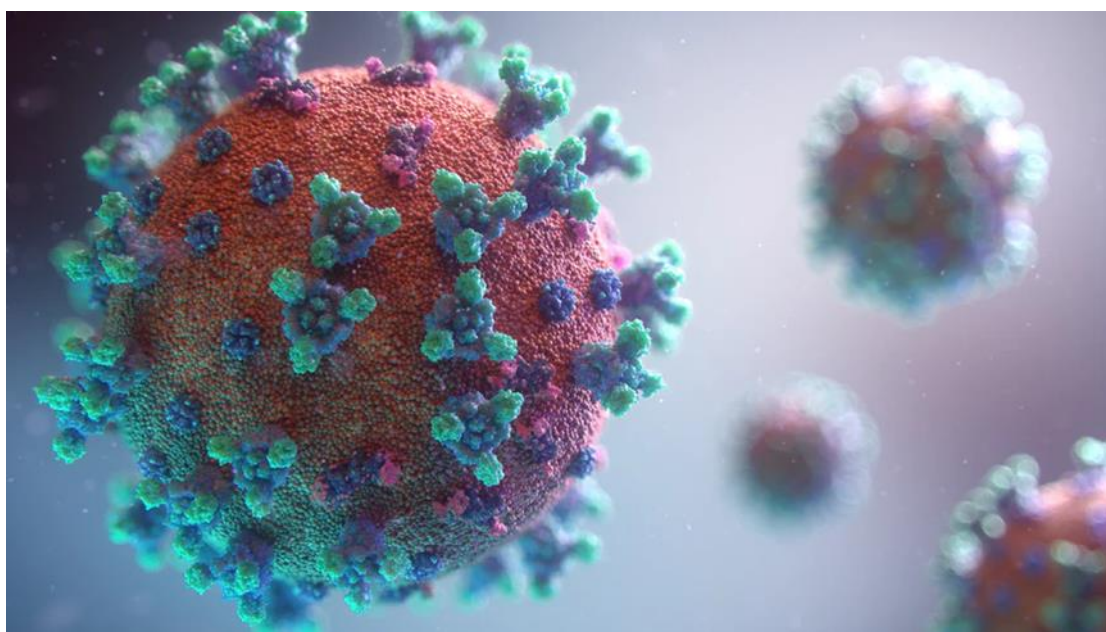




Sars-CoV-2 (COVID-19) : Διαχείριση κινδύνων στη βιομηχανία τροφίμων

Διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων σε επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων

Σύντομη πρακτική προσέγγιση



Αθήνα, Οκτώβριος 2020

Συντάκτης : Βασίλειος Τσουκαλάς **

δρ. Χημικός Τροφίμων – τεχνικός σύμβουλος

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Περιεχόμενα

1.	Πρόλογος - Σκοπός
2.	Εισαγωγικό σημείωμα
3.	Τρόφιμα και μόλυνση /μετάδοση του κορωνοϊού
4.	Υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων- Εφαρμογή υγειονομικών απαιτήσεων
5.	Επιχείρηση - Απαιτούμενες Ενέργειες
6.	Ανασκόπηση-επικαιροποίηση του Συστήματος ασφάλειας
7.	Μεταφορά και παράδοση προμηθειών
8.	Εργαζόμενοι - Προληπτικά μέτρα / έλεγχοι / ενέργειες της επιχείρησης τροφίμων
8.1	Εργαζόμενοι , ατομική ευθύνη και προστασία
8.2	Κοινωνική αποστασιοποίηση των εργαζομένων
9.	Φυσική αποστασιοποίηση των εργαζόμενων στη Παραγωγή
10.	Αντιμετώπιση Κρούσματος - COVID-19 στο χώρο εργασίας – Επιστροφή στην εργασία



1. Πρόλογος - Σκοπός

1.1 Διαχείριση κινδύνων στη βιομηχανία τροφίμων

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Όπως ήταν αναμενόμενο , η κρίση του νέου κορωνοϊού SARS-CoV-2, δημιούργησε την επιτακτική ανάγκη αντιμετώπισής της και στον κλάδο των επιχειρήσεων επεξεργασίας τροφίμων.

