

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Μαρία Ανδρέου
Υγειονομικός Λειτουργός

Ορισμός

Ιχνηλασιμότητα
από το χωράφι ... στο ράφι



Ποιότητα



η **ικανότητα**, **αναζήτησης** και **παρακολούθησης**,
τροφίμων, **ζωοτροφών** και **ζώων** που
χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή
ουσιών που πρόκειται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα
ή ζωοτροφές, **σε όλα τα στάδια** της παραγωγής,
μεταποίησης και διανομής τους

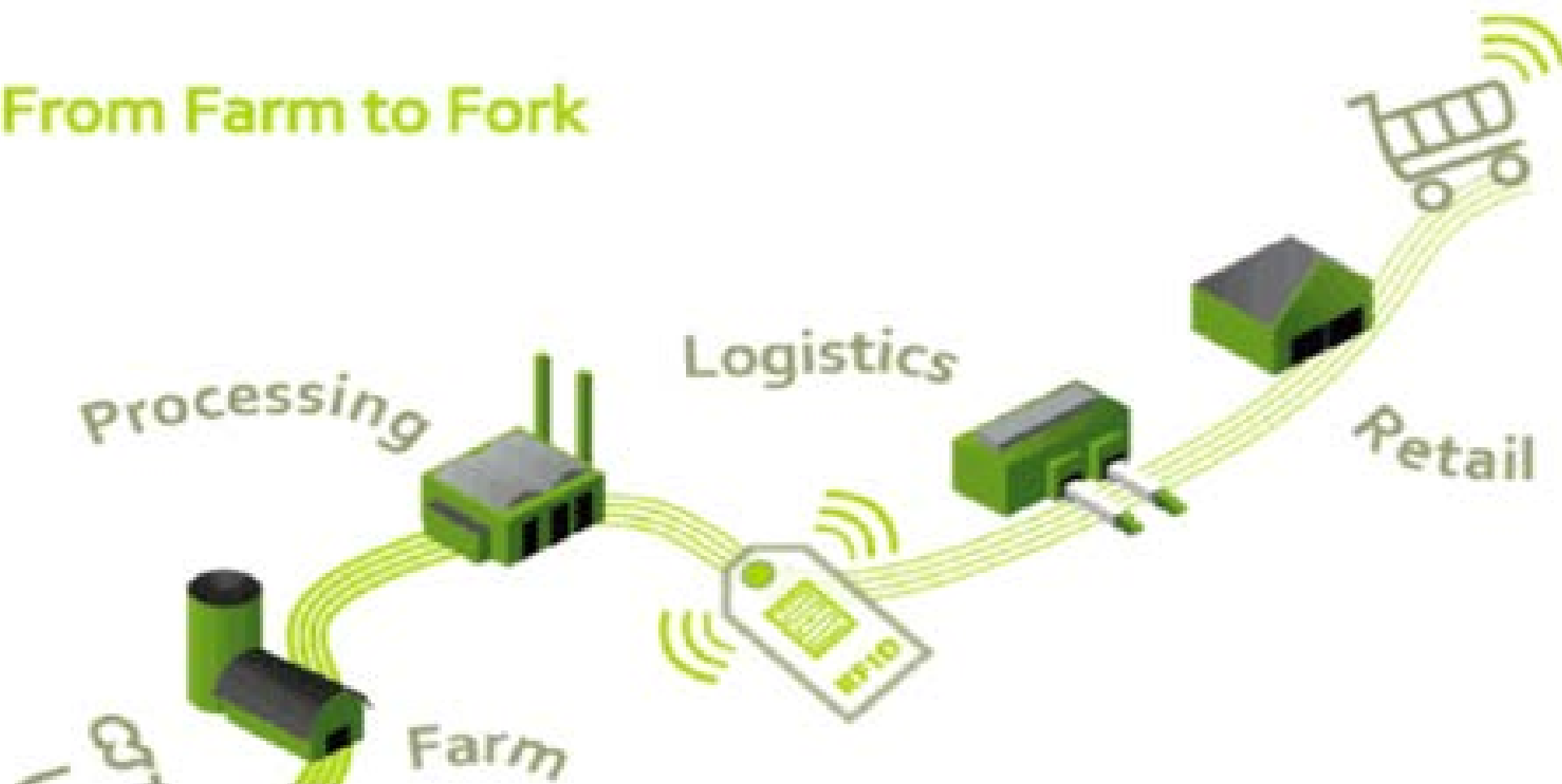
Ιχνηλασιμότητα

ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΣΕ ΔΥΟ ΑΞΟΝΕΣ:

Προς τα εμπρός: από την πρώτη ύλη **εντοπίζουμε** όλες τις παρτίδες των τελικών προϊόντων

Προς τα πίσω: από την παρτίδα τελικού προϊόντος **εντοπίζουμε** όλες τις παρτίδες που απαρτίζουν το τελικό προϊόν.

From Farm to Fork



- Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνου που επιτρέπει στους ΥΕΤ και στις αρμόδιες αρχές να αποσύρουν ή / και να ανακαλούν μη ασφαλή προϊόντα.
- Η ιχνηλασιμότητα δεν εγγυάται από μόνη της την ασφάλεια των τροφίμων, αλλά στοχεύει στον περιορισμό ενός προβλήματος σχετικά με την ασφάλεια.
- Επιπλέον αποτελεί ένα βασικό εργαλείο για τις αρχές στα πλαίσια διερεύνησης φαινομένων απάτης (food fraud).

Σύστημα ιχνηλασιμότητας σε επιχείρηση τροφίμων

Γιατί να το
εφαρμόσω ;;;;



- Απαίτηση της νομοθεσίας(αρθρο 18 καν.178/2002).
- Προστασία της επιχείρησης από λάθη στις διαδικασίες.
- Γρήγορη και αξιόπιστη πληροφόρηση στις περιπτώσεις κρίσεων έτσι ώστε να ληφθούν έγκαιρα τα κατάλληλα μέτρα για τον περιορισμό των επιπτώσεων.
- Εντοπισμός της πηγής του λάθους.
- Προσαρμογή των διαδικασιών για μείωση ανάλογων λαθών στο μέλλον.

Βασικές απαιτήσεις από τους ΥΕΤ

(Υπεύθυνος Επιχείρησης Τροφίμων)

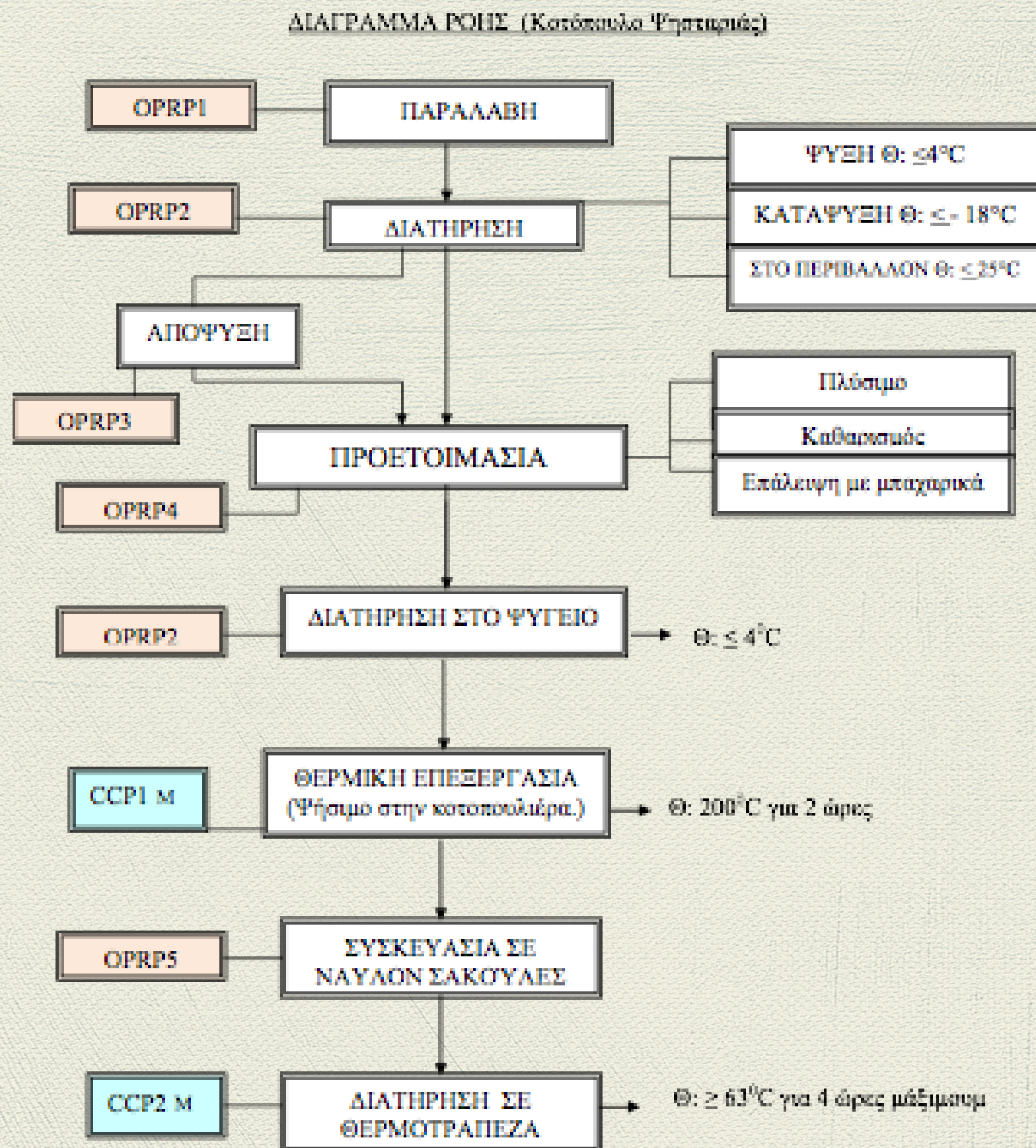
- Προμηθευτές
- Συστατικά - Πρώτες ύλες, πρόσθετα, αρωματικές ύλες, υλικά συσκευασίας.
- Πελατολόγιο – ονόματα, ποσότητες, παρτίδες

