



ΔΥΝΗΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΛΟΥΜΠΑΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΣΦΑΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΟ

Ασφαλές είναι ένα τρόφιμο το οποίο μπορεί να καταναλωθεί χωρίς να προκαλέσει ασθένεια ή άλλη βλάβη στον οργανισμό σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί παράγοντα πρωταρχικής σημασίας για την ποιότητα των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του.
- Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή αλλά και απαίτηση του καταναλωτή.



ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ



- ✓ Ναυτία
- ✓ Εμετός
- ✓ Διάρροια
- ✓ Στομαχικός και κοιλιακός πόνος
- ✓ Τραυματισμό
- ✓ Πνιγμός
- ✓ Καρκίνο
- ✓ Θάνατο





ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

“Η παρέα των μικροβίων”

Staphylococcus aureus

Salmonella

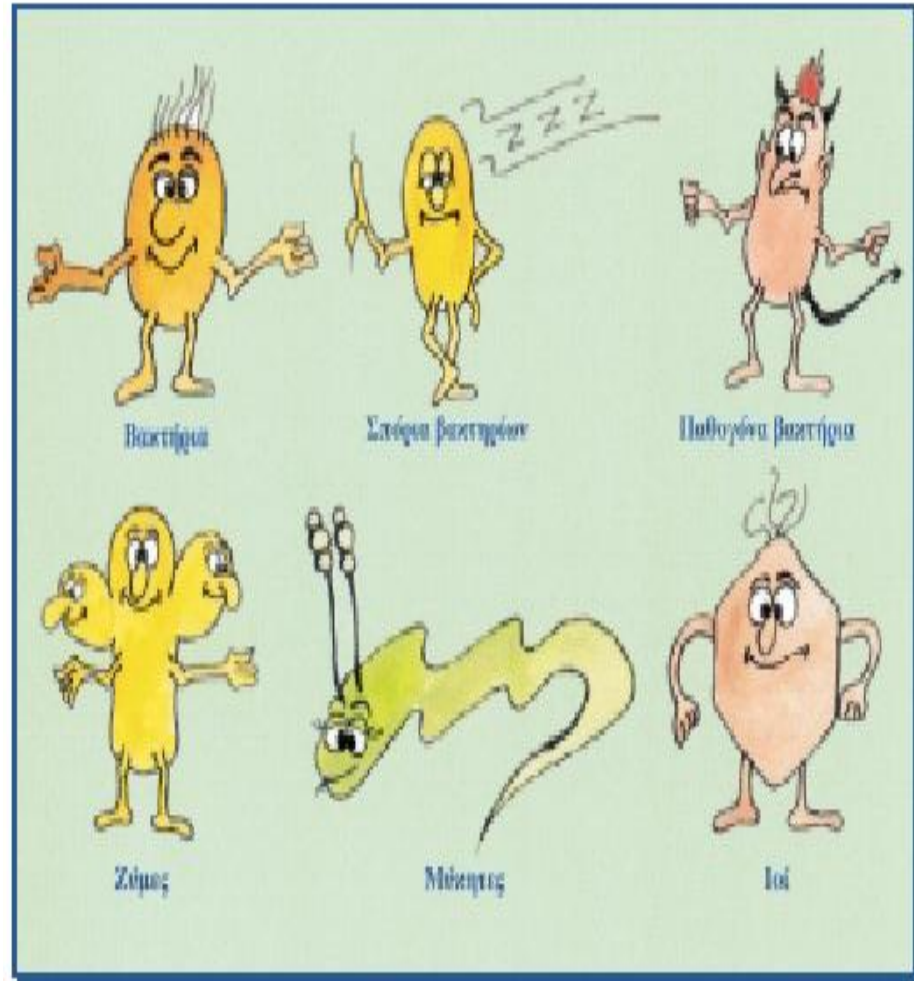
Listeria monocytogenes

Κολοβακτηρίδια

Μύκητες

Ζύμες

Παράσιτα





ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ



ΑΠΟ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ:

