



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΗΣ



ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΗΑССР



ΗΑССР



ΑΘΗΝΑ 2010



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΦΕΤ

Ομάδα Εργασίας(Απόφαση Δ.Σ ΕΦΕΤ υπ' αριθ. 601/14-09-2010)

Επικεφαλής: Γκαντζιός Βασίλης, Προϊστάμενος του Τμήματος Ελέγχου Λουπών Επεξεργασμένων Τροφίμων της Διεύθυνσης Ελέγχου Επιχειρήσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας ΕΦΕΤ

Μέλη: Γιαννούλη Βασιλική, Προϊσταμένη του Τμήματος Ελέγχου Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης της Διεύθυνσης Ελέγχου Επιχειρήσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας ΕΦΕΤ
Βακαλόπουλος Άγγελος, Ειδικό Επιστημονικό Προσωπικό ΕΦΕΤ
Βαραγγούλη Αναστασία, Κτηνίατρος της Διεύθυνσης Ελέγχου Επιχειρήσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας ΕΦΕΤ.

Το παρόν εγχειρίδιο αξιολογήθηκε και επικυρώθηκε σύμφωνα
με την υπ'αριθ. 958/13.01.2011 Απόφαση του ΔΣ του ΕΦΕΤ

ΣΚΟΠΟΣ

Η αποτελεσματικότητα του επισήμου ελέγχου, η οποία αποτελεί πάγια και βασική επιδίωξη των αρμοδίων αρχών, προϋποθέτει αφενός τη συστηματική διενέργεια του ελέγχου από μέρους των ελεγκτικών υπαλλήλων υπό το πλαίσιο της δεοντολογίας και αφετέρου την ορθή και νομικά τεκμηριωμένη αποτύπωση των αποτελεσμάτων. Επιπλέον, οι αρμόδιες αρχές οφείλουν να διασφαλίζουν την ομοιομορφία, τη συνοχή και την ποιότητα των ελέγχων. Στην κατεύθυνση αυτή στοχεύει να συμβάλλει το παρόν εγχειρίδιο που αποτελεί έναν οδηγό επί της διαδικασίας επιθεώρησης των συστημάτων HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων.

Η εκτίμηση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών αυτοελέγχου, καθώς και του βασισμένου στις αρχές του HACCP συστήματος που εφαρμόζονται σε μια επιχείρηση τροφίμων αποτελεί μέρος του επισήμου ελέγχου. Ο έλεγχος του συστήματος αυτοελέγχου μιας επιχείρησης μπορεί να εντάσσεται στα πλαίσια ενός πλήρους ελέγχου που λαμβάνει χώρα για πρώτη φορά, στα πλαίσια ενός επανελέγχου ή ενός εστιασμένου ελέγχου.

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ HACCP (AUDIT)

Σκοπός της επιθεώρησης είναι η αξιολόγηση της επάρκειας εφαρμογής του συστήματος αυτοελέγχου της επιχείρησης. Εστιάζεται στα εξής:

- A. Αν υπάρχει σχέδιο αυτοελέγχου (Εφαρμογή Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής ή πλήρως ανεπτυγμένο σύστημα HACCP)**
- B. Αν το σχέδιο είναι έγκυρο και επαρκές, αν δηλαδή είναι επιστημονικά & τεχνικά ορθό - Επικύρωση του σχεδίου (validation) και**
- Γ. Αν το σχέδιο αυτοελέγχου εφαρμόζεται ορθά και εάν υπάρχει επαρκής καταγραφή - αρχειοθέτηση, αν δηλαδή η επιχείρηση εφαρμόζει στην πράξη όσα περιγράφονται - Επιβεβαίωση (verification).**

ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΤΟΥ HACCP

Τα βασικά στάδια της εν λόγω επιθεώρησης είναι:

- 1ο.** Εναρκτήρια συζήτηση στην επιχείρηση
- 2ο.** Ανασκόπηση – εξέταση του συστήματος αυτοελέγχου της επιθεωρούμενης επιχείρησης (έλεγχος της μελέτης HACCP πριν την επιτόπια επιθεώρηση)
- 3ο.** Διεξαγωγή επιτόπιου ελέγχου (έλεγχος των γραμμών παραγωγής και των εργαζομένων)
- 4ο.** Έλεγχος της τεκμηρίωσης λειτουργίας του συστήματος
- 5ο.** Καταληκτική συζήτηση στην επιχείρηση
- 6ο.** Τελική έκθεση επιθεώρησης

1ο. Εναρκτήρια συζήτηση

Πραγματοποιείται αμέσως μετά την άφιξη των επιθεωρητών στο χώρο της επιχείρησης. Περιλαμβάνει:

- την ενημέρωση της επιχείρησης σε σχέση με το σκοπό του ελέγχου
- την επιβεβαίωση του καθεστώτος λειτουργίας της επιχείρησης και των στοιχείων / δεδομένων που διατηρεί η υπηρεσία στο αρχείο της για την επιθεωρούμενη επιχείρηση τροφίμων
- την επιβεβαίωση της παρουσίας των κατάλληλων ατόμων από πλευράς της επιχείρησης (διοίκησης ή/και ελέγχου ποιότητας) τόσο για τη διευκόλυνση της επιθεώρησης, όσο και για τις σχετικές συζητήσεις επί των ανακυπτόντων ζητημάτων κατά τη διεξαγωγή της επιθεώρησης ή /και κατά την περάτωση της
- την εκτίμηση και καταγραφή των παραμέτρων που αφορούν το είδος και το εύρος διακίνησης των παραγομένων προϊόντων, τη δυναμικότητα της επιχείρησης και το προφίλ του καταναλωτή στον οποίο απευθύνονται τα προϊόντα, αν πρόκειται για πρώτη επιθεώρηση, ή την επιβεβαίωση/επικαιροποίηση των παραπάνω στοιχείων σε περίπτωση που πρόκειται για επανέλεγχο

2ο. Μελέτη και ανασκόπηση του σχεδίου αυτοελέγχου της επιχείρησης

Περιλαμβάνει την πριν την επιτόπια επιθεώρηση εξέταση του σχεδίου που εφαρμόζει η επιχείρηση. Σκοπός του σταδίου είναι η αξιολόγηση της μελέτης HACCP μέσα από την ανασκόπηση των σχετικών εγγράφων και την εξέταση της επάρκειάς τους. Αφορά:

- α. την εξέταση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων*
- β. την εξέταση του συστήματος HACCP*

α. Εξέταση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων

Κατά το στάδιο αυτό ελέγχονται:

- **Η κάλυψη του εργοστασίου με τον υπάρχοντα εξοπλισμό.** Σκοπός είναι:
 - Η αξιολόγηση του σχεδιασμού της εγκατάστασης
 - Η κατανόηση της ροής της παραγωγικής διαδικασίας και της πορείας που ακολουθούν οι πρώτες ύλες από την παραλαβή και την αποθήκευση μέχρι και την παραγωγή των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων και
 - Η «εξοικείωση» με τη μονάδα που θα επιθεωρηθεί και με τα προϊόντα που παράγει
- **Η ύπαρξη προαπαιτούμενων προγραμμάτων** απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία του HACCP. Ελέγχεται η ύπαρξη:
 - Καταγεγραμμένων διαδικασιών καθαρισμού – απολύμανσης
 - Καταγεγραμμένων διαδικασιών μυοκτονίας – απεντόμωσης
 - Οδηγιών προσωπικής υγιεινής και οδηγιών εργασιών
 - Αρχείων βαθμονόμησης εξοπλισμού
 - Αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού
 - Συστήματος ιχνηλασιμότητας παραγόμενων προϊόντων - διαδικασιών ανάκλησης

β. Εξέταση μελέτης HACCP

Κατά το στάδιο αυτό ελέγχονται:

- **Η συγκρότηση - ο βαθμός ανάπτυξης και η δομή του σχεδίου HACCP** (εφαρμογή όλων των αρχών του HACCP και για όλα τα παραγόμενα προϊόντα, ένταξη του σχεδίου σε ένα σύστημα ποιότητας)
- **Τα διαγράμματα ροής της παραγωγικής διαδικασίας και οι προδιαγραφές των προϊόντων που παράγονται**
- **Τα στοιχεία της ομάδας HACCP, οι ικανότητες και οι γνώσεις των μελών της ομάδας HACCP που ανέλαβαν τη μελέτη, ανάπτυξη και εγκατάστασή του**

- **Η ανάλυση των κινδύνων** της παραγωγικής γραμμής όπως έγινε από την επιχείρηση, με σκοπό να διαπιστωθεί αν υπάρχει σαφής διαχωρισμός των κατηγοριών των κινδύνων (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί), αν περιγράφονται τα αντίστοιχα προληπτικά μέτρα και εάν αυτά είναι αποτελεσματικά και εφικτά να εφαρμοστούν
- **Αν ο καθορισμός των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (ΚΣΕ) έγινε με σαφή και πλήρη τεκμηρίωση και αν οι μετρήσεις και δοκιμές σε αυτά διασφαλίζουν πλήρως τον έλεγχο των κινδύνων**
- Αν στη μελέτη συμπεριλαμβάνονται έλεγχοι που σχετίζονται με την ποιότητα του προϊόντος και όχι με την ασφάλεια
- Αν υπάρχουν συγκεκριμένες **οδηγίες εργασίας** που αφορούν τα ΚΣΕ
- Αν υπάρχουν συγκεκριμένα **έντυπα για την καταγραφή της παρακολούθησης των ΚΣΕ** (έντυπα παρακολούθησης)
- **Αν η ομάδα HACCP έχει προκαθορίσει συγκεκριμένες διορθωτικές ενέργειες** οι οποίες θα μπορούν να εφαρμοστούν σε περιπτώσεις αποκλίσεων των Κρισίμων Ορίων
- **Οι μέθοδοι μετρήσεων και δοκιμών, καθώς και ο τρόπος καταγραφής των αποτελεσμάτων που προκύπτουν** (θα προσδιοριστούν τα άτομα που ανέλαβαν τον έλεγχο των ΚΣΕ και τις καταγραφές καθώς και τα άτομα που ανέλαβαν την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών ώστε να εξεταστεί στα επόμενα στάδια η ικανότητα και η εκπαίδευσή τους).

3ο. Διεξαγωγή επιτόπιας επιθεώρησης

Στο στάδιο αυτό γίνεται η συγκέντρωση και επαλήθευση των αποδεικτικών στοιχείων και διαμορφώνονται τα ευρήματα της επιθεώρησης.

Ο επιθεωρητής περνά από όλα τα τμήματα της μονάδας (π.χ. από την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων υλών μέχρι την συσκευασία και διανομή των τελικών προϊόντων) ελέγχοντας και εξετάζοντας με προσοχή την όλη λειτουργία της μονάδας. Ελέγχονται και επιβεβαιώνονται τα διαγράμματα ροής των παραγόμενων προϊόντων καθώς και η ροή της παραγωγικής διαδικασίας της μονάδας για να διαπιστωθούν στην πράξη όσα αναγράφονται στο εγχειρίδιο του συστήματος HACCP.

Για την επίτευξη του παραπάνω στόχου (έλεγχος παραγωγικής διαδικασίας στην πράξη) θα πρέπει ο επιθεωρητής να εξετάσει αρκετές παραμέτρους. Ορισμένες από αυτές είναι:

- Αν γίνεται έλεγχος των ΚΣΕ και η καταγραφή των αποτελεσμάτων των ελέγχων στα ΚΣΕ.
- Αν υπάρχει περίπτωση επιμόλυνσης των προϊόντων (πρώτων υλών ή τελικών προϊόντων) λόγω κακής μεταχείρισής τους (αξιολόγηση της τήρησης των κανόνων ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής)
- Θα συζητήσει με τους εργαζόμενους της μονάδας και θα τους θέσει μια σειρά από ερωτήσεις σχετικά με την εργασία που τους έχει ανατεθεί ώστε να αξιολογήσει αν αυτή εφαρμόζεται σωστά, αν γνωρίζουν το σκοπό που την κάνουν και γενικότερα να διαμορφώσει μια γνώμη σχετικά με το επίπεδο γνώσεων των εργαζόμενων και την τυχόν εκπαίδευσή τους
- Κατά το στάδιο αυτό υπάρχει η δυνατότητα παραλαβής κάποιων τελικών προϊόντων για να χρησιμοποιηθούν κατά τον έλεγχο της τεκμηρίωσης του συστήματος ιχνηλασιμότητας της επιχείρησης (βάση του κωδικού αριθμού παραγωγής του προϊόντος μπορεί να διαπιστωθεί - με βάση τα τηρούμενα αρχεία - η ημερομηνία παραγωγής, η παρτίδα προϊόντος, τα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν και αν υπήρξε πρόβλημα κατά τη διάρκεια της παραγωγικής του διαδικασίας)

Ειδικότερα στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου κατά τον επιτόπιο έλεγχο εντός της παραγωγικής γραμμής θα πρέπει να ελέγχεται αν:

