειτουργικών ΠΠ και του σχεδίου HACCP.

Όλες οι ενέργειες επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ καταγράφονται και ενημερώνεται σχετικά η διεύθυνση της επιχείρησης.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 40

## ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

### 4.1 Παρουσίαση τηςεπιχείρησης

Η εταιρία ιδρύθηκε το 19XX στη Θεσσαλονίκη με αντικείμενο την εκμετάλλευση εστιατορίων και κυλικείων . Από την ίδρυσή της η εταιρεία λειτουργεί στην έδρα της κέντρο μελέτης και προβολής της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας και δραστηριοποιείται στην παρασκευή, διανομή και διάθεση γευμάτων για την τροφοδοσία (catering) συνεδρίων, δεξιώσεων και άλλων εορταστικών εκδηλώσεων, επιχειρήσεων, εκθέσεων, σχολείων, κατασκηνώσεων, κλπ.

Η ανάπτυξη της εταιρείας ήταν αλματώδης και σήμερα διαθέτει παραγωγική δυνατότητα και κινητές μονάδες σίτισης για την μαζική εστίαση έως και 20.000 ατόμων ημερησίως. Σήμερα η εταιρεία διατηρεί την έδρα της στη Θεσσαλονίκη και διαθέτει επιπλέον, πέντε εργαστήρια παρασκευής τροφίμων: δύο στην Θεσσαλονίκη, ένα στην Αλεξανδρούπολη, ένα στην Κομοτηνή και ένα στο Βόλο.

Το Σεπτέμβριο του 2003 η εταιρεία μετατράπηκε σε Ανώνυμη με επωνυμία XXX ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

### 4.2 Στοιχεία πελατολογίου τηςεπιχείρησης

Η πολυετής πείρα της εταιρείας και η δυνατότητά της να ανταποκριθεί άμεσα στις ανάγκες των πελατών της παρέχοντας υψηλών προδιαγραφών προϊόντα και υπηρεσίες έχει οδηγήσει σε σημαντική αύξηση του πελατολογίου της και διατήρηση των πελατών της. Μεταξύ των μεγαλύτερων μόνιμων πελατών της εταιρίας, ενδεικτικά, περιλαμβάνονται:

- Το Πανεπιστήμιο ΑΛΦΑ που σιτίζει ημερησίως 2.000 φοιτητές
- Το Πανεπιστήμιο ΒΗΤΑ με υποκαταστήματα σε διάφορες πόλεις που σιτίζει ημερησίως 3.500 φοιτητές

- Το Πανεπιστήμιο ΔΕΛΤΑ με υποκαταστήματα σε διάφορες πόλεις που σιτίζει ημερησίως 2.500 φοιτητές και την κάλυψη με γεύματα των διαφόρων συνεδρίων και ημερίδων που διοργανώνονται από τα παραπάνω Πανεπιστήμια
- Πανεπιστημιακό Νοσοκομείο
- Πανεπιστημιακό Γενικό Νοσοκομείο ΒΗΤΑ
- Νοσοκομείο Θεσσαλονίκης ΩΜΕΓΑ
- Μουσικό Σχολείο ΧΧ
- Μουσικό Σχολείο ΑΑ
- Σίτιση 1.000 παιδιών στα ολοήμερα σχολεία σε διάφορους νομούς
- Κέντρα Φροντίδας Οικογένεια
- Πυροσβεστική Ακαδημία
- Παιδικές κατασκηνώσεις
- Ειδικές Στρατιωτικές Μονάδες

#### **4.3 Λοιπές δραστηριότητες τηςεπιχείρησης**

Η εταιρία έχει μία αξιόλογη και συνεχώς αναπτυσσόμενη πορεία που την έχει καταξιώσει στον χώρο του Catering, γεγονός που αποδεικνύεται από το πλήθος και την ποιότητα των πελατών της. Παράλληλα με την παραπάνω κατεύθυνση που υπήρξε και η γενεσιουργός αιτία της εταιρίας, έχουν αναπτυχθεί άλλες δύο κατευθύνσεις.

Έτσι η εταιρία μας δημιουργώντας τη δεύτερή της κατεύθυνση έχει αποκτήσει

εξειδίκευση στην υλοποίηση μονάδων επισιτισμού σε όλους τους χώρους όπως Νοσοκομεία, Σχολεία, Πανεπιστήμια, Κατασκηνώσεις, Στρατιωτικές μονάδες κ.λ.π.

Η τρίτη κατεύθυνσή της αφορά τον τομέα : Επισιτισμός – Διασκέδαση. Στην κατεύθυνση αυτή έχει δημιουργήσει σύγχρονους πολυχώρους και έχει συνάψει συμβάσεις με παρόμοιους πολυχώρους σε όλη τη Βόρεια Ελλάδα, για την κάλυψη κάθε μορφής κοινωνικής εκδήλωσης. Έτσι παρέχει τη δυνατότητα στους πελάτες της να πραγματοποιήσουν στους παραπάνω χώρους συνέδρια, συμπόσια και κάθε είδους εκδηλώσεις επιμορφωτικού χαρακτήρα παρέχοντάς τους την αίγλη και το κύρος που αρμόζει στην κάθε περίπτωση.

#### **4.4 Οργάνωση Εταιρίας**

Τη γενική ευθύνη για την ορθή και αποτελεσματική λειτουργία της εταιρίας έχει ο Γενικός Διευθυντής, ενώ σε σχέση με τη λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης είναι αρμόδιος για:

- τη χάραξη της Πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας
- την έγκριση του Εγχειριδίου Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ
- την επίβλεψη εφαρμογής του Συστήματος με τη διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων
- την ανασκόπηση του Συστήματος

Για τη συνεργασία των στελεχών και των εργαζομένων ισχύει η αρχή των ολοκληρωμένων υπευθυνοτήτων για τη διαχείριση της Υγείας και Ασφάλειας.

Αυτό σημαίνει ότι κάθε στέλεχος / τμήμα έχει την ευθύνη για την ποιότητα στην εργασία του, καθώς και στις υπηρεσίες τρίτων που διενήργησαν με δική τους εντολή.

Η ευθύνη για την ποιότητα ισχύει σε όλα τα επίπεδα της οργάνωσης της εταιρίας. Κάθε εργαζόμενος είναι υπεύθυνος για την ποιότητα της δικής του εργασίας στα πλαίσια των καθορισμένων στόχων και αρμοδιοτήτων του. Οι αρμοδιότητες των

Στελεχών και των εργαζομένων περιγράφονται στο έντυπο ΔΙ-03-01 Περιγραφή Θέσης Εργασίας.