Δημιουργία συστήματος Ιχνηλασιμότητας

- Μέλη ομάδας - ονόματα, θέση στην επιχείρηση • Σκοπός ομάδας
- Διάγραμμα ροής για το συγκεκριμένο τρόφιμο
- Προδιαγραφές τελικού προϊόντος
- Έντυπο καταγραφής Πρώτων Υλών /Συστατικών
- Έντυπο δελτίων παραγωγής / συσκευασίας
- Λίστα διανομής



Διάγραμμα ροής



Προδιαγραφές τελικού προϊόντος

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Σάντουιτς

✚	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Φαγητό σε μερίδες το οποίο προσφέρεται στους πελάτες ως έχει χωρίς θέρμανση.
	ΚΥΡΙΕΣ Α' ΥΛΕΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ	Τα αναφερόμενα στα: • Νωπό/κατεψυγμένο κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (προϊόντα αλλαντοποίησης, τυριά). • Δημητριακά (σιτάρι, αραβόσιτο, σίκαλη, βρώμη, κριθάρι) – προϊόντα εξ αυτών (αλεύρι, αρτοσκευάσματα, πιεστή ζύμη αρτοποιίας). • Διατηρημένα τρόφιμα ζωικής ή φυτικής προέλευσης επεξεργασμένα δια ξήρανσης, βρασμού, ψύξης, κατάψυξης, παστερίωσης, αποστείρωσης, <u>υποκαπνισμού</u>, συμπύκνωσης, με συντήρηση σε λάδι, ξύδι, άλμη.
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ	Σύμφωνα με Σχέδιο HACCP, αναφορικά με την εν λόγω κατηγορία
	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΛΩΣΗΣ	• Έως 24 hr σε $\theta \leq 7^{\circ}\text{C}$ (από την παρασκευή) • Έως 2 hr σε $\theta^{\circ}\text{C}$ περιβάλλοντος (από την παρασκευή)
	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ	• Διατήρηση σε συντήρηση για 1.5 ημέρες
	ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ	• Πελάτες καταστημάτων • Δεν ενδείκνυται στους αλλεργικούς στα τυριά (γάλα), στη γλουτένη, στο αυγό (μαγιονέζα), στο σησάμι
	ΧΡΗΣΗ	Σύνθεση μερίδας φαγητού
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ	<i>Listeria monocytogenes</i> . <u>απουσία</u> /25g <i>Salmonella</i> spp.: <u>απουσία</u> /25g <i>Staphylococcus aureus</i> : <10 <u>cfu</u> /g <u>E.coli</u> : <10 <u>cfu</u> /g

