

Τμήμα 4.3 Διασφάλιση ποιότητας και ασφάλεια των τροφίμων

Βασικά σημεία εκμάθησης



- Τι είναι ποιότητα των τροφίμων;
- Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας
- Νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων
- Δέουσα επιμέλεια και ανιχνευσιμότητα
- Διεθνή πρότυπα
- Συνολική διαχείριση ποιότητας
- Τυποποίηση και άλλα θέματα

Βασικοί στόχοι του τμήματος

Μετά την ολοκλήρωση αυτού του τμήματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση:



- Να κατανοούν τις διαφορετικές αντιλήψεις των καταναλωτών σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων
- Να κατανοούν τη βασική ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με τα πρότυπα στον τομέα των τροφίμων καθώς και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και την επίδρασή τους στην παραγωγή και εμπορία νωπών οπωροκηπευτικών
- Να καταρτίζουν νέα πρότυπα, προδιαγραφές και διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας
- Να ανιχνεύουν προϊόντα με αποτελεσματικό τρόπο στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας
- Να συμπληρώνουν αξιολογήσεις ανάλυσης κινδύνου
- Να ακολουθούν προσεγγίσεις συνολικής διαχείρισης της ποιότητας
- Να κατανοούν την επίδραση της διεθνούς τυποποίησης στους αγρότες και τους μεσάζοντες της αγοράς

4.3.1 Τι είναι ποιότητα των τροφίμων;

Ο σκοπός των τροφίμων που καταναλώνονται είτε από ανθρώπους είτε από ζώα μπορεί απλώς να θεωρηθεί ότι είναι η διατήρηση ή η βελτίωση της ποιότητας ζωής. Τα τρόφιμα καταναλώνονται επίσης ως θρεπτικά ή ιατρικά συστατικά, γεγονός που αποκτά ιδιαίτερη σημασία στο πλαίσιο των αναπτυσσόμενων οικονομιών. Κατ'επέκταση, ιδιαίτερη σημασία αποκτά και η ασφάλεια των τροφίμων, ενώ η ασφάλεια των καταναλωτών έχει αναχθεί σε ένα από τα πλέον κυρίαρχα και κρίσιμα θέματα στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων.

Ωστόσο, με την ανάπτυξη των οικονομιών, η διασφάλιση της ποιότητας στη βιομηχανία τροφίμων έχει επικεντρωθεί στην αυξανόμενη συνειδητοποίηση εκ μέρους των καταναλωτών όχι μόνο των ζητημάτων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων (που είναι αναμενόμενη) αλλά και των ολοένα υψηλότερων απαιτήσεων για συνεχώς καλύτερη ποιότητα (που γίνεται αντιληπτή). Οι προσδοκίες και οι αντιλήψεις των καταναλωτών (γεύση, μυρωδιά, φρεσκάδα, εμφάνιση) έχουν αποκτήσει ακόμη μεγαλύτερη σημασία. Στο πλαίσιο ορισμένων απαιτήσεων της αγοράς έχουν επίσης εισαχθεί ακόμη και πρότυπα ποιότητας της γεύσης, όπως η περιεκτικότητα σε χυμό ή ζάχαρη, η οξύτητα ή η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία.

Τα θέματα της φυτοϋγειονομικής προστασίας αποκτούν ολοένα μεγαλύτερη σημασία και πρέπει να υποστηρίζονται μέσω της ανιχνευσιμότητας του προϊόντος από τη μεριά του παραγωγού αλλά και σε ολόκληρη την αλυσίδα της αγοράς. Οι ευρύτερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις, όπως οι εφαρμογές χημικών και τα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, η υγιεινή των τροφίμων, οι θεμιτές μέθοδοι εμπορίας και παραγωγής μπορούν να θεωρηθούν επίσης μέρος ενός πακέτου «διασφάλισης ποιότητας».

Ο τομέας των νωπών προϊόντων έχει δεχθεί σχετικά περιορισμένη αρνητική δημοσιότητα σε ό,τι αφορά την ασφάλεια τροφίμων, κυρίως λόγω της αντίληψης των καταναλωτών ότι τα νωπά προϊόντα είναι «φυσικά» και εξ ορισμού «υγιεινά». Ωστόσο οι ανησυχίες των καταναλωτών σχετικά με τα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, τους κινδύνους για την υγεία μαζί με την απαίτηση των καταναλωτών για καθαρές, υγιεινές συνθήκες επεξεργασίας οδήγησαν σε μεγαλύτερες προσπάθειες εκ μέρους των παραγωγών και των εξαγωγέων προκειμένου να εξασφαλίσουν την αποδοχή των προϊόντων σε ολόκληρο τον κόσμο. Οι επιχειρήσεις που εστιάζουν στην ποιότητα δεν είναι μόνο σε θέση να εξασφαλίζουν υψηλότερο βαθμό ασφάλειας των τροφίμων, αλλά και να αποκτούν πρόσβαση σε πιο ποιοτικές εγχώριες και ξένες αγορές. Ωστόσο η διασφάλιση της ποιότητας είναι σημαντική για την ικανοποίηση όχι μόνο των απαιτήσεων των καταναλωτών αλλά και των νομικών απαιτήσεων της ευρωπαϊκής αγοράς.

Η ποιότητα ενός προϊόντος αποτελεί έναν από τους πλέον σημαντικούς παράγοντες για κάθε επιχείρηση, ενώ από την άλλη μπορεί να γίνει αντιληπτή με πολλούς τρόπους. Γενικά μπορεί να οριστεί ως:

«Ο βαθμός τελειότητας ενός προϊόντος ή συστήματος»

Στον τομέα των τροφίμων, ποιότητα σημαίνει εστίαση σε τρεις βασικούς τομείς:

- Καταλληλότητα για τον σκοπό που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν
- Ασφάλεια
- Προσδοκίες και αντιλήψεις των πελατών

Για την πλειοψηφία των καταναλωτών τα δύο πρώτα είναι βασικά, ωστόσο όμως οι γενικότερες προσδοκίες τους αναφορικά με την ποιότητα περιλαμβάνουν ένα σύνολο ποικίλων παραγόντων. Τη βάση-κλειδί στην αξιολόγηση της ποιότητας ενός προϊόντος για την πλειοψηφία των καταναλωτών συνθέτουν η αξία, η γεύση και η εμφάνιση του προϊόντος, ενώ άλλους καταναλωτές «πιο συνειδητοποιημένους» ή προβληματισμένους φαίνεται να απασχολεί και η χώρα προέλευσης, τα συστήματα παραγωγής, η συσκευασία, η θρεπτική αξία ακόμη και οι παράγοντες δεοντολογικής παραγωγής.

Ελάχιστοι είναι οι πελάτες που ανέχονται κατώτερη ποιότητα ή κατώτερες υπηρεσίες. Εάν η ποιότητα αρχίσει να διαφοροποιείται, οι καταναλωτές δεν θα γνωρίζουν πλέον τι να περιμένουν και θα σταματούν να αγοράζουν. Η τελική ποιότητα ενός προϊόντος είναι κάτι το οποίο αποφασίζεται και παράλληλα καθορίζεται η τιμή σε επίπεδο προσιτό για τους καταναλωτές. Η διασφάλιση σταθερότητας στην ποιότητα ενός προϊόντος είναι απαραίτητη προκειμένου να αναπτυχθεί μια μακροπρόθεσμη σχέση εμπιστοσύνης με τους καταναλωτές. Κάτι τέτοιο απαιτεί την καθιέρωση λεπτομερών προτύπων σε μια επιχείρηση ώστε να είναι σε θέση να παράγει και να εμπορεύεται με συνέπεια ένα προϊόν, ενώ όλοι όσοι εργάζονται σε αυτήν θα πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι ώστε να ανταποκρίνονται στα συγκεκριμένα πρότυπα.

Σημαντικές παράμετροι ενός συστήματος ποιότητας τροφίμων είναι:

- Η αφοσίωση της διοίκησης, των ιδιοκτητών και του προσωπικού στη διαχείριση της ποιότητας
- Η εκπαίδευση και ανάπτυξη όλων των εμπλεκόμενων ατόμων όσον αφορά τους ρόλους και τα καθήκοντά τους
- Η εστίαση στην πρόληψη και επίλυση των προβλημάτων καθώς και η συνεχής βελτίωση
- Ένα τεκμηριωμένο σύστημα που θα μπορεί εύκολα να ακολουθηθεί και να τροποποιηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις.

4.3.2 Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας

Είναι αναγκαίο να αναπτύσσονται προδιαγραφές προϊόντων ώστε το αγρόκτημα/η εταιρεία παραγωγής οπωροκηπευτικών να είναι σε θέση να διατηρήσει τα πρότυπα ποιότητας που έχει θεσπίσει αλλά και τη φήμη της στην αγορά. Οι περισσότερες εταιρείες χρειάζονται λεπτομερείς προδιαγραφές σχετικά με την ποιότητα των προϊόντων που πρόκειται να παραχθούν αλλά και σχετικά με τις διαδικασίες που θα ακολουθηθούν για τη συλλογή, την αποθήκευση, τη μεταφορά και την παράδοση.