Σκοπός αυτού του πονήματος ήταν η ενημέρωση των επιχειρήσεων – πελατών του γραφείου μας (**Fqt-Consulting**) σχετικά με τα ενδεδειγμένα προληπτικά μέτρα και τις διαδικασίες , που μπορούν να συμβάλλουν στη **διαχείριση των αναδυόμενων κινδύνων από τον Sars-CoV-2 (COVID-19)**.

Αναζητήθηκαν και μελετήθηκαν έγκυρες πηγές πληροφόρησης και ειδικότερα, επιλέχθηκαν κατευθυντήριες οδηγίες Οργανισμών (WHO, CDC κα.). Το κείμενο αποτελεί συλλογή βασικών λειτουργικών οδηγιών διαχείρισης κινδύνων . Ωστόσο, δεν αποτελεί πρόταση εφαρμογής και δεν υποκαθιστά κείμενα των πηγών προέλευσης τους.

Για τη σύνταξή του καταγράφηκαν επιστημονικές θέσεις , υποδείξεις και πρακτικές, οι οποίες και παρουσιάζονται με όσο το δυνατό απλό και κατανοητό τρόπο για τον μη ειδικό , για να δώσουν το έναυσμα περεταίρω αξιοποίησης , ανάλυσης/ εκτίμησης των κινδύνων , κατάρτισης σχετικών πρωτοκόλλων εφαρμογής και πρακτικής αντιμετώπισης του νέου κορωνοϊού στο χώρο των τροφίμων.

2. Εισαγωγικό σημείωμα

Με δεδομένες τις δυσχερείς συνθήκες, που επέβαλε η πανδημία Sars-CoV-2 (COVID-19) σε όλους τους τομείς της επεξεργασίας τροφίμων, της οικονομίας και του εμπορίου, , πρώτιστος στόχος είναι η προστασία από τον επικίνδυνο ιό της υγείας των εργαζομένων και ειδικότερα αυτών της παραγωγής και της εφοδιαστικής αλυσίδας. Αυτοί , εκ των πραγμάτων, δεν έχουν δυνατότητα χρήσης εναλλακτικών μορφών εργασίας , όπως άλλοι τομείς και υποχρεούνται να συνεχίσουν να εργάζονται κάτω από νέες συνθήκες, με χωροταξικούς περιορισμούς και προληπτικά μέτρα ασφάλειας . Πρόκειται για μια καθόλου εύκολη συνθήκη, τόσο για τους εργαζόμενους όσο και για τις επιχειρήσεις.

Συγχρόνως , μια ουσιαστική σημασίας αλλά και πολύ πιεστική κατάσταση συνάμα για τη βιομηχανία τροφίμων είναι η τήρηση της ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων .

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Στη νέα πραγματικότητα, η ενίσχυση του συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των επιχειρήσεων τροφίμων είναι αναγκαία αλλά και μια γενικότερη αναβάθμισή της , στα πλαίσια της οποίας είναι επιβεβλημένη η εφαρμογή εξειδικευμένων πρωτοκόλλων εφαρμογής προληπτικών μέτρων .

Για το σκοπό αυτό , επιβάλλεται ανάλυση – εκτίμηση κινδύνων , στα πλαίσια της οποίας πρέπει να μελετώνται όλοι οι “εσωτερικοί” και “εξωτερικοί” παράγοντες , που δυνητικά και ειδικά στην προκειμένη περίπτωση της πανδημίας, επηρεάζουν τόσο την ασφάλεια της επιχείρησης από άποψη υγείας των εργαζομένων αλλά και της ασφάλειας από άποψη ομαλής λειτουργίας της.

Εσωτερικοί παράγοντες θεωρούνται εργαζόμενοι, ανώτατα διοικητικά στελέχη, ιδιοκτήτες, εξοπλισμός, διάφορες κρίσιμες διαδικασίες , κλπ., ενώ στους **εξωτερικούς παράγοντες** συγκαταλέγονται οι πελάτες , προμηθευτές, διάφοροι κυβερνητικοί περιορισμοί, οικονομικές επιπτώσεις κ.λπ.

