

**ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.**  
Δίκτυο Διεπιστημονικής Συνεργασίας



**ΑΝΑΠΤΥΞΗ**  
**ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP (ISO 22000)**  
και  
**ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ISO 9001:2000)**

**ΚΤΗΜΕΛ Α.Ε.**



site : [www.ktimel.gr](http://www.ktimel.gr)  
e-mail : [ktimel@ktimel.gr](mailto:ktimel@ktimel.gr)

Κανακάρη 230 ΤΚ 26222 Πάτρα  
Τηλ.: 261036227 Fax. : 2610318311

## ΤΡΟΦΟΑΣΦΑΛΕΙΑ

### ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ

#### ΟΡΙΣΜΟΣ

Σύμφωνα με τον ορισμό τη NACMCF και την κοινή παραδοχή, είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας, που μπορεί μέσω της κατανάλωσης των τροφίμων, να προκαλέσει νόσο ή βλάβη, εάν δεν διασφαλίζεται η παρακολούθησή του.

#### ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι βιολογικοί κίνδυνοι αποτελούν το βασικό κίνδυνο για τα τρόφιμα και αφορούν στη παρουσία στο τρόφιμο μικροοργανισμών υπαίτιων για διάφορες λοιμώξεις, όπως επίσης και στη παρουσία τοξινών φυτικής, ζωικής και ακόμη περισσότερο μικροβιακής προέλευσης.

#### ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Υπάρχει μια συνεχής απειλή μετάδοσης στα τρόφιμα γεωργικών, χημικών, βιομηχανικών και φυσικώς παραγόμενων τοξινών, περιβαλλοντικών και άλλων παραγόντων, όπως τα συντηρητικά των τροφίμων ή τα χημικά βελτιωτικά της γεύσης κλπ.

#### ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι φυσικοί κίνδυνοι αποτελούν μικρότερο πρόβλημα, για τη δημόσια υγεία, από ότι οι ανάλογοι χημικοί και κυρίως μικροβιολογικοί κίνδυνοι. Οι φυσικοί κίνδυνοι αφορούν σε μια ποικιλία υλικών, γυαλί, χαλίκια, μέταλλα κλπ, που αναφέρονται ως *ξένα αντικείμενα*.

#### ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

Αφορούν στους κινδύνους που προέρχονται από τρόφιμα που έχουν υποστεί κατεργασία, με κάποιου τύπου ακτινοβολία ή έχουν έρθει σε επαφή με ραδιενεργά υλικά

### ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΤΡΟΦΟΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η τροφασφάλεια τεκμηριώνεται, από

- **τον επίσημο έλεγχο** – αρμοδιότητας του δημοσίου, κατά τον οποίο ο δημόσιος κτηνίατρος ή συναρμόδιος επιστήμονας, ελέγχει την επάρκεια και τη λειτουργικότητα των συστημάτων αυτοελέγχου, που είναι εγκατεστημένα στις επιχειρήσεις τροφίμων και
- **τον αυτοέλεγχο** – υποχρέωσης του ιδιωτικού τομέα κατά τον οποίο, με ευθύνη των επιχειρηματιών, ο ιδιώτης κτηνίατρος ή συναρμόδιος επιστήμονας, παρεμβαίνει στην εκπόνηση και εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου, είτε σαν επιχειρηματικός σύμβουλος υγιεινής και ποιότητας, των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης, είτε ασκώντας καθ' ύλη αρμοδιότητα στη παροχή υπηρεσιών για τη σύνταξη και εφαρμογή των συστημάτων αυτών, σ' αυτές τις επιχειρήσεις.

Στα νέα και σύγχρονα συστήματα ελέγχου και αυτοελέγχου, στα οποία συμπεριλαμβάνεται το HACCP, η προσπάθεια για την τροφασφάλεια δεν επικεντρώνεται πλέον στον έλεγχο του τελικού προϊόντος, με τυχαίες δειγματοληψίες, αφού αυτό έχει σαν συνέπεια η διαπίστωση του κινδύνου, έρχεται κατ' ανάγκη με χρονική καθυστέρηση, σε σχέση με την εμφάνιση του, αλλά κατατείνει στην συστηματική και συνεχή λήψη μέτρων στη παραγωγική διαδικασία, για την αποτροπή όλων των πιθανών κινδύνων, για το τρόφιμο στο πεδίο της μεταποίησης, διακίνησης και εμπορίας του.

Ακόμα δε περισσότερο, με την εφαρμογή κανόνων ιχνηλασιμότητας και τεκμηρίωσης των ακολουθούμενων διαδικασιών, σε κάθε στάδιο της παραγωγής μεταποίησης διακίνησης και διάθεσης των τροφίμων, με την εφαρμογή δηλαδή ολοκληρωμένων συστημάτων αυτοελέγχου, η προσπάθεια για την τροφασφάλεια ξεκινά από τον αγρό και φτάνει στο πιάτο του καταναλωτή.



## ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η διαφύλαξη της υγείας του καταναλωτή, αποτελεί ηθική ευθύνη και νομική υποχρέωση των επιχειρηματιών και των απασχολούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων.

Η ελληνική νομοθεσία, επιβάλλει την εγκατάσταση συστημάτων HACCP και την υποχρεωτική τήρηση των κανόνων υγιεινής από όλους όσους απασχολούνται με ή σε μια επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης τροφίμων.

