

## ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ



### ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόντα Αρτοποιείας - Ζαχαροπλαστικής

## Περιεχόμενα

<u>Εισαγωγή.....</u>	<u>3</u>
<u>Νομιμότητα της επιχείρησης.....</u>	<u>3</u>
<u>Διοίκηση και Οργάνωση.....</u>	<u>4</u>
<u>Πιστοποιήσεις.....</u>	<u>5</u>
<u>Επάρκεια προσωπικού &amp; Εκπαίδευση.....</u>	<u>5</u>
<u>Τεκμηρίωση.....</u>	<u>6</u>
<u>Αγορές.....</u>	<u>6</u>
<u>Ανάκληση προϊόντων.....</u>	<u>9</u>
<u>Υπεργολάβοι.....</u>	<u>9</u>
<u>Εσωτερική επιθεώρηση.....</u>	<u>10</u>
<u>Παράπονα.....</u>	<u>11</u>
<u>Ανασκόπηση.....</u>	<u>12</u>
<u>Εγκαταστάσεις.....</u>	<u>12</u>
<u>Χειρισμοί προϊόντος.....</u>	<u>15</u>
<u>Μετρήσεις.....</u>	<u>16</u>
<u>Συσκευασία τελικού προϊόντος – επισήμανση.....</u>	<u>17</u>
<u>Ιχνηλασιμότητα.....</u>	<u>17</u>
<u>Αποθήκευση .....</u>	<u>19</u>
<u>Διανομή .....</u>	<u>19</u>

## Εισαγωγή

Η παρούσα προδιαγραφή συντάχθηκε με σκοπό τον καθορισμό των συγκεκριμένων απαιτήσεων που πρέπει να πληρούνται από τις επιχειρήσεις που επιθυμούν να κάνουν χρήση του σήματος ποιότητας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης στα προϊόντα τους. Οι παρακάτω απαιτήσεις αφορούν επιχειρήσεις Αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής και περιλαμβάνουν κυρίως κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων και ποιότητας τόσο στη διαχείριση των προϊόντων όσο και στη γενική λειτουργία της επιχείρησης. Στόχος του προτύπου είναι η προσαρμογή των κριτηρίων αξιολόγησης στις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς αποφεύγοντας τις υπερβολές που μπορεί να δυσκολεύουν την καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων. Παράλληλα, πρέπει να εξασφαλίζεται η εντοπιότητα των πιστοποιημένων προϊόντων μέσα από την σχολαστική τήρηση διαδικασιών ικνηλασιμότητας.

Για τη συνεχή βελτίωση της παρούσας προδιαγραφής οι προτάσεις των εμπλεκόμενων φορέων θα λαμβάνονται πάντοτε υπόψη σε επόμενες εκδόσεις του παρόντος εγγράφου.

## Νομιμότητα της επιχείρησης

- 1.1 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να διαθέτει την προβλεπόμενη κάθε φορά από τη σχετική νομοθεσία άδεια λειτουργίας. Η άδεια λειτουργίας καθώς και όσα έγγραφα αναφέρονται σε αυτή ως απαραίτητα για την χορήγησή της, θα πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την υποβολή της αίτησης εγγραφής προς την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης. Ακριβές αντίγραφο της άδειας αυτής και όλων των συνοδευτικών εγγράφων πρέπει να τηρείται στο αρχείο της επιχείρησης.
- 1.2 Στο καταστατικό λειτουργίας η σε οποιοδήποτε άλλο νομιμοποιητικό έγγραφο της εταιρείας αναγράφεται **υποχρεωτικά** ως δραστηριότητα η παραγωγή και εμπορία των προϊόντων μιας και τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής εμπορεύονται μόνο με την επωνυμία της εταιρείας που

εγγράφεται στο μητρώο της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης.

1.3 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να εξασφαλίζει συνεχή επικαιροποίηση σχετικά με:

1.3.1 όλη τη σχετική με τη δραστηριότητα και τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

1.3.2 όλες τις πρόσφατες επιστημονικές και τεχνικές εξελίξεις που σχετίζονται με την παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.

1.4 Πρέπει για όλα τα παραπάνω θέματα να τηρείται κατάλληλο αρχείο είτε σε έντυπη είτε σε ηλεκτρονική μορφή. Το αρχείο αυτό θα πρέπει να είναι εύκολα και άμεσα προσβάσιμο ώστε οι πληροφορίες που περιλαμβάνει να είναι διαθέσιμες ανά πάσα στιγμή.