- Εντομοκτόνα
- Πρόσθετα τροφίμων
- Απορρυπαντικά & απολυμαντικά
- Βιομηχανικά χημικά (λάδια, γράσο, ψυκτικά υγρά κα)
- Χημικές ουσίες από το περιβάλλον (φυτοφάρμακα, λιπάσματα, διοξίνες κα)

ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΤΟΞΙΝΕΣ:

- Τοξίνες ιχθυηρών (Histamine, Shellfish Poisoning, Ciguatera toxin κα)
- Τοξίνες μανιταριών
- Αμφιλατοξίνες





ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Γυαλιά
Κόκκαλα
Ξύλα
Τρίχες
Κουμπιά
Κοσμήματα
Βίδες
Πινέζες
Καλώδια
Φτερά ζώων
Περιττώματα ζώων





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΡΕΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΟΔΗΓΗΣΟΥΝ ΣΕ ΜΗ ΑΣΦΑΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΟ

- Μικροβιολογικές
- Χημικές
- Φυσικές



ΑΠΟΦΥΓΗ ΧΗΜΙΚΗΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ

Στο τελικό προϊόν :

- Συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές
 - Κατάλληλα Υλικά συσκευασίας.
 - Σωστές συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασία, υγρασία)
 - Κατάλληλος εξοπλισμός
 - Κατάλληλα Υλικά συντήρησης (λιπαντικά κα)
 - Πρόγραμμα καθαρισμού





ΑΠΟΦΥΓΗ ΦΥΣΙΚΗΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ

ΑΠΟ ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ, ως προς το τρόφιμο :

- **Συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές**
 - **Κατάλληλα Υλικά συσκευασίας**
 - **Εφαρμογή Κανόνων Υγιεινής Προσωπικού**
 - **Κατάλληλα Εργαλεία καθαρισμού**
 - **Κατάλληλα Κτίρια & εξοπλισμός**
 - **Μυοκτονία –απεντόμωση**
 - **Κατάλληλο περιβάλλον παραγωγής (καρφίτσες, καπάκια κα)**





ΑΠΟΦΥΓΗ ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

- **Θ**ερμοκρασία: προσοχή στις επικίνδυνες θερμοκρασίες (5 έως 60 ° C)
- **Α**τμόσφαιρα: αερόβιοι – αναερόβιοι – προαιρετικοί
- **Τ**ροφή : Θρεπτικές ουσίες από τρόφιμα (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες κλπ)
- **Υ**γρασία
- **Χ**ρόνος: max 4 ώρες παραμονής στην Επικίνδυνη Ζώνη θερμοκρασίας (5 έως 60 ° C)
- **Ο**ξύτητα



ΑΠΟΦΥΓΗ ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ

- Συνεργασία με αξιόπιστους προμηθευτές
- Τήρηση Αλυσίδας Ψύξης
- Σωστή Αποθήκευση και Διατήρηση τροφίμων
- Τήρηση κανόνων Υγιεινής από το Προσωπικό
- Σωστό Χειρισμό στην Επεξεργασία των τροφίμων
- Εφαρμογή πλάνου Καθαρισμού & Απολύμανσης
- Εφαρμογή πλάνου Μυοκτονίας & Απεντόμωσης
- Σωστή διαχείριση Απορριμμάτων & Ακαταλλήλων



ΓΙΑ ΝΑ ΕΜΠΟΔΙΣΟΥΜΕ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

- Μειώνουμε την υγρασία του τροφίμου (αποξηράνση, προσθήκη ζάχαρης κλπ)
- Αυξάνουμε την οξύτητα του τροφίμου (προσθήκη ξυδιού, λεμονιού κλπ)
- Το μαγειρεύουμε σωστά (πάνω από 75°C)
- Το αποθηκεύουμε σε ψύξη ή κατάψυξη
- Μειώνουμε το χρόνο παραμονής του στην Επικίνδυνη Ζώνη Θερμοκρασίας (5°C-60°C)
- Χημικά συντηρητικά (σορβικό οξύ, βενζοϊκο οξύ, νιτρικά-νιτρώδη κ.α)
- Συντήρηση υπό κενό-MAP(τροποποιημένη ατμόσφαιρα)



