

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Φυσικοί Κίνδυνοι

(πέτρες, ξύλα, μέταλλα, γυαλί κ.α.)

Βιολογικοί Κίνδυνοι

(Μικρόβια, Τρωκτικά, Έντομα)

Χημικοί Κίνδυνοι

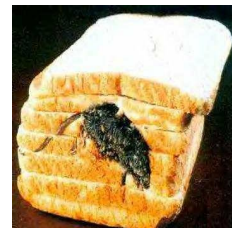
(Καθαριστικά, Μυκοτοξίνες, Συντηρητικά, Φυτοφάρμακα,
Βαρέα Μέταλλα, Αντιβιοτικά)



ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Κάθε ξένο σώμα που μπορεί να βρεθεί στα τρόφιμα και να προκαλέσει τραυματισμό στον άνθρωπο αποτελεί φυσικό κίνδυνο: Η παρουσία τους συνήθως οφείλεται στις πρώτες και βοηθητικές ύλες και στη μη τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την επεξεργασία των τροφίμων. Οι συνήθεις φυσικοί κίνδυνοι είναι κομμάτια γυαλιών, κομμάτια ξύλων, μέταλλα, κόκαλα, πέτρες, αντικείμενα του προσωπικού, τμήματα του εξοπλισμού.

Αντιμετώπιση: σχολαστική επίβλεψη και συντήρηση εξοπλισμού, ευταξία και καθαριότητα χώρου παραγωγής, πολιτική γυαλιού, κατάλληλη ενδυμασία και τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό, κόσκινα, ανιχνευτές μετάλλων.



Κόσκινα-Φίλτρα

- Κατάλληλα για χρήση σε κοκκώδη υλικά όπως αλεύρι, ζάχαρη, σκόνη γάλα κλπ
- Χρήση και σε υγρά τρόφιμα όπως νερό, σιρόπια
- Μέγεθος από 0,25mm έως 4,00 mm



Ενδυμασία ασφάλειας & υγιεινής

- Λευκή στολή εργασίας (ποδιά ή σακάκι, παντελόνι), η οποία πλένεται τακτικά. Δεν επιτρέπονται οι τσέπες και τα κουμπιά.
- Δίχτυ μαλλιών που να καλύπτει όλα τα μαλλιά. Το δίχτυ είναι μιας χρήσεως και κάθε μέρα χρησιμοποιείται καινούριο.
- Λευκά λαστιχένια υποδήματα εργασίας τα οποία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στους χώρους παραγωγής. Να είναι αντιολισθητικά και να φέρουν σίδερο ασφαλείας.
- Δεν επιτρέπονται ρολόγια, δαχτυλίδια, κοσμήματα ή αλυσίδες και λοιπά αποσπώμενα μέρη (πχ φερμουάρ).



Επίβλεψη Εξοπλισμού – Ευταξία Χώρου Παραγωγής

- Τακτικός έλεγχος σκευών και εξοπλισμού
- Απαγορεύονται τα γυάλινα τμήματα (εφαρμόζεται πολιτική γυαλιού)
- Προσοχή σε αποσπώμενα και εύθραυστα τμήματα όπως πλήκτρα (μπουτόν), χειρολαβές, καπάκια, σημεία τριβής κλπ
 - Άμεση αντικατάσταση φθαρμένων τμημάτων
- Τακτική επιθεώρηση αρτιότητας και πλήθους τμημάτων όπως βίδες, παξιμάδια, ροδέλες
 - Χρήση παξιμαδιών ασφαλείας
- Όχι περιττά και επικίνδυνα αντικείμενα στο χώρο παραγωγής τροφίμων (κινητά τηλέφωνα, στυλό, κλειδιά, χρήματα, εργαλεία κλπ)
 - Φύλαξη σε απομακρυσμένο και απομονωμένο χώρο

Πολιτική Γυαλιού

- Γυαλί: το πιο επικίνδυνο υλικό γιατί είναι άχρωμο, μη ανιχνεύσιμο, αιχμηρό και θρυμματίζεται εύκολα.
- Πολιτική γυαλιού:
- Δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε στάδιο ή χώρο της παραγωγής η χρήση γυάλινων σκευών και εξαρτημάτων
 - Πραγματοποιείται καθημερινή επιθεώρηση αρτιότητας τυχόν γυάλινων επιφανειών (παράθυρα, βιτρίνες κα)
 - Γίνεται απόρριψη των τελικών προϊόντων ή α υλών σε περίπτωση παρουσίας ή υπόνοιας παρουσίας γυαλιού

Ανιχνευτές Μετάλλων

- Ανίχνευση μετάλλων μεγέθους $> 1,5\text{mm}$
- Ταυτόχρονη ανίχνευση σιδήρου, μη σιδήρου και ανοξειδωτου
- Απόρριψη ύποπτων τεμαχίων
- Υψηλό κόστος (10000-15000 ευρώ)



Ανιχνευτές X Ray

- Ανίχνευση ύποπτων τεμαχίων
- Πολύ υψηλό κόστος (40000-50000 ευρώ)