1.5 Πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για την εξασφάλιση της τήρησης των ηλεκτρονικών αρχείων λήψης εφεδρικών αρχείων (back up) σε τακτά χρονικά διαστήματα (κατ'ελάχιστο κάθε 1 μήνα).

## **Διοίκηση και Οργάνωση**

2.1 Πρέπει να υπάρχει πλήρες οργανόγραμμα που περιγράφει σαφώς τη δομή της εταιρείας και τις θέσεις εργασίας που θεωρούνται βασικές για την λειτουργία της. Στο οργανόγραμμα θα πρέπει να εντοπίζεται ξεκάθαρα το άτομο που είναι υπεύθυνο για την επικοινωνία με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης.

2.2 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να ορίσει άτομο με άμεση πρόσβαση στη διοίκηση ως υπεύθυνο για τον έλεγχο της χρήσης του σήματος ποιότητας στα προϊόντα της Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής. Το άτομο αυτό μπορεί να είναι ίδιο με τον υπεύθυνο για επικοινωνία με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης.

## Πιστοποιήσεις

3.1 Οι επιχειρήσεις μπορούν σε συνδυασμό με την ικανοποίηση των απαιτήσεων του σήματος ποιότητας της Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης να εφαρμόζουν πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή λαμβάνουν επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης. Η πιστοποίηση τέτοιων συστημάτων αποδεικνύεται με ένα πιστοποιητικό από διαπιστευμένο από το ΕΣΥΔ φορέα το οποίο θα πρέπει να είναι εν ισχύ.

3.2 Ομοίως, οι επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης της ποιότητας ISO 9001:2008. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 3.1

3.3 Ομοίως, οι επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης ISO 14000:2004. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 3.1

3.4 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να χρησιμοποιεί ως πρώτες ύλες για την παραγωγή προϊόντων που θα επισημανθούν με το σήμα ποιότητας της Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης μονάχα όσες προέρχονται από: προμηθευτές που εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων από εγκεκριμένους οργανισμούς πιστοποίησης και να είναι σε ισχύ κατά τη στιγμή της παραλαβής των πρώτων υλών.

## Επάρκεια προσωπικού & Εκπαίδευση

4.1 Πρέπει η επιχείρηση να τεκμηριώνει την επάρκεια του προσωπικού που καταλαμβάνει κάθε θέση εργασίας τηρώντας αρχείο με βιογραφικό σημείωμα, πτυχία και κάθε άλλο υποστηρικτικό έγγραφο.

4.2 Πρέπει να πραγματοποιούνται εκπαιδευτικά προγράμματα, τουλάχιστον 1 ετησίως, σχετικά με τη δραστηριότητα της επιχείρησης με τη συμμετοχή

όλου του εμπλεκόμενου προσωπικού. Τα σεμινάρια αυτά μπορούν να είναι είτε εσωτερικά είτε εξωτερικά.

4.3 Η εταιρεία πρέπει να εκπαιδεύει το προσωπικό σε θέματα που αφορούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις του σήματος της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 4.2.

4.4 Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα έντυπα για την τεκμηρίωση κάθε εκπαίδευσης που τουλάχιστον περιλαμβάνουν το θέμα της εκπαίδευσης, τα στοιχεία του εκπαιδευτή, την ημερομηνία εκπαίδευσης, την διάρκειά της και τα στοιχεία όσων παρακολούθησαν με τεκμηρίωση της συμμετοχής τους (υπογραφή).

4.5 Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί κατάλληλο αρχείο ώστε να είναι σε θέση ανά πάσα στιγμή να αποδείξει την υλοποίηση ή την παρακολούθηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

## Τεκμηρίωση

5.1 Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει τεκμηριωμένη διαδικασία σχετικά με την σύνταξη και των έλεγχο των εντύπων που χρησιμοποιεί. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει τεκμηριωμένη διαδικασία σχετικά με την τήρηση των αρχείων η οποία περιγράφει: α) τον υπεύθυνο τήρησης κάθε αρχείου, β) τον χρόνο διατήρησης των αρχείων.

5.2 Μεταξύ άλλων η επιχείρηση πρέπει να τηρεί πλήρες αρχείο επικοινωνίας με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης και τον φορέα ελέγχου της χρήσης του σήματος

5.3 Τα αρχεία θα πρέπει να τηρούνται με τρόπο που εξυπηρετεί την γρήγορη ανάκτηση τους οποιαδήποτε στιγμή αυτό απαιτηθεί.

