ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε

ΑΦΜ : 091804475

ΔΟΥ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

ΑΡ. ΜΑΕ : 69039/12/Β/09/15

ΑΡ. Γ.Ε.ΜΗ : 46117422000

ΦΟΥΣΑΖΑΝΙ, ΔΡΟΣΙΑ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

ΤΗΛ/ΦΑΞ : 2221080919/80931

«ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ»

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΘΕΜΑ: «ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΗΛΕΚΡΟΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗΝ ΠΛΕΟΝ ΣΥΜΦΕΡΟΥΣΑ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ, ΒΑΣΕΙ ΒΕΛΤΙΣΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΤΙΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΙΤΙΣΗ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΑΠΟ 01.01.2022 ΕΩΣ 31.12.2024 »

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟΥ: 4722/05-03-2021

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΣΗΔΗΣ:106579

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ - ΤΜΗΜΑ Γ-ΛΑΜΙΑ

1.1 ΕΠΙΣΤΟΛΗ

Αξιότιμοι Κύριοι/Κυρίες,
Με την παρούσα επιστολή και εν όψει του Ηλεκτρονικού Διεθνούς Ανοικτού Διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχου σίτισης των Φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου για το χρονικό διάστημα από 1.1.2022 έως 31.12.2024

ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ

ότι στην περίπτωση που η εταιρία μας «Αμβροσία Επισιτιστικές Επιχειρήσεις Α.Ε» με διακριτικό τίτλο « Αμβροσία Catering Α.Ε», αναλάβει τη διαχείριση του έργου σίτισης των φοιτητών του ιδρύματός σας, θα επιδείξουμε απόλυτη επαγγελματική ευθύνη, όμοια της οποίας επιδεικνύουμε καθημερινά καθώς διαχειριζόμαστε παρόμοια έργα και ανταποκρινόμαστε στην εμπιστοσύνη των χιλιάδων πελατών μας.
Έχοντας πλήρη επίγνωση της εξαιρετικής βαρύτητας και σπουδαιότητας του συγκεκριμένου έργου, επιστρατεύουμε την πολύχρονη εμπειρία μας, το έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό και την αυτοπεποίθησή μας και σας καταθέτουμε την παρούσα πλήρως εμπεριστατωμένη και τεκμηριωμένη

«Τεχνική Προσφορά».

ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧ/ΣΕΙΣ Α.Ε.
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
ΚΕΝΤΡ.: ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΟΥΣΑΖΑΝΙ
34100 ΔΡΟΣΙΑ ΧΑΛΚΙΔΑΣ
ΤΗΛ.: 22210 80919 FAX 22210 80931
www.ambrosia1969.gr info@ambrosia1969.gr
Αρ.ΜΑΕ 69039/12/Β/09/15
Α.Φ.Μ. 091804475 Δ.Ο.Υ. ΧΑΛΚΙΔΑΣ

Μέκρας Γ. Γεώργιος
Πρόεδρος & Δ/ων Σύμβουλος

GEORGIOS MEKRAS
Digitally signed by GEORGIOS MEKRAS
Date: 2021.04.04 16:12:03 +03'00'

Μυλωνάς Ι. Ευθύμιος
Αντιπρόεδρος & Δ/νων Σύμβουλος

EFTHYMIOS MYLONAS
Digitally signed by EFTHYMIOS MYLONAS
Date: 2021.04.04 16:12:23 +03'00'

1.2 ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΡΓΟΥ

Η Αμβροσία Catering Α.Ε η οποία συμμετέχει στον παρόντα διαγωνισμό δραστηριοποιείται επιτυχώς στον κλάδο της μαζικής εστίασης.

Διαχειριζόμαστε με απόλυτη συνέπεια έργα συναφούς αντικειμένου, στα οποία ουδέποτε σημειώθηκε το παραμικρό κρούσμα σχετικά με την ασφάλεια και υγιεινή των πελατών μας.

Με την διεκδίκηση του έργου σας, στόχος μας είναι να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις όλων των μελών της ακαδημαϊκής κοινότητας, του ιδρύματός σας αλλά και να ξεπεράσουμε τις προσδοκίες σας δημιουργώντας «***Πρότυπα Φοιτητικά Εστιατόρια».***

Το στελεχιακό δυναμικό μας, η οργανωτική δομή και ο τρόπος λειτουργίας της «Αμβροσία Catering Α.Ε», η πολυετής εμπειρία μας στο συγκεκριμένο χώρο και η άμεση εμπλοκή της Διοίκησης με τις παρεχόμενες από την εταιρία μας υπηρεσίες, αποτελούν εγγύηση για την επιτυχή έκβαση και υλοποίηση του έργου.
Γνωρίζοντας εκ πείρας λεπτομερώς τις ανάγκες των φοιτητών αλλά και τις συνθήκες λειτουργίας των φοιτητικών εστιατορίων, θα λειτουργήσουμε άριστα και θα βελτιωνόμαστε συνεχώς για να συμβάλλουμε στην αρτιότερη λειτουργία προς όφελος όλης της κοινότητα του Ιδρύματός σας.
Θα Πραγματοποιήσουμε Άμεσα Με Την Ανάληψη Του Έργου

- Προσαρμογή των εγκαταστάσεων και εστιατορίων με τις απαιτήσεις του πιο σύγχρονου και αξιόπιστου προτύπου ασφάλειας τροφίμων ISO 22000:2005 και πιστοποίησή του.
- Υπάρχουν ήδη οι πιστοποιήσεις για τα φοιτητικά Εστιατόρια της Μυτιλήνης και της Ρόδου.
- Νέες επενδύσεις στον εξοπλισμό παραγωγής και διάθεσης των γευμάτων, αλλά και στις τραπεζαρίες των εστιατορίων, καλύπτοντας έτσι τις ανάγκες και τις απαιτήσεις που έχει η σύγχρονη εστιατορική τέχνη σε εξοπλισμό, μέσα και συνθήκες εξυπηρέτησης των πελατών της.
- Συστηματικός τρόπος διαχείρισης των Ά υλών, εφαρμόζοντας την ιχνηλασιμότητα και θεσμοθέτηση ύπαρξης εγγράφου καταστροφών και περισσευούμενου φαγητού.
- Διάθεση επαρκούς και κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού, με υψηλά κριτήρια επιλογής.
- Εφαρμογή ολοκληρωμένου συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης και ανακύκλωσης ISO 14001:2015 και πιστοποίηση.
- Εφαρμογή συστήματος ποιότητας ISO 9001:2015 και πιστοποίηση.
- Εφαρμογή συστήματος Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία κατά ΕΛΟΤ 1801:2008 και OHSAS 18001:2007 και πιστοποίηση.
- Πιστοποίηση κατά HALAL για τις διατροφικές ανάγκες Μουσουλμάνων.

- Κατάρτιση Ειδικών Μενού πιστοποιημένη από διακεκριμένο Διατροφολόγο για ευαίσθητες ομάδες που χρίζουν ειδικής διατροφικής αντιμετώπισης.

- Γενικότερα , η προετοιμασία, η Παρασκευή και η διανομή, η άψογη εμφάνιση του τελικού προϊόντος, σε συνδυασμό με την εξασφάλιση άριστων συνθηκών υγιεινής και καθαριότητας των χώρων, καθώς και η πλήρης εφαρμογή όλων των συστημάτων ποιότητας που προαναφέραμε θα μας οδηγήσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα προς το Ίδρυμά σας.

- Όλοι οι στόχοι μας είναι ρεαλιστικοί και η εκπλήρωσή τους εγγυώνται :
  - ✓ Η Πολύχρονη παρουσία μας στον χώρο της Μαζικής Εστίασης και η πολύμορφη εμπειρία μας
  - ✓ Η οργανωτική δομή μας
  - ✓ Το στελεχιακό μας δυναμικό
  - ✓ Το σύνολό των πιστοποιήσεών μας
  - ✓ Η Διάθεση για δημιουργική συνεργασία της «ΟΜΑΔΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ» της εταιρία μας με τα αρμόδια όργανα του Ιδρύματός σας .

✦ ***<u>ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΈΡΓΟΥ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΕΛΙΔΕΣ ΠΟΥ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ</u>***

2.ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ- ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

2.1 ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

ΠΛΗΡΗΣ ΕΠΩΝΥΜΙΑ:	ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	ΚΕΝΤΡΙΚΟ: ΦΟΥΣΑΖΑΝΙ,34100,ΔΡΟΣΙΑ ΧΑΛΚΙΔΑΣ
ΤΗΛΕΦΩΝΟ:	+302221080919
ΦΑΞ:	+302221080931
E-MAIL:	info@ambrosia1969.gr, finance@ambrosia1969.gr
ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ:	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΣΥΣΤΑΣΗΣ:	1969
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ-ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ
ΑΡ. ΜΑΕ/ ΑΡ. ΓΕΜΗ	69039/12/Β/09/15 / 46117422000
ΑΦΜ	091804475 ΔΟΥ ΧΑΛΚΙΔΑΣ

ΙΣΤΟΡΙΚΟ - ΔΡΑΣΕΙΣ

Η εταιρεία συστάθηκε στις 02-09-1969 με τη νομική μορφή της ομόρρυθμης εταιρείας και δραστηριοποιείται στον τομέα της εστίασης από το έτος 1969 . Κατόπιν νομίμου μετασχηματισμού, ο οποίος έλαβε χώρα την 04-12-2009, η σημερινή νομική μορφή της εταιρείας είναι Ανώνυμη Εταιρεία, η οποία διοικείται από πενταμελές Διοικητικό Συμβούλιο, εδρεύει στη Χαλκίδα Εύβοιας και διατηρεί υποκαταστήματα στα Ψαχνά, στη Θήβα, την Λαμία, το Καρπενήσι, την Άμφισσα, την Καβάλα, την Δράμα, το Διδυμότειχο, την Μυτιλήνη, τη Ρόδο, τη Σάμο, την Χίο, τη Σύρο, την Λήμνο και στο Σχηματάρι Βοιωτίας στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ). Η τρέχουσα θέση της επιχείρησης, την κατατάσσει σε μία από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα, στον τομέα όπου δραστηριοποιείται. Διαθέτει μια πολυπληθή και έμπειρη ομάδα προσωπικού εξυπηρέτησης των εστιατορίων που υποστηρίζει, η οποία αποτελείται συνολικά από περισσότερα από 120 άτομα διαφόρων ειδικοτήτων καθώς και αρκετούς εξωτερικούς συνεργάτες.

Σημειώνεται ότι η εταιρεία μας είναι πιστοποιημένη κατά ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 9001:2015 , ISO ISO 22000:2005 με πεδίο εφαρμογής την «ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ» καθώς και κατά ΕΛΟΤ 1801:2008 OHSAS 18001:2007 Συστήματος Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας στην Εργασία, ISO 14001:2015 Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και Πιστοποίηση κατά HALAL για την σίτιση Μουσουλμάνων.

Οι εμπορικές επιδόσεις της «ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.»

Η επιχείρηση διαθέτει σημαντική εμπειρία καθώς δραστηριοποιείται συνολικά σχεδόν 50 χρόνια στην παροχή υπηρεσιών εστίασης, εκ των οποίων τα τελευταία 40 στην παροχή υπηρεσιών μαζικής σίτισης, ανταποκρινόμενη πάντα στις ιδιαίτερα υψηλές απαιτήσεις ως προς την ποιότητα, την ασφάλεια και την υγιεινή των παρεχόμενων υπηρεσιών και εδεσμάτων.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα σημαντικότερα έργα – δραστηριότητες της επιχείρησης, από τα οποία προκύπτει συνολική εικόνα για τις δραστηριότητες και την εμπειρία της. Αναλυτικότερα, η επιχείρηση έχει αναλάβει την:

- ✓ Σίτιση φοιτητών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης από 30/10/2013 έως 21/2/2014.
- ✓ Σίτιση του Προσωπικού της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ) στο Σχηματάρι Βοιωτίας από 18/12/2008 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου στη Μυτιλήνη, στη Ρόδο, στη Χίο, στη Σάμο, στη Σύρο και στη Λήμνο από 1 / 9 / 2006 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση φοιτητών του Πανεπιστημίου Στερεάς Ελλάδας στη Λαμία από 1 / 9 / 2004 έως 30/06/2013.
- ✓ Σίτιση φοιτητών του Πανεπιστημίου Στερεάς Ελλάδας στη Λειβαδιά από 1 / 9 / 2010 έως 30/09/2013.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του ΤΕΙ Καβάλας (πρώην ΤΕΙ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ και ήδη ΔΙ.ΠΑ.Ε) στην Καβάλα, στην Δράμα από 1 / 11 / 2000 και στο Διδυμότειχο από 27/10/2008 έως 31/12/2022.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του ΤΕΙ Χαλκίδας (πρώην ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στη Χαλκίδα και ήδη Ε.Κ.Π.Α) από τον 1/10/1988 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του Παραρτήματος του ΤΕΙ Χαλκίδας στη Θήβα (πρώην ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στη Θήβα και ήδη Γ.Π.Α) από τον 1/9/2006 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του ΤΕΙ Λαμίας (πρώην ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στη Λαμία και ήδη Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας) από 1/10/1991 έως 30/6/2015 και από 1/1/2020 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του παραρτήματος του ΤΕΙ Λαμίας στο Καρπενήσι (πρώην ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στο Καρπενήσι και ήδη Γ.Π.Α) από τον 1/9/1996 έως 30/6/2015 και από 1/1/2020 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του παραρτήματος του ΤΕΙ Λαμίας στην Άμφισσα (πρώην ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στην Άμφισσα και ήδη Γ.Π.Α) από τον 1/10/2000 έως 30/6/2015 και από 1/1/2020 έως 31/12/2021.
- ✓ Σίτιση των μαθητών του Μουσικού Γυμνασίου – Λυκείου Χαλκίδας για το σχολικό έτος 2019-2020 και 2020-2021.
- ✓ Σίτιση των μαθητών του Μουσικού Γυμνασίου Λάρισας για το σχολικό έτος 2007-2008.

- ✓ Σίτιση σπουδαστών του ΤΕΙ Λάρισας από 30-11- 1983 έως 30-6-1987 και από το 1-9-1990 έως 30-6-2000.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του παραρτήματος του ΤΕΙ Λάρισας στην Καρδίτσα από την περίοδο 1-9-1998 έως 30-6-2000.
- ✓ Σίτιση σπουδαστών του ΚΑΤΕΕ Λάρισας από 14-12-1979 έως 30-11-1983.
- ✓ Λειτουργία του κυλικείου του ΤΕΙ Λαμίας (ήδη ΤΕΙ Στερεάς Ελλάδας στη Λαμία) από 1-9-2006 έως 31/3/2016.
- ✓ Λειτουργία του κυλικείου της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ Α.Ε.) από 18/18/2008 έως 31/12/2021.

Επίσης κατά διαστήματα η επιχείρηση έχει αναλάβει την σίτιση των φοιτητών του τμήματος Ιατρικής του Πανεπιστήμιου Θεσσαλίας και των σπουδαστών του Μουσικού Γυμνάσιου Λάρισας.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η επιχείρηση παρέχει υπηρεσίες εστίασης συνολικά σε ΑΕΙ και ΤΕΙ με περισσότερους από 30.000 Φοιτητές και διαθέτει πληθώρα συστατικών επιστολών και βεβαιώσεων καλής και επιτυχής εκτέλεσης των συμβάσεων που υλοποιεί με γνώμονα την βέλτιστη ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα οικονομικά μεγέθη της ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ των τεσσάρων (4) τελευταίων ετών.

ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 2016-2019 (ποσά σε ευρώ)

ΕΤΟΣ	2016	2017	2018	2019
Σύνολο κύκλου εργασιών	4.266.381,99€	4.386.724,70€	4.100.877,50€	5.110.566,39€
Καθαρά αποτελέσματα προ φόρων	83.772,12€	225.045,36€	331.628,91€	103.691,27€

<u>Τεχνικός εξοπλισμός και προσωπικό της «ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.»</u>

Η επιχείρηση διαθέτει τον απαιτούμενο τεχνικό εξοπλισμό για την παροχή υπηρεσιών εστίασης. Όλος ο εξοπλισμός των εστιατορίων μας ικανοποιεί τις προδιαγραφές που ορίζει ο «Οδηγός Υγιεινής» για τις επιχειρήσεις μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής» του

Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων –ΕΦΕΤ του Υπουργείου Ανάπτυξης καθώς και το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP). Συγκεκριμένα για κάθε εστιατόριο που λειτουργεί διαθέτει:

Για την αποθήκευση και την προετοιμασία των πρώτων υλών:

1) Θάλαμοι ψυγεία αποκλειστικά για κρέατα, αποκλειστικά για πουλερικά, αποκλειστικά για ψάρια, και αποκλειστικά για φρούτα και λαχανικά.
2) Ψυγεία καταψύκτες.
3) Λάτζα αποκλειστική για πλύσιμο των κρεάτων, αποκλειστική για πλύσιμο των λαχανικών και αποκλειστική για το πλύσιμο των ψαρικών.
4) Πάγκοι τεμαχισμού κρεάτων, πάγκοι τεμαχισμού πουλερικών, πάγκοι καθαρισμού ψαρικών σύμφωνα με τις προδιαγραφές HACCP.
5) Μηχανή τεμαχισμού κρέατος, μηχανή παρασκευής κιμά και μηχανή ζύμωσης των κιμάδων.

Για την συντήρηση ορισμένων έτοιμων φαγητών και σαλατών, χρησιμοποιούμε χωριστά ψυγεία. Επίσης χρησιμοποιούμε χωριστά ψυγεία για τυριά, για αυγά και για γλυκά που παρασκευάζονται για άμεση κατανάλωση.

Εξοπλισμός προετοιμασίας φαγητού

Κάθε εστιατόριο διαθέτει όλο εκείνο τον εξοπλισμό που απαιτείται για ταχεία ανταπόκριση σε μεγάλη ζήτηση που είναι χαρακτηριστικό της μαζικής σίτισης. Συγκεκριμένα, διαθέτουμε:

1) Φούρνους κυκλοθερμικούς μεγάλης παραγωγικότητας (πάνω από 1500 μερίδων την ώρα.)
2) Φριτέζες διπλές.
3) Σχάρες ψησίματος αερίου και ρεύματος συνολικής παραγωγικότητας πάνω από 1000 μερίδες την ώρα.
4) Κουζίνες αερίου 4 θέσεων η κάθε μία.
5) Τηγάνια ανατρεπόμενα.

6) Πλατό.
7) Ανοξείδωτους πάγκους.
8) Βραστήρες ατμού τουλάχιστον 100 lt ο ένας.
9) Θερμοθαλάμους μεγάλης χωρητικότητας
10) Ολοκληρωμένο σύστημα εξαερισμού.
11) Ηλεκτρική εγκατάσταση για την παροχή ζεστού νερού χωρίς ποσοτικό περιορισμό.
12) Συσκευή αποστείρωσης.
13) Κατσαρόλες, ταψιά, τρυπητά, σήτες, κλπ.

Εξοπλισμός στη γραμμή σερβιρίσματος

Όσον αφορά τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στην γραμμή σερβιρίσματος χρησιμοποιούμε ανοξείδωτο ολισθητήρα δίσκων, ψυγείο πάγκο με βιτρίνα για τις σαλάτες και ολισθητήρα, ψυγείο πάγκο με βιτρίνα για τα γλυκίσματα και ολισθητήρα, ψυγείο πάγκο για τα φρούτα, ψύκτη νερού με πάγκο βιτρίνα για τα ποτήρια, ανοξείδωτο πάγκο για δίσκους σερβιρίσματος, μαχαιροπήρουνα και χαρτοπετσέτες, ανοξείδωτες ψωμιέρες και μπαιν-μαρί με βιτρίνα και ολισθητήρα για το σερβίρισμα των φαγητών.

Εξοπλισμός καθαρισμού

Αναφορικά με τον εξοπλισμό καθαρισμού (λάντζα) που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό των συσκευών προετοιμασίας των φαγητών, των δίσκων των πιάτων κλπ, το εστιατόριο θα λειτουργήσει με τον εξής εξοπλισμό:

1) αυτόματη περιστροφική ταινία για την συγκομιδή των επιστρεφόμενων δίσκων.
2) συσκευή καταιονισμού καυτού νερού.
3) πλυντήριο τούνελ με δυνατότητα πρόπλυσης, πλύσης, ξεβγάλματος και στεγνώματος.
4) λάντζες για πλύσιμο και καθαρισμό σκευών.
5) πλυντήριο περιστροφικό.
6) πιεστικό μηχάνημα πλύσης ζεστού νερού.
7) Ανοξείδωτες ραφιέρες για την τοποθέτηση των καθαρών σκευών.

Διευκρινίζεται ότι ο εξοπλισμός της επιχείρησης λειτουργεί συμπληρωματικά στις εγκαταστάσεις των εστιατορίων των ΑΕΙ/ΤΕΙ, τα οποία διαθέτουν δικούς τους κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους εστίασης καθώς και τον απαιτούμενο σχετικό εξοπλισμό.

Επιπλέον, η επιχείρηση **ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.** έχει εξ' ολοκλήρου εξοπλίσει εστιατόρια εξυπηρέτησης σπουδαστών (πλήρη κουζίνα και χώρο εστιατορίου) σε πόλεις όπου τα Ιδρύματα δεν έχουν δικά τους εστιατόρια.

Τέλος, η επιχείρηση έχει επτά (7) φορτηγά αυτοκίνητα (ΧΑΚ 1993, ΡΙΗ 4076, ΧΑΙ 4162, ΧΑΧ 5158, ΧΑΑ 9196, ΧΑΙ 6540, ΧΑΙ 6299,) εκ των οποίων τα τέσσερα τελευταία φέρουν ψυκτικό θάλαμο κατάλληλο για την μεταφορά φαγητών.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι το σύνολο του εξοπλισμού της επιχείρησης είναι κατασκευασμένο από υλικά αρίστης ποιότητας, τα οποία πληρούν όλες τις νόμιμες προδιαγραφές της σχετικής νομοθεσίας που αφορά στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Ο έλεγχος για την καλή λειτουργία του εξοπλισμού γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ανάλογα με το είδος του εξοπλισμού και πάντα σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζουν οι κανόνες υγιεινής των τροφίμων (HACCP).

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΔΟΜΗ

Στη συνέχεια παρουσιάζεται το απασχολούμενο προσωπικό της **ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, όπως αυτό προκύπτει από τις μισθοδοτικές καταστάσεις της επιχείρησης για τον Δεκέμβριο του 2020.

Διαθέτουμε μια πολυπληθή και έμπειρη ομάδα προσωπικού εξυπηρέτησης του εστιατορίου που αποτελείται συνολικά από περίπου 120 και πλέον εργαζόμενους διαφόρων ειδικοτήτων καθώς και συνεργάτες (οικονομολόγους – συμβούλους επιχειρήσεων – διαιτολόγους – πτυχιούχους σχολών τουριστικών επαγγελμάτων κλπ.).

Αναλυτικότερα, η επιχείρηση απασχολεί :

Ειδικότητα	**Αριθμός απασχολουμένων ατόμων**
Μάγειροι Α	**15**
Μάγειροι Β	**10**
Μάγειροι Γ	**7**
Ζαχαροπλάστες	**5**
Λαντζιέρες –Τραπεζοκόμοι-Καθαριστές	**45**
Μπουφετζήδες	**10**
Υπάλληλοι Κυλικείου	**7**

Μαρκαδόρους	**7**
Σερβιτόροι	**5**
Βοηθοί Λογιστή	**7**
Υπάλληλοι Γραφείου - Λοιποί Συνεργάτες & Επιστημονικό Προσωπικό	**14**
ΣΥΝΟΛΟ	**130**

Επίσης σημειώνουμε ότι η εταιρεία μας αποτελεί ισότιμο μέλος της Κοινοπραξίας «ΚΟΙΝΟΠΡΑΞΙΑ CITICI 2017» η οποία έχει αναλάβει την εκμετάλλευση του εστιατορίου της Φ.Π.Λ του Α.Π.Θ. με καθημερινή σίτιση 7000 φοιτητών, όπου απασχολούνται συνολικά περίπου 90 άτομα.

Επιπλέον, η επιχείρηση διατηρεί μόνιμες συνεργασίες με Εταιρείες και ελεύθερους επαγγελματίες διαφόρων ειδικοτήτων. Αναλυτικότερα, οι συνεργάτες της επιχείρησης είναι:

1. Αγγέλου Ιωάννης, Λογιστής.
2. ΒΙΟΧΗΜΙΚΗ ΑΕ , μικροβιολογικά και χημικά αναλύσεων (μηνιαία λήψη δειγμάτων από τα υποκαταστήματά μας και ανάλυσή τους).
3. I.C.B. services LTD, εταιρεία επιτήρησης και πιστοποίησης ISO.
4. Αναστάσιος Βελισσαρίου , χημικός μηχανικός – οινολόγος (χημικοτεχνικές και περιβαλλοντικές μελέτες, χημικές δοκιμές και αναλύσεις.
5. OMSSE ΕΞΥΠΠ ΕΠΕ, εξωτερική υπηρεσία προστασίας και πρόληψης (υπηρεσίες τεχνικού ασφαλείας και ιατρού εργασίας σε όλα τα υποκαταστήματα).
6. ExpressKill , απολυμάνσεις εξυγιάνσεις (Χαλκίδα,Ψαχνά,Θήβα).
7. Vetery Service Hellas , απολυμάνσεις εξυγιάνσεις(Λαμία,Άμφισσα,Καρπενήσι).
8. ΑΜΠΝΤΟΥΛ ΧΑΛΙΜ ΔΕΔΕ (ευρωπαϊκό κέντρο πιστοποιήσεων Halal), επιθεώρηση και πιστοποίηση HALAL (θρησκευτικό πιστοποιητικό καταλληλότητας σύμφωνα με την Μουσουλμανική θρησκεία).
9. Εμμανουήλ Μανωλαράκης, Διαιτολόγος-Διατροφολόγος.
10. Ευάγγελος Αγγέλου, Ηλεκτρολόγος Μηχανικός.
11. Βελισσάρης Σ. Ηρακλής, εταιρία συλλογής βρώσιμων ελαίων.
12. Σ.Ο.Λ Α.Ε (Σώμα Ορκωτών Λογιστών), ελεγκτική εταιρία.
13. Ξενογιαννόπουλος Δημήτρης , Υγιεινολόγο
14. ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε, Φορέας Πιστοποίησης

2.2 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΕΓΑΛΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΧΕΙ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 2000 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΩΝ ΠΡΩΗΝ Τ.Ε.Ι ΚΑΒΑΛΑΣ & Τ.Ε.Ι ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ ΚΑΙ ΝΥΝ ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΕΛΛΑΔΟΣ ΑΠΟ ΤΟ 2000 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ.**

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΧΕΙ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 2000 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΩΝ ΠΡΩΗΝ Τ.Ε.Ι ΧΑΛΚΙΔΑΣ & Τ.Ε.Ι ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΝΥΝ ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ΑΠΟ ΤΟ 1988 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ.**

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 2000 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΩΝ ΠΡΩΗΝ Τ.Ε.Ι ΛΑΜΙΑΣ & Τ.Ε.Ι ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ Και ΝΥΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 1994 ΕΩΣ ΚΑΙ ΤΟ 2015 & ΑΠΟ ΤΟ 2020 ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ**

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΧΕΙ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 2000 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΟΥ ΠΕΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ 2005 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ.**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ Α.Ε.

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΧΕΙ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 1500 ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ 200 ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΟΛΑΒΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 2008 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ.**

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 6250 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΟΥ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 2014 ΕΩΣ ΚΑΙ 2015, ΚΑΙ ΩΣ ΙΣΟΤΙΜΟ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΚΟΙΝΟΠΡΑΞΙΑΣ "CITICI 2017" ΑΠΟ ΤΟ 2017 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ.**

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 600 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΟΥ ΠΡΩΗΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 1994 ΕΩΣ ΚΑΙ ΤΟ 2013.**

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 3000 ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) ΤΟΥ ΠΡΩΗΝ ΚΑΤΕΕ ΛΑΡΙΣΑΣ, ΜΕΤΕΠΕΙΤΑ Τ.Ε.Ι ΛΑΡΙΣΑΣ ΚΑΙ ΝΥΝ Τ.Ε.Ι ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ 1979 ΕΩΣ ΚΑΙ ΤΟ 1983, ΑΠΟ ΤΟ 1983 ΕΩΣ ΚΑΙ Τ0 1987 ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ 1989 ΕΩΣ ΚΑΙ ΤΟ 2000.**

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 2000 ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΒΑΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΑΜΙΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2017-2018 & 2018-2019.**
- **Η ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 10000 ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΒΑΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΗΜΩΝ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2018-2019.**
- **Η ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 7500 ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΒΑΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΗΜΩΝ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2019-2020.**
- **Η ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΕΡΙΠΟΥ 6500 ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΒΑΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΗΜΩΝ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2020-2021.**

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Μεταναστευτικής Πολιτικής

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ ΕΙΧΕ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) 600 ΠΡΟΣΦΥΓΩΝ ΤΗΣ ΔΟΜΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΘΕΡΜΟΠΥΛΩΝ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ ΓΙΑ ΤΟ 2016.**

ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΝΕΩΝ

- **Η ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΕΧΕΙ ΑΝΑΛΑΒΕΙ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ (ΠΡΩΪΝΟ – ΓΕΥΜΑ & ΔΕΙΠΝΟ) 35 ΑΝΗΛΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΔΟΜΗ ΠΡΟΣΦΥΓΩΝ ΣΤΗ ΘΗΒΑ ΑΠΟ 1/4/219 ΕΩΣ ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ .**

- ***«Στο παράρτημα Α» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτεται ο Πίνακας Υλοποίησης Κυριοτέρων Έργων κατά την τελευταία τριετία 2018-2019 & 2020.***

- ***«Στο παράρτημα Β» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτονται οι Βεβαιώσεις Καλής Εκτέλεσης-Συστατικές Επιστολές που αναφέρονται στον ως άνω πίνακα***

2.3 ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Η εταιρία «ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε» παρακολουθώντας συνεχώς τις εξελίξεις των προτύπων ποιότητας φροντίζει ώστε να ενημερώνεται διαρκώς μέσα από σεμινάρια, ημερίδες και τους εξειδικευμένους στο χώρο της ποιότητας συνεργάτες της. Ως πρότυπη εταιρία στον κλάδο της έχει φροντίσει να πιστοποιηθεί τόσο για τα προϊόντα όσο και για τις υπηρεσίες της σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων της. Συγκεκριμένα η εταιρία μας έχει πιστοποιηθεί βάσει των προτύπων ISO 22000:2005 (HACCP) και ISO 22005:2007 για την παραγωγή, ISO 9001:2015 για τις υπηρεσίες της και βάση των προτύπων ΕΛΟΤ 1801:2008 (Συστήματα Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία) και OHSAS 18001:2008 Occupational health and safety management systems για την Διαχείριση Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία και με το διεθνές πρότυπο ISO 14001: 2015 για την περιβαλλοντική διαχείριση.

Η εταιρία μας έχει πιστοποιηθεί επίσης κατά ISO/IEC 27001:2013 αναφορικά με το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των πληροφορίων και εφαρμόζει και ακολουθεί τις οδηγίες Κοινωνικής Ευθύνης του προτύπου ISO 26000:2010.

Επίσης , η εταιρία μας για να καλύψει συγκεκριμένες και εξειδικευμένες απαιτήσεις και ανάγκες των πελατών της έχει εφοδιαστεί με το Πιστοποιητικό HALAL.

Η εταιρία μας διαθέτει επίσης Κεντρική Μονάδα Παραγωγής Ετοίμων Γευμάτων στην περιοχή της Χαλκίδας με ημερήσια δυναμικότητα άνω των 25.000 γευμάτων και Κωδικό Αριθμό Κτηνιατρικής έγκρισης (ΙΜΡ 597) από τον ΕΦΕΤ.

2.4 ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑ

Αυτό που μας κάνει να υπερτερούμε είναι:

- **Διαθέτουμε εμπειρία συνεχούς και αδιάληπτης σίτισης σε μαζική εστίαση άνω των 2.000 ατόμων καθημερινά και για τουλάχιστον 10 μήνες το χρόνο από το 1979, ήτοι 41 και πλέον χρόνια.**

- **Παράγουμε και διαθέτουμε με ασφάλεια επι καθημερινής βάσης περισσότερες από 10.000 μερίδες φαγητού.**

- **Η εταιρία μας διαθέτει δεκάδες πιστοποιητικά καλής συμπεριφοράς και εκτέλεσης έργων.**

- **Έχουμε εκτελέσει τα τελευταία 41 και πλέον έτη με ασφάλεια παραπάνω από 55 συμβάσεις συνολικού ύψους πάνω από 80.000.000€.**

ΌΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΠΟΥ ΑΝΑΠΤΥΧΘΗΚΑΝ ΕΚΤΕΝΩΣ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΙΜΑΣΤΕ ΒΕΒΑΙΟΙ ΟΤΙ

- ✓ **« ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΩΝ ΟΡΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΤΟΧΩΝ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ»**

3.ΜΕΛΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

- ***Η παρούσα μελέτη λειτουργίας αφορά τα Φοιτητικά Εστιατόρια του Πανεπιστημίου Αιγαίου***

Βασική πολιτική της εταιρείας μας είναι η παροχή υπηρεσιών σίτισης σταθερά υψηλού επιπέδου, με ταυτόχρονη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων, της ασφάλειας των εργαζομένων και των σιτιζόμενων φοιτητών, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον.

ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΣΤΑΘΕΡΑ ΥΨΗΛΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

Για την εταιρεία μας η εξυπηρέτηση των φοιτητών και του προσωπικού του κάθε Ιδρύματος που χρησιμοποιεί τις υπηρεσίες μας, αποτελεί το κέντρο γύρω από το οποίο περιστρέφονται όλες μας οι ενέργειες. Παρακολουθούμε τη λειτουργία του εστιατορίου συνεχώς και αδιαλείπτως και προσαρμοζόμαστε στις καθημερινές απαιτήσεις των πελατών μας λαμβάνοντας υπ' όψιν κάθε νέο στοιχείο που προκύπτει. Για μας αυτή η προσπάθεια δεν τελειώνει ποτέ.

Για όλο αυτό το σύστημα έχει ήδη εκπονηθεί λεπτομερής μελέτη εφαρμογής των συστημάτων ISO 22000 (HACCP) και ISO 22005 η οποία θα αφορά το κάθε εστιατόριο ξεχωριστά**. Το κάθε Φοιτητικό Εστιατόριο** θα λειτουργήσει με βάση την μελέτη εφαρμογής των ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001.

Στην συνέχεια θα δώσουμε σε γενικές γραμμές τα βασικότερα στοιχεία που κατά την κρίση μας παίζουν καθοριστικό ρόλο στην λειτουργία των εστιατορίων μαζικής σίτισης και με βάση τα οποία ενεργούμε σε κάθε περίπτωση.

Μέσα ελέγχου και τρόπος παρασκευής γευμάτων

Το εστιατόρια σίτισης των Φοιτητών του Ιδρύματός σας, θα λειτουργούν σύμφωνα με τη μελέτη των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας & Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων - ISO 22000 και Συστήματος Διαχείρισης ποιότητας, υγείας και ασφάλειας στην εργασία ISO OHSAS 18001 που έχει συντάξει και εφαρμόζει η εταιρεία μας.

Κύριο και βασικό μας μέλημα, είναι η ποιοτική και ποσοτική αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών μας.

Πρωταρχικός και αδιαπραγμάτευτος σκοπός της προσπάθειας που καταβάλλεται από την εταιρεία μας για την ασφάλεια των τροφίμων, είναι η προάσπιση της υγείας των πελατών μας.

Η εξασφάλιση της παραγωγής και διακίνησης ασφαλών τροφίμων επιτυγχάνεται στα πλαίσια εφαρμογής ενός νομοθετικού πλαισίου που καλύπτει όλη την αλυσίδα παραγωγής.

Το γεγονός της αναποτελεσματικότητας των ελέγχων του τελικού προϊόντος έθεσαν ως

απαίτηση την προληπτική εξέταση και την αξιολόγηση των κινδύνων στην πρωτογενή παραγωγή, στις ενδιάμεσες διαδικασίες και στα τελικά προϊόντα.

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων προϋποθέτει την εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου – HACCP. Αποτελεί ένα πρόγραμμα που προσφέρει μια ικανοποιητική προσέγγιση στον έλεγχο των μικροβιολογικών κινδύνων, αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι ορθών πρακτικών σχετιζομένων με την υγιεινή των τροφίμων και αποτελεί τον πιο αναγνωρισμένο, διαρκή, αποτελεσματικό και οικονομικό τρόπο απόδειξης της ασφάλειας των τροφίμων.

Το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων είναι αναμφισβήτητα μείζονος σημασίας. Η ασφάλεια των τροφίμων τεκμηριώνεται με τη συνδρομή ελεγκτικών μηχανισμών, τον επίσημο έλεγχο – αρμοδιότητας του δημοσίου, και τον αυτοέλεγχο – αρμοδιότητας της εταιρείας μας. Ο δημόσιος κτηνίατρος ελέγχει την επάρκεια και τη λειτουργικότητα των συστημάτων αυτοελέγχου, ενώ κτηνίατρος της εταιρείας παρεμβαίνει στα συστήματα του αυτοελέγχου είτε σαν σύμβουλος υγιεινής και ποιότητας, είτε ασκώντας καθ΄ ύλη αρμοδιότητα στη σύνταξη και εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

Τα σύγχρονα συστήματα ελέγχου καταργούν τον παραδοσιακό τρόπο που ήθελε να ελέγχονται τυχαία δείγματα τελικών προϊόντων, τα οποία και αντιπροσωπευτικά δεν μπορούσαν να είναι, αλλά και δεν εξασφαλίζονταν η ποιότητα του τροφίμου με συστάσεις.

Ο αυτοέλεγχος ετυμολογικά παραπέμπει στην έννοια του «ελέγχω τον εαυτό μου». Αυτό είναι και το ακριβές του εννοιολογικό περιεχόμενο. Σημαίνει, λοιπόν, πως παρακολουθώ το προϊόν που παράγω έτσι ώστε αυτό να συμμορφώνεται με τους νομοθετημένους μικροβιολογικούς, χημικούς και εν γένει εμπορικούς σταθερότυπους, που είναι θεσπισμένοι προκειμένου να προσδιορίσουν τα όρια της ασφάλειας και της ποιότητας.

Για την διαμόρφωση της παρούσας μελέτης λειτουργίας ελήφθησαν υπ' όψιν οι προδιαγραφές που καθορίζονται στην περιγραφή του διαγωνισμού σε συνδυασμό με τα λειτουργικά πρότυπα (operational standards) της Αμβροσία Επισιτιστικές Επιχειρήσεις Α.Ε.

Η Αμβροσία πρόκειται, εφόσον κηρυχθεί ανάδοχος του εν λόγω έργου, να αναλάβει το έργο της εκμετάλλευσης του φοιτητικών εστιατορίων (χώροι παραγωγής και διανομής του φοιτητικού συσσιτίου) του Ιδρύματός σας και ειδικότερα την προμήθεια υλικών και την παρασκευή και παροχή του συσσιτίου στους φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self service)

Η εταιρεία μας κατά τη διάρκεια του διδακτικού έτους, θα σιτίζει τους φοιτητές που δικαιούνται και φέρουν κάρτα σίτισης. Επίσης θα σιτίζει τους μη κατόχους κάρτας σίτισης φοιτητών, με το αυτό αντίτιμο πλέον Φ.Π.Α., καταβαλλόμενο από τους ίδιους.

Η σίτιση θα παρέχεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας και για όλη τη διάρκεια του ακαδημαϊκού έτους ενώ θα διακόπτεται κατά τις ημέρες των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα.

Ο εξοπλισμός θα είναι ανοξείδωτος ή άλλως με τις κατάλληλες προδιαγραφές και θα περιλαμβάνει : θαλάμους συντήρησης-ψυγεία, εξοπλισμό παράθεσης (για αποθήκευση και παράθεση σαλατών, φρούτων, γλυκών), μπεν μαρί και θερμοθαλάμους (για τη παράθεση και τη συντήρηση του πρώτου πιάτου ζεστού).

Το προσωπικό μας θα εφοδιάζει αδιάκοπα τα ως άνω μέσα παράθεσης με επιλογές πρώτου πιάτου, σαλατών, φρούτου ή γλυκού και ο φοιτητής με σύστημα αυτοεξυπηρέτησης θα προβαίνει στις επιλογές της αρεσκείας του.

Η εταιρία μας με υψηλό αίσθημα ευθύνης **σχεδίασε τον τρόπο λειτουργίας των εστιατορίων με γνώμονα την παροχή εδεσμάτων υψηλής θρεπτικής και γαστρονομικής αξίας στα μέλη της εκπαιδευτικής κοινότητας**. Στόχος μας είναι να δίνουμε καθημερινά την μάχη της σωστής διατροφής δίπλα στους φοιτητές, το επιστημονικό και διοικητικό προσωπικό του Ιδρύματός σας, ώστε να φέρνουν εις πέρας το απαιτητικό πρόγραμμά τους.

Οι λειτουργικές προδιαγραφές είναι ευθυγραμμισμένες με τις απαιτήσεις διεθνών προτύπων. Έτσι, για την διαχείριση της ποιότητας των παρεχόμενων εδεσμάτων και υπηρεσιών, κατά την λειτουργία θα εφαρμόζονται πλήρως οι απαιτήσεις του **ISO 9001:2015** ενώ για την ασφάλεια των τροφίμων το πρότυπο **ISO 22000:2005/2018** & το **14001:2015** συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης & τυχόν τροποποιήσεις - επικαιροποιήσεις αυτών. Τέλος, για την ασφάλεια εργαζομένων και πελατών θα εφαρμόζεται το πρότυπο **OHSAS 18001 : 2007**.

Επιπλέον και στα πλαίσια της εποπτείας της λειτουργίας του μαγειρείου – εστιατορίου που θα γίνεται από αρμόδια/ες Επιτροπή/ές της Αναθέτουσας Αρχής, που θα ορίζονται για αυτό το σκοπό και θα αφορούν τα ακόλουθα:

(i) ο δειγματοληπτικός έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, καθώς και η συμφωνία τους με τους αντίστοιχους προβλεπόμενους ειδικούς όρους της διακήρυξης,

(ii) ο δειγματοληπτικός έλεγχος της διαδικασίας παρασκευής συσσιτίου (εφαρμογή HACCP),

(iii) ο δειγματοληπτικός έλεγχος της διαδικασίας διανομής συσσιτίου (εφαρμογή HACCP),

(iv) ο δειγματοληπτικός ποσοτικός έλεγχος των χορηγούμενων πιάτων (βάρος μερίδων),

(v) η τήρηση του εβδομαδιαίου προγράμματος αναφορικά με τη σύσταση του συσσιτίου (είδος γεύματος),

(vi) ο δειγματοληπτικός έλεγχος της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, των μέσων και των σκευών χορήγησης του συσσιτίου.

Τα αρμόδια όργανα του Ιδρύματός σας δύνανται να έχουν πρόσβαση στους φακέλους της μελέτης HACCP. Σε κάθε περίπτωση, η Υπηρεσία δύναται σε καθημερινή βάση να πραγματοποιεί σε συνεργασία με την εταιρεία μας, δειγματοληπτικούς, ποσοτικούς, μικροβιολογικούς και χημικούς ελέγχους τόσο των πρώτων υλών, όσο και των έτοιμων γευμάτων σε διαπιστευμένα ιδιωτικά εργαστήρια.

Οι ως άνω έλεγχοι είναι ανεξάρτητοι των ελέγχων που διενεργούνται αυτεπαγγέλτως από την Δ/νση Υγείας, ΕΦΕΤ, Κτηνιατρική Υπηρεσία, Αγορανομική Υπηρεσία και άλλες αρμόδιες υπηρεσίες.

Η εταιρεία μας θα λαμβάνει υπόψιν της και θα συμμορφώνεται ως προς τις εντολές των αρμοδίων οργάνων. Η/οι ανωτέρω Επιτροπή/-ές είναι ανεξάρτητη/-ες από την Επιτροπή παραλαβής του έργου, η οποία μπορεί να εισηγείται για ειδικότερα ζητήματα.

Η Αμβροσία *θα δέχεται τους ανωτέρω ελέγχους και θα διευκολύνει τα όργανα που τους ασκούν.*

Περαιτέρω των ως άνω στα πλαίσια του αυτοελέγχου της εταιρείας θα πραγματοποιούνται σε διμηνιαία βάση απροειδοποίητη επιθεώρηση από ανεξάρτητο επιστήμονα ασφάλειας τροφίμων και δειγματοληψία από διαπιστευμένο εργαστήριο για ανάλυση τροφίμων, επιφανειών, νερού, πάγου Ά υλών & τελικού προϊόντος. Τα αποτελέσματα θα είναι διαθέσιμα και στην αρμόδια Επιτροπή έλεγχου σίτισης.

Θα διατηρούμε με δικές μας δαπάνες απόλυτα καθαρούς και ευπρεπείς τους χώρους του μαγειρείου, των εστιατορίων, αλλά και όλων των άλλων χώρων η χρήση των οποίων συναρτάται με τη δραστηριότητα του εστιατορίου και τη σίτιση των φοιτητών.

Θα φροντίζουμε για την αποκομιδή των απορριμμάτων όλων των ως άνω χώρων.

Η Αμβροσία θα προβαίνει στην αντικατάσταση του ελαφρού εξοπλισμού του εστιατορίου (όπως μαχαιροπήρουνα, πιάτα, παλαιοί δίσκοι) και στην τακτική ανανέωση των σκευών της κουζίνας.

Σχετικά με το περιβάλλον στα Εστιατόρια εφαρμόσαμε πολιτική ανακύκλωσης και διαχείρισης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων βάσει των απαιτήσεων του προτύπου ISO 14001:2015.

Εκτός από την λειτουργία των εστιατορίων με συντεταγμένο και ποιοτικό τρόπο, η εταιρεία σκοπεύει να επενδύει συνεχώς κόπο και πόρους ώστε ο χώρος των εστιατορίων και η διαδικασία της σίτισης να αποτελούν μία καθημερινή ευχάριστη εμπειρία.

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των Α.Μ.Ε.Α υπάρχει εξουσιοδοτημένο προσωπικό το οποίο αναλαμβάνει να σερβίρει στο τραπέζι τους καθημερινά το εδεσματολόγιο.

Η καθαριότητα και η ευταξία του χώρου, η καλή συμπεριφορά και η θετική παρουσία των εργαζομένων, η θρεπτική και γαστρονομική πληρότητα του μενού, η ασφάλεια και η εξυπηρέτηση των σιτιζομένων αποτελούν τους άξονες στήριξης της υπηρεσίας που σχεδιάζουμε να παρέχουμε στους φοιτητές του Ιδρύματός σας.

Η λειτουργία των εστιατορίων θα διατρέχεται από σαφή οργανογραμματική διάταξη, η σχηματική απεικόνιση της οποίας ακολουθεί και αναλύεται περαιτέρω στην συνέχεια της προσφοράς μας.

Ο χώρος παραγωγής και ο χώρος που θα γίνεται η προετοιμασία των τροφίμων, θα περιλαμβάνει διαδοχικά στάδια, κατά τη διάρκεια των οποίων θα τηρούνται με ευλάβεια οι κανόνες υγιεινής για το χειρισμό των τροφίμων.

Το σωστό πλύσιμο και η απολύμανση είναι πολύ βασικό κομμάτι της όλης διαδικασίας της προετοιμασίας, όπως και η αποσυσκευασία των Α΄ΥΛΩΝ πριν την παραγωγή, όπου και αν χρειάζεται, το μαγείρεμα/ ψήσιμο των τροφίμων. Οι συνθήκες αποθήκευσης και ο εξοπλισμός ελέγχονται καθημερινά, κάθε φορά που ο αποθηκάριος έρχεται σε επαφή με τους χώρους. Οι συνθήκες θα είναι οι κατάλληλες, γιατί και αυτές επηρεάζουν σημαντικά την ασφάλεια και την ικανότητα διατήρησης και διασφάλισης του τελικού προϊόντος.

Θα υπάρχει καθαριότητα και τάξη στους χώρους της αποθήκης, καθώς και αρκετός χώρος αποθήκευσης για την σωστή ανακύκλωση, αλλά και έλεγχος των αποθεμάτων των α' υλών.

Το προσωπικό που ασχολείται με την καθαριότητα του χώρου θα ακολουθεί καθημερινά το πρόγραμμα που έχει καθοριστεί από τον διευθυντή ποιότητας της εταιρίας και θα διασφαλίζουμε ότι πάντα οι χώροι όπου σερβίρονται και γευματίζουν οι φοιτητές, είναι καθαροί και άψογοι.

Καθημερινώς οι τραπεζοκόμοι θα έχουν φροντίσει για την τοποθέτηση των απαραίτητων υλικών επάνω στο τραπέζι τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται μετά την χρήση και αυτά είναι:

Ξύδι,

Χυμός λεμόνι

Αλάτι

Οδοντογλυφίδες (σε σελοφάν)

Επίσης, θα υπάρχουν :

εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ή dressing για τις σαλάτες και λοιπές αρτυματικές ύλες

κανάτες με νερό

Σημαντική είναι και η συνεχής επίβλεψη από τους καθαριστές και η απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους κάδους του χώρου των εστιατορίων σύμφωνα με το συμφωνημένο πρόγραμμα καθαρισμού. Επιπλέον, θα φροντίζουμε για την διατήρηση όλων των γύρω χώρων σε άψογη κατάσταση.

Υψίστη σημασία δίδεται στην φροντίδα για την καθαριότητα στις τουαλέτες των φοιτητών.

Όλα τα παραπάνω γίνονται με σεβασμό προς τους σιτιζόμενους αλλά και προς την επόμενη βάρδια, όπου ο εργαζόμενος παραδίδει ένα καθαρό και σωστά οργανωμένο εστιατόριο, προκειμένου να διασφαλίσει η εταιρία τις υψηλές υπηρεσίες και παροχές που πρεσβεύει.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

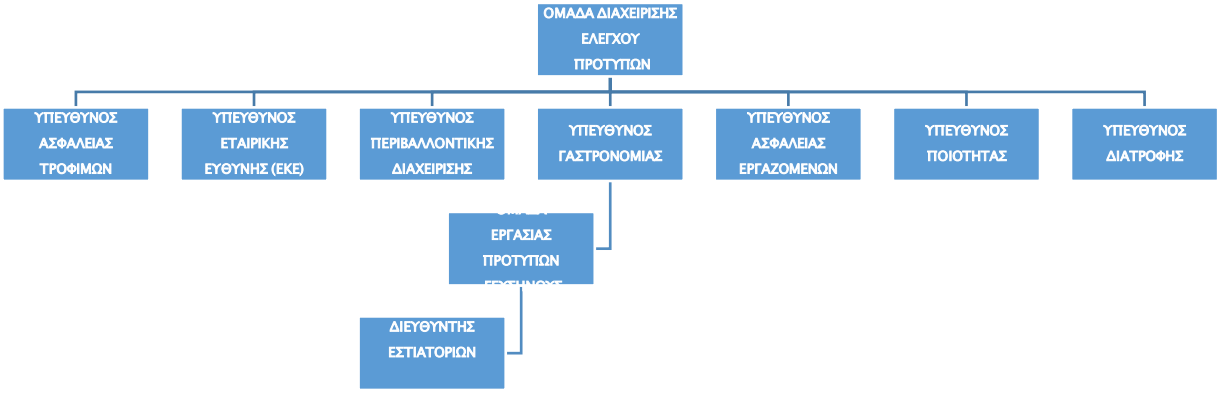
Η Αμβροσία είναι καθ' όλα αποφασισμένη να είναι για ακόμα μια φορά ο καλύτερος φορέας παροχής τροφίμων και υπηρεσιών στα Εστιατόρια του Πανεπιστημίου Αιγαίου, δίνοντας τη δυνατότητα στο ίδρυμα να αφιερώσει την ενεργητικότητά του σε πρωταρχικές εργασίες, δηλαδή σε αυτές τις δραστηριότητες που έχουν ζωτική σημασία για την επίτευξη των στόχων του.

Η ποιότητα και οι προδιαγραφές των υλικών όλων των φαγητών που θα σερβίρονται θα συμμορφώνονται με τα πρότυπα που ορίζονται στην περιγραφή του διαγωνισμού.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων που θα αναπτυχθεί θα στηρίζεται σε τρεις βασικούς άξονες. Το σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά ISO 9001:2015, το σύστημα ασφάλειας τροφίμων κατά ISO22000:2005 και το Περιβαλλοντικό σύστημα ISO 14001:2015. Την ευθύνη για την ανάπτυξη των συστημάτων στο εστιατόριο έχει η Ομάδα Διαχείρισης Προτύπων της Αμβροσία και για την εφαρμογή οι Διευθυντές του εστιατορίου.



Η προσπάθεια της επιστημονικής ομάδας της **εταιρία μας** θα επικεντρωθεί στην ανάπτυξη και εφαρμογή αξιόπιστων επιμέρους συστημάτων ποιότητας (ISO 9001), ασφάλειας τροφίμων (ISO22000), περιβαλλοντικής διαχείρισης (ISO14001), υγιεινής και ασφάλειας εργαζομένων (OHSAS18001). Σε κάθε περίπτωση όλα τα συστήματα θα είναι ενοποιημένα και θα αποτελούν ένα ενιαίο εργαλείο διοίκησης.

Η **ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ** μας συνίσταται:

- √ στην προσπάθεια δημιουργίας ενός περιβάλλοντος φιλικού και ευχάριστου για τους φοιτητές
- √ στην παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας οι οποίες θα συμμορφώνονται παράλληλα και με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας
- √ στην τήρηση όλων των απαιτήσεων του πελάτη
- √ στη δέσμευση για παροχή όλων των αναγκαίων πόρων για την τήρηση και διαρκή βελτίωση του Συστήματος Ποιότητας κατά ISO 9001:2015 και του Συστήματος για την Ασφάλεια των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 καθώς και την επικαιροποίησή τους.

- √ στη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων που παράγουμε και παραδίδουμε, πράγμα το οποίο σημαίνει τήρηση των κανόνων υγιεινής σε όλα τα στάδια από την παραλαβή των πρώτων υλών έως και την παράδοση των τελικών μας προϊόντων και την διάθεσή τους στους πελάτες μας (σύστημα ISO 22000- HACCP).
- √ στην οργανοληπτική ποιότητα (εμφάνιση, γεύση, κλπ.) για την οποία έχουμε δεσμευτεί
- √ στην τήρηση των υποχρεώσεων μας όσον αφορά στη συμμόρφωση της παράδοσης με την παραγγελία, στις ιδιαιτερότητες που ορίζουν οι συμβάσεις με τους πελάτες μας, καθώς και στους χρόνους παράδοσης.
- √ στη συνεχή δημιουργία νέων προϊόντων

Εφαρμόζοντας τη στρατηγική μας, δεσμευόμαστε στους ακόλουθους ΣΤΟΧΟΥΣ:

- διαρκής αύξηση του βαθμού ικανοποίησης των πελατών μας.
- βελτίωση υποδομών, εγκαταστάσεων και περιβάλλοντος εργασίας.
- μείωση έως εξάλειψη των πιθανών παραπόνων των πελατών μας.
- διαρκής εκπαίδευση των εργαζομένων στην ορθή εφαρμογή των Συστημάτων.
- διαρκής βελτίωση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών του Συστήματος Ποιότητας.
- διατήρηση των διαύλων επικοινωνίας που έχουμε δημιουργήσει με τους προμηθευτές και τους πελάτες μας.
- παρακολούθηση και τήρηση της νομοθεσίας καθώς και των δεικτών ποιότητας αλλά και ασφάλειας που έχουμε θέσει.

ΕΠΙΤΟΠΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

Η κατοχή προσόντων δεν σημαίνει απαραίτητα ότι το άτομο έχει γνώση της πρόσφατης νομοθεσίας πάνω σε συγκεκριμένα θέματα. Ωστόσο, στο πλαίσιο της διαδικασία της αρχικής συνέντευξης, ο υπεύθυνος προσωπικού θα εξετάζει τις γνώσεις των υποψηφίων σε ένα πλήθος τομέων. Όταν ένας υποψήφιος κριθεί κατάλληλος, περνάμε στην φάση της εκπαίδευσης του ατόμου αυτού όσο το δυνατόν ταχύτερα ώστε να είναι άμεσα έτοιμο να ανταποκριθεί στα υψηλά πρότυπα που έχουν ορισθεί. Σε όλες τις περιπτώσεις η τεχνική ικανότητα του υποψηφίου θα υποστηρίζεται από εκθέσεις και αναφορές.

Όλες οι προσλήψεις προσωπικού θα γίνουν σύμφωνα τόσο με την Ευρωπαϊκή, όσο και με την Ελληνική Εθνική Εργασιακή Νομοθεσία.

Όλοι οι μελλοντικοί εργαζόμενοι θα περάσουν από ιατρικές εξετάσεις πριν από την έναρξη της εργασίας τους και θα λάβουν πιστοποιητικό στο οποίο θα αναφέρεται ότι δεν πάσχουν από μεταδοτικές ασθένειες.

Υποχρεωτικά θα διαθέτουν το απαιτούμενο βιβλιάριο υγείας (υγειονομικού ενδιαφέροντος) εν ισχύ, που εκδίδεται από τις αρμόδιες κρατικές διευθύνσεις Υγιεινής.

3.1 Η ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ HACCP

Η Ποιότητα και η Ασφάλεια κάθε τρόφιμου είναι αναπόσπαστα συνδεδεμένη με την Ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, από τα οποία αποτελείται και από την Ποιότητα και Καταλληλόλητα της τεχνολογίας παραγωγής. Συνεπώς η ποιότητα ενός τρόφιμου αποτελεί την οριακή συνισταμένη των «επί μέρους ποιοτήτων» των υλικών και των μεθόδων τεχνολογίας που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενός συγκεκριμένου προϊόντος.

Το HACCP σχεδιάστηκε σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000, με σκοπό τη διασφάλιση της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων. Ειδικότερα:

- Αναγνωρίζει και αναλύει όλους τους πιθανούς κινδύνους- φυσικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς- σε όλα τα στάδια της ροής των προϊόντων, από τις πρώτες ύλες, τις παραγωγικές τους διαδικασίες, τη διακίνησή τους έως και την τελική τους κατανάλωση.
- Καθορίζει τις απαραίτητες συνθήκες και δραστηριότητες για την διατήρηση Υγιεινού Περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της Αλυσίδας Τροφίμων για την παραγωγή, τον χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων (προ απαιτούμενα)
- Καθορίζει τα κρίσιμα σημεία ελέγχου κάθε κινδύνου,
- Καθιερώνει προληπτικά μέτρα και
- Ορίζει τα κρίσιμα όρια των παραμέτρων εκείνων που προσδιορίζουν ότι τα κρίσιμα σημεία βρίσκονται υπό έλεγχο.
- Περιγράφει τις διαδικασίες εκείνες που ενδείκνυνται για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων και καθορίζει τις διορθωτικές ενέργειες που ακολουθούνται όταν διαπιστώνεται ότι κάποια διαδικασία δεν έχει ελεγχθεί επαρκώς.

Η πιστή εφαρμογή του σχεδίου HACCP εγγυάται ότι όλες οι λειτουργίες που ενέχουν κινδύνους για τα προϊόντα ελέγχονται συστηματικά.

Το σύστημα HACCP στοχεύει στην εξασφάλιση της παραγωγής ασφαλών προϊόντων, και επειδή η έννοια της ασφάλειας αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, το σύστημα HACCP δομήθηκε έτσι ώστε να καλύψει το θέμα της διασφάλισης της ασφάλειας των προϊόντων.

Το παρόν εγχειρίδιο περιγράφει τις διαδικασίες που θα ακολουθηθούν για την εφαρμογή του σχεδίου HACCP και αφορά όλα τα προϊόντα που παράγονται στο υποκαταστήματα-εστιατόρια της εταιρείας μας που καλούνται να υποστηρίξουν την σίτιση των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Τα εστιατόρια της εταιρείας, θα λειτουργούν σύμφωνα με όσα ορίζονται στην μελέτη HACCP, έχει στόχο την παραγωγή έτοιμου φρεσκομαγειρεμένου φαγητού εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνολογίες, οι οποίες διασφαλίζουν την Ασφάλεια αλλά και Ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και συγκεκριμένα με την:

- Μεθοδολογία Cook and Serve- Παραγωγή και διάθεση έτοιμου φαγητού

Η εταιρεία προετοιμάζει, παράγει, αποθηκεύει και διαθέτει Έτοιμο Φαγητό, εντός των εγκαταστάσεων των φοιτητικών εστιατορίων με στόχο τη διάθεση και άμεση κατανάλωση του.

Το έτοιμο φαγητό, όπως αναλυτικά περιγράφονται στο Κεφάλαιο «Προδιαγραφές Τελικού Προϊόντος» μεριδοποιείται σε γαστρονόμους & εν συνεχεία σε ατομικά πιάτα εντός του χώρου της διανομής & της τραπεζαρίας και διανέμεται από προσωπικό της εταιρείας μας σε κάθε εργαζόμενο. Για την λειτουργία του εστιατορίου προσωπικού, το φαγητό μεριδοποιείται σε ανοξείδωτους γαστρονόμους με κάλυμμα και διατίθεται στο πάσο σερβιρίσματος από προσωπικό της εταιρείας μας, με τη μέθοδο του self service.

Συνεπώς το τελικό προϊόν (έτοιμο φαγητό), έχει σχεδιασθεί έτσι ώστε να καλύπτει και να διασφαλίζει τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών πελατών της, ακόμη & των πλέον ευαίσθητων Ομάδων, δηλαδή αυτών που από την Επιστήμη Τροφίμων, χαρακτηρίζει ως Άτομα Υψηλού Κινδύνου. Πελάτες επομένως της μπορεί να είναι και , άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα, άτομα με διατροφικές ευαισθησίες- αλλεργικοί, διαβητικοί, χοροφάγοι. Η ανάλυση των κινδύνων, η αναγνώριση των ΚΣΕ και ο προσδιορισμός των Κρίσιμων Ορίων, έγινε από την Ομάδα Ασφάλειας των Τροφίμων, με τα πιο αυστηρά κριτήρια και ελάχιστα περιθώρια Ανοχής.

Το έτοιμο φαγητό, παρασκευασμένο με τη Μέθοδο Cook & Serve, θεωρείται τρόφιμο υψηλού κινδύνου, γιατί κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες ευνοεί την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων και γιατί προορίζεται για άμεση κατανάλωση χωρίς καμία άλλη επεξεργασία, η οποία θα αδρανοποιούσε τέτοιους μικροοργανισμούς.

ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στην Εταιρεία έχουν καθοριστεί οι ευθύνες, οι αρμοδιότητες και οι αμοιβαίες σχέσεις όλου του προσωπικού που εμπλέκεται στις εργασίες, οι οποίες σχετίζονται με το εφαρμοζόμενο ΣΔΑΤ. σύμφωνα με:

1. Όσα αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο
2. Τις περιγραφές των θέσεων εργασίας όσον αφορά τις απαιτήσεις σε προσόντα, εργασιακή εμπειρία, επιμόρφωση που πρέπει να πληρούν οι κάτοχοί τους αλλά και τις ευθύνες και αρμοδιότητες, οι οποίες παρουσιάζονται στις αντίστοιχες Διαδικασίες του Συστήματος ΣΔΑΤ
3. Το οργανόγραμμα της Εταιρείας
4. Το Αρχείο Εκπαίδευσης Εργαζομένων και το Πρόγραμμα Εκπαίδευσης.

Στην Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων που θα επιφορτιστεί την αρχική εγκατάσταση, την καθημερινή εφαρμογή, την καλή λειτουργία και την ανασκόπηση του συστήματος, συμμετέχουν:

α) Ο εκπρόσωπος της Διοίκησης

β) Το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας της Εταιρείας

γ) Ο Υπεύθυνος της Εγκατάστασης

δ) Το Τμήμα Προμηθειών της εταιρείας

ε)Το Τμήμα Προσωπικού της εταιρείας

Η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, προτείνει το περιεχόμενο και τον χρόνο εκπαίδευσης του προσωπικού του καταστήματος. Μεταξύ των διαφόρων μελών της Ομάδας υπάρχει άμεση συνεργασία και ανταλλαγή πληροφοριών. Η Ομάδα συνέρχεται τουλάχιστον 1 φορά το χρόνο κατά την ανασκόπηση από τη διοίκηση και οι αρμοδιότητές της είναι:

i) Η αξιολόγηση της πορείας του συστήματος κατά την εφαρμογή του, προβλήματα και λύσεις
ii) Η καταγραφή προβλημάτων και η εύρεση λύσεων

iii) Η αναθεώρηση των στόχων και η επαναχάραξη της πολιτικής ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων

iv) Η βελτίωση του συστήματος

Για την καθημερινή λειτουργία της μονάδας και την τήρηση των υγειονομικών όρων υπεύθυνος είναι ο Υπεύθυνος της Μονάδας. Ο ρόλος του Τμήματος Διαχείρισης Ποιότητας είναι διττός: συμβουλευτικός επάνω σε ζητήματα υγιεινής κάθε φορά που παρίσταται ανάγκη και ελεγκτικός. Οι έλεγχοι είναι τακτικοί και έκτακτοι.

Όταν διάφορες παράμετροι των ρυθμίσεων, των αλλαγών κλπ της παραγωγικής διαδικασίας εμπίπτουν στις αρμοδιότητες του Τμήματος Προμηθειών ή του Τμήματος Προσωπικού, τότε ενημερώνονται τα αντίστοιχα τμήματα και αναλαμβάνουν τη διεκπεραίωση των ζητημάτων. Σε κάθε περίπτωση για όλες τις ενέργειες, τα αποτελέσματα των ελέγχων κλπ. η Διοίκηση είναι ενήμερη.

Για την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων φυσικοχημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων υπεύθυνος είναι ειδικός επιστήμονας της ομάδας HACCP (τεχνολόγος τροφίμων, επόπτης δημόσιας υγείας κλπ.)

Διαγράμματα Ροής

Στα πλαίσια συλλογής όσο το δυνατόν περισσότερων πληροφοριών για τα προϊόντα, η εταιρία έχει εκπονήσει διάγραμμα ροής, το οποίο καλύπτει το σύνολο των προϊόντων (Έτοιμο μαγειρεμένο φαγητό), τα οποία παράγονται εντός των εγκαταστάσεων των Φοιτητικών Εστιατορίων.

Το διάγραμμα ροής περιλαμβάνει την αλληλουχία όλων των σταδίων της διαδικασίας από τη παραλαβή ως τη διάθεση καθώς επίσης και τις θέσεις όπου τα προϊόντα εισάγονται στη ροή και τις θέσεις απομάκρυνσης των αποβλήτων. Για το λόγο αυτό είναι πολύ σημαντικό εργαλείο για την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP καθώς και για την ανάλυση επικινδυνότητας.

“ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.”

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

3.2 ΜΕΛΕΤΗ ISO 22000:2005

Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΤΥΠΟΥ

Ελεγχόμενο αντίτυπο:	ΝΑΙ	✓	ΟΧΙ	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΠ

2.1 Τρέχουσα έκδοση εγχειριδίου: Έκδοση 1

2.2 Υπεύθυνοι:

Ενέργεια	Ονοματεπώνυμο	Θέση	Υπογραφή
Σύνταξη	ΒΙΟΧΗΜΙΚΗ Labs	Σύμβουλος	
Έγκριση	ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΜΥΛΩΝΑΣ	Διεύθυνση	

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΠ

Αρ. Έκδοσης	Κεφάλαιο	Αιτία-σημεία τροποποίησης	Ημερομηνία
1	Όλα		

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου ποιότητας υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση από τη Διοίκηση ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποτελεσματικότητά του. Επίσης, μπορούν να γίνονται τροποποιήσεις από τον Υπεύθυνο Ποιότητας σε συνεργασία με το Σύμβουλο Ποιότητας, όποτε κρίνεται σκόπιμο. Σε περίπτωση αλλαγών θα γίνονται μεμονωμένες τροποποιήσεις και θα αλλάζει ο αριθμός αναθεώρησης του εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**
- **ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ**
- **ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ – ΣΥΝΤΜΗΣΕΙΣ**
- **ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**
- **ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**
- **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ**
- **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**
- **ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ (Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων)**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η επιχείρηση έχει καθιερώσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP), σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005.

Σκοπός του Συστήματος ΣΔΑΤ είναι η επιχείρηση:

- να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παραγωγή προϊόντων τα οποία, σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, να είναι ασφαλή για τον καταναλωτή

- να διασφαλίζει ότι αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν σε σχέση με τα προϊόντα, ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να μην προκαλούν άμεσα ή έμμεσα βλάβη στην υγεία του καταναλωτή

- να επικοινωνεί στην αλυσίδα τροφίμων τις κατάλληλες πληροφορίες για θέματα ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τα προϊόντα της.

- να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων

- να κοινοποιεί σε όλη την επιχείρηση τις πληροφορίες που αφορούν στην ανάπτυξη, την εφαρμογή και την επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, στο βαθμό που κάτι τέτοιο είναι απαραίτητο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των προϊόντων της

- να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να ενισχύεται η ικανοποίηση του πελάτη

- να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφαλείας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη

- να εξασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

- να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη και

- να επιδιώκει την πιστοποίηση ή την καταχώρηση του ΣΔΑΤ σε μητρώο, από ανεξάρτητο φορέα ή την αυτοαξιολόγηση ή την ίδια δήλωση συμμόρφωσης με το Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005.

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.**''** όταν επιλέγει να αναθέσει σε υπεργολάβους διεργασίες που μπορεί να επηρεάσουν τη συμμόρφωση των τελικών προϊόντων, διασφαλίζει τον έλεγχο αυτών των διεργασιών.

ΓΕΝΙΚΑ η τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων περιλαμβάνει:

- τεκμηριωμένες διαδικασίες και αρχεία – όπου απαιτούνται
- τεκμηριωμένη δήλωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και τους σχετικούς στόχους
- έγγραφα τα οποία διασφαλίζουν την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Πεδίο εφαρμογής

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων εφαρμόζεται σε όλες τις διαδικασίες και σε όλα τα προϊόντα από την παραλαβή των πρώτων υλών, τη συντήρηση, την επεξεργασία μέχρι τη διάθεση και τη διανομή των τελικών προϊόντων στον πελάτη.

Η επιχείρηση καθιερώνει, τεκμηριώνει, εφαρμόζει, διατηρεί και ενημερώνει ένα αποτελεσματικό Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, στο οποίο:

- έχουν αναγνωριστεί, έχουν αξιολογηθεί και ελέγχονται όλοι οι κίνδυνοι εντός του Πεδίο Εφαρμογής, ώστε τα παραγόμενα προϊόντα να είναι ασφαλή για τους καταναλωτές
- γνωστοποιούνται στην αλυσίδα τροφίμων τα κατάλληλα δεδομένα ασφαλείας που σχετίζονται με τα παραγόμενα προϊόντα
- γνωστοποιούνται τα δεδομένα που αφορούν το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε όλο τον οργανισμό
- αξιολογείται περιοδικά το ΣΔΑΤ και ενημερώνεται.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι: ξηράς αποθήκευσης (όσπρια, ζυμαρικά, καρυκεύματα, άλευρα, έλαια, εγκυτιώμενα προϊόντα, είδη σε σακιά), γάλα, γαλακτοκομικά προϊόντα, κρεατοσκευάσματα, αυγά, φρούτα, λαχανικά, κρέας, πουλερικά, αλιεύματα και σφολιατοειδή. Τα τελικά προϊόντα είναι: ορεκτικά, σαλάτες, σούπες, πίτες, ψητά κατσαρόλας, κρεατικά της ώρας, λαδερά, όσπρια, μαγειρευτά και επιδόρπια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΥΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- Ελληνικό Πρότυπο ISO 22000

- WHO/FAO Codex Alimentarius Commission

- Codex Alimentarius Commission. (1999). Food Hygiene-Basic Texts [Annex, Hazard Analysis and critical Control Points System (HACCP) and guidelines for its application]. CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997). FAO/WHO, Rome, 1999.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ - ΣΥΝΤΜΗΣΕΙΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και / ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων. Βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή κατάσταση του τροφίμου, που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση.

ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

Σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του τελικού προϊόντος.

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο.

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας.

ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ

Σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο.

ΚΡΙΣΙΜΟ ΟΡΙΟ

Κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ

Ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα προληπτικά μέτρα ελέγχου λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

ΔΙΟΡΘΩΣΗ

Ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν.

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

Ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης.

ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ

Επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, είναι αποτελεσματικά.

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ

Επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις.

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ

Άμεση και / ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων.

Συντμήσεις

ΚΣΕ	Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
ΑΕΚΣΕ	Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρισίμων Σημείων Ελέγχου
Κ.Ο.	Κρίσιμα Όρια
ΕΣΠ	Ειδικό Σημείο Παρακολούθησης
ΕΝ	Έντυπο
ΜΕ	Μέθοδος Ελέγχου
Τ.Δ.Υ-Π	Τμήμα Διασφάλισης Υγιεινής – Ποιότητας
FIFO	First In First Out
ΣΔΑΤ	Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**''** καθιερώνει, τεκμηριώνει, εφαρμόζει και διατηρεί ένα αποτελεσματικό Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) και το επικαιροποιεί όταν και όποτε χρειάζεται.

Η επιχείρηση "ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ'' ορίζει πεδίο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων το οποίο και καθορίζει τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα που εντάσσονται στο παρόν Σύστημα (ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΛΔ 1.0).

Επίσης η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**''**:

διασφαλίζει ότι αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν σε σχέση με τα προϊόντα, ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να μην προκαλούν άμεσα ή έμμεσα βλάβη στην υγεία του καταναλωτή (ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΛΔ 7.4.3)

επικοινωνεί στην αλυσίδα τροφίμων τις κατάλληλες πληροφορίες για θέματα ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τα προϊόντα της.

κοινοποιεί σε όλη την επιχείρηση τις πληροφορίες που αφορούν στην ανάπτυξη, την εφαρμογή και την επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, στο βαθμό που κάτι τέτοιο είναι απαραίτητο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των προϊόντων της (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΛΔ 4.2.2)

αξιολογεί περιοδικά και επικαιροποιεί – όταν απαιτείται – το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ώστε να διασφαλίζεται ότι το σύστημα διαχειρίζεται τις δραστηριότητες της επιχείρησης, λαμβάνοντας υπόψη τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με τους ελεγχόμενους κινδύνους.

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**''** όταν επιλέγει να αναθέσει σε υπεργολάβους διεργασίες που μπορεί να επηρεάσουν τη συμμόρφωση των τελικών προϊόντων, διασφαλίζει τον έλεγχο αυτών των διεργασιών.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Η τεκμηρίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων περιλαμβάνει:

τεκμηριωμένη δήλωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και τους σχετικούς στόχους

τεκμηριωμένες διαδικασίες και αρχεία – όπου απαιτούνται

έγγραφα τα οποία διασφαλίζουν την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Τα έγγραφα που απαιτούνται από το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ελέγχονται. Τα αρχεία είναι έγγραφα ειδικού τύπου και ελέγχονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διαδικασίας ‘‘ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ’’

Οι έλεγχοι των εγγράφων διασφαλίζουν ότι όλες οι προτεινόμενες αλλαγές ανασκοπούνται πριν την εφαρμογή, έτσι ώστε να προσδιορίζονται οι επιπτώσεις στην ασφάλεια των προϊόντων και στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Η επιχείρηση **“**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** έχει καθιερώσει μια τεκμηριωμένη διαδικασία για τον έλεγχο των εγγράφων (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΛΔ 4.2.2)

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ

Τα αρχεία καθιερώνονται και διατηρούνται για να παρέχουν απόδειξη της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του Συστήματος και απόδειξη της σωστής λειτουργίας του Συστήματος.

Η επιχείρηση **“**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** έχει καθιερώσει μια τεκμηριωμένη διαδικασία για τον έλεγχο των αρχείων (ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΛΔ 4.2.3)

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ (ΛΔ 4.2.2)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η επιχείρηση **“**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** καθιερώνει τη διαδικασία ελέγχου εγγράφων με σκοπό:

- όλα τα έγγραφά της να είναι ελεγχόμενα,
- να εγκρίνονται όλα τα έγγραφα πριν την έκδοσή τους,
- να ανασκοπούνται και να ενημερώνονται τα έγγραφα,
- να ελέγχεται η επανέγκρισή τους,
- να διασφαλίζεται η αναγνώριση των αλλαγών και της αναθεώρησης των εγγράφων,
- να είναι διαθέσιμα τα έγγραφα στα ανάλογα σημεία χρήσης,
- όλα τα έγγραφα να είναι ευανάγνωστα,
- να ελέγχεται η διανομή των εξωτερικών εγγράφων και
- να προλαμβάνεται η ακούσια χρήση των μη ισχυόντων παλαιών εγγράφων και
- να διασφαλίζεται η κατάλληλη σήμανσή τους εάν διατηρούνται για οποιοδήποτε σκοπό.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά σε όλα τα ελεγχόμενα έγγραφα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που διανέμονται στην Επιχείρηση.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Έγγραφο: Κάθε έντυπο που περιγράφει πολιτική, διαδικασία ή οδηγία εργασίας, καθώς και τα έντυπα τεκμηρίωσης των αποτελεσμάτων των διαφόρων διαδικασιών. Επίσης, τα έντυπα εξωτερικών φορέων, που περιέχουν ρυθμίσεις, και γενικώς υποχρεώσεις με τις οποίες απαιτείται συμμόρφωση. Ως έγγραφο, θεωρείται και κάθε αρχείο στον ηλεκτρονικό υπολογιστή, εφ' όσον αυτό είναι διαδικασία, οδηγία εργασίας, ή έντυπο καταχώρησης αποτελεσμάτων.

4.2. Ελεγχόμενο έγγραφο: Κάθε πρωτότυπο έγγραφο το οποίο είναι δυνατό να υποστεί αναθεώρηση και τροποποίηση. Όλα τα έγγραφα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων είναι ελεγχόμενα έγγραφα.

Μη ελεγχόμενο έγγραφο: Κάθε έγγραφο που δεν υπόκειται σε αναθεώρηση και χρησιμοποιείται μόνο με σκοπό την πληροφόρηση.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Όλα τα έγγραφα ελέγχονται από το Δ/ντή Διαχείρισης Υγιεινής και Ποιότητας και εγκρίνονται για την έκδοσή τους από το Γενικό Διευθυντή. Αντίγραφα εγγράφων εκδίδονται, έτσι ώστε να είναι άμεσα διαθέσιμα για χρήση όλων όσων ασχολούνται με το θέμα στο οποίο αναφέρονται, αλλά πάντα με ελεγχόμενο τρόπο, όπως περιγράφεται σε αυτή τη Διαδικασία. Για τεκμηρίωση (συμπλήρωση εγγράφων) διαδικασιών, οδηγιών εργασίας, και αποτελεσμάτων με ηλεκτρονικά μέσα υπάρχει ελεγχόμενη πρόσβαση και αντίγραφα εφεδρείας.

5.2. Ο «Κατάλογος Κοινοποίησης Εγγράφων», συμπληρώνεται για κάθε έγγραφο που εκδίδεται, αναφέροντας τον παραλήπτη των αντιγράφων. Όλα τα έγγραφα είναι αριθμημένα και, αν είναι ελεγχόμενα, χαρακτηρίζονται ως "Ε" και εάν είναι για απλή πληροφόρηση ως "Π".

5.3. Τα αντίγραφα των ελεγχόμενων εγγράφων σφραγίζονται στην πρώτη σελίδα τους με σφραγίδα κόκκινου ή γαλανού χρώματος με την ένδειξη "ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΕΓΓΡΑΦΟ", φέροντας και τον αντίστοιχο αριθμό αντιγράφου. Όταν το έγγραφο είναι μόνο για πληροφόρηση σφραγίζεται στην πρώτη σελίδα με την ένδειξη "ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ".

5.4. Μεμονωμένες σελίδες των ελεγχόμενων εγγράφων δεν επανεκδίδονται αλλά μπορούν να αναθεωρούνται και να διανέμονται με ελεγχόμενο τρόπο σύμφωνα με την παρούσα διαδικασία.

5.5. Παραλαβή αντιγράφου ελεγχόμενου εγγράφου επιβεβαιώνεται με την υπογραφή του παραλήπτη στον «Κατάλογο Κοινοποίησης Εγγράφων», για αρχειακή καταχώρηση. Με την υπογραφή του καταλόγου ή του συνοδευτικού, επιβεβαιώνεται η παραλαβή του νέου εγγράφου από το Τμήμα Διαχείρισης Υγιεινής – Ποιότητας.

5.6. Η συμπλήρωση του καταλόγου ή του συνοδευτικού είναι προφανής.

5.7. Όταν ένα έγγραφο αναθεωρείται, σε μια ή περισσότερες σελίδες του, ο αριθμός αναθεώρησης αλλάζει ταυτόχρονα σε όλες τις σελίδες, και αφορά σε ολόκληρο το έγγραφο.

Ταυτόχρονα εκδίδεται νέος «Κατάλογος Κοινοποίησης» για το συγκεκριμένο έγγραφο με το νέο αριθμό αναθεώρησης. Μετά από 9 αναθεωρήσεις ή ανάλογα με την σημαντικότητα των αλλαγών, το έγγραφο επανεκδίδεται και κοινοποιείται στους παραλήπτες εξ ολοκλήρου με νέο αριθμό έκδοσης και με μηδενικό αριθμό αναθεώρησης. Στην περίπτωση αναθεωρήσεων οι τελευταίες αλλαγές υποδεικνύονται με έναν αστερίσκο, που τοποθετείται δίπλα στην αναθεωρηθείσα παράγραφο.

5.8. Όλα τα αντικαθιστάμενα αντίγραφα καταστρέφονται. Μόνο το πρωτότυπο του αντικαθιστάμενου εγγράφου καταχωρείται στο "ιστορικό αρχείο".

5.9. Το πάνω μέρος όλων των σελίδων των διαδικασιών και των οδηγιών εργασίας φέρει τα κάτωθι στοιχεία:

5.9.1. Την επωνυμία της επιχείρησης.

5.9.2. Τον τίτλο του εγγράφου (π.χ. "Διαχείριση Εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων).

5.9.3. Τον κωδικό του εγγράφου. Ο κωδικός αποτελείται από δύο μέρη: Το πρώτο μέρος δηλώνει το είδος του εγγράφου (πχ ΛΔ ή ΕΝ). Το δεύτερο μέρος είναι τα ψηφία της αντιστοίχου παραγράφου του ISO 22000 ή η αρίθμηση στον Κατάλογο Εντύπων.

5.9.4. Την τρέχουσα σελίδα και τον συνολικό αριθμό των σελίδων.

5.9.5. Τον αριθμό έκδοσης ("Ε") και αναθεώρησης ("Α").

5.9.6. Την ημερομηνία έκδοσης του εγγράφου.

5.9.7. Την έγκριση της διαδικασίας από τον εκάστοτε αρμόδιο.

5.10. Τα πρωτότυπα όλων των τελευταίων εκδόσεων / αναθεωρήσεων των εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων καταχωρούνται στο "ενεργό αρχείο" και τηρούνται από τον Τ.Δ.Υ.-Π. στον πρωτότυπο φάκελο του όλου Συστήματος (Master File).

5.11.Από τον Τ.Δ.Υ.-Π. τηρείται κατάλογος όλων των διαδικασιών και οδηγιών εργασίας όπου διαφαίνεται η τρέχουσα Κατάσταση Έκδοσης / Αναθεώρησης των Εγγράφων του Συστήματος HACCP

5.12. Ο Τ.Δ.Υ.-Π. τηρεί «Κατάλογο Εξωτερικών Εγγράφων» (Νομοθεσιών, εγκυκλίων, προτύπων) που διέπουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχει η επιχείρηση όπου φαίνεται ο αριθμός έκδοσης τους, ο κάτοχος και ο τρόπος ανανέωσης τους.

5.13. Αλλαγές στα έγγραφα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων μπορούν να προέλθουν μετά από εσωτερικούς ελέγχους, ή όταν κάποιο μέλος του προσωπικού της επιχείρησης θεωρήσει ότι μπορεί να υπάρξει βελτίωση σε διαδικασίες. Σε αυτές τις περιπτώσεις συμπληρώνεται το έντυπο «Πρόταση Αλλαγής Εγγράφου». Το έντυπο αυτό συμπληρώνεται από τον προτείνοντα και επιδίδεται στον αρμόδιο που το προωθεί συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο στο Τμηματάρχη

Διαχείρισης Ποιότητας για έγκριση. Αν η πρόταση εγκριθεί, ορίζεται υπεύθυνος για την υλοποίησή της. Όταν η εγκεκριμένη πρόταση ενσωματωθεί στη σχετική διαδικασία, η αναθεωρημένη διαδικασία δίδεται στον Τμηματάρχη Διαχείρισης Υγιεινής και Ποιότητας.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Γενικός Διευθυντής είναι υπεύθυνος:

για τον έλεγχο και την έγκριση κάθε έκδοσης και αναθεώρησης του Συστήματος, υπογράφοντας στη θέση "ΕΓΚΡΙΣΗ" σε κάθε σελίδα.

6.2. Ο Τ.Δ.Υ.-Π. είναι υπεύθυνος για:

- την πληρότητα και ορθότητα κάθε έκδοσης και αναθεώρησης των Εγγράφων του Συστήματος.
- την υπογραφή των εγγράφων, σε όλες τις σελίδες τους, πριν από την υπογραφή έγκρισης από το Γενικό Διευθυντή.
- την εξασφάλιση των εγκρίσεων σε όλα τα έγγραφα του Συστήματος από τους αρμόδιους διευθυντές.
- τη διανομή των αντιγράφων των εγκεκριμένων εγγράφων του Συστήματος
- τη συμπλήρωση του «Καταλόγου Κοινοποίησης».
- την υπογραφή στο έντυπο «Πρόταση Αλλαγής Εγγράφου του Συστήματος».
- την παρακολούθηση και την υλοποίηση των αλλαγών μέσα στα οριζόμενα χρονικά όρια.
- την παραλαβή, έκδοση και κοινοποίηση της αναθεωρημένης διαδικασίας.
- την εξασφάλιση της καταστροφής των αντικαθιστόμενων εγγράφων.
- τη διατήρηση των απαραίτητων ενεργών και ιστορικών αρχείων.
- τον έλεγχο συμμόρφωσης με τις διαδικασίες.
- τη φύλαξη των σφραγίδων σχετικών με το Σύστημα HACCP.

6.3. Ο Διευθυντής κάθε τμήματος είναι υπεύθυνος για την:

έγκριση έκδοσης και αναθεώρησης κάθε εγγράφου σχετικού με το τμήμα, μονογράφοντας στη θέση "ΕΓΚΡΙΣΗ" σε κάθε σελίδα.

εξασφάλιση ότι τα σχετικά έγγραφα είναι πάντα διαθέσιμα και προσβάσιμα στο χώρο εργασίας.

διατύπωση της γνώμης τους με την μορφή σχολίων, για τις προτάσεις που τους κοινοποιούνται.

υπογραφή των σχετικών εντύπων.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Κατάλογος Κοινοποίησης Εγγράφων (ΕΝ 14).

7.2. Κατάσταση Έκδοσης-Αναθεώρησης των Εγγράφων (ΕΝ 15).

7.3. Κατάλογος Εξωτερικών Εγγράφων (ΕΝ 16).

7.4. Πρόταση Αλλαγής Εγγράφου του Συστήματος HACCP (ΕΝ 17).

7.5. Κατάλογος Εντύπων (ΕΝ 12)

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ (ΛΔ 4.2.3)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**''** καθιερώνει τη διαδικασία ελέγχου αρχείων με σκοπό τα αρχεία να παραμένουν ευανάγνωστα, να αναγνωρίζονται και να ανακτώνται εύκολα. Επίσης η επιχείρηση ορίζει υπεύθυνους για τη διαχείρισή τους.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά σε όλα τα αρχεία που τηρούνται στην Επιχείρηση "ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ'' και ειδικότερα στα σχετιζόμενα με το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

4.1. Τα αρχεία διατηρούνται για τουλάχιστον δυο χρόνια.

4.2. Το Τ.Δ.Υ-Π διατηρεί ιστορικά και ενεργά αντίγραφα όλων των εγγράφων του συστήματος HACCP, καθώς και «Πρωτόκολλα Αλληλογραφίας των Εγγράφων του Συστήματος». Επιπλέον, είναι υπεύθυνο για την τήρηση του αρχείου «Κατάλογος Εξωτερικών Εγγράφων».

4.3. Το Τ.Δ.Υ-Π αποθηκεύει και προστατεύει τα αρχεία σε ελεγχόμενους χώρους.

5.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

5.1. Το Τ.Δ.Υ-Π και οι Διευθυντές κάθε τμήματος είναι υπεύθυνοι για την αναγνώριση, την αποθήκευση, την προστασία, την ανάκτηση, το χρόνο διατήρησης και τον τρόπο τελικής διάθεσης των αρχείων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Αποστολή της Επιχείρησης **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ είναι:

- Να παράγει ασφαλή προϊόντα υψηλής υγιεινής.
- Να προσφέρει υπηρεσίες που να ικανοποιούν πλήρως τις απαιτήσεις των πελατών της.
- Να αναγνωριστεί από τους πελάτες της ως μία από τις πρώτες εταιρείες στον κλάδο της.

