



ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
Σχολή Μηχανολόγων Μηχανικών
Τομέας Βιομηχανικής Διοίκησης &
Επιχειρησιακής Έρευνας

**Εφαρμογή ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 και σχεδίου
HACCP, σε εταιρεία επεξεργασίας, συσκευασίας και
διάθεσης αποξηραμένης σταφίδας**

ΤΟΜΟΣ Β

ΤΣΕΛΙΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΑΘΗΝΑ 2013

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Τόμος Α

1. Εισαγωγή
 - Εισαγωγικές έννοιες (Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 & Σχέδιο HACCP)
 - Περίληψη της Διπλωματικής Εργασίας
 - Προσωπική Συνεισφορά
2. Ενότητα Α
 - Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας-Ασφάλειας (Πολιτική Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων, Διεργασίες και αλληλουχία αυτών, Οργανωτική Δομή της εταιρείας, Τεκμηρίωση ΣΔΠΑΤ)
 - Περιεχόμενα συστήματος (Περιεχόμενα Ενότητων Β, Γ, Δ & Ε)
3. Ενότητα Β
 - Εγχειρίδιο Διαδικασιών Ποιότητας-Ασφάλειας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 9001:2008
 - Περιεχόμενα Ενότητας Β
4. Ενότητα Γ
 - Εγχειρίδιο HACCP σύμφωνα με τις Αρχές της Ανάλυσης Επικινδυνότητας των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP
 - Περιεχόμενα Ενότητας Γ

Τόμος Β

- Περίληψη της Διπλωματικής Εργασίας
 - Προσωπική Συνεισφορά
5. Ενότητα Δ
 - Προαπαιτούμενα Προγράμματα (τα Προγράμματα που περιλαμβάνουν τις συγκεκριμένες μεθόδους, οδηγίες και προδιαγραφές για τις διαδικασίες εκείνες που προκύπτουν έως τέτοιες από την ανάλυση επικινδυνότητας)
 - Περιεχόμενα Ενότητας Δ
 6. Ενότητα Ε
 - Εγχειρίδιο Εντύπων (περιλαμβάνει τα έγγραφα που χρησιμοποιούνται κατά την λειτουργία και εφαρμογή του ΣΔΠΑΤ)
 - Περιεχόμενα Ενότητας Ε
 7. Συμπεράσματα
 8. Βιβλιογραφία

Εφαρμογή ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 και σχεδίου HACCP, σε εταιρεία επεξεργασίας, συσκευασίας και διάθεσης αποξηραμένης σταφίδας.

Τσέλιος Νικόλαος

Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τομέας Βιομηχανικής Διοίκησης & Επιχειρησιακής Έρευνας

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα διπλωματική εργασία αποτυπώνεται-εξετάζεται η εφαρμογή των προτύπων ISO 9001:2008 και ISO 22000:2005, σε μια εταιρεία επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων φυτικής προέλευσης, η συνεργασία μεταξύ τους, καθώς και η συνεργασία του προτύπου ISO 22000:2005 με το σύστημα ποιότητας HACCP, που αποτελεί την συνέχειά του.

Στην ανάλυση του συστήματος ISO 9001 περιγράφονται οι διαδικασίες της εταιρείας σύμφωνα με το πρότυπο, προκειμένου να διασφαλίζεται η πολιτική ποιότητας με την οποία δεσμεύεται. Στο σύστημα HACCP μετά απο την ανάλυση και αξιολόγηση κινδύνων θα προσδιοριστούν χωριστά τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs), με τη χρήση του Πίνακα Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και το κατάλληλο ερωτηματολόγιο και θα εφαρμοστεί το σχέδιό του. Και τέλος στην ανάλυση του συστήματος ISO 22000 θα ασχοληθούμε ιδιαίτερα με τον προσδιορισμό των απαραίτητων Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων (OPRPs) και τον εντοπισμό των CCPs.

Η μελέτη αποτελείται από επτά ενότητες οι οποίες αναφέρονται ως εξής:

- **Εισαγωγή:** Εισαγωγικές έννοιες, Περίληψη της εργασίας και των περιεχομένων της
- **Ενότητα Α:** Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ποιότητας-Ασφάλειας (Πολιτική Ποιότητας-Ασφάλειας Τροφίμων, Διεργασίες και αλληλουχία αυτών, Οργανωτική Δομή της εταιρείας, Τεκμηρίωση ΣΔΠΑΤ)
- **Ενότητα Β:** Εγχειρίδιο Διαδικασιών Ποιότητας-Ασφάλειας, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 9001:2008, τα έγγραφα του οποίου μαζί με τα υπόλοιπα αναφέρονται στο παράρτημα Δ της Ενότητας Α «Περιεχόμενα Συστήματος»
- **Ενότητα Γ:** Εγχειρίδιο HACCP, σύμφωνα με τις Αρχές της Ανάλυσης Επικινδυνότητας των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP, τα έγγραφα του οποίου αναφέρονται στο παράρτημα Δ της Ενότητας Α «Περιεχόμενα Συστήματος»
- **Ενότητα Δ:** Προαπαιτούμενα Προγράμματα (τα Προγράμματα που περιλαμβάνουν τις συγκεκριμένες μεθόδους, οδηγίες και προδιαγραφές για τις διαδικασίες εκείνες που προκύπτουν έως τέτοιες από την ανάλυση επικινδυνότητας)
- **Ενότητα Ε:** Εγχειρίδιο Εντύπων (περιλαμβάνει τα έγγραφα που χρησιμοποιούνται κατά την λειτουργία και εφαρμογή του ΣΔΠΑΤ)
- **Συμπεράσματα:** Παράθεση των αποτελεσμάτων-συμπερασμάτων που γεννήθηκαν από τη διαξαγωγή της

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ

Η προσωπική συνεισφορά ήταν αφενός μεν η αναθεώρηση των διαδικασιών, όπου αυτό κρίθηκε αναγκαίο, ενώ οι προσθήκες όπως κείμενο ή παραρτήματα επισημαίνονται με υπογράμμιση. Σημαντικότερη αυτών, ίσως θεωρηθεί η αναθεώρηση της παραγωγικής διαδικασίας όσον αφορά την επεξεργασία της μαύρης κορινθιακής σταφίδας (Γ06 Σταφίδα Τύπου Μαύρη Κορινθιακή) και μπορεί να συγκριθεί με την παλαιότερη έκδοση της παραγωγικής διαδικασίας για την επεξεργασία της σουλτανίνας (Γ05 Σταφίδα Τύπου Σουλτανίνα). Αναφορά της ανάλυσης αυτής γίνεται στο Κεφάλαιο «Συμπεράσματα» της παρούσας μελέτης.

Επίσης πραγματοποιήθηκε η προσθήκη δύο νέων διαδικασιών. Αυτή της B15 Σχεδιασμός νέου Προϊόντος, όταν απαιτήθηκε το λανσάρισμα ενός νέου προϊόντος (μίξη των δύο τύπων σταφίδας μαζί με προσμίξεις τμημάτων αποξηραμένης φλούδας διαφόρων φρούτων). Καθώς και αυτή της Δ19 Έλεγχος Βάρους Βάσει e-mark για τον έλεγχο του μέσου όρου του πραγματικού περιεχομένου κατά βάρος ανά συσκευασία στο επίπεδο της παρτίδας και την συμμόρφωση με τις 76/211/ΕΟΚ και 78/891/ΕΟΚ καθώς και την χρήση της ένδειξης e στα προϊόντα της εταιρείας.

Τέλος πραγματοποιήθηκε προσθήκη νέων εντύπων για τη λειτουργία του Συστήματος όπως αυτά για την τεκμηρίωση των δύο νέων διαδικασιών (E47α,β,γ & E46) καθώς και άλλων για τον έλεγχο των συνθηκών της αποθήκης και της γραμμής παραγωγής.



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.
205 00 NEMEA, GREECE
Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΞΟΠΙΚΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ01	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να καλυφθούν εκείνες οι απαιτήσεις και ενέργειες που έχουν σχέση με την Υγιεινή και την σωστή εμφάνιση και ενδυμασία του προσωπικού. Οι πιο πάνω απαίτηση προκύπτει από αρχές και κανόνες σχετικών Νομοθεσιών και Οδηγιών και αποτελούν μέρος της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής της λειτουργίας της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή αφορά όλους τους εργαζομένους στην εταιρεία τυποποίησης της σταφίδας καθώς και τον τρόπο εισόδου προσώπων, στο χώρο της παραγωγής.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

- Οι Υπεύθυνοι των τμημάτων της εταιρείας και
- Ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ.
- Η Ομάδα ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Περί Υγιεινής των Τροφίμων	Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ΦΕΚ 1219, 4-10-2000
2	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	ΕΚ-852/2004

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Παρακολούθηση Υγιεινής Προσωπικού	E34

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η Εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ** παραγωγής και εμπορίας σταφίδων καλύπτει όλες τις απαιτήσεις σχετικά με τους χώρους των εγκαταστάσεων, τις συνθήκες εργασίας, την ασφάλεια και τα υπόλοιπα που ορίζονται από την Νομοθεσία για την λειτουργία σχετικών βιομηχανιών. Ωστόσο κρίνεται σημαντικό, λόγω της φύσης της παραγωγικής μονάδας η λήψη κάποιων επιπρόσθετων μέτρων τα οποία θα διασφαλίσουν την ασφαλή διάθεση των προϊόντων.

- Τα μέτρα που έχουν σχέση με τα πιο πάνω καταρτίζονται σε συνεργασία του Προέδρου με τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ ώστε να τηρούνται οι Νομικές Απαιτήσεις που υπάρχουν στις σχετικές διατάξεις (93/43/ΕΟΚ, ΦΕΚ 1219, 4-10-2000, 852/2004/ΕΚ)
- Για την σωστή τήρηση των κανόνων της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής που έχουν σχέση με το προσωπικό, έχουν ληφθεί τα μέτρα που αναφέρονται στην **παράγραφο & 6.5.**
- Βασική Πολιτική της εταιρείας είναι ότι το προσωπικό το οποίο εργάζεται στο χώρο παραγωγής και έρχεται σε επαφή με τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα ή τα τελικά προϊόντα πρέπει να τηρεί όλους του κανόνες της υγιεινής και σωστής πρακτικής έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε επιμόλυνση.
- Υπεύθυνος για την τήρηση των πιο πάνω είναι ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ. Ο ίδιος φροντίζει και για την εξασφάλιση των απαραίτητων υλικών. Στην δικαιοδοσία του είναι και η συμπλήρωση του Εντύπου «Παρακολούθηση Υγιεινής Προσωπικού», Ε34 σε συχνότητα που καθορίζεται από τον ίδιο και εξασφαλίζει την διατήρηση της σωστής υγιεινής κατά την διάρκεια όλης της περιόδου. Ενημερώνει την Διοίκηση για τα αποτελέσματα του ελέγχου υγιεινής του προσωπικού σε περίπτωση ανάγκης λήψης έκτακτων μέτρων.

Εκτός από τους κανόνες της υγιεινής πρακτικής στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ** υπάρχουν και προγράμματα που έχουν σχέση με την υγεία του προσωπικού. Οι ενέργειες αυτές εκτελούνται τόσο για την κάλυψη της σχετικής Νομοθεσίας όσο και για την πρόληψη επιμόλυνσης από τον άνθρωπο προς το προϊόν. Για τον λόγο αυτό από κάθε νεοπροσληφθέντα ζητείται ιστορικό υγείας και βιβλιάριο σύμφωνα με την Ισχύουσα Νομοθεσία.

6.2. ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Βασική Πολιτική της εταιρείας είναι ότι το προσωπικό το οποίο εργάζεται στις διάφορες γραμμές παραγωγής και έρχεται σε επαφή με τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα ή τα τελικά προϊόντα πρέπει αφενός να μην έρχονται σε επαφή και αφετέρου να τηρούν όλους του κανόνες της υγιεινής και σωστής πρακτικής έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε επιμόλυνση.

Τα μέτρα τα οποία πρέπει να τηρούνται από το μόνιμο εργαζόμενο προσωπικό φαίνονται πιο κάτω:

- Όλοι οι εργαζόμενοι πριν την είσοδο τους στους χώρους της παραγωγής και και της συσκευασίας των προϊόντων πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με την κατάλληλη ενδυμασία (ποδιές, γάντια, σκούφοι, πλαστικές μπότες).
- Η είσοδος προσωπικού στους χώρους διαλογής ταξινόμησης αποθήκευσης των πρώτων και βοηθητικών υλών πρέπει να γίνεται μόνο μετά από την έγκριση του Υπεύθυνου της Παραγωγής και τηρώντας τους πιο πάνω κανονισμούς.
- ⁽²⁾Η ενδυμασία διατηρείται καθαρή, τα χέρια και τα εργαλεία δεν σκουπίζονται σ' αυτή. Το προσωπικό είναι Υπεύθυνο ώστε να διατηρείται η ενδυμασία εργασίας καθαρή. Ο κάθε εργαζόμενος πλένει τη στολή εργασίας στο σπίτι, χωριστά από άλλα προσωπικά ρούχα και σε θερμοκρασία άνω των 80⁰C και υποχρεωτικά σιδερώνεται. Κατά τη διάρκεια του στεγνώματος μετά το πλύσιμο λαμβάνεται μέριμνα ώστε αυτό να γίνεται σε χώρο που δεν επηρεάζεται από σκόνη ή από πηγές ρύπανσης. Η ενδυμασία εργασίας μεταφέρεται με καθαρή τσάντα (γκρι χρώματος) στο εργαστάσιο όπου και γίνεται η αλλαγή. Η βρώμικη ενδυμασία τοποθετείται σε τσάντες μαύρου χρώματος. Σε περίπτωση αδυναμίας πλυσίματος στο σπίτι η στολές εργασίας συγκεντρώνονται και αποστέλλονται στο καθαριστήριο σε εβδομαδιαία βάση.
- ²Τα προσωπικά είδη και τα ρούχα δεν αφήνονται στον χώρο εργασίας αλλά τοποθετούνται σε ερμάρια στους αντίστοιχους χώρους των αποδυτηρίων, τα οποία κρατούνται καθαρά και τακτικά. Σε κάθε περίπτωση απαγορεύεται η χρήση κασκόλ, φουλαριών, βραχιολιών, κολιέ και λοιπών κοσμημάτων.

- Ρητή Απαγόρευση για την χρήση ποτού ή φαγητού στους ελεγχόμενους χώρους παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου. Απαγορεύεται το κάπνισμα επίσης καθώς και το μάσιμα τσίγλας.
- ²Αν οποιοδήποτε εργαζόμενος αρρωστήσει ή υποφέρει από διάρροια, εμετό, ναυτία, θα απευθύνεται αμέσως στον Προϊστάμενό του. Ο Υπ. Ποιότητας σε επικοινωνία με τον Ιατρό είναι υπεύθυνος να κρίνει αν υπάρχει κίνδυνος να επηρεαστεί το παραγόμενο προϊόν και αποφασίζει για τις περαιτέρω ενέργειες. (άδεια προσωπικού, αλλαγή πόστου εργασίας κλπ.)
- ²Για την κάλυψη πληγών πρέπει να χρησιμοποιούνται αδιάβροχοι και αυτοκόλλητοι επίδεσμοι με μεταλλικό έλασμα, οι οποίοι να είναι χρωματιστοί για την εύκολη αναγνώρισή τους. Το φαρμακείο πρέπει να είναι εφοδιασμένο με τα παραπάνω υλικά. Ταυτόχρονα, πρέπει να υπάρχουν μικρά πλαστικά δαχτυλάκια για την κάλυψη πληγών σε δάχτυλα, ειδάλλως χρησιμοποιούνται γάντια μιας χρήσης.
- Η χρήση των μέσων καθαρισμού των χεριών καθίσταται υποχρεωτική μετά την προσέλευση των εργαζομένων στο εργοστάσιο και σε κάθε χρήση των αποδυτηρίων.
- ²Επίσης, υπάρχουν πινακίδες σε κάθε σταθμό καπνίσματος (εφόσον αυτό επιτρέπεται από τη νομοθεσία της χώρας), που να υπενθυμίζουν στο προσωπικό να πλένει τα χέρια του.
- Κάθε μη εξουσιοδοτημένο πρόσωπο που εισέρχεται στους χώρους της συσκευασίας και του ποιοτικού ελέγχου πρέπει να φοράει προστατευτικά ενδύματα (σκούφος, ποδιά κ.α.).

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Έντυπο Παρακολούθησης Υγιεινής Προσωπικού	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2008		
2η	Τεκμηρίωση απαιτήσεων BRC	01.09.2011	√	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ- ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ02	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφούν και να εξασφαλιστούν οι κανόνες υγιεινής και καθαριότητας που πρέπει να υπάρχουν στα μηχανήματα – εξοπλισμό της παραγωγής της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα μηχανήματα-εξοπλισμό που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία η/και έρχονται σε επαφή με το προϊόν.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Ενημερώνεται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ για την πληρότητα του σχεδίου καθαρισμού-συντήρησης και εγκρίνει η τροποποιεί το πρόγραμμα.

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Ενημερώνεται από τον Αρμόδιο Καθαριότητας-Συντήρησης των μηχανημάτων για πιθανά προβλήματα ή φθορές αυτών καθώς και για την τήρηση του προγράμματος.

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Περί Υγιεινής των Τροφίμων	Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ΦΕΚ 1219, 4-10-2000
2	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	ΕΚ-852/2004

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Πρόγραμμα Καθαρισμού-Συντήρησης Μηχανημάτων-Εξοπλισμού	E32
2.	Παρακολούθηση Καθαρισμού-Συντήρησης Μηχανημάτων-Εξοπλισμού	E32

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και καθαριότητας των μηχανημάτων στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ**, έχει ληφθεί υπόψη στις εγκαταστάσεις τις εταιρείας έτσι ώστε να τηρηθούν όλες οι απαιτούμενες προϋποθέσεις για την υγειονομικά σωστή λειτουργία αυτών.

6.2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα καθαρισμού-συντήρησης των μηχανημάτων-εξοπλισμού εκτελείται με ευθύνη του Συντονιστή ΣΔΠΑΤ από τους εργαζόμενους που έχουν οριστεί για την καθαριότητα-συντήρηση ή εξειδικευμένα εξωτερικά συνεργεία. ²Οι κανόνες υγιεινής που θα πρέπει να εφαρμόζονται κατά τη διενέργεια εργασιών συντήρησης αναφέρονται στο παράρτημα. Οι κανόνες αυτοί κοινοποιούνται στους υπεύθυνους συντήρησης (εξωτερικά συνεργεία) πριν την έναρξη των εργασιών. Η καθαριότητα-συντήρηση γίνεται βάσει των αντίστοιχων οδηγιών που φαίνονται στο Έντυπο, E32 «Πρόγραμμα Καθαρισμού-Συντήρησης Μηχανημάτων-Εξοπλισμού» λαμβάνοντας υπόψη τις εφαρμοζόμενες διεργασίες. Υπεύθυνος για την αναθεώρηση του σχεδίου αυτού είναι ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ και μετά από την τεκμηρίωση του σωστού καθαρισμού ή συντήρησης με οπτικό έλεγχο ή μικροβιολογικό (εάν απαιτείται βάση της διαδικασίας Επαλήθευσης του Συστήματος)

Ο έλεγχος αυτός λαμβάνει χώρα στα σημεία αυτά τα οποία έχουν καθοριστεί κρίσιμα από τους Πίνακες Ελέγχου (Γ05 & Γ06).

6.3 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Η επαλήθευση (Verification) του προγράμματος καθαρισμού και συντήρησης αποτελεί μέρος της επαλήθευσης του σχεδίου HACCP της εταιρείας και γίνεται στα σημεία εκείνα που έχουν καθοριστεί από τους Πίνακες Ελέγχου στις σχετικές Οδηγίες Καθαρισμού. Κατά την εφαρμογή της επαλήθευσης και μετά από τους απαιτούμενους οπτικούς ή μικροβιολογικούς ελέγχους συμπληρώνεται το έντυπο E28 της σχετικής διαδικασίας του συστήματος ΣΔΠΑΤ.

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Έντυπο Προγράμματος & Παρακολούθησης Καθαρισμού-Συντήρησης Εξοπλισμού	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2008		
2η	Τεκμηρίωση απαιτήσεων BRC, ασφάλεια και υγιεινή κατά τις εργασίες συντήρησης και κατά τις επισκευές	01.09.2011	√	

9. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ²

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

- Κατά τη διάρκεια των εργασιών λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για την αποφυγή επιμολύνσεων γειτονικού εξοπλισμού.
- Δεν αφήνονται εργαλεία σε διάφορα σημεία με κίνδυνο να χαθούν και να μεταφερθούν στις γραμμές παραγωγής. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται είναι όσο το δυνατόν πιο καθαρά για την αποφυγή επιμολύνσεων.
- Δε γίνονται άσκοπες μετακινήσεις στους χώρους του εργοστασίου και ιδίως στους χώρους παραγωγής. Ο χώρος στον οποίο κινούνται οι Υπεύθυνοι για τη συντήρηση είναι προκαθορισμένος και ο μικρότερος δυνατός.

- Οι υπεύθυνοι για τη συντήρηση ή το εξωτερικό συνεργείο που εκτελεί εργασίες στους χώρους παραγωγής υποχρεωτικά φορά καθαρή φόρμα εργασίας και φροντίζει την ατομική του υγιεινή, πλένοντας, όταν είναι εφικτό, τα χέρια του και φροντίζοντας για την αποφυγή επιμολύνσεων.
- Σε περίπτωση που οι υπεύθυνοι για τη συντήρηση ή το εξωτερικό συνεργείο που εκτελεί εργασίες στους χώρους παραγωγής παρουσιάζει συμπτώματα ασθένειας ή αδιαθεσίας θα πρέπει να ενημερώνεται άμεσα ο Υπεύθυνος Ποιότητας ο οποίος αξιολογώντας την κατάσταση θα αποφασίζει για περαιτέρω ενέργειες.
- Εργαλεία και εξαρτήματα είναι συγκεντρωμένα σε σημεία με ευθύνη των υπεύθυνων συντηρητών και δε θα αφήνονται οπουδήποτε. Με το πέρας των εργασιών γίνεται καταμέτρησή τους για την επιβεβαίωση ότι δεν έχει ξεχαστεί κάποιο εξάρτημα και δεν υπάρχει κίνδυνος να μεταφερθεί κατά λάθος σε προϊόν.
- Ανταλλακτικά που έχουν αντικατασταθεί καθώς και εξοπλισμός σε αχρηστία απομακρύνεται με προσοχή από τους χώρους του εργοστασίου για την αποφυγή επιμολύνσεων.
- Κατά την αλλαγή σε καμένες λάμπες φωτισμού, δίνεται πάρα πολύ προσοχή για την αποφυγή θραύσης της, κάτι το οποίο θα είχε ως συνέπεια την διασπορά γυαλιών σε μεγάλη επιφάνεια και την φυσική επιμόλυνση χώρου και ίσως προϊόντων.
- Λεπτομερής καθαρισμός και απολύμανση των χώρων όπου έγιναν εργασίες γίνεται μετά το τέλος των εργασιών με ευθύνη του προσωπικού του τμήματος.
- Ο Υπεύθυνος κάθε τμήματος ή ο Υπεύθυνος Ποιότητας επιβλέπει οι εργασίες να εκτελούνται υγειονομικά και να προωθούν την υγιεινή και όχι να την υποβαθμίζουν.
- Στελέχη της επιχείρησης επιβλέπουν τις εργασίες εξωτερικών συνεργείων να τηρούν τις παραπάνω προφυλάξεις.

Έλαβα γνώση των κανόνων υγιεινής που θα πρέπει να εφαρμόζω

Ονοματεπώνυμο, υπογραφή και ημερομηνία



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΑΠΕΝΤΟΜΟΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ03	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφεί ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η απεντόμωση και η μυοκτονία στους χώρους των εγκαταστάσεων της εταιρείας **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ**.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους εσωτερικούς και εξωτερικούς των εγκαταστάσεων οι οποίοι και αποτελούν σημεία εισόδου, πρόσβασης ή πιθανού περάσματος στις εγκαταστάσεις της εταιρείας. .

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Ενημερώνεται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ για την πληρότητα και εφαρμογή του σχεδίου απεντόμωσης-μυοκτονίας και εγκρίνει η τροποποιεί το πρόγραμμα.

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Ενημερώνεται από το εξωτερικό συνεργείο για τα αποτελέσματα των επισκέψεων την αποτελεσματικότητα του προγράμματος και για όλες τις τυχόν τροποποιήσεις ή διορθωτικές ενέργειες του προγράμματος.

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Περί Υγιεινής των Τροφίμων	Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ΦΕΚ 1219, 4-10-2000
2	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	ΕΚ-852/2004

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Υπόδειγμα Εντύπου Μυοκτονίας Εξωτερικού Συνεργάτη	

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΟΡΙΣΜΟΙ

- ✚ **ΠΑΡΑΣΙΤΟ:** κάθε οργανισμός (.έντομο, τρωκτικό, μύκητα, βακτήριο κ.ά.) ο οποίος μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις Α Ύλες, στα προϊόντα, στους πελάτες, στο προσωπικό ή στις εγκαταστάσεις.
- ✚ **ΕΛΕΓΧΟΣ:** σύνολο ενεργειών που σκοπό έχουν την μείωση του πληθυσμού των παρασίτων σε ανεκτά και μη επικίνδυνα όρια.