Οι εταιρείες που δεν εφαρμόζουν τέτοιο έλεγχο σπάνια είναι επιτυχημένες και δεν είναι σε θέση να προσφέρουν προστιθέμενη αξία στον πελάτη καθώς δέχονται όλα τα προϊόντα ανεξάρτητα από την ποιότητα ή τη διαθεσιμότητά τους. Στη συνέχεια ακολουθεί ένα παράδειγμα προδιαγραφών προϊόντων και μίας διαδικασίας που αναπτύχθηκε για μία ένωση παραγωγών φράουλας με βάση τις κατηγοριοποιήσεις εξαγωγών της ΕΕ:

Προδιαγραφές νωπών προϊόντων για φράουλες

Προδιαγραφή για την Κατηγορία 1 της ΕΕ

<i>Μέγεθος</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να έχουν διάμετρο μεγαλύτερη των 25mm
<i>Σχήμα</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα στο σχήμα, όπως παραμορφώσεις (Εάν οι αγρότες δεν είναι σίγουροι για το αποδεκτό σχήμα, θα πρέπει να ανατρέξουν στις εικόνες που διατίθενται)
<i>Κάλυκας</i>	Ο καρπός θα πρέπει να φέρει τον κάλυκά του. Ο κάλυκας θα πρέπει να έχει ανοικτό πράσινο χρώμα και κοντό μίσχο
<i>Ομοιομορφία</i>	Οι καρποί που περιλαμβάνονται σε μία συσκευασία θα πρέπει να είναι ομοιόμορφοι και η πάνω σειρά θα πρέπει να εμφανίζεται με τον κάλυκα προς τα κάτω
<i>Ελαττώματα</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να έχουν τραυματισμούς και ελαττώματα είτε μηχανικά είτε οφειλόμενα σε κακό χειρισμό
<i>Εχθροί και ασθένειες</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να έχουν προσβληθεί σε οποιοδήποτε σημείο τους από εχθρούς ή ασθένειες.
<i>Ωριμότητα</i>	Οι καρποί θα πρέπει να έχουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας
<i>Συσκευασία</i>	Οι καρποί θα πρέπει να είναι συσκευασμένοι σε σωστή και καθαρή συσκευασία. Κάθε συσκευασία θα πρέπει να φέρει μία ετικέτα ελέγχου ποιότητας
<i>Ξένες ύλες</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να έχουν οποιοδήποτε μη φυτικές ύλες, π.χ. μικρές πέτρες, χώμα, έντομα, κάμπιες, κομματάκια ξύλου, μετάλλου, πλαστικού, κλπ. Επίσης, δεν θα πρέπει να φέρουν άλλες ύλες από το φυτό της φράουλας ή προερχόμενες από άλλα φυτά, π.χ. ζιζάνια

Προδιαγραφή για την Κατηγορία 2 της ΕΕ

<i>Μέγεθος</i>	Επιτρέπονται καρποί με διάμετρο μικρότερη των 25mm αλλά και μεγάλοι καρποί με παραμορφωμένο σχήμα
<i>Σχήμα</i>	Επιτρέπονται οι παραμορφώσεις στους καρπούς. Ωστόσο οι καρποί θα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση
<i>Κάλυκας</i>	Οι καρποί μπορούν να μη φέρουν κάλυκα ή μόνο μέρος αυτού. Επίσης επιτρέπονται καρποί με κάλυκα αλλοιωμένου χρώματος και χωρίς μίσχο
<i>Ομοιομορφία</i>	Η συσκευασία μπορεί να περιλαμβάνει αναμεμιγμένους καρπούς κάθε μεγέθους
<i>Ελαττώματα</i>	Επιτρέπονται σε κάποιο βαθμό οι μώλωπες και οι μηχανικοί τραυματισμοί. Αυτό όμως δεν μπορεί να συμβαίνει σε πάνω από το 10% των καρπών

<i>Εχθροί και ασθένειες</i>	Επιτρέπονται μικρές ποσότητες εχθρών αλλά όχι καρποί με ασθένειες
<i>Ωριμότητα</i>	Στη συσκευασία μπορούν να συμπεριληφθούν υπερώριμοι καρποί αρκεί να είναι σε καλή κατάσταση
<i>Συσκευασία</i>	Οι καρποί θα πρέπει να είναι συσκευασμένοι σε καθαρή συσκευασία
<i>Ξένες ύλες</i>	Οι καρποί δεν θα πρέπει να έχουν οποιεσδήποτε μη φυτικές ύλες, π.χ. μικρές πέτρες, χώμα, έντομα, κάμπιες, κομματάκια ξύλου, μετάλλου, πλαστικού, κλπ. Επίσης, δεν θα πρέπει να φέρουν άλλες ύλες από το φυτό της φράουλας ή προερχόμενες από άλλα φυτά, π.χ. ζιζάνια

Συχνά, διαδικασίες καθορίζονται επίσης από αγοραστές ή από ομάδες αγροτών για τη συλλογή και την παράδοση των προϊόντων. Αυτό γίνεται προκειμένου να εξασφαλιστεί καλύτερη ποιότητα προϊόντων και παράδοσή τους σύμφωνα με τις προσδοκίες των καταναλωτών. Στη συνέχεια παρουσιάζονται παραδείγματα διαδικασιών συλλογής για νωπές φράουλες:

- Η συλλογή θα πρέπει να ξεκινά νωρίς το πρωί, κατά προτίμηση πριν από τις 06.00 π.μ.
- Οι καρποί θα πρέπει να συλλέγονται μέσα στην τελική συσκευασία στον αγρό
- Όποτε είναι δυνατόν, οι καρποί θα πρέπει να συλλέγονται με βάση της προδιαγραφές της κατηγορίας 1. Οι καρποί της κατηγορίας 2 θα πρέπει να συλλέγονται σε ξεχωριστό δοχείο και να ζητούνται συμβουλές από το γραφείο μάρκετινγκ της ένωσης
- Ο χειρισμός των καρπών θα πρέπει να είναι προσεκτικός. Τα φρούτα πρέπει να συλλέγονται από το μίσχο και να αποφεύγεται η επαφή με τον καρπό. Τα φρούτα δεν θα πρέπει να «τραβιούνται» από το φυτό αλλά ο εργάτης θα πρέπει να αποκόπτει το μίσχο τους από το φυτό χρησιμοποιώντας τον αντίχειρα και τον δείκτη του χεριού τους και να τα τοποθετεί στη συσκευασία
- Οι συσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται στο τελικό τελάρο πώλησης στον αγρό
- Τα φρούτα πρέπει να μεταφέρονται σύντομα είτε σε κάποιο αποθηκευτικό χώρο ψύξης είτε σε κάποιο δροσερό μέρος έως την αποστολή τους
- Οι συσκευασίες και τα τελάρια πρέπει να διατηρούνται καθαρά
- Το γραφείο μάρκετινγκ πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά σχετικά με την ποιότητα και την ποσότητα των φρούτων που συλλέγονται

4.3.3 Νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων

Στην ευρωπαϊκή αγορά, η διασφάλιση της ποιότητας είναι σημαντική προκειμένου να ικανοποιούνται όχι μόνο οι απαιτήσεις των καταναλωτών, αλλά και οι νομοθετικές απαιτήσεις. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση η νομοθεσία που αφορά τα τρόφιμα καλύπτει τη σύνθεση και την επισήμανση των τροφίμων, τη χημική ασφάλεια και την υγιεινή και επιπλέον περιλαμβάνει μία σειρά από συγκεκριμένες ρυθμίσεις που σχετίζονται με τις προδιαγραφές των προϊόντων. Ένας νέος νόμος που θα τεθεί σε ισχύ το 2005 θα περιλαμβάνει επίσης ζητήματα σχετικά με την ανιχνευσιμότητα. Η κοινοτική νομοθεσία για

τα τρόφιμα συντονίζεται από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), ωστόσο όμως τα κράτη μέλη διατηρούν και τις δικές τους υπεύθυνες υπηρεσίες για την εφαρμογή των εθνικών και κοινοτικών προτύπων.

Παρά το γεγονός ότι τα νωπά προϊόντα θεωρούνται γενικά ως αγαθά χαμηλού κινδύνου, οι κίνδυνοι που εγκυμονούν για την υγεία και την ασφάλεια των καταναλωτών μπορούν να προέρχονται τόσο από την παραγωγή όσο και από τον χειρισμό των προϊόντων. Πηγές κινδύνου είναι οι παρακάτω:

Φυσικοί κίνδυνοι: Όπως συνδετήρες (από τα κουτιά συσκευασίας), καρφιά, βίδες, κομμάτια γυαλιού και σκλήθρες από ξύλο.

Χημικοί κίνδυνοι: Όπως φυτοφάρμακα, μυκητοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, φάρμακα κατά των τρωκτικών, λιπαντικά, βαρέα μέταλλα (μόλυβδος, υδράργυρος, αρσενικό), υλικά καθαρισμού και απολύμανσης.

Ανθρώπινα και περιβαλλοντικά παθογόνα: Όπως παθογόνα βακτήρια προερχόμενα από το έδαφος, παθογόνα βακτήρια προερχόμενα από περιττώματα, παθογόνα παράσιτα και ιοί. Αυτά μπορούν να μεταδοθούν με πολλούς τρόπους όπως μέσω πλημμυρών συνθηκών γενικής υγιεινής, μέσω ανθρώπινων ασθενειών, μολυσμένου νερού άρδευσης ή μέσω ανεπαρκώς λιπασματοποιημένου κοπροχώματος.

Ενώ οι φυσικές πηγές μόλυνσης των νωπών οπωροκηπευτικών μπορούν να αντιμετωπιστούν στο στάδιο του πλυσίματος, της συσκευασίας και της επεξεργασίας, οι μικροβιακοί και χημικοί κίνδυνοι δημιουργούνται σε γενικές γραμμές στο στάδιο της καλλιέργειας, της ανάπτυξης και της συγκομιδής. Κατά συνέπεια, η καλή διαχείριση είναι απαραίτητη σε ολόκληρο το φάσμα της παραγωγής και της διανομής προκειμένου να αποφευχθεί η φυσική, χημική, ανθρώπινη και περιβαλλοντική μόλυνση από παθογόνα.

Οι περισσότερες χώρες έχουν υιοθετήσει πρότυπα σχετικά με τα αποδεκτά επίπεδα χημικών κατάλοιπων στα προϊόντα, ενώ η ΕΕ βρίσκεται στη διαδικασία της καθιέρωσης μέγιστων ορίων κατάλοιπων σε ολόκληρη την επικράτεια της. Ουσίες για τις οποίες δεν υπάρχουν κοινοτικά ή εθνικά όρια πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό «ανοχής κατά την εισαγωγή». Υπάρχουν επίσης και άλλοι περιορισμοί ανά χώρα σε τομείς όπως η χρήση αντιβιοτικών, η χρήση παραφινών ή η παραγωγή γενετικά τροποποιημένων οργανισμών. Ορισμένοι πελάτες απαιτούν τη διεξαγωγή τυχαιοποιημένων αναλύσεων ρουτίνας για κατάλοιπα φυτοφαρμάκων. Οι διαδικασίες και η συχνότητα των δοκιμών αυτών ποικίλουν ανάλογα με τους κινδύνους και το βαθμό ελέγχου που έχουν οι συσκευαστές και οι εξαγωγείς στους αγρότες και στις μετέπειτα λειτουργίες.