### **Υπεύθυνος Διαχείρισης Συστήματος ΥΑΕ**

Στα πλαίσια των ευθυνών και των αρμοδιοτήτων του Υπεύθυνου Διαχείρισης Συστήματος ΥΑΕ ανήκουν:

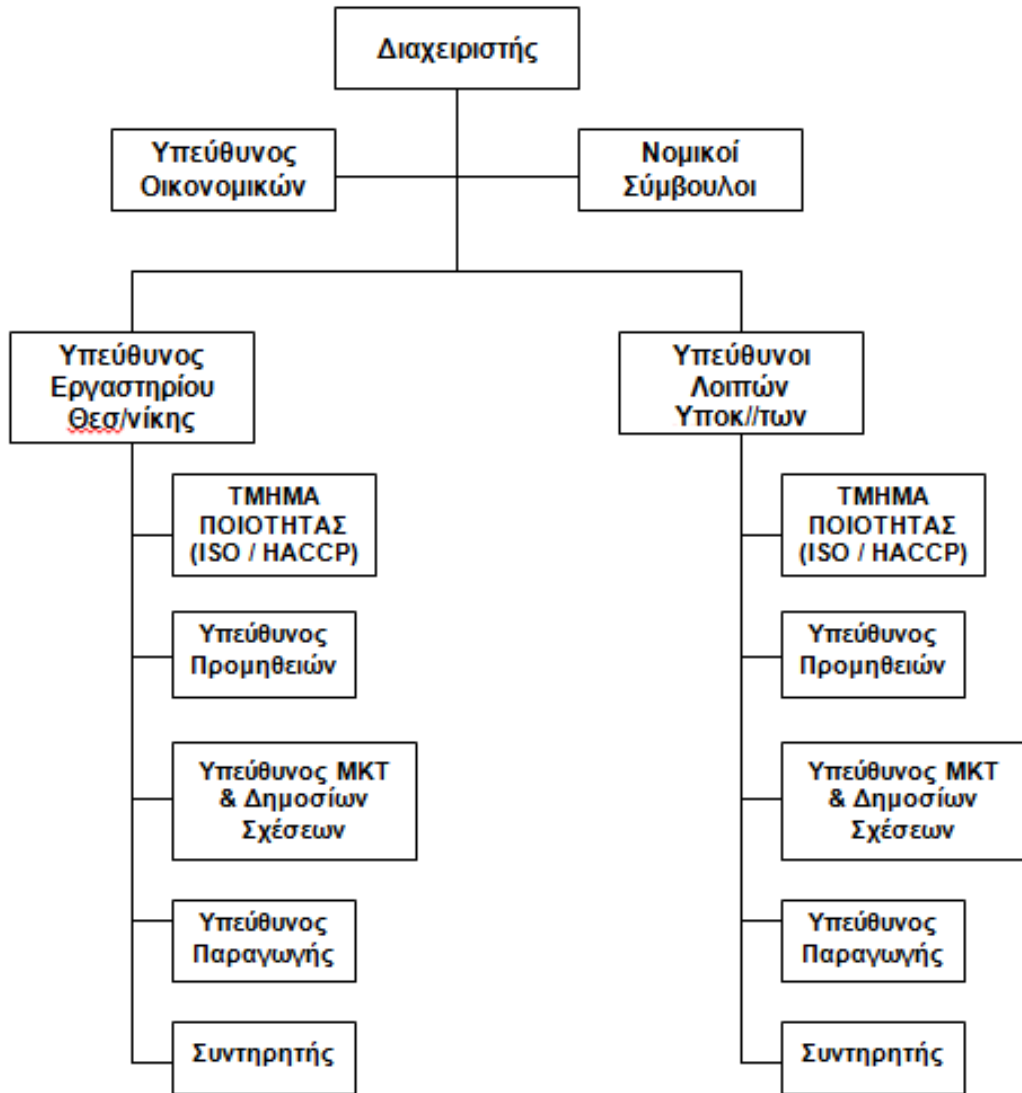
- η εφαρμογή και η εκπλήρωση των απαιτήσεων των προτύπων ΕΛΟΤ 1801:2008 & OHSAS 18001:2007.
- ο συστηματικός έλεγχος της ορθότητας και της αποτελεσματικότητας του Συστήματος
- η ενημέρωση της Διοίκησης σχετικά με την επίδοση του Συστήματος και η πρόταση ενεργειών για βελτίωσή του
- η προώθηση της αναγνώρισης της σημασίας της Υγείας και Ασφάλειας στα στελέχη και τους εργαζόμενους.
- η Σύσταση και οι Συνεδριάσεις σε τακτά χρονικά διαστήματα της Επιτροπής Υγείας και Ασφάλειας στην οποία θα αντιπροσωπεύονται όλα τα Τμήματα της εταιρείας,
- η Αξιολόγηση και Εκτίμηση των Απαιτούμενων Πόρων – σε συνεργασία με την Επιτροπή Υγείας και Ασφάλειας - για την Επίτευξη των Αντικειμενικών Σκοπών και Στόχων του Συστήματος Διαχείρισης και τη Σύνταξη Σχετικής Εισήγησης στο Διευθυντή για τη διάθεσή τους.
- η Αναγνώριση Αναγκών Εκπαίδευσης των Εργαζομένων για την Υλοποίηση Εργασιών που άπτονται του ΣΔΥΑΕ.
- ο ορισμός Αρμοδιοτήτων και Εργασιών σε κατάλληλα Ενημερωμένα για το σκοπό αυτό Στελέχη της Εταιρείας με Σκοπό την Επίτευξη των Αντικειμενικών

Σκοπών και Στόχων του ΣΔΥΑΕ.

- η Προετοιμασία των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και Ανασκοπήσεων του ΣΔΥΑΕ και Ενημέρωση του Προσωπικού που λαμβάνει μέρος στις Δραστηριότητες αυτές.
- οι επαφές με Προμηθευτές, Συνεργάτες, Πελάτες, Συμβούλους Περιβάλλοντος, Νομικές Υπηρεσίες, Φορέα Πιστοποίησης, Αρμόδιες Αρχές και την Κοινωνία γενικότερα σε θέματα που αφορούν το ΣΔΥΑΕ.
- Η οργάνωση της εταιρίας παρουσιάζεται στο οργανόγραμμα της επόμενης σελίδας.



## ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ



#### 4.5 Στρατηγική Υγείας και Ασφάλειας της Εταιρίας

Η Διοίκηση της εταιρίας έχει ορίσει την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας και την ανασκοπεί σε τακτά χρονικά διαστήματα ως προς την καταλληλότητά της.

Μέσω της πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας εκφράζεται η δέσμευση της Διοίκησης της εταιρίας για την ποιότητα και την συμμόρφωση των δραστηριοτήτων της με την νομοθεσία, την καθιέρωση και την ανασκόπηση των στόχων για την Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία, καθώς και την συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης. Βασικοί όροι της πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας, όπως αυτοί ορίστηκαν από την Διοίκηση είναι: Ο προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και η παρακολούθηση των Κρίσιμων Ορίων, ώστε να μην ξεπεραστούν και τεθεί κίνδυνος ως προς την Υγεία και Ασφάλεια των Εργαζομένων. Η διάθεση των απαραίτητων πόρων για την εκπαίδευση και μετεκπαίδευση των εργαζομένων.

