



# ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 1) ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Σήμερα οι καταναλωτές είναι πιο απαιτητικοί και έχουν μεγαλύτερη γνώση. Ενδιαφέρονται περισσότερο για την σύνθεση και τα χαρακτηριστικά της τροφής τους και έτσι έχει γίνει πολύ σημαντική για την βιομηχανία τροφίμων η διατήρηση υψηλών standards.

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 2) ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΑΝΗΣΥΧΙΕΣ

Σήμερα οι πολίτες έχουν μεγαλύτερη ευαισθησία σε θέματα προστασίας του περιβάλλοντος. Επίσης η νομοθεσία για το περιβάλλον έχει γίνει πολύ πιο αυστηρή. Είναι λοιπόν σημαντικό οι βιομηχανίες να εφαρμόζουν φιλικές προς το περιβάλλον διαδικασίες.

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 3) ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Η εισαγωγή στην αγορά βιολογικών τροφίμων έκανε τους καταναλωτές να συνειδητοποιήσουν την ζημιά στο περιβάλλον και την υγεία από την υπερβολική χρήση χημικών στα συμβατικά τρόφιμα. Έτσι τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας εξασφαλίζουν ότι αυτές οι ουσίες χρησιμοποιούνται με μέτρο και όπως προβλέπετε τόσο στα βιολογικά όσο και στα συμβατικά τρόφιμα.

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 4) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Με την αλματώδη ανάπτυξη της τεχνολογίας νέες τεχνικές και μέθοδοι παραγωγής δημιουργούνται που παράγουν ασφαλέστερα και ποιοτικότερα τρόφιμα. Τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας εξασφαλίζουν ότι θα επιλεγούν οι βέλτιστες διαδικασίες παραγωγής αναλόγως του τροφίμου.

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 5) ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Καθώς τα τρόφιμα είναι μεγάλης σημασίας για την υγεία και την ευζωία των πολιτών, τα κράτη έχουν θεσπίσει αυστηρές νομοθεσίες οι οποίες σε πολλές περιπτώσεις προβλέπουν την υποχρεωτική εφαρμογή συστημάτων διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων (π.χ. HACCP).

# ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

## 6) ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας εξασφαλίζουν την βέλτιστη παραγωγική ροή και χρήση των πρώτων υλών με αποτέλεσμα να επιτελείται οικονομία τόσο σε υλικά και ενέργεια όσο και σε εργατικό δυναμικό.

# ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

- ISO 9000
- ISO 14000
- ISO 22000

# ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

- QACP
- BRC FSQMS
- SQF 2000
- CHECK SAFETY FIRST

# ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

- HALAL
- KOSHER

# ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

(ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

- GMP/GHP

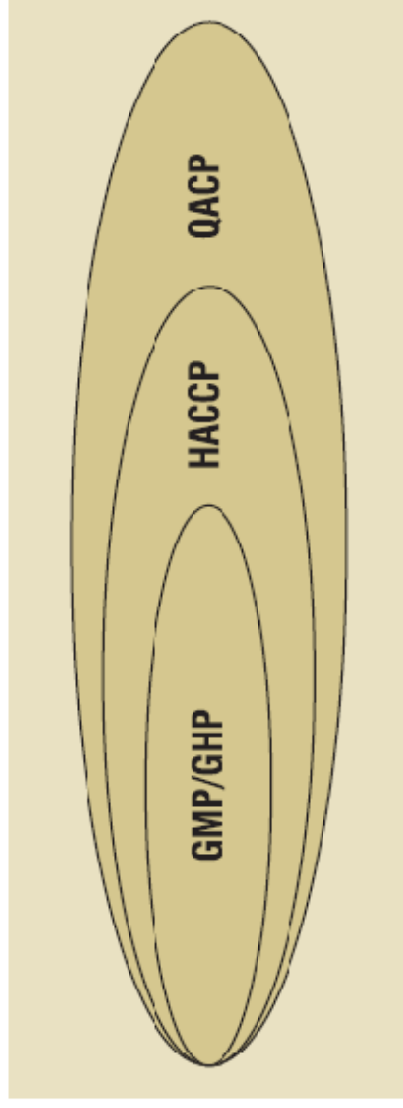
Καλές Παραγωγικές Πρακτικές/Καλές Πρακτικές  
Υγιεινής