Επιπλέον, υπάρχουν αυστηροί νόμοι που διέπουν την εισαγωγή τροφίμων σε όλες τις χώρες της ΕΕ, ενώ γίνεται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων στα οπωροκηπευτικά. Η νομοθεσία που αφορά τα τρόφιμα επιτρέπει στους αρμόδιους υπαλλήλους ανά πάσα στιγμή να επιθεωρούν και να κατάσχουν τρόφιμα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία είναι ύποπτα για μη συμμόρφωση με τις

προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων. Στην περίπτωση που ένα εμπορευματοκιβώτιο επιλεγεί για δειγματοληψία μπορεί να κρατηθεί για δύο ή και τρεις ημέρες, στη διάρκεια των οποίων εξετάζεται το περιεχόμενό του. Εάν το φορτίο κριθεί ακατάλληλο μετά την εξέταση, μπορεί να κατασχεθεί ολόκληρο το περιεχόμενο. Την νομική ευθύνη φέρει ο εισαγωγέας, ο οποίος είναι υπεύθυνος να διασφαλίζει τη συμμόρφωση των προϊόντων με τις προδιαγραφές της εγχώριας αγοράς στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Παραβίαση της νομοθεσίας περί ασφάλειας των τροφίμων και επακόλουθη καταδίκη μπορεί να σημαίνουν την επιβολή υψηλού προστίμου και, σε ακραίες περιπτώσεις, ακόμη και τη φυλάκιση. Επιπλέον, το εμπορικό κόστος που προκύπτει από την παραβίαση συμβολαίου, τη συνολική ανάκληση του προϊόντος και τη ζημία στο όνομα της επιχείρησης είναι πολύ μεγάλο.

Λιγότερο αυστηροί έλεγχοι μπορούν να εφαρμόζονται σε εισαγόμενα προϊόντα τα οποία έχουν ήδη περάσει από τον έλεγχο μιας αρμόδιας αρχής σε μια ήδη εγκεκριμένη χώρα-πηγή, και πιο συγκεκριμένα μεταξύ των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

4.3.4 Δέουσα επιμέλεια και ανιχνευσιμότητα

Βάσει της κοινοτικής νομοθεσίας περί τροφίμων, οι αγρότες και οι επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων έχουν τη βασική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων. Ωστόσο, μία εταιρεία εισαγωγών που αντιμετωπίζει το ενδεχόμενο δίωξης μετά από κάποιο περιστατικό που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, έχει συχνά ως μοναδικό στοιχείο υπεράσπισης τη διαδικασία της «δέουσας επιμέλειας», εφόσον μπορεί να αποδείξει ότι έχει ακολουθήσει σχετικές διαδικασίες. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να αποδείξει ότι το προϊόν έχει υποβληθεί σε σωστή επεξεργασία καθ' όλη τη διάρκεια ζωής του.

Η υπεράσπιση βάσει της εφαρμογής της «δέουσας επιμέλειας» στην ουσία σημαίνει δύο πράγματα:

- Ότι λαμβάνονται όλα τα λογικά μέτρα προφύλαξης. Αυτό σημαίνει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και την εφαρμογή των ανάλογων μέτρων που είναι απαραίτητα για την πρόληψη ή μείωση των κινδύνων.
- Ότι υπάρχουν διαθέσιμα αρχεία που αποδεικνύουν τη λήψη μέτρων και ότι όλοι οι συμμετέχοντες στην αλυσίδα παραγωγής γνωρίζουν τους κινδύνους και έχουν λάβει τα κατάλληλα μέτρα.

Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί καίριο θέμα για την διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων. Ένα αποδοτικό και αποτελεσματικό ως προς το κόστος σύστημα ιχνηλασιμότητας μπορεί να υποδείξει προβλήματα σε μία συγκεκριμένη περιοχή, εγκατάσταση συσκευασίας, ομάδα καλλιεργητών, σε κάποιο παραγωγό ή ακόμη και σε ένα αγρό, αντί σε μία ολόκληρη ομάδα αγαθών.

Ορισμένα αγροκτήματα και επιχειρήσεις ξεκινούν με την εναλλακτική λύση ενός εσωτερικού συστήματος χαμηλού κόστους, το οποίο σχεδιάζεται από

έναν ειδικό και το οποίο μπορεί να επαληθευτεί τόσο εσωτερικά όσο και από τρίτους (π.χ. πελάτες τεχνολόγους τροφίμων), προσφέροντας έτσι και την απαραίτητη διασφάλιση στους καταναλωτές. Οι μεγάλοι έμποροι λιανικής πώλησης διεξάγουν μόνοι τους ελέγχους για την ασφάλεια των τροφίμων, ειδικότερα σε νέα προϊόντα ή σε προϊόντα που έχουν παραλάβει από νέους προμηθευτές. Σε αυτούς περιλαμβάνονται έλεγχοι σε όλα τα συστατικά και τη χημική σύνθεση των προϊόντων, ακόμη και στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών πριν από τη σύναψη μίας συμφωνίας. Μακροπρόθεσμα ενδεχομένως να είναι φρονιμότερο από επιχειρηματικής πλευράς να υιοθετηθεί ένα σύστημα με εξωτερικό σχεδιασμό και επαλήθευση. Αυτό σημαίνει συνεργασία με άλλους για την κάλυψη της ανάλογης βιομηχανίας, τομέα, επιχείρησης ή προδιαγραφής προϊόντος, όπως στην περίπτωση των συστημάτων που έχουν σχεδιαστεί από εμπορικούς συνεταιρισμούς, σουπερμάρκετ ή ενώσεις παραγωγών.

Τέτοια συστήματα έχουν σχεδιαστεί με σκοπό να ενισχυθεί η ικανότητα μίας επιχείρησης να επιδεικνύει τη δέουσα επιμέλεια σε ολόκληρο το φάσμα της αλυσίδας εφοδιασμού, και επιπλέον με σκοπό να προσφέρουν στους συμμετέχοντες ένα εμπορικό πλεονέκτημα επιδεικνύοντας τη διασφάλιση του καταναλωτή σε μια βάση συνεργασίας.

Οι κατευθυντήριες γραμμές για την ιχνηλασιμότητα των νωπών προϊόντων (FPT) δημιουργήθηκαν από το Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο Εμπορίου (EHI), την Ευρωπαϊκή Ένωση Εισαγωγέων Νωπών Προϊόντων (CIMO), την Ομάδα Εργασίας των Ευρωπαίων Εμπόρων Λιανικής (EUREP), την Ευρωπαϊκή Ένωση Χονδρεμπόρων, Εισαγωγέων και Εξαγωγέων Οπωροκηπευτικών (EUCOFEL) και την Ένωση Εξαγωγέων Νωπών Φρούτων του Νοτίου Ημισφαιρίου (SHAFFE). Η υιοθέτηση των κατευθυντήριων γραμμών για την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων διατροφής (FPT) δεν είναι υποχρεωτική. Οι εν λόγω κατευθυντήριες γραμμές καλύπτουν την αρίθμηση EAN-UCC και την εφαρμογή γραμμοκωδικών με στόχο τον εντοπισμό και την ανίχνευση των νωπών προϊόντων ενώ επιπροσθέτως καλύπτουν εμπορικές μονάδες (π.χ. χαρτοκιβώτια, κιβώτια ή κάδους) και μονάδες μεταφοράς (π.χ. παλέτες), αλλά μέχρι σήμερα δεν καλύπτουν καταναλωτικές μονάδες (π.χ. χύδην ή προσυσκευασμένα προϊόντα).

4.3.5 Διεθνή πρότυπα

Σε ολόκληρη την Ευρώπη εφαρμόζονται περισσότερα από 20 συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων καθώς και μία σειρά από κώδικες πρακτικής σε διάφορους κλάδους, συστήματα για εμπόρους λιανικής και συστήματα πιστοποίησης. Αυτά είναι προαιρετικά και έχουν αναπτυχθεί από τη βιομηχανία με στόχο την καθιέρωση προτύπων παραγωγής για ένα ευρύ φάσμα τροφίμων. Συχνά δεν καλύπτουν μόνο την ασφάλεια των τροφίμων αλλά και άλλα θέματα όπως την περιβαλλοντική προστασία στον τομέα της διασφάλισης ποιότητας. Παρά το γεγονός ότι τα συστήματα διασφάλισης τροφίμων καλύπτουν περίπου στο 65% της παραγωγής τροφίμων στην Ευρώπη, ορισμένες φορές εξακολουθεί να είναι δύσκολο για τους καταναλωτές να καταλήξουν σε μια ενημερωμένη επιλογή όσον αφορά την αγορά τροφίμων, εφόσον εμφανίζονται διαφορετικά πρότυπα σχετικά με τη λειτουργία, τη γνωστοποίηση πληροφοριών, την τήρηση αρχείων, τη

διαφάνεια, την παρακολούθηση και τη χρήση λογότυπων. Στη συνέχεια παρουσιάζονται ορισμένα από τα πλέον ευρέως αναγνωρισμένα συστήματα.

ISO 9000

Το ISO 9000 του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης είναι ένα σύστημα ποιότητας το οποίο στοχεύει κυρίως στην πρόληψη και στον εντοπισμό περιπτώσεων μη συμμόρφωσης κατά τη διάρκεια της παραγωγής και του εφοδιασμού. Επιπλέον, στοχεύει στην εφαρμογή μέτρων για την πρόληψη της επανεμφάνισης τέτοιων περιπτώσεων. Το ISO 9000 εφαρμόστηκε αρχικά από τον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων αλλά επεκτάθηκε και σε άλλους βιομηχανικούς κλάδους, όπως η παραγωγή, η συσκευασία και η διανομή νωπών οπωροκηπευτικών.