- Μπορεί η παρακολούθηση του ΚΣΕ να γίνει εύκολα
- Υπάρχουν οδηγίες – έχει γίνει εκπαίδευση του υπευθύνου
- Ο εξοπλισμός παρακολούθησης είναι διαθέσιμος, κατάλληλος, αξιόπιστος
- Ο τρόπος παρακολούθησης είναι γραπτώς καθορισμένος
- Το ΚΣΕ παρακολουθείται πάντα με την καθορισμένη συχνότητα
- Ο υπεύθυνος γνωρίζει πώς και γιατί γίνεται η παρακολούθηση

- Υπάρχουν έγγραφες, διαθέσιμες οδηγίες ανάληψης διορθωτικών ενεργειών
- Τα έντυπα παρακολούθησης είναι υπογεγραμμένα, ακριβή, ολοκληρωμένα

Τεχνικές κατά την επιτόπια επιθεώρηση

Ο επιθεωρητής πρέπει να διεξάγει την επιθεώρηση χρησιμοποιώντας: (α) Αποτελεσματικές ερωτήσεις, (β) Αποτελεσματική ακρόαση, (γ) Αποτελεσματική παρακολούθηση και (δ) Ορθή καταγραφή.

Τεχνική των ερωτήσεων

Ανοικτή: Ποιος... Πως... Γιατί... Πότε... Που... Τι

Π.χ. Πώς λαμβάνετε και επεξεργάζεστε τις αναλύσεις των πρώτων υλών που γίνονται από τους προμηθευτές σας; Ποιος είναι υπεύθυνος για τη λήψη δείγματος και τον έλεγχο της αλκαλικής φωσφατάσης; Κάθε πότε γίνεται ο έλεγχος;

Ενθαρρύνει την ανοικτή συζήτηση, καθησυχάζει τον ερωτώμενο, ενθαρρύνει τον ερωτώμενο να δώσει λεπτομερείς περιγραφές ώστε να εξαχθούν επαρκή συμπεράσματα.

Κλειστή: Μπορείτε... Είστε σε θέση

Π.χ. Πραγματοποιείτε πάντα έλεγχο των πρώτων υλών (π.χ. νωπό γάλα) για την ύπαρξη καταλοίπων αντιβιοτικών?

Επιτρέπει τη λήψη οριστικών απαντήσεων και ξεκαθαρίζει τυχόν αμφιβολίες.

Ανακλαστική: Είπατε ότι... πως

Π.χ. Είπατε ότι οι προμηθευτές μειγμάτων μπαχαρικών και προσθέτων δε δίνουν πάντα πλήρεις πληροφορίες για τις πρώτες ύλες τους. Πως χειρίζεστε αυτές τις καταστάσεις;

Επιβεβαιώνει δεδομένες πληροφορίες, επιτρέπει στον ερωτώμενο να επεκταθεί, δείχνει στον ερωτώμενο ότι ο επιθεωρητής εστιάζεται σε θέματα που εγκυμονούν κινδύνους.

Συγκριτική: Σύγκριση...

Π.χ. Κατά την επιβεβαίωση των εντύπων αυτοελέγχου από τον υπεύθυνο παραγωγής πως συγκρίνονται τα υπάρχοντα αρχεία ως προς την ορθότητα και επάρκεια τους;

Επιτρέπει στον επιθεωρητή να συγκεντρωθεί σε συγκεκριμένα θέματα, ενθαρρύνει τον ερωτώμενο να ανοιχθεί, επιτρέπει συγκρίσεις και ομοιομορφίες ανάμεσα στις προς συζήτηση δραστηριότητες.

Υποθετική: Σκεφθείτε... .. Αν...

Π.χ. Σε περιπτώσεις που κατά την παρακολούθηση του ΚΣΕ παρουσιαστούν παρεκκλίσεις που δεν είχαν προβλεφθεί στην μελέτη HACCP, ποια βήματα θα ακολουθήσετε;

Επιτρέπει στον επιθεωρητή να κάνει συγκεκριμένες ερωτήσεις για θέματα που πιθανόν να μην έχουν συμβεί, ενθαρρύνει τον ερωτώμενο να σκεφθεί έχοντας ένα ευρύτερο πεδίο.

Καθοδηγητική: Όταν Κάνεις αυτό τότε.....

Π.χ. Όταν αποφασίζεται η ανάληψη μίας διορθωτικής ενέργειας, αυτή ανασκοπείται, υπογράφεται και δίνεται στην παραγωγή. Τι συμβαίνει μετά; Επιβεβαιώνεται η εφαρμογή της;

Επιβεβαιώνει πληροφορίες ή αποτρέπει την επανάληψη δεδομένων πληροφοριών

Οπτική παρακολούθηση – παρατήρηση

Χρησιμοποιείται για τον έλεγχο:

- Προαπαιτούμενων προγραμμάτων (εφαρμόζονται όπως προβλέπεται;)
- Προϊόντων (έχουν προβλεφθεί στη μελέτη;)
- Πρακτικών παραγωγής (είναι όπως έχουν σχεδιαστεί;)
- Σταδίων παραγωγής και διαγραμμάτων ροής (είναι όπως δηλώνονται στη μελέτη;)
- Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (παρακολουθούνται όπως προβλέπεται; Τα κρίσιμα όρια τηρούνται;)
- Αρχείων (τηρούνται όταν απαιτείται)
- Ύπαρξης μη εγκεκριμένων αλλαγών

Τήρηση Σημειώσεων

Ο Επιθεωρητής θα πρέπει να καταγράφει όλη την απαιτούμενη πληροφορία κατά τη διάρκεια της επιτόπου επιθεώρησης:

- Μια περίληψη των ευρημάτων που διαπιστώθηκαν
- Τα στοιχεία του προσωπικού που ρωτήθηκε και οι απαντήσεις που δόθηκαν

Κατά τη διάρκεια του επιτόπου ελέγχου της εγκατάστασης ο επιθεωρητής πρέπει:

(α) να λαμβάνει πάντα υπόψη τί συμβαίνει στην περίπτωση αποτυχίας του συστήματος σε ένα τομέα

(β) να ελέγχει πώς αντιμετωπίζεται και αποτρέπεται η επανάληψή μιας αποτυχίας

(γ) να συλλέγει αποδείξεις σχετικά με διαδικασίες που δεν εφαρμόζονται (π.χ. πρακτικές παρακολούθησης στα ΚΣΕ)

4ο. Έλεγχος τεκμηρίωσης της σωστής λειτουργίας

Κατά το στάδιο αυτό ελέγχεται η επάρκεια και η πληρότητα των αρχείων που σχετίζονται με την λειτουργία του συστήματος. Τα αρχεία αυτά αποτελούν τις αποδείξεις με τις οποίες επιβεβαιώνεται η σωστή λειτουργία του HACCP και όλων των εργασιών που περιγράφονται στο εγχειρίδιο HACCP.