Επιπλέον, είναι απαραίτητη η ανάπτυξη ενός **σχεδίου επιχειρησιακής συνέχειας** (BCP- Business Continuity Project), στο οποίο πρέπει να αναλυθούν και να απαντηθούν δυνητικοί κίνδυνοι για την ομαλή λειτουργία της επιχείρησης, ως συνέπεια της κρίσης . Θα πρέπει να απαντώνται ερωτήματα όπως αυτό της αντιμετώπισης ενδεχόμενης έλλειψης πρώτων υλών , δραστηκής μείωσης του αριθμού των εργαζόμενων της επιχείρησης στο κακό σενάριο εμφάνισης κρουσμάτων εργαζόμενων ή το κλείσιμο συνόρων.

Όλο το Σύστημα ασφάλειας μιας επιχείρησης τροφίμων μπαίνει σε διαδικασία ανασκόπησης , επικαιροποιείται και εφαρμόζεται με συνέπεια τόσο υπό το πρίσμα **πρόληψης της διασποράς του ιού**

Τι είναι ο κοροναϊός;

Η νόσος του κορωνοϊού 2019 (COVID-19) είναι ασθένεια του αναπνευστικού, που μπορεί να εξαπλωθεί από άτομο σε άτομο, με

Για πληροφορίες σχετικά με την προέλευση και διάδοση του ιού στη κοινότητα βλέπε : *Κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Νοσημάτων – (CDC) : [Coronavirus νόσος \(COVID-19\) συχνές ερωτήσεις](#)*

μεταξύ των εργαζομένων αλλά και υπό το πρίσμα μιας τυχόν μόλυνσης των παραγόμενων τροφίμων.

Οι υφιστάμενοι κανόνες ασφάλειας γίνονται ακόμη πιο αυστηροί και η τήρησή τους χρήζουν ιδιαίτερου σεβασμού στις υποδείξεις των ειδικών Υγείας , για να επιτυγχάνεται η μέγιστη δυνατή ελαχιστοποίηση του νέου κινδύνου.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριθείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

3. Τρόφιμα και μετάδοση του κορωνοϊού

Επί του παρόντος και σχετικά με το ζήτημα της ασφάλειας των τροφίμων, δεν έχει αποδειχθεί ότι μολυσμένα από SARS-CoV-2 τρόφιμα ή συσκευασίες αποτελούν σχετικό κίνδυνο μόλυνσης ή οδό μετάδοσης για την εξάπλωση του Covid-19. (περισσότερα βλ. σχετικό άρθρο στην ιστοσελίδα του συντάκτη : <https://www.fqt-consulting.com/newsletters-arthrografia>

Σύμφωνα με επιστημονικά τεκμηριωμένες πληροφορίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (1) και του FAO/WHO (2) του Γερμανικού Ομοσπονδιακού Ινστιτούτου Εκτίμησης Κινδύνων (3),

- Η οδός μετάδοσης είναι η **λοίμωξη από σταγονίδια**, στην οποία μολυσματικά ιικά φορτία κορωνοϊών μολυσμένων ατόμων απελευθερώνονται στον αέρα με το βήχα ή το φτάρνισμα, ως σταγονίδια, που στη συνέχεια εισπνέονται από άλλα άτομα μέσω των βλεννογόνων του αναπνευστικού συστήματος.

- Επί του παρόντος δεν υπάρχουν γνωστές περιπτώσεις στις οποίες έχει αποδειχθεί ότι κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων ή επαφή με μολυσμένα αντικείμενα, όπως συσκευασίες, ποτήρια, πιάτα ή μαχαιροπήρουνα αποτελούν κίνδυνο μόλυνσης για τον καταναλωτή.

- μετάδοση του ιού μέσω επιφανειών, που μολύνθηκαν π.χ. με άμεσο φτέρνισμα ή βήχα από μολυσμένο άτομο, είναι λοιμώξεις δια της αφής (επαφής). Για να γίνει αυτό, το ενεργό υλικό του ιού (ιικό φορτίο) θα πρέπει να είναι ποσοτικά επαρκές (μέσω προηγούμενης μολυσμένων επιφανειών) στο βλεννογόνο του στόματος και ή των ματιών.