Το πρότυπο ISO απαιτεί μία αντικειμενική αξιολόγηση των εξής στοιχείων:

- Οργανωτικές δομές
- Διοικητικές και λειτουργικές δομές
- Προσωπικό, εξοπλισμός και υλικοί πόροι
- Χώροι εργασίας, λειτουργίες και διαδικασίες εργασίας
- Συμμόρφωση προς πρότυπα και προδιαγραφές
- Εκθέσεις τεκμηρίωσης και τήρηση αρχείων

Ειδικότερα, το σύστημα ποιότητας παρουσιάζει 20 προϋποθέσεις, οι οποίες πρέπει να εξετάζονται με ιδιαίτερη λεπτομέρεια και να παρακολουθούνται και οι οποίες αφορούν τα εξής:

1. Την ευθύνη της διοίκησης
2. Το τεκμηριωμένο ποιοτικό σύστημα
3. Την επισκόπηση των συμβάσεων
4. Τον έλεγχο του σχεδιασμού
5. Τον έλεγχο εγγράφων και δεδομένων
6. Τις προμήθειες (υλικών, δεξιοτήτων και υπηρεσιών)
7. Τον έλεγχο των προϊόντων/δεδομένων που διανέμονται στους καταναλωτές
8. Την αναγνώριση και ανιχνευσιμότητα του προϊόντος
9. Τον έλεγχο των διαδικασιών
10. Τις επιθεωρήσεις και δοκιμές
11. Τον εξοπλισμό ελέγχου, μέτρησης και δοκιμών
12. Την κατάσταση των επιθεωρήσεων και των δοκιμών
13. Τον έλεγχο και τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές
14. Τις διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες
15. Τη διακίνηση, τη συσκευασία, τη συντήρηση και την παράδοση
16. Τα αρχεία ποιότητας
17. Τους εσωτερικούς ποιοτικούς ελέγχους
18. Την κατάρτιση
19. Τη συντήρηση
20. Τις στατιστικές τεχνικές

Κρίσιμα σημεία ελέγχου στην ανάλυση κινδύνων (HACCP)

Ένα ζωντανό φυτό δεν είναι (ακόμη) δυνατό να ελεγχθεί όπως μία γραμμή παραγωγής, και επομένως παρά τους καλούς ελέγχους και τα συστήματα εξακολουθούν να παράγονται και ορισμένα προϊόντα χαμηλής ποιότητας. Ο στόχος όμως πρέπει να είναι η ελαχιστοποίηση του κινδύνου εμφάνισης τέτοιων φαινομένων. Ένα εργαλείο που καθίσταται ολοένα πιο σημαντικό και το οποίο παρέχει ίσως τη μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα για την απόδειξη της εφαρμογής της δέουσας επιμέλειας στην πράξη είναι η εφαρμογή του συστήματος HACCP, το οποίο είναι ένα σύστημα ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων. Ουσιαστικά το προϊόν είναι ανιχνεύσιμο από τον καλλιεργητή έως τον καταναλωτή. Το HACCP είναι ένα δομημένο και προληπτικό σύστημα, το οποίο αναγνωρίζει τους κινδύνους σε κάθε στάδιο της διαδικασίας και εφαρμόζει προληπτικά μέτρα.

Η ιχνηλασιμότητα μέσω της χρήσης κωδικών προμηθευτή ή σήμανσης παρτίδας ώστε τυχόν ελαττώματα ή ελλείψεις να μπορούν να ανιχνευθούν από την πηγή αποτελεί ήδη σημαντικό τμήμα της παραγωγής τροφίμων και νομική απαίτηση στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Για την ανάπτυξη μίας προσέγγισης των κινδύνων υπάρχουν ουσιαστικά τρία στάδια:

1. Ο εντοπισμός πιθανών κινδύνων σε μια συγκεκριμένη παραγωγή
2. Η λήψη αποφάσεων σχετικά με το ποιοι από αυτούς είναι σοβαροί
3. Η καθιέρωση διαδικασιών ελέγχου, τεκμηρίωσης και επαλήθευσης σε κάθε κρίσιμο σημείο

Η συνολική διαδικασία ξεκινά από την καλλιέργεια και το προσυλλεκτικό στάδιο μίας σοδειάς και συνεχίζει με τη συγκομιδή, μεταφορά, διαχείριση, συσκευασία και αποθήκευση έως την τελική διανομή στον πελάτη. Όλα αυτά αποτελούν μια πολύ μεγάλη αλυσίδα, η οποία δεν είναι δυνατό να εκτιμηθεί συνολικά. Είναι καλύτερα ο έλεγχος να περιοριστεί σε επιμέρους, εύκολα διαχειρίσιμα στάδια, π.χ. καλλιέργεια και προσυλλεκτικό στάδιο έως την παράδοση του προϊόντος στο χώρο συσκευασίας, εν συνεχεία ένα δεύτερο μέρος μπορεί να καλύπτει την παραλαβή πρώτων υλών στο χώρο συσκευασίας μέχρι το τελικό προϊόν που θα είναι έτοιμο να φύγει προς φόρτωση.

Το πρώτο ουσιαστικό βήμα είναι η σύνταξη ενός πίνακα ροής διαδικασιών όπου περιγράφονται οι λειτουργίες στα διάφορα στάδια και σε κάθε στάδιο η φύση του ενδεχόμενου κινδύνου, ενώ προσδιορίζεται και ένας αριθμός αναφοράς κινδύνου. Στη συνέχεια συντάσσεται το έντυπο παρακολούθησης ενεργειών με βάση τον πίνακα ροής διαδικασιών και με παραπομπές στο αντίστοιχο στάδιο διαδικασίας και στον ανάλογο κίνδυνο αναφοράς.

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου είναι διαδικασίες ή ενέργειες οι οποίες, εφόσον ελεγχθούν, μπορούν να εξαλείψουν ή να μειώσουν έναν κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα. Στους κινδύνους μπορεί να περιλαμβάνονται βιολογικές, χημικές ή φυσικές ιδιότητες οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν βλάβη, όπως:

ΠΙΝΑΚΑΣ: Κρίσιμα σημεία ελέγχου

Μικροβιολογικά	Φυσικά	Χημικά
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Παθογόνα βακτήρια <input type="checkbox"/> Παράσιτα και πρωτόζωα <input type="checkbox"/> Ιοί 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Άνθρωποι <input type="checkbox"/> Εξοπλισμός <input type="checkbox"/> Περιβάλλον <input type="checkbox"/> Παράσιτα <input type="checkbox"/> Φυσικά υλικά 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Πρώτες ύλες <input type="checkbox"/> Επεξεργασία <input type="checkbox"/> Συσκευασία <input type="checkbox"/> Καθαρισμός

Το αγρόκτημα ή η επιχείρηση πρέπει να εκτιμήσει τις πιθανότητες εμφάνισης κάποιου κινδύνου και κατά πόσο αυτός εγείρει έντονη ανησυχία (δηλ. εκτιμάται ότι, χωρίς περαιτέρω ελέγχους, ο κίνδυνος είναι υπαρκτός και απειλεί ζωές), μέτρια ανησυχία (δηλ. εκτιμάται ότι απειλείται η υγεία του καταναλωτή και η εν λόγω απειλή πρέπει να ελεγχθεί) ή χαμηλή ανησυχία (δηλ. εκτιμάται ότι εκφράζεται μικρή απειλή για την υγεία του καταναλωτή αλλά θα ήταν καλύτερα να τεθεί υπό έλεγχο). Εάν δεν πραγματοποιηθεί και δεν καταχωρηθεί ορθά μία εκτίμηση κινδύνου, μπορεί να υπάρξουν σημαντικές συνέπειες από πιθανά λάθη. Σε κάθε πιθανό κίνδυνο αντιστοιχεί και ένας αριθμός αναφοράς κινδύνου.

Όλοι οι συμμετέχοντες στην αλυσίδα πρέπει να γνωρίζουν τους κινδύνους και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα. Είναι απαραίτητο να μπορεί να εντοπιστεί η προέλευση του προϊόντος κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής, της συγκομιδής, της αποθήκευσης, της συσκευασίας, της μεταφοράς και της παράδοσης στον τελικό καταναλωτή. Η ανιχνευσιμότητα ενός προϊόντος μέσα σε μια αλυσίδα επιτυγχάνεται συνήθως μέσω της χρήσης κωδικών προμηθευτή.

Για κάθε στάδιο παραγωγής πρέπει να αναπτυχθούν διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και να τηρούνται ακριβή, ικανά προς παρουσίαση και ενημερωμένα αρχεία. Σημαντικό στοιχείο κάθε συστήματος διασφάλισης ποιότητας αποτελεί η τήρηση, σε κάθε στάδιο, αρχείων σχετικά με όλες τις διαδικασίες και λειτουργίες. Για παράδειγμα, ο καλλιεργητής πρέπει να τηρεί αρχεία παρασιτοκτόνων και ο συσκευαστής αρχεία βάρους και αριθμών προκειμένου να εξασφαλίζεται η ανταπόκριση του προϊόντος στις προδιαγραφές. Τα αρχεία πρέπει πάντα να είναι καθαρογραμμένα, να φέρουν τις σχετικές ημερομηνίες και να είναι υπογεγραμμένα από το άτομο που τα ενημερώνουν. Επιπλέον, είναι απαραίτητη η διεξαγωγή τακτικών εσωτερικών ελέγχων ώστε να διασφαλίζεται ότι τα πρότυπα λειτουργίας ανταποκρίνονται σε ένα προκαθορισμένο επίπεδο.