6.2. ΕΙΔΗ ΠΑΡΑΣΙΤΩΝ

- ✚ **Έντομα:** μύγες, κατσαρίδες, κλπ (έντομα Υγειονομικής Σημασίας) έντομα αποθηκευμένων προϊόντων (έντομα Οικονομικής Σημασίας)
- ✚ **Τρωκτικά:** αρουραίοι και ποντίκια
- ✚ **Πουλιά:** κυρίως περιστέρια και σπουργίτια
- ✚ **Κατοικίδια ζώα:** κυρίως σκύλοι και γάτες

6.3 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΠΑΡΑΣΙΤΩΝ

6.3.1 Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και των επισκεπτών και είναι δείκτες κακών συνθηκών υγιεινής. Περιοχές, όπου υπάρχουν, επεξεργάζονται ή συντηρούνται τρόφιμα παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την επιβίωση και τον πολλαπλασιασμό τους.

6.3.2 Η εταιρεία μέριμνα για τον αποκλεισμό της εισόδου τρωκτικών και εντόμων στους χώρους της, λαμβάνοντας τα παρακάτω προληπτικά μέτρα:

- ✚ στεγανότητα θυρών και παραθύρων(σίτες),
- ✚ κάλυψη αποχετευτικών καναλιών με πλέγματα,
- ✚ άμεση κάλυψη όλων των κενών μεταξύ τοίχων και παραθύρων,
- ✚ σχολαστική και αποτελεσματική καθαριότητα χώρων και εξοπλισμού,

- ✚ καθημερινή απομάκρυνση των απορριμμάτων από το χώρο της παραγωγής,
- ✚ συνεργασία με εξωτερικό συνεργείο ειδικό για απεντομώσεις και μυοκτονίες.

- 6.3.3.** Ο σχεδιασμός του προγράμματος εντομοκτονίας-μυοκτονίας γίνεται από εξειδικευμένο εξωτερικό συνεργάτη, ο οποίος έχει και την ευθύνη του ελέγχου της αποτελεσματικότητας αυτού καθώς και των τυχόν διορθωτικών ενεργειών.
- 6.3.4.** Η εντομοκτονία γίνεται δια ψεκασμού (με χρήση ειδικών εγκεκριμένων εντομοκτόνων) εντός και εκτός των χώρων περιμετρικά στη γωνία τοίχου και δαπέδου, στη βάση των ραφιών και των άλλων επίγειων εγκαταστάσεων και με την τοποθέτηση ειδικής ταινίας με κολλώδες υλικό στο χώρο παραγωγής τροφίμων
- 6.3.5.** Η εξολόθρευση των τρωκτικών γίνεται με την τοποθέτηση δολωματικών σταθμών με δηλητηριώδη δολώματα, οι οποίες βρίσκονται αριθμημένες σε διάφορα σημεία της εταιρείας και φέρουν κατάλληλη σήμανση
- 6.3.6.** Διενεργείται **δι-μηνιαίος έλεγχος** των παγίδων των τρωκτικών και της σωστής εφαρμογής και αποτελεσματικότητας των εντομοκτόνων από τον εξωτερικό συνεργάτη, ο οποίος εκδίδει και σχετικό πιστοποιητικό με τα ευρήματα του ελέγχου
- 6.3.7.** Ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ ελέγχουν το πιστοποιητικό και την αποτελεσματικότητα των εφαρμοζόμενων μεθόδων. Όλο δε το προσωπικό έχει την ευθύνη και αναφέρει στον παραπάνω Υπεύθυνο, περιστατικά ή τυχόν υποψία παρουσίας επιβλαβών εντόμων ή τρωκτικών.

6.4 ΦΑΚΕΛΟΣ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

Ο Φάκελος απεντόμωσης και μυοκτονίας της επιχείρησης τηρείται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ και περιλαμβάνει:

- Άδεια του εξουσιοδοτημένου εξωτερικού συνεργείου
- Συμβόλαιο της Επιχείρησης με το εξωτερικό συνεργείο

- Κάτοψη των χώρων της εταιρείας, στην οποία ορίζονται και αριθμούνται οι θέσεις με τις παγίδες των τρωκτικών που έχουν τοποθετηθεί
- Πιστοποιητικά μυοκτόνων και εντομοκτόνων σκευασμάτων
- Προδιαγραφές και οδηγίες χρήσης των υλικών που χρησιμοποιούνται
- Πιστοποιητικά ελέγχου και εφαρμογών
- ²Αναφορά παρακολούθησης ποσοστιαίας κατανάλωσης ανα δολωματικό σταθμό

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Φάκελος Απεντόμωσης-Μυοκτονίας	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2006		
2η	Αναφορά κατανάλωσης	01.09.2011	√	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ04	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.2011	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ἴ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ἴ	ΑΚΥΡΟ ἴ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφεί ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η απεντόμωση των σταφίδων στους χώρους των θαλάμων απεντόμωσης της εταιρείας **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ**.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται σε όλα τα τελικά προϊόντα της εταιρείας εκτός των προϊόντων της σουλτανίνας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση και τροποποίηση του προγράμματος.

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Παρακολουθεί την αποτελεσματικότητα του προγράμματος και εκτελεί περιοδικούς ελέγχους για την ορθή εφαρμογή (σύμφωνα με το σχέδιο HACCP και για όλες τις τυχόν τροποποιήσεις ή διορθωτικές ενέργειες) του προγράμματος υποκαπνισμού για τον έλεγχο Pest Control του προϊόντος.

Εργοδηγός Παραγωγής

- Υπεύθυνος για την διενέργεια της διαδικασίας της απεντόμωσης

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	EK-852/2004
2	Φωσφίνη-Διεθνές Πρόγραμμα για την Χημική Ασφάλεια-Πληροφορίες για δηλητήρια	Μονογραφία Νο 865
3	Αρχείο Παρακολούθησης Παρτίδων Απεντόμωσης	E43

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 Γενικά

Η διαδικασία της απεντόμωσης του προϊόντος γίνεται με την χρήση φωσφίνης έως καπνιστικού.

Η μορφή που χρησιμοποιείται στην εταιρεία για την εφαρμογή της διαδικασίας είναι το φωσφορούχο μαγνήσιο αφού υδρολύονται σε ουδέτερες συνθήκες υγρασίας οπότε και προτιμάται έως καπνιστικό από την εταιρεία.

Η φωσφίνη είναι αέριο άχρωμο, άοσμο όταν είναι σε καθαρή μορφή. Το τεχνικό προϊόν όμως είναι δύσοσμο (οσμή «ψαριού» ή «σκόρδου») λόγω της παρουσίας υποκαταστάτων φωσφίνης και διφωσφίνης (P_2H_4). Επίσης άλλες προσμίξεις μπορεί να είναι: μεθάνιο, αρσίνη, υδρογόνο και άζωτο. Για υποκαπνισμό παράγεται από υδρόλυση και άζωτο. Για υποκαπνισμό-fumigation- παράγεται από υδρόλυση ενός μεταλλικού φωσφιδίου (AlP , Zn_3P_2 , Mg_3P_2) και διατίθεται σε κυλίνδρους είτε ως καθαρή φωσφίνη είτε διαλυμένη σε άζωτο. Τα μεταλλικά φωσφίδια είναι σκόνες διαφόρων χρωμάτων που υδρολύονται για να παράγουν φωσφίνη και μεταλλικά άλατα.

Η φωσφίνη είναι τριυδρογονούχο φωσφίδιο

Μοριακός τύπος: PH_3

Μοριακό βάρος: 34

Μεταλλικά φωσφίδια που δύναται να χρησιμοποιηθούν έως τρωκτικοκτόνα και καπνιστικά είναι τα εξής:

- Φωσφορούχος ψευδάργυρος
- Φωσφορούχο αργίλιο
- Φωσφορούχο μαγνήσιο

Τα υπολείμματα στα απεντομωμένα τρόφιμα είναι λιγότερα από 0,01 mg/m³ (0,01 ppm) και συνεπώς αμελητέα.

6.2 Οδηγίες Χρήσης-Εφαρμογής

Ο υποκαπνισμός του προϊόντος της σταφίδας γίνεται σε καλά στεγανοποιημένους χώρους που βρίσκονται στον προαύλιο χώρο της εταιρείας και σε κοντινή απόσταση από την τελική συσκευασία του προϊόντος.

Η εργασία της τοποθέτησης του σκευάσματος πρέπει να γίνεται μέσα σε 1 ώρα από το άνοιγμα της συσκευασίας. Η αποτελεσματικότητα σχετίζεται άμεσα με την στεγανότητα του χώρου, την μορφή του σκευάσματος και το προς απεντόμωση προϊόν.

Τα πλακίδια ή οι ταινίες τοποθετούνται ομοιόμορφα από τον εργοδηγό παραγωγής (1-3 πλακίδια/ 30m³) μεταξύ των συσκευασιών ή σε όλη την επιφάνεια της αποθήκης ή του χώρου κατά προτίμηση σ όρθια στάση.

Μετά την τοποθέτηση σφραγίζουμε την είσοδο του χώρου αεροστεγώς και τοποθετούμε προειδοποιητικά σήματα κινδύνου απαγορευτικά της εισόδου σε όλα τα πιθανά σημεία εισόδου.

Η διάρκεια του υποκαπνισμού εξαρτάται άμεσα απο την θερμοκρασία του χώρου και του προϊόντος και από την υγρασία τους.

Η διάρκεια υποκαπνισμού ανάλογα με την θερμοκρασία είναι η ακόλουθη:

Θερμοκρασία	Διάρκεια Υποκαπνισμού
5-10°C	10 ημέρες
11-15°C	5 ημέρες
16-20°C	4 ημέρες
Πάνω από 20°C	3 ημέρες

Δεν συνίσταται η εφαρμογή σε προϊόντα σε θερμοκρασίες μικρότερες των 5°C και μεγαλύτερες των 45°C

Προϊόντα με θερμοκρασία μεγαλύτερη από 45°C πρέπει πρώτα να ψύχονται με ρεύμα αέρα και μετά να γίνεται η εφαρμογή.

6.3 Αερισμός υποκαπνισθέντων χώρων και προϊόντων

Γενικά ο αερισμός διαρκεί 6 ώρες. Καλό θα ήταν να παρατείνεται για 48 ώρες. Εάν δεν υπάρχουν λόγοι να ανοιχτούν οι αποθήκες-χώροι υποκαπνισμού γρήγορα συνίσταται να αφήνονται κλειστές όσο περισσότερο γίνεται.

Οι κλειστοί χώροι που έγινε ο υποκαπνισμός ανοίγονται από έξω και αερίζονται με ανοικτές πόρτες για αρκετές ώρες.

Η είσοδος του προσωπικού στους αποθηκευτικούς χώρους γίνεται μετά τον έλεγχο της φωσφίνης στο χώρο με ειδικές συσκευές ανίχνευσης.

Τα υπο-καπνισμό τρόφιμα συσκευασμένα ή ασυσκευάστα δεν πρέπει να έλθουν σε άμεση επαφή με το σκεύασμα ή τα κατάλοιπα του.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Αρχείο Παρτίδων Απεντόμωσης	Υ..Σ.Δ.ΑΤ.	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.1.06	
2 ^η	Αλλαγή ουσίας απεντόμωσης από MeBr σε Φωσφορούχο Μαγνήσιο-Φωσφίνη	1.9.11	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΧΩΡΩΝ-ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ05	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφούν και να εξασφαλιστούν οι κανόνες υγιεινής και καθαριότητας που πρέπει να υπάρχουν στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης των προϊόντων της εταιρείας. Με την παρούσα διαδικασία επιτυγχάνεται και η λειτουργία της εταιρείας σύμφωνα με τους ισχύοντες κώδικες σχετικά με την υγειονομική λειτουργία των εγκαταστάσεων.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλους τους χώρους παραγωγής προϊόντων καθώς και της αποθήκευσης πρώτων, βοηθητικών υλών και τελικών προϊόντων.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Ενημερώνεται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ για την πληρότητα του σχεδίου καθαρισμού και εγκρίνει ή τροποποιεί το πρόγραμμα καθαριότητας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Ενημερώνεται από τον Αρμόδιο Καθαριότητας-Συντήρησης των χώρων για πιθανά προβλήματα ή φθορές αυτών καθώς και για την τήρηση του προγράμματος.

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Περί Υγιεινής των Τροφίμων	Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ΦΕΚ 1219, 4-10-2000
2	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	ΕΚ-852/2004

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Πρόγραμμα Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων	E33
2.	Παρακολούθηση Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων Εγκαταστάσεων	E33

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και σχεδιασμού των εγκαταστάσεων στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ**, έχει ληφθεί υπόψη στις εγκαταστάσεις τις εταιρείας έτσι ώστε να τηρηθούν όλες οι απαιτούμενες προϋποθέσεις για την υγειονομικά σωστή λειτουργία της παραγωγικής μονάδας.

6.2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το ημερήσιο και εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμού των χώρων εσωτερικά καθώς και εξωτερικά του εργοστασίου εκτελείται με ευθύνη του Συντονιστή ΣΔΠΑΤ από τους εργαζόμενους που έχουν οριστεί για την καθαριότητα ή εξειδικευμένα εξωτερικά συνεργεία. Η καθαριότητα γίνεται βάσει των αντίστοιχων οδηγιών που φαίνονται στο Έντυπο, E33 «Πρόγραμμα Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων» λαμβάνοντας υπόψη τις εφαρμοζόμενες διεργασίες. Υπεύθυνος για την αναθεώρηση του σχεδίου αυτού είναι ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ και μετά από την τεκμηρίωση του σωστού καθαρισμού με οπτικό έλεγχο ή μικροβιολογικό (εάν απαιτείται βάση της διαδικασίας Επαλήθευσης του Συστήματος).

Ο έλεγχος αυτός λαμβάνει χώρα στα σημεία αυτά τα οποία έχουν καθοριστεί κρίσιμα από τους Πίνακες Ελέγχου (Γ05 & Γ06).

Ο Υπεύθυνος Παραγωγής κατά την παραγωγή πριν από την έναρξη της ημερήσιας παραγωγής διενεργεί στους χώρους της παραγωγής, οπτικό έλεγχο για τον βαθμό της καθαριότητας του. Κάθε τμήμα του εξοπλισμού παραγωγής καθώς και των βοηθητικών μέσων ελέγχεται προσεκτικά για να διαπιστωθεί σε τι κατάσταση βρίσκεται και συμπληρώνεται το αντίστοιχο έντυπο, E33, «Παρακολούθηση Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων Εγκαταστάσεων». Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης προβαίνει στις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες (B12).

6.3 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Η επαλήθευση (Verification) του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης αποτελεί μέρος της επαλήθευσης του σχεδίου HACCP της εταιρείας και γίνεται στα σημεία εκείνα που έχουν καθοριστεί από τους Πίνακες Ελέγχου στις σχετικές Οδηγίες Καθαρισμού. Κατά την εφαρμογή της επαλήθευσης και μετά από τους απαιτούμενους οπτικούς ή μικροβιολογικούς ελέγχους συμπληρώνεται το έντυπο E28 της σχετικής διαδικασίας του συστήματος ΣΔΠΑΤ.

6.4 ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ο Υπεύθυνος της Αποθήκης ενημερώνεται προφορικά από τον Υπεύθυνο Προμηθειών για την ημερομηνία, την ώρα άφιξης, την ποσότητα και το είδος των υλικών προς παραλαβή. Μετά από αυτό ο Υπεύθυνος της Αποθήκης προβαίνει στις ακόλουθες ενέργειες οι οποίες λαμβάνουν χώρα στους χώρους υποδοχής και αποθήκευσης των υλικών:

- Εντοπισμός και Επιθεώρηση του χώρου υποδοχής
- Καθαρισμός αυτού και απομάκρυνση ξένων αντικειμένων. (Ενδεχόμενη τοποθέτηση παλετών ή άλλων πλαστικών φύλλων για την τοποθέτηση των υλικών
- Κατά την περίοδο της παραλαβής των σταφιδών καθαρίζεται ο χώρος υποδοχής και φροντίζεται από τον Υπεύθυνο της Παραγωγής σε συνεργασία με τον βοηθό του, να βρίσκεται σε πλήρη διαθεσιμότητα.

6.5 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ο Υπεύθυνος της Αποθήκης προβαίνει σε ημερήσιο έλεγχο των χώρων της αποθήκευσης βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας και πριν την χρησιμοποίησή τους. Ο έλεγχος αυτός συνίσταται σε ενδελεχή παρατήρηση γύρω από τον χώρο και τα υλικά και σε συμπλήρωση του εντύπου E33, «Παρακολούθηση Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων Εγκαταστάσεων»

6.6 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο Υπεύθυνος Παραγωγής σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Ποιότητας προβαίνει σε εβδομαδιαίο έλεγχο του χώρου των αποθηκών. Πριν από την ενέργεια αυτή ενημερώνεται από το αρχείο των διορθωτικών ενεργειών και προχωρεί στην εξέταση των χώρων αποθήκευσης. Στην πιο πάνω εξέταση επιβλέπονται τα εξής:

- Ο βαθμός καθαριότητας των εξωτερικών χώρων αποθήκευσης
- Ο βαθμός καθαριότητας των εσωτερικών χώρων (Οπτικός Έλεγχος).
- Η ύπαρξη επαρκούς χώρου αποθήκευσης
- Έλεγχος για τυχόν ανοιγμένες ή αλλοιωμένες συσκευασίες

Τέλος ακολουθεί συμπλήρωση του εντύπου του εντύπου E33, «Παρακολούθηση Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων Εγκαταστάσεων»

6.7 ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΦΟΡΤΩΣΗ/ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Σε περίπτωση που η φόρτωση και μεταφορά των προϊόντων γίνεται με ευθύνη της εταιρείας, ο Υπεύθυνος Ποιότητας σε συνεργασία με τους υπαλλήλους φόρτωσης των υλικών προβαίνει στις ακόλουθες ενέργειες πριν από την εκτέλεση της εντολής.

- Έλεγχος του εσωτερικού θαλάμου του φορτηγού για την καθαριότητα την παρουσία υγρασίας ή ξένων αντικειμένων τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν επιμόλυνση ή καταστροφή των συσκευασιών.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Έντυπο Προγράμματος & Παρακολούθησης Καθαρισμού-Συντήρησης Χώρων-Εγκαταστάσεων	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.9.2011	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ06	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ύ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ύ	ΑΚΥΡΟ Ύ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφεί ο τρόπος καθορισμού και σύνταξης των προδιαγραφών των προϊόντων σταφίδας της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα τελικά προϊόντα της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Ενημερώνεται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ για την πληρότητα του σχεδίου καθαρισμού και εγκρίνει ή τροποποιεί το πρόγραμμα καθαριότητας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές των προϊόντων και την ενσωμάτωση αυτών στις τελικές προδιαγράψες.

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Κανονισμός της Ε.Ε. όσο αφορά το κοινό πρότυπο εμπορίας για ορισμένες ποικιλίες σταφιδών	2201/96

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	«General Specifications for Greek Sultanas»	

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ** επεξεργάζεται και συσκευάζει σταφίδες που προέρχονται από τις ποικιλίες «σουλτανίνα» και «κορινθιακή σταφίδα».

Οι προδιαγράρες και η ποιότητα των σταφιδών που παράγονται από τις παραπάνω ποικιλίες, είναι αυτές που λαμβάνονται από αποξηραμένα σταφύλια κατόπιν επεξεργασίας πρώτης και δεύτερης συσκευασίας.

Οι σταφίδες κατατάσσονται σε 3 κατηγορίες ποιότητας (εξαιρετικές, κατηγορία I και κατηγορία II σύμφωνα με τις ανοχές τις κάθε κατηγορίας που αναφέρονται στο σχετικό Κανονισμό 2201/96/ΕΚ.

6.2. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Σε κάθε κατηγορία ποιότητας η διαλογή κατά μέγεθος καθορίζεται από το μέγιστο αριθμό ρογών ανά 100γρ. Το πιο πάνω επιτυγχάνεται στην παραγωγική διαδικασία με την κατάλληλη επιλογή των κοσκίνων κατά το κοσκίνισμα.

Η ταξινόμηση των στάφιδων βάση των πιο πάνω γίνεται στις κατηγορίες που φαίνονται πιο κάτω:

Αριθμός ρογών στα 100γρ.	No
150 ρώγες +/-	0
200 ρώγες +/-	1
250 ρώγες +/-	2
320 ρώγες +/-	4
420 ρώγες +/-	22

6.3 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι προδιαγραφές των προϊόντων συντάσσονται από τον Συντονιστή του ΣΔΠΑΤ και εγκρίνονται από τον Πρόεδρο Δ.Σ. της εταιρείας.

Αναλυτικά οι προδιαγράφες περιγράφονται στην ενότητα Γ του συστήματος και στις αντίστοιχες ενότητες:

- ✚ Γ05: Σταφίδα τύπου σουλτανίνα
- ✚ Γ06: Σταφίδα τύπου κορινθιακή μαύρη

Η σύνταξη των προδιαγραφών περιλαμβάνει τον προσδιορισμό των παρακάτω χαρακτηριστικών:

1. Περιγραφή Πρώτης ύλης
2. Χημικά Χαρακτηριστικά
3. Φυσικά Χαρακτηριστικά
4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά
5. Συσκευασία

6.4 ΛΗΨΗ ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑΤΩΝ

Για κάθε παραγόμενη παρτίδα τηρείται, δείγμα το οποίο παίρνεται από τον Υπεύθυνο Διχείρισης Ποιότητας , και τηρείται σε ασφαλές μέρος και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τηρήσης του προϊόντος. Το δείγμα αυτό σημαίνεται με τον αριθμό παρτίδας της συγκεκριμένης παραγγελίας και καταχωρείται σε λίστα αντιδειγμάτων , Έντυπο, **E40 «Λίστα Αντιδειγμάτων και Ελέγχου»**.

Στο χρόνο της ημερομηνίας λήξης των προϊόντων των αντιδειγμάτων αυτά ελέγχονται τόσο έως προς τις φυσικοχημικές παραμέτρους τους όσο και έως προς τις μικροβιολογικές παραμέτρους τους και τα αποτελέσματα καταχωρούνται στο Έντυπο, **E21 «Δελτίο Ποιοτικού Ελέγχου Τελικού Προϊόντος»**.

Σε περίπτωση διαπίστωσης αλλοίωσης των χαρακτηριστικών του προϊόντος, τότε επανεξετάζεται ο χρόνος της ημερομηνίας λήξης των προϊόντων με αναθεώρηση της λίστας προδιαγράφων αυτών.

Η συμβολή του ποσοστού υγρασίας στον καθορισμό του χρόνου ζωής είναι η πιο καθοριστική παράμετρος λόγω της μικροβιολογικής αλλοίωσης του προϊόντος, και για τον λόγο αυτό η τήρηση των αντιδειγμάτων θα πρέπει να γίνεται σε ελεγχόμενο χώρο και σύμφωνα με τις ενδεικνυόμενες συνθήκες των προδιαγραφών του προϊόντος.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.09.2011	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ (ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ)

Commodity Analyzed: **CURRENTS GULF-A**

Moisture	Maximum 18% by weight
Sulfur Dioxide	1300/1400 parts per million
Mineral Oilciles	None
Cap stems	Maximum 7 in 100 grams
Undeveloped Raisins	Maximum 3% by weight
Damaged Raisins	Maximum 4% by weight
Sugared (Crystallized) Raisins	Maximum 5% by weight
Pieces of Stems longer than 3mm	None
Seeds	Maximum 2 per 100 grams
Mold	None visible to naked eye
Sand, grit or silt	Not more than a trace
Discolored Raisins	Maximum 10% by weight
Total microbiological count	None
Coliform count	None
Yeast & Mold	None
Salmonella Count	None
Whole insects	None
Particles of insects portion	Maximum 3 in 100gram

Chemical and Physical Certification.

- **DESCRIPTION:** The product shall consist of laser scanned, good sound berries. All packs shall be metal detected.
- **CHEMICAL CHARACTERISTICS:**
 - Moisture..... max 16% +/-
 - Aflatoxin..... < 4 ppb (<2ppbB1)
 - Ochratoxin..... < 10 ppb recommended
- **PHYSICAL CHARACTERISTICS:**
 - Berry count./100gr..... depended on size requests
 - Stalks..... > 12mm / Max 1 per box
 - Stones..... Max 3 per box
 - Cap stems /100gr..... Max 20
- **MICROBIOLOGICAL:**
 - Salmonella..... Absent
 - Yeasts & Mould..... < 1000gr
 - Coliform..... < 100gr

Specifications concerning Gulf-a Currants (BLENDED)

	<u>TARGET</u>	<u>MINIMUM</u>	<u>MAXIMUM</u>
Size per 100gr.:	640 to 700 berries		
Colour:	90% blue/black		10%red/black
Vegetable oil: (If required)			+/- 0,001
Sulfure dioxyde:	Absent		Absent
Moisture:	14%		17%

DEFECT LEVELS (real sampling requirements)

	TARGET	MAXIMUM
Stones >5mm/ tone:	0	1
Grit < 5mm/ tone :	1	2
Stalks > 10mm (per box) :	0	1
Stalks < 10mm « :	2	2
Cap stem :	2%	5%
Sugar berries by weight:	0%	2%
Damaged berries per 100gr. :	3%	6%
Pip count per 100gr. :	2%	5%
Foreign bodies :	Absent	Absent
Infestation :	«	«
Foreign seeds per tone :	«	3
Glass :	«	Absent
Mould :	«	«
Product Description:	Sweet Greek Vine fruits and Gulf varieties – are dried, double washed and hand picked on a static table. Also LASER SCANNED and Metal Detected.	