Η υποχρέωση αυτή πηγάζει από ΚΥΑ 487 / ΦΕΚ 1219Β' / 4.10.2000 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς τη κοινοτική οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου.

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Για την αποτελεσματική αντιμετώπιση των ζητημάτων της τροφασφάλειας, ο αυτοέλεγχος και η προσπάθεια των επιχειρήσεων τροφίμων, οφείλει να στηρίζεται στα εξής προαπαιτούμενα :

- στη **συμμόρφωση με το νόμο**, και στους νομοθετημένους μικροβιολογικούς, χημικούς και εν γένει εμπορικούς σταθερότυπους, που προσδιορίζουν τα όρια της ασφάλειας και της ποιότητας
- στη **βούληση του επιχειρηματία** για διαρκή προσπάθεια προς την κατεύθυνση της διασφάλισης της υγιεινής στο τρόφιμο,
- στην **αξιοπιστία των υποδομών και του εξοπλισμού** των επιχειρήσεων τροφίμων
- στην **τήρηση των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής** από το προσωπικό
- στην **εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου HACCP** που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των συστημάτων αυτοελέγχου.

## ΥΠΟΔΟΜΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - GMP -

Από το στάδιο και της κατασκευής ακόμα των εγκαταστάσεων, που πρόκειται να υποδεχθούν δραστηριότητες σχετικές με την παραγωγή, διακίνηση, τυποποίηση και διάθεση τροφίμων, πρέπει να λαμβάνονται πρόνοιες, στηριγμένες στα προβλεπόμενα διαγράμματα ροής, ώστε μελλοντικά, να αποκλείονται κατά το δυνατόν οι διασταυρώσεις και οι αλληλοεπικαλύψεις των διαγραμμάτων ροής και να αποτρέπονται ή να αντιμετωπίζονται αποτελεσματικά οι κίνδυνοι επιμολύνσεων ή παρείσφρησης επιμολυντών στα τρόφιμα.

Για τον ορθό σχεδιασμό κατασκευής ή αποτελεσματικού εκσυγχρονισμού των εγκαταστάσεων απαιτείται λεπτομερής ανάλυση :

- των στοιχείων της νομοθεσίας,
- των προβλεπόμενων διεργασιών της παραγωγικής διαδικασίας
- των ποιοτικών και ποσοτικών προβλέψεων για κάθε παραγόμενο προϊόν
- των ποσοτικών και ποιοτικών παραμέτρων, που αφορούν στο προσωπικό, κ.ο.κ.



## ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ - GHP -

Πέραν των ειδικών προδιαγραφών και διαδικασιών, που πρέπει να ακολουθούνται για την διασφάλιση της υγιεινής, στις διαδικασίες παραγωγής και διάθεσης τροφίμων και αφορούν στις πρόνοιες του εφαρμοζόμενου συστήματος HACCP, πρέπει να λαμβάνονται τυπικά μέτρα διασφάλισης της υγιεινής στους χώρους εργασίας για την αποφυγή επιμολύνσεων ή την παρείσδυση επιμολυντών στα τελικά προϊόντα.

Το σύνολο των μέτρων αυτών που ορίζονται ως Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής αποτελούν προαπαιτούμενο για την τεκμηρίωση των διαδικασιών HACCP και έχουν ιδιαίτερη σημασία για την αξιοπιστία του εφαρμοζόμενου συστήματος.

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης τροφίμων οφείλει:

- να εφαρμόζει τους «**Οδηγούς υγιεινής**» του **ΕΦΕΤ**, σχετικά με τις εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, την καθαριότητα, την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων.
- να εφαρμόζει αυστηρά το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής της επιχείρησης (HACCP).
- να μεριμνά για την εκπαίδευση του προσωπικού της επιχείρησης στα περιεχόμενα του Εγχειριδίου αυτού και επιβλέπει τη σωστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής. \*\*
- να τηρεί τα παρακάτω απαιτούμενα αρχεία
  - Αρχεία προσωπικού
    1. Βιβλιάρια υγείας
    2. Αρχείο κατάρτισης
    3. Αρχείο υπόμνησης και παρακολούθησης κανόνων υγιεινής
  - Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης (Σε συνεργασία με εξειδικευμένες εταιρείες).
    1. Πρόγραμμα ημερήσιων και περιοδικών απολυμάνσεων.
    2. Αρχείο χρησιμοποιούμενων απορρυπαντικών και απολυμαντικών
  - Αρχείο ελέγχου της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης (Σε συνεργασία με εξειδικευμένους ή εξουσιοδοτημένους επιστήμονες).
  - Αρχείο προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων (Σε συνεργασία με εξειδικευμένες εταιρείες).
    1. Φάκελος μεθόδων εφαρμογής και θέσεων τοποθέτησης
    2. Πρόγραμμα εφαρμογής και εναλλαγής προϊόντων
    3. Φάκελος καταγραφής περιστατικών
  - Αρχείο ελέγχου νερού (Σε συνεργασία με εξειδικευμένους ή εξουσιοδοτημένους επιστήμονες).
  - Αρχείο ελέγχου πρώτων υλών, συστατικών και ετοιμών για κατανάλωση τροφίμων για την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών (Σε συνεργασία με εξειδικευμένους ή εξουσιοδοτημένους επιστήμονες).

## ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

Ο όρος HACCP αποτελεί ακρωνύμιο των αγγλικών λέξεων **Hazard Analysis Critical Control Points**, που μεταφράζεται ως: **Εμπεριστατωμένη Ανάλυση Κινδύνων & Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου**.

Το HACCP είναι σύστημα αυτοελέγχου του οποίου, η εφαρμογή στοχεύει στη παραγωγή, μεταποίηση, διακίνηση και διάθεση τροφίμων, των οποίων η κατανάλωση, δυνητικά δεν θα προκαλέσει κανένα είδος βλάβης στην υγεία του καταναλωτή.

Η εφαρμογή του συστήματος HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων τεκμηριώνει τη συνεχή προσπάθεια των επιχειρήσεων αυτών για διάθεση στην αγορά τροφίμων υγιεινών και ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή

Οι κατευθυντήριες γραμμές του συστήματος HACCP για την εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, υιοθετήθηκαν κατά την UN/ FAO Codex Alimentarius Committee στη Γενεύη τον Ιούλιο του 1993 και καθιερώθηκε η υποχρεωτική εφαρμογή του και στην Ευρωπαϊκή Ένωση με την οδηγία 93/43 EEC.

Στη συνέχεια αναπτύσσεται, το σύστημα Codex HACCP 1997, που αποτελεί διεθνές πρότυπο με ισχύ συνθήκης νόμου, και η συμμόρφωση, με αυτό στην Ελλάδα γίνεται με βάση το Πρότυπο 1416 του ΕΛΟΤ.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, με πρωταρχικό και αδιαπραγμάτευτο σκοπό τη προάσπιση της υγείας του καταναλωτή η Ευρωπαϊκή Επιτροπή λαμβάνοντας υπόψη το κόστος των δαπανών για την παραγωγή και την αγορά ειδών διατροφής, όπως και το γεγονός ότι ο κλάδος της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών είναι κρίσιμος παράγοντας για την οικονομία των κρατών μελών, ανακοίνωσε τον Απρίλιο του 1997 τη νέα πολιτική της Ε.Ε. για την Υγεία των Καταναλωτών και την Τροφασφάλεια, όπως επίσης και τη Πράσινη Βίβλο για τα τρόφιμα.

Στις 28 Ιανουαρίου 2002 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο καθόρισε τις γενικές αρχές και απαιτήσεις για τα τρόφιμα, με την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα τροφασφάλειας – **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 178/2002**.

Η εξασφάλιση της παραγωγής και διακίνησης ασφαλών τροφίμων επιτυγχάνεται στα πλαίσια εφαρμογής ενός νομοθετικού πλαισίου, που καλύπτει όλη την αλυσίδα παραγωγής. Η αναποτελεσματικότητα των ελέγχων του τελικού προϊόντος έθεσε, ως απαίτηση την αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων για το τρόφιμο και τη λήψη προληπτικών μέτρων αποτροπής τους, από την πρωτογενή παραγωγή, στις ενδιάμεσες διαδικασίες έως και τα τελικά προϊόντα.

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων προϋποθέτει την εφαρμογή κάποιου συστήματος «**HACCP**» ή «**Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου**»

Το σύστημα HACCP είναι ένα σύνολο ενεργειών που προσφέρει ικανοποιητική προσέγγιση στον έλεγχο των μικροβιολογικών κινδύνων, τεκμηριώνει και αποτελεί αναπόσπαστη συνέχεια, της εφαρμογής κανόνων ορθής πρακτικής, στις υποδομές, στις διαδικασίες παραγωγής, στις συνθήκες υγιεινής και σε κάθε δραστηριότητα σχετική με τη παραγωγή και διάθεση των τροφίμων και αποτελεί τον μόνο αναγνωρισμένο, διαρκή, αποτελεσματικό και οικονομικό τρόπο απόδειξης και τεκμηρίωσης της τροφασφάλειας.

H A C C P

🏗️ προϋπόθεση για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων

🏗️ νομική υποχρέωση για τις επιχειρήσεις τροφίμων

## HACCP ΓΙΑΤΙ ;

Η διαχείριση της υγιεινής και της ασφάλειας στις επιχειρήσεις τροφίμων, είναι περίπλοκο ζήτημα με αρκετές ιδιαιτερότητες, που αφορούν:

- στο ίδιο το τρόφιμο, ως ευπαθές υποκείμενο, κατά την διαδικασία επεξεργασίας διακίνησης και διάθεσης του και όπου η ασφάλεια του τελικού προϊόντος εξαρτάται από διάφορους παραμέτρους, όπως η ποιότητα και η υγιεινή των πρώτων υλών, η ποικιλία και η σταθερότητα παραγόμενων προϊόντων, η ποιότητα, το τεχνικό επίπεδο και η πληθώρα των μεθόδων επεξεργασίας, οι ευκαιριακές ποσοτικές και ποιοτικές απαιτήσεις για τελικά προϊόντα, που εντείνουν τους παραγωγικούς ρυθμούς κ.ο.κ.
- στην ποιότητα και στην επάρκεια των υποδομών, κάθε μονάδας παραγωγής, επεξεργασίας, τυποποίησης ή διάθεσης τροφίμων
- στο επίπεδο διοικητικής οργάνωσης των επιχειρήσεων τροφίμων
- στον επαρκή καταμερισμό αρμοδιοτήτων και ευθυνών των εργαζομένων σ' αυτές, στο εποχιακά απασχολούμενο προσωπικό, στην επάρκεια κατάρτισης του
- στο πλήθος και στην αξιοπιστία των προμηθευτών, κλπ.