Όποιο και αν είναι το φάσμα των προϊόντων που διανέμονται, πρέπει να υπάρχουν συστήματα ελέγχου που να καλύπτουν όλες τις πλευρές της παραγωγής. Επίσης πρέπει να συντάσσονται εκθέσεις ελέγχου ποιότητας του προϊόντος σε κάθε στάδιο, σχετικά με:

- Το προϊόν και την ποικιλία
- Την ημερομηνία και ώρα παραλαβής και επιθεώρησης
- Την προέλευση, τον κωδικό ή το όνομα του παραγωγού
- Το σύνολο των εμπορευμάτων που απεστάλησαν και το σύνολο που επιθεωρήθηκε
- Το βάρος (ή τον υπολογισμό) του εξωτερικού και του καθαρού βάρους των περιεχομένων
- Τη θερμοκρασία κατά την παραλαβή
- Την ποιότητα και την κατάσταση του προϊόντος
- Την απόφαση για έγκριση – απόρριψη. (Σε περίπτωση απόρριψης πρέπει να παρέχονται οι σχετικοί λόγοι και σε περίπτωση έγκρισης ίσως είναι αναγκαία η πρόβλεψη περαιτέρω ταξινόμησης)

Θα πρέπει να καταρτιστούν κατευθυντήριες γραμμές για τους αγρότες αλλά και για τον τομέα γενικότερα, όπως π.χ. για να διασφαλιστεί η τήρηση αρχείων σχετικά με τους τύπους σπόρων, τα είδη επεξεργασίας καθώς και τις χημικές ουσίες και τα λιπάσματα που χρησιμοποιούνται. Τα ζώα δεν θα πρέπει να έχουν πρόσβαση στους αγρούς όπου αναπτύσσεται η καλλιέργεια ή στο νερό άρδευσης. Θα πρέπει να διασφαλιστεί ότι το νερό άρδευσης δεν θα μολυνθεί μέσω του εδάφους ή στην επιφάνεια.

Κάθε διαδικασία συγκομιδής, ακόμη κι αν δεν περιλαμβάνει συσκευασία στον αγρό, θα πρέπει να ελέγχεται, ειδικά εάν πρόκειται για περιπτώσεις χειρωνακτικής συγκομιδής προϊόντων τα οποία δεν υφίστανται καμία περαιτέρω επεξεργασία, όπως πλύσιμο, και το προϊόν είναι πιθανό να καταναλωθεί σε μη επεξεργασμένη μορφή, π.χ. φράουλες, σμέουρα, σαλάτες, κλπ. Σε περιπτώσεις χειρισμού προϊόντων υψηλού κινδύνου, θα πρέπει στον αγρό να υπάρχουν τουαλέτες με νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών.

Τα προϊόντα πρέπει να συλλέγονται σε καθαρά δοχεία, κατά προτίμηση πλαστικά δοχεία που μπορούν να πλυθούν και τα οποία παρέχουν προστασία στο προϊόν. Όταν το προϊόν συλλέγεται απευθείας μέσα στη συσκευασία όπου θα πουληθεί, είναι σημαντικό τα άδεια δοχεία να φυλάσσονται σε καθαρούς χώρους χωρίς επιβλαβή έντομα και παράσιτα και όλα τα δοχεία να ελέγχονται αμέσως πριν γεμιστούν ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι καθαρά. Τα δοχεία, ιδίως τα χαρτοκιβώτια, δεν θα πρέπει να λερώνονται ή να βρέχονται ερχόμενα σε άμεση επαφή με το χώμα και για να αποτραπεί αυτό, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται καροτσάκια.

Τα προϊόντα που συγκομίζονται θα πρέπει να μεταφέρονται από τον αγρό σε ένα χώρο δροσερό, ή κατά προτίμηση ψυχόμενο, το συντομότερο δυνατό. Θα πρέπει να καθορίζονται οι λεπτομερείς συνθήκες μετασυλλεκτικού χειρισμού, όπου θα πρέπει να αναφέρεται ότι το προϊόν πρέπει να ψυχθεί στους x βαθμούς Κελσίου μέσα σε y ώρες από τη συγκομιδή και να διατηρείται σε x βαθμούς Κελσίου έως το σημείο παράδοσης.

Οποιαδήποτε υπόστεγα ή εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες στον αγρό θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και η συσσώρευση σκουπιδιών και προϊόντων που έχουν απορριφθεί θα πρέπει να είναι ελεγχόμενη ώστε να μη συνιστά κίνδυνο για τα καλά προϊόντα ως αποτέλεσμα

της μόλυνσής τους από έντομα ή παράσιτα. Οι πάγκοι και τα τραπέζια θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά που μπορούν να καθαριστούν εύκολα. Το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των προϊόντων θα πρέπει να είναι πόσιμο, ενώ η αποθήκευση πρέπει να γίνεται σε καθαρά, κλειστά δοχεία.

Κατευθυντήριες γραμμές θα πρέπει επίσης να καταρτίζονται και για άλλα θέματα όπως η προμήθεια και ο έλεγχος ανεπεξέργαστων προϊόντων για επεξεργασία και συσκευασία. Θα πρέπει να εκπονηθεί ένα φύλλο εργασίας, το οποίο θα παρέχει πληροφορίες σχετικά με το ανεπεξέργαστο προϊόν που θα χρησιμοποιηθεί, την πηγή του, την ποιότητα που θα παραχθεί και τις βασικές πληροφορίες σχετικά με το τελικό προϊόν, π.χ. βάρος ή αριθμός ανά είδος, ποιότητα, μέγεθος και πληροφορίες σήμανσης, εφόσον είναι απαραίτητο. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο προϊόντα από εγκεκριμένους παραγωγούς και η προέλευσή τους θα πρέπει να είναι ανιχνεύσιμη σε ολόκληρη την αλυσίδα επεξεργασίας στο μέτρο του δυνατού. Οι συσκευασίες, ο εξοπλισμός και τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν σε ολόκληρη την παραγωγική διαδικασία θα πρέπει επίσης να πληρούν τις προδιαγραφές ή τις απαιτήσεις που ορίζονται από τον πελάτη ή τη νομοθεσία. Για τα προϊόντα που τραυματίζονται εύκολα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται δίχτυα και σάκοι.

Οι προμηθευτές ακατέργαστων προϊόντων, αλλά και οι προμηθευτές συσκευασιών και εξοπλισμού θα πρέπει να επίσης συμφωνήσουν σχετικά με τους όρους της προμήθειας που θέτει ο εξαγωγέας. Για κάθε ακατέργαστο προϊόν είναι απαραίτητο να συμφωνούνται προδιαγραφές με τον παραγωγό. Οι προδιαγραφές αυτές θα πρέπει να περιλαμβάνουν μία περιγραφή του προϊόντος, με αναφορά της ποικιλίας και του επιπέδου ποιότητας στο οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται. Οι εν λόγω προδιαγραφές θα πρέπει επίσης να περιλαμβάνουν τις απαιτήσεις για τη συσκευασία, η οποία θα πρέπει να είναι καθαρή και να φέρει καθαρή σήμανση με το όνομα/τον κωδικό του προμηθευτή και την ημερομηνία συγκομιδής. Οι προδιαγραφές που ορίζονται για τα ακατέργαστα προϊόντα θα πρέπει να υπογράφονται, με αναφορά της αντίστοιχης ημερομηνίας, σε ετήσια βάση τόσο από τον προμηθευτή όσο και από τον αγοραστή.

Το προϊόν που παραδίδεται θα πρέπει να είναι καθαρό, χωρίς παράσιτα ή ασθένειες και φρέσκο. Θα πρέπει να ανήκει στην ποικιλία/στον τύπο προϊόντος που έχει συμφωνηθεί και να είναι μέσα στο εύρος βάρους/μεγέθους που ορίζεται στις προδιαγραφές. Όλες οι παραδόσεις εμπορευμάτων που γίνονται δεκτές θα πρέπει να επισημαίνονται με έναν κωδικό ημερομηνίας ώστε να διασφαλίζεται η σωστή ανακύκλωση των αποθεμάτων, ενώ η σήμανση με τον κωδικό του παραγωγού διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα. Τα προϊόντα που γίνονται δεκτά μετά από αρχικό έλεγχο θα πρέπει να φυλάσσονται σε κατάλληλο αποθηκευτικό χώρο στη σωστή – ανάλογα με το προϊόν - θερμοκρασία και σε καθαρούς και υγιεινούς χώρους ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης. Θα πρέπει επίσης να λαμβάνονται όλες οι αναγκαίες προφυλάξεις ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση ή αλλοίωση των προϊόντων μετά την περίοδο αυτή.

Για τον έλεγχο των προϊόντων θα πρέπει να διατίθενται εγκαταστάσεις με επαρκή φωτισμό και κατάλληλο εξοπλισμό και οι έλεγχοι πρέπει να

πραγματοποιούνται από εκπαιδευμένο και ικανό προσωπικό. Ο εξαγωγέας θα πρέπει να τηρεί ένα αρχείο των ελέγχων αυτών και οι σχετικές διαδικασίες θα πρέπει να είναι σαφώς καθορισμένες. Τα αρχεία συμπληρώνονται ανά τακτά προκαθορισμένα διαστήματα κατά τη διάρκεια της παραγωγής από κάποιο άτομο που θα οριστεί για τον σκοπό αυτό και το οποίο δεν είναι αναγκαίο να ανήκει στο προσωπικό ελέγχου ποιότητας. Καταχωρήσεις στοιχείων που αφορούν την παραγωγή μπορούν να γίνονται ανά χρονικά διαστήματα, π.χ. κάθε μισή ώρα ή βάσει ποσότητας, π.χ. κάθε 500 συσκευασίες.

Στα συσκευαστήρια δεν θα πρέπει να υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης από άλλες τοπικές εγκαταστάσεις, π.χ. λόγω της παρουσίας καπνού ή οσμών από εργοστάσια. Η περίμετρος και η γύρω περιοχή πρέπει να διατηρούνται καθαρές ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη εντόμων, άλλων παρασίτων και κινδύνων μόλυνσης.