ΣΚΟΠΟΣ

Για την εκπλήρωση της αποστολής της η Επιχείρηση:

- Μελετά, κατανοεί σχεδιάζει και αντιμετωπίζει τα προβλήματα που σχετίζονται με την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της.
- Αναζητεί νέους και καλύτερους τρόπους για τη διασφάλιση των ανωτέρω.
- Παράγει και διαθέτει σταθερά στην αγορά ασφαλή προϊόντα υψηλής υγιεινής.
- Ενεργεί κατά τρόπο που υποβοηθά κάθε εργαζόμενο να επιδιώκει συνεχώς τη βελτίωση της ποιότητας της εργασίας του. Γι’ αυτό παρέχει:
    - κατάλληλα μέσα εργασίας,
    - εκπαίδευση,
- Εφαρμόζει σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και διαδικασίες διοίκησης για την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της.
- Επιζητεί την καινοτομία και την ανανέωση.
- Δεσμεύεται για τη συνεχή ανεύρεση και διασφάλιση της διαθεσιμότητας των πόρων.
- Δεσμεύεται για τη συμμόρφωση και τήρηση των Νομικών και Κανονιστικών απαιτήσεων.
- Δεσμεύεται για την τήρηση των διμερώς συμφωνημένων απαιτήσεων των πελατών.
- Ανασκοπείται η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων δύο φορές το χρόνο.

ΑΡΧΕΣ

Η υγιεινή και ασφάλεια των προϊόντων δεν είναι αποκλειστική ευθύνη της Διοίκησης ή συγκεκριμένων ατόμων. Είναι ευθύνη που αφορά όλους, μοιράζεται μεταξύ όλων και υποστηρίζεται από όλους τους εργαζομένους.

Η ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων ενισχύεται και υποβοηθείται σε όλον τον οργανισμό της Επιχείρησης δια μέσου των εξής κοινών αξιών που καθοδηγούν τις ατομικές προσπάθειες του προσωπικού της επιχείρησης και κατευθύνουν την Επιχείρηση.

Αριστοποίηση αποδοτικότητας. Αγωνιζόμαστε για την άριστη απόδοση σε κάθε στόχο, διασφαλίζοντας υπηρεσίες ποιότητας στους πελάτες μας. Μόνο προσεγγίζοντας ένα τέτοιο επίπεδο μπορούμε συνεχώς να ανταποκρινόμαστε στις προσδοκίες τους.

Καινοτομικό πνεύμα. Ενθαρρύνουμε όλους τους συνεργάτες μας να συμβάλλουν με νέες ιδέες στην βελτίωση των προϊόντων και υπηρεσιών της Επιχείρησης. Αναμένουμε από τον κάθε εργαζόμενο ν' αντιμετωπίζει την πρόκληση του παρόντος βρίσκοντας νέους δρόμους και τρόπους προς τη μελλοντική επιτυχία.

Συνεχής Βελτίωση. Η επιθυμία και ικανότητα να βελτιωθούν οι διαδικασίες μας είναι βασικές για την δυνατότητά μας να σχεδιάσουμε το μέλλον μάλλον, παρά να αντιδρούμε σπασμωδικά στις αλλαγές που συμβαίνουν γύρω μας. Προσπαθούμε συνεχώς να βρίσκουμε καινούργιες μεθόδους, τόσο στο εσωτερικό της Επιχείρησης όσο και στην αγορά, που να ικανοποιούν τις επιθυμίες και ανάγκες των πελατών μας και τις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή.

Επικοινωνία. Η επικοινωνία είναι ζωτική για τον έλεγχο των αλλαγών. Οι πληροφορίες μοιράζονται σε όλους μέσα στον οργανισμό για να διασφαλίζουν κοινά ιδεώδη και σκοπούς.

Συνεργασία. Εργαζόμαστε συντροφικά μεταξύ μας αλλά και με τους πελάτες μας και προμηθευτές μας για να εξυπηρετούμε αμοιβαία ευεργετικούς στόχους.

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Η ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της Επιχείρησης διασφαλίζονται με τον αυτοέλεγχο και την εφαρμογή συστήματος HACCP.

Η ανώτερη Διοίκηση έχει την τελική ευθύνη για:

- Να διατηρεί την πολιτική ασφάλειας και υγιεινής των προϊόντων και να προάγει όλες τις πρωτοβουλίες που συμβάλλουν στη βελτίωσή τους.
- Να δίνει στο εμπλεκόμενο προσωπικό επαρκείς πληροφορίες, εκπαίδευση και μέσα για ν' ανταποκρίνεται ανταγωνιστικά στην επιμέρους εργασιακή αποστολή του.
- Να εξασφαλίζει σχέσεις συνεργασίας μεταξύ της Επιχείρησης, των πελατών, των προμηθευτών και των εργαζομένων.

Οι υπευθυνότητες κάθε στελέχους σε κάθε επίπεδο της διοίκησης περιλαμβάνουν:

- Την προώθηση και διάδοση της Εταιρικής Πολιτικής για την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων και την εξασφάλιση ότι η Πολιτική αυτή γίνεται κατανοητή και εφαρμόζεται με τρόπο που να αποδεικνύει ότι έγινε υπόθεση όλων και αφορά όλους.
- Τον ειδικότερο καταμερισμό των ευθυνών μέσα στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων και των υποχρεώσεων του καθενός.
- Την αναγνώριση των αναγκών και απαιτήσεων που προκύπτουν από τη Νομοθεσία, καθώς και τη διερεύνηση και εφαρμογή τρόπων ικανοποιήσεώς τους.

- Την αναθεώρηση και αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP και των προγραμμάτων υλοποιήσεώς του, για την επίτευξη των στόχων ασφάλειας και υγιεινής και την αποφυγή προβλημάτων.
- Την εφαρμογή, τον έλεγχο και τη συνεχή βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής και υπηρεσιών, τόσο προς τρίτους όσο και μέσα στην επιχείρηση.
- Τον προσδιορισμό και την προβολή των εκπαιδευτικών αναγκών του προσωπικού και τον κατάλληλο προγραμματισμό τους, τόσο στο ειδικότερο αντικείμενο εργασίας εκάστου, όσο και σε ζητήματα υγιεινής και ασφάλειας των προϊόντων όπως και εφαρμογής του συστήματος HACCP.

ΔΕΣΜΕΥΣΗ

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** χρησιμοποιώντας τη δημιουργικότητα, την πρωτοβουλία και τις ικανότητες του προσωπικού της, σκοπεύει στην πλήρη ικανοποίηση των απαιτήσεων, της σχετικής νομοθεσίας και των πελατών της, καθώς και στην μακροπρόθεσμη ανάπτυξη, ανταγωνιστική πρωτοπορία και επιτυχία της.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων εφαρμόζεται σε όλες τις διαδικασίες και σε όλα τα προϊόντα από την παραλαβή των πρώτων υλών, τη συντήρηση, την επεξεργασία μέχρι και τη διάθεση των τελικών προϊόντων στον πελάτη. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι: ξηράς αποθήκευσης (όσπρια, ζυμαρικά, καρυκεύματα, άλευρα, έλαια, εγκυτιώμενα προϊόντα, είδη σε σακιά), γαλακτοκομικά προϊόντα, κρεατοσκευάσματα, αυγά, φρούτα, λαχανικά, κρέας, πουλερικά, αλιεύματα. Τα τελικά προϊόντα είναι: ορεκτικά, σαλάτες, ψητά σούβλας, ψητά κατσαρόλας, κρεατικά της ώρας και διάφορα γλυκά.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ Κ-01

Κωδικός	Περιγραφή	Έκδοση
4.2.2	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ	02/04/2018
4.2.3	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ	02/04/2018
5.4	ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ	02/04/2018
5.5	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ	02/04/2018
5.6.1	ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	02/04/2018
5.6.2	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	02/04/2018
5.7	ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ	02/04/2018
5.8	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ	02/04/2018
6.0	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ	02/04/2018
6.2.2	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	02/04/2018
7.9	ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	02/04/2018
7.10.1	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ	02/04/2018
7.10.2	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	02/04/2018
7.10.2	ΑΠΟΣΥΡΣΗ	02/04/2018
8.3	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	02/04/2018
8.4.1	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ	02/04/2018
8.4.2	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	02/04/2018

ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ (ΛΔ 5.4)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Καθορίζονται, τεκμηριώνονται και κοινοποιούνται οι υπευθυνότητες και οι δικαιοδοσίες του προσωπικού, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματική λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Αφορά όλα τα τμήματα, όπως παρουσιάζονται στο Οργανόγραμμα της επιχείρησης για όλα τα προϊόντα από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι και τη διάθεση των τελικών προϊόντων.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Καθηκοντολόγιο: καθορισμός καθηκόντων, ευθυνών και αρμοδιοτήτων.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Η διοίκηση της επιχείρησης **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** ορίζει εκ των προτέρων εξουσιοδοτημένο προσωπικό, κατάλληλα καταρτισμένο και εκπαιδευμένο.

5.2. Καθένας από το προσωπικό έχει συγκεκριμένες αρμοδιότητες οι οποίες είναι καταγεγραμμένες στο «ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ» ΕΝ 06.

5.3. Σε περίπτωση εντοπισμού κάποιου προβλήματος σχετικό με το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, το προσωπικό πρέπει να αναφέρει το πρόβλημα αυτό στο αρμόδιο πρόσωπο.

5.4. Συμπληρώνεται το έντυπο «ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ» ΕΝ 017.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Το εξουσιοδοτημένο προσωπικό και ο Εξωτερικός Συνεργάτης αναγνωρίζουν και καταγράφουν τυχόν προβλήματα που αφορούν τα προϊόντα, τις διεργασίες και το σύστημα.

Συλλέγονται όλα τα έντυπα «ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ» ΕΝ 017 και αξιολογούνται.

Ο Γενικός Διευθυντής και ο Τ.Δ.Υ.-Π προτείνουν τις διορθωτικές ενέργειες και ελέγχουν τα μη συμμορφούμενα προϊόντα έως ότου διορθωθεί η μη ικανοποιητική κατάσταση των προϊόντων.

Ο Γενικός Διευθυντής και ο Τ.Δ.Υ.-Π προτείνουν μέτρα για την πρόληψη της εμφάνισης οποιασδήποτε μη συμμόρφωσης που σχετίζεται με το προϊόν, τη διεργασία και το σύστημα.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Καθηκοντολόγιο (ΕΝ 06).

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ (ΛΔ 5.5)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η ανώτατη διοίκηση καθορίζει το Συντονιστή της ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων με σκοπό την πλήρη ανάληψη ευθυνών και αρμοδιοτήτων, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματική λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Αφορά όλα τα τμήματα, όπως παρουσιάζονται στο Οργανόγραμμα της επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Συντονιστής: υπεύθυνος της ομάδας ασφάλειας τροφίμων.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Η Διοίκηση ορίζει το συντονιστή της ομάδας.

5.2. Ο Συντονιστής της ομάδας αναλαμβάνει ευθύνες και αρμοδιότητες που του καθορίζει η Διοίκηση με βάση τις Διαδικασίες του Εγχειριδίου.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων ανεξάρτητα από άλλες ευθύνες, πρέπει να έχει την ευθύνη και αρμοδιότητα για:

- τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και την οργάνωση των εργασιών της,
- τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων,
- τη διασφάλιση της καθιέρωσης, εφαρμογής, διατήρησης και επικαιροποίησης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων,

- την αναφορά στην ανώτατη διοίκηση του οργανισμού, σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
- την εξωτερική επικοινωνία με τρίτα μέρη πχ προμηθευτές, εξωτερικοί σύμβουλοι, υπεργολάβοι κλπ.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ (ΛΔ 5.6.1)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με όλους τους φορείς, εξωτερικούς συνεργάτες και πελάτες, με σκοπό τη βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** διατηρεί αρχεία επικοινωνίας με:

- προμηθευτές και υπεργολάβους,
- πελάτες και καταναλωτές,
- αρμόδιες αρχές και
- άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Αφορά όλα τα τμήματα, όπως παρουσιάζονται στο Οργανόγραμμα της επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

4.1. Όλη η εισερχόμενη και εξερχόμενη αλληλογραφία καταγράφεται και διανέμεται στα αντίστοιχα τμήματα.

4.2. Οι πληροφορίες που συλλέγονται από την εξωτερική επικοινωνία, εξετάζονται κατά την επικαιροποίηση του συστήματος αλλά και αποτελούν εισερχόμενα στην ανασκόπηση από τη διοίκηση.

5.0 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

5.1. Το Τ.Δ.Υ-Π και οι Διευθυντές κάθε τμήματος είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και την τελική διάθεση των εντύπων.

6.0. ΕΝΤΥΠΑ

6.1. Κατάλογος Εξωτερικών Εγγράφων (ΕΝ 16).

6.2. Κατάλογος Κοινοποίησης Εγγράφων (ΕΝ 14).

6.3. Έντυπο Ελέγχου Παραγγελιών (ΕΝ 07).

6.4. Ημερολόγιο Εργασιών Συντήρησης Εξοπλισμού (ΕΝ 08).

6.5. Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης Προμηθευτή (ΕΝ 09).

6.6. Έντυπο Ικανοποίησης – Παραπόνων Πελάτη (ΕΝ 10).

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ (ΛΔ 5.6.2)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με το προσωπικό. Για να διατηρείται η αποτελεσματικότητα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ διασφαλίζει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά με:

- προϊόντα ή νέα προϊόντα,
- πρώτες ύλες και συστατικά,
- συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό,
- παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού και τον περιβάλλοντα χώρο,
- προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης,
- συστήματα αποθήκευσης, συσκευασίας και διανομής,
- επίπεδο προσόντων του προσωπικού
- κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων,
- νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις,
- τεχνογνωσία για τους κινδύνους και μέτρα ελέγχου,
- απαιτήσεις πελατών,
- παράπονα που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια των προϊόντων

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Αφορά όλα τα τμήματα, όπως παρουσιάζονται στο Οργανόγραμμα της επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

4.1. Σε καθορισμένα διαστήματα λαμβάνει χώρα συνάντηση εργασίας. Στην συνάντηση αυτή συμμετέχουν αυστηρά όλοι οι εργαζόμενοι και η Διεύθυνση. Κατά την συνάντηση αυτή συζητούνται θέματα προόδου εργασίας που αφορούν την Διεύθυνση και επιλύονται τυχών προβλήματα που έχουν προκύψει. Σε αυτές τις συναντήσεις κρατούνται πρακτικά με χρονοδιαγράμματα και ονόματα των στελεχών που αναλαμβάνουν τις εργασίες προς διεκπεραίωσή τους.

4.2. Η ενημέρωση του προσωπικού για την διεκπεραίωση θεμάτων ρουτίνας επιτυγχάνεται προφορικά με ευθύνη των Υπεύθυνων Τομέων και για πιο επίσημα ζητήματα μέσω γραπτών εσωτερικών σημειωμάτων

4.3. Σε περίπτωση μαζικών ανακοινώσεων διανέμονται Γραπτές Ανακοινώσεις στο προσωπικό.

4.4. Οι πληροφορίες που συλλέγονται από την εσωτερική επικοινωνία, εξετάζονται κατά την επικαιροποίηση του συστήματος αλλά και αποτελούν εισερχόμενα στην ανασκόπηση από τη διοίκηση.

5.0 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

5.1. Το Τ.Δ.Υ-Π και οι Διευθυντές κάθε τμήματος είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και την τελική διάθεση των εντύπων.

6.0. ΕΝΤΥΠΑ

6.1. Κατάλογος Κοινοποίησης Εγγράφων (ΕΝ 14).

6.2. Αναφορά εσωτερικού ελέγχου (ΕΝ 24).

ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑ & ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ (ΛΔ 5.7)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασία για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων τα οποία μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων.

1.2. Σύμφωνα με την ημερομηνία παραλαβής κάθε πρώτης ύλης, η επιχείρηση **“**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**”** γνωρίζει τον προμηθευτή και ειδοποιεί στην πιθανή κατάσταση έκτακτης ανάγκης, για την απόσυρση των προϊόντων του. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί κάποιο πρόβλημα στα τελικά προϊόντα η επιχείρηση ενημερώνει άμεσα τους αποδέκτες των πρωϊόντων και τους αρμόδιους φορείς.

1.3. Σε περίπτωση φωτιάς, ενημερώνεται η ασφαλιστική επιχείρηση η οποία και ενημερώνει την επιχείρηση **“**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**”** για τους τρόπους αντιμετώπισης τέτοιων προβλημάτων. Υπάρχουν

πυροσβεστικές φωλιές και πυροσβεστήρες και στο χώρο παραγωγής και στους υπόλοιπους χώρους. Ενημερώνεται άμεσα η πυροσβεστική, διακόπτεται η λειτουργία των μηχανημάτων, κατεβάζονται όλοι οι διακόπτες παροχής ρεύματος, απομακρύνεται το προσωπικό και η ομάδα πυρασφάλειας προσπαθεί να κατασβήσει τη φωτιά μέχρι την άφιξη της πυροσβεστικής.

1.4. Σε περίπτωση πλημμύρας διακόπτεται άμεσα το ρεύμα. Σταματάει η παραγωγική διαδικασία. ενημερώνεται άμεσα η πυροσβεστική και απομακρύνεται άμεσα το προσωπικό.

1.5. Σε περίπτωση σεισμού οι χώροι της κουζίνας έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με αντισεισμικό σχέδιο. Τα υλικά που έχουν χρησιμοποιηθεί είναι αντισεισμικά και οι οροφές λόγω υλικού, δε φέρουν φορτίο, οπότε δεν υπάρχει κίνδυνος κατάρρευσης. Κατά τη διάρκεια του σεισμού συνιστάται ψυχραιμία από το προσωπικό, μετά το τέλος των δονήσεων διακόπτεται οι λειτουργία των μηχανημάτων και απομακρύνεται το προσωπικό.

1.6. Σε περίπτωση ατυχημάτων του προσωπικού εν ώρα εργασίας τους παρέχονται οι πρώτες βοήθειες ενώ αν το ατύχημα είναι πολύ σοβαρό, καλείται ασθενοφόρο του Ε.Κ.Α.Β.

Η διοίκηση της επιχείρησης έχει ορίσει μια ομάδα εκτάκτου ανάγκης, ικανή να διαχειριστεί την κάθε περίπτωση. Η ομάδα αποτελείται από τους:

--ΜΥΛΩΝΑ ΕΥΘΥΜΙΟ

--ΜΕΚΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟ

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ (ΛΔ 5.8)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η Διαδικασία αυτή περιγράφει τις απαραίτητες ενέργειες που απαιτούνται για την ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων από τη Γενική Διεύθυνση, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η εφαρμογή, η απρόσκοπτη και αποτελεσματική λειτουργία του, καθώς και η βελτίωσή του.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά στην ανασκόπηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στο ανώτατο επίπεδο της ιεραρχίας της Επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Δεν έχει εφαρμογή.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Η διοίκηση της επιχείρησης **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** σχεδιάζει και εκτελεί δύο φορές το χρόνο, τον ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ και τον ΙΟΥΝΙΟ, μια συστηματική ανασκόπηση της επάρκειας και των επιπτώσεων εφαρμογής του Συστήματος HACCP. Σε περίπτωση ανάγκης, η ανασκόπηση μπορεί να πραγματοποιείται και σε ενδιάμεσα διαστήματα.

5.2. Όλες οι ανασκοπήσεις γίνονται στα πλαίσια συνεδριάσεων με βάση ημερήσια διάταξη, της οποίας το περιεχόμενο καθορίζεται από όλους τους εμπλεκόμενους και με στοιχεία, που είναι αποτέλεσμα Στατιστικής Επεξεργασίας.

5.3. Συγκεκριμένα, τα θέματα που είναι δυνατό να συζητηθούν είναι τα εξής:

5.3.1. Αποτελέσματα εσωτερικών και εξωτερικών ελέγχων.

5.3.2. Ανασκόπηση παραπόνων πελατών και νέων απαιτήσεων υγιεινής.

5.3.3. Προτεινόμενα διορθωτικά και προληπτικά μέτρα στο Σύστημα HACCP.

5.3.4. Αποτελέσματα διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών που έχουν αποφασισθεί σε προηγούμενες ανασκοπήσεις ή /και εσωτερικούς ελέγχους.

5.3.5. Προβλήματα με προμηθευτές.

5.3.6. Αξιολόγηση κόστους διαχείρισης του Συστήματος HACCP.

5.3.7. Αξιολόγηση επιχειρηματικών σχεδίων.

5.3.8. Ισχύουσα κατάσταση ποιότητας υπηρεσιών, αίτια εμφάνισης μη συμμορφώσεων και μέθοδοι για τη διόρθωσή τους.

5.3.9. Περαιτέρω ανάγκες για εκπαίδευση προσωπικού.

5.3.10. Περαιτέρω ανάγκες για προσωπικό και εξοπλισμό.

5.3.11. Αξιολόγηση προγραμμάτων εκπαίδευσης και εσωτερικών ελέγχων.

5.3.12. Μέθοδοι επιθεώρησης Υγιεινής.

5.3.13. Αναθεώρηση της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων και των στόχων της.

5.3.14. Αποτελέσματα αλλαγών στο Σύστημα HACCP.

5.3.15. Αξιολόγηση Προγραμμάτων Καλής Υγειονομικής Πρακτικής.

5.3.16. Οδηγίες για την ενημέρωση της ομάδας HACCP για:

5.3.16.1. νέα προϊόντα

5.3.15.2. αλλαγή στις πρώτες ύλες ή /και τα προϊόντα

5.3.15.3. αλλαγές στα συστήματα /εξοπλισμό παραγωγής

5.3.15.4. αλλαγές στις εγκαταστάσεις παραγωγής και τον περιβάλλοντα χώρο

5.3.15.5. αλλαγές στη χωροθέτηση του εξοπλισμού

5.3.15.6. αλλαγές στα δίκτυα υποστήριξης (ύδρευση, αποχέτευση, εξαερισμός, παροχή ηλεκτρικού ρεύματος)

5.3.15.7. αλλαγές στα προγράμματα απορρύπανσης και απολύμανσης

5.3.15.8. αλλαγές στην οργάνωση της επιχείρησης και τα απαιτούμενα προσόντα από το προσωπικό

5.3.15.9. γνώσεις και έρευνες που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας

5.3.15.10. απαιτήσεις της Νομοθεσίας

5.3.15.11. άλλες συνθήκες ή αλλαγές που επιδρούν στην ασφάλεια των προϊόντων

5.4. Όλες οι αποφάσεις καταχωρούνται σε πρακτικά και καθορίζονται οι εντελλόμενοι για ενέργειες, καθώς και ο χρόνος υλοποίησης τους.

5.5. Όλοι οι εντελλόμενοι ενεργούν ανάλογα και επιβεβαιώνουν γραπτώς την ολοκλήρωση του έργου τους στο Διευθυντή Διαχείρισης Υγιεινής-Ποιότητας.

5.6. Τα πρακτικά των ανασκοπήσεων διατηρούνται για τουλάχιστο πέντε χρόνια.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Γενικός Διευθυντής είναι αρμόδιος για την απρόσκοπτη εφαρμογή αυτής της διαδικασίας. Η αρμοδιότητα αυτή δεν μπορεί να ανατεθεί σε άλλον .

6.2. Ο Υπεύθυνος Διασφάλισης Υγιεινής-Ποιότητας:

προγραμματίζει το χρόνο διεξαγωγής των συναντήσεων και συντάσσει τον ονομαστικό κατάλογο των συμμετεχόντων.

προετοιμάζει τα θέματα της Ημερήσιας Διάταξης.

συντονίζει και ελέγχει τις διορθωτικές ενέργειες, που αποφασίζονται κατά τις ανασκοπήσεις.

κοινοποιεί στους συμμετέχοντες την Ημερήσια Διάταξη και τα Πρακτικά των Συσκέψεων Ανασκόπησης του Συστήματος.

διατηρεί σε αρχείο τα Πρακτικά Συσκέψεων Ανασκόπησης, του Συστήματος HACCP και τις αναφορές για την ολοκλήρωση των απαιτούμενων ενεργειών.

6.3. Τμηματάρχης Τμήματος Προσωπικού:

παρευρίσκεται στις συσκέψεις και τηρεί τα πρακτικά.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Πρακτικά Σύσκεψης για την Ανασκόπηση του Συστήματος HACCP (EN 13).

ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις αυτής της παραγράφου του ISO 9001:2015 τα Εισερχόμενα στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση πρέπει να περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικές με:

α) τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων

β) την ανατροφοδότηση πληροφοριών από τον πελάτη

γ) την επίδοση και τον έλεγχο των διεργασιών και τη συμμόρφωση προϊόντος

δ) την υλοποίηση προληπτικών και διορθωτικών

ε) την παρακολούθηση επακόλουθων ενεργειών από προηγούμενες ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση

στ) τις αλλαγές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας

ζ) τις εισηγήσεις για βελτίωση

Προκειμένου να ελεγχθεί η επίδοση και η αποτελεσματικότητα του Συστήματος διαχείρισης της ποιότητας τα θέματα-εισερχόμενα κατά το πρότυπο-που συζητούνται και ανασκοπούνται στην συνάντηση της διοίκησης πρέπει να εστιάζουν στον πελάτη και κάθε άλλο ενδιαφερόμενο μέρος και όπως προτείνει το ISO 9004:2009 πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:

- τους αντικειμενικούς στόχους για την ποιότητα και τα αποτελέσματά τους
- τις ενέργειες βελτίωσης και τις νέες ευκαιρίες για βελτίωση
- τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων και της αυτοαξιολόγησης του οργανισμού
- την ανατροφοδότηση από την ικανοποίηση ή ακόμη και την συμμετοχή όλων γενικά των ενδιαφερόμενων μερών (όπως νέα τεχνολογία, εργαζόμενοι, μέτοχοι, ιδιοκτήτες)
- τα δεδομένα της αγοράς (όπως νέα τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, επίδοση ανταγωνιστών)
- τα αποτελέσματα από ελέγχους επιδόσεων (benchmarking)
- την επίδοση των προμηθευτών
- τον έλεγχο και επίδοση των διεργασιών τις περιπτώσεις μη συμμορφούμενου Προϊόντος
- την στρατηγική του οργανισμού και την θέση του στην αγορά
- τις στρατηγικές δραστηριότητες των συνεταιριστών
- τα οικονομικά αποτελέσματα των σχετικών με την ποιότητα δραστηριοτήτων
- λοιπά στοιχεία που μπορούν να έχουν επίδραση στον οργανισμό, όπως οικονομικές, κοινωνικές συνθήκες και σχετική νομοθεσία.

Τα εισερχόμενα στην ανασκόπηση Διοίκησης είναι μια εντελώς νέα απαίτηση του προτύπου.

Επιχειρώντας την ανάλυση των ανωτέρω εντοπίζουμε τα εξής σημεία:

Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων μπορεί να είναι μια σημαντική πληροφορία για την επίδοση του Συστήματος Ποιότητας.

Εάν π.χ. οι εσωτερικές επιθεωρήσεις επιδείξουν μια δυναμική κατάσταση μη συμμορφώσεων θα αποτελέσουν την αφορμή για αλλαγές στο σύστημα Ποιότητας ή/και για διορθωτικές και.

προληπτικές ενέργειες. Εάν πάλι έχουν επιδείξει ότι το Σύστημα Ποιότητας είναι σταθερά αποδοτικό μπορεί να οδηγήσουν σε ενέργειες βελτιώσεων και εξέλιξης

Η ανατροφοδότηση από τον πελάτη μπορεί να περιλαμβάνει

α) τα παράπονα των πελατών και τις διορθωτικές ενέργειες για αυτά

β) τις πληροφορίες που παρέχει ο πελάτης για νέες απαιτήσεις στο προϊόν, ή σχόλια για το Προϊόν, πληροφορίες οι οποίες μπορούν να αναλυθούν και να οδηγήσουν σε ενέργειες βελτίωσης του οργανισμού. Σαφώς πολύτιμη είναι και η αντίδραση από τα άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, όπως οι προμηθευτές αλλά και οι εργαζόμενοι οι οποίοι είναι μια αστείρευτη πηγή γνώσης για τον οργανισμό

Τα δεδομένα της αγοράς είναι, ένας βασικός παράγοντας που οδηγεί σε ενέργειες βελτίωσης**,** με την προϋπόθεση ο οργανισμός να έχει πραγματοποιήσει κατάλληλη και εκτεταμένη έρευνα αγοράς η οποία αποδίδει την πραγματική εικόνα της αγοράς τα νέα δεδομένα της και τις απαιτήσεις της. Σε αυτή την κατηγορία συμπεριλαμβάνεται και η αξιολόγηση της ανάγκης εκσυγχρονισμού και εισαγωγής νέων τεχνολογιών που έχουν, εμφανισθεί στην αγορά ή ακόμη η ανάγκη νέων επιχειρηματικών δραστηριοτήτων του οργανισμού.

Αλλαγές ή αναθεώρηση της νομοθεσίας**,** νέα οικονομικά δεδομένα, κοινωνικές αλλαγές είναι επίσης σημεία που δεν πρέπει να ξεχνά ο οργανισμός, εάν θέλει να κατέχει μια ανταγωνιστική θέση στην αγορά αλλά και στην κοινωνία.

ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Σύμφωνα με την παράγραφο αυτή του προτύπου ISO 9001:2015 τα αποτελέσματα από την ανασκόπηση της διοίκησης πρέπει να περιλαμβάνουν οποιεσδήποτε αποφάσεις και ενέργειες που σχετίζονται με:

α) την βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας και των διεργασιών του

β) την βελτίωση του προϊόντος η οποία σχετίζεται με τις απαιτήσεις του πελάτη και

γ) τυχόν ανάγκες σε πόρους.

Τα εξερχόμενα από τη Διοίκηση πρέπει να αποτελούν εισερχόμενα για την βελτίωση, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει το πρότυπο ISO 9001:2015. Η ανασκόπηση είναι ένα ισχυρό εργαλείο στα χέρια της ανώτατης Διοίκησης, για να αναγνωρίσει τις ευκαιρίες για βελτίωση που έχει ο οργανισμός. Ο προγραμματισμός των ανασκοπήσεων πρέπει, να γίνεται έτσι, ώστε να υπάρχει συνεχής παροχή δεδομένων που να μπορούν να βοηθήσουν στον στρατηγικό σχεδιασμό του οργανισμού. Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης ή τμήματα αυτών θα πρέπει. να διαχυθούν στο προσωπικό του οργανισμού προκειμένου να γίνει γνωστό και κατανοητό με ποιόν τρόπο η διεργασία της ανασκόπησης της Διοίκησης οδήγησε σε νέους σκοπούς και, στόχους του οργανισμού (βλ. σχ.2).

Επιπρόσθετα και κατ' εμβάθυνση με τα αποτελέσματα των ανασκοπήσεων, τα οποία αναφέρει το πρότυπο ISO 9001:2015, το πρότυπο ISO 9004:2009 αναφέρει ότι τα παρακάτω εξερχόμενα μπορούν να προάγουν την αποτελεσματικότητα του Συστήματος Ποιότητας:

- οι αντικειμενικοί σκοποί και στόχοι επίδοσης για τα προϊόντα και τις διεργασίες
- οι αντικειμενικοί σκοποί και στόχοι επίδοσης για τον οργανισμό
- η αποτίμηση της καταλληλότητας της δομής και των πόρων του οργανισμού
- οι πρωτοβουλίες και στρατηγικές για την διαφήμιση και προώθηση στην αγορά, για τα προϊόντα και για την ικανοποίηση των πελατών και άλλων ενδιαφερόμενων μερών
- οι ενέργειες για την διαχείριση αναγνωρισμένων κινδύνων
- πληροφορίες σχετικές με τον στρατηγικό σχεδιασμό για τις μελλοντικές ανάγκες του οργανισμού.

Παρακάτω δίνεται ένα δελτίο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά την Ανασκόπηση της Διοίκησης. Σε αυτό έχουν προγραμματισθεί τα θέματα (εισερχόμενα της ανασκόπησης) είτε από Υπεύθυνο Διαχείρισης της Ποιότητας, είτε σε συνεργασία αυτών. Τα δεδομένα που κατατίθενται κατά τη συζήτηση και τα εξερχόμενα που προκύπτουν καταγράφονται σε αυτό το Δελτίο κατά τη διάρκεια της ανασκόπησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

6.1 ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΟΡΩΝ (ΛΔ 6.0)

Η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** έχει καθορίσει και προβλέψει τη διάθεση των απαιτούμενων πόρων για την αποτελεσματική εφαρμογή, διατήρηση και βελτίωση του Σ.Δ.Α.Τ. της επιχείρησης, αλλά και για την βέλτιστη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών της.

Οι βασικοί πόροι της επιχείρησης **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** είναι:

- ανθρώπινοι πόροι
- υποδομές (κτίριο, εξοπλισμός, υπηρεσίες υποστήριξης κ.α.)
- κατάλληλο περιβάλλον εργασίας

Η επάρκεια και καταλληλότητα των διαθέσιμων πόρων αποτελεί θέμα της τακτικής Ανασκόπησης από τη Διοίκηση της επιχείρησης. Σε περίπτωση που προκύψει οποιαδήποτε ανάγκη, είτε λόγω έλλειψης, είτε λόγω εμφάνισης νέων δεδομένων που δε μπορούν να καλυφθούν από τους υπάρχοντες πόρους, τότε αποφασίζεται η προμήθεια τους και καταγράφεται η απόφαση αυτή.

6.2 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΟΡΟΙ

Η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ έχει καθορίσει μηχανισμούς που εξασφαλίζουν ότι όλο το προσωπικό της επιχείρησης που εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος και των παρεχόμενων υπηρεσιών έχει την κατάλληλη επιμόρφωση, εμπειρία, ικανότητες και δεξιότητες για την εκτέλεση των εργασιών για τις οποίες έχει προσληφθεί. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση έχει καθορίσει τα καθήκοντα και τις αρμοδιότητες όλου του προσωπικού.

Επιπλέον, η επιχείρηση αναγνωρίζει την σημασία πρόσληψης κατάλληλου προσωπικού σ’ όλα τα επίπεδα της ιεραρχίας, ώστε να εξασφαλίσει την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της. Η αρχική αξιολόγηση και επιλογή προσωπικού γίνεται με κριτήρια που έχουν τεθεί από την επιχείρηση προκειμένου το προσωπικό που θα προσληφθεί από την επιχείρηση να έχει την κατάλληλη εκπαίδευση, εμπειρία και δεξιότητες για την θέση που πρόκειται να προσληφθεί.

Τέλος, η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ δίνει μεγάλη έμφαση στην εκπαίδευση του προσωπικού, διότι ο ανθρώπινος παράγοντας είναι βασικός στην επίτευξη της επιθυμητής ποιότητας του παραγομένου προϊόντος. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση παρέχει σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης τη δυνατότητα συμμετοχής σε προγράμματα εκπαίδευσης, είτε από εκπαιδευτικούς φορείς για εξειδικευμένα θέματα, και για ενημέρωση σε νέες τεχνολογίες, είτε μέσα από την καθημερινή πρακτική και από εσωτερικές εκπαιδεύσεις σε θέματα πιο τετριμμένα. Όλες οι εκπαιδεύσεις καταγράφονται.

Παράλληλα, μια φορά καθ' έτος πραγματοποιείται η αξιολόγηση του προσωπικού της επιχείρησης μέσω της συμπλήρωσης του εντύπου «ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΒΑΣΕΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ» από τους Διευθυντές της επιχείρησης για το προσωπικό που ανήκει στη Διεύθυνση τους. Τα αποτελέσματα αυτά κοινοποιούνται στο Γενικό Διευθυντή της επιχείρησης. Η Διαδικασία αυτή ισχύει και αναδρομικά με τη λογική ότι το προσωπικό της επιχείρησης προβαίνει στην αξιολόγησης της επιχείρησης με τη συμπλήρωση ενός ανώνυμου ερωτηματολογίου. Ο Υ.Δ.Π. αφού επεξεργαστεί τα αποτελέσματα τα παρουσιάζει στην τακτική συνεδρίαση της Επιτροπής Ποιότητας.

Τέλος, η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ διατηρεί κατάλληλα αρχεία εκπαίδευσης, δεξιοτήτων και εμπειρίας για το προσωπικό της. Υπεύθυνος για τη διατήρηση αυτών των αρχείων είναι ο Υπεύθυνος Προσωπικού.

6.3 ΥΠΟΔΟΜΗ

Η επιχείρηση αναγνωρίζοντας ότι η παροχή κατάλληλης υποδομής είναι καθοριστική για την υλοποίηση ενός έργου ή την παροχή μιας υπηρεσίας, προσδιορίζει, διαθέτει και συντηρεί τη διατιθέμενη υποδομή, μέσα από προκαθορισμένα σχέδια δράσεις, Η υποδομή της επιχείρησης **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ αποτελείται από:

- κτίρια, χώρους εργασίας και βοηθητικές εγκαταστάσεις
- εξοπλισμό υλοποίησης διεργασιών
- υποστηρικτικές υπηρεσίες

Για την διασφάλιση της επάρκειας και της καταλληλότητας των απαιτούμενων υποδομών η επιχείρηση, μέσω του Διευθυντή Παραγωγής και Λειτουργιών και του Υπεύθυνου Συντήρησης έχει καθορίσει και εφαρμόζει προγράμματα ελέγχου και συντήρησης αυτών. Οι έλεγχοι που εκτελούνται στα πλαίσια των εργασιών συντήρησης, έχουν σκοπό να γίνεται. μια συνολική αξιολόγηση της λειτουργίας και της κατάστασης του εξοπλισμού. Από αυτήν μπορεί να προκύψουν προτάσεις για βελτιώσεις, αντικαταστάσεις κλπ., οι οποίες αξιολογούνται πάντοτε κατά την Ανασκόπηση του Σ.Δ.Α.Π. από τη Διοίκηση.

6.4 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η επιχείρηση έχει προσδιορίσει και διαχειρίζεται το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας με σκοπό να διασφαλίζει ότι ικανοποιούνται οι απαιτούμενες συνθήκες για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχει, καθώς και για την εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας για το προσωπικό.

Η επάρκεια και η συνεχής καταλληλότητα του περιβάλλοντος εργασίας παρακολουθείται μέσα από τις τακτικές Εσωτερικές Επιθεωρήσεις, και τα αποτελέσματα αυτών παρουσιάζονται και αξιολογούνται στην Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

Εκπαίδευση Προσωπικού (ΛΔ 6.2.2)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η ενημέρωση και η εκπαίδευση των εργαζόμενων κάθε τμήματος, στις αλλαγές των διαδικασιών πρόληψης δημιουργίας προβλημάτων, στη χρήση εθνικών και διεθνών προδιαγραφών, και σε θέματα αρχών, λειτουργίας και διατήρησης του Συστήματος HACCP της εταιρίας, για την αποδοτική και χωρίς λάθη διεκπεραίωση των εργασιών.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Δεν έχει εφαρμογή.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Δεν έχει εφαρμογή.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στη βασική επιμόρφωση /ενημέρωση του νεο-προσλαμβανόμενου προσωπικού και στην επανεκπαίδευση ή συνεχή επί της εργασίας επιμόρφωση των μελών του προσωπικού, που έχει ειδικά και κρίσιμα, για την ασφάλεια του προϊόντος και παραγωγικότητα, καθήκοντα και εφαρμογής του προτύπου ISO 22000:2005.

5.2. Οι νέο-προσλαμβανόμενοι κάθε τμήματος εκπαιδεύονται από τον προϊστάμενο του τμήματος κατά τη διάρκεια της εργασίας ή σε ειδικά σεμινάρια. Συνεχής παρακολούθηση του νέο-προσληφθέντος προσωπικού και υποδείξεις για τη συνεπή εφαρμογή των καθηκόντων του, εξασφαλίζουν την πλήρη ενσωμάτωσή του στο τμήμα και την σωστή απόδοσή του.

5.3. Ανάλογα με την πολυπλοκότητα των καθηκόντων, ο χρόνος βασικής εκπαίδευσης ποικίλλει.

5.4. Η εκπαίδευση πραγματοποιείται ανάλογα με τις ανάγκες του τμήματος ή ανάλογα με το μορφωτικό επίπεδο των εκπαιδευόμενων.

5.5. Εκπαιδευτικό χαρακτήρα έχουν και τα διάφορα συμβούλια που γίνονται όταν προκύπτουν σοβαρά θέματα.

5.6. Η υλοποίηση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων γίνεται είτε με εξειδικευμένο προσωπικό της επιχείρησης είτε με εξωτερικούς εκπαιδευτές.

5.7. Όπου είναι απαραίτητο, τα θέματα εκπαίδευσης καλύπτουν:

Μεθόδους βελτίωσης των υφιστάμενων παραγωγικών διαδικασιών και προσαρμογές σε νέο εξοπλισμό.

Μεθόδους προώθησης πωλήσεων των προϊόντων.

Έλεγχο και διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων.

Απαιτήσεις εφαρμογής των συστημάτων πιστοποίησης ποιότητας

Διαχείριση Ολικής Ποιότητας.

Υγιεινή, ασφάλεια, πυρασφάλεια.

5.8.Για την εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού τηρείται αρχείο το οποίο αναφέρει το θέμα και την διάρκεια εκπαίδευσης για κάθε μέλος του προσωπικού.

5.9.Εκπαίδευση και επανεκπαίδευση για κάθε μέλος ή κατηγορία προσωπικού ενός τμήματος, προγραμματίζεται από τον Τ.Δ.Υ-Ι. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα για όλη την επιχείρηση εγκρίνεται από τον Γενικό Διευθυντή κατά την διάρκεια των προγραμματισμένων συναντήσεων για την ανασκόπηση του συστήματος ποιότητας.

5.10. Μετά το πέρας κάθε εκπαίδευσης πραγματοποιείται αξιολόγηση κάθε εκπαιδευόμενου με ερωτήσεις από τον εκπαιδευτή. Επίσης, και κατά τη διάρκεια της εργασίας και των εσωτερικών επιθεωρήσεων πραγματοποιείται αξιολόγηση του προσωπικού.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Γενικός Διευθυντής είναι αρμόδιος για την έγκριση των Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων και την τελική έγκριση της πρότασης για εκπαίδευση του προσωπικού.

6.2. Ο Τ.Δ.Υ-Π με έγκριση του Γενικού Διευθυντή είναι αρμόδιος για:

Την κάλυψη, σε συνεργασία με εξωτερικούς συμβούλους και εισηγητές, όποτε απαιτείται, των εκπαιδευτικών αναγκών σε θέματα HACCP.

Τον προγραμματισμό και τη διεξαγωγή των εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Τη διατήρηση των αρχείων εκπαίδευσης σε θέματα HACCP.

Την έκδοση του εκπαιδευτικού υλικού και αντιγράφων, και την αρχειακή καταχώρηση και διατήρηση των απαραίτητων αρχείων εκπαίδευσης του προσωπικού.

6.3. Ο Διευθυντής κάθε τμήματος είναι υπεύθυνος για:

- τη διάγνωση των εκπαιδευτικών αναγκών των μελών του προσωπικού του τμήματος του.
- την κάλυψη των αναγκών αυτών μετά από συμπλήρωση του εντύπου ‘’Πρόταση Εκπαίδευσης Προσωπικού’’

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Κατάσταση Εκπαίδευσης /Μετεκπαίδευσης Προσωπικού (EN 26).

7.2. Προγραμματισμός Εκπαίδευσης (EN 27).

7.3. Πρόταση Εκπαίδευσης Προσωπικού (EN 28).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Με τα στοιχεία που ακολουθούν παρουσιάζεται η μελέτη για την εφαρμογή και εγκατάσταση του συστήματος HACCP στην εγκατάσταση της Επιχείρησης ‘‘ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ .

Θεωρήθηκε σκόπιμο, για την καλύτερη κατανόηση και εφαρμογή των αποτελεσμάτων της μελέτης, να προηγηθούν μερικές βασικές πληροφορίες, σχετικές με το σύστημα HACCP και τη φιλοσοφία με την οποία αυτό λειτουργεί.

Στη συνέχεια παρουσιάζεται η μελέτη του συγκεκριμένου «Σχεδίου HACCP» που περιέχει όλα τα στοιχεία που αφορούν στην εφαρμογή του στην υπόψη μονάδα.

Αυτό το οποίο πρέπει να λάβει υπόψη του ο αναγνώστης είναι ότι η μελέτη για το «Σχέδιο HACCP» ανταποκρίνεται μεν στις ανάγκες της επιχείρησης, δεν παύει όμως να είναι θεωρητικό.

Για την πλήρη επιτυχία της εφαρμογής του συστήματος, θα χρειαστεί να δοκιμαστεί στην πράξη, να βρεθούν τα ευαίσθητα σημεία του, τα οποία χρειάζονται βελτίωση και με τις πληροφορίες που θα συλλεχθούν, να προσαρμοστεί έτσι ώστε να λειτουργήσει απρόσκοπτα και να επιφέρει τα αναμενόμενα αποτελέσματα. Άλλωστε, όπως συμβαίνει με όλα τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας το σχέδιο HACCP είναι δυναμικό και εξελίσσεται συνεχώς προς αποτελεσματικότερες μορφές.

Ως εκ τούτου, είναι πιθανόν να χρειασθεί να γίνουν αλλαγές τόσο στο περιεχόμενο του συστήματος παρακολούθησης όσο και στη δομή των εντύπων που προτείνονται.

ΠΕΡΙ HACCP

Είναι πλέον πεποίθηση όλων των επαγγελμάτων, που ασχολούνται με τα τρόφιμα, είτε με την παραγωγή είτε με την εμπορία είτε και με τα δύο, ότι μοχθούν σε έναν ιδιαίτερα ανταγωνιστικό και δύσκολο χώρο.

Στις δυσκολίες αυτές έρχονται να προστεθούν και οι αυξημένες απαιτήσεις, που επιβάλλονται από την Κοινοτική Νομοθεσία σε ότι αφορά στην υγιεινή των τροφίμων.

Η σχετική Κοινοτική οδηγία (93/43) έχει ισχύ από 14/1/96 και ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός ΕΚ 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων υποχρεώνει τους επαγγελματίες, που ασχολούνται με τα τρόφιμα, να λάβουν μέτρα για την υγιεινή και τον έλεγχο της ποιότητας των προϊόντων τους.

Πυρήνας της νέας φιλοσοφίας, που διέπει τη Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, είναι ο αυτοέλεγχος των βιομηχανιών με την εφαρμογή προληπτικών κυρίως μέτρων. Έκφραση αυτής της μορφής, του σύγχρονου ελέγχου στα τρόφιμα, είναι η υποχρέωση των εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων να θέσουν σε λειτουργία σύστημα HACCP. Οι αρχές αυτές του ελέγχου τροφίμου θεσμοθετούνται περαιτέρω με τον Κανονισμό της Ε.Ε. 178 του 2002 και τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό ΕΚ 852 του 2004.

Αυτά είναι αποτελέσματα της αύξησης του βιοτικού επιπέδου των καταναλωτών της καλύτερης ενημέρωσής και ευαισθητοποίησης τους, σε θέματα ασφαλούς και υγιεινής διατροφής, ώστε να μην υπάρχουν περιθώρια για προσφορά επισφαλών ή υποβαθμισμένων ποιοτικά προϊόντων.

Εξ άλλου, τα τρόφιμα είναι πλούσια υποστρώματα για την ανάπτυξη παθογόνων και μη μικροοργανισμών, πολύ ευαίσθητα σε αλλοιώσεις των οργανοληπτικών και θρεπτικών χαρακτηριστικών τους. Με τις συμβατικές μεθόδους ελέγχου των προϊόντων, για να επιτευχθεί απόλυτη ασφάλεια, απαιτείται χρονικό διάστημα και κόστος τέτοιο που να εξουδετερώνονται τα αποτελέσματα.

Υπάρχει η ανάγκη ύπαρξης ενός συστήματος ελέγχου το οποίο θα παρέχει τη βεβαιότητα ότι, τα προϊόντα που θα παραχθούν, θα είναι ασφαλή για την υγεία των καταναλωτών.

Μετά την εισαγωγή, από τη Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της έννοιας του αυτοελέγχου από τη Βιομηχανία Τροφίμων, είναι όχι απλώς υποχρεωτικό αλλά και αναγκαίο, η Βιομηχανία να είναι σε θέση πειστικά να αποδεικνύει και ακόμα αδιαμφισβήτητα να τεκμηριώνει, με αποδεικτικά στοιχεία, τη λειτουργία ενός συστήματος, που όχι απλώς είναι εκπλήρωση νομοθετικής υποχρέωσης, αλλά πέραν αυτού, είναι σύστημα που διασφαλίζει τη Βιομηχανία, στα πλαίσια του ανθρωπίνως και επιστημονικά δυνατού, με το σημερινό επίπεδο γνώσεων, να προβλεφθεί, και συμβάλλει, πέραν αυτού, αποτελεσματικά στη βελτίωση της παραγωγικότητας.

Το σύστημα που βοηθά να επιτευχθούν οι στόχοι αυτοί, και εφαρμόζεται σήμερα με επιτυχία, είναι η «Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου» (ΑΕΚΣΕ-HACCP, Hazard Analysis Critical Control Points).

Η κοινοτική οδηγία 93/43, που αφορά στην υγιεινή όλων των τροφίμων, στο άρθρο 3 παράγραφος 2, αναφέρει: «Οι επιχειρήσεις τροφίμων επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων τους, που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και μεριμνούν ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια να καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (αναλύσεις κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου): ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά τις διαδικασίες παραγωγής μιας επιχείρησης τροφίμων, επισήμανση του σταδίου και της χρονικής στιγμής («σημεία») κατά τις διαδικασίες κατά τις οποίες μπορούν να ανακύψουν τέτοιοι κίνδυνοι, καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων («κρίσιμα σημεία»), καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών

διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα εν λόγω κρίσιμα σημεία και επανεξέταση, κατά περιόδους και όποτε μεταβάλλεται η δραστηριότητα της επιχείρησης τροφίμων, της ανάλυσης των κινδύνων των τροφίμων, των κρισίμων σημείων ελέγχου και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης».

HACCP είναι η συστηματική ανάλυση μιας διαδικασίας παραγωγής προϊόντων, από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι και την τελική χρήση του προϊόντος από τους καταναλωτές.

Η ιδέα του συστήματος HACCP πρωτοεμφανίστηκε στις αρχές τις δεκαετίας του ’70 στις Ην. Πολιτείες της Αμερικής κατά τη συνεργασία της Piilsbury Corporation, της NASA και των εργαστηρίων του αμερικανικού ναυτικού.

Ο λόγος για την ανάπτυξή του ήταν η ανάγκη παραγωγής ασφαλών τροφίμων υψηλής ποιότητας για τους αστροναύτες, αναγνωρίζοντας ότι με τις κλασικές μεθόδους επιθεώρησης και ελέγχου των τροφίμων, για την ύπαρξη παθογόνων μικροοργανισμών, δεν παρείχετο ο αναγκαίος βαθμός ασφαλείας, για τις ανάγκες των διαστημικών αποστολών. Στη διάρκεια της εξέλιξης του τροποποιήθηκε και βελτιώθηκε σημαντικά.

Το HACCP είναι σύστημα προληπτικής υγιεινής για τη βιομηχανία τροφίμων, που πρακτικά σημαίνει ότι, με κατάλληλα μέτρα, διασφαλίζεται ότι τα τελικά προϊόντα είναι ενός ορισμένου επιπέδου υγιεινής. Είναι σύστημα δυναμικό. Δηλαδή, μετά τη μελέτη, την εγκατάστασή του και, πέραν των προβλεπόμενων από τη μελέτη, διορθωτικών παρεμβάσεων, υπόκειται σε συνεχή βελτίωση, προσαρμοζόμενο κατά την εφαρμογή του, στις συνεχώς αυξανόμενες απαιτήσεις του καταναλωτή και την πρόοδο σε ζητήματα Υγιεινής και Τεχνολογίας, που αντανακλώνται στην εκάστοτε σχετική Νομοθεσία. Είναι επομένως ένα σύστημα που, μετά την εγκατάστασή και εφαρμογή του, έχει ανάγκη συνεχούς παρακολούθησης. Η παρακολούθηση αυτή αποτελεί τη βάση για την καθοδήγηση της εξέλιξης του.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Οι βασικές αρχές του συστήματος HACCP, όπως αυτές παρουσιάζονται από την WHO/FAO Codex Alimentarius Commission (1999) είναι:

Αρχή 1 (Διεξαγωγή Ανάλυσης Κινδύνων)

Αναγνώριση των δυνητικών κινδύνων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας και αναγνώριση των προληπτικών μέτρων που πρέπει να ληφθούν για την αποφυγή τους.

Αρχή 2 (Προσδιορισμός των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου)

Αναγνώριση των σημείων εκείνων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας τα οποία πρέπει να ελέγχονται, για να αποφευχθούν ή έστω να ελαχιστοποιηθούν, σε επιτρεπτό επίπεδο, οι κίνδυνοι.

Αρχή 3 (Καθιέρωση κρισίμων ορίων)

Εγκατάσταση κρίσιμων ορίων, εντός των οποίων πρέπει να βρίσκονται οι μετρούμενες στα κρίσιμα σημεία ελέγχου παράμετροι, ώστε το στάδιο αυτό να θεωρείται ασφαλές.

Αρχή 4 (Εγκατάσταση συστήματος ελέγχου των κρισίμων σημείων)

Εγκατάσταση συστημάτων παρακολούθησης και ελέγχου των κρισίμων σημείων.

Αρχή 5 (Εγκατάσταση διορθωτικών ενεργειών)

Εγκατάσταση διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να γίνουν όταν διαπιστωθεί ότι οι τιμές κάποιας ελεγχόμενης παραμέτρου σε ένα κρίσιμο σημείο είναι εκτός ορίων, που έχουν τεθεί.

Αρχή 6 (Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης)

Εγκατάσταση επαλήθευσης των διαδικασιών, ώστε να διαπιστώνεται ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί αποτελεσματικά.

Αρχή 7 (Εγκατάσταση συστήματος τεκμηρίωσης)

Εγκατάσταση συστήματος καταγραφής και αρχειοθέτησης των στοιχείων όλων των διαδικασιών που σχετίζονται με τις αρχές και τις διαδικασίες του HACCP.

ΜΕΛΕΤΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Η μελέτη εγκατάστασης του συστήματος HACCP σε μία μονάδα επεξεργασίας τροφίμων είναι διαδικασία η οποία, αφορά απόλυτα στη συγκεκριμένη μονάδα και στις συγκεκριμένες παραγωγικές διαδικασίες, και σε γενικές γραμμές ακολουθεί τα εξής στάδια, όπως προσδιορίστηκαν από την Codex Alimentarius Commission (1999):

α. Σύσταση ομάδας μελέτης:

Συστήνεται ομάδα μελέτης αποτελούμενη από ειδικούς, οι οποίοι συνδυάζουν απαραίτητες γνώσεις και εμπειρία σχετικές με το αντικείμενο της μονάδας.

β. Περιγραφή του παραγόμενου προϊόντος:

Περιγράφονται πλήρως τα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων και των πληροφοριών για τη σύστασή του, καθώς και τις συνθήκες διακίνησής του.

γ. Προσδιορισμός της πιθανής χρήσης του προϊόντος:

Προσδιορίζονται όλες οι πιθανές χρήσεις του προϊόντος από τους τελικούς καταναλωτές.

δ. Δημιουργία διαγραμμάτων ροής:

Καταγράφονται τα διαγράμματα ροής όλων των διαδικασιών όπως παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών, παραγωγής και αποθήκευσης τελικών προϊόντων, και απολύμανσης.

ε. Επιτόπια επαλήθευση των διαγραμμάτων ροής:

Επιβεβαιώνονται τα διαγράμματα ροής με επιτόπου παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας και αν χρειασθεί γίνονται τυχόν διορθώσεις.

στ. Προσδιορισμός των κινδύνων σε όλα τα στάδια της παραγωγής και διακίνησης του προϊόντος και των προληπτικών μέτρων που λαμβάνονται για την αποφυγή των κινδύνων αυτών (Αρχή 1)

Προσδιορίζονται οι αιτίες από τις οποίες το τελικό προϊόν κινδυνεύει να βρεθεί εκτός προδιαγραφών και να μην ικανοποιεί τις απαιτήσεις των καταναλωτών ή τη σχετική νομοθεσία. Ελέγχεται και καταγράφεται η παρουσία κινδύνων με βάση το σύστημα ανάλυσης κινδύνων HAZOP (Hazard and Operability Studies).

Με βάση το σύστημα αυτό οι κίνδυνοι αναλύονται ανά κατηγορία ως εξής:

-- Μικροβιολογικοί κίνδυνοι:

Παράγοντες σχετιζόμενοι με αύξηση του αριθμού των μικροοργανισμών

Παράγοντες σχετιζόμενοι με επιμόλυνση

Ασυμφωνία με τη νομοθεσία

-- Κίνδυνοι από ξένα σώματα:

Παράγοντες σχετιζόμενοι με επιμόλυνση

Ασυμφωνία με τη νομοθεσία

-- Χημικοί κίνδυνοι:

Παράγοντες σχετιζόμενοι με επιμόλυνση

Ασυμφωνία με τη νομοθεσία

ζ. Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Αρχή 2):

Προσδιορίζονται τα σημεία και οι περιοχές εκείνες στην αλυσίδα επεξεργασίας των προϊόντων, όπου η έλλειψη ελέγχου μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την εμφάνιση κάποιου ή κάποιων από τους προαναφερθέντες κινδύνους. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιείται ειδικό ερωτηματολόγιο, με τη μορφή δένδρου αποφάσεων (Δένδρο αποφάσεων HACCP) και το οποίο βοηθά στο να χαρακτηρίσουμε κάποιο σημείο ως κρίσιμο.

η. Προσδιορισμός ορίων τιμών για τις ελεγχόμενες παραμέτρους σε κάθε κρίσιμο σημείο (Αρχή 3)

Για κάθε παράμετρο, στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, που μπορεί να μετρηθεί και στην οποία αντιστοιχεί ένα προληπτικό μέτρο, προσδιορίζονται οι απαραίτητες τιμές και τα αποδεκτά όρια απόκλισης που μπορεί να λάβει αυτή.

θ. Προσδιορισμός μηχανισμών παρακολούθησης κρίσιμων σημείων ελέγχου (Αρχή 4)

Προσδιορίζεται σύστημα άμεσης παρακολούθησης των επιλεγμένων κρίσιμων σημείων, βασισμένο σε ελέγχους και παρατηρήσεις, με στόχο τον εντοπισμό πιθανών ατελειών ή σφαλμάτων. Αυτή η ενέργεια περιλαμβάνει την επιθεώρηση των διαφόρων οργάνων ελέγχου, των διαδικασιών παραγωγής π.χ. αυτογραφικά θερμόμετρα ή χρονόμετρα, μετρήσεις του βαθμού καθαρισμού και απολύμανσης, παρατήρηση της υγιεινής κατάστασης του μηχανολογικού εξοπλισμού και γενικά των εγκαταστάσεων, την παρακολούθηση της υγείας των εργαζομένων.

ι. Προσδιορισμός συστήματος διορθωτικών ενεργειών (Αρχή 5)

Προσδιορίζεται σύστημα διορθωτικών ενεργειών οι οποίες γίνονται σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι οι τιμές κάποιας ελεγχόμενης παραμέτρου σε ένα κρίσιμο σημείο είναι εκτός των ορίων που έχουν τεθεί.

ια. Προσδιορισμός συστήματος επαλήθευσης της επιτυχίας του HACCP (Αρχή 6)

Προσδιορίζεται σύστημα επαλήθευσης της αποτελεσματικότητάς του συστήματος. Προσδιορίζονται οι έλεγχοι οι οποίοι πρέπει να γίνονται στους χώρους παραγωγής, στον εξοπλισμό και στα τελικά προϊόντα για την επίτευξη του στόχου αυτού.

ιβ. Προσδιορισμός συστήματος τεκμηρίωσης στοιχείων (Αρχή 7)

Προσδιορίζεται σύστημα καταγραφής όλων των πληροφοριών, που αφορούν στην εγκατάσταση του συστήματος, καθώς και όλων των αναφορών των σχετικών με την εφαρμογή του ελέγχου στα κρίσιμα σημεία, από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό. Έτσι αποδεικνύεται η εφαρμογή του συστήματος HACCP στην επιχείρηση, στις Αρχές, σε πελάτες της ή άλλα τρίτα πρόσωπα.

ιγ. Προσδιορισμός μηχανισμών ευελιξίας και βελτίωσης του συστήματος

Προσδιορίζεται η μεθοδολογία και οι μηχανισμοί ευελιξίας του συστήματος σε δεδομένες αλλαγές π.χ. αύξηση της δυναμικότητας κάποιας γραμμής παραγωγής, ή τροποποίησης ενός τελικού προϊόντος, καθώς επίσης και το σύστημα ανατροφοδότησης με πληροφορίες, για τυχόν αλλαγές και επεμβάσεις, με στόχο τη βελτίωση του συστήματος HACCP. Εφόσον η παραγωγική μονάδα έχει πιστοποίηση διασφάλισης ποιότητας (ISO-9000) τότε τα προαναφερόμενα εφαρμόζονται ακολουθώντας τις προβλεπόμενες από το σύστημα διασφάλισης ποιότητας διαδικασίες.

ιδ. Προαπαιτούμενα εφαρμογής του HACCP

Για την παρασκευή ασφαλών τροφίμων απαιτείται όπως το σύστημα HACCP οικοδομηθεί σε στερεά θεμέλια προαπαιτούμενων προγραμμάτων. Τα προαπαιτούμενα προγράμματα παρέχουν το βασικό περιβάλλον υγιεινής και συνθήκες λειτουργίας που είναι αναγκαία για την παρασκευή ασφαλών και υγιεινών τροφίμων. Περιλαμβάνουν την Καλή Υγειονομική Πρακτική (GHP), καθαριότητα και εξυγίανση, έλεγχο εντόμων και μυοκτονίας, σχεδιασμό των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού, συντήρηση, κατάρτιση και εκπαίδευση του προσωπικού, έλεγχο παραγωγικής διαδικασίας, ποιοτικό έλεγχο, παραλαβή-αποθήκευση και ιχνηλασιμότητα των παρασκευαζόμενων τροφίμων.

ιε. Σχεδιασμός συστήματος εκπαίδευσης προσωπικού

Σχεδιάζεται σύστημα για την εκπαίδευση του προσωπικού στις διαδικασίες του HACCP, καθώς επίσης και ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης, μέσα από το οποίο το προσωπικό της εταιρίας θα ευαισθητοποιηθεί και θα συνειδητοποιήσει την έννοια του όρου ΥΓΙΕΙΝΗ.

Επισημαίνεται ότι η διαδικασία αυτή, λόγω του ότι η μη εφαρμογή της συνεπάγεται την κατάρρευση όλου του συστήματος HACCP και γενικότερα κάθε συστήματος διασφάλιση υγιεινής τροφίμων, επιβάλλεται ως υποχρέωση κάθε ιδιοκτήτη μονάδας επεξεργασίας τροφίμων μέσα από σχετικές κοινοτικές οδηγίες.

ιστ. Στάδια, συνακόλουθα της μελέτης συστήματος HACCP

Για να επιτευχθούν στην πράξη οι ανωτέρω σκοποί ακολουθούνται τα εξής στάδια μετά την εκπόνηση της σχετικής μελέτης:

(1) Ενημερωτική παρουσίαση της μελέτης και κατάρτιση των υπευθύνων της Επιχείρησης για την εφαρμογή του συστήματος. Στη συνέχεια ακολουθεί ρεαλιστική αξιολόγηση, από κοινού (μελετητών και υπευθύνων της Επιχείρησης), των τρόπων εγκατάστασης και λειτουργίας του συστήματος στην πράξη.

(2) Εκπαίδευση του προσωπικού, ανάλογα με το επίπεδο εμπλοκής του στην εφαρμογή του συστήματος.

(3) Εγκατάσταση του συστήματος. Απαιτεί τη συνεργασία τεχνικών και διοικητικών στελεχών της επιχείρησης με εξωτερικούς τεχνικούς συμβούλους. Γίνεται με πρακτική καθοδήγηση του υπευθύνου προσωπικού σε όλα τα σημεία, που εμπλέκονται στην εφαρμογή του συστήματος. Αυτό δεν έχει την έννοια αποσπασματικών ενεργειών. Τα σύστημα είναι ολοκληρωμένο και δεν επιδέχεται τμηματική εφαρμογή. Γι αυτό και στην εγκατάστασή του είναι αναγκαία η παρουσία προσώπων, που έχουν βαθιά γνώση του όλου συστήματος.

(4) Εφαρμογή του συστήματος. Μετά την εγκατάστασή του, σε όλα τα προβλεπόμενα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας, γίνεται έναρξη εφαρμογής του συστήματος. Κατά την πρώτη, δοκιμαστική φάση εφαρμογής:

(α). Γίνονται οι απαραίτητες προσαρμογές της εγκατάστασης.

(β). Αξιολογείται η κεντρική οργάνωση τεκμηρίωσης εφαρμογής του συστήματος.

(γ). Πραγματοποιούνται οι έλεγχοι πρακτικής εφαρμογής του συστήματος καταγραφής και τεκμηρίωσης.

(δ). Ελέγχεται ο όλος συντονισμός της εφαρμογής του προγράμματος.

Στο τέλος της περιόδου αυτής, σε συνεργασία μεταξύ των τεχνικών και διοικητικών στελεχών της Μονάδας με τους εξωτερικούς συμβούλους, δίνεται η οριστική μορφή του συστήματος, με την οποία αυτό θα εφαρμοστεί σε μόνιμη βάση.

(5) Κρίσιμη διάσταση του όλου συστήματος είναι η παρακολούθηση της εφαρμογής του. Η παρακολούθηση αυτή έχει δύο επίπεδα ελέγχου. Ελέγχους, εσωτερικούς και εξωτερικούς, που γίνονται από ειδικούς ελεγκτές, οι ενέργειες των οποίων είναι τμήμα των στοιχείων τεκμηρίωσης και αυτοελέγχου του συστήματος και συγχρόνως αποτελούν πυροδοτικό μηχανισμό για παρεμβάσεις διορθωτικού χαρακτήρα, βελτιώσεις και εξελίξεις του συστήματος. Είναι σημαντικός ο διαχωρισμός του εσωτερικού και εξωτερικού ελεγκτή, στο προσωπικό επίπεδο, από τους οποίους τουλάχιστον ο δεύτερος πρέπει να είναι έξω από τη συνήθη λειτουργία της Μονάδας.

(6) Τέλος σημειώνεται ότι οι εσωτερικοί και εξωτερικοί έλεγχοι ενσωματώνονται στο όλο σύστημα σταδιακά, από τη φάση εγκατάστασής του μέχρι την οριστική του εφαρμογή, μετά την οποία και παραμένουν οι ''φρουροί'' ορθολογικής εφαρμογής και αξιοποίησής του.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το HACCP είναι ένα σύστημα διασφάλισης της υγιεινής κατάστασης των τροφίμων.

Εφαρμόζεται μέσα από τη συστηματική ανάλυση όλης της παραγωγικής διαδικασίας ενός τροφίμου, από την παραλαβή των πρώτων υλών, μέχρι και την τελική του χρήση από τους καταναλωτές.

Η αναγκαιότητα της εφαρμογής του, στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων, προκύπτει από την απαίτηση της σύγχρονης κοινωνίας, για απολύτως ασφαλή, από πλευράς υγιεινής, τρόφιμα. Υποχρέωσε την Ευρωπαϊκή Ένωση να επιβάλλει, από το 1996, την εφαρμογή του HACCP στο σύνολο των μονάδων επεξεργασίας τροφίμων της Ένωσης, μετά από έκδοση σχετικής κοινοτικής οδηγίας.

Η επιτυχής εφαρμογή του συστήματος προϋποθέτει:

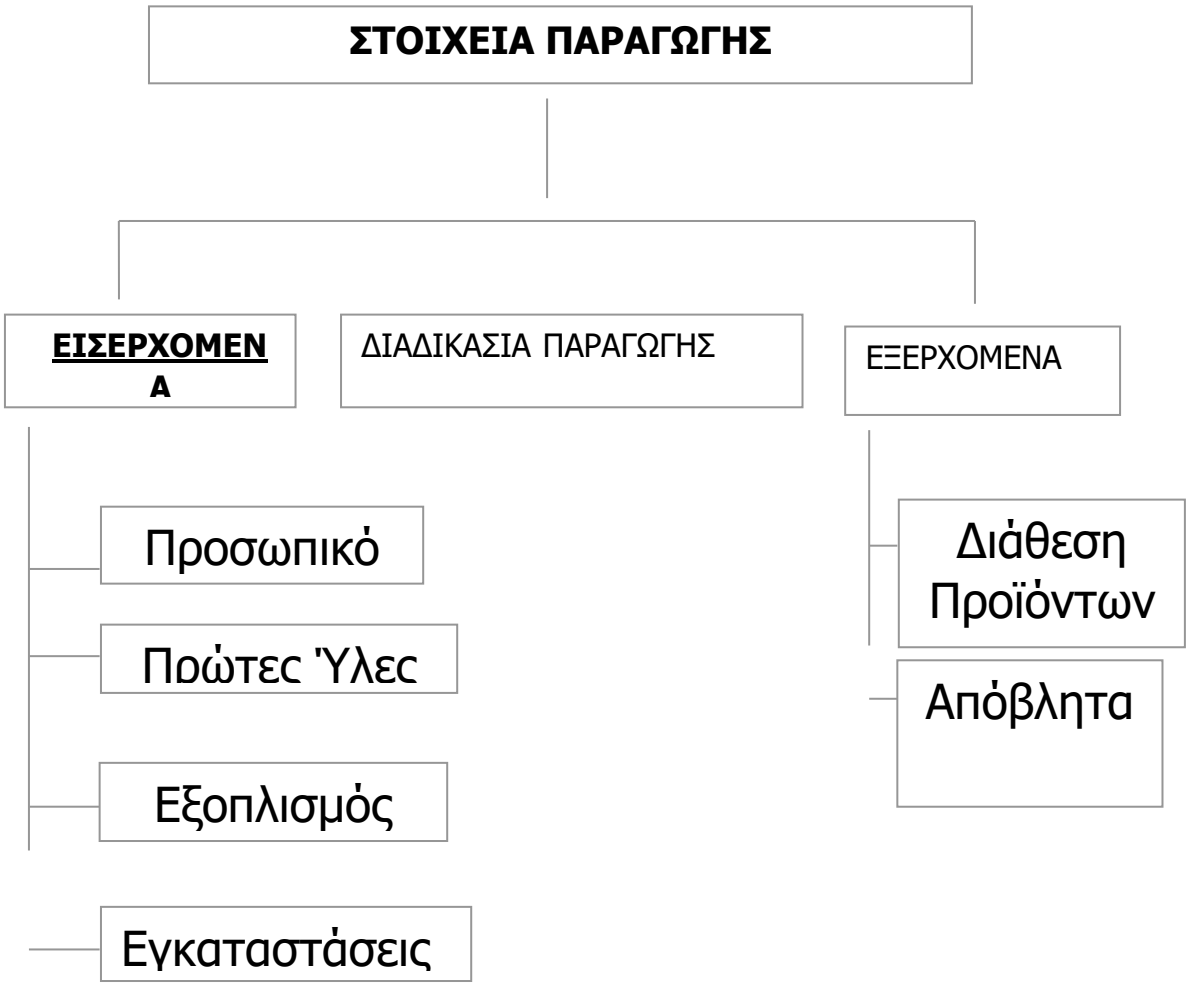
Εμπεριστατωμένη μελέτη, εκπονημένη από ειδικούς επιστήμονες, με την απαραίτητη συμμετοχή των αρμοδίων της μονάδας, αποκλειστικά για τη συγκεκριμένη μονάδα.

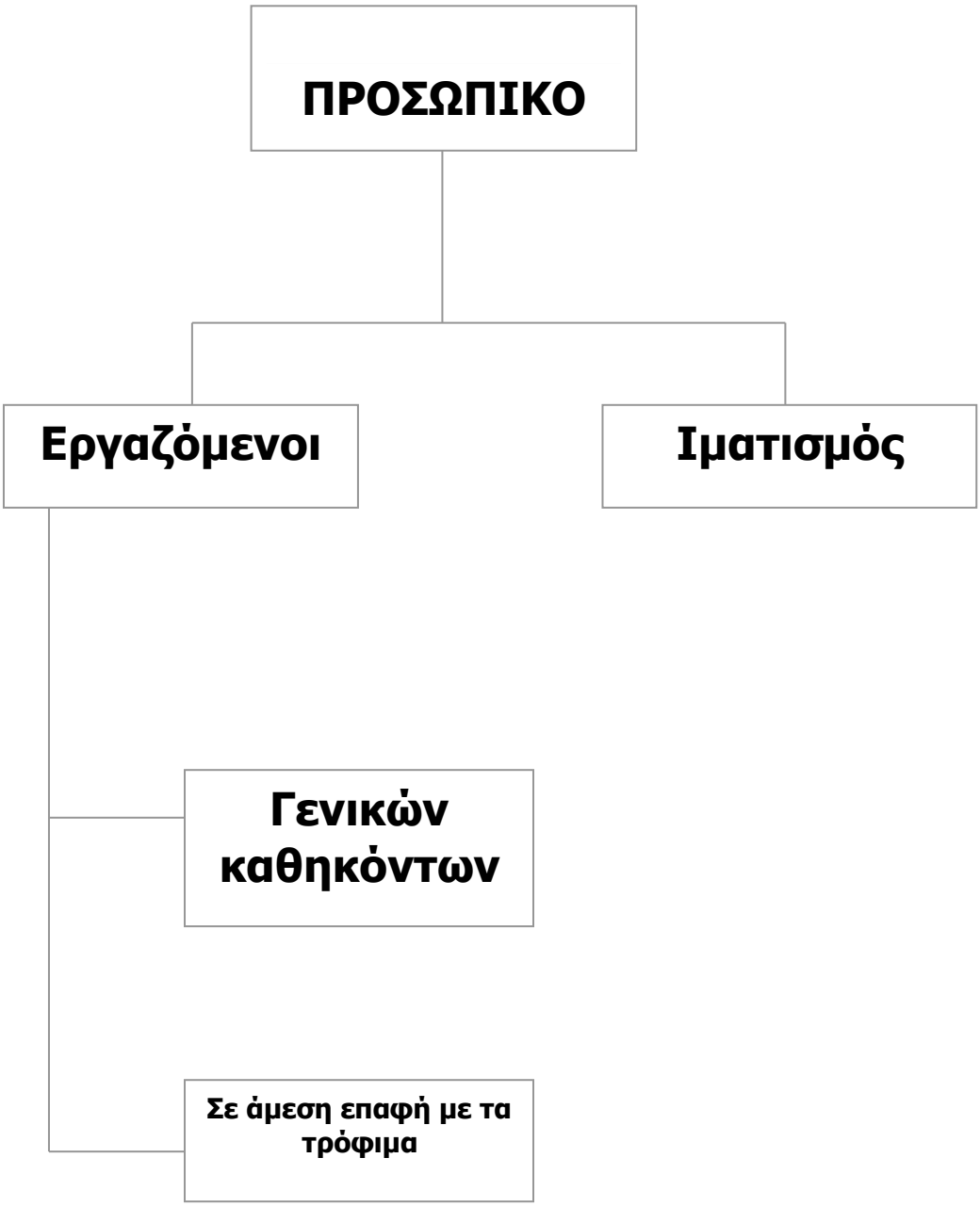
Συμμετοχή του ανθρώπινου δυναμικού της μονάδας που επιτυγχάνεται με την άρτια και συνεχή, σε θέματα υγιεινής τροφίμων και εφαρμογής HACCP, εκπαίδευσή του.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

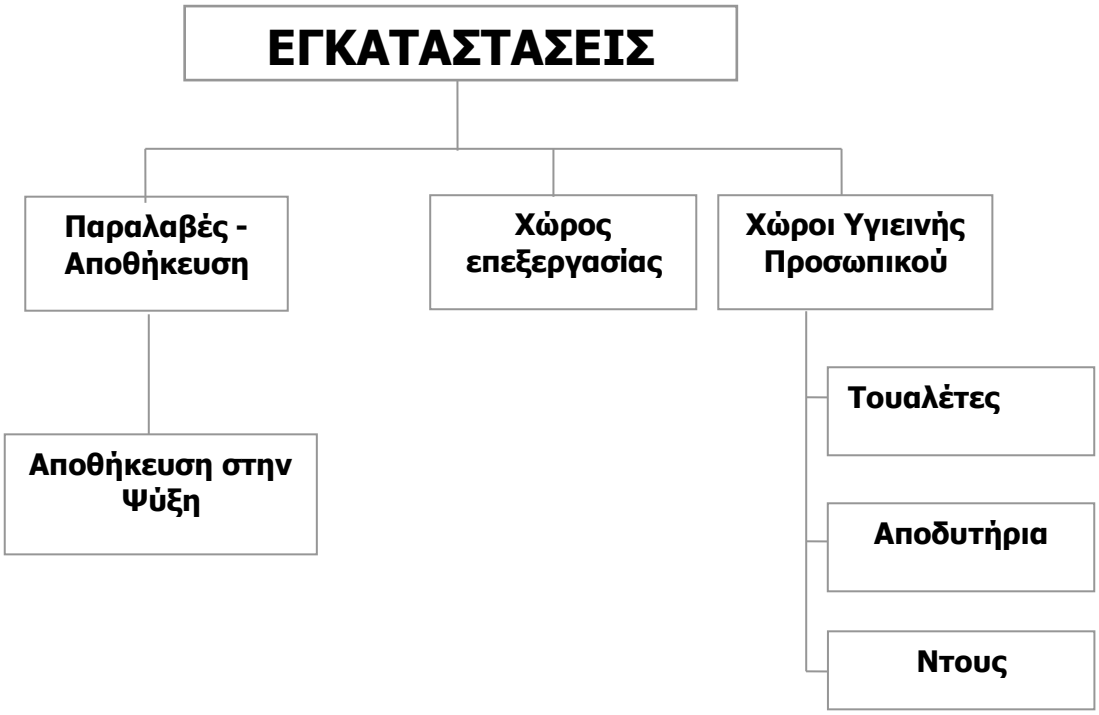
Προετοιμασία, Παρασκευή και Παράθεση γευμάτων σε εστιατόριο, εξυπηρέτηση μαζικής εστίασης φοιτητών

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ


ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΑ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΞΕΡΧΟΜΕΝΑ
Προσωπικό
Πρώτες Ύλες
Εξοπλισμός
Εγκαταστάσεις
Διάθεση Προϊόντων
Απόβλητα


ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ
Εργαζόμενοι
Ιματισμός
Γενικών καθηκόντων
Σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
Ακίνητος Εξοπλισμός
Κινητός Εξοπλισμός και Σκεύη


ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
Παραλαβές - Αποθήκευση
Χώρος επεξεργασίας
Χώροι Υγιεινής Προσωπικού
Αποθήκευση στην Ψύξη
Τουαλέτες
Αποδυτήρια
Ντους

Προαπαιτούμενα

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Αποτελεσματικότητα απορρύπανσης-απολύμανσης	Εργαστηριακή	Μηνιαίως	ΟΜΧ ≤100/cm^2 – Εντεροβακτηριακά ≤ 1/cm^2	Τ.Δ.Υ-Π	ΔΕΛΤΙΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ
Ο.Μ.Χ.			≤100/cm^2		
ΕΝΤ/ΚΑ			≤1/cm^2		

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
1. Επανάληψη απορρύπανσης / απολύμανσης 2. Αναθεώρηση προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Ελέγχονται δειγματοληπτικά τα σημεία: ➢ τοίχος ➢ δάπεδα

ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ – ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Αποτελεσματικότητα απορρύπανσης-απολύμανσης	Οπτικός	Σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού	Απουσία	Τ.Δ.Υ-Π	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
1. Επανάληψη απορρύπανσης / απολύμανσης 2. Αναθεώρηση προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Όπως όλοι οι χώροι του εστιατορίου έτσι και τα αποδυτήρια θα πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στο πρόγραμμα απορρύπανσης – απολύμανσης.

ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα (ΟΜΧ)	Εργαστηριακή	Μηνιάιως	Άνευ μεταβολής	Τ.Δ.Υ- Π	ΔΕΛΤΙΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
			Άνευ μεταβολής		
E. Coli			Απουσία στα 100 ml		
Εντερόκοκκοι			Απουσία στα 100 ml		
Χημική ανάλυση		Μία φορά το χρόνο	ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ		

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
Επεμβάσεις για τη μείωση του βακτηριακού φορτίου Αλλαγή πηγής υδροληψίας
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Στις εγκαταστάσεις χρησιμοποιείται πόσιμο νερό δικτύου.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Έλεγχος κατάστασης υγείας προσωπικού	Εξέταση από αρμόδιο γιατρό Κέντρου Υγείας	Όπως προβλέπεται από τον Νόμο	Όπως προβλέπεται από τον Νόμο. Χωρίς οξέα προβλήματα μικροτραυματισμών και δερματοπαθειών	Προϊστάμενος Τμήματος	Βιβλιάρια Υγείας θεωρημένα κατά το Νόμο
Έλεγχος αποτελεσματικότητας απορρύπανσης-απολύμανσης προσωπικού:		Μηνιάιως		Τ.Δ.Υ.- Π	ΔΕΛΤΙΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
Ο.Μ.Χ.	Εργαστηριακή		< 1.000 / cm^2 επιφάνειας χεριών		
Enterobacteriaceae			<1 / cm^2 επιφάνειας χεριών		
Σταφυλόκοκκοι θετικοί στην πηκτάση			<1 / cm^2 επιφάνειας χεριών		

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

1. Σε περίπτωση που σε εργαζόμενο παρατηρείται πρόβλημα υγείας, ο εργαζόμενος αυτός απομακρύνεται από την παραγωγική διαδικασία μέχρι να αναρρώσει.
2. Εκπαίδευση για σωστές διαδικασίες απορρύπανσης/ απολύμανσης.
3. Συστάσεις για συμμόρφωση στις οδηγίες απορρύπανσης / απολύμανσης.
4. Άμεση απομάκρυνση. Συστάσεις προφορικές και έγγραφες.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Εργαζόμενοι με τραύματα, εκζέματα ή άλλες δερματικές παθήσεις δεν επιτρέπεται να ασχολούνται στους χώρους επεξεργασίας προϊόντων. Το προσωπικό κατά την εργασία του απαγορεύεται να φορά κοσμήματα και να κάνει χρήση αρωμάτων και καλλυντικών. Ο ιματισμός εργαζομένων που λερώθηκε πολύ, κατά τη διάρκεια της εργασίας, πρέπει να αλλάζει αμέσως. Το κάπνισμα απαγορεύεται σε όλους τους χώρους Υπεύθυνος είναι ο εκάστοτε προϊστάμενος τμήματος

ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Αποτελεσματικότητα εντομοκτονιών-μυοκτονιών	Οπτική	Μια φορά το δίμηνο	Απουσία	Τ.Δ.Υ-Π	ΔΕΛΤΙΟ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
1. Αναθεώρηση προγράμματος εξωτερικού συνεργάτη για εντομοκτονίες - μυοκτονίες. 2. Αύξηση συχνότητας επισκέψεων εξωτερικού συνεργάτη για εντομοκτονίες - μυοκτονίες.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Οι εντομοκτονίες - μυοκτονίες γίνονται περιοδικά με βάση πρόγραμμα το οποίο ορίζεται από τον εξωτερικό συνεργάτη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	**Μέθοδος Ελέγχου**	**Συχνότητα**	**Όρια**	**Υπεύθυνος Ελέγχου**	**ΕΝΤΥΠΑ**
Αποτελεσματικότητα απορρύπανσης/ απολύμανσης		Μηνιάιως		Τ.Δ.Υ-Π	ΔΕΛΤΙΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
Ο.Μ.Χ.	Εργαστηριακή		≤100/cm^2		
Enterobacteriaceae			≤ 1/cm^2		

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

1. Επανάληψη απορρύπανσης / απολύμανσης 2. Αναθεώρηση προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Ελέγχονται δειγματοληπτικά τα σημεία: εξοπλισμός και σκεύη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (πρώτες ύλες και τελικά προϊόντα).

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Ελεγχόμενη Παράμετρος	Μέθοδος Ελέγχου	Συχνότητα	Όρια	Υπεύθυνος Ελέγχου	ΕΝΤΥΠΑ
Πρώτες ύλες	Μικροβιολογικές και/ή Χημικές παράμετροι	Περιοδικές μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις των πρώτων υλών.	Νομοθεσίας	Τ.Δ.Υ-Π	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ
Καθαριστικά	Δεδομένα ασφαλείας καθαριστικών / φαρμάκων	Σε κάθε παραλαβή ή όποτε είναι εφικτή η συνοδεία των προϊόντων με πιστοποιητικά.			
Υλικά συσκευασίας / Μέσα μεταφοράς	Μετανάστευση υλικών συσκευασίας				

ΟΜΑΔΑ ΜΕΛΕΤΗΣ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

1. ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

(ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ HACCP, ΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΝΙΖΕΙ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ, ΕΛΕΓΧΕΙ ΤΙΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ, ΑΝΑΦΕΡΕΙ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ, ΔΙΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΤΗΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ, ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΝΕΙ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ, ΑΞΙΟΛΟΓΕΙ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ)

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ: ΜΕΚΡΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

2. ΒΙΟΧΗΜΙΚΗ Labs ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

(ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΕΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΔΙΕΝΕΡΓΕΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ, ΔΙΕΝΕΡΓΕΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ, ΕΛΕΓΧΕΙ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ, ΔΙΕΝΕΡΓΕΙ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ)

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ: ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ - ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ της «ΒΙΟΧΗΜΙΚΗ Labs»

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΞΗΡΑΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

ΟΜΑΔΑ Α. ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Φυτίνη
- Ελιές
- ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ (ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ Η ΓΥΑΛΙΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)

ΟΜΑΔΑ Β. ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΥΖΙ

- Σπαγγέτι
- ΡΥΖΙ

ΟΜΑΔΑ Γ. ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

- Πιπέρι

ΟΜΑΔΑ Δ. ΕΛΑΙΑ

- Ελαιόλαδο
- Σπορέλαιο

ΟΜΑΔΑ Ε. ΔΙΑΦΟΡΑ

- Αλεύρι
- Αλάτι
- Ρίγανη
- Κρασί
- Πιπέρι
- Πατάτες
- Κρεμμύδια
- **Ξύδι**
- **Σκόρδα**
- **Ρύζι**
- **Ζωμός**

ΝΩΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΟΜΑΔΑ ΣΤ. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ / ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

- Γάλα
- Κρέμα γάλακτος
- Φέτα
- Gouda
- Γραβιέρα
- Βούτυρο
- Γιαούρτι

ΟΜΑΔΑ Ζ. ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ / ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

- Ζαμπόν
- Μπέικον

ΟΜΑΔΑ Η. ΑΥΓΑ

- Αυγά φρέσκα

ΟΜΑΔΑ Θ. ΚΡΕΑΤΑ / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- Αρνί
- Κατσίκι
- Μοσχάρι
- Χοιρινό
- Κοτόπουλο

ΟΜΑΔΑ Ι. ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΜΑΝΑΒΙΚΗ

- Ντομάτες
- Αγγούρια
- Κρεμμύδια φρέσκα
- Πατάτες
- Μελιτζάνες
- Κολοκύθια
- Πιπεριές
- Καρότα
- Μαϊντανός
- Άνηθος
- Λάχανο
- Μαρούλι
- Φρούτα εποχής

ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΟΜΑΔΑ ΙΑ. ΚΡΕΑΤΑ / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- Βόειο Α/Ο
- Χοιρινό Α/Ο
- Κοτόπουλο Α/Ο

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΞΗΡΑΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ (ομάδα Α – Ε)

ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ / ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΣΑΚΙΑ ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΑ

Χειρισμούς που θα υποστούν

ΠΛΥΣΙΜΟ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία

ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση

ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΑΠΟ 16° C ΕΩΣ 25° C

Οργανοληπτικός έλεγχος

ΟΙ ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΟΥΝ ΚΑΜΙΑ ΦΥΣΙΚΗ ΒΛΑΒΗ, ΒΑΘΟΥΛΩΜΑΤΑ ή ΧΑΡΑΓΜΑΤΑ
ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΣΤΟΝ ΚΟΡΜΟ ή ΤΑ ΑΚΡΑ
ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΟΥΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΔΙΑΒΡΩΣΗΣ ή ΣΚΟΥΡΙΑΣ
ΤΑ ΣΑΚΙΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΚΕΡΑΙΑ ΧΩΡΙΣ ΣΚΙΣΙΜΑΤΑ
ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΙΧΝΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ή ΑΚΑΡΕΑ
ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΒΟΛΙΑΣΜΑΤΑ, ΠΑΡΑΞΕΝΕΣ ΜΥΡΩΔΙΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ.