Εφόσον λοιπόν, αφορά η διασφάλιση της υγιεινής στο τρόφιμο, είναι προφανής η ανάγκη αξιολόγησης του ρόλου όλων των παραπάνω ιδιαιτεροτήτων, στην ασφάλεια του τελικού προϊόντος και επιβάλλεται η εξαντλητική μελέτη κάθε δραστηριότητας και διεργασίας στο εσωτερικό πλαίσιο κάθε παραγωγικής μονάδας ξεχωριστά, έστω και εάν πρόκειται για μονάδες του αυτού αντικειμένου, με συνεχή και επισταμένη παρακολούθηση, ώστε να περιγραφεί κατά το δυνατόν πληρέστερα κάθε γεγονός σημαντικό ή ασήμαντο, που συμβαίνει στη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας από τη παραλαβή της πρώτης ύλης, έως ακόμα και στη διάθεση του τελικού προϊόντος στους καταναλωτές.

Αυτή η λεπτομερής και επιτόπια μελέτη των ιδιαιτεροτήτων κάθε διεργασίας και ακόλουθα η εμπειριστατωμένη ανάλυση όλων των στοιχείων της είναι αυτή, που θα επιτρέψει την εκπόνηση μιας αξιόπιστης και ικανής μελέτης HACCP, μέσω της οποίας η κάθε επιχείρηση θα μπορεί να προετοιμαστεί, για την επαρκή ανώδυνη και λειτουργική προσαρμογή της, στις απαιτήσεις, του καταναλωτή, για παραγωγή και διάθεση τροφίμων, κατά τεκμήριο, υγιεινών και ασφαλών.

## ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Για την ανάπτυξη ενός αξιόπιστου συστήματος διασφάλισης της υγιεινής, απαιτείται η αυστηρή και εμπεριστατωμένη εφαρμογή των αρχών του συστήματος **HACCP** (Εμπεριστατωμένης **Α**νάλυσης **Κ**ρίσιμων **Σ**ημείων **Ε**λέγχου), όπως αυτές περιγράφονται παρακάτω.

### **Αρχή HACCP 1<sup>η</sup>:**

#### **Εμπεριστατωμένη ανάλυση κινδύνων –Hazard Analysis –**

Αφορά στον προσδιορισμό και την ανάλυση των κινδύνων και συνακόλουθα τον καθορισμό των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο τους.

### **Αρχή HACCP 2<sup>η</sup>:**

#### **προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points).**

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος, προκειμένου να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα οι κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων.

### **Αρχή HACCP 3<sup>η</sup>:**

#### **προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.**

Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα απόλυτα όρια αποδοχής για το κάθε κρίσιμο σημείο. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή ανά κριτήριο που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό τρόφιμο για την επιχείρηση.

### **Αρχή HACCP 4<sup>η</sup>:**

#### **καθιέρωση συστήματος παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.**

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο περιγράφονται οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των κρίσιμων ορίων.

### **Αρχή HACCP 5<sup>η</sup>:**

#### **καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.**

Καθορίζονται οι διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών κάθε φορά που διαπιστώνονται αποκλίσεις και κατανέμονται οι αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Οι διορθωτικές ενέργειες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, αλλά και στη διαχείριση των προϊόντων που παράχθηκαν κατά το χρόνο που η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

### **Αρχή HACCP 6<sup>η</sup>:**

#### **καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.**

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

### **Αρχή HACCP 7<sup>η</sup>:**

#### **καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.**

Πρέπει να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία με τα οποία θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, να ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (σε περιπτώσεις απόκλισης) και να αποδεικνύεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές.

## ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ISO 9001:2000

Η οργάνωση και η τεκμηρίωση της επιχείρησης κατά τα πρότυπα **ISO 9001:2000**, μπορεί αναμφίβολα να υποστηρίξει επαρκώς την τελική προσπάθεια της επιχείρησης παραγωγής τροφίμων και στους τομείς της παραγωγικότητας (ανταγωνιστικότητα) και στον τομέα της εναρμόνισης με τη νομοθεσία και στη διασφάλιση της υγιεινής και της ποιότητας των προσφερομένων τροφίμων (τροφοασφάλεια), ώστε να καλύπτονται με το καλλίτερο τρόπο οι απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλές τρόφιμο (ικανοποιημένος πελάτης).

Η ΚΤΗΜΕΛ διαμεσολαβεί και παρέχει κάθε πληροφορία και διευκρίνιση σε διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης, για τη χορήγηση των απαραίτητων πιστοποιητικών, που αφορούν στην προσαρμογή της επιχείρησης, στις αρχές και τους κανόνες του προτύπου ISO 9001:2000.