Οι εξωτερικές πόρτες θα πρέπει να εφαρμόζουν καλά, χωρίς να αφήνουν κενά και, όπου είναι δυνατόν, τα παράθυρα και οι πόρτες θα πρέπει να έχουν σίτες. Παράλληλα πρέπει να λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις ώστε να αποτρέπεται η είσοδος πουλιών, εντόμων, και οικιακών ζώων τόσο μέσα όσο και γύρω από το συσκευαστήριο. Στους χώρους όπου αποθηκεύονται οι συσκευασίες θα πρέπει να τοποθετούνται κατάλληλα δολώματα και να ελέγχονται τακτικά. Στο συσκευαστήριο θα πρέπει επίσης να τοποθετούνται εντομοπαγίδες και να ελέγχεται τακτικά η σωστή λειτουργία τους.

Τα συσκευαστήρια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τελικών προϊόντων θα πρέπει να έχουν γερή κατασκευή, απρόσβλητη από τις καιρικές συνθήκες. Θα πρέπει να διασφαλιστεί ότι πιθανό σπάσιμο τζαμιών ή βλάβη εξοπλισμού δεν θα έχει ως αποτέλεσμα τη μόλυνση των προϊόντων. Όλες οι εργασίες συσκευασίας και επεξεργασίας πρέπει να πραγματοποιούνται σε καθαρούς και υγιεινούς χώρους. Το απαιτούμενο επίπεδο υγιεινής εξαρτάται από τον βαθμό κινδύνου, π.χ. ένα προϊόν το οποίο τρώγεται ωμό ή το οποίο χρειάζεται καθαρισμό ή κόψιμο για να είναι έτοιμο για κατανάλωση απαιτεί υψηλότερο επίπεδο υγιεινής από κάποιο άλλο το οποίο αναγκαστικά μαγειρεύεται πριν καταναλωθεί.

Η διάταξη του χώρου θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την ομαλή διέλευση του προϊόντος από τα διάφορα στάδια της διαδικασίας, δηλ. από την παραλαβή του ακατέργαστου προϊόντος έως την προετοιμασία, συσκευασία και στοίβαξη του στους χώρους αποθήκευσης των τελικών προϊόντων και στους χώρους φόρτωσης. Επίσης, η διάταξη θα πρέπει να είναι κατάλληλη ώστε να διαχωρίζονται επαρκώς τα ακατέργαστα από τα τελικά προϊόντα. Μία ελάχιστη απαίτηση είναι όλα τα συσκευασμένα προϊόντα να μεταφέρονται σε ψυχόμενο χώρο όσο το δυνατόν πιο σύντομα μετά τη συσκευασία τους ώστε να μειώνεται γρήγορα η θερμοκρασία τους στο συνιστώμενο για τη μεταφορά επίπεδο.

Είναι απαραίτητο όλα τα απορριπτόμενα και απόβλητα υλικά να απομακρύνονται γρήγορα και αποτελεσματικά από τον χώρο παραγωγής. Θα πρέπει να υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για την τακτική (τουλάχιστον καθημερινή) απομάκρυνση των απορριμμάτων, των πλεοναζόντων προϊόντων και των ακαθαρσιών από τους χώρους. Ο χώρος ταξινόμησης και διαλογής

μπορεί να είναι το σημείο όπου θα πραγματοποιείται η μεγαλύτερη συσσώρευση ακαθαρσιών, απορριμμάτων και απορριπτόμενων υλικών.

Τα δάπεδα θα πρέπει να εξασφαλίζουν επαρκή αποστράγγιση για ευκολότερο καθάρισμα και να είναι κατασκευασμένα από υλικά που αφενός να καθαρίζονται εύκολα και αφετέρου να είναι αρκετά ανθεκτικά στην αναμενόμενη καταπόνηση και φθορά. Ο φωτισμός, ειδικά στις γραμμές παραγωγής, πρέπει να είναι επαρκής ώστε να επιτρέπει την αποτελεσματική επιθεώρηση του χώρου και των προϊόντων.

Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται επιμελώς στο τέλος κάθε ημέρας. Θα πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση και να συντηρείται κανονικά. Όλα τα εργαλεία χειρός, όπως μαχαίρια, ψαλίδια, κλαδευτήρια πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά στη σκουριά. Το σύνολο του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τη ζύγιση, τη μέτρηση του μεγέθους ή της θερμοκρασίας ή οποιαδήποτε άλλη συσκευή μέτρησης πρέπει να ελέγχονται ως προς την ακρίβειά τους αρκετά συχνά ώστε να εξασφαλίζεται ο εντοπισμός δυσλειτουργιών. Πρέπει να πραγματοποιούνται τακτικές επιθεωρήσεις, τουλάχιστον μία φορά το μήνα, στο σύνολο των μηχανημάτων και του εξοπλισμού παραγωγής ώστε να ελέγχεται εάν είναι καθαρά, ασφαλή και ακριβή. Επίσης, πρέπει να τηρείται ένα αρχείο καταγραφής των επιθεωρήσεων αυτών μαζί με έναν κατάλογο ενεργειών που πρέπει να γίνουν.

Επιπλέον, είναι αναγκαίο να διατίθενται χώροι για το προσωπικό καθώς και αποδυτήρια με ερμάρια για τη φύλαξη προσωπικών αντικειμένων, νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών, τουαλέτες και ξεχωριστός χώρος για την κατανάλωση τροφίμων και ποτών. Στους χώρους αυτούς πρέπει να φυλάσσονται όλα τα προστατευτικά ενδύματα, τα οποία πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Οι νιπτήρες και οι τουαλέτες θα πρέπει να επαρκούν για να καλύψουν τον αριθμό του προσωπικού, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και υγιεινά και να τα χωρίζει τουλάχιστον μία πόρτα -κατά προτίμηση δύο - από τον χώρο συσκευασίας.

Είναι σημαντικό όλο το προσωπικό να γνωρίζει τους δυνητικούς κινδύνους και να αναγνωρίζει την ανάγκη για καθαριότητα και αυστηρή πειθαρχία όσον αφορά το πλύσιμο των χεριών και την προσωπική υγιεινή. Εάν κάποιο μέλος του προσωπικού πάσχει από εντερικές διαταραχές που προκαλούν αδιαθεσία, εμετό ή/και διάρροια, δεν θα πρέπει να του επιτρέπεται να εργάζεται ερχόμενο σε επαφή με προϊόντα διατροφής. Οποιοσδήποτε ανοικτές πληγές, κοψίματα και άλλες δερματικές μολύνσεις πρέπει να καλύπτονται με μπλε αδιάβροχο επίδεσμο. Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα πρέπει να αποφεύγει να φορά αρώματα ή να χρησιμοποιεί αρωματισμένες κρέμες ή πούδρες για τα χέρια. Απαγορεύεται επίσης να φορά κοσμήματα ή άλλα είδη τα οποία μπορεί αποσπώμενα να πέσουν και να αναμιχθούν με τα προϊόντα. Τέλος, το κάπνισμα πρέπει να απαγορεύεται σε όλους τους χώρους.

Οι συσκευασίες πρέπει να διατηρούνται καθαρές, στεγνές και σε καλή κατάσταση από άποψη υγιεινής και να επιθεωρούνται επιμελώς πριν χρησιμοποιηθούν ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε μόλυνση από έντομα ή άλλη πηγή. Η ακρίβεια των πληροφοριών που αναγράφονται στις ετικέτες έχει νομικές επιπτώσεις. Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών συνδετήρων,

συρμάτων ή άλλων υλικών που δεν ενδείκνυται να χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα και όλες οι συσκευασίες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό και ξηρό χώρο αποθήκευσης μακριά από κινδύνους μόλυνσης.

Προτείνεται η κατάρτιση ειδικών εντύπων καταχώρησης για επιμέρους προϊόντα στα οποία είναι πολύ πιθανή η εμφάνιση ελαττωμάτων σε οποιαδήποτε σοδειά. Τα έντυπα αυτά λειτουργούν υπενθυμιστικά ως προς τον έλεγχο. Σε αυτό το σημείο είναι σημαντικό να καταγραφούν οι λεπτομέρειες παράδοσης:

- Ώρα και ημερομηνία
- Αριθμός οχήματος
- Θερμοκρασία προϊόντος και συνθήκες φόρτωσης π.χ. ζημιές
- Ταυτότητα φορτίου και παραγωγού ή συσκευαστηρίου
- Συγκεκριμένες απαιτήσεις εκ μέρους του πελάτη

Οι διαδικασίες HACCP περιγράφονται συνήθως περιληπτικά σε ένα εγχειρίδιο διαχείρισης προϊόντος, το οποίο είναι διαθέσιμο προς έλεγχο ανά πάσα στιγμή. επιθυμεί να καθιερώσει ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας. Περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικά με την επιχείρηση και τη διοίκησή της. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται στα ακόλουθα:

- Δήλωση σχετικά με την πολιτική του αγροκτήματος ή της επιχείρησής σας στον τομέα της ποιότητας. Η δήλωση αυτή δείχνει μία γενική δέσμευση σε θέματα ποιότητας και πρέπει να προωθείται συνεχώς τόσο στα μέλη της ομάδας όσο και στους πελάτες
- Διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται προκειμένου να διασφαλίζεται συνέπεια στην ποιότητα ενός προϊόντος και να καλύπτονται όλες οι πτυχές της διαδικασίας
- Η δομή της διοίκησης της επιχείρησης/του αγροκτήματος και οι αρμοδιότητες των μελών της ομάδας. Ποιος κάνει τι και σε ποιόν αναφέρεται. Ένα οργανόγραμμα πρέπει με μια γρήγορη ματιά να παρέχει άμεσα σε οποιονδήποτε τρίτο μία πλήρη εικόνα σχετικά με το πώς διευθύνεται το αγρόκτημα ή η επιχείρηση. Επίσης πρέπει να φαίνονται ξεκάθαρα τα όρια των αρμοδιοτήτων, ενώ το οργανόγραμμα πρέπει να ενημερώνεται εφόσον το αγρόκτημα/η επιχείρηση μεγαλώνει και το προσωπικό αλλάζει. Επίσης, για κάθε διευθυντικό στέλεχος πρέπει να υπάρχει μια σύντομη περιγραφή των αρμοδιοτήτων του.
- Ενημερωτικό δελτίο της εταιρείας, το οποίο πρέπει να υπάρχει διαθέσιμο σε ένα μονόφυλλο για όλους τους καταναλωτές και οποιουσδήποτε τρίτους για γρήγορη και αποτελεσματική επικοινωνία. Είναι σημαντικό το εν λόγω δελτίο πρέπει να είναι χρονικά ενημερωμένο.
- Συστήματα τήρησης αρχείων ως απόδειξη αποτελεσματικής λειτουργίας του συστήματος διασφάλισης ποιότητας.