Ωστόσο, λόγω της σχετικά χαμηλής σταθερότητας των κορωνοϊών στο περιβάλλον, αυτό είναι δυνατό μόνο μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα πιθανώς μετά από μόλυνση.

Οι κορωνοϊοί δεν είναι ιδιαίτερα σταθεροί και αδρανοποιούνται συνήθως σε “στεγνές” επιφάνειες μέσα σε λίγες ώρες. Λοιμώξεις με οδό μετάδοσης μολυσμένες επιφάνειες δεν είναι γνωστές.

- Επειδή οι κορωνοϊοί είναι ευαίσθητοι στη θερμότητα, ο κίνδυνος μόλυνσης από μολυσμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποκλείεται, εάν ένα μολυσμένο τρόφιμο υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριθείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

- Επειδή οι κορονοϊοί είναι ευαίσθητοι σε λιποδιαλυτικά μέσα , όπως οι αλκοόλες και επιφανειοδραστικές (τασιενεργές) ουσίες (σαπούνια, απορρυπαντικά ,απορρυπαντικά πιάτων) , είναι πολύ πιθανό, λόγω της δράσης αυτών των ουσιών με φυσιολογικό ξέπλυμα και με διαδικασίες καθαρισμού, ο ιός να αδρανοποιείται

4. Υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων- Εφαρμογή υγειονομικών απαιτήσεων

Σύμφωνα με τις αρχές της κείμενης νομοθεσίας , ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων , που διατίθενται στην αγορά και έχει την ευθύνη της εφαρμογής και αυτοελέγχου των σχετικών υγειονομικών απαιτήσεων (άρθρο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004).

Βασικές προϋποθέσεις, που πρέπει να πληροί η επιχείρηση για το σκοπό αυτό, είναι

- η διαθεσιμότητα εξοπλισμού υγιεινής στην εγκατάσταση,
- η συμμόρφωση με την κατάλληλη Ορθή Πρακτική Υγιεινής (GHP)
- η επαρκής υγιεινή του προσωπικού,
- η προγραμματισμένη και τεκμηριωμένη διαδικασία καθαριότητας / απολύμανσης ,
- ο έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP.

Για την εφαρμογή των γενικών κανόνων στην πράξη, οι εταιρείες πρέπει να εφαρμόζουν τους προβλεπόμενους από τις εποπτικές αρχές για κάθε κλάδο τροφίμων Οδηγούς Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (ΕΦΕΤ).

Επιπλέον, για την εφαρμογή λαμβάνονται υπόψη και σχετικά αναγνωρισμένα πρότυπα DIN για την υγιεινή των τροφίμων, τα οποία πρέπει να είναι σύμφωνα με τη στάθμη της τεχνικής και στα οποία περιγράφονται οι ειδικές απαιτήσεις υγιεινής , όπως ένδυση εργασίας, καθαριότητα και απολύμανση, εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής κλπ.

5. Επιχείρηση - Απαιτούμενες ενέργειες

5.1 Κατάρτιση εργαζομένων

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Για τη διαχείριση μιας τέτοιας κρίσης, πρωτίστως, είναι απαραίτητο η επιχείρηση τροφίμων να αναπτύξει και να εφαρμόσει, ένα βασικό σχέδιο δράσης :