Specifications concerning Gulf-a Currants (MEDIUM)

	<u>TARGET</u>	<u>MINIMUM</u>	<u>MAXIMUM</u>
Size per 100gr.:	500 +/- 20 berries		
Colour:	90% blue/black		10%red/black
Vegetable oil: (If required)			+/- 0,003
Sulfure dioxyde:	Absent		Absent
Moisture:	14%		16%

DEFECT LEVELS (real sampling requirements)

	TARGET	MAXIMUM
Stones >5mm/ tone:	0	1
Grit < 5mm/ tone :	0	1
Stalks > 10mm (per box) :	0	1
Stalks < 10mm « :	2	2
Cap stem :	2%	5%
Sugar berries by weight:	0%	2%
Damaged berries per 100gr. :	3%	6%
Pip count per 100gr. :	2%	5%
Foreign bodies :	Absent	Absent
Infestation :	«	«
Foreign seeds per tone :	«	1
Glass :	«	Absent
Mould :	«	«
Product Description:	Sweet Greek Vine fruits and Gulf varieties – are dried, double washed and hand picked on a static table. Also LASER SCANNED and Metal Detected .	

Specifications concerning Gulf-a Currants (siftings)

	<u>TARGET</u>	<u>MINIMUM</u>	<u>MAXIMUM</u>
Size per 100gr.:	900±		
Color:	90% blue/black		10%red/black
Vegetable oil: (if required)			+/- 0,001
Sulfur dioxide:	Absent		Absent
Moisture:	15%		17%

DEFECT LEVELS (sampling requirements)

	TARGET	MAXIMUM
Stones >5mm(per tone) :	0	1
Grit < 5mm (per tone) :	1	2
Stalks > 10mm (per box) :	0	1
Stalks < 10mm « :	1	2
Cap stem :	2%	5%
Sugar berries by weight:	1%	2%
Damaged berries per 100gr. :	2%	4%
Pip count per 100gr. :	0%	2%
Foreign bodies :	Absent	Absent
Infestation :	«	«
Foreign seeds per tone :	«	3
Glass :	«	Absent
Mould :	«	«
Product Description:	Sweet Greek Vine fruits and Gulf varieties – are dried, double washed and hand picked on a static table. Also LASER SCANNED and Metal Detected..	

Specifications concerning Gulf-a Currants (SMALL)

	TARGET	MINIMUM	MAXIMUM
Size per 100gr.: Sieves:		800 5 mm	860 berries 9mm
Color:	90% blue/black	10%red/black	
Vegetable oil: (if required)			+/- 0,001
Sulfur dioxide:	Absent		Absent
Moisture:		14%	17%

DEFECT LEVELS (real sampling requirements)

	TARGET	MAXIMUM
Stones >5mm(%) :	0	1
Grit < 5mm (%) :	1	2
Stalks > 10mm (per box) :	0	1
Stalks < 10mm « :	2	2
Cap stem :	2%	5%
Sugar berries by weight:	0%	2%
Damaged berries per 100gr. :	1%	4%
Pip count per 100gr. :	0%	2%
Foreign bodies :	Absent	Absent
Infestation :	«	«
Foreign seeds per tone :	«	3
Glass :	«	Absent
Mould :	«	«
Product Description:	Sweet Greek Vine fruits and Gulf varieties – are dried, double washed and hand picked on a static table. There is also a Metal Detector.	

CRITICAL RAW MATERIALS SPECIFICATIONS FOR **SULTANAS No 0**

The fruit must be: Greek origin, consisted of goods sound berries, sun dried and stored in acceptable conditions. Water used in the washing, must be in current flow.

All manufacturing should be kept in good manufacturing practice. Storage and production buildings must be in an acceptable repair state. All products must be metal detected and fumigated before shipment.

Sensory Description

The berries should have a natural sweet flavor with no off odorous taints or flavors, and it should be free flowing.

Packing Description

1. Packing size: 10 or 12, 5 Kgr.
2. Material: a minimum of 65 micron, blue or not, polyethylene as well as liner inside the box. Sealing is to be tape or glue.
3. Each box to be marked with packer name, crop year, fruit type, country of origin, date of packing and weight.
4. The shipping container should be cleaned according to food grade standards in order to ensure that the product is not adversely affected.

Physical Properties

	Target	minimum	maximum
Moisture	16%		+/- 1%
Size			+/-150 berries/100gr
Color	very light		
Vegetable oil	3%		+/- 1%

Defect Levels (Sampling requirements)

	Target	maximum
Stones	0	> 5 / tone
Stalks >10mm per box	3	5
Stalks <10mm per box	6	10
Cap stems	5/100 berries	8/100 berries
Sugared berries	2%	5%
Damaged berries	2%	5%
Glass	absent	absent
Mould	>>	>>
Insects damage		
Storage	cool - dry conditions	
Shelf life	12 months	
SO 2	2000 pp maximum	

Specifications concerning Sultanas No 2

DESCRIPTION: The product shall consist of clean, fully developed berries of a general golden appearance. They shall be free flowing and facial matter shall be present. All packs shall be metal detected. No foreign odors or flavors shall be presented.

PACKAGING: In a no stable corrugated carton with polythene liners with an A-B flute and containing 10 kg. Or 12,5 kg optional of fruit.

CHEMICAL CHARACTERISTICS: Moisture..... max 16%

Fumigated by treatment with Methyl Bromide

- **PHYSICAL CHARACTERISTICS:**

- Berry count./100gr..... +/- **350**
 - Stones..... ..Max 4 per tone
 - Cap stems /100gr.....Max 20
 - Damaged berries..... 4 % max.
 - Foreign bodies.....10 /tone max.(vegetable)

- **MICROBIOLOGICAL:** Salmonella.....absent
- Yeasts & Mould..... < 1000gr
- Coliform.....< 100gr

Specifications concerning Sultanas No 4

- **DESCRIPTION:** The product shall consist of clean, fully developed berries of a general golden appearance. They shall be free flowing and facial matter shall be present. All packs shall be metal detected. No foreign odors or flavors shall be presented.
- **PACKAGING:** In a no stable corrugated carton with polythene liners with an A-B flute and containing 10 kg. Or 12,5 kg optional of fruit.
- **CHEMICAL CHARACTERISTICS:** Moisture..... max 16%

- **PHYSICAL CHARACTERISTICS:**
 - Berry count./100gr..... **400 / 450 +/-** .
 - Stalks..... > 10mm / Max 1 per box
 - Stones..... Max 4 per tone
 - Cap stems /100gr..... Max 5%
 - Damaged berries..... 4 % max.
 - Foreign bodies..... 10 /tone max.

- **MICROBIOLOGICAL:** Salmonella..... absent
 - Yeasts & Mould..... < 1000gr
 - Coliform..... < 100gr

Specifications concerning Sultanas No 22

- **DESCRIPTION:** The product shall consist of clean, fully developed berries of a general golden appearance. They shall be free flowing and facial matter shall be present. All packs shall be metal detected. No foreign odors or flavors shall be presented.
- **PACKAGING:** In a no stable corrugated carton with polythene liners with an A-B flute and containing 10 kg. Or 12,5 kg optional of fruit.
- **CHEMICAL CHARACTERISTICS:**

Moisture.....	max 16%
Sulphur.....	>2000ppb
Oil.....	0.3%--0,5% max
Lead.....	absent.
- **PHYSICAL CHARACTERISTICS:**

Berry count./100gr.....	400 +/-
Stalks.....	> 10mm / Max 1 per box
Stones.....	Max 4 per tone
Cap stems /100gr.....	Max 5%
Damaged berries.....	4 % max.
Foreign bodies.....	10 /tone max.
- **MICROBIOLOGICAL:**

Salmonella.....	absent
Yeasts & Mould.....	< 1000gr
Coliform.....	< 100gr



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.
205 00 NEMEA, GREECE
Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ-ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ07	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να περιγραφεί ο τρόπος παρουσίας και πρόσβασης των επισκεπτών στους χώρους της παραγωγής και εγκαταστάσεων της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλους τους επισκέπτες της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Ενημερώνεται από τον Συντονιστή ΣΔΠΑΤ για την πληρότητα των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των επισκεπτών

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την σύνταξη των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των επισκεπτών

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Περί Υγιεινής των Τροφίμων	Οδηγία 93/43/ΕΟΚ ΦΕΚ 1219, 4-10-2000
2	Κανονισμός για την Υγιεινή των Τροφίμων	ΕΚ-852/2004

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Έντυπο Επισκεπτών	E35

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Τα μέτρα τα οποία πρέπει να τηρούνται από το μόνιμα εργαζόμενο προσωπικό φαίνονται πιο κάτω:

- Όλοι οι επισκέπτες πριν την είσοδο τους στους χώρους της παραγωγής και της συσκευασίας των προϊόντων πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με την κατάλληλη ενδυμασία (ποδιές, γάντια, σκούφοι, πλαστικές μπότες).
- Η είσοδος των επισκεπτών στους χώρους διαλογής ταξινόμησης αποθήκευσης των πρώτων και βοηθητικών υλών πρέπει να γίνεται μόνο μετά από την έγκριση του Υπεύθυνου της Παραγωγής και τηρώντας τους πιο πάνω κανονισμούς.
- Ρητή Απαγόρευση για την χρήση ποτού ή φαγητού στους ελεγχόμενους χώρους παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου. Απαγορεύεται το κάπνισμα επίσης καθώς και το μάσιμα τσίγλας.
- Επισκέπτες οι οποίοι είναι προσβεβλημένοι από κάποια μεταδοτική ασθένεια ή με κάποια ανοικτή πληγή απαγορεύεται να περιφέρεται στους χώρους της παραγωγής.
- Η χρήση των μέσων καθαρισμού των χεριών καθίσταται υποχρεωτική πριν την είσοδο των επισκεπτών στο εργοστάσιο και σε κάθε χρήση των αποδυτηρίων.
- Λόγω της χρήσης νερού και λαδιού στις εγκαταστάσεις τα δάπεδα πιθανόν να είναι ολισθηρά. Παρακαλώ προσοχή στο περπάτημα.
- Προσοχή στις μηχανές εν λειτουργία και στα κλαρκ που κυκλοφορούν

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Έντυπα Επισκεπτών	Υπεύθυνος ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.9.2011	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΩΝ Α ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ08	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ί	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ί	ΑΚΥΡΟ Ί

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι έλεγχοι που γίνονται στις εισερχόμενες πρώτες ύλες ώστε να διασφαλίζεται ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές .

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα τελικά προϊόντα της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές των Ά Υλών.

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Έλεγχοι και δοκιμές στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ Α.Β.Ε.Ε.** πραγματοποιούνται δειγματοληπτικά και διακρίνονται σε ελέγχους κατά την παραλαβή, την παραγωγική διαδικασία και στο τελικό προϊόν.

Οι έλεγχοι γίνονται με σκοπό την επιβεβαίωση της ικανοποίησης των προδιαγραφών, που η εταιρεία έχει θέσει ή αποδεχτεί για τα προμηθευόμενα υλικά όσο και για τα τελικά προϊόντα. Ο Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου φροντίζει για την έκδοση και διαρκή ενημέρωση των προδιαγραφών υλικών και προϊόντων.

Στις περιπτώσεις αποκλίσεων από τις προδιαγραφές εφαρμόζεται η διαδικασία «Χειρισμός μη ασφαλών προϊόντων-μη συμμορφώσεων-B11».

6.2. ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΩΝ

Η παραλαβή της σταφίδας γίνεται από ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο Υπεύθυνος παραλαβής είναι αρμόδιος για τη σωστή εκτίμηση της ποικιλίας, του μεγέθους των σταφίδων και ποιοτικών χαρακτηριστικών τους, ώστε να γίνει ταξινόμηση του φορτίου που παραλαμβάνουν. Συγκεκριμένα, σε δείγμα της προς παράδοση σταφίδας, γίνεται οπτικός έλεγχος και έλεγχος αφής των εξής χαρακτηριστικών:

- Μέγεθος σταφίδας
- Υγρασία
- Ακεραιότητα της ρώγας
- Καθαρότητα (σχετικά με την ποσότητα περιεχόμενων ξένων σωματιδίων, κοτσάνια, πέτρες κλπ.)
- Χρώμα

Επίσης είναι δυνατή η δειγματοληψία και ο έλεγχος της πρώτης ύλης (σύμφωνα με τα παραρτήματα Γ05 & Γ06 για:

- Υγρασία
- Αφλατοξίνες (Συνολική: B1,B2, G1, G2)
- Ωχρατοξίνη A

Ανάλογα με τα αποτελέσματα του ελέγχου, ο Υπεύθυνος παραλαβής κατατάσσει την σταφίδα στον αντίστοιχο εμπορικό τύπο. Η έκδοση των απαιτούμενων παραστατικών κατά την παραλαβή της σταφίδας καθώς και η τοποθέτησή της στους αποθηκευτικούς χώρους γίνονται σύμφωνα με την παραπάνω κατάταξη.

6.3 ΕΛΕΓΧΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ & ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ο έλεγχος κατά την παραλαβή των βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας ο Υπεύθυνος Παραλαβής ελέγχει τα συνοδευτικά έγγραφα ως προς την επάρκεια (τυχόν αναλύσεις, πιστοποιητικά κλπ.) και επαληθεύει την παραλαβή των προϊόντων. Στη συνέχεια ελέγχει τα προϊόντα ως προς το είδος και την ποσότητα και την καλή κατάσταση της συσκευασίας.

Τα παρεχόμενα πιστοποιητικά ποιότητας των υλικών ταυτοποιούνται με τα στοιχεία του αρχείου προδιαγραφών.

Σε περίπτωση αποκλίσεων ακολουθούνται τα οριζόμενα στη διαδικασία B10 Χειρισμός μη ασφαλών προϊόντων-μη συμμορφώσεων.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Προδιαγράρες Βοηθητικών Υλών & Υλικών Συσκευασίας	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.9.2011	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ09	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΑΚΥΡΟ ΐ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή περιγράφει τον τρόπο και τις μεθόδους που ακολουθούνται στην Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ για τη σωστή και αποτελεσματική διαχείριση όλου του εξοπλισμού μετρήσεων και δοκιμών της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα όργανα μετρήσεων και δοκιμών των προϊόντων της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Κατάλογος Εξοπλισμού Ελέγχου Μετρήσεων & Δοκιμών	E29
2.	Καρτέλα Διακρίβωσης Οργάνου	E30

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

Είσερχόμενα

- Φυσικό μέγεθος που θα μετρηθεί
 -Εύρος μέτρησης
 -Απαιτούμενος βαθμός ακρίβειας
 -Περιβαλλοντικές συνθήκες
 -Χρόνος για την ολοκλήρωση της μέτρησης

Δραστηριότητα

Αν ανώριση των αναγκών σε εξοπλισμό που απαιτούνται για τον ποιοτικό έλεγχο

Απογραφή των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης

Προμήθεια κατάλληλων συσκευών μέτρησης

Παραλαβή κατάλληλων συσκευών Ελέγχου

Ανανέωση καταλόγου

Διακρίβωση και καλιμπράρισμα των οργάνων ελέγχου σε προκαθορισμένα διαστήματα

Εξασφάλιση κατάλληλων περιβαλλοντικών μετρήσεων κατά τις διακρίβώσεις Ελέγχους, αποθήκευση των συσκευών μέτρησης

Επαλήθευση των μετρήσεων Ενδοεργαστηριακή και Διεργαστηριακή

Εξερχόμενα

E29-Κατάλογος Εξοπλισμού Ελέγχου-Μετρήσεων-Δοκιμών

E29-Κατάλογος Εξοπλισμού Ελέγχου-Μετρήσεων-Δοκιμών

E30-"Έντυπο Βαθμονόμησης Οργάνων"

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Αρχικά γίνεται αναγνώριση του τύπου και της ποιότητας του εξοπλισμού μέτρησης που απαιτείται για την αποτελεσματική παρακολούθηση και μέτρηση των διεργασιών παραγωγής. Αυτό θα γίνει βάση στοιχείων όπως: φυσικό μέγεθος που θα μετρηθεί, εύρος μέτρησης, απαιτούμενος βαθμός ακρίβειας, περιβαλλοντικές συνθήκες, υπολογιζόμενος χρόνος για την ολοκλήρωση κάθε μέτρησης.

Στη συνέχεια γίνεται απογραφή όλων των υπαρχόντων συσκευών ελέγχου και σε περίπτωση που απαιτείται γίνεται προμήθεια νέων συσκευών μέτρησης. Ανά τακτά χρονικά διαστήματα γίνεται διακρίβωση, έλεγχος ή καλιμπράρισμα των οργάνων ελέγχου. Κατά την διάρκεια των μετρήσεων και δοκιμών δίνεται ιδιαίτερη σημασία έτσι ώστε να διασφαλιστούν οι κατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες σε περίπτωση που αυτές μπορεί να επιδράσουν αρνητικά στην ακρίβεια των μετρήσεων.

Όλα τα όργανα ελέγχου μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται από τον Ποιοτικό έλεγχο της εταιρείας βαθμονομούνται, καλιμπράρονται και γίνεται έλεγχος καλής λειτουργίας τους σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Η βαθμονόμηση γίνεται σε εξωτερικά εργαστήρια πιστοποιημένα από εγκεκριμένο οργανισμό.

Η Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ έχει όργανα ελέγχου ποιότητας όπως ζυγαριές, υγρασιόμετρα κ.α.. Κάποια από αυτά βαθμονομούνται σε ετήσια βάση από εγκεκριμένο οργανισμό πιστοποίησης και κάποια άλλα καλιμπράρονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Ο έλεγχος καλής λειτουργίας γίνεται εσωτερικά στο τμήμα τηρώντας τις υποδείξεις της κατασκευάστριας εταιρείας. Τα αποτελέσματα των ελέγχων και των βαθμονομήσεων καταγράφονται σε έντυπο **E30 «Έντυπο Βαθμονόμησης Οργάνου»**. Στο E30 επισυνάπτεται η βεβαίωση του εργαστηρίου βαθμονόμησης.

Στην εταιρεία διατίθενται έντυπο ελέγχου **E29 «Κατάλογος Εξοπλισμού Ελέγχου, Μετρήσεων & Δοκιμών»**, το οποίο συμπληρώνεται και ενημερώνεται από τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ποιότητας.

²Μετά από κάθε διακρίβωση ή έλεγχο αξιοπιστίας αν εντοπιστεί απόκλιση από τα αποδεκτά όρια, γίνονται οι παρακάτω ενέργειες:

- Το όργανο ή συσκευή ρυθμίζεται και επανελέγχεται
- Αποσύρεται ή χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις

Στην περίπτωση που ένα όργανο ή συσκευή βρεθεί εκτός ορίων διακρίβωσης, τότε ο Υπεύθυνος Ποιότητας εκτιμά την επίδραση του γεγονότος αυτού στην ποιότητα και ασφάλεια των ελεγχθέντων προϊόντων. Γίνονται οι απαραίτητοι δειγματοληπτικοί έλεγχοι και ανάλογα με την σοβαρότητα αποφασίζεται είτε δέσμευση ή/και ανάκληση (σύμφωνα με την υπάρχουσα οδηγία εργασίας ανάκλησης προϊόντος) των παρτίδων που έχουν ελεγχθεί με το όργανο αυτό και βρίσκονται στις αποθήκες ή έχουν αποσταλεί σε πελάτες, είτε δεν απαιτείται δέσμευση / ανάκληση και απλά επιδιορθώνεται το όργανο.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Καρτέλα Βαθμονόμησης Οργάνου	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2008		
2η	Τεκμηρίωση απαιτήσεων BRC, ενέργεια σε περίπτωση απόκλισης οργάνου μέτρησης	01.09.2011	√	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ10	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να δίνονται οι απαραίτητες προς τους παραγωγούς οδηγίες σχετικά με την καλλιέργεια του προϊόντος.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή δεν εφαρμόζεται εντός της εταιρείας, ωστόσο μείζονος σημασίας κρίνεται η γνωστοποίηση στον παραγωγό τυχόν νομοθετικών αλλαγών της καλλιεργητικής διαδικασίας (π.χ. εφαρμογή σκευασμάτων) που έχουν αντίκτυπο στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές των προϊόντων σταφίδας.

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για τον έλεγχο της σταφίδας κατά την παραλαβή

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.		

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Τα βήματα για την φύτευση και καλλιέργεια ενός σταφιδαμπέλου, έχουν συγκεκριμένη μεθοδολογία, χρονική σειρά και τρόπο.

Παρ' όλα αυτά πρέπει να επισημάνουμε ότι ανάλογα την περιοχή, γεωγραφική θέση, μορφολογία και σύνθεση εδάφους αλλά και την «κληρονομική» γνώση και νοοτροπία του κάθε αγρότη – παραγωγού, εναλλάσσονται οι τρόποι περιποίησης του φυτού.

6.1 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η βαθιά άροση στο χέρσο κτήμα πριν οποιαδήποτε φύτευση θεωρείται να είναι το πρώτο βήμα.

Μάρτη ή Απρίλιο γίνεται η φύτευση με φυτό εμβολισμένο ή ανεμβολίαστο. (Φυτό ονομάζουμε το βλασταράκι - υβρίδιο που αγοράζουμε από ειδικές φάρμες - φυτώρια παραγωγής του, έτοιμο προς φύτευση.)

Στο εμβολιασμένο φυτό δεν γίνεται περαιτέρω κέντρωμα, το φυτό είναι έτοιμο, ενώ στην άλλη περίπτωση το κέντρωμα σε συγκεκριμένη στιγμή θα ήταν μια διαδικασία που δεν θα μπορούσε να αποφευχθεί.

Καλό είναι τα κτήματα να είναι ποτιστικά και να οργώνονται κατά τακτά διαστήματα, ιδιαίτερα κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. κατά την ώρα της φύτευσης θα πρέπει να γίνεται σωστό «φώτιασμα», δηλαδή να μην υπάρχουν κενά αέρος στην τρύπα που έχει ανοιχθεί για την εμφύτευση του υβριδίου και συγχρόνως να ποτίζεται αμέσως έτσι ώστε να κλείνει η τρύπα και το φυτό να βρίσκει πρόσφορο – συμπαγές έδαφος προς ανάπτυξη.

Τον πρώτο χρόνο μετά την φύτευση το κτήμα δεν αποφέρει καρπούς οπότε και δεν τρυγιέται.

Τον επόμενο χρόνο και όταν το φυτό θα έχει αναπτυχθεί, τοποθετούμε τα στυλώματα από σίδηρο (f6 , f8) κοντά σε κάθε ρίζα, από τα οποία περνάνε τα σύρματα που υποστηρίζουν τα κλήματα (κλωνάρια) του φυτού, το οποίο κατά διαστήματα

υψώνεται ως το σημείο που είναι το σύρμα και θέλουμε να γίνει η σταύρωση.

(Απρίλιος, Μάιος)

Υπάρχουν δυο τρόποι σταύρωσης : το « κύπελλο», όπου οι βέργες αναπτύσσονται περιμετρικά του κορμού του φυτού και ο πλέον διαδεδομένος λόγω ευκολίας στην καλλιέργεια τρόπος, το «γραμμικό», όπου οι βέργες απλώνονται κατά μήκος του σύρματος.

Τον τρίτο πλέον χρόνο, λιπαίνουμε το κτήμα(ρίχνουμε λιπάσματα) κατά τον Νοέμβρη ανάλογα πάντα με τις ενδείξεις των εξετάσεων εδάφους για ιχνοστοιχεία οπότε και ρίχνουμε λιπάσματα με τα κατάλληλα για την περίπτωση στοιχεία.

Τον Φεβρουάριο με αρχές Μάρτη αρχίζει ο κλάδος, όπου δεν αφήνουμε πάνω από πέντε κεφάλια ανά φυτό γιατί αυτό είναι μικρό και θέλουμε να ριζώσει και ο κυρίως όγκος του και οι χυμοί να παραμείνουν στον κορμό και όχι στα παραπανίσια κλήματα.

Μετά τον κλάδο κατά τον Μάιο μήνα, κάνουμε με θειάφι το «σκόνισμα», για πρόληψη διαφόρων ασθενειών όπως η θειαφασθένεια.

Έπειτα κατά το ίδιο διάστημα και όταν το φυτό θα έχει πια άνοιγμα – άπλωμα κλάρας 40/50 cm. κάνουμε το πρώτο ράντισμα μυκητοκτόνο που προφυλάσσει από τον περονόσπορο. Αυτό το επαναλαμβάνουμε κάθε 10 ημέρες ιδιαίτερα όταν υπάρχει επιπλέον υγρασία στην ατμόσφαιρα και φυσάει νοτιάς, όπου ο περονόσπορος βρίσκει πρόσφορο έδαφος για την ανάπτυξη του.

Στην αντίθετη περίπτωση και όταν έχουμε ξηρή ατμόσφαιρα λόγω βορινών ανέμων, ευδοκμεί η θειαφασθένεια.