Αφορά την ανασκόπηση αρχείων του συστήματος και συγκεκριμένα:

- Αρχεία ΚΣΕ
 - Παρακολούθησης (μετρήσεις και τις δοκιμές στα ΚΣΕ - εξετάζεται αν γίνεται σωστή και διαρκής καταγραφή των αποτελεσμάτων)
 - Διορθωτικών ενεργειών (ύπαρξη διορθωτικών ενεργειών καθώς και τα αποτελέσματα που προέκυψαν στην περίπτωση εφαρμογής τέτοιων διορθωτικών ενεργειών)

- Αρχεία επιβεβαίωσης του συστήματος
 - Αρχεία μικροβιολογικών ή χημικών αναλύσεων
 - Αρχεία ανασκόπησης του συστήματος
 - Ανάκληση προϊόντων, απορρίψεις προϊόντων (κωδικοί προϊόντων, παρτιδοποίηση προϊόντων)

- Αρχεία παραγωγής
 - Αρχεία άλλων τμημάτων της επιχείρησης όπως για παράδειγμα στο τμήμα παραλαβών των πρώτων υλών (αρχεία συστατικών, αρχεία πιστοποιημένων προμηθευτών).
 - Αρχεία στα οποία καταγράφονται οι συνθήκες που επικρατούν στους χώρους αποθήκευσης ή συντήρησης όπως είναι για παράδειγμα η θερμοκρασία των χώρων τεμαχισμού κρέατος, των ψυκτικών χώρων, των χώρων ωρίμανσης τυροκομικών προϊόντων καθώς και η σχετική υγρασία των χώρων αποθήκευσης κ.ά.
 - Αρχεία ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας (π.χ αρχεία χρήσης προσθέτων).
 - Αρχεία επικύρωσης των παραγωγικών μεθόδων (αναλύσεις προϊόντων, επικύρωση τεχνολογικών μεθόδων)
 - Αρχεία διαχείρισης ακαταλλήλων
 - Αρχεία ιχνηλασιμότητας
 - Αρχεία συμμόρφωσης των υλικών συσκευασίας

- Αρχεία προαπαιτούμενων του συστήματος
 - ο Αρχεία που υποδηλώνουν τη σωστή εφαρμογή και λειτουργία των προαπαιτούμενων προγραμμάτων
 - ο Αρχεία που έχουν σχέση με την εκπαίδευση του προσωπικού της εταιρίας για να αξιολογηθεί, σε συνδυασμό με την εικόνα που σχηματίζει ο επιθεωρητής για το επίπεδο γνώσεων αυτών, η ανάγκη πρόσθετης εκπαίδευσης
- Αρχεία που έχουν σχέση με εσωτερικές επιθεωρήσεις που έχει πραγματοποιήσει η ίδια η εταιρία (αξιολόγηση της προσπάθειας βελτίωσης του συστήματος)
- Αρχεία τροποποιήσεων της μελέτης HACCP (όταν έχει γίνει) (π.χ αλλαγές πρώτων υλών, μεθόδων και τεχνικών παραγωγής, αλλαγές των χαρακτηριστικών των τελικών προϊόντων)

5ο. Καταληκτική συζήτηση

Σχετικά με τις καλές πρακτικές της τελικής / καταληκτικής συνάντησης, δεν παραλείπονται τα παρακάτω σημεία:

- Ευχαριστίες προς τον επιθεωρούμενο και γενικότερα όλων όσοι έλαβαν μέρος κατά την επιθεώρηση από πλευράς της επιχείρησης
- Αναφορά των παρατηρήσεων, τόσο των θετικών όσο και των αρνητικών
- Σύνοψη
- Διατύπωση ερωτήσεων και απαντήσεων
- Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών και χρονοδιαγράμματος ελέγχου εφαρμογής τους
- Ενημέρωση για τον τρόπο πραγματοποίησης της επιβεβαιωτικής παρακολούθησης

6ο. Τελική έκθεση επιθεώρησης (ευρήματα σε σχέση με το σύστημα HACCP)

Οι ελεγκτές θα πρέπει στο τέλος της επιθεώρησης (audit) του συστήματος HACCP της επιχείρησης να μπορούν να αξιολογήσουν:

1. Την ύπαρξη ενός δομημένου σχεδίου αυτοελέγχου
2. Την ορθότητα της αναγνώρισης των κινδύνων παραγωγής από την ίδια την επιχείρηση
3. Την επάρκεια των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου
4. Την επάρκεια των ελέγχων που λαμβάνουν χώρα στα ΚΣΕ και των διαδικασιών παρακολούθησης

5. Την ικανότητα της επιχείρησης να επιβεβαιώνει την ορθή λειτουργία του συστήματος και να καταγράφει τις ενέργειες που προβλέπονται στο σχέδιο αυτοελέγχου.

Ένα σύστημα HACCP κρίνεται ανεπαρκές όταν:

1. Δεν βασίζεται στις 7 αρχές του HACCP
2. Η εφαρμογή του συστήματος δεν καλύπτει τις απαιτήσεις που τέθηκαν με το σχέδιο HACCP
3. Οι μηχανισμοί παρακολούθησης είναι ελλιπείς
4. Δεν γίνεται ορθή εφαρμογή διορθωτικών μέτρων σε περιπτώσεις αποκλίσεων
5. Οι εργαζόμενοι δεν εκτελούν τις εργασίες που προβλέπονται από το σύστημα HACCP
6. Τα αρχεία του HACCP δεν διατηρούνται ή δεν εκπονούνται όπως προβλέπεται
7. Παράγεται ή διατίθεται ακατάλληλο προϊόν

Κατά την Συγγραφή της Έκθεσης ο Επιθεωρητής πρέπει:

- Να επικαλείται συγκεκριμένες νομοθετικές διατάξεις
- Να επικαλείται αντικειμενικά ευρήματα και να μην καταλήγει σε αβάσιμα συμπεράσματα
- Να δηλώνει με σαφήνεια τη φύση του προβλήματος (μη συμμορφώσεις)
- Να αποφεύγει τις γενικότητες και να περιγράφει την πλήρη έκταση του προβλήματος
- Να αποφεύγει "ακραίες" εκφράσεις και να χρησιμοποιεί οικεία ορολογία
- Να μην επικεντρώνει την κριτική του σε μεμονωμένα άτομα ή στα λάθη τους
- Να αποφεύγει τις έμμεσες και ασαφείς εκφράσεις
- Να καθορίζει την ημερομηνία επανελέγχου στις περιπτώσεις μη συμμορφώσεων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Στη συνέχεια παρατίθενται συνοπτικά τα κριτήρια για την αξιολόγηση ενός συστήματος HACCP και των προαπαιτούμενων προγραμμάτων που το συνοδεύουν, καθώς και το έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση.