Η βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος και η εξασφάλιση της συνεργασίας και της συμμετοχής των εργαζομένων. Για το λόγο αυτό υποστηρίζουμε το πνεύμα της ομαδικής εργασίας. Η εκπλήρωση όλων των απαιτήσεων Υγείας & Ασφάλειας στους χώρους εργασίας. Η εκπλήρωση των απαιτήσεων της ελληνικής και κοινοτικής νομοθεσίας. Οι διεργασίες σχεδιάζονται, ελέγχονται, επιτηρούνται και βελτιώνονται συστηματικά με την εφαρμογή συγκεκριμένων μεθόδων.

Τα στελέχη είναι υπεύθυνα για τη διασφάλιση της ποιότητας με την ευρύτερη έννοια του όρου και πρέπει έγκαιρα και τεκμηριωμένα να προγραμματίζουν και να διεκπεραιώνουν τις διορθωτικές ενέργειες. Κάθε εργαζόμενος είναι υπεύθυνος για την ποιότητα της δικής του εργασίας και πρέπει μέσω της δικής του ποιοτικής εργασίας να συμβάλλει στην εκπλήρωση των στόχων Υγείας και Ασφάλειας. Να αποφεύγει τα λάθη και τα ήδη δημιουργηθέντα λάθη, να εντοπίζονται έγκαιρα, να διαπιστώνονται οι αιτίες και να διορθώνονται. Στην επίτευξη αυτού, ιδιαίτερη σημασία έχει η πρωτοβουλία κάθε εργαζόμενου.

Οι παραπάνω όροι είναι συνοπτικά συγκεντρωμένοι στο έγγραφο «Πολιτική Υγείας

και Ασφάλειας», το οποίο έχει γνωστοποιηθεί σε όλους τους εργαζόμενους. Η Διοίκηση καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια, ώστε όλο το ανθρώπινο δυναμικό της να υιοθετήσει την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας και να συμβάλει στην επίτευξη του κυρίαρχου στόχου, που είναι η διαρκής διαφύλαξη της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία.

### **Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας**

Η εταιρία δεσμεύεται για την λειτουργία συστήματος Υγείας και ασφάλειας στην εργασία, το οποίο κινείται στην κατεύθυνση:

A) της πλήρους συμμόρφωσης με τις νομοθετικές απαιτήσεις, που διέπουν τον τομέα της υγείας και ασφάλειας των εργασιών

B) της κάλυψης των απαιτήσεων των προτύπων ΕΛΟΤ 1801 και OHSAS 18001 για την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων.

Το σύστημα υγείας και ασφάλειας που εφαρμόζεται, παρέχει όλες τις απαραίτητες εγγυήσεις προς τους εργαζομένους στην Εταιρεία, καθώς επίσης και στους συνεργάτες αυτής, ώστε στην καθημερινή τους εργασία, να μην διατρέχει τον οποιοδήποτε κίνδυνο η υγεία τους.

Η Εταιρεία παρέχει την απαραίτητη εκπαίδευση προς το προσωπικό της, για την καλή και ασφαλή εκτέλεση των εργασιών τους, με τρόπο που να είναι σύμφωνος και με τις απαιτήσεις του συστήματος.

Η Εταιρεία δεσμεύεται για την συνεχή βελτίωση της επίδοσης του συστήματος, καθώς και για την πλήρη συμμόρφωση του συστήματος με την κείμενη νομοθεσία που ισχύει για την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων.

Πρωταρχικό μέλημα της Εταιρείας, είναι η εξασφάλιση όλων των αναγκαίων πόρων (ανθρώπινο δυναμικό και υλικοτεχνική υποδομή) για την καλή και σωστή λειτουργία του συστήματος υγείας και ασφάλειας και την πλήρη επίτευξη των αντικειμενικών σκοπών αυτού.

Η σωστή τήρηση του συστήματος ΥΑΕ, διασφαλίζει ότι η υλοποίηση των δραστηριοτήτων της Εταιρείας, πραγματοποιείται με πολύ ικανοποιητικό και ασφαλές για τους εργαζομένους, τρόπο.

Η Πολιτική για την ΥΑΕ, είναι μέρος του συστήματος και ανασκοπείται σε τακτά χρονικά διαστήματα, για την καταλληλότητά της. Σε περίπτωση αλλαγής των δραστηριοτήτων της Εταιρείας, η Πολιτική για την ΥΑΕ θα διαφοροποιηθεί, ώστε να καλύπτει και τις νέες δραστηριότητες αυτής.

#### **4.6 Σύστημα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία**

##### **Πεδίο εφαρμογής**

Το Σύστημα Διαχείρισης εφαρμόζεται από το σύνολο του προσωπικού της εταιρίας και αφορά στο σύνολο των δραστηριοτήτων της εταιρίας.

##### **Προδιαγραφές ΣΔΥΑΕ**

Το σύστημα είναι πλήρως συμβατό με τις απαιτήσεις των προτύπων ΕΛΟΤ 1801:2008 και OHSAS 18001:2007.

##### **Δομή Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ**

Η έκταση της τεκμηρίωσης είναι πλήρως εξαρτώμενη από:

- α) το είδος και την των πολυπλοκότητα διεργασιών, καθώς και των αλληλεξαρτήσεών τους,
- β) το μέγεθος και την κουλτούρα της εταιρίας γ) τις γνώσεις και δεξιότητες του προσωπικού.

Το παρόν εγχειρίδιο αποτελεί τον βασικό οδηγό στη χρήση και λειτουργία του όλου ΣΔΥΑΕ το οποίο αποτελείται από τα παρακάτω δομικά στοιχεία:

## Πίνακας 1

### Δομικά Στοιχεία ΣΔΥΑΕ

<b>Λίστα Εγγράφων ΣΔΥΑΕ</b>	Αποτελεί λίστα του συνόλου των εργαλείων αναλυτικά, από τα οποία απαρτίζεται το σύστημα, ταξινομημένα ανά διεργασία. Παρουσιάζεται στο ΔΙ-01-03 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΣΔΠ&ΑΤ
<b>Εγχειρίδιο ΣΔΥΑΕ:</b>	<p>Το παρόν εγχειρίδιο χρησιμοποιείται ως εισαγωγή στο ΣΔΥΑΕ, δίνοντας τις απαραίτητες βασικές πληροφορίες σε σχέση με τους λόγους που εξυπηρετεί, τη δομή και τον τρόπο χρήσης του και αξιοποίησής του.</p> <p>Το εγχειρίδιο αυτό, αποτελεί το 1<sup>ο</sup> επίπεδο ανάλυσης της λειτουργίας της εταιρίας, και χρησιμοποιείται από το προσωπικό σαν αρχική κατεύθυνση για τις καθημερινές εργασίες.</p>
<b>Εργαλεία Ολοκληρωμένου Συστήματος Διαχείρισης:</b>	<p><b>Διαδικασίες ΣΔΥΑΕ</b></p> <p>Αποτυπώνονται διαγραμματικά οι καθορισμένες (τυποποιημένες) από την εταιρία βέλτιστες μέθοδοι πραγματοποίησης εργασιών με ταυτόχρονη αποτύπωση των υπευθύνων υλοποίησης κάθε επιμέρους ενέργειας.</p> <p><b>Οδηγίες ΣΔΥΑΕ</b></p> <p>Καταγράφονται οδηγίες εργασίας όπου αυτές απαιτούνται για την αποφυγή παρερμηνειών και λανθασμένων ενεργειών.</p> <p><b>Έντυπα, πληροφοριακά συστήματα, μέθοδοι ΣΔΥΑΕ</b></p> <p>Είναι τα δομικά εκείνα συστατικά τα οποία χρησιμοποιούνται για την άντληση, χειρισμό ή διακίνηση και τελική επεξεργασία δεδομένων και πληροφοριών με στόχο την καθημερινή διεκπεραίωση και υποστήριξη εργασιών και διαδικασιών.</p> <p><b>Αρχεία Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας</b></p> <p>Πηγάζουν από την αναγκαιότητα αποθήκευσης και εύκολης ανάκτησης και χρήσης ζωτικών για την εταιρία δεδομένων και πληροφοριών, τα οποία πρωτογενώς καταχωρούνται στα έντυπα και τα ηλεκτρονικά αρχεία αποθήκευσης και επεξεργασίας δεδομένων.</p>