Η σύνταξη ενός εγχειριδίου διαχείρισης προϊόντος αποτελεί ευθύνη της εταιρείας και κατ' ανάγκη πρέπει να είναι φτιαγμένο έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις υπάρχουσες συνθήκες. Ο στόχος του δεν είναι απλώς να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των υφιστάμενων διεθνών προτύπων περι

διασφάλισης ποιότητας, όπως αυτά καθορίζονται από το ISO ή το EN. Περισσότερο θα έλεγε κανείς ότι εισάγουν και αναπτύσσουν την ιδέα και τη φιλοσοφία μίας συνολικής διαχείρισης της ποιότητας σε όλες τις λειτουργίες.

Το εγχειρίδιο αυτό λειτουργεί ως οδηγός και διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων. Ως έγγραφο στοχεύει στην κάλυψη των προδιαγραφών που ισχύουν για επιμέρους προϊόντα, των προδιαγραφών που τίθενται από τους πελάτες και νομικών απαιτήσεων συγκεκριμένων χωρών, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως εκπαιδευτικό εγχειρίδιο για το προσωπικό. Για παράδειγμα, κάθε εργαζόμενος στον τομέα της συγκομιδής πρέπει να μπορεί να συλλέγει το προϊόν με το σωστό τρόπο και στη σωστή εποχή ωριμότητας, προκειμένου να επιτευχθεί η απαιτούμενη ποιότητα. Το προσωπικό θα πρέπει να διασφαλίζει την ορθή συντήρηση του προϊόντος στη σωστή θερμοκρασία και επίσης την τήρηση αρχείων.

Ευρωπαϊκή Σύμπραξη Λιανεμπόρων (EUREP)

Η EUREP είναι ένας οργανισμός με εθελοντική συμμετοχή μελών, ο οποίος ιδρύθηκε το 1998 με στόχο τη διεθνοποίηση της αντίληψης περί ασφαλών γεωργικών προϊόντων και την καθιέρωση ενός προτύπου σε παγκόσμιο επίπεδο. Η διευθυντική ομάδα αποτελείται από εμπόρους λιανικής και παραγωγούς.

Στόχος είναι να αναγνωριστεί η πρόοδος που σημειώνεται από τους γεωργικούς παραγωγούς όσον αφορά την εφαρμογή καλής γεωργικής πρακτικής (ΚΓΠ) και ειδικότερα στις περιπτώσεις όπου χρησιμοποιείται ως μέσον για την ενσωμάτωση πρακτικών ολοκληρωμένης διαχείρισης παρασίτων (IPM) και πρακτικών ολοκληρωμένης διαχείρισης σοδειάς (ICM) στο πλαίσιο της εμπορικής γεωργικής παραγωγής.

Στόχος της EUREP είναι να ενθαρρύνει τη συνέχιση των εργασιών για τη βελτίωση των δυνατοτήτων των παραγωγών σε αυτούς τους τομείς, καθώς επίσης για την εφαρμογή συγκριτικής αξιολόγησης προκειμένου να εκτιμηθούν οι τρέχουσες πρακτικές και να παρασχεθούν κατευθυντήριες γραμμές για περαιτέρω ανάπτυξη. Η EUREP παρέχει πιστοποιητικά σε επιμέρους οργανώσεις παραγωγών ή επιχειρήσεων εμπορίας προϊόντων χρησιμοποιώντας αντικειμενικά επαληθεύσιμα κριτήρια που καλύπτουν την ιχνηλασιμότητα και την τήρηση αρχείων, τις ποικιλίες σπόρων και ριζωμάτων, τα συστήματα διαχείρισης αγρού και διαχείρισης εδάφους, τη χρήση λιπασμάτων και χημικών, την ύδρευση, την υγιεινή και την ασφάλεια, τη μετασυλλεκτική μεταχείριση, τα συστήματα ενημέρωσης/παραπόνων των καταναλωτών και τα συστήματα εσωτερικού ελέγχου.

Οι πιστοποιημένοι παραγωγοί ή ομάδες παραγωγών υπόκεινται σε τακτικούς και ξαφνικούς ελέγχους από επιθεωρητές που λαμβάνουν και οι ίδιοι πιστοποίηση μέσω του συστήματος.

Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων (GFSI)

Η Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια Τροφίμων (GFSI) δημιουργήθηκε σε μία προσπάθεια να συμπεριληφθούν τα διάφορα εθνικά

συστήματα και πρότυπα περί ασφάλειας τροφίμων που ισχύουν σε ολόκληρο τον κόσμο σε ένα σύνολο κριτηρίων ή βασικών στοιχείων. Η συμμόρφωση με όλα τα συστατικά μέρη που συνθέτουν τα στοιχεία κλειδιά οδηγεί στην υιοθέτηση του προτύπου και στην συνακόλουθη αποδοχή εκ μέρους των αγοραστών. Με αυτόν τον τρόπο μπορεί να επαληθευθεί εάν τα συστήματα που ισχύουν στις διάφορες χώρες είναι ισοδύναμα με πρότυπα που οι αγοραστές ήδη γνωρίζουν.

Ευρωπαϊκά Πρότυπα Προδιαγραφών (European Norm Standards - EN)

Η σειρά EN 45000 εστιάζει πρωτίστως σε περιβαλλοντικά πρότυπα, αλλά αναμένεται ότι θα διεισδύσει ολοένα περισσότερο στα συστήματα διασφάλισης της βιομηχανίας τροφίμων. Η πιστοποίηση με βάση τα πρότυπα EN 45011 αποτελεί ήδη προϋπόθεση για βιολογικά και γεωγραφικά χαρακτηρισμένα τρόφιμα, ενώ πρόκειται να ακολουθήσουν και τα αγροτικά προϊόντα. Τα πρότυπα προτείνονται ως γενικά κριτήρια για τους οργανισμούς πιστοποίησης. Οι οργανισμοί αυτοί ορίζουν και εγκρίνουν πρότυπα ενώ επιπλέον είναι εκείνοι που τα εποπτεύουν. Στον τομέα των τροφίμων και ποτών τα συνηθέστερα πρότυπα είναι τα ακόλουθα:

- 45001 για τη λειτουργία φορέων επιθεώρησης
- 45004 για τον έλεγχο εργαστηρίων
- 45011 για την πιστοποίηση προϊόντων
- 45012 για την πιστοποίηση της διαχείρισης ποιότητας.

4.3.6 Συνολική διαχείριση ποιότητας

Η συνεχής βελτίωση αποτελεί βασικό συστατικό προόδου της συνολικής ποιότητας ενός προϊόντος, ειδικότερα με την ανάπτυξη τεχνικών καινοτομιών. Η συνολική διαχείριση ποιότητας δεν αποτελεί ένα πρότυπο αλλά μάλλον μια φιλοσοφία διαχείρισης που στόχο έχει να διασφαλίσει την πραγματοποίηση των όσων πρέπει να εφαρμόζονται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο διαχείρισης προϊόντος.

Η συνολική διαχείριση ποιότητας είναι μια προσέγγιση της ποιότητας η οποία επεκτείνεται σε όλες τις δραστηριότητες. Στοχεύει στη δημιουργία ενός περιβάλλοντος μέσα στο οποίο θα επιτρέπεται η συνολική συμμετοχή όλων των ενδιαφερομένων στη διαδικασία βελτίωσης της απόδοσής τους. Η ποιότητα δεν νοείται πλέον ως η αποκλειστική αρμοδιότητα μίας μονάδας ελέγχου ποιότητας που παρακολουθείται σε συγκεκριμένα στάδια της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας. Η ποιότητα σήμερα απαιτεί από όλα τα μέλη να συμμετέχουν στην επίτευξη της ικανοποίησης του πελάτη, της ποιότητας και της ασφάλειας.

Η συνολική διαχείριση ποιότητας (ΣΔΠ) είναι μια δυναμική έννοια που απαιτεί αφοσίωση, επικοινωνία και αλλαγή νοοτροπίας, αρχηγικά προσόντα, συμμετοχή των μελών και των εργαζομένων. Η ανταμοιβή είναι η βελτίωση της ποιότητας και το μειωμένο κόστος ποιότητας. Η ΣΔΠ δίνει τη δυνατότητα σε όλους να κάνουν τα πάντα «σωστά από την αρχή» και περιορίζει την ανάγκη διαχείρισης κρίσεων. Με την εφαρμογή της ΣΔΠ παρέχεται σε όλους

βοήθεια ώστε να επιτυγχάνουν συνεχείς προόδους (έστω μικρές) σε οτιδήποτε κάνουν. Η συνολική διαχείριση ποιότητας αποτελεί μία οργανωτική νοοτροπία, η οποία προϋποθέτει:

- Την ολοκληρωτική αφοσίωση των ανώτερων στελεχών διοίκησης
- Την ικανοποίηση των πελατών ως οργανωτικό στόχο
- Τη συνεχή βελτίωση σε όλα τα προϊόντα, τις διαδικασίες και τις υπηρεσίες
- Τη συμμετοχή όλων στην οργάνωση
- Τη συνεχή μείωση του κόστους που συνεπάγεται η βελτίωση της ποιότητας
- Την αφοσίωση στη διαχείριση της ποιότητας από όλους τόσο σε επίπεδο διοίκησης όσο και σε επίπεδο προσωπικού
- Την εστίαση στην πρόληψη και επίλυση των προβλημάτων και στη συνεχή πρόοδο
- Ένα τεκμηριωμένο σύστημα που μπορεί εύκολα να ακολουθηθεί και να τροποποιηθεί, ανάλογα με τις απαιτήσεις.