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΤΟΥ HACCP

<i>Κριτήρια προς αξιολόγηση</i>	<i>Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση</i>
1. ΚΤΙΡΙΑΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ	
1.1 Γενική οργάνωση - σχεδιασμός <ul style="list-style-type: none">- συμμόρφωση γειτνιάζοντος χώρου- συμμόρφωση με την αρχή της γραμμικής ροής- διαχωρισμός μεταξύ καθαρής και ακάθαρτης ζώνης- αποφυγή διασταυρώσεων μεταξύ των παραγωγικών γραμμών	Κάτοψη της εγκατάστασης όπου ελέγχονται: <ul style="list-style-type: none">- ταυτοποίηση των χώρων- χωροθέτηση εξοπλισμού και εργασιών- χωροθέτηση αποδυτηρίων –χώρων υγιεινής- χώροι παραλαβών–αποστολών, χώροι εισόδου–εξόδου προσωπικού- διάγραμμα ροών (μετακίνησης προσωπικού, παραγωγής προϊόντων, παραλαβής πρώτων υλών, διάθεσης υποπροϊόντων)- παροχές πόσιμου νερού- παροχέτευση υγρών αποβλήτων
1.2 Κατασκευή <ul style="list-style-type: none">- επιφάνειες τοίχων: λείες, μη απορροφητικές με δυνατότητα καθαρισμού- επιφάνειες δαπέδων- δυνατότητα παροχέτευσης των χρησιμοποιούμενων υδάτων- εξαερισμός	Αποδεικτικά των χρησιμοποιούμενων υλικών και των τεχνικών κατασκευής όταν απαιτείται
1.3 Εξοπλισμός <ul style="list-style-type: none">- χρησιμοποιούμενα υλικά: εύκολα να καθαριστούν και να συντηρηθούν- επιφάνειες σε επαφή με τα τρόφιμα: μη απορροφητικές και μη τοξικές	Αποδεικτικά των χρησιμοποιούμενων υλικών και των τεχνικών κατασκευής όταν απαιτείται
1.4 Συντήρηση κτιρίων και εξοπλισμού	Εγχειρίδια συντήρησης κτιρίου και εξοπλισμού Αρχεία βαθμονόμησης – διακρίβωσης του εξοπλισμού

<i>Κριτήρια προς αξιολόγηση</i>	<i>Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση</i>
2. ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ	
2.1 Σταθερότητα προμηθευτών πρώτων υλών	<ul style="list-style-type: none"> - Κατάλογος – αρχειοθέτηση προμηθευτών - Συμβάσεις με τους προμηθευτές
2.2 Προδιαγραφές πρώτων υλών	<ul style="list-style-type: none"> - Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά πρώτων υλών - Τύπος συσκευασίας πρώτων υλών - Επισήμανση - Έντυπα προδιαγραφών πρώτων υλών ή οδηγίες εργασίας - Σύνθεση πρώτων υλών - Επισήμανση - Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά πρώτων υλών
2.3 Έλεγχος παραλαβών	<ul style="list-style-type: none"> - Κριτήρια αποδοχής παραλαβών - Αρχεία καταγραφών παραλαβών - Αρχεία οργανοληπτικού ελέγχου πρώτων υλών - Προσχεδιασμένες διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις μη αποδεκτών προϊόντων - Σχέδιο δειγματοληψίας πρώτων υλών - Αρχεία εργαστηριακών αναλύσεων - Αρχεία ελέγχου των οχημάτων μεταφοράς
3. ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ	
3.1 Ταυτοποίηση προμηθευτών πρώτων υλών – παραληπτών προϊόντων	<p>Σύστημα κωδικοποίησης πρώτων υλών:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Κωδικοποίηση παραλαβών - Οδηγίες καταγραφής και αρχεία καταγραφών παραλαμβανόμενων πρώτων υλών <p>Σύστημα καθορισμού παρτίδων:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Διαδικασίες καθορισμού <p>Αρχεία αποθηκών (στοκ πρώτων υλών και τελικών προϊόντων)</p>
3.2 Δυνατότητα εσωτερικής ιχνηλάτησης	<p>Διαδικασίες εσωτερικής ιχνηλάτησης:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Επισήμανση – ιχνηλάτηση ενδιάμεσων προϊόντων - Έντυπα παρακολούθησης ενδιάμεσων προϊόντων

Κριτήρια προς αξιολόγηση	Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση
	<ul style="list-style-type: none"> - Αρχεία δοκιμής ανταπόκρισης του συστήματος (τυχαίος έλεγχος επισημάνσης προϊόντος)
4. ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ - ENTOMOKTONIA	
<p>Εφαρμογή προγράμματος καταπολέμησης</p> <ul style="list-style-type: none"> - εφαρμογή διαδικασιών πρόληψης εισόδου (εξωτερικό περιβάλλον, προστατευτικά μέσα, αποθήκευση παλαιού εξοπλισμού) - εφαρμογή διαδικασιών αποφυγής πολλαπλασιασμού - εφαρμογή διαδικασιών ανίχνευσης εισόδου και καταπολέμησης 	<p>Πρόγραμμα καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Περιγραφή προγράμματος – είδη χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων - Κάτοψη τοποθέτησης δολωματικών σταθμών - Αρχεία παρακολούθησης - Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
5. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	
<p>5.1 Υγεία προσωπικού της επιχείρησης</p> <p>5.2 Πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού</p> <p>5.3 Υγιεινή ιματισμού του προσωπικού</p> <ul style="list-style-type: none"> - προμήθεια από την επιχείρηση του ιματισμού εργασίας - καθαρισμός ιματισμού από την επιχείρηση ή με ευθύνη της επιχείρησης - ασφαλής διαχείριση καθαρού και ακάθαρτου (ή εξωτερικού) ιματισμού - ντουλάπες αποθήκευσης με δύο χώρους (καθαρού και ακάθαρτου ιματισμού) - καταλληλότητα εξοπλισμού <p>5.4 Συμμόρφωση με Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής και Κανόνες Ορθής Υγιεινής</p>	<p>Βιβλιάρια υγείας</p> <p>Χρονοδιάγραμμα και περιεχόμενα προγράμματος Πιστοποιητικά επαγγελματικής κατάρτισης</p> <p>Διαδικασίες διαχείρισης ιματισμού</p> <p>Εγκεκριμένη μελέτη προαπαιτούμενων συστήματος HACCP</p>