Δημιουργούνται κατόπιν της συμπλήρωσης και κατάλληλης αρχειοθέτησης εντύπων και ηλεκτρονικών αρχείων. Ο τρόπος διαχείρισής του προδιαγράφεται στο σύστημα.

Πηγή HACCP

#### **4.7 Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ: Διαχείριση και λειτουργία**

Το Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ της εταιρίας αποτελεί εργαλείο διοίκησης, οργάνωσης και λειτουργίας, με γνώμονα την προστασία της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, και ως τέτοιο πρέπει να χρησιμοποιείται.

Με στόχο την άμεση και ευκολότερη χρήση του, έχει δημιουργηθεί ειδική λίστα των επιμέρους εργαλείων του (ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΣΔΠ&ΑΤ) η οποία αποτελεί ταυτόχρονα ένα εύχρηστο οδηγό αλλά και λίστα περιεχομένων του συστήματος ταυτόχρονα.

#### **Οργάνωση Διαχείρισης Συστήματος**

##### **Εκπρόσωπος της Διαχείρισης**

Η Διοίκηση έχει ορίσει Υπεύθυνο Διαχείρισης Συστήματος, ο οποίος έχει ευθύνες και δικαιώματα που μεταξύ των άλλων περιλαμβάνουν:

1. εξασφάλιση ότι οι διαδικασίες του Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ έχουν καθιερωθεί, εφαρμόζονται και τηρούνται,
2. αναφορά προς τη Διοίκηση σχετικά με τη λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ και των αναγκών βελτίωσης αυτού,

##### **Εσωτερική Επικοινωνία**

Η επίσημη επικοινωνία μεταξύ των εργαζομένων προδιαγράφεται μέσω των δραστηριοτήτων των προβλεπόμενων διαδικασιών του παρόντος συστήματος (βλέπε ΔΙ-04 ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ).

Η επικοινωνία για τα θέματα που αφορούν στη λειτουργία του ΣΔΥΑΕ και για όσα προβλέπονται από αυτό, διενεργείται μέσω του ΥΔΣ, ο οποίος αποτελεί ουσιαστικά και το εσωτερικό σημείο στο οποίο πρέπει να καταλήγουν όλες οι αδυναμίες του συστήματος αλλά και οι ερωτήσεις και απορίες του προσωπικού, με στόχο να διαχειριστούν κατάλληλα.

### **Μέτρηση και αξιολόγηση**

Η απόδοση του συστήματος αξιολογείται στο τέλος κάθε έτους μέσω της διαδικασίας Διοικητικής Ανασκόπησης στόχος της οποίας είναι η αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΥΑΕ, η βελτίωση της ΥΑΕ και η τυχόν απαίτηση σε επιπλέον πόρους ή υλικοτεχνική υποδομή.

### **Αναγνώριση κινδύνων – εκτίμηση και έλεγχος επικινδυνότητας**

Η Εταιρία για το σύνολο των δραστηριοτήτων της, έχει συντάξει Γραπτή Εκτίμηση του Επαγγελματικού Κινδύνου (ΜΕΕΚ), η οποία περιλαμβάνει καταγραφή κάθε είδους πιθανού κινδύνου για την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων. Η ΜΕΕΚ αφορά το εμπλεκόμενο προσωπικό της Εταιρίας καθώς και τους συνεργάτες σε κάθε δραστηριότητα, ώστε να διασφαλίζεται πλήρως ότι δεν υπάρχει κάποιο πρόβλημα για την υγεία και την ασφάλεια του προσωπικού.

Μελέτη εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου, περιλαμβάνει τόσο τα γραφεία της Εταιρίας, όπου υπάρχουν εργαζόμενοι, όσο και τον χώρο παραγωγής.

Την μελέτη έχει συντάξει εξωτερικός συνεργάτης της επιχείρησης και από αυτήν προκύπτουν οι διαδικασίες, οι οδηγίες, τα μέτρα και τα μέσα που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για κάθε εργασία ώστε να ελαχιστοποιηθεί κάθε κίνδυνος για την υγεία και την ασφάλεια του προσωπικού.

Η υπάρχουσα μελέτη αναθεωρείται κάθε χρόνο ή όταν προκύψουν αλλαγές στην παραγωγική διαδικασία, ή όταν εγκατασταθούν νέα μηχανήματα στην μονάδα.

Κατά την Ανασκόπηση του ΣΔΥΑΕ, είναι ενδεχόμενο εάν και εφόσον κρίνει η Διοίκηση να αλλάξει η ΜΕΕΚ, αλλάζοντας μέσω αυτών οι αντικειμενικοί σκοποί

και στόχοι που έχουν τεθεί για το ΣΔΥΑΕ.

### **Προγράμματα διαχείρισης ΥΑΕ**

Η Εταιρία έχει καθιερώσει τη σύνταξη Προγραμμάτων Διαχείρισης της ΥΑΕ, με απώτερο σκοπό την καλή λειτουργία του συστήματος ΥΑΕ. Τα προγράμματα Διαχείρισης ΥΑΕ, εκπονούνται με την ευθύνη του Τεχνικού ασφαλείας, ενώ ελέγχονται από τον Γενικό Διευθυντή της Εταιρίας και φυσικά τηρούνται από όλους τους εργαζόμενους της Εταιρίας, με ευθύνη των υπευθύνων των τμημάτων.

Τα Προγράμματα Διαχείρισης ΥΑΕ αποτελούν εσωτερικά έγγραφα του συστήματος ΥΑΕ και περιγράφεται η συγγραφή τους και ο τρόπος τήρησής τους στην αντίστοιχη διαδικασία του συστήματος. Μέσα από τα προγράμματα διαχείρισης της ΥΑΕ, περιγράφονται οι απαιτήσεις και τα αποτελέσματα λειτουργίας της κάθε δραστηριότητας της Εταιρίας, μέσα από το σύστημα ΥΑΕ, οι απαιτούμενοι πόροι και οι αρμοδιότητες των εμπλεκόμενων καθώς και η μέθοδος παρακολούθησης των ενεργειών, ώστε κάθε δραστηριότητα να είναι εντός των απαιτήσεων του προτύπου ΥΑΕ (ΕΛΟΤ 1801 & ΟHSAS 18001).

