



Ολοκληρωμένη Παροχή Υπηρεσιών

## Μελέτη Ανάπτυξης Συστήματος Διαχείρισης & Ελέγχου Ασφάλειας Τροφίμων

# "HACCP"

### για Παιδικούς & Βρεφονηπιακούς Σταθμούς

σύμφωνα με την Υ.Α.47829/ΦΕΚ.2161/τ.Α

Οι Παιδικοί, Βρεφικοί & Βρεφονηπιακοί Σταθμοί, που παρασκευάζουν & διαθέτουν γεύμα οφείλουν να θεσπίσουν, εφαρμόσουν και διατηρήσουν διαδικασίες βάσει των Αρχών HACCP (αρθρ. 5 & 6 της Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/2017/ΦΕΚ2161/τ.Α).

Οι Υπεύθυνοι των Παιδικών Σταθμών, οφείλουν να γνωρίζουν τις ευθύνες τους στο πεδίο της δραστηριότητας τους, όπως αυτές προκύπτουν από τις νομοθετικές απαιτήσεις Υγιεινής των Τροφίμων, καθώς επίσης & να τηρούνται ενήμεροι για τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας από τις Τοπικές Υγειονομικές Υπηρεσίες.

Οι Υπεύθυνοι των Μονάδων πρέπει να μεριμνούν για την προετοιμασία & τον ορθό χειρισμό των τροφίμων. Η Υγεία & η Ευημερία των παιδιών στους Παιδικούς Σταθμούς, αποτελεί πεδίο υψίστης σημασίας. Για λόγους προστασίας της Υγείας - ιδιαιτέρως των βρεφών & μικρών παιδιών - στους Παιδικούς, Βρεφικούς & Βρεφονηπιακούς Σταθμούς πρέπει να παρέχονται ασφαλή τρόφιμα.

Εφόσον η παρασκευή των γευμάτων, γίνεται εντός του Σταθμού, απαιτείται η τήρηση των κανόνων υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή των γευμάτων και να προλαμβάνονται τα τροφιμογενή νοσήματα.

Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την υγιεινή παρασκευή & φύλαξη των τροφίμων, που προορίζονται για την διατροφή του παιδικού πληθυσμού, συμπεριλαμβανομένου κατάλληλου εξοπλισμού αποστείρωσης για τα τρόφιμα των βρεφών.

Είναι γνωστό πως για τους παραβάτες των ανωτέρω διατάξεων επιβάλλονται κυρώσεις, σύμφωνα με την υφιστάμενη Εθνική Νομοθεσία.



Το HACCP, είναι ένα σύνολο αρχών Υγιεινής για την Ασφάλεια των Τροφίμων. Η λέξη "HACCP", προέρχεται από αρχικά γράμματα Αγγλικών λέξεων που σημαίνουν "Αξιολόγηση Κινδύνων & Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου".

## Η Ανάπτυξη & Εφαρμογή ενός Συστήματος, στηρίζεται σε θεμελιώδεις αρχές & ειδικότερα:

- » Αναγνώριση & Αξιολόγηση των κινδύνων σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας & εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου
- » Αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου
- » Προσδιορισμός κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου
- » Καθορισμός διαδικασία παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου
- » Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου
- » Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης του Συστήματος HACCP
- » Καθορισμός Συστήματος καταγραφής & δημιουργία αρχείων παρακολούθησης του Συστήματος

## Ποια είναι τα οφέλη από την Μελέτη Ανάπτυξης Συστήματος Διαχείρισης & Ελέγχου Ασφάλειας Τροφίμων, HACCP:

Η ανάπτυξη ενός αποτελεσματικού Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων σε Παιδικούς, Βρεφικούς & Βρεφονηπιακούς Σταθμούς, στηρίζεται στα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- Διασφαλίζει πως τα τρόφιμα που παρασκευάζονται & διακινούνται είναι ασφαλή για κατανάλωση
- Παρακολουθεί συνεχώς τα κρίσιμα σημεία που εξασφαλίζουν την Ασφάλεια των Τροφίμων
- Διασφαλίζει στο μέγιστο δυνατό βαθμό την Ασφάλεια των παρεχομένων προϊόντων & υπηρεσιών
- Ικανοποιεί το σύνολο των απαιτήσεων για την Ασφάλεια Τροφίμων & αυξάνει την εμπιστοσύνη των γονιών
- Ικανοποιεί όλες τις προβλεπόμενες νομοθετικές απαιτήσεις για την Ασφάλεια των Τροφίμων
- Προσφέρει εξοικονόμηση δαπανών στους Παιδικούς, Βρεφικούς & Βρεφονηπιακούς Σταθμούς

## Η εταιρεία μας παρέχει αξιόπιστες Υπηρεσίες για την :

- Μελέτη Ανάπτυξης Συστήματος Διαχείρισης & Ελέγχου Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP)
- Εναρμόνιση των υπαρχόντων συστημάτων με τις νέες εκδόσεις του Προτύπου
- Συνεχή παρακολούθηση εφαρμογής του Προτύπου Ασφάλειας των Τροφίμων - HACCP
- Εκπαίδευση στην εφαρμογή και τήρηση των απαιτήσεων του HACCP - Προτύπου Ασφάλειας Τροφίμων