<i>Κριτήρια προς αξιολόγηση</i>	<i>Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση</i>
6. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ	
<ul style="list-style-type: none"> - Χρήση νερού δικτύου ή νερού από ιδιωτική πηγή ύδρευσης ή γεώτρηση - Μικροβιολογικός έλεγχος του νερού - Χημικός έλεγχος όταν απαιτείται 	<p>Αποδεικτικά έντυπα προμηθευτή (π.χ. λογαριασμοί χρήσης)</p> <p>Αρχείο παρακολούθησης της ποιότητας του νερού από τον προμηθευτή</p> <p>Αποτελέσματα μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων από την επιχείρηση</p>
7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	
7.1 Καταλληλότητα εξοπλισμού	Περιγραφή προγράμματος και γραπτές οδηγίες όταν χρειάζεται
7.2 Εφαρμογή συγκεκριμένου πλάνου διαχείρισης	Σύμβαση με εξωτερική εταιρία όταν απαιτείται (π.χ ζωικά υποπροϊόντα)
7.3 Συμμόρφωση με Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής και Κανόνες Ορθής Υγιεινής	Εγκεκριμένη μελέτη προαπαιτούμενων συστήματος HACCP
8. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΨΥΚΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	
8.1 Ύπαρξη εξοπλισμού παρακολούθησης (θερμόμετρα ψυκτικών θαλάμων, θερμόμετρα παρακολούθησης εσωτερικής θερμοκρασίας τροφίμων)	Έντυπα παρακολούθησης ψυκτικών θαλάμων Αρχεία εξοπλισμού καταγραφής των ψυκτικών θαλάμων
8.2 Ύπαρξη εξοπλισμού ειδοποίησης σε περιπτώσεις προβλημάτων (συναγερμός)	Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
<ul style="list-style-type: none"> - Εφαρμογή εγκεκριμένου σχεδίου - Μικροβιολογικός έλεγχος αποτελεσματικότητας αυτού 	<p>Σύνοψη των διαδικασιών σε ένα «πλάνο καθαρισμού» ή έντυπο οδηγιών καθαρισμού</p> <p>Έντυπο αυτοελέγχου διαδικασιών καθαρισμού</p> <p>Αποτελέσματα ελέγχου της επάρκειας της απολύμανσης (π.χ. ATP tests)</p> <p>Αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων επιφανειών</p>

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ HACCP

Κριτήρια προς αξιολόγηση

Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση

Στάδιο 1

1.1 Δέσμευση Διοίκησης.

Έγγραφο δέσμευση εφαρμογής του συστήματος
Οργανόγραμμα ομάδας

1.2 Δημιουργία ομάδας HACCP

Ατομικά έντυπα ανάθεσης καθηκόντων
Ατομικά έντυπα εκπαίδευσης

- εκπαίδευση των μελών της ομάδας σε συστήματα HACCP
- χρήση εξωτερικών συνεργατών
- μέλη του προσωπικού που συμμετέχουν
- καθορισμός τεχνικών καθηκόντων και αρμοδιότητες

1.3 Διαχείριση ενεργειών εφαρμογής του συστήματος

Πρόγραμμα ενεργειών
Χρονοδιάγραμμα, καταληκτικές ημερομηνίες
Πρακτικά συναντήσεων
Διάγραμμα ροής της διάδοσης των τροποποιημένων εκδόσεων

- Οργάνωση – προγραμματισμός
- Διάδοση των τροποποιημένων εκδόσεων του συστήματος

Στάδιο 2

2.1 Περιγραφή προϊόντων

Φάκελος περιγραφής των προϊόντων

- Σύνθεση, σύσταση, επισήμανση διάθεσης, όγκος
- Προδιαγραφές πρώτων υλών: σύσταση, αναλογία και μορφή στο τελικό προϊόν
- Φυσικοχημικοί παράμετροι, διάρκεια ζωής, συνθήκες διατήρησης, επεξεργασία εξυγίανσης

Στάδιο 3

3.1 Καθορισμός της αναμενόμενης χρήσης

Εγχειρίδιο χρήσης των προϊόντων

- Διάρκεια ζωής
- Ομάδα καταναλωτών
- Συνθήκες χρήσης
- Πιθανές παρεκκλίσεις κατά τη διατήρηση ή χρήση του προϊόντος

Επισήμανση:
Υποχρεωτική
Προαιρετική

<i>Κριτήρια προς αξιολόγηση</i>	<i>Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση</i>
Στάδιο 4	
4.1 Διάγραμμα ροής	Οι αλλαγές των παραγωγικών διαδικασιών συμπεριλαμβάνονται στο διάγραμμα ροής
Στάδιο 5	
5.1 Επιβεβαίωση του διαγράμματος ροής <ul style="list-style-type: none"> - ροή εργασιών κατά την επιτόπια επιθεώρηση - ροή εργασιών κάτω από διαφορετικούς όγκους παραγωγής (μικρή ή μεγάλη παραγωγή) - περιεχόμενα του διαγράμματος: είδος σταδίων παραγωγής, εισερχόμενες πρώτες ύλες, εξερχόμενα τελικά προϊόντα, διασταυρώσεις παραγωγικών ροών, φυσικοχημικοί παράμετροι (Θ°, χρόνος, , pH) 	Διαγράμματα ροής: <ul style="list-style-type: none"> για κάθε παραγόμενο προϊόν ή σύνολο ομοειδών προϊόντων ή για κάθε παραγωγική ροή που οδηγεί σε ομοειδή προϊόντα ή για κάθε περίοδο παραγωγής ομοειδών προϊόντων
Στάδιο 6	
6.1 Ανάλυση κινδύνων <ul style="list-style-type: none"> - ανάλυση των υπαρχόντων κινδύνων με βάση το διάγραμμα ροής - αξιολόγηση του κινδύνου (πιθανότητα – σοβαρότητα) 	Κατάλογος αναγνωρισμένων κινδύνων Συσχέτιση των κινδύνων με τα στάδια παραγωγής (χρήση πίνακα σταδίων) Έκθεση αξιολόγησης της κρισιμότητας για κάθε κίνδυνο
6.2 Σχεδιασμός προληπτικών μέτρων	Πίνακας προληπτικών μέτρων Λειτουργικές διαδικασίες για την εφαρμογή τους
Στάδιο 7	
7.1 Καθορισμός των ΚΣΕ <ul style="list-style-type: none"> - χρησιμοποιούμενη μέθοδος 	Κατάλογος των ΚΣΕ Καταγραφή διαδικασίας επιλογής
Στάδιο 8	
8.1 Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για κάθε ΚΣΕ <ul style="list-style-type: none"> - κριτήρια επιλογής τους και αιτιολόγηση - βιβλιογραφικά δεδομένα - αποτελέσματα δοκιμών (π.χ μικροβιολογικών) - νομοθετικές απαιτήσεις 	Κατάλογος των κριτηρίων επιλογής Μετρήσιμες και διαχειρίσιμες παράμετροι ελέγχου