Στο στάδιο ανάπτυξης του συστήματος Ποιότητας κατά ISO 9001:2000, οι δράσεις που θα αναπτυχθούν και θα αφορούν στην εφαρμογή των κανόνων του συγκεκριμένου προτύπου στις παραγωγικές διαδικασίες της επιχείρησης ιδιαίτερα αφορούν :

- στην οργάνωση της επιχείρησης και την εκπαίδευση του προσωπικού.
- στην τεκμηρίωση των παραγωγικών διαδικασιών και την δημιουργία των απαραίτητων αρχείων για τον προσδιορισμό των μέτρων και των διορθωτικών κινήσεων που θα λαμβάνονται κατά περίπτωση για την εξυπηρέτηση της αρχής «ικανοποιημένος πελάτης».
- στον επιμερισμό αρμοδιοτήτων για την άμεση διερεύνηση προβλημάτων, και τον καταλογισμό ευθυνών
- στη δημιουργία διαδικασιών ελέγχου των εργασιών για την συνεχή παρακολούθηση των προβλεπόμενων από το σύστημα διαδικασιών.
- στο προσδιορισμό των παραγωγικών και ποιοτικών απαιτήσεων κάθε θέσης εργασίας και των ευθυνών κάθε εργαζόμενου έναντι του συστήματος ποιότητας της επιχείρησης.
- στην μέτρηση και την παρακολούθηση της απόδοσης και προσαρμογής κάθε θέσης εργασίας όπως και της επιχείρησης συνολικά.



## ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Πέρα από την εγκατάσταση συστήματος HACCP για την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων που για τις επιχειρήσεις τροφίμων αποτελεί νομική υποχρέωση, η εγκατάσταση και εφαρμογή συστημάτων ποιότητας, ISO 9001:2000, αποτελεί εξαιρετική επιλογή για κάθε επιχείρηση, αφού κατά τη διαδικασία ανάπτυξης και εγκατάστασης των συστημάτων ποιότητας, ενσωματώνονται στο οργανόγραμμα παραγωγής των επιχειρήσεων, διαδικασίες, διαχείρισης του ανθρώπινου και του παραγωγικού δυναμικού, που συνδράμουν αποφασιστικά στη βελτίωση της παραγωγικότητας και της ανταγωνιστικότητας της επιχείρησης.

### • Εκπαίδευση

Η οργάνωση προγραμμάτων εκπαίδευσης στο εσωτερικό πλαίσιο της επιχείρησης είναι αναγκαία προϋπόθεση, ώστε το προσωπικό της επιχείρησης :

- να κατανοήσει τη σημασία του έργου
- να αποδεχθεί στη πράξη τη φιλοσοφία της ποιότητας και να αποδεχθεί την ευθύνη του.
- να αφομοιώσει το νέο τρόπο της οργάνωσης για να είναι σε θέση να εφαρμόσει το Σύστημα Ποιότητας.

### • Αρχεία

Η οργάνωση ενός συστήματος αρχείων, που θα επιτρέπει την παρακολούθηση του συστήματος και της παραγωγικής διαδικασίας, και θα αφορά εκτός των άλλων σε αρχεία :

- αυτοελέγχου του συστήματος των αρχείων και του τρόπου που συλλέγονται και φυλάσσονται οι πληροφορίες
- διαγραμμάτων ροής και διεργασιών στην παραγωγική διαδικασία
- προσωπικού σε ότι αφορά στην εκπαίδευση του και τις κατά περίπτωση δεξιότητες του
- διαχείρισης των παρεκκλίσεων, σε υλικά και διαδικασίες
- καταχώρησης προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών για την αποτροπή εμφάνισης παρεκκλίσεων και περιορισμό των επιπτώσεων τους, σε ότι αφορά στα παράπονα πελατών
- διαχείρισης και αξιολόγησης των προμηθευτών

### • Αξιοποίηση της ανάλυσης του συστήματος και του αρχειακού υλικού

Η ΚΤΗΜΕΛ παρέχει τη δυνατότητα στην επιχείρηση να χρησιμοποιεί τις απαραίτητες εφαρμογές Η/Υ και την ανάλογη βάση δεδομένων που διαθέτει, ώστε με την ορθή ανάλυση των στοιχείων της παραγωγικής διαδικασίας και του αρχειακού υλικού της επιχείρησης, όπως και την ανάλογη κάθε φορά διαχείριση και αξιοποίηση τους, να παρέχεται στον επιχειρηματία η δυνατότητα για έγκαιρη ανάληψη πρωτοβουλιών και παρεμβάσεων στη παραγωγική διαδικασία, με σκοπό :

- τον έλεγχο της, για την βελτίωση ακολουθούμενων διεργασιών ή την καθιέρωση νέων, που θα συνδράμουν στην παραγωγή ανταγωνιστικών προϊόντων καλλίτερης ποιότητας
- την χάραξη στρατηγικών στόχων και την καθιέρωση ποσοτικών στόχων στην απόδοση του προσωπικού και της επιχείρησης, σε όλα τα επίπεδα με στόχο τη διαρκή βελτίωση της ποιότητας, με την ενεργό συμμετοχή του προσωπικού
- την ανάπτυξη δυναμικών διαδικασιών αυτοελέγχου και ενημέρωσης της διοίκησης.

## ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΟΥ

Υπό την προϋπόθεση της εκπεφρασμένης και σύμφωνης με το πρακτικό που επισυνάπτεται παρακάτω, πολιτικής βούλησης της επιχείρησης, για την εγκατάσταση συστήματος HACCP, η ΚΤΗΜΕΛ, αναγνωρίζει, ότι για να είναι επιτυχής ο σχεδιασμός και ο προγραμματισμός του έργου, της προετοιμασίας και της οργάνωσης, της επιχείρησης, για την εγκατάσταση συστημάτων ποιότητας και υγιεινής, απαιτείται η ενεργός συμμετοχή, της ίδιας της επιχείρησης, στην εκπόνηση ενός λεπτομερούς και υλοποιήσιμου χρονοδιαγράμματος, εφαρμογής του συστήματος,.

Η παραπάνω ανάγκη είναι προφανής, αφού για την προσαρμογή της επιχείρησης στις απαιτήσεις, κάποιου προτύπου, πρέπει να γίνουν προσαρμογές, στην παραγωγική διαδικασία οι οποίες απορροφούν ανθρώπινους πόρους και άλλοτε περισσότερο η λιγότερο δημιουργούν απρόβλεπτες δαπάνες, ενώ είναι δεδομένο, ότι η ικανότητα των επιχειρήσεων να διαθέτουν τα απαραίτητα κάθε φορά κονδύλια, δεν μπορεί να είναι απεριόριστη, όπως επίσης δεν μπορεί να είναι απεριόριστη, η ικανότητα της οργανωτικής τους δομής, για σωστή απορρόφηση αυτών των κονδυλίων.

Η ΚΤΗΜΕΛ στην ανάγκη πρόβλεψης κάθε αστάθμητου παράγοντα στην εγκατάσταση ενός συστήματος ποιότητας, θέτει ως προαπαιτούμενο για την ανάληψη κάθε έργου, την σύσταση και την ουσιαστική λειτουργία της ομάδας μελέτης και εγκατάστασης του συστήματος ποιότητας στην επιχείρηση, που θα δημιουργηθεί, με την συμμετοχή, της ομάδας διαχείρισης ποιότητας της επιχείρησης, της επιστημονικής ομάδας της ΚΤΗΜΕΛ, και των υπευθύνων παραγωγής της επιχείρησης. Στη συνέχεια και μετά την εγκατάσταση του συστήματος ποιότητας, η ομάδα διαχείρισης ποιότητας της επιχείρησης, θα συγκροτείται σύμφωνα, με τις αποφάσεις της διοίκησης και σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγκατεστημένου συστήματος.

Το έργο της ομάδας εργασίας είναι διαρκές και μέχρι την εγκατάσταση του συστήματος που εργάζεται για να ενώ κινείται στους εξής άξονες :

- να οριστούν επακριβώς οι απαιτήσεις της επιχείρησης από το συγκεκριμένο σύστημα ποιότητας, που προτίθεται να εγκαταστήσει.
- να προσδιοριστεί και συμφωνηθεί, από την αρχή το ύψος των επενδύσεων, που θα απαιτηθούν και το χρονοδιάγραμμα διάθεσης από την επιχείρηση, των αναγκαίων πόρων.
- να οριστούν, σε σχέση πάντα με τα παραπάνω, τα χρονοδιαγράμματα μελέτης, εκπόνησης εγκατάστασης και επαλήθευσης του συστήματος.
- και να επαναβεβαιώνεται και να ενισχύεται διαρκώς σε όλη τη διάρκεια εκπόνησης και εγκατάστασης του συστήματος, η πρόθεση της διοίκησης, για διαρκή προσπάθεια αναζήτησης μεθόδων και ανάληψης πρωτοβουλιών στην επιχείρηση για την βελτίωση, της διοικητικής της οργάνωσης και της ποιότητας και της ασφάλειας των προϊόντων της.

Η ΚΤΗΜΕΛ, σύμφωνα και με την συνημμένη σύμβαση, διαμορφώνει ένα ευέλικτο διαφανές και απόλυτα συγκρίσιμο σύστημα χρεώσεων των υπηρεσιών της, με βασική φροντίδα, την παροχή δυνατοτήτων στην επιχείρηση, αφενός να ικανοποιεί τα χρονοδιαγράμματα προσαρμογής της στις απαιτήσεις των συστημάτων, που εφαρμόζει και αφετέρου να επενδύει προς αυτή την κατεύθυνση σύμφωνα με την οικονομική και οργανωτική της ικανότητα.

**ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΒΟΥΛΗΣΗΣ** για την εγκατάσταση συστήματος HACCP –Υπόδειγμα-

**ΘΕΜΑ:** «Πολιτική ασφάλειας της εταιρείας .....

Ο/η Υπογράφων / ούσα ως νόμιμος εκπρόσωπος της παραπάνω εταιρείας δηλώνω ότι η πολιτική της εταιρείας μας, σε ότι αφορά στην διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων, που αυτή παράγει, επεξεργάζεται, τυποποιεί, αποθηκεύει, διακινεί, διαθέτει και πουλά στην αγορά συνίσταται, στη συνεχή βελτίωση του επιπέδου υγιεινής και ποιότητάς τους, με σκοπό την πλήρη ικανοποίηση των απαιτήσεων των καταναλωτών για ποιότητα, υγιεινή και ασφάλεια στα τρόφιμα και για την τεκμηριτην τεκμηρίωση της αξιοπιστίας τους.

