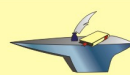




ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ **ΑΚΜΩΝ** Α.Ε.



ΕΔΡΑ ΑΘΗΝΑ: Ευτυχίας 12-14, 11251
Τηλ.: 210 8691000, Φαξ: 210 8691001

edra@akmon.edu.gr
www.akmon.edu.gr

ΑΦΜ: 090269697 - ΦΑΕΕ ΑΘΗΝΩΝ
ΑΜΑΕ: 61321/01/Β/06/388



ΕΣΠΑ 2007-2013

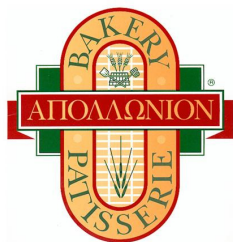
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ»

«ΔΙΑΡΘΡΩΤΙΚΗ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΕΝΤΟΣ
ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΡΙΣΗΣ»

ΟΔΗΓΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΤΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

της επιχείρησης:



ΑΠΟΛΛΩΝΙΟΝ Α.Ε.Β.Ε.

Παραγωγή & Εμπορία Άρτου,

Αρτοσκευασμάτων και ειδών Ζαχαροπλαστικής



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
"ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ"

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΣΠΑ
2007-2013
πρόγραμμα για την ανάπτυξη
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

«ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΤΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ»

Το πρόγραμμα κατάρτισης με τίτλο «**ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΤΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ**» απευθύνεται σε **40** εργαζόμενους της εταιρείας «**ΑΠΟΛΛΩΝΙΟΝ Α.Ε.Β.Ε.**» και περιλαμβάνει **270** ώρες κατάρτισης, εκ των οποίων οι **162** είναι θεωρία και οι **108** είναι πρακτική άσκηση. Θα διεξαχθεί σε δύο τμήματα και απευθύνεται στο προσωπικό της επιχείρησης που απασχολείται στα τμήματα παραγωγής της επιχείρησης.

Τίτλος Εκπαιδευτικής Ενότητας	Ώρες
ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000 :2005	8
ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ HACCP	24
ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΠΡΟΣΘΕΤΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	12
ΕΝΟΤΗΤΑ 4: ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	16
ΕΝΟΤΗΤΑ 5: ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	20
ΕΝΟΤΗΤΑ 6: Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ	8
ΕΝΟΤΗΤΑ 7: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ 14001	18
ΕΝΟΤΗΤΑ 8: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ	18
ΕΝΟΤΗΤΑ 9: ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ	18
ΕΝΟΤΗΤΑ 10: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	8
ΕΝΟΤΗΤΑ 11: ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΩΝ	4
ΕΝΟΤΗΤΑ 12: ΥΓΕΙΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ – ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΑΡΧΗΣ ΤΗΣ ΜΗ-ΔΙΑΚΡΙΣΗΣ	8
Σύνολο ωρών του θεωρητικού μέρους του προγράμματος	162
Σύνολο ωρών πρακτικής άσκησης στην επιχείρηση	108
Γενικό σύνολο	270

ΕΝΟΤΗΤΑ 1 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000 :2005

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Εισαγωγή στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων – σχέση ποιότητας και ασφάλειας στα τρόφιμα

Ορισμός και ιστορική εξέλιξη του HACCP. Όροι και ορισμοί

Οδηγίες και Κανονισμοί Ευρωπαϊκής Ένωσης — ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΕΚ 178, ΕΚ 852, ΕΚ 853, ΕΚ 854, ΕΚ 882 - Εθνική Νομοθεσία

Υποχρέωση εφαρμογής HACCP . Πιστοποίηση ΣΔΑΤ – Κρατικοί Ελεγκτικοί Μηχανισμοί

ΕΝΟΤΗΤΑ 2 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ HACCP

1. Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων

Τα οφέλη των υψηλών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης τροφίμων -“Υγιεινή Τροφίμων”.

Το μειονεκτήματα και το κόστος των φτωχών προδιαγραφών υγιεινής εντός της επιχείρησης.

Ο ρόλος του εργοδότη και του εργαζομένου στη διατήρηση των προδιαγραφών υγιεινής

Ορισμοί: “τροφοδλητηρίαση” και “επιμόλυνση τροφίμου”.

Αναλύεται η επίπτωση των τροφοδλητηριάσεων στη χώρα κατά τα τελευταία έτη.

2. Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών

Που βρίσκονται, Περιγραφή της γενικής δομής, σχήματος και μεγέθους, Εξήγηση του πολλαπλασιασμού και των συνθηκών ανάπτυξης

Τι είναι “τρόφιμο υψηλής επικινδυνότητας” – παραδείγματα, Η σπουδαιότητα της θερμοκρασίας και τι είναι η “επικίνδυνη ζώνη” - πρακτικά παραδείγματα

Περιγραφή του σχηματισμού σπόρων και τοξινών, τη δράση τους και των μεθόδων καταστροφής

Ορισμός των όρων “παθογόνο” και “αλλοίωση τροφίμου”, Διαφοροποίηση μεταξύ παθογόνων και αλλοιούντων μικροοργανισμών

Παρουσίαση τρόπων ελέγχου των μικροοργανισμών με: Χαμηλές θερμοκρασίες. Θέρμανση και θερμή διατήρηση, Υψηλές θερμοκρασίες, Αφυδάτωση, Ξύδι και αλάτιση, Κενό και συσκευασία, Χημικά συντηρητικά, Εξήγηση πως μπορούν να καταστραφούν οι μικροοργανισμοί

3. Τροφοδλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους

Περιγραφή της διαφοράς μεταξύ τροφοτοξίνωσης και τροφολοίμωξης

Περιγραφή των πηγών, τύπων τροφίμων που περιλαμβάνονται, περιόδων επώασης, φυσικών συμπτωμάτων και διάρκειας αυτών, - παραδείγματα: *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *E. Coli*, Άλλους μικροοργανισμούς

Ορισμός των όρων “φορέας” και “περίπτωση” ή “επεισόδιο” και πως αυτά συνδέονται με το χειρισμό των τροφίμων. Εξήγηση του ότι τροφοδλητηρίαση μπορεί να προκύψει από επιμόλυνση των τροφίμων με χημικά, ιούς και από δηλητηριώδη φυτά και ιχθυηρά, δίδοντας παραδείγματα

Παραδείγματα φυσικών επιμολύνσεων τροφίμων, πως μπορούν να συμβούν και με τι συχνότητα, καθώς και πως παρεμποδίζονται. Εξήγηση του πως συμβαίνει μικροβιακή επιμόλυνση και ως παρεμποδίζεται

Εξήγηση της σπουδαιότητας ανακύκλωσης των αποθεμάτων. Ορισμός της ημερομηνίας “διατηρησιμότητας/λήξεως”

Ανακεφαλαίωση του πως η αλυσίδα των τροφίμων μπορεί να κινδυνέψει αν σπάσουν τα: Προστασία από επιμόλυνση, Παρεμπόδιση του πολλαπλασιασμού των μικροβίων, Καταστροφή των μικροβίων

4. Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων

Ανάλυση του γιατί ο χειριστής πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής

Εξήγηση γιατί ο χειριστής πρέπει να φορά κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό, υποδήματα, γάντια, κάλυμμα κόμης και την σημασία του κιβωτίου πρώτων βοηθειών

Ανάπτυξη των γενικών προβλημάτων που συνδέονται, και των λύσεων για αυτά, με τους χειριστές τροφίμων, οι οποίοι:

Φέρουν τραύματα και μολύνσεις

Καπνίζουν ή τρώγουν στο χώρο επεξεργασία τροφίμων

Φορούν κοσμήματα, ωρολόγια, έχουν βαμμένα νύχια κ.λπ.

Τρόπος και πότε ο χειριστής τροφίμων πρέπει να πλένει τα χέρια του. Περιγραφή των κυρίων απαιτήσεων ατομικής υγιεινής. Περιγραφή των νομικών υποχρεώσεων του χειριστή ως προς την ατομική υγιεινή με ιδιαίτερη αναφορά στη δήλωση ασθένειας

5. Το Εργασιακό Περιβάλλον

Εξήγηση του όρου “γραμμική ροή εργασίας”

Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού τοίχων, πατωμάτων, ταβανιών και επιφανειών εργασίας δίδοντας παραδείγματα

Περιγραφή των χαρακτηριστικών σχεδιασμού των εργαλείων και εξοπλισμού χειρισμού τροφίμων