Διάρκεια ζωής

ΟΤΙ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ – ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
E. Coli M=100, m=10/g (n=5, c=2)
Staphylococcus aureus πηκτάση + M=100, m=10/g (n=5, c=2)

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Αφλατοξίνες & Κατάλοιπα φαρμάκων: ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής

ΜΕ ΦΟΡΤΗΓΟ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ / ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ (ομάδα ΣΤ)

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ ή ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (VACUUM)

Χειρισμούς που θα υποστούν

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία

ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση

ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <4° C

Οργανοληπτικός έλεγχος

ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΘΑΡΗ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΗ

Η ΥΦΗ ΤΟΥΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΛΗ ΚΑΙ ΚΡΕΜΩΔΗΣ

ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ

ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΟΥΝ ΟΞΙΝΗ ΜΥΡΩΔΙΑ ή ΜΥΡΩΔΙΑ ΜΟΥΧΛΑΣ

ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΚΗΛΙΔΕΣ

Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΔΙΑΡΡΗΚΤΗ

ΝΑ ΜΗΝ ΕΜΦΑΝΙΖΟΥΝ ΣΒΟΛΙΑΣΜΑΤΑ, ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΑΤΑ, ΑΜΜΩΔΗ ή ΣΧΟΙΝΩΔΗ ΥΦΗ

Διάρκεια ζωής

ΟΤΙ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ – ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

ΟΡΙΑ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΝ. 2073/05

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Αφλατοξίνες & Κατάλοιπα φαρμάκων: ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής

ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ / ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ (ομάδα Ζ)

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ ή ΣΕ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (VACUUM)

Χειρισμούς που θα υποστούν

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία

ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση

ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <4° C

Οργανοληπτικός έλεγχος

ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΡΟΖ ΦΩΤΕΙΝΟ ή ΡΟΔΙΝΟ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΚΙΤΡΙΝΕΣ Η΄ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΚΗΛΙΔΕΣ

ΤΟ ΛΙΠΟΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΤΑΘΕΡΟ, ΚΑΛΑ ΕΦΑΠΤΟΜΕΝΟ ΜΕ ΤΟΥΣ ΜΥΕΣ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ

ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΥΓΡΑ

ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟ ΚΕΝΟ, ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΔΙΑΡΡΗΚΤΗ, ΝΑ ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΥΠΟΔΗΛΩΝΟΥΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΑΕΡΑ. ΣΤΗΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ή ΤΙΣ ΤΟΜΕΣ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΓΛΙΤΣΙΑΣΜΑ

ΣΤΗΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΙ ΑΛΑΤΙΟΥ

Διάρκεια ζωής

ΟΤΙ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ – ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

ΟΡΙΑ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΝ. 2073/05

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Αφλατοξίνες & Κατάλοιπα φαρμάκων : ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής

ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΑΥΓΑ (ομάδα Η)

ΑΥΓΑ ΦΡΕΣΚΑ

Χειρισμούς που θα υποστούν
ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία
ΣΕ ΚΑΡΤΕΛΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση
ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <4° C

Οργανοληπτικός έλεγχος
ΤΟ ΚΕΛΥΦΟΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΦΥΣΙΚΑ ΚΑΘΑΡΟ, ΧΩΡΙΣ ΑΙΜΑ, ΚΟΥΤΣΟΥΛΙΕΣ ή ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ. ΤΟ ΚΕΛΥΦΟΣ ΝΑ ΜΗΝ ΕΙΝΑΙ ΑΔΥΝΑΤΟ, ΠΑΡΑΜΟΡΦΩΜΕΝΟ ή ΡΑΓΙΣΜΕΝΟ.

Διάρκεια ζωής
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)
Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
E. Coli M=100, m=10/g (n=5, c=2)
Staphylococcus aureus πηκτάση + M=100, m=10/g (n=5, c=2)

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)
Κατάλοιπα φαρμάκων : ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής
ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΚΡΕΑΤΑ / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ (ομάδα Θ)

ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΡΕΑΤΑ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Χειρισμούς που θα υποστούν

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία

ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση

ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <4° C

Οργανοληπτικός έλεγχος

ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΈΩΣ ΡΟΔΑΛΟ ΧΡΩΜΑ, ΕΝΩ ΤΟ ΛΙΠΟΣ (ΟΠΟΥ ΑΥΤΟ ΥΠΑΡΧΕΙ) ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΠΟΙΚΙΛΕΙ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΈΩΣ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ.

ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ ΚΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΚΗΛΙΔΕΣ (ΜΠΛΕ, ΓΚΡΙ, ΚΙΤΡΙΝΕΣ ή ΠΡΑΣΙΝΕΣ).

ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΓΛΟΙΩΔΗ ή ΚΟΛΛΩΔΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ.

ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΥΓΡΩΝ. ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΕΙ ΞΙΝΗ, ΒΟΥΤΥΡΩΔΗ ΟΣΜΗ (ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ).

ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΑΘΑΡΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ.

ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΕΧΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΚΟΛΛΗΜΕΝΟ ΣΤΗ ΣΑΡΚΑ.

ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΝΑ ΜΗΝ ΕΙΝΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΣΤΕΓΝΟ, ΚΟΛΛΩΔΕΣ ή ΓΛΙΣΤΕΡΟ.

ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΙΜΑΤΩΜΑΤΑ.

ΝΑ ΜΗΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΠΑΣΜΕΝΑ ΚΟΚΑΛΑ.

Διάρκεια ζωής

ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)

E. Coli M=100, m=10/g (n=5, c=2)

Staphylococcus aureus πηκτάση + M=100, m=10/g (n=5, c=2)

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)

Κατάλοιπα φαρμάκων : ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής
ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΛΑΧΑΝΙΚΑ / ΜΑΝΑΒΙΚΗ (ομάδα Ι)

ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΥΔΗΝ – ΤΕΛΑΡΑ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ

Χειρισμούς που θα υποστούν
ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΑΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία
ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση
ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <4° C

Οργανοληπτικός έλεγχος
ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΙ ΟΣΜΗ ΦΡΕΣΚΟΥ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΘΑΡΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΣΠΕΣ ΝΑ ΜΗΝ ΕΧΟΥΝ ΣΤΙΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΥΠΟΔΗΛΩΝΟΥΝ ΚΑΠΟΙΑ ΑΣΘΕΝΕΙΑ ή ΠΡΟΣΒΟΛΗ ΑΠΟ ΕΝΤΟΜΑ

Διάρκεια ζωής
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)	
Salmonella spp	Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
Listeria monocytogenes	Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
E. Coli	M=100, m=10/g (n=5, c=2)
Staphylococcus aureus πηκτάση +	M=100, m=10/g (n=5, c=2)

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)
Αφλατοξίνες & Κατάλοιπα φαρμάκων: ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής
ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Χαρακτηρισμός-περιγραφή προϊόντος
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ (ομάδα ΙΑ)

ΚΡΕΑΤΑ

Χειρισμούς που θα υποστούν
ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΜΕ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Συσκευασία
ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντήρηση
ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <- 18 ° C

Οργανοληπτικός έλεγχος
ΝΑ ΜΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΣΗΜΑΔΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ ή ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΞΗΣ.

Διάρκεια ζωής
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Μικροβιολογικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)
Salmonella spp Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
Listeria monocytogenes Απουσία /25 g (n=5 , c=0)
ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Χημικά (σχετιζόμενα με την ασφάλεια)
Αφλατοξίνες
Κατάλοιπα φαρμάκων
ΟΡΙΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μέθοδος διανομής
ΜΕ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΨΥΓΕΙΟ – ΚΑΤΑΨΥΞΗ.

ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- **ΟΡΕΚΤΙΚΑ**
- **ΣΑΛΑΤΕΣ**
- **ΨΗΤΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ**
- **ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ**
- **ΛΑΔΕΡΑ**
- **ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ**
- **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΣΟΥΠΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΖΩΜΟΣ ΑΠΟ ΒΡΑΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΚΡΕΑΣ, ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ κλπ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ή ΚΡΕΑΤΟΣ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63ºC ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θº ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ Η Θº ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ. ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΑ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΛΑΔΙ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΕΜΑΧΙΖΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥΣ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΙ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΚΡΕΑΣ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΚΡΕΑΣ ΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ (ΡΥΖΙ - ΠΑΤΑΤΕΣ–ΑΡΑΚΑΣ-ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΚΑΡΟΤΑ) ή ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΟΥ ή ΧΟΙΡΙΝΟ ή ΠΡΟΒΕΙΟ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΤΕΜΑΧΙΖΕΤΑΙ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ, ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΨΗΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή ΨΗΝΕΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΠΛΑΚΑ.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΨΑΡΙ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΨΑΡΙ ή ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ή ΣΟΥΠΙΕΣ ή ΓΑΡΙΔΕΣ, ΜΕΡΙΔΑ, ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ (ΡΥΖΙ - ΠΑΤΑΤΕΣ–ΑΡΑΚΑΣ-ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΚΑΡΟΤΑ) ή ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΨΑΡΙ ή ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ή ΣΟΥΠΙΕΣ ή ΓΑΡΙΔΕΣ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΟ ΨΑΡΙ ή ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ή ΣΟΥΠΙΕΣ ή ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ, ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΠΛΑΚΑ.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ

	ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΛΑΔΕΡΟ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΑΣΟΛΙΑ ή ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ή ΝΤΟΜΑΤΕΣ ή ΠΙΠΕΡΙΕΣ ή ΑΡΑΚΑΣ ή ΜΠΑΜΙΕΣ ή ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ή ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ή ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ή ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΥΤΩΝ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΦΑΣΟΛΙΑ ή ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ή ΝΤΟΜΑΤΕΣ ή ΠΙΠΕΡΙΕΣ ή ΑΡΑΚΑΣ ή ΜΠΑΜΙΕΣ ή ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ή ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ή ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ή ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΑΥΤΩΝ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΟΥΛΕΡΙΚΟ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΕΡΙΔΑ, ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ (ΡΥΖΙ - ΠΑΤΑΤΕΣ–ΑΡΑΚΑΣ-ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΚΑΡΟΤΑ) ή ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ή ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΠΛΑΚΑ.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ

ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ° ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ° ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΟ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΟ, ΜΕΡΙΔΑ, ΜΕ ΚΙΜΑ ή ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ή ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΖΥΜΑΡΙΚΟ-ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ-ΤΥΡΙΑ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΣΕ ΛΑΜΑΡΙΝΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ° ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ° ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΚΙΜΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΚΙΜΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ή ΚΙΜΑΣ ΣΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ Ή ΚΕΦΤΕΔΕΣ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΚΙΜΑΣ ΒΟΔΙΝΟΣ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ή ΨΗΝΕΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΗ ΠΛΑΚΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ° ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ° ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΟΣΠΡΙΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΑΣΟΛΙΑ ή ΡΕΒΙΘΙΑ ή ΦΑΚΕΣ ΣΕ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΣΕΛΙΝΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΣΚΟΡΔΑ ΚΛΠ.
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΦΑΣΟΛΙΑ ή ΡΕΒΙΘΙΑ ή ΦΑΚΕΣ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

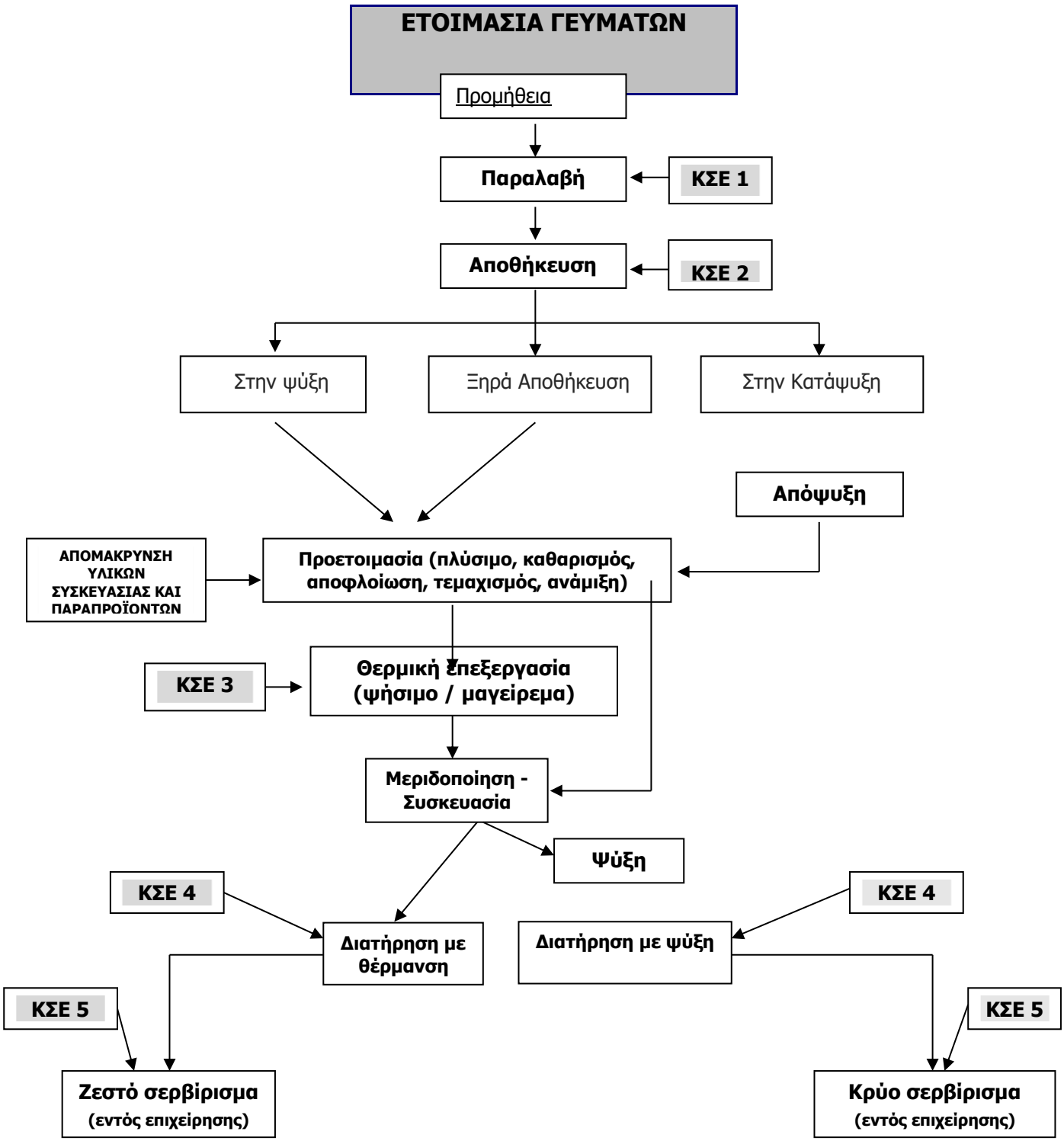
ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΠΙΤΑ ή ΠΙΤΣΑ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ή ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ ή ΠΙΤΣΑ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΑΛΕΥΡΙ-ΤΥΡΙ-ΧΟΡΤΑ-ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΨΗΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕΡΙΔΕΣ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΗ ΚΑΙ ΕΠΕΙΤΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ >63°C ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΓΛΥΚΟ ΤΑΨΙΟΥ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ
Α' ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΑΛΕΥΡΙ, ΖΑΧΑΡΗ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΑΥΓΑ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΨΗΝΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΚΑΙ ΑΦΗΝΕΤΑΙ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΩΣΠΟΥ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΟ.

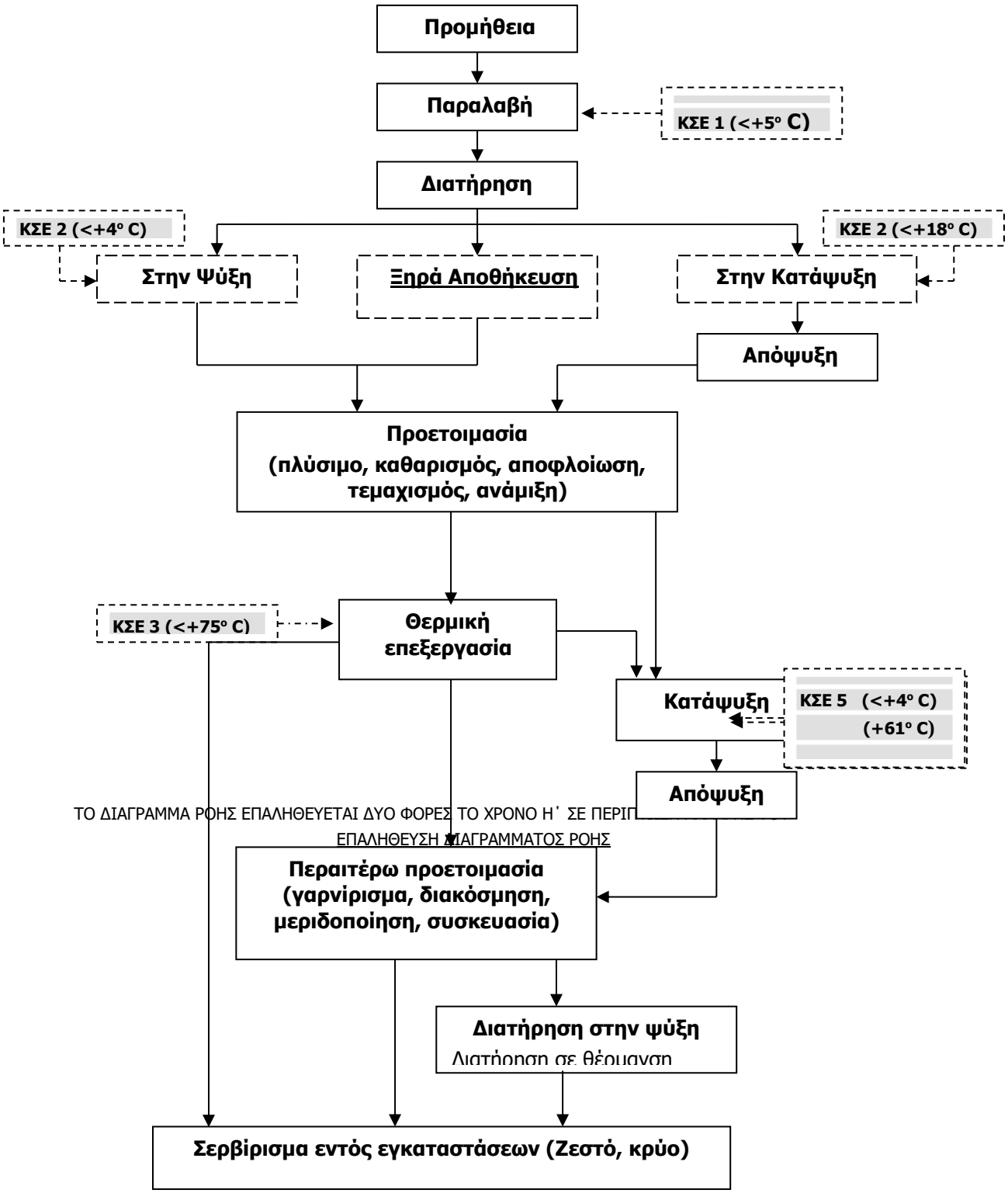
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΙ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	**ΠΙΑΤΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟ**
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ ή ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Α’ ΥΛΗ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	ΖΕΛΕ ΣΚΟΝΗ, ΜΟΥΣ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ, ΓΑΛΑ, ΝΕΡΟ
ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΔΥΝΑΤΟ ΧΤΥΠΗΜΑ ΣΤΟ ΜΙΞΕΡ, ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΩΣΠΟΥ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΟ.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΙ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	6 ΩΡΕΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ	ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ Η Θ^{o} ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ. ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΤΑΙ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΑΠΟΥΣΙΑ: ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ-ΛΙΣΤΕΡΙΑ-ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ AUREUS-E.COLI

Διαγράμματα Ροής



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΣΤΑΔΙΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ – ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ	Ελέγχονται και αξιολογούνται όλοι οι προμηθευτές.
ΠΑΡΑΛΑΒΗ	Όλες οι πρώτες ύλες πρέπει να παραλαμβάνονται σύμφωνα με τις οδηγίες παραλαβής πρώτων υλών. Δεν γίνονται αποδεκτές πρώτες ύλες που να μη συμμορφώνονται με τις οδηγίες αυτές. Σε όσες πρώτες ύλες είναι δυνατόν, θα πρέπει να ζητούνται πιστοποιητικά από τους προμηθευτές. Όσες πρώτες ύλες δε συνοδεύονται με πιστοποιητικά, ελέγχονται μακροσκοπικά και συγχρόνως εργαστηριακά. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ: ότι αναφέρεται στις οδηγίες παραλαβής πρώτων υλών και στις προδιαγραφές αυτών. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ: ότι προβλέπεται από όρια νομοθεσίας.
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ	Ελέγχεται η σωστή αποθήκευση και διατήρηση των πρώτων υλών. Καμία πρώτη ύλη δεν πρέπει να είναι σε άμεση επαφή με το δάπεδο. Όλες οι πρώτες ύλες πρέπει να είναι τοποθετημένες επάνω σε πλαστικές παλέτες και να μην ακουμπούν στα τοιχώματα της αποθήκης ή των ψυκτικών θαλάμων. Ελέγχεται 2 φορές καθημερινώς η θερμοκρασία των θαλάμων συντήρησης και κατάψυξης και 2 φορές το χρόνο γίνεται βαθμονόμηση των μονάδων εξοπλισμού (των φορητών θερμομέτρων, των ηλεκτρονικών και των καταγραφικών όπου υπάρχουν)
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Σε αυτό το στάδιο γίνεται ο καθαρισμός και ο τεμαχισμός των Ά υλών προκειμένου να παρασκευαστούν τα τελικά προϊόντα.
ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Μόλις τελειώσει η προετοιμασία ακολουθεί το ψήσιμο ή ο βρασμός ανάλογα με το προϊόν που παρασκευάζεται. Ελέγχεται η θερμοκρασία των προϊόντων στο εσωτερικό αυτών (να φτάνει τους 75 ^{o}C στο εσωτερικό) καθώς και η θερμοκρασία από το λάδι τηγανίσματος (να μην υπερβαίνει τους 180 ^{o} C).
ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	Μαγειρεμένα τρόφιμα που πρόκειται να αποθηκευτούν στην ψύξη, πριν την τοποθέτησή τους στο ψυγείο, τα αφήνουμε να κρυώσουν τουλάχιστον στους 21 ^{o}C. Η διαδικασία αυτή γίνεται μέσα σε δύο ώρες από τη θερμική επεξεργασία.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Τα μαγειρεμένα τρόφιμα μεταφέρονται στο τμήμα συσκευασίας, όπου τοποθετούνται κατά μερίδες σε πλαστικούς περιέκτες, κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα και κλείνονται με ειδικό πλαστικό φιλμ εύκολης χρήσης, επίσης κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΨΥΞΗ / ΘΕΡΜΑΝΣΗ	Τα τελικά προϊόντα έτοιμα προς κατανάλωση τοποθετούνται σε ξεχωριστό χώρο με ελεγχόμενη θερμοκρασία (thermobox ή ψυγεία, ανάλογα το τελικό προϊόν) και μακριά από τα ωμά και ημιέτοιμα προϊόντα. Ελέγχονται οι θερμοκρασίες διατήρησης. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΨΥΞΗ: θερμοκρασία στο εσωτερικό < 5 ^{o} C ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ: θερμοκρασία στο εσωτερικό > 63°C

Ανάλυση Κινδύνων

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών	Εργαστηριακός έλεγχος των πρώτων υλών κάθε 3 μήνες	Όρια Νομοθεσίας				
	E Coli			3	5	15	OPRP
	Salmonella spp			5	3	15	
	Listeria monocytogenes			5	3	15	
	Staphylococcus aureus			5	3	15	
	-Ανάπτυξη/ πολλαπλασιασμός παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αυξημένης θερμοκρασίας	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας παραλαβής πρώτων υλών	Θερμοκρασίες: Νωπά: ≤5°C Κατεψυγμένα: ≤-18°C	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	-Κατάλοιπα φαρμάκων	Εργαστηριακός έλεγχος των πρώτων υλών	Όρια Νομοθεσίας	5	2	10	PRP
	-Βαρέα μέταλλα			5	2	10	
	-Μετανάστευση ουσιών από υλικά συσκευασίας	-Πιστοποιητικά καταλληλότητας υλικών συσκευασίας σε κάθε παραλαβή		5	3	15	OPRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						

	Παρουσία ξένων σωμάτων (ξύλο, μέταλλο, πλαστικό, γυαλί, οστά, κλπ)	Οπτικός έλεγχος και καταγραφή οργανοληπτικού ελέγχου	Οι οργανοληπτικές ιδιότητες των πρώτων υλών, να ικανοποιούν τις προδιαγραφές	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP

ΣΤΑΔΙΟ	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	**ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ**
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ (0°≤Θ≤4° C)	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αύξησης της θερμοκρασίας	- Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι -Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας θαλάμων	0°≤Θ≤4° C	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	-Κίνδυνος αλλοίωσης των τροφίμων από παρατεταμένο χρόνο αποθήκευσης			4	3	12	PRP
	-Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ συσκευασμένων/ ασυ-σκεύαστων			4	3	12	PRP
	-Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ ωμών και έτοιμων προς χρήση προϊόντων			4	3	12	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (Θ≤-18° C)	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αύξησης της θερμοκρασίας	- Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι -Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας θαλάμων	Θ≤-18° C	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	-Κίνδυνος αλλοίωσης των τροφίμων από παρατεταμένο χρόνο αποθήκευσης			4	3	12	PRP
	-Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ συσκευασμένων/ ασυ-σκεύαστων			4	3	12	PRP
	-Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ ωμών και έτοιμων προς χρήση προϊόντων			4	3	12	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ
ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (Θ≤ 25° C)	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς που προέρχονται από τρω-κτικά και έντομα	Εντομοκτονίες - Μυοκτονίες	Απουσία	5	3	15	OPRP
	-Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ακαταλλήλων συνθηκών αποθήκευσης	-Εσωτερικοί έλεγχοι	Θ≤ 25° C	5	2	10	PRP
	-Κίνδυνος αλλοίωσης των τροφίμων από παρατεταμένο χρόνο αποθήκευσης			5	2	10	PRP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	Χημική επιμόλυνση από συναποθηκευμένα υλικό καθαρισμού / απολύμανσης	-Εσωτερικοί έλεγχοι	Απουσία	5	2	10	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						
	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα (γυαλιά, έντομα, πλαστικά, κλπ), λόγω κατεστραμμένων συσκευασιών ή εκτεθειμένων προϊόντων	-Εσωτερικοί έλεγχοι	Απουσία	5	2	10	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ (ΠΛΥΣΙΜΟ, ΚΑ-ΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟ-ΦΛΟΙΩΣΗ, ΤΕΜΑ-ΧΙΣΜΟΣ κτλ.)	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Επιμόλυνση από το προσωπικό, τον εξοπλισμό	-Εφαρμογή του προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης -Εσωτερικοί έλεγχοι -Εκπαίδευση προσωπικού	-Απουσία ρύπων ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΟΜΧ ≤ 1000/cm^2 ΕΝΤ/ΚΑ ≤ 1/cm^2 Staphylococcus spp ≤ 1/cm^2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΟΜΧ ≤ 100/cm^2 ΕΝΤ/ΚΑ ≤ 1/cm^2	5	2	10	PRP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	-Χημική επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού/ α-πολύμανσης	-Πιστοποιητικά καθαριστικών		5	3	15	OPRP
	-Χημική επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας			5	1	5	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						

	-Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, νύχια, κουμπιά...) τον εξοπλισμό κλπ.	Εσωτερικοί έλεγχοι	-Πλημμελής καθαρισμός των πρώτων υλών.	4	1	4	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	**ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ**
ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	- Επιβίωση μικροοργανισμών	Χρήση διακριβωμένων οργάνων		5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP

	- Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ των τροφίμων		Θερμοκρασία ψησίματος >75° C στο εσωτερικό	5	2	10	PRP
	- Επιμόλυνση από το προσωπικό, τον εξοπλισμό			4	2	8	PRP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	-Χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα	Εσωτερικοί έλεγχοι	Θερμοκρασία λαδιού κατά το τηγάνισμα <180 ^{o}C	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	-Χημική επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού/ απολύμανσης		Απουσία	5	2	10	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						

	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, νύχια, κουμπιά...) τον εξοπλισμό, κλπ.	Εσωτερικοί έλεγχοι	Απουσία	4	1	4	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	**ΚΙΝΔΥΝΟΙ**	**ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**	**ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	**ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ**
ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	- Επιβίωση μικροοργανισμών	Χρήση διακριβωμένων οργάνων		5	2	10	PRP

	- Διασταυρούμενη επιμόλυνση μεταξύ των τροφίμων		Θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων: <21° C. Διάρκεια προσαρμογής 2 ώρες από τη θερμική επεξεργασία	5	2	10	PRP
	- Επιμόλυνση από το προσωπικό, τον εξοπλισμό			4	2	8	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						
	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, νύχια, κουμπιά...) τον εξοπλισμό, κλπ.	Εσωτερικοί έλεγχοι	Απουσία	4	1	4	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	**ΧΗΜΙΚΟΙ**						
	Μετανάστευση ουσιών από τη συσκευασία	Χρήση πιστοποιημένων συσκευασιών, κατάλληλων για επαφή με τρόφιμα	Απουσία	5	1	5	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						
	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, κουμπιά...) τον εξοπλισμό (μέταλλα), κλπ.	-Εσωτερικοί έλεγχοι -Τήρηση Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού -Ανιχνευτής μετάλλων	Απουσία	5	1	5	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	**ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ**
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αύξησης της θερμοκρασίας	-Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού -Εργαστηριακός έλεγχος τελικών προϊόντων	Επίτευξη απαιτούμενης θερμοκρασίας στο εσωτερικό του τροφίμου (ανάλογα με το είδος του τροφίμου) Διάθεση σε ψύξη: 4°C (± 2°C)	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	-Επιμόλυνση από διαφορετικά τρόφιμα, το προσωπικό, τους πε-λάτες, τον εξοπλισμό			5	1	5	PRP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	Χημική επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού/ απολύμανσης	-Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού	Απουσία	5	1	5	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						
	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, νύχια, κουμπιά...) τον εξοπλισμό. κλπ.	-Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού	Απουσία	5	1	5	PRP

ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ / ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΟΡΙΑ / ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	**ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ**	**ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ**	**ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ** (ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ Χ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ)	**ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ**
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	**ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ**						
	-Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων μικροοργανισμών λόγω παραμονής των προϊόντων σε ακατάλληλες θερμοκρασίες. (Θ<63^0 C).	-Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού	Επίτευξη απαιτούμενης θερμοκρασίας στο εσωτερικό του τροφίμου (ανάλογα με το είδος του τροφίμου)	5	5	25	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
	- Επιμόλυνση από διαφορετικά τρόφιμα, το προσωπικό, τους πε-λάτες, τον εξοπλισμό	-Εργαστηριακός έλεγχος τελικών προϊόντων	Διάθεση σε θέρμανση: > 61° C	5	1	5	PRP
	ΧΗΜΙΚΟΙ						
	Χημική επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού /απολύμανσης	-Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού	Απουσία	5	1	5	PRP
	ΦΥΣΙΚΟΙ						

	Φυσική επιμόλυνση από ξένα σώματα που προέρχονται από το προσωπικό (τρίχες, νύχια, κουμπιά...) τον εξοπλισμό κλπ.	-Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής προσωπικού	Απουσία	5	1	5	PRP

ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ: 1 = κίνδυνος μικρής σοβαρότητας……5 = κίνδυνος μεγάλης σοβαρότητας

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ: 1 = μικρή συχνότητα εμφάνισης …… 5 = μεγάλη συχνότητα εμφάνισης

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ: 0 ≤ PRP < 15 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (PRP)

15 ≤ OPRP < 20 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (OPRP)

CCP ≥ 20 ΣΧΕΔΙΟ HACCP

Οι παραπάνω κίνδυνοι εντοπίστηκαν βάσει ελληνικής και ξένης βιβλιογραφίας και ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Στη ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ (Λ.Δ. 7.0 /σελ 5 από 5) αναφέρονται αναλυτικά όλες οι πηγές.

Καθιέρωση Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων

1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ (παρουσία μικροβίων)
2	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ (προσωπικό – εξοπλισμός – νερό)
3	ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ (προσωπικό – εξοπλισμός)
4	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (προσωπικό – εξοπλισμός)
5	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ (προσωπικό – εξοπλισμός)
6	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (προσωπικό – εξοπλισμός)
7	ΜΕΤΑΦΟΡΑ (προσωπικό – εξοπλισμός)

Α/Α	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΕΥΘΥΝΕΣ / ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ
1	Μικροβιολογικός	Εργαστηριακός έλεγχος των πρώτων υλών	-Δειγματοληψία πρώτων υλών σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψίας	-Συστάσεις προς τους προμηθευτές -Αλλαγή προμηθευτών	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ	Δελτία εργαστηριακού ελέγχου
2		Εργαστηριακός έλεγχος -επιφανειών εξοπλισμού -προσωπικού και -νερού	-Δειγματοληψία επιφανειών εξοπλισμού, προσωπικού και νερού σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψίας	-Επανάληψη εφαρμογής προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης -Εκπαίδευση προσωπικού -Επεμβάσεις για μείωση μικροβιακού φορτίου	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
3		Εργαστηριακός έλεγχος -επιφανειών εξοπλισμού και -προσωπικού	Δειγματοληψία επιφανειών εξοπλισμού και προσωπικού σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψίας	-Επανάληψη εφαρμογής προγράμματος απορρύπανσης / απολύμανσης -Εκπαίδευση προσωπικού		
4						
5						
6						

Κανόνες Καλής Υγειονομικής Πρακτικής

Εγχειρίδιο Εφαρμογής Κανόνων Καλής Υγειονομικής Πρακτικής

1. Σκοπός

Οι οδηγίες που ακολουθούν αφορούν σε κανόνες υγιεινής που το προσωπικό της Επιχείρησης **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ πρέπει να ακολουθεί κατά τη διάρκεια των διαδικασιών παρασκευής

2. Εφαρμογή

Οι οδηγίες αφορούν όλο το προσωπικό της επιχείρησης.

3. Σχετικά αρχεία

Ειδικά Σημεία Παρακολούθησης (ΕΣΠ)

4. Υπευθυνότητες και δραστηριότητες

4.1. Εγκαταστάσεις, εξοπλισμός και εργαλεία

- Οι αποθηκευτικοί χώροι και οι εγκαταστάσεις των διαδικασιών πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για προσδιορισμένες δραστηριότητες. Εξοπλισμός ή εργαλεία απαγορεύεται να μεταφερθούν σε άλλη περιοχή εκτός εάν η μεταφορά έχει εγκριθεί προηγουμένως από τον Τ.Δ.Υ-Π
- Οι αποθηκευτικοί χώροι και οι λοιπές εγκαταστάσεις πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση από υγειονομικής άποψης. Κάθε πρωί, πριν την έναρξη των εργασιών η εγκατάσταση από πλευράς υγειονομικής πρέπει να αρχίζει από μηδενική βάση. Με άλλα λόγια η εγκατάσταση στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας, μετά την απορρύπανση και απολύμανση πρέπει να είναι στο επίπεδο υγιεινής που ήταν την πρώτη ημέρα πριν χρησιμοποιηθεί.
- Η απορρύπανση και απολύμανση των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και των εργαλείων γίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο σχετικό κεφάλαιο του HACCP όπου προσδιορίζονται ο τρόπος, η συχνότητα, τα προϊόντα για την απορρύπανση και απολύμανση.
- Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την απορρύπανση/απολύμανση πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρο (δωμάτιο/ντουλάπα) όπου μόνο τα άτομα υπεύθυνα για αυτές τις διαδικασίες να έχουν πρόσβαση.
- Για τις διαδικασίες απορρύπανσης και απολύμανσης χρησιμοποιείται πόσιμο νερό.
- Στους αποθηκευτικούς χώρους, η διαδικασία εντομοκτονίας-μυοκτονίας πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες .

- Οι πόρτες που οδηγούν σε εξωτερικούς ή ανοικτούς χώρους παραμένουν ανοικτές μόνο τον απαραίτητο χρόνο, για την είσοδο-έξοδο ατόμων και προϊόντων.
- Είσοδος στους χώρους απαγορεύεται σε άτομα που δεν σχετίζονται με τις διαδικασίες. Η είσοδος επιτρέπεται μόνο σε άτομα που φορούν κατάλληλα προστατευτικά ρούχα και μόνο με έγκριση από τον υπεύθυνο της συγκεκριμένης διαδικασίας.

4.2. Χειρισμοί

- Οι δραστηριότητες που σχετίζονται με τρόφιμα πραγματοποιούνται από προσωπικό που πληροί τους κανόνες υγιεινής.
- Οι χειριστές πρέπει να χρησιμοποιούν επιφάνειες εργασίας και εργαλεία συγκεκριμένα για κάθε διαδικασία.
- Αν η διαδικασία σταματήσει απότομα, τα ευαλοίωτα προϊόντα τοποθετούνται στο ψυγείο.

4.3. Καταπολέμηση τρωκτικών, εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων.

Με σκοπό την καταπολέμηση των τρωκτικών, τα ακόλουθα σημεία απαιτούν προσοχή.

- Οι πόρτες και τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά ή να είναι εξοπλισμένα με σήτες. Τυχόν ανοίγματα ή ρωγμές πρέπει να επιδιορθώνονται άμεσα.
- Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζονται οι γωνίες, αποχετεύσεις και σχισμές.
- Τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους με τα τρόφιμα. Οι κάδοι πρέπει να καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά.
- Διατηρείται αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών
- Τα τρόφιμα διατηρούνται συσκευασμένα ή σκεπασμένα.
- Ενδείξεις παρουσίας τρωκτικών ή εντόμων αναφέρονται άμεσα στον υπεύθυνο ο οποίος αποφασίζει για τον τρόπο αντιμετώπισης.
- Αποφεύγεται η αποθήκευση τροφίμων στο πάτωμα. Τα τρόφιμα τοποθετούνται σε ράφια ή παλέτες.
- Καθαρίζονται παγίδες τρωκτικών τακτικά.
- Τα τρόφιμα απομακρύνονται κατά την εφαρμογή εντομοκτόνων.

4.4. Διαχείριση αποβλήτων

- Τα απόβλητα κατά τις διαδικασίες της επιχείρησης συλλέγονται σε περιέκτες/κάδους που κλείνουν αυτόματα και δεν επιτρέπουν μολύνσεις. Απομακρύνονται κατά τακτά χρονικά διαστήματα και πάντως τουλάχιστον μια φορά την ημέρα.
- Εάν πριν την απομάκρυνση τους διατηρούνται στιγμιαία δεν πρέπει να εμποδίζουν τους χειριστές και δεν πρέπει οπωσδήποτε να αποτελούν πηγές μόλυνσης.

Αρχειοθέτηση

Αρχεία που αφορούν σε καταγραφή διαδικασιών επεξεργασίας, θερμοκρασιών κλπ κρατούνται για τουλάχιστον δύο χρόνια.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ – ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Διακρίνουμε τις εξής κατηγορίες στόχων για απολύμανση:

-Κατηγορία 1 (ημερήσια απολύμανση)**:** κινητός και ακίνητος εξοπλισμός, εργαλεία κοπής, εξαρτήματα μηχανημάτων, μαγειρικά σκεύη, πάγκοι εργασίας, τεφλόν, νεροχύτες, τοίχοι, δάπεδα, οροφές.

-Κατηγορία 2 (μηνιαία απολύμανση)**:** Ψυγεία.

Ημερήσιο πρόγραμμα

Εκτελείται μετά το πέρας των εργασιών κάθε ημέρας και σκοπό έχει την προετοιμασία του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων, έτσι που την άλλη μέρα η εργασία να αρχίζει, από πλευράς υγιεινής, από μηδενική βάση.

Πριν αρχίσει η εφαρμογή οποιουδήποτε καθαριστικού ή απολυμαντικού, απομακρύνονται όλα τα ορατά υπολείμματα με τη χρησιμοποίηση άφθονου ζεστού νερού ή ατμού και μηχανικών μέσων (σκούπες και σκληρές βούρτσες με τις οποίες τρίβονται όλες οι επιφάνειες). Οι σχάρες των φρεατίων ανοίγονται και αφού απομακρυνθούν οι χονδροί ρύποι ξεπλένονται καλά.

Ξεκινούμε πάντοτε από τα μηχανήματα που αποσυναρμολογούνται και μετά προχωρούμε στους πάγκους εργασίας, τις λεκάνες, τους νεροχύτες, τους τοίχους και τα δάπεδα.

Γίνεται οπτικός έλεγχος καθαριότητας.

Μετά την απομάκρυνση όλων των ρύπων με μηχανικό τρόπο εφαρμόζεται στην εγκατάσταση συστηματικός αφρισμός όλων των χώρων, από κάτω προς τα επάνω, χρησιμοποιώντας κατάλληλο προϊόν.

Στα σημεία που υπάρχουν ρύποι ξεραμένοι και κολλημένοι, που δεν απομακρύνθηκαν με μηχανικό τρόπο στην πρώτη φάση, εφαρμόζεται και δεύτερος ψεκασμός με το ίδιο διάλυμα. Μετά 10 λεπτά παραμονής του διαλύματος ψεκασμού στις επιφάνειες εφαρμόζεται και πάλι τρίψιμο μέχρι να απομακρυνθούν όλοι οι ρύποι.

Στο τέλος αυτής της φάσης δεν πρέπει να υπάρχουν πουθενά υπολείμματα τροφίμων.

Τα ανοξείδωτα και ειδικότερα τα αποσυναρμολογούμενα τμήματα των μηχανημάτων, μετά τον πλήρη καθαρισμό τους, εμβαπτίζονται σε διάλυμα απολυμαντικού. Αν δε μπορεί να μπουν σε λουτρό ψεκάζονται με απολυμαντικό διάλυμα.

Τα πλαστικά εμβαπτίζονται σε λουτρό, που περιέχει διάλυμα απολυμαντικού σε νερό. Αν δεν μπορεί να μπουν σε λουτρό ψεκάζονται με το ίδιο διάλυμα.

Η υπόλοιπη εγκατάσταση ξεπλένεται και πάλι με άφθονο νερό. Στη συνέχεια ψεκάζονται με απολυμαντικό διάλυμα σε νερό.

Μετά από λίγη ώρα βγάζουμε από το λουτρό τα ανοξείδωτα και τα πλαστικά και ξεπλένουμε όλη την εγκατάσταση και τα εξαρτήματα με άφθονο κρύο νερό.

Αφήνουμε να στεγνώσουν μέχρι την άλλη μέρα και προστατεύουμε όλη την εγκατάσταση από τα εξωτερικά ρεύματα αέρος.

Ειδικότερα, η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται στους πάγκους εργασίας, κάθε φορά που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την προετοιμασία διαφορετικού είδους τροφίμου από το προηγούμενο.

Μηνιαίο πρόγραμμα

Μια φορά το μήνα προγραμματίζεται ο καθαρισμός και η απολύμανση των ψυγείων και των αυτοκινήτων μεταφοράς..

Ο φόρτος των ψυγείων αλλά και τα δρομολόγια μεταφοράς γευμάτων ρυθμίζονται έτσι που μια φορά το μήνα μπορεί να αδειάσουν εύκολα ή να μένουν κενά για να εφαρμοστεί πρόγραμμα καθαριότητας και απολύμανσης.

Το πρόγραμμα αυτό έχει ως εξής:

- Σταματούμε τη λειτουργία των ψυγείων.
- Καθαρίζονται με άφθονο ζεστό νερό και μηχανικά μέσα.
- Πλένονται με διάλυμα απολυμαντικού.
- Ξεπλένονται με κρύο νερό.
- Ψεκάζονται με διάλυμα απολυμαντικού.

- Ξεπλένονται.
- Στεγνώνονται.
- Επαναλειτουργούμε τα ψυγεία.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο ΚΑΘΕ ΧΩΡΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΘΕ ΤΜΗΜΑ ΕΧΕΙ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΕΙΔΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ.

ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΕ ΑΛΛΑ ΤΜΗΜΑΤΑ.

Περιοδικά πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος (μικροβιολογικές εργαστηριακές αναλύσεις) στις επιφάνειες του εξοπλισμού με σκοπό την επαλήθευση της τήρησης του προγράμματος Καθαρισμού – Απολύμανσης.

Η ομάδα αξιολογεί τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων και σε περίπτωση αποκλίσεων από τα όρια αποφασίζεται:

- η επανάληψη καθαρισμού και απολύμανσης,
- η αύξηση της συχνότητας καθαρισμού και απολύμανσης
- η εκπαίδευση του προσωπικού
- η αύξηση της συχνότητας των δειγματοληψιών.

ΣΧΕΔΙΟ HACCP

ΣΤΑΔΙΟ	*Κ.Σ.Ε*	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**	**ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ**	*ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ*	**ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΕΥΘΥΝΕΣ / ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**	**ΑΡΧΕΙΑ**
ΠΑΡΑΛΑΒΗ	CCP 1	**Μ** **Χ** **Φ**	Εργαστηριακός έλεγχος των πρώτων υλών	Οι οργανοληπτικές ιδιότητες των πρώτων υλών, να ικανοποιούν τις προδιαγραφές. Θερμοκρασίες: Νωπά: ≤5°C Κατεψυγμένα: ≤-18°C	- Μέτρηση της θερμοκρασίας κατά την παραλαβή και έλεγχος για ξένες ύλες -Οπτικός Έλεγχος σύμφωνα με την Οδηγία Παραλαβής -Έλεγχος παραστατικών προμηθευτή.	Μη παραλαβή	**Υπεύθυνος Παραλαβών**	Έντυπο παραλαβής αποθήκευσης **ΕΝ 001** -Φάκελοι προμηθευτών -Οδηγία παραλαβής -Δελτίο εργαστηριακού ελέγχου των πρώτων υλών
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	CCP 2	**Μ**	- Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι	Νωπά: 0°C ως 5°C Καταψυγμένα: ≤-18°C	Παρακολούθηση και καταγραφή της θερμοκρασίας των ψυγείων.	-Επισκευή της βλάβης -Μεταφορά σε άλλο ψυγείο αν η θερμοκρασία προϊόντος υπερβεί τους 8°C ή -15°C	**Υπεύθυνος Αποθήκης**	-Οδηγία παραλαβής/αποθήκευσης -Έντυπο ελέγχου θερμοκρασιών ψυγείων

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ – ΨΗΣΙΜΟ	CCP 3	**Μ**	Χρήση διακριβωμένων οργάνων Εσωτερικοί έλεγχοι	-Πλημμελής καθαρισμός των πρώτων υλών. - Ο χρόνος έκθεσης των προϊόντων σε θερμοκρασία 16-22° C να είναι ο ελάχιστος δυνατός Θερμοκρασία ψησίματος >75° C στο εσωτερικό - Θερμοκρασία λαδιού κατά το τηγάνισμα <180 ^{o}C	- Συνεχής έλεγχος καθαριότητας και απολύμανσης σκευών / εργαλείων - Περιορισμός της έκθεσης των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος στην διάρκεια της προετοιμασίας .	Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση προσωπικού πάνω σε θέματα προσωπικής υγιεινής και για την σημασία της σε ότι αφορά στην ασφάλεια των τροφίμων. -Αύξηση της συχνότητας καθαρισμού/ απολύμανσης.	**Υπεύθυνος Παρασκευαστηρίου**	-Οδηγία Υγιεινής Προσωπικού -Έντυπο καταγραφής θερμοκρασίας ψησίματος

ΣΤΑΔΙΟ	*Κ.Σ.Ε*	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**	**ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ**	*ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ*	**ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΕΥΘΥΝΕΣ / ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**	**ΑΡΧΕΙΑ**
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	CCP 4	**Μ**	Χρήση διακριβωμένου οργάνου. -Εσωτερικοί έλεγχοι τήρησης των Οδηγιών Υγιεινής Προσωπικού Εργαστηριακός έλεγχος τελικών προϊόντων	Επίτευξη απαιτούμενης θερμοκρασίας στο εσωτερικό του τροφίμου (ανάλογα με το είδος του τροφίμου) Διάθεση σε ψύξη: 4°C (± 2°C) Διάθεση σε θέρμανση: > 61° C	Μέτρηση θερμοκρασίας και καταγραφή στο αντίστοιχο έντυπο	Διευθέτηση /διόρθωση της θερμοκρασίας με βάση τις προδιαγραφές. - Εκτίμηση επικινδυνότητας / απόρριψη. -Ενημέρωση προσωπικού -Απόρριψη προϊόντων, όταν η θερμοκρασία δεν είναι η ενδεδειγμένη.	**Υπεύθυνος κουζίνας**	Έντυπα ελέγχου θερμοκρασίας συντήρησης τελικών προϊόντων

Σχεδιασμός της Επαλήθευσης

Η επιχείρηση **''**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**''** σχεδιάζει την επαλήθευση του συστήματος και καθορίζει το σκοπό, τις μεθόδους, τη συχνότητα και τις ευθύνες για την αξιολόγηση.

Η επαλήθευση επιβεβαιώνει ότι:

- τα προαπαιτούμενα επαληθεύονται,
- τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων ενημερώνονται συνεχώς,
- τα προαπαιτούμενα προγράμματα και τα στοιχεία του σχεδίου HACCP εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά,
- δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων στα προϊόντα.

Κατά την παραλαβή: επαληθεύεται με την αναζήτηση του εξωτερικού επιθεωρητή συνδεδεμένου με τη μονάδα, η ορθή παραλαβή των πρώτων υλών μακροσκοπικά και με εργαστηριακό έλεγχο των πρώτων υλών από αναγνωρισμένο εργαστήριο.

Κατά τη συντήρηση: επαληθεύεται με τον έλεγχο της θερμοκρασίας των θαλάμων και την καταγραφή τους δύο φορές την ημέρα. Επαληθεύεται η ένδειξη του θερμομέτρου της επιχείρησης με βαθμονόμηση των οργάνων μέτρησης.

Κατά την επεξεργασία – ψήσιμο: επαληθεύεται με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των προϊόντων.

Κατά την ψύξη - προσαρμογή θερμοκρασίας: επαληθεύεται με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των προϊόντων που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία και που πρόκειται να διατηρηθούν υπό ψύξη (για αναθέρμανση σε θερμοκρασία >70 ^{O} C στο εσωτερικό και διάθεση).

Κατά τη διατήρηση: επαληθεύεται με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των προϊόντων.

Σε όλα τα στάδια: παρακολουθείται η ενημέρωση της νομοθεσίας.

ΣΤΑΔΙΟ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΟΡΙΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ
Παραλαβή	-Μακροσκοπικά, οργανοληπτικά -Παραστατικά προμηθευτή -Θερμοκρασία	- Οδηγίες παραλαβής - Νωπά: ≤5°C - Κατεψυγμένα: ≤-18°C	Σε κάθε παραλαβή
Συντήρηση	- Θερμοκρασία	- Νωπά: ≤5°C - Κατεψυγμένα: ≤-18°C	2 φορές την ημέρα
Θερμική επεξεργασία	- Θερμοκρασία	Θερμοκρασία ψησίματος >70° C στο εσωτερικό	Σε κάθε παρτίδα

Προσαρμογή θερμοκρασίας	- Θερμοκρασία - Χρόνος	- < 21° C στο εσωτερικό των τροφίμων - 2 ώρες από τη θερμική επεξεργασία	Σε κάθε παρτίδα
Συντήρηση τελικών προϊόντων	- Θερμοκρασία	Διάθεση σε ψύξη: 4°C (± 2°C) Διάθεση σε θέρμανση:> 61° C	Σε κάθε παρτίδα

Ο πίνακας κοινοποιείται στην ομάδα HACCP. Σε περίπτωση αποκλίσεων – παρεκλίσεων, γίνεται αναθεώρηση ή επανέλεγχος των CCP's.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (ΛΔ 7.9)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.**"** λαμβάνοντας υπόψη τη φύση των πρώτων υλών, τη διαδικασία παραγωγής τελικών προϊόντων, αλλά και τη διαδικασία μεταφοράς, εγκατέστησε και εφαρμόζει ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας ικανό για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

ΣΚΟΠΟΣ

Η επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.**Ε."** εφαρμόζοντας το Διεθνές Πρότυπο ISO/DIS 22005 έχει ως σκοπό την εναρμόνιση με συγκεκριμένους Κανονισμούς και την επίτευξη των επιδιωκόμενων στόχων της.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Προϊόν: το αποτέλεσμα της διαδικασίας μεταποίησης μαζί με την τυποποίηση.

Πληθυσμός: αριθμός των μονάδων προϊόντος που έχουν παραχθεί ή επεξεργαστεί ή τυποποιηθεί με τις αυτές συνθήκες. Ο πληθυσμός και η μονάδα μέτρησης έχουν καθοριστεί από τον οργανισμό.

Σημείο: τοποθεσία παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και/ή πώλησης.

Ιχνηλασιμότητα: η ικανότητα παρακολούθησης ενός τροφίμου ή των παραγώγων του διαμέσου των προκαθορισμένων σταδίων παραγωγής, μεταποίησης, επεξεργασίας και διανομής. Η μετακίνηση χαρακτηρίζεται πάντα από ένα σημείο πριν και ένα σημείο μετά μέσα στην αλυσίδα.

Αλυσίδα τροφίμων: το σύνολο των σημείων παραγωγής, μεταποίησης, επεξεργασίας και διανομής. Περιλαμβάνει και τα σημεία από την πρωταρχική παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση. Επίσης την εκτροφή και σφαγή των ζώων που προορίζονται για διατροφική κατανάλωση.

Ροή: η μετακίνηση ενός τροφίμου ή των παραγώγων του διαμέσου των σημείων της αλυσίδας τροφίμων.

Οργανισμός: το σύνολο των ατόμων, τα οποία συνδέονται μεταξύ τους με υποχρεώσεις, ιεραρχία και ενδοεταιρικές σχέσεις. Ο οργανισμός μπορεί και να αποτελείται από ένα μόνο άτομο.

Αρχεία: καταγεγραμμένες πληροφορίες.

ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας που εφαρμόζεται στη επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε**."** είναι ικανό να καταγράφει το ιστορικό των προϊόντων και να προσδιορίζει τη θέση μιας πρώτης ύλης προτού παραχθεί το τελικό προϊόν. Επίσης, είναι ικανό να αναγνωρίζει και να εντοπίζει μία μη-συμμόρφωση κατά την παραλαβή, την αποθήκευση, την επεξεργασία μέχρι και την παράθεση και/ή μεταφορά των τελικών προϊόντων στους πελάτες – φοιτητές.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας:

-επαληθεύεται από τον Υπεύθυνο ΣΔΑΤ

-εφαρμόζεται από τους υπευθύνους των τμημάτων παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας (κουζίνας) και μεταφοράς.

Στόχος της ανάπτυξης και εφαρμογής του συστήματος ιχνηλασιμότητας στην επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.**"** είναι:

-ο πλήρης έλεγχος των πρώτων υλών αλλά και των παραγόμενων τελικών προϊόντων

-η έγκαιρη απόσυρση των παραγόμενων προϊόντων (μέχρι πριν τη διάθεση για κατανάλωση)

-η εναρμόνιση με τις ισχύουσες νομοθεσίες

-η λήψη μέρους σε διαγωνισμούς.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

Στο εγχειρίδιο ISO 22000 αναφέρονται αναλυτικά:

-οι πρώτες ύλες και οι προδιαγραφές τους

-τα παραγόμενα τελικά προϊόντα και οι προδιαγραφές τους

-τα διαγράμματα ροής

-η διαδικασία τήρησης εγγράφων

-η διαδικασία τήρησης αρχείων

-η διαδικασία εκπαίδευσης προσωπικού

-η διαδικασία μη – συμμορφούμενων προϊόντων

-η διαδικασία ανάκλησης

-το πλάνο δειγματοληψίας

ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Τα σύστημα ιχνηλασιμότητας εφαρμόζεται κατά την παραλαβή των πρώτων υλών, την αποθήκευση, την παραγωγή, την παράθεση και/ή τη μεταφορά.

Τηρούνται σχετικά αρχεία, από εκπαιδευμένο προσωπικό, τα καθήκοντα του οποίου καθορίζονται στο Καθηκοντολόγιο και έχουν γίνει αποδεκτά υπογράφοντάς τα.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Η επιχείρηση πραγματοποιεί εσωτερικούς ελέγχους πριν από την έναρξη κάθε εξαμήνου. Οι εσωτερικοί έλεγχοι για το σύστημα ιχνηλασιμότητας, πραγματοποιούνται συγχρόνως με τις εσωτερικές επιθεωρήσεις του συστήματος ΣΔΑΤ.

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Η επιχείρηση πραγματοποιεί ανασκόπηση πριν από την έναρξη κάθε εξαμήνου. Οι ανασκοπήσεις για το σύστημα ιχνηλασιμότητας, πραγματοποιούνται συγχρόνως με τις ανασκοπήσεις του συστήματος ΣΔΑΤ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

1.0 ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Έγκαιρος και έγκυρος προσδιορισμός των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών με σκοπό την παραγωγή τελικών προϊόντων τα οποία παρασκευάστηκαν στην **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.**’’** οποιαδήποτε χρονική στιγμή.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Κατά τη διαδικασία παραλαβής, αποθήκευσης, παραγωγής και της παράθεσης (μέχρι πριν τη διάθεση στους πελάτες – φοιτητές).

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO/DIS 22005

3.2. ISO 22000:2005 (§7.9)

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Δεν έχει εφαρμογή.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Το μενού του εστιατορίου είναι καθορισμένο και υπογεγραμμένο από τη Διοίκηση του Πανεπιστημίου και από τη Διοίκηση της επιχείρησης **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε**.’’**

5.2. Οι ποσότητες και τα είδη των πρώτων υλών που παραγγέλνει η επιχείρηση είναι τέτοιες ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες μίας εβδομάδας (δεν αποθηκεύονται και δεν στοκάρονται περεταίρω ποσότητες).

5.3. Ο Υπεύθυνος Παραλαβής πρώτων υλών της επιχείρησης **''**ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.**''** καταγράφει σε κάθε παραλαβή το Έντυπο Παραλαβής όπου αναφέρονται αναλυτικά όλα τα είδη που παραλαμβάνονται, ο προμηθευτής καθώς και ο αριθμός τιμολογίου (από το οποίο τιμολόγιο μπορεί να βρεθεί το LOT κάθε προϊόντος). Σε περίπτωση που υπάρχουν αποκλίσεις από τα επιθυμητά όρια, τότε ενημερώνεται άμεσα ο προμηθευτής και η ομάδα ΣΔΑΤ και εάν κριθεί απαραίτητο τα προϊόντα επιστρέφονται άμεσα.

5.4. Ο Υπεύθυνος Παραγωγής (κουζίνας) καταγράφει το Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών κάθε μέρα και σε κάθε παραγωγή, όπου αναφέρονται τα είδη των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, τα LOT τους, καθώς και τα τελικά προϊόντα που παράγονται από αυτές τις πρώτες ύλες. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν αποκλίσεις των πρώτων υλών από τα επιθυμητά όρια, συμπληρώνεται το έντυπο Εντολή Ελέγχου και Χειρισμού Ακατάλληλων Προϊόντων.

5.5. Όσον αφορά την παραλαβή προϊόντων όπως λάδι, αλάτι, πιπέρι κλπ, ακολουθείται ως προς την παραλαβή η τυπική διαδικασία και επιπροσθέτως αναγράφεται με αστερίσκο στο Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών η ημέρα που τελείωσε η ποσότητα πχ λαδιού, το LOT, και/ή ο αριθμός τιμολογίου.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Υπεύθυνος Παραλαβής οφείλει να ελέγχει όλες τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και να συμπληρώνει το Έντυπο Παραλαβής.,

6.2. Ο Υπεύθυνος Κουζίνας οφείλει να ελέγχει τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πριν τη χρήση τους και να συμπληρώνει το έντυπο Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών.

6.3. Όλο το προσωπικό αναφέρει τυχόν προβλήματα – αποκλίσεις στον Υπεύθυνο Κουζίνας.

6.4. Ο Συντονιστής της ομάδας ΣΔΑΤ φέρει την τελική ευθύνη για τους χειρισμούς

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Έλεγχος Παραλαβής.

7.2. Θερμοκρασίες Θαλάμων.

7.3. Ημερήσιος Έλεγχος Θερμοκρασίας Συντήρησης Τελικών Προϊόντων σε Θέρμανση και Ψύξη.

7.4. Θερμοκρασία Ψησίματος .

7.5. Καθηκοντολόγιο

7.6. Εντολή Ελέγχου και Χειρισμού Ακατάλληλων Προϊόντων.

7.7. Θερμοκρασία Μεταφοράς Τελικών Προϊόντων.

7.8. Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ (ΛΔ 7.10.1)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η διαδικασία αυτή αναφέρεται στην ανά πάσα στιγμή δυνατότητα αναγνώρισης, καταγραφής, διαχωρισμού, αξιολόγησης και παρακολούθησης μη συμμορφούμενων προϊόντων. Η επιχείρηση διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα ccp's ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα, τα προϊόντα που ενδεχομένως να έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά στην κατάλληλη σήμανση και τοποθέτηση των προϊόντων, έτσι ώστε να επιτρέπεται ο άμεσος έλεγχός τους. Επίσης, η διαδικασία αυτή αφορά σε κάθε περίπτωση εμφάνισης μη συμμόρφωσης σε προϊόντα, υπηρεσίες, χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό και εφαρμόζεται από όλους όσους σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με τις διαδικασίες έλεγχου και χειρισμού των μη συμμορφούμενων που εντοπίζονται στις λειτουργικές διαδικασίες, τις διαδικασίες που αφορούν τη διαχείριση της ποιότητας, τις διαδικασίες που προδιαγράφονται στο φάκελο HACCP και αφορούν την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων και γενικότερα όλες τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005 §7.10

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. <u>Μη συμμορφούμενο/ μη συμμόρφωση:</u> το προϊόν, η υπηρεσία, ο εξοπλισμός που δεν ικανοποιεί τις προκαθορισμένες απαιτήσεις, όπως αυτές περιγράφονται στις διαδικασίες, στις έντυπες απαιτήσεις του πελάτη, σε εντολές/ έγγραφα προμήθειας, σε συμφωνητικά, στο Πρότυπο ISO 9001:2000, στο Πρότυπο ISO 22000 ή αλλού.

4.2. <u>Κατάσταση ελέγχου:</u> Είναι η κατάσταση η οποία επιβεβαιώνεται με επιθεώρηση ή έλεγχο και αφορά στη συμμόρφωση ή μη προϊόντος με τα προβλεπόμενα. Η κατάσταση ελέγχου των προϊόντων αναγνωρίζεται με χρήση κατάλληλης αποδεκτής σήμανσης και προκαθορισμένο τρόπο και χώρο αποθήκευσης.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙ**Α**

5.1. Αναγνώριση μη συμμορφώσεων, σε α' ύλες και σε τελικά προϊόντα, γίνεται κατά περίπτωση μέσω:

- ελέγχων ποιότητας κατά την παραλαβή α΄ υλών,
- ελέγχων αποθηκευτικών χώρων

- μέσω των διαδικασιών παρακολούθησης, μέτρησης και συνεχούς βελτίωσης του ΣΔΠ και της επιχείρησης
- ελέγχων των CCP's που προδιαγράφονται στο φάκελο HACCP

5.2. Οι υπεύθυνοι για τη διαπίστωση/ αναγνώριση των μη συμμορφώσεων ορίζονται στις διαδικασίες ποιότητας και στο φάκελο HACCP, όπου περιγράφονται οι διάφοροι έλεγχοι που διενεργούνται κατά τη ροή των εργασιών της επιχείρησης. Αυτό δεν αποκλείει σε οποιονδήποτε από το προσωπικό να υποδείξει μη συμμορφώσεις, που εντοπίζει στη διάρκεια των καθημερινών εργασιών του, ή στους επιθεωρητές κατά τη διενέργεια των εσωτερικών επιθεωρήσεων.

5.3. Μη συμμορφώσεις μπορούν να εντοπισθούν και σε παρεχόμενες προς την επιχείρηση μας υπηρεσίες, όπως κακές συνθήκες χειρισμού προϊόντων, μη τήρηση χρόνων παράδοσης των πρώτων υλών κλπ.

5.4. Μη συμμορφώσεις που αφορούν στο χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό εντοπίζονται κατά τη χρησιμοποίησής τους από τους χειριστές του κάθε τμήματος (κρεοπωλείο, ζαχαροπλαστικής, λαχανικών κλπ).

5.5. Η αναγνώριση της κατάστασης ελέγχου είναι πάντα δυνατή μέσω διαχωρισμένων χώρων:

5.5.1.Χώρος προσωρινής αποθήκευσης προϊόντων.

5.5.2.Χώρος αποθήκευσης **Κατάλληλων** προϊόντων.

5.5.3.Χώρος αποθήκευσης **Ακατάλληλων** προϊόντων:

5.5.3.1.<u>Υπό αμφισβήτηση / Προς επανέλεγχο</u>, τα οποία θα ενταχθούν σε ένα κύκλο επανελέγχων, για να διαπιστωθεί η κατάστασή τους και να αποφασισθεί ο περαιτέρω χειρισμός τους,

5.5.3.2.Προϊόντων που δεν έχουν αποδεσμευτεί για χρήση και προορίζονται για καταστροφή ή επιστροφή.

5.6.: Ο Υπεύθυνος Ποιότητας σε συνεργασία με το άτομο που εντόπισε τη Μη Συμμόρφωση και όποιον άλλον κρίνει σκόπιμο να ενημερώσει, ερευνούν και καταγράφουν τα πιθανά αίτια και τους υπεύθυνους για την εμφάνισή της.

5.7. Ένα μη συμμορφούμενο προϊόν, μηχάνημα ή μία μη συμμορφούμενη υπηρεσία μπορεί τελικά να χαρακτηρισθεί ως:

5.7.1. Κατάλληλο/η για χρήση, οπότε:

-Το προϊόν ή και το μηχάνημα χρησιμοποιείται ως έχει (πχ σε περίπτωση που πρώτες ύλες δεσμεύονται για αναλύσεις εργαστηριακές και κρίνονται τελικά ως πλήρως κατάλληλα για χρήση / κατανάλωση, ή όταν μπορούν να γίνουν επιτόπου διορθώσεις σε βλάβη ενός μηχανήματος κλπ και κρίνονται τελικά ως πλήρως κατάλληλα για χρήση).

5.7.2.Κατάλληλο/η υπό όρους έχουμε όταν υπάρχουν μη συμμορφώσεις σχετικές με την ποιότητα οι οποίες είναι εύκολα επιδιορθώσιμες ή δεν επηρεάζουν την ικανοποίηση των πελατών και την υγεία, οπότε:

-Για μηχάνημα, προϊόν μπορεί να χρησιμοποιείται ή/και λαμβάνεται

α) κατόπιν επανεπεξεργασίας /επιδιόρθωσης (αποδοχή για το σκοπό που προοριζόταν μετά από επανεπεξεργασία /επιδιόρθωση και επανάληψη του προβλεπόμενου ελέγχου σύμφωνα με την αντίστοιχη κατά περίπτωση διαδικασία) ή

β) μόνο εφόσον πληρούνται οι συγκεκριμένοι όροι χρήσης (πχ σε περιπτώσεις που παρατηρείται κατά την παραλαβή προϊόντων ότι δεν υπάρχει αντιστοιχία με την παραγγελία μας προς το προμηθευτή (ως προς το είδος, την ποσότητα κλπ), οπότε ενημερώνεται σχετικά ο προμηθευτής και είτε χρησιμοποιούνται, είτε επιστρέφονται και γίνεται εκ νέου αποστολή της σωστής παραγγελίας, είτε παραλαμβάνονται με καλύτερους οικονομικούς όρους.

5.7.3.Ακατάλληλο/η, σε περιπτώσεις που υπάρχουν σημαντικές μη συμμορφώσεις σχετικές με την ποιότητα ή την ασφάλεια και τις απαιτήσεις της επιχείρησης μας όπως αυτές έχουν προδιαγραφεί και δεν επιδέχονται επανεπεξεργασία, επιδιόρθωση ή εναλλακτική χρήση. Σε αυτές τις περιπτώσεις:

-Ακατάλληλα προϊόντα που εντοπίζονται κατά την παραλαβή τους, διαχωρίζονται, και αφού εξετασθούν οι λόγοι εμφάνισης της μη συμμόρφωσης, εφόσον οφείλονται σε χειρισμούς του προμηθευτή (καθυστερημένη παράδοση, κακές συνθήκες χειρισμού κλπ), ενημερώνεται τηλεφωνικά ο προμηθευτής για την άμεση επιστροφή ή καταστροφή των προϊόντων. Σε περίπτωση κακού χειρισμού από το προσωπικό της επιχείρησης μας, τα προϊόντα οδηγούνται προς καταστροφή. Μέχρι την υλοποίηση των ενεργειών χειρισμού τους τα μη συμμορφούμενα τοποθετούνται σε αποθηκευτικούς χώρους με αντίστοιχη σήμανση.

-Εφόσον εντοπίζεται ακατάλληλο για χρήση μηχάνημα, επικοινωνούμε άμεσα με τον υπεύθυνο για την συντήρηση/ παρακολούθησή του, και μέχρι την πλήρη αποκατάσταση της λειτουργίας του δεν χρησιμοποιείται σε καμία περίπτωση από το προσωπικό της επιχείρησης. Στοιχεία που αφορούν σε προβλήματα/ βλάβες του εξοπλισμού τηρούνται σε αντίστοιχο αρχείο.

-Σε περίπτωση που η επιχείρηση μας διαπιστώσει, κατόπιν ενημέρωσης από πελάτη, προμηθευτή ή άλλο ενδιαφερόμενο, την ακαταλληλότητα προϊόντων τα οποία έχουν ήδη καταναλωθεί, φροντίζει, ελέγχοντας τα κατάλληλα έντυπα να εντοπίσει τις πρώτες ύλες που έχουν χρησιμοποιηθεί και ακολουθείται η διαδικασία της απόσυρσης (ενημερώνει τους προμηθευτές αλλά και τους καταναλωτές εγγράφως όπου είναι δυνατό και με έκτακτες ανακοινώσεις από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης κλπ)

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1.Υπεύθυνο για την εφαρμογή της παρούσης διαδικασίας, είναι το Τ.Δ.Υ-Π

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1.Εντολή ελέγχου και χειρισμού Ακατάλληλων προϊόντων (ΕΝ 21).

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ (ΛΔ 7.10.2)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η διαδικασία αυτή αναφέρεται στη λήψη αποφάσεων για την υλοποίηση διορθωτικών ή προληπτικών ενεργειών.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά σε κάθε περίπτωση που αποφασίζεται ότι απαιτείται παρέμβαση, με σκοπό την υλοποίηση προληπτικών ή διορθωτικών ενεργειών.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες: Είναι οι ενέργειες που γίνονται με σκοπό την εξάλειψη των αιτίων υπαρκτών ή εν δυνάμει προβλημάτων.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Διορθωτικές ενέργειες αποφασίζονται και λαμβάνουν χώρα στις ακόλουθες περιπτώσεις:

5.1.1.Όταν, κατά την διάρκεια εσωτερικών ή /και εξωτερικών ελέγχων του Συστήματος HACCP της επιχείρησης, εντοπιστούν σημαντικά ελαττώματα ή παραλήψεις σε διαδικασίες του συστήματος.

5.1.2. Ως αποτέλεσμα παραπόνων πελατών ή /και επιστροφής εμπορευμάτων.

5.1.3. Κατά τη διάρκεια Ανασκοπήσεων του Συστήματος HACCP.

5.1.4. Όταν τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων, εσωτερικών ή εξωτερικών ελέγχων, δεν είναι ικανοποιητικά.

5.1.5.Όταν υπάρχουν αναφορές για εμπορεύματα που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές.

Για οποιαδήποτε από τις περιπτώσεις 5.1.1. έως 5.1.5. ανωτέρω, συντάσσεται το έντυπο ‘‘Αίτηση Διορθωτικής Ενέργειας’’, στο οποίο περιγράφεται το πρόβλημα/ελάττωμα που προέκυψε, οι διορθωτικές ενέργειες που απαιτούνται, το χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης των ενεργειών και οι υπεύθυνοι υλοποίησης τους.

5.2. Αν πρόκειται για διορθωτικές ενέργειες που προκύπτουν από εσωτερικές επιθεωρήσεις, συμπληρώνεται το έντυπο ‘‘Αναφορά Εσωτερικού Ελέγχου’’

5.3. Αν το αποτέλεσμα μιας διορθωτικής ενέργειας δεν είναι ικανοποιητικό, αποφασίζεται η διεξαγωγή νέας και επαναλαμβάνεται η διαδικασία.

5.4. Τα στατιστικά στοιχεία προβλημάτων, ελαττωμάτων, παραπόνων πελατών, αναλύονται περιοδικά από τον Υπεύθυνο εφαρμογής του συστήματος HACCP σε συνεργασία με τους αρμόδιους Διευθυντές. Στόχος της ανάλυσης αυτής είναι η αναγνώριση και η εξάλειψη των αιτίων εμφάνισης μη συμμορφώσεων ή/και ο καθορισμός των συνθηκών για την αποφυγή επανάληψής τους.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Τμηματάρχης Τ.Δ.Υ-Π είναι αρμόδιος για:

6.1.1.Τη διεξαγωγή έρευνας, σε συνεργασία με τους υπεύθυνους όλων των τμημάτων, για τον εντοπισμό των αιτίων εμφάνισης προβλημάτων και των ατελειών του Συστήματος HACCP.

6.1.2.Τον καθορισμό και την έγκριση των διορθωτικών ενεργειών.

6.1.3.Την εποπτεία και τον εντοπισμό των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.

6.1.4.Την επαλήθευση της επιτυχούς ολοκλήρωσης των διορθωτικών ενεργειών.

6.1.5.Το μηνιαίο έλεγχο ότι οι αποφασισμένες διορθωτικές /προληπτικές ενέργειες πραγματοποιούνται από τα εμπλεκόμενα τμήματα.

6.1.6.Την τήρηση των σχετικών αρχείων.

6.2. Υπεύθυνος κάθε τμήματος, με το οποίο σχετίζεται η μη συμμόρφωση, είναι αρμόδιος για:

6.2.1. Όσα αναφέρονται στην παράγραφο 6.1.1.

6.2.2. Για την εκτέλεση οποιασδήποτε διορθωτικής ενέργειας που αφορά σε λειτουργία του τμήματος του, στον προβλεπόμενο χρόνο.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Αίτηση Διορθωτικής Ενέργειας (ΕΝ 25).

ΑΠΟΣΥΡΣΗ (ΛΔ 7.10.3)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η διαδικασία αυτή αναφέρεται στην απόσυρση των παρτίδων τελικών προϊόντων, που μετά την αποδέσμευσή τους αναγνωρίστηκαν ως μη ασφαλείς.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά την πλήρη και έγκυρη απόσυρση των προϊόντων τα οποία έχουν χαρακτηριστεί ως ακατάλληλα.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Απόσυρση: συλλογή όλων των ακατάλληλων προϊόντων και συγκέντρωση αυτών σε ειδικό χώρο για καταστροφή και / ή διάθεση στα απόβλητα.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Αναγνωρίζονται τα προϊόντα ως ακατάλληλα.

5.2. Ενημερώνεται η διοίκηση και η ομάδα HACCP για τα ακατάλληλα προϊόντα. Πιο συγκεκριμένα, η ενημέρωση γίνεται για το είδος των τελικών προϊόντων και την ποσότητα.

5.3. Ενημερώνονται όλοι οι αρμόδιοι (αρχές, πελάτες, καταναλωτές) και κοινοποιούνται σε αυτούς τα είδη των τελικών προϊόντων που παρήχθησαν. Ενημερώνονται ο τοπικός Τύπος, ραδιόφωνο, και τηλεόραση. Επίσης ενημερώνεται και η Διοίκηση του Πανεπιστημίου.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Η ανώτατη διοίκηση ορίζει έναν υπεύθυνο από το προσωπικό με αρμοδιότητα για την ανάληψη της απόσυρσης και άλλον έναν από το προσωπικό με αρμοδιότητα την υλοποίηση της απόσυρσης.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Εντολή ελέγχου και χειρισμού Ακατάλληλων προϊόντων (EN 21).

7.2. Απόσυρση Ακατάλληλων Προϊόντων (EN 22)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

ΓΕΝΙΚΑ

Η ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων σχεδιάζει και εφαρμόζει τις απαιτούμενες διεργασίες για την επικύρωση των προληπτικών μέτρων ελέγχου και / ή του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου και την επαλήθευση και βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου που περιλαμβάνονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα και στο σχέδιο HACCP και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά η επιχείρηση **‘‘**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**’’** επικυρώνει ότι:

- Τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου και
- Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται τελικά προϊόντα με καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ (ΛΔ 8.3)

ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η περιγραφή των απαιτήσεων βαθμονόμησης του εξοπλισμού της επιχείρησης.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αφορά στην βαθμονόμηση όλου του εξοπλισμού της επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005 § 8.3.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Κρίσιμες επιθεωρήσεις, μετρήσεις και έλεγχοι:

Κάθε επιθεώρηση, μέτρηση και έλεγχος που γίνεται με σκοπό την απόδειξη της συμμόρφωσης των προϊόντων με τις προκαθορισμένες απαιτήσεις.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Οι συσκευές οι οποίες υπόκεινται σε έλεγχο των ρυθμίσεών τους και βαθμονομούνται, είναι οι παρακάτω:

- Όργανα προσδιορισμού θερμοκρασίας, ή μηχανικών και γενικώς φυσικοχημικών ιδιοτήτων.
- Όργανα ενδείξεων και καταγραφών.
- Όργανα αυτομάτων μετρήσεων ή δοκιμών.

5.2. Μόνο ο εξοπλισμός του οποίου η εύρυθμη λειτουργία και κατάσταση ρυθμίσεως έχει πιστοποιηθεί, σύμφωνα με την παρούσα διαδικασία, χρησιμοποιείται για να επαληθεύει τη συμβατότητα των προϊόντων προς τις προδιαγραφές.

5.3. Όλες οι συσκευές που απαιτούν βαθμονόμηση, αναγράφονται στον Κατάλογο Βαθμονομούμενων Μονάδων Εξοπλισμού. Ο κατάλογος περιέχει τον αριθμό αναγνώρισης της συσκευής, σύντομη περιγραφή της, το όνομα του κατασκευαστή, τη θέση της, τη διαδικασία ή το πρότυπο βαθμονόμησης και τον υπεύθυνο βαθμονόμησης. Η συχνότητα βαθμονόμησης των συσκευών, που αναφέρονται στον κατάλογο, καθορίζεται με το ‘’Ετήσιο Πρόγραμμα Βαθμονόμησης Εξοπλισμού’’.

5.4. Συσκευές που δεν είναι δυνατό να ρυθμιστούν από την Επιχείρηση, βαθμονομούνται και συντηρούνται, είτε από τον κατασκευαστή, είτε από ανεξάρτητο φορέα, που κρίνεται κατάλληλος για τις συγκεκριμένες υπηρεσίες.

5.5. Στην περίπτωση αυτή παρέχεται από τον κατασκευαστή, ή τον φορέα, Πιστοποιητικό Βαθμονόμησης, το οποίο αναφέρει, κατ’ ελάχιστο, τα ακόλουθα:

- Το όνομα του κατασκευαστή ή του φορέα που έκανε την βαθμονόμηση.
- Την ονομασία και τον αριθμό σειράς της συσκευής που βαθμονομήθηκε.
- Τα αποτελέσματα της βαθμονόμησης.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Υγιεινής και Ποιότητας έχει την αρμοδιότητα να:

- Αναγνωρίζει τον Εξοπλισμό που χρησιμοποιείται σε μετρήσεις, ελέγχους και δοκιμές .
- Καθορίζει τη διαδικασία που χρησιμοποιείται για τη βαθμονόμηση του εξοπλισμού, τη συχνότητα βαθμονόμησης, την απαιτούμενη ακρίβεια των μετρήσεων και τα κριτήρια αποδοχής. Επίσης, σε συνεργασία με τον χρήστη, καθορίζει τις διορθωτικές ενέργειες, που λαμβάνουν χώρα όταν τα αποτελέσματα των βαθμονομήσεων δεν είναι ικανοποιητικά.
- Διασφαλίζει ότι οι βαθμονομήσεις του εξοπλισμού γίνονται σε καθορισμένες ημερομηνίες.
- Εκτιμά την εγκυρότητα των αποτελεσμάτων μετρήσεων και δοκιμών, όταν ο εξοπλισμός βρεθεί εκτός βαθμονομήσεως.

- Διατηρεί αρχεία βαθμονόμησης του εξοπλισμού (''Καρτέλα Βαθμονόμησης Μονάδος Εξοπλισμού'').

6.2. Ο χρήστης συνεργάζεται με τον Τμηματάρχη Τ.Δ.Υ-Π για την αποτελεσματική εφαρμογή της παρούσας Διαδικασίας, κατά το μέτρο που αφορά σε συγκεκριμένη μονάδα του εξοπλισμού.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Κατάλογος Βαθμονομούμενων Μονάδων Εξοπλισμού (ΕΝ 18).

7.2. Ετήσιο Πρόγραμμα Βαθμονόμησης Εξοπλισμού (ΕΝ 19).

7.3. Καρτέλα Βαθμονόμησης Μονάδας Εξοπλισμού (ΕΝ 20).

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ (ΛΔ 8.4.1)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η περιγραφή του τρόπου επιβεβαίωσης ότι το Σύστημα HACCP υπάρχει, λειτουργεί όπως προγραμματίσθηκε και είναι αποτελεσματικό.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία εφαρμόζεται για κάθε δραστηριότητα που περιγράφεται στο Σύστημα HACCP της Επιχείρησης.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005 § 8.4.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Εσωτερικός έλεγχος ποιότητας: Είναι το σύνολο των ενεργειών που γίνονται με σκοπό να διαπιστωθεί εάν οι δραστηριότητες, που σχετίζονται με την ασφάλεια των προϊόντων, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του Συστήματος HACCP, και εάν αυτές είναι αποτελεσματικές.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Πριν από την έναρξη κάθε εξαμήνου, ετοιμάζεται μηνιαίο χρονοδιάγραμμα όλων των προγραμματιζόμενων εσωτερικών ελέγχων, για τους επόμενους 6 μήνες. Το χρονοδιάγραμμα, που εγκρίνεται κατά την διάρκεια των καθιερωμένων Ανασκοπήσεων του Συστήματος HACCP από τη Διοίκηση, περιλαμβάνει συνολικό έλεγχο του Συστήματος HACCP της Επιχείρησης (με ετήσια συχνότητα 2 φορές το χρόνο), καθώς και ελέγχους ιδιαίτερων ενεργειών ανάλογα με τη

σπουδαιότητά τους. Αποκλίσεις από το αρχικό χρονοδιάγραμμα των εσωτερικών ελέγχων είναι δυνατό να προκύψουν λόγω μη διαθεσιμότητας των υπό έλεγχο αρμοδίων ή λόγω ιδιαίτερης σημαντικότητας της ελεγχόμενης δραστηριότητας. Στην περίπτωση αυτή, ο Τ.Δ.Υ-Π είναι υπεύθυνος για τον καθορισμό του νέου χρονοδιαγράμματος.

5.2. Για κάθε προγραμματισμένο έλεγχο, μπορεί να χρησιμοποιείται από τον ελεγκτή βοηθητική κατάσταση με τα προς έλεγχο θέματα. Η κατάσταση περιλαμβάνει χωριστά σημεία, που εξετάζουν όλες τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο Σύστημα HACCP και στις Διαδικασίες του και εφαρμόζεται κατά περίπτωση στην περιοχή του ελέγχου. Κάθε τέτοια κατάσταση αποτελείται από αριθμό ερωτήσεων, διατυπωμένων κατά τέτοιο τρόπο ώστε, αν είναι δυνατό, να μπορούν να απαντηθούν με "ναι" ή "όχι".

5.3. Όπου είναι απαραίτητο, οι ερωτήσεις καλύπτουν:

- Απόδοση των διαφόρων λειτουργιών / διαδικασιών.
- Συμπλήρωση εγγράφων ή καταστάσεων.
- Διανομή εγγράφων ή καταστάσεων.
- Επάρκεια προσωπικού και εξοπλισμού.
- Καταγραφή στοιχείων ή αποτελεσμάτων.
- Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού.
- Κατάσταση ρύθμισης οργάνων.
- Επίπεδο προσόντων χειριστών.
- Ανασκόπηση, έγκριση ή έλεγχο εργασιών ή εγγράφων.
- Χρήση ή διαθεσιμότητα των ορθών εγγράφων, τελευταίας εκδόσεως.
- Κατάσταση των εγγράφων που χρειάζονται για την συγκεκριμένη εργασία που ελέγχεται.
- Σήμανση υλικών ή εξαρτημάτων.
- Σωστός χειρισμός υλικών ή εξοπλισμού.
- Ανιχνευσιμότητα και κατάσταση ελέγχου.
- Διορθωτικές & Προληπτικές Ενέργειες.
- Οργανωτική και Διοικητική Δομή - Υπευθυνότητες και Αρμοδιότητες.
- Διακινούμενα εμπορεύματα και προσφερόμενες υπηρεσίες.
- Ασφάλεια, Υγιεινή, Περιβάλλον.

5.4. Ο Τ.Δ.Υ-Π ειδοποιεί τον αρμόδιο τμήματος τουλάχιστον μια εβδομάδα πριν την ημερομηνία που θα αρχίσει ο έλεγχος.

5.5. Ο Τ.Δ.Υ-Π ελέγχει επίσης, μία φορά το μήνα, την εξέλιξη των Διορθωτικών Ενεργειών και βεβαιώνει το στάδιο εξέλιξής τους στις αναφορές των Εσωτερικών Ελέγχων.

5.6. Κατά τον έλεγχο, την προκαθορισμένη ημερομηνία, ο κατάλληλα εκπαιδευμένος ελεγκτής λαμβάνει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες, για να ολοκληρώσει την βοηθητική κατάσταση με τα προς έλεγχο θέματα, παρατηρώντας την πρόοδο των εργασιών, την τεκμηρίωση των διαδικασιών, τη

διαδικασία ελέγχου και επανελέγχου των υπηρεσιών, ερωτώντας τους εργαζόμενους στο τμήμα και ελέγχοντας τα έγγραφα και τις διαδικασίες.

- Μετά τον έλεγχο συμπληρώνεται το έντυπο «Αναφορά Εσωτερικού Ελέγχου»
- Κάθε τέτοιο έντυπο περιλαμβάνει κατάσταση προτεινόμενων ενεργειών που θεωρείται ότι απαιτούνται για τη λύση προβλήματος, η ύπαρξη του οποίου διαπιστώθηκε κατά τον έλεγχο, αφού συζητηθούν πρώτα με τον επικεφαλής του τμήματος που έγινε ο έλεγχος. Ο Υπεύθυνος του τμήματος και ο ελεγκτής θα υπογράψουν και οι δύο κάθε τέτοιο έντυπο, για να δείξουν ότι συμφωνούν με την προτεινόμενη λύση. Τυχόν διαφωνία μεταφέρεται στον Τ.Δ.Υ-Π.

5.7. Όλες οι Αναφορές Εσωτερικού Ελέγχου με τα "ευρήματα" υπογράφονται και χρονολογούνται από τον ελεγκτή ενώ αντίγραφά τους διανέμονται στους:

- Τ.Δ.Υ-Π.
- Διευθυντή Τμήματος που ελέγχθηκε.
- Ελεγκτή.

5.8. Τις Διορθωτικές ενέργειες της Αναφοράς Εσωτερικού Ελέγχου, τις εγκρίνουν με τις υπογραφές τους ο Γενικός Διευθυντής και ο Τ.Δ.Υ-Π.

5.9. Επανέλεγχοι που γίνονται αργότερα, χρησιμοποιούν τις ίδιες καταστάσεις ελέγχου, αναθεωρημένες, όπου χρειάζεται, για να συμπεριλάβουν τα ακόλουθα:

Τυχόν αλλαγές στις απαιτήσεις, που έγιναν λόγω αναθεωρήσεως των σχετικών εγγράφων ποιοτικού ελέγχου.

Επιπλέον σημεία προς έλεγχο για να επαληθευτεί το ικανοποιητικό αποτέλεσμα της εφαρμογής των ενεργειών που έγιναν για να διορθωθούν τα δυσμενή ευρήματα.

5.10. Τα ευρήματα και οι απορρέουσες ενέργειες μπορούν να αποτελέσουν θέμα συζήτησης στις καθιερωμένες Ανασκοπήσεις του Συστήματος HACCP από τη Διοίκηση ή ακόμα και να οδηγήσουν σε ενεργοποίηση μιας απρογραμμάτιστης ανασκόπησης από τη Διοίκηση, ιδιαίτερα όταν η σπουδαιότητα των απαιτούμενων διορθωτικών ενεργειών επί του Συστήματος το απαιτεί.

5.11. Οι έλεγχοι διεκπεραιώνονται από κατάλληλα εκπαιδευμένους ελεγκτές (εσωτερικούς ή εξωτερικούς της επιχείρησης) οι οποίοι δεν ελέγχουν τομείς για τους οποίους είναι υπεύθυνοι.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Τ.Δ.Υ-Π είναι αρμόδιος για:

- Την εποπτεία και τον έλεγχο των διοικητικών ενεργειών εσωτερικού ελέγχου.
- Πραγματοποιεί Εσωτερικούς Ελέγχους.
- Την υλοποίηση των προβλεπόμενων στις παραγράφους 5.1. έως 5.3. και των 5.9. έως 5.11.
- Το διορισμό (με έγκριση του Γεν. Διευθυντή) κατάλληλα εκπαιδευμένων ελεγκτών για κάθε τακτικό έλεγχο, με την προϋπόθεση ότι δεν θα είναι ταυτόχρονα και ελεγχόμενοι.

6.2. Ο Ελεγκτής είναι υπεύθυνος για εκτέλεση των παραγράφων 5.4. έως 5.8. του παρόντος.

6.3. Ο Γενικός Διευθυντής εγκρίνει και υπογράφει στο έντυπο της Αναφοράς Εσωτερικού Ελέγχου, τις αναγραφόμενες Διορθωτικές ενέργειες.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Πρόγραμμα Εσωτερικού Ελέγχου (ΕΝ 23).

7.2. Αναφορά Εσωτερικού Ελέγχου (ΕΝ 24).

ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ (ΛΔ 8.4.2)

1.0. ΣΚΟΠΟΣ

1.1. Η καθιέρωση διαδικασιών για την αξιόπιστη και έγκυρη επαλήθευση και επικύρωση του συστήματος HACCP.

2.0. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2.1. Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται από και για λογαριασμό της επιχείρησης, πέραν οποιασδήποτε ανάλογης ενέργειας τρίτου μέρους (Επίσημες Αρχές). Πραγματοποιείται με τη βοήθεια ειδικευμένου εξωτερικού συμβούλου.

3.0. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

3.1. ISO 22000:2005 § 8.4.

4.0. ΟΡΙΣΜΟΙ

4.1. Οι όροι επαλήθευση και επικύρωση αντιστοιχούν στους αγγλικούς όρους verification και validation.

