

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ, ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΠΟΥ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ;

ΤΑ ΕΠΙΚΥΝΔΥΝΑ ΣΗΜΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΟΣΑ ΦΑΝΤΑΖΟΜΑΣΤΕ

Συνεπώς πρέπει να διερευνηθούν και να εντοπισθούν όλα τα πιθανά σημεία επικινδυνότητας (τα σημεία δηλαδή όπου ένα τρόφιμο μπορεί να μολυνθεί) κατά τη διάρκεια της παραγωγής ή επεξεργασίας αλλά και κατά τη μεταφορά και συντήρηση. Οι άμεσοι κίνδυνοι για τη Δημόσια υγεία μπορεί να οφείλονται στην παρουσία, επιβίωση ή τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών (βακτηρίδια, ιοί, παράσιτα), στην παρουσία τοξινών, δηλητηρίων, εντομοκτόνων, καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, ρινισμάτων μετάλλων ή άλλων ξένων σωμάτων ή ακόμα και ραδιενέργειας.

ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΘΕΩΡΟΥΝΤΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΓΙΑΤΙ ΔΙΑΦΕΡΟΥΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΑΤΑ ΑΠΟ ΑΝΘΡΩΠΟ ΣΕ ΑΝΘΡΩΠΟ

Άρα η εκπαίδευση του προσωπικού δεν πρέπει να περιορίζεται μόνο στην επαγγελματική ενημέρωση για την ορθή, ασφαλή χρήση των μηχανημάτων και την σχολαστική καθαριότητα των χώρων εργασίας, αλλά και στην αλλαγή των συνηθειών σε ότι αφορά την ατομική υγιεινή των υπαλλήλων.

Φίλοι παραγωγοί και επαγγελματίες!

Ο εντοπισμός των σημείων επικινδυνότητας απαιτεί μεγάλη εμπειρία αλλά και εξειδικευμένες επιστημονικές γνώσεις.

Ανακαλύψτε λοιπόν με τη βοήθεια ειδικών επιστημόνων τους τρόπους για να παρακάμψετε και να εξουδετερώσετε τον κίνδυνο μετάδοσης τροφιμογενών νοσημάτων ή νοσογόνων παραγόντων μέσω του προϊόντος που παράγετε, επεξεργάζεστε ή διακινείτε.

Εκπαιδεύετε κατάλληλα το προσωπικό σας για να εξασφαλίζεται ο τακτικός και επαναλαμβανόμενος έλεγχος κατά την διαδικασία της παραγωγής, επεξεργασίας ή διακίνησης.

Κρατάτε αρχεία ώστε να διαπιστώνετε εύκολα την αποτελεσματικότητα των ενεργειών παρέμβασης.