## Αγορές

- 6.1 Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής πρέπει να συνοδεύονται από τεκμήρια καταλληλότητας, δηλαδή να συνοδεύονται από δήλωση συμμόρφωσης του προμηθευτή και μπορεί ακόμα να υπάρχουν αποδεικτικά αναλύσεων μετανάστευσης.
- 6.2 Για τις πρώτες ύλες που περιλαμβάνονται με σκοπό την παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής πρέπει να υπάρχουν συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες προδιαγραφές που να καλύπτουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, τις τυχόν απαιτήσεις των πελατών αλλά και τις απαιτήσεις της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης.
- 6.3 Για την παραγωγή των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούνται α' ύλες που:
- 6.3.1 Έχουν παραχθεί κάτω από την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.
- 6.3.2 Οι α' ύλες (πχ. άλευρα) δεν προέρχονται από GMO.
- 6.3.3 Πιστοποιητικά αναλύσεων α' υλών (πχ. άλευρα) για τους χημικούς κινδύνους (μυκοτοξίνες, υπολείμματα φυτοφάρμακων.)
- 6.3.4 Τα πρόσθετα που περιέχονται σε μίγματα να είναι σύμφωνα με την νομοθεσία για το προϊόν που προορίζονται.
- 6.3.5 Κατά την παράδοσή τους στην επιχείρηση τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής (στα μέσα μεταφοράς, κατάλληλες θερμοκρασίες κλπ)
- 6.3.6 Έχουν όλες τις προδιαγραφές Ποιότητας και ιδιαίτερα ασφάλειας που ορίζονται από τη νομοθεσία και από τις απαιτήσεις της αγοράς.
- 6.4 Ο έλεγχος που πραγματοποιείται σχετικά με την τήρηση των απαιτήσεων της παρ. 6.3 από την επιχείρηση πρέπει να τεκμηριώνεται.
- 6.5 Με στόχο τη κάλυψη των αναγκών των πελατών αλλά και την καλύτερη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας η επιχείρηση πρέπει να

- προγραμματίζει τις προμήθειες των πρώτων και βοηθητικών υλών της με βάση τα στοιχεία παραγγελιών και πωλήσεων.
- 6.6 Οι προμηθευτές της επιχείρησης θα πρέπει να αξιολογούνται τουλάχιστον ετησίως σύμφωνα με κριτήρια που η ίδια η επιχείρηση έχει ορίσει. Έτσι, πρέπει να αξιολογούνται:
- 6.6.1 προμηθευτές α' υλών (παραγωγοί ή έμποροι)
  - 6.6.2 προμηθευτές υλικών συσκευασίας και λοιπών βοηθητικών υλικών
  - 6.6.3 προμηθευτές υπηρεσιών
- 6.7 Η αξιολόγηση των προμηθευτών πρέπει να γίνεται από κατάλληλα εξουσιοδοτημένο προσωπικό που έχει άμεση εμπλοκή στις διαδικασίες που γίνεται χρήση των προμηθειών.
- 6.8 Πρέπει να τηρείται από την επιχείρηση επικαιροποιημένο μητρώο των προμηθευτών.
- 6.9 Επιπλέον, πρέπει να τηρείται επικαιροποιημένο μητρώο των προμηθευτών α' υλών για την παραγωγή των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.
- 6.10 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να προμηθευτεί α' ύλες που έχουν παραχθεί κατά προτεραιότητα στην περιοχή της Κρήτης ή στην υπόλοιπη Ελλάδα , εφόσον δεν υπάρχουν στην Κρήτη, και η επεξεργασία τους για την παραγωγή των προϊόντων θα βασίζεται σε παραδοσιακές κρητικές μεθόδους- συνταγές. Μια συνταγή θα θεωρείται παραδοσιακή μετά από την κατάθεσή της στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη, την αξιολόγηση της και την έγκρισή της. Αυτό πρέπει να αποδεικνύεται με τα παραστατικά αγοράς ή και με τα διαγράμματα παραγωγής. Στην περίπτωση που η προμήθεια α' υλών γίνεται από χονδρέμπορο, η επιχείρηση **υποχρεούται** να ζητά και να διατηρεί παραστατικά που αποδεικνύουν την κρητική προέλευση των α υλών, όπου απαιτείται.
- 6.11 Η ικανοποίηση του πελάτη αποτελεί βασικό στόχο της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης και για το λόγο αυτό οι επιχειρήσεις θα



πρέπει να διερευνούν τεκμηριωμένα την ικανοποίηση των πελατών τους σε σχέση με τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