Η σπουδαιότητα της κατάλληλης συντήρησης των χώρων, εξοπλισμού και σκευών

Περιγραφή των προδιαγραφών για το φωτισμό και εξαερισμό στο εργασιακό περιβάλλον

Περιγραφή των αποδεκτών μεθόδων για διάθεση αποβλήτων και απορριμμάτων, εσωτερικά και εξωτερικά της επιχείρησης

Η ανάγκη για: Εγκαταστάσεις πλύσης χεριών, Αποχωρητήρια, Χώρους φύλαξης ιματισμού και αλλαγής ρουχισμού

6. Πρακτικές καθαρισμού

Υποχρέωση για κατάλληλες εγκαταστάσεις πλύσης για τρόφιμα, εξοπλισμό και σκεύη

Πλεονεκτήματα της ύπαρξης προδιαγραφών καθαρισμού και εξυγίανσης εντός του χώρου εργασίας

Ορισμός των όρων: Καθαρισμός, Εξυγίανση, Απορρυπαντικό, Απολυμαντικό, Βακτηριοκτόνο, Βακτηριοκτόνο απορρυπαντικό/μέσο εξυγίανσης,

Περιγραφή του πως μπορούν να καθαρισθούν και εξυγιανθούν οι χώροι, εξοπλισμός και σκεύη μιας επιχείρησης τροφίμων

7. Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών

Ορισμός του όρου “μιάσμα τροφίμου” και εξήγηση των προβλημάτων που συνδέονται με αυτά σε μια επιχείρηση τροφίμων

Για κάθε μια από τις κατηγορίες μiasμάτων: Τρωκτικά, Έντομα, Πουλιά, περιγραφή των γενικών όρων συμπεριφοράς, σημείων ύπαρξης και ελέγχου

Τα κατοικίδια σε μια επιχείρηση τροφίμων και σε μια κουζίνα

8. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων

Περιγραφή των κυρίων απαιτήσεων της νομοθεσίας που αφορά:

- Την υγιεινή τροφίμων
- Την απαγόρευση πώλησης ακατάλληλων και μη κανονικών τροφίμων
- Την κατασκευή και συντήρηση χώρων, εξοπλισμού και σκευών
- Την εκπαίδευση του προσωπικού
- Τις υποχρεώσεις ενός χειριστή τροφίμων

ΕΝΟΤΗΤΑ 3. ΠΡΟΣΘΕΤΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Γενικές απαιτήσεις. Απαιτήσεις τεκμηρίωσης. Απαιτήσεις ελέγχου αποτελεσματικότητας. Έλεγχος εγγράφων. Έλεγχος αρχείων

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

Τεκμηρίωση του συστήματος HACCP. Πολιτική ασφάλειας των τροφίμων . Μείωση παραπόνων των καταναλωτών σχετικά με την υγιεινή κατάσταση του προϊόντος. Μηδενικός αριθμός συμβάντων τροφικών δηλητηριάσεων που μπορεί να οδηγήσουν σε θάνατο ή νοσηλεία . Μείωση των περιπτώσεων εφαρμογής διορθωτικών ενεργειών . Περιορισμός των μη συμμορφωμένων προϊόντων (ως προς την ασφάλεια των τροφίμων

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Απαιτηση προτύπου ο έλεγχος όλων των εγγράφων. Τεκμηρίωση διαδικασίας ελέγχου εγγράφων. Διασφάλιση ελέγχου και έγκρισης κάθε αλλαγής. Διασφάλιση διαθεσιμότητας εγγράφων σε κάθε αρμόδιο και στον αντίστοιχο χώρο . Διασφάλιση ότι η τρέχουσα έκδοση είναι πάντα σε εφαρμογή . Διασφάλιση απομάκρυνσης παλιών εκδόσεων . Διασφάλιση εγκυρότητας εγγράφων . Καταγραφή λόγων μεταβολών στα έγγραφα

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΡΧΕΙΩΝ

Τήρηση αρχείων (συμπλήρωση – υπογραφή). Οδηγίες τήρησης αρχείων (ευανάγνωστα, άμεσα αναγνωρίσιμα και ταυτοποιήσιμα, ανακτήσιμα). Τεκμηριωμένη διαδικασία ελέγχου των αρχείων