Από τέλος Μαΐου έως και 10 Ιουνίου περίπου, και αφού έχουν προηγηθεί 6 ημέρες πριν το κορφόκομα (κόβουμε 10 cm περίπου βλασταριού), αντί για το χαράκι που έχει πλέον καταργηθεί για την περαιτέρω αύξηση του καρπού του σταφυλιού, ραντίζουμε με ειδικό σκεύασμα ορμονών, οι οποίες διαθέτουν αυξητικές ιδιότητες, σε ελάχιστες ποσότητες.

Όταν πια μεγαλώσει ικανοποιητικά το φυτό και το βλαστάρι μας και αρχίσει η παραγωγή του κατά τον Ιούλιο, το ραντίζουμε με χαλκό για να «σφίξει» το σταφύλι, να δέσει δηλαδή και να έχει την απαιτούμενη συνοχή το τσαμπί και να γίνει πιο ανθεκτική η ρόγα του στις επερχόμενες βροχές μέχρι τον τρύγο ,που μπορεί να

αποβούν από καταστροφικές έως μοιραίες για την εξέλιξη του δημιουργημένου έτοιμου προς κοπή πια σταφυλιού.

Πριν το κλείσιμο του σταφυλιού κάνουμε ένα ράντισμα για μια άλλη ασθένεια τον Βοτρίτη, με ένα αντισηπτικό φάρμακο, Rovral ή Swit ή Teldor

6.2 ΤΡΥΓΟΣ

Τέλος και αφού όλα έχουν πάει καλά, ανθρώπου θέλοντος και καιρού επιτρέποντος μετά τα μέσα του Αυγούστου αρχίζει ο **Σταφιδότρυγος** ο οποίος συνεχίζεται μέχρι και περίπου τα μέσα Σεπτεμβρη.

Ο τρύγος, μια πραγματική ιεροτελεστία για τους αγρότες παραγωγούς, σημαίνει και την καρποφόρηση, την «συγκομιδή» των κόπων μιας χρονιάς. Γιατί δεν πρέπει να ξεχνάει κανείς ότι παρ' όλες τις σωστές ενέργειες ενός παραγωγού, δεν πρέπει να αγνοούμε την φύση και κατά συνέπεια τις καιρικές συνθήκες που λειτουργούν ως καθοριστικός παράγοντας στην καρποφορία του φυτού.

Αφού λοιπόν όλα πάνε καλά έως την «ιερή» αυτή στιγμή, οι αγρότες-εργάτες ξεκινούν ακόμα και πριν την ανατολή του ηλίου για να προλάβουν να παράγουν έργο πριν η ζεστή γίνει ανυπόφορη. Αναλαμβάνοντας έναν «έργο» ανά άτομο ή δυο (έργος λέγεται η κάθετη σειρά από φυτεμένα κλήματα) κόβουν προσεκτικά τα γεμάτα ώριμες πια ρώγες, τσαμπιά , ξεκινώντας από τα χαμηλότερα , μεγαλύτερα και βαρύτερα.

Τα στοιβάζουν προσεκτικά σε πλαστικές κλούβες, τελάρα ή κοφίνια, (εικόνα 23) τα οποία μέχρι και πριν μια 15ετια συνήθως ήταν ξύλινα.(εικόνα 21)

Έπειτα κάποιος άλλος εργάτης ο «κουβαλητής» όπως ονομάζεται, περνάει και συγκεντρώνοντας τα κοφίνια ή τις κλούβες, τις βγάζει στον πλησιέστερο αγροτικό δρόμο από όπου τις συλλέγει το φορτηγάκι ή το αγροτικό αυτοκίνητο.

Εδώ τελειώνει και το κομμάτι του Τρύγου. Σειρά έχουν τώρα τα αλώνια στην διαδικασία της αποξήρασης που ακολουθεί.

6.3 ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Έπειτα την κοπή του σταφυλιού, και εφόσον θέλουμε να έχουμε έναν ξηρό καρπό την Κορινθιακή σταφίδα, αρχίζει η διαδικασία αποξήρανσης.

Το σταφύλι, τσαμπί, τσαμπί απλώνεται στα ειδικά διαμορφωμένα «αλώνια»(εικόνα 22) - παραλληλόγραμμα τεμάχια από χώμα επιστρωμένα με δίχτυ ή χαρτί, στη μέση των οποίων κάθετα τοποθετούνται δοκοί ξύλινοι που υποστηρίζουν τα πανιά προφύλαξης(σαν σκεπή) από την βροχή όσο καιρό κρατά η αποξήρανση .(εικόνα 20)

Η αποξήρανση επιτυγχάνεται με φυσικά μέσα, τον ήλιο και τον φρέσκο αέρα με την προϋπόθεση να μην πάρει υγρασία το τσαμπί από νερό. Γι' αυτό και στα αλώνια αριστερά και δεξιά κάνουμε αυλάκια ροής νερού σε περίπτωση βροχής.

Κατά διαστήματα αλλάζουμε πλευρά στο ξαπλωμένο τσαμπί έτσι ώστε να «ψηθεί» και από τις δυο πλευρές και να υπάρχει ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Αφού ξεραθεί το σταφύλι και πλέον έχει γίνει **σταφίδα**, σηκώνοντας τα τσαμπιά από τα αλώνια τα τρίβουμε με τα χέρια για να διαχωριστεί το κοτσάνι από την ήδη ξερή ρόγα.

Για τον καλύτερο διαχωρισμό της σταφίδας από τα κοτσάνια, κλωνάρια και τις περίσσιες ακαθαρσίες που προσκολλούνται στα αλώνια περνάμε την ποσότητα από τη «ΜΑΚΙΝΑ» (πατέντα κόσκινου).

Τέλος όλων η σταφίδα αποθηκεύεται ωσότου παραδοθεί στον έμπορα – μεταποιητή σε πλαστικά κλουβάκια σύμφωνα με τις προϋποθέσεις υγιεινής της Ε.Ε.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.		Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση		



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΟΚΙΜΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ11	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΑΚΥΡΟ ΐ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι έλεγχοι που γίνονται στα τελικά προϊόντα ώστε να διασφαλίζεται ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές .

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα τελικά προϊόντα της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές των Ά Υλών.

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Δελτίο Ποιοτικού Ελέγχου Τελικού Προϊόντος	E21

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Οι ποιοτικοί έλεγχοι που πραγματοποιούνται στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ Α.Β.Ε.Ε.** στα στάδια παραγωγής διακρίνονται σε οπτικούς ελέγχους που διενεργούνται από τον Εργοδηγό Παραγωγής και σε ενόργανους που διενεργούνται είτε στο εργαστήριο της εταιρείας είτε από εξωτερικά εργαστήρια (εγκεκριμένοι προμηθευτές) με ευθύνη του Υπεύθυνου Ποιοτικού Ελέγχου.

Οπτικοί έλεγχοι

Οι οπτικοί έλεγχοι γίνονται σε δείγματα της σταφίδας σε όλα τα στάδια της παραγωγής και αφορούν στα ακόλουθα

- Υγρασία ενδιάμεσου προϊόντος
- Ποσότητα ξένων σωματιδίων

Ανάλογα με τα αποτελέσματα, ο Εργοδηγός Παραγωγής αποφασίζει για ενδεχόμενες αλλαγές στις ρυθμίσεις της παραγωγικής διαδικασίας.

6.2. ΕΛΕΓΧΟΣ- ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η διασφάλιση της ποιότητας στο τελικό προϊόν γίνεται με ελέγχους και δοκιμές δειγματοληπτικά, με βάση τις προδιαγραφές που θέτει η εταιρεία και η ισχύουσα νομοθεσία για τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται σε δείγμα, του προς συσκευασία προϊόντος με ευθύνη του Υπεύθυνου Ποιοτικού Ελέγχου. Σε κάθε Παρτίδα Προϊόντος (Lot No), λαμβάνονται συνολικά 10 δείγματα και για την τελική τιμή υπολογίζεται ο μέσος όρος –Μ.Ο.

Στους ενόργανους ελέγχους (Υγρασία, Ποσότητα SO₂, Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων), λαμβάνεται δείγμα για έλεγχο σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Υπεύθυνου τις παραγωγής ή του Πελάτη.

Η εταιρεία διεξάγει ελέγχους στο σημείο αυτό σύμφωνα με το πλάνο επαλήθευσης του σχεδίου HACCP (Βλέπε Έντυπο-E28-Επαλήθευση Συστήματος ΔΠΑΤ).

Συγκεκριμένα διενεργούνται οι ακόλουθοι **οπτικοί και ενόργανοι έλεγχοι:**

ΟΠΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ	ΕΝΟΡΓΑΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ
<ul style="list-style-type: none"> • Ρώγες/ 100g • Τμήμα ποδίσκου(ανά kg) • κοτσάνια(%) • Πράσινες ρώγες ή ανεπαρκώς ανεπτυγμένες ρώγες(%) • Σημάδια σήψης(%) • Προσβολές από έντομα(%) • Ρώγες που έχουν υποστεί ζημιές(%) • Κρύσταλλοι σακχάρου(%) • Φυτικές ξένες ύλες(%) • Ανόργανες ξένες ύλες(%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Υγρασία • Ποσότητα SO₂ • Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων

Τα αποτελέσματα καταγράφονται στο έντυπο **E21 «Δελτίο Ποιοτικού ελέγχου τελικού προϊόντος»** και συγκρίνονται με τις προδιαγραφόμενες απαιτήσεις.

6.3 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-ΣΗΜΑΝΣΗ

Η παρτίδα των προϊόντων ορίζεται έως εξής:

Lot No: Ορίζεται ο αριθμός του container προς φόρτωση (σε α/α από την αρχή του έτους)

Batch No (φαίνεται έως Date Code στην ετικέτα) : αποτελείται από 4ψηφία:

1ο ψηφίο: το έτος

2^ο, 3^ο, 4^ο ψηφία: η ημερομηνία παραγωγής-ημερολογιακά

Το Lot No αναγράφεται και στο τιμολόγιο-αποστολής

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Δελτίο Ποιοτικού Ελέγχου Τελικού Προϊόντος	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση		



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΧΟΡΙΣΜΟΥ ΜΕΤΕΘΟΥΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ12	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΑΚΥΡΟ ΐ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες που γίνονται στην φάση της παραγωγικής διαδικασίας για να επιτευχθεί ο επιθυμητός διαχωρισμός σε μεγέθη.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για όλα τα τελικά προϊόντα της εταιρείας.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές των προϊόντων σταφίδας

Εργοδηγός Παραγωγής

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.		

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Κορινθιακή Σταφίδα

ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	ΚΟΣΚΙΝΑ
MEDIUM (520 +/- 20 ρώγες/100gr)	1. No 7.5* 2. No 10 **
SMALL (800 με 860 ρώγες/100gr)	1. No 6 * 2. No 7,5**
BLENDED (650 +/- ρώγες/100gr)	1. No 6 * 2. No 10**
SIFTINGS (900 +/- ρώγες/100gr)	1. No 6* 2. No 7 **

* για να καλιμπράρει και να διαχωρίσει το small

** για την απομάκρυνση της «χοντράδας»

Σουλτανίνα

ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	ΚΟΣΚΙΝΑ
No 0 (150 +/- ρώγες/100gr)	1. No 10.5
No 1 (200 +/- ρώγες/100gr)	1. No 10 2. No 12
No 2 (350 +/- ρώγες/100gr)	1. No 8.5 2. No 10.5
No 4 (400-450 +/- ρώγες/100gr)	1. No 8 2. No 10
No 22 (400 +/- ρώγες/100gr)	1. No 6 2. No 8.5

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.		Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση		



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ13	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ύ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ύ	ΑΚΥΡΟ Ύ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι έλεγχοι που γίνονται στην τροφοδοσία της μονάδας με νερό ώστε να διασφαλίζεται ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές και δεν εγκυμονούν κίνδυνο για το τελικό προϊόν.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για το νερό που προέρχεται από την γεώτρηση και τις προδιαγραφές του νερού της δεξαμενής .

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας
- Υπεύθυνος για την ενημέρωση του σχετικά με τις νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με τις προδιαγραφές του Νερού.

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06
3	Οδηγία σχετικά με την ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης	98/83/ΕΚ & ΦΕΚ 892 Β'/11-7-01

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Οι ποιοτικοί έλεγχοι που πραγματοποιούνται στην εταιρεία **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ Α.Β.Ε.Ε.** σχετικά με την ποιότητα και τις προδιαγραφές είναι αυτές που καθορίζονται από την Κοινοτική Οδηγία 98/83/ΕΚ σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

²Μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πυρόσβεση ή για την ψύξη αντικειμένων που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Οι σωληνώσεις του νερού θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και να ελέγχονται συστηματικά από τον Υπεύθυνο Ποιοτικού Ελέγχου για την ανίχνευση πιθανών διαρροών και επιμολύνσεων.

Ο Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου είναι αρμόδιος για την διενέργεια ενόργανων ελέγχων στο νερό που προέρχεται από την γεώτρηση καθώς και στο νερό της δεξαμενής. Συγκεκριμένα είναι υπεύθυνος για την σωστή λήψη (ασηπτική δειγματοληψία κ.λ.π.) της απαιτούμενης ποσότητας δείγματος καθώς και για την αποστολή των δειγμάτων νερού σε εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου (επιλεγμένο από τον «Κατάλογο Εγκεκριμένων Προμηθευτών»). Οι έλεγχοι αφορούν τα εξής

- Χημική ανάλυση (pH, αγωγιμότητα, σκληρότητα, αμμωνιακά, νιτρώδη, νιτρικά κ.λ.π.) ²(βλ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ)
- Μικροβιολογική ανάλυση ²(βλ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ)

Οι παραπάνω έλεγχοι γίνονται σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα (σύμφωνα με το Παράρτημα Β1- της οδηγίας 98/83/ΕΚ) και τα αποτελέσματα των αναλύσεων τηρούνται σε αρχείο από τον Υπεύθυνο Ποιοτικού Ελέγχου.

6.2. ΟΔΗΓΙΑ ΧΛΩΡΙΩΣΗΣ & ΕΛΕΓΟΥ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Η χλωρίωση της δεξαμενής τροφοδοσίας γίνεται από αυτόματο χλωριωτή έτσι ώστε ανάλογα με την ροή της παροχής του νερού να γίνεται και η αποτελεσματική χλωρίωση αυτού με την ανάλογη ποσότητα ώστε η τελική συγκέντρωση του ελεύθερου χλωρίου να είναι εντός των νομοθετικών ορίων.

Κατόπιν τούτου και έπειτα από συστηματική παρατήρηση των αποτελεσμάτων, γνωρίζοντας ότι η δεξαμενή γεμίζει με **100 κυβικά νερού μέσα σε 3 ώρες,**

συμπεραίνεται ότι χρειάζεται 2,5 ml χλωρίου για κάθε κυβικό νερού, ήτοι **250 ml χλωρίου για τον συνολικό όγκο νερού που συλλέγεται, δηλαδή τα 100 κυβικά.**

Ο δοσομετρητής έχει διακόπτη ρύθμισης σε μια κλίμακα από το 1 έως και το 100.

Στη θέση 15 υπάρχει ροή χλωρίου 85ml ανά ώρα σε αναλογία νερού 33 κυβικά.

$85\text{ml χλώριο} / \text{h} * 3 \text{ ώρες} = 255\text{ml χλωρίου προστιθέμενα σε } 33 \text{ κυβικά νερού} / \text{h} * 3 \text{ ώρες} = 99 \Rightarrow 100 \text{ κυβικά νερού.}$

Συμπέρασμα:

Ρύθμιση του δοσομετρητή στο 15 τροφοδοτεί:

85ml χλωρίου / 33 κυβικά νερού =>

=> 2,5 ml χλωρίου / 1 κυβικό μέτρο νερού =>

=> 250 ml χλωρίου / 100 κυβικό μέτρο νερού

Τα αποτελέσματα ελέγχου του υπολειμματικού χλωρίου –pH στις παροχές τροφοδοσίας του εργοστασίου και στην δεξαμενή γίνονται σε καθημερινή βάση και τα αποτελέσματα καταγράφονται στο Έντυπο E38 «Έλεγχος Υπολειμματικότητας- pH χλωρίου νερού τροφοδοσίας».

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων Νερού	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια
2.	E-38 εντυπο ελεγχου ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΥ χλωριου- PH	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2008		
2η	Παράμετροι ανάλυσης και όρια	01.09.2011	√	

--	--	--	--	--

9. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ²

ΑΝΑΛΥΣΗ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΟΜΧ 22 ⁰ C	Άνευ ασυνήθους μεταβολής
ΟΜΧ 37 ⁰ C	Άνευ ασυνήθους μεταβολής
<i>E. coli</i>	0 / 100 ml
T. Coliforms	0 / 100 ml
Εντερόκοκκοι	0 / 100 ml
pH	6,5 ≤ pH ≤ 9,5
Αγωγιμότητα	≤ 2500 μS · cm ⁻¹
Σκληρότητα	- - -
Αμμώνιο	≤ 0,50 mg/l
NO ₃ ⁻	≤ 50 mg/l
NO ₂ ⁻	≤ 0,50 mg/l
Cl ⁻	≤ 250 mg/l
SO ₄ ^{- -}	≤ 250 mg/l



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΣΤΑΘΜΕΝΟΥ ΥΑΛΟΥ (GLASS HANDLING)

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ14	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες χειρισμού του σπασμένου υάλου και ότι ο χειρισμός του δεν εγκυμονεί κίνδυνο για το τελικό προϊόν.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για τον χειρισμό στην περίπτωσης θραύσης υάλου στην παραγωγή .

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της διαδικασίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της διαδικασίας

Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου

- Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06
3	Οδηγία σχετικά με την ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης	98/83/ΕΚ

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
	Έλεγχος Γυαλιού και Σκληρού Πλαστικού	E48

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΘΡΑΥΣΗΣ ΓΥΑΛΙΝΟΥ ΠΕΡΙΕΚΤΗ

Αν βρεθεί σπασμένος περιέκτης στην παλέτα:

- ✚ Το σπασμένο γυαλί συγκεντρώνεται προσεκτικά και διατίθεται σε συγκεκριμένο κάδο.
- ✚ Καθαρίζονται πολύ καλά η θέση θραύσης και οι γύρω χώροι.
- ✚ Ελέγχονται και πλένονται οι περιέκτες ένας προς έναν πριν την τοποθέτησή τους στη γραμμή παραγωγής.

Αν η θραύση συμβεί στο χώρο της παραγωγής:

- ✚ Το σπασμένο γυαλί συγκεντρώνεται προσεκτικά και διατίθεται σε συγκεκριμένο κάδο.
- ✚ Καθαρίζονται πολύ καλά η θέση θραύσης και οι γύρω χώροι.
- ✚ Το προσωπικό που βρίσκεται στη θέση θραύσης και στο χώρο γύρω από αυτή αλλάζει όλο τον Προστατευτικό Ιματισμό (συμπεριλαμβανομένων των καπέλων και των παπουτσιών).
- ✚ Η διοίκηση ελέγχει όλους τους καθαρισμένους χώρους και τον ιματισμό του προσωπικού.
- ✚ Καταγράφεται η θραύση, ως παρατήρηση, στο δελτίο εντολής παραγωγής.

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΘΡΑΥΣΗΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΟΥ ΓΥΑΛΙΟΥ/ ΣΚΛΗΡΟΥ ΠΛΑΣΤΙΚΟΥ

- ✚ Αμέσως μόλις εμφανιστεί η θραύση αναφέρεται στη διοίκηση.
- ✚ Συνεχίζεται η παραγωγή/ τυποποίηση μέχρι το τέλος της ημέρας.
- ✚ Απομακρύνονται όλα τα προϊόντα από τη θέση θραύσης.
- ✚ Απομακρύνεται προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τον υπεύθυνο συντήρησης μόνο, υπό την επίβλεψη της διοίκησης.
- ✚ Συγκεντρώνονται όλα τα θραύσματα γυαλιού και διατίθενται σε ένα συγκεκριμένο κάδο.
- ✚ Το προστατευτικό κάλυμμα πλένεται και στεγνώνεται πολύ καλά.
- ✚ Καθαρίζονται πολύ καλά όλοι οι χώροι.

- ✚ Εφαρμόζεται το γυάλινο στοιχείο προς αντικατάσταση και επανατοποθετείται το κάλυμμα.
- ✚ Η διοίκηση ελέγχει τη νέα τοποθέτηση, το προστατευτικό κάλυμμα και ότι έχει καθαριστεί όλος ο χώρος από το γυαλί.
- ✚ Καταγράφεται η θραύση, ως παρατήρηση, στο δελτίο εντολής παραγωγής.

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1.	<u>²ΕΝΤΥΠΟ ΜΗΝΙΑΙΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΠΛΑΣΤΙΚΟΥ</u>	Συντονιστής ΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.01.2008		
2η	Καταγραφή και έλεγχος σημείων γυαλιού και σκληρού πλαστικού	01.09.2011	√	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ METAL DETECTOR

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ15	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 2		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες έλεγχου σωστής λειτουργίας του metal detector κατά την λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται για την επαλήθευση ορθής λειτουργίας και ανίχνευσης προϊόντων σιδήρου, μεταλλικών αντικειμένων και ανοξείδωτων αντικειμένων .

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της οδηγίας

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της οδηγίας και την ορθή εφαρμογή αυτής

Υπεύθυνος Γραμμής

- Υπεύθυνος για την εφαρμογή της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

/Α	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Κορινθιακή Μαύρη	Γ06
3	Επαλήθευση Συστήματος	B15

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

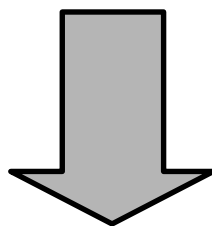
A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΛΗΣ

**ΠΕΡΑΣΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΤΑΛ ΔΕΤΕΚΤΟΡ
ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ**



***ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ STICKS ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΙΝΑΙ
Ο ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ METAL DETECTOR

- Type of metal detector used. ...

Goring Kerr (tm) DSP 2 metal detector

type 2022

serial # 57222

year :'98

phase SOH2

fuil load current: 0,9 A

The sensitivities used?

- **Calibration of metal detector with IC Test Sticks**

Non Ferrous (Brass)	3.0mm
Ferrous (Chrome)	3.0mm
Stainless Steel (316)	3.0mm

- Where the metal detector is situated?

at the end of packaging line

- How often is the detector checked?

every 2 hours

- The rejection method used,e.g.

alarm, light & belt stops.

7. ΑΡΧΕΙΑ

A/A	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Χειρισμός Μη Συμμορφούμενων Προϊόντων	ΥΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.1.08	
2 ^η	Προσθήκη Επιπέδου Ευαισθησίας και ρύθμισης μηχανής	1.9.11	



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΠΛΥΣΗΣ-ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΗ ΘΕΙΩΣΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ16	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες σχετικά με την διαδικασία της πλύσης και ξήρανσης του προϊόντος της σταφίδας-σουλτανίνας μετά την επεξεργασία της θείωσης αυτής.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται στην γραμμή επεξεργασίας της σουλτανίνας

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της οδηγίας

Υπεύθυνος Παραγωγής

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της οδηγίας και την ορθή εφαρμογή αυτής

Υπεύθυνος Γραμμής

- Υπεύθυνος για την εφαρμογή της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Επαλήθευση Συστήματος	B15
3	Χειρισμός Μη-Ασφαλών Προϊόντων-Μη-Συμμορφώσεων-B11	B11

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Μετά το πέρασμα της σταφίδας-σουλτανίνας από την βαρέλα θείωσης, ακολουθείται η πλύση αυτής με καταιωνισμό με φρέσκο νερό.

Το νερό που χρησιμοποιείται για την διαδικασία αυτή είναι χλωριωμένο-ελεγχόμενο και σύμφωνα με τις προδιαγραφές της νομοθεσίας.

Μετά το πέρασμα της σταφίδας από την γραμμή πλύσης περνάει από τον φούρνο ξήρανσης.

Η λειτουργία του ξηραντήρα είναι ελεγχόμενη και η ταχύτητα του ιμάντα όπως και η θερμοκρασία αυτού ρυθμίζεται σύμφωνα με τις παρακάτω επιθυμητές παραμέτρους:

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΤΙΜΗ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ
ΥΓΡΑΣΙΑ ΕΞΟΔΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	13%<ΥΓΡΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ<14%	ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΙΜΑΝΤΑ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	90-95°C	ΧΡΗΣΗ ΜΕΙΩΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Κατά το ξεκίνημα της διαδικασίας ξήρανσης τα 2-3 πρώτα μέτρα με προϊόν από την γραμμή του φούρνου ξαναεισέρχονται σ' αυτόν λόγω της μη ομοιόμορφης κατανομής της θερμοκρασίας με αποτέλεσμα την μη επιθυμητή υγρασία σε ολόκληρη την μάζα του προϊόντος που αρχικά εισέρχεται σ' αυτόν.

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Χειρισμός Μη Συμμορφούμενων Προϊόντων	ΣΣΔΠΑΤ	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση		



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΠΛΥΣΙΜΟ- ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ17	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΐ	ΑΚΥΡΟ ΐ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες σχετικά με την διαδικασία της λήψης δείγματος για τις εργαστηριακές αναλύσεις νερού και προϊόντος σταφίδας σύμφωνα με την ανάλυση και τους Πίνακες HACCP .