### **Ανάκληση προϊόντων**

- 7.1 Η εταιρεία πρέπει να είναι έτοιμη ανά πάσα στιγμή να αντιμετωπίσει περιπτώσεις που απαιτούν ανάκληση προϊόντος. Ο μηχανισμός θα πρέπει να περιλαμβάνει συγκεκριμένες ενέργειες που πρέπει να υλοποιηθούν καθώς και μία ενημερωμένη λίστα πελατών με στοιχεία επικοινωνίας και ονόματα των υπευθύνων.
- 7.2 Για την υλοποίηση των ενεργειών ανάκλησης πρέπει να υπάρχει συγκεκριμένο άτομο με ανάλογη υπευθυνότητα καθώς και αναπληρωτής σε περίπτωση απουσίας του.
- 7.3 Η εταιρεία πρέπει να προβλέπει τον τρόπο επικοινωνίας σε περιπτώσεις ανάκλησης με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης αλλά και με τον φορέα ελέγχου.

### **Υπεργολάβοι**

- 8.1 Εάν η εταιρεία χρησιμοποιεί υπεργολάβους για την παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής τότε υποχρεούται να διασφαλίζει ότι αυτοί συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης αναφορικά με την παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων.
- 8.2 Προς εξασφάλιση των παραπάνω (παρ. 8.1.) η εταιρεία πρέπει να διαθέτει υπογεγραμμένες συμβάσεις με τους υπεργολάβους της στις οποίες αναφέρονται οι όροι που απαιτούνται για την ικανοποίηση των προδιαγραφών της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης.
- 8.3 Η επιλογή των υπεργολάβων πρέπει να γίνεται μετά από επιτόπια αξιολόγηση των συνθηκών παραγωγής των εγκαταστάσεων. Η αξιολόγηση αυτή πρέπει να τεκμηριώνεται.

- 8.4 Πέραν της αρχικής αξιολόγησης, οι υπερβολές πρέπει να ελέγχονται στα πλαίσια των εσωτερικών επιθεωρήσεων της εταιρείας ώστε να διασφαλίζεται η συνεχής συμμόρφωση με τις προδιαγραφές.

### **Εσωτερική επιθεώρηση**

- 9.1 Η εταιρεία πρέπει να έχει τεκμηριωμένη διαδικασία για την διενέργεια των εσωτερικών επιθεωρήσεων. Σε αυτή περιγράφονται τα σημεία που επιθεωρούνται, η συχνότητα επιθεώρησης, ποιος είναι κάθε φορά ο εσωτερικός επιθεωρητής καθώς και το πώς γίνεται η αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της εσωτερικής επιθεώρησης. Η εσωτερική επιθεώρηση πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την διαδικασία αυτή.
- 9.2 Ο εσωτερικός επιθεωρητής πρέπει να είναι ανεξάρτητος από την επιθεωρούμενη περιοχή δηλαδή δεν θα πρέπει να επιθεωρεί το δικό του έργο. Για το λόγο αυτό η εταιρεία μπορεί να ορίσει 2 εσωτερικούς επιθεωρητές ή να συνάψει σύμβαση με εξωτερικό συνεργάτη. Τα άτομα που διενεργούν εσωτερική επιθεώρηση πρέπει να έχουν κατάλληλες γνώσεις, εκπαίδευση και εμπειρία τόσο στα αντικείμενα που επιθεωρούν όσο και στη διαδικασία της εσωτερικής επιθεώρησης (Ζετή εκπαίδευση που τεκμηριώνεται με σχετικό πτυχίο ή 5ετή εμπειρία στο χώρο και αποδεικτικό παρακολούθησης ειδικού σεμιναρίου, διάρκειας τουλάχιστον 2 ημερών, για εσωτερικούς επιθεωρητές).
- 9.3 Τα αποτελέσματα της εσωτερικής επιθεώρησης πρέπει να τεκμηριώνονται κατάλληλα και να περιγράφονται:
- Τα σημεία που επιθεωρήθηκαν και οι σχετικές παρατηρήσεις
  - Οι Μη Συμμορφώσεις που εντοπίστηκαν
  - Οι προτεινόμενες διορθωτικές ενέργειες
  - Η επαλήθευση της υλοποίησης των διορθωτικών ενεργειών από τον εσωτερικό επιθεωρητή