### **4.8 Παρακολούθηση ΣΔΥΑΕ**

#### **Παρακολούθηση νομοθετικών απαιτήσεων**

Το ΣΔΥΑΕ θα πρέπει κατά τη λειτουργία του να εξασφαλίζει ότι παρακολουθείται συνεχώς και ανελλιπώς η νομοθεσία που σχετίζεται με την Υγεία και την ασφάλεια των εργασιών.

Για το σκοπό αυτό, η Διοίκηση της Εταιρίας, με τη συνεργασία του Τεχνικού ασφαλείας έχει συντάξει κατάλογο των σχετικών με την ΥΑΕ νομοθετημάτων στον οποίο περιγράφεται η εφαρμογή της Νομοθεσίας στην συγκεκριμένη επιχείρηση, και βέβαια το ποσοστό συμμόρφωσης της εταιρίας προς την νομοθεσία. Από την συμμόρφωση προς την Νομοθεσία προκύπτουν και οι στόχοι της Εταιρίας οι οποίοι περιλαμβάνονται στην Ανασκόπηση από την Διοίκηση. Για την παρακολούθηση της εξέλιξης της νομοθεσίας η επιχείρηση προμηθεύεται σε ηλεκτρονική μορφή σε ετήσια βάση, την νομοθεσία από το Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας



της Εργασίας. Για την σωστή ενημέρωση και πληροφόρηση, στην εταιρία τηρείται φάκελος εξωτερικών εγγράφων όπου σε αυτόν τοποθετούνται όλες οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις που αφορούν το σύστημα και την κείμενη νομοθεσία εκτός από την νομοθεσία για την ΥΑΕ. (Σύστημα Ποιότητας 9001)

Ταυτόχρονα τηρείται απαρέγκλιτα το βιβλίο του τεχνικού ασφαλείας όπου καταγράφονται όλες οι υποδείξεις του ΤΑ των οποίων λαμβάνει γνώση ενυπογράφως η Διεύθυνση.

### **Ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτων αναγκών**

Η Εταιρία έχει προδιαγράψει τον τρόπο με τον οποίο αντιμετωπίζει καταστάσεις έκτακτης ανάγκης. Εφαρμόζει μέτρα έκτακτης ανάγκης ώστε να αντιμετωπίζει έκτακτες περιπτώσεις που τυχόν θα δημιουργηθούν, τόσο σε επίπεδο γραφείων, όσο και σε επίπεδο παραγωγικών διαδικασιών.

Η σχετική Διαδικασία Έκτακτης Ανάγκης, συντάσσεται από τον Τεχνικό Ασφάλειας, σε συνεργασία με τον ΥΔΥΑΕ και για την εμπέδωσή της πραγματοποιούνται τακτικές προγραμματισμένες, ή έκτακτες ασκήσεις.

Ως κατάσταση έκτακτης ανάγκης για το σύστημα θεωρείται η περίπτωση εκείνη στην οποία συμβαίνει κάτι το απρόσμενο, που μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων στην Εταιρία (πυρκαγιά, ατύχημα, θανάσιμος τραυματισμός).

### **Εσωτερικές Επιθεωρήσεις**

Υπεύθυνος για τη παρακολούθηση της ορθής εφαρμογής του ΣΔΥΑΕ είναι ο ορισμένος Υπεύθυνος Διαχείρισης του ΣΔΥΑΕ.

Η παρακολούθηση της ορθής εφαρμογής του ΣΔΥΑΕ γίνεται μέσω εσωτερικών επιθεωρήσεων.

Η εταιρία διεξάγει εσωτερική επιθεώρηση τακτικά 1 φορά το χρόνο, και έκτακτα όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο. Σκοπός των επιθεωρήσεων είναι να εξετασθεί εάν το

## Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ:

- συμμορφώνεται με τις προσχεδιασμένες διευθετήσεις, με τις απαιτήσεις των προτύπων ΕΛΟΤ 1801:2008 και OHSAS 18001:2007 και
- εφαρμόζεται και συντηρείται αποτελεσματικά.

Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις διεξάγονται βάσει προγράμματος, το οποίο λαμβάνει υπόψη τη θέση και τη βαρύτητα των διαδικασιών και των μονάδων που πρόκειται να επιθεωρηθούν, καθώς και τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων.

Η επιλογή των επιθεωρητών και η διεξαγωγή των επιθεωρήσεων εξασφαλίζει την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της διαδικασίας επιθεώρησης.

Κατά την εσωτερική επιθεώρηση εντοπίζονται προβληματικά σημεία, ή περιοχές που χρήζουν βελτίωσης και λαμβάνονται οι κατάλληλες ενέργειες, η αποτελεσματικότητα των οποίων επαληθεύεται από τους επιθεωρητές.

Για τη διεξαγωγή των εσωτερικών επιθεωρήσεων, εφαρμόζονται οι αρχές του προτύπου ISO19011 και η διαδικασία ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ του ΣΔΠ&ΑΤ.

### **Ανασκόπηση από τη Διοίκηση**

Η Διοίκηση ανασκοπεί το Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ της εταιρίας, τακτικά μία φορά το χρόνο και έκτακτα όποτε αυτό κριθεί αναγκαίο, με στόχο να εξασφαλίζει τη συνεχή καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητα του.

Κατά τη διάρκεια των ανασκοπήσεων εξετάζονται στοιχεία τα οποία αποτυπώνουν την αποτελεσματικότητα του συστήματος, την ευθυγράμμιση του συστήματος με την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, καθώς και την επίτευξη των στόχων που έχουν τεθεί από τη Διοίκηση.

Επίσης διερευνώνται:

- ευκαιρίες βελτίωσης του συστήματος

- πιθανές ανάγκες αλλαγών σε αυτό
- ανάγκες σε πόρους.

Ο ΥΔΣ παρακολουθεί την εφαρμογή των αποφάσεων και όποιων διορθωτικών, προληπτικών ή βελτιωτικών ενεργειών οι οποίες θα προκύψουν από τη Διοικητική Ανασκόπηση.

Τα παραπάνω προδιαγράφονται αναλυτικά στη διαδικασία ΔΙ-06 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ.

#### **4.9 Βελτίωση ΣΔΥΑΕ**

Το ΣΔΥΑΕ αποτελεί δυναμικό εργαλείο διοίκησης το οποίο και υποστηρίζει την εφαρμογή της πολιτικής ΥΑΕ και την επίτευξη των σκοπών της εταιρίας για την Υγεία και Ασφάλεια.

Η συνεχής βελτίωσή του μέσω διορθωτικών, προληπτικών και βελτιωτικών ενεργειών, καθώς και η απόδειξη της βελτίωσης μέσω μετρήσεων δεικτών, αποτελεί βασική επιδίωξη της εταιρίας. Για το λόγο αυτό, το σύνολο του προσωπικού, παρακινείται για τη συμμετοχή σε κάθε είδους ενέργειες που έχουν ως απώτερο σκοπό τη συνεχή βελτίωση.