- Πρέπει να διαθέτει σχετική οργάνωση για (ενδο)-εταιρική κατάρτιση – ενημέρωση των εργαζομένων
- Ανεξάρτητα του πεδίου απασχόλησης, το σύνολο των εργαζομένων της επιχείρησης, θα πρέπει να ενημερώνεται συστηματικά σχετικά με την τρέχουσα κατάσταση και τις εξελίξεις, την εμφάνιση τυχόν περιστατικών σε ομοειδείς επιχειρήσεις καθώς και τις εκάστοτε αποφάσεις, που λαμβάνονται από την εταιρεία για αντιμετώπιση του κινδύνου που ελλοχεύει.
- Είναι σκόπιμο και χρήσιμο, συγχρόνως, όλοι οι εργαζόμενοι της επιχείρησης να συμμετέχουν σε ενδοεταιρικό πρόγραμμα κατάρτισης, που αφορά στη σχολαστική τήρηση διαδικασιών και κανόνων υγιεινής, έτσι ώστε να υπάρχει συνολική συνειδητοποίηση επί του θέματος της τρέχουσας κατάστασης.
- Δεδομένου ότι, ειδικά στους χώρους παραγωγής, ορισμένοι από τους κανόνες συμπεριφοράς των εργαζομένων τροποποιούνται επί το αυστηρότερο, αλλά και οι κανόνες για την υγιεινή (πλύσιμο - αντισηψία χεριών κλπ), γίνονται, επίσης, αυστηρότεροι είναι απαραίτητο να υπάρχει πρόσθετη κατάρτιση των εργαζομένων ειδικά για τα θέματα αυτά.
- Η ενημέρωση / κατάρτιση πρέπει συνδυάζεται με διανομή ενημερωτικού / πληροφοριακού έντυπου υλικού, που να βασίζεται σε συστάσεις της ΠΟΥ (Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας και του αρμόδιου οργάνου της πολιτείας).

(βλ. : Σχετικές μεταφρασμένες Οδηγίες του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας και του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών κατευθυντήριες οδηγίες για τις επιχειρήσεις τροφίμων, που αφορούν στην ασφάλεια τροφίμων τον COVID-19, παρέχονται στη διαδικτυακή πύλη του ΕΦΕΤ καθώς και ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ-ΥΠ. ΕΡΓΑΣ. - Μέτρα για την προστασία της υγείας και ασφάλειας των εργαζομένων <https://www.yrakp.gr/uploads/docs/12358.pdf>).

- Εργαζόμενοι σε εταιρείες τροφίμων, που ασκούν δραστηριότητες σε άμεση επαφή με τρόφιμα, θα πρέπει να διαθέτουν ή να τους παρέχονται τα αναγκαία μέσα προστασίας από τυχόν λοιμώξεις και να λαμβάνουν σχετική ενημέρωση/κατάρτιση χρήσης των μέσων αυτών.

5.2 Βασικά μέτρα ελέγχου διασποράς του ιού

5.2.1 Πλύσιμο χεριών - Κανόνας 20- δευτερολέπτων – Η εταιρεία θα πρέπει να επανεξετάσει τις ιδιότητες των ήδη χρησιμοποιούμενων μέσων καθαρισμού – απολύμανσης για το πλύσιμο των χεριών.

που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

Σύσταση : επικοινωνία με τους προμηθευτές υλικών καθαρισμού και απολύμανσης για τα χέρια και να ζητούνται πληροφορίες σχετικά με το τι θα ήταν πιο ενδεδειγμένο για χρήση ειδικότερα κατά του κορωνοϊού.

Σημείωση :

Σύμφωνα με τις αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων (5) κατά την παραγωγή – χειρισμό συσκευασμένων ή μη συσκευασμένων τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής τα συνήθη μέτρα υγιεινής, μεταξύ άλλων , με σκοπό την πρόληψη ή εξάπλωση των κορωνοϊών, είναι γενικά **επαρκή** .

Οι υπάρχουσες έννοιες υγιεινής και καθαρισμού, οι οποίες εφαρμόζονται και ως εκ τούτου, πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, είναι επαρκείς στην παρούσα κατάσταση, εάν εφαρμόζονται με συνέπεια.

Χρήση μάσκας

- Μάσκες προσώπου και γάντια υγιεινής – Η χρησιμότητα / σκοπιμότητα χρήσης προστατευτικών μέσων εκτιμάται κατά περίπτωση
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί **απλή χειρουργική μάσκα** (τριών-στρωμάτων) . Θα πρέπει να αντικαθίσταται κάθε 4 ώρες τουλάχιστον.
- Στολές εργασίας, πρέπει να αλλάζονται και να πλένονται καθημερινά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C, για τουλάχιστον 30 λεπτά και με απορρυπαντικά με βάση το χλώριο.

Τα γάντια μιας χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο περιβάλλον εργασίας τροφίμων ως υποκατάστατο της πλύσης χεριών.