- 9.4 Η εσωτερική επιθεώρηση πρέπει να περιλαμβάνει την αξιολόγηση όλων των διαδικασιών και των εγκαταστάσεων που εμπλέκονται στην παραγωγή των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.
- 9.5 Η εταιρεία πρέπει να επιθεωρεί εσωτερικά και τις εγκαταστάσεις ή και τους προμηθευτές των α' υλών. Κατά την αξιολόγηση αυτή ελέγχεται η συμφωνία των παραγωγικών διαδικασιών με την σχετική νομοθεσία και την κρητική καταγωγή. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης αυτής λαμβάνονται υπόψη στην αξιολόγηση των προμηθευτών α' υλών για προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.
- 9.6 Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων πρέπει να γνωστοποιούνται στη διοίκηση της εταιρείας καθώς και σε όλα τα εμπλεκόμενα μέρη. Η ενημέρωση αυτή μπορεί να αποτελεί μέρος των εισερχόμενων στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση (βλ. κεφ. 11) ή να τεκμηριώνεται με υπογραφή στο έντυπο καταγραφής των αποτελεσμάτων.
- 9.7 Κατάλληλα αρχεία πρέπει να τηρούνται ώστε να τεκμηριώνεται η διενέργεια των εσωτερικών επιθεωρήσεων και να είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση οποιουδήποτε τρίτου τα αποτελέσματα τους.

### **Παράπονα**

- 10.1 Η εταιρεία πρέπει να διατηρεί αρχείο των παραπόνων που υποβάλλονται από πελάτες ή τρίτους και αφορούν στα προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής. Παράπονα που υποβάλλονται προφορικά θα πρέπει να καταγράφονται και να αξιολογούνται όπως και τα έγγραφα παράπονα.
- 10.2 Οι ενέργειες που γίνονται για άρση της αιτίας του παραπόνου θα πρέπει να καταγράφονται ώστε να τεκμηριώνεται η αμεσότητα και η αποτελεσματικότητα της αντίδρασης της εταιρείας.
- 10.3 Συνίσταται η τεκμηριωμένη επικοινωνία (π.χ. e-mail, fax, καταγραφή τηλεφωνήματος) με τον πελάτη ή τρίτο που υπέβαλλε παράπονο ώστε να

γίνει ενημέρωση για τις ενέργειες που ανέλαβε η εταιρεία για την άρση της αιτίας που προκάλεσε το παράπονο και την αποτελεσματικότητά τους.

### **Ανασκόπηση**

11.1 Η Διοίκηση της εταιρείας πρέπει να ανασκοπεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τα παρακάτω θέματα:

11.1.1 Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων

11.1.2 Αποτελέσματα εξωτερικών επιθεωρήσεων

11.1.3 Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων

11.1.4 Αποτελέσματα εκπαίδευσης του προσωπικού

11.1.5 Παράπονα πελατών και τρίτων και αποτελεσματικότητα επακόλουθων ενεργειών

11.1.6 Ικανοποίηση των πελατών σε σχέση με τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

11.1.7 Διαδικασίες που αφορούν την παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

11.1.8 Τις νομοθετικές απαιτήσεις για τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

11.1.9 Τις απαιτήσεις πελατών για τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

11.2 Η εταιρεία πρέπει να τηρεί κατάλληλα αρχεία που τεκμηριώνουν την διενέργεια και την πληρότητα των ανασκοπήσεων από τη Διοίκηση

### **Εγκαταστάσεις**

12.1 Η εταιρεία καλύπτει **υποχρεωτικά** όλες τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας και των κανόνων ορθής πρακτικής που αφορούν τις εγκαταστάσεις

παραγωγής και αποθήκευσης και διανομής τροφίμων, όπως ορίζονται από την εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία:

12.1.1 Η εταιρεία **υποχρεούται** να εξασφαλίζει ότι οι χώροι και ο εξοπλισμός διατηρούνται πάντα καθαροί (ιδιαίτερη προσοχή στις μεταφορικές ταινίες που οδηγούν σε μηχανές τεμαχισμού, στις λεπίδες τεμαχισμού και τέλος στις μηχανές τεμαχισμού τελικών προϊόντων). Για το σκοπό αυτό συντάσσεται και εφαρμόζεται πρόγραμμα καθαριότητας το οποίο τηρείται από τον υπεύθυνο για την καθαριότητα.

12.1.2 Η εφαρμογή του προγράμματος καθαριότητας τεκμηριώνεται **υποχρεωτικά** με κατάλληλα έγγραφα και αρχεία τα οποία φέρουν την υπογραφή του υπεύθυνου για την καθαριότητα.

12.1.3 Τα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση πρέπει να έχουν κατάλληλη έγκριση για χρήση σε χώρους παραγωγής τροφίμων, να συνοδεύονται από κατάλληλα δελτία ασφάλειας και να φέρουν τους αριθμούς καταχώρησης σε Γ.Χ.Κ. και Ε.Ο.Φ. αντίστοιχα.