Κριτήρια προς αξιολόγηση	Έγγραφο υλικό που αξιολογείται κατά περίπτωση
Στάδιο 9	
9.1 Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης για κάθε ΚΣΕ	Οδηγίες εργασίας Μοντέλα χρησιμοποιούμενων εντύπων παρακολούθησης
9.2 Πρόγραμμα ελέγχου -συντήρησης – βαθμονόμησης εξοπλισμού	Έντυπο καταγραφών ελέγχου εξοπλισμού
Στάδιο 10	
10.1 Σχέδιο διορθωτικών ενεργειών για την περίπτωση απώλειας ελέγχου σε ένα ΚΣΕ	Πίνακας συσχέτισης των παρατηρούμενων αποκλίσεων και των διορθωτικών ενεργειών που θα πρέπει να αναληφθούν
10.2 Εξασφάλιση επανελέγχου των παρτίδων που σχετίζονται με τις διορθωτικές ενέργειες	Οδηγίες εργασίας Έντυπα ιχνηλάτισης των ύποπτων παρτίδων
Στάδιο 11	
11.1 Πρόγραμμα ενεργειών επιβεβαίωσης - μικροβιολογικές αναλύσεις - δοκιμές προϊόντων (επώαση τελικών προϊόντων, challenge test) - εσωτερικές επιθεωρήσεις	Πλάνο αναλύσεων Πλάνο δειγματοληψιών Αποδεκτές μικροβιολογικές τιμές
11.2 Καθορισμός πρακτικών μεθόδων ελέγχου της ορθής λειτουργίας του συστήματος	Εκθέσεις επιθεωρήσεων εσωτερικές ή εξωτερικές
Στάδιο 12	
12.1 Καταγραφές εντύπων, τήρηση αρχείων	Σχετικά έγγραφα εφαρμογής του συστήματος

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΕΥΕΛΙΞΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το εννοιολογικό πλαίσιο του άρθρου 5, του Καν 852/04 επιτρέπει την εφαρμογή των αρχών του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία σε όλες τις περιπτώσεις και ιδίως σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό, κύρια θέματα για μια απλουστευμένη διαδικασία HACCP είναι τα εξής:

(α) Αιτιολογική σκέψη 15 του εν λόγω κανονισμού, στην οποία αναφέρεται ότι:

«...σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, και ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου. Ομοίως, η απαίτηση θέσπισης «κρίσιμων ορίων» δεν συνεπάγεται την ανάγκη να καθορίζεται αριθμητικό όριο σε κάθε περίπτωση. Επιπλέον, η απαίτηση διατήρησης εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις.»

(β) Η σαφής δήλωση στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ότι η διαδικασία πρέπει να βασίζεται στις αρχές του HACCP

(γ) Η δήλωση στο άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο ζ) ότι η ανάγκη κατάρτισης εγγράφων και αρχείων πρέπει να είναι ανάλογη με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.

(δ) Το άρθρο 5 παράγραφος 5 του κανονισμού που επιτρέπει τη χρήση οδηγών για την εφαρμογή των αρχών του HACCP.

Προκειμένου να είναι δυνατή η αξιολόγηση κατά τον επίσημο έλεγχο της ευέλικτης εφαρμογής του συστήματος HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να ληφθούν υπόψη:

- Η πρακτική σημασία της εφαρμογής ενός συστήματος HACCP. Τα συστήματα HACCP δεν αποτελούν υποκατάστατο άλλων απαιτήσεων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων αλλά μέρος ενός συνόλου μέτρων που πρέπει να εξασφαλίζουν την ασφάλεια των τροφίμων. Κατά κύριο λόγο, πρέπει να έχει κανείς υπόψη ότι πριν από τη θέσπιση των διαδικασιών HACCP πρέπει να τηρούνται οι προαπαιτούμενες προδιαγραφές όπως έχουν αναφερθεί. Οι προδιαγραφές αυτές σχεδιάζονται για τον έλεγχο των κινδύνων γενικά και περιγράφονται σαφώς στην κοινοτική νομοθεσία.
- Το είδος της επιχείρησης τροφίμων και ιδιαίτερα οι κίνδυνοι που συνδέονται με ορισμένα είδη τροφίμων και με τις παραγωγικές διαδικασίες που εφαρμόζονται (π.χ διάθεση τροφίμων χωρίς

παρασκευή, διάθεση τυποποιημένων τροφίμων σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος, ανάγκη τήρησης ψυκτικής αλυσίδας, παρασκευή τροφίμων για άμεση διάθεση, κτλ)