- Ελέγχεται η διαδικασία πλύσης, εάν η πλύση των στολών ανατίθεται σε εξωτερικό συνεργάτη. (πλυντήριο) .

Γάντια :

- Επιλογή του σωστού μεγέθους και είδους γαντιών
- Αλλαγή γαντιών - Τα γάντια πρέπει να αλλάζονται(αντικαθίστανται συχνά (τουλάχιστο κάθε 4 ώρες) .
- Τα χέρια πρέπει να πλένονται στο μεσοδιάστημα αλλά και όταν αφαιρούνται τα γάντια.
- Αφαίρεση / αντικατάσταση γαντιών μετά τη χρήση τουαλέτας ή λήψη τροφής ή

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

τακτοποίησης/ αποκομιδής σκουπιδιών ή καθαρισμού επιφανειών κλπ..

- Πριν την εφαρμογή των γαντιών , πάντα πλύσιμο των χεριών με σαπούνι για τουλάχιστον 20 sec. και σκούπισμα /στέγνωμα -πετσέτα μιας χρήσης
- Όχι άγγιγμα του προσώπου με γάντια στα χέρια
- Άμεση αντικατάσταση κατεστραμμένων ή σκισμένων γαντιών.
- Όχι επαναχρησιμοποίηση γαντιών

Σημαντικό δεν είναι η τοποθέτηση των γαντιών αλλά η ορθή αφαίρεση και απόρριψη αυτών σε κάδο σκουπιδιών αλλά όχι σε κάδο ανακύκλωσης. !!

Αφαίρεση γαντιών : (βλ. υπερσύνδεση ppt-(video)

- ο Αφαιρέστε το κάθε γάντι χωριστά πιάνοντάς το από τη μανσέτα . Πρώτα το ένα
- ο “πλύνετε τα χέρια σας ακόμα και αν φοράτε γάντια, καθώς τα μολυσμένα γάντια κατά την αφαίρεση μπορεί να μεταδώσουν τον ιό στα χέρια “
- Τα γάντια πρέπει να αντικαθίστανται μετά την εκτέλεση δραστηριοτήτων, που δεν σχετίζονται με τα τρόφιμα (άνοιγμα/ κλείσιμο θυρών με το χέρι , άδειασμα κάδων απορριμμάτων).
- Οι εργαζόμενοι πρέπει να γνωρίζουν ότι τα γάντια μπορούν να επιτρέψουν την ανάπτυξη βακτηριδίων στην επιφάνεια των χεριών.



Τα γάντια μιας χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο περιβάλλον εργασίας

Προσοχή !!

- ο Όταν αφαιρούνται τα γάντια, το πλύσιμο των χεριών είναι εξαιρετικά σημαντικό , ώστε να αποφεύγεται επακόλουθη μόλυνση των τροφίμων.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

- Πρέπει να αποφεύγεται το άγγιγμα του στόματος και των ματιών φορώντας γάντια.
- Ο ιός μπορεί να μολύνει τα γάντια μιας χρήσης με τον ίδιο τρόπο, που μολύνει τα χέρια των εργαζομένων.
- Η αφαίρεση των γαντιών μιας χρήσης μπορεί να οδηγήσει σε μόλυνση των χεριών.
- Η χρήση γαντιών μιας χρήσης μπορεί να δώσει τη ψευδαίσθηση ασφάλειας και να οδηγήσει ακόμη στο να μη πλένονται τα χέρια, όσο συχνά απαιτείται.
- Το πλύσιμο των χεριών είναι το καλύτερο προστατευτικό εμπόδιο στη μόλυνση από τα γάντια μιας χρήσης.
- Το σαπούνι και το ζεστό τρεχούμενο νερό είναι επαρκή για το πλύσιμο των χεριών.
- Τα αντισηπτικά χεριών μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετο μέτρο αλλά δεν πρέπει να αντικαθιστούν το πλύσιμο των χεριών.