12.1.4 Το νερό που χρησιμοποιεί η εταιρεία τόσο στην παραγωγική διαδικασία όσο και για το πλύσιμο χώρων και εξοπλισμού **υποχρεωτικά** καλύπτει τις απαιτήσεις του πόσιμου, αυτό πρέπει να ισχύει και για το πάγο που χρησιμοποιείται κατά την παραγωγική διαδικασία. Αυτό τεκμηριώνεται με εργαστηριακές αναλύσεις νερού και πάγου που διενεργούνται από την εταιρεία.

12.1.5 Η εταιρεία πρέπει να μεριμνά για την καταλληλότητα του εξοπλισμού παραγωγής. Πρέπει να υπάρχει και να εφαρμόζεται από κατάλληλο συνεργείο ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού. Η εφαρμογή του προγράμματος αυτού πρέπει να τεκμηριώνεται. Στο πρόγραμμα αυτό περιλαμβάνεται και η διακρίβωση των οργάνων που η λειτουργία τους θεωρείται κρίσιμη για την ποιότητα των προϊόντων.

12.1.6 Η συντήρηση και η διακρίβωση των οργάνων πρέπει να τεκμηριώνεται με κατάλληλα έγγραφα και αρχεία.

12.1.7 Το προσωπικό των επιχειρήσεων πρέπει υποχρεωτικά να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας εν ισχύ, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει προστατευτικό ρουχισμό.

12.1.8 Η εταιρεία υποχρεούται να διασφαλίζει την ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού, σύμφωνα με την υγειονομική διάταξη Α1Β/8577/83 και ανάλογα με τον αριθμό του απασχολούμενου κατά βάρδια προσωπικού αλλά και από άλλα χαρακτηριστικά στοιχεία της επιχείρησης όπως μέγεθος, διαστάσεις και διαρρύθμιση χώρων αποθήκευσης κλπ.

12.1.9 Η εταιρεία πρέπει να διαχειρίζεται τα απορρίμματα που παράγει με τρόπο που δεν επιβαρύνει το περιβάλλον π.χ. να εξασφαλίζει την προσωρινή συγκέντρωσή τους σε κατάλληλο χώρο και την τακτική αποκομιδή τους από τις τοπικές αρχές.

12.1.10 Η εταιρεία πρέπει να διαχειρίζεται τα υγρά και στερεά λύματα που τυχόν παράγει με τρόπο που δεν επιβαρύνει το περιβάλλον π.χ. συγκέντρωση σε σηπτικό βόθρο ή διοχέτευση σε αποχετευτικό σύστημα ή σε βιολογικό καθαρισμό ανάλογα με το είδος των λυμάτων.

12.1.11 Συνίσταται η αξιοποίηση συστημάτων ανακύκλωσης που τυχόν δραστηριοποιούνται στην περιοχή για την επεξεργασία των στερεών απορριμμάτων π.χ. χαρτί συσκευασίας, πλαστικά κλπ.

12.2 Η εταιρεία υποχρεούται να εγκαθιστά και να διατηρεί σύστημα απεντόμωσης - μυοκτονίας σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία. Ο υπεύθυνος για τις σχετικές εφαρμογές οφείλει να διαθέτει κατάλληλη άδεια από το ΥΠΑΑΤ και να συντηρεί πλήρη φάκελο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας.

## Χειρισμοί προϊόντος

- 13.1 Η εταιρεία πρέπει να διαθέτει ενημερωμένα διαγράμματα ροής της παραγωγής των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.
- 13.2 **Υποχρεωτικά** εφαρμόζεται σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων συμμορφούμενο με τις αρχές HACCP η οποία περιλαμβάνει:
- 13.2.1 όλους τους πιθανούς κινδύνους κατά την παραλαβή των προϊόντων
- 13.2.2 όλους τους πιθανούς κινδύνους κατά την παραγωγική διαδικασία
- 13.2.3 όλους τους πιθανούς κινδύνους κατά την αποθήκευση - συντήρηση των προϊόντων
- 13.3 Πρέπει να εφαρμόζεται κατάλληλο σύστημα τεκμηρίωσης της παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- 13.4 Πρέπει να εφαρμόζεται κατάλληλο σύστημα τεκμηρίωσης της παρακολούθησης των λειτουργικών προαπαιτούμενων ή των σημείων ελέγχου.
- 13.5 Η εταιρεία υποχρεωτικά πρέπει να τηρεί διαδικασίες για:
- 13.5.1 Την διαχείριση των προσθέτων
- 13.5.2 Την διαχείριση των ξένων σωμάτων
- 13.5.3 την διαχείριση των αλλεργιογόνων
- 13.6 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να προμηθευτεί α' ύλες που έχουν παραχθεί κατά προτεραιότητα στην περιοχή της Κρήτης ή στην υπόλοιπη Ελλάδα , εφόσον δεν υπάρχουν στην Κρήτη, και η επεξεργασία τους για την παραγωγή των προϊόντων θα βασίζεται σε παραδοσιακές κρητικές συνταγές. Μια συνταγή θα θεωρείται παραδοσιακή μετά από την κατάθεσή της στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη, την αξιολόγηση της και την έγκριση