Πεπεισμένοι ότι η παραπάνω προσπάθεια είναι διαρκής και ατελείωτος δηλώνουμε ότι :

- για την εγκατάσταση συστήματος αυτοελέγχου (HACCP) στη μονάδα (συγκέντρωσης, επεξεργασίας, παραγωγής, αποθήκευσης, μεταποίησης, τυποποίησης, παρασκευής, εμπορίας και επεξεργασίας, κλπ) των κάτωθι προϊόντων:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- επίσης η εταιρεία μας, δεσμεύεται για την τήρηση των παρακάτω αρχών, που συνιστούν την πολιτική ασφάλειας της εταιρείας μας:

- Στην πιστή εφαρμογή και στην συνεχή βελτίωση του συστήματος αυτοελέγχου (HACCP) σύμφωνα με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία και το εγχειρίδιο του συστήματος.
- Στη συνεχή ενημέρωση, παρακολούθηση και εναρμόνιση με εθνική και κοινοτική νομοθεσία σε θέματα υγιεινής και ποιότητας σύμφωνα με τις υποδείξεις των αρμοδίων αρχών.
- Στην εναρμόνιση της, με τις απαιτήσεις για ασφάλεια και υγιεινή των πελατών, αντιμετωπίζοντας, βάσει τεκμηριωμένων διαδικασιών, έγκαιρα και έγκυρα παράπονα ή ενστάσεις,.
- Στη συνεχή εκπαίδευση του συνόλου του προσωπικού της εταιρείας, σε θέματα που αφορούν αφενός στο σύστημα αυτοελέγχου, στην υγιεινή, στην ασφάλεια και στην ποιότητα των τροφίμων και αφετέρου, αφορούν στην παραγωγή, αποθήκευση και στην διακίνηση των παραγόμενων προϊόντων.
- Στη διαρκή συντήρηση, τον εκσυγχρονισμό και την αυτοματοποίηση του εξοπλισμού της μονάδας.
- Στην τήρηση και συνεχή βελτίωση των κανόνων ασφαλείας των εργαζομένων στη μονάδα.
- Στη διάθεση των απαραίτητων πόρων για την εφαρμογή της πολιτικής ασφάλειας της εταιρείας.

Τέλος ορίζεται ο/η κ.....  
ως υπεύθυνος/η από την εταιρεία για την εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου (HACCP), ο/η οποίος/α σε συνεργασία με το προσωπικό της μονάδας θα έχει την ευθύνη εφαρμογής του συστήματος, όπως αυτό θα καταγράφεται στο σχετικό εγχειρίδιο.

**ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.**  
**Δίκτυο Διεπιστημονικής Συνεργασίας**

**ΚΤΗΜΕΛ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

Η ΚΤΗΜΕΛ Α.Ε. είναι πολυσυμμετοχική εταιρεία παροχής κτηνιατρο-υγειονομικού έργου, που λειτουργεί, ως νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου.

Η ΚΤΗΜΕΛ επενδύει στη δημιουργία υποδομών για το συντονισμό και την υποστήριξη της δράσης των επαγγελματιών κτηνιάτρων, με σκοπό :

- την παροχή πλέον αξιόπιστου και πολύπλευρου κτηνιατρικού έργου,
- τη διεύρυνση της συμμετοχής των κτηνιάτρων, στη κτηνοτροφική παραγωγική και τη παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων και τροφίμων ζωικής προέλευσης,
- την ανάδειξη του ρόλου τους, στη διασφάλιση της υγιεινής και της ποιότητας των τροφίμων και στη προστασία της δημόσιας υγείας.

<b>Επωνυμία</b>	Κτηνιατρική Μέριμνα Ελλάδος Α.Ε.
<b>Διακριτικός τίτλος</b>	ΚΤΗΜΕΛ Α.Ε. - ΚΤΙΜΕΛ Α.Ε.
<b>Έδρα</b>	Πάτρα Κανακάρη 228 & Κοραή
<b>Έτος Ιδρύσεως</b>	2002
<b>Αριθμός μητρώου Α.Ε.</b>	50890/22/Β/02/03
<b>Αριθμός ιδρυτικών μελών</b>	64 κτηνίατροι
<b>Ιδρυτικά μέλη</b>	Ιδιώτες κτηνίατροι που δραστηριοποιούνται στις περιφέρειες Πελοποννήσου, Δ. Ελλάδος και Ιονίων νήσων.
<b>Νέα μέλη και Συνεργάτες</b>	Κτηνίατροι από όλη τη χώρα
<b>Δ.Σ.</b>	Επταμελές
<b>Πρόεδρος – Διευθύνων σύμβουλος</b>	Γουλιμής Ιωάννης
<b>Αντιπρόεδρος</b>	Ράντσιος Απόστολος
<b>Μέλη</b>	Γιαννακόπουλος Κωνσταντίνος Καπώνης Πάνος Κοντός Βασίλειος Κουμαρέλας Ιωάννης Κροντήρης Σπήλιος



## **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΤΗΜΕΛ**

Η ΚΤΗΜΕΛ, με προφανή πρόσβαση στην πρωτογενή παραγωγή και στον τομέα παροχής κτηνιατρο-υγειονομικών υπηρεσιών, με αυτονόητη την εμπειρία των επιστημόνων συνεργατών της, κτηνιάτρων και μη και με αξιόλογη παρακαταθήκη σε δικτυακές υποδομές, βάσεις δεδομένων και τεχνογνωσία έχει τη δυνατότητα να ολοκληρώνει με πλήρη επιτυχία, έργα σχεδιασμού ανάπτυξης και υλοποίησης Συστημάτων Ολιστικής Διαχείρισης της Ασφάλειας, της Υγιεινής και της Ποιότητας, στις επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης τροφίμων.