ΕΝΟΤΗΤΑ 4 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΥΘΥΝΗ ΓΕΝΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ - ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Δέσμευση της γενικής διεύθυνσης εφαρμογής και ανάπτυξης του ΣΔΑΤ μέσω θεσμοθέτησης της πολιτικής ασφάλειας στην οποία προβλέπονται συγκεκριμένοι μετρήσιμοι, βραχυπρόθεσμοι και μακροπρόθεσμοι στόχοι

Καθορισμός, τεκμηρίωση και γνωστοποίηση από τη διοίκηση της πολιτικής της για την ασφάλεια των τροφίμων . Αντιστοιχία πολιτικής ασφάλειας τροφίμων με το ρόλο και τη θέση της εταιρείας στο δίκτυο τροφίμων. Συμφωνία πολιτικής ασφάλειας τροφίμων με τις απαιτήσεις των πελατών και των ελεγκτικών φορέων

Γνωστοποίηση- εφαρμογή και τήρηση πολιτικής ασφάλειας των τροφίμων. Συμφωνία πολιτικής ασφάλειας τροφίμων με τους γενικότερους κανόνες ασφάλειας τροφίμων. Πρόβλεψη στην πολιτική ασφάλειας της αναφοράς και υποστήριξης της επικοινωνίας εσωτερικής και εξωτερικής. Υποστήριξη της πολιτικής ασφάλειας με μετρήσιμους στόχους

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ (ΔΙΟΙΚΗΣΗ)- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ

Διοικητική ανασκόπηση. Πηγές διοικητικής ανασκόπησης. Αποτελέσματα ανασκόπησης. Διάθεση πόρων.

Ανθρώπινο δυναμικό. Επαγγελματική επάρκεια, ευαισθησία και κατάρτιση. Προγράμματα κατάρτισης (ανάλυση εκπαιδευτικών αναγκών, μέθοδος εκπαίδευσης, τεκμηρίωση εκπαίδευσης, αξιολόγηση εκπαιδευτικού προγράμματος)

Κατάλληλο εργασιακό περιβάλλον απαλλαγμένο από επαγγελματικούς κινδύνους. Χρήση Μέσων Ατομικής Προστασίας (ΜΑΠ) όπου απαιτούνται

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Προαπαιτούμενα. Προγράμματα υποδομής και συντήρησης (σχεδιασμός και εγκαταστάσεις, κτιριακή υποδομή, εξοπλισμός, χώροι ενδιαίτησης του προσωπικού

Δίκτυο παροχής νερού, αποχέτευσης και διαχείριση λυμάτων/απορριμάτων. Φωτισμός εξαερισμό. Προαπαιτούμενα Προγράμματα (ΠΠ)

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ- ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Ομάδα ασφάλειας τροφίμων. Χαρακτηριστικά προϊόντων(Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε άμεση σχέση με το προϊόν), χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος, προβλεπόμενη χρήση,

Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα ελέγχου

Ανάλυση κινδύνων (αναγνώριση κινδύνων και καθορισμός των αποδεκτών επιπέδων) βιολογικοί κίνδυνοι, χημικοί κίνδυνοι και φυσικοί κίνδυνοι

Μεθοδολογία αξιολόγησης κινδύνων. Σοβαρότητα και πιθανότητα κινδύνου. Κριτήρια εξαγωγής στοιχείων για τη σοβαρότητα ενός κινδύνου. Κατηγορίες κινδύνων

ΕΝΟΤΗΤΑ 5. ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

Μεθοδολογία επιλογής και αξιολόγησης προληπτικών μέτρων ελέγχου. Επανεξέταση προληπτικών μέτρων με βάση της αποτελεσματικότητά τους

Κυριότερα προληπτικά μέτρα ελέγχου (αποκλεισμός πρώτων υλών με υψηλή αλλεργιογόνο δράση- υψηλής συγκέντρωσης χημικών τοξινών- μη αξιόπιστων προμηθευτών- προσωπικού που μπορεί να επιδράσει στην ασφάλεια του προϊόντος- σχολαστική τήρηση συνταγών- καταστροφή ή αναστολή παθογόνων μικροοργανισμών- χρήση ανιχνευτών μετάλλων- χρήση φίλτρων

ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Μέτρα ελέγχου που ανήκουν στα ΠΠ. Ανανέωση των προκαταρκτικών πληροφοριών και διόρθωση των ΠΠ

ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP

Σχέδιο HACCP. Προσδιορισμός των CCPs. Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCPs

Σύστημα παρακολούθησης των CCPs. Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια

Ενέργειες επανόρθωσης των λειτουργικών PRPs

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ- ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

Ενημέρωση προκαταρκτικών δεδομένων για τα χαρακτηριστικά προϊόντος, την προβλεπόμενη χρήση του, τα διαγράμματα ροής, τα στάδια της διεργασίας και τα προληπτικά μέτρα ελέγχου.