Η εκπαίδευση αποτελεί μια σημαντική πτυχή που διασφαλίζει ικανοποιητικά επίπεδα συμμόρφωσης. Η ανάμειξη και η συμμετοχή όλων των μελών μιας επιχείρησης σε συνδυασμό με την αφοσίωση της διοίκησης αποτελούν ουσιαστικές παραμέτρους για επιτυχή εφαρμογή των αρχών που ορίζονται στο εγχειρίδιο ανάπτυξης της ποιότητας του προϊόντος.

Οι βασικές αρχές της συνολικής διαχείρισης ποιότητας είναι:

Ηγεσία

- Διατύπωση οράματος
- Μετάδοση του οράματος και συμμετοχή σε αυτό
- Σαφείς θέσεις και θετική στάση στη λήψη αποφάσεων
- Διευκόλυνση και παροχή δυνατότητας για αλλαγές

Στόχος η ικανοποίηση των πελατών

- Εκτίμηση των αναγκών των εσωτερικών και εξωτερικών πελατών
- Ικανοποίηση των μεταβαλλόμενων αναγκών
- Προδιαγραφές και χρονοδιαγράμματα
- Διατήρηση επαφών με πελάτες
- Παρακολούθηση της γνώμης των πελατών για την επιβεβαίωση της ικανοποίησης εκ μέρους τους

Βιώσιμες και συνεχείς βελτιώσεις

- Ενημέρωση σχετικά με το τι κάνουν οι ανταγωνιστές
- Προώθηση υφιστάμενων και ανάπτυξη νέων ιδεών

Συμμετοχή όλων

- Το εργατικό δυναμικό θεωρείται πολύτιμος πόρος
- Η ομαδική εργασία προωθείται για την επίτευξη των οργανωτικών στόχων
- Η ανάπτυξη νέων ταλέντων θεωρείται επένδυση
- Επένδυση θεωρείται επίσης η ανάπτυξη των κατάλληλων ικανοτήτων σε όλα τα επίπεδα και η μεγιστοποίηση των συνεισφορών του κάθε ατόμου στην επίτευξη των οργανωτικών στόχων

Μέτρηση της προόδου

- Εμπορική πρόοδος
- Εστίαση στην πρόοδο που σημειώνεται στην ικανοποίηση των πελατών
- Όλοι οι εργαζόμενοι συμμετέχουν και μοιράζονται τα οφέλη

4.3.7 Τυποποίηση και άλλα ζητήματα προβληματισμού

Η τυποποίηση της παραγωγής εξελίσσεται σε ολοένα σημαντικότερο στοιχείο για τους αγοραστές εφόσον καθιστά ευκολότερη τη σύναψη συμβάσεων ή συμφωνιών ανταλλαγής μεταξύ αγοραστών και πωλητών. Όλο και πιο συχνά οι μεγάλοι αγοραστές θέτουν προδιαγραφές όσον αφορά τις ελάχιστες εγκαταστάσεις, τους χώρους παραγωγής, τις ποσότητες και τις εφαρμοζόμενες προδιαγραφές ως προϋπόθεση για τον εφοδιασμό, ενώ εφαρμόζουν επίσης τους δικούς τους κανονισμούς.

Με την ανάπτυξη του διεθνούς εμπορίου και των εργασιών για την εναρμόνιση της εφαρμογής προτύπων εμπορίας και της ελεύθερης διακίνησης των αγαθών, ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) των Ηνωμένων Εθνών προσπάθησε να ομαδοποιήσει όλα τα πρότυπα μέσα στο ίδιο νομικό πλαίσιο (codex alimentarius) προκειμένου να επιτευχθεί μεγαλύτερη σαφήνεια, διαφάνεια και συντονισμός μεταξύ διαφόρων συστημάτων και διαδικασιών ελέγχου. Ωστόσο, στην Ευρωπαϊκή Ένωση ισχύουν αυστηρά κριτήρια σχετικά με την εισαγωγή και την εξαγωγή οπωροκηπευτικών μέσω των εθνικών συνόρων, τα οποία καλύπτουν τομείς όπως ποικιλίες σπόρων και προϊόντων, ποιότητα μέγεθος, βάρος, χρώμα και μέγεθος συσκευασίας. Τα πρότυπα αυτά καθιστούν την ταξινόμηση, τον καθαρισμό και τη συσκευασία ιδιαίτερα σημαντικά κριτήρια και απαιτήσεις για τη διασφάλιση της ποιότητας.

ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

Tesco

Η Tesco είναι η μεγαλύτερη αλυσίδα καταστημάτων λιανικού εμπορίου τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο. Εφαρμόζει μία φιλοσοφία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την οποία «δεν πρέπει ποτέ να επιλέγονται και στη συνέχεια να διοχετεύονται σκόπιμα στην αγορά τρόφιμα για τα οποία γνωρίζουμε ότι μπορεί να προκαλέσουν κάποια φυσική διαταραχή στους καταναλωτές, αλλά αντιθέτως τα τρόφιμα πρέπει να συμμορφώνονται προς τα πρότυπα που έχει θέσει η εταιρεία, η κυβέρνηση και τα λοιπά αρμόδια όργανα». Σε πολλές περιπτώσεις τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων υπερβαίνουν ακόμη και αυτά που έχουν θέσει οι αρμόδιοι οργανισμοί.

Όλα τα τρόφιμα ελέγχονται προκειμένου να διαπιστωθεί εάν πληρούν τα μικροβιολογικά και χημικά πρότυπα και η εταιρεία διενεργεί περισσότερους από 10 εκατομμύρια ελέγχους ετησίως σε τρόφιμα, ενώ περισσότεροι από 2000 προμηθευτές παγκοσμίως ελέγχονται από εκπαιδευμένους ειδικούς σε θέματα ασφαλείας και διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων, προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα πληρούν τις απαιτήσεις της εταιρείας. Οι κατευθυντήριες γραμμές που ορίζονται για τους προμηθευτές είναι πολύ αυστηρές και διεξάγονται τακτικοί έλεγχοι προκειμένου να διαπιστωθεί κατά πόσον ακολουθούνται.

Παρουσιάζεται επομένως μια τάση ολοένα μεγαλύτερης προσήλωσης στο HACCP, στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και στην ανιχνευσιμότητα με την υιοθέτηση διαδικασιών και προτύπων που έχουν συμφωνηθεί για τον εντοπισμό και την τεκμηρίωση των προϊόντων. Αυτό σημαίνει ότι ολοένα περισσότερο τίθεται ο όρος της εφαρμογής συστημάτων ανιχνευσιμότητας μέσω της αυτόματης συλλογής δεδομένων και της ηλεκτρονικής επεξεργασίας δεδομένων και ηλεκτρονικών επικοινωνιών σε συνεργασία με παραγωγούς, συσκευαστές, εισαγωγείς και εξαγωγείς. Παράλληλα επιδιώκεται η μείωση της διαχείρισης μέσω εγγράφων και του σχετικού κόστους καθώς και η χρήση των προτύπων EAN-UCC. Κάτι τέτοιο προϋποθέτει από όλα τα μέλη της αλυσίδας να τηρούν αρχεία με τους αριθμούς σειράς μονάδων μεταφοράς (SSCC), τους αριθμούς αναγνώρισης (GTIN) και πληροφορίες σχετικά με τις εμπορευόμενες μονάδες και τα στοιχεία προέλευσης (GLN).

Η εταιρεία σήμερα εφαρμόζει πιλοτικά συστήματα αναγνώρισης μεμονωμένων οπωροκηπευτικών ενώ σχεδιάζει να υποστηρίξει περαιτέρω την ανάπτυξη εντοπιστών ραδιοσυχνότητας.

ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Επιλέξτε ένα φρούτο ή λαχανικό. Στη συνέχεια επιλέξτε ένα τμήμα της αλυσίδας παραγωγής ή εμπορίας, για παράδειγμα τη συλλογή ή τον χειρισμό στον αγρό και τη μεταφορά. Σκεφτείτε λεπτομερειακά όλες τις διαδικασίες που περιλαμβάνει το συγκεκριμένο στάδιο και σχεδιάστε ένα σχετικό διάγραμμα. Στη συνέχεια προσδιορίστε όλους τους πιθανούς τομείς όπου δυνητικά το προϊόν θα μπορούσε να πάθει ζημία ή να μολυνθεί. Δώστε σε κάθε κίνδυνο ένα κωδικό αναφοράς και αναπτύξτε τρόπους με τους οποίους μπορεί να διασφαλιστεί η ελαχιστοποίηση ή ο έλεγχος του κινδύνου.

Σχεδιάστε σε ένα χαρτί το πρώτο πράγμα που έρχεται στο μυαλό σας όταν σκέπτεστε την επιχείρησή σας και ζητήστε από τους συνεργάτες και πελάτες σας να κάνουν το ίδιο. Ποια εικόνα σχημάτισαν; Η εικόνα αυτή ανταποκρίνεται στην προσέγγισή σας απέναντι στην ποιότητα;

Σε ένα φύλλο χαρτί δημιουργήστε έναν κατάλογο με όλες τις λέξεις που πιστεύετε ότι χαρακτηρίζουν την επιχείρησή σας. Για παράδειγμα, τίμια, αξιόπιστη κ.λπ. Μόλις ολοκληρώσετε τον κατάλογο κόψτε κάθε λέξη ξεχωριστά και τοποθετήστε τις ιεραρχικά με βάση τη σημαντικότητά τους. Επιλέξτε τις πρώτες πέντε και συντάξτε τη δήλωση πολιτικής της επιχείρησής σας με βάση καθεμία από αυτές.