της. Αυτό πρέπει να αποδεικνύεται με τα παραστατικά αγοράς ή και με τα διαγράμματα παραγωγής.

### **Μετρήσεις**

14.1 Η εταιρεία, βασιζόμενη στις προβλέψεις της μελέτης HACCP που εφαρμόζει, διενεργεί εργαστηριακές αναλύσεις με σκοπό την απόδειξη της αποτελεσματικότητας των μέτρων που λαμβάνει για την ασφάλεια των τροφίμων:

14.1.1 **Υποχρεωτικά** γίνονται αναλύσεις που απαιτούνται και καθορίζονται από το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων για τους βιολογικούς, χημικούς, και φυσικούς κινδύνους.

14.2 Συνίσταται στις περιπτώσεις που υπάρχει εσωτερικό εργαστήριο να γίνονται διασταυρωτικοί έλεγχοι των αποτελεσμάτων με κάποιο διαπιστευμένο εργαστήριο για εξασφάλιση της ορθότητας των μεθόδων και του εξοπλισμού.

14.3 Όταν η εταιρεία συνεργάζεται με εξωτερικά εργαστήρια αναλύσεων τότε πρέπει να επιλέγονται εργαστήρια που έχουν διαπίστευση για τις συγκεκριμένες μεθόδους ανάλυσης.

14.4 **Υποχρεωτικά** τηρούνται κατάλληλα αρχεία των αποτελεσμάτων των εργαστηριακών αναλύσεων που διενεργούνται είτε σε εσωτερικό είτε σε εξωτερικό εργαστήριο.

14.5 Συνίσταται να διενεργούνται γευσιγνωστικά τεστ στα τελικά προϊόντα της εταιρείας ώστε να διερευνάται η ικανοποίηση συγκεκριμένων απαιτήσεων των πελατών των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.

14.6 Οι εταιρείες πρέπει να διενεργούν ελέγχους της περιεκτικότητας συστατικών στα προϊόντα ώστε να ικανοποιούνται οι συγκεκριμένες απαιτήσεις των πελατών των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής



καθώς και οι πιθανές απαιτήσεις της νομοθεσίας και η νομοθεσία της σήμανσης.

- 14.7 Συνίσταται η τήρηση αρχείων (για περισσότερο από ένα έτος) σχετικά με τα αποτελέσματα των μετρήσεων που περιγράφονται στα σημεία 14.5 και 14.6.

### **Συσκευασία τελικού προϊόντος - επισήμανση**

- 15.1 Πριν από την τελική προώθηση των προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής πρέπει να διενεργείται έλεγχος της πλήρους συμμόρφωσής του με τις συγκεκριμένες προδιαγραφές. Ο έλεγχος αυτός πρέπει να διενεργείται από άτομο κατάλληλο και να τεκμηριώνεται.
- 15.2 Τα προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής πωλούνται **υποχρεωτικά** συσκευασμένα. Για όλα τα υλικά συσκευασίας η εταιρεία εξασφαλίζει τα απαραίτητα πιστοποιητικά καταλληλότητας, βλ. και παρ. 6.1
- 15.3 Στην επισήμανση των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείται **υποχρεωτικά** το σήμα ποιότητας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης μαζί με το σήμα της επωνυμίας της εταιρείας.
- 15.4 Κατά τα λοιπά η επισήμανση των προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνει **υποχρεωτικά** όλες τις ενδείξεις που προβλέπει η κείμενη σχετική νομοθεσία.

### **Ικνηλασιμότητα**

- 16.1 **Υποχρεωτικά** υπάρχει τεκμηριωμένη μέθοδος για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας σχετικά με την

ικνηλασιμότητα. Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται **υποχρεωτικά** σε όλα τα προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής.