Κάθε φορά που διαπιστώνεται συστηματική απόκλιση, η οποία αφορά σε αιτίες σχετικές με το σύστημα (ελλειπείς διαδικασίες, εκπαίδευση κ.λπ.) από κάποιο μέλος του προσωπικού της εταιρίας, θεωρείται αναγκαία η προφορική μεταφορά της εκτίμησης αυτής στον ΥΔΥΑΕ ώστε εφόσον κριθεί άξια επεξεργασίας και διαχείρισης, να ληφθούν οι απαραίτητες για την εξάλειψή της ενέργειες.

Το σύνολο του προσωπικού ενθαρρύνεται να εντοπίζει και να υποδεικνύει σημεία που χρήζουν βελτίωσης. Η βελτίωση του ΣΔΥΑΕ περιγράφεται αναλυτικά στη διαδικασία ΔΙ-11 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ - ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ & ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ.

#### 4.10 Ανθρώπινοι πόροι

Βασικός παράγοντας της εξέλιξης και της θετικής πορείας της εταιρείας είναι το προσωπικό της. Για το λόγο αυτό, η διοίκηση έχει ορίσει διαδικασίες για την πρόσληψη ανθρώπινου δυναμικού με το κατάλληλο, για κάθε θέση εργασίας, μορφωτικό επίπεδο, για την εξειδίκευση του μέσω προγραμμάτων εκπαίδευσης και το συνεχή έλεγχο της απόδοσής του.

Ειδική μέριμνα λαμβάνεται για το προσωπικό, το οποίο εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία.

Γενικότερα, η εταιρεία έχει καθιερώσει μηχανισμούς, ώστε να :

- Προσδιορίζει την απαραίτητη ικανότητα του προσωπικού, το οποίο εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία
- Παρέχει εκπαίδευση στους εργαζόμενούς της είτε με την συμμετοχή τους σε εκπαιδευτικά προγράμματα, είτε μέσω της καθημερινής πρακτικής (on job training).
- Αξιολογεί τα αποτελέσματα της εκπαίδευσης μέσω της καθημερινής πρακτικής.
- Εξασφαλίζει την ενημέρωση του προσωπικού για την σπουδαιότητα των δραστηριοτήτων του και πως αυτές συμβάλλουν στην επίτευξη των αντικειμενικών σκοπών.
- Διατηρεί κατάλληλα αρχεία μόρφωσης και εκπαίδευσης, δεξιοτήτων και εμπειρίας για κάθε εργαζόμενο της εταιρείας.
- παρακολουθεί τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, που έχει ορίσει.

Ο προγραμματισμός της εκπαίδευσης του προσωπικού γίνεται μετά την εξέταση των σχετικών προτάσεων των τμημάτων στα πλαίσια της συνεδρίασης Ανασκόπηση από τη Διοίκηση (ΔΙ06 ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ). Η υλοποίηση

της προγραμματισμένης ή έκτακτης εκπαίδευσης των εργαζομένων παρακολουθείται από τον ΥΔΣ.

Τα παραπάνω προδιαγράφονται στη διαδικασία ΔΙ-07 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ / ΤΕΧΝΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.

#### **4.11 Διαχείριση Εγγράφων**

Κάθε Σύστημα Διαχείρισης, στηρίζει τη λειτουργία του σε ένα σύνολο από καταγεγραμμένες διαδικασίες, οδηγίες, εγχειρίδια και φόρμες (έντυπα), από την σωστή τήρηση των οποίων, εξαρτάται η πλήρης εφαρμογή του συστήματος.

Για το λόγο αυτό, θεωρείται σημαντική η σωστή διαχείριση τέτοιων εγγράφων, ώστε να είμαστε σίγουροι ότι η πληροφορία και η καθοδήγηση που μας παρέχουν είναι συνεχώς έγκαιρη και έγκυρη.

Το σύνολο των εγγράφων που απαρτίζουν το ΣΔΥΑΕ, αποτελούν ελεγχόμενα έγγραφα. Αυτό σημαίνει ότι λαμβάνονται οι κατάλληλες ενέργειες ώστε αυτά να:

- εγκρίνονται ως προς την επάρκεια πριν από την έκδοσή τους
- ανασκοπούνται και να ενημερώνονται, όπως είναι απαραίτητο
- εξασφαλίζεται ότι αναγνωρίζεται η ταυτότητα των αλλαγών και η τρέχουσα κατάσταση αναθεώρησης τους
- εξασφαλίζεται ότι αναγνωρίζεται η ταυτότητα τους και ότι είναι διαθέσιμα στα σημεία χρήσης τους
- εξασφαλίζεται ότι τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εύκολα εντοπίσιμα
- εξασφαλίζεται ότι η διανομή τους ελέγχεται και

- προβλέπεται η μη σκοπούμενη χρήση απαρχαιωμένων εγγράφων.

Η διαδικασία με την οποία προδιαγράφεται η διαχείριση των εγγράφων του ΣΔΥΑΕ είναι η ΔΙ-01 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΣΔΠ&ΑΤ.

#### **4.12 Διαχείριση Αρχείων**

Το σύνολο των απαραίτητων δεδομένων και πληροφοριών, είτε αυτές περιέχονται σε ηλεκτρονική μορφή είτε σε έντυπη, αρχειοθετούνται και φυλάσσονται κατάλληλα έτσι ώστε να παραμένουν ευανάγνωστα, εύκολα εντοπίσιμα και ανακτήσιμα όποτε χρειαστεί.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 50**

### **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΈΡΕΥΝΑ**

Τα κυριότερα οφέλη που προκύπτουν από την εφαρμογή των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας τροφίμων και Υγείας και Ασφάλειας κατά την Εργασία είναι: α) Η εγγύηση ασφαλών και αποδεκτών από το κοινό τροφίμων, β) Η παροχή πλεονεκτήματος όταν η επιχείρηση έρχεται σε επαφή με δημόσιους και συναφείς φορείς αποδεικνύοντας με τεκμηριωμένο τρόπο το υψηλό επίπεδο φροντίδας για την ασφάλεια των προϊόντων και την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής γ) την βελτίωση της εικόνας της επιχείρησης στα μάτια των εμπλεκόμενων μερών και πελατών.

Η διατήρηση της ορθής λειτουργίας της επιχείρησης, επιτυγχάνεται με το σχεδιασμό και την εφαρμογή των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου, το σύνολο δηλαδή των μέτρων ελέγχου που έχουν επινοηθεί για να κατευθύνουν, περιορίσουν, διοικήσουν και να ελέγξουν τις διάφορες δραστηριότητες. Βασικό συστατικό για την επιτυχή λειτουργία του εσωτερικού ελέγχου αποτελεί η τήρηση των προτύπων για την εφαρμογή του αλλά και η υπακοή στον κώδικα ηθικής δεοντολογίας. Ο εσωτερικός έλεγχος, πέραν της διασφάλισης της ορθής λειτουργίας μέσω του ελέγχου των λογιστικών καταχωρίσεων, ασχολείται και με τη διαχείριση κινδύνου.