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται στην γραμμή επεξεργασίας της σταφίδας και συγκεκριμένα στο τμήμα της πλύσης της σταφίδας και πέρασμα αυτής από τις πετροπαγίδες

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της οδηγίας

Υπεύθυνος Παραγωγής

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της οδηγίας και την ορθή εφαρμογή αυτής

Υπεύθυνος Γραμμής

- Υπεύθυνος για την εφαρμογή της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Μαύρη Κορινθιακή	Γ06
3	Χειρισμός Μη-Ασφαλών Προϊόντων-Μη-Συμμορφώσεων-B11	B11

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Η ροή του νερού ρυθμίζεται απο μία βάνα στην αρχή της γραμμής του πλυντηρίου, έτσι ώστε το νερό που περνάει απο τους διαφραγματικούς καταρράκτες να είναι τέτοιο ώστε οι δίνες που προκαλούνται απο τη ροη -κλίση του νερού να παρασύρουν μόνο την σταφίδα ενώ άλλα ξένα σώματα βαρύτερα της σταφίδας όπως πέτρες, μέταλλα, να επικάθονται στον πυθμένα της κατασκευής.

Ανάλογα τις προδιαγραφές του μεγέθους της σταφίδας, όπως οι σταφίδες Small οι οποίες έχουν αυξημένο κίνδυνο παρουσίας πετρών διαφόρων μεγεθών, η ροή του νερού και κατά συνέπεια των δινών είναι μικρότερη απο ότι σε άλλα μεγαλύτερα μεγέθη σταφίδας που προκύπτουν απο το calibration όπως Medium -Blanded καθώς και στην Σουλτανίνα.

Οι επικαθύμενες πέτρες που έχουν συγκεντρωθεί στα διαφράγματα -καταρράκτες του πλυντηρίου πετροπαγίδας, απομακρύνονται ανά 2 ώρες παραγωγής με την εξής διαδικασία:

- 1) Διακόπτεται η παραγωγική διαδικασία.
- 2) Τοποθετείται συρταροτό κόσκινο μπλοκάροντας την έξοδο του πλυντηρίου πετροπαγίδας και πιέζοντας ένα σύστημα μοχλού ,ανασηκώνονται τα διαφράγματα καταρράκτες και έτσι με τη βοήθεια της συνεχούς ροής, τα ξένα σώματα οδηγούνται στο κόσκινο που έχουμε τοποθετήσει στην έξοδο.
- 3) Καθαρίζεται το μηχάνημα εξολοκλήρου και επαναλειτουργεί.

Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Χειρισμός Μη Συμμορφούμενων Προϊόντων	Υ.Δ.Π.	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση		



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ18	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ <input type="checkbox"/>	ΑΚΥΡΟ <input type="checkbox"/>

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η διαδικασία αυτή έχει συνταχθεί για να προσδιοριστούν οι ενέργειες σχετικά με την διαδικασία της λήψης δείγματος για τις εργαστηριακές αναλύσεις νερού και προϊόντος σταφίδας σύμφωνα με την ανάλυση και τους Πίνακες HACCP .

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται στην γραμμή επεξεργασίας της σταφίδας

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Πρόεδρος

- Υπεύθυνος για την έγκριση της οδηγίας

Υπεύθυνος Παραγωγής

- Υπεύθυνος για την σύνταξη της οδηγίας και την ορθή εφαρμογή αυτής

Υπεύθυνος Γραμμής

- Υπεύθυνος για την εφαρμογή της διαδικασίας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1	Σταφίδα τύπου Σουλτανίνα	Γ05
2	Σταφίδα τύπου Μαύρη Κορινθιακή	Γ06
3	Χειρισμός Μη-Ασφαλών Προϊόντων-Μη-Συμμορφώσεων-B10	B10
4	Αρχείο Εργαστηριακών Ελέγχων	

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

6.1 ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΓΙΑ ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ (Ωχρατοξίνη Α, Υπολείμματα Φ.Π.Π., Υγρασία, Θειώδες, κ.α.)

6.1.1 ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΗΣ

Το δείγμα λαμβάνεται από ειδικά εκπαιδευμένο εργαζόμενο, ο οποίος είναι υπεύθυνος για όλες τις διαδικασίες που περιλαμβάνουν την παρασκευή, συσκευασία και μεταφορά του στο εργαστήριο. Ο δειγματολήπτης πρέπει να κατανοεί ότι η συνεπής τήρηση των καθορισμένων διαδικασιών δειγματοληψίας είναι αναγκαία, ότι πρέπει να παρέχει πλήρη τεκμηρίωση για τα δείγματα και να συνεργάζεται στενά με το εργαστήριο.

6.1.2. ΜΕΓΕΘΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Αποτελεί ένα σύνολο αριθμού μονάδων (σταφίδων) συνολικού βάρους τουλάχιστον 1 κιλού.

6.1.3. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ

Στο μέτρο του δυνατού, πρέπει να λαμβάνονται στοιχειώδη δείγματα σε διαφορετικά σημεία της παρτίδας. Αξίζει να σημειωθεί ότι ως «παρτίδα» θεωρείται η εκάστοτε παραδιδόμενη προσδιοριζόμενη ποσότητα τροφίμου, για την οποία έχει διευκρινιστεί ότι παρουσιάζει κοινά χαρακτηριστικά, όπως είναι η προέλευση, η ποικιλία, το είδος συσκευασίας, ο συσκευαστής, ο αποστολέας ή η σήμανση. Το συνολικό δείγμα λαμβάνεται με τη συνένωση των στοιχειωδών δειγμάτων.

6.1.4. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ

Το δείγμα τοποθετείται σε καθαρό αδρανή περιέκτη (π.χ. σακούλα πλαστική), ο οποίος παρέχει πλήρη προστασία από μόλυνση ή οποιαδήποτε βλάβη. Η σακούλα σφραγίζεται και σημαίνεται κατάλληλα. Θεωρείται προτιμότερο να χρησιμοποιείται ανεξίτηλος μαρκαδόρος πάνω στη σακούλα. Το δείγμα πρέπει να παραδίδεται στο εργαστήριο το συντομότερο δυνατόν. Κατά τη μεταφορά πρέπει να αποφεύγεται οποιαδήποτε αλλοίωση.

6.1.5. ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Ο δειγματολήπτης πρέπει να καταγράφει την προέλευση της παρτίδας, τον κάτοχο, προμηθευτή ή φορέα, την ημερομηνία δειγματοληψίας και κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

Οποιαδήποτε απόκλιση από τη συνιστώμενη μέθοδο δειγματοληψίας πρέπει να αναφέρεται κατά την παράδοση του δείγματος στο εργαστήριο.

6.1.6. ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑ

Στην περίπτωση που ο πελάτης απαιτεί τη λήψη και αντιδείγματος, αυτό πρέπει να λαμβάνεται με την ίδια ακριβώς διαδικασία.

6.2. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΝΕΡΟΥ ΓΙΑ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

6.2.1. ΔΟΧΕΙΑ

Χρησιμοποιείστε φιάλες από γυαλί. Αρκετές αναλύσεις δεν επιτρέπεται να διεξαχθούν εάν το δείγμα έχει συλλεχθεί σε πλαστική φιάλη. Ως παράδειγμα μπορούν να αναφερθούν οι αναλύσεις σιδήρου και φωσφόρου. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στις οδηγίες ανάλυσης.

ΓΕΝΙΚΑ

Όταν το δείγμα συλλεχθεί, μην αφήσετε χώρο αέρα στη φιάλη. Προσπαθήστε το νερό να βρίσκεται μέχρι το χείλος της φιάλης. Συλλέξτε δείγματα που να είναι αντιπροσωπευτικά του προς εξέταση νερού.

Εάν πρόκειται να αναλύσετε το νερό για υπολειμματικό χλώριο, η εισαγωγή του δείγματος πρέπει να γίνει με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην κλειστούν εντός της φιάλης φυσαλίδες αέρα.

Κρατήστε τη φιάλη δειγματοληψίας κλειστή μέχρι τη στιγμή που θα πρέπει να γεμίσει. Μετακινήστε τη φιάλη και το πώμα όχι ξεχωριστά αλλά σαν σύνολο, ώστε να μην μολυνθεί η εσωτερική επιφάνεια της φιάλης ή του πώματος. Ανοίξτε τη φιάλη, γεμίστε το δοχείο αφού το ξεπλύνετε μία φορά με το προς ανάλυση νερό και επανατοποθετείστε το πώμα στο λαιμό της φιάλης.

ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ ΑΠΟ ΒΡΥΣΗ

Αν το δείγμα νερού θα συλλεχθεί από βρύση ενός συστήματος διανομής, επιλέξτε μία βρύση που τροφοδοτείται νερό από σωλήνα που συνδέεται απευθείας με τον κύριο αγωγό, και δεν τροφοδοτείται -για παράδειγμα- από αποθηκευτική δεξαμενή.

Ανοίξτε πλήρως τη βρύση και αφήστε το νερό να τρέξει για 2-3 λεπτά (για να απομακρυνθούν τα απόβλητα που μπορεί να υπάρχουν στη βρύση). **Μειώστε τη ροή του νερού για να γεμίσει η φιάλη χωρίς παφλασμό.**

Σε δειγματοληψίες από βρύση που αναμιγνύει κρύο και ζεστό νερό αφαιρέστε τα εξαρτήματα της κάνουλας, όπως το δικτυωτό πλέγμα, αφήστε να τρέξει ζεστό νερό για 2 λεπτά, έπειτα κρύο για 2-3 λεπτά, και εν συνεχεία συλλέξτε δείγμα όπως υποδεικνύεται παραπάνω.

6.2.2. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΔΟΧΕΙΑ

Χρησιμοποιείστε φιάλες αποστειρωμένες του εμπορίου.

ΓΕΝΙΚΑ

Όταν το δείγμα συλλεχθεί, αφήστε άφθονο χώρο αέρα στη φιάλη (τουλάχιστον 2,5 cm) ώστε να διευκολυνθεί η ανάμιξη του δείγματος με ανακίνηση πριν την εξέταση. Συλλέξτε δείγματα που να είναι αντιπροσωπευτικά του προς εξέταση νερού και χρησιμοποιήστε ασηπτικές τεχνικές για να αποφευχθεί μόλυνση του δείγματος.

Κρατήστε τη φιάλη δειγματοληψίας κλειστή μέχρι τη στιγμή που θα πρέπει να γεμίσει. Μετακινήστε τη φιάλη και το πόμα όχι ξεχωριστά αλλά σαν σύνολο, ώστε να μην μολυνθεί η εσωτερική επιφάνεια της φιάλης ή του πόματος. **Ανοίξτε τη φιάλη, χωρίς να απομακρύνετε πολύ το πόμα από το στόμιο, γεμίστε το δοχείο χωρίς ξέπλυμα, επανατοποθετείστε το πόμα αμέσως και ασφαλίστε το χάρτινο κάλυμμα του πόματος στο λαιμό της φιάλης.**

ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ ΑΠΟ ΒΡΥΣΗ

Αν το δείγμα νερού θα συλλεχθεί από βρύση ενός συστήματος διανομής, επιλέξτε μία βρύση που τροφοδοτείται νερό από σωλήνα που συνδέεται απευθείας με τον κύριο αγωγό, και δεν τροφοδοτείται -για παράδειγμα- από αποθηκευτική δεξαμενή.

Ανοίξτε πλήρως τη βρύση και αφήστε το νερό να τρέξει για 2-3 λεπτά (για να απομακρυνθούν τα απόβλητα που μπορεί να υπάρχουν στη βρύση). **Μειώστε τη ροή του νερού για να γεμίσει η φιάλη χωρίς παφλασμό.**

Σε δειγματοληψίες από βρύση που αναμιγνύει κρύο και ζεστό νερό αφαιρέστε τα εξαρτήματα της κάνουλας, όπως το δικτυωτό πλέγμα, αφήστε να τρέξει ζεστό νερό για 2 λεπτά, έπειτα κρύο για 2-3 λεπτά, και εν συνεχεία συλλέξτε δείγμα όπως υποδεικνύεται παραπάνω.

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Χειρισμός Μη Συμμορφούμενων Προϊόντων	Υ.Δ.Π.	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε √ για OK, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1η	Άκυρη έκδοση	01.03.2010		
2η	Εισαγωγή συγκεντρωτικού πίνακα πλάνου αναλύσεων	01.09.2011	√	

9. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι²

ΕΤΗΣΙΟ ΠΛΑΝΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ					
	ΕΙΔΟΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	
ΠΡΟΪΟΝ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ	1 ΕΤΗΣΙΩΣ	Ζύμες/ Μύκητες		
			COLIFORMS		
			ESCHERICHIA COLI		
			STAPHYLOCOCCUS		
				SALMONELLA SPP	
	ΧΗΜΙΚΗ	1 ΕΤΗΣΙΩΣ	ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ		
ΧΗΜΙΚΗ	Κάθε 10 lot	ΥΓΡΑΣΙΑ			
		ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΗ			
ΧΗΜΙΚΗ	1 ΕΤΗΣΙΩΣ	AFLATOXIN B1 & AFLATOXIN TOTAL	Ή και συχνότερα κατόπιν απαίτησης του πελάτη		
ΧΗΜΙΚΗ	1 ΕΤΗΣΙΩΣ	ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ (ΜΟΛΥΒΔΟΣ- ΑΡΣΕΝΙΚΟ – ΥΔΡΑΓΥΡΟΣ)	Ή και συχνότερα κατόπιν απαίτησης του πελάτη		
ΝΕΡΟ	ΧΗΜΙΚΗ	1 ΕΤΗΣΙΩΣ	PH ΑΓΩΓΙΜΟΤΗΤΑ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΧΛΩΡΙΟΥΧΑ ΝΙΤΡΙΚΑ ΝΙΤΡΩΔΗ ΑΜΜΩΝΙΑ ΘΕΙΙΚΑ		
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ	6 ΕΤΗΣΙΩΣ	ΑΕΡΟΒΙΑ 22 C ΑΕΡΟΒΙΑ 36 C ΕΝΤΕΡΟΚΟΚΚΟΙ ΟΛΙΚΑ ΚΟΛΟΒΑΚΤΗΡΙΟΕΙΔΗ ESCHERICHIA COLI		

ΟΡΙΑ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΝΕΡΟΥ

ΑΝΑΛΥΣΗ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΟΜΧ 22 ⁰ C	Κάθε 2 μήνες	100/ml
ΟΜΧ 37 ⁰ C	Κάθε 2 μήνες	20/ml
<i>E. coli</i>	Κάθε 2 μήνες	0 / 100 ml
T. Coliforms	Κάθε 2 μήνες	0 / 100 ml
Έντερόκοκκοι	Κάθε 2 μήνες	0 / 100 ml
pH	Κάθε 12 μήνες	6,5 ≤ pH ≤ 9,5
Αγωγιμότητα	Κάθε 12 μήνες	≤ 2500 μS · cm ⁻¹
Σκληρότητα	Κάθε 12 μήνες	- - -
Αμμώνιο	Κάθε 12 μήνες	≤ 0,50 mg/l
NO ₃ ⁻	Κάθε 12 μήνες	≤ 50 mg/l
NO ₂ ⁻	Κάθε 12 μήνες	≤ 0,50 mg/l
Cl ⁻	Κάθε 12 μήνες	≤ 250 mg/l
SO ₄ ^{- -}	Κάθε 12 μήνες	≤ 250 mg/l



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.

205 00 NEMEA, GREECE

Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΒΑΡΟΥΣ ΒΑΣΕΙ E-MARK

ΚΩΔΙΚΟΣ Δ19	ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ:	ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ:
ΕΚΔΟΣΗ 1		ΘΕΣΗ:
ΑΡ. ΑΝΤΙΓΡΑΦΟΥ :	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 1.9.11	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:
ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ί	ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ Ί	ΑΚΥΡΟ Ί

1. ΣΚΟΠΟΣ

Για τον έλεγχο του μέσου όρου του πραγματικού περιεχομένου κατά βάρος ανά συσκευασία στο επίπεδο της παρτίδας και την συμμόρφωση με τις 76/211/ΕΟΚ και 78/891/ΕΟΚ εφαρμόζεται σχέδιο δειγματοληψίας. Η διαδικασία αυτή επιτρέπει την χρήση της ένδειξης e στα προϊόντα της εταιρείας.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Η διαδικασία αυτή εφαρμόζεται στην γραμμή συσκευασίας κατά το στάδιο της ζύγισης.

Αρμόδιοι για την τήρηση της εφαρμογής της είναι :

Υπεύθυνος Γραμμής

- Τις ζυγίσεις του δείγματος και την καταγραφή των τιμών κάνει ο Υπεύθυνος Συσκευασίας

Υπεύθυνος Ποιότητας

- Την επεξεργασία των μετρήσεων και την απόφαση λαμβάνει ο Υπ. Ποιότητας

3. ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

A/A	ΕΓΓΡΑΦΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ

4. ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ
1.	Έντυπο ζυγιστικών ελέγχων βάσει e-mark	E46

5. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

6. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Αν το μέγεθος της παρτίδας σε τεμάχια (π.χ. σακουλάκια) είναι από 100 μέχρι και 500 το δείγμα προς έλεγχο αριθμεί 30, ενώ για >500 αριθμεί 50 (n=50).

Γίνεται ζύγιση των δειγμάτων και καταγραφή τους στο έντυπο Ε 46 σε γραμμάρια (x_1, x_2, \dots, x_n).

Το κριτήριο αποδοχής αυτού του ελέγχου απεικονίζεται στον παρακάτω πίνακα:

ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΔΕΙΓΜΑ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ	
		ΑΠΟΔΟΧΗ	ΑΠΟΡΡΙΨΗ
100-500	30	$\bar{x} \geq Q_n-0,503s$	$\bar{x} < Q_n-0,503s$
>500	50	$\bar{x} \geq Q_n-0,379s$	$\bar{x} < Q_n-0,379s$

$$\text{Όπου } \bar{x} : \text{ μέσο όρο} = \frac{\sum x}{n}$$

Q_n : ονομαστική ποσότητα

n : ποσότητα δείγματος

s : τυπική απόκλιση

Για τον υπολογισμό της τυπικής απόκλισης (s) απαιτούνται οι παρακάτω υπολογισμοί:

$$SC = \sum(x)^2 - \frac{1}{n}(\sum x)^2 \quad (SC=\text{διορθωμένο άθροισμα})$$

$$v = \frac{SC}{n-1} \quad (v=\text{μεταβλητότητα})$$

$$\text{και τέλος } s = \sqrt{v}$$

Ο έλεγχος γίνεται σε κάθε παρτίδα και γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό και με την βοήθεια διακριβωμένων ζυγών (βλέπε αντίστοιχη διαδικασία).

7. ΑΡΧΕΙΑ

Α/Α	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
1	Έντυπο ζυγιστικών ελέγχων βάσει e	Υ.Δ.Π.	3 Χρόνια

8. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΛΛΑΓΩΝ

ΕΚΔΟΣΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1 ^η .	Αρχική έκδοση	1.9.2011	

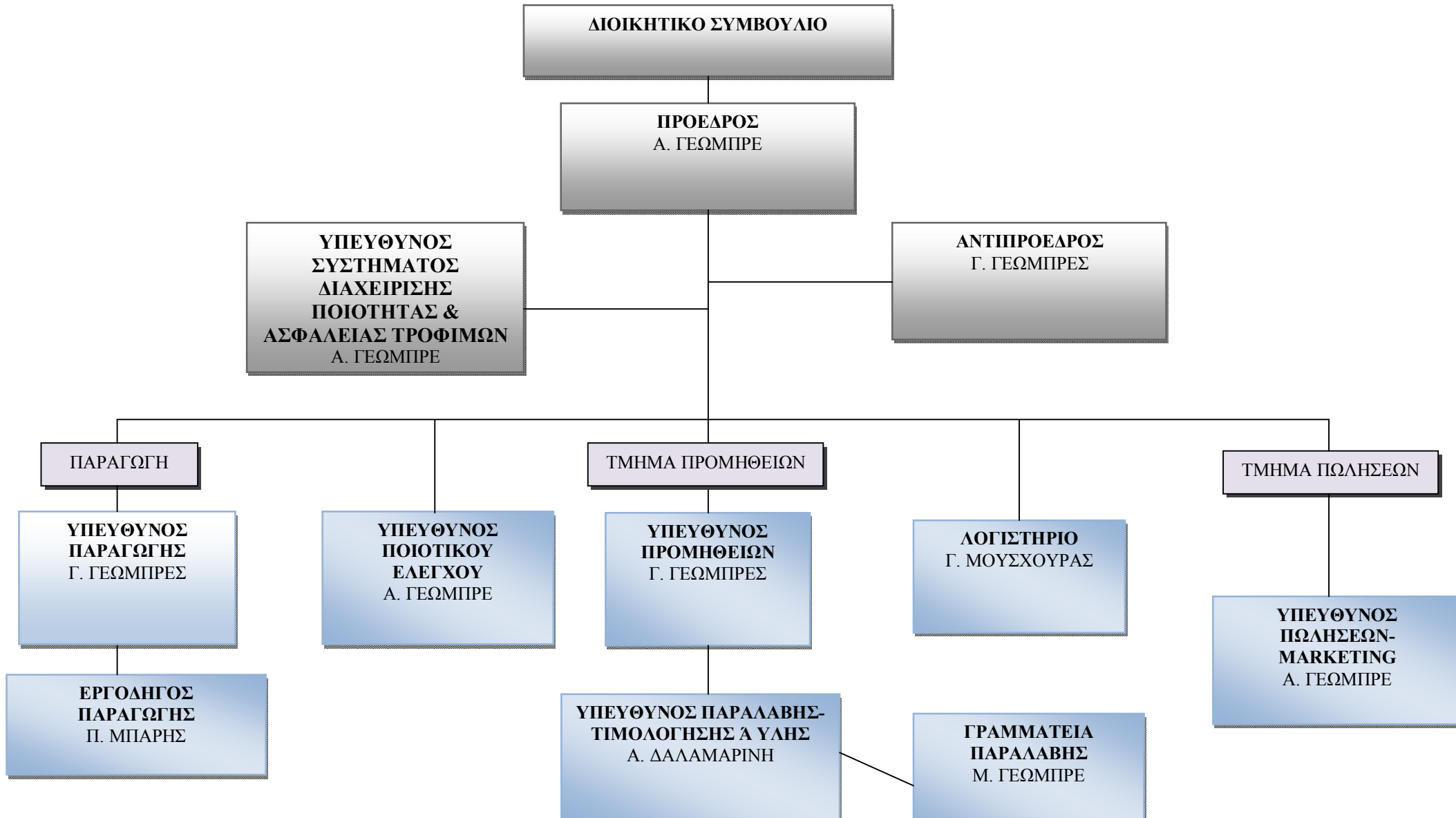
Α/Α	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΕΚΔΟΣΗ/ ΗΜ/ΝΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΑΠΟ ΠΡ. ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε ✓ για ΟΚ, Χ για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	Δ01	2/01.09.2011	Τεκμηρίωση απαιτήσεων BRC (πλύσιμο στολών εργασίας – smoking station κλπ)	ok	
2	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ (ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΕΞΟΠΛΙΜΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ)	Δ02	2/01.09.2011	Οδηγία για ασφάλεια και υγιεινή κατά τις εργασίες συντήρησης και κατά τις επισκευές	ok	
3	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ- ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ	Δ03	2/01.09.2011	Αναφορά κατανάλωσης από συνεργάτη μυοκτονίας	ok	
4	ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ	Δ04	2/01.09.2011	Αλλαγή ουσίας απεντόμωσης	ok	

				από ΜεΒγ σε Φωσφορούχο Μαγνήσιο-Φωσφίνη		
5	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΧΩΡΩΝ- ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Δ05	1/01.09.2011		OK	
6	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Δ06	1/01.09.2011		OK	
7	ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	Δ07				
8	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ Α ΥΛΩΝ-ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Δ08	1/01.09.2011		OK	
9	ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	Δ09	2/01.09.2011	Τεκμηρίωση απαιτήσεων BRC, ενέργεια σε περίπτωση απόκλισης οργάνου μέτρησης	OK	
10	ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ	Δ10	1/01.09.2011		OK	
11	ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Δ11	1/01.09.2011		OK	

12	ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΟΣΚΙΝΩΝ	Δ12	1/01.09.20011		ΟΚ	
13	ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ	Δ13	2/01.09.2011	Παράμετροι ανάλυσης και όρια	ΟΚ	
14	ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΑΛΟΥ	Δ14	2/01.09.2011	Καταγραφή και έλεγχος σημείων γυαλιού και σκληρού πλαστικού	ΟΚ	
15	ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ –METAL DETECTOR	Δ15	2/01.09.2011		ΟΚ	
16	ΟΔΗΓΙΑ ΠΛΥΣΗΣ-ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΗ ΘΕΙΩΣΗΣ	Δ16	1/01.09.2011		ΟΚ	
17	ΟΔΗΓΙΑ ΠΛΥΣΗΣ-ΕΛΕΓΧΟΥ-ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ	Δ17	1/01.09.2011		ΟΚ	
18	ΟΔΗΓΙΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΓΙΑ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Δ18	1/01.09.2011	Εισαγωγή συγκεντρωτικού πίνακα πλάνου αναλύσεων	ΟΚ	

19	ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΒΑΡΟΥΣ ΒΑΣΕΙ e	Δ19	1/01.09.2011		OK	

***Ακολουθεί η Ενότητα Ε (Εγχειρίδιο Εντύπων)**



ΕΚΔΟΣΗ:.....