- 16.2 Η μέθοδος για την τήρηση της ικνηλασιμότητας **υποχρεωτικά** καλύπτει όλα τα στάδια παραγωγής και συνδέει το τελικό προϊόν με τις πρώτες και βοηθητικές ύλες.
- 16.3 Τα προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής **υποχρεωτικά** διαχωρίζονται σαφώς και σε όλα τα στάδια παραγωγής, αποθήκευσης και διανομής από τα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας με τρόπο που διασφαλίζει την αποφυγή ανάμιξής τους.
- 16.4 Η εταιρεία διατηρεί **υποχρεωτικά** ενημερωμένο ισοζύγιο εισροών α' υλών και τελικών προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής για κάθε παραγόμενο προϊόν ξεχωριστά. Το ισοζύγιο περιλαμβάνει κατ' ελάχιστο τα στοιχεία του προμηθευτή, τις ποσότητες α' υλών, τις ημερομηνίες παραλαβής, τις ποσότητες τελικών προϊόντων και τους αγοραστές τους.
- 16.5 Η εταιρεία διατηρεί **υποχρεωτικά** αρχείο με όλα τα στοιχεία που ταυτοποιούν τις παρτίδες των προϊόντων που πουλήθηκαν με το σήμα ποιότητας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης. Το αρχείο αυτό μπορεί να συνδυάζεται με τη μέθοδο για την τήρηση της ικνηλασιμότητας.
- 16.6 Η μέθοδος ικνηλασιμότητας **υποχρεωτικά** εξασφαλίζει τη σύνδεση κάθε παρτίδας προϊόντων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής με τον/τους πελάτη/τες στον/στους οποίο/ους τα προϊόντα αυτά πουλήθηκαν.
- 16.7 Η εταιρεία πρέπει να πραγματοποιεί τακτικά τεστ ικνηλασιμότητας με πραγματικά σενάρια ώστε να διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα της μεθόδου ικνηλασιμότητας που εφαρμόζει στα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής. Το τεστ αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει σενάρια αναγνώρισης παρτίδων από τον πελάτη προς της α' υλές που χρησιμοποιήθηκαν και αντίστροφα.

- 16.8 Για όλα τα έγγραφα που τεκμηριώνουν την τήρηση της ικνηλασιμότητας τηρείται υποχρεωτικά αρχείο τουλάχιστον για 1 έτος από την ημερομηνία λήξεως του προϊόντος.

### **Αποθήκευση**

- 17.1 Η εταιρεία πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι συνθήκες αποθήκευσης είναι κατάλληλες ανάλογα με το είδος των προϊόντων.
- 17.2 Η τήρηση κατάλληλων συνθηκών όπου απαιτείται στην αποθήκη πρέπει να τεκμηριώνεται με σύστημα καταγραφής (ηλεκτρονικό ή χειρόγραφο) του οποίου η αξιοπιστία ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα με διακρίβωση των οργάνων μέτρησης σε από διαπιστευμένο φορέα. Πρέπει να τηρείται αρχείο τόσο με τις καταγραφές των συνθηκών αποθήκευσης όσο και με τα έγγραφα διακρίβωσης οργάνων.
- 17.3 Πρέπει στην αποθήκη να τηρείται η αρχή FIFO (First In First Out) τόσο για τα υλικά συσκευασίας όσο και για τις α' ύλες και τα τελικά προϊόντα.
- 17.4 Πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να καταγράφεται η καθαριότητα στους χώρους αποθήκευσης α' υλών και τελικών προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και υλικών συσκευασίας.

### **Διανομή**

- 18.1 Η εταιρεία πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής μεταφέρονται με οχήματα κατάλληλα για μεταφορά κάθε είδους προϊόντος. Πρέπει κατ' ελάχιστον να υπάρχουν συμφωνητικά με τις μεταφορικές εταιρείες που περιλαμβάνουν σχετικές δεσμεύσεις.

- 18.2 Πρέπει τα οχήματα μεταφοράς να διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό για καταγραφή των συνθηκών μεταφοράς των προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής και να τηρούνται σχετικά αρχεία όπου απαιτείται.
- 18.3 Όταν η εταιρεία διανέμει διαφημιστικό υλικό πρέπει να γίνεται αναφορά στα προϊόντα Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής που παράγει και να χρησιμοποιείται το σήμα ποιότητας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης μόνο σε σχέση με αυτά τα συγκεκριμένα προϊόντα. Το διαφημιστικό υλικό πρέπει να κοινοποιείται στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης ώστε να αξιολογείται η ορθή χρήση του σήματος.