Προδιαγραφές του τελικού προϊόντος

Σημαντικές πληροφορίες για τις ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

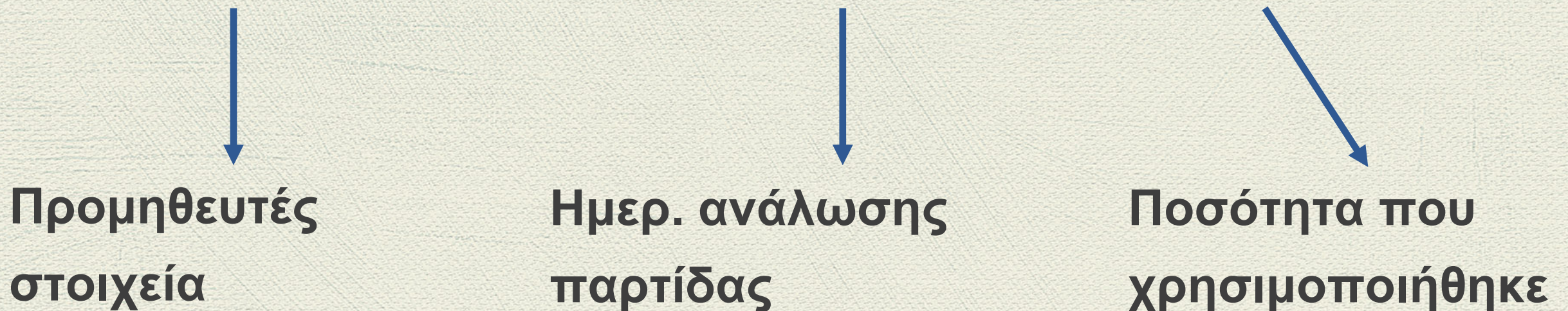
Επιβεβαίωση



Τελικό προϊόν – Ετικέτα σήμανσης

Έλεγχος των Συστατικών – Πρώτων υλών

- ♦ Έντυπο καταγραφής Πρώτων Υλών / Συστατικών



Επιβεβαίωση τα πιο πάνω με τα δελτία παραλαβής των

πρώτων υλών – ΤΙΜΟΛΟΓΙΑ

Ημερομηνίες, ποσότητες, προμηθευτές

Έντυπο δελτίων παραγωγής / συσκευασίας

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΠΟΣΟΤΗΤΑ και **ΠΑΡΤΙΔΑΣ**



Καταγραφή



Τί μας πληροφορεί

η παρτίδα,

πώς καθορίζεται

η παρτίδα

Έντυπο ημερήσιας παραγωγής

[illegible]

Διοικητικός έλεγχος

- Αν είναι λογική η συσχέτιση της τελικής ποσότητας / βάρους παρασκευαζόμενου προϊόντος με τις ποσότητες /βάρους των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών

Πελατολόγιο

- **Διανομή - Πελάτες**
- **Έλεγχος Δελτίων καθημερινής Φόρτωσης – έντυπα, πρόγραμμα στον Η.Υ.**
- **Επιβεβαιώση με άθροισμα ποσοτήτων της συγκεκριμένης παρτίδας που διανεμήθηκε και τη ποσότητα του τυχόν αποθέματος στην αποθήκη.**

Η επιχείρηση να αξιολογεί /αναθεωρεί το σύστημα ιχνηλασιμότητας / 1 χρόνο

- Αναθεώρηση όποτε αλλάξει κάτι π.χ πρώτη ύλη κλπ.
- Τα στοιχεία να τηρούνται ~ 5 χρόνια, ...
- Άσκηση ανάκλησης

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΘΗΚΑΝ

Ιχνηλασιμότητα σε προϊόντα
Πρωτογενούς παραγωγής...



Σας ευχαριστώ