Α/Α	ΘΕΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

E03/ 1/1.1.06

ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑ ΘΕΣΗ

ΤΙΤΛΟΣ ΘΕΣΗΣ:

ΕΚΔΟΣΗ: 1η
ΗΜ/ΝΙΑ: 1/2/06

Η ΘΕΣΗ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ:

ΤΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ:

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ/ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ:

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ :

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΑ	
COMPUTERS	
ΓΛΩΣΣΕΣ	
ΕΜΠΕΙΡΙΑ	
ΛΟΙΠΑ	
ΕΠΙΘΥΜΗΤΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ	

1. Ημερομηνία / διάρκεια υλοποίησης Ανασκόπησης της Διοίκησης

.....
.....

2. Συμμετέχοντες στην Ανασκόπηση Διοίκησης:

- i.
- ii.
.....
- iii.
.....
- iv.
.....
- v.
.....
- vi.
.....

3. Θέματα προς συζήτηση :

ΕΥΡΥΜΑΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

ΕΠΙΔΟΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP- ΠΟΡΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΩΝ ΣΤΟΧΩΝ

ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ-ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

**ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ (Αξιολόγηση Προσωπικού-Αξιολόγηση Προγραμμάτων
Εκπαίδευσης-Νέο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης)**

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΔΠΑΤ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ / ΕΠΑΝΕΞΕΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ ΕΠΑΝΑΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΣΤΟΧΩΝ /ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

4. Τρόπος Ανασκόπησης ΣΔΠ

- Με παρουσίαση
- Με επίσκεψη στους χώρους.....

Με γενική Σύσκεψη

ΣΧΟΛΙΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ.

Η διοίκηση της εταιρείας **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕ ΑΕΒΕ** έχει επιλέξει ως μέσο για την ανάπτυξη της, μία σαφώς καθορισμένη Πολιτική για την ασφάλεια και υγιεινή των παραγόμενων προϊόντων της σταφίδας. Η Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ δραστηριοποιείται στην επεξεργασία συσκευασία και διάθεση προϊόντων σουλτανίνας και μαύρης κορινθιακής σταφίδας Μέσω της Πολιτικής αυτής εκφράζεται η Δέσμευση της Διοίκησης της εταιρίας για την παροχή υγιεινών προϊόντων των οποίων η σωστή χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης ή κατανάλωσης τους δεν εγκυμονεί κανένα κίνδυνο για τον άνθρωπο.

Η εταιρεία της **Γ. ΓΕΩΜΠΡΕ ΑΕΒΕ** δεσμεύεται για την συμμόρφωση ως προς τις προδιαγραφές των προϊόντων της σύμφωνα με αυτά που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την σχετική Νομοθεσία. Αποδέχεται και εξετάζει κάθε παράπονο που προέρχεται από τον πελάτη ακόμα και εάν αυτό κάποιες φορές οφείλεται σε λάθος χειρισμό του υλικού από τον χρήστη και φροντίζει ώστε τυχόν σφάλματα ή παραλείψεις να αντιμετωπίζονται έγκαιρα, οριστικά και με τρόπο που να διασφαλίζει την ασφάλεια και την ικανοποίηση του πελάτη.

Συνοπτικά μέσω της εφαρμογής της πολιτικής της εταιρίας για την ασφάλεια εκφράζεται η δέσμευση αυτής για τα ακόλουθα:

- *Παροχή προϊόντων που πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας και συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που ορίζονται τόσο από την Εθνική όσο και από την Κοινοτική Νομοθεσία.*
- *Παροχή προϊόντων τα οποία παράγονται κάτω από την εφαρμογή συστήματος Ανάλυσης Επικινδυνότητας των κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP).*
- *Παροχή προϊόντων με απουσία γενετικά τροποποιημένων οργανισμών (GMO Free) και απουσία συντηρητικών*
- *³Συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, ώστε να εξασφαλίζεται ένα υψηλό επίπεδο τεχνογνωσίας και όλοι να γνωρίζουν ότι αφορά στην ποιότητα και την ασφάλεια*
- *³Διαρκής βελτίωση της ικανοποίησης των πελατών και την ελαχιστοποίηση των παραπόνων τους*
- *³την πιστή εφαρμογή και την συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Ποιότητας κατά ISO22000:2005 και BRC*
- *Συνεχής προσπάθεια βελτίωσης της ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων μέσω του καθορισμού επιχειρηματικών στόχων με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας και την διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών.*

Μεγάλη σημασία έχει δοθεί στις προληπτικές ενέργειες με σκοπό να αξιοποιηθεί η εμπειρία και η καθημερινή παρατήρηση που θα οδηγήσουν τελικά στην σωστή αναβάθμιση και βελτίωση εξυπηρέτησης των αναγκών του πελάτη.

Η εγκυρότητα και αναγνώριση του Συστήματος της εταιρείας είναι σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ISO 9001:2008 και ISO 22000:2005 ³και του προτύπου BRC Issue 5.

Για την υλοποίηση της Πολιτικής η Γ.ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ θεωρεί απαραίτητη την ενεργό συμμετοχή των εργαζομένων στην τήρηση, ανάπτυξη, τεκμηρίωση όλων των διαδικασιών που προβλέπει το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων. Όλοι οι εργαζόμενοι στην εταιρία συμβάλλουν στην ουσιαστική εφαρμογή του συστήματος ποιότητας αλλά και στη βελτίωσή του.

Στους άμεσα υλοποιήσιμους στόχους της εταιρίας είναι ο συνεχής εκσυγχρονισμός της μονάδας σύμφωνα με την τεχνολογική εξέλιξη και τις απαιτήσεις στην τεχνολογία της αποθήκευσης και τυποποίησης των σταφίδων.

Ημερομηνία: _____ **Πρόεδρος Δ.Σ.:** _____

E06 A/ 1/1.9.11 ΔΕΙΚΤΕΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Α/Α	ΔΕΙΚΤΗΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΔΕΙΚΤΗ	ΠΗΓΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ	ΥΠ. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

E06 B 1/1.9.11

ΣΤΟΧΟΙ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:

Α/Α	ΔΕΙΚΤΗΣ	ΠΑΡΟΥΣΑ ΤΙΜΗ	ΣΤΟΧΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ:					Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

Προς

Τα συνημμένα είναι Ελεγχόμενα Έγγραφα για την ενημέρωσή σας. Παρακαλώ εξασφαλίστε ότι τα έγγραφα αυτά είναι προσβάσιμα από τους συναδέλφους σας έτσι ώστε να μην υπάρξει παρεξήγηση για το πώς λειτουργεί το οργανωτικό σύστημα.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Με ευχαρίστηση θα δεχόμασταν τα σχόλια σας για τη βελτίωση των εγγράφων.

Παρακαλείστε να υπογράψετε και να επιστρέψετε το συνημμένο έγγραφο. Εάν παραλάβετε ένα έγγραφο το οποίο είναι νεώτερο από ένα υπάρχον παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι θα επιστραφεί το παλαιότερο έγγραφο

Ημερομηνία :.....

Επιστρέφω τα εξής έγγραφα:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....

Ο Παραλαβών

Υπεύθυνος
ΣΔΠΑΤ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΘΕΜΑ	ΗΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
1	852/2004	ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	29/4/2004	Ε.Ε.
2	852/2004/ΕΚ	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1-1-2006	Ε.Ε.
3	178/2002 /ΕΚ	ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ----ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ	28/1/2002	Ε.Ε.
4	178/2003/ ΕΚ	ΕΚΔΟΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΕΞΑΓΩΓΗΣ		
5	2003/89/ΕΚ	ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1-11-2005	Ε.Ε.
6	2201/96/ΕΚ	ΚΟΙΝΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΙΔΩΝ	28/11/1996	Ε.Ε.
7	98/83/ΕΚ	ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ	5/12/98	Ε.Ε
8	93/43/ΕΚ	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
9	CODEX ALIMAENTARIUS	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
10		ΠΕΡΙ ΜΕΤΡΩΝ ΤΡΥΓΗΤΟΥ, ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ,ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ &ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	30/12/1955	ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
11	ΕΛΟΤ EN ISO 9000			ΕΛΟΤ
12	ΕΛΟΤ EN ISO 22000	ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2005	ΕΛΟΤ
13	ΕΛΟΤ EN ISO 9001			ΕΛΟΤ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΘΕΜΑ	ΗΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
14	BRC TECHNICAL STANDARDS			
15	2201/96 ΕΚ & 2202/96	ΚΥΡΩΣΕΙΣ Κ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	30/6/00	Ε.Ε.
16	1565/99	ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	23/7/99	Ε.Ε
17	1999/2000	ΤΙΜΗ ΑΓΟΡΑΣ ΤΩΝ ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	23/7/99	Ε.Ε
18	1595/1999	ΠΕΙ ΣΤΡΕΜΜΑΤΙΚΩΝ ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΝ	23/7/99	Ε.Ε
19	1621/1999	ΘΕΣΠΙΣΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΑΦΙΔΑΣ	23/7/99	Ε.Ε
20	2003/89/ΕΚ	ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ 2000/13/ΕΚ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	10/11/2003	Ε.Ε
21	2037/200	ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΟΥΝ ΤΗ ΣΤΙΒΑΔΑ ΤΟΥ ΟΖΟΝΤΟΣ ---ΒΡΩΜΙΟΥΧΟ	29/6/2000	Ε.Ε
22	ΑΡ.ΠΡΩΤ΄ 122474	ΧΡΗΣΗ ΒΡΩΜΙΟΥΧΟΥ ΜΕΘΥΛΙΟΥ ΓΙΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΕΙΣ	26/9/2007	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
23	Ο.ΣΚ.ΣΔ-071	ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ	20/2/07	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ «ΚΥΨΕΛΗ»
24		ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ	20/2/2007	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΘΕΜΑ	ΗΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
	Ο.ΣΚ.ΣΔ-071			ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ «ΚΥΨΕΛΗ»
25	ΑΡ. ΠΡΩΤ.: 124646	ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΕΩΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΤΗ ΔΡΑΣΤΙΚΗ ΟΥΣΙΑ METHYL BROMIDE	18-11-2008	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
26	2008/753/ΕΚ	ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΜΕΘΥΛΙΟΥ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 91/414/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΡΙΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΟΥΣΙΑ	18/9/2008	Ε.Ε.
27	ΦΩΣΦΙΝΗ	ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΗΜΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ –ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑ	2001	ΜΟΝΟΓΡΑΦΙΑ Νο 865
28	ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΡΗΟΣΤΕΚ SACHETS-ΦΩΣΦΙΝΗ	ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΟΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΣΤΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΦΑΡΜΑΚΟ ΡΗΟΣΤΕΚ SACHETS	14-5-2009	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
29	ΚΥΑ Υ2/2600/2001- ΦΕΚ 892 Β'/11-7-01	ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ	2001	ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
30	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΚ 123/2005	ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ	26/1/2005	Ε.Ε.

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΘΕΜΑ	ΗΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ	ΦΟΡΕΑΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
		466/2001 ΟΣΟ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΗ Α		
31	MANUAL -URSA	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ LAZER-SCANNER ΤΥΠΟΥ URSA	28/11/2002	BARCO
32	ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΕΣ		3/11/92	ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
33	MANUAL- Goring Kerr –METAL DETECTOR	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	11/12/96	GRASEBY GORING KERR LTD
34	MANUAL –MEGA V πολυκέφαλο συσκευαστικό	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	01/98	MEGA PACK A.E.
35	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005	για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων	10.04.2008 (ενοποιημένη)	Ε.Ε.
36	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006	για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα	20.05.2011	Ε.Ε.

Προς :
Από :

Ημ/νία :
Τμήμα :

Κοιν/ση :
Θέμα :

Α. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΨΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : _____ ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ : _____

ΧΡΟΝΟΣ ΕΝΑΡΞΗΣ : _____ ΧΡΟΝΟΣ ΛΗΞΗΣ : _____

ΚΥΡΙΟΣ ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ : _____

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ : _____

ΣΚΟΠΟΣ ΣΥΣΚΕΨΗΣ

--

ΑΤΖΕΝΤΑ

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Ημερομηνία :

Εισηγητής :

Υπογραφή :

B. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΨΗΣ

ΘΕΜΑΤΑ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ

--

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

--

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΤΩΝ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΑΠΟ ΠΟΙΟΝ	ΠΟΤΕ

Ημερομηνία :

Οι συμμετέχοντες :

Υπογραφή :.....

Υπογραφή :.....

Υπογραφή :.....

Υπογραφή :.....

Εισηγητής :

Υπογραφή :.....

Συντονιστής ΣΔΠΑΤ :

Υπογραφή :.....

Fax

To: _____ **From:** _____

Fax: _____ **Pages:** _____

Phone: _____ **Date:** _____

Re: _____ **CC:** _____

Urgent **For Review** **Please Comment** **Please Reply** **Please Recycle**

ΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

POSITION APPLIED FOR

Α. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ – A. PERSONAL DATA

Α1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ / A1. PERSONAL DATA

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΝΔΡΑΣ
 ΓΥΝΑΙΚΑ
 FULL NAME MALE
 FEMALE
 ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΡΟΣ
 FATHER'S NAME MOTHER'S NAME
 Δ/ΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ ΠΕΡΙΟΧΗ Τ.Κ.
 ADDRESS FOR CORRESPONDENCE POSTAL AREA ZIP
 CODE
 ΤΗΛ. ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ ΤΗΛ. ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΟΙΚΟΝ. ΕΦΟΡΙΑ
 HOME TEL. WORK TEL. REVENUE OFFICE
 ΕΘΝΙΚΟΤΗΤΑ ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ ΗΜΕΡ. ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ
 ΗΛΙΚΙΑ
 NATIONALITY CITIZENSHIP BIRTH DATE
 AGE

Α2. ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ / A2. FAMILY STATUS

ΤΑΜΟΣ/Η
 SINGLE
 ΤΑΜΟΣ/Η
 MARRIED
 ΔΙΑΖΕΥΜΕΝΟΣ/Η
 DIVORCED
 ΚΗΡΟΣ/ΙΑ
 WIDOWED
 ΑΡΡΑΒ/ΝΟΣ/Η

ΑΡΙΘΜ. ΠΑΙΔΙΩΝ ΟΝΟΜΑ ΗΜΕΡΟΜ.
 ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ
 NUMBER OF CHILDREN NAME BIRTH DATE

ΟΝΟΜΑ ΗΜΕΡΟΜ. ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ ΟΝΟΜΑ ΗΜΕΡΟΜ.
 ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ
 NAME BIRTH DATE NAME BIRTH DATE

Α3. ΣΤΡΑΤΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ / A3. MILITARY

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗ ΘΗΤΕΙΑ: ΟΧΙ ΙΑΤΙ ΑΙ ΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ: ΕΩΣ
 MILITARY SERVICE FROM TO NO WHY YES PERIOD

ΟΠΛΟ Ή ΣΩΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
.....
DIVISION SPECIALITY

ΑΡ. ΤΑΥΤΟΤ. Ή ΔΙΑΒΑΤ..... ΕΚΔΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΗΜΕΡ.
A4. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ / A4. GENERAL INFORMATION

ΕΚΔΟΣΗΣ.....
IDENTITY CARD OR PASSPORT ISSUED BY DATE OF ISSUE
ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. Ι.Κ.Α. ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡ. ΑΛΛΟΥ ΤΑΜΕΙΟΥ Α.Φ.Μ.
.....
SOCIAL INSURANCE NUMBER ADDITIONAL SOCIAL INSURANCE NUMBER
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΟΔΑΠΟΥ: ΑΔΕΙΑ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΑΔΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΘΡΗΣΚΕΥΜΑ
IN CASE OF A FOREIGNER RESIDENCE PERMIT WORK PERMIT
RELIGION

B. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - B. EDUCATION

ΕΛΕΜΕΝΤΑΡΙΟ ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΑΝΩΤΕΡΑ ΑΝΩΤΑΤΗ ΑΛΛΗ
ELEMENTARY UNIVERSITY OTHER HIGH SCHOOL LYCEUM COLLEGE

ΣΧΟΛΗ..... ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΦΟΙΤΗΣΕΩΣ
.....
SCHOOL PERIOD FROM TO

ΤΥΧΙΟ: ΝΑΙ ΤΟΣ ΑΠΟΚΤΗΣΕΩΣ ΔΙΠΛΩΜΑ ΓΙΑΤΙ
DEGREE YES YEAR OF DEGREE NO WHY

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

REMARKS

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

POSTGRADUATE EDUCATION

ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ

Δ. ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ - D. OTHER DATA

ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΣΑΣ, ΤΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΙΡΑ ΣΑΣ,
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΥ Ή ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΡΓΟΔΟΤΟΥ, ΟΙ
ΟΠΟΙΟΙ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΩΤΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΣΑΣ.
*PLEASE GIVE US NAMES, ADDRESS OF TWO PERSONS WILLING TO TESTIFY TO YOUR
CHARACTER AND EXPERIENCE, INCLUDING YOUR LAST / CURRENT EMPLOYER.
REFEREES WILL NOT BE APPROACHED WITHOUT YOUR PERMISSION.*

	ΟΝΟΜΑ NAME	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ PROFESSION	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ADDRESS	ΤΗΛΕΦΩΝΟ TELEPHONE
1.				
2.				

ΚΑΤΩΤΕΡΟ ΟΡΙΟ ΑΙΤΟΥΜΕΝΟΥ (ΜΙΚΤΟΥ) ΜΙΣΘΟΥ

.....
MINIMUM GROSS SALARY OF INTEREST

ΚΑΤΑΔΙΚΑΣΤΗΚΑΤΕ ΠΟΤΕ ΓΙΑ ΠΟΙΝΙΚΟ ΑΔΙΚΗΜΑ Ή ΓΙΑ ΑΔΙΚΗΜΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΑΣ
HAVE YOU EVER BEEN CONVICTED OF A CRIMINAL OFFENCE RELATED TO YOUR JOB

ΟΧΙ ΕΑΝ ΝΑΙ ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΞΗΓΗΣΤΕ ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ

ΔΗΛΩΝΩ ΥΠΕΥΘΥΝΑ ΟΤΙ ΤΑ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΙΤΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΟΥ
ΕΙΝΑΙ ΑΛΗΘΗ ΚΑΙ ΑΚΡΙΒΗ ΚΑΙ ΚΑΘΕ ΕΚ ΠΡΟΘΕΣΕΩΣ ΨΕΥΔΗΣ ΔΗΛΩΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ
ΛΟΓΟ ΛΗΞΕΩΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΕΩΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΟΥ.

*I CERTIFY THAT THE FACTS STATED HEREIN ARE TRUE AND ACCURATE AND I AM
AWARE THAT ANY INTENTIONAL MISSTATEMENT OF FACTS IS CAUSING FOR THE
TERMINATION OF MY CONTRACT*

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

.....
SIGNATURE OF APPLICANT

DATE

ΚΡΙΣΕΙΣ ΠΡΟΣΛΗΨΕΩΣ (ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΒΕΕ)

APPLICATION EXAMINATION (TO BE COMPLETED BY GEOBRES)

ΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ.
.....

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΟΥ / ΤΗΣ:

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΓΝΩΜΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΥ:

1. ΗΘΟΣ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ΣΥΝΕΠΕΙΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ΕΥΓΕΝΕΙΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. ΗΓΕΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. ΓΝΩΣΗ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. ΕΡΓΑΤΙΚΟΤΗΤΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. ΑΝΤΙΛΗΨΗ:	A	B	Γ	Δ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12. ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ:

A B Γ Δ

ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ:

ΣΧΟΛΙΑ:

Ο Συντονιστής ΣΔΠΑΤ : ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΓΕΩΜΠΡΕ

ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ:	A → ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ
	B → ΚΑΛΑ
	Γ → ΜΕΤΡΙΑ
	Δ → ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΑ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:

A	X	5
B	X	3
G	X	1
D	X	-5

MAXIMUM ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ: 60

MINIMUM ΑΠΟΔΕΚΤΗΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ: 25

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ :	Α/Α	
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ/ ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ		
ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ : () ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ () ΕΠΙΤΟΠΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ () ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ () ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ I <input type="checkbox"/>	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II <input type="checkbox"/>	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ III <input type="checkbox"/>
ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ:		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	ΥΠΟΓΡΑΦΗ:	

**E18 / 1/1.9.08 ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ(ΤΡΟΦΙΜΑ)**

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ:-----

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ:-----

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: ----- ΦΑΞ: -----E-MAIL -----

ΑΡΜΟΔΙΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΓΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ:-----ΚΙΝΗΤΟ-

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1.ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2.ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ-ΕΜΠΟΡΙΑ

**ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΣΥΝΑΨΤΕ ΟΠΟΥ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ**

1. Έχετε πιστοποιημένο Σύστημα Ποιότητας και Υγιεινής τροφίμων ή ακολουθείτε γραπτές διαδικασίες παραγωγής και ελέγχου; (Αν έχετε πιστοποιημένο σύστημα παρακαλώ όπως αποστείλετε αντίγραφο πιστοποιητικού και του εγχειριδίου ποιότητας εάν είναι διαθέσιμο σε πελάτες)

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ/ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ -----

2. Εκδίδετε Πιστοποιητικά Καταλληλότητας ή / και Εκθέσεις Ελέγχων ;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΟΙΑ; _____

3. Χορηγείτε πιστοποιητικά με την παράδοση της παραγγελίας σας;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΟΙΑ; _____

4. Δέχετε εκπρόσωπο της εταιρείας μας να εκτελέσει μια επιθεώρηση Ποιότητας βασισμένη σε μια κοινή και αποδεκτή διαδικασία;

ΝΑΙ ΟΧΙ ΑΙΤΙΑ; _____

5. Διαθέτετε κατάλληλο και διακριβωμένο (calibrated) εξοπλισμό ελέγχου ποιότητας;

ΝΑΙ ΟΧΙ

6. Τηρείτε αρχεία ελέγχων ποιότητας;

ΝΑΙ ΟΧΙ ΑΙΤΙΑ; _____

7. Χρησιμοποιείτε κατάλληλη σήμανση για τα προϊόντα σας σύμφωνα με την νομοθεσία;

ΝΑΙ ΟΧΙ ΑΙΤΙΑ; _____

8. Έχετε διαδικασίες για την αντιμετώπιση των παραπόνων των πελατών ;

ΝΑΙ ΟΧΙ

9. Έχετε διαδικασίες για να ενημερώνεται έγκαιρα τους πελάτες σας για αλλαγή στις τιμές ;

ΝΑΙ ΟΧΙ

10. Υπάρχει σύστημα αξιολόγησης και επιλογής των προμηθευτών - υπεργολάβων ;

ΝΑΙ ΟΧΙ

11. Έχετε κατάλληλο εξοπλισμό που να εξασφαλίζει την κατά το δυνατό ασφαλέστερη διακίνηση και επί τόπου παράδοση του προϊόντος ;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ; _____

12. Τα προϊόντα σας υπόκεινται σε εΘΝΙΚΗ ή Ευρωπαϊκή νομοθεσία;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΟΙΑ _____

14. Γίνεται έλεγχος τελικών προϊόντων;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ; _____

15. Χρησιμοποιείται εσωτερικό ή εξωτερικό εργαστήριο;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ; _____

16. Υπάρχουν προδιαγραφές ελέγχου;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ; _____

17. Γίνεται αποθήκευση και διάθεση στοιχείων αποτελεσμάτων ποιοτικού ελέγχου;

ΟΧΙ ΝΑΙ

18. Γίνεται έλεγχος συσκευασίας;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΩΣ;

19. Γίνεται εκτύπωση ημερομηνίας λήξης στην συσκευασία;

ΟΧΙ ΝΑΙ ΠΩΣ;

Σχόλια / Παρατηρήσεις:

Σημείωση:

Παρακαλώ επισυνάψτε ετικέτες συσκευασίας καθώς και έντυπα προδιαγραφών, υπογεγραμμένα από εκπρόσωπο της εταιρείας σας, για κάθε προϊόν

ΔΗΛΩΣΗ ΟΤΙ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ Ή ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΙΝΑΙ ΟΡΘΑ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ-----

ΘΕΣΗ-----

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ-----

ΥΠΟΓΡΑΦΗ-----

**Ε17 / 2/1.1.06 ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ
(ΜΗ-ΤΡΟΦΙΜΑ)**

ΓΕΝΙΚΑ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ:-----

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ:-----

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: ----- ΦΑΞ: -----E-MAIL -----

ΑΡΜΟΔΙΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΓΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ:-----

ΚΙΝΗΤΟ-----

**ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΟΠΩΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΣΥΝΑΨΤΕ ΟΠΟΥ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ**

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2. ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ-
ΕΜΠΟΡΙΑ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΕΤΕ:-----

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΤΗΡΕΙ Ο
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**

1. Έχετε πιστοποιημένο Σύστημα Ποιότητας ή ακολουθείτε γραπτές διαδικασίες παραγωγής και ελέγχου; (Αν έχετε πιστοποιημένο σύστημα παρακαλώ όπως αποστείλετε αντίγραφο πιστοποιητικού και του εγχειριδίου ποιότητας εάν είναι διαθέσιμο σε πελάτες)

2. Αριθμός προσωπικού που απασχολείται -----

3. Εκδίδετε Πιστοποιητικά Καταλληλότητας ή / και Εκθέσεις Ελέγχων ;

ΝΑΙ ΟΧΙ

4. Χορηγείτε πιστοποιητικά με την παράδοση της παραγγελίας σας;

ΝΑΙ ΟΧΙ

Αν χορηγείτε πιστοποιητικά ποια είναι αυτά; -----

ΔΗΛΩΣΗ ΟΤΙ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ Ή ΕΠΙΣΥΝΑΠΤΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΙΝΑΙ ΟΡΘΑ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ-----

ΘΕΣΗ-----

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ-----

ΥΠΟΓΡΑΦΗ-----

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	Α/Α:	
ΤΥΠΟΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ:	ΘΕΙΩΣΗ:	
ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ:	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:	
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΤΙΜΕΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ	ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ		
• Α' ΥΛΗ ΠΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		
• ΗΜΙΕΤΟΙΜΟ ΠΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ		
• ΘΕΙΩΣΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ SO ₂ : ΧΡΟΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ:		
• ΞΗΡΑΝΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ:		
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ- ΜΑΥΡΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ		
• ΠΟΣΟΤΗΤΑ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ)	ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
• ΚΟΣΚΙΝΑ	ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ:	
• ΚΟΠΤΙΚΗ	ΔΙΑΚΕΝΟ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ: ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ:	
• ΑΕΡΙΣΤΗΡΑΣ	ΡΟΗ ΑΕΡΑ:	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ		
ΠΕΛΑΤΗΣ		
LOT		
DATE CODE		
ΛΑΔΙ		
ΣΑΚΟΥΛΑ		
ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΟ		
ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΤΟΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:		
ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΗΜΙΕΤΟΙΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:		
ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΚΑΡΤΩΝ:		
ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ		
ΘΑΛΑΜΟΣ	<input type="text"/>	ΩΡΕΣ:
CONTAINER	<input type="text"/>	

E21/ 1/1.1.08**ΔΕΛΤΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:		ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ:		ΤΥΠΟΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ:	
ΟΠΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ		ΕΝΟΡΓΑΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ	
Ρώγες/ 100g		Υγρασία	
Τμήμα ποδίσκου(ανά kg)		Ποσότητα SO ₂	
κοτσάνια(%)			
Πράσινες ρώγες ή ανεπαρκώς ανεπτυγμένες ρώγες(%)			
Σημάδια σήψης(%)			
Προσβολές από έντομα(%)			
Ρώγες που έχουν υποστεί ζημιές(%)			
Κρύσταλλοι σακχάρου(%)			
Φυτικές ξένες ύλες(%)			

E22/ 1/1.1.06

**ΕΝΤΥΠΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Προϊόν:	
Ποσότητα μη συμμορφούμενων-μη ασφαλών προϊόντων:	
Περιγραφή μη συμμόρφωσης:	
Υπογραφή:	Ημερομηνία:
Προτεινόμενος χειρισμός	
Υπεύθυνος Υλοποίησης:	Χρόνος υλοποίησης:
Υπογραφή:	Ημερομηνία:
Αποτελέσματα:	
Υπεύθυνος ΣΔΠΑΤ:	Ημερομηνία:

E23/ 1/1.1.08 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ-ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

<input type="checkbox"/> ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	<input type="checkbox"/> ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	A/A:
Περιγραφή μη συμμόρφωσης/ Ανάλυση αιτιών		
Υπογραφή:		Ημερομηνία:/...../.....
Περιγραφή Ενέργειας :		
Υπεύθυνος Υλοποίησης:	Χρόνος Υλοποίησης:	
Πρόεδρος: Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ	Ημερομηνία:/...../.....	
Αποτελέσματα Ενέργειας :		
Υπεύθυνος ΣΔΠΑΤ:	Ημερομηνία:/...../.....	