Η έννοια του εσωτερικού ελέγχου και των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων καθώς και της Υγείας και Ασφάλειας κατά την Εργασία έχουν κάτι κοινό. Ο επικεφαλής του εσωτερικού ελέγχου και ο συντονιστής της ομάδας HACCP έχουν ρόλο συμβουλευτικό με κοινούς στόχους, όπως η πρόληψη, η καταστολή και η αποφυγή κινδύνων που θα έβλαπταν την εταιρεία.

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Arens A., Elder R. and Beasley M. (2010), *Auditing and Assurance Services: An Integrated Approach*, 11th ed., Prentice Hall, USA.
- Ababouch, L. (2000). The role of government agencies in assessing HACCP. *Food Control*, 11(2), 137-142.
- Aggelogiannopoulos, Drosinos, E. H., & Athanasopoulos, P. (2007). Implementation of a quality management system (QMS) according to the ISO 9000 family in a Greek small-sized winery: A case study. *Food control*, 18(9), 1077-1085.
- Albersmeier, F., Schulze, H., Jahn, G., & Spiller, A. (2009). The reliability of third-party certification in the food chain: From checklists to risk-oriented auditing. *Food Control*, 20(10), 927-935.
- Boynton W. and Johnson R. (2008), *Modern Auditing*, 8th ed., Wiley, UK.
- Barnes, J., & Mitchell, R. T. (2000). HACCP in the United Kingdom. *Food Control*, 11(5), 383-386.
- Bassett MT, Dumanovsky T, Huang C, et al. (2008). Purchasing behavior and calorie information at fast-food chains in New York City, 2007. *American Journal of Public Health*, 98(8), 1457–1459.
- Dinham, B. (2003). Growing vegetables in developing countries for local urban populations and export markets: Problems confronting small-scale producers. *Pest Management Science*, 59, 575–582.
- Hammoudi, A., Hoffmann, R., & Surry, Y. (2009). Food safety standards and agri-food supply chains: an introductory overview. *European Review of Agricultural Economics*, 36(4), 469-478.
- Hays R., Dassen R., Schilder A. and Wallege P. (2006), *Principles of Auditing: An Introduction to International Standards on Auditing*, Prentice Hall, UK.
- Hawkes C. (2007). Regulating food marketing to young people worldwide: trends and policy drivers. *American Journal of Public Health*, 97(11), 1962–1973.
- Havinga, T. (2006). Private regulation of food safety by supermarkets. *Law & policy*, 28(4), 515-533.
- Henson, S. (2008). The role of public and private standards in regulating international food markets. *Journal of International Agricultural Trade and Development*, 4(1), 63-81.



- Henson, S., & Reardon, T. (2005). Private agri-food standards: Implications for food policy and the agri-food system. *Food policy*, 30(3), 241-253.
- Gleeson-White J. (2015), Διπλογραφία-Πως οι έμποροι της Βενετίας δημιούργησαν τα σύγχρονα χρηματοοικονομικά (μτφρ.) Α. Παπασυριόπουλος, εκδόσεις Διπλογραφία, Αθήνα.
- Landman A, Ling PM, Glantz SA. (2002). Tobacco industry youth smoking prevention programs: protecting the industry and hurting tobacco control. *American Journal of Public Health*, 92(6), 917-930.
- Louwers T., Ramsay R., Sinason D., Strawser J. and Thibodeau J. (2012) «MP Auditing and Assurance Services», 5th ed., McGrawHill, USA.
- Λουμιώτης Βασ. και Τζίβας (2012), «Βασικές Οδηγίες Διεθνών Ελεγκτικών Προτύπων (ΔΠΕ)», Εκδόσεις ΣΟΕΛ, Αθήνα.
- Νεγκάκης Ι.Χ. (2015), Διεθνή Πρότυπα Χρηματοοικονομικής Αναφοράς: Θεωρία και Εφαρμογές», εκδόσεις Αειφόρος Λογιστική ΑΕ, Θεσσαλονίκη.
- Νεγκάκης Ι.Χ. (2015), Διεθνή Πρότυπα Χρηματοοικονομικής Αναφοράς: Ειδικά Θέματα», εκδόσεις Αειφόρος Λογιστική ΑΕ, Θεσσαλονίκη.
- Νεγκάκης Ι.Χ. (2016), Λογιστική Εταιριών σύμφωνα με τα Ελληνικά και Διεθνή Λογιστικά Πρότυπα», εκδόσεις Αειφόρος Λογιστική ΑΕ, Θεσσαλονίκη.
- Νεγκάκης Ι. χ. και Ταχυνάκης Π. (2017), Ελεγκτική και Εσωτερικός έλεγχος Θεωρία Εφαρμογές, εκδόσεις Αειφόρος Λογιστική, Θεσσαλονίκη.
- Ντζανάτος Δημ. (2009), Τα ΔΛΠ με απλά λόγια και οι διαφορές τους από τα Ελληνικά, Εκδόσεις Καστανιώτη, Αθήνα.
- Messier W., Glover S. and Prawitt D. (2012), *MP Auditing and Assurance Services*, 8th ed., McGrawHill, USA.
- Μπατσινίλας Επ. και Κ. Πατατούκας (2017), Σύγχρονη Λογιστική, τόμ. Α-Β, 5η έκδοση, Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.
- Μπάλλας Α. και Χέβας Δ. (2016), «Χρηματοοικονομική Λογιστική», Εκδόσεις Μπένου, Αθήνα.
- Messier W., Glover S., and Prawitt D. (2009), «Auditing and Assurance Services: A Systematic Approach», McGraw Hill, USA.
- O' Reilly, V. Mc Donnel, P. Winograd, B. Gerson, J. and H. Jaenicke, (1998), *Montgomery's Auditing*, 12th ed., Willey, U.K.
- Porter B, J. Simon and D. Hathelry (2009) *Principles of External Auditing*, 3rd ed. Willy, UK

- Pomeranz J & Brownell KD. (2008). Legal and public health considerations affecting the success, reach, and impact of menu labeling laws. *American Journal of Public Health*, 98(9), 1578–1583.
- Sharma, L. L., Teret, S. P., & Brownell, K. D. (2010). The food industry and self-regulation: standards to promote success and to avoid public health failures. *American Journal of Public Health*, 100(2), 240-246.
- Soltani B. (2008), *Auditing: An International Approach*, Prentice Hall, UK.
- Stuart I. (2012), *Auditing and Assurance Services: An Applied Approach*, McGraw Hill, USA.
- Trienekens, J., & Zuurbier, P. (2008). Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. *International Journal of Production Economics*, 113(1), 107-122.
- Wakefield M, Terry-McElrath Y, Emery S, et al. (2006). Effect of televised, tobacco company-funded smoking prevention advertising on youth smoking-related beliefs, intentions, and behavior. *American Journal of Public Health*, 96(12), 2154–2160.
- Ziggers, G.W., Trienekens, J.H. (1999). Quality assurance in food and agribusiness supply chains: Developing successful partnerships. *International Journal of Production Economics*, 60–61, 271–279.
- Φίλιος Β. (2017), *Η Θεωρία της Λογιστικής*, εκδόσεις Εταιρεία Αξιοποίησης και Διαχείρισης της Περιουσίας του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών ΑΕ, Αθήνα.