Δυνατότητα αναθεώρησης προκαταρκτικού σχεδίου HACCP, διαδικασίες και οδηγίες για τα προαπαιτούμενα)

Σχεδιασμός διαδικασίας επαλήθευσης (στόχος σχεδίου επαλήθευσης, μέθοδοι, συχνότητες, ευθύνες και αρμοδιότητες, απαιτήσεις για αρχεία)

Επιβεβαιωτικές δραστηριότητες της επαλήθευσης

ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Εδραίωση συστήματος ιχνηλασιμότητας (με δυνατότητα ταυτοποίησης των παρτίδων των προϊόντων και τη συσχέτισή τους με παρτίδες των πρώτων υλών καθώς και με αρχεία των διαδικασιών επεξεργασίας και διανομής)

Συσχέτιση παρτίδων- πρώτων υλών και άμεσων προμηθευτών με άμεσους διανομείς

Αρχεία ιχνηλασιμότητας

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ

Διορθώσεις. Διορθωτικές ενέργειες

Χειρισμός των μη ασφαλών τροφίμων (δέσμευση-αναζήτηση συμβουλών από την ομάδα HACCP- περαιτέρω δοκιμές)

Αξιολόγηση για αποδέσμευση- διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων

ΑΝΑΚΛΗΣΗ (ΑΠΟΣΥΡΣΗ)

Αρμοδιότητα ενεργοποίησης ανάκλησης. Αρμοδιότητα για την εκτέλεση της ανάκλησης. Διαδικασίες ανάκλησης

Διαδικασίες χειρισμού ανακληθέντων προϊόντων. Καθορισμός αλληλουχίας ενεργειών ανάκλησης. Απαιτήσεις αρχείων

Σύστημα ιχνηλασιμότητας. Ασκήσεις ανάκλησης

ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ- ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Επικύρωση των προληπτικών μέτρων ελέγχου. Έλεγχος παρακολούθησης και έλεγχος μετρήσεων

Επαλήθευση του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (εσωτερικές επιθεωρήσεις –αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης- ανάλυση αποτελεσμάτων

Διασφάλιση της διοίκησης για τακτική ανανέωση του συστήματος ύστερα από Αξιολόγηση πληροφοριών πελατών (παράπονα, αναφορές, αποτελέσματα ανάλυσης)

Καταγραφή δραστηριοτήτων επικαιροποίησης και ενημέρωσης της διοίκησης

ΕΝΟΤΗΤΑ 6 . Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Σε αυτήν την ενότητα παρουσιάζονται διεξοδικά και αναλύονται οι όροι Περιβαλλοντικής διαχείρισης, της περιβαλλοντικής πολιτικής και ιδιαίτερα η ένταξη της Περιβαλλοντικής Πολιτικής. Το περιεχόμενο περιλαμβάνει :

Περιβαλλοντική διαχείριση , Περιβαλλοντική πολιτική

Σχέση Περιβαλλοντικής Πολιτικής και Βιομηχανίας. Κανονισμοί – Χαρακτηριστικά που διέπουν την περιβαλλοντική πολιτική.

Παρουσίαση του ISO 14000 ως μια νέα προσέγγιση στην προστασία του περιβάλλοντος , πέντε βασικά στάδια για την ανάπτυξή του , Δέσμευση και Πολιτική, Σχεδιασμός, Εφαρμογή, Καταμέτρηση και Εκτίμηση και η Ανασκόπηση .