5.0. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

5.1. Η ενέργεια πραγματοποιείται μια φορά ανά έτος και αφορά στον έλεγχο ολόκληρου του συστήματος.

5.2. Στο σύμβουλο δίδονται όλα τα υπάρχοντα στοιχεία από την εφαρμογή του συστήματος όπως:

- Αρχεία
- Πρακτικά ανασκόπησης του συστήματος
- Εκθέσεις εσωτερικών ελέγχων

5.3.Ο σύμβουλος καταρτίζει κατάλογο ερωτήσεων που μπορεί να απαντηθούν με ΝΑΙ ή ΟΧΙ (checklist).

5.4. Κατά την εκτέλεση του έργου του ο σύμβουλος ελέγχει τη λειτουργία όλου του συστήματος, όπως αυτό περιγράφεται στη σχετική μελέτη.

5.5. Μετά το πέρας της εργασίας του ο σύμβουλος συμπληρώνει το έντυπο «Έκθεση Επαλήθευσης και Επικύρωσης Συστήματος HACCP».

5.6. Το έντυπο αυτό υπογράφεται επίσης από τον Τ.Δ.Υ-Ι.

5.7. Ο Γενικός Διευθυντής και ο Τ.Δ.Υ-Π εγκρίνουν με τις υπογραφές τους τις διορθωτικές ενέργειες που μπορεί να προκύψουν ως αποτέλεσμα των διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος. Οι ίδιες μπορεί να αποτελέσουν αντικείμενο ανασκόπησης του συστήματος HACCP.

6.0. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

6.1. Ο Τ.Δ.Υ-Π είναι υπεύθυνος για:

Διοικητική και λογιστική υποστήριξη της διαδικασίας επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.

Τη διαμόρφωση εισήγησης για τυχόν απαιτούμενες διορθωτικές ενέργειες.

6.2. Ο Γενικός Διευθυντής φέρει την ευθύνη της επιλογής και εφαρμογής στην πράξη των τυχόν απαιτηθησομένων διορθωτικών ενεργειών.

7.0. ΕΝΤΥΠΑ

7.1. Έκθεση Επαλήθευσης και Επικύρωσης Συστήματος HACCP (EN 22).

Βελτίωση - Επικαιροποίηση

Η διοίκηση της επιχείρησης ‘‘ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ διασφαλίζει τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας. Πιο συγκεκριμένα:

- θέτει στόχους για το προσωπικό και τα προϊόντα μέσω της Πολιτικής Ασφάλειας και Ποιότητας,
- δίνει την απαραίτητη δικαιοδοσία στο προσωπικό για τον εντοπισμό πιθανών τρόπων βελτίωσης,
- αποδεικνύει έμπρακτα ότι επικροτεί και επιβραβεύει τις προσπάθειες του προσωπικού για τη συνεχή βελτίωση,
- προωθεί και ενισχύει την ομαδική εργασία,
- παρέχει όλους τους απαιτούμενους πόρους για την επίτευξη της βελτίωσης,
- παρέχει κατάλληλη εκπαίδευση στο προσωπικό.

Η διοίκηση της επιχείρησης ‘‘ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ’’ επιτυγχάνει τη συνεχή βελτίωση χρησιμοποιώντας:

- την επικοινωνία,
- την ανασκόπηση από τη διοίκηση,
- τις εσωτερικές επιθεωρήσεις,
- την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων επαλήθευσης,
- την ανάλυση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ,
- την επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων,
- τις διορθωτικές ενέργειες και
- την επικαιροποίηση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ HACCP

ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παραλαβή α’ και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας
Μετακίνηση υλικών εντός επιχείρησης
Αποθήκευση
Αποθήκευση υλικών συσκευασίας
Προσωπική υγιεινή
Παραλαβή α΄ υλών στο χώρο επεξεργασίας
Έλεγχος εντόμων - τρωκτικών
Έλεγχος ξένων σωμάτων
Παραγωγή – Επεξεργασία
Υγιεινή χεριών
Διαχείριση απορριμμάτων
Νερό, ατμός και πάγος
Συντήρηση εξοπλισμού

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

1. Κατά την παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών καθώς και των υλικών συσκευασίας, θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι προδιαγραφές που έχει συμφωνήσει η επιχείρηση με τους προμηθευτές και αφορούν τόσο στα χαρακτηριστικά /ιδιότητες των προϊόντων όσο και στον τρόπο /συνθήκες μεταφορά τους

2. Πρέπει να παραλαμβάνεται πιστοποιητικό καταλληλότητας μαζί με το εκάστοτε προϊόν, όπου έχει γίνει ανάλογη συμφωνία με τον προμηθευτή.

3. Σε περίπτωση που το προϊόν δεν συνοδεύεται από πιστοποιητικό ποιότητας και η επιχείρηση σκοπεύει να διενεργήσει μικροβιολογικό, χημικό ή άλλο έλεγχο, η δειγματοληψία γίνεται κατά την παραλαβή του προϊόντος, από έμπειρους δειγματολήπτες, παρουσία του προσωπικού παράδοσης

4. Πρέπει να ελέγχονται τα προς παραλαβή προϊόντα για τυχόν εμφανείς βλάβες κατά την μεταφορά

5. Στα προϊόντα που απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες θερμοκρασίας για την διατήρηση τους πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία τους κατά την παραλαβή

6. Τα προϊόντα που παραλαμβάνονται θα πρέπει να είναι συσκευασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται επαρκώς η αρχική τους ποιότητα

7. Σε περίπτωση παραλαβής συσκευασμένων και ασυσκεύαστων προϊόντων, σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους

8. Τα ασυσκεύαστα προϊόντα δεν πρέπει να παραλαμβάνονται με γυμνά χέρια. Συνίσταται η χρήση προστατευτικού ρουχισμού

9. Συνήθεις λόγοι μη αποδοχής κατά την παραλαβή:

- μη ενδεδειγμένη θερμοκρασία προϊόντος
- προϊόν σε διερρηγμένη ή λερωμένη συσκευασία καθώς και σε συσκευασία που έχει χάσει το αρχικό της σχήμα
- εμφανείς αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος
- ληγμένα ή κοντά στην ημερομηνία λήξης
- παρουσία ξένων σωμάτων (π.χ. εντόμων, τρωκτικών)

10. Απορριπτόμενο υλικό δεσμεύεται και αναφέρεται στον προϊστάμενο και στη συνέχεια στις αρμόδιες αρχές (όπου κρίνεται απαραίτητο).

11. Απορριπτόμενο υλικό έως την στιγμή της πιστοποίησης ακαταλληλότητας και καταστροφής/επιστροφής διαχωρίζεται και αποθηκεύεται σε διαφορετικό χώρο από τις υπόλοιπες παραλαβές.

12. Αναφέρατε στον προϊστάμενο αν το προσωπικό ή όχημα παράδοσης είναι ακάθαρτο.

13.Το προσωπικό παράδοσης και παραλαβής δεν θα πρέπει να εισέρχεται στους χώρους επεξεργασίας.

14. Το προσωπικό παραλαβής πρέπει να εφαρμόζει τους κανόνες προσωπικής υγιεινής και να φέρει τον κατάλληλο ρουχισμό.

15. Ο χώρος παραλαβής πρέπει να καθαρίζεται καθημερινά.

16. Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρεί αρχείο παραλαμβανομένων προϊόντων, στο οποίο θα πρέπει να καταγράφονται το είδος, η προέλευση, ο κωδικός παρτίδας, η ποσότητα, η ημερομηνία παραλαβής, ο χρόνος ζωής και τα αποτελέσματα των ελέγχων κατά την παραλαβή

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΥΛΙΚΩΝ ΕΝΤΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

1. Κατά την φόρτωση, την μεταφορά και την εκφόρτωση πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή κατάσταση των προϊόντων.

2. Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα που απαιτείται ιδιαίτερη θερμοκρασία για την αποθήκευση τους πρέπει να τοποθετούνται στους ανάλογους χώρους αμέσως μετά την παραλαβή.

3. Προϊόντα που συνήθως αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 15-25oC επιτρέπεται να παραμείνουν για λίγο στην ράμπα εκφόρτωσης, προκειμένου να δοθεί προτεραιότητα στα ευαλλοίωτα τρόφιμα, αλλά πρέπει να είναι προστατευμένα από τις καιρικές συνθήκες και την υγρασία

4. Η φόρτωση και η εκφόρτωση θα πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο που να αποφεύγεται η διάρρηξη της συσκευασίας

5. Τα τρόφιμα κατά την μεταφορά τους δεν πρέπει να στοιβάζονται κατά τέτοιο τρόπο που να κινδυνεύει η συσκευασία τους

6. Τα ασυσκεύαστα προϊόντα δεν πρέπει να χειρίζονται με γυμνά χέρια

7. Τα μέσα μεταφοράς, των συσκευασμένων και μη προϊόντων, προς τους αποθηκευτικούς χώρους πρέπει να είναι διαφορετικά

8. Τα οχήματα μεταφοράς όταν κινούνται σε κλειστούς αποθηκευτικούς χώρους δεν πρέπει να είναι πετρελαιοκίνητα

9. Τα μέσα μεταφοράς καθώς και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τέτοιου σχεδιασμού και από υλικά που:

- Δεν επιμολύνουν το τρόφιμο
- Είναι ανθεκτικά
- Δεν θέτουν σε κίνδυνο την συσκευασία του τροφίμου
- Μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν

10. Ο εξοπλισμός και τα δοχεία που θα χρησιμοποιηθούν για την φόρτωση και την εκφόρτωση θα πρέπει να έχει διαπιστωθεί η καθαρότητά τους

11. Οι χώροι κυκλοφορίας των οχημάτων μεταφοράς (από την ράμπα παραλαβής προς την αποθήκη και από την αποθήκη προς τον χώρο επεξεργασίας) πρέπει να προστατεύονται από τις καιρικές συνθήκες.

12. Το προσωπικό που μεταφέρει τα τρόφιμα πρέπει να εφαρμόζει σωστή προσωπική υγιεινή και να φέρει τον κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Κάθε προϊόν αποθηκεύεται σε χώρο με την εκάστοτε ενδεδειγμένη θερμοκρασία (ψυγείο, κατάψυξη, αποθήκη σε θερμοκρασία δωματίου, θάλαμοι ψύξης κλπ) και για τόσο χρόνο ώστε να εξασφαλίζεται πάντοτε η αρχική του ποιότητα.

2. Θα πρέπει να υπάρχει μέριμνα για την σωστή ανακύκλωση των αποθηκευμένων υλικών (FIFO).

3. Προϊόντα που πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να ελέγχονται τακτικά.

4. Προϊόντα στα οποία δεν υπάρχει ημερομηνία λήξης πρέπει να τεκμηριώνεται η ημερομηνία παραλαβής καθώς και ο χρόνος ζωής που ορίζεται από τον προμηθευτή ή την επιχείρηση για το προϊόν.

5. Κάθε αποθηκευτικός χώρος δέχεται μια συγκεκριμένη ποσότητα υλικών. Μην την υπερβαίνετε ποτέ.

6. Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και πάσης φύσεως χημικές ουσίες αποθηκεύονται σε διαφορετικούς χώρους.

7. Πριν αποθηκευθούν τα υλικά θα πρέπει να απομακρύνεται η εξωτερική τους συσκευασία (δεύτερη συσκευασία).

8. Όλα τα υλικά κατά την αποθήκευση θα πρέπει να είναι σκεπασμένα αλλά κατά τέτοιο τρόπο που να διευκολύνεται ο ικανοποιητικός αερισμός τους, όπου είναι αναγκαίος.

9. Θα πρέπει να αποφεύγεται η επαφή των προϊόντων μεταξύ τους, ιδιαίτερα όσον αφορά στα ασυσκεύαστα, μη επεξεργασμένα και ευαλλοίωτα προϊόντα.

10. Απαγορεύεται η συναποθήκευση πρώτων υλών και τελικών προϊόντων.

11. Ποτέ δεν αποθηκεύονται προϊόντα στο δάπεδο ή σε επαφή με τους τοίχους του αποθηκευτικού χώρου.

12. Οι σάκοι και τα μεγάλα δοχεία που περιέχουν τρόφιμα πρέπει να βρίσκονται πάνω σε βάθρο ύψους 0,30 μ. από την επιφάνεια του δαπέδου και σε απόσταση 0,20μ από τον τοίχο.

13. Τρόφιμα που περιέχονται σε μικρούς περιέκτες πρέπει να τοποθετούνται σε ράφια.

14. Οι περιέκτες των τροφίμων πρέπει:

- να προστατεύουν επαρκώς το τρόφιμο από κάθε μικροβιακό, χημικό και φυσικό κίνδυνο
- να είναι πάντοτε καθαροί και στεγνοί κατά την εισαγωγή του προϊόντος
- να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση ή αλλαγή παρτίδας
- να φέρουν στεγανό κάλυμμα

- να είναι από υλικό κατάλληλο για το προϊόν που θα αποθηκευθεί

15. Για την αποθήκευση χύμα προϊόντων μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξύλινοι περιέκτες που εσωτερικά είναι υπενδεδυμένοι με ανοξείδωτη λαμαρίνα και κλείνουν ερμητικά.

16. Στους θαλάμους ψύξης πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα έτσι ώστε η θερμοκρασία να μην πέφτει κάτω από τους 1°C.

17. Ο χώρος στον οποίο βρίσκονται ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να αερίζεται επαρκώς και να διατηρείται σε όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία. Κατά το άνοιγμα της πόρτας για 20 δευτερόλεπτα η θερμοκρασία του ψυγείου μπορεί να ανέβει από τους 3 oC στους 10 oC όταν αυτό συμβεί κατά την διάρκεια μιας ζεστής ημέρας.

18. Κατά την εισαγωγή θερμών προϊόντων σε ψυκτικούς θαλάμους η θερμοκρασία τους πρέπει να έχει πέσει τουλάχιστον στους 15°C.

19. Προϊόντα που αποθηκεύονται υπό κατάψυξη πρέπει να είναι συσκευασμένα ή επαρκώς σκεπασμένα προκειμένου να προστατεύονται από την ψύξη.

20. Όταν η ψύξη ή η κατάψυξη λαμβάνει χώρα με επαφή του τροφίμου στην ψυκτική επιφάνεια ανάμεσα δεν πρέπει να παρεμβάλλονται άλλα υλικά ή όπου αυτό είναι απαραίτητο τα χρησιμοποιούμενα υλικά δεν πρέπει να είναι θερμομονωτικά.

21. Αποψύχετε/ συντηρείτε τακτικά τους ψυκτικούς θαλάμους.

22. Απαγορεύεται η συναποθήκευση εντός των ψυκτικών θαλάμων, προϊόντων ακατάλληλων προς κατανάλωση.

23. Απαγορεύεται η συναποθήκευση προϊόντων που απαιτείται διαφορετική θερμοκρασία για την αποθήκευση τους.

<u>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</u>

1. Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρό χώρο, απαλλαγμένο από σκόνες, έντομα και τρωκτικά.

2. Να είναι σκεπασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση.

3. Να επιβεβαιώνεται η καταλληλότητά τους πριν την χρήση.

4. Η τοποθέτηση τους στο χώρο αποθήκευσης πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζονται τα μορφολογικά τους χαρακτηριστικά.

5. Κατά την μεταφορά τους στο χώρο συσκευασίας πρέπει να διασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να είναι υγιείς και να γνωρίζουν την σημαντικότητα και την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

2. Άτομα, τα οποία εργάζονται για πρώτη φορά, πρέπει να αποδεικνύουν, ότι δεν υπάρχουν λόγοι υγείας που να εμποδίζουν την απασχόλησή τους.

3. Η επιχείρηση τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο πρέπει να ελέγχει την υγεία των εργαζομένων.

4. Απαγορεύεται το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα να ασχολείται, ταυτόχρονα, και με τον καθαρισμό.

5. Άτομα, τα οποία είναι προσβεβλημένα από τις παρακάτω ασθένειες, ή υπάρχει υπόνοια γι' αυτό, θα πρέπει να το αναφέρουν αμέσως στον προϊστάμενο:

- Χολέρα
- Μολυσματική εντερίτις
- Τύφος
- Σιγκέλλωση
- Ηπατίτιδα
- Μεταδοτική φυματίωση των αναπνευστικών οργάνων
- Οστρακιά
- Δερματικές ασθένειες, οι οποίες μεταδίδονται από τα τρόφιμα
- Πηγές μόλυνσης που προέρχονται από τον άνθρωπο: πληγές, τρίχες της κεφαλής, πτύελα από το στόμα και την μύτη
- Διάρροια, εμετός, ναυτία
- Πόνοι σε μύτη αυτιά, μάτια
- Τροφικές δηλητηριάσεις

6. Πρέπει να τηρούνται από το προσωπικό οι κανόνες προσωπικής υγιεινής:

- Ατομική καθαριότητα
- Συνεχής χρήση προστατευτικού ρουχισμού

7. Ο προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να φοριέται πριν την είσοδο στον χώρο εργασίας.

8. Ο προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να αλλάζεται καθημερινά, μπορεί να απαιτηθεί και συχνότερη αλλαγή, π.χ. κατά την αλλαγή των μη καθαρών από τους καθαρούς τομείς εργασίας.

9. Για εργασίες όπως το πλύσιμο των σκευών, καθαρισμός χώρων και εργασίες όπου ο χειριστής έρχεται σε επαφή με χώμα ή με προϊόντα με υψηλό μικροβιακό φορτίο συνίσταται προστατευτικός ρουχισμός μιας χρήσης.

10. Τα μαλλιά των χειριστών θα πρέπει να είναι πλήρως καλυμμένα από το καπέλο.

11. Πάνω από το καπέλο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κοκαλάκια, τσιμπιδάκια κλπ.

12. Οι χειριστές δεν πρέπει να φορούν κοσμήματα κατά την εργασία.

13. Όταν υπάρχουν πληγές πρέπει να είναι κατάλληλα προστατευμένες.

14. Απαγορεύεται το κάπνισμα στους χώρους χειρισμού τροφίμων.

15. Μην φτερνίζεστε ή βήχετε πάνω από τα τρόφιμα.

16. Μην δοκιμάζετε ποτέ τρόφιμα με το χέρι.

17. Χρησιμοποιείτε λαβίδες κατά τον χειρισμό των τροφίμων. Όπου αυτό δεν είναι δυνατόν χρησιμοποιείτε γάντια.

18. Μην χειρίζεστε τρόφιμα υψηλού κινδύνου όταν έχετε κοπεί ή φέρετε πληγές

19. Μην χειρίζεστε τρόφιμα όταν υποφέρετε ή είστε υπό ανάρρωση από τροφική δηλητηρίαση

20. Αναφέρετε στο υπεύθυνο οποιαδήποτε αδιαθεσία

21. Η επιχείρηση πρέπει να φροντίζει:

- Για την ύπαρξη αποδυτηρίων για το προσωπικό
- Για την ύπαρξη ντουλαπιών ασφαλείας για το προσωπικό προκειμένου να μην μεταφέρουν προσωπικά αντικείμενα στους χώρους παραγωγής
- Για την επάρκεια, την συντήρηση και τον καθαρισμό του προστατευτικού ρουχισμού

<u>ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ</u>

1. Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών από τον χώρο παραγωγής πρέπει να γίνονται οι παρακάτω έλεγχοι:

- Θερμοκρασία προϊόντος, ιδιαίτερα όσον αφορά προϊόντα που προέρχονται από ψυκτικούς θαλάμους και είναι ευαλλοίωτα
- Ημερομηνία λήξης
- Οδηγίες παρασκευής όπου υπάρχουν στη συσκευασία του προϊόντος
- Αδιάρρηκτο της συσκευασίας
- Παρουσία εντόμων ή ξένων σωμάτων

2. Τα προϊόντα κατά την παραλαβή τους από την παραγωγή πρέπει να μην εμφανίζουν σημάδια φυσικής μόλυνσης ή βλάβης

3. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των νωπών προϊόντων πρέπει να υποδηλώνουν καταλληλότητα για χρήση

<u>ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ - ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ</u>

1. Σημάδια παρουσίας εντόμων και τρωκτικών:

- Ζωντανά ή νεκρά τρωκτικά, έντομα ή πουλιά
- Κουτσουλιές, περιττώματα
- Ροκανισμένες επιφάνειες
- Σάκοι, κουτιά ή σακούλες σχισμένες

- Ίχνη σε σκονισμένες επιφάνειες
- Σκουρόχρωμα λιπαρά σημάδια στις επιφάνειες

2. Για να αποφευχθεί η παρουσία τρωκτικών και εντόμων

- Απέκλεισε την είσοδο τους στο χώρο (στεγανότητα παραθύρων και εισόδων ή τοποθέτηση σίτας Νο 16)
- Αποθήκευσε τα τρόφιμα συσκευασμένα ή σκεπασμένα
- Αποθήκευσε τα τρόφιμα μακριά από το έδαφος και τους τοίχους
- Διατήρησε τα σκουπίδια σε κλειστούς κάδους μέχρι την απόρριψη τους
- Εξασφάλισε ότι ο χώρος επεξεργασίας καθαρίζεται καθημερινά με την λήξη των εργασιών
- Το πρόγραμμα καθαρισμού πρέπει να περιλαμβάνει και τις δυσπρόσιτες περιοχές πίσω από τον εξοπλισμό και τις κοιλότητες στις οροφές
- Εξασφάλισε την αποφυγή δημιουργίας εσοχών ή κοιλοτήτων στους τοίχους
- Διατήρησε τα σιφώνια και τις αποχετεύσεις κλειστά
- Εξασφάλισε την απουσία μόνιμης υγρασίας στο χώρο

3. Απαγορεύεται η χρήση λυχνιών που προσελκύουν τα έντομα σε ανοικτούς χώρους επεξεργασίας

4. Οι χειριστές των τροφίμων δεν πρέπει να ασχολούνται με την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών. Πρέπει όμως να είναι εκπαιδευμένοι ώστε να μπορούν να αναγνωρίζουν την παρουσία αυτών

5. Η εξολόθρευση των τρωκτικών και οι απεντομώσεις πρέπει να γίνονται από ειδικά συνεργεία

6. Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση των τρωκτικών και τις απεντομώσεις είναι επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία.

<u>ΕΛΕΓΧΟΣ ΞΕΝΩΝ ΣΩΜΑΤΩΝ</u>

1. Τα αντικείμενα που χαρακτηρίζονται ως ξένα σώματα συνήθως είναι:

- Σκόνη /χώμα /πέτρες
- Έντομα /περιττώματα εντόμων
- Μεταλλικά τμήματα
- Πλαστικές ύλες
- Σχοινιά
- Λάδια/ γράσο
- Κόκαλα
- Χαρτί
- Ξύλο
- Γυαλί
- Κοτσάνια/ μίσχοι/ αγκάθια

- Τρίχες
- Διάφοροι καρποί

2. Οι ενέργειες που πρέπει να υιοθετηθούν προκειμένου να μειωθεί η πιθανότητα παρουσίας ξένων σωμάτων στα τελικά προϊόντα είναι:

- Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται κατάλληλα προστατευμένες από κάθε φύσης κίνδυνο (φυσικό, χημικό, βιολογικό)
- Να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο άνοιγμα των γυάλινων περιεκτών και μετά από αυτό να ελέγχεται η ακεραιότητα του δοχείου
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται υδραργυρικό θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των τροφίμων
- Πρέπει τα μηχανήματα επεξεργασίας να καθαρίζονται και να συντηρούνται επιμελώς
- Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι κανόνες προσωπικής υγιεινής από τους εργαζόμενους

ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

1. Όλα τα στάδια της επεξεργασίας θα πρέπει να εκτελούνται κανονικά και χωρίς καθυστερήσεις

2. Η πορεία της παρασκευής/επεξεργασίας θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην διασταυρώνονται προϊόντα που βρίσκονται σε διαφορετικά στάδια επεξεργασίας

3. Απαγορεύεται η μεταποίηση παλιών παρασκευασμάτων, ακόμη και η περισυλλογή υπολειμμάτων παλιών παρασκευασμάτων ή υλών και η χρήση για την παρασκευή ή την επεξεργασία άλλων προϊόντων

4. Πρέπει να γίνεται σαφής διαχωρισμός της παραγωγικής διαδικασίας προϊόντων που θα υποστούν θερμική επεξεργασία από αυτά που δεν θα θερμανθούν

5. Πρέπει να είναι εξασφαλισμένη η καλή υγιεινή κατάσταση των πρώτων υλών και να έχει ελεγχθεί η ημερομηνία λήξης αυτών

6. Δεν θα πρέπει να υπάρχει καμία επαφή των ανεπεξέργαστων προϊόντων με τα τελικά (εισαγωγή πρώτων υλών και τελικά προϊόντα σε διαφορετικούς χώρους)

7. Τα υλικά από την στιγμή που θα έρθουν στον χώρο επεξεργασίας μέχρι την στιγμή που θα ξεκινήσει ο χειρισμός τους θα πρέπει να είναι προστατευμένα (εντός συσκευασίας ή σκεπασμένα)

8. Μη συσκευασμένα ανεπεξέργαστα ωμά προϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το δέρμα του χειριστή. Στην περίπτωση που αυτό είναι αδύνατο θα πρέπει ο χειριστής να φοράει γάντια και προστατευτικά ρούχα ή να εφαρμόζει εξυγίανση των χεριών μετά από κάθε χειρισμό.

9. Πρέπει να διαπιστώνεται η υγιεινή των τροφίμων σε όλα τα στάδια παραγωγής/επεξεργασίας μέσω του ελέγχου των παραμέτρων που έχουν καθοριστεί για τα κρίσιμα σημεία της παραγωγής

10. Πρέπει να ελέγχονται τα τελικά προϊόντα για να διαπιστώνεται κατά πόσο πληρούνται η νομοθεσία και οι προδιαγραφές που έχει θέσει η επιχείρηση.

11. Πρέπει να χρησιμοποιείται δοσομετρική αντλία ή ζυγός με ακρίβεια 2 δεκαδικών ψηφίων (φαρμακευτικός) για την μέτρηση των προσθέτων όπου αυτά χρησιμοποιούνται.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΧΕΡΙΩΝ

1. Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να πλένουν πάντοτε τα χέρια τους:

- Όταν εισέρχονται στον χώρο της παραγωγής και πριν έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό αυτής
- Με την λήξη της εργασίας
- Μετά από κάθε επίσκεψη στην τουαλέτα
- Μετά τον χειρισμό απορριμμάτων
- Μετά την απομάκρυνση των απορριμμάτων
- Μετά την ενασχόληση τους με τα προγράμματα καθαρισμού
- Μετά από βήξιμο εντός της παλάμης ή φύσημα της μύτης
- Μετά το φαγητό ή το κάπνισμα
- Μετά το χτένισμα

Πριν την έναρξη της εργασίας

- Απλώστε το απολυμαντικό χεριών (πχ 3 ml) στο χέρι, και μην πατάτε το dispenser με το χέρι
- Τρίψτε με το σκεύασμα τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα τα χέρια, επιμελώς σε όλα τα σημεία του χεριού. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στους καρπούς, τα νύχια και την περιοχή μεταξύ των δακτύλων
- Κατά την χρήση σκευασμάτων αντισηψίας των χεριών, πλύνετε ακολούθως τα χέρια σας με φρέσκο νερό

Μετά την λήξη της εργασίας:

- Χρησιμοποιείστε πετσέτα μιας χρήσεως και τρίψτε την βρωμιά ώστε να φύγει από το χέρι.
- Βάλτε 3 ml από το απολυμαντικό σκεύασμα στο εσωτερικό του χεριού. Ακουμπήστε το dispenser με τον αγκώνα και όχι με το χέρι.
- Τρίψτε το σκεύασμα τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα στα χέρια, επιμελώς σε όλα τα σημεία του χεριού.

2. Τα χέρια πρέπει να στεγνώνουν μετά το πλύσιμο ή την απολύμανση με αέρα ή χαρτί μιας χρήσεως

3. Τα νύχια των χεριών πρέπει να είναι κομμένα κοντά και όχι βαμμένα

4. Δεν πρέπει οι χειριστές να φορούν δακτυλίδια.

5. Ο νιπτήρας στο οποίο οι εργαζόμενοι πλένουν τα χέρια τους πρέπει να χρησιμοποιείται για αυτό το σκοπό μόνο

6. Σε κάθε χώρο εργασίας πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένας νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών εφοδιασμένος με τον κατάλληλο εξοπλισμό

7. Στους χώρους της επιχείρησης που χαρακτηρίζονται ως "επικίνδυνες ζώνες" πρέπει οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο

8. Η χρήση γαντιών κατά την εργασία δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως εναλλακτική λύση του πλυσίματος των χεριών

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

1. Τα απορρίμματα μέχρι την στιγμή της απομάκρυνσης τους από τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους.

2. Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων πρέπει:

- Να είναι εξωτερικά του κτιρίου της επιχείρησης και μακριά από την είσοδο
- Να είναι διαμορφωμένοι έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα
- Να έχει δάπεδο και τοίχους από λείο τσιμέντο
- Να διαθέτει παροχή νερού
- Να είναι διαμορφωμένοι κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η απουσία εντόμων και τρωκτικών

3. Τα δοχεία και οι περιέκτες απορριμμάτων πρέπει

- Να κατασκευάζονται από αδιαπέραστα, ανθεκτικά και ουδέτερα υλικά
- Η κατασκευή τους να είναι ισχυρή ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά την χρήση τους
- Να κλείνουν καλά
- Να είναι ευδιάκριτα συμμαζεμένα
- Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την εύκολη εκκένωση τους
- Να πλένονται εύκολα και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά
- Να αδειάζονται καθημερινά ιδιαίτερα όταν βρίσκονται στο χώρο επεξεργασίας των τροφίμων
- Να αποθηκεύονται εξωτερικά του κτιρίου σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο και πάντοτε μακριά από τον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων

4. Απαγορεύεται η συγκέντρωση απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδος καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία, που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους

5. Για να μην ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό των δοχείων απορριμμάτων συνίσταται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων που θα δένονται

6. Οι κάδοι που βρίσκονται στο χώρο της κουζίνας πρέπει να απομακρύνονται από το χώρο αμέσως μετά την λήξη των εργασιών

7. Τα απορρίμματα των τροφίμων πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά από τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης και τα γενικά απορρίμματα τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα

8. Όταν τα απορρίμματα παραμένουν για αρκετό χρόνο στους χώρους υποδοχής απορριμμάτων πρέπει να ψεκάζονται με εντομοκτόνο, ιδιαίτερα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες

<u>ΝΕΡΟ, ΑΤΜΟΣ & ΠΑΓΟΣ</u>

Νερό

1. Το νερό που χρησιμοποιείται ως πρόσθετο για την παραγωγή τροφίμων ή για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερό όπως αυτό ορίζεται από την οδηγία ΥΑ Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/2017

2. Μη πόσιμο νερό επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για

- Την ψύξη των μηχανών
- Για την παραγωγή ατμού ο οποίος δεν έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα ή τις επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων
- Για πυροσβεστική χρήση

3. Οι σωληνώσεις του νερού θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και να ελέγχονται συστηματικά για την ανίχνευση πιθανών επιμολύνσεων

4. Όλα τα θερμομονωτικά περιβλήματα θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και να ελέγχονται συχνά για την αποτελεσματικότητά τους

5. Αν χρησιμοποιούνται πλαστικές μάνικες πρέπει:

- Να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα
- Να διατηρούνται πάντα καθαρές
- Να τακτοποιούνται μετά την χρήση τους σε βάσεις στερεωμένες στον τοίχο και πιο ψηλά από το δάπεδο

Πάγος

6. Εάν απαιτείται η παραγωγή πάγου ή νερού ψύξης θερμοκρασίας $<10^{o}C$ θα πρέπει να γίνεται από νερό με τις προδιαγραφές του πόσιμου

7. Για την αποθήκευση του πάγου πρέπει να χρησιμοποιούνται περιέκτες κατάλληλοι για τρόφιμο και σε καλή υγιεινή κατάσταση

Ατμός

8. Στην περίπτωση που η επιχείρηση χρησιμοποιεί ατμό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και γενικά με τον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων τότε ο ατμό θα πρέπει να γίνεται από πόσιμο νερό

9. Τα βελτιωτικά κατεργασίας του καυσίμου και του νερού δεν πρέπει να αφήνουν επικίνδυνα κατάλοιπα

10. Εάν προβλέπεται η εγκατάσταση ατμολέβητα, αυτός πρέπει να τοποθετείται σε διαφορετικό χώρο

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

1. Η συντήρηση (τρόπος, χρονικό διάστημα) πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή

2. Η συντήρηση και η βαθμονόμηση πρέπει να εκτελείται από ειδικευμένο προσωπικό.

3. Τα υλικά συντήρησης θα πρέπει να συνίστανται για εξοπλισμό επεξεργασίας τροφίμων

4. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και παρουσιάζουν ρωγμές ή διαβρώσεις πρέπει να αντικαθίστανται

5. Πρέπει να διατηρείται αρχείο συντήρησης του εξοπλισμού που να περιλαμβάνει:

- Κατάλογο οργάνων που χρειάζεται συντήρηση
- Το πρόγραμμα συντήρησης
- Τα εγχειρίδια λειτουργίας του εξοπλισμού
- Κατάλογο των υλικών συντήρησης
- Περιγραφή των βλαβών, όταν παρουσιάζονται
- Τα αποτελέσματα του ελέγχου αποτελεσματικότητας της συντήρησης
- Τη βαθμονόμηση των οργάνων (μεθόδους και συχνότητα)
- Τα ονόματα των υπευθύνων συντήρησης

6. Μετά την συντήρηση πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού

7. Στην περίπτωση που ο εξοπλισμός έρχεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο πρέπει μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση να διασφαλίζεται η απουσία υπολειμμάτων καθαριστικών και απολυμαντικών ουσιών

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Οι διαδικασίες επιβεβαίωσης πραγματοποιούνται τόσο για να εξασφαλισθεί ότι το σύστημα HACCP που σχεδιάσθηκε εφαρμόζεται σωστά, όσο και για να διαπιστωθεί ότι ο σχεδιασμός αυτός ήταν ο καταλληλότερος για την επιχείρηση και τις λειτουργίες της, καθώς και για να επιτρέψει τη συνεχή βελτίωσή του.

Για τη σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, ελέγχεται, αν τα άτομα, που πραγματοποιούν τους ελέγχους, εφαρμόζουν σωστά τις οδηγίες για το σύστημα παρακολούθησης και αν συμπληρώνουν σωστά τα έντυπα που απαιτούνται.

Για το σκοπό αυτό ορίζεται υπεύθυνος εφαρμογής του συστήματος στην επιχείρηση. Ο υπεύθυνος αυτός είναι ανεξάρτητος από το υφιστάμενο σύστημα εφαρμογής και έχει απευθείας πρόσβαση στη Γενική Διεύθυνση. Ενεργεί ως εσωτερικός ελεγκτής, είναι υπεύθυνος για την επιβεβαίωση λειτουργίας του συστήματος, αξιοποιώντας τις συλλεγόμενες πληροφορίες από την εφαρμογή του. Εάν και όταν κρίνεται απαραίτητο, χρησιμοποιούνται εξωτερικοί σύμβουλοι για διορθωτικές επεμβάσεις στο σύστημα. Η ευθύνη αυτή μπορεί να συμπίπτει με τον αρμόδιο της διασφάλισης του συστήματος ποιότητας και υγιεινής.

Υπεύθυνος για την εφαρμογή των διαδικασιών επαλήθευσης είναι το Τ.Δ.Υ - Π, το οποίο ευθύνεται επίσης για τις δειγματοληψίες και τους ελέγχους.

Ειδικότερα μέριμνα λαμβάνεται για τον έλεγχο της παρουσίας παθογόνων βακτηρίων. Ο έλεγχος αυτός επαναλαμβάνεται εκ περιτροπής σε διάφορα προϊόντα:

Στις πρώτες ύλες, (κύριες και βοηθητικές)

Στα τελικά προϊόντα, τουλάχιστον σε πέντε δείγματα ανά παραγόμενο προϊόν

Το Τ.Δ.Υ-Π, τηρεί την τεκμηρίωση εφαρμογής του συστήματος επιβεβαίωσης.

Τα δείγματα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά των ποσοτήτων που δειγματίζονται.

Το όλο πρόγραμμα δειγματοληψιών και ελέγχων γίνεται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την κυκλική εξέταση όλων των προϊόντων.

Το εύρος των τιμών εντός του οποίου πρέπει να βρίσκονται οι παράμετροι, που ελέγχονται κατά περίπτωση αναφέρονται στην περιγραφή του Συστήματος Παρακολούθησης (ΕΣΠ). Ειδικότερα για τον έλεγχο των παθογόνων τηρούνται επακριβώς τα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία.

Σε περίπτωση αποκλίσεων από τις τιμές αυτές ή σε περίπτωση τάσης προς απόκλιση, επανεξετάζεται το σύστημα HACCP, σημείο προς σημείο, για να βρεθεί η αιτία πιθανής απόκλισης.

Σε περίπτωση που για πιθανή απόκλιση από τους σταθερότυπους ευθύνεται κάποιος από το προσωπικό, γίνονται συστάσεις και αναλόγως, αν χρειαστεί ο υπεύθυνος επαναλαμβάνει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ

α/α	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	EN 01	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
2	EN 02	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΘΑΛΑΜΩΝ
3	EN 03	ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ & ΨΥΞΗ
4	EN 04	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
5	EN 05	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ / ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ
6	EN 06	ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ
7	EN 07	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ
8	EN 08	ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
9	EN 09	ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ
10	EN 10	ΕΝΤΥΠΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ / ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΠΕΛΑΤΗ
11	EN 11	ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
12	EN 12	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ
13	EN 13	ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΨΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
14	EN 14	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
15	EN 15	ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΚΔΟΣΗΣ / ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
16	EN 16	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
17	EN 17	ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
18	EN 18	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΒΑΘΜΟΝΟΜΟΥΜΕΝΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
19	EN 19	ΕΤΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
20	EN 20	ΚΑΡΤΕΛΑ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ
21	EN 21	ΕΝΤΟΛΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ‘‘ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ’’

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΝΤΥΠΩΝ

α/α	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
22	ΕΝ 22	ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
23	ΕΝ 23	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
24	ΕΝ 24	ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
25	ΕΝ 25	ΑΙΤΗΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
26	ΕΝ 26	ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ / ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
27	ΕΝ 27	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
28	ΕΝ 28	ΠΡΟΤΑΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
29	ΕΝ 29	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
30	ΕΝ 30	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ
31	ΕΝ 31	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΨΥΞΗ
32	ΕΝ 32	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

“ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.”

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

3.3 ΜΕΛΕΤΗ ISO 9001:2015
Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΤΥΠΟΥ

Ελεγχόμενο αντίτυπο:	ΝΑΙ	✓	ΟΧΙ	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΠ

2.1 Τρέχουσα έκδοση εγχειριδίου: Έκδοση 1

2.2 Υπεύθυνοι:

Ενέργεια	Ονοματεπώνυμο	Θέση	Υπογραφή
Έγκριση	ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	Διεύθυνση	

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΠ

Αρ. Έκδοσης	Κεφάλαιο	Αιτία-σημεία τροποποίησης	Ημερομηνία
1	Όλα		

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου ποιότητας υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση από τη Διοίκηση ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποτελεσματικότητά του. Επίσης, μπορούν να γίνονται τροποποιήσεις από τον Υπεύθυνο Ποιότητας σε συνεργασία με το Σύμβουλο Ποιότητας, όποτε κρίνεται σκόπιμο. Σε περίπτωση αλλαγών θα γίνονται μεμονωμένες τροποποιήσεις και θα αλλάζει ο αριθμός αναθεώρησης του εγχειριδίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας που βασίζεται στο Διεθνές Πρότυπο ISO 9001:2015 προδιαγράφει τις απαιτήσεις έτσι ώστε η επιχείρηση να μπορεί να αποδεικνύει την ικανότητα της να παρέχει με συνέπεια τα προϊόντα και υπηρεσίες της, τα οποία ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών και τις εφαρμοστέες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις, όπου κρίνεται σκόπιμο. Επίσης, να επιδιώκει την ενίσχυση της ικανοποίησης των πελατών μέσω της αποτελεσματικής εφαρμογής του συστήματος, το οποίο συμπεριλαμβάνει διεργασίες για τη συνεχή βελτίωση και τη Διαχείριση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις των πελατών και τις εφαρμοστέες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις (μπορούν να δηλώνονται ως νομοθετικές απαιτήσεις).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ

Τα ακόλουθα έγγραφα, εν όλω ή εν μέρει, αναφέρονται τυποποιητικά στο παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας. Για τις χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνο η έκδοση που αναφέρεται, ενώ για τις μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του εγγράφου παραπομπής (συμπεριλαμβανομένων οποιωνδήποτε τροποποιήσεων).

- ISO 9001:2015
- ISO 9000:2015, Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας - Θεμελιώδεις αρχές και λεξιλόγιο

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΝΝΟΙΩΝ

Το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας απαντά σε όρους και ορισμούς εννοιών που δίδονται στο ISO 9001:2015, Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας, το οποίο έχει συνταχθεί βάση του ISO 9000:2015, Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας - Θεμελιώδεις αρχές και λεξιλόγιο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΠΛΑΙΣΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

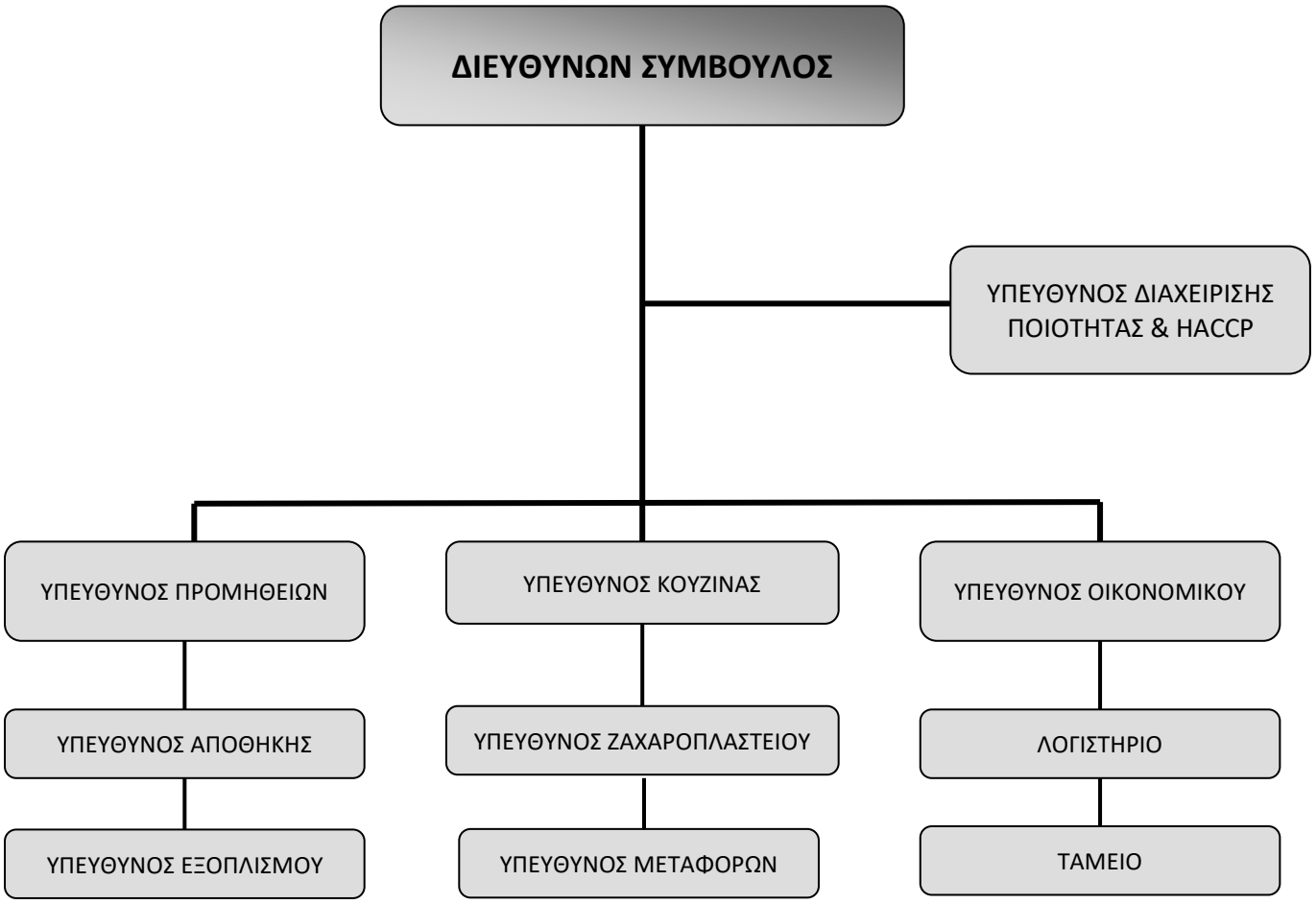
4.1 Κατανόηση του Οργανισμού και του πλαισίου λειτουργίας του

Η εταιρεία συστάθηκε στις 02-09-1969 με τη νομική μορφή της ομόρρυθμης εταιρείας και δραστηριοποιείται στον τομέα της εστίασης από το έτος 1969. Κατόπιν νομίμου μετασχηματισμού, ο οποίος έλαβε χώρα την 04-12-2009, η σημερινή νομική μορφή της εταιρείας είναι Ανώνυμη Εταιρεία, η οποία διοικείται από πενταμελές Διοικητικό Συμβούλιο, εδρεύει στη Χαλκίδα Ευβοίας και διατηρεί υποκαταστήματα στα Ψαχνά, τη Θήβα, την Λαμία, το Καρπενήσι, την Άμφισσα, την Καβάλα, την Δράμα, το Διδυμότειχο, την Μυτιλήνη, τη Ρόδο, τη Σάμο, την Χίο, τη Σύρο, την Λήμνο και στο Σχηματάρι Βοιωτίας στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ).
Η τρέχουσα θέση της επιχείρησης, την κατατάσσει σε μία από τις τρεις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα, στον τομέα που δραστηριοποιείται. Διαθέτει μια πολυπληθή και έμπειρη ομάδα προσωπικού εξυπηρέτησης των εστιατορίων που υποστηρίζει, η οποία αποτελείται συνολικά από περισσότερα από 130 άτομα διαφόρων ειδικοτήτων, καθώς και αρκετούς εξωτερικούς συνεργάτες.
Η επιχείρηση ακολουθώντας μια ποιοτική στρατηγική στα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες της δεν αργεί να εδραιωθεί στη συνείδηση των πελατών της οι οποίοι είναι και οι καλύτεροι διαφημιστές της στην αγορά, ενώ η πρωτοτυπία των προσφερόμενων «μενού», η προώθηση της εκλεπτυσμένης Ελληνικής και Μεσογειακής κουζίνας, καθώς και ο τρόπος παρουσίασης που είναι πολύ καινοτομικός δημιουργούν μια εικόνα πολύ προηγμένη για την ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό.
Η επιχείρηση δεν επαναπαύεται στην καλή της πορεία αλλά επενδύει σε όλους τους τομείς. Η προσπάθεια για την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών αύξησε τις ανάγκες για προσωπικό. Η

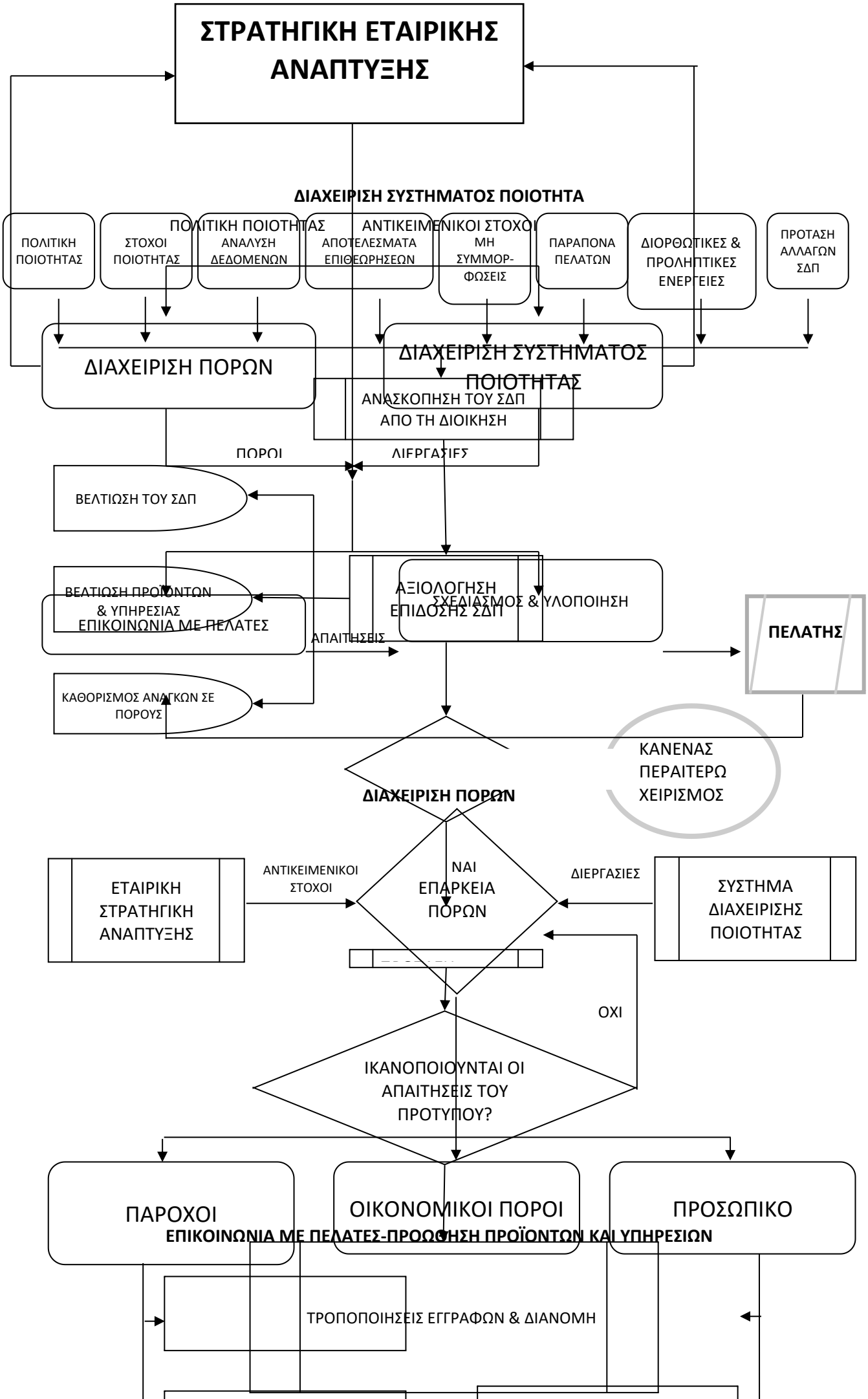
δραστηριότητα της επιχείρησης αυξάνεται διαρκώς, διευρύνοντας τα προϊόντα και το πελατολόγιο της, συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνογνωσία. Αποτέλεσμα των παραπάνω είναι η φήμη της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. να εξαπλώνεται συνεχώς.
Η πολιτική ποιότητας της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στηρίζεται στην απόλυτη ικανοποίηση των απαιτήσεων του πελάτη, κυρίως όσον αφορά την ποιότητα των παρεχομένων προϊόντων και υπηρεσιών της επιχείρησης, στους τομείς οργάνωσης, τρόπου ανάπτυξης, σχεδιασμού, παραγωγής και διάθεσης παντός είδους προϊόντων και υπηρεσιών σίτισης.
Πρωταρχικοί στόχοι της επιχείρησης είναι να παρέχει στους πελάτες της υπηρεσίες που να καλύπτουν τις ανάγκες και τις προσδοκίες τους, όπως αυτές έχουν συμφωνηθεί ή έχουν συζητηθεί, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η διατήρηση της εμπιστοσύνης τους .
Για την επίτευξη των ανώτερων στόχων μας, η επιχείρηση μελέτησε, σχεδίασε, εγκατέστησε και λειτουργεί ένα Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 9001:2015 που περιλαμβάνει όλες τις πλευρές των λειτουργιών της επιχείρησης που επηρεάζουν την ποιότητα.
Καθήκον της επιχείρησης είναι να προσδιορίζονται σαφώς τα εξωτερικά και εσωτερικά θέματα που σχετίζονται με την επίδοση της επιχείρησης στην επίτευξη των στόχων της, στο πλαίσιο της βελτίωσής της και της ικανοποίησης των πελατών της. Μέσω αυτών, η επιχείρηση είναι σε θέση να αναγνωρίσει τους θετικούς και αρνητικούς παράγοντες ή συνθήκες σημεία και να εντοπίζει τις ευκαιρίες και τις απειλές που ενδεχομένως δεχθεί.

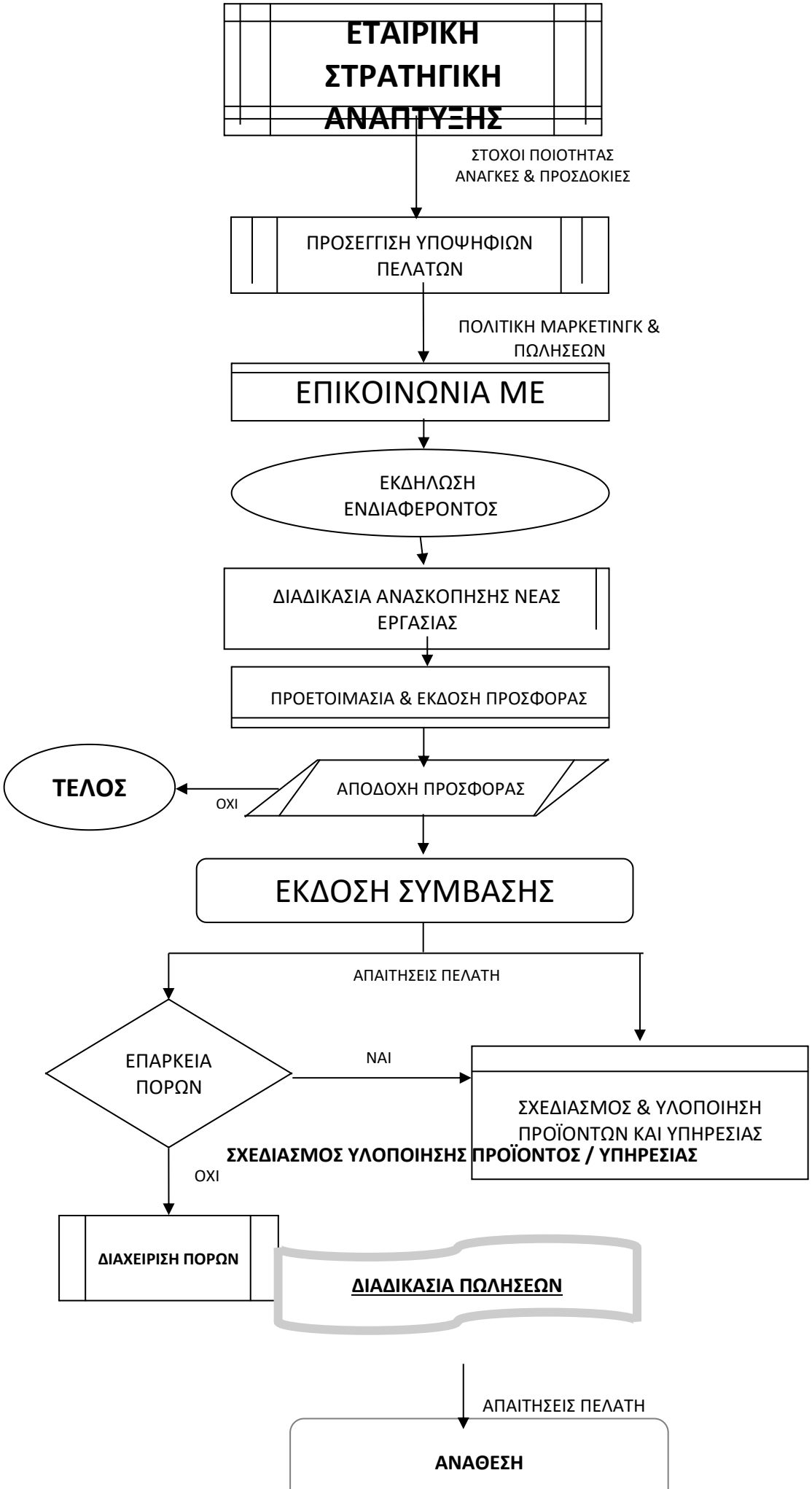
4.2 Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερομένων μερών

Καθήκον όλης της επιχείρησης, αρχής γινομένης από τη Διοίκηση, είναι να εκτελούνται οι εργασίες συμμορφούμενες πλήρως με το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας, τις Διαδικασίες και τις Οδηγίες Εργασίας που περιλαμβάνει, των οποίων η εφαρμογή καθίσταται υποχρεωτική για όλα τα μέλη.
Υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ορίζεται ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας, ο οποίος έχει αρμοδιότητα την παρακολούθηση της ομαλής λειτουργίας του συστήματος, την τήρηση του, και τη βελτίωση του μέσα από ένα πρόγραμμα επιθεωρήσεων αξιολόγησης και ανασκοπήσεων για την εκπλήρωση των στόχων προς βελτίωση της επιχείρησης. Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του αυτό, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας διαθέτει όλα τα μέσα και τους πόρους που απαιτούνται. Ακολουθεί το Οργανόγραμμα της επιχείρησης.



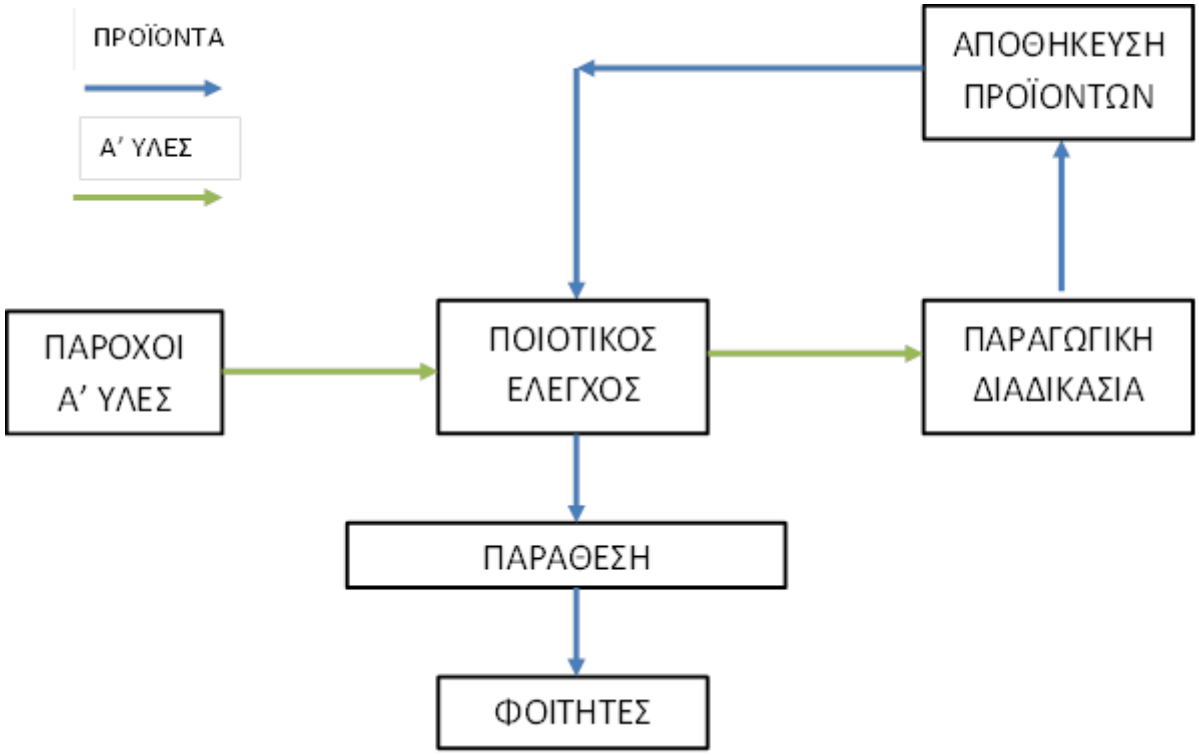
Οργανόγραμμα ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.


ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΣΤΟΧΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΜΗ ΣΥΜΜΟΡ-ΦΩΣΕΙΣ
ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ
ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ ΣΔΠ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΣΔΠ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΠΟΡΟΙ
ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ
ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΠ
ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ & ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΣΔΠ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ & ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
ΠΕΛΑΤΗΣ
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΑΝΑΓΚΩΝ ΣΕ ΠΟΡΟΥΣ
ΚΑΝΕΝΑΣ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ
ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΝΑΙ
ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΠΟΡΩΝ
ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΟΧΙ
ΙΚΑΝΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ?
ΠΑΡΟΧΟΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΠΕΛΑΤΕΣ-ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ & ΔΙΑΝΟΜΗ


ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΣΤΟΧΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΝΑΓΚΕΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ
ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ
ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ & ΠΩΛΗΣΕΩΝ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ
ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΝΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΔΟΣΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΤΕΛΟΣ
ΟΧΙ
ΑΠΟΔΟΧΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΕΚΔΟΣΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΕΛΑΤΗ
ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΠΟΡΩΝ
ΝΑΙ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ & ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ / ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΟΧΙ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΕΛΑΤΗ
ΑΝΑΘΕΣΗ

4.3 Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δραστηριοποιείται στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, & ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ. Το πεδίο εφαρμογής του παρόντος Εγχειριδίου Διαχείρισης Ποιότητας είναι η οργάνωση της επιχείρησης, ο τρόπος ανάπτυξης και ο σχεδιασμός στην παραγωγή και διάθεση παντός είδους προϊόντων και υπηρεσιών σίτισης. Οι διαδικασίες της επιχείρησης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής, συνεπώς και το παρόν εγχειρίδιο Διαχείρισης ποιότητας, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 9001:2015. Στη συνέχεια δίνεται ένα διάγραμμα ροής των διεργασιών της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος εγχειριδίου.



ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.: Διάγραμμα ροής διεργασιών

4.4 Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και διεργασίες του

Το Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας (ΕΔΠ) που έχει αναπτυχτεί για την επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. περιγράφει τη δομή του ΣΔΠ της επιχείρησης και συγκεκριμένα:

- περιέχει μια γενική περιγραφή των ενεργειών της επιχείρησης για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2015 και της Πολιτικής Ποιότητας
- περιγράφει συνοπτικά τις τεκμηριωμένες διαδικασίες του ΣΔΠ και παραπέμπει σε αυτές
- παρουσιάζει τις διεργασίες του ΣΔΠ. και τις μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις.

Η επιχείρηση έχει αναπτύξει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015. Το ΣΔΠ της επιχείρησης περιλαμβάνει την οργανωτική δομή, τις διαδικασίες, τις Διεργασίες και τα μέσα που απαιτούνται για την υλοποίηση της Διαχείρισης της Ποιότητας. Συγκεκριμένα η επιχείρηση:

- έχει καθορίσει τις διεργασίες που περιγράφουν το ΣΔΠ της επιχείρησης, την σειρά και την αλληλεπίδραση τους, καθώς και τον τρόπο εφαρμογής και τεκμηρίωσης τους.
- έχει καθορίσει συγκεκριμένα κριτήρια και μεθόδους μέτρησης και ελέγχου της αποτελεσματικής λειτουργίας των διεργασιών αυτών.

- εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα των πόρων και των πληροφοριών που απαιτούνται για να παρακολουθεί, να μετρά και να αξιολογεί τις διεργασίες του ΣΔΠ και παρουσιάζει τα αποτελέσματα αυτών κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση.
- εκτελεί τις απαραίτητες δραστηριότητες για να επιτύχει τόσο τα αποτελέσματα που έχουν σχεδιαστεί, όσο και τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών.

Σκοπός του παρόντος ΕΔΠ είναι να περιγράψει κατά τρόπο σαφή και κατανοητό το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της Επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. για τις δραστηριότητες της στον τομέα της οργάνωσης του τρόπου ανάπτυξης, σχεδιασμού, παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων και υπηρεσιών της. Το ΕΔΠ δίνει πληροφορίες για τον τρόπο που έχει σχεδιαστεί, εφαρμόζεται και τηρείται το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας της επιχείρησης ώστε η επιχείρηση να βελτιώνεται μέσα από αυτό και ταυτόχρονα τα παρεχόμενα προϊόντα και υπηρεσίες να ικανοποιούν τις προσδοκίες των πελατών.
Η επιχείρηση έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει τεκμηριωμένες Διαδικασίες που περιγράφουν αναλυτικά τις διεργασίες και λειτουργίες της επιχείρησης. Κάποιες από τις διαδικασίες που δύναται να απαιτούν περαιτέρω ανάλυση, οδηγούν σε σχετικές Οδηγίες Εργασίας. Οι Διαδικασίες και οι Οδηγίες Εργασίας αποτελούν ελεγχόμενα έγγραφα του ΣΔΠ και διαχειρίζονται σύμφωνα με αντίστοιχη Διαδικασία. Τα έντυπα του ΣΔΠ της επιχείρησης, αποτελούν τα αποδεικτικά στοιχεία της συστηματικής εφαρμογής του ΣΔΠ. Η επιχείρηση, όπου κρίνεται αναγκαίο, διατηρεί ενήμερες τεκμηριωμένες πληροφορίες για την υποστήριξη της λειτουργίας των διεργασιών και για την παροχή εμπιστοσύνης της υλοποίησης των διεργασιών βάσει σχεδιασμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΗΓΕΣΙΑ

5.1 Ηγεσία και δέσμευση

5.1.1 Γενικά

Τα στελέχη της Διοίκησης της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οφείλουν να επιδεικνύουν ηγετικό ρόλο και δέσμευση, αναλαμβάνοντας ευθύνη για την:

- εφαρμογή και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΠ.
- χάραξη της πολιτικής ποιότητας και τον καθορισμό στόχων κατάλληλων για τη στρατηγική και το πλαίσιο του οργανισμού.
- επικοινωνία της πολιτικής και διασφάλιση ότι είναι κατανοητή και υλοποιείται στο πλαίσιο των διεργασιών της επιχείρησης.
- προώθηση της διεργασιακής προσέγγισης και της προσέγγισης διακινδύνευσης .
- διασφάλιση της απαραίτητης διαθεσιμότητας πόρων.
- διασφάλιση ότι επιτυγχάνονται τα επιθυμητά αποτελέσματα του ΣΔΠ.
- παρακίνηση και υποστήριξη του προσωπικού και άλλων, προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα του ΣΔΠ.
- επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων και προαγωγή της βελτίωσης.
- υποστήριξη των λοιπών διευθυντικών στελεχών της επιχείρησης ώστε να αναλαμβάνουν ηγετικό ρόλο στους τομείς ευθύνης τους.

5.1.2 Εστίαση στον πελάτη

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στην προσπάθειά της να επιτύχει τους στόχους που έχει θέσει για τη διαρκή της βελτίωση και ανάπτυξη, υιοθετεί πελατοκεντρική πολιτική και αναπτύσσει δραστηριότητες οι οποίες περιλαμβάνουν:

- διερεύνηση και σαφή καθορισμό των αναγκών των πελατών σε συνδυασμό με τις υφιστάμενες νομοθετικές απαιτήσεις.
- προληπτικές ενέργειες και ελέγχους που αποτρέπουν την ύπαρξη δυσαρεστημένων πελατών.
- εντοπισμό των ευκαιριών και απειλών σε σχέση με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες με βάση τα οποία μετράται η ικανοποίηση του πελάτη.
- συνεχή έλεγχο και επισκόπηση των απαιτήσεων αλλά και του επιπέδου των παρεχομένων προϊόντων και υπηρεσιών.

5.2 Πολιτική

5.2.1 Καθιέρωση της πολιτικής ποιότητας

Ο πρωταρχικός στόχος της επιχείρησης είναι ο σεβασμός στον πελάτη και η εξυπηρέτηση των αναγκών και απαιτήσεων του κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο, μέσω της παροχής προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας. Επίσης μέρος της πολιτικής αυτής είναι η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. να μη χρησιμοποιεί υπεργολάβους.

Η επιχείρηση έχει αναπτύξει ΣΔΠ, με βάση τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 σε όλα τα στάδια των διεργασιών της, εφαρμόζοντας διαδικασίες που περιλαμβάνουν προληπτικές ενέργειες και ελέγχους που αποτρέπουν την ύπαρξη δυσαρεστημένων πελατών, συνεχή έλεγχο και επισκόπηση των απαιτήσεων αλλά και του επιπέδου των παρεχομένων προϊόντων, αξιοποιώντας τις ευκαιρίες και αντιμετωπίζοντας τις απειλές, σε συμφωνία πάντα και με την κείμενη Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

Η Διοίκηση της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δηλώνει τη δέσμευσή της στην ενεργή συμμετοχή της στην πραγματοποίηση αυτού του στόχου, υποστηρίζοντας το στρατηγικό προσανατολισμό της επιχείρησης με δυναμικούς στόχους ποιότητας ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις και να βελτιώνεται συνεχώς το ΣΔΠ, θέτοντας στο επίκεντρο τον πελάτη. Η Διοίκηση προτρέπει και ζητά την έμπρακτη υποστήριξη και τη συμμετοχή του εμπλεκόμενου ανθρώπινου δυναμικού στην επίτευξη των στόχων, υποστηρίζοντάς το με τη διάθεση των απαραίτητων πόρων και της εποικοδομητικής επικοινωνίας.

Η Πολιτική της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. για την Ποιότητα αποτελεί συνεχώς εξελισσόμενη ιδεολογία και δέσμευση και ανασκοπείται όποτε κριθεί απαραίτητο έτσι ώστε να καθίσταται κατάλληλη ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών και του εσωτερικού περιβάλλοντος της επιχείρησης.

5.2.2 Επικοινωνία της πολιτικής ποιότητας

Η πολιτική της ποιότητας της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να διατίθεται και ταυτόχρονα να διατηρείται ενήμερη ως τεκμηριωμένη πληροφορία. Επιπλέον, πρέπει να κοινοποιείται, να γίνεται κατανοητή και να εφαρμόζεται εντός της επιχείρησης. Είναι απαραίτητο να τονιστεί ότι η πολιτική της ποιότητας πρέπει να είναι διαθέσιμη στα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη, όπως ενδείκνυται.

Η γνωστοποίηση της σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης γίνεται με την ανάρτηση αντιγράφων αυτής σε εμφανείς χώρους της επιχείρησης. Κάθε νέος προσλαμβανόμενος στην επιχείρηση, ενημερώνεται κατά την πρόσληψη του από τον ΥΔΠ για την Πολιτική Ποιότητας της επιχείρησης καθώς και για το μέρος ευθύνης που εκείνος φέρει για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της, αλλά και το ήδη υπάρχον προσωπικό ενημερώνεται με σκοπό την υπενθύμιση.

Η Πολιτική Ποιότητας της επιχείρησης ανασκοπείται κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση αν υπάρξει ανάγκη, ή και νωρίτερα, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής καταλληλότητα της.

5.3 Ρόλοι, υπευθυνότητες και αρμοδιότητες εντός της επιχείρησης

Η Διοίκηση της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει υπευθυνότητες και αρμοδιότητες για τους σχετικούς ρόλους, οι οποίοι γνωστοποιούνται και γίνονται κατανοητοί από τα μέλη της επιχείρησης.
Επειδή η ευαισθητοποίηση, η κινητοποίηση και η κατάλληλη συμμετοχή του προσωπικού, αποτελούν βασικό παράγοντα της αποτελεσματικής εφαρμογής του ΣΔΠ, η επιχείρηση έχει καθορίσει με σαφήνεια τις αρμοδιότητες και ευθύνες όσων εμπλέκονται στην ανάπτυξη, το σχεδιασμό και την παροχής των προϊόντων και των υπηρεσιών.
Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας συντάσσονται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας, ο οποίος έχει οριστεί από την Διοίκηση με βάση τις ικανότητες και τα προσόντα του και υποβάλλονται στον Γενικό Διευθυντή για έλεγχο και έγκριση. Ο Γενικός Διευθυντής ελέγχει εάν η περιγραφή της θέσης εργασίας είναι συμβατή με την υπάρχουσα πολιτική και τις διαδικασίες της επιχείρησης. Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας είναι πάντα σύμφωνες με την ισχύουσα Εργατική Νομοθεσία και ως επίσημα έγγραφα της επιχείρησης υπόκεινται στον έλεγχο, έκδοση, αναθεώρηση και κωδικοποίηση εγγράφων, σύμφωνα με την αντίστοιχη διαδικασία.
Ως εκπρόσωπος της Διοίκησης σε θέματα Διαχείρισης της Ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών, των Διεργασιών, αλλά και ολόκληρου του ΣΔΠ ορίζεται ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας (ΥΔΠ). Για την εφαρμογή του ΣΔΠ ο ΥΔΠ είναι αρμόδιος να βεβαιώνει και να εξασφαλίζει ότι οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 εφαρμόζονται και διατηρούνται. Για το σκοπό αυτό έχει κατά γενικό πλαίσιο τις παρακάτω αρμοδιότητες και ευθύνες:

- να συντονίσει και να εγκαταστήσει το ΣΔΠ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015.
- να επιβλέπει και να επιτηρεί τη σωστή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου και του παρόντος ΕΔΠ, εφαρμογή των Διεργασιών της επιχείρησης και κατ' επέκταση ολόκληρου του ΣΔΠ.
- να ενημερώνει την Διοίκηση μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων της επιχείρησης για την απόδοση του ΣΔΠ, να προτείνει λύσεις και να συντονίζει την συνεχή προσπάθεια βελτίωσής του.
- να διασφαλίζεται η προαγωγή της εστίασης στον πελάτη σε ολόκληρη την επιχείρηση.

Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του η Διοίκηση της επιχείρησης παρέχει στον ΥΔΠ όλα τα μέσα, τις εξουσιοδοτήσεις και τους πόρους που απαιτούνται, στο βαθμό που είναι δυνατό με βάση και τις οικονομικές δυνατότητες της επιχείρησης. Αναλυτικότερα, οι αρμοδιότητες και οι ευθύνες του προσωπικού, όπως και του ΥΔΠ καθορίζονται σε ατομικές καρτέλες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

6.1 Ενέργειες για την αντιμετώπιση απειλών και την αξιοποίηση ευκαιριών

6.1.1 Ο στόχος της επιχείρησης είναι ο σχεδιασμός του ΣΔΠ κατά τρόπο που, λαμβάνοντας υπόψη τα εσωτερικά και εξωτερικά θέματα, τις απαιτήσεις των ενδιαφερομένων μερών, να εντοπίζει τις απειλές και τις ευκαιρίες που πρέπει να αντιμετωπίζονται ή να αξιοποιούνται ώστε:

- το ΣΔΠ να επιτυγχάνει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα.

- να αποτρέπονται ή να μειώνονται μη επιθυμητά αποτελέσματα.
- να ενδυναμώνονται τα θετικά αποτελέσματα.
- να επιτυγχάνεται συνεχής βελτίωση.

Για το λόγο αυτό το παρόν ΣΔΠ προβλέπει μέσω της αντίστοιχης διαδικασίας να πραγματοποιείται ανάλυση επικινδυνότητας για τα κύριες διεργασίες και για τα εμπλεκόμενα στο ΣΔΠ εσωτερικά και εξωτερικά μέρη.

6.1.2 Η επιχείρηση σχεδιάζει, υλοποιεί και αξιολογεί ως προς την αποτελεσματικότητα τους τα μέτρα αντιμετώπισης των απειλών και αξιοποίησης των ευκαιριών. Οι ενέργειες που λαμβάνονται για την αντιμετώπιση των απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών πρέπει να είναι ανάλογες των δυνητικών επιπτώσεων στη συμμόρφωση των προϊόντων και υπηρεσιών και να σχετίζονται με τις εξωτερικές και εσωτερικές παραμέτρους της επιχείρησης, τις απαιτήσεις των σχετικών ενδιαφερομένων μερών, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες. Τα παραπάνω θεωρούνται ως εισερχόμενα θέματα προς την ανασκόπηση από την Διοίκηση, η οποία προσανατολίζει τους στόχους και λαμβάνει μέτρα και με βάση την αξιολόγηση της ανάλυσης επικινδυνότητας που έχει ενδεχομένως προηγηθεί. Ο προσδιορισμός των ευκαιριών σχετίζεται με την υιοθέτηση νέων πρακτικών, την προώθηση νέων προϊόντων, το άνοιγμα νέων αγορών, την αναζήτηση νέων πελατών, την οικοδόμηση εταιρικών συνεργασιών και την ανάπτυξη εταιρικής κουλτούρας. Ο προσδιορισμός των απειλών σχετίζεται κυρίως με την υιοθέτηση αμυντικής εμπορικά πρακτικής, με στόχο τη διαφύλαξη της υφιστάμενης κατάστασης της επιχείρησης.

6.2 Στόχοι ποιότητας και σχεδιασμός για την επίτευξή τους

6.2.1 Καθήκον της επιχείρησης ως προς την αποτελεσματική τήρηση του ΣΔΠ είναι να καθιερώνει στόχους ποιότητας προς επίτευξη. Μέσω του παρόντος ΣΔΠ, η Διοίκηση της επιχείρησης θέτει στόχους που συμβαδίζουν με την πολιτική ποιότητας, λαμβάνοντας υπόψη τις εφαρμοστέες απαιτήσεις, με γνώμονα τη συμμόρφωση των προϊόντων και των υπηρεσιών για την ενίσχυση της ικανοποίησης των πελατών. Σημαντική συμβολή σε αυτή τη διαδικασία έχει και η ανάλυση επικινδυνότητας. Οι στόχοι θα πρέπει να καθορίζονται με σαφήνεια, έχοντας τεκμηριωμένες πληροφορίες, να έχουν μετρήσιμη παρακολούθηση και αποτέλεσμα και να γνωστοποιούνται στα εμπλεκόμενα μέρη. Τα προαναφερθέντα είναι διαδικασίες που εμπίπτουν στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

6.2.2 Κατά τη φάση της καθιέρωσης των στόχων ποιότητας, είναι αρκετά σημαντικό οι στόχοι να είναι σαφώς καθορισμένοι. Αυτό σημαίνει πως κάθε στόχος θα πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- σαφές αντικείμενο προς υλοποίηση.
- απαίτηση σε πόρους.
- υπεύθυνος υλοποίησης ή υπεύθυνος της ομάδας υλοποίησης.
- χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης εργασιών ή τελική ημερομηνία.
- αξιολόγηση αποτελεσμάτων.

6.3 Σχεδιασμός αλλαγών

Με βάση την επίδοση στην επίτευξη των στόχων της, η επιχείρηση μπορεί να εντοπίζει σημεία προς αλλαγή στη διαχείριση ή στο ΣΔΠ. Είναι σημαντικό η Διοίκηση να είναι πλήρως συνειδητοποιημένη για τις αλλαγές που προτίθεται να επιφέρει και κυρίως να έχει εξετάσει τις επιπτώσεις τους, είτε αυτές είναι θετικές είτε αρνητικές. Στην περίπτωση αλλαγών ή νέων εργασιών, θα πρέπει να υπάρχει

σαφής λόγος για τον οποίο αυτές θα εκτελεστούν και να έχει μελετηθεί ο τρόπος που ενδεχομένως θα επηρεάσουν το ΣΔΠ, η διαθεσιμότητα των πόρων και η διαθεσιμότητα και η επάρκεια του προσωπικού που θα εφαρμόσουν και θα εκτελέσουν αποτελεσματικά τις αλλαγές. Τα προαναφερθέντα εμπίπτουν σε αντίστοιχη διαδικασία και μπορούν να αποτελέσουν εισερχόμενα μέρη στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

7.1 Πόροι

7.1.1 Γενικά

Η επιχείρηση οφείλει να παρέχει και να προσδιορίζει τους απαραίτητος πόρους για τη λειτουργία κα τη συνεχή βελτίωση του ΣΔΠ. Για αυτό το λόγο η εκάστοτε επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις παρακάτω παραμέτρους:

- τις δυνατότητες της επιχείρησης αλλά και τους περιορισμούς των υφιστάμενων πόρων.
- τις ανάγκες της για να προμηθεύεται από εξωτερικούς παρόχους.

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει και προβλέψει τη διάθεση των απαιτούμενων πόρων για την αποτελεσματική εφαρμογή, διατήρηση και βελτίωση του ΣΔΠ της επιχείρησης, αλλά και για την βέλτιστη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών της
Οι βασικοί πόροι της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. είναι:

- ανθρώπινο δυναμικό.
- υποδομές (κτίριο, εξοπλισμός, υπηρεσίες υποστήριξης κα).
- κατάλληλο περιβάλλον εργασίας.

Η επάρκεια και καταλληλότητα των διαθέσιμων πόρων αποτελεί θέμα της τακτικής Ανασκόπησης του ΣΔΠ από τη Διοίκηση της επιχείρησης. Σε περίπτωση που προκύψει οποιαδήποτε ανάγκη, είτε λόγω έλλειψης, είτε λόγω εμφάνισης νέων δεδομένων που δε μπορούν να καλυφθούν από τους υπάρχοντες πόρους, τότε αποφασίζεται η προμήθεια τους και καταγράφεται η απόφαση αυτή στο πρακτικό σύσκεψης από την ανασκόπηση της διοίκησης.

7.1.2 Προσωπικό

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. θέτοντας στόχο την αποδοτική εφαρμογή του ΣΔΠ, έχει καθορίσει η συμμετοχή των κυρίων ρόλων σε αυτό να καλύπτεται από τα μέλη του προσωπικού που διαθέτουν τα απαραίτητα προσόντα και την ικανότητα ώστε να ηγηθούν και να παρακινούν συνεχώς και το υπόλοιπο προσωπικό στην τήρηση και εξέλιξη του ΣΔΠ.
Ως κυριότερο πρόσωπο στο ΣΔΠ ορίζεται ο Υπεύθυνος της Διαχείρισης Ποιότητας, ο οποίος θα πρέπει να παρουσιάζει κατ' ελάχιστο τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

- γνώση των διεργασιών της επιχείρησης.
- καλή επικοινωνία με το προσωπικό και την Διοίκηση.
- δυναμικότητα και συντονισμό των ομάδων εργασίας.
- μεθοδικότητα στην εκτέλεση εργασιών.
- αντίληψη των δυνατών και αδύνατων σημείων της επιχείρησης.
- διορατικότητα στις ευκαιρίες και απειλές που ενδέχεται να παρουσιαστούν.

7.1.3 Υποδομή

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αναγνωρίζοντας ότι η παροχή κατάλληλης υποδομής είναι καθοριστική για την παραγωγική της διαδικασία και την παροχή των υπηρεσιών της, προσδιορίζει,

διαθέτει και συντηρεί τη διατιθέμενη υποδομή. Η υποδομή της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αποτελείται από:

- κτιριακές εγκαταστάσεις, που χρησιμοποιούνται ως χώροι εργασίας ή βοηθητικές εγκαταστάσεις.
- εξοπλισμό, συμπεριλαμβανομένων των λογισμικών.
- μέσα μεταφοράς των προϊόντων της.
- εξοπλισμό που συμμετέχει στην επικοινωνία.

Για την Διαχείριση της επάρκειας και της καταλληλότητας των απαιτούμενων υποδομών η επιχείρηση, μέσω του Διευθυντή και του Υπεύθυνου Ποιότητας έχει καθορίσει και εφαρμόζει προγράμματα ελέγχου και συντήρησης αυτών. Οι έλεγχοι που εκτελούνται στο πλαίσιο των εργασιών συντήρησης, έχουν σκοπό να γίνεται μια συνολική αξιολόγηση της λειτουργίας και της κατάστασης του εξοπλισμού. Από αυτήν μπορεί να προκύψουν προτάσεις για βελτιώσεις, αντικαταστάσεις κλπ, οι οποίες αξιολογούνται κατά την Ανασκόπηση του ΣΔΠ από τη Διοίκηση.

7.1.4 Περιβάλλον λειτουργίας διεργασιών

Η επιχείρηση έχει προσδιορίσει και διαχειρίζεται το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας με σκοπό να διασφαλίζει ότι ικανοποιούνται οι απαιτούμενες συνθήκες για τις υπηρεσίες που παρέχει καθώς και οι συνθήκες εργασίας και αλληλεπίδρασης για το προσωπικό.

Η επάρκεια και η συνεχής καταλληλότητα του περιβάλλοντος εργασίας μπορεί να εξαρτηθεί κατά περιπτώσεις και από κοινωνικούς, ψυχολογικούς και φυσικούς παράγοντες.

7.1.5 Παρακολούθηση και μέτρηση των πόρων

7.1.5.1 Γενικά

Τα μέλη της επιχείρησης που σχετίζονται με την καταγραφή των πόρων, κυρίως ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας, διασφαλίζουν πως η διαδικασία αυτή για να γίνει αποτελεσματική θα πρέπει να τα παραπάνω να ανταποκρίνονται σε μετρήσιμα μεγέθη ώστε να διευκολύνεται η παρακολούθησή τους και να εξάγονται τα αντίστοιχα συμπεράσματα.

7.1.5.2 Ιχνηλασιμότητα μετρήσεων

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τηρεί διαδικασία για τον έλεγχο, τη συντήρηση και τη διακρίβωση του εξοπλισμού παρακολούθησης και μέτρησης διασφαλίζοντας την ακρίβεια των αποτελεσμάτων των μετρήσεων.

Η ιχνηλασιμότητα των μετρήσεων αποτελεί απαίτηση ευρωπαϊκών κανονισμών που σχετίζονται με τα Πρότυπα Ποιότητας. Έτσι, τα όργανα μέτρησης θα πρέπει:

- να υπόκεινται σε διακρίβωση σε τακτά χρονικά διαστήματα, αν απαιτείται.
- να υπόκεινται σε έλεγχο ανά δεδομένα χρονικά διαστήματα, με μέσα που μπορούν να ανιχνευθούν σε διεθνή ή εθνικά πρότυπα μέτρησης.
- να ταυτοποιούνται προκειμένου να οριστεί η κατάσταση τους.
- να διαφυλάσσονται από βλάβες ή ζημιές που μπορεί να καθιστούν άκυρη την κατάσταση διακρίβωσης και τα επακόλουθα αποτελέσματα μέτρησης.

Σε περίπτωση που ένα όργανο μέτρησης κριθεί ελαττωματικό, η επιχείρηση οφείλει να εξετάσει την εγκυρότητα των προηγούμενων αποτελεσμάτων της μέτρησης. Επιπλέον, είναι απαραίτητο να ληφθούν διορθωτικά μέτρα.

Στην περίπτωση της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε., τα όργανα/ σκεύη/ συσκευές μετρήσεων που εμπίπτουν στην περίπτωση ελέγχου ή/και διακρίβωσης, σχετίζονται με τον έλεγχο των πρώτων υλών κατά την παραλαβή και των προϊόντων από τις εσωτερικές διεργασίες της επιχείρησης.

7.1.6 Επιχειρησιακή γνώση

Η επιχείρηση πρέπει να προσδιορίζει τις απαραίτητες γνώσεις για τη λειτουργία των διεργασιών του και την επίτευξη της συμμόρφωσης των προϊόντων και υπηρεσιών. Σε αυτό το σκοπό είναι πολύτιμη η επιχειρησιακή γνώση των υψηλόβαθμων στελεχών της επιχείρησης (Διοίκηση) αλλά και η τεχνογνωσία και η εμπειρία του υπόλοιπου προσωπικού που ενδεχομένως καταλαμβάνει και σημαντικές θέσεις για τη λειτουργία της επιχείρησης. Η γνώση αυτή από όποια πλευρά και αν προέρχεται, θα πρέπει να διατηρείται ενήμερη και να γνωστοποιείται στον απαιτούμενο βαθμό, με στόχο την εξέλιξη της επιχείρησης και την αντιμετώπιση καταστάσεων. Στην περίπτωση νέων αναγκών και τάσεων, η επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη της τη γνώση που ήδη κατέχει. Έτσι, η επιχειρησιακή γνώση, είτε προέρχεται από εσωτερικές πηγές της επιχείρησης είτε από εξωτερικές πηγές (πρότυπα, ακαδημαϊκούς φορείς, συνέδρια, άντληση γνώσεων από πελάτες ή εξωτερικούς παρόχους) θα πρέπει να διατίθεται κυρίως κατά τις Εσωτερικές Επιθεωρήσεις, τις Ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση ή ακόμη και στην καθημερινές διαδικασίες, με στόχο την αντιμετώπιση καταστάσεων ή/και την εξέλιξη της επιχείρησης.