Ε24/ 1/1.1.08 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

ΜΗΝΑΣ	ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ/ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ/ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ:

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΔΠΑΤ:

E25/ 2/1.9.11 ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:		ΕΠΙΘΕΩΡΟΥΜΕΝΟ ΤΜΗΜΑ	
ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ:	ΕΠΙΘΕΩΡΟΥΜΕΝΟΙ:		
ΓΕΝΙΚΗ ΕΙΚΟΝΑ:			
ΕΥΡΗΜΑΤΑ			ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ:
ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ / ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ

ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ:

Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ:

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ / ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ

Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ / ΠΕΛΑΤΗΣ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

Δ/ΝΣΗ: _____

ΤΗΛ.: _____ - _____

ΤΡΟΠΟΣ ΛΗΨΗΣ:

<i>ΓΡΑΜΜΑ</i>	<i>ΤΗΛΕΦΩΝΟ</i>	<i>FAX</i>	<i>E-MAIL</i>	<i>ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ

- Καθυστέρηση Επικοινωνίας
- Κακή Ποιότητα Προϊόντος
- Συμπεριφορά Υπαλλήλου
- Καθυστέρηση Τροποποιήσεων
- Αδυναμία επικοινωνίας
- Κακή Ποιότητα Υπηρεσιών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / Ενέργειες

Ο ΠΑΡΑΛΗΠΤΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΑΠΟΝΟΥ:

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙ

A:

Διορθωτικές Ενέργειες :

Υπεύθυνος διορθωτικών ενεργειών

Ημερομηνία Υπογραφή

Επαλήθευση διορθωτικών και περαιτέρω ενεργειών

Υπεύθυνος ΣΔΠΑΤ Ημερομηνία.....

Ε27 / 2/1.9.11 ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: ____ / ____ / ____

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΕΛΑΤΗ
ΕΠΩΝΥΜΙΑ:
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥ ΠΕΛΑΤΗ
ΕΠΩΝΥΜΟ:
ΟΝΟΜΑ:
ΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ:
ΥΠΟΓΡΑΦΗ:

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ/ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ

- Α. Βασιζόμενος στην εμπειρία σας κατά τους τελευταίους δώδεκα (12) μήνες, πόσο ευχαριστημένος μείνατε στα παρακάτω σημεία που αφορούν στην παροχή υποστήριξης;

Επαφή με το τμήμα πωλήσεων:

	Πολύ ευχαριστημένος	Αρκετά ευχαριστημένος	Ικανοποιημένος	Μάλλον δυσαρεστημένος	Πολύ δυσαρεστημένος
1.Ενημέρωση και γνώση των προϊόντων					
2.Συμπεριφορά και ενδιαφέρον					
3.Χρόνος ανταπόκρισης σε αιτήματα/ προβλήματα					
4.Ακρίβεια και σαφήνεια στη διατύπωση των όρων των προσφορών στις διαπραγματεύσεις σας					
5.Ικανοποίηση των απαιτήσεων της παραγγελίας					

Ποιότητα προϊόντων:

	Πολύ ευχαριστημένος	Αρκετά ευχαριστημένος	Ικανοποιημένος	Μάλλον δυσαρεστημένος	Πολύ δυσαρεστημένος
6.Συμμόρφωση με προδιαγραφές					
7.Καταλληλότητα συσκευασίας					
8.Διατήρηση των ποιοτικών του					

χαρακτηριστικών ως προς χρόνο					
9.Συχνότητα εντοπισμού προβλημάτων					

B. Πόσο ευχαριστημένος είστε γενικά από την εταιρεία μας κατά τους τελευταίους δώδεκα (12) μήνες;

Πολύ ευχαριστημένος	Αρκετά ευχαριστημένος	Ικανοποιημένος	Μάλλον δυσαρεστημένος	Πολύ δυσαρεστημένος

C. Θα προμηθευτείτε στο μέλλον ξανά από την εταιρεία μας;

Οπωσδήποτε	Μάλλον ναι	Μπορεί ναι μπορεί όχι	Μάλλον όχι	Αποκλείεται

D. Αν σας ζητηθεί θα συστήνατε την εταιρεία μας και σε άλλους;

Οπωσδήποτε	Μάλλον ναι	Μπορεί ναι μπορεί όχι	Μάλλον όχι	Αποκλείεται

E. Τι θα μας προτεινάτε ώστε να βελτιώσουμε την ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών μας;

E28 / 2/1.1.08 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ



ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΣΚΟΠΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ		ΑΡΜΟΔΙΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
			ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	
1. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ					
1.1 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (ΒΛΕΠΕ Ε34)	ΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ/ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ	ΚΑΘΕ 2 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 2 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ (ΒΛΕΠΕ Ε32)	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΠΛΥΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ / ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ SWAP/ΓΙΑ ΤΗΣ ΠΛΥΣΕΙΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΑ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ(ΚΥΚΛΙΚΑ)	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.3 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ & ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ / ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	ΚΑΘΕ 2 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 2 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.4 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ & ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ -ON SITE/ ΜΕΣΩ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.5 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤ/ΣΕΩΝ (Ε33)	ΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ/ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.6 ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	ΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ/ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.7 ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΟΡΓΑΝΩΝ	ΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ/ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ

1.8 ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ	ΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ /ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΑ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.9 ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΟΣΚΙΝΩΝ	ΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ-& ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ -ON SITE/ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 2 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.10 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ	ΤΗΡΗΣΗ ΟΔΗΓΙΑΣ	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΑΡΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ/ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.11 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΑΛΟΥ	ΤΗΡΗΣΗ ΟΔΗΓΙΑΣ-& ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ -ON SITE	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
1.11 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΕΤΑΛ ΔΕΤΕΚΤΟΡ	ΤΗΡΗΣΗ ΟΔΗΓΙΑΣ-& ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ -ON SITE ΚΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΚΑΘΕ 1 ΜΗΝΑ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΣΚΟΠΟΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ		ΑΡΜΟΔΙΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ			ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	
2.1 ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΕΞΕΤΑΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ-ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ Η ΑΛΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
2.2. ΟΜΑΔΑ HACCP	ΕΞΕΤΑΣΗ ΠΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ ΕΚΠΛΗΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΗΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΑΥΤΗΣ / ΥΠΑΡΞΗ ΣΥΣΚΕΨΕΩΝ ΟΜΑΔΑΣ ΚΑΙ ΛΗΨΗΣ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
2.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ-ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ	ΕΞΕΤΑΣΗ ΥΠΑΡΞΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ Α & Β ΥΛΩΝ / ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ON SITE ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΥΛΩΝ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ

2.4 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ, ΜΑΥΡΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ)	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΦΩΝΙΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΜΕ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ-Ε21 / ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
2.5 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ, ΜΑΥΡΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΛΑΓΩΝ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΜΕ ΕΛΕΓΧΟ ΟΝ SITE ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑ ΜΕ ΕΝΟΤΗΤΑ Γ:ΗΑССР	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
2.6 ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΛΗΨΗ ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ / ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
3. ΣΧΕΔΙΟ ΗΑССР					
3.1 ΣΧΕΔΙΟ ΗΑССР ΑΝΑ ΓΡΑΜΜΗ	ΥΠΑΡΞΗ ΣΧΕΔΙΟΥ ΗΑССР/ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΧΕΔΙΟΥ ΗΑССР	ΥΠΑΡΞΗ ΠΙΝΑΚΑ ΗΑССР ΑΝΑ ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ/ ΤΗΡΗΣΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΙΝΑΚΑ ΗΑССР	ΚΑΘΕ 6ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 6 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ
3.2 ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ / ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ -ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΑ ΑΝΑ CCP ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ ΑΠΟ ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΚΑΘΕ 12 ΜΗΝΕΣ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ

**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΠΑΤ Γ. ΓΕΩΜΠΡΕΣ ΑΕΒΕ
(ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ)**

ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ		ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	
	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΗΜ/ΝΙΑ
1. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ				
1.1 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (ΒΛΕΠΕ Ε34)	OK	30/1/2009		
1.2 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ (ΒΛΕΠΕ Ε32)	OK	30/1/2009		
1.3 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ & ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ	OK	30/1/2009		
1.4 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	OK	30/1/2009		
1.5 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ -ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤ/ΣΕΩΝ (Ε33)	OK	30/1/2009		
1.6 ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	OK	30/1/2009		
1.7 ΟΔΗΓΙΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΟΡΓΑΝΩΝ	OK	30/1/2009		
1.8 ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ	OK	30/1/2009		
1.9 ΟΔΗΓΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΟΣΚΙΝΩΝ				
1.10 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ	OK	30/1/2009		
1.11 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΑΛΟΥ	OK	30/1/2009		
1.12 ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ –METAL DETECTOR	OK	30/1/2009		
ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ		ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	
	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΗΜ/ΝΙΑ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΗΜ/ΝΙΑ
2.1 ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	OK	30/1/2009		

2.2. ΟΜΑΔΑ HACCP	OK	30/1/2009		
2.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ-ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ	OK	30/1/2009		
2.4 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ, ΜΑΥΡΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ)	OK	30/1/2009		
2.5 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ, ΜΑΥΡΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ	OK	30/1/2009		
2.6 ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ		30/1/2009		
3. ΣΧΕΔΙΟ HACCP				
3.1 ΣΧΕΔΙΟ HACCP ΑΝΑ ΓΡΑΜΜΗ	OK	30/1/2009		
3.2 ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	OK	30/1/2009		

E32 2/1.09.11



ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

ΜΗΧΑΝΗΜΑ/ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ		ΗΜ/ΝΙΑ:	ΑΠΟ:	ΕΩΣ:		
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ						
ΚΟΣΚΙΝΑ						
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ						
ΠΡΟΠΛΥΝΤΗΡΙΟ						
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ						
ΚΟΣΚΙΝΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΝΕΡΟΥ						

ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ						
ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΘΕΙΩΤΗΡΙΟΥ (ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ) ΜΕ ΔΥΟ ΔΟΝΗΤΙΚΑ ΚΟΣΚΙΝΑ ΕΚΑΤΕΡΩΘΕΝ.						
ΠΑΛΙΝΔΡΟΜΙΚΗ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ						
ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ						
ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ						
ΚΕΝΤΡΙΚΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΥΛ/ΝΑΣ & ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ						
ΚΟΧΛΙΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ						
ΚΑΘΕΤΗ ΑΠΟΜΙΣΧΩΣΗ						
ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ						

ΜΙΚΡΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΔΥΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ						
ΜΕΓΑΛΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΤΡΕΙΣ ΚΟΣΚΙΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ						
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ						
ΔΙΠΛΗ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΑΠΟΜΙΣΧΩΤΙΚΗ						
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΟΣ ΚΟΧΛΙΑΣ						
ΠΑΓΚΟΣ ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗΣ ΘΕΣΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΔΟΝΗΤΙΚΟ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ ΚΑΙ ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ						
METAL DETECTOR						
ΖΥΓΙΣΤΙΚΟ & ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΒΑΡΟΥΣ						

ΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΜΙΚΡΗΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ						
ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΣΕΛΟΦΑΝ						
LASER SCANNER						
ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΑ ΑΙΘΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ						
ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ						
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ						
ΤΡΕΙΣ ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΕΝΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ						
ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ						

ΔΥΟ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ						
ΑΕΡΟΒΙΑ ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ						
ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ						
ΑΕΡΟΛΕΒΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ ΣΤΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ						



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΜΗΧΑΝΗΜΑ/ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΜΟΔΙΟΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΜΟΔΙΟΣ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ	Εσωτερική πλύση με ζεστό νερό-ατμός και πίεση και εξωτερική πλύση.	Καθημερινή εσωτερική πλύση με νερό και εβδομαδιαία εξωτερική πλύση.	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή λαδιών	Κάθε 12 μήνες.	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΚΟΣΚΙΝΑ	Πλύση με ζεστό νερό-πιεστικό.	Καθημερινά στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής			
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ	Πλύση με ζεστό νερό-πιεστικό.	Μετά από κάθε χρήση-τέλος βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή λαδιών	Κάθε 12 μήνες.	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΠΡΟΠΛΥΝΤΗΡΙΟ	Πλύση με ζεστό νερό-πιεστικό.	Καθημερινά στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	1. Αλλαγή στον μειωτήρα του ηλεκτροκινητήρα 2. Συντήρηση αντλίας	1. Ετήσια 2. Όταν απαιτείται	Υπεύθυνος Παραγωγής

				(φλάντζες, σαλαμάστρες, λάδι)		
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ	Πλύση με ζεστό νερό-πιεστικό.	Καθημερινά στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	1. Συντήρηση αντλίας νερού	1. Σε περίπτωση βλάβης	Εξωτερικό Συνεργείο (TEMKE)
ΚΟΣΚΙΝΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΝΕΡΟΥ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός- πιεστικό.	Καθημερινά στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής			
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός- πιεστικό.	Καθημερινά στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή Λαδιών	κάθε 12 μήνες	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΘΕΙΩΤΗΡΙΟΥ (ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ) ΜΕ ΔΥΟ ΔΟΝΗΤΙΚΑ ΚΟΣΚΙΝΑ ΕΚΑΤΕΡΩΘΕΝ.	Πλύση με άφθονο νερό	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή λουριών στα παλινδρομικά κόσκινα εισόδου- εξόδου. Αλλαγή λαδιών στον ηλεκτροκινητήρα των 5 Hp του θειωτηρίου. Αλλαγή των ρελέ στον πίνακα των ακίδων	κάθε 12 μήνες	Υπεύθυνος Παραγωγής

				ευαισθησίας όταν κριθεί σκόπιμο.		
ΠΑΛΙΝΔΡΟΜΙΚΗ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής			
ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ	Πλύση με νερό και απομάκρυνση των υπολειμμάτων σταφίδας από το περιστρεφόμενο κόσκινο του φούρνου	Συνέχεια και καθαρισμός της βάσης του φούρνου στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Λάδωμα της ταινίας	Συνεχώς	Υπεύθυνος Παραγωγής

ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή Λουριών	Όταν διαπιστωθεί φθορά τους	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΚΕΝΤΡΙΚΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΥΛ/ΝΑΣ & ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή Λουριών	Όταν διαπιστωθεί φθορά τους	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΚΟΧΛΙΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή λαδιών στον ηλεκτροκινητήρα και λιπαντικό στα κουζινέτα.	Μηνιαία	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΚΑΘΕΤΗ ΑΠΟΜΙΣΧΩΣΗ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Τακτική επιθεώρηση του ηλεκτροκινητήρα.	Μηνιαία	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός-πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή Λουριών	όταν διαπιστωθεί φθορά τους	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΜΙΚΡΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΔΥΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ	Καθημερινή πλύση με νερό των καναλιών απόρριψης.	Μετά από κάθε χρήση	Εργοδηγός Παραγωγής	Επιθεώρηση στα λουρία των ηλεκτροκινητήρων.	Μηνιαία	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΜΕΓΑΛΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΤΡΕΙΣ ΚΟΣΚΙΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ	Καθημερινή πλύση με νερό των καναλιών	Μετά από κάθε χρήση	Εργοδηγός Παραγωγής	Επιθεώρηση στα λουρία των ηλεκτροκινητήρων	Μηνιαία	Υπεύθυνος Παραγωγής

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ	απόρριψης.			v.		
ΑΝΤΛΙΕΣ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ ΝΕΡΟΥ				Συντήρηση αντλίας νερού (φλάντζες, σαλαμάστρες, τσιμούχες)	Κάθε 12 μήνες	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός- πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής			
ΔΙΠΛΗ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΑΠΟΜΙΣΧΩΤΙΚΗ	Πλύση με νερό για την απομάκρυνση ζαχάρων.	Καθημερινά		Επιθεώρηση στα λουριά των ηλεκτροκινητήρω v	Κάθε 1 μήνα	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΟΣ ΚΟΧΛΙΑΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός- πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Αλλαγή λαδιών στον ηλεκτροκινητήρα και λιπαντικό στα κουζινέτα	Κάθε 1 μήνα	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΠΑΓΚΟΣ ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗΣ 16 ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΔΟΝΗΤΙΚΟ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ ΚΑΙ ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	Πλύση με ζεστό νερό-ατμός- πιεστικό.	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής			

METAL DETECTOR	Στεγνός καθαρισμός	Στο τέλος της βάρδιας	Εργοδηγός Παραγωγής	Σύμφωνα με κατασκευαστή		Εξωτερικό Συνεργείο (TEMKE)
ΖΥΓΙΣΤΙΚΟ & ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΒΑΡΟΥΣ	Λεπτομερής καθαρισμός με αέρα.	Μετά από κάθε χρήση	Χειριστής	1. Καθαρισμός των βαλβίδων αέρα. 2. Λίπανση στα κουζινέτα.	Κάθε 1 μήνα	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΜΙΚΡΗΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ	Λεπτομερής καθαρισμός με αέρα.	Μετά από κάθε χρήση	Χειριστής			
ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΣΕΛΟΦΑΝ	Πλύση με ζεστό νερό-και αέρα	Μετά από κάθε χρήση	Εργοδηγός Παραγωγής	Σύμφωνα με οδηγίες κατασκευαστή		EL-PACK
LASER SCANNER	Πλύση με νερό κάθε 3 ώρες λειτουργίας	κάθε 3 ώρες	Εργοδηγός Παραγωγής	Σύμφωνα με οδηγίες κατασκευαστή		BARCO BV
ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΑ ΑΙΘΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Καθάρισμα φίλτρων	Κάθε 6 μήνες	Εξωτερικό Συνεργείο			
ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ	Καθάρισμα φίλτρων	Κάθε 6 μήνες	Εξωτερικό Συνεργείο			

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ				1. Αλλαγή λαδιών στον ντιζελοκινητήρα και 2. Δοκιμές ανά δυο μήνες για την ετοιμότητα του συστήματος.	1. Ετήσια 2. Κάθε 2 μήνες	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΤΡΕΙΣ ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΕΝΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ	Καθαρισμός	Κάθε εβδομάδα	Εργοδηγός Παραγωγής			
ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ				Πλήρωση των δοχείων λίπανσης της βολοφόρου αντλίας με λάδι νούμερο 3 στο σασμάν και νούμερο 1 στα κουζινέτα της.	Ετήσια	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΔΥΟ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ				Έλεγχος από την εταιρία τροφοδοσία.	Κάθε 1 χρόνο	Εταιρεία υγραερίου

ΑΕΡΟΒΙΑ ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	Καθαρισμός του διαμερίσματος που φιλοξενεί τις αντλίες.	Ετήσια	Εργοδηγός Παραγωγής	1. εκκένωση των λημμάτων και καθαρισμός των μεμβρανών των διαχητήρων. 2. Αλλαγή λαδιών στις αντλίες παροχής αέρος με λάδι νούμερο 10. 3. Έλεγχος των σωληνώσεων για την τυχόν διαφυγή αέρος. 4.Αλλαγή χάρτινων φίλτρων στην είσοδο των αντλιών.	Κάθε 1 χρόνο	Υπεύθυνος Παραγωγής
ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ				Έλεγχος των βαλβίδων ομαλοποίησης του υγραερίου και έλεγχος του συστήματος πληρώσεως με νερό του χώρου θέρμανσης σε τακτά	Κάθε εβδομάδα	Εργοδηγός Παραγωγής

				διαστήματα.		
ΑΕΡΟΛΕΒΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ ΣΤΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	Καθαρισμός με αέρα-πιεστικό και σκούπισμα	Κάθε 2 μήνες	Εργοδηγός Παραγωγής			

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ						
ΜΗΧΑΝΗΜΑ/ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ						
ΚΟΣΚΙΝΑ						
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ						
ΠΡΟΠΛΥΝΤΗΡΙΟ						
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ						
ΚΟΣΚΙΝΑ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΥ ΝΕΡΟΥ						
ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ						

ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΘΕΙΩΤΗΡΙΟΥ (ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ) ΜΕ ΔΥΟ ΔΟΝΗΤΙΚΑ ΚΟΣΚΙΝΑ ΕΚΑΤΕΡΩΘΕΝ.						
ΠΑΛΙΝΔΡΟΜΙΚΗ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ						
ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ						
ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ						
ΚΕΝΤΡΙΚΟΣ ΤΡΟΦΟΛΟΤΗΣ ΟΜΑΛΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΥΛ/ΝΑΣ & ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ						
ΚΟΧΛΙΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ						
ΚΑΘΕΤΗ ΑΠΟΜΙΣΧΩΣΗ						
ΔΟΝΗΤΙΚΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑΣ						
ΜΙΚΡΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΔΥΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ						

ΜΕΓΑΛΗ ΜΑΚΙΝΑ ΜΕ ΤΡΕΙΣ ΚΟΣΚΙΝΕΣ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΕΙΣ						
ΔΥΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΕΤΡΟΠΑΓΙΔΕΣ						
ΔΙΠΛΗ ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΑΠΟΜΙΣΧΩΤΙΚΗ						
ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΟΣ ΚΟΧΛΙΑΣ						
ΠΑΓΚΟΣ ΧΕΙΡΟΔΙΑΛΟΓΗΣ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΔΟΝΗΤΙΚΟ ΜΕΤΑΦΟΡΕΑ ΚΑΙ ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ						
METAL DETECTOR						
ΖΥΓΙΣΤΙΚΟ & ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΒΑΡΟΥΣ						
ΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΜΙΚΡΗΣ ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ						

ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΣΕΛΟΦΑΝ						
LASER SCANNER						
ΑΕΡΟΚΟΥΡΤΙΝΑ ΑΙΘΟΥΣΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ						
ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ						
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ						
ΤΡΕΙΣ ΘΑΛΑΜΟΙ ΚΕΝΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟΥ						
ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ						
ΔΥΟ ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ						

E33 / 1/1.1.08 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΧΩΡΩΝ-ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΧΩΡΩΝ-ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΤΜΗΜΑ/ΧΩΡΟΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΜΟΔΙΟΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΡΜΟΔΙΟΣ
				ΕΑΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ		
ΠΑΡΑΛΑΒΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	1. ΔΑΠΕΔΑ/ΤΟΙΧΟΙ/ΟΡΟΦΕΣ: ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ-ΜΕ ΕΙΔΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ-ΞΕΠΛΥΜΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ 2. ΔΑΠΕΔΑ: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΕΙΔΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΚΟΥΠΙΑ ΔΠΛΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ	1. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΤΑ ΔΑΠΕΔΑ / ΤΟΙΧΟ-ΟΡΟΦΕΣ - 6ΜΗΝΟ 2. 3-4 ΦΟΡΕΣ ΕΤΗΣΙΕΣ 3. 2 ΦΟΡΕΣ ΤΟ ΕΤΟΣ	1. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 3. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			