Σε ποιες επιχειρήσεις απευθύνεται , ποιος είναι ο σκοπός του προτύπου που αποσκοπεί η ενίσχυση της προσπάθειας για την προστασία του περιβάλλοντος και η αποκατάσταση ισορροπίας στα πλαίσια των κοινωνικοοικονομικών αναγκών.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ 14001

Στην ενότητα παρουσιάζονται :

Τα πλεονεκτήματα της εγκατάστασης του περιβαλλοντικού προτύπου , όπως βελτίωση εικόνας της εταιρείας, ενδυνάμωση του αμυντικού μηχανισμού

Ενδυνάμωση αμυντικού μηχανισμού - Αποφυγή κυρώσεων (που μπορεί να είναι και το κλείσιμο της εταιρείας) λόγω περιβαλλοντικών παραβάσεων

Πλεονεκτήματα στους τομείς της Υπευθυνότητας στην αντιμετώπιση περιβαλλοντικών θεμάτων μειωμένο λειτουργικό κόστος, διαχείριση αλλαγών σε επίπεδο Προμηθειών, Αυξημένη Παραγωγικότητα, Βελτιωμένη Οικονομική Επίδοση, Συνεπή Συμμόρφωση με τις Νομοθετικές Απαιτήσεις, Περιορισμό της Γραφειοκρατίας, μείωση Αποβλήτων, κλπ.

Ορισμοί Περιβαλλοντικού Προτύπου: Συνεχής Βελτίωση, Περιβάλλον, Περιβαλλοντικό θέμα, Περιβαλλοντική Επίδραση, Περιβαλλοντικό Σύστημα Διαχείρισης, Επιθεώρηση Περιβαλλοντικού Συστήματος Διαχείρισης, Περιβαλλοντικός Στόχος, Περιβαλλοντική Επίδοση, Περιβαλλοντική Πολιτική, Περιβαλλοντικοί Στόχοι, Ενδιαφερόμενα Μέλη, Οργανισμός , Πρόληψη της Ρύπανσης

Νομοθετικές Απαιτήσεις που αναπτύσσονται και πως η εταιρεία πρέπει να διασφαλίσει

Σκοποί – Στόχοι – Νομοθετικές και άλλες παράμετροι

ΕΝΟΤΗΤΑ 8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΥΑΙΣΘΗΤΟΠΟΙΗΣΗ

Στην ενότητα αυτή αποτυπώνεται η λειτουργία και η ανάγκη ευαισθητοποίησης και εκπαίδευσης των καταρτιζομένων προκειμένου να κατανοήσουν την ανάγκη τήρησης διαδικασιών.

Δομή και Υπευθυνότητα ως απαιτήσεις του Περιβαλλοντικού Προτύπου

Πως διασφαλίζεται το κύρος της Περιβαλλοντικής Διαχείρισης

Εκπαίδευση του προσωπικού του οποίου η εργασία επιδρά στο περιβάλλον και τήρηση των διαδικασιών που απαιτούνται

Συνεχής εκπαίδευση και επιμόρφωση του προσωπικού που λόγω θέσης μπορεί να προκαλέσει βλάβες στο περιβαλλοντικό σύστημα.

Καθιέρωση διαδικασιών για εσωτερική επικοινωνία στελεχών και εργαζομένων μεταξύ των διαφόρων τμημάτων της εταιρείας.

Επικοινωνία με ενδιαφερόμενα μέλη εκτός εταιρείας

ΕΝΟΤΗΤΑ 9. ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ- ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Στην ενότητα παρουσιάζονται :

Μεθοδολογία αποθήκευσης πληροφοριών που σχετίζονται με το πρότυπο

Διαδικασίες για τον έλεγχο όλων των αρχείων που απαιτεί το πρότυπο

Περιοδική ανασκόπηση, αναθεώρηση όταν απαιτείται και εγκρίνεται πάντα από εξουσιοδοτημένο προσωπικό

Διαδικασίες καταγραφής των λειτουργιών και δραστηριοτήτων που επιδρούν στο περιβάλλον.

Καταγραφή πληροφοριών που σχετίζονται με την επίδοση, τους λειτουργικούς ελέγχους και τη συμμόρφωση με τους περιβαλλοντικούς στόχους που έχει θέσει η εταιρεία

Βαθμονόμηση του εξοπλισμού , καταγραφή και συντήρηση αυτού

Κατανομή υπευθυνοτήτων για την αντιμετώπιση περιπτώσεων πλημμελών συμμορφώσεων

Απαιτήση για τήρηση προγραμμάτων και διαδικασιών για την εκτέλεση περιοδικών επιθεωρήσεων του συστήματος

Η διασφάλιση και συμμόρφωσή του συστήματος με τις απαιτήσεις της περιβαλλοντικής διαχείρισης καθώς και η επιμελής εγκατάστασή του και διατήρηση.