- HACCP

Ανάλυση Επικινδυνότητας, Κρίσιμα Σημεία  
Ελέγχου

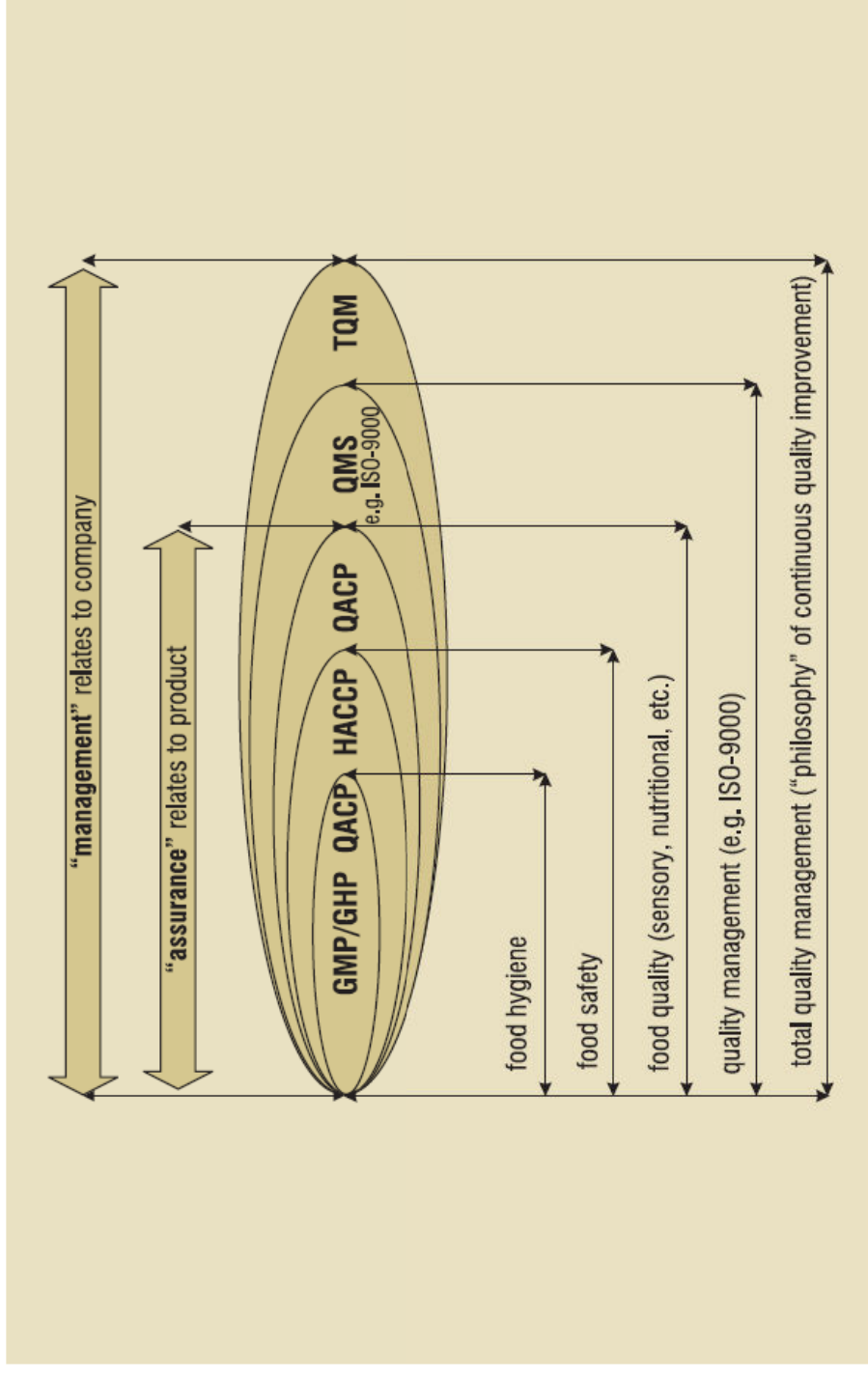
Η Εφαρμογή του HACCP στην Ε.Ε. είναι  
υποχρεωτική, η πιστοποίηση ΟΧΙ