	<p>ΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ 3. ΕΝΤΟΜΟΠΑΓΙΔΕΣ- ΦΩΤΙΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</p>					
<p>ΠΑΡΑΓΩΓΗ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</p>	<p>1. ΔΑΠΕΔΑ/ΤΟΙΧΟΙ/ΟΡΟ ΦΕΣ: ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ- ΜΕ ΕΙΔΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ- ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ- ΞΕΠΛΥΜΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ 2. ΔΑΠΕΔΑ: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΕΙΔΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΚΟΥΠΑ ΔΠΛΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ</p>	<p>1. ΚΑΘΗΜΕΡΙ ΝΑ ΤΑ ΔΑΠΕΔΑ / ΤΟΙΧΟΙ- ΟΡΟΦΕΣ -2- ΜΗΝΟ 2. 3-4 ΦΟΡΕΣ ΕΤΗΣΙΕΣ 3. 2 ΦΟΡΕΣ ΤΟ ΕΤΟΣ</p>	<p>1. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2. ΥΠΕΥΘΥΝΟ Σ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 3. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</p>	<p>1. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΡΗΤΙΝΗΣ ΔΑΠΕΔΟΥ ΚΑΘΕ 2 ΧΡΟΝΙΑ</p>	<p>ΚΑΘΕ 2 ΧΡΟΝΙΑ</p>	<p>ΥΠΕΥΘΥΝ ΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ Σ</p>

	<p>ΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ 3. ΕΝΤΟΜΟΠΑΓΙΔΕΣ- ΦΩΤΙΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</p>					
<p>ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ</p>	<p>1. ΔΑΠΕΔΑ/ΤΟΙΧΟΙ/ΟΡΟ ΦΕΣ: ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ- ΜΕ ΕΙΔΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ- ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΑ- ΞΕΠΛΥΜΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ 2. ΔΑΠΕΔΑ: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΕΙΔΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΚΟΥΠΑ ΔΠΛΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ</p>	<p>1. ΚΑΘΗΜΕΡΙ ΝΑ ΤΑ ΔΑΠΕΔΑ / ΤΟΙΧΟΙ- ΟΡΟΦΕΣ - 6ΜΗΝΟ 2. 3-4 ΦΟΡΕΣ ΕΤΗΣΙΕΣ 3. 2 ΦΟΡΕΣ ΤΟ ΕΤΟΣ</p>	<p>1. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 2. ΥΠΕΥΘΥΝΟ Σ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 3. ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</p>			

	3. ΕΝΤΟΜΟΠΑΓΙΔΕΣ-ΦΩΤΙΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ					
ΧΩΡΟΣ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	ΟΜΟΙΩΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ					
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΑ-WC ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ-ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΣΤΙΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ - ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ			
ΚΑΝΤΙΝΑ-ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ-ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΣΔΠΑΤ			

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΧΩΡΩΝ						
ΤΜΗΜΑ/ΧΩΡΟΣ	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ						
ΠΑΡΑΓΩΓΗ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ						
ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ						
ΧΩΡΟΣ ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ						
ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ-WC ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ						
ΚΑΝΤΙΝΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ						

Ε27 / 2/1.9.11 ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ						
ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΗΜ/ΝΙΑ	Ο ΕΚΤΕΛΩΝ
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΕΡΙΩΝ						
ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΙΑΣ/ ΦΟΡΜΑΣ						
ΧΡΗΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΥΠΟΔΗΜΑΤΩΝ						
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ						
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ						

ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΧΩΡΙΣ ΒΙΒΛΙΑΡΙΟ ΥΓΕΙΑΣ						
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ						



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΤΜΗΜΑ/ΧΩΡΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΕΡΙΩΝ	ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΤΟΥΣ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΕΠΑΝΕΙΣΟΔΟ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΑΥΤΟ	
ΧΡΗΣΗ ΡΟΜΠΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	
ΧΡΗΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΥΠΟΔΗΜΑΤΩΝ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ Της ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΜΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	

ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΧΩΡΙΣ ΒΙΒΛΙΑΡΙΟ ΥΓΕΙΑΣ	ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΛΗΨΗ ΚΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΕΝΑΡΞΗ ΠΕΡΙΟΔΟΥ - ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ	
ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	

Dear visitor,

As part of Good Manufacturing Practices would like us to answer some questions and inform you about some rules that we have established.

- (1) In last month, have you been sick from or been carrier of:
- Food poisoning YES / NO
 - Typhoid or paratyphoid fever YES / NO
 - Tuberculosis YES / NO
 - Parasite infection YES / NO
- (2) Has anyone of your close relatives suffered from any of the above? YES / NO
- (3) Do you suffer from?
- Diarrhea or vomiting YES / NO
 - Skin disease YES / NO
 - Excretions from eyes , ears, mouth YES / NO
- (4) Have you been abroad during the last year? YES / NO

If yes, where? _____

- (6) If it's necessary, would you accept to bring the industry all the necessary documents which would confirm that your are no carrier of organisms that could pollute food? YES / NO

At entry and during the time we inform you that:



- Prohibit food, drink, and chewing gum, smoking and use of mobile phones in production
- No allergens like sesame, nuts or pistachios within the site
- Pay attention with the machinery while operating as well as the fork lift trucks
- Watch your step. Due to use of water and oil, areas of the floor may be dangerous



I accept full responsibility for all the information I truthfully declared above.

Full name :

Profession:

Address:

Signature:

* Added presence of key staff from all our guests and associates of the production premises of the plant. During the visit is always accompanied by strain of Operation

E37/2/1.9.2010 MONITORING & REJECTION LOG METAL DETECTOR CCP1/2

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2010		Κιβώτια		Έλεγχος Λειτουργίας Κάθε 2 ώρες (Πέρασμα IC TEST STICKS μεταλλικών σφαιριδίων διαμέτρου≤0,2mm fe /non fe / st.steel	Εργοδηγός ΜΠΑΡΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΗΜ/ΝΙΑ	Lot No	ΚΟΥΔΟΥΝΙΣΜΑ	ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΕΥΡΗΜΑ			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

E38 / 2/1.1.08 ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ- ΡΗ

ΗΜΕΡΟ-ΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ*	ΡΗ	ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ Cl^- (ΟΡΙΑ: 0,2-0,8 ppm)**	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

*Λαμβάνεται μέριμνα ώστε να ελέγχονται κυκλικά όλες οι δεξαμενές και παροχές

** Όριο για λήψη εκτάκτων μέτρων > 1 ppm

ΟΝΟΜΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ : _____

E39 / 1/1.1.08 ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ Swap-test	ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ανίχνευση σακχάρου)	ΟΚ / ΝΟΚ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : _____

E41/ 1/1.3.2010 INGREDIENTS CERTIFICATE



GEOBRES

Nemean Currants - Sultana Raisins S.A.
205 00 NEMEA, GREECE
Tel.: +30 27460 23510, +30 27460 23167, Fax: +30 27460 23797

PLEASE CONTACT US OR VISIT OUR WEB SITE:
e-mail: geobres@otenet.gr www.geobresraisins.gr

INGREDIENTS CERTIFICATE

We herewith confirm that, the 100% pure **CURRENTS GULF-A** we manufacture and package, meet the defined health quality requirements, have been grown, naturally sun dried and manufactured in Greece and are intended for human consumption and there are no chemical additives or other contributors.

- **GMO Free**
- **Free from Preservatives.**
- **Free from any allergens.**
- **Not submitted the ionization process**
- **Free from Dimethyl Fumerate**

The Quality Manager
Ageliki Geobres

Ε43/ 1 /1.9.2010

ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΘΑΛΑΜΩΝ ΜΕ
ΦΩΣΦΙΝΗ

ΑΡ. ΘΑΛΑΜΟΥ:		Lot No:	
ΗΜ. ΕΙΣΟΔΟΥ:		ΩΡΑ ΕΙΣ.:	
ΗΜ. ΕΞΟΔΟΥ:		ΩΡΑ ΕΞ.:	

ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ

ΗΜ/ΝΙΑ	ΩΡΑ	ΕΝΔΕΙΞΗ Co	ΥΠΟΓΡΑΦΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΥΠΟΚΑΠΝΙΣΜΟΥ:

3 ΗΜΕΡΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜ. >20°C,
4 ΗΜΕΡΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜ. 16-20°C,
5 ΗΜΕΡΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜ. 11-15°C,
10 ΗΜΕΡΕΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜ. 5-10°C

Ε46/ 1 /1.9.2011 ΕΝΤΥΠΟ ΖΥΓΙΣΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΒΑΣΕΙ e

ΗΜ/ΝΙΑ :

ΠΡΟΪΟΝ :

ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ (Qn) :

ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ :

A/A	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΖΥΓΙΣΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (X)	A/A	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΖΥΓΙΣΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (X)
1		31	
2		32	
3		33	
4		34	
5		35	
6		36	
7		37	
8		38	
9		39	
10		40	
11		41	
12		42	
13		43	
14		44	
15		45	
16		46	
17		47	
18		48	
19		49	
20		50 (n)	
21		ΣΧ	
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30 (n)			
ΣΧ			

Ο Υπεύθυνος Υποσυσκευασίας :

$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$	
$\sum(x)^2$	
$(\sum x)^2$	
$SC = \sum x^2 - \frac{1}{n}(\sum x)^2$	
$v = \frac{SC}{n-1}$	
$s = \sqrt{v}$	
$Q_n - 0,505s$	
$Q_n - 0,379s$	
Αποτέλεσμα :	Αποδεκτό <input type="checkbox"/> Μη Αποδεκτό <input type="checkbox"/>

Ο Υπεύθυνος Ποιότητας :

Α/Α:.....
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ:.....

Σκοπός:

Τεκμηρίωση της ανάγκης:

Πρόταση:.....

Έγκριση:.....

Ημερομηνία ολοκλήρωσης project (στόχος):.....

Α/Α	ΦΑΣΕΙΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΗΜ/ΝΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:.....

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ, ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

--

ΜΕΘΟΔΟΣ

--

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

--

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

--

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Ε47Γ/ 1 /1.9.11 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΕΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

A/A	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΥΠ' ΟΨΙΝ & ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΦΑΛΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ)	ΑΝΟΧΕΣ	ΑΠΑΙΤΟΥΝΤΑΙ ΤΑΚΤΙΚΟΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ (ΝΑΙ/ΟΧΙ)	ΚΡΙΣΙΜΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (ΝΑΙ/ΟΧΙ)

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ :

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΣΔΠΑΤ :

ΕΓΚΡΙΣΗ ΠΡΟΕΔΡΟΥ :

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΥΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΠΛΑΣΤΙΚΟΥ ΣΤΟΥ ΧΩΡΟΥΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ				
1. ΔΙΑΔΡΟΜΟΣ ΕΙΣΟΔΟΥ & ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕΛΟΦΑΝ (1 ως 3 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)	Αριθμός Σημείων Ελέγχου	ΟΚ (v)	ΝΟΤ ΟΚ (x)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	9			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	2			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ μικρά	22			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ μεγάλα	8			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	2			
ΤΖΑΜΙΑ κυλικείου	7			
2. ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (4 ως 7 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	25			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	17			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	47			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	2			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	4			
3. ΦΟΥΡΝΟΙ (9- βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	12			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	30			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	1			
4. ΘΕΙΩΤΗΡΙΟ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ (15,16- βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	1			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	12			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	4			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	1			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	2			
5. ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Ά ΥΛΗΣ (17 ως 21 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	32			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	3			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	1			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	7			
6. ΑΠΕΝΤΟΜΩΤΗΡΙΟ /ΑΠΟΘΗΚΗ ΕΤΟΙΜΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ (22 ως 24 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				

ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	8			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	3			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	1			
ΚΑΤΑΓΡΑΦΙΚΑ βρωμιούχου	3			
7. ΑΠΟΘΗΚΗ Α΄ΥΛΗΣ ΠΡΟΣ ΑΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (10 ως14 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	19			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	3			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	90			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	1			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΤΟΙΧΟΥ	7			
8. ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΑΛΕΤΟΦΟΡΩΝ & ΑΠΟΘΗΚΗ ΑΠΟΡΙΨΕΩΝ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (26 ως27 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	14			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ ΣΤΡΟΓΓΥΛΕΣ	3			
ΠΑΡΑΘΥΡΑ	80			
ΜΥΓΟΠΑΓΙΔΕΣ ΟΡΟΦΗΣ	1			
9. ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (33 ως36 - βάση σχεδιαγράμματος κάτοψης)				
ΛΑΜΠΕΣ ΦΘΩΡΙΟΥ	1			
ΛΑΜΠΕΣ ΟΡΦΗΣ	6			

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ Ε

A/A	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΕΚΔΟΣΗ/ ΗΜ/ΝΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΑΠΟ ΠΡ. ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΛΛΑΓΩΝ – ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΣΤΟ ΣΠ (βάλτε ✓ για ΟΚ, X για NOT OK)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
1	ΕΝΤΥΠΟ ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	E01	2/01.09.2011	Οργανόγραμμα	οκ	
2	ΑΝΑΘΕΣΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ	E02	1/01.01.08			
3	ΚΑΘΗΚΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΑΝΑ ΘΕΣΗ	E03	1/01.01.06			
4	ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΣΔΠΑΤ	E04	2/01.01.08			
5	ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	E05	3/01.09.11	Δέσμευση διάθεσης πόρων και τήρησης BRC	οκ	
6	ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	E06	E06a	1/01.09.11	Δείκτες	οκ
			E06b	1/01.09.11	Στόχοι	οκ
7	ΠΑΡΑΔΟΣΗ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΕΓΤΡΑΦΩΝ	E07	1/01.01.08			
8	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΩΝ ΕΓΤΡΑΦΩΝ- ΔΙΑΝΟΜΗ	E08	1/01.01.08			
9	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΓΤΡΑΦΩΝ- ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	E08.1	1/01.01.08			
10	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ	E09	1/01.01.08			
11	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ	E10	1/01.01.06			

12	ΕΝΤΥΠΟ ΣΥΣΚΕΨΕΩΝ	E11	1/01.01.08			
13	COVER ΓΙΑ FAX	E12				
14	ΑΙΤΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	E13	1/01.01.08			
15	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	E14	1/01.01.08			
16	ΕΤΗΣΙΟ ΠΛΑΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	E15	1/01.01.08			
17	ΜΗΤΡΩΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	E16	2/01.09.11	Προσθήκη πεδίου για τη διάρκεια της εκπαίδευσης	οκ	
18	ΚΑΡΤΕΛΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	E17	1/01.01.06			
19	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	E18	1/01.01.08			
20	ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΤΡΟΦΙΜΑ	E19.1	1/01.01.08			
21	ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΜΗ ΤΡΟΦΙΜΑ	E19.2	1/01.01.08			
22	ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	E20	2/01.09.11	Προσθήκη πεδίου απεντόμωσης	οκ	
23	ΔΕΛΤΙΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	E21	1/01.01.08			
24	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	E22	1/01.01.06			
25	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ –ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	E23	1/01.01.08			
26	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ	E24	1/01.01.08			

27	ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ	E25	2/01.09.11	Αλλαγή φόρμας	οκ	
28	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ	E26	1/01.01.08			
29	ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	E27	2/01.09.11	Μείωση αριθμού ερωτήσεων	οκ	
30	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	E28	2/01.01.08			
31	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ-ΕΛΕΓΧΩΝ- ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ & ΔΟΚΙΜΩΝ	E29	1/01.01.06			
32	ΚΑΡΤΕΛΑ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ ΟΡΓΑΝΟΥ	E30	1/01.01.08			
33	ΕΝΤΥΠΟ ΘΕΙΩΣΗΣ	E31	1/01.01.08			
34	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ	E32	2/01.09.11	Διαχωρισμός εντύπου παρακολούθησης καθαρισμών και παρακολούθησης συντήρησης	οκ	
35	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΧΩΡΩΝ	E33	1/01.01.08			
36	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	E34				
37	ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	E35	2/01.09.11	Εμπλουτισμός ερωτηματολόγιο -οδηγία	οκ	
38	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ LASER-SCANNER	E36	1/01.09.10			
39	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ METAL DETECTOR	E37	2/01.09.10			

40	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΥ ΧΛΩΡΙΟΥ-PH	E38	1/01.01.08			
41	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ-SWAP TEST	E39	1/01.01.08			
42	ΛΙΣΤΑ ΑΝΤΙΔΕΙΓΜΑΤΩΝ	E40	1/01.03.09			
43	INGREDIENTS CERTIFICATE	E41	1/01.03.10			
44	ΔΕΛΤΙΟ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Α ΥΛΗΣ	E42	1/01.09.10			
45	ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ	E43	1/01.09.10			
46	Υγρασία αποθήκης	E44	1/01.09.11			
47	Θερμοκρασία αποθήκης	E45	1/01.09.11			
48	ΕΝΤΥΠΟ ΖΥΓΙΣΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΒΑΣΕΙ e	E46	1/01.09.11			

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρούσα εργασία ασχολήθηκε με την εφαρμογή των προτύπων ISO 9001:2008 και ISO 22000:2005 καθώς και του σχεδίου HACCP σε μια εταιρεία επεξεργασίας, συσκευασίας και διάθεσης αποξηραμένης σταφίδας.

Η μετάβαση της εταιρείας από την παλαιότερη στη νεότερη έκδοση του προτύπου ISO 9001 χαρακτηρίζεται ιδιαίτερα ομαλή αφού συγκρίνοντας τις δυο τελευταίες εκδόσεις του προτύπου δεν εμφανίζεται να έχει γίνει καμία αλλαγή στις απαιτήσεις που αφορούν το εγχειρίδιο λειτουργίας, τη δέσμευση της διοίκησης, την εστίαση στον πελάτη, την πολιτική ποιότητας, το σχεδιασμό, την ανασκόπηση από τη διοίκηση, τη διαχείριση πόρων και τις αγορές. Εμφανίζονται βέβαια κάποιες προσθήκες, όπως είναι η αναφορά στη συντήρηση των υποδομών και των πληροφοριακών συστημάτων, η έννοια της υπεργολαβίας που θα πρέπει να αντιμετωπίζεται σαν προμήθεια, τα προσωπικά δεδομένα και η πνευματική ιδιοκτησία που συμπεριλαμβάνονται στα στοιχεία του πελάτη και η αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας και για τις προληπτικές ενέργειες.

Παραδείγματος χάρι ιδιαίτερα επωφελής ήταν για την εταιρεία η προσθήκη των υπεργολαβιών μιας και οι εξωτερικοί συνεργάτες αποτελούν σημαντικό μέρος των προμηθευτών της και επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τις ποιοτικές προδιαγραφές των προϊόντων της. Αναθεωρήθηκε το σύστημα αξιολόγησης των προμηθευτών ώστε να διασφαλίζει τη σωστή επιλογή τους.

Μεγαλύτερη έμφαση επίσης δόθηκε και στην πρόσληψη, εκπαίδευση και αξιολόγηση του προσωπικού προκειμένου να καθοριστούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, οι ικανότητες και τα στοιχεία προσωπικότητας που απαιτούνται από ένα άτομο για να εκτελέσει επιτυχώς την εκάστοτε εργασία, εφόσον η επιχείρηση απασχολεί και εποχιακό προσωπικό.

Συνολικά όμως η μετάβαση στην ανανεωμένη έκδοση του προτύπου έγινε χωρίς ιδιαίτερες δυσκολίες, τη στιγμή που το σύστημα δεν χαρακτηρίζεται ιδιαίτερα βαρύ για την εταιρεία.

Για τους παραπάνω λόγους το ενδιαφέρον επικεντρώθηκε στο συνδυασμό των δύο συστημάτων ποιότητας τροφίμων [ΕΛΟΤ 1416 (HACCP) & ISO 22000:2005] στην ίδια εταιρεία.

Συμπεράναμε ότι κάθε σημείο ελέγχου όπου ο έλεγχος του καλύπτεται από ένα Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα αντιμετωπίζεται επαρκώς σε ένα στάδιο προγενέστερο, έτσι ώστε το σημείο ελέγχου να μην αναβαθμιστεί σε CCP. Επίσης η ορθή εφαρμογή των PRPs, μειώνει σημαντικά τον αριθμό των πιθανών κρίσιμων σημείων ελέγχου του σχεδίου HACCP που εντάσσεται στο σύστημα του ISO 22000, αφού τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα δεν ελέγχουν μόνο τους κινδύνους αλλά

υποστηρίζουν την υγιεινή παραγωγή και διαχειρίζονται τα μέτρα ελέγχου τα οποία η ανάλυση HACCP επιβάλλει να ελεγχθούν.

Ενδεικτικά να αναφέρουμε ότι ήταν μεγαλύτερος ο αριθμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου που έπρεπε να ελεγχθούν και να εφαρμοστούν προληπτικά μέτρα και διορθωτικές ενέργειες σύμφωνα με το προηγούμενο πρότυπο HACCP, που εφαρμόζε η εταιρεία, από αυτό το σύστημα HACCP που εντάσσεται στο σύστημα του ISO 22000. Αυτό απαιτούσε μεγαλύτερο λειτουργικό και διαχειριστικό κόστος διότι ο μεγάλος αριθμός των CCPs δυσχεραίνει σημαντικά την αξιόπιστη λειτουργία του συστήματος.

Ο περιορισμός των CCPs εξαιτίας της υιοθέτησης προαπαιτούμενων προγραμμάτων φαίνεται ξεκάθαρα στην Ενότητα Γ, ανάμεσα στις δύο αναλύσεις Γ05 (όπως ίσχυε με το προηγούμενο πρότυπο HACCP) και Γ06 (όπως ισχύει με το εντασσόμενο στο ISO 22000). Στην τελευταία έκδοση της Γ06 το κρίσιμο σημείο ελέγχου έχει περιοριστεί σε ένα, σε αντίθεση με την παλαιότερη Γ05 η οποία απαιτεί δύο κρίσιμα σημεία ελέγχου. Το συμπέρασμα που μπορούμε να εξάγουμε είναι πως το HACCP επικεντρωνόταν στον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου ενώ το νέο πρότυπο εστιάζει στην ασφάλεια του τροφίμου με συγκεκριμένη στρατηγική διαχείρισης.

Η ουσία είναι ότι οι πιθανοί κίνδυνοι όπως π.χ. ξένα σώματα, επιμολύνσεις, ανάπτυξη παθογόνων κ.α. στο επεξεργασμένο, συσκευασμένο προϊόν μπορούν πλέον να εντοπίζονται σε ένα προγενέστερο στάδιο εφαρμόζοντας τα κατάλληλα μέτρα, μέσα από το σωστό σχεδιασμό και στήσιμο του συστήματος σε συνδυασμό με ορθή βιομηχανική πρακτική και υγιεινή, εξασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα ελέγχονται εξονυχιστικά πριν αποσταλούν στην αγορά.

Επιπλέον, μέσω του νέου συστήματος, εκτιμάται ότι γίνεται αρτιότερη αξιολόγηση των κινδύνων κατά την επεξεργασία και συσκευασία των προϊόντων, γεγονός που, μαζί με την καλύτερη διαχείριση των πόρων εμφανίζεται να επηρεάζει την αποδοτικότητα αλλά και την αποτελεσματικότητα της εταιρείας.

Το περιεχόμενο της μελέτης ανέδειξε ότι η ποιότητα γενικά είναι το πλέον απαραίτητο χαρακτηριστικό που επιβάλλεται να έχει ένας οργανισμός, ώστε να επιβιώσει στο γενικότερο οικονομικό κλίμα, μέσα από την παραγωγή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών, φιλικών προς το περιβάλλον και ιδιαίτερα ασφαλών για τους καταναλωτές.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Β.Ι.Ν. ΛΕΩΠΟΥΛΟΣ Επίκουρος Καθηγητής Ε.Μ.Π. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, Βοήθημα για το μάθημα : ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ΑΘΗΝΑ 2003

ELOT EN ISO 9001:2008

ELOT EN ISO 22000:2005

James M. Jay. Modern Food Microbiology, Fifth Edition

Dalgic Ali C. & Kadir B. Belibag Hazard Analysis critical control points implementation in traditional foods, December 2006

852/2004 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 29/4/2004 Ε.Ε.

852/2004/ΕΚ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 1-1-2006 Ε.Ε.

178/2002 /ΕΚ ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ----ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ 28/1/2002 Ε.Ε.

2201/96/ΕΚ ΚΟΙΝΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΙΔΩΝ 28/11/1996 Ε.Ε.

ΚΥΑ Υ2/2600/2001- ΦΕΚ 892 Β'/11-7-01 ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ 2001 ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

93/43/ΕΚ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

CODEX ALIMENTARIUS ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡΙ ΜΕΤΡΩΝ ΤΡΥΓΗΤΟΥ, ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ,ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ &ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ 30/12/1955 ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

BRC TECHNICAL STANDARDS

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΙ ΤΟΠΟΙ

www.efet.gr

www.minagric.gr

www.europa.eu

www.codexalimentarius.net

www.efsa.europa.eu

www.fao.org

www.el.wikipedia.org

www.advent.com.gr