- Η εφαρμογή των αρχών της Ανάλυσης των κινδύνων για τον καθορισμό του εύρους των διαδικασιών HACCP και η κατάταξη των επιχειρήσεων σε εκείνες που:
 - ❖ από την ανάλυση κινδύνων μπορεί να διαπιστωθεί ότι όλοι οι κίνδυνοι για το τρόφιμο μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή προαπαιτούμενων προδιαγραφών για την υγιεινή των τροφίμων
 - ❖ λόγω της φύσης της επιχείρησης τροφίμων και των παραγόμενων τροφίμων, πιθανοί κίνδυνοι μπορούν να παρακολουθούνται και να ελέγχονται κυρίως με την εφαρμογή προαπαιτούμενων προδιαγραφών. Στις περιπτώσεις αυτές δεν χρειάζεται επίσημη ανάλυση κινδύνων. Γι αυτές τις επιχειρήσεις τροφίμων συνιστάται η κατάρτιση οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής
 - ❖ είναι δυνατόν να προβλεφθούν με επαρκή ασφάλεια όλοι οι κίνδυνοι που πρέπει να ελεγχθούν. Οδηγίες σχετικά με παρόμοιους κινδύνους και τον έλεγχό τους μπορούν να περιέχονται σε ένα γενικό οδηγό HACCP.
- Η επάρκεια της εφαρμογής των προαπαιτούμενων του συστήματος HACCP και ο βαθμός στον οποίο αυτά μπορούν να εξασφαλίσουν την ασφάλεια των τροφίμων. Όταν οι προαπαιτούμενες προδιαγραφές (είτε συνοδεύονται από οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής είτε όχι) επιτυγχάνουν το στόχο του ελέγχου κινδύνων σε τρόφιμα, θεωρείται ότι ικανοποιούνται οι υποχρεώσεις των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων σε σχέση με την εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου. Κάτι τέτοιο μπορεί για παράδειγμα να γίνει αποδεκτό σε:
 - ❖ καταστήματα στα οποία σερβίρονται κυρίως ποτά (μπαρ, καφετέριες κ.α.),
 - ❖ μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης (όπως παντοπωλεία),
 - ❖ καταστήματα μεταφοράς και αποθήκευσης προσυσκευασμένων τροφίμων
 - ❖ περίπτερα , οχήματα πώλησης τροφίμων
- Η χρήση από την επιχείρηση Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (π.χ σε περιπτώσεις επιχειρήσεων στις οποίες ο χειρισμός τροφίμων γίνεται σύμφωνα με διαδικασίες που είναι ευρέως γνωστές και συχνά αποτελούν μέρος της συνήθους επαγγελματικής κατάρτισης των υπευθύνων, όπως εστιατόρια, σημεία λιανικής πώλησης, κτλ)
- Η χρήση Γενικών Οδηγών για την Εφαρμογή του Συστήματος HACCP (π.χ σε περιπτώσεις επιχειρήσεων στις οποίες η διαδικασία παρασκευής είναι γραμμική και η πιθανότητα ύπαρξης κοινών κινδύνων είναι υψηλή, όπως για παράδειγμα σφαγεία, εγκαταστάσεις επεξεργασίας αλιευτικών προϊόντων, γαλακτοκομικές μονάδες, επιχειρήσεις που εφαρμόζουν τυποποιημένες διαδικασίες επεξεργασίας τροφίμων, κτλ).

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑΣ ΕΥΕΛΙΞΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Με γνώμονα τα παραπάνω, ειδικότερα σημεία που θα πρέπει να αξιολογηθούν είναι:

1. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΩΝ ΟΡΘΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

- Το εύρος της επεξεργασίας των τροφίμων της επιχείρησης (η επιχείρηση δεν θα πρέπει συνήθως να προβαίνει στην προπαρασκευή, παρασκευή ή επεξεργασία τροφίμων)
- Ο όγκος και το μέγεθος παραγωγής ή διακίνησης τροφίμων και ο βαθμός στον οποίο αυτό επηρεάζει την ασφάλεια των τροφίμων
- Ο υπάρχων εξοπλισμός της επιχείρησης και οι ανάγκες συντήρησης αυτού
- Ο βαθμός στον οποίο υπάρχουν κίνδυνοι από την επεξεργασία τροφίμων εντός της επιχείρησης
- Η ανάγκη τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας
- Το επίπεδο υγιεινής της επιχείρησης

2. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΟΔΗΓΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Η τήρηση των προαπαιτούμενων προδιαγραφών του συστήματος HACCP, χωρίς κατ' ανάγκη τη τήρηση ανάλογων καταγραφών, όπως:
 - προδιαγραφές όσον αφορά την υποδομή και τον εξοπλισμό
 - προδιαγραφές για τις πρώτες ύλες,
 - τον ασφαλή χειρισμό του τροφίμου (περιλαμβανομένης της συσκευασίας και της μεταφοράς),
 - το χειρισμό των αποβλήτων τροφίμων,
 - τις διαδικασίες ελέγχου των παρασίτων,
 - τις διαδικασίες εξυγίανσης (καθαρισμό και απολύμανση),
 - την ποιότητα του νερού,
 - τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας,
 - την υγεία του προσωπικού και την προσωπική υγιεινή,
 - την κατάρτιση του προσωπικού
- Η τήρηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας όσον αφορά την υποδομή, τον εξοπλισμό και την παραγωγική λειτουργία της επιχείρησης.

- Η γνώση από την επιχείρηση των σημείων της παραγωγικής διαδικασίας τα οποία θεωρούνται κρίσιμα
- Ο τρόπος και η επάρκεια παρακολούθησης των σημείων αυτών (π.χ με τη χρήση εντύπων συνεχούς παρακολούθησης, με τη χρήση εντύπων καταγραφής των περιπτώσεων απόκλισης, με τη χρήση αριθμητικών ορίων ή εμπειρικών τρόπων αξιολόγησης, κτλ)
- Η γνώση από την επιχείρηση πιθανών κινδύνων που συνδέονται με ορισμένα τρόφιμα (π.χ. νωπά αυγά και πιθανή παρουσία σαλμονέλας σε αυτά), όπως επίσης και τις μεθόδους ελέγχου της μόλυνσης τροφίμων (π.χ. η αγορά νωπών αυγών από αξιόπιστη πηγή και οι συνδυασμοί χρόνου και θερμοκρασίας για την επεξεργασία).
- Η θέσπιση και χρήση προδιαγραφών από την επιχείρηση (π.χ ποιότητα πρώτων υλών, κατάλληλοι προμηθευτές)
- Η γνώση και εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις αποκλίσεων από τα κρίσιμα όρια ή τις ορθές πρακτικές όπως έχουν τεθεί.

3. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΕΝΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ HACCP

Πέραν της αξιολόγησης εφαρμογής του συστήματος HACCP θα πρέπει να ελεγχθεί αν:

- Πριν την εφαρμογή του σχεδίου HACCP υπάρχει επαρκής εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και τηρούνται επαρκώς τα προαπαιτούμενα του συστήματος HACCP.
- Η χρήση γενικών πλάνων έχει προσαρμοστεί στις ιδιαίτερες συνθήκες και στις τυχόν αδυναμίες υποδομής της επιχείρησης ώστε να μπορούν να ελέγξουν αποτελεσματικά τους ιδιαίτερους κινδύνους της επιχείρησης (π.χ. απαραίτητοι χρονικοί διαχωρισμοί για την αποφυγή επιμολύνσεων)
- Το σύστημα HACCP έχει ενσωματωθεί στις καθημερινές πρακτικές και διαδικασίες που εφαρμόζει η επιχείρηση.