# ΣΧΕΣΕΙΣ ΜΕΤΑΞΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



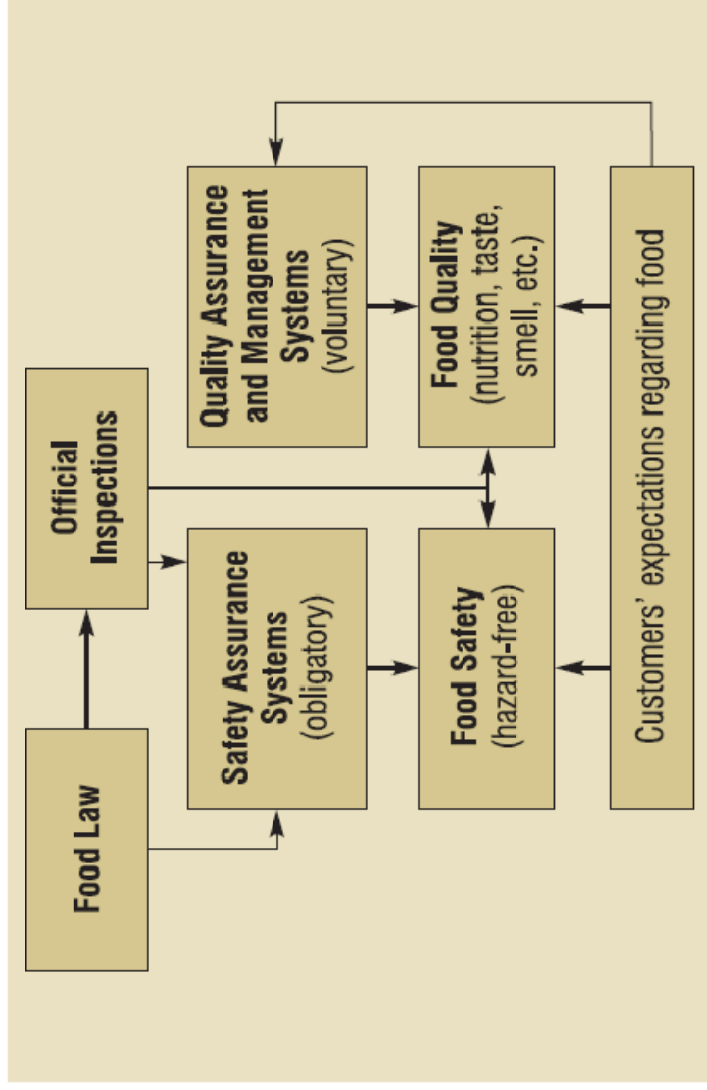
**Figure 6.4** Diagram of the relationship between GMP, GHP, HACCP and QACP (Kołożyn-Krajewska, D. & Sikora, T. 2001)

# Η «Διαχείριση» Αναφέρετε στην επιχείρηση, η «διασφάλιση» στο τρόφιμο



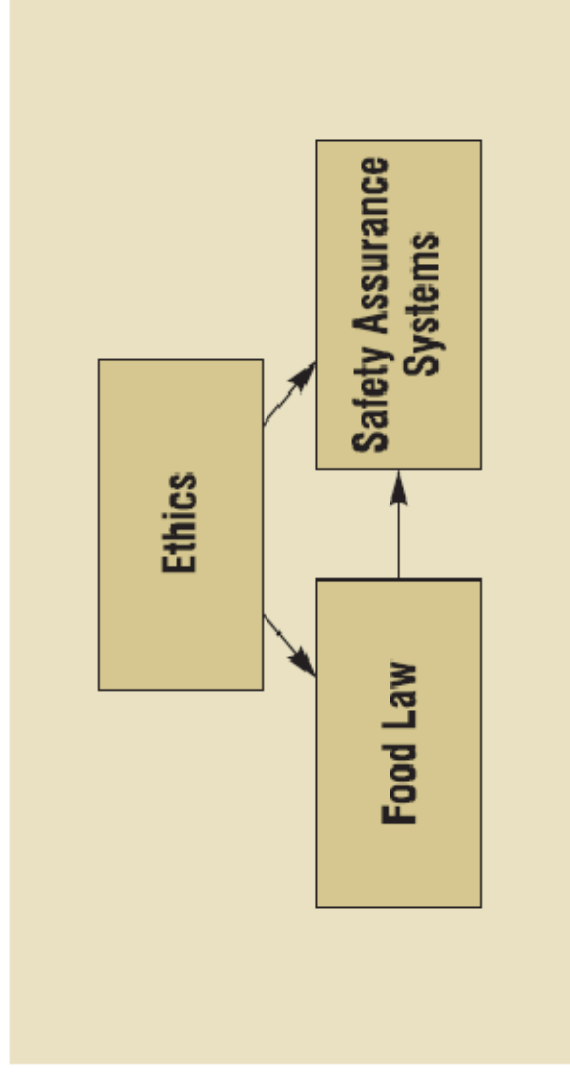
**Figure 6.5** Diagram of the relationship between GMP, GHP, HACCP, QACP, QMS (ISO-9000, ISO-14000, etc.) and TQM (Sikora, T. & Strada, A.)

# Ο ρόλος των εμπλεκόμενων στην ποιότητα των τροφίμων



**Figure 6.6** Integrated diagram of the role of food law, official inspections and consumers' expectations as regards food quality and safety (Strada, A. & Sikora, T.)

# Η Ηθική στην Παραγωγή Τροφίμων



**Figure 6.7** Diagram of the role of ethics in food law and food safety  
(Sikora, T.)