7.2 Επαγγελματική επάρκεια

Η επιχείρηση έχει καθορίσει μηχανισμούς που εξασφαλίζουν ότι όλο το προσωπικό της επιχείρησης που εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος και των παρεχόμενων υπηρεσιών έχει την κατάλληλη επιμόρφωση, εμπειρία, ικανότητες και δεξιότητες για την εκτέλεση των εργασιών για τις οποίες έχει προσληφθεί. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση έχει καθορίσει τα καθήκοντα και τις αρμοδιότητες όλου του προσωπικού, οι οποίες περιγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο. Επιπλέον, η επιχείρηση αναγνωρίζει την σημασία πρόσληψης κατάλληλου προσωπικού σε όλα τα επίπεδα της ιεραρχίας, ώστε να εξασφαλίσει την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της. Η αρχική αξιολόγηση και επιλογή προσωπικού γίνεται με κριτήρια που έχουν τεθεί από την επιχείρηση προκειμένου το προσωπικό που θα προσληφθεί να έχει την κατάλληλη εκπαίδευση, εμπειρία και δεξιότητες για την θέση που πρόκειται να καλυφθεί, τουλάχιστον για τις σημαντικές θέσεις που καθορίζουν την οργάνωση και τη Διαχείριση της ομαλής λειτουργίας.
Τέλος, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνει μεγάλη έμφαση στην εκπαίδευση του προσωπικού, διότι ο ανθρώπινος παράγοντας είναι βασικός στην επίτευξη της επιθυμητής ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση παρέχει σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης τη δυνατότητα συμμετοχής σε προγράμματα εκπαίδευσης, είτε από εκπαιδευτικούς φορείς για εξειδικευμένα θέματα και για ενημέρωση σε νέες τεχνολογίες, είτε μέσα από την καθημερινή πρακτική και από εσωτερικές εκπαιδεύσεις. Οι εκπαιδεύσεις που πραγματοποιούνται περιγράφονται σε σχετική διαδικασία και καταγράφονται σε αντίστοιχο έντυπο.
Η αποτελεσματικότητα των σεμιναρίων μπορεί να αξιολογηθεί με βάση τη βελτίωση της απόδοσης του προσωπικού που συμμετείχε σε αυτά.

7.3 Ευαισθητοποίηση

Η επιχείρηση πρέπει να διασφαλίζει ότι το προσωπικό που εκτελεί εργασίες υπό τον έλεγχο του, έχει επίγνωση:

- της πολιτικής της ποιότητας και των στόχων.
- της συμβολής του στην αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας συμπεριλαμβανομένων των ωφελημάτων από την βελτίωση των επιδόσεων.
- των επιπτώσεων της μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του ΣΔΠ.

Για το λόγο αυτό, το προσωπικό παρακινείται συνεχώς μέσω της εκπαίδευσης και μέσω της αδιάκοπης επικοινωνίας από τη Διοίκηση και του Υπευθύνου Ποιότητας.

7.4 Επικοινωνία

Η συνεχής πληροφόρηση του προσωπικού σε θέματα που αφορούν τόσο την καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την εκτέλεση των εργασιών όσο και την εφαρμογή του ΣΔΠ θεωρείται σημαντικό στοιχείο στην προσπάθεια της εξασφάλισης της συμμετοχής όλων των στελεχών και του λοιπού προσωπικού προς την κατεύθυνση ικανοποίησης του πελάτη και της εξέλιξης της επιχείρησης.
Η Διοίκηση και ο Υπεύθυνος Ποιότητας της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνουν ιδιαίτερη σημασία στην συνεχή ενημέρωση του προσωπικού της σε θέματα όπως:

- ενημέρωση της Πολιτικής Ποιότητας και της κατεύθυνσης των εργασιών προς την επίτευξη των στόχων ποιότητας.
- επίτευξη γενικότερων στόχων της επιχείρησης.
- καθημερινή εκτέλεση εργασιών και επίλυση προβλημάτων.

Η εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία της επιχείρησης επιτυγχάνεται με τους κάτωθι τρόπους, οι οποίοι πραγματοποιούνται κατά περίπτωση (αναλυτικότερα αναφέρονται σε σχετική διαδικασία):

- συνάντηση εργασίας του προσωπικού της επιχείρησης.
- συνάντηση εργασίας σε επίπεδο Διοίκησης.
- η ενημέρωση του προσωπικού προφορικά ή μέσω εσωτερικών γραπτών σημειώσεων.

7.5 Τεκμηριωμένες πληροφορίες

7.5.1 Γενικά

Το ΣΔΠ είναι τεκμηριωμένο κατά ένα συστηματικό τρόπο. Η τεκμηρίωση αυτή είναι ελεγχόμενη στον βαθμό που διασφαλίζει ότι έγγραφα τα οποία δεν ισχύουν ή δεν έχουν εκδοθεί από εξουσιοδοτημένες πηγές δεν χρησιμοποιούνται. Ελεγχόμενα Έγγραφα του ΣΔΠ θεωρούνται τα εξής:

- Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας.
- Διαδικασίες και Οδηγίες Εργασίας Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας και τα έντυπα αυτών.
- Κατάλογοι εγγράφων και σχηματικές απεικονίσεις.

Η διαδικασία για τον έλεγχο των εγγράφων καθορίζει τους αρμοδίους και τον τρόπο κωδικοποίησης, σύνταξης, ελέγχου, έγκρισης, διανομής, αναθεώρησης και απόσυρσης των ελεγχόμενων εγγράφων.

7.5.2 Δημιουργία και Επικαιροποίηση

Η επιχείρηση διασφαλίζει την κατάλληλη ταυτοποίηση και περιγραφή των τεκμηριωμένων πληροφοριών με τα απαραίτητα αναγραφόμενα στοιχεία (τίτλος, ημερομηνία, συντάκτης ή αριθμός αναφοράς), τη μορφή χρήσης των εγγράφων (γλώσσα γραφής, χρησιμοποιούμενα γραφικά μέσα, έντυπη ή/και ηλεκτρονική μορφή), έτσι ώστε το κάθε ελεγχόμενο έγγραφο να μπορεί να ανασκοπηθεί και να εγκριθεί ως προς την καταλληλότητα και την επάρκεια των τεχνικών στοιχείων του και του περιεχομένου του.

7.5.3 Έλεγχος των τεκμηριωμένων πληροφοριών

7.5.3.1 Οι καταχωρήσεις σε αρχεία για την ποιότητα αποδεικνύουν ότι το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 και επίσης οι υπηρεσίες παρέχονται με βάση τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις όπως αυτές καθορίζονται στις συμφωνίες με τους πελάτες και στο παρόν ΕΔΠ.
Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες που περιέχονται στα ελεγχόμενα έγγραφα ελέγχονται ανά προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα και επικαιροποιούνται ή καταργούνται. Κατόπιν κατάργησης των εγγράφων επίσης υπάρχει προκαθορισμένο χρονικό διάστημα διατήρησης σε αρχείο πριν από την πλήρη αποδέσμευσή τους από στο Σύστημα Ποιότητας. Τα παραπάνω αναφέρονται σε αντίστοιχη διαδικασία.

7.5.3.2 Για τα αρχεία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει εξασφαλιστεί πως εκτός από τον έλεγχό τους αυτά πρέπει να είναι εύκολα στην πρόσβαση, χρήση και διανομή, να αποθηκεύονται έτσι ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητά τους και να γνωστοποιούνται στα ενδιαφερόμενα μέρη της επιχείρησης, όποτε και αν αυτό είναι απαραίτητο. Για τα παραπάνω ορίζεται ως χώρος διατήρησης του αρχείου, τα γραφεία της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στις εγκαταστάσεις για τις οποίες προορίζεται το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας και απαγορεύεται η μερική ή ολική μετακίνηση των αρχείων που σχετίζονται με το παρόν Εγχειρίδιο εκτός των προδιαγεγραμμένων χώρων, αν δε καταστεί ανάγκη και κατόπιν της σύμφωνης γνώμης της Διοίκησης. Οι κάθε είδους χρήσεις των παραπάνω αρχείων καθώς και τα άτομα και ο τρόπος που εμπλέκονται με αυτά, προσδιορίζεται με σαφήνεια στον κατάλογο εξουσιοδοτήσεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

8.1 Σχεδιασμός, λειτουργία και έλεγχος των διεργασιών

Η επιχείρηση σχεδιάζει και αναπτύσσει τις διεργασίες που απαιτούνται για την εκτέλεση των έργων που αναλαμβάνει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. σε συσχέτιση και με τις απαιτήσεις των λοιπών διεργασιών του ΣΔΠ.
Κατά το σχεδιασμό της υλοποίησης του προϊόντος και της παραγωγικής διαδικασίας καταρχήν, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. προσδιορίζει και καθιερώνει, όπως ενδείκνυται, τα παρακάτω:

- τις απαιτήσεις για τα προϊόντα της επιχείρησης και τις εκάστοτε υπηρεσίες της.
- τα κριτήρια που πρέπει να ικανοποιούνται για την ορθή εκτέλεση των διεργασιών και την αποδοχή των προϊόντων.
- τον προσδιορισμό των πόρων που απαιτούνται για τη συμμόρφωση.
- τη διενέργεια ελέγχων των διεργασιών σύμφωνα με τα κριτήρια που έχουν τεθεί.
- τον προσδιορισμό, την τήρηση και την επικαιροποίηση τεκμηριωμένων πληροφοριών, όπου είναι αναγκαίο.

Η επιχείρηση λαμβάνει υπόψη τα παραπάνω, ιδιαίτερα κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις και τις ανασκοπήσεις από τη διοίκηση και τα συμπεριλαμβάνει στην ανάλυση επικινδυνότητας, αν κριθεί απαραίτητο.

8.2 Απαιτήσεις για τα προϊόντα και υπηρεσίες

8.2.1 Επικοινωνία με τους πελάτες

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνει μεγάλη σημασία στην συστηματική επικοινωνία με τους πελάτες της. Το προσωπικό της επιχείρησης, ανάλογα με τις θέσεις εργασίας που κατέχουν και τις αρμοδιότητες, είναι υπεύθυνο για τη συνεχή επικοινωνία με τους πελάτες, τον προσδιορισμό των αναγκών τους, την πληροφόρηση τους για νέα προϊόντα και υπηρεσίες, την επίλυση τυχών προβλημάτων και αποριών τους, τη μέτρηση του βαθμού ικανοποίησης τους, καθώς και τη διερεύνηση και επίλυση τυχών παραπόνων τους. Τα ανωτέρω αποσκοπούν στην ικανοποίηση των πελατών αλλά και στον προσδιορισμό των προσδοκιών τους. Η Διεύθυνση της επιχείρησης είναι η κατεξοχήν υπεύθυνη για την αδιάλειπτη και αποτελεσματική επικοινωνία με τους πελάτες της επιχείρησης. Η επικοινωνία με τους πελάτες επιτυγχάνεται μέσω:

- τακτικών επισκέψεων σε υφιστάμενους και νέους πελάτες.
- αποστολή ενημερωτικών επιστολών, φυλλαδίων, διαφημιστικών εντύπων.
- διενέργεια έρευνας αγοράς.

- ανάλυση του βαθμού ικανοποίησης των πελατών, μέσω ερωτηματολογίων.
- αποτελεσματική επίλυση των παραπόνων των πελατών και άμεση ενημέρωση των πελατών για τα αίτια και τις διορθωτικές ενέργειες.

Τα συμπεράσματα και αποτελέσματα των ανωτέρω ενεργειών παρουσιάζονται στη Διοίκηση της επιχείρησης προκειμένου να τα λάβουν υπόψη στην χάραξη της στρατηγικής της επιχείρησης.
Σε κάθε περίπτωση, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. χτίζει σχέσεις εμπιστοσύνης με τους πελάτες και τους συνεργάτες της και δεσμεύεται για τη Διαχείριση των δεδομένων που σχετίζονται με αυτούς.

8.2.2 Προσδιορισμός των απαιτήσεων για τα προϊόντα και υπηρεσίες
Τα προϊόντα της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής, προκύπτουν βάσει καθορισμένων απαιτήσεων ή προδιαγραφών που έχουν τεθεί από τους πελάτες ή τις νομοθετικές απαιτήσεις, αντίστοιχα, ή ακόμη και από τους εσωτερικούς κανονισμούς και στόχους που έχουν τεθεί από την ίδια την επιχείρηση.
Η επιχείρηση είναι σε θέση να τεκμηριώνει πλήρως, μέσω εσωτερικών και εξωτερικών ελέγχων, τη δήλωση των χαρακτηριστικών των προϊόντων της και των υπηρεσιών της.

8.2.3 Ανασκόπηση των απαιτήσεων για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες
8.2.3.1 Η επιχείρηση έχει διασφαλίσει ότι διαθέτει την ικανότητα να ικανοποιεί τις απαιτήσεις για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που θα παρασχεθούν στους πελάτες. Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. διενεργεί ανασκόπηση πριν από τη δέσμευση για την παροχή προϊόντων και υπηρεσιών σε έναν πελάτη, που περιλαμβάνει:

- τις απαιτήσεις του πελάτη, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων για παράδοση και για τις δραστηριότητες μετά την παράδοση.
- τις απαιτήσεις που δεν δηλώνονται από τον πελάτη αλλά είναι απαραίτητες για την καθορισμένη ή την προβλεπόμενη χρήση, όταν είναι γνωστή.
- τις απαιτήσεις που προδιαγράφονται από την επιχείρηση.
- τις εφαρμοστέες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες.
- τις απαιτήσεις της σύμβασης ή της παραγγελίας που διαφέρουν από αυτές που είχαν προηγουμένως καθοριστεί.

Στις περιπτώσεις όπου ο πελάτης δεν παρέχει τεκμηριωμένη δήλωση των απαιτήσεων του, οι απαιτήσεις πρέπει να επιβεβαιώνονται από την επιχείρηση πριν γίνουν αποδεκτές.

8.2.4 Αλλαγές στις απαιτήσεις για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες
Τυχόν αλλαγές που μπορεί να προκύψουν στις απαιτήσεις για το προϊόν και τις υπηρεσίες, η επιχείρηση διασφαλίζει ότι οι σχετικές τεκμηριωμένες πληροφορίες τροποποιούνται και ότι προσωπικό ενημερώνεται σχετικά με τις αλλαγές των απαιτήσεων. Αυτό μπορεί να γίνει μέσω προφορικής εντολής, τηλεφωνικής επικοινωνίας, fax ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείο προς τα ενδιαφερόμενα μέρη.

8.3 Σχεδιασμός και ανάπτυξη προϊόντων και υπηρεσιών

8.3.1 Γενικά
Η επιχείρηση έχει αναπτύξει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει διεργασίες που καθορίζουν τις αρμοδιότητες και τον τρόπο ανάπτυξης και σχεδίασης προϊόντων/ υπηρεσιών, καθώς και αλλαγών στον σχεδιασμό τους και τον συντονισμό αυτών των δραστηριοτήτων.

8.3.2 Εκπόνηση σχεδίου ανάπτυξης

Κατά τον προσδιορισμό των σταδίων για την εκπόνηση σχεδίου για το σχεδιασμό και την ανάπτυξη ενός Νέου Προϊόντος/ Υπηρεσίας λαμβάνονται τα εξής μέτρα:

- η φύση, η διάρκεια και η πολυπλοκότητα των δραστηριοτήτων για το σχεδιασμό.
- τα απαιτούμενα στάδια.
- δραστηριότητες επαλήθευσης και επικύρωσης.
- οι ευθύνες και αρμοδιότητες.
- οι ανάγκες για πόρους (ίδιους ή εξωτερικούς).
- οι ανάγκες αλληλεπίδρασης μεταξύ των αρμοδίων που συμμετέχουν στον σχεδιασμό.
- οι ανάγκες συμμετοχής πελατών ή άλλων ενδιαφερομένων μερών στη διαδικασία ανάπτυξης.
- οι απαιτήσεις για την επακόλουθη παραγωγή ή παροχή υπηρεσιών.
- το επίπεδο ελέγχου που αναμένουν οι πελάτες και τα ενδιαφερόμενα μέρη.
- αποδεικτικά στοιχεία για την τεκμηρίωση ικανοποίησης των απαιτήσεων.

8.3.3 Εισερχόμενα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Η επιχείρηση οφείλει να καθορίσει τις απαιτήσεις που κρίνονται απαραίτητες για τον συγκεκριμένο τύπο προϊόντων και υπηρεσιών που πρόκειται να σχεδιαστεί. Τα κάτωθι πρέπει να ληφθούν υπόψη:

- απαιτήσεις για τη λειτουργία.
- πληροφορίες από προηγούμενες συγκρίσιμες ενέργειες σχεδιασμού και ανάπτυξης.
- νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις.
- πρότυπα, κατευθυντήριες οδηγίες και εσωτερικοί κανονισμοί.
- πιθανές συνέπειες αστοχίας.

Τα εισερχόμενα πρέπει να είναι κατάλληλα για τους στόχους ανάπτυξης και πρέπει να είναι πλήρη και σαφή.

8.3.4 Έλεγχος του σχεδιασμού και ανάπτυξης

Δεδομένα σχετικά με το σχεδιασμό συλλέγονται και ελέγχονται ως προς την επάρκεια τους. διαφορετικά γίνονται υποθέσεις, οι οποίες καταγράφονται και αξιολογούνται βάσει του τελικού αποτελέσματος, όσον αφορά στην ικανοποίηση του πελάτη. Η επαλήθευση του σχεδιασμού γίνεται κατά την ανασκόπηση από τη Διοίκηση ή με την ανάδραση από τους πελάτες σχετικά με αυτό, όποιο από τα δύο προηγηθεί.

8.3.5 Αποτελέσματα του σχεδιασμού και ανάπτυξης

Τα αποτελέσματα του σχεδιασμού και ανάπτυξης τηρούνται σε μορφή κατάλληλη ώστε να μπορούν να αντιπαραβληθούν με τις απαιτήσεις του σχεδιασμού. Τα αποτελέσματα εφόσον ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις εγκρίνονται από την ομάδα εργασίας, η οποία αποτελείται κάθε φορά από τα μέλη του προσωπικού που σχετίζονται άμεσα, κατά την Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

8.3.6 Αλλαγές στο σχεδιασμό και ανάπτυξη

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οφείλει να προσδιορίζει και να ελέγχει τις αλλαγές που έγιναν κατά τη διάρκεια ή μετά το σχεδιασμό, με τεκμηριωμένες πληροφορίες. Ο έλεγχος των αλλαγών περιγράφεται σε σχετική διαδικασία και μπορεί να πραγματοποιείται από τη Διοίκησης κατά τη διάρκεια της ανασκόπησης ή όποτε απαιτηθεί.

8.4 Έλεγχος των παρεχόμενων από τα εξωτερικά μέρη διεργασιών, προϊόντων και υπηρεσιών

8.4.1 Γενικά

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. διασφαλίζει ότι οι παρεχόμενες από εξωτερικά μέρη υπηρεσίες ή/και προϊόντα/πρώτες ύλες συμφωνούν με τις καθορισμένες απαιτήσεις. Στην περίπτωση της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε., ο έλεγχος κρίνεται απαραίτητος εφόσον τα εξωτερικά μέρη παρέχουν προϊόντα και υπηρεσίες που ενσωματώνονται στα προϊόντα και τις υπηρεσίες της επιχείρησης. Το πιο σημαντικό στοιχείο είναι η συμμόρφωση με τις καθορισμένες απαιτήσεις. Ο οργανισμός θα παρέχει τεκμηριωμένες πληροφορίες ως προς τις προκύπτουσες ενέργειες και δράσεις.

8.4.2 Τύπος και έκταση ελέγχου

Οι διαδικασίες, τα προϊόντα και οι υπηρεσίες που παρέχονται από εξωτερικά μέρη δεν πρέπει να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην ικανότητα του οργανισμού να παρέχει με συνέπεια προϊόντα που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών του. Οι υπηρεσίες που παρέχονται από εξωτερικά μέρη τελούν υπό τον έλεγχο του ΣΔΠ της επιχείρησης. Η Διαχείριση της συμμόρφωσης γίνεται μέσω της επαλήθευσης και λοιπών ενεργειών που αντιστοίχως καθορίζονται.

8.4.3 Πληροφορίες που γνωστοποιούνται στους εξωτερικούς παρόχους

Η επιχείρηση οφείλει να γνωστοποιεί με σαφήνεια στους εξωτερικούς παρόχους (προμηθευτές) το πλαίσιο συνεργασίας. Η επάρκεια των απαιτήσεων που έχει προκαθορίσει η επιχείρηση, μπορεί να διασφαλιστεί πριν την κοινοποίηση αυτών στον εξωτερικό προμηθευτή.

8.5 Παραγωγή προϊόντων και παροχής υπηρεσιών

8.5.1 Έλεγχος της παραγωγής προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών

Ο έλεγχος των παρεχόμενων υπηρεσιών πραγματοποιείται βάσει ενός συνδυασμού τεκμηριωμένων διαδικασιών, οδηγιών εργασίας, τεχνικών προδιαγραφών, σχετικής πληροφόρησης και κατάλληλα εκπαιδευμένου και ικανού προσωπικού.
Όλες οι εργασίες σχεδιάζονται και οργανώνονται προσεκτικά, ώστε να εξασφαλίζονται ότι κατάλληλα εκπαιδευόμενο προσωπικό διαθέτει τους πόρους που απαιτείται για την υλοποίηση εργαστηριακών αναλύσεων και κατ' επέκταση της ικανοποίησης των πελατών
Οι πληροφορίες των αρχείων που συμπληρώνονται κατά την διάρκεια των προαναφερόμενων Διαδικασιών αποτελούν τροφοδότηση για την μέτρηση και παρακολούθηση των στόχων ποιότητας, των διεργασιών και επιμέρους έργων.

8.5.2 Ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. καθορίζει τον τρόπο αναγνώρισης της ταυτότητας κάθε προϊόντος από την ανάθεση του και κατά την διάρκεια όλων των φάσεων της παραγωγής και παράδοσης, με την απόδοση ενός Κωδικού προϊόντος. Κάθε προϊόν ή παρτίδα προϊόντος αναγνωρίζεται μονοσήμαντα, σχετίζεται με τεκμηριωμένες πληροφορίες και με ελεγχόμενους τύπους εγγράφων.
Με αυτό τον τρόπο η επιχείρηση είναι σε θέση να αποδείξει πως τα προϊόντα της συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών της και μπορούν να ελεγχθούν σε οποιοδήποτε μέρος της διεργασίας, αν αυτό απαιτηθεί.

8.5.3 Ιδιοκτησία που ανήκει σε πελάτες ή σε εξωτερικούς παρόχους

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. μεριμνώντας για την ιδιοκτησία που ανήκει σε πελάτες ή παρόχους της, διαφυλάσσει αυτή στο μέγιστο δυνατό βαθμό και σε περίπτωση που υπάρξει αστοχία, η επιχείρηση επικοινωνεί αμέσως με το άμεσα ενδιαφερόμενο μέρος με σκοπό τη διερεύνηση της αστοχίας και την εύρεση λύσης.

Εδώ πρέπει να αναφερθεί πως η ιδιοκτησία ενός πελάτη ή εξωτερικού παρόχου μπορεί να είναι είτε υλική είτε άυλη (πνευματική/ ιδεολογική) και μπορεί να επηρεάσει το τελικό προϊόν ή τη σχέση εμπιστοσύνης μεταξύ των δύο μερών.

8.5.4 Διαφύλαξη

Η επιχείρηση μεριμνά για τη σωστή διαφύλαξη των αποτελεσμάτων των διεργασιών κατά την παραγωγή των προϊόντων ή/και την παροχή υπηρεσιών. Η διαφύλαξη ενδεικτικά μπορεί να περιλαμβάνει τα αρχεία της επιχείρησης που σχετίζονται με τα εξής:

- την ταυτοποίηση.
- τον χειρισμό.
- τον ποιοτικό έλεγχο των Α' υλών και των προϊόντων.
- τη συσκευασία και την προστασία των Α' υλών και των προϊόντων.
- την αποθήκευση και τη μεταφορά.

8.5.5 Δραστηριότητες μετά την παράδοση

Οι απαιτήσεις για τις ενέργειες μετά την παράδοση ικανοποιούνται με βάση τα προβλεπόμενα. Για τον προσδιορισμό των απαιτήσεων αυτών λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:

- νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις.
- πιθανές ανεπιθύμητες συνέπειες (συμπεριλαμβανομένης ακούσιας χρήσης) σχετικά με προϊόντα/υπηρεσίες.
- η φύση, η χρήση και ο χρόνος ζωής των προϊόντων/υπηρεσιών.
- απαιτήσεις του πελάτη αλλά και άλλων ενδιαφερόμενων μερών.
- αναπληροφόρηση από τον πελάτη για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες της επιχείρησης.

8.5.6 Έλεγχος των αλλαγών

Μη προγραμματισμένες αλλαγές αποτελούν αντικείμενο ανασκόπησης για την επιχείρηση και ελέγχονται ως προς τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των προϊόντων/υπηρεσιών. Για αυτό το λόγο τηρούνται από την ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τεκμηριωμένες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματα της ανασκόπησης των αλλαγών, τους αρμοδίους έγκρισης αλλά και με οποιεσδήποτε άλλες απαραίτητες ενέργειες σχετικά με τον έλεγχο των αλλαγών.

8.6 Αποδέσμευση προϊόντων και υπηρεσιών

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθιερώσει προδιαγεγραμμένες διαδικασίες ελέγχου με σκοπό την Διαχείριση της προδιαγραφόμενης ποιότητας των προϊόντων της. Έχει οριστεί το είδος και η συχνότητα των ελέγχων στα προϊόντα καθώς και το αρμόδιο για κάθε ενέργεια προσωπικό.
Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τηρεί και ενημερώνει αρχεία που αποδεικνύουν ότι όλοι οι προβλεπόμενοι έλεγχοι έχουν διενεργηθεί, τα αποτελέσματά τους έχουν καταγραφεί και αξιολογηθεί και εφόσον τα προϊόντα συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των πελατών και ταυτόχρονα νομοθετικές απαιτήσεις, τότε μόνο μπορούν να αποδεσμευτούν από την επιχείρηση.

8.7 Έλεγχος εξερχομένων μη συμμορφούμενων αποτελεσμάτων

8.7.1 Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει σχεδιάσει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει διαδικασίες με σκοπό να σημάνει ή/και απομακρύνει τα προϊόντα που δε συμμορφώνονται με τις

προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, έτσι ώστε να προλαμβάνεται η ακούσια χρήση τους ή παράδοσή τους.
Οι μη συμμορφώσεις των προϊόντων καταγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο και αξιολογούνται κυρίως κατά την Ανασκόπηση από τη Διοίκηση, αφού προηγηθεί διερεύνηση για να διαπιστωθούν τα αίτια που τις προκάλεσαν και καθοριστεί ο περαιτέρω χειρισμός τους. Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τηρεί τη διαδικασία για τον έλεγχο των μη συμμορφώσεων με σκοπό την αποφυγή χρήσης στην παραγωγή μη συμμορφούμενων υλικών, την αποφυγή διάθεσης στους πελάτες μη συμμορφούμενων προϊόντων και τον έλεγχο αποτελεσματικής εφαρμογής του ΣΔΠ. Σε κάθε περίπτωση, η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις επαληθεύεται όταν διορθώνονται τα μη συμμορφούμενα αποτελέσματα. Το αρχείο των μη συμμορφώσεων και των διορθωτικών ενεργειών τηρείται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΔΟΣΕΩΝ

9.1 Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση

9.1.1 Γενικά

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει μεριμνήσει για τον προσδιορισμό των απαραιτήτων στοιχείων μέτρησης και παρακολούθησης, τον τρόπο με τον οποίο αυτό θα εκτελεστεί και τα χρονικά διαστήματα μέτρησης-παρακολούθησης αλλά και αξιολόγησης μέσω τεκμηριωμένων πληροφοριών, με σκοπό την αύξηση της αποτελεσματικότητας της τήρησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας.

9.1.2 Ικανοποίηση των πελατών

Ο Οργανισμός βάζει στο κέντρο την ικανοποίηση των πελατών, επικεντρωμένος σε ενέργειες που στοχεύουν στην επίτευξη αυτού. Η ικανοποίηση των αναγκών και των προσδοκιών των πελατών αποτελεί πρωταρχικό στόχο της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και όλες οι δραστηριότητες της προσανατολίζονται στην κάλυψη αυτού του στόχου. Προκειμένου λοιπόν, η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. να γνωρίζει τον βαθμό εκπλήρωσης αυτού του στόχου έχει καθορίσει ενέργειες μέτρησης, παρακολούθησης και αξιολόγησης του βαθμού ικανοποίησης των πελατών της. Συγκεκριμένα οι ενέργειες που υλοποιούνται είναι οι εξής:

- αξιολόγηση του Οργανισμού από τους πελάτες για τα προϊόντα και της υπηρεσίες, μέσω ερωτηματολογίου.
- συστηματική καταγραφή, διαχείριση, επίλυση και αξιολόγηση των παραπόνων των πελατών, σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφει την ικανοποίηση των πελατών.
- συστηματική επικοινωνία με τους πελάτες της επιχείρησης.

Η γνώμη των πελατών είναι αρκετά σημαντική και η αξιολόγηση της επιχείρησης από αυτούς αποτελεί αντικείμενο προς ανάπτυξη κατά τις ανασκοπήσεις.

9.1.3 Ανάλυση και αξιολόγηση

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να αναλύει και να αξιολογεί τα κατάλληλα δεδομένα και πληροφορίες που προκύπτουν από την παρακολούθηση και τις μετρήσεις, κυρίως κατά τη διαδικασία της ανασκόπησης, αλλά και σε έκτακτες περιπτώσεις, αν χρειαστεί. Στόχος της αξιολόγησης είναι να αξιοποιηθούν τα αποτελέσματα της σχετικά με τη συμμόρφωση των προϊόντων και των υπηρεσιών, το βαθμό ικανοποίησης των πελατών, την επίδοση και την αποτελεσματικότητα του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας, την αποτελεσματική εφαρμογή του σχεδιασμού, την αποτελεσματικότητα των ενεργειών για την αντιμετώπιση απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών, τις επιδόσεις των εξωτερικών παρόχων και τη βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας. Οι αναλύσεις για τις παραπάνω παραμέτρους μπορούν να είναι ποσοτικές ή/και ποιοτικές, να περιλαμβάνουν εργαλεία και μοντέλα στατιστικής ανάλυσης και διαχείρισης.

9.2 Εσωτερική επιθεώρηση

9.2.1 Για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης σε συνδυασμό με το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας, έχει προβλεφθεί ο προγραμματισμός των εσωτερικών επιθεωρήσεων, με σκοπό την επιβεβαίωση ή όχι της συμμόρφωσης της ίδιας της επιχείρησης με βάση το ΣΔΠ, αλλά και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015 στο οποίο απαντά το παρόν εγχειρίδιο, το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται αποτελεσματικά και να τηρείται ενήμερο.

9.2.2 Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οργανώνεται εσωτερικά στο θέμα των εσωτερικών επιθεωρήσεων, οι οποίες επιθυμεί να εκτελούνται αποδοτικά, βάσει καθορισμένου χρονοδιαγράμματος και προγράμματος αντικειμένων επιθεώρησης. Για το σκοπό αυτό ορίζονται επιθεωρητές οι οποίοι δεσμεύονται για την αμεροληψία και την αντικειμενικότητά τους, δρώντας πάντα προς όφελος της επιχείρησης. Η επιχείρηση, κατόπιν των εσωτερικών επιθεωρήσεων δεσμεύεται για την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών, αν προκύψουν, τηρώντας για αυτές αλλά και για όλες τις παραπάνω διαδικασίες τεκμηριωμένες πληροφορίες.

9.3 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

9.3.1 Το ΣΔΠ αλλά και η απόδοση της επιχείρησης στην εκτέλεση των προβλεπόμενων από το σύστημα, ανασκοπούνται από την Διοίκηση με συχνότητα τουλάχιστον 1 φορά/έτος, ώστε να διασφαλίζεται η επάρκεια, η αποτελεσματικότητα και η συμβατότητα με την πολιτική του Οργανισμού.

9.3.2 Εισερχόμενα θέματα κατά την ανασκόπηση από τη διοίκηση αλλά και ο ορισμός των συμμετεχόντων, ορίζονται σε αντίστοιχη διαδικασία.

9.3.3 Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης αποτελούν αποφάσεις και ενέργειες που σχετίζονται με τις ευκαιρίες για βελτίωση, τις ανάγκες τις επιχείρησης σε πόρους και ενδεχομένως αλλαγές στο ΣΔΠ για την αύξηση της επίδοσης. Τα παραπάνω αποτυπώνονται σε τεκμηριωμένες πληροφορίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. ΒΕΛΤΙΩΣΗ

10.1 Γενικά

Με σκοπό τη συνεχή ικανοποίηση των πελατών μέσω των προϊόντων της και των υπηρεσιών της αλλά και τη βελτίωση της πορείας της επιχείρησης, η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. εκτελεί ενέργειες με σκοπό την επίτευξη αυτού του στόχου. Θέτοντας στο επίκεντρο τον πελάτη, η επιχείρηση έχει μεριμνήσει για ενέργειες που στοχεύουν:

- στη βελτίωση των προϊόντων και των υπηρεσιών της, με βάση τις υποδείξεις των πελατών αλλά και προβλέποντας τις μελλοντικές απαιτήσεις αυτών.
- τη διόρθωση, την πρόληψη και την αντιμετώπιση των επιδράσεων.
- τη βελτίωση του ΣΔΠ, αν κριθεί απαραίτητο.

Οι ενέργειες βελτίωσης δύναται να περιλαμβάνουν προληπτικές ενέργειες, εισαγωγή καινοτόμων στοιχείων, ριζικές αλλαγές και αναδιοργάνωση.

10.2 Μη συμμόρφωση και διορθωτικές ενέργειες

10.2.1 Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. διενεργεί διορθωτικές ενέργειες με σκοπό την διερεύνηση και εξάλειψη των αιτιών που προκαλούν μη συμμορφώσεις, με σκοπό την αποτροπή της επανεμφάνισης τους. Η εμφάνιση μιας μη συμμόρφωσης περιλαμβάνει την ενεργοποίηση των ενδιαφερόμενων μερών και τμημάτων της επιχείρησης, έτσι ώστε αυτή να ελέγχεται, να διορθώνεται και να αντιμετωπίζονται οι συνέπειες. Η μη συμμόρφωση αποτελεί σημαντικό θέμα που απαιτεί ανάλυση της αιτίας και των ενεργειών που οδήγησαν σε αυτή αλλά και εντοπισμού παρόμοιων ενεργειών που ενδεχομένως οδηγήσουν σε παρόμοιες μη συμμορφώσεις μελλοντικά.
Για το σκοπό αυτό πρέπει να υλοποιείται οποιαδήποτε αναγκαία ενέργεια, να ανασκοπείται η αποτελεσματικότητα των διορθωτικών ενεργειών και να επικαιροποιούνται οι απειλές και οι ευκαιρίες που εντοπίζονται ώστε να γίνεται η λήψη των απαραίτητων μέτρων και αλλαγών, αν αυτό κριθεί αναγκαίο.

10.2.2 Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. για την καταγραφή των μη συμμορφώσεων και την αντιμετώπισή τους μέσω των διορθωτικών ενεργειών, τηρεί τεκμηριωμένες πληροφορίες, μέσω των εντύπων που αναφέρονται στην αντίστοιχη διαδικασία.

10.3 Συνεχής Βελτίωση

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στοχεύει στη συνεχή βελτίωσή της, μέσω ενός επαρκούς, κατάλληλου και αποτελεσματικού ΣΔΠ. Ο Οργανισμός εξετάζει τα αποτελέσματα της ανάλυσης και της αξιολόγησης, καθώς και τα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη Διοίκηση, ώστε να εντοπίζονται ενδεχόμενες ανάγκες ή ευκαιρίες προς αξιοποίηση ως μέρος της συνεχούς βελτίωσης.

“ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.”

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

3.4 ΜΕΛΕΤΗ ISO 14001:2015

Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΤΥΠΟΥ

Ελεγχόμενο αντίτυπο:	ΝΑΙ	✓	ΟΧΙ	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΠΔ

2.1 Τρέχουσα έκδοση εγχειριδίου: Έκδοση 1
2.2 Υπεύθυνοι:

Ενέργεια	Ονοματεπώνυμο	Θέση	Υπογραφή
Έγκριση	ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	Διεύθυνση	

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΠΔ

Αρ. Έκδοσης	Κεφάλαιο	Αιτία-σημεία τροποποίησης	Ημερομηνία
1	Όλα		

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου ποιότητας υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση από τη Διοίκηση ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποτελεσματικότητά του. Επίσης, μπορούν να γίνονται τροποποιήσεις από τον Υπεύθυνο Ποιότητας σε συνεργασία με το Σύμβουλο Ποιότητας, όποτε κρίνεται σκόπιμο. Σε περίπτωση αλλαγών θα γίνονται μεμονωμένες τροποποιήσεις και θα αλλάζει ο αριθμός αναθεώρησης του εγχειριδίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Το παρόν Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, που βασίζεται στο Διεθνές Πρότυπο ISO 14001:2015, προδιαγράφει τις απαιτήσεις έτσι ώστε η επιχείρηση να διαχειρίζεται τις περιβαλλοντικές ευθύνες τις με συστηματικό τρόπο που συμβάλει στον περιβαλλοντικό πυλώνα της βιωσιμότητας. Τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα αφορούν στη βελτίωση της περιβαλλοντικής επίδοσης, στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων συμμόρφωσης και στην επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ

Το ακόλουθο έγγραφο, εν όλω ή εν μέρει αναφέρεται τυποποιητικά στο παρόν Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης. Για τις χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνο η έκδοση που αναφέρεται, ενώ για τις μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του εγγράφου παραπομπής (συμπεριλαμβανομένων οποιωνδήποτε τροποποιήσεων).

- ISO 14001:2015

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΝΝΟΙΩΝ

Το παρόν Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης απαντά σε όρους και ορισμούς εννοιών που δίδονται στο ISO 14001:2015, Συστήματα περιβαλλοντικής διαχείριση

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΠΛΑΙΣΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

4.1 Κατανόηση του Οργανισμού και του πλαισίου λειτουργίας του

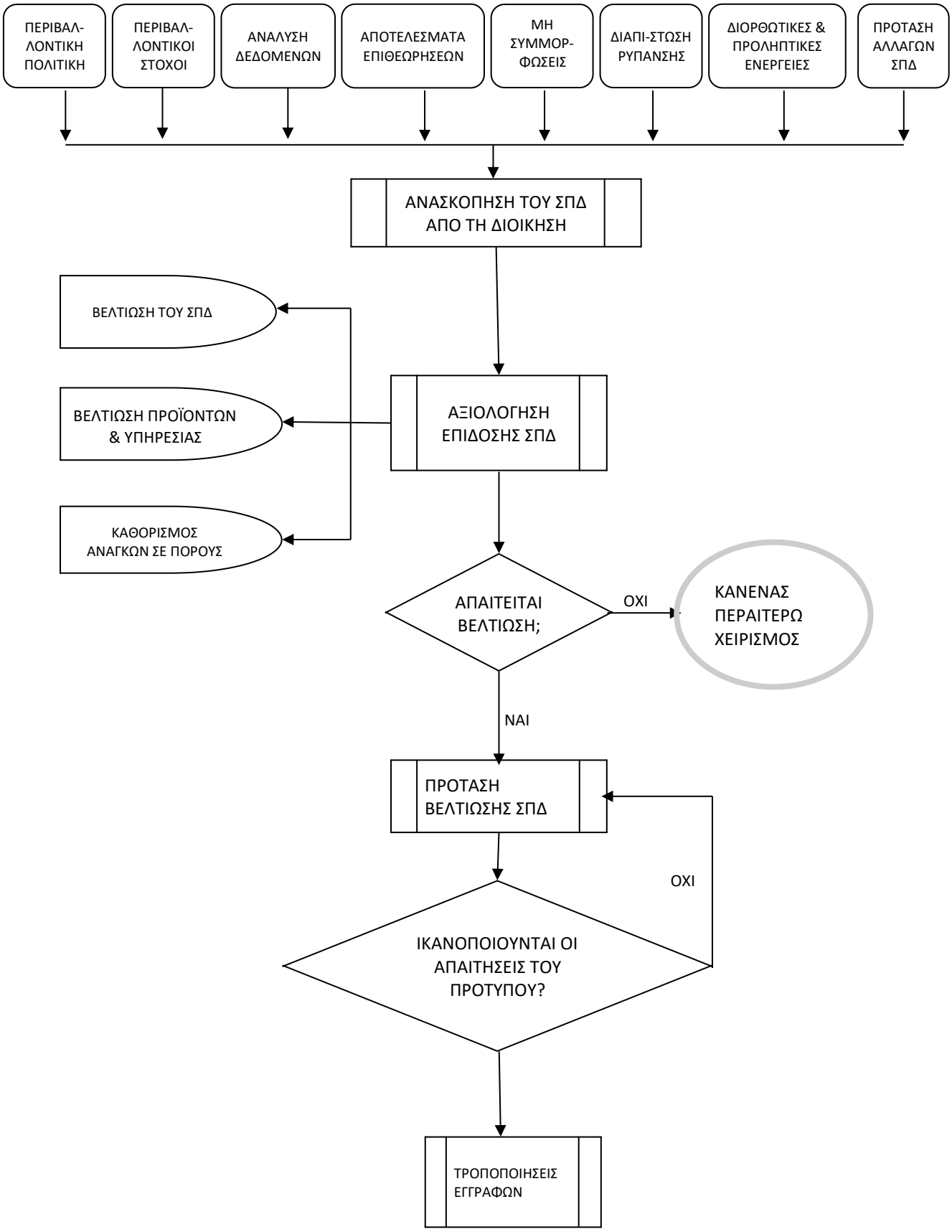
Η εταιρεία συστάθηκε στις 02-09-1969 με τη νομική μορφή της ομόρρυθμης εταιρείας και δραστηριοποιείται στον τομέα της εστίασης από το έτος 1969. Κατόπιν νομίμου μετασχηματισμού, ο οποίος έλαβε χώρα την 04-12-2009, η σημερινή νομική μορφή της εταιρείας είναι Ανώνυμη Εταιρεία, η οποία διοικείται από πενταμελές Διοικητικό Συμβούλιο, εδρεύει στη Χαλκίδα Ευβοίας και διατηρεί υποκαταστήματα στα Ψαχνά, τη Θήβα, την Λαμία, το Καρπενήσι, την Άμφισσα, την Καβάλα, την Δράμα, το Διδυμότειχο, την Μυτιλήνη, τη Ρόδο, τη Σάμο, την Χίο, τη Σύρο, την Λήμνο και στο Σχηματάρι Βοιωτίας στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ).
Η τρέχουσα θέση της επιχείρησης, την κατατάσσει σε μία από τις τρεις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα, στον τομέα που δραστηριοποιείται. Διαθέτει μια πολυπληθή και έμπειρη ομάδα προσωπικού εξυπηρέτησης των εστιατορίων που υποστηρίζει, η οποία αποτελείται συνολικά από περισσότερα από 130 άτομα διαφόρων ειδικοτήτων, καθώς και αρκετούς εξωτερικούς συνεργάτες.
Η επιχείρηση ακολουθώντας μια ποιοτική στρατηγική στα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες της δεν αργεί να εδραιωθεί στη συνείδηση των πελατών της οι οποίοι είναι και οι καλύτεροι διαφημιστές της στην αγορά, ενώ η πρωτοτυπία των προσφερόμενων «μενού», η προώθηση της εκλεπτυσμένης Ελληνικής και Μεσογειακής κουζίνας, καθώς και ο τρόπος παρουσίασης που είναι πολύ καινοτομικός δημιουργούν μια εικόνα πολύ προηγμένη για την ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό.
Η επιχείρηση δεν επαναπαύεται στην καλή της πορεία αλλά επενδύει σε όλους τους τομείς. Η προσπάθεια για την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών αύξησε τις ανάγκες για προσωπικό. Η δραστηριότητα της επιχείρησης αυξάνεται διαρκώς, διευρύνοντας τα προϊόντα και το πελατολόγιο της, συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνογνωσία. Αποτέλεσμα των παραπάνω είναι η φήμη της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. να εξαπλώνεται συνεχώς.
Η περιβαλλοντική πολιτική της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στηρίζεται στην ανάπτυξη και εφαρμογή αντικειμενικών στόχων, σύμφωνα με τις εκάστοτε Νομικές και Κανονιστικές απαιτήσεις, έτσι ώστε να συμμορφώνεται με το πρότυπο ISO 14001:2015.
Πρωταρχικοί στόχοι της επιχείρησης είναι η αναγνώριση και ο έλεγχος περιβαλλοντικών πτυχών και θεμάτων, ώστε να διασφαλίζεται η πλήρης συμμόρφωση της επιχείρησης με οποιαδήποτε πρόληψη της ρύπανσης.
Για την επίτευξη των ανώτερων στόχων μας και σε συνδυασμό με τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις όπου δίνεται μεγάλη βαρύτητα στους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας, η επιχείρηση μελέτησε, σχεδίασε, εγκατέστησε και λειτουργεί ένα Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 14001:2015 που περιλαμβάνει όλες τις πλευρές των λειτουργιών της επιχείρησης που επηρεάζουν το περιβάλλον.
Καθήκον της επιχείρησης είναι να προσδιορίζονται σαφώς τα εξωτερικά και εσωτερικά θέματα που σχετίζονται με την επίδοση της επιχείρησης στην επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων της, στο πλαίσιο της συνεχούς βελτίωσής της και τη θετική αύξηση της περιβαλλοντικής επίδοσης της. Μέσω αυτών, η επιχείρηση είναι σε θέση να αναγνωρίσει τους θετικούς και αρνητικούς παράγοντες ή συνθήκες σημεία και να εντοπίζει τις ευκαιρίες και τις απειλές που ενδεχομένως δεχθεί.

4.2 Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερομένων μερών

Καθήκον όλης της επιχείρησης, αρχής γινομένης από τη Διοίκηση, είναι να εκτελούνται οι εργασίες συμμορφούμενες πλήρως με το παρόν Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, τις Διαδικασίες και τις Οδηγίες Εργασίας που περιλαμβάνει, των οποίων η εφαρμογή καθίσταται υποχρεωτική για όλα τα μέλη.
Υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ορίζεται ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας και HACCP, ο οποίος έχει αρμοδιότητα την παρακολούθηση της ομαλής λειτουργίας του συστήματος, την τήρηση του και τη βελτίωση του μέσα από ένα πρόγραμμα επιθεωρήσεων αξιολόγησης και ανασκοπήσεων για την εκπλήρωση των στόχων προς βελτίωση της επιχείρησης. Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του αυτό, ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας διαθέτει όλα τα μέσα και τους πόρους που απαιτούνται και σε συνδυασμό με την συνεργασία με την Υγειονομική Υπηρεσία ή/και ιδιωτικούς φορείς, που ενδέχεται να αναλάβουν τη διαχείριση ορισμένων αποβλήτων. Ακολουθεί το Οργανόγραμμα της επιχ

Το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης παρέχει τα μέσα για την διαχείριση των περιβαλλοντικών πλευρών και καθορίζει τις κύριες διεργασίες και την αλληλεπίδραση αυτών, τις εσωτερικές λειτουργίες, τα καθήκοντα και τις αρμοδιότητες του προσωπικού.
Οι βασικές διεργασίες του ΣΠΔ της επιχείρησης, η σειρά και η αλληλεπίδρασή τους παρουσιάζεται στο διάγραμμα που ακολουθεί.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



4.3 Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δραστηριοποιείται στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, & ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ. Το πεδίο εφαρμογής του παρόντος Εγχειριδίου Περιβαλλοντικής Διαχείρισης είναι η οργάνωση της επιχείρησης, ο τρόπος ανάπτυξης και ο σχεδιασμός στην παραγωγή και διάθεση παντός είδους προϊόντων και υπηρεσιών σίτισης. Οι διαδικασίες της επιχείρησης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής, συνεπώς και το παρόν εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 14001:2015. Στη συνέχεια δίνεται ένα διάγραμμα ροής των διεργασιών της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος εγχειριδίου.

ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.: Διάγραμμα ροής διεργασιών

4.4 Σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης

Το Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ΕΠΔ) που έχει αναπτυχτεί για την επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. περιγράφει τη δομή του ΣΠΔ της επιχείρησης και συγκεκριμένα:

- περιέχει μια γενική περιγραφή των ενεργειών της επιχείρησης για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου ISO 14001:2015 και της Περιβαλλοντικής Πολιτικής.
- περιγράφει συνοπτικά τις τεκμηριωμένες διαδικασίες του ΣΠΔ και παραπέμπει σε αυτές.
- παρουσιάζει τις διεργασίες του ΣΠΔ και τις μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις.

Η επιχείρηση έχει αναπτύξει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει ένα σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015. Το ΣΠΔ της επιχείρησης περιλαμβάνει την οργανωτική δομή, τις διαδικασίες, τις Διεργασίες και τα μέσα που απαιτούνται για την υλοποίηση της Περιβαλλοντικής Διαχείρισης. Συγκεκριμένα η επιχείρηση:

- έχει καθορίσει τις διεργασίες που περιγράφουν το ΣΠΔ της επιχείρησης, την σειρά και την αλληλεπίδραση τους, καθώς και τον τρόπο εφαρμογής και τεκμηρίωσης τους.
- έχει καθορίσει συγκεκριμένα κριτήρια και μεθόδους μέτρησης και ελέγχου της

αποτελεσματικής λειτουργίας των διεργασιών αυτών.

- εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα των πόρων και των πληροφοριών που απαιτούνται για να παρακολουθεί, να μετρά και να αξιολογεί τις διεργασίες του ΣΠΔ και παρουσιάζει τα αποτελέσματα αυτών κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση.
- εκτελεί τις απαραίτητες δραστηριότητες για να επιτύχει τόσο τα αποτελέσματα που έχουν σχεδιαστεί, όσο και τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών.

Σκοπός του παρόντος ΕΠΔ είναι να περιγράψει κατά τρόπο σαφή και κατανοητό το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης της Επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε., ώστε η επιχείρηση να βελτιώνεται μέσα από αυτό.
Η επιχείρηση έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει τεκμηριωμένες Διαδικασίες που περιγράφουν αναλυτικά τις διεργασίες και λειτουργίες της επιχείρησης. Κάποιες από τις διαδικασίες που δύναται να απαιτούν περαιτέρω ανάλυση, οδηγούν σε σχετικές Οδηγίες Εργασίας. Οι Διαδικασίες και οι Οδηγίες Εργασίας αποτελούν ελεγχόμενα έγγραφα του ΣΠΔ και διαχειρίζονται σύμφωνα με αντίστοιχη Διαδικασία. Τα έντυπα του ΣΠΔ της επιχείρησης, αποτελούν τα αποδεικτικά στοιχεία της συστηματικής εφαρμογής του ΣΠΔ. Η επιχείρηση, όπου κρίνεται αναγκαίο, διατηρεί ενήμερες τεκμηριωμένες πληροφορίες για την υποστήριξη της λειτουργίας των διεργασιών και για την παροχή εμπιστοσύνης της υλοποίησης των διεργασιών βάσει σχεδιασμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΗΓΕΣΙΑ

5.1 Ηγεσία και δέσμευση

Τα στελέχη της Διοίκησης της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οφείλουν να επιδεικνύουν ηγετικό ρόλο και δέσμευση, αναλαμβάνοντας ευθύνη για την:

- εφαρμογή και την αποτελεσματικότητα του ΣΠΔ.
- χάραξη της περιβαλλοντικής πολιτικής και τον καθορισμό στόχων κατάλληλων για τη στρατηγική και το πλαίσιο του οργανισμού.
- επικοινωνία της πολιτικής και διασφάλιση ότι είναι κατανοητή και υλοποιείται στο πλαίσιο των διεργασιών της επιχείρησης και σύμφωνα με τις εθνικές και διεθνείς νομοθετικές διατάξεις.
- προώθηση της διεργασιακής προσέγγισης και της προσέγγισης διακινδύνευσης
- διασφάλιση της απαραίτητης διαθεσιμότητας πόρων.
- διασφάλιση ότι επιτυγχάνονται τα επιθυμητά αποτελέσματα του ΣΠΔ.
- παρακίνηση και υποστήριξη του προσωπικού και άλλων, προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα του ΣΠΔ.
- επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων και προαγωγή της βελτίωσης.
- υποστήριξη των λοιπών διευθυντικών στελεχών της επιχείρησης ώστε να αναλαμβάνουν ηγετικό ρόλο στους τομείς ευθύνης τους.

5.2 Περιβαλλοντική Πολιτική

Ο πρωταρχικός στόχος της επιχείρησης είναι η παροχή προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας, με ταυτόχρονο σεβασμό στο περιβάλλον.

Η επιχείρηση έχει αναπτύξει Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, με βάση τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015 σε όλα τα στάδια των διεργασιών της, εφαρμόζοντας διαδικασίες που περιλαμβάνουν προληπτικές ενέργειες και ελέγχους για τις εντοπισμένες περιβαλλοντικές πλευρές, συνεχή έλεγχο και επισκόπηση των απαιτήσεων, αξιοποιώντας τις ευκαιρίες και αντιμετωπίζοντας τις απειλές.
Η Διοίκηση της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δεσμεύεται για την ενεργή συμμετοχή της στη διατήρηση του σεβασμού και της ευθύνης απέναντι στο περιβάλλον, υποστηρίζοντας το προσανατολισμό της επιχείρησης με δυναμικούς περιβαλλοντικούς στόχους, ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις και να βελτιώνεται συνεχώς το ΣΠΔ, θέτοντας στο επίκεντρο την πρόληψη της ρύπανσης. Η Διοίκηση προτρέπει και ζητά την έμπρακτη υποστήριξη και τη συμμετοχή του εμπλεκόμενου ανθρώπινου δυναμικού στην επίτευξη των στόχων, υποστηρίζοντάς το με τη διάθεση των απαραίτητων πόρων και της εποικοδομητικής επικοινωνίας.
Η Περιβαλλοντική Πολιτική της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αποτελεί συνεχώς εξελισσόμενη ιδεολογία και δέσμευση και ανασκοπείται όποτε κριθεί απαραίτητο έτσι ώστε να καθίσταται κατάλληλη ανάλογα με τις τρέχουσες περιβαλλοντικές συνθήκες, τη νομοθεσία και λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα.

Η περιβαλλοντική πολιτική της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να διατίθεται και ταυτόχρονα να διατηρείται ενήμερη ως τεκμηριωμένη πληροφορία. Επιπλέον, πρέπει να κοινοποιείται, να γίνεται κατανοητή και να εφαρμόζεται εντός της επιχείρησης. Είναι απαραίτητο να τονιστεί ότι η περιβαλλοντική πολιτική πρέπει να είναι διαθέσιμη στα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη, όπως ενδείκνυται.
Η γνωστοποίηση της σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης γίνεται με την ανάρτηση αντιγράφων αυτής σε εμφανείς χώρους της επιχείρησης. Κάθε νέος προσλαμβανόμενος στην επιχείρηση, ενημερώνεται κατά την πρόσληψη του από τον ΥΔΠ για την Περιβαλλοντική Πολιτική της επιχείρησης καθώς και για το μέρος ευθύνης που εκείνος φέρει για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της, αλλά και το ήδη υπάρχον προσωπικό ενημερώνεται με σκοπό την υπενθύμιση.
Η Περιβαλλοντική Πολιτική της επιχείρησης ανασκοπείται κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση αν υπάρξει ανάγκη, ή και νωρίτερα, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής καταλληλότητα της.

5.3 Ρόλοι, υπευθυνότητες και αρμοδιότητες

Η Διοίκηση της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει υπευθυνότητες και αρμοδιότητες για τους σχετικούς ρόλους, οι οποίοι γνωστοποιούνται και γίνονται κατανοητοί από τα μέλη της επιχείρησης.
Επειδή η ευαισθητοποίηση, η κινητοποίηση και η κατάλληλη συμμετοχή του προσωπικού, αποτελούν βασικό παράγοντα της αποτελεσματικής εφαρμογής του ΣΠΔ, η επιχείρηση έχει καθορίσει με σαφήνεια τις αρμοδιότητες και ευθύνες όσων εμπλέκονται στην ανάπτυξη, το σχεδιασμό και την παροχή των προϊόντων και των υπηρεσιών.
Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας συντάσσονται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας και HACCP, ο οποίος έχει οριστεί από την Διοίκηση με βάση τις ικανότητες και τα προσόντα του και υποβάλλονται στον Γενικό Διευθυντή για έλεγχο και έγκριση. Ο Γενικός Διευθυντής ελέγχει εάν η περιγραφή της θέσης εργασίας είναι συμβατή με την υπάρχουσα πολιτική και τις διαδικασίες της επιχείρησης. Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας είναι πάντα σύμφωνες με την ισχύουσα Εργατική Νομοθεσία και ως επίσημα έγγραφα της επιχείρησης υπόκεινται στον έλεγχο, έκδοση, αναθεώρηση και κωδικοποίηση εγγράφων, σύμφωνα με την αντίστοιχη διαδικασία.
Ως εκπρόσωπος της Διοίκησης σε θέματα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, των Διεργασιών, αλλά και ολόκληρου του ΣΠΔ ορίζεται ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας (ΥΔΠ). Για την εφαρμογή του Συστήματος ΠΔ ο ΥΔΠ είναι αρμόδιος να βεβαιώνει και να εξασφαλίζει ότι οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015 εφαρμόζονται και διατηρούνται. Για το σκοπό αυτό έχει κατά γενικό πλαίσιο τις παρακάτω αρμοδιότητες και ευθύνες:

- να συντονίσει και να εγκαταστήσει το ΣΠΔ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015.
- να επιβλέπει και να επιτηρεί τη σωστή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου και του παρόντος ΕΠΔ, εφαρμογή των Διεργασιών της επιχείρησης και κατ' επέκταση ολόκληρου του ΣΠΔ.
- να ενημερώνει την Διοίκηση μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων της επιχείρησης για την απόδοση του ΣΠΔ και την περιβαλλοντική επίδοση, να προτείνει λύσεις και να συντονίζει την συνεχή προσπάθεια βελτίωσής του.

Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του η Διοίκηση της επιχείρησης παρέχει στον ΥΔΠ όλα τα μέσα, τις εξουσιοδοτήσεις και τους πόρους που απαιτούνται, στο βαθμό που είναι δυνατό με βάση και τις οικονομικές δυνατότητες της επιχείρησης. Αναλυτικότερα, οι αρμοδιότητες και οι ευθύνες του προσωπικού, όπως και του ΥΔΠ καθορίζονται σε ατομικές καρτέλες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

6.1 Ενέργειες για την αντιμετώπιση απειλών και αξιοποίησης ευκαιριών

6.1.1 Γενικά

Ο στόχος της επιχείρησης είναι ο σχεδιασμός του ΣΠΔ κατά τρόπο που, λαμβάνοντας υπόψη τα εσωτερικά και εξωτερικά θέματα, τις απαιτήσεις των ενδιαφερομένων μερών, να εντοπίζει τις απειλές και τις ευκαιρίες που πρέπει να αντιμετωπίζονται ή να αξιοποιούνται ώστε:

- το ΣΠΔ να επιτυγχάνει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα.
- να αποτρέπονται ή να μειώνονται μη επιθυμητά αποτελέσματα.
- να ενδυναμώνονται τα θετικά αποτελέσματα.
- να επιτυγχάνεται συνεχής βελτίωση.

Για το λόγο αυτό το παρόν ΣΠΔ προβλέπει μέσω της αντίστοιχης διαδικασίας να πραγματοποιείται ανάλυση επικινδυνότητας για τα κύριες διεργασίες και για τα εμπλεκόμενα στο ΣΠΔ εσωτερικά και εξωτερικά μέρη.

6.1.2 Περιβαλλοντικές πλευρές

Η επιχείρηση σχεδιάζει, υλοποιεί και αξιολογεί ως προς την αποτελεσματικότητα τους τα μέτρα αντιμετώπισης των απειλών και αξιοποίησης των ευκαιριών. Οι ενέργειες που λαμβάνονται για την αντιμετώπιση των απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών πρέπει να είναι ανάλογες των δυνητικών επιπτώσεων στη συμμόρφωση των περιβαλλοντικών πλευρών των δραστηριοτήτων, προϊόντων και υπηρεσιών που σχετίζονται με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Τα παραπάνω θεωρούνται ως εισερχόμενα θέματα προς την ανασκόπηση από την Διοίκηση, η οποία προσανατολίζει τους στόχους και λαμβάνει μέτρα και με βάση την αξιολόγηση της ανάλυσης επικινδυνότητας που έχει ενδεχομένως προηγηθεί, βάσει της προσέγγισης του κύκλου ζωής. Ο προσδιορισμός των ευκαιριών σχετίζεται με την υιοθέτηση νέων πρακτικών, των προϊόντων και υπηρεσιών και των νέων εξελίξεων σε περιβαλλοντικά θέματα. Ο προσδιορισμός των απειλών σχετίζεται κυρίως μη κανονικές συνθήκες και ευλόγως προβλέψιμες καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.

6.1.3 Υποχρεώσεις συμμόρφωσης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει σαν πρωταρχικό στόχο της τη συνεχή ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών των περιβαλλοντικών στόχων.

Η Διεύθυνση είναι υπεύθυνη για τον επαρκή προσδιορισμό των αναγκών των περιβαλλοντικών απαιτήσεων, της ανασκόπησης αυτών, και της επιβεβαίωσης ότι αυτές μπορούν να υλοποιηθούν από την επιχείρηση. Επιπλέον η Διεύθυνση είναι υπεύθυνη για τη διερεύνηση των εξελίξεων που αφορούν στα περιβαλλοντικά θέματα, τη συλλογή και αξιολόγηση αυτών των στοιχείων και τη μεταβίβαση της αξιολόγησης στη Διοίκηση της επιχείρησης, ώστε αυτή να διασφαλίζει ότι οι εφαρμοζόμενες συμμορφώσεις ικανοποιούν απόλυτα τις περιβαλλοντικές απαιτήσεις.

6.1.4 Σχεδιασμός ενεργειών

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στα πλαίσια της εγκατάστασης και εφαρμογής του ΣΠΔ, αλλά και σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής του, προβαίνει στις κάτωθι ενέργειες :

- Αναγνωρίζει τις περιβαλλοντικές πλευρές της επιχείρησης και τις μεταξύ τους αλληλεπίδρασης.
- Συμμορφώνεται ως προς αυτές, και προσδιορίζει τις απειλές και ευκαιρίες.
- Εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα και την καταλληλότητα των απαιτούμενων πόρων και πληροφοριών που είναι απαραίτητα για την υποστήριξη, λειτουργία και παρακολούθηση των διεργασιών του ΣΠΔ. Η επάρκεια και η καταλληλότητα των πόρων ανασκοπείται στα πλαίσια των τακτικών Ανασκοπήσεων του ΣΠΔ από τη Διοίκηση.
- Παρακολουθεί, μετρά και αναλύει τις διεργασίες μέσω μετρήσιμων αντικειμενικών στόχων , σχεδιάζει και εφαρμόζει ενέργειες για την επίτευξη και τη διαρκή βελτίωση τους.
- Φροντίζει να διατηρεί την ακεραιότητα του ΣΠΔ όταν σχεδιάζονται και τίθενται σε εφαρμογή αλλαγές στο ΣΠΔ μέσω της διάθεσης των απαραίτητων πόρων, της ενημέρωσης του προσωπικού και της στενής παρακολούθησης από τη Διοίκηση της αποτελεσματικότητας κάθε αλλαγής.

Όλα τα ανωτέρω ελέγχονται και αξιολογούνται μέσα από τις τακτικές Ανασκοπήσεις του ΣΠΔ από τη Διοίκηση.

6.2 Περιβαλλοντικοί στόχοι και σχεδιασμός επίτευξής τους

6.2.1 Περιβαλλοντικοί στόχοι

Καθήκον της επιχείρησης ως προς την αποτελεσματική τήρηση του ΣΠΔ είναι να καθιερώνει περιβαλλοντικούς στόχους προς επίτευξη. Μέσω του παρόντος ΣΠΔ, η Διοίκηση της επιχείρησης θέτει στόχους που συμβαδίζουν με την περιβαλλοντική πολιτική, λαμβάνοντας υπόψη τις εφαρμοστέες απαιτήσεις, με γνώμονα τη συμμόρφωση των διεργασιών, για την ενίσχυση της ικανοποίησης των απαιτήσεων. Σημαντική συμβολή σε αυτή τη διαδικασία έχει και η ανάλυση επικινδυνότητας. Οι στόχοι θα πρέπει να καθορίζονται με σαφήνεια, έχοντας τεκμηριωμένες πληροφορίες, να έχουν μετρήσιμη παρακολούθηση και αποτέλεσμα και να γνωστοποιούνται στα εμπλεκόμενα μέρη. Τα προαναφερθέντα είναι διαδικασίες που εμπίπτουν στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

6.2.2 Σχεδιασμός ενεργειών για την επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων

Κατά τη φάση της καθιέρωσης των περιβαλλοντικών στόχων, είναι αρκετά σημαντικό οι στόχοι να είναι σαφώς καθορισμένοι. Αυτό σημαίνει πως κάθε στόχος θα πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- σαφές αντικείμενο προς υλοποίηση.
- απαίτηση σε πόρους.
- υπεύθυνος υλοποίησης ή υπεύθυνος της ομάδας υλοποίησης.
- χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης εργασιών ή τελική ημερομηνία.

- αξιολόγηση αποτελεσμάτων.

Η επιχείρηση δίνει ιδιαίτερη βάση στην ενσωμάτωση των ενεργειών, για την επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων, στις διεργασίες της.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

7.1 Πόροι

Η επιχείρηση οφείλει να παρέχει και να προσδιορίζει τους απαραίτητος πόρους για τη λειτουργία κα τη συνεχή βελτίωση του ΣΠΔ. Για αυτό το λόγο η εκάστοτε επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις δυνατότητες της επιχείρησης αλλά και τους περιορισμούς των υφιστάμενων πόρων
Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει και προβλέψει τη διάθεση των απαιτούμενων πόρων για την αποτελεσματική εφαρμογή, διατήρηση και βελτίωση του ΣΠΔ της επιχείρησης, αλλά και για την βέλτιστη ικανοποίηση των περιβαλλοντικών απαιτήσεων.
Οι βασικοί πόροι της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. είναι:

- ανθρώπινο δυναμικό.
- υποδομές (κτίριο, εξοπλισμός, υπηρεσίες υποστήριξης κα).
- κατάλληλο περιβάλλον εργασίας.

Η επάρκεια και καταλληλότητα των διαθέσιμων πόρων αποτελεί θέμα της τακτικής Ανασκόπησης του ΣΠΔ από τη Διοίκηση. Σε περίπτωση που προκύψει οποιαδήποτε ανάγκη, είτε λόγω έλλειψης, είτε λόγω εμφάνισης νέων δεδομένων που δε μπορούν να καλυφθούν από τους υπάρχοντες πόρους, τότε αποφασίζεται η προμήθεια τους και καταγράφεται η απόφαση αυτή στο πρακτικό σύσκεψης από την ανασκόπηση της διοίκησης.
Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. θέτοντας στόχο την αποδοτική εφαρμογή του ΣΠΔ, έχει καθορίσει η συμμετοχή των κυρίων ρόλων σε αυτό να καλύπτεται από τα μέλη του προσωπικού που διαθέτουν τα απαραίτητα προσόντα και την ικανότητα ώστε να ηγηθούν και να παρακινούν συνεχώς και το υπόλοιπο προσωπικό στην τήρηση και εξέλιξη του ΣΠΔ.
Ως κυριότερο πρόσωπο στο ΣΠΔ ορίζεται ο Υπεύθυνος Ποιότητας και HACCP, ο οποίος θα πρέπει να παρουσιάζει κατ' ελάχιστο τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

- γνώση των διεργασιών της επιχείρησης,
- καλή επικοινωνία με το προσωπικό και την Διοίκηση,
- δυναμικότητα και συντονισμό των ομάδων εργασίας,
- μεθοδικότητα στην εκτέλεση εργασιών,
- αντίληψη των δυνατών και αδύνατων σημείων της επιχείρησης,
- διορατικότητα στις ευκαιρίες και απειλές που ενδέχεται να παρουσιαστούν.

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αναγνωρίζοντας ότι η παροχή κατάλληλης υποδομής είναι καθοριστική για την παραγωγική της διαδικασία και την παροχή των υπηρεσιών της, προσδιορίζει, διαθέτει και συντηρεί τη διατιθέμενη υποδομή. Η υποδομή της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αποτελείται από:

- κτιριακές εγκαταστάσεις, που χρησιμοποιούνται ως χώροι εργασίας ή βοηθητικές εγκαταστάσεις,
- εξοπλισμό, συμπεριλαμβανομένων των λογισμικών,
- μέσα μεταφοράς των προϊόντων της,
- εξοπλισμό που συμμετέχει στην επικοινωνία.

Για τη διασφάλιση της επάρκειας και της καταλληλότητας των απαιτούμενων υποδομών η επιχείρηση, μέσω του Διευθυντή και του Υπεύθυνου Ποιότητας έχει καθορίσει και εφαρμόζει προγράμματα ελέγχου και συντήρησης αυτών. Οι έλεγχοι που εκτελούνται στο πλαίσιο των εργασιών συντήρησης, έχουν σκοπό να γίνεται μια συνολική αξιολόγηση της λειτουργίας και της κατάστασης του εξοπλισμού. Από αυτήν μπορεί να προκύψουν προτάσεις για βελτιώσεις, αντικαταστάσεις κλπ, που να βελτιώνουν θετικά τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και οι οποίες αξιολογούνται κατά την Ανασκόπηση του ΣΠΔ από τη Διοίκηση.
Η επιχείρηση έχει προσδιορίσει και διαχειρίζεται το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας με σκοπό να διασφαλίζει ότι ικανοποιούνται οι απαιτούμενες συνθήκες για τις υπηρεσίες που παρέχει, καθώς και για την εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας για το προσωπικό.
Τα μέλη της επιχείρησης που σχετίζονται με την καταγραφή των πόρων, κυρίως ο Υπεύθυνος Ποιότητας, διασφαλίζουν πως η διαδικασία αυτή για να γίνει αποτελεσματική θα πρέπει να τα παραπάνω να ανταποκρίνονται σε μετρήσιμα μεγέθη ώστε να διευκολύνεται η παρακολούθησή τους και να εξάγονται τα αντίστοιχα συμπεράσματα.
Η επιχείρηση πρέπει να προσδιορίζει τις απαραίτητες γνώσεις για τη λειτουργία των διεργασιών της και την επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων της. Σε αυτό το σκοπό είναι πολύτιμη η επιχειρησιακή γνώση των υψηλόβαθμων στελεχών της επιχείρησης (Διοίκηση) αλλά και η τεχνογνωσία και η εμπειρία του υπόλοιπου προσωπικού που ενδεχομένως καταλαμβάνει και σημαντικές θέσεις για τη λειτουργία της επιχείρησης. Η γνώση αυτή από όποια πλευρά και αν προέρχεται, θα πρέπει να διατηρείται ενήμερη και να γνωστοποιείται στον απαιτούμενο βαθμό, με στόχο την εξέλιξη της επιχείρησης και την αντιμετώπιση καταστάσεων. Στην περίπτωση νέων αναγκών και τάσεων, η επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη της τη γνώση που ήδη κατέχει. Έτσι, η επιχειρησιακή γνώση, είτε προέρχεται από εσωτερικές πηγές της επιχείρησης είτε από εξωτερικές πηγές (πρότυπα, ακαδημαϊκούς φορείς, συνέδρια, άντληση γνώσεων από πελάτες ή εξωτερικούς παρόχους) θα πρέπει να διατίθεται κυρίως κατά τις Εσωτερικές Επιθεωρήσεις, τις Ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση ή ακόμη και στην καθημερινές διαδικασίες, με στόχο την αντιμετώπιση καταστάσεων ή/και την εξέλιξη της επιχείρησης.

7.2 Επαγγελματική επάρκεια

Η επιχείρηση έχει καθορίσει μηχανισμούς που εξασφαλίζουν ότι όλο το προσωπικό της επιχείρησης που εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος και των παρεχόμενων υπηρεσιών έχει την κατάλληλη επιμόρφωση, εμπειρία, ικανότητες και δεξιότητες για την εκτέλεση των εργασιών για τις οποίες έχει προσληφθεί. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση έχει καθορίσει τα καθήκοντα και τις αρμοδιότητες όλου του προσωπικού, οι οποίες περιγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο. Επιπλέον, η επιχείρηση αναγνωρίζει την σημασία πρόσληψης κατάλληλου προσωπικού σε όλα τα επίπεδα της ιεραρχίας, ώστε να εξασφαλίσει την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της. Η αρχική αξιολόγηση και επιλογή προσωπικού γίνεται με κριτήρια που έχουν τεθεί από την επιχείρηση προκειμένου το προσωπικό που θα προσληφθεί να έχει την κατάλληλη εκπαίδευση, εμπειρία και δεξιότητες για την θέση που πρόκειται να καλυφθεί, τουλάχιστον για τις σημαντικές θέσεις που καθορίζουν την οργάνωση και τη Διαχείριση της ομαλής λειτουργίας.
Τέλος, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνει μεγάλη έμφαση στην εκπαίδευση του προσωπικού, διότι ο ανθρώπινος παράγοντας είναι βασικός στη βελτίωση της περιβαλλοντικής διαχείρισης. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση παρέχει σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης τη δυνατότητα συμμετοχής σε προγράμματα εκπαίδευσης, είτε από εκπαιδευτικούς φορείς για εξειδικευμένα θέματα και για ενημέρωση σε νέες τεχνολογίες, είτε μέσα από την καθημερινή πρακτική και από εσωτερικές εκπαιδεύσεις. Οι εκπαιδεύσεις που πραγματοποιούνται περιγράφονται σε σχετική διαδικασία και καταγράφονται σε αντίστοιχο έντυπο.
Η αποτελεσματικότητα των σεμιναρίων μπορεί να αξιολογηθεί με βάση τη βελτίωση της απόδοσης του προσωπικού που συμμετείχε σε αυτά.

7.3 Ευαισθητοποίηση

Η επιχείρηση πρέπει να διασφαλίζει ότι το προσωπικό που εκτελεί εργασίες υπό τον έλεγχο του, έχει επίγνωση:

- της περιβαλλοντικής πολιτικής και των στόχων,
- της συμβολής του στην αποτελεσματικότητα του συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης συμπεριλαμβανομένων των ωφελημάτων από την βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων,
- των επιπτώσεων της μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του ΣΠΔ.

Για το λόγο αυτό, το προσωπικό παρακινείται συνεχώς μέσω της εκπαίδευσης και μέσω της αδιάκοπης επικοινωνίας από τη Διοίκηση και του Υπευθύνου Ποιότητας.

7.4 Επικοινωνία

7.4.1 Γενικά

Η συνεχής πληροφόρηση του προσωπικού σε θέματα που αφορούν τόσο την καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την εκτέλεση των εργασιών, όσο και την εφαρμογή του ΣΠΔ θεωρείται σημαντικό στοιχείο στην προσπάθεια της εξασφάλισης της συμμετοχής όλων των στελεχών και του λοιπού προσωπικού προς την κατεύθυνση ικανοποίησης των περιβαλλοντικών στόχων και της εξέλιξης της επιχείρησης.
Η Διοίκηση και ο Υπεύθυνος Ποιότητας της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνουν ιδιαίτερη σημασία στην συνεχή ενημέρωση του προσωπικού της σε θέματα όπως:

- ενημέρωση της Περιβαλλοντικής Πολιτικής και της κατεύθυνσης των εργασιών προς την επίτευξη των περιβαλλοντικών στόχων.
- επίτευξη γενικότερων στόχων της επιχείρησης.
- καθημερινή εκτέλεση εργασιών και επίλυση προβλημάτων, με σκοπό τη συνεχή βελτίωση.

Η εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία της επιχείρησης επιτυγχάνεται με τους κάτωθι τρόπους, οι οποίοι πραγματοποιούνται κατά περίπτωση (αναλυτικότερα αναφέρονται σε σχετική διαδικασία):

- συνάντηση εργασίας του προσωπικού της επιχείρησης.
- συνάντηση εργασίας σε επίπεδο Διοίκησης.
- ενημέρωση του προσωπικού προφορικά ή μέσω εσωτερικών γραπτών σημειώσεων.
- γνωστοποίηση των δράσεων της επιχείρησης, που αφορά στο ΣΠΔ, στα ενδιαφερόμενα μέρη που σχετίζονται με τις περιβαλλοντικές πλευρές.

7.5 Τεκμηριωμένες πληροφορίες

7.5.1 Γενικά

Το ΣΠΔ είναι τεκμηριωμένο κατά ένα συστηματικό τρόπο. Η τεκμηρίωση αυτή είναι ελεγχόμενη στον βαθμό που διασφαλίζει ότι έγγραφα τα οποία δεν ισχύουν ή δεν έχουν εκδοθεί από εξουσιοδοτημένες πηγές δεν χρησιμοποιούνται. Ελεγχόμενα Έγγραφα του ΣΠΔ θεωρούνται τα εξής:

- Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.
- Διαδικασίες και Οδηγίες Εργασίας Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και τα έντυπα αυτών.
- Κατάλογοι εγγράφων και Σχηματικές απεικονίσεις.

Η διαδικασία για τον έλεγχο των εγγράφων καθορίζει τους αρμοδίους και τον τρόπο κωδικοποίησης, σύνταξης, ελέγχου, έγκρισης, διανομής, αναθεώρησης και απόσυρσης των ελεγχόμενων εγγράφων.

7.5.4 Δημιουργία και επικαιροποίηση

Η επιχείρηση διασφαλίζει την κατάλληλη ταυτοποίηση και περιγραφή των τεκμηριωμένων πληροφοριών με τα απαραίτητα αναγραφόμενα στοιχεία (τίτλος, ημερομηνία, συντάκτης ή αριθμός αναφοράς), τη μορφή χρήσης των εγγράφων (γλώσσα γραφής, χρησιμοποιούμενα γραφικά μέσα, έντυπη ή/και ηλεκτρονική μορφή), έτσι ώστε το κάθε ελεγχόμενο έγγραφο να μπορεί να ανασκοπηθεί και να εγκριθεί ως προς την καταλληλότητα και την επάρκεια των τεχνικών στοιχείων του και του περιεχομένου του.

7.5.5 Έλεγχος των τεκμηριωμένων πληροφοριών

Οι καταχωρήσεις σε αρχεία για την περιβαλλοντική επίδοση αποδεικνύουν ότι το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης που εφαρμόζει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015 και επίσης οι υπηρεσίες παρέχονται με βάση τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις όπως αυτές καθορίζονται στις υποχρεωτικές συμμορφώσεις και στο παρόν ΕΠΔ.
Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες, που περιέχονται στα ελεγχόμενα έγγραφα, ελέγχονται ανά προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα και επικαιροποιούνται ή καταργούνται. Κατόπιν κατάργησης των εγγράφων επίσης υπάρχει προκαθορισμένο χρονικό διάστημα διατήρησης σε αρχείο πριν από την πλήρη αποδέσμευσή τους από το Σύστημα. Τα παραπάνω αναφέρονται σε αντίστοιχη διαδικασία.
Για τα αρχεία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει εξασφαλιστεί πως εκτός από τον έλεγχό τους αυτά πρέπει να είναι εύκολα στην πρόσβαση, χρήση και διανομή, να αποθηκεύονται έτσι ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητά τους και να γνωστοποιούνται στα ενδιαφερόμενα μέρη της επιχείρησης, όποτε και αν αυτό είναι απαραίτητο. Για τα παραπάνω ορίζεται ως χώρος διατήρησης του αρχείου, τα γραφεία της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στις εγκαταστάσεις για τις οποίες προορίζεται το παρόν Εγχειρίδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και απαγορεύεται η μερική ή ολική μετακίνηση των αρχείων που σχετίζονται με το παρόν Εγχειρίδιο εκτός των προδιαγεγραμμένων χώρων, αν δε καταστεί ανάγκη και κατόπιν της σύμφωνης γνώμης της Διοίκησης. Οι κάθε είδους χρήσεις των παραπάνω αρχείων, καθώς και τα άτομα και ο τρόπος που εμπλέκονται με αυτά, προσδιορίζεται με σαφήνεια στον κατάλογο εξουσιοδοτήσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

8.1 Σχεδιασμός, λειτουργία και έλεγχος διεργασιών

Η επιχείρηση σχεδιάζει και αναπτύσσει τις διεργασίες που απαιτούνται για την εκτέλεση των έργων που αναλαμβάνει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. σε συσχέτιση και με τις απαιτήσεις των λοιπών διεργασιών του ΣΠΔ.
Κατά το σχεδιασμό και ανάπτυξη των προϊόντων και των υπηρεσιών, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. προσδιορίζει και καθιερώνει, όπως ενδείκνυται, τα παρακάτω:

- τη διενέργεια ελέγχων των διεργασιών, ώστε να είναι σύμφωνες με τις περιβαλλοντικές απαιτήσεις.
- τα κριτήρια που πρέπει να ικανοποιούνται για την ορθή εκτέλεση των διεργασιών και την αποδοχή των προϊόντων σε όλα τα στάδια του κύκλου ζωής.
- τον προσδιορισμό των πόρων που απαιτούνται, βάσει περιβαλλοντικών κριτηρίων.
- τη γνωστοποίηση των περιβαλλοντικών απαιτήσεων στους εξωτερικούς παρόχους.
- τον προσδιορισμό, την τήρηση και την επικαιροποίηση τεκμηριωμένων πληροφοριών, όπου είναι αναγκαίο.

Η επιχείρηση λαμβάνει υπόψη τα παραπάνω, ιδιαίτερα κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις και τις ανασκοπήσεις από τη διοίκηση και τα συμπεριλαμβάνει στην ανάλυση επικινδυνότητας, αν κριθεί απαραίτητο. Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει σχεδιάσει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει διαδικασίες με σκοπό να σημάνει ή/και παύσει τις διεργασίες που δε συμμορφώνονται με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, έτσι ώστε να προλαμβάνεται η επανάληψή τους.
Οι μη συμμορφώσεις καταγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο και αξιολογούνται κυρίως κατά την Ανασκόπηση από τη Διοίκηση, αφού προηγηθεί διερεύνηση για να διαπιστωθούν τα αίτια που τις προκάλεσαν και καθοριστεί ο περαιτέρω χειρισμός τους. Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τηρεί τη διαδικασία για τον έλεγχο των μη συμμορφώσεων με σκοπό την αποφυγή χρήσης στην παραγωγή μη συμμορφούμενων υλικών, την αποφυγή εμφάνισης δυσμενών περιβαλλοντικών επιπτώσεων και τον έλεγχο αποτελεσματικής εφαρμογής του ΣΠΔ. Σε κάθε περίπτωση, η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις επαληθεύεται όταν διορθώνονται τα μη συμμορφούμενα αποτελέσματα. Το αρχείο των μη συμμορφώσεων και των διορθωτικών ενεργειών τηρείται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας.

8.2 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασία για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων τα οποία μπορεί να έχουν επίπτωση στο περιβάλλον. Η επιχείρηση γνωρίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και των διεργασιών που εντοπίζονται στα διάφορα στάδια του κύκλου ζωής και ενεργεί στην πιθανή κατάσταση έκτακτης ανάγκης, για την μείωση των δυσμενών επιπτώσεων. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί κάποιο πρόβλημα η επιχείρηση έχει σχεδιάσει κατάλληλες ενέργειες πρόληψης ή περιορισμού των συνεπειών, καθώς και των δυνητικών περιβαλλοντικών επιπτώσεων. Οι ενέργειες αυτές υπόκεινται σε περιοδικό δοκιμαστικό έλεγχο για να ελέγχεται η ανταπόκριση της επιχείρησης, αλλά και η καταλληλότητα τους σε σχέση με τα πιο πρόσφατα δεδομένα και εξελίξεις. Η Διεύθυνση της είναι ικανή να διαχειριστεί την κάθε περίπτωση.**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ**

9.1 Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση

9.1.1 Γενικά

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει μεριμνήσει για τον προσδιορισμό των απαραιτήτων στοιχείων μέτρησης και παρακολούθησης, τον τρόπο με τον οποίο αυτό θα εκτελεστεί και τα χρονικά διαστήματα μέτρησης-παρακολούθησης αλλά και αξιολόγησης μέσω τεκμηριωμένων πληροφοριών, με σκοπό την αύξηση της αποτελεσματικότητας της τήρησης του Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.

9.1.2 Αξιολόγηση της συμμόρφωσης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να αναλύει και να αξιολογεί τα κατάλληλα δεδομένα και πληροφορίες που προκύπτουν από την παρακολούθηση και τις μετρήσεις, κυρίως κατά τη διαδικασία της ανασκόπησης, αλλά και σε έκτακτες περιπτώσεις, αν χρειαστεί. Στόχος της αξιολόγησης είναι να αξιοποιηθούν τα αποτελέσματα της σχετικά με τις υποχρεώσεις συμμόρφωσης, την επίδοση και την αποτελεσματικότητα του Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, την αποτελεσματική εφαρμογή του σχεδιασμού, την αποτελεσματικότητα των ενεργειών για την αντιμετώπιση απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών, τις επιδόσεις των εξωτερικών παρόχων και τη βελτίωση του ΣΠΔ. Οι αναλύσεις για τις παραπάνω παραμέτρους μπορούν να είναι ποσοτικές ή/και ποιοτικές, να περιλαμβάνουν εργαλεία και μοντέλα στατιστικής ανάλυσης και διαχείρισης.

9.2 Εσωτερική επιθεώρηση

9.2.1 Γενικά

Για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης σε συνδυασμό με το Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, έχει προβλεφθεί ο προγραμματισμός των εσωτερικών επιθεωρήσεων, με σκοπό την επιβεβαίωση ή όχι της συμμόρφωσης της ίδιας της επιχείρησης με βάση το ΣΠΔ αλλά και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 14001:2015 στο οποίο απαντά το παρόν εγχειρίδιο, το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται αποτελεσματικά και να τηρείται ενήμερο.

9.2.2 Πρόγραμμα εσωτερικής επιθεώρησης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οργανώνεται εσωτερικά στο θέμα των εσωτερικών επιθεωρήσεων, οι οποίες επιθυμεί να εκτελούνται αποδοτικά, βάσει καθορισμένου χρονοδιαγράμματος και προγράμματος αντικειμένων επιθεώρησης. Για το σκοπό αυτό ορίζονται επιθεωρητές οι οποίοι δεσμεύονται για την αμεροληψία και την αντικειμενικότητά τους, δρώντας πάντα προς όφελος της επιχείρησης. Η επιχείρηση, κατόπιν των εσωτερικών επιθεωρήσεων δεσμεύεται για την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών, αν προκύψουν, τηρώντας για αυτές αλλά και για όλες τις παραπάνω διαδικασίες τεκμηριωμένες πληροφορίες.

9.3 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Το ΣΠΔ αλλά και η απόδοση της επιχείρησης στην εκτέλεση των προβλεπόμενων από το σύστημα, ανασκοπούνται από την Διοίκηση με συχνότητα τουλάχιστον 1 φορά/ έτος, ώστε να διασφαλίζεται η επάρκεια, η αποτελεσματικότητα και η συμβατότητα με την πολιτική του Οργανισμού.
Εισερχόμενα θέματα κατά την ανασκόπηση από τη διοίκηση αλλά και ο ορισμός των συμμετεχόντων, ορίζονται σε αντίστοιχη διαδικασία.
Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης αποτελούν αποφάσεις και ενέργειες που σχετίζονται με τις ευκαιρίες για βελτίωση, τις ανάγκες τις επιχείρησης σε πόρους και ενδεχομένως αλλαγές στο ΣΠΔ για την αύξηση της επίδοσης. Τα παραπάνω αποτυπώνονται σε τεκμηριωμένες πληροφορίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. ΒΕΛΤΙΩΣΗ

10.1 Γενικά

Με σκοπό τη συνεχή ικανοποίηση των περιβαλλοντικών στόχων, αλλά και τη βελτίωση της καλής περιβαλλοντικής εικόνας της επιχείρησης, η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. εκτελεί ενέργειες με σκοπό την επίτευξη αυτού του αποτελέσματος. Με περιβαλλοντική συνείδηση, η επιχείρηση έχει μεριμνήσει για ενέργειες που στοχεύουν:

- στη βελτίωση των προϊόντων, των υπηρεσιών και των διεργασιών της, με βάση τις περιβαλλοντικές πλευρές, αλλά και προβλέποντας τις μελλοντικές απαιτήσεις αυτών.
- τη διόρθωση, την πρόληψη και την αντιμετώπιση των επιδράσεων.
- τη βελτίωση του ΣΠΔ, αν κριθεί απαραίτητο.

Οι ενέργειες βελτίωσης δύναται να περιλαμβάνουν προληπτικές ενέργειες, εισαγωγή καινοτόμων στοιχείων, ριζικές αλλαγές και αναδιοργάνωση.

10.2 Μη συμμόρφωση και διορθωτικές ενέργειες

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. διενεργεί διορθωτικές ενέργειες με σκοπό την διερεύνηση και εξάλειψη των αιτιών που προκαλούν μη συμμορφώσεις, με σκοπό την αποτροπή της επανεμφάνισης τους. Η εμφάνιση μιας μη συμμόρφωσης περιλαμβάνει την ενεργοποίηση των ενδιαφερόμενων μερών και Τμημάτων της επιχείρησης, έτσι ώστε αυτή να ελέγχεται, να διορθώνεται και να αντιμετωπίζονται οι δυσμενείς συνέπειες**.** Η μη συμμόρφωση αποτελεί σημαντικό θέμα που απαιτεί ανάλυση της αιτίας και των ενεργειών που οδήγησαν σε αυτή αλλά

και εντοπισμού παρόμοιων ενεργειών που ενδεχομένως οδηγήσουν σε παρόμοιες μη συμμορφώσεις μελλοντικά.
Για το σκοπό αυτό πρέπει να υλοποιείται οποιαδήποτε αναγκαία ενέργεια, να ανασκοπείται η αποτελεσματικότητα των διορθωτικών ενεργειών και να επικαιροποιούνται οι απειλές και οι ευκαιρίες που εντοπίζονται ώστε να γίνεται η λήψη των απαραίτητων μέτρων και αλλαγών, αν αυτό κριθεί αναγκαίο.
Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. για την καταγραφή των μη συμμορφώσεων και την αντιμετώπισή τους μέσω των διορθωτικών ενεργειών, τηρεί τεκμηριωμένες πληροφορίες, μέσω των εντύπων που αναφέρονται στην αντίστοιχη διαδικασία.