### **Πρότυπα**

- ISO 9001:2008: Πρότυπο για την διαχείριση της ποιότητας - απαιτήσεις.
- ΕΛΟΤ 1801:2008: Πρότυπο για τη διαχείριση Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία
- OHSAS 18001:2007: Occupational health and safety management systems
- ΕΛΟΤ EN ISO 19011: Κατευθυντήριες Γραμμές για την Επιθεώρηση Συστημάτων Ποιότητας

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "Α"

## ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΚΡΩΝΥΜΑ

<b>ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ:</b>	<p>Ενέργεια η οποία έχει σαν στόχο την εξάλειψη της αιτίας <u>διαπιστωμένης</u> απόκλισης (μη-συμμόρφωσης)</p> <p>Πηγή: ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary</p>
<b>ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ:</b>	<p>Ενέργεια η οποία έχει σαν στόχο την εξάλειψη της αιτίας <u>ενδεχόμενης</u> απόκλισης (μη-συμμόρφωσης)</p> <p>Πηγή: ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary</p>
<b>ΔΙΟΡΘΩΣΗ:</b>	<p>Ενέργεια για την εξάλειψη <u>διαπιστωμένης</u> μη-συμμόρφωσης</p> <p>Πηγή: ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary</p>
<b>ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ (ΑΠΟΚΛΙΣΗ):</b>	<p>Μη εκπλήρωση προδιαγραφών – απαιτήσεων</p> <p>Πηγή: ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary</p>
<b>ΑΡΧΕΙΟ:</b>	<p>Έγγραφο το οποίο αποδεικνύει αποτελέσματα που έχουν επιτευχθεί ή παρέχει αποδείξεις από ενέργειες που έχουν γίνει.</p> <p>Πηγή: ISO 9000:2005 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary</p>
<b>ΑΤΥΧΗΜΑ:</b>	<p>Ανεπιθύμητο γεγονός που προκαλεί θάνατο, ασθένεια, τραυματισμό, κάκωση ή άλλη ασθένεια.</p> <p>Πηγή: ΕΛΟΤ 1801:2007 Συστήματα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία - Προδιαγραφή</p>

**ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΗΣ  
ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ:**

Συνολική διεργασία υπολογισμού του μεγέθους της επικινδυνότητας και της απόφασης κατά πόσο η επικινδυνότητα είναι ανεκτή.

Πηγή: ΕΛΟΤ 1801:2007 Συστήματα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία - Προδιαγραφή

**ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ  
ΕΡΓΑΣΙΑ:**

Συνθήκες και παράγοντες που επηρεάζουν την ευεξία των εργαζομένων, των προσωρινά απασχολούμενων, του προσωπικού των εργολάβων, των επισκεπτών και οποιουδήποτε άλλου προσώπου στο χώρο εργασίας.

Πηγή: ΕΛΟΤ 1801:2007 Συστήματα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία – Προδιαγραφή

**ΣΔΥΑΕ:**

Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ

**ΥΔΣ:**

Υπεύθυνος Διαχείρισης Συστήματος

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "B"

### ΕΝΝΟΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ

- **Ποιότητα:** Το σύνολο των ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή υπηρεσίας που αφορούν την ικανότητα του προϊόντος ή της υπηρεσίας να ικανοποιεί εκφρασμένες ή συναγόμενες ανάγκες.
- **Ασφάλεια τροφίμων:** Κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.
- **Πολιτική Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων:** Το σύνολο των προθέσεων και γενικών κατευθύνσεων μίας μονάδας όσον αφορά στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, όπως αυτές εκφράζονται επίσημα από την διοίκησή της.
- **Κίνδυνος:** Ένας βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγοντας ή κατάσταση που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.
- **Διασφάλιση Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων:** Όλες οι προγραμματισμένες και συστηματικές ενέργειες που εφαρμόζονται στα πλαίσια ενός Συστήματος ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, για την παροχή επαρκούς εμπιστοσύνης ότι ένα προϊόν ή υπηρεσία θα ικανοποιεί δεδομένες απαιτήσεις ποιότητας.
- **Διαχείριση Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων:** Όλες οι ενέργειες της Διοίκησης που καθορίζουν την πολιτική ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, τους στόχους και τις υπευθυνότητες και τις εφαρμόζουν χρησιμοποιώντας μέσα όπως: πλάνα ποιότητας, ποιοτικοί έλεγχοι, διασφάλιση ποιότητας και βελτίωση ποιότητας μέσα από το Σύστημα Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων.
- **Διεργασία:** κάθε δραστηριότητα που χρησιμοποιεί πόρους και διοικείται με τάξη, ώστε να κάνει δυνατή τη μετατροπή των δεδομένων εισόδου σε δεδομένα εξόδου.
- Κάθε διεργασία περιέχει τα στοιχεία εισόδου, τα στοιχεία εξόδου, τις μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις και σχέσεις, την ταυτοποίηση των φάσεων και τη διαχείρισή της.
- **Προαπαιτούμενα:** Βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι

απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων κι ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση (πχ. GMP, GHP κλπ.).

- **Προαπαιτούμενα προγράμματα:** Προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον εργασίας.
- **Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP):** Ένα σημείο, στάδιο ή διεργασία στο οποίο μπορεί να ασκηθεί έλεγχος, ώστε ένας κίνδυνος να προληφθεί, εξάλειφθεί ή μειωθεί σε αποδεκτό επίπεδο.
- **Κρίσιμο Όριο:** Κριτήριο που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό προϊόν.
- **Προληπτικά μέτρα ελέγχου:** Οι ενέργειες που απαιτούνται για την πρόληψη ή εξάλειψη ενός κινδύνου, ή τη μείωση της πιθανότητας εμφάνισής του σε αποδεκτά επίπεδα.
- **Παρακολούθηση:** Η διεξαγωγή προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων προκειμένου να διαπιστωθεί αν τα προληπτικά μέτρα ελέγχου λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.
- **Διορθωτική Ενέργεια:** Η ενέργεια που πραγματοποιείται όταν εμφανίζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στο CCP, για την εξάλειψη της αιτίας μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης.
- **Διόρθωση:** Η ενέργεια που πραγματοποιείται για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν.
- **Επαλήθευση:** Η επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις.
- **Επικύρωση:** Η επιβεβαίωση με την ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου, που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των προαπαιτούμενων προγραμμάτων είναι αποτελεσματικά.
- **Επικαιροποίηση:** Η άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα ώστε να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων.
- **Τελικό προϊόν:** προϊόν που δεν θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από την επιχείρηση.