100°C

60°C

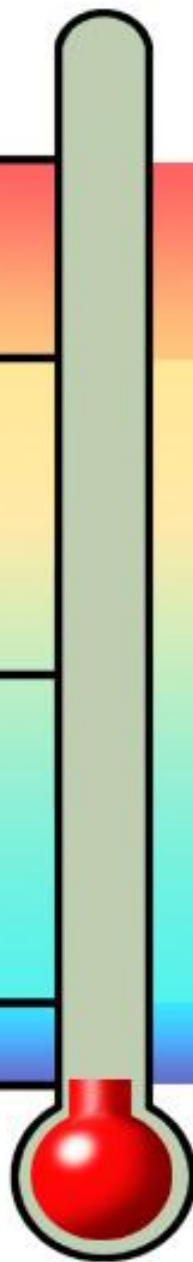


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

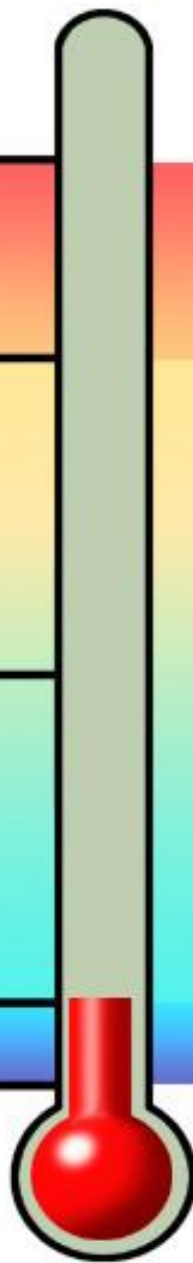


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

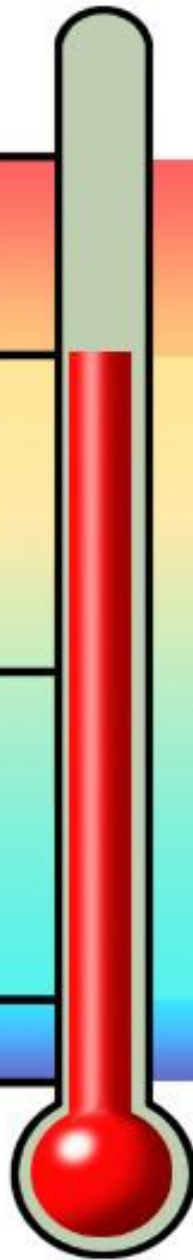


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

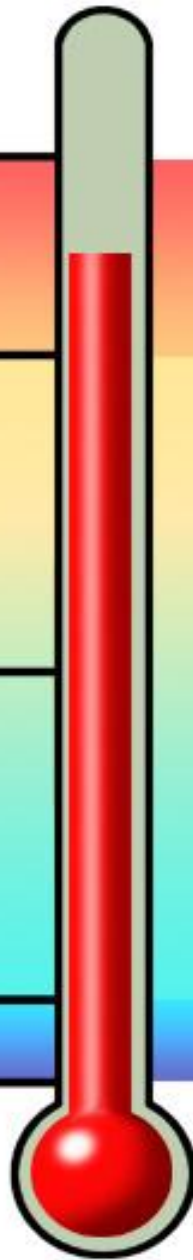


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

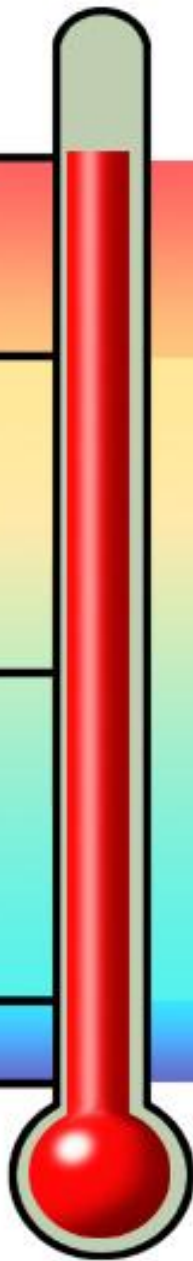


37°C



5°C

0°C





ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΥΞΗΣΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