10.3 Συνεχής Βελτίωση

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στοχεύει στη συνεχή βελτίωσή της, μέσω ενός επαρκούς, κατάλληλου και αποτελεσματικού ΣΠΔ. Ο Οργανισμός εξετάζει τα αποτελέσματα της ανάλυσης και της αξιολόγησης, καθώς και τα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη Διοίκηση, ώστε να εντοπίζονται ενδεχόμενες ανάγκες ή ευκαιρίες προς αξιοποίηση ως μέρος της συνεχούς βελτίωσης.

“ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.”

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

3.5 ΜΕΛΕΤΗ ISO 45001:2018
Σύστημα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΤΥΠΟΥ

Ελεγχόμενο αντίτυπο:	ΝΑΙ	✓	ΟΧΙ	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΔΥΑΕ

2.1 Τρέχουσα έκδοση εγχειριδίου: Έκδοση 1
2.2 Υπεύθυνοι:

Ενέργεια	Ονοματεπώνυμο	Θέση	Υπογραφή
Έγκριση	ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	Διεύθυνση	

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΔΥΑΕ

Αρ. Έκδοσης	Κεφάλαιο	Αιτία-σημεία τροποποίησης	Ημερομηνία
1	Όλα		

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου ποιότητας υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση από τη Διοίκηση ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποτελεσματικότητά του. Επίσης, μπορούν να γίνονται τροποποιήσεις από τον Υπεύθυνο Ποιότητας σε συνεργασία με το Σύμβουλο Ποιότητας, όποτε κρίνεται σκόπιμο. Σε περίπτωση αλλαγών θα γίνονται μεμονωμένες τροποποιήσεις και θα αλλάζει ο αριθμός αναθεώρησης του εγχειριδίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, που βασίζεται στο Διεθνές Πρότυπο ISO 45001:2018, προδιαγράφει τις απαιτήσεις έτσι ώστε η επιχείρηση να μπορεί να παρέχει ένα ασφαλές και υγιές περιβάλλον εργασίας, με σκοπό να προλαμβάνει τραυματισμούς και/ή ασθένειες. Το παρόν Εγχειρίδιο βοηθά την επιχείρηση να επιτυγχάνει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα του συστήματος, τα οποία περιλαμβάνουν:

- συνεχή βελτίωση της επίδοσης της ΥΑΕ.
- εκπλήρωση των νομικών και άλλων απαιτήσεων.
- εκπλήρωση των στόχων της ΥΑΕ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Το ακόλουθο έγγραφο, εν όλω ή εν μέρει, αναφέροται τυποποιητικά στο παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία. Για τις χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνο η έκδοση που αναφέρεται, ενώ για τις μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του εγγράφου παραπομπής (συμπεριλαμβανομένων οποιωνδήποτε τροποποιήσεων).

- ISO 45001:2018.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Το παρόν Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία απαντά σε όρους και ορισμούς εννοιών που δίδονται στο ISO 45001:2018, Συστήματα διαχείρισης της υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΠΛΑΙΣΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ

4.1 Κατανόηση του Οργανισμού και του πλαισίου λειτουργίας του

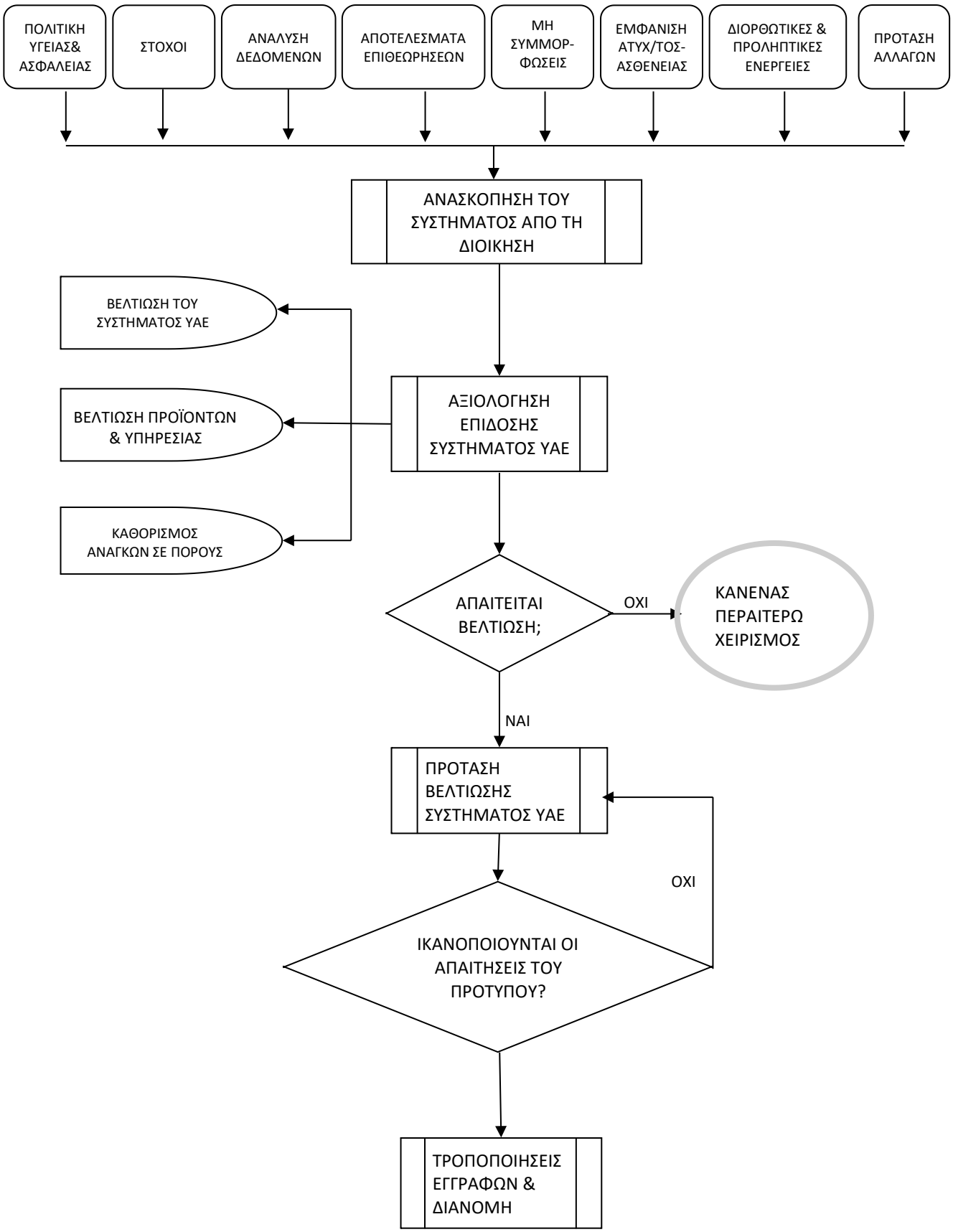
Η εταιρεία συστάθηκε στις 02-09-1969 με τη νομική μορφή της ομόρρυθμης εταιρείας και δραστηριοποιείται στον τομέα της εστίασης από το έτος 1969. Κατόπιν νομίμου μετασχηματισμού, ο οποίος έλαβε χώρα την 04-12-2009, η σημερινή νομική μορφή της εταιρείας είναι Ανώνυμη Εταιρεία, η οποία διοικείται από πενταμελές Διοικητικό Συμβούλιο, εδρεύει στη Χαλκίδα Ευβοίας και διατηρεί υποκαταστήματα στα Ψαχνά, τη Θήβα, την Λαμία, το Καρπενήσι, την Άμφισσα, την Καβάλα, την Δράμα, το Διδυμότειχο, την Μυτιλήνη, τη Ρόδο, τη Σάμο, την Χίο, τη Σύρο, την Λήμνο και στο Σχηματάρι Βοιωτίας στις εγκαταστάσεις της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ).
Η τρέχουσα θέση της επιχείρησης, την κατατάσσει σε μία από τις τρεις μεγαλύτερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα, στον τομέα που δραστηριοποιείται. Διαθέτει μια πολυπληθή και έμπειρη ομάδα προσωπικού εξυπηρέτησης των εστιατορίων που υποστηρίζει, η οποία αποτελείται συνολικά από περισσότερα από 130 άτομα διαφόρων ειδικοτήτων, καθώς και αρκετούς εξωτερικούς συνεργάτες.
Η επιχείρηση ακολουθώντας μια ποιοτική στρατηγική στα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες της δεν αργεί να εδραιωθεί στη συνείδηση των πελατών της οι οποίοι είναι και οι καλύτεροι διαφημιστές της στην αγορά, ενώ η πρωτοτυπία των προσφερόμενων «μενού», η προώθηση της εκλεπτυσμένης Ελληνικής και Μεσογειακής κουζίνας, καθώς και ο τρόπος παρουσίασης που είναι πολύ καινοτομικός δημιουργούν μια εικόνα πολύ προηγμένη για την ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό.
Η επιχείρηση δεν επαναπαύεται στην καλή της πορεία αλλά επενδύει σε όλους τους τομείς. Η προσπάθεια για την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών αύξησε τις ανάγκες για προσωπικό. Η δραστηριότητα της επιχείρησης αυξάνεται διαρκώς, διευρύνοντας τα προϊόντα και το πελατολόγιο της, συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνογνωσία. Αποτέλεσμα των παραπάνω είναι η φήμη της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. να εξαπλώνεται συνεχώς.
Η πολιτική υγείας και ασφάλειας στην εργασία της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στηρίζεται στην ανάπτυξη και εφαρμογή αντικειμενικών στόχων, σύμφωνα με τις εκάστοτε Νομικές και Κανονιστικές απαιτήσεις, έτσι ώστε να συμμορφώνεται με το πρότυπο ISO 45001:2018.
Πρωταρχικοί στόχοι της επιχείρησης είναι ο προσδιορισμός και η διαχείριση του κατάλληλου περιβάλλοντος εργασίας, με σκοπό να διασφαλίζει ότι ικανοποιούνται οι απαιτούμενες συνθήκες για τις υπηρεσίες που παρέχει, καθώς και για την εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας για το προσωπικό.
Για την επίτευξη των ανώτερων στόχων μας και σε συνδυασμό με τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις όπου δίνεται μεγάλη βαρύτητα στους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας, η επιχείρηση μελέτησε, σχεδίασε, εγκατέστησε και λειτουργεί ένα Σύστημα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 45001:2018 που περιλαμβάνει όλες τις πλευρές των λειτουργιών της επιχείρησης που επηρεάζουν τους εργαζόμενους.
Καθήκον της επιχείρησης είναι να προσδιορίζονται σαφώς τα εξωτερικά και εσωτερικά θέματα που σχετίζονται με την επίδοση της επιχείρησης στην επίτευξη των στόχων της ΥΑΕ, στο πλαίσιο της βελτίωσής της και της προστασίας του προσωπικού της. Μέσω αυτών, η επιχείρηση είναι σε θέση να αναγνωρίσει τους θετικούς και αρνητικούς παράγοντες ή συνθήκες σημεία και να εντοπίζει τις ευκαιρίες και τις απειλές που ενδεχομένως δεχθεί.

4.2 Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των εργαζομένων και άλλων ενδιαφερόμενων μερών

Καθήκον όλης της επιχείρησης, αρχής γινομένης από τη Διοίκηση, είναι να εκτελούνται οι εργασίες συμμορφούμενες πλήρως με το παρόν Εγχειρίδιο Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, τις Διαδικασίες και τις Οδηγίες Εργασίας που περιλαμβάνει, των οποίων η εφαρμογή καθίσταται υποχρεωτική για όλα τα μέλη.
Υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ ορίζεται ο Τεχνικός Ασφαλείας, ο οποίος έχει αρμοδιότητα την παρακολούθηση της ομαλής λειτουργίας του συστήματος, την τήρηση του και τη βελτίωση του μέσα από ένα πρόγραμμα επιθεωρήσεων αξιολόγησης και ανασκοπήσεων για την εκπλήρωση των στόχων προς βελτίωση της επιχείρησης. Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του αυτό, ο Τεχνικός Ασφαλείας διαθέτει όλα τα μέσα και τους πόρους που απαιτούνται και σε συνδυασμό με την συνεργασία με τον Ιατρό Εργασίας ή/και δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς, που ενδέχεται να αναλάβουν τη διαχείριση ορισμένων έκτακτων καταστάσεων. Ακολουθεί το Οργανόγραμμα τ

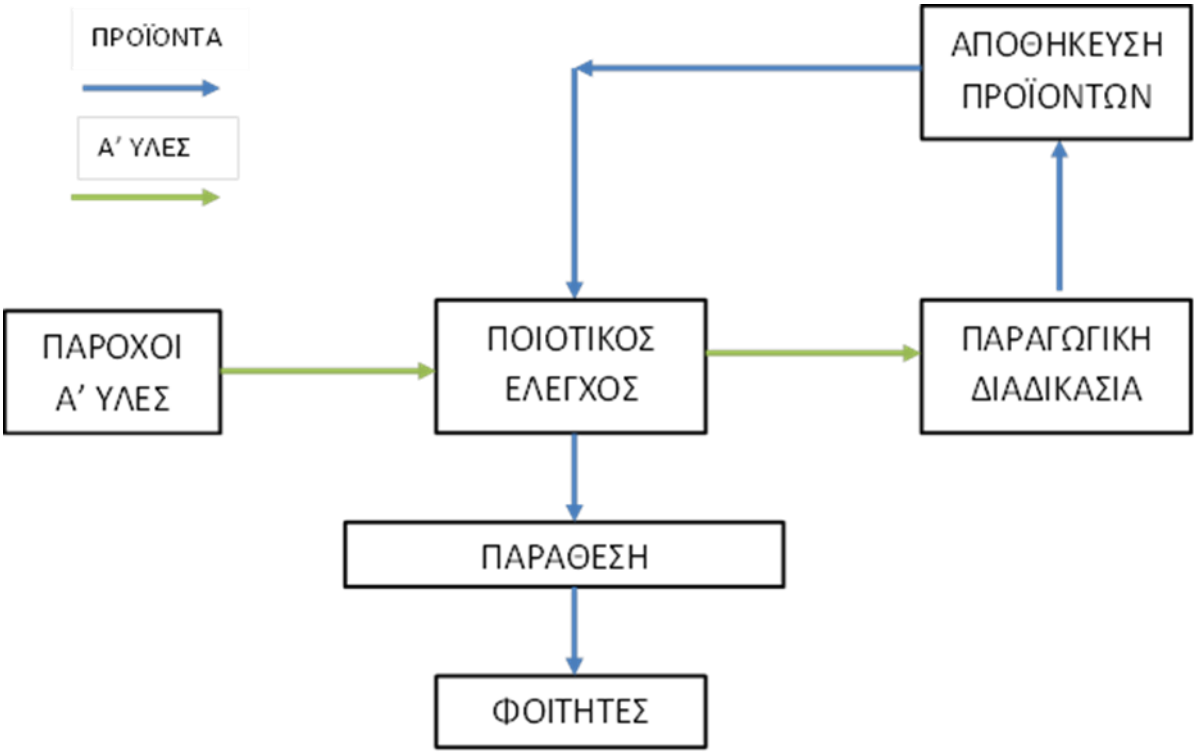
Οι βασικές διεργασίες του Συστήματος ΔΥΑΕ της επιχείρησης, η σειρά και η αλληλεπίδρασή τους παρουσιάζεται στο διάγραμμα που ακολουθεί.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ



4.3 Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης ΥΑΕ

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δραστηριοποιείται στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, & ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ. Το πεδίο εφαρμογής του παρόντος Εγχειριδίου Διαχείρισης ΥΑΕ είναι η οργάνωση της επιχείρησης, ο τρόπος ανάπτυξης και ο σχεδιασμός στην παραγωγή και διάθεση παντός είδους προϊόντων και υπηρεσιών σίτισης. Οι διαδικασίες της επιχείρησης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής, συνεπώς και το παρόν εγχειρίδιο Διαχείρισης ΥΑΕ, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 45001:2018. Στη συνέχεια δίνεται ένα διάγραμμα ροής των διεργασιών της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος εγχειριδίου.



ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε.: Διάγραμμα ροής διεργασιών

4.4 Σύστημα διαχείρισης ΥΑΕ

Το Εγχειρίδιο Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία (ΕΔΥΑΕ) που έχει αναπτυχτεί για την επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. περιγράφει τη δομή του Συστήματος ΔΥΑΕ της επιχείρησης και συγκεκριμένα:

- περιέχει μια γενική περιγραφή των ενεργειών της επιχείρησης για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου ISO 45001:2018 και της Πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία,
- περιγράφει συνοπτικά τις τεκμηριωμένες διαδικασίες του Συστήματος ΔΥΑΕ και παραπέμπει σε αυτές,
- παρουσιάζει τις διεργασίες του Συστήματος ΔΥΑΕ και τις μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις.

Η επιχείρηση έχει αναπτύξει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει ένα σύστημα Διαχείρισης Υγείας και ασφάλειας στην Εργασία, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 45001:2018. Το Σύστημα ΔΥΑΕ της επιχείρησης περιλαμβάνει την οργανωτική δομή, τις διαδικασίες, τις Διεργασίες και τα

μέσα που απαιτούνται για την υλοποίηση της Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία. Συγκεκριμένα η επιχείρηση:

- έχει καθορίσει τις διεργασίες που περιγράφουν το Σύστημα ΔΥΑΕ της επιχείρησης, την σειρά και την αλληλεπίδραση τους, καθώς και τον τρόπο εφαρμογής και τεκμηρίωσης τους,
- έχει καθορίσει συγκεκριμένα κριτήρια και μεθόδους μέτρησης και ελέγχου της αποτελεσματικής λειτουργίας των διεργασιών αυτών,
- εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα των πόρων και των πληροφοριών που απαιτούνται για να παρακολουθεί, να μετρά και να αξιολογεί τις διεργασίες του Συστήματος ΔΥΑΕ και παρουσιάζει τα αποτελέσματα αυτών κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση,
- εκτελεί τις απαραίτητες δραστηριότητες για να επιτύχει τόσο τα αποτελέσματα που έχουν σχεδιαστεί, όσο και τη συνεχή βελτίωση των διεργασιών.

Σκοπός του παρόντος ΕΔΥΑΕ είναι να περιγράψει κατά τρόπο σαφή και κατανοητό το Σύστημα ΔΥΑΕ της Επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε., ώστε η επιχείρηση να βελτιώνεται μέσα από αυτό.
Η επιχείρηση έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει τεκμηριωμένες Διαδικασίες που περιγράφουν αναλυτικά τις διεργασίες και λειτουργίες της επιχείρησης. Κάποιες από τις διαδικασίες που δύναται να απαιτούν περαιτέρω ανάλυση, οδηγούν σε σχετικές Οδηγίες Εργασίας. Οι Διαδικασίες και οι Οδηγίες Εργασίας αποτελούν ελεγχόμενα έγγραφα του Συστήματος ΔΥΑΕ και διαχειρίζονται σύμφωνα με αντίστοιχη Διαδικασία. Τα έντυπα του Συστήματος ΔΥΑΕ της επιχείρησης, αποτελούν τα αποδεικτικά στοιχεία της συστηματικής εφαρμογής του. Η επιχείρηση, όπου κρίνεται αναγκαίο, διατηρεί ενήμερες τεκμηριωμένες πληροφορίες για την υποστήριξη της λειτουργίας των διεργασιών και για την παροχή εμπιστοσύνης της υλοποίησης των διεργασιών βάσει σχεδιασμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΗΓΕΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

5.1 Ηγεσία και δέσμευση

Τα στελέχη της Διοίκησης της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οφείλουν να επιδεικνύουν ηγετικό ρόλο και δέσμευση, αναλαμβάνοντας ευθύνη για την:

- εφαρμογή και την αποτελεσματικότητα του Συστήματος ΔΥΑΕ,
- την πρόληψη εργατικών ατυχημάτων και/ή ασθενειών, παρέχοντας ένα ασφαλές και υγιές περιβάλλον εργασίας,
- χάραξη της πολιτικής ΥΑΕ και τον καθορισμό στόχων κατάλληλων για τη στρατηγική και το πλαίσιο του οργανισμού,
- επικοινωνία της πολιτικής και διασφάλιση ότι είναι κατανοητή και υλοποιείται στο πλαίσιο των διεργασιών της επιχείρησης και σύμφωνα με τις εθνικές και διεθνείς νομοθετικές διατάξεις,
- προώθηση της διεργασιακής προσέγγισης και της προσέγγισης διακινδύνευσης,

- διασφάλιση της απαραίτητης διαθεσιμότητας πόρων,
- διασφάλιση ότι επιτυγχάνονται τα επιθυμητά αποτελέσματα του Συστήματος ΔΥΑΕ,
- παρακίνηση και υποστήριξη του προσωπικού και άλλων να συμμετέχουν και να παρέχουν συμβουλές μέσω συγκεκριμένων διαδικασιών, προκειμένου να διασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα του Συστήματος ΔΥΑΕ,
- επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων και προαγωγή της βελτίωσης,
- υποστήριξη των λοιπών διευθυντικών στελεχών της επιχείρησης ώστε να αναλαμβάνουν ηγετικό ρόλο στους τομείς ευθύνης τους,
- προστασία των εργαζομένων από αντίποινα, όταν αναφέρουν περιστατικά, κινδύνους, απειλές και ευκαιρίες.

5.2 Πολιτική της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία

Ύψιστη προτεραιότητά μας, σε καθημερινή βάση, αποτελεί η ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων μας, στους χώρους εργασίας όλων των τομέων της επιχείρησης.
Η επιχείρηση αναγνωρίζει τις ευθύνες και τις υποχρεώσεις της απέναντι στην διασφάλιση συνθηκών υγείας και ασφάλειας στην εργασία, παρακολουθεί και εφαρμόζει την ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία και ταυτόχρονα διεξάγει συνεχή έρευνα για την αναγνώριση, αξιολόγηση και την εφαρμογή πρακτικών μείωσης των κινδύνων στο εργασιακό περιβάλλον, ζητώντας και την έμπρακτη υποστήριξη και συμμετοχή του εμπλεκόμενου ανθρώπινου δυναμικού.
Η πολιτική της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας αποσκοπεί στην προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων της επιχείρησης και τρίτων, μέσω της ενημέρωσης, εκπαίδευσης και ευαισθητοποίησης του προσωπικού σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, με ξεκάθαρη αναφορά και κατανόηση όλων των ευθυνών των εργαζομένων σχετικά με θέματα ασφάλειας και τη συστηματική επιθεώρηση της οργάνωσης και των διαδικασιών. Η επιτυχία βασίζεται στην εξασφάλιση των απαραίτητων πόρων για την συνεχή ανάπτυξη καινούριων τεχνολογιών και μορφών ελέγχου των εργασιακών κινδύνων, με στόχο την μείωση τους.
Με την ανάπτυξη του Συστήματος Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία κατά το πρότυπο ISO 45001:2018, η επιχείρηση αναγνωρίζει τις ευθύνες της απέναντι στον άνθρωπο και δεσμεύεται στην εφαρμογή των απαιτούμενων κανονισμών του συστήματος. Η πολιτική για την υγεία και ασφάλεια στην εργασία αποτελεί μια δέσμευση της διοίκησης για την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων και των επαγγελματικών ασθενειών, καθώς και για τη συνεχή βελτίωση της επίδοσης της ΥΑΕ, με ταυτόχρονη συμμόρφωση προς την ισχύουσα ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία και άλλες απαιτήσεις σε θέματα υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

Η πολιτική ΥΑΕ της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να διατίθεται και ταυτόχρονα να διατηρείται ενήμερη ως τεκμηριωμένη πληροφορία. Επιπλέον, πρέπει να κοινοποιείται, να γίνεται κατανοητή και να εφαρμόζεται εντός της επιχείρησης. Είναι απαραίτητο να τονιστεί ότι η πολιτική ΥΑΕ πρέπει να είναι διαθέσιμη στα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη, όπως ενδείκνυται.
Η γνωστοποίηση της σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης γίνεται με την ανάρτηση αντιγράφων αυτής σε εμφανείς χώρους της επιχείρησης. Κάθε νέος προσλαμβανόμενος στην επιχείρηση, ενημερώνεται κατά την πρόσληψη του από τον Τεχνικό Ασφαλείας για την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία της επιχείρησης καθώς και για το μέρος ευθύνης που εκείνος φέρει για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της, αλλά και το ήδη υπάρχον προσωπικό ενημερώνεται με σκοπό την υπενθύμιση των κανόνων ασφαλείας.
Η Πολιτική ΥΑΕ της επιχείρησης ανασκοπείται κατά την Ανασκόπηση του Συστήματος από τη Διοίκηση αν υπάρξει ανάγκη, ή και νωρίτερα, προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής καταλληλότητα της.

5.3 Ρόλοι, υπευθυνότητες και αρμοδιότητες

Η Διοίκηση της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει υπευθυνότητες και αρμοδιότητες για τους σχετικούς ρόλους, οι οποίοι γνωστοποιούνται και γίνονται κατανοητοί από τα μέλη της επιχείρησης.
Επειδή η ευαισθητοποίηση, η κινητοποίηση και η κατάλληλη συμμετοχή του προσωπικού, αποτελούν βασικό παράγοντα της αποτελεσματικής εφαρμογής του Συστήματος ΔΥΑΕ, η επιχείρηση έχει καθορίσει με σαφήνεια τις αρμοδιότητες και ευθύνες όσων εμπλέκονται στην ανάπτυξη, το σχεδιασμό και την παροχή των προϊόντων και των υπηρεσιών.
Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας συντάσσονται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας και HACCP, ο οποίος έχει οριστεί από την Διοίκηση με βάση τις ικανότητες και τα προσόντα του και υποβάλλονται στον Γενικό Διευθυντή για έλεγχο και έγκριση. Ο Γενικός Διευθυντής ελέγχει εάν η περιγραφή της θέσης εργασίας είναι συμβατή με την υπάρχουσα πολιτική και τις διαδικασίες της επιχείρησης. Οι περιγραφές των θέσεων εργασίας είναι πάντα σύμφωνες με την ισχύουσα Εργατική Νομοθεσία και ως επίσημα έγγραφα της επιχείρησης υπόκεινται στον έλεγχο, έκδοση, αναθεώρηση και κωδικοποίηση εγγράφων, σύμφωνα με την αντίστοιχη διαδικασία.
Ως εκπρόσωπος της Διοίκησης σε θέματα Διαχείρισης της Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία, των Διεργασιών, αλλά και ολόκληρου του ΣΔΥΑΕ ορίζεται ο Τεχνικός Ασφαλείας (ΤΑ), με την παράλληλη συμμετοχή και του Ιατρού Εργασίας. Για την εφαρμογή του Συστήματος ΔΥΑΕ ο ΤΑ είναι αρμόδιος να βεβαιώνει και να εξασφαλίζει ότι οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 45001:2018 εφαρμόζονται και διατηρούνται. Για το σκοπό αυτό έχει κατά γενικό πλαίσιο τις παρακάτω αρμοδιότητες και ευθύνες:

- Παρέχει υποδείξεις και συμβουλές, γραπτές ή/και προφορικές, σε θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια της εργασίας και την πρόληψη εργατικών ατυχημάτων.
- Συμβουλεύει, μαζί με την ομάδα ΣΔΑΤ (HACCP), σε θέματα σχεδιασμού, προγραμματισμού, κατασκευής, συντήρησης εγκαταστάσεων, αποτελεσματικότητας των ατομικών μέσων προστασίας.
- Ελέγχει την ασφάλεια των εγκαταστάσεων και των τεχνικών μέσων πριν τη λειτουργία τους.

- Επιβλέπει, μαζί με τον υπεύθυνο ποιότητας, την ορθή χρήση των ατομικών μέσων προστασίας.
- Ερευνά τα αίτια εργατικών ατυχημάτων, αναλύει και αξιολογεί τα αποτελέσματα των ερευνών.
- Συντάσσει γραπτές υποδείξεις στο βιβλίο του Τεχνικού Ασφαλείας.
- Οφείλει να τηρεί το επιχειρησιακό απόρρητο.

Ο ιατρός εργασίας έχει τις εξής αρμοδιότητες :

- Παρέχει υποδείξεις και συμβουλές σχετικά με τη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων.
- Οργανώνει το χώρο παροχής πρώτων βοηθειών.
- Εκτιμά την καταλληλότητα κάθε εργαζόμενου για τη σχετική θέση εργασίας.
- Οργανώνει περιοδικούς προληπτικούς ελέγχους των εργαζόμενων.

Για να ανταπεξέλθει επιτυχώς στο έργο του η Διοίκηση της επιχείρησης παρέχει στον ΤΑ όλα τα μέσα, τις εξουσιοδοτήσεις και τους πόρους που απαιτούνται, στο βαθμό που είναι δυνατό με βάση και τις οικονομικές δυνατότητες της επιχείρησης. Αναλυτικότερα, οι αρμοδιότητες και οι ευθύνες του προσωπικού, όπως και του Τεχνικού Ασφαλείας καθορίζονται σε ατομικές καρτέλες.

5.4 Διαβούλευση και συμμετοχή των εργαζομένων

Η επιχείρηση έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει διαδικασίες για την συμμετοχή και παροχή πληροφοριών από τους εργαζομένους, σχετικά με την απόδοση και βελτίωση του ΣΔΥΑΕ. Αυτό επιτυγχάνεται μέσα από ομαδικά εκπαιδευτικά προγράμματα και δραστηριότητες, με σκοπό να ενθαρρύνεται η συμμετοχή όλων των εργαζομένων στην προσπάθεια της επιχείρησης για συνεχή βελτίωση των συνθηκών εργασίας και εντοπισμό/εξάλειψη των πιθανών κινδύνων, θέτοντας ταυτόχρονα σαφή κριτήρια, τρόπους και όρια για τις πληροφορίες που πρέπει να επικοινωνούνται προς τη διοίκηση για την επίτευξη αυτών των στόχων. Η συμμετοχή όλων των εργαζομένων είναι εξίσου σημαντική και κατά τη διερεύνηση περιστατικών και μη συμμορφώσεων και στο καθορισμό των διορθωτικών ενεργειών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

6.1 Ενέργειες για την αντιμετώπιση απειλών και αξιοποίησης ευκαιριών

6.1.1 Γενικά

Ο στόχος της επιχείρησης είναι ο σχεδιασμός του Συστήματος ΔΥΑΕ κατά τρόπο που, λαμβάνοντας υπόψη τα εσωτερικά και εξωτερικά θέματα, τις απαιτήσεις των ενδιαφερομένων μερών, να εντοπίζει τις απειλές και τις ευκαιρίες που πρέπει να αντιμετωπίζονται ή να αξιοποιούνται ώστε:

- το ΣΔΥΑΕ να επιτυγχάνει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα,
- να αποτρέπονται ή να μειώνονται μη επιθυμητά αποτελέσματα,
- να ενδυναμώνονται τα θετικά αποτελέσματα,

- να επιτυγχάνεται συνεχής βελτίωση.

Για το λόγο αυτό το παρόν Σύστημα ΔΥΑΕ προβλέπει μέσω της αντίστοιχης διαδικασίας να πραγματοποιείται ανάλυση επικινδυνότητας για τα κύριες διεργασίες και για τα εμπλεκόμενα στο ΣΔΥΑΕ εσωτερικά και εξωτερικά μέρη.

6.1.2 Αναγνώριση κινδύνων και αξιολόγηση των απειλών και ευκαιριών

6.1.2.1 Αναγνώριση κινδύνων

Η επιχείρηση σχεδιάζει, υλοποιεί και εφαρμόζει διαδικασίες αναγνώρισης κινδύνων κατά τρόπο συνεχή και προληπτικό. Για την επίτευξη αυτού του στόχου λαμβάνει υπόψη πολλούς παράγοντες, όπως:

- το ιστορικό περιστατικών, που έχουν στην επιχείρηση ή άλλων περιπτώσεων, συμπεριλαμβάνοντας τις έκτακτες καταστάσεις και τις αιτίες τους,
- τους κοινωνικούς παράγοντες (φόρτος εργασίας, ωράριο, εκμετάλλευση, φυλετικές διακρίσεις και εκφοβισμό), την ηγεσία και τη φιλοσοφία της επιχείρησης,
- τα προϊόντα και τις υπηρεσίες, λαμβάνοντας υπόψη τα στάδια της παραγωγής, συσκευασίας, διανομής, καθώς και τις εργασίες συντήρησης ή απόρριψης,
- την υποδομή, τον εξοπλισμό, τις συνθήκες του χώρου εργασίας, τον ανθρώπινο παράγοντα.
- προτεινόμενες και άλλες αλλαγές που δύναται να συμβούν στην επιχείρηση, σε συγκεκριμένο τομέα ή στο σύνολό της,
- μη ελεγχόμενες από την επιχείρηση καταστάσεις που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς ή εκδήλωση ασθενειών στους εργαζομένους της.

6.1.2.2 Αξιολόγηση απειλών και ευκαιριών

Η επιχείρηση σχεδιάζει, υλοποιεί και αξιολογεί ως προς την αποτελεσματικότητα τους τα μέτρα αντιμετώπισης των απειλών και αξιοποίησης των ευκαιριών. Οι ενέργειες που λαμβάνονται για την αντιμετώπιση των απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών πρέπει να είναι ανάλογες των δυνητικών επιπτώσεων στη συμμόρφωση των δραστηριοτήτων που αφορούν στην ΥΑΕ. Τα παραπάνω θεωρούνται ως εισερχόμενα θέματα προς την ανασκόπηση από την Διοίκηση, η οποία προσανατολίζει τους στόχους και λαμβάνει μέτρα και με βάση την αξιολόγηση της ανάλυσης επικινδυνότητας που έχει ενδεχομένως προηγηθεί, βάσει της προσέγγισης για την προστασίας των εργαζομένων. Ο προσδιορισμός των ευκαιριών σχετίζεται με την υιοθέτηση νέων πρακτικών, των προϊόντων και υπηρεσιών και των νέων εξελίξεων σε εργασιακά θέματα. Ο προσδιορισμός των απειλών σχετίζεται κυρίως με μη κανονικές συνθήκες και ευλόγως προβλέψιμες καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, καθώς και με τις ισχύουσες νομοθετικές απαιτήσεις.

6.1.3 Υποχρεώσεις συμμόρφωσης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει σαν πρωταρχικό στόχο της τη συνεχή ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών των στόχων της ΥΑΕ.

Η Διεύθυνση είναι υπεύθυνη για τον επαρκή προσδιορισμό των αναγκών των απαιτήσεων της ΥΑΕ, της ανασκόπησης αυτών, και της επιβεβαίωσης ότι αυτές μπορούν να υλοποιηθούν από την επιχείρηση. Επιπλέον η Διεύθυνση είναι υπεύθυνη για τη διερεύνηση των εξελίξεων που αφορούν στα εργασιακά θέματα, τις νομικές απαιτήσεις, τη συλλογή και αξιολόγηση αυτών των στοιχείων και τη μεταβίβαση της αξιολόγησης στη Διοίκηση της επιχείρησης, ώστε αυτή να διασφαλίζει ότι οι εφαρμοζόμενες συμμορφώσεις ικανοποιούν απόλυτα τις υπάρχουσες απαιτήσεις.

6.1.4 Σχεδιασμός ενεργειών

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στα πλαίσια της εγκατάστασης και εφαρμογής του Συστήματος ΔΥΑΕ, αλλά και σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλαγής του, προβαίνει στις κάτωθι ενέργειες:

- Αναγνωρίζει τις εργασιακές πλευρές της επιχείρησης και τις μεταξύ τους αλληλεπιδράσεις.
- Συμμορφώνεται ως προς αυτές, και προσδιορίζει τις απειλές και ευκαιρίες.
- Εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα και την καταλληλότητα των απαιτούμενων πόρων και πληροφοριών (νομοθετικών και μη) που είναι απαραίτητα για την υποστήριξη, λειτουργία και παρακολούθηση των διεργασιών του ΣΔΥΑΕ. Η επάρκεια και η καταλληλότητα των πόρων ανασκοπείται στα πλαίσια των τακτικών Ανασκοπήσεων του ΣΔΥΑΕ από τη Διοίκηση.
- Παρακολουθεί, μετρά και αναλύει τις διεργασίες μέσω μετρήσιμων αντικειμενικών στόχων, σχεδιάζει και εφαρμόζει ενέργειες για την επίτευξη και τη διαρκή βελτίωση τους.
- Φροντίζει να διατηρεί την ακεραιότητα του Συστήματος ΔΥΑΕ όταν σχεδιάζονται και τίθενται σε εφαρμογή αλλαγές στο ΣΔΥΑΕ μέσω της διάθεσης των απαραίτητων πόρων, της ενημέρωσης του προσωπικού και της στενής παρακολούθησης από τη Διοίκηση της αποτελεσματικότητας κάθε αλλαγής.

Όλα τα ανωτέρω ελέγχονται και αξιολογούνται μέσα από τις τακτικές Ανασκοπήσεις του ΣΔΥΑΕ από τη Διοίκηση.

6.2 Στόχοι ΥΑΕ και σχεδιασμός επίτευξής τους

6.2.1 Στόχοι ΥΑΕ

Καθήκον της επιχείρησης ως προς την αποτελεσματική τήρηση του Συστήματος ΔΥΑΕ είναι να καθιερώνει στόχους προς επίτευξη. Μέσω του παρόντος ΣΔΥΑΕ, η Διοίκηση της επιχείρησης θέτει στόχους που συμβαδίζουν με την πολιτική υγείας και ασφάλειας στην εργασία, λαμβάνοντας υπόψη τις εφαρμοστέες απαιτήσεις, με γνώμονα τη συμμόρφωση των διεργασιών και λαμβάνοντας υπόψη τη διαβούλευση με τους εργαζόμενους, για την ενίσχυση της ικανοποίησης των απαιτήσεων. Σημαντική συμβολή σε αυτή τη διαδικασία έχει και η ανάλυση επικινδυνότητας. Οι στόχοι θα πρέπει να καθορίζονται με σαφήνεια, έχοντας τεκμηριωμένες πληροφορίες, να έχουν μετρήσιμη παρακολούθηση και αποτέλεσμα και να γνωστοποιούνται στα εμπλεκόμενα μέρη. Τα προαναφερθέντα είναι διαδικασίες που εμπίπτουν στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

6.2.2 Σχεδιασμός ενεργειών για την επίτευξη των στόχων ΥΑΕ

Κατά τη φάση της καθιέρωσης των στόχων, είναι αρκετά σημαντικό οι στόχοι να είναι σαφώς καθορισμένοι. Αυτό σημαίνει πως κάθε στόχος θα πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- σαφές αντικείμενο προς υλοποίηση,
- απαίτηση σε πόρους,
- υπεύθυνο υλοποίησης ή υπεύθυνο της ομάδας υλοποίησης,
- χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης εργασιών ή τελική ημερομηνία,
- αξιολόγηση αποτελεσμάτων.

Η επιχείρηση δίνει ιδιαίτερη βάση στην ενσωμάτωση των ενεργειών, για την επίτευξη των στόχων ΥΑΕ, στις διεργασίες της.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

7.1 Πόροι

Η επιχείρηση οφείλει να παρέχει και να προσδιορίζει τους απαραίτητος πόρους για τη λειτουργία κα τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος ΔΥΑΕ. Για αυτό το λόγο η εκάστοτε επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις δυνατότητες της επιχείρησης αλλά και τους περιορισμούς των υφιστάμενων πόρων

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει καθορίσει και προβλέψει τη διάθεση των απαιτούμενων πόρων για την αποτελεσματική εφαρμογή, διατήρηση και βελτίωση του ΣΔΥΑΕ της επιχείρησης, αλλά και για την βέλτιστη ικανοποίηση των απαιτήσεων της ΥΑΕ.

Οι βασικοί πόροι της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. είναι:

- ανθρώπινο δυναμικό,
- υποδομές (κτίριο, εξοπλισμός, υπηρεσίες υποστήριξης κ.ά.),
- κατάλληλο περιβάλλον εργασίας.

Η επάρκεια και καταλληλότητα των διαθέσιμων πόρων αποτελεί θέμα της τακτικής Ανασκόπησης του ΣΔΥΑΕ από τη Διοίκηση. Σε περίπτωση που προκύψει οποιαδήποτε ανάγκη, είτε λόγω έλλειψης, είτε λόγω εμφάνισης νέων δεδομένων που δε μπορούν να καλυφθούν από τους υπάρχοντες πόρους, τότε αποφασίζεται η προμήθεια τους και καταγράφεται η απόφαση αυτή στο πρακτικό σύσκεψης από την ανασκόπηση της διοίκησης.

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. θέτοντας στόχο την αποδοτική εφαρμογή του ΣΔΥΑΕ, έχει καθορίσει η συμμετοχή των κυρίων ρόλων σε αυτό να καλύπτεται από τα μέλη του προσωπικού που διαθέτουν τα απαραίτητα προσόντα και την ικανότητα ώστε να ηγηθούν και να παρακινούν συνεχώς και το υπόλοιπο προσωπικό στην τήρηση και εξέλιξη του ΣΔΥΑΕ.

Ως κυριότερο πρόσωπο στο Σύστημα ΔΥΑΕ ορίζεται ο Τεχνικός Ασφαλείας με την υποστήριξη του Ιατρού Εργασίας, ο οποίος θα πρέπει να παρουσιάζει κατ’ ελάχιστο τα κάτωθι χαρακτηριστικά:

- γνώση των διεργασιών της επιχείρησης,
- καλή επικοινωνία με το προσωπικό και την Διοίκηση,
- δυναμικότητα και συντονισμό των ομάδων εργασίας,
- μεθοδικότητα στην εκτέλεση εργασιών,
- αντίληψη των δυνατών και αδύνατων σημείων της επιχείρησης,
- διορατικότητα στις ευκαιρίες και απειλές που ενδέχεται να παρουσιαστούν.

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αναγνωρίζοντας ότι η παροχή κατάλληλης υποδομής είναι καθοριστική για την παραγωγική της διαδικασία και την παροχή των υπηρεσιών της, προσδιορίζει, διαθέτει και συντηρεί τη διατιθέμενη υποδομή. Η υποδομή της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. αποτελείται από:

- κτιριακές εγκαταστάσεις, που χρησιμοποιούνται ως χώροι εργασίας ή βοηθητικές εγκαταστάσεις,
- εξοπλισμό, συμπεριλαμβανομένων των λογισμικών,
- μέσα μεταφοράς των προϊόντων της,
- εξοπλισμό που συμμετέχει στην επικοινωνία.

Για τη διασφάλιση της επάρκειας και της καταλληλότητας των απαιτούμενων υποδομών η επιχείρηση, μέσω του Διευθυντή και του Υπεύθυνου Ποιότητας έχει καθορίσει και εφαρμόζει προγράμματα ελέγχου και συντήρησης αυτών. Οι έλεγχοι που εκτελούνται στο πλαίσιο των εργασιών συντήρησης, έχουν σκοπό να γίνεται μια συνολική αξιολόγηση της λειτουργίας και της κατάστασης του εξοπλισμού. Από αυτήν μπορεί να προκύψουν προτάσεις για βελτιώσεις, αντικαταστάσεις κλπ, που να βελτιώνουν θετικά το περιβάλλον εργασίας και οι οποίες αξιολογούνται κατά την Ανασκόπηση του ΣΔΥΑΕ από τη Διοίκηση.
Η επιχείρηση έχει προσδιορίσει και διαχειρίζεται το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας με σκοπό να διασφαλίζει ότι ικανοποιούνται οι απαιτούμενες συνθήκες για τις υπηρεσίες που παρέχει, καθώς και για την εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας για το προσωπικό.
Τα μέλη της επιχείρησης που σχετίζονται με την καταγραφή των πόρων, κυρίως ο Τεχνικός Ασφαλείας, διασφαλίζουν πως η διαδικασία αυτή για να γίνει αποτελεσματική θα πρέπει τα παραπάνω να ανταποκρίνονται σε μετρήσιμα μεγέθη ώστε να διευκολύνεται η παρακολούθησή τους και να εξάγονται τα αντίστοιχα συμπεράσματα.
Η επιχείρηση πρέπει να προσδιορίζει τις απαραίτητες γνώσεις για τη λειτουργία των διεργασιών της και την επίτευξη των στόχων της. Σε αυτό το σκοπό είναι πολύτιμη η επιχειρησιακή γνώση των υψηλόβαθμων στελεχών της επιχείρησης (Διοίκηση) αλλά και η τεχνογνωσία και η εμπειρία του υπόλοιπου προσωπικού που ενδεχομένως καταλαμβάνει και σημαντικές θέσεις για τη λειτουργία της επιχείρησης. Η γνώση αυτή από όποια πλευρά και αν προέρχεται, θα πρέπει να διατηρείται ενήμερη και να γνωστοποιείται στον απαιτούμενο βαθμό, με στόχο την εξέλιξη της επιχείρησης και την αντιμετώπιση καταστάσεων. Στην περίπτωση νέων αναγκών και τάσεων, η επιχείρηση πρέπει να λαμβάνει υπόψη της τη γνώση που ήδη κατέχει. Έτσι, η επιχειρησιακή γνώση, είτε προέρχεται από εσωτερικές πηγές της επιχείρησης είτε από εξωτερικές πηγές (πρότυπα, ακαδημαϊκούς φορείς, συνέδρια, άντληση γνώσεων από πελάτες ή εξωτερικούς παρόχους) θα πρέπει να διατίθεται κυρίως κατά τις Εσωτερικές Επιθεωρήσεις, τις Ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση ή ακόμη και στην καθημερινές διαδικασίες, με στόχο την αντιμετώπιση καταστάσεων ή/και την εξέλιξη της επιχείρησης.

7.2 Επαγγελματική επάρκεια

Η επιχείρηση έχει καθορίσει μηχανισμούς που εξασφαλίζουν ότι όλο το προσωπικό της επιχείρησης που εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την υγεία και ασφάλεια στην εργασία έχει την κατάλληλη επιμόρφωση, εμπειρία, ικανότητες και δεξιότητες για την εκτέλεση των εργασιών για τις οποίες έχει προσληφθεί. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση έχει καθορίσει τα καθήκοντα και τις αρμοδιότητες όλου του προσωπικού, οι οποίες περιγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο. Επιπλέον, η επιχείρηση αναγνωρίζει την σημασία πρόσληψης κατάλληλου προσωπικού σε όλα τα επίπεδα της

ιεραρχίας, ώστε να εξασφαλίσει την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία της. Η αρχική αξιολόγηση και επιλογή προσωπικού γίνεται με κριτήρια που έχουν τεθεί από την επιχείρηση προκειμένου το προσωπικό που θα προσληφθεί να έχει την κατάλληλη εκπαίδευση, εμπειρία και δεξιότητες για την θέση που πρόκειται να καλυφθεί, τουλάχιστον για τις σημαντικές θέσεις που καθορίζουν την οργάνωση και τη Διαχείριση της ομαλής λειτουργίας.
Τέλος, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνει μεγάλη έμφαση στην εκπαίδευση του προσωπικού, διότι ο ανθρώπινος παράγοντας είναι βασικός στη βελτίωση του περιβάλλοντος εργασίας. Για το σκοπό αυτό η επιχείρηση παρέχει σε όλο το προσωπικό της επιχείρησης τη δυνατότητα συμμετοχής σε προγράμματα εκπαίδευσης, είτε από εκπαιδευτικούς φορείς για εξειδικευμένα θέματα και για ενημέρωση σε νέες τεχνολογίες, είτε μέσα από την καθημερινή πρακτική και από εσωτερικές εκπαιδεύσεις. Οι εκπαιδεύσεις που πραγματοποιούνται περιγράφονται σε σχετική διαδικασία και καταγράφονται σε αντίστοιχο έντυπο.
Η αποτελεσματικότητα των σεμιναρίων μπορεί να αξιολογηθεί με βάση τη βελτίωση της απόδοσης του προσωπικού που συμμετείχε σε αυτά.

7.3 Ευαισθητοποίηση

Η επιχείρηση πρέπει να διασφαλίζει ότι το προσωπικό της έχει επίγνωση:

- της πολιτικής ΥΑΕ και των στόχων,
- της συμβολής του στην αποτελεσματικότητα του ΣΔΥΑΕ, συμπεριλαμβανομένων των ωφελημάτων από την βελτίωση των επιδόσεων στον τομέα αυτό,
- των επιπτώσεων της μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του ΣΔΥΑΕ,
- περιστατικών και των αποτελεσμάτων της διερεύνησής τους,
- διαδικασιών επιλογής απομάκρυνσης του από δυνητικά επικίνδυνες καταστάσεις κατά την κρίση τους και χωρίς αδικαιολόγητες συνέπειες, λόγω της απόφασής τους.

Για το λόγο αυτό, το προσωπικό παρακινείται συνεχώς μέσω της εκπαίδευσης και μέσω της αδιάκοπης επικοινωνίας από τη Διοίκηση και των Τεχνικού Ασφαλείας και Ιατρού Εργασίας.

7.4 Επικοινωνία

7.4.1 Γενικά

Η συνεχής πληροφόρηση του προσωπικού σε θέματα που αφορούν τόσο την καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. και την εκτέλεση των εργασιών, όσο και την εφαρμογή του ΣΔΥΑΕ θεωρείται σημαντικό στοιχείο στην προσπάθεια της εξασφάλισης της συμμετοχής όλων των στελεχών και του λοιπού προσωπικού προς την κατεύθυνση ικανοποίησης των στόχων και της εξέλιξης της επιχείρησης.
Η Διοίκηση και ο Τεχνικός Ασφαλείας της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. δίνουν ιδιαίτερη σημασία στην συνεχή ενημέρωση του προσωπικού της σε θέματα όπως:

- ενημέρωση της Πολιτικής ΥΑΕ και της κατεύθυνσης των εργασιών προς την επίτευξη των στόχων της,
- επίτευξη γενικότερων στόχων της επιχείρησης,
- καθημερινή εκτέλεση εργασιών και επίλυση προβλημάτων, με σκοπό τη συνεχή βελτίωση.

Η εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία της επιχείρησης επιτυγχάνεται με τους κάτωθι τρόπους, οι οποίοι πραγματοποιούνται κατά περίπτωση (αναλυτικότερα αναφέρονται σε σχετική διαδικασία):

- συνάντηση εργασίας του προσωπικού της επιχείρησης,
- συνάντηση εργασίας σε επίπεδο Διοίκησης,
- ενημέρωση του προσωπικού προφορικά ή μέσω εσωτερικών γραπτών σημειώσεων,
- γνωστοποίηση των δράσεων της επιχείρησης, που αφορά στο ΣΔΥΑΕ, στα ενδιαφερόμενα μέρη που σχετίζονται με τις συνθήκες εργασίας.

7.5 Τεκμηριωμένες πληροφορίες

7.5.1 Γενικά

Το Σύστημα ΔΥΑΕ είναι τεκμηριωμένο κατά ένα συστηματικό τρόπο. Η τεκμηρίωση αυτή είναι ελεγχόμενη στον βαθμό που διασφαλίζει ότι έγγραφα τα οποία δεν ισχύουν ή δεν έχουν εκδοθεί από εξουσιοδοτημένες πηγές δεν χρησιμοποιούνται. Ελεγχόμενα Έγγραφα του ΣΔΥΑΕ θεωρούνται τα εξής:

- Εγχειρίδιο Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία.
- Διαδικασίες και Οδηγίες Εργασίας Συστήματος Διαχείρισης ΥΑΕ και τα έντυπα αυτών.
- Κατάλογοι εγγράφων και σχηματικές απεικονίσεις.

Η διαδικασία για τον έλεγχο των εγγράφων καθορίζει τους αρμοδίους και τον τρόπο κωδικοποίησης, σύνταξης, ελέγχου, έγκρισης, διανομής, αναθεώρησης και απόσυρσης των ελεγχόμενων εγγράφων.

7.5.6 Δημιουργία και επικαιροποίηση

Η επιχείρηση διασφαλίζει την κατάλληλη ταυτοποίηση και περιγραφή των τεκμηριωμένων πληροφοριών με τα απαραίτητα αναγραφόμενα στοιχεία (τίτλος, ημερομηνία, συντάκτης ή αριθμός αναφοράς), τη μορφή χρήσης των εγγράφων (γλώσσα γραφής, χρησιμοποιούμενα γραφικά μέσα, έντυπη ή/και ηλεκτρονική μορφή), έτσι ώστε το κάθε ελεγχόμενο έγγραφο να μπορεί να ανασκοπηθεί και να εγκριθεί ως προς την καταλληλότητα και την επάρκεια των τεχνικών στοιχείων του και του περιεχομένου του.

7.5.7 Έλεγχος των τεκμηριωμένων πληροφοριών

Οι καταχωρήσεις σε αρχεία για την επίδοση αποδεικνύουν ότι το Σύστημα ΔΥΑΕ που εφαρμόζει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 45001:2018 και επίσης οι υπηρεσίες παρέχονται με βάση τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις όπως αυτές καθορίζονται στις υποχρεωτικές συμμορφώσεις και στο παρόν ΕΔΥΑΕ.

Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες, που περιέχονται στα ελεγχόμενα έγγραφα, ελέγχονται ανά προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα και επικαιροποιούνται ή καταργούνται. Κατόπιν κατάργησης των εγγράφων επίσης υπάρχει προκαθορισμένο χρονικό διάστημα διατήρησης σε αρχείο πριν από την πλήρη αποδέσμευσή τους από το Σύστημα. Τα παραπάνω αναφέρονται σε αντίστοιχη διαδικασία.

Για τα αρχεία της επιχείρησης ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει εξασφαλιστεί πως εκτός από τον έλεγχό τους αυτά πρέπει να είναι εύκολα στην πρόσβαση, χρήση και διανομή, να αποθηκεύονται έτσι ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητά τους και να γνωστοποιούνται στα ενδιαφερόμενα μέρη

της επιχείρησης, όποτε και αν αυτό είναι απαραίτητο. Για τα παραπάνω ορίζεται ως χώρος διατήρησης του αρχείου, τα γραφεία της ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στις εγκαταστάσεις για τις οποίες προορίζεται το παρόν Εγχειρίδιο ΔΥΑΕ και απαγορεύεται η μερική ή ολική μετακίνηση των αρχείων που σχετίζονται με το παρόν Εγχειρίδιο εκτός των προδιαγεγραμμένων χώρων, αν δε καταστεί ανάγκη και κατόπιν της σύμφωνης γνώμης της Διοίκησης. Οι κάθε είδους χρήσεις των παραπάνω αρχείων, καθώς και τα άτομα και ο τρόπος που εμπλέκονται με αυτά, προσδιορίζεται με σαφήνεια στον κατάλογο εξουσιοδοτήσεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

8.1 Σχεδιασμός, λειτουργία και έλεγχος διεργασιών

Η επιχείρηση σχεδιάζει και αναπτύσσει τις διεργασίες που απαιτούνται για την εκτέλεση των έργων που αναλαμβάνει η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. σε συσχέτιση και με τις απαιτήσεις των λοιπών διεργασιών του ΣΔΥΑΕ.
Κατά το σχεδιασμό και ανάπτυξη των προϊόντων και των υπηρεσιών, η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. προσδιορίζει και καθιερώνει, όπως ενδείκνυται, τα παρακάτω:

- τη διενέργεια ελέγχων των διεργασιών, ώστε να είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις για ένα υγειές και ασφαλές εργασιακό περιβάλλον,
- τα κριτήρια που πρέπει να ικανοποιούνται για την ορθή εκτέλεση των διεργασιών σε όλα τα στάδια και την προσαρμογή του της εργασίας στους εργαζόμενους,
- τον προσδιορισμό των πόρων που απαιτούνται, βάσει κριτηρίων προστασίας των εργαζομένων,
- τη γνωστοποίηση των απαιτήσεων αυτών στους εξωτερικούς παρόχους,
- τον προσδιορισμό, την τήρηση και την επικαιροποίηση τεκμηριωμένων πληροφοριών, όπου είναι αναγκαίο,
- την εξάλειψη των κινδύνων και τη μείωση της διακινδύνευσης με την εξής ιεράρχηση:

  i. εξάλειψη του κινδύνου,
  ii. αντικατάσταση με λιγότερο επιβλαβή υλικά, διαδικασίες, διεργασίες ή εξοπλισμό,
  iii. μηχανολογικός έλεγχος και/ή επαναπροσδιορισμός της παραγωγικής διαδικασίας,
  iv. εκπαίδευση,
  v. χρήση μέσων ατομικής προστασίας.

Η επιχείρηση λαμβάνει υπόψη τα παραπάνω, ιδιαίτερα κατά τις εσωτερικές επιθεωρήσεις και τις ανασκοπήσεις από τη διοίκηση και τα συμπεριλαμβάνει στην ανάλυση επικινδυνότητας, αν κριθεί απαραίτητο. Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει σχεδιάσει, τεκμηριώσει και εφαρμόζει διαδικασίες με σκοπό να σημάνει ή/και παύσει τις διεργασίες που δε συμμορφώνονται με τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις, έτσι ώστε να προλαμβάνεται η επανάληψή τους.
Οι μη συμμορφώσεις καταγράφονται στο αντίστοιχο έντυπο και αξιολογούνται κυρίως κατά την Ανασκόπηση από τη Διοίκηση, αφού προηγηθεί διερεύνηση για να διαπιστωθούν τα αίτια που τις προκάλεσαν και καθοριστεί ο περαιτέρω χειρισμός τους. Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. τηρεί τη διαδικασία για τον έλεγχο των μη συμμορφώσεων με σκοπό την αποφυγή χρήσης στην παραγωγή

μη συμμορφούμενων υλικών, την αποφυγή εμφάνισης δυσμενών επιπτώσεων και τον έλεγχο αποτελεσματικής εφαρμογής του ΣΔΥΑΕ. Σε κάθε περίπτωση, η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις επαληθεύεται όταν διορθώνονται τα μη συμμορφούμενα αποτελέσματα. Το αρχείο των μη συμμορφώσεων και των διορθωτικών ενεργειών τηρείται από τον Τεχνικό Ασφαλείας.

8.2 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασία για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων τα οποία μπορεί να έχουν επίπτωση στην υγεία των εργαζομένων. Η επιχείρηση γνωρίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και των διεργασιών που εντοπίζονται στα διάφορα στάδια της παραγωγής και ενεργεί στην πιθανή κατάσταση έκτακτης ανάγκης, για την μείωση των δυσμενών επιπτώσεων. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί κάποιο πρόβλημα η επιχείρηση έχει σχεδιάσει κατάλληλες ενέργειες πρόληψης ή περιορισμού των συνεπειών, καθώς και των δυνητικών επιπτώσεων. Οι ενέργειες αυτές υπόκεινται σε περιοδικό δοκιμαστικό έλεγχο για να ελέγχεται η ανταπόκριση της επιχείρησης, αλλά και η καταλληλότητα τους σε σχέση με τα πιο πρόσφατα δεδομένα και εξελίξεις. Η Διεύθυνση της είναι ικανή να διαχειριστεί την κάθε περίπτωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ

9.1 Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση

9.1.1 Γενικά

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. έχει μεριμνήσει για τον προσδιορισμό των απαραιτήτων στοιχείων μέτρησης και παρακολούθησης, τον τρόπο με τον οποίο αυτό θα εκτελεστεί και τα χρονικά διαστήματα μέτρησης-παρακολούθησης αλλά και αξιολόγησης μέσω τεκμηριωμένων πληροφοριών, με σκοπό την αύξηση της αποτελεσματικότητας της τήρησης του Συστήματος Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία.

9.1.2 Αξιολόγηση της συμμόρφωσης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. πρέπει να αναλύει και να αξιολογεί τα κατάλληλα δεδομένα και πληροφορίες που προκύπτουν από την παρακολούθηση και τις μετρήσεις, κυρίως κατά τη διαδικασία της ανασκόπησης, αλλά και σε έκτακτες περιπτώσεις, αν χρειαστεί. Στόχος της αξιολόγησης είναι να αξιοποιηθούν τα αποτελέσματα της σχετικά με τις υποχρεώσεις συμμόρφωσης, την επίδοση και την αποτελεσματικότητα του Συστήματος ΔΥΑΕ, την αποτελεσματική εφαρμογή του σχεδιασμού, την αποτελεσματικότητα των ενεργειών για την αντιμετώπιση απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών, τις επιδόσεις των εξωτερικών παρόχων και τη βελτίωση του ΣΔΥΑΕ. Οι αναλύσεις για τις παραπάνω παραμέτρους μπορούν να είναι ποσοτικές ή/και ποιοτικές, να περιλαμβάνουν εργαλεία και μοντέλα στατιστικής ανάλυσης και διαχείρισης.

9.2 Εσωτερική επιθεώρηση

9.2.1 Γενικά

Για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης σε συνδυασμό με το Σύστημα Διαχείρισης ΥΑΕ, έχει προβλεφθεί ο προγραμματισμός των εσωτερικών επιθεωρήσεων, με σκοπό την επιβεβαίωση ή όχι της συμμόρφωσης της ίδιας της επιχείρησης με βάση το ΣΔΥΑΕ αλλά και τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 45001:2018 στο οποίο απαντά το παρόν εγχειρίδιο, το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται αποτελεσματικά και να τηρείται ενήμερο.

9.2.2 Πρόγραμμα εσωτερικής επιθεώρησης

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. οργανώνεται εσωτερικά στο θέμα των εσωτερικών επιθεωρήσεων, οι οποίες επιθυμεί να εκτελούνται αποδοτικά, βάσει καθορισμένου χρονοδιαγράμματος και προγράμματος αντικειμένων επιθεώρησης. Για το σκοπό αυτό ορίζονται επιθεωρητές οι οποίοι δεσμεύονται για την αμεροληψία και την αντικειμενικότητά τους, δρώντας πάντα προς όφελος της επιχείρησης. Η επιχείρηση, κατόπιν των εσωτερικών επιθεωρήσεων δεσμεύεται για την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών, αν προκύψουν, τηρώντας για αυτές αλλά και για όλες τις παραπάνω διαδικασίες τεκμηριωμένες πληροφορίες.

9.3 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Το Σύστημα ΔΥΑΕ αλλά και η απόδοση της επιχείρησης στην εκτέλεση των προβλεπόμενων από το σύστημα, ανασκοπούνται από την Διοίκηση με συχνότητα τουλάχιστον 1 φορά/ έτος, ώστε να διασφαλίζεται η επάρκεια, η αποτελεσματικότητα και η συμβατότητα με την πολιτική του Οργανισμού.

Εισερχόμενα θέματα κατά την ανασκόπηση από τη διοίκηση αλλά και ο ορισμός των συμμετεχόντων, ορίζονται σε αντίστοιχη διαδικασία.

Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης αποτελούν αποφάσεις και ενέργειες που σχετίζονται με τις ευκαιρίες για βελτίωση, τις ανάγκες τις επιχείρησης σε πόρους και ενδεχομένως αλλαγές στο ΣΔΥΑΕ για την αύξηση της επίδοσης. Τα παραπάνω αποτυπώνονται σε τεκμηριωμένες πληροφορίες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. ΒΕΛΤΙΩΣΗ

10.1 Γενικά

Με σκοπό τη συνεχή ικανοποίηση των στόχων της ΥΑΕ, αλλά και τη βελτίωση της καλής εργασιακής εικόνας της επιχείρησης, η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. εκτελεί ενέργειες με σκοπό την επίτευξη αυτού του αποτελέσματος. Με συνείδηση, η επιχείρηση έχει μεριμνήσει για ενέργειες που στοχεύουν:

- στη βελτίωση των προϊόντων, των υπηρεσιών και των διεργασιών της, με βάση το άριστο εργασιακό περιβάλλον και συνθήκες, αλλά και προβλέποντας τις μελλοντικές απαιτήσεις αυτών,
- τη διόρθωση, την πρόληψη και την αντιμετώπιση των επιδράσεων,
- τη βελτίωση του Συστήματος ΔΥΑΕ, αν κριθεί απαραίτητο.

Οι ενέργειες βελτίωσης δύναται να περιλαμβάνουν προληπτικές ενέργειες, εισαγωγή καινοτόμων στοιχείων, ριζικές αλλαγές και αναδιοργάνωση.

10.2 Μη συμμόρφωση και διορθωτικές ενέργειες

Η επιχείρηση ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. διενεργεί διορθωτικές ενέργειες με σκοπό την διερεύνηση και εξάλειψη των αιτιών που προκαλούν μη συμμορφώσεις, με σκοπό την αποτροπή της επανεμφάνισης τους. Η εμφάνιση μιας μη συμμόρφωσης περιλαμβάνει την ενεργοποίηση των ενδιαφερόμενων μερών και Τμημάτων της επιχείρησης, έτσι ώστε αυτή να ελέγχεται, να διορθώνεται και να αντιμετωπίζονται οι δυσμενείς συνέπειες**.** Η μη συμμόρφωση αποτελεί σημαντικό θέμα που απαιτεί ανάλυση της αιτίας και των ενεργειών που οδήγησαν σε αυτή αλλά και εντοπισμού παρόμοιων ενεργειών που ενδεχομένως οδηγήσουν σε παρόμοιες μη συμμορφώσεις μελλοντικά.
Για το σκοπό αυτό πρέπει να υλοποιείται οποιαδήποτε αναγκαία ενέργεια, να ανασκοπείται η αποτελεσματικότητα των διορθωτικών ενεργειών και να επικαιροποιούνται οι απειλές και οι ευκαιρίες που εντοπίζονται ώστε να γίνεται η λήψη των απαραίτητων μέτρων και αλλαγών, αν αυτό κριθεί αναγκαίο.
Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. για την καταγραφή των μη συμμορφώσεων και την αντιμετώπισή τους μέσω των διορθωτικών ενεργειών, τηρεί τεκμηριωμένες πληροφορίες, μέσω των εντύπων που αναφέρονται στην αντίστοιχη διαδικασία.

10.3 Συνεχής Βελτίωση

Η ΑΜΒΡΟΣΙΑ CATERING Α.Ε. στοχεύει στη συνεχή βελτίωσή της, μέσω ενός επαρκούς, κατάλληλου και αποτελεσματικού ΣΔΥΑΕ. Ο Οργανισμός εξετάζει τα αποτελέσματα της ανάλυσης και της αξιολόγησης, καθώς και τα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη Διοίκηση, ώστε να εντοπίζονται ενδεχόμενες ανάγκες ή ευκαιρίες προς αξιοποίηση ως μέρος της συνεχούς βελτίωσης.

“ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε.”

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ Α.Ε.

3.6 ΜΕΛΕΤΗ ISO 22005:2007
Σύστημα Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων

1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΑΝΤΙΤΥΠΟΥ

Ελεγχόμενο αντίτυπο:	ΝΑΙ	✓	ΟΧΙ	

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΕΧΟΥΣΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΠ

2.1 Τρέχουσα έκδοση εγχειριδίου: Έκδοση 1

2.2 Υπεύθυνοι:

Ενέργεια	Ονοματεπώνυμο	Θέση	Υπογραφή
Σύνταξη	ΒΙΟΧΗΜΙΚΗ Labs	Σύμβουλος	
Έγκριση	ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	Διεύθυνση	

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΠ

Αρ. Έκδοσης	Κεφάλαιο	Αιτία-σημεία τροποποίησης	Ημερομηνία
1	Όλα		

Τα περιεχόμενα του παρόντος εγχειριδίου υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση από τη Διοίκηση ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα και αποτελεσματικότητά του. Επίσης, μπορούν να γίνονται τροποποιήσεις από τον Υπεύθυνο Ποιότητας σε συνεργασία με το Σύμβουλο Ποιότητας, όποτε κρίνεται σκόπιμο. Σε περίπτωση αλλαγών θα γίνονται μεμονωμένες τροποποιήσεις και θα αλλάζει ο αριθμός αναθεώρησης του εγχειριδίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Το παρόν Εγχειρίδιο Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων που βασίζεται στο Διεθνές Πρότυπο ISO/DIS 22005:2007 προδιαγράφει τις απαιτήσεις έτσι ώστε η επιχείρηση να μπορεί να αποδεικνύει την ικανότητα της να σχεδιάσει και να εφαρμόσει με συνέπεια ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας για τα προϊόντα και υπηρεσίες της. Αποτελεί ένα εργαλείο εναρμόνισης με συγκεκριμένους Κανονισμούς ή άλλους καθορισμένους στόχους και εφαρμόζεται στη καταγραφή του ιστορικού της επεξεργασίας ή της διακίνησης ενός προϊόντος, με σκοπό την παραγωγή και διάθεση ασφαλών τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ

Το παρόν Εγχειρίδιο Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων απαντά στο πρότυπο ISO 22005:2007, όπου αναφέρεται ότι για τις χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνη η έκδοση που αναφέρεται, ενώ για τις μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του εγγράφου παραπομπής (συμπεριλαμβανομένων οποιωνδήποτε τροποποιήσεων).

- ISO 22000:2005, Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΕΝΝΟΙΩΝ

Το παρόν Εγχειρίδιο Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων απαντά σε όρους και ορισμούς που βασίζονται στο ISO 22000:2005, καθώς και στα παρακάτω:

3.1 Προϊόν
αποτέλεσμα μιας διαδικασίας (μεταποίηση και/ή τυποποίηση)

3.2 Παρτίδα
σύνολο των μονάδων ενός προϊόντος που παράχθηκαν και/ή επεξεργάστηκαν ή τυποποιήθηκαν υπό τις αυτές συνθήκες. Το σύνολο και η μονάδα μέτρησης καθορίζονται από τον οργανισμό.

3.3 Τοποθεσία
τόπος παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης

3.4 Ιχνηλασιμότητα
ικανότητα παρακολούθησης της κίνησης ενός τροφίμου μέσα από συγκεκριμένα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής. Η μετακίνηση χαρακτηρίζεται πάντα από ένα σημείο πριν και ένα σημείο μετά μέσα στην αλυσίδα.

3.5 Αλυσίδα τροφίμων
το σύνολο των σταδίων και διαδικασιών παραγωγής, μεταποίησης, διανομής, αποθήκευσης και μεταχείρισης των τροφίμων και των συστατικών τους, από τη παραγωγή τους μέχρι την κατανάλωση.

3.6 Ροή υλών
η μετακίνηση των τροφίμων, των συστατικών και/ή η συσκευασία σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας.

3.7 Οργανισμός
σύνολο των ανθρώπων και εγκαταστάσεων με καθορισμένα καθήκοντα, αρμοδιότητες και ενδοεταιρικές σχέσεις. Ο οργανισμός μπορεί να αποτελείται από ένα άτομο.

3.8 Αρχεία
καταγεγραμμένες πληροφορίες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

4.1 Γενικά

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας που εφαρμόζεται στην επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** είναι ικανό να καταγράφει το ιστορικό ενός προϊόντος και/ή να προσδιορίζει τη θέση ενός προϊόντος και των πρώτων υλών του στην αλυσίδα. Επίσης συνεισφέρει στον εντοπισμό μιας μη συμμόρφωσης κατά τη παραλαβή, αποθήκευση, επεξεργασία, διανομή και την ικανότητα απόσυρσης και/ή ανάκλησης προϊόντων σε κάποιο από αυτά τα στάδια. Αυτό βελτιώνει την αξιοπιστία των πληροφοριών, την αποδοτικότητα και την παραγωγικότητα της επιχείρησης.

4.2 Αρχές

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας θα πρέπει να:

- επαληθεύεται
- εφαρμόζεται δίκαια και με συνέπεια
- να προσανατολίζεται στα αποτελέσματα
- είναι οικονομικώς αποδοτικό
- έχει πρακτική εφαρμογή
- να εναρμονίζεται με τις καθορισμένες απαιτήσεις ακρίβειας

4.3 Στόχοι

Για την ανάπτυξη ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας είναι αναγκαίο να προσδιορίζονται οι προς επίτευξη αντικειμενικοί στόχοι. Αυτοί πρέπει να προβλέπουν τις αρχές όπως οριστήκαν στην παράγραφο 4.2. Παραδείγματα στόχων είναι τα εξής:

α. Να υποστηριχθεί η ασφάλεια και/ή η ποιότητα του προϊόντος.
β. Η εναρμόνιση με τις απαιτήσεις του πελάτη.
γ. Η καταγραφή του ιστορικού και της προέλευσης του προϊόντος.
δ. Να γίνει δυνατή η απόσυρση και/ή ανάκληση των προϊόντων.
ε. Να καθοριστούν τα υπεύθυνα μέρη της αλυσίδας.
στ. Η διευκόλυνση της επαλήθευσης συγκεκριμένων πληροφοριών για ένα προϊόν.
ζ. Η επικοινωνία πληροφοριών σε ιδιοκτήτες και πελάτες.
η. Η εναρμόνιση με τις υπάρχουσες νομοθεσίες
θ. Η βελτίωση της αποδοτικότητας, του κέρδους και της παραγωγής της επιχείρησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

5.1 Γενικές εκτιμήσεις σχεδιασμού

Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί εργαλείο συντονισμένης δράσης ενός ευρύτερου διοικητικού συστήματος.

Η επιλογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας είναι αποτέλεσμα εξισορρόπησης των επιμέρους απαιτήσεων, των τεχνικών δυσκολιών και της οικονομικής δυνατότητας.
Κάθε στοιχείο του συστήματος θα πρέπει να δικαιολογείται και να εναρμονίζεται σε μια «κατά περίπτωση» βάση συμπεριλαμβανομένων των προς επίτευξη στόχων.
Κατά την σχεδίαση ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας θα πρέπει να συνυπολογιστούν τα εξής:

- στόχοι
- κανονισμοί και απαιτήσεις σχετικές με την ιχνηλασιμότητα
- προϊόντα και συστατικά
- θέση στην αλυσίδα
- ροή υλών
- απαιτήσεις πληροφόρησης
- διαδικασίες
- έγγραφα
- συντονισμός της αλυσίδας

5.2 Επιλογή των στόχων

Στόχος της ανάπτυξης και εφαρμογής του συστήματος ιχνηλασιμότητας στην επιχείρηση **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** είναι:
-ο πλήρης έλεγχος των πρώτων υλών αλλά και των παραγόμενων τελικών προϊόντων
-η έγκαιρη απόσυρση των παραγόμενων προϊόντων (μέχρι πριν τη διάθεση για κατανάλωση)
-η εναρμόνιση με τις ισχύουσες νομοθεσίες
-η λήψη μέρους σε διαγωνισμούς

5.3 Απαιτήσεις Κανονισμών και Νομοθεσίας

Ο οργανισμός καλείται να καθορίσει τις απαιτήσεις για την εναρμόνιση με τους κανονισμούς και την υφιστάμενη νομοθεσία.

5.4 Προϊόντα και/ή συστατικά

Ο οργανισμός καλείται να αναγνωρίσει τα σχετικά προϊόντα και/ή συστατικά, ώστε να επιτύχει στους στόχους του συστήματος ιχνηλασιμότητας.

5.5 Στάδια του σχεδιασμού

5.5.1 Τοποθέτηση

Ο οργανισμός καλείται να προσδιορίσει τη θέση του στην αλυσίδα τροφίμων, αναγνωρίζοντας τους προμηθευτές και τους πελάτες του.

5.5.2 Ροή των υλών

Ο οργανισμός καλείται να προσδιορίσει την ροή των υλών στα σημεία της δικαιοδοσίας του.

5.5.3 Απαιτήσεις πληροφόρησης

Ο οργανισμός καλείται να προσδιορίσει τις πληροφορίες

- που πρέπει να δοθούν από τους προμηθευτές.
- που πρέπει να συλλεχθούν, τα σχετικά με το ιστορικό της επεξεργασίας.
- που πρέπει να προωθηθούν στους πελάτες.

5.6 Εγκατάσταση των διαδικασιών

Οι διαδικασίες σχετίζονται με τη καταγραφή της ροής των προϊόντων, υλικών και πληροφοριών συμπεριλαμβανομένων της τήρησης και επαλήθευσης. Ο οργανισμός θα πρέπει να εγκαθιδρύσει διαδικασίες οι οποίες συμπεριλαμβάνουν μεταξύ άλλων τα ακόλουθα:

1. Προσδιορισμός του προϊόντος.
2. Προσδιορισμός της παρτίδας.
3. Αναγνώριση της παρτίδας.
4. Καταγραφή της ροής των υλικών συμπεριλαμβανομένων των μέσων καταγραφής.
5. Διαχείριση των δεδομένων.
6. Ανάκτηση των πληροφοριών προς επικοινωνία.

Κάθε οργανισμός – μέρος της αλυσίδας οφείλει να επικοινώνει τις σχετικές διαδικασίες. Κατά την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας είναι αναγκαίο να υπολογιστούν τα υπάρχοντα λειτουργικά και διοικητικά συστήματα.
Οι διαδικασίες που διαχειρίζονται την ταυτοποίηση, περιλαμβάνουν τα μέσα αναγνώρισης των παρτίδων των προϊόντων και, αν χρειάζεται, των συστατικών τους, και συνδέουν τη ροή των πληροφοριών αυτών και την καταγραφή τους.
Καθορίζονται διαδικασίες για τις πληροφορίες εκείνες που δείχνουν μη συμμόρφωση με τους συγκεκριμένους στόχους του συστήματος ιχνηλασιμότητας. Οι διαδικασίες αυτές περιλαμβάνουν επαρκείς ενέργειες για την ελαχιστοποίηση επανεμφάνισης μιας μη-συμμόρφωσης. Στο εγχειρίδιο ISO 22000:2005 αναφέρονται αναλυτικά:
-οι πρώτες ύλες και οι προδιαγραφές τους
-τα παραγόμενα τελικά προϊόντα και οι προδιαγραφές τους
-τα διαγράμματα ροής
-η διαδικασία τήρησης εγγράφων
-η διαδικασία τήρησης αρχείων
-η διαδικασία εκπαίδευσης προσωπικού
-η διαδικασία μη – συμμορφούμενων προϊόντων
-η διαδικασία ανάκλησης
-το πλάνο δειγματοληψίας

5.7 Απαιτήσεις αρχείων

Ο οργανισμός καλείται να προσδιορίσει τα απαιτούμενα έγγραφα για την επίτευξη των στόχων του συστήματος ιχνηλασιμότητας που εφαρμόζει.
Κατάλληλα αρχεία μπορεί να περικλείουν τα εξής:

- Περιγραφή των σχετικών βημάτων στην αλυσίδα

- Περιγραφή των ευθυνών για την διαχείριση των εγγράφων.
- Αρχεία ή έγγραφα που περιγράφουν τις ενέργειες και τα διαγράμματα ροής της παραγωγής και τα αποτελέσματα επαλήθευσης και ελέγχου.
- Αρχεία που αφορούν τις δράσεις για την διαχείριση της μη-συμμόρφωσης σχετικά με το σύστημα ιχνηλασιμότητας.
- Περιγραφή των χρόνων δέσμευσης.

Βλέπε την παράγραφο 4.2.2 του ISO 22000:2005 για την διαχείριση των αρχείων.
Βλέπε την παράγραφο 4.2.3 του ISO 22000:2005 για την διαχείριση των εγγράφων.

5.8 Συντονισμός της αλυσίδας

Όταν ένας οργανισμός συμμετέχει σε ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας με άλλους οργανισμούς, θα πρέπει να συντονιστεί όσων αφορά τις απαιτήσεις (5.2 – 5.6). Οι δεσμοί μεταξύ των οργανισμών στην αλυσίδα επικυρώνονται με την αναγνώριση των άμεσων προμηθευτών και πελατών.
Εάν ζητηθεί για εμπορικούς σκοπούς η «Ιχνηλασιμότητα στην παραγωγή και διάθεση τροφίμων», τα επιμέρους στάδια θα πρέπει να αναγνωριστούν από το σχετικό οργανισμό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΕΦΑΡΜΟΓΗ

6.1 Γενικά

Ο οργανισμός επιδεικνύει την αφοσίωσή του στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας με την ανάθεση διοικητικών ευθυνών όπου αρμόζουν και με την παροχή πόρων.
Ακολουθώντας το σχεδιασμό και την ανάπτυξη ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας ο οργανισμός θα πρέπει να εφαρμόζει τα στάδια που περιγράφονται στις παραγράφους 6.2 με 6.7.
Κάθε οργανισμός μπορεί να επιλέγει τα κατάλληλα εργαλεία για ανίχνευση, καταγραφή και επικοινωνία των πληροφοριών. Το σύστημα ιχνηλασιμότητας εφαρμόζεται κατά την παραλαβή των πρώτων υλών, την αποθήκευση, την παραγωγή, την παράθεση και/ή τη μεταφορά. Τηρούνται σχετικά αρχεία, από εκπαιδευμένο προσωπικό, τα καθήκοντα του οποίου καθορίζονται στο Καθηκοντολόγιο και έχουν γίνει αποδεκτά υπογράφοντάς τα.

6.2 Σχέδιο ιχνηλασιμότητας

Κάθε οργανισμός θα πρέπει να καταστρώνει ένα σχέδιο ιχνηλασιμότητας, το οποίο θα πρέπει να είναι μέρος ενός ευρύτερου διαχειριστικού συστήματος, συμπεριλαμβανομένων όλων των απαιτήσεων.

6.3 Υπευθυνότητες

Ο οργανισμός θα πρέπει να καθορίζει και να διανέμει τα καθήκοντα και τις απαιτήσεις προς το προσωπικό. Το σύστημα ιχνηλασιμότητας:
-επαληθεύεται από τον Υπεύθυνο ΣΔΑΤ
-εφαρμόζεται από τους υπευθύνους των τμημάτων παραλαβής, αποθήκευσης, επεξεργασίας (κουζίνας) και διανομής.

6.4 Εκπαίδευση

Ο οργανισμός εγκαθιδρύει και εφαρμόζει πλάνο εκπαιδεύσεως. Το προσωπικό που επηρεάζει το σύστημα ιχνηλασιμότητας, θα πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο και ενημερωμένο.

6.5 Έλεγχος

Ο οργανισμός εγκαθιδρύει πλάνο ελέγχου για το σύστημα ιχνηλασιμότητας και δείκτες για τη μέτρηση της απόδοσης του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Ο οργανισμός πρέπει να διενεργεί εσωτερικούς ελέγχους ανά τακτά χρονικά διαστήματα για την διαπίστωση της ορθής λειτουργίας του συστήματος ιχνηλασιμότητας και να πραγματοποιείται συγχρόνως με τις εσωτερικές επιθεωρήσεις του συστήματος ΣΔΑΤ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ

Ο οργανισμός πρέπει να ανασκοπεί το σύστημα ιχνηλασιμότητας ανά τακτά χρονικά διαστήματα και ταυτόχρονα με την ανασκόπηση του συστήματος ΣΔΑΤ ή όποτε γίνονται αλλαγές στους στόχους ή στην παραγωγική διαδικασία, όπως για παράδειγμα:

- αποτελέσματα δοκιμών
- ευρήματα ελέγχων
- αλλαγές στα προϊόντα ή τις διαδικασίες
- εξωτερικά έγγραφα
- διορθωτικές ενέργειες
- έγγραφα ικανοποίησης πελατών
- νέοι κανονισμοί και νομοθεσίες
- στατιστικές μελέτες

Δ01. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Έγκαιρος και έγκυρος προσδιορισμός των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών με σκοπό την παραγωγή τελικών προϊόντων τα οποία παρασκευάστηκαν στην **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** οποιαδήποτε χρονική στιγμή.

2. ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Κατά τη διαδικασία παραλαβής, αποθήκευσης, παραγωγής και της παράθεσης (μέχρι πριν τη διάθεση στους πελάτες).

3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

- ISO/DIS 22005
- ISO 22000:2005 (§7.9)

4. ΟΡΙΣΜΟΙ

Δεν έχει εφαρμογή.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

- Το μενού του εστιατορίου είναι καθορισμένο και υπογεγραμμένο από τη Διοίκηση της επιχείρησης **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"**
- Οι ποσότητες και τα είδη των πρώτων υλών που παραγγέλνει η επιχείρηση είναι τέτοιες ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες μίας εβδομάδας (δεν αποθηκεύονται και δεν στοκάρονται περεταίρω ποσότητες).
- Ο Υπεύθυνος Παραλαβής πρώτων υλών της επιχείρησης **"**ΑΜΒΡΟΣΙΑ ΑΕ**"** καταγράφει σε κάθε παραλαβή το Έντυπο Παραλαβής όπου αναφέρονται αναλυτικά όλα τα είδη που παραλαμβάνονται, ο προμηθευτής καθώς και ο αριθμός τιμολογίου (από το οποίο τιμολόγιο μπορεί να βρεθεί το LOT κάθε προϊόντος). Σε περίπτωση που υπάρχουν αποκλίσεις από τα επιθυμητά όρια, τότε ενημερώνεται άμεσα ο προμηθευτής και η ομάδα ΣΔΑΤ και εάν κριθεί απαραίτητο τα προϊόντα επιστρέφονται άμεσα.
- Ο Υπεύθυνος Παραγωγής (κουζίνας) καταγράφει το Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών κάθε μέρα και σε κάθε παραγωγή, όπου αναφέρονται τα είδη των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί, τα LOT τους, καθώς και τα τελικά προϊόντα που παράγονται από αυτές τις πρώτες ύλες. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν αποκλίσεις των πρώτων υλών από τα επιθυμητά όρια, συμπληρώνεται το έντυπο Εντολή Ελέγχου και Χειρισμού Ακατάλληλων Προϊόντων.
- Όσον αφορά την παραλαβή προϊόντων όπως λάδι, αλάτι, πιπέρι κλπ, ακολουθείται ως προς την παραλαβή η τυπική διαδικασία και επιπροσθέτως αναγράφεται με αστερίσκο στο

Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών η ημέρα που τελείωσε η ποσότητα πχ λαδιού, το LOT, και/ή ο αριθμός τιμολογίου.

6. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

- Ο Υπεύθυνος Παραλαβής οφείλει να ελέγχει όλες τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και να συμπληρώνει το Έντυπο Παραλαβής.
- Ο Υπεύθυνος Κουζίνας οφείλει να ελέγχει τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες πριν τη χρήση τους και να συμπληρώνει το έντυπο Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών.
- Όλο το προσωπικό αναφέρει τυχόν προβλήματα – αποκλίσεις στον Υπεύθυνο Κουζίνας.
- Ο Συντονιστής της ομάδας ΣΔΑΤ φέρει την τελική ευθύνη για τους χειρισμούς

7. ΕΝΤΥΠΑ

EN 01	Έλεγχος Παραλαβής Πρώτων Υλών
EN 02	Θερμοκρασία Θαλάμων
EN 03	Ημερήσιος Έλεγχος Θερμοκρασίας Συντήρησης Προϊόντων σε Θέρμανση & Ψύξη
EN 04	Θερμοκρασία Ψησίματος
EN 06	Καθηκοντολόγιο
EN 21	Εντολή Ελέγχου και Χειρισμού “Ακατάλληλων Προϊόντων”
EN 34	Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών

3.7 ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής	1
Υπεύθυνος Ποιότητας	1
Διαχειριστής Υλικών/Αποθηκάριος	1
Αρχι-Μάγειρας (ΣΕΦ)	1
Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Μπουφετζής	1
Λαντζιέρης	2
Ταμίας/Μαρκαδόρος	1
Καθαριστής	2
ΣΥΝΟΛΟ	**12**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΣΑΜΟΥ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής	1
Υπεύθυνος Ποιότητας	1
Διαχειριστής Υλικών/Αποθηκάριος	1
Αρχι-Μάγειρας (ΣΕΦ)	1
Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Μπουφετζής	1
Λαντζιέρης	2
Ταμίας/Μαρκαδόρος	1
Καθαριστής	2
ΣΥΝΟΛΟ	**12**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΡΟΔΟΥ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής	1
Υπεύθυνος Ποιότητας	1
Διαχειριστής Υλικών/Αποθηκάριος	1
Αρχι-Μάγειρας (ΣΕΦ)	1
Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Λαντζιέρης	1
Ταμίας/Μαρκαδόρος	1
Καθαριστής	1
ΣΥΝΟΛΟ	**9**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΧΙΟΥ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής	1
Υπεύθυνος Ποιότητας	1
Αρχι-Μάγειρας (ΣΕΦ)	1
Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Λαντζιέρης	1
Καθαριστής	1
ΣΥΝΟΛΟ	**7**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΛΗΜΝΟΥ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής-Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Λαντζιέρης	1
Καθαριστής	1
ΣΥΝΟΛΟ	**4**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΦΟΙΤΗΤΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΣΥΡΟΥ

Τίτλος	**Αριθμός Απασχολούμενων**
Γενικός Διευθυντής-Μάγειρας	1
Βοηθός μάγειρα	1
Λαντζιέρης	1
Καθαριστής	1
ΣΥΝΟΛΟ	**4**

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΘΕΙ ΕΜΜΕΣΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

ΑΡΙΘΜΟΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΕΤΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑΣ	ΩΡΑΡΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
1	ΓΕΝΙΚΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ	15	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
1	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ	40	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
1	ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΛΟΣΓΤΗΡΙΟΥ	17	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
1	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ	10	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
1	ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	9	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
3	ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ	7	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
1	ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ	15	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30
2	ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	5	ΔΕ-ΠΑ 08:30-16:30

3.8 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ-ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ-ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ-ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΓΕΝΙΚΑ

Η εταιρεία μας, παρακολουθώντας τις ραγδαίες εξελίξεις στην παγκοσμιοποιημένη αγορά της μαζικής εστίασης, έγκαιρα διέγνωσε ότι η πλέον ενδιαφέρουσα αλλαγή στο κόσμο του ανταγωνισμού, θα επέλθει στις Αρχές που διέπουν τον ευρύτερο τομέα του Supply Chain. Για το λόγο αυτό προσάρμοσε ανάλογα όλες τις λειτουργίες της, εφαρμόζοντας στην πράξη τις **σύγχρονες** μεθόδους του κυκλώματος εφοδιασμού.