### **Η ΚΤΗΜΕΛ :**

- Είναι πολυμετοχική εταιρεία κτηνιάτρων (64 τον αριθμό), που έχει αναπτύξει δίκτυο παροχής υπηρεσιών διεπιστημονικής συνεργασίας και καλύπτει γεωγραφικά το σύνολο της χώρας.
- Μέσω του δικτύου των κτηνιάτρων που έχει οργανώσει, δραστηριοποιείται από το 2002 στην παραγωγή και διάθεση καινοτόμων προϊόντων και υπηρεσιών, στον πρωτογενή τομέα, που αφορούν στην διαχείριση της κτηνιατρικής περίθαλψης, για την τεκμηρίωση και τη διασφάλιση της υγιεινής των κτηνοτροφικών προϊόντων.
- Με την εκπαίδευση 40 συνεργατών της, στα συστήματα διασφάλισης της υγιεινής και της διαχείρισης της ποιότητας δραστηριοποιείται παράλληλα στο χώρο των συμβουλευτικών υπηρεσιών αναπτύσσοντας ενιαίο σύστημα κανόνων παροχής υπηρεσιών, στην ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστημάτων τεκμηρίωσης της τροφασφάλειας (GHP, GMP, HACCP) και της διαχείρισης της Ποιότητας (ISO 22000)
- Συνεργάζεται με ανεγνωρισμένα από το κράτος εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων για την παροχή, από τους εξειδικευμένους και έμπειρους επιστήμονες συνεργάτες της, ολοκληρωμένων υπηρεσιών στις επιχειρήσεις παραγωγής, τυποποίησης, διακίνησης, διάθεσης και πώλησης τροφίμων.
- Διαθέτει το κατάλληλο επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό για την υποβολή ολοκληρωμένων προτάσεων στις επιχειρήσεις τροφίμων, για κάθε ανάγκη τους, είτε αυτή αφορά στην προσαρμογή τους με την νομοθεσία και την εγκατάσταση και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της υγιεινής και της ποιότητας (HACCP, ISO), είτε αφορά στην προμήθεια υλικού και εξοπλισμών, για τον εκσυγχρονισμό υφιστάμενων εγκαταστάσεων ή στην δημιουργία νέων υποδομών.



## ΔΗΛΩΣΗ ΑΜΟΙΒΑΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗΣ

Η ΚΤΗΜΕΛ όπως εκ του νόμου οφείλει αλλά κυρίως για λόγους δεοντολογίας, δηλώνει ότι σε κάθε περίπτωση χειρίζεται, με απόλυτη εμπιστευτικότητα και εχεμύθεια κάθε δεδομένο της επιχείρησης, που αφορά ζητήματα παραγωγικής διαδικασίας, εμπορικής πρακτικής, τεχνολογίας, τεχνογνωσίας, αλλά και όποια άλλα δεδομένα αφορούν στην επιχείρηση και υποπέσουν στην αντίληψη των συνεργατών της ΚΤΗΜΕΛ αποτελούν εν δυνάμει προστατευόμενα επιχειρηματικά μυστικά της επιχείρησης.

Παρόμοια δε αντιμετώπιση προσδοκά από τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις στα πλαίσια της επιχειρηματικής ηθικής και αλληλεγγύης.

## Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΗΣ ΚΤΗΜΕΛ

Η ΚΤΗΜΕΛ, συγκροτεί κατά περίπτωση ικανή, επιστημονική ομάδα, που συμμετέχει στην ομάδα διαχείρισης ποιότητας της επιχείρησης και δημιουργεί παραμετροποιημένα πρωτόκολλα εγκατάστασης και εφαρμογής των αιτούμενων συστημάτων ποιότητας, ενώ σε συνεργασία, με εξειδικευμένο προσωπικό στο εσωτερικό πλαίσιο της επιχείρησης ή μέσω των επιστημονικών συνεργατών της, αναλαμβάνει την επιβεβαίωση και επιτήρηση των συστημάτων, που εγκαθιστά, σε βάθος χρόνου.

Η βαθμονόμηση, αυτών των συστημάτων γίνεται αυτόματα, μέσα από τις υποδομές και τις εφαρμογές του **συστήματος ΚΤΗΜΕΛ** μετά από συγκριτική αξιολόγηση των δελτίων ελέγχου, των πρωτοκόλλων εγκατάστασης και των παράπλευρων πληροφοριών, που εισρέουν στο σύστημα από διάφορες πηγές.

Σκοπός, του **συστήματος ΚΤΗΜΕΛ** είναι η μαζική, οικονομική και ταυτόχρονα αξιόπιστη διάθεση προϊόντων παροχής υπηρεσιών, στην αγορά των μικρομεσαίων επιχειρήσεων.