Μεταφορά των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης στη διοίκηση

Ανασκόπηση του περιβαλλοντικού συστήματος από τη διεύθυνση της εταιρείας ώστε να διασφαλίζεται η καταλληλότητα, ορθότητα και αποτελεσματικότητά του

Σύγκριση και κοινός στόχος των συστημάτων ISO 9000 και ISO 14000

Προτυποποίηση της διαδικασίας ανάπτυξης

Συμβατότητα της δομής

Διαφορές μεταξύ τους

ΕΝΟΤΗΤΑ 10. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Στην ενότητα παρουσιάζονται οι :

Διαδικασίες που καθορίζει η επιχείρηση για την αναγνώριση πιθανών ατυχημάτων επειγόντων περιστατικών και πρόληψης καθώς και ελάφρυνσης των περιβαλλοντικών επιδράσεων που μπορεί να σχετίζονται μ' αυτές

Διαδικασίες του περιβαλλοντικού προτύπου και των περιβαλλοντικών κινδύνων σε χώρους εργασίας

Παραδείγματα για νοσοκομεία, κτίρια γραφείων, βιομηχανικοί χώροι, σχολεία, δημόσια κτίρια

Αντιπροσωπευτικό υπόδειγμα ερωτηματολογίου για την επιθεώρηση ISO 14001

11. ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

Στην ενότητα αυτή θα γίνει συγκριτική μελέτη των συστημάτων και προτύπων στην διασφάλιση ποιότητας και συγκεκριμένα θα παρουσιαστούν τα ακόλουθα θέματα

- Κοινές διαδικασίες
- Αλληλεπίδραση συστημάτων, Τήρηση δεσμεύσεων
- Πλεονεκτήματα από την εφαρμογή τους στην επιχείρηση

ΕΝΟΤΗΤΑ 12: Υγεία και ασφάλεια της εργασίας –Εργασιακές σχέσεις – Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων – Εφαρμογή της αρχής της μη-διάκρισης

Υγεία και Ασφάλεια της εργασίας

Παρουσιάζονται οι βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας με έμφαση στην τήρηση των συστημάτων ασφαλείας και στην πρόληψη εργατικών ατυχημάτων και επαγγελματικών ασθενειών. Παρουσιάζονται επίσης το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο και οι γενικές και ειδικές υποχρεώσεις εργοδοτών που απορρέουν απ' αυτό, καθώς και ο ρόλος και τα καθήκοντα των τεχνικών ασφαλείας και γιατρών εργασίας.

Εργασιακές σχέσεις

Οι καταρτιζόμενοι θα ενημερωθούν για τα βασικά σημεία της εργατικής νομοθεσίας, ατομικές και συλλογικές συμβάσεις εργασίας, υποχρεώσεις εργοδοτών και μισθωτών, σύγχρονες μορφές εργασιακών σχέσεων, ζητήματα οργάνωσης του χρόνου εργασίας, με ιδιαίτερη έμφαση στις νέες μεθόδους οργάνωσης της εργασίας.

Βασικές αρχές λειτουργίας επιχειρήσεων

Οι καταρτιζόμενοι θα ενημερωθούν για τον τρόπο που λειτουργεί μια επιχείρηση, την οργάνωση και την δομή της, τα τμήματα που την αποτελούν και την ιεραρχική της συγκρότηση. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στις νέες και σύγχρονες μεθόδους οργάνωσης της λειτουργίας και της παραγωγής της επιχείρησης. Ακόμα θα ενημερωθούν για τους στόχους που κάθε επιχείρηση οριοθετεί και πως αυτοί οι στόχοι μπορούν να υλοποιηθούν. Θα γίνει επίσης ανάλυση των εννοιών κόστος, κέρδος, οργάνωση υπηρεσιών, παραγωγής και πωλήσεων και τιμολογιακή πολιτική στα πλαίσια μιας επιχείρησης.

Εφαρμογή της αρχής της μη-διάκρισης

Οι καταρτιζόμενοι θα ενημερωθούν την αρχή και την ουσιαστική εφαρμογή της μη-διάκρισης στην αγορά εργασίας, τα είδη διακρίσεων και τις εθνικές και ευρωπαϊκές στρατηγικές καταπολέμησης των διακρίσεων