Η προσαρμογή των ενεργειών μας σύμφωνα με τις αρχές του ISO 9001 & ISO 22000 πιστεύουμε ότι εξασφαλίζει τη πιστότητα από άποψη ποιότητας και ποσότητας εντός των καθορισμένων χρονοδιαγραμμάτων, με πλήρη αποδοχή των απαραίτητων δεδομένων και περιορισμών που συμφωνούνε με κάθε πελάτη μας.

Η συμφωνία των δεσμεύσεών μας με το αποτέλεσμα, αποτελεί για μας το « κλειδί της επιτυχίας » για την άψογη εκτέλεση του έργου.

Εξυπηρέτηση των εργαζομένων - πελατών

Χρόνος που δαπανά ο φοιτητής- πελάτης για να σερβιριστεί

Ένα σημαντικό στοιχείο που έχει να κάνει με την εξυπηρέτηση των εργαζομένων έχει να κάνει με τον χρόνο που δαπανά ο σιτιζόμενος στην ουρά για να σερβιριστεί ή και να βρει μία καθαρή θέση για να γευματίσει.

Στόχος μας είναι ποτέ ο φοιτητής να μην σπαταλήσει περισσότερο από 7 λεπτά στην ουρά για σερβίρισμα και ούτε μισό λεπτό για να βρει κατάλληλη θέση για να καθίσει από την στιγμή που έχει τον δίσκο στα χέρια του. Είμαστε διατεθειμένοι να προβούμε σε όλες εκείνες τις ενέργειες που θα απαιτηθούν ώστε να επιτευχθούν αυτοί οι στόχοι.

Επισημαίνουμε ότι κατά την λειτουργία του εστιατορίου η εταιρεία μας θα μαζεύει στατιστικά στοιχεία προσέλευσης των εργαζομένων αναφορικά με τον αριθμό, την ώρα και την ημέρα και μετά από μελέτη και ανάλυση αυτών, ανάλογα θα κάνει προσαρμογές στα άτομα που θα απασχολεί στο κάθε πόστο. Η εταιρεία μας σε καμία περίπτωση δεν θα προσπαθήσει να περιορίσει δαπάνες σε προσωπικό όταν αυτές αποδεδειγμένα βελτιώνουν τις παρεχόμενες υπηρεσίες.

Τρόπος με τον οποίο το προσωπικό του εστιατορίου αντιμετωπίζει τους σιτιζόμενους

Το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τον σιτιζόμενο παίζει σημαντικό ρόλο στην εξυπηρέτηση και ικανοποίηση του «πελάτη». Η εταιρεία μας στην μακρόχρονη θητεία της στην υπηρεσία των εστιατορίων της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης υιοθετώντας το «ο πελάτης έχει πάντα δίκαιο» είναι υπερήφανη για την προσφορά της. Δεν υπήρξε όλα αυτά τα χρόνια ούτε η παραμικρή καταγγελία για την μη σωστή

συμπεριφορά κάποιου υπαλλήλου της απέναντι σε σπουδαστή. Όλοι μας οι υπάλληλοι με το χαμόγελο προσπαθούν να εξυπηρετήσουν με τον καλύτερο τρόπο τους σιτιζόμενους και είμαστε σίγουροι ότι αυτή η παράδοση θα συνεχίζει να υπάρχει όσο βρισκόμαστε σ' αυτή την εργασία.

Ανταπόκριση του εστιατορίου σε προβλήματα που προκύπτουν

Η εταιρεία μας θα διαθέτει στην αίθουσα σίτισης κουτί υποδείξεων και βελτιώσεων των υπηρεσιών μας καθώς και κουτί παραπόνων όπου ο κάθε σιτιζόμενος θα μπορεί να υποδείξει τις ενδεχόμενες βελτιώσεις αλλά και τα ενδεχόμενα προβλήματα. Η εταιρεία μας δεσμεύεται να συνεργαστεί πλήρως με την επιτροπή σίτισης- Φοιτητικού εστιατορίου και να εφαρμόσει όλες τις προτάσεις (έξω από οποιαδήποτε συμβατική υποχρέωση) της επιτροπής σίτισης σε σχέση με τις βελτιωτικές υποδείξεις που ενδεχομένως να προκύψουν ή/και με τα ενδεχόμενα παράπονα που θα υπάρξουν.

Στελέχωση του εστιατορίου

Η εταιρεία μας είναι στην ευχάριστη θέση να διαθέτει σε θέσεις κλειδιά έμπειρο και καλά εκπαιδευμένο προσωπικό που μπορεί να υποστηρίξει την λειτουργία του Εστιατορίου άμεσα και αποτελεσματικά.

α) Επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό

Το επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό που θα υποστηρίξει την λειτουργία του εστιατορίου συμπεριλαμβάνει:

- **Διατροφολόγο / Διαιτολόγο** που θα είναι υπεύθυνος για την υγιεινή διαμόρφωση γευμάτων θρεπτικής αξίας ανάλογα με τις ειδικότερες ανάγκες του σιτιζόμενου. Θα υπάρχει συνεχής και αρμονική συνεργασία με την υπηρεσία εποπτείας της σίτισης.
- **Ιατρό εργασίας** που θα είναι υπεύθυνος για την υγεία των εργαζομένων στο εστιατόριο.
- **Υγιεινολόγο** που θα είναι υπεύθυνος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής σε όλο το φάσμα των υπηρεσιών του εστιατορίου.
- **Τεχνολόγο τροφίμων** για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων

- **Τεχνικό ασφάλειας** για την ασφάλεια στο χώρο εργασίας τόσο των εργαζομένων όσο και των πελατών του εστιατορίου.
- **Τεχνικό εξοπλισμού εστιατορίων** για την συντήρηση και την καλή λειτουργία του τεχνικού εξοπλισμού (ψυγεία, πλυντήρια, κουζίνα, κλπ) του εστιατορίου σε συνεργασία με την Τεχνική Υπηρεσία του Ιδρύματός σας.

Το εν λόγω προσωπικό προσλαμβάνεται με την μορφή του «εξωτερικού συνεργάτη-συμβούλου» και προσφέρει τις υπηρεσίες του σε τακτά χρονικά διαστήματα ανάλογα με τις ανάγκες.

β) Εξειδικευμένο και βοηθητικό προσωπικό

Γενικός Υπεύθυνος Εστιατορίου

Αρμοδιότητες: Βρίσκεται στην κορυφή της πυραμίδας του προσωπικού. Είναι ο υπεύθυνος για την όλη λειτουργία του εστιατορίου και το σημείο επαφής μεταξύ της εταιρείας και των αρμοδίων υπηρεσιών του Ιδρύματός σας.

Προσόντα: Πιστοποιημένη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 5 ετών σε αντίστοιχη θέση. Επιθυμητός τίτλος σπουδών ανωτέρας σχολής τουριστικών επαγγελμάτων αλλά οπωσδήποτε τίτλος σπουδών μέσης εκπαίδευσης.

Τίτλος: Διαχειριστής υλικών/Αποθηκάριος

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο και την παραλαβή των παραγγελιών καθώς και τη λογιστική παρακολούθησή τους.

Προσόντα: Ανάλογη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 3 ετών σε αντίστοιχη θέση με γνώσεις κριτηρίων ελέγχου παραλαβής παραγγελιών. Επιθυμητή η γνώση χειρισμού Η/Υ και πακέτων λογισμικού και ελέγχου υλικών αποθήκης. Επιθυμητή η εκπαίδευση σε σχετικό γνωστικό αντικείμενο τουλάχιστον επιπέδου ανωτέρας σχολής.

Υπεύθυνος βάρδιας

Αρμοδιότητες: Πιστοποιημένη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Παρακολουθεί την ομαλή λειτουργία του εστιατορίου και καταγράφει τυχόν δυσλειτουργίες. Επεμβαίνει και δίνει άμεσες λύσεις όπου είναι δυνατές. Προγραμματίζει και φροντίζει για την άμεση λύση των προβλημάτων. Συντονίζει τις εργασίες ολοκλήρου του προσωπικού του εστιατορίου κατά την διάρκεια της βάρδιας του.

Προσόντα: Εμπειρία τουλάχιστον 3 ετών σε αντίστοιχη θέση. Επιθυμητή η γνώση της ξένης γλώσσας. Επιθυμητή εκπαίδευση τουλάχιστον σε επίπεδο απολυτηρίου Λυκείου ή του ενιαίου εξαταξίου γυμνασίου. Θα προτιμηθούν αυτοί που είναι απόφοιτοι σχολών τουριστικών επαγγελμάτων.

Ταμίας/Μαρκαδόρος

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο και την είσπραξη του αντιτίμου

Προσόντα: Εμπειρία τουλάχιστον 2 ετών σε αντίστοιχη θέση. Επιθυμητή εκπαίδευση τουλάχιστον σε επίπεδο απολυτηρίου Λυκείου ή του ενιαίου εξαταξίου γυμνασίου. Θα προτιμηθούν αυτοί που είναι απόφοιτοι σχολών τουριστικών επαγγελμάτων.

Αρχιμάγειρας/ΣΕΦ

Αρμοδιότητες: Οργανώνει και κατευθύνει την προετοιμασία του φαγητού. Συντονίζει την εργασία των υπολοίπων μαγείρων και των βοηθών μαγείρων. Επιβλέπει και κατευθύνει το σερβίρισμα του φαγητού. Δίνει τις κατάλληλες παραγγελίες για προμήθειες που αφορούν την παρασκευή του φαγητού της επόμενης ημέρας.

Προσόντα: Πιστοποιημένη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 10 ετών σε θέση μάγειρα σε σπουδαία εστιατόρια. Επιθυμητός ο τίτλος σπουδών αντιστοίχου πεδίου σε επίπεδο ΙΕΚ, ή αντιστοίχων σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων.

Μάγειρας

Αρμοδιότητες: Προετοιμάζει κάτω από τις οδηγίες του Αρχιμάγειρα το φαγητό που έχει προγραμματιστεί. Κατά την διάρκεια της σίτισης, σερβίρει φαγητό στα πιάτα. Ελέγχει και

κατευθύνει το έργο των βοηθών μαγείρων, του λαντζιέρη και του καθαριστή του χώρου της κουζίνας.

Προσόντα: Πιστοποιημένη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 3 ετών σε αντίστοιχη θέση. Επιθυμητός ο τίτλος σπουδών αντιστοίχου πεδίου σε επίπεδο ΙΕΚ, ή αντιστοίχων σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων.

Βοηθός Μαγείρου

Αρμοδιότητες: Βοηθούν τον μάγειρα στην προετοιμασία του φαγητού. Προετοιμάζουν σαλάτες, καθαρίζουν κρεμμύδια, κλπ.

Προσόντα: Ανάλογη εκπαίδευση σε εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 1 έτους σε αντίστοιχη θέση ή τίτλος σπουδών σε σχετικό αντικείμενο σε επίπεδο ΙΕΚ, ή αντιστοίχων σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων του εξωτερικού ή του εσωτερικού.

Σαλατιέρης-Μπουφετζής

Αρμοδιότητες: Προετοιμάζουν και παρασκευάζουν κάθε είδους ορεκτικών (κρύα και ζεστά πιάτα) και σαλατών (νωπές και αλοιφές).

Προσόντα: Ανάλογη εκπαίδευση σε εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 1 έτους σε αντίστοιχη θέση ή τίτλος σπουδών σε σχετικό αντικείμενο σε επίπεδο ΙΕΚ, ή αντιστοίχων σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων του εξωτερικού ή του εσωτερικού.

Ζαχαροπλάστης

Αρμοδιότητες: Προετοιμάζει τα γλυκά, τις κρέμες, κλπ που έχουν προγραμματιστεί για σερβίρισμα. Δίνει τις παραγγελίες που αφορούν προμήθειες για την παρασκευή των γλυκισμάτων της επόμενης ημέρας. Ελέγχει και κατευθύνει την εργασία του βοηθού ζαχαροπλάστη.

Προσόντα: Ανάλογη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 5 ετών σε αντίστοιχη θέση ή τίτλο σπουδών αντιστοίχου επιπέδου σε επίπεδο ΙΕΚ, ή αντιστοίχων σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων του εξωτερικού ή του εσωτερικού και εμπειρία 2 ετών.

Υπεύθυνος Ποιότητας

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για την παραλαβή των ‘α υλών και την διάθεση των τελικών προϊόντων.

Προσόντα : Ανάλογη εκπαίδευση σε εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Εμπειρία τουλάχιστον 3 ετών σε αντίστοιχη θέση ή τίτλος σπουδών σε σχετικό αντικείμενο σε επίπεδο ΤΕΙ, ή αντιστοίχων Ιδιωτικών σχολών του εξωτερικού ή του εσωτερικού.

Λαντζιέρης

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα των σκευών που χρησιμοποιούνται από τους σιτιζόμενους.

Προσόντα: Ανάλογη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Θα προτιμηθούν οι έχοντες προϋπηρεσία σε αντίστοιχη θέση.

Καθαριστής κουζίνας

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα αποκλειστικά του χώρου της κουζίνας.

Προσόντα: Ανάλογη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Θα προτιμηθούν οι έχοντες προϋπηρεσία σε αντίστοιχη θέση.

Καθαριστής χώρων καθαριότητας

Αρμοδιότητες: Είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα αποκλειστικά των χώρων των τουαλετών του εστιατορίου καθώς και των νιπτήρων που υπάρχουν στο εστιατόριο.

Προσόντα: Ανάλογη κατάρτιση στην εφαρμογή διαδικασιών HACCP. Θα προτιμηθούν οι έχοντες προϋπηρεσία σε αντίστοιχη θέση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: *Σε περίπτωση όμως που απαιτηθεί η αύξηση του προσωπικού για την διατήρηση του υψηλού επιπέδου υπηρεσιών που στοχεύουμε, δεν θα διστάσουμε να αυξήσουμε τα άτομα που θα απασχοληθούν.*

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η εκπαίδευση του προσωπικού μας αποτελεί για μας έναν από τους βασικούς μας στόχους αλλά και πρωτεύον μέλημά μας . Η συνεχής εκπαίδευση του κάθε υπαλλήλου στον τομέα ευθύνης του αλλά και η διεύρυνση των γνώσεων του σε νέους τομείς αποτελεί προτεραιότητα για την εταιρεία, η οποία διαθέτει για το σκοπό αυτό τους απαραίτητους πόρους .Πέρα από την εσωτερική εκπαίδευση και την αγορά έντυπου υλικού συνεργαζόμαστε με εξωτερικούς εκπαιδευτές – συνεργάτες, διοργανώνοντας επιμορφωτικά σεμινάρια που αφορούν την Ασφάλεια και Υγιεινή των Τροφίμων με τη χρήση σύγχρονων πολυμέσων.

Τηρείται αρχείο επάρκειας, εκπαίδευσης και αξιολόγησης για κάθε υπάλληλο, που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων : βιογραφικό, πτυχία, βεβαιώσεις συμμετοχής σε σεμινάρια, κλπ.

Με αυτόν τον τρόπο γίνεται συνειδητό στα στελέχη μας πόσο σημαντικό είναι η άριστη παροχή υπηρεσιών κυρίως σε ό,τι αφορά την ποιότητα , διαδικασία που απαιτείται και από τα Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας (ISO 9001, ISO 22000, OHSAS 18001), τα οποία διέπουν τη γενικότερη φιλοσοφία μας σε θέματα ποιότητας.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η επιλογή του προσωπικού μας γίνεται πάντα με στόχο την άψογη ικανοποίηση των πελατών μας. Θεωρούμε πως πρέπει να γίνεται κατανοητό από όλους πόσο σημαντική είναι η εύρυθμη λειτουργία των επιμέρους τμημάτων στην έκβαση του άριστου αποτελέσματος και πρωτίστως σε ό,τι αφορά θέματα ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων.

Το προσωπικό θα προέρχεται από την τοπική αγορά δείχνοντας με αυτό τον τρόπο την ευαισθησία της εταιρίας σε θέματα όπως η καταπολέμηση της τοπικής ανεργίας

Το προσωπικό θα τηρεί όλους τους Κανόνες Υγιεινής φέροντας πάντα την κατάλληλη ενδυμασία (σκούφια, ρόμπα, ποδιά, γάντια), ενώ σε συνεργασία πάντα με τον Υπεύθυνο Ποιότητας ενημερώνεται συνεχώς σε θέματα ποιότητας .

Η εταιρία μας υπήρξε πάντα συνεπής ως προς την ασφάλιση των εργαζομένων της οι οποίοι φέρουν απαραιτήτως και θεωρημένο Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας. Τα έγγραφα πιστοποίησης της υγείας των εργαζομένων (βιβλιάρια υγείας κτλ.) θα είναι ανά πάσα

στιγμή στη διάθεση των Υπηρεσιών Υγιεινής της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης και των μελών των επιτροπών ελέγχου του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΑΡΔΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Η εταιρία μας έχοντας καταγράψει αρκετά χρόνια εμπειρίας στη διαχείριση μαζικής εστίασης, έχει εντρυφήσει στις ανάγκες και τις ιδιαιτερότητες της μαζικής εστίασης και ιδιαίτερα των εκπαιδευτικών χωρών, έχοντας τυποποιήσει τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας στο χώρο ανά βάρδια, έτσι ώστε πριν ακόμη κάποιος προσληφθεί, γνωρίζει ακριβώς τι θα κάνει. Με αυτόν το τρόπο πετυχαίνουμε το βέλτιστο αποτέλεσμα στη παροχή υπηρεσιών.

Ακολουθούν αναλυτικά οι εργασίες της κάθε βάρδιας του προσωπικού των εστιατορίων.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΡΩΙΝΗΣ ΒΑΡΔΙΑΣ – ΑΝΟΙΓΜΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΠΡΩΙΝΟ – ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

- Έλεγχος έγκαιρης προσέλευσης και εμφάνισης προσωπικού από τον ορισθέντα υπεύθυνο βάρδιας.
- Ένδυση του προσωπικού με την κατάλληλη στολή εργασίας, στον καθορισμένο χώρο των αποδυτήριων, απολύμανση και προσωπική υγιεινή στο καθορισμένο χώρο, έλεγχος από τον υπεύθυνο βάρδιας για την εμφάνιση και προσωπική υγιεινή του εργαζομένου
- Συντονισμός και κατανομή εργασίας (πόστα, εργασίες) από υπεύθυνο βάρδιας.
- Καθαρισμός εστιατορίου βασισμένο στο οριζόμενο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.
- Έλεγχος λειτουργίας κλιματισμού, φωτισμού, μουσικής (εάν τοποθετηθεί)
- Έλεγχος περιμετρικών χώρων εστιατορίου - καθαριότητα.
- Έλεγχος θέρμανσης & ψύξης
- Προετοιμασία του πρωινού γεύματος

- Προετοιμασία για την παραγωγή με βάση το συμφωνημένο πρόγραμμα 2 εβδομάδων και κατανομή αρμοδιοτήτων από τον αρχιμάγειρα.
- Τοποθέτηση του φαγητών και των επιδορπίων στην παράθεση προκειμένου να ξεκινήσει η διάθεση.
- Μεταφορά καθαρών μαχαιροπήρουνων σε ειδικό δίσκο με θήκες
- Άνοιγμα την προκαθορισμένη ώρα.
- Εξυπηρέτηση των φοιτητών με χαμόγελο και ευγένεια.
- Ολοκλήρωση διάθεση γεύματος.
- Καθαριότητες χώρων του εστιατορίου, παράθεσης και κουζίνας και σφουγγάρισμα σε όλους του χώρους.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΙΝΗ ΒΑΡΔΙΑ

- Μεταφέρονται τυχόν υπόλοιπα σκεύη από τα πάσα στην κουζίνα και από κουζίνα προς το χώρο σερβιρίσματος, όσο το δυνατόν πιο αθόρυβα.
- Μεταφορά καθαρών μαχαιροπήρουνων σε ειδικό δίσκο με θήκες.
- Μάζεμα παράθεσης & καθαριότητα.
- Απολύμανση τουαλέτες φοιτητών
- Μάζεμα εστιατορίου, καθαριότητα και απολύμανση – σφουγγάρισμα εστιατορίου.
- Έλεγχος προετοιμασίας για το βραδινό service.
- Συντονισμός βοηθητικών εργασιών (λερωμένα είδη, παραλαβή καθαρών, καθαριότητα χώρων).
- Προετοιμασία για την βραδινή παραγωγή με βάση το συμφωνημένο πρόγραμμα – μενού και κατανομή αρμοδιοτήτων από τον αρχιμάγειρα.
- Τακτοποίηση και ευθυγράμμιση τραπεζιών - καρεκλών εστιατορίου.
- Τακτοποίηση χώρων για βραδινό service.
- Έλεγχος κλιματισμού, φωτισμού και μουσικής εάν τοποθετηθεί κλείνουμε τους διακόπτες.

Σημειώσεις :

- Τσεκάρισμα εσωτερικών φυτών (εάν υπάρχουν)
- Επιβεβαίωση πλάνου εργασίας για την επόμενη ημέρα βάσει προκαθορισμένου προγράμματος που έχει εγκριθεί από τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΡΑΔΙΝΗΣ ΒΑΡΔΙΑΣ

- Χώρος πελατών - έλεγχος τάξης και καθαριότητας του εστιατορίου.
- Καθαριότητα και απολύμανση – σφουγγάρισμα για δεύτερη φορά στο εστιατορίου.
- Έλεγχος λειτουργίας κλιματισμού, φωτισμού, κλπ.
- Έλεγχος περιμετρικού χώρου εστιατορίου - καθαριότητα.
- Έλεγχος των ειδών σύμφωνα με το πρόγραμμα από τον προϊστάμενο του εστιατορίου.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- Μάζεμα με κυλιόμενο τραπέζι - καθαριότητα.
- Απομάκρυνση πιάτων.
- Μάζεμα εστιατορίου, καθαριότητα και απολύμανση – σφουγγάρισμα εστιατορίου.
- Συντονισμός βοηθητικών εργασιών.
- Κλείσιμο ταμειακών.
- Παραγγελία προς αποθήκη.
- Φωτισμός, κλιματισμός, μουσική, κλείσιμο πριν την αναχώρηση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η παραλαβή των Α υλών, αποθήκευση, επεξεργασία, παραγωγή των ετοίμων γευμάτων και διάθεση γευμάτων θα γίνεται πάντα αυστηρά εντός των χώρων των εστιατορίων.

Για την σωστή και απρόσκοπτη λειτουργία των εστιατορίων θα προβλεφθεί ώστε όλοι οι χώροι να έχουν καθημερινά επαρκή εξοπλισμό « Δίσκους σερβιρίσματος, μαχαίρια, πιρούνια, πορσελάνινα πιάτα, σκεύη μαγειρικής, κλπ.

ΕΡΕΥΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΟΠΟΤΕΔΗΠΟΤΕ ΤΟ ΘΕΛΗΣΕΙ Ο ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΟΣ ΘΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΤΑΙ Η ΓΝΩΜΗ ΤΟΥ.

Στόχος μας η κατανόηση των αναγκών των σιτιζομένων φοιτητών και προσωπικού του Ιδρύματός σας με σκοπό την βελτίωση των υπηρεσιών μας. Τα αποτελέσματα των ερωτηματολογίων θα είναι διαθέσιμα και στη Σύγκλητο του Τ.Ε.Ι Στερεάς Ελλάδας προς ενημέρωση.

Με αυτό τον τρόπο θα μπορούμε να κατανοήσουμε πιο γρήγορα τις διατροφικές απαιτήσεις και τα «θέλω» των σιτιζομένων και να κάνουμε άμεσες ενέργειες για τις τυχόν βελτιώσεις που θα απαιτούνται.

ΡΟΗ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΩΝ

Η Αμβροσία , έχοντας εμπειρία σε αντίστοιχα έργα μαζικής εστίασης φοιτητικών εστιατορίων θα λειτουργήσει με απόλυτο επαγγελματισμό και συνέπεια την παράθεση των εστιατορίων ιδιοκτησίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων παίζει το σημαντικότερο ρόλο στην ομαλή ροή και την αποτελεσματική εξυπηρέτηση, επιτρέποντας την αξιοποίηση του εξοπλισμού και του ανθρώπινο δυναμικού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Από την αρχή του σχεδιασμού μας υπάρχει πρόβλεψη για την προσέλευση των φοιτητών , η οποία διαμορφώνεται όσο τα δεδομένα γίνονται πιο οριστικά.

Κατά τη διάρκεια της διανομής, η ώρα αιχμής στο Εστιατόριο σχεδόν πάντα διαφοροποιείται από το αρχικό πλάνο. Η ομάδα διανομής, πρέπει να προσαρμόζεται γρήγορα, να επανεξετάζει το πρόγραμμα του σταθμού διανομής εξυπηρέτησης και να

μετακινεί προσωπικό από τη μία άκρη του εστιατορίου στην άλλη σε σύντομο χρονικό διάστημα αν το κρίνει απαραίτητο.

Ο λειτουργικός σχεδιασμός είναι λεπτομερής και συγκεκριμένος, διαθέτοντας χρονοδιαγράμματα, προγράμματα και άλλα δεδομένα προκειμένου να ανταποκριθεί με αυτόν τον τρόπο στις απαιτήσεις πληρότητας των φοιτητικών εστιατορίων .

Ο σχεδιασμός αυτός περιλαμβάνει πάντα εναλλακτικά σχέδια δράσης για τυχόν αλλαγές στην ροή της αναμενόμενης κίνησης, έχοντας σαν στόχο την ελαχιστοποίηση του «χρόνου ανταπόκρισης».

Το σχεδιάγραμμα ροής που ακολουθεί, περιγράφει περιληπτικά τη διαδικασία και τα βήματα που ακολουθεί η Αμβροσία για να επιτύχει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Τα διάφορα στάδια έχουν σχεδιαστεί ώστε να προσφέρουν ποικιλία και υψηλή ποιότητα προϊόντων, δίνοντας μια αίσθηση αφθονίας. Το προσωπικό μας είναι πρόθυμο να προσφέρει τις υπηρεσίες του και να παρακολουθεί παράλληλα τον έλεγχο της διανομής και της παραγωγής, αποδεικνύοντας έτσι το υψηλό επιχειρησιακό μας επίπεδο.

Η εμπειρία της Αμβροσία στο σχεδιασμό και στην εκτέλεση συνεισφέρει αποτελεσματικά στο έργο της Διοικητικής μας Ομάδας, εξασφαλίζοντας τις καλύτερες επιδόσεις. Η παράθεση των Εστιατορίων έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να προσφέρουν τη βέλτιστη ροή, ανεξάρτητα από το σημείο εισόδου των φοιτητών .

ΦΑΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ
Ο Φοιτητής ενημερώνεται για το Μενού της Ημέρας από ηλεκτρονικά μενού board που θα βρίσκονται στους χώρους των εστιατορίων.	Γενικός Διευθυντής	Το Μενού της Ημέρας και το Μενού 2 εβδομάδων κοινοποιούνται σε πίνακες ανακοινώσεων στις αίθουσες υπηρεσιών Self Service. Ο Φοιτητής μπορεί να εξυπηρετηθεί στις αίθουσες των εστιατορίων.
⇩		
Ο Φοιτητής παίρνει ΔΙΣΚΟ / ΜΑΧΑΙΡΟΠΙΡΟΥΝΟ / ΨΩΜΙ ΚΑΙ το <u>κυρίως πιάτο</u> από την γραμμή διανομής που έχει επιλέξει ενημερωμένος από το μενού board	Μάγειρας ή Βοηθητικό Προσωπικό	Ο Φοιτητής σερβίρεται σύμφωνα με το Μενού της Ημέρας. Η διατήρηση των κρύων πιάτων της ημέρας θα γίνεται σύμφωνα με την Οδηγία Εργασίας Διατήρηση Έτοιμων Προϊόντων Εν Ψυχρώ. Η θερμοκρασία διατήρησης των κρύων πιάτων της ημέρας καταγράφεται στο Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών Έτοιμων Προϊόντων Διατηρημένων από τον Μάγειρα ή το Βοηθητικό Προσωπικό.
⇩		
ΦΑΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ
Εν συνεχεία περνάει από την παράθεση self service και παίρνει • σκεύη και μαχαιροπίρουνα • το ψωμί της επιλογής του • επιλογή από την ποικιλία σαλατών του salad bar • πρώτο πιάτο • φρούτο ή γλυκό ή ρόφημα αρεσκείας του	Φοιτητής	Ο Φοιτητής προσθέτει στην σαλάτα του λάδι, ξύδι ή λεμόνι στο τραπέζι που θα επιλέξει να καθίσει

⇩		
Άδειασμα των δίσκων	Λάντζα/ Καθαριότητα	Ο Φοιτητής, αφού ολοκληρώσει το φαγητό του, παίρνει το δίσκο του από το τραπέζι και τον τοποθετεί στην κορδέλα που βρίσκονται στην είσοδο του χώρου της λάντζας αφού πρώτα αδειάσει τα υπολείμματα τροφών που υπάρχουν στα σκεύη που χρησιμοποίησε στον κάδο απορριμμάτων. Το προσωπικό που απασχολείται με την Λάντζα/ Καθαριότητα αδειάζει τους δίσκους και τοποθετεί τα μαχαιροπίρουνα, κουτάλια, μπολ επιδορπίου, δίσκο κλπ. στο πλυντήριο για να πλυθούν.
⇩		
Μέτρηση Ικανοποίησης του Φοιτητή	Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας	Με ευθύνη του Υπεύθυνου Διαχείρισης Ποιότητας, ανά τακτά χρονικά διαστήματα διανέμονται στον Φοιτητή Ερωτηματολόγια για τον προσδιορισμό της ικανοποίησής του από τα παρεχόμενα προϊόντα και υπηρεσίες.
⇩		
Αποχώρηση του Φοιτητή από την αίθουσα υπηρεσιών self service		Ο Φοιτητής αποχωρεί από την αίθουσα υπηρεσιών Self Service.
⇩		
Καθαρισμός του τραπεζιού του Φοιτητή	Βοηθητικό Προσωπικό ή Λάντζα/ Καθαριότητα	Το προσωπικό που απασχολείται με την Καθαριότητα καθαρίζει το τραπέζι του Φοιτητή και μαζεύει ότι ακάθαρτο υπάρχει πάνω σε αυτό.

3.9 ΛΙΣΤΑ ΤΙΤΛΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΚΑΙ ΠΤΥΧΙΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ-ΕΡΓΑΤΟΥΠΑΛΛΗΛΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ - ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΤΙΤΛΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ - ΠΤΥΧΙΟ	ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ - ΕΤΗ
1.	ΜΥΛΩΝΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	ΜΕΛΟΣ Δ.Σ Δ/ΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΜΙΚΗΣ ΚΑΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΔΙΕΘΝΗΣ ΤΡΑΠΕΖΙΚΗ ΚΑΙ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ	13
2.	ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΜΕΛΟΣ Δ.Σ ΝΟΜΙΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΝΟΜΙΚΗΣ Δ.Π.Θ	12
3.	ΑΓΓΕΛΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ-ΛΟΓΙΣΤΗΣ Α'ΤΑΞΗΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	40
4.	ΜΕΚΡΑ ΧΡΙΣΤΙΝΑ	ΜΕΛΟΣ Δ.Σ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	9
5.	ΜΥΛΩΝΑ ΠΕΡΙΣΤΕΡΑ	ΜΕΛΟΣ Δ.Σ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑΣ	23
6.	ΜΥΛΩΝΑ ΔΑΦΝΗ	ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	22
7.	ΠΑΠΑΖΑΦΕΙΡΙΟΥ ΕΛΕΝΑ	ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	10
8.	ΘΕΟΧΑΡΗ ΕΛΕΝΗ	ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	17
9.	ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΑΝΝΑ	ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	17
10.	ΜΠΑΓΙΑΤΗ ΜΑΡΙΑ	ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ	ΠΤΥΧΙΟ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	1
11.	ΣΤΕΦΑΝΙΔΟΥ ΗΛΙΑΝΑ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΤΥΧΙΟ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΔΑΣΟΠΟΝΙΑΣ Δ.Π.Θ	2
12.	ΞΕΝΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΥΓΙΕΙΟΝΟΛΟΓΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΤΥΧΙΟ ΣΧΟΛΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	4

13.	ΜΑΝΩΛΑΡΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	24
14.	ΜΟΥΤΑΦΗ ΜΑΡΙΑ	ΥΠΑΛ.ΓΡΑΦΕΙΟΥ	ΦΟΡΟΤΕΧΝΙΚΟΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ	10
15.	ΦΙΛΙΠΠΟΥ ΦΩΤΕΙΝΗ	ΜΑΓΕΙΡΙΣΑ	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ	10
16.	ΚΑΡΒΕΛΑΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Α΄	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	20
17.	ΝΤΟΤΣΙΚΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Α’	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	12
18.	ΡΟΥΣΟΥ-ΜΠΕΡΚΕΡΤΖΗ ΣΟΦΗ	ΜΑΓΕΙΡΙΣΑ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	10
19.	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Α’	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	10
20.	ΣΤΑΥΡΙΝΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Α’	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	32
21.	ΕΛΠΙΔΟΦΟΡΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	10
22.	ΝΤΕΛΙΝΙΚΟΛΗΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ	ΜΑΡΚΑΔΟΡΟΣ	ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	13
23.	ΙΟΡΔΑΝΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Ά	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	8
24.	ΘΕΟΧΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Ά	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	12
25.	ΜΕΚΡΑΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ ‘Α	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	2
26.	ΠΑΥΛΙΔΗΣ ΠΑΥΛΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Ά	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	25
27.	ΣΑΛΟΥΣΤΡΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1
28.	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ-ΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	10
29.	ΣΚΑΛΤΣΩΝΗΣ ΠΕΤΡΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Ά	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	15
30.	ΤΣΑΤΑΝΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	15
31.	ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	8
32.	ΑΣΠΡΟΓΙΑΝΝΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ Ά	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	32
33.	ΚΟΤΡΩΤΣΟΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	15
34.	ΚΛΑΠΑΣΤΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΑ	ΠΤΥΧΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	5

✦ ***«Στο παράρτημα Γ» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτονται ενδεικτικά Πτυχία και Τίτλοι σπουδών του Προσωπικού.***

3.10 ΜΕΤΡΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ

Οι βασικοί αντικειμενικοί σκοποί ποιότητας της Εταιρίας συνοψίζονται ως εξής:

- ✓ Παροχή στους πελάτες γευμάτων και υπηρεσιών εντυπωσιακής ποικιλίας και υψηλής ποιότητας με την ιδανικότερη σχέση ποιότητας – τιμής.
- ✓ Υψηλό επίπεδο ικανοποίησης των πελατών , μέσω μεταξύ άλλων της άμεσης απόκρισης στις παρατηρήσεις τους και της άψογης εξυπηρέτησης.
- ✓ Συνεχής βελτίωση της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης.
- ✓ Μεταφορά της συσσωρευμένης εμπειρίας του παρελθόντος στη νεότερη γενιά των εργαζομένων.
- ✓ Άρτια οργάνωση της Εταιρίας.
- ✓ Βελτίωση των χρόνων παραγωγής.

Μέσω της ανασκόπησης της Διοίκησης οι γενικοί σκοποί της εταιρίας μεταφράζονται σε επιμέρους σκοπούς για τους οποίους καθορίζονται και ανασκοπούνται μετρήσιμοι στόχοι ποιότητας.

Η εταιρία μας υπήρξε πρωτοπόρα στην υιοθέτηση του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας **ISO 9001 και του Συστήματος ISO 22000, στο οποίο περιλαμβάνεται και το Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) .**

Με βάση τα πρότυπα **ISO 22000 και ISO 9001** με τα οποία η εταιρία μας είναι πιστοποιημένη, όλες οι διαδικασίες που εφαρμόζονται διασφαλίζουν την ποιότητα των προσφερόμενων γευμάτων και ειδικότερα την ποιότητα των υπηρεσιών σίτισης. Με το πρότυπο **OHSAS 18001** για το οποίο πιστοποιηθήκαμε διασφαλίζουμε την υγεία και ασφάλεια στην εργασία.

Συγκεκριμένα η εταιρία μέσω των παρακάτω διαδικασιών διασφαλίζει την ποιότητα του κάθε γεύματος από την παραλαβή της α’ ύλης (αξιολόγηση προμηθευτών, πιστοποιημένοι προμηθευτές, έλεγχοι παραλαβών, ιχνηλασιμότητα, κωδικοποίηση α’ υλών, μέθοδος FIFO κοκ), την παραγωγή του τελικού προϊόντος (παρακολούθηση χρόνων και θερμοκρασιών παραγωγής σε φούρνους, θερμοκρασίες ψυγείων με αλάρμ κ.ο.κ.). μέχρι και το σερβίρισμα των γευμάτων (παρακολούθηση θερμοκρασιών διατήρησης σε μπενμαρί, ψυγεία βιτρίνες κ.ο.κ).

Επιπλέον η εταιρία ελέγχει περιοδικά τα προϊόντα που παράγει διενεργώντας εργαστηριακές αναλύσεις σε εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο για τα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τόσο των γευμάτων όσο και του νερού.

Στην τήρηση των παραπάνω μέτρων μεγάλο ρόλο διαδραματίζει το έμπειρο προσωπικό το οποίο λειτουργεί υπό την εποπτεία του υπευθύνου παραγωγής αλλά και η εκπαίδευση στην οποία υπόκειται όλο το προσωπικό σε τακτά χρονικά διαστήματα από εξειδικευμένους συνεργάτες σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων,

ασφάλειας στην εργασία, υγείας κοκ. Όλο το προσωπικό φέρει απαραιτήτως ατομικό θεωρημένο βιβλιάριο υγείας. Η εταιρία διαθέτει ειδικούς συνεργάτες τεχνολόγο τροφίμων, τεχνικό ασφαλείας και γιατρό εργασίας.

Επιπλέον η εταιρία, σύμφωνα και με τις οδηγίες του **ISO 22000:2005** συντηρεί ετησίως τον εξοπλισμό της για την καλή λειτουργία και μέγιστη αποδοτικότητα αυτού και διαθέτει μόνιμους συνεργάτες τεχνικούς εξειδικευμένους για την άμεση αντιμετώπιση έκτακτων βλαβών. Η εταιρία διαθέτει άριστο εξοπλισμό κάθε τύπου (παραγωγή, συντήρηση, διάθεση, εστίαση) τον οποίο και θα διαθέσει στα πλαίσια εκτέλεσης του παρόντος έργου ενώ προτίθεται να προβεί σε αγορά πρόσθετου εξοπλισμού για τη καλή εκτέλεση του έργου.

Όλη η παραπάνω διαδικασία παρακολουθείται και από ένα εξειδικευμένο πρόγραμμα καθαρισμού προσαρμοσμένο στις ανάγκες κάθε υποκαταστήματος το οποίο τηρείται ευλαβικά, με τη χρήση πιστοποιημένων απορρυπαντικών και απολυμαντικών με κωδικούς ΕΟΦ και περιγραφή του τρόπου εφαρμογής τους (δελτία ασφαλείας). Όλη η διαδικασία επαληθεύεται με δειγματοληψίες που γίνονται σε εξοπλισμό και επιφάνειες με τεστ μίας χρήσης.

Για την ομαλή λειτουργία όλου του συστήματος, την εφαρμογή και την επαλήθευση των παραπάνω διεργασιών διενεργούνται εσωτερικές επιθεωρήσεις από διοικητικά στελέχη σε τακτικά διαστήματα αλλά και εξωτερικές επιθεωρήσεις από διαπιστευμένο φορέα ετησίως.

Στα πλαίσια της βελτίωσης των υπηρεσιών μας θα διανέμονται ερωτηματολόγια για την μέτρηση ικανοποίησης των φοιτητών και την κατάθεση προτάσεων βελτίωσης που θα αξιολογούνται Κεντρικά προβαίνοντας στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες.

Να σημειωθεί ότι η εταιρία για τη διασφάλιση των σιτιζομένων αλλά και του προσωπικού της έχει συνάψει **Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης Προϊόντος και Εργοδότη** με την εταιρία «ΕΘΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ».

Όσον αφορά της <u>ασφάλεια και υγιεινή στην εργασία</u> η Διοίκηση της «Αμβροσία Catering Α.Ε» έχει ορίσει <u>την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας</u> και την ανασκοπεί σε τακτά χρονικά διαστήματα ως προς την καταλληλότητά της.

Μέσω της πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας εκφράζεται η δέσμευση της Διοίκησης της εταιρίας για την ποιότητα και την συμμόρφωση των δραστηριοτήτων της με την νομοθεσία, την καθιέρωση και την ανασκόπηση των στόχων για την Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία, καθώς και την συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Διαχείρισης.

Βασικοί όροι της πολιτικής Υγείας και Ασφάλειας, όπως αυτοί ορίσθηκαν από την Διοίκηση είναι:

Ο προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και η παρακολούθηση των Κρίσιμων Ορίων, ώστε να μην ξεπεραστούν και τεθεί κίνδυνος ως προς την Υγεία και Ασφάλεια των Εργαζομένων.

Η διάθεση των απαραίτητων πόρων για την εκπαίδευση και μετεκπαίδευση των εργαζομένων.

Η βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος και η εξασφάλιση της συνεργασίας και της συμμετοχής των εργαζομένων. Για το λόγο αυτό υποστηρίζουμε το πνεύμα της ομαδικής εργασίας.

Η εκπλήρωση όλων των απαιτήσεων Υγείας & Ασφάλειας στους χώρους εργασίας.

Η εκπλήρωση των απαιτήσεων της ελληνικής και κοινοτικής νομοθεσίας.

Οι διεργασίες σχεδιάζονται, ελέγχονται, επιτηρούνται και βελτιώνονται συστηματικά με την εφαρμογή συγκεκριμένων μεθόδων.

Τα στελέχη είναι υπεύθυνα για τη διασφάλιση της ποιότητας με την ευρύτερη έννοια του όρου και πρέπει έγκαιρα και τεκμηριωμένα να προγραμματίζουν και να διεκπεραιώνουν τις διορθωτικές ενέργειες.

Κάθε εργαζόμενος είναι υπεύθυνος για την ποιότητα της δικής του εργασίας και πρέπει μέσω της δικής του ποιοτικής εργασίας να συμβάλλει στην εκπλήρωση των στόχων Υγείας και Ασφάλειας. Να αποφεύγει τα λάθη και τα ήδη δημιουργηθέντα λάθη, να εντοπίζονται έγκαιρα, να διαπιστώνονται οι αιτίες και να διορθώνονται. Στην επίτευξη αυτού, ιδιαίτερη σημασία έχει η πρωτοβουλία κάθε εργαζόμενου.

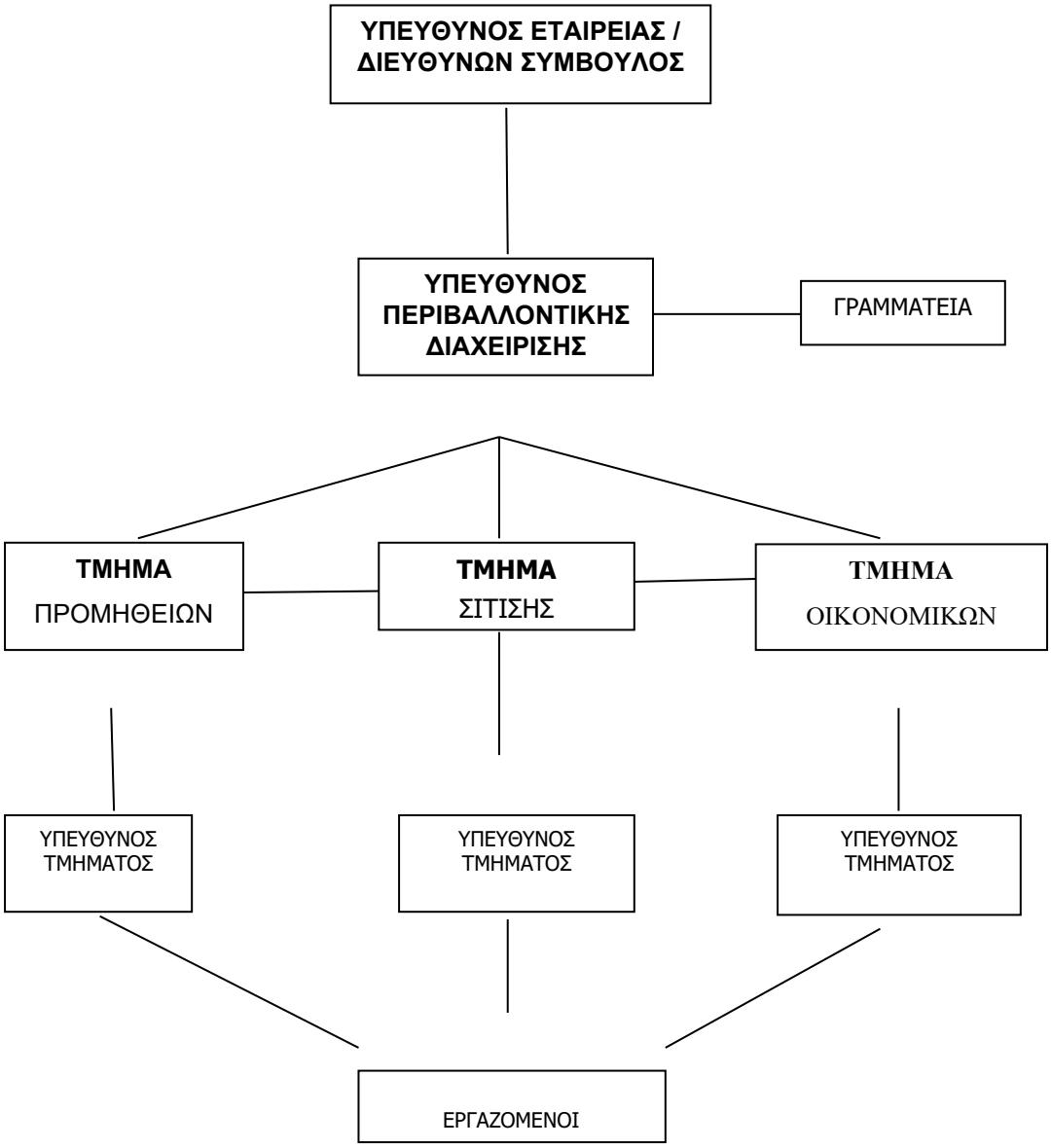
Οι παραπάνω όροι είναι συνοπτικά συγκεντρωμένοι στο έγγραφο «Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας», το οποίο έχει γνωστοποιηθεί σε όλους τους εργαζόμενους. Η Διοίκηση καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια, ώστε όλο το ανθρώπινο δυναμικό της να υιοθετήσει την Πολιτική Υγείας και Ασφάλειας και να συμβάλλει στην επίτευξη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

Για τη διασφάλιση των ανωτέρω η εταιρία μας είναι συμβεβλημένη με την εταιρία **«OMSSE ΕΞΥΠ ΕΠΕ»** η οποία μας παρέχει υπηρεσίες τεχνικού και γιατρού εργασίας σε όλα τα υποκαταστήματα μας.

- ***«Στο παράρτημα Δ» της Τεχνικής Προσφοράς τα Εγχειρίδια/Μελέτες Εκτίμησης Επαγγελματικού Κινδύνου.***

- ***«Στο παράρτημα Ε» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτεται το Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο Αστικής Ευθύνης.***

3.11 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ



Το τμήμα προμηθειών της «Αμβροσία Catering Α.Ε», αποτελεί την καρδιά του συστήματος της Αλυσίδας Εφοδιασμού. Με πλήρη οργανωτική συγκρότηση, έχει μηχανογραφήσει όλες τις αναγκαίες γραφειοκρατικές εργασίες που απαιτούνται τόσο στο εσωτερικό του, όσο και στη σχέση του με την Κεντρική Αποθήκη, τα Σημεία Διανομής και τα Σημεία Εξυπηρέτησης της εταιρίας, ώστε να διασφαλίζεται απόλυτα η απαιτούμενη ροή πληροφοριών, αλλά και ο έλεγχος (ποιοτικός και ποσοτικός) ανά πάσα στιγμή, όλων των πρώτων και βοηθητικών υλών καθώς και των υπηρεσιών.

Το ως άνω τμήμα καθορίζει τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις για όλα τα υπό προμήθεια αγαθά και υπηρεσίες, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π) και τις απαιτήσεις του πελάτη. Στη βάση αυτών των αρχών επιλέγει με αυστηρά κριτήρια τους προμηθευτές που μπορούν να καλύψουν τις απαιτήσεις της εταιρίας, δίνοντας ιδιαίτερη βαρύτητα και έμφαση στη φερεγγυότητά τους να παραδίδουν τη σωστή ποιότητα, τη σωστή ποσότητα, στο σωστό χρόνο. Με τον τρόπο αυτό καταρτίζονται και τηρούνται οι λίστες των **«κωδικών»** και των **«εγκεκριμένων προμηθευτών»**

Οι υπόψη λίστες αναθεωρούνται μία (1) φορά το χρόνο και έκτακτα όποτε και εάν απαιτηθεί και κριθεί αναγκαίο.

Για την εταιρία τα κριτήρια επιλογή ενός προμηθευτή είναι:

- Προηγούμενη εμπειρία που έχει η εταιρία για την ικανότητα του υπόψη προμηθευτή να παραδίδει προϊόν σε σωστή ποσότητα, τιμή και χρόνο παράδοσης.
- Αποτελέσματα και διαδικασίες αξιολόγησης προμηθευτών
- Αποτελέσματα ελέγχου καταλληλότητας δείγματος του προϊόντος.

Κάθε προμηθευτής αξιολογείται καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου και αποφασίζεται εάν θα διατηρηθεί ή όχι στην υπόψη λίστα. Κατ΄εξαίρεση μπορεί να γίνει αγορά από προμηθευτές που δεν συμπεριλαμβάνονται στη λίστα, είτε για δοκιμαστικούς λόγους, είτε λόγους έκτακτης ανάγκης, πάντα όμως με διαδικασία επιλογής.

Την ευθύνη για τη σύνταξη κάποιας προσθήκης ή αναθεώρησης των προδιαγραφών των προϊόντων έχει το Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας σε συνεργασία με το Τμήμα Προμηθειών.

Αφού καταρτισθούν και εγκριθούν οι προδιαγραφές των Πρώτων και Βοηθητικών Υλών, η «Αμβροσία Catering Α.Ε» τις αποστέλλει σε όλους τους προμηθευτές της, τεκμηριωμένες σε ειδικό έντυπο το οποίο οφείλει ο προμηθευτής να τηρεί σε αρχείο, αφού προηγουμένως αυτός έχει επιστρέψει υπογεγραμμένο το πρωτότυπο έντυπο. Όλα τα επιστρεφόμενα, υπογεγραμμένα έντυπα, τηρούνται από το Τμήμα Προμηθειών στο Φάκελο Αξιολόγησης Προμηθευτών.

Σε περίπτωση αλλαγής προδιαγραφών, νέο έντυπο που αποστέλλεται στους προμηθευτές αντικαθιστά το προηγούμενο, με τη διαδικασία αναθεώρησης εγγράφων.

Για την «Αμβροσία Catering Α.Ε» κριτήρια επιλογή ενός προμηθευτή να μπει στη Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών, είναι:

- ✓ Τα αποτελέσματα από τις διαδικασίες αξιολόγησης προμηθευτών
- ✓ Η προηγούμενη εμπειρία που έχει ο υποψήφιος προμηθευτής στην παροχή προϊόντων ή / και υπηρεσιών υψηλής ποιότητας
- ✓ Τα αποτελέσματα ελέγχου καταλληλότητας δείγματος του προϊόντος

Κάθε προμηθευτής αξιολογείται σε όλη τη διάρκεια του έτους και αποφασίζεται ένα θα διατηρηθεί ή όχι στην υπόψη λίστα. Επιπλέον αυτού, κάθε προμηθεύτρια εταιρία μας, είναι σε θέση-εφόσον ζητηθεί από τα αρμόδια όργανα, να εκδώσει και να καταθέσει υπεύθυνη δήλωση-βεβαίωση καταλληλότητας και νομοθετικής συμμόρφωσης του προϊόντος που προμηθεύει.

Η διαδικασία του συστήματος ποιότητας, η οποία περιγράφει αναλυτικά τον τρόπο αξιολόγησης των προμηθευτών είναι η παρακάτω περιγραφόμενη.

1. **Σκοπός**
    - Η επιλογή των προμηθευτών με βάση την ικανότητά τους να ικανοποιούν τις απαιτήσεις της εταιρίας

- Η τήρηση αρχείου εγκεκριμένων προμηθευτών και η διασφάλιση της διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές

2. Πεδίο Εφαρμογής

Όλα τα τμήματα και προσωπικό της εταιρίας που εμπλέκεται σε δραστηριότητες που σχετίζονται με την προμήθεια υλικών και υπηρεσιών.

3. Υπευθυνότητες

Ο Διευθύνων Σύμβουλος:

εγκρίνει την οποιαδήποτε μεταβολή της κατάστασης του Εγκεκριμένου Καταλόγου Προμηθευτών.

Ο Υπεύθυνος Προμηθειών :

- Αξιολογεί του συνεργαζόμενους προμηθευτές βοηθούμενους από τις παραμέτρους του συστήματος.
- Συντονίζει το Τμήμα Προμηθειών για την τήρηση των αρχείων Πιστοποίησης των συνεργαζόμενων προμηθευτών.
- Διαμορφώνει και τηρεί τη Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών.
- Αξιολογεί μαζί με τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας , τη Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών.
- Προτείνει στην Διοίκηση της Εταιρίας, συνεργαζόμενους Προμηθευτές, για έγκριση ή Απόρριψη κατά περίπτωση.

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας :

- Αναθεωρεί και εγκρίνει τις εσωτερικές προδιαγραφές για τις πρώτες ύλες και τα τρόφιμα, σε συμφωνία με όσα ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών αλλά και τις απαιτήσεις της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας.
- Ενημερώνει τον Διευθυντή Προμηθειών για τις Εσωτερικές Προδιαγραφές που πρέπει να πληρούν τα προμηθευόμενα.
- Αξιολογεί μαζί με τον Διευθυντή Προμηθειών την Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών.
- Συντονίζει και επιθεωρεί μαζί με την ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων συνεργαζόμενους Προμηθευτές.
-

4. Περιγραφή Διαδικασίας

Στις ακόλουθες περιπτώσεις πραγματοποιείται αξιολόγηση:

i Νέος Προμηθευτής
ii Νέα Προϊόντα Πραγματοποιείται μία νέα αξιολόγηση
iii Προμηθευτής Υπό Επιτήρηση

Μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί μία νέα αξιολόγηση στην περίπτωση που οι επιδόσεις ενός προμηθευτή δεν ήταν στο απαιτούμενο επίπεδο ποιότητας και υπάρχουν υπόνοιες ότι αυτό οφείλεται σε ελαττώματα του συστήματος ποιότητας του προμηθευτή. Το Τμήμα Ποιότητας είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση των αξιολογήσεων προμηθευτών.

Ο Διευθυντής Προμηθειών σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας είναι υπεύθυνοι για την πραγματοποίηση των αξιολογήσεων προμηθευτών. Στους υποψήφιους προμηθευτές αποστέλλεται ερωτηματολόγιο το οποίο συμπληρώνουν και επιστρέφουν στην επιχείρηση και χρησιμοποιείται σαν

εργαλείο για την αξιολόγηση. Στα πλαίσια καλύτερου ελέγχου των προμηθευτών, γίνεται επιπλέον επίσκεψη αξιολόγησης του υποψηφίου προμηθευτή στις εγκαταστάσεις του, όπου αυτό κριθεί σκόπιμο.

Οι επισκέψεις γίνονται δειγματοληπτικά, και έχουν την μορφή επιθεώρησης. Σε περίπτωση που αποφασιστεί επίσκεψη, αυτή πραγματοποιείται από μέλη της Ασφάλειας Τροφίμων και του Τμήματος Προμηθειών, όπου χρίζεται απαραίτητο και αφού προηγουμένως έχει ενημερωθεί ο προμηθευτής, και συμφωνηθεί ημερομηνία επίσκεψης. Στην περίπτωση αυτή συμπληρώνεται το ειδικό έντυπο Έκθεση Ελέγχου Προμηθευτή. Κατόπιν, ο προμηθευτής καλείται να αποστείλει αντίγραφα όλων των πιστοποιητικών ποιότητας που διαθέτει. Καλείται επίσης να αποστείλει τα τεχνικά χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές των προϊόντων και τυχόν στοιχεία ασφάλειας τους , όπως πρόσφατες εργαστηριακές αναλύσεις και αποτελέσματα ελέγχου ποιότητας των προμηθευόμενων προϊόντων. Όλα τα παραπάνω έγγραφα διατηρούνται στο φάκελο αξιολόγησης προμηθευτών που τηρείται από το Τμήμα Προμηθειών, αλφαβητικά ανά προμηθευτή.

Σε περιπτώσεις νέου προμηθευτή ή νέου προϊόντος εγκεκριμένου προμηθευτή, ζητείται απαραιτήτως δείγμα του νέου προϊόντος, το οποίο δοκιμάζεται ως προς την καταλληλότητα για την εργασία την οποία απαιτείται. Για τα δείγματα αυτά ακολουθείται η προγραμματισμένη παραγωγική διαδικασία.

Με βάση όλα τα παραπάνω στοιχεία, τη φερεγγυότητα του προμηθευτή και την ικανότητά του να πραγματοποιεί τις παραδόσεις σύμφωνα με το πρόγραμμα που έχει συμφωνηθεί, αποφασίζεται από την Διοίκηση η έγκριση ή απόρριψη του προμηθευτή.

5. Κριτήρια Αξιολόγησης

Τα κριτήρια βάση των οποίων αξιολογούνται οι νέοι προμηθευτές από την «Αμβροσία Catering Α.Ε» είναι:

- Το διάστημα λειτουργίας της εταιρίας
- Το μέγεθος της εταιρίας
- Η φήμη τα εταιρίας
- Η αξιοπιστία της εταιρίας
- Η οικονομική της κατάσταση
- Η κατοχή πιστοποιημένου Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας
- Η διαθεσιμότητα άλλων προμηθευτών για τα συγκεκριμένα προϊόντα
- Τα αποτελέσματα των ελέγχων πάνω στα δείγματα
- Η ικανότητα του προμηθευτή να παραδίδει στις ζητούμενες ημερομηνίες
- Οι περιβαλλοντικές επιδόσεις της εταιρίας και τυχόν επιπτώσεις από τη χρήσης των προϊόντων
- Το κόστος και η τιμολογιακή της Πολιτική

Οι προμηθευτές αξιολογούνται μα βάση τα παρακάτω κριτήρια αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων

- **Προδιαγραφές προϊόντων:** Οι προμηθευτές οφείλουν να παρέχουν προδιαγραφές για όλη τη γκάμα των προϊόντων που προμηθεύουν και να τις αναθεωρούν όποτε και αν αυτό κριθεί αναγκαίο. Για τον εξοπλισμό απαιτείται συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της υφιστάμενης νομοθεσίας και προσκόμιση των αντίστοιχων

πιστοποιητικών ελέγχου. Για τα υλικά που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα απαιτούνται πιστοποιητικά καταλληλότητας(foodgradecertificates).

- **Πιστοποιητικά Αναλύσεων :** Οι προμηθευτές οφείλουν να παρέχουν πιστοποιητικά αναλύσεων (π.χ. μικροβιολογικά και χημικά) των υπό διάθεση προϊόντων τους. Επίσης, ζητούνται και πιστοποιητικά σχετικά με την ύπαρξη αλλεργιογόνων.

- **Πιστοποιητικά Παρτίδας :** Ανάλογα με τη φύση του προϊόντος, δύναται να απαιτηθεί και η προσκόμιση πιστοποιητικών κάθε παρτίδας προϊόντος.

- **Δοκιμαστικές Παραγγελίες :** Για την έγκριση ενός νέου προμηθευτή αλλά και την προμήθεια νέων ειδών, δύναται να απαιτηθούν τουλάχιστον τρεις δοκιμαστικές παραγγελίες ώστε να ελέγξει τόσο τα προμηθευόμενα είδη αλλά και τις υποστηρικτικές διαδικασίες του προμηθευτή, όπως είναι οι συνθήκες μεταφοράς. Η τήρηση των ορθών πρακτικών κατά τη μεταφορά των προϊόντων αποτελεί βασικό στοιχείο, το οποίο ελέγχεται κι σε κάθε παραλαβή. Ιδιαίτερα για τα είδη που απαιτούν θερμοκρασίες ψυγείου ή κατάψυξης, το οχήματα πρέπει να διαθέτουν μέσα ελέγχου και καταγραφής της θερμοκρασίας και τα αντίστοιχα αρχεία να είναι διαθέσιμα όποτε αυτά ζητηθούν.

- **Ικανότητα αντιμετώπισης κρίσεων :** Η ικανότητα του προμηθευτή να εντοπίζει έγκαιρα προβλήματα που σχετίζονται με τα προμηθευόμενα προϊόντα και η παροχή λεπτομερών πληροφοριών αναφορικά με τα προβλήματα και τον τρόπο χειρισμό τους κρίνεται ιδιαίτερα σημαντική στα πλαίσια αμφίδρομης επικοινωνίας με τους προμηθευτές.

- **Παρακολούθηση απόδοσης :** Η Ομάδα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων συνοψίζει τα αποτελέσματα των επιμέρους ελέγχων παραλαμβανομένων πρώτων υλών και τροφίμων και αναφέρει σε ειδική φόρμα προς το Τμήμα Προμηθειών κατά πόσο ο συγκεκριμένος προμηθευτής είναι αποδεκτός από πλευράς ποιότητας. Το Τμήμα Προμηθειών ελέγχει τους χρόνους παράδοσης , τις παραδοτέες ποσότητες , το κόστος και λαμβάνοντας υπόψη την αναφορά του Τμήματος Ποιότητας αποφασίζει για την διατήρηση ή όχι του συγκεκριμένου προμηθευτή στην Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών.

  Η Διοίκηση της «Αμβροσία Catering Α.Ε» εγκρίνει μία φορά το χρόνο, τη Λίστα Εγκεκριμένων Προμηθευτών, η οποία φυλάσσεται στο Τμήμα Προμηθειών.

  Στην περίπτωση που προκύπτει από την στατιστική παρακολούθηση των Αναφορών Μη Συμμόρφωσης και του Εντύπου Καταγραφής Αποκλίσεων Από Την Υγιεινή ότι κάποιος προμηθευτής έχει χαμηλή απόδοση , αρχικά του γίνεται παρατήρηση και του ζητείται σε διάστημα ενός μήνα να προχωρήσει σε διορθωτικές ενέργειες.
  Ένα μετά το πέρας της προθεσμίας του ενός μηνός, η απόδοση του συγκεκριμένου προμηθευτή παραμένει χαμηλή και κριθεί Μη Αποδεκτή, αναζητείται συνεργασία με άλλον προμηθευτή.

3.12 ΛΙΣΤΑ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΕΤΑΙΡΙΑ	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ISO
1.	Νωπά Κρέατα	1. ΛΑ.ΚΡΕ Α.Ε 2. ΦΙΛΙΠΠΟΥ -ΤΣΙΡΩΝΗΣ ΕΠΕ 3. ΕΛΒΕΚ Α.Ε.	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 ISO 22000:2005
2.	Νωπά Πουλερικά, Αυγά	1. ΑΓΡΟΖΩΗ 2. ΛΑΚΡΕ ΑΕ 3. ΣΟΒΙΜΟ ΕΛΛΑΣ ΑΕ	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 ISO22000:2005,14001:2004,9001:2008
3.	Ζυμαρικά-Τοματοειδή (Melissa, Primo Gusto, Ηλιος,)	1. ΔΑΚΟΣ ΣΠ.ΠΑΝΑΓ ΑΒΕΕ 2. ΕΛΕΤΡΟ Α.Ε ΑΕ	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005
4.	Ζωμοί, Σούπες, Μυρωδικά, Πουρές, Σάλτσες, Βοηθήματα μαγειρικής, Έλαια κ.α (Knorr, Pummaro, Hellmann's, Lipton, Carte d'or, Ελαϊς)	1. UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2. ΖΑΝΑΕ Α.Ε 3. ΕΡΜΗΣ ΧΑΡΙΣΙΑΔΗΣ Α.Ε.	ISO 22000:2005,9001:2008 ISO 9001:2008 ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 I
5.	Έλαια ,Σπορέλαια, Ελιές	1. EMELKO S.A 2. ΚΑΛΛΑΣ-ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΕΕ 3. OLIVARTIA ΕΠΕ	IFS FOOD ISO 22000:2005 ISO 22000:2005
6.	Κατεψυγμένα Λαχανικά	1. ΓΑΙΑ ΠΕΛΛΑΣ Ε.Π.Ε.	ISO 9001:2008
7.	Κατεψυγμένα Ψάρια και Θαλασσινά	1. PESCANOVA	ISO 9001:2008
8.	Ζύμες και προϊόντα ζαχαροπλαστικής	1. ΕΥΒΟΙΚΗ ΖΥΜΗ 2. ΖΥΓΟΓΙΑΝΝΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ 3. ΑΦΟΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΔΗ ΕΠΕ 4. ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε. 5. PURATOS A.E.B.E	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 ISO 9001:2008 ISO 22000:2005

9.	Γαλακτοκομικά	1. ΤΖΑΦΕΤΑΣ Α.Ε. 2. ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ	ISO 22000:2005,9001:2008 HALAL ISO 22000:2005,22002-1:2009,9001:2008
10.	Όσπρια και Ρύζια	1. ΟΡΥΖΟΜΥΛΛΟΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ 2. ΔΙΑΝΟΜΕΥΣ Ε.Π.Ε	ISO 22000:2005,9001:2008,14001:2004 ISO 22000:2005
11.	Αναψυκτικά και νερά	1. GREEN COLA HELLAS A.E 2. ΝΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ ΑΒΕΕ	ISO9001:2008,22000:2005,22002-1:2009 ISO 22000:2005
12.	Απορρυπαντικά, καθαριστικά και υπηρεσίες υγιεινής (Απεντομώσεις, μυοκτονίες & απολυμάνσεις)	1. Jonhson Diversey Hellas 2. Hygiene Service 3. ΟΙΚΟΧΗΜΙΚΗ Α.Ε 4. Ι.ΜΠΑΛΩΜΕΝΟΣ ΕΠΕ	ISO 9001:2008 ISO 9001:2008 ISO 9001:2015,14001:2015 ISO 9001:2008
13.	Κονσέρβες	1. ΔΙΑΝΟΜΕΥΣ Ε.Π.Ε 2. ΕΡΜΗΣ ΧΑΡΙΣΙΑΔΗΣ Α.Ε.	ISO 22000:2005,9001:2008 ISO 22000:2005
14.	Ατομικές συσκευασίες(μέλι,μαρμελάδα,χαλβάς ,μαργαρίνη,βούτυρο αγελάδος,καφές)	1. ΚΟΥΡΑΝΤΙΔΗΣ ΧΡ.ΝΙΚΟΛΑΟΣ 2. ΚΟΠΑΝΗΣ ΑΕ	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005,9001:2008
15.	Τυροκομικά	1. ΤΖΑΦΕΤΑΣ Α.Ε 2. ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ 3. ΚΟΛΙΟΣ Α.Ε	ISO 22000:2005,9001:2008 HALAL ISO 22000:2005,22002-1:2009 ISO 9001:2015
16.	Άλευρα	1. ΜΥΛΟΙ ΔΑΚΟΥ Α.Ε	ISO 22000:2005
17.	Φρέσκα φρούτα και λαχανικά	1. ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ι.ΓΕΩΡΓΙΟΣ 2. ΓΕΩΡΓΑΝΤΖΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ISO 22000:2005 ISO 22000:2005 9001:2005
18.	Υλικά Συσκευασίας	1. ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΝ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ ΑΒΕΕ 2. ΚΟΠΑΝΗΣ ΑΕ	ISO 9001:2008 ISO 22000:2005,9001:2008

✦ ***«Στο παράρτημα ΣΤ» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτονται ενδεικτικά τα Πιστοποιητικά Ποιότητας των Εγκεκριμένων Προμηθευτών.***

✦ ***«Στο παράρτημα Ζ» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτονται Ιδιωτικά Συμφωνητικά με Εξωτερικούς Συνεργάτες.***

3.13 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Συνοπτική Περιγραφή Του Εξοπλισμού των Φοιτητικών Εστιατορίων

- ✓ ***Σας παραθέτουμε ενδεικτικά μια λίστα του εξοπλισμού που διαθέτουν Τα Φοιτητικά Εστιατόρια του Πανεπιστημίου Αιγαίου***

ΖΩΝΗ	ΑΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΙΣΧΥΣ
01-ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ & ΨΑΡΙΩΝ			KW
1	1	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 1 ΘΥΡΑΣ ΚΡΕΑΤΩΝ -2/+8 INOMAK	0,4
1	2	ΠΑΓΚΟΣ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ ΤΕΦΛΟΝ	
1	3	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
1	4	ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ GARBY 3HP	2,2
1	5	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΟΖΤΙ	0,05
1	6	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ 1 ΣΥΡΤΑΡΙ	
1	7	ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 60 ΛΙΤΡΩΝ	0,75
1	8	ΛΑΝΤΖΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ 2 ΓΟΥΡΝΕΣ 50Χ50	
1	9	ΡΑΦΙ ΕΠΙΤΟΙΧΙΟ ΜΟΝΟ	
1	10	ΚΑΔΟΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΜΕ ΠΟΔΟΠΕΝΤΑΛ	
1	11	ΛΑΝΤΖΑ ΧΕΡΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΓΟΝΑΤΟΥ	
1	12	ΤΡΟΛΛΕΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ GN1/1 (18 ΘΕΣΕΩΝ)	
1	13	ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΜΠΙΦΤΕΚΙΩΝ 3HP	
02-ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ			
2	14	ΛΑΝΤΖΑ ΧΕΡΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΓΟΝΑΤΟΥ	
2	15	ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 97 ΛΙΤΡΩΝ ΟΖΤΙ	0,66
2	16	ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	0,44

2	17	ΛΑΝΤΖΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ 2 ΓΟΥΡΝΕΣ 50Χ50	
2	18	ΡΑΦΙ ΕΠΙΤΟΙΧΙΟ ΜΟΝΟ	
2	19	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ	0,05
2	20	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
2	21	ΚΑΔΟΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΜΕ ΠΟΔΟΠΕΝΤΑΛ	
2	22	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ 1 ΣΥΡΤΑΡΙ	
2	23	ΠΟΛΥΚΟΠΤΙΚΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ TVMAX LA FELSINEA	0,37
2	24	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
2	25	ΤΡΟΛΛΕΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ GN1/1 (18 ΘΕΣΕΩΝ)	
2	26	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 1 ΘΥΡΑΣ INOMAK	0,4
2	27	ΤΡΟΛΕΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ	
03-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ			
3	27	ΛΑΝΤΖΑ ΧΕΡΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΓΟΝΑΤΟΥ	
3	28	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ 3 ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΜΠΑΡΙΑ Α' ΥΛΩΝ	
3	29	ΡΑΦΙ ΕΠΙΤΟΙΧΙΟ ΜΟΝΟ	
3	30	ΚΑΔΟΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΜΕ ΠΟΔΟΠΕΝΤΑΛ	
3	31	ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΟΥ ΚΑΔΟΥ 52 ΛΙΤΡΩΝ	1,7
3	32	ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 60 ΛΙΤΡΩΝ	1,5
3	33	ΛΑΝΤΖΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ 2 ΓΟΥΡΝΕΣ 50Χ50	
3	34	ΡΑΦΙ ΕΠΙΤΟΙΧΙΟ ΜΟΝΟ	
3	35	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΟΖΤΙ	0,05
3	36	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ 1 ΣΥΡΤΑΡΙ	
3	37	ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛΑΜΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 1 ΘΥΡΑΣ INOMAK	0,4
3	38	ΣΤΟΦΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΖΥΜΗΣ	1,9
3	39	ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ MINI ROTOR	45,5
3	40	ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	

3	41	ΣΤΡΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 5 ΛΙΤΡΩΝ	1,1
04-ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ			
4	42	ΛΑΝΤΖΑ ΧΕΡΙΩΝ ΜΕ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΓΟΝΑΤΟΥ	
4	43	ΛΑΝΤΖΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΜΕ 1 ΓΟΥΡΝΑ 50Χ50	
4	44	ΡΑΦΑΡΙΑ 4 ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΥΡΜΑΤΙΝΗ ΧΡΩΜΙΟΥ	
4	45	ΤΡΟΛΛΕΥ BANQUET 10 ΘΕΣΕΩΝ GN 2/1 ARISCO BQ1 (4 ΤΕΜΑΧΙΑ)	2,3
4	46	ΚΑΔΟΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΜΕ ΠΟΔΟΠΕΝΤΑΛ	
4	47	ΕΡΜΑΡΙΟ ΜΕ ΣΥΡΟΜΕΝΕΣ ΠΟΡΤΕΣ (3 ΤΕΜΑΧΙΑ)	
4	48	ΦΟΥΣΚΑ ΑΠΑΓΩΓΗΣ ΟΣΜΩΝ ΚΕΝΤΡΟΥ ΔΙΠΛΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΣΤ.AFC	5
4	49	SOLID TOP ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΠΙ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΟΖΤΙ OSOG8090C (2 ΤΕΜΑΧΙΑ)	10
4	50	ΚΟΥΖΙΝΑ 4 ΕΣΤΙΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΠΙ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΟΖΤΙ OSOG8090T	40
4	51	ΟΥΔΕΤΕΡΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (6 ΤΕΜΑΧΙΑ)	
4	52	ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΤΗΓΑΝΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 205 ΛΙΤΡΩΝ ΟΖΤΙ OTG-205 (3 ΤΕΜΑΧΙΑ)	44
4	53	ΠΛΑΤΩ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΠΙ ΑΝΟΙΧΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΝΤΕΜΙ ΟΖΤΙ OGG8090N (2 ΤΕΜΑΧΙΑ)	18
4	54	ΦΡΙΤΕΖΑ ΔΙΠΛΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΟΖΤΙ OFGI8090	44
4	55	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΜΕΣΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΝ 250 ΛΙΤΡΩΝ ΟΖΤΙ OTGI250 (3 ΤΕΜΑΧΙΑ)	33
4	56	ΤΡΟΛΛΕΥ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	
4	57	BLAST CHILLER 20 GN 2/1	8
4	58	ΦΟΥΡΝΟΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 20 GN2/1 ΜΕ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟ FAGOR APG-202 (ΤΕΜΑΧΙΑ 3)	65
4	59	ΦΟΥΣΚΑ ΑΠΑΓΩΓΗΣ ΟΣΜΩΝ ΤΟΙΧΟΥ ΔΙΠΛΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΣΥΣΤ.AFC	5

05-ΠΛΥΣΗ ΣΚΕΥΩΝ			
5	60	ΤΡΟΛΛΕΥ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ GN1/1 (18 ΘΕΣΕΩΝ)	
5	61	ΚΑΔΟΣ ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΣ ΜΕ ΠΟΔΟΠΕΝΤΑΛ	
5	62	ΛΑΝΤΖΑ ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΓΟΥΡΝΑ 96Χ51 (ΤΕΜΑΧΙΑ 2)	
5	63	ΚΑΤΑΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣ (ΤΕΜΑΧΙΑ 3)	
5	64	ΤΡΑΠΕΖΙ	
5	65	ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΤΟΥΝΕΛ FLIGHT ΜΕ ΤΑΙΝΙΑ ΠΛΑΤΟΥΣ 71εκ+ΣΤΕΓΝ+ΕΝΑΛΛΑΚΤ.ΘΕΡ DIHR FX380	43,3
5	66	ΡΑΦΑΡΙΑ 4 ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΥΡΜΑΤΙΝΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ	
5	67	ΡΑΦΑΡΙΑ 4 ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΥΡΜΑΤΙΝΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ	
06-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ			
6	68	ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ TRAY SEALING	10
6	70	ΣΥΣΚΕΥΗ VACUMM	3
07-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ THERMOBOX & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ			
7	70	ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΛΥΣΗΣ ΤΟΙΧΟΥ	
7	71	THERMOBOX	
08-ΞΗΡΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ			
8	72	ΡΑΦΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
09-ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ			
	73	ΘΑΛΑΜΟΙ ΨΥΞΗΣ ΤΕΜ 5	19
	74	ΠΡΟΘΑΛΑΜΟΣ ΨΥΧΟΜΕΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	3
	75	ΘΑΛΑΜΟΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΤΕΜ 1	7

ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΕΙΔΟΣ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΕΜΑΧΙΑ
GN 1/1	20
GN 1/2	10
GN 1/4	6
ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ GN INOX 1/1	20
ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ GN INOX ½	10
ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ GN INOX ¼	6
ΣΧΑΡΑ	7
ΠΟΛΥΚΑΡΜΠΟΝΕΙΤ 1/1 10CM ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	5
ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΞΥΛΑ ΚΟΠΗΣ	3
ΤΕΦΛΟΝ ΚΟΠΗΣ ΚΟΚΚΙΝΟΙ	3
ΤΕΦΛΟΝ ΚΟΠΗΣ ΠΡΑΣΙΝΟΙ	3
ΤΕΦΛΟΝ ΚΟΠΗΣ ΑΣΠΡΟ	2
ΤΕΦΛΟΝ ΚΟΠΗΣ ΚΙΤΡΙΝΟ	3
ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ PLACE SAUTE ΚΑΙ ΚΑΠΑΚΙ	20
ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΜΕ ΧΕΡΟΥΛΙ	15
ΜΑΡΜΙΤΕΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	15
ΤΗΓΑΝΙ	10
ΜΠΑΣΙΝΕΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΜΕ ΒΑΣΗ	8
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ ΠΙΤΣΑΣ	20
ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΕΣ ΛΕΚΑΝΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	10
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	20
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΟΥΠΙΕΡΑ	1
ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ	1
ΣΟΥΡΩΤΗΡΙ	5
ΣΙΝΟΥΑ	5

ΑΓΓΟΥΡΟΓΔΑΡΤΕΣ	5
ΑΝΟΙΧΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ	2
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΓΙΑ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ	5
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΨΗΦΙΑΚΟ, ΤΣΕΠΗΣ	3
ΑΡΑΧΝΕΣ	5
ΚΟΥΤΑΛΕΣ ΔΙΑΤΡΗΤΕΣ(ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ)	5
ΚΟΥΤΑΛΕΣ ΔΙΑΤΡΗΤΕΣ ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ	10
ΚΟΥΤΑΛΕΣ ΟΒΑΛ ΓΙΑ ΣΑΛΑΤΕΣ	10
ΛΑΒΙΔΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ INOX	10
ΛΑΒΙΔΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ INOX	10
ΛΑΒΙΔΑ BARBEQUE	10
ΣΠΑΤΟΥΛΕΣ INOX ΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ	10
ΣΠΑΤΟΥΛΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	10
ΣΠΑΤΟΥΛΑΓΙΑΓΛΥΚΑ	10
ΣΥΡΜΑΤΟΒΟΥΡΤΑ ΜΕ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΛΑΒΗ	2
ΠΙΝΕΛΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗΣ	4
ΠΑΠΑΓΑΛΑΚΙΑ	7
ΤΟΞΟ ΤΥΡΙΩΝ	2
ΜΑΣΑΤΙ ΠΛΑΚΕ	6
ΛΕΜΟΝΟΣΤΥΦΤΗΣ	2
ΤΡΙΦΤΗΣ ΤΕΤΡΑΓΩΝΟΣ	4
ΑΥΓΟΔΑΡΗΣ	5
ΡΟΪ ΛΑΔΙΟΥ	6
ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΕΣ ΘΗΚΕΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ	20
ΔΟΧΕΙΑ DRESSING	4
DISPENSER ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΚΕΤΣΑΠ	7
ΠΟΡΣΕΛΑΝΙΝΕΣ ΠΙΑΤΕΛΕΣ	20
ΠΙΑΤΕΛΕΣ INOX	20
ΠΙΑΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	1000

ΠΙΑΤΑ ΒΑΘΊΑ	1000
ΠΙΑΤΑ ΓΛΥΚΟΥ	1000
ΓΥΑΛΙΝΑ ΜΠΟΛΑΚΙΑ	1000
ΜΑΧΑΙΡΙ ΦΑΓΗΤΟΥ ΤΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	1000
ΠΙΡΟΥΝΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	1000
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	1000
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΣΟΥΠΑΣ	1000
ΠΟΤΗΡΙΑ ΝΕΡΟΥ	1000
ΠΟΤΗΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	200
ΠΟΤΗΡΙΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	50
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΓΛΥΚΟΥ	1000
ΔΙΣΚΟΙ ΠΛΑΣΤΙΚΟΙ SELF SERVICE	1000
ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ	2
ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΜΕΒΡΑΝΕΣ	2
ΘΕΡΜΟΣ	2
ΚΑΝΑΤΕΣ ΜΕ ΚΑΠΑΚΙ	2
ΘΗΚΗ ΓΙΑ ΜΑΧΑΙΡΟΠΙΡΟΥΝΑ	1
ΨΩΜΙΕΡΑ ΕΠΑΓΕΛΜΑΤΙΚΗ	1
ΚΑΦΕΤΙΕΡΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ	1
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ ΨΥΓΕΙΩΝ	10
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ – ΥΓΡΑΣΙΟΜΕΤΡΟ ΧΩΡΩΝ	1
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΚΕΤΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ	1

ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΑΡΕΩΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΕΙΔΟΣ- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
ΣΤΑΘΕΡΗ ΖΥΓΑΡΙΑ	1
ΖΥΓΑΡΙΑ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ	1
ΖΥΓΑΡΙΑ ΩΡΟΛΟΓΙΑΚΗ/ΜΗΧΑΝΙΚΗ	1
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ ΛΕΪΖΕΡ	1
ΠΑΛΕΤΟΦΟΡΟ	1
ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ ΤΥΠΟΥ DEXION	2
ΤΡΟΧΗΛΑΤΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ	1
ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ & ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ , BARCODE SCANNER, ΕΚΤΥΠΩΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΩΝ)	1
ΓΡΑΦΕΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ (ΠΛΗΡΕΣ ΣΕΤ)	1
ΠΑΓΚΟΣ ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	1
ΠΛΥΣΗ ΠΙΑΤΩΝ - ΠΟΤΗΡΙΩΝ - ΛΑΝΤΖΑ ΣΚΕΥΩΝ	
ΤΡΑΠΈΖΙ ΠΑΡΑΛΑΒΉΣ ΑΠΛΎΤΩΝ	1
ΚΆΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΆΤΩΝ ΜΕ ΠΕΝΤΆΛ	2
ΛΆΝΤΖΑ ΠΡΌΠΛΥΣΗΣ ΜΕ 2 ΛΕΚΆΝΕΣ	1
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΉΡΙΟ ΠΙΆΤΩΝ - ΠΟΤΗΡΊΩΝ	1
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΤΕΣ ΥΓΡΟΥ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ	1
ΕΡΜΆΡΙΟ ΚΑΘΑΡΏΝ ΣΚΕΥΩΝ	1
ΡΑΦΊΕΡΑ ΣΚΕΥΏΝ	1
ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΙΕΣΗΣ ΝΕΡΟΥ ΜΕ ΛΑΣΤΙΧΟ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΛΙ	1
ΚΑΡΟΤΣΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΔΙΣΚΩΝ	1
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ – ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	

ΛΆΝΤΖΑ ΜΕ 2 ΛΕΚΆΝΕΣ	1
ΤΡΑΠΈΖΙ ΕΡΓΑΣΊΑΣ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ	1
ΚΆΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΆΤΩΝ ΜΕ ΠΕΝΤΆΛ	1
ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΤΕΦΛΟΝ	1
ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΜΕ U.V.	1
ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ	
ΔΙΠΛΟ ΌΡΘΙΟ ΨΥΓΈΙΟ – ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ	1
ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ	1
ΚΆΔΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΆΤΩΝ ΜΕ ΠΕΝΤΆΛ	2
ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	
ΔΙΠΛΟ ΌΡΘΙΟ ΨΥΓΈΙΟ – ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ	1
ΨΥΚΤΗΣ ΝΕΡΟΥ	1
ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ	2
ΦΟΎΡΝΟΣ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΣ	2
ΠΛΆΚΑ ΨΉΣΕΩΣ	1
ΑΝΟΙΚΤΗ ΕΣΤΙΑ 4 ΘΕΣΕΩΝ	1
ΝΙΠΤΗΡΑΣ ΧΕΡΙΩΝ	1
ΛΆΝΤΖΑ ΜΕ 2 ΛΕΚΆΝΕΣ	1
ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ	
ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗ	3
ΨΥΓΕΙΟ ΗΜΕΡΑΣ	3
ΨΥΓΕΙΟ ΑΥΓΩΝ	1
ΨΥΓΕΙΟ ΚΡΕΑΤΩΝ	1
ΨΥΓΕΙΟ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΕΘΟΥΝ)	1
SELF – SERVICE	
ΕΡΜΆΡΙΟ ΤΑΜΕΊΟΥ ΜΕ ΟΛΙΣΘΗΤΉΡΑ	1
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ	1
ΨΥΚΤΗΣ ΝΕΡΟΥ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ	1
ΨΥΓΕΙΟ ΒΙΤΡΙΝΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ	1

ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΨΩΜΙΟΥ	**1**
ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΟΡΘΟΓΩΝΙΑ	**10**
ΚΑΡΕΚΛΕΣ	**60**
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΩΡΟΣ	
ΚΑΠΕΛΑ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ	**1**
ΑΠΑΓΩΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ	**1**
ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΥΡΟΣΒΕΣΗΣ	**1**
ΚΑΤΑΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ	**1**
ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ	**5**
ΠΑΓΙΔΕΣ ΣΥΛΛΗΨΗΣ ΕΝΤΟΜΩΝ	**2**
ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΟ ΨΥΞΗΣ – ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ	**1**
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	
ΙΣΟΘΕΡΜΙΚΕΣ ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	**3**
ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΣΤΟ ΣΕΡΒΙΣ	**1**
ΠΟΛΥΟΡΟΦΑ ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ	**1**
ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	**1**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΕΙΔΟΣ-ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (ΜΕ ΑΛΑΡΜ) ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ	1
ΕΚΤΥΠΩΤΗΣ	1
Η/Υ	1
ΟΘΟΝΗ Η/Υ	1
ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ	1
SCANER	1
SYMBOL	1
ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΟ LENOVO	1
ΕΚΤΥΠΩΤΗΣ ΑΠΟΔΕΙΞΕΩΝ	1
ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ	1
ΤΑΜΕΙΑΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ	1
ΜΗΧΑΝΗ ΠΛΗΡΩΜΗΣ ΜΕΣΩ ΚΑΡΤΑΣ (POS)	1
ΣΕΤ ΓΡΑΦΕΙΑ	1

Φούρνοι	
Βραστήρες	
Φριτέζες	

Σχάρες ηλεκτρικές	
Τηγάνια ανατρεπόμενα	
Εστίες Grill	
Πολυκοπτικό	

Μίξερ	
Πλυντήρια πιάτων	
Πλυντήρια ποτηριών	
Πλυντήρια σκευών	

Πλυντήριο λαχανικών	
Αποστειρωτες μαχαιριών	
Συσκευές απολύμανσης χεριών	
Νιπτήρες ποδοκίνητοι	

Ψυκτικοί θάλαμοι –καταψύκτες	
Ηλεκτρικοί θερμοθάλαμοι	
Πάγκοι εργασίας ανοξείδωτοι	
Ξύλα κοπής λαχανικών - κρεάτων-πουλερικών – αλιευμάτων	

✦ ***«Στο παράρτημα Η» της Τεχνικής Προσφοράς επισυνάπτονται τις Τρισδιάστατες Απεικονίσεις – Παρουσιάσεις των Φοιτητικών Εστιατορίων.***

5. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΩΝ «ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ & ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ»

Αποδεχόμενοι πλήρως και ανεπιφύλακτα όλες τις τεχνικές προδιαγραφές (ποσοτικές και ποιοτικές) όπως ορίζονται στο Παράρτημα Ι «Αναλυτική Περιγραφή Φυσικού Αντικειμένου» Μέρος Α της παρούσας Διακήρυξης, δηλώνουμε ότι:

✓ *Η προσφορά μας υπερκαλύπτει τις ποσοτικές προδιαγραφές παρούσας Διακήρυξης και επιπλέον δηλώνουμε ότι:*

- Τα βάρη των μερίδων θα των παρασκευαζόμενων φαγητών θα είναι ***αυξημένα κατά 35%*** από αυτά που ορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
- Προσφέρουμε ***συμπλήρωμα*** του πρώτου πιάτου *καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος και του δείπνου.*
- Προσφέρουμε ***συμπλήρωμα*** σε όλα τα συνοδευτικά πιάτα των σαλατών και γαρνιτούρας *καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος και του δείπνου.*
- Προσφέρουμε **τέσσερα (4) πρώτα πιάτα και στα δύο γεύματα.**
- Προσφέρουμε **πέντε (5) κυρίως πιάτα στο γεύμα, και τέσσερα (4) στο δείπνο.**
- Προσφέρουμε **τρία (3) είδη** γαρνιτούρας και στα δύο γεύματα.
- Προσφέρουμε **έξι (6) είδη σαλάτας** γαρνιτούρας και στα δύο γεύματα.
- Προσφέρουμε **τυρί φέτα** και στα δύο γεύματα
- Προσφέρουμε **τυρί** και στα δύο γεύματα.
- Προσφέρουμε **τρία (3) είδη φρούτων** και στα δύο γεύματα.
- Προσφέρουμε **τρία (3) είδη γλυκού** και στα δύο γεύματα.
- Προσφέρουμε **δύο (2) είδη γάλακτος** και στα δύο γεύματα

- ✓ *Η εταιρία μας χρησιμοποιεί Πρώτες ύλες και Τρόφιμα Ά ποιότητας από επώνυμους προμηθευτές οι οποίοι είναι πιστοποιημένοι σύμφωνα με τις οδηγίες του ΕΦΕΤ και τις απαιτήσεις για εφαρμογή του συστήματος HACCP και ISO 9001.*
- ✓ *Οι εν λόγω προμηθευτές δραστηριοποιούνται κυρίως στη νησιωτική Ελλάδα και συγκεκριμένα στα νησιά που εδρεύουν τα παραρτήματα του Πανεπιστημίου Αιγαίου.*
- ✓ *Η προσφορά μας υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις και τις τεχνικές προδιαγραφές πρώτων υλών και τροφίμων της παρούσας Διακήρυξης και επιπλέον δηλώνουμε ότι:*

- ***Το Βόεια Κρέατα θα είναι όλα νωπά Α/0 Ελληνικής προέλευσης.***
- ***Τα Χοιρινά Κρέατα θα είναι όλα νωπά Ελληνικής προέλευσης.***
- ***Τα πουλερικά (Κοτόπουλο και Γαλοπούλα) θα είναι όλα νωπά Ελληνικής Προέλευσης***
- **Τα αυγά θα είναι ημέρας, ωοσκοπημένα, κατηγορίας Ά, μόνο Ελληνικής Προέλευσης.**
- **Τα Ζυμαρικά θα είναι όλα Ά ποιότητας από 100% σιμιγδάλι Ελληνικής Προέλευσης.**
- **Τα Ρύζια και τα Όσπρια θα είναι όλα Ά ποιότητας Ελληνικής Προέλευσης.**
- **Τα νωπά λαχανικά θα είναι ως επί το πλείστων Βιολογικής καλλιέργειας.**
- **Το ψωμί θα διατίθεται σε λευκό, ολικής , πολύσπορο, τσιαπάτα, χωριάτικο**
- **Θα προσφέρουμε και ψωμί χωρίς γλουτένη.**
- **Το ελαιόλαδο θα είναι από τη Μυτιλήνη ή την Κρήτη**
- **Τα οπωρολαχανικά θα είναι Ά ποιότητας και κατά προτίμηση Βιολογικά από ντόπιους παραγωγούς**
- **Τα όσπρια θα είναι νέας σοδειάς από τοπικούς παραγωγούς της όπως Φακές Φαρσάλων, Γίγαντες Πρεσπών, Ρεβίθια Μακεδονίας & Φάβα Σαντορίνης**

✓ *Ειδικότερα δηλώνουμε ότι :*

- **Τα «πιάτα» του Χοιρινού και του Βόειου θα είναι αποκλειστικά από μπούτι Α/Ο ή σπάλα Α/Ο. Τα ανωτέρω τεμάχια θα είναι συσκευασμένα , σε συσκευασία κενού αέρος.**
- **Οι Χοιρινές Μπριζόλες(χωρίς δέμα και λίπος) θα είναι κομμένες ανά τεμάχιο και θα προέρχονται αποκλειστικά από μόλους τους αυχενικούς , θωρακικούς και οσφυϊκούς σπονδύλους και όχι μεμονωμένα τμήματα αυτών.**
- **Τα «πιάτα» Χοιρινό Κοντοσούβλι και Χοιρινό Σνίτσελ θα προέχονται αποκλειστικά από φιλέτο χοιρινό (ψαρονέφρι) και από χοιρινή μπριζόλα Α/Ο αντίστοιχα.**
- **Το «πιάτο» Μοσχάρι Μπρεζέ θα προέρχεται αποκλειστικά μοσχάρι νουά.**
- **Προσφέρουμε επίσης ζυμαρικά Ολικής Άλεσης και Χωρίς Γλουτένη.**
- **Προφέρουμε επίσης ποικιλίες ρυζιού όπως είναι το μπασμάτι, καστανό και αρμπόριο.**
- **Τα νωπά ψάρια θα προέρχονται αποκλειστικά από τις κατά τόπους Ιχθυόσκαλες.**
- **Στα «πιάτα» που συνοδεύονται από πουρέ πατάτας θα είναι αποκλειστικά από νωπή πατάτα και όχι από νιφάδες.**
- **Όλα τα «πιάτα» των Ζυμαρικών θα συνοδεύονται από κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα.**
- **Θα προσφέρουμε επίσης και γάλα φρέσκο χωρίς λακτόζη για όσους έχουν δυσανεξία στην λακτόζη.**

6. ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Το προσφερόμενο εδεσματολόγιο υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της διακήρυξης. Ειδικότερα συμπεριλαμβάνει:

1. **Πρωινό,** το οποίο θα σερβίρεται καθημερινώς *από τις 8:00 έως τις 9:30* και συμπεριλαμβάνει:

   - ✓ Ποικιλία **Ροφημάτων**
   - ✓ Ποικιλία **Εδεσμάτων** και **Συνοδευτικών**

2. **Μεσημεριανό** το οποίο θα σερβίρεται από τις 12.00 έως τις 16:00 και συμπεριλαμβάνει:

   - ✓ **Πρώτο** πιάτο με δυνατότητα επιλογής από **τέσσερα (4) είδη.**
   - ✓ **Κυρίως πιάτο** και μάλιστα με **δυνατότητα επιλογής** του φοιτητή από **πέντε (5) είδη.**
   - ✓ **Γαρνιτούρα** με δυνατότητα επιλογής από **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό πιάτο** με δυνατότητα επιλογής από **έξι (6) είδη σαλατών**(2 είδη νωπής, 2 είδη βραστής & 2 είδη πολυσαλάτας).
   - ✓ **Συνοδευτικό πιάτο** με δυνατότητα επιλογής από **δύο (2) είδη** (**τυρί φέτα** και επιλογή από **τυρί**)
   - ✓ **Συνοδευτικό (Φρούτο εποχής)** με δυνατότητα επιλογής από **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό (Γλυκό-Επιδόρπιο)** με δυνατότητα επιλογής **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό (Γάλα)** με δυνατότητα επιλογής **δύο (2) είδη.**

3. **Βραδινό** το οποίο θα σερβίρεται από τις 19:00 έως 21:30 και συμπεριλαμβάνει:

   - ✓ **Πρώτο** πιάτο με δυνατότητα επιλογής από **τέσσερα (4) είδη.**
   - ✓ **Κυρίως πιάτο** και μάλιστα με **δυνατότητα επιλογής** του φοιτητή από **τέσσερα (4) είδη.**
   - ✓ **Γαρνιτούρα** με δυνατότητα επιλογής από **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό πιάτο** με δυνατότητα επιλογής από **έξι (6) είδη σαλατών**(2 είδη νωπής, 2 είδη βραστής & 2 είδη πολυσαλάτας).
   - ✓ **Συνοδευτικό πιάτο** με δυνατότητα επιλογής από **δύο (2) είδη** (**τυρί φέτα** και επιλογή από **τυρί**)
   - ✓ **Συνοδευτικό (Φρούτο εποχής)** με δυνατότητα επιλογής από **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό (Γλυκό-Επιδόρπιο)** με δυνατότητα επιλογής **τρία (3) είδη**.
   - ✓ **Συνοδευτικό (Γάλα)** με δυνατότητα επιλογής **δύο (2) είδη.**

4. **Περίοδος Νηστειών:** Τις νηστίσιμες ημέρες προσφέρουμε μία νηστίσιμη επιλογή ανά γεύμα και δείπνο.