9.00		1		0 ΛΕΠΤΑ
9.20		2		20 ΛΕΠΤΑ
9.40		4		40 ΛΕΠΤΑ
10.00		8		1 ΩΡΑ
11.00		64		2 ΩΡΕΣ
13.00		4096		4 ΩΡΕΣ
15.00		262144		6 ΩΡΕΣ
16.00		2097152		7 ΩΡΕΣ



Η.Α.С.С.Р.(Σ.Δ.Α.Τ)

- ✓ Το HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) είναι μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, αξιολόγηση και εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας διαφόρων μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου, από την ανάπτυξη και συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος.

ΑΠΟΤΕΛΕΙ...

- ένα εργαλείο ελέγχου και διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων όλων των επιχειρήσεων που παράγουν και διαχειρίζονται τρόφιμα.
- **ένα προληπτικό σύστημα ελέγχου για την ασφάλεια των τροφίμων**



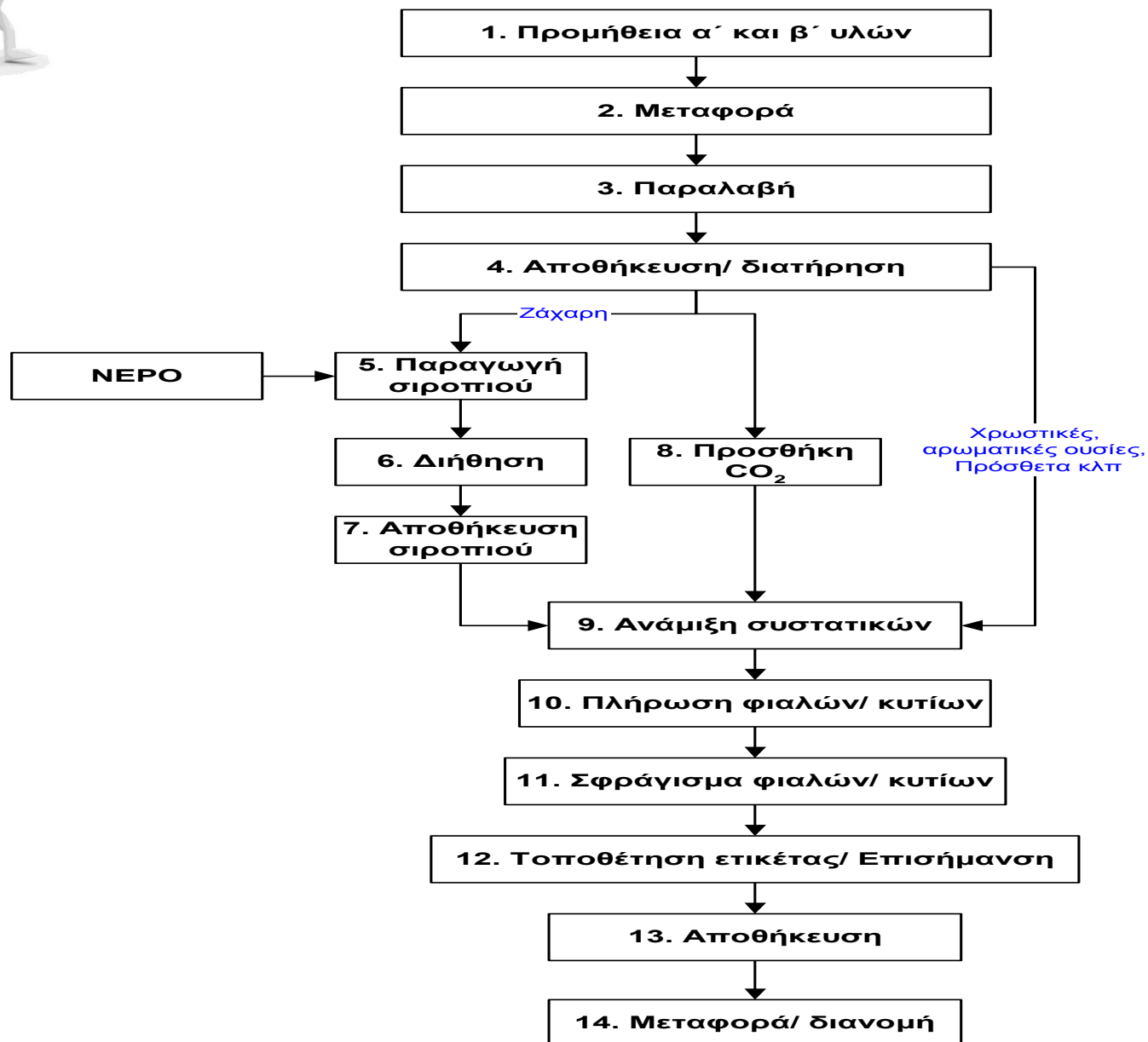
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ

TÜV
ACADEMY





ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ





ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. Εξωτερικό Περιβάλλον της εγκατάστασης

- Πιθανές πηγές επιμόλυνσης
- Καθορισμένα όρια
- Διατήρηση της εγκατάστασης σε καλή κατάσταση
- Κατάλληλη αποστράγγιση



2. Εσωτερικός σχεδιασμός, διάταξη και σχεδιασμός της κίνησης

- Επαρκής χώρος
- Λογική ροή υλικών, προϊόντων και προσωπικού
- Ανοίγματα για τη μεταφορά υλικών σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποτρέπεται η είσοδος ρύπων και εντόμων, τρωκτικών.



ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

3. Εσωτερικές κατασκευές

- Τοίχοι, Δάπεδα, κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης, Οροφές
- Παράθυρα με σήτες



4. Κατάλληλος εξοπλισμός

- Ανοξείδωτος, Κατάλληλος για τρόφιμα
- Πρόγραμμα συντήρησης εξοπλισμού



5. Πόσιμο νερό στην εγκατάσταση.



ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

6. Διάθεση αποβλήτων

- Κάδοι για απορρίμματα



7. Προγράμματα απεντόμωσης – μυοκτονίας



8. Υγιεινή προσωπικού

Ο ΣΩΣΤΟΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΟΡΑΕΙ:



- ΚΑΘΑΡΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ
- ΚΑΛΥΜΜΑ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΙ
- ΓΑΝΤΙΑ
- ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΥΠΟΔΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ

ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
Φυτοφάρμακα Βαρέα μέταλλα Ξένα αντικείμενα Έντομα Μικροοργανισμούς Μη επιτρεπόμενα πρόσθετα	Παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών <ul style="list-style-type: none"> • Ζάχαρη • Συμπυκνωμένοι Χυμοί. • Διοξειδίο του άνθρακος. • Αρωματικές Ύλες • Κίτρικό οξύ • Βενζοϊκό Νάτριο • Σορβικό Κάλιο • Καραμελόχρωμα 	Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές Πιστοποιητικό ποιότητας των πρώτων υλών και των συστατικών από τον προμηθευτή
Αυξημένη ποσότητα συντηρητικών (σορβικό , βενζοϊκό)	Ανάμιξη συστατικών	Καθορισμένη συνταγή Σωστή δοσολογία
Γυαλί (σπάσιμο φιάλης)	Στην εμφιάλωση	Αφαίρεση πριν και μετά 10 φιαλών
Καθαριστικά –λιπαντικά	Στην παραγωγή	πρόγραμμα καθαρισμού
Ξένα σώματα	Από το προσωπικό	Κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής
Μικροβιολογικός	Αποθήκευση τελικού προϊόντος	Σε δροσερό και σκειρό περιβάλλον



Ευχαριστώ για την προσοχή σας