5. **Ειδικά Μενού:** Προσφέρουμε ειδικά μενού για τους χορτοφάγους φοιτητές, για τους διαβητικούς φοιτητές και για τους μουσουλμάνους φοιτητές (για λεπτομέρειες συμβουλευτείτε τον κατάλογο **«ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ»)**

✦ ***Ο ΔΙΣΚΟΣ ΤΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΖΟΜΕΝΟΥ ΘΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ***

- *Πρώτο πιάτο* ***(επιλογή από 4 είδη)***
- *Κυρίως πιάτο* ***(επιλογή από 5 είδη στο γεύμα και από 4 είδη στο δείπνο)*** *με συνοδεία γαρνιτούρας* ***(επιλογή από 3 είδη)***
- *Συνοδευτικό-σαλάτα* ***(επιλογή από 6 είδη)***
- *Συνοδευτικό-τυρί φέτα και* τυρί ***(επιλογή από τυρί φέτα ή τυρί)***
- *Συνοδευτικό-Γλυκό-επιδόρπιο* ***(επιλογή από 3 είδη)***
- *Συνοδευτικό-Φρούτο εποχής* ***(επιλογή από 3 είδη)***
- *Συνοδευτικό-Γάλα* ***(επιλογή από 2 είδη)***
- *Ψωμί* ***(επιλογή από 5 είδη)***

❖ ***Κατόπιν σχετικής έγκρισης της επιτροπής σίτισης του Ιδρύματός σας είμαστε στην διάθεσή σας να βελτιώνουμε το πρόγραμμα σίτισης ανάλογα με τα εποχικά δεδομένα χωρίς να αλλοιώνουμε την ουσία του μενού.***

6.1 ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΠΡΩΙΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

Επί καθημερινής βάσης προσφέρουμε ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΩΙΝΟΥ το οποίο περιλαμβάνει τα κάτωθι είδη:

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

- **ΚΑΦΕΣ**
  - **στιγμιαίος**
  - **φίλτρου**
  - **χωρίς καφεΐνη**
- **ΤΣΑΙ**
  - **μαύρο**
  - **πράσινο**
  - **μέντα**
  - **φρούτα του δάσους**
  - **καραμέλα**
  - **χαμομήλι**
- **ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ αγελαδινό παστεριωμένο, ομογενοποιημένο**
  - **πλήρες 3,5% λιπαρά**
  - **ελαφρύ 1,5% λιπαρά**
  - **χωρίς λακτόζη**
- **ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ**
  - **πορτοκάλι**
  - **ροδάκινο**
  - **Βερίκοκο**
  - **Κοκτέιλ**

ΕΔΕΣΜΑΤΑ-ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- **ΨΩΜΙ**
  - **λευκό τύπου 70%**
  - **ολικής άλεσης**
  - **χωριάτικο**
- **ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ**
  - **λευκές**
  - **ολικής άλεσης**
- **ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ**
  - **σίτου**
  - **ολικής άλεσης**
- **ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ**
  - **γάλακτος Ά ποιότητας σε ατομικές σκευασίες 10γρ.**
  - **μαργαρίνη γάλακτος Ά ποιότητας σε ατομικές σκευασίες 10γρ.**
- **ΖΑΧΑΡΗ**
  - **λευκή σε ατομικές σκευασίες 4γρ.**
  - **καστανή σε ατομικές σκευασίες 4γρ.**
- **ΜΕΛΙ**
  - **άνθεων σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.**
- **ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ**
  - **φράουλα σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.**
  - **Βερίκοκο σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.**
  - **κεράσι σε ατομικές συσκευασίες 20γρ.**

- **ΤΥΡΙΑ**
  - **φέτα**
  - **κασέρι**
  - **Edam**
  - **γκούντα**
  - **Μανούρι**
  - **μοτσαρέλα**
- **ΑΥΓΑ**
  - **βραστά**
  - **ομελέτα με τυρί**
- **ΠΙΤΕΣ**
  - **τυρόπιτα**
  - **σπανακόπιτα**
  - **κουρού**
- **ΚΕΙΚ**
  - **βανίλια**
  - **σοκολάτα**
  - **ανάμικτο**
- **ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ**
  - **σίτου**
  - **ολικής άλεσης**
- **ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ**
  - **λευκά**
  - **ολικής άλεσης**
- **ΚΡΟΥΑΣΑΝ**
  - **βουτύρου**
  - **σοκολάτα**

- **ΦΡΟΥΤΑ**
  - **μήλο**
  - **πορτοκάλι**
  - **μπανάνα**
  - **ροδάκινο**
  - **νεκταρίνι**
  - **αχλάδι**
- **ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ**
  - **Ροδάκινο**
  - **Ανανάς**
  - **Κοκτέιλ**
- **ΚΡΕΜΕΣ**
  - **ρυζόγαλο**
  - **αραβοσίτου (βανίλια & σοκολάτα)**
- **ΛΑΧΑΝΙΚΑ**
  - **αγγουράκια ζουλιέν**
  - **ντομάτες ζουλιέν**
  - **καροτάκια ζουλιέν**
  - **πίκλες τουρσί**
- **ΓΙΑΟΥΡΤΗ**
  - **Αγελαδινό πλήρες & ελαφρύ**
  - **Στραγγιστό πλήρες & ελαφρύ**
  - **Πρόβειο**
- **ΔΙΑΦΟΡΑ**
  - **τσουρεκάκι**
  - **βουτήματα**

6.2 ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟΥ ΚΑΙ ΒΡΑΔΙΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΔΥΟ (2) ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ (1η-3η & 2η-4η)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ 1η–3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΓΕΥΜΑ	***Δευτέρα***	***Τρίτη***	***Τετάρτη***	***Πέμπτη***	***Παρασκευή***	***Σάββατο***	***Κυριακή***
Πρώτο Πιάτο (επιλογή από 4 είδη)	Κρεμμυδόσουπα Παντζαροσαλάτα Κοτόπιτα Σπανακοτυρόπιτα Καστοριάς	Σούπα με κρέμα σπανάκι Πίτσα μαργαρίτα Μακεδονίτικη κολοκυθόπιτα Σουπιές Στιφάδο	Ψαρόσουπα Μελιτζάνες τυρί Σπανακοτυρόπιτα Καστοριάς Κοζανίτικο κιχί με φέτα και πράσο	Σούπα με μακαρονάκι και φασόλια Σουπιές στιφάδο Μακεδονίτικη πρασοκιμαδόπιτα	Κοτόσουπα αυγολέμονο Σουφλέ πατάτας Μανιτάρια λεμονάτα τηγανητά Καλαμαράκια βραστά σαλάτα	Σούπα με κοκκινιστό τραχανά Κιμαδοκολούρες Τονοσαλάτα Παντζαροσαλάτα	Σούπα βελουτέ πατάτας Μελιτζανόπιτα Σουπιές κρασάτες Καλαμαράκια τηγανητά
Κυρίως Πιάτο 1 ή	**Μοσχάρι γιουβέτσι**	**Χοιρινό κοντοσούβλι του ΣΕΦ**	**Μοσχάρι Ορλώφ**	**Κρέπες (γέμιση με κιμά και κόκκινη σάλτσα)**	**Μουσακάς**	**Χοιρινή τηγανιά με ελιές και θυμάρι Χαλκιδικής**	**Αρνί Γιουβέτσι**
2 ή	**Ομελέτα με μανιτάρια**	**Κοτόπουλο Μπιριάνι**	**Βακαλάος λεμονάτος με μυρωδικά**	**Κοτόπουλο τηγανιά**	**Ταλιατέλες με Σολωμό**	**Γαλοπούλα στήθος φέτα**	**Κοτόπουλο Πανέ**
3 ή	**Αρνάκι Φρικασέ**	**Φασόλια γίγαντες φούρνου**	**Σουφλέ λαζάνια**	**Φακές σούπα**	**Καλαμαράκια γιαχνί**	**Σαρδέλα λεμονάτη**	**Πέρκα λεμονάτη με μυρωδικά**
4 ή	**Ριγκατόνι με τέσσερα τυριά**	**Ριζότο με θαλασσινά**	**Γεμιστά με ρύζι**	**Γιουβαρλάκια σούπα**	**Πατάτες γιαχνί με μπιζέλια**	**Χανιώτικο μπουρέκι**	**Πλακωτή Κυκλάδων**
5	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

ΔΕΙΠΝΟ	*Δευτέρα*	*Τρίτη*	*Τετάρτη*	*Πέμπτη*	*Παρασκευή*	*Σάββατο*	*Κυριακή*
Πρώτο Πιάτο (Επιλογή από 4 είδη)	Αρακόσουπα με πράσα Τονοσαλάτα Κολοκυθάκια φρέσκα τηγανητά Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο	Σούπα γαλοπούλας με λαχανικά Τορτίγιες με πατάτες και φρέσκο κρεμμύδι Κρέπες με γέμιση μανιτάρια Τυρόπιτα στο τηγάνι	Σούπα κάρδαμο Πατατοσαλάτα με ελιές Βίδες σαλάτα Κολοκυθοκεφτέδες με άνηθο και πράσο	Καροτόσουπα βελουτέ με πράσα Τάρτα με σπανάκι Μελιτζανοσαλάτα Ομελέτα με μανιτάρια	Κρεατόσουπα με διάφορα λαχανικά Κρεμμυδόπιτα Κοχυλάκια σαλάτα Πίτσα μαργαρίτα	Σούπα ριζότο μανιτάρια Σπανακοπιτάκια Θράψαλα γιαχνί με πατάτες Κοζανίτικο κιχί με φέτα και πράσο	Σούπα μινεστρόνι αλά μιλανέζε Κρέπες με γέμιση τυρί Κροκέτες μπακαλιάρου Μελιτζάνες τυρί
Κυρίως Πιάτο 1 ή	**Γαλοπούλα σπέσιαλ ρολό**	**Κεφτεδάκια σάλτσα με πιλάφι**	**Καλαμαράκια τηγανιτά**	**Χοιρινό Σνίτσελ**	**Μπιφτέκι σχάρας**	**Σουτζουκάκια σμυρνέϊκα**	**Φασόλια μαυρομάτικα**
2 ή	**Φιλέτα γαλέου**	**Αγκινάρες αλλά πολίτα**	**Αρακάς**	**Σουπιές σπανάκι**	**Ρεβίθια σούπα**	**Πιπεριές φούρνου με τυρί**	**Ομελέτα στραπατσάδα**
3 ή	**Κρεατόπιτα**	**Ψάρι αλά σπετσιώτα**	**Σαγανάκι με γαρίδες**	**Μπριάμ**	**Μοσχαρίσια μπριζόλα**	**Μακεδονίτικη κολοκυθόπιτα**	**Τυρόπιτα στα τηγάνι**
4	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ) ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ 2η–4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ

ΓΕΥΜΑ	***Δευτέρα***	***Τρίτη***	***Τετάρτη***	***Πέμπτη***	***Παρασκευή***	***Σάββατο***	***Κυριακή***
Πρώτο Πιάτο (επιλογή από 4 είδη)	Κρεατόσουπα με κριθαράκι Σουφλέ λαζάνια Κολοκυθοκεφτεδες Χορτόπιτα	Ντοματόσουπα βελουτέ Σουφλέ πιπεριές και μανιτάρια Πιτάκια με μυζήθρα Μελιτζανόπιτα	Χορτόσουπα Τάρτα με λουκάνικα Πίτσα μαργαρίτα Τονοσαλάτα	Σούπα κρέμα αγκινάρας Παραδοσιακή μλήνα Σερρών Πιπεριές Φλωρίνης Σουφλέ πατάτας	Σούπα κρέμας μπρόκολο Φασόλια σαλάτα με τόνο Κοχυλάκια σαλάτα Τορτίγιες με πατάτες και φρέσκο κρεμμύδι	Σούπα κρέμας σπανάκι Κρεατόπιτα Κολοκυθόπιτα με τυρί Μελιτζανόπιτα	Ψαρόσουπα Πιπεριές φούρνου με τυρί Τάρτα με σπανάκι Κιμαδοκολούρες
Κυρίως Πιάτο 1 ή	**Μοσχάρι Μπρεζέ**	**Χοιρινά φιλετάκια με σως μουστάρδα**	**Μοσχάρι Στρογγανόφ**	**Κρέπες με γέμιση Μανιτάρια**	**Παστίτσιο**	**Χοιρινή Πανσέτα**	**Αρνάκι ατζέμ πιλάφι**
2 ή	**Ομελέτα φούρνου**	**Κοκοράκι κρασάτο**	**Φιλέτο Σεϊθ με σως μουσελίν**	**Κοτόπουλο σουβλάκι**	**Σουφλέ λαζάνια**	**Μπιφτέκι Γαλοπούλας**	**Κοτόπουλο Γκαράμ Μασάλα**
3 ή	**Αρνάκι κλέφτικο**	**Ρεβίθια σούπα**	**Σουφλέ τυριού**	**Φασόλια σούπα**	**Γαρίδες με κόκκινη σάλτσα**	**Γαύρος στο φούρνο**	**Λαβράκι αλα σπετσιώτα**
4 ή	**Χυλοπίτες πηλιορείτικες**	**Τρουμπετίνα με θαλασσινά**	**Κανελόνια με σπανάκι**	**Μακαρόνια με μπαλάκια κιμά κοκκινιστά**	**Ρύζι Αμβροσία**	**Μουσακάς Λαχανικών**	**Μελιτζάνες παπουτσάκια**
5	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Φρούτο (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

ΔΕΙΠΝΟ	*Δευτέρα*	*Τρίτη*	*Τετάρτη*	*Πέμπτη*	*Παρασκευή*	*Σάββατο*	*Κυριακή*
Πρώτο Πιάτο (επιλογή από 4 είδη)	Σούπα βελουτέ πατάτας Σουφλέ σπανάκι Κοχυλάκια σαλάτα Πατατοσαλάτα με ελιές	Στριφτή τυρόπιτα Κοζανίτικη Τορτίγιες με λαχανικά Σπανακοπιτάκια Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο	Τυροπιτάκια Κρέπες με γέμιση τυρί Τάρτα με σπανάκι Ρεβυθοκεφτέδες	Κοτόσουπα αυγολέμονο Πιπεριές τηγανιτές με λαδολέμονο Σουφλέ πιπεριές και μανιτάρια Πατζαροσαλάτα	Σούπα με μακαρονάκι και φασόλια Σουφλέ ψαριού Τάρτα με σπανάκι Πιτάκια με μυζήθρα	Καροτόσουπα βελουτέ με πράσα Τορτίγιες με λιωμένο τυρί και κιμά Φιογκάκια σαλάτα Καλαμαράκια κρασάτα	Σούπα ριζότο μανιτάρια Ντοματοκεφτέδες Πιπεριές Φλωρίνης Σούπα κρέμα αγκινάρας
Κυρίως Πιάτο **1 ή**	**Γαλοπούλα με ραβιόλια**	**Χάμπουργκερ ανοιχτό με μπιφτέκι μοσχαρίσιο**	**Κροκέτες μπακαλιάρου**	**Χοιρινή Μπριζόλα**	**Μπιφτέκι σχάρας**	**Λαζάνια με κιμά**	**Χορτόπιτα**
2 ή	**Τσιπούρα πλακί φούρνου**	**Φασολάκια**	**Μελιτζάνες ραγού**	**Χταπόδι κοκκινιστό με ζυμαρικά**	**Μπάμιες**	**Ομελέτα στραπατσάδα**	**Πρασοσέλινο**
3 ή	**Τυροκροκέτες**	**Καλαμαράκια με μανέστρα**	**Φάβα Σαντορίνης**	**Φακές Φαρσάλων με κριθαράκι**	**Μοσχάρι ταζίν**	**Κολοκυθοκεφτεδες με άνηθο και πράσο**	**Σουτζουκάκια με ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας**
4	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)	**Ειδικό πιάτο** (Βλέπε κατάλογο ειδικών μενού)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ (επιλογή από 3 είδη)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	(Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 6 είδη)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Δύο είδη σαλάτας εποχής βραστή Δύο είδη σαλάτας εποχής ωμή Δύο είδη πολυσαλάτας (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Τυρί φέτα Τυρί (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη γλυκών-επιδορπίων (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 3 είδη)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από τρία είδη φρούτων εποχής (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)
Συνοδευτικό (επιλογή από 2 είδη)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)	Επιλογή από 2 είδη γάλακτος (Βλέπε επισυναπτόμενο κατάλογο συνοδευτικών)

6.3 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΙΑΤΩΝ

Ι. ΣΑΛΑΤΕΣ

(όλες οι σαλάτες παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

ΕΙΔΟΣ
Σαλάτα εποχής ωμή: • Λάχανο • Λάχανο-Καρότο • Πολίτικη • Μαρούλι • Μαρούλι- άνηθος-κρεμμυδάκι φρέσκο • Ντομάτα • Ντομάτα-Αγγούρι • Χωριάτικη • Πολύχρωμη • Λάχανο-Καρότο-Μαρούλι • Ντομάτα-αγγούρι-πιπεριά
Σαλάτα εποχής βραστή: • Χόρτα (αντίδια, ή ραδίκια, ή βλίτα) • Παντζάρια • Μπρόκολο • Κουνουπίδι • Κολοκυθάκια βραστά • Πατατοσαλάτα • Μαυρομάτικα Φασόλια • Ρεβίθια με κουσκούς • Ποικιλία οσπρίων
Πολυσαλάτες: • Μεξικάνικη • Ρόκα-Μαρούλι-Λόλα • Σπανάκι-Καλαμπόκι-Γραβιέρα

- Ζυμαρικών
- Τονοσαλάτα
- Κινόα και Χαλούμι
- Πέστο Αρακά και Μυζήθρα
- Ταμπουλέ
- Νισουάζ
- Ρύζι με σολομό
- Μελιτζανοσαλάτα
- Καπρέζε
- Σπανάκι με Ταλαγάνι ψητό
- Μεσογειακή σαλάτα με ρεβίθια
- Πατατοσαλάτα με αγκινάρες
- Σισιλιάνα

II. ΤΥΡΙΑ

(όλα τα τυριά θα κόβονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

ΕΙΔΟΣ
Τυριά:
• Φέτα
• Ανθότυρο
• Γκούντα
• Κασέρι
• Γραβιέρα
• Χαλούμι
• Κεφαλοτύρι
• Μυζήθρα
• Μοτσαρέλα
• Τσένταρ
• Έμενταλ
• Κεφαλογραβιέρα

III. ΓΙΑΟΥΡΤΗ-ΓΑΛΑ

(όλα τα γιαουρτάκια και τα γάλατα θα είναι Ελληνικής Προέλευσης)

ΕΙΔΟΣ
Γιαούρτη:
• Αγελαδινό πλήρες
• Αγελαδινό ελαφρύ
• Πρόβειο
• Στραγγιστό πλήρες
• Στραγγιστό ελαφρύ
Γάλα:
• Αγελαδινό πλήρες
• Αγελαδινό ελαφρύ
• Χωρίς Λακτόζη

IV. ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ *

(όλες οι γαρνιτούρες παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

ΕΙΔΟΣ
Πιλάφι, ριζότο, μπασμάτι, μακρύκοκο, καστανό
Αρακάς, φασολάκια στρογγυλά, αγκινάρες
Ρύζι με αρακά, ρύζι με καρότο
Ριζότο με μανιτάρια, ριζότο με πιπεριές
Σπαγγέτι, πέννες, λιγκουίνι,βίδες, τρουμπετίνα
Κριθαράκι, κοχυλάκια, κοφτό, φαρφάλες
Πατάτες λεμονάτες φούρνου
Πατάτες ριγανάτες

Πατάτες τηγανιτές, πατάτες τηγανιτές με τυρί τριμμένο
Πατάτες μεθυσμένες, πατάτες βουτύρου
Πουρές πατάτας
Πατάτες κοκκινιστές, πατάτες baby
Πατάτες με μυρωδικά
Χόρτα (αντίδια, ραδίκια, λάπαθα, σπανάκι)
Πρασόρυζο, λαχανόρυζο, φακόρυζο
Καρότα baby, καρότα bay σωτέ
Πουρές καρότου
Πατάτες αλλιμέντ
Μπρόκολο, κουνουπίδι
Πατατοσαλάτα, πατατοσαλάτα με μυρωδικά
Λαζάνια, παπαρδέλες, ταλιατέλες
Πατάτες νουαζέτ
Πατάτες ντοφίν
Παντζάρια, φασολάκι πλατύ, καλαμπόκι
Πιπεριές ψητές, μελιτζάνες φούρνου
Πουρές μελιτζάνας, πουρές κολοκύθας
Πουρές πατάτας ογκραντέν
Χούμους, χούμους με ντομάτα και φέτα
Πατάτες παπρικάζ, σκορδαλιά πατάτας
Μανιτάρια αλα κρεμ, μανιτάρια σχάρας
Πιλάφι με ντοματίνια, πιλάφι μιλανέζα, πιλάφι με κιτρινόριζα, πιλάφι με σαφράν
Ποικιλία (πιλάφι, αρακάς, καρότο), (κοχυλάκια, χόρτα)
Ποικιλία (πουρές, χόρτα), (πουρές, αρακάς, καρότο)
Ποικιλία (πιλάφι, μπρόκολο, κουνουπίδι)
Ποικιλία (σπαγγέτι, κουνουπίδι, καρότα)
Πλιγούρι, κουσκούς , κρέτσα, ρεβιρόρυζο

**** Η γαρνιτούρα όπως και η σύνθεση της ποικιλίας που θα προσφέρεται θα ταιριάζει με το κυρίως πιάτο που θα συνοδεύει.***

V. ΦΡΟΥΤΑ (όλα εγχώριας παραγωγής)

ΕΙΔΟΣ
Φρούτο εποχής: • Μήλο, Πορτοκάλι, ροδάκινο, αχλάδι • Σταφύλι, φράουλες, βανίλιες, νεκταρίνια, ακτινίδια • Κεράσια, βερίκοκα, δαμάσκηνα, μανταρίνια • Καρπούζι, πεπόνι, μπανάνα, ανανάς, κυδώνια • Ρόδι, φιρίκια, γκρέιπφρουτ, σύκα, σταφίδες και αποξηραμένα φρούτα

VI. ΓΛΥΚΑ – ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

(όλα τα γλυκά-επιδόρπια παρασκευάζονται εντός των εγκαταστάσεων των εστιατορίων του Πανεπιστημίου Αιγαίου)

ΕΙΔΟΣ
• Γλυκά ταψιού με σιρόπι (ραβανί, κανταΐφι, σαραγλί, τουλούμπα, γιαννιώτικο, εκμέκ, δίπλες, σου καραμέλας, ινδοκάρυδο, ροξάκια, σκαλτσούνια)
• Γλυκά σε φόρμες (μπακλαβάς, τρίγωνα, τιραμισού, πανακότα, πουτίγκα, cupcakes, pancakes, muffins, brownies, κοκ, μιλφειγ, προφιτερόλ, cheesecake)
• Κρέπες (με γέμιση κάστανο, μήλα και καρύδια, μαρμελάδα, μέλι, σοκολάτα, φρούτα, κλπ) • Τάρτες γλυκές (με γέμιση αμύγδαλα και cranberries, λεμόνι, αχλάδι, μαρμελάδες, φρούτα του δάσους)
• Κομπόστες διάφορες (ροδάκινο, ανανάς, κοκτέιλ) • Κρέμες διάφορες (βανίλια, σοκολάτα, ανάμικτη)
• Ρυζόγαλο, κρέμες πιάτου, κρεμ μπρουλέ, μπουγάτσα, φανουρόπιτα, κολοκυθόπιτα με κανέλα, στρούντελ μήλου, πιτάκια με ταχίνι, πορτοκαλόπιτα, λεμονόπιτα.
• Ζελέδες (φράουλα, κεράσι, μπανάνα, ανανάς, φρούτα του δάσους,) • Μους (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, στραρτσιατέλα)

6.4 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ						
Σούπα οσπρίων (φακές) --- Μουσακάς Χορτοφάγου (κρεμμυδάκι, ντομάτες, μελιτζάνες) --- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι --- Φρούτο,	Σούπα Οσπρίων (φασόλια) --- Γεμιστές πιπεριές με ρύζι και αρωματικά --- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, --- Χαλβάς σιμιγδάλι	Σούπα κρέμα σπαράγγια --- Μπιφτέκι λαχανικών με ρύζι --- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Σούπα Οσπρίων (φακές) --- Σπαγγέτι με σπανάκι --- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, --- Κέικ νηστίσιμο	Σπανακόρυζο --- Γιουβαρλάκια από ρεβίθια --- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) --- Πλιγούρι με μανιτάρια --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι --- Κομπόστα	Σούπα ανοιξιάτικη (Ζωμός με αρακά, καρότα, φασόλια) --- Παστίτσιο χορτοφαγικό με κιμά σόγιας --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι --- Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ						
Σούπα Βελουτέ ντομάτας --- Πίτσα χορτοφαγική με μανιτάρια, λαχανικά και τυρί --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Σούπα Βελουτέ μανιτάρια --- Μανιτάρια φρικασέ --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Μωσαϊκό μπανάνας	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα --- Σούπα λαχανικών --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Κρεμμυδόσουπα --- Ρεβιθοκεφτέδες με πουρέ --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα --- Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Χαλβάς σιμιγδάλι	Σούπα Βελουτέ ντομάτας --- Γιουβέτσι με μανιτάρια --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Φρούτο	Σούπα βελουτέ μανιτάρια --- Σουτζουκάκια Vegan με πατάτες --- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, --- Κομπόστα

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΜΟΥΣΟΥΛΜΑΝΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ						
Σούπα οσπρίων (φακές) ---------- Μοσχαράκι με σάλτσα ντομάτας ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Spring Rolls λαχανικών ---------- Κοτόπουλο tikka masala ---------- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, ---------- Ραβανί	Σούπα κρέμα σπαράγγια ---------- Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο με μοσχαρίσιο κιμά Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Φαλάφελ ---------- Φουσίλι Φούρνου με χταποδάκι ---------- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, ---------- Κανταΐφι	Πλιγούρι ---------- Φιλέτο ψαριού τηγανητό με κουρκούτι ανατολίτικο ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο,	Σούπα Μανιτάρια ---------- Γεμιστά με αρνίσιο κιμά κουκουνάρι και σταφίδες ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι ---------- Πορτοκαλόπιτα	Λεχματζούν ---------- Κεμπάπ με αρνίσιο και πρόβειο κιμά Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ						
Σούπα Βελουτέ ντομάτας ---------- Αρακάς Francaise ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Χαλβάς	Σούπα Βελουτέ μανιτάρια ---------- Κανελόνια με σπανάκι ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Σαμούσα Λαχανικών ---------- Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με λαχανικά ατμού ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Λουκουμάδες	Κρεμμυδόσουπα ---------- Παστίτσιο Λαχανικών ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Μοτσαρέλα Sticks ---------- Κοτόπουλο Garam Masala ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Εκμέκ	Σούπα Βελουτέ ντομάτας ---------- Γαλοπούλα Ρολό με κάρυ ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Μανιτάρια σχάρας ---------- Κεφτεδάκια λαχανικών με αρωματικά βότανα ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Ταχινόπιτα

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΙΤΙΣΗΣ ΔΙΑΒΗΤΙΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ						
Σούπα οσπρίων (φακές) ---------- Μοσχαράκι με ρύζι μαγειρεμένο στον ατμό Με σάλτσα ντομάτας ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Σούπα Οσπρίων (φασόλια) ---------- Κοτόπουλο φιλέτο στο φούρνο με ζυμαρικά ---------- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, ---------- Μωσαϊκό με στέβια	Σούπα κρέμα σπαράγγια ---------- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο στον ατμό με πουρέ πατάτας ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Σούπα Οσπρίων (φακές) ---------- Φιλέτο γαλοπούλας με ρύζι αποφλοιωμένο στον ατμό ---------- Σαλάτα εποχής ωμή με λάδι – ξύδι, ---------- Γαλακτομπούρεκο με στέβια	Σπανακόρυζο ---------- Φιλέτο ψαριού με λαχανικά στο φούρνο ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Σούπα Οσπρίων (ρεβίθια) ---------- Μοσχαράκι με ρύζι αποφλοιωμένο στον ατμό ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι ---------- Μηλόπιτα χωρίς ζάχαρη	Σούπα ανοιξιάτικη (με αρακά, καρότα, φασόλια) ---------- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο στον ατμό με πουρέ πατάτας Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο
ΔΕΙΠΝΟ						
Σούπα Βελουτέ ντομάτας ---------- Φιλέτο ψαριού με λαχανικά ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Τάρτα πορτοκάλια χωρίς βούτυρο και ζάχαρη	Σούπα Βελουτέ μανιτάρια ---------- Αρακάς λαδερός ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα ---------- Σούπα λαχανικών ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Μους βανίλια με στέβια	Κρεμμυδόσουπα ---------- Φασολάκια λαδερά ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινη σάλτσα ---------- Λαχανικά στον ατμό ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Ρυζόγαλο χωρίς ζάχαρη	Σούπα Βελουτέ ντομάτας ---------- Αρακάς λαδερός ---------- Σαλάτα εποχής βραστή με σάλτσα Λάδι – Λεμόνι ---------- Φρούτο	Σούπα βελουτέ μανιτάρια ---------- Κοτόπουλο φιλέτο στο φούρνο με ζυμαρικά ---------- Σαλάτα εποχής ωμή Με λάδι – ξύδι, ---------- Τσιζκεικ με στέβια

Διατροφικές συνήθειες Ελλήνων φοιτητών

Η περίοδος αμέσως μετά την ενηλικίωση και κατά τη φοίτηση στο πανεπιστήμιο χαρακτηρίζεται από αλλαγές στον τρόπο ζωής και την υιοθέτηση νέων διατροφικών συμπεριφορών. Αυτό συμβαίνει καθώς οι φοιτητές ζουν για πρώτη συνήθως φορά μακριά από την οικογένεια τους, και αφιερώνουν περιορισμένο χρόνο στην προετοιμασία των γευμάτων τους. Σύμφωνα με μελέτη που δημοσιεύθηκε το 2007, οι διατροφικές συνήθειες παρακμάζουν την περίοδο αυτή, ακόμα και σε φοιτητές που παρουσίαζαν ορθές συμπεριφορές κατά τη διάρκεια της εφηβείας.

Το 2011 δημοσιεύθηκε μία μελέτη σχετικά με την αξιολόγηση των διατροφικών συνηθειών και των παραγόντων κινδύνου για καρδιαγγειακά στους Έλληνες φοιτητές. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αυτής η δίαιτα των φοιτητών της Βόρειας Ελλάδας διαφέρει σημαντικά από το τυπικό Μεσογειακό πρότυπο, και είναι ιδιαίτερα χαμηλή σε μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα, διαιτητικές ίνες και φρούτα και συνεπώς και σε βιταμίνες Β6, Ε και φυλλικό οξύ.

Επιπρόσθετα, φάνηκε πως η συνολική πρόσληψη λιποειδών, κορεσμένων λιπαρών οξέων και χοληστερόλης ήταν υψηλότερη από τις συστάσεις της Αμερικάνικης Εταιρείας για την Καρδιά (American Heart Association).

Σε δημοσίευση που μελέτησε Ελληνίδες φοιτήτριες, η ανάλυση του μεταβολικού προφίλ του δείγματος έδειξε πως ένα υψηλό ποσοστό αυτού είχε τιμές τριγλυκεριδίων, LDL και HDL χοληστερόλης διαφορετικές των φυσιολογικών, εμφανίζοντας από τα υψηλότερα ποσοστά δυσλιπιδαιμίας σε νεαρές γυναίκες στη βιβλιογραφία.

Επιπρόσθετα, σε μελέτη με δείγμα φοιτητές της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης, βρέθηκε πως μεγάλο μέρος αυτού κατατασσόταν στο υπέρβαρο(27.6%) ή παχύσαρκο(4%), με αυτά τα ποσοστά να είναι από τα υψηλότερα που εμφανίζονται στη βιβλιογραφία, με το 33.4% των αγοριών και το 21.7% των κοριτσιών να εμφανίζουν κεντρική κατανομή του λιπώδους ιστού. Τα επίπεδα της αρτηριακής πίεσης και το λιπιδαιμικό προφίλ φάνηκαν επίσης υψηλά.

Παχυσαρκία

Είναι κοινά αποδεκτό πως η παχυσαρκία συσχετίζεται με πληθώρα χρόνιων νοσημάτων συμπεριλαμβανομένου της υπέρτασης, των καρδιαγγειακών,

Σακχαρώδους Διαβήτη τύπου 2, νόσους της χοληδόχου κύστης και ποικίλες κακοήθειες.

Δεδομένου ότι το υπέρβαρο στην ηλικία των 20-22 ετών συσχετίζεται με σημαντική επίπτωση παχυσαρκίας μέχρι την ηλικία των 35-37 ετών, η διατήρηση ισορροπημένων διατροφικών συμπεριφορών κατά τη φοιτητική ηλικία είναι καθοριστική για την μέλλουσα υγεία του ατόμου.

Η Ελλάδα είναι μία από τις χώρες στις οποίες το Μεσογειακό πρότυπο διατροφής έχει αλλοιωθεί στην καθημερινότητα των ανθρώπων και η διατροφή έχει ισχυρές επιρροές από Δυτικού τύπου συνήθειες, ώστε πλέον η δίαιτα των Ελλήνων να είναι υψηλότερη σε κορεσμένα λιπαρά οξέα, κρέας και επεξεργασμένα τρόφιμα και χαμηλότερη και ίνες και φρούτα. Αυτό σε συνδυασμό με την μείωση των επιπέδων της φυσικής δραστηριότητας συμβάλλει στην ανάπτυξη παραγόντων κινδύνου για χρόνιες παθήσεις και γενικότερα στην υποβίβαση της υγείας. Δημοσίευση του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και του Hogeschool Van Amsterdam έδειξε πως οι Ολλανδοί φοιτητές παρουσιάζουν μεγαλύτερη συμμόρφωση στη Μεσογειακή Δίαιτα σε σχέση με τους Έλληνες, πιθανότατα λόγω της παγιωμένης γνώσης για τα οφέλη του Μεσογειακού προτύπου στην υγεία.

Είναι επομένως εξαιρετικά σημαντικό να διατηρήσει ο φοιτητής υγιεινές διατροφικές συνήθειες και κατά την απομάκρυνση του από το σπίτι, με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας της υγείας του αλλά και την πρόληψη της εμφάνισης παχυσαρκίας στο μέλλον, που όπως αναφέρθηκε αποτελεί παράγοντα κινδύνου για πολλά χρόνια νοσήματα.

Ένα πιθανό βοήθημα

Η φοιτητική εστία σίτισης μπορεί να συντελέσει σημαντικά στην επίτευξη αυτού του σκοπού, καθώς οι φοιτητές που το δικαιούνται μπορούν να καταναλώνουν εκεί τα δύο κύρια γεύματά τους καθημερινά. Η αξιολόγηση και βελτίωση των γευμάτων που προσφέρονται καθώς και η παροχή διατροφικών πληροφοριών στους φοιτητές θα μπορούσε να συμβάλλει σε καλύτερες διατροφικές επιλογές και συνεπώς σε βελτίωση της συνολικής διατροφής και υγείας των φοιτητών.

Η χρήση των διατροφικών σημάνσεων (food labels) σε χώρους εστίασης έχουν δώσει θετικά αποτελέσματα σε σχέση με τις διατροφικές επιλογές των φοιτητών. Σε μελέτη του Πανεπιστημίου Cornel έδειξε ότι η παρουσία διατροφικών πληροφοριών οδήγησε σε μία μείωση 7% των προσλαμβανόμενων θερμίδων αλλά και λιπαρών. Παραπέρα όμως αξιοσημείωτη ήταν η μείωση των επιλογών γευμάτων με αυξημένα λιπαρά και αντίστροφα η αύξηση των γευμάτων με χαμηλά λιπαρά.

Ευρύτερες μελέτες σε καταναλωτές έχουν δείξει ότι η σήμανση των έτοιμων γευμάτων οδηγεί σε τροποποιήσεις της διατροφικής συμπεριφοράς και σε καλύτερες διατροφικές επιλογές. Σε μελέτη που έγινε σε 4 ευρωπαϊκές χώρες (Αγγλία, Γερμανία, Πολωνία και Τουρκία) έδειξε ότι η σήμανση έτοιμων γευμάτων για τις θερμίδες, τα λιπαρά, τη ζάχαρη, τα κορεσμένα λιπαρά και το νάτριο (αλάτι) βοήθησε σημαντικά τους καταναλωτές να αναγνωρίσουν και να κατανοήσουν το περιεχόμενο και να προχωρήσουν σε καλύτερες ακόμα διατροφικές επιλογές.

Σε κάθε περίπτωση η χρησιμοποίηση της διατροφικής σήμανσης στους χώρους εστίασης αλλά και στα έτοιμα γεύματα αποτελεί ακόμα ένα όπλο στην διαμόρφωση καλύτερης διατροφικής συμπεριφοράς. Με δεδομένη την ύπαρξη κακών διατροφικών επιλογών η χρήση των διατροφικών ετικετών στο χώρο της εστίασης ίσως αποτελέσει ένα παραπέρα ερέθισμα και κίνητρο για τους σιτιζόμενους.

Βιβλιογραφία:

Bertsias, G., Mammas, I., Linardakis, M., & Kafatos, A. (2003). Overweight and obesity in relation to cardiovascular disease risk factors among medical students in Crete, Greece. BMC Public Health, 3, 3.

Chourdakis, M., Tzellos, T., Papazisis, G., Toulis, K., & Kouvelas, D. (2010). Eating habits, health attitudes and obesity indices among medical students in northern Greece. Appetite, 55(3), 722–725.

Chourdakis, M. (2011). Evaluation of dietary habits and assessment of cardiovascular disease risk factors among Greek university students *Appetite 57*. Ανακτήθηκε 18 Δεκεμβρίου, 2017, από 10.1016/j.appet.2011.05.314.

Farajian, P., Renti, E., & Manios, Y. (2008). Obesity indices in relation to cardiovascular disease risk factors among young adult female students. British Journal of Nutrition, 99(4), 918–924

Papadaki, A., Hondros, G. J. A. S. , & Kapsokefalou, M. (2007). Eating habits of university students living at, or away from home in Greece. Appetite, 49(1), 169–176.

Van Diepen, S., Scholten, A. M., Korobili, C., Kyrli, D., Tsigga, M., Van Dieijen, T., et al. (2010). Greater Mediterranean diet adherence is observed in Dutch compared with Greek university students. Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases .

WHO. (2000). World Health Organization. Obesity. Preventing and managing the global epidemic. WHO Technical Report Series (No. 894). Geneva: WHO.

Catherine E. Cioffi, David A. Levitsky, Carly R. Pacanowski, Fredrik Bertz. A nudge in a healthy direction. The effect of nutrition labels on food purchasing behaviors in university dining facilities. Appetite, 2015; 92: 7 DOI: 10.1016/j.appet.2015.04.053

Charo E. Hodgkins, Monique M. Raats, Chris Fife-Schaw, Matthew Peacock, Andrea Gröppel-Klein, Joerg Koenigstorfer, Grazyna Wasowicz, Malgorzata Stysko-Kunkowska, Yaprak Gulcan, Yesim Kustepeli, Michelle Gibbs, Richard Shepherd, Klaus G. Grunert. Guiding healthier food choice: systematic comparison of four front-of-pack labelling systems and their effect on judgements of product healthiness. British Journal of Nutrition, 2015; 1 DOI: 10.1017/S0007114515000264

✦ ***Στο «Παράρτημα Θ» της Τεχνικής Προσφοράς, σας παραθέτουμε ενδεικτικά τις Διατροφικές Ετικέτες των Πιάτων που προσφέρουμε και περιλαμβάνονται στο προτεινόμενο Πρόγραμμα (Εδεσματολόγιο) Σίτισης των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου.***

✦ ***Στο «Παράρτημα Ι» της Τεχνικής Προσφοράς, σας παραθέτουμε τα πιστοποιητικά ποιότητας (ISO) της «ΑΜΒΡΟΣΙΑ Α.Ε».***

6.ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΗΣ ΤΡΟΦΗΣ

Με τον όρο «οικολογικό αποτύπωμα» των τροφίμων, εννοούμε όλες τις επιπτώσεις που προκαλεί ένα συγκεκριμένο τρόφιμο ή μια ομάδα τροφίμων κατά την παραγωγή, την επεξεργασία – τυποποίηση-μεταφορά, κατανάλωση και τελική διάθεση του στο φυσικό περιβάλλον.

Η καθημερινή λήψη τροφής είναι ζωτικής σημασίας για κάθε ανθρώπινο οργανισμό. Πέρα από αυτό, ο τρόπος που επιλέγουμε τι θα καταναλώσουμε, τι και πως θα παράγουμε, πως θα διαχειριστούμε τα απόβλητα των τροφίμων, έχει σημαντικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και αυτό πρέπει να λαμβάνεται σοβαρά υπόψη.

Αποτύπωμα σημαντικών κατηγοριών Τροφίμων

Φρούτα και λαχανικά:

Φρούτα και λαχανικά εισάγονται και διανύουν πολλές χιλιάδες χιλιόμετρα οδικώς και αεροπορικώς.

Μερικά από αυτά καταψύχονται για να καταναλωθούν κάποια άλλη εποχή του χρόνου .

Καλλιεργούνται πληθώρα φρούτων και λαχανικών εκτός της εποχής τους σε θερμοκήπια.

Συμπερασματικά, οι καλύτερες επιλογές που μπορεί να κάνει ο καταναλωτής είναι, φυσικά να καταναλώνει περισσότερα φρέσκα φρούτα και λαχανικά που παράγονται κοντά στην περιοχή που διαμένει κατά την συγκεκριμένη περίοδο του χρόνου.

Σιτηρά και Ρύζι:

Το ρύζι αποτελεί είδος διατροφής πρώτης ανάγκης (staple food) για σχεδόν το μισό πληθυσμό του πλανήτη και αποτελεί το κύριο συστατικό της διατροφής των φτωχότερων ανθρώπων του πλανήτη.

Τα σιτηρά και ειδικότερα το καλαμπόκι, είναι πολύ χρήσιμα για τις καθημερινές ανάγκες της διατροφής μας άμεσα, αλλά και έμμεσα αφού συντελούν στην παραγωγή πολλών άλλων τροφίμων. Αυτό που πρέπει να έχουμε τα νου είναι ότι, όπως και το ρύζι, απαιτούν για την παραγωγή τους τεράστιες ποσότητες καλλιεργήσιμων εκτάσεων και υδάτινων πόρων.

Κρέας και Προϊόντα κτηνοτροφίας :

Η κτηνοτροφία είναι μια από τις τρείς δραστηριότητες Παγκοσμίως που προκαλούν τις μεγαλύτερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις και εντείνουν τα πιο σημαντικά περιβαλλοντικά προβλήματα. Μεταξύ των σημαντικότερων επιπτώσεων της παγκόσμιας παραγωγής κρέατος θεωρούνται η απώλεια βιοποικιλότητας, η αλλαγή

στη χρήσης γης και η διαταραχή των κύκλων του αζώτου και του φωσφόρου, η αποψίλωση των δασών και η μετατροπή φυσικών οικοσυστημάτων σε βοσκοτόπια και καλλιεργήσιμες εκτάσεις.

<u>Τέσσερα είναι τα κύρια ζητήματα που καλούμαστε να διαχειριστούμε:</u>

- Το περιεχόμενο των γευμάτων
- Την προέλευση και ποιότητα των πρώτων υλών
- Την διαχείριση της περίσσειας τροφής
- Την διαχείριση των αποβλήτων - υπολοίπων των γευμάτων.

Στο προτεινόμενο από εμάς πρόγραμμα διατροφής φοιτητών, δεσπόζουσα θέση έχει η παροχή των μέγιστων δυνατών επιλογών μέσα από μια ποικιλία διαφορετικών εναλλακτικών γευμάτων. Άμεσος στόχος η κάλυψη των αυξημένων διατροφικών απαιτήσεων των σιτιζόμενων. Παράλληλα όμως και η ικανοποίηση θρησκευτικών πεποιθήσεων, προσωπικών διατροφικών επιλογών και ατομικών αντιλήψεων (Vegans, κλπ.).

Ο συγκερασμός όλων αυτών των διαφορετικών παραμέτρων σε συνάρτηση με το οικολογικό αποτύπωμα της διατροφής αποτέλεσε μια πρόκληση που μπορεί να απαντηθεί μόνο μέσα από 3 άξονες.

- Την αποδοχή της Μεσογειακής Διατροφής ως του κυρίαρχου χαρακτηριστικού του προγράμματος
- Την προτίμηση πρώτων υλών τοπικής παραγωγής που θα μειώσει σημαντικά το κόστος μεταφοράς αλλά και την περιβαλλοντολογική επιβάρυνση
- Την ένταξη στο διαιτολόγιο σημαντικού ποσοστού τροφών - πρώτων υλών βιολογικής προέλευσης, μη βιομηχανοποιημένων, μη επεξεργασμένων.

<u>Γιατί Μεσογειακή Διατροφή</u>

Είναι κοινά αποδεκτό, ότι το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής αποτελεί τη βέλτιστη δυνατή διατροφική πρόταση μέσα από την οποία προκύπτουν πολλά οφέλη για τη υγεία του ανθρώπου.

Σαν βάση της έχει την αυξημένη κατανάλωση φρούτων και λαχανικών με βάση την εποχικότητα. Η παραγωγή τροφίμων συμβάλει σημαντικά στην επιβάρυνση του οικοσυστήματος τόσο μέσα από τη καλλιέργεια όσο και μέσα από τη τυποποίηση των προϊόντων. Το αποτύπωμα αυτό εκφράζεται σε αποτύπωμα άνθρακα ή αποτύπωμα νερού.

Το αποτύπωμα άνθρακα εκφράζει την τελική παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα (CO_2) ανά κιλό τροφής ενώ το αποτύπωμα νερού εκφράζει την ποσότητα νερού που χρειάζεται ένα κιλό τροφής για να παραχθεί μέχρι να καταναλωθεί.

Από περιβαλλοντική σκοπιά, η παραγωγή των τροφίμων ευθύνεται για το 1/5 των παγκόσμιων εκπομπών CO2 και για σημαντικά προβλήματα ρύπανσης και υποβάθμισης της βιοποικιλότητας και των φυσικών πόρων.

Για παράδειγμα ένα κιλό ζάχαρη αποδίδει στο περιβάλλον 470 γραμμ. CO_2 ενώ για την παραγωγή ενός κιλού βόειου κρέατος (μέχρι να έρθει στο πιάτο μας) απαιτούνται 15415 λίτρα νερού. Από αυτά τα δύο απλά παραδείγματα είναι εύκολο κανείς να καταλάβει το πόσο σημαντικό είναι το προτεινόμενο πρόγραμμα να είναι δομημένο με τέτοιο τρόπο ώστε να μειωθεί σημαντικά, σε επίπεδο πρώτων υλών, η αρνητική επίδραση στο περιβάλλον.

Στους παρακάτω πίνακες μπορείτε να δείτε το αποτύπωμα CO_2 αλλά και νερού σε συνηθισμένα τρόφιμα συχνής κατανάλωσης.*

Τρόφιμο	**Γραμμάρια ισοδύναμου CO2 ανά κιλό τροφίμου**
Βοδινό κρέας	30.400
Τυρί	8.784
Αυγά	4.813
Χοιρινό κρέας	4.359
Λαχανικά θερμαινόμενου θερμοκηπίου	4.000
Ελαιόλαδο	3.897
Κοτόπουλο	3.830
Ρύζι	1.800
Ζυμαρικά	1.564
Γάλα	1.138
Όσπρια	1.130

Ψωμί	983
Ζάχαρη	470
Λαχανικά εποχής	400
Πατάτες	164
Ντομάτες (υπαίθριες)	154
Φρούτα	70

Τρόφιμο	**Λίτρα νερού ανά κιλό τροφίμου**
Χοιρινό κρέας	5.988
Βόειο κρέας	15.415
Κοτόπουλο	4.325
Γάλα	1.020
Αυγά	3.265
Βούτυρο	5.553
Δημητριακά	1.644
Φρούτα	962
Λαχανικά	322

*Greenpeace Report,(2012) Ecological Livestock, WWF-Prime Cuts, (2013) Valuing the meat we eat, G.D Miller , Y.Wang, (2013) Carbon and water footprint, from farm to table

Από τα παραπάνω γίνεται εύκολο κατανοητό ότι η χρησιμοποίηση σαν βάση της Μεσογειακής Διατροφής για το σχεδιασμό του προγράμματος μας μειώνει σημαντικά το οικολογικό αποτύπωμα.

Γιατί τοπικά προϊόντα

Μερίδιο ευθύνης για τις εκπομπές CO2 έχουν τα τροφοχιλιόμετρα, η απόσταση δηλαδή που διανύουν τα τρόφιμα από τον τόπο παραγωγής τους μέχρι το τραπέζι των καταναλωτών.

Η επιλογή χρησιμοποίησης φρέσκων πρώτων υλών από τοπικούς παραγωγούς σε ακτίνα μικρότερη των 150 χιλιομέτρων συμβάλει σημαντικά

- Στη μείωση της επιβάρυνσης του περιβάλλοντος από ρύπους που προκαλούνται κατά την μετακίνηση αλλά και στη μειωμένη Κατανάλωση ενέργειας για την μεταφορά τους
- Διασφαλίζει το θρεπτικό περιεχόμενο των χρησιμοποιούμενων υλικών μιας και ο χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ συγκομιδής και κατανάλωσης είναι μικρός
- Διευκολύνει τον ποιοτικό έλεγχο της παραγωγής στο σημείο παραγωγής
- Ενισχύει την τοπική οικονομία δημιουργώντας τις προϋποθέσεις βελτίωσης των όρων παραγωγής
- Εξασφαλίζει υπάρχουσες θέσεις εργασίας

Διαχείριση περίσσειας τροφής

Από την ετήσια παραγωγή τροφίμων (περίπου 4 δις τόννοι), το 1,2 δεν καταλήγει σε κάποιο ανθρώπινο γεύμα. Και αυτό γιατί στα διαφορετικά στάδια παραγωγής και παρασκευής τροφής υπάρχουν σημαντικές απώλειες. Η πρόταση μας προβλέπει επίπεδα διαχείρισης τόσο των πρώτων υλών όσο και των παραγόμενων γευμάτων με στόχο την μέγιστη δυνατή αξιοποίηση των υλικών αλλά και τον μέγιστη κατανάλωση των παραγόμενων μερίδων. Αυτό μπορεί αν γίνει με τους παρακάτω τρόπους:

- Η προμήθεια νωπών τοπικών προϊόντων και η σύντομη χρησιμοποίησή τους για την παρασκευή των φοιτητικών γευμάτων μειώνει το ποσοστό πρώτων υλών λόγω παρέλευσης του χρόνου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν .
- Η ορθή διαχείριση σε επίπεδο κουζίνας και μαγειρικής από πλευράς μας θα ελαχιστοποιήσει την ποσότητα της τροφής που δεν θα καταλήξει σε φαγητό.

Σόγια και φυτοοιστρογόνα

Τα φυτοοιστρογόνα είναι διαιτητικές ενώσεις φυτικής προέλευσης που συναντώνται σε ποικιλία τροφών με πρωταγωνιστή τη σόγια. Αντιπροσωπεύουν μία ευρεία κατηγορία φυσικών χημικών ουσιών δομικά όμοια με την 17-β-οιστραδιόλη, την βασική γυναικεία φυλετική ορμόνη.
Λόγω της ομοιότητας αυτής, τα φυτοοιστρογόνα είναι ικανά να προκαλούν οιστρογονικά ή αντιοιστρογονικά αποτελέσματα μέσω της σύνδεσής τους σε οιστρογονικούς υποδοχείς.

Οι πιο συχνές κατηγορίες φυτοοιστρογόνων είναι οι ισοφλαβόνες και οι λιγνάνες. Οι ισοφλαβόνες υπάρχουν σε αφθονία στα προϊόντα σόγιας ενώ οι λιγνάνες συναντώνται σε μικρότερα ποσά σε φυτικής προέλευσης και ευρείας κατανάλωσης προϊόντα με το λιναρόσπορο να αποτελεί μία πλούσια πηγή.

Τα φυτοοιστρογόνα δεν μπορούν να θεωρηθούν θρεπτικά συστατικά, καθώς η απουσία τους από τη δίαιτα δεν οδηγεί σε σύνδρομο έλλειψης και επιπλέον επειδή δεν συμμετέχουν σε κάποια ζωτικής σημασίας βιολογική λειτουργία του οργανισμού.

Τα φυτοοιστρογόνα χρησιμοποιούνται ως εναλλακτική θεραπεία αντικατάστασης οιστρογόνων και έχουν συνδεθεί με ποικιλία από θετικά αλλά και αρνητικά αποτελέσματα ως προς την υγεία. Η έκθεση σε φυτοοιστρογόνα έχει συσχετιστεί με μειωμένο κίνδυνο καρδιαγγειακών νοσημάτων, παχυσαρκίας, μεταβολικού συνδρόμου και Σακχαρώδη Διαβήτη τύπου 2, διαταραχές της εγκεφαλικής λειτουργίας και διάφορων μορφών καρκίνου συμπεριλαμβανομένων του καρκίνου του μαστού, προστάτη και παχέος εντέρου.

Συγκεκριμένα για την συσχέτιση της κατανάλωσης σόγιας και του κινδύνου εμφάνισης καρκίνου του μαστού, η έρευνα ξεκίνησε μετά από την παρατήρηση ότι ο γυναικείος πληθυσμός στην Ασία παρουσιάζει χαμηλότερα ποσοστά εμφάνισης του συγκεκριμένου τύπου νεοπλασίας σε σχέση με τον δυτικό γυναικείο πληθυσμό, ενώ παράλληλα στην Ασία παρατηρείται μεγαλύτερη πρόσληψη προιόντων σόγιας. Ανασκόπηση που μελέτησε 8 δημοσιεύσεις από το 1998 έως το 2013 κατέληξε στο συμπέρασμα πως το ερώτημα χρήζει περαιτέρω μελέτης λόγω περιορισμών όπως η ηλικία έκθεσης στα φυτοοιστρογόνα, ο τύπος του προιόντος και το μέγεθος της μερίδας.

Σύμφωνα με αναφορά της Ευρωπαικής Επιτροπής Ασφάλειας Τροφίμων EFSA, δεν υπάρχουν επαρκή δεδομένα για τον ισχυρισμό πως η κατανάλωση ισοφλαβονών από τη σόγια ενισχύει τη διατήρηση της οστικής μάζας ή πως ανακουφίζει από τα αγγειοκινητικά συμπτώματα σε μετεμμηνοπαυσιακές γυναίκες.

Σε αντίθεση με τα πιθανά οφέλη που αναφέρθηκαν παραπάνω, τα αντι-οιστρογονικά αποτελέσματα των φυτοοιστρογόνων εγείρουν το επιστημονικό ενδιαφέρον λόγω της πιθανής δράσης τους να διαταράσσουν την ενδοκρινική λειτουργία, αυξανοντας τις πιθανότητες να έχουμε και αρνητικές συνέπειες από την κατανάλωσή τους.

Οι μελέτες σε ανθρώπους όσον αφορά την επίδραση των ισοφλαβονών της σόγιας στη θυρεοειδική λειτουργία που εξετάστηκαν από την EFSA δεν συντελούν στην εξαγωγή συμπεράσματος.

Τέλος, οι ανησυχίες ως προς τη οιστρογονική δράση των φυτοοιστρογόνων σε άτομα με οιστρογονο-ευαίσθητες νεοπλασίες του μαστού ή και σε γυναίκες με υψηλό κίνδυνο εμφάνισης αυτού του τύπου της νεοπλασίας, δεν έχουν διαψευσθεί ακόμη από την επιστημονική κοινότητα.

Το συμπέρασμα για την ασφαλή έκθεση στα φυτοοιστρογόνα δεν είναι σαφές, **καθώς τα οφέλη δεν υπερισχύουν ξεκάθαρα των κινδύνων.** Η απάντηση φαίνεται είναι εξαιρετικά πολύπλοκη και να εξαρτάται από την ηλικία, την κατάσταση της υγείας αλλά και ακόμη την παρουσία ή απουσία συγκεκριμένων αποικιών στην εντερική χλωρίδα.
Υπάρχει ανάγκη για περαιτέρω έρευνα πάνω στα φυτοοιστρογόνα εξαιτίας της αυξημένης παραγωγής και κατανάλωσης από το κοινό τα τελευταία χρόνια.

Πέρα από τους παραπάνω λόγους προκρίνουμε τη ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ σόγιας και για λόγους εντοπιότητας των πρώτων υλών αλλά και εποχικότητας.
Η διατροφική μας πρόταση βασίζεται στη Μεσογειακή Διατροφή αλλά και στις πρώτες ύλες της τοπικής παραγωγής τις οποίες και θα χρησιμοποιήσουμε.
Με τον τρόπο αυτό ενισχύουμε τη τοπική οικονομία αλλά και μειώνουμε το περιβαλλοντολογικό αποτύπωμα της παρασκευής της τροφής.

Βιβλιογραφία:

1. Rietjens, I. (2017). The potential health effects of dietary phytoestrogens *British Journal of Pharmacology 174*. Ανακτήθηκε 1 Δεκεμβρίου, 2017, από https://pdfs.semanticscholar.org/e18b/fcf8ad4be508a26d29ce15805613be34edc3.pdf. DOI:10.1111/bph.13622

2. Zuljevic, G. (2016). Phytoestrogens in soy: a tentative protective factor against breast cancer *Health Sciences-Research Posters*. Ανακτήθηκε 1 Δεκεμβρίου, 2017, από https://ruor.uottawa.ca/bitstream/10393/35553/1/Epidemiology-Poster-Project-PDF-2-2.pdf

3. EFSA, E. (2012). Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to soy isoflavones and maintenance of bone mineral density (ID 1655) and reduction of vasomotor symptoms associated with menopause (ID 1654, 1704, 2140, 3093, 3154, 3590) (further assessment) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 1 *EFSA Journal 10, (8)*. Ανακτήθηκε 2 Δεκεμβρίου, 2017, από http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2012.2847/epdf

4. Korre M, Tsoukas MA, Frantzeskou E, Yang J, Kales SN. Mediterranean Diet and Workplace Health Promotion. Curr Cardiovasc Risk Rep. 2014;8(12):1–7.

5. Yang J, Farioli A, Korre M, Kales SN. Modified Mediterranean diet score and cardiovascular risk in a North American working population. PLoS One. 2014;9(2).

6. Couto E, Boffetta P, Lagiou P, Ferrari P, Buckland G, Overvad K, et al. Mediterranean dietary pattern and cancer risk in the EPIC cohort. Br J Cancer. 2011;104(9):1493–9.

7. The Mediterranean Diet, its Components, and Cardiovascular Disease. Am J Med [Internet]. Elsevier; 2015 Mar 1 [cited 2017 Sep 22];128(3):229–38. Available from: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0002934314009139

8. Back to the future: The Mediterranean diet paradigm. Nutr Metab Cardiovasc Dis [Internet]. Elsevier; 2014 Mar 1 [cited 2017 Sep 28];24(3):216–9. Available from: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0939475313003025#bib10

9. Sotos-Prieto M, Bhupathiraju SN, Mattei J, Fung TT, Li Y, Pan A, et al. Association of Changes in Diet Quality with Total and Cause-Specific Mortality. N Engl J Med [Internet]. 2017;377(2):143–53. Available from: http://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMoa16135

☐ ***Συνεκτιμώντας όλα τα στοιχεία που παραθέσαμε παραπάνω, θεωρούμε ότι καθίσταται επιτακτική ανάγκη η δραστική μείωση του Οικολογικού Αποτυπώματος της Τροφής .***

- ✓ ***Η εταιρία μας «Αμβροσία Catering Α.Ε» έχοντας οικολογική και περιβαλλοντική συνείδηση, προσπαθεί τα τελευταία χρόνια , μέσα από συμφωνίες με τοπικούς παραγωγούς φρούτων και λαχανικών, να διαθέτει τα συγκεκριμένα προϊόντα κατευθείαν από το χωράφι στον τελικό καταναλωτή, μειώνοντας στο ελάχιστο το οικολογικό της αποτύπωμα.***
- ✓ ***Επιλέγουμε Βιολογικά προϊόντα λαχανικών και οπωροκηπευτικών από τοπικούς παραγωγούς***
- ✓ ***Αποφεύγουμε πολυεπεξεργασμένα προϊόντα***
- ✓ ***Επιλέγουμε τοπικά προϊόντα Πτηνοτροφίας και Κτηνοτροφίας***
- ✓ ***Επιλέγουμε τοπικά Ψάρια και Αλιεύματα από τις κατά τόπους Ιχθυόσκαλες***
- ✓ ***Αποφεύγουμε τη χρήση προϊόντων με βάση τη Σόγια***
- ✓ ***Συλλέξαμε και παραδώσαμε στο φορέα διαχείρισης Αφής για το έτος 2019, 22 κιλά φορητές μπαταρίες***
- ✓ ***Συλλέξαμε 102 ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και 280 λαμπτήρες φθορίου***
- ✓ ***Συλλέγουμε και ανακυκλώνουμε ετησίως 1.8 τόνους πλαστικό***

✦ ***Στο «Παράρτημα ΙΑ» της Τεχνικής Προσφοράς, σας παραθέτουμε το Πιστοποιητικό Εγγραφής Στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών καθώς επίσης και την Βεβαίωση Ανακύκλωσης για το Οικονομικό έτος 2020.***

7. ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Η Μεσογειακή Διατροφή είναι ένας όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει το διατροφικό μοντέλο που ακολουθούν οι κάτοικοι των περισσότερων μεσογειακών χωρών. Βέβαια, υπάρχουν κάποιες διαφοροποιήσεις από χώρα σε χώρα της Μεσογείου, που σχετίζονται με την παραγωγή, τις διαφορετικές συνήθειες και παραδόσεις κάθε χώρας. Η σχέση αυτού του μοντέλου διατροφής με την υγεία αποτελεί αντικείμενο ενδιαφέροντος και πολύχρονης έρευνας από την επιστημονική κοινότητα.

Ένα από τα μεγαλύτερα ερευνητικά γεγονότα, το οποίο έδειξε για πρώτη φορά την αξία αυτού του τύπου διατροφής, υπήρξε η μελέτη των επτά χωρών (The Seven Countries Study), που ξεκίνησε στη δεκαετία του ’50 και είχε διάρκεια πάνω από 20 χρόνια. Πραγματοποιήθηκε σε μία προσπάθεια του καθηγητή Ancel Keys και των συνεργατών του να τεκμηριώσουν τη σχέση της διατροφής με την εμφάνιση ή όχι ασθενειών και κυρίως καρδιαγγειακών νοσημάτων. Μελετήθηκαν περίπου 13.000 άνδρες ηλικίας 40-59 ετών, από επτά διαφορετικές χώρες με διαφορετικά επίπεδα ανάπτυξης, διαφορετικούς πολιτισμούς και διατροφικές συνήθειες. Οι χώρες που πήραν μέρος στην έρευνα ήταν οι: Ελλάδα, Ιταλία, Γιουγκοσλαβία, Ολλανδία, Φινλανδία, ΗΠΑ και Ιαπωνία. Τα αποτελέσματα της μελέτης απέδειξαν ότι οι κάτοικοι της Μεσογείου (ιδιαίτερα της Κρήτης και της νότιας Ιταλίας) είχαν γενικά καλύτερη υγεία και μεγαλύτερο προσδόκιμο ζωής από τους κατοίκους των υπόλοιπων χωρών. Στην Ελλάδα τα επίπεδα θανάτων από καρδιαγγειακά νοσήματα και καρκινογενέσεις ήταν σημαντικά χαμηλά σε σχέση με των άλλων χωρών. Τα παραπάνω ευρήματα αποδόθηκαν στις διατροφικές συνήθειες και το γενικότερο τρόπο ζωής, που χαρακτήριζαν τους λαούς της Μεσογείου.

- Τη βάση της διατροφής αποτελούν τα μη επεξεργασμένα δημητριακά (ψωμί, ζυμαρικά, δημητριακά ολικής άλεσης, μη αποφλοιωμένο ρύζι) και τα προϊόντα τους, ενώ συχνή είναι η κατανάλωση οσπρίων. Καθημερινή είναι η κατανάλωση φρούτων και λαχανικών (περίπου 5 μερίδες). Οι παραπάνω τροφές αποτελούν σημαντική πηγή φυτικών ινών, οι οποίες προστατεύουν τον οργανισμό από χρόνιες παθήσεις, όπως καρδιαγγειακά νοσήματα, διαβήτη, παχυσαρκία, ενώ συμβάλουν στην καλή λειτουργία του εντέρου. Επίσης παρέχουν σημαντικές ποσότητες βιταμινών και αντιοξειδωτικών ουσιών, που είναι απαραίτητες για την ομαλή λειτουργία του οργανισμού,

την προστασία από λοιμώξεις, χρόνιες παθήσεις, καρκινογενέσεις και πρόωρη γήρανση.

- Το ελαιόλαδο αποτελεί την κύρια πηγή λίπους και τροφή με μεγάλο όφελος για την υγεία. Είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά οξέα και κυρίως μονοακόρεστα, τα οποία μειώνουν την ολική και την LDL («κακή») χοληστερόλη, ενώ δεν μειώνουν την προστατευτική HDL («καλή χοληστερόλη»). Η υψηλή περιεκτικότητα του ελαιόλαδου στην αντιοξειδωτική βιταμίνη Ε, είναι ένας ακόμα λόγος που το καθιστά τρόφιμο με αδιαμφισβήτητη θρεπτική αξία.
- Καθημερινή, αλλά σχετικά μικρή, είναι η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων. Έτσι επιτυγχάνεται πρόσληψη ασβεστίου σε καλά απορροφήσιμη μορφή, χωρίς ταυτόχρονη αυξημένη πρόσληψη ζωικού κορεσμένου λίπους και χοληστερόλης, που δημιουργεί βλάβες στα αγγεία.
- Το ψάρι και το κοτόπουλο είναι απαραίτητα σε εβδομαδιαία βάση και παρέχουν υψηλής ποιότητας πρωτεΐνες. Τα λιπαρά ψάρια (σολομός, σκουμπρί, ρέγγα, τόνος, πέστροφα, σαρδέλα) είναι πλούσια σε πολυακόρεστα ω-3 λιπαρά οξέα, που προστατεύουν από καρδιαγγειακά και άλλα νοσήματα, συμβάλουν στην ανάπτυξη και έχουν αντιφλεγμονώδη δράση.
- Επίσης σε εβδομαδιαία βάση καταναλώνονται οι ξηροί καρποί και τα αυγά, τροφές με μεγάλη θρεπτική αξία. Οι ξηροί καρποί παρέχουν πολυακόρεστα λιπαρά, πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, βιταμίνη Ε και άλλες χρήσιμες ουσίες. Τα αυγά είναι πλούσια σε πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.
- Η κατανάλωση κόκκινου κρέατος (μοσχάρι, χοιρινό, αρνίσιο) είναι περιορισμένη σε περίπου 2-3 φορές το μήνα. Είναι γνωστό ότι η μεγάλη κατανάλωση κόκκινου κρέατος προσφέρει πολλά κορεσμένα λιπαρά και ενοχοποιείται για την εμφάνιση καρδιαγγειακών παθήσεων, όπως και γενικά η κατανάλωση έτοιμου και γρήγορου φαγητού (τύπου fast food) πλούσιου σε λίπη και αλάτι, που και αυτή στη Μεσογειακή Δίαιτα είναι εξαιρετικά σπάνια.
- Μικρή είναι και η κατανάλωση ζάχαρης με τη μορφή γλυκισμάτων, αναψυκτικών και τυποποιημένων τροφών, που συμβάλουν στην αύξηση του σωματικού βάρους και την επιβάρυνση του οργανισμού από ορισμένα βλαβερά πρόσθετα.

- Η μέτρια κατανάλωση κρασιού είναι γνωστή για τα οφέλη της στην υγεία, ιδίως της καρδιάς και την αντιοξειδωτική της δράση (αρκεί να μην ξεπερνά τις 1-2 μερίδες την ημέρα).

Το προτεινόμενο πρόγραμμα διατροφής υπακούει απόλυτα στα παραπάνω χαρακτηριστικά της Μεσογειακής διατροφής. Σε εβδομαδιαία βάση υπάρχουν όλα τα παραπάνω σε συνδυασμούς τέτοιους που το πρόγραμμα να μπορεί να εφαρμοστεί:

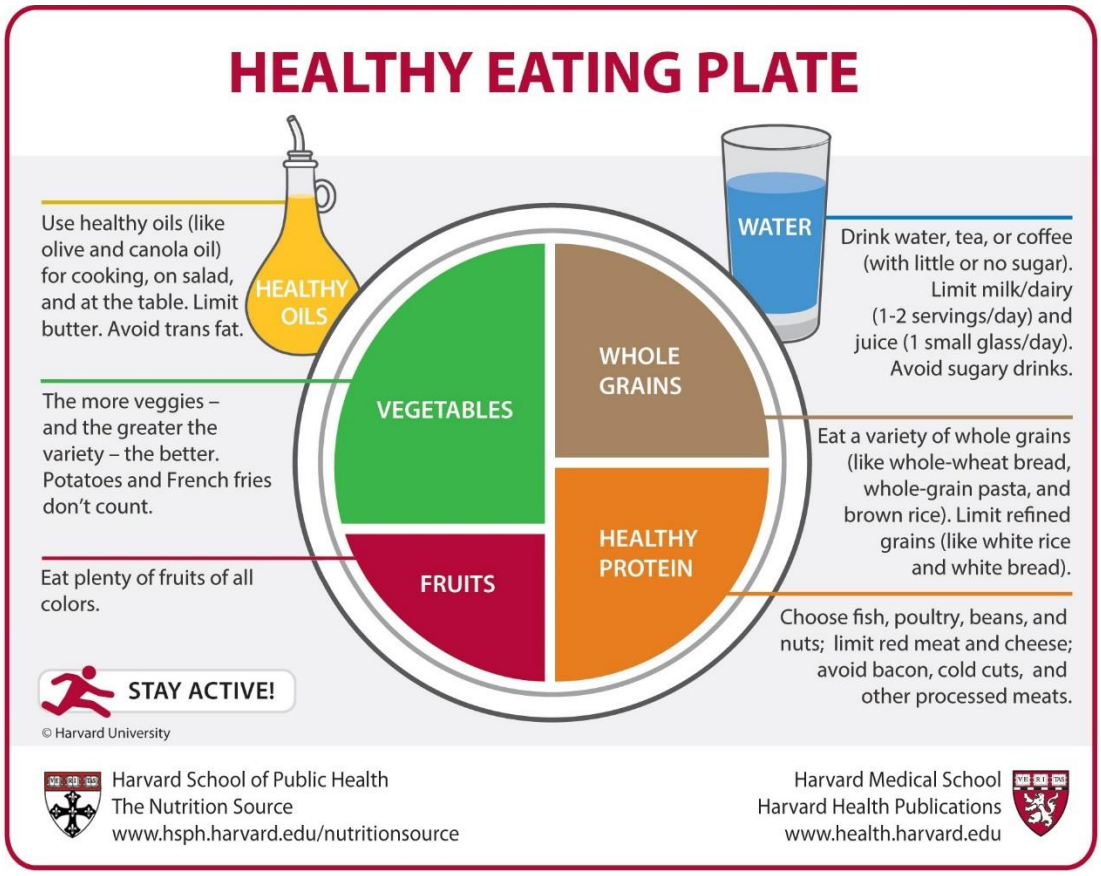
Από άτομα που τηρούν το Ορθόδοξο πρόγραμμα διατροφής (νηστείες Τετάρτης και Παρασκευής). Αυτό γίνεται με τη ύπαρξη θαλασσινών και οσπρίων, ζυμαρικών και ρυζιού σε γεύματα με αμιγώς μη ζωϊκής προέλευσης τρόφιμα.

Από άτομα που επιθυμούν να ακολουθήσουν ένα χορτοφαγικό πλαίσιο διατροφής. Σε καθημερινή βάση υπάρχουν επιλογές με γεύματα μη ζωϊκής προέλευσης.

Το πρόγραμμα κρίνεται επαρκές επίσης μιας και υπάρχει μία ποικιλία τροφίμων (αυγά, κοτόπουλο, όσπρια, ζυμαρικά, κρέας) που επιτρέπει σε κάθε άτομο με διαφορετικές προτιμήσεις να επιλέξει γεύμα προς κατανάλωση.

Healthy Eating Plate

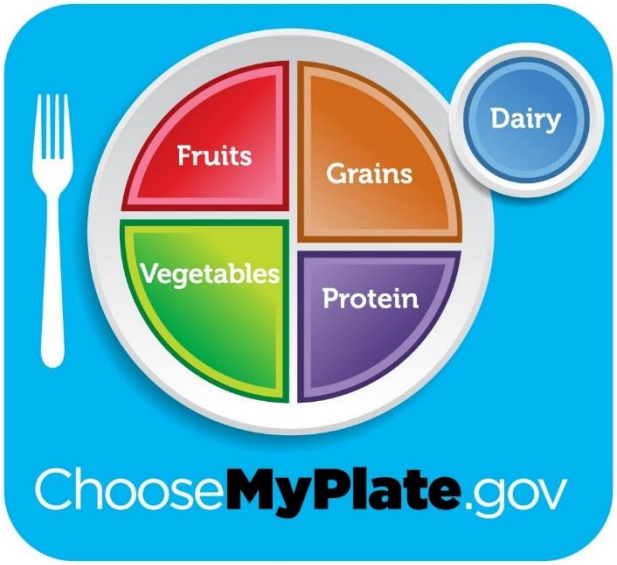
Το πιάτο υγιεινής διατροφής (Healthy Eating Plate) δημιουργήθηκε από εμπειρογνώμονες και ειδικούς σε θέματα διατροφής στη Σχολή Δημόσιας Υγείας του πανεπιστημίου του Harvard. Αποτελεί ένα νέο εποπτικό βοηθητικό μέσο που επιτρέπει στους πολίτες με απλό τρόπο καθημερινά να μπορούν να διαμορφώσουν μία οπτικοποιημένη αντίληψή του πως πρέπει να είναι διαμορφωμένο κάθε γεύμα αλλά και σε ποια αναλογία θα πρέπει να καταναλώνονται σε καθημερινή βάση τα θρεπτικά συστατικά με βάση την πηγή προέλευσής τους.



Το προτεινόμενο μενού είναι απόλυτα συμβατό και με αυτή την προοπτική. Σε κάθε προτεινόμενο πιάτο αλλά και συνολικό γεύμα, συνυπάρχουν όλα τα περιγραφόμενα από το Healthy Eating Plate, σε αναλογία και ποσότητα όπως προτείνεται από αυτό.

Σημείωση

Σαν μέτρο αξιολόγησης χρησιμοποιήθηκε το Healthy Eating Plate του Harvard έναντι του USDA's MyPlate (δείτε εικόνα παρακάτω) μιας και το Healthy Eating Plate του Harvard είναι πιο λεπτομερές και πιο κοντά στο μοντέλο της Μεσογειακής Διατροφής.



✦ **Συμπερασματικά**

Το προτεινόμενο μενού είναι απόλυτα συμβατό με το μοντέλο της μεσογειακής διατροφής μιας και ανταποκρίνεται σε κάθε χαρακτηριστικό της Μεσογειακής Διατροφής (εκτός από την κατανάλωση αλκοόλ) αλλά και με το νέο εξειδικευμένο μοντέλο του Healthy Eating Plate του Harvard.

Πηγές

- Healthy Eating Plate, Harvard School of public health 2011

8. ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ

Η προσφορά μας υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της παρούσας Διακήρυξης και επιπλέον προσφέρουμε:

8.1 ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ ΜΕΝΟΥ

- ✓ Η εταιρία μας υπερκαλύπτοντας πλήρως τις απαιτήσεις της εν λόγω διακήρυξης **προσφέρει ΜΟΝΟ νωπά κρέατα και πουλερικά ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ, νωπά λαχανικά ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ και Ψάρια από τις κατά τόπους Ιχθυόσκαλες** και πολλά άλλα

(δίνεται αναλυτική περιγραφή στο κεφάλαιο 5. Προτεινόμενες βελτιώσεις επι των ειδικών όρων και προδιαγραφών ά υλών και τροφίμων)

- ✓ Η εταιρία μας προτίθεται να ικανοποιήσει όλες τις διατροφικές ιδιαιτερότητες. Έτσι, κατά την περίοδο της Νηστείας θα ενσωματώσουμε στο ημερήσιο μενού **Νηστίσιμα Εδέσματα και Νηστίσιμα Συνοδευτικά** του κυρίως μενού.
- ✓ Επίσης θα λάβουμε υπόψη τις ανάγκες του **Χορτοφαγικού πληθυσμού** προσαρμόζοντας το εβδομαδιαίο μενού αντιστοίχως (έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).
- ✓ Ακόμη, ιδιαίτερη μέριμνα και φροντίδα δίνεται και στις ομάδες ατόμων που πρέπει να ακολουθήσουν συγκεκριμένο διατροφικό πρόγραμμα λόγω ασθενείας η δίαιτας. Για το λόγο αυτό θα υπάρχει **Ειδικό Μενού Διαίτης**.
- ✓ Η εταιρία μας διαθέτει την τεχνογνωσία (εξειδικευμένο προσωπικό και μέσα) για παραγωγή γευμάτων για **Ειδικές Διατροφικές Ομάδες** (άλιπα, χωρίς γλουτένη, χωρίς προσθήκη νατρίου, κλπ.) μιας και είναι επί σειρά ετών ανάδοχος συμβάσεων φορέων που απαιτούν ειδικό διαιτολόγιο (έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).
- ✓ Η εταιρία μας διαθέτει **πιστοποίηση HALAL** για την κάλυψη των αναγκών μουσουλμάνων και λοιπών θρησκευτικών ομάδων(έχει επισυναφθεί σχετικό μενού).

8.2 ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Η εταιρία μας προσφέρει προς τους σιτιζόμενους φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου τις παρακάτω επιπλέον παροχές :

- ✓ Η εταιρία μας θα παρέχει **ενισχυμένο μενού** στους αιμοδότες φοιτητές.
- ✓ Η εταιρία μας θα παρέχει δωρεάν σίτιση στους αριστούχους φοιτητές που δεν δικαιούνται δωρεάν σίτιση.
- ✓ Παρέχουμε δωρεάν σίτισης στους επισκέπτες φοιτητές από ιδρύματα της αλλοδαπής ή ημεδαπής που φιλοξενούνται για μικρά χρονικά διαστήματα στα πλαίσια εκπαιδευτικών και ερευνητικών προγραμμάτων.
- ✓ Η εταιρία μας θα παρέχει στήριξη στις πρωταθλήτριες ομάδες μπάσκετ, ποδοσφαίρου και κολύμβησης με αθλητικές ενδυμασίες.
- ✓ Η εταιρία μας θα συμβάλλει με κάλυψη σε εξοπλισμό στις πολιτιστικές εκδηλώσεις των φοιτητών που συνδιοργανώνονται με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- ✓ Παρέχουμε τη δυνατότητα σε **Έξι (6) φοιτητές/τριες** του Πανεπιστημίου Αιγαίου (ένας/μία ανα πανεπιστημιακή μονάδα) να πραγματοποιήσουν την πρακτική τους άσκηση στην εταιρία μας.
- ✓ **Προφέρουμε Τρείς Υποτροφίες Συνολικής Αξίας 3.000€** : Από 1.000€ για κάθε έτος της σύμβασης , στον/στην φοιτητή/τρια καθ΄ υπόδειξη της Διοίκησης του Πανεπιστημίου Αιγαίου.
- ✓ **Θα διαθέσουμε το ποσό των 1.000€** για πολιτιστικά δρώμενα σε φοιτητές, σε συνεννόηση με τους συλλόγους και το Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- ✓ Δημιουργούμε σε συνεργασία με εταιρία παροχής Internet στα Φοιτητικά Εστιατόρια **ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΣΒΑΣΗ INTEPNET WIFI.**
- ✓ Θα προσαρμόζουμε το μενού στις εθιμοτυπικές διατροφικές συνήθειες συγκεκριμένων ημερών του έτους, π.χ. Καθαρά Δευτέρα λαγάνα αντί άρτου, Την 25η Μαρτίου Ψάρι, κλπ.
- ✓ **Προσφέρουμε 1000 σουβλάκια** την ημέρα της Τσικνοπέμπτης για το εθιμοτυπικό «τσίκνισμα» σε πολιτιστικούς Φοιτητικούς Συλλόγους.

- ✓ Προσφέρουμε την δυνατότητα διοργάνωσης **«Μαθημάτων Μαγειρικής Τέχνης»** από τους chef της εταιρίας μας και Γευσιγνωσία από τους Φοιτητές στο χώρο των Φοιτητικών Εστιατορίων.

- ✓ **Προσφέρουμε δωρεάν τον μπουφέ** (γλυκίσματα, καφέδες, αναψυκτικά) **για όλες τις ορκωμοσίες** των Τμημάτων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.
- ✓ **Θα διοργανώσουμε έξι (6) ημερίδες**(1 σε κάθε φοιτητικό εστιατόριο) με την συνδρομή συνεργαζόμενων διατροφολόγων – διαιτολόγων της εταιρίας μας εντός των Φοιτητικών Εστιατορίων, με σκοπό την ανάδειξη των κανόνων υγιεινής διατροφής, τα οφέλη της Μεσογειακής διατροφής και όλα τα στοιχεία που λάβαμε υπόψη για την κατάρτιση του προτεινόμενου μενού που καταθέτουμε στην προσφορά μας

8.3 ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

Η εταιρία μας προσφέρει προς το Πανεπιστήμιο Αιγαίου τις ακόλουθες επιπλέον παροχές ανά έτος :

- ✓ **Δέκα (10) δωρεάν επιπλέον δεξιώσεις-κοκτέιλ μπουφέ** των 100 ατόμων εντός των εγκαταστάσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.
- ✓ **Δέκα (10) δωρεάν coffee breaks** των 100 ατόμων εντός των εγκαταστάσεων του Πανεπιστημίου Αιγαίου.
- ✓ **Προσφέρουμε χίλια (1000) σάντουιτς , χίλια (1000) κρουασάν και Χίλιους (1000) Χυμούς** στη διάθεση του Πανεπιστημίου Αιγαίου για να καλύψει ανάγκες των μελών του για εκπαιδευτικές εκδρομές ή ελαφρύ γεύμα.
- ✓ **Δωρεάν κάλυψη** των συνεδριάσεων της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Αιγαίου με **coffee break και snack γεύματα.**
- ✓ Προσφέρουμε τις Βασιλόπιτες κάθε έτους στη Διοίκηση του Πανεπιστημίου Αιγαίου για τις ανάγκες τις ετήσιας κοπής πίτας.