6. Ανασκόπηση-επικαιροποίηση του Συστήματος ασφάλειας

Με ευθύνη του υπεύθυνου της επιχείρησης και σε συνεργασία με τα μέλη διαχείρισης κρίσεων - ασφάλειας και την ομάδα HACCP, η επιχείρηση πρέπει προβαίνει σε ανασκόπηση και επικαιροποίηση του συστήματος. Για το σκοπό αυτό απαιτείται στενή, συνεπής και αποτελεσματική συνεργασία. Πρέπει να εξασφαλίζεται ότι οι νέες παρεμβάσεις ενόψει “ νέου κορωνοϊού” είναι αποτελεσματικές στην εφαρμογή τους.

Στη περίπτωση μικρών μεταποιητικών μονάδων, οι οποίες και αποτελούν στη χώρα μας την πλειονότητα και στις οποίες δεν εφαρμόζεται ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας, είναι σκόπιμο να ορίζεται από την επιχείρηση “υπεύθυνος τήρησης μέτρων πρόληψης” με αρμοδιότητα την τήρηση και επιτήρηση εφαρμογής τους, την επικοινωνία με τις αρχές ασφάλειας και ελέγχου των τροφίμων (πχ. ΕΦΕΤ) ή άλλες αρμόδιες δημόσιες αρχές, για διαρκή ενημέρωση και λήψη σχετικών οδηγιών εφαρμογής μέτρων.

(HACCP) : Σημαντικές διαδικασίες πρόληψης

6.1 Πρόληψη διασταυρούμενης μόλυνσης

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερασύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

Στη προκειμένη περίπτωση η διαδικασία της **διασταυρούμενης μόλυνσης** επικεντρώνεται περισσότερο στην προληπτική ενέργεια προστασίας των εργαζομένων από μόλυνση με τον ιό και όχι στη προστασία των τροφίμων.

Θα πρέπει επίσης η διασταυρούμενη μόλυνση να ληφθεί υπόψη σ' ότι αφορά

- τη συσκευασία των τροφίμων ως διαδικασία
- τη συσκευασία ως υλικό καθώς και
- τη συσκευασία του τελικού προϊόντος

Στα πλαίσια πρόληψης τυχόν διασταυρούμενης μόλυνσης είναι σκόπιμη η **εφαρμογή διαγραμμίσεων στους διαδρόμους κυκλοφορίας στην εγκατάσταση**, σε λωρίδες (όπου χρειάζεται).

6.2 Καθαρισμός – απολύμανση επιφανειών*, που έρχονται σε επαφή οι εργαζόμενοι και αυτές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και συσκευασίες πρέπει να ανασκοπηθούν και να επικαιροποιηθούν με λήψη πρόσθετων μέτρων (αναβάθμιση/εξειδίκευση υλικών και διαδικασιών) .

Η τήρηση της υγιεινής μπορεί επίσης να διευρυνθεί και εντατικοποιηθεί η υγιεινή των διαδρόμων μεταφοράς υλών και έτοιμων προϊόντων.

Σε κάθε περίπτωση το θέμα της διασταυρούμενης μόλυνσης σχετίζεται και με το είδος της βιομηχανίας και το είδος των προϊόντων. Είναι σκόπιμη η ανάλυση κινδύνου για κάθε περίπτωση χωριστά, ώστε να λαμβάνονται τα σωστά προληπτικά μέτρα.

* Σύμφωνα με τα τρέχοντα δεδομένα δείχνουν ότι ο ιός μπορεί να καταστραφεί με χλωρίνη ή και υπεροξείδιο του υδρογόνου.

*Δοκιμές με διάφορα αντισηπτικά διαλύματα έδειξαν ότι αυτά που έχουν βάση την **αιθανόλη**, το **υπεροξείδιο του υδρογόνου** ή το **υποχλωριώδες νάτριο** (σε διάλυμα , ελεύθερο χλώριο) είναι **πολύ αποτελεσματικά έναντι των κορωνοϊών**.*

*Όταν μάλιστα αυτές οι δραστικές ουσίες εφαρμόζονται σε κατάλληλες συγκεντρώσεις, μειώνουν το μολυσματικό φορτίο των κορωνοϊών κατά τέσσερις λογαρίθμους μέσα σε ένα λεπτό, πράγμα που σημαίνει, για παράδειγμα, ότι από 10⁶ παθογόνα σωματίδια μόνο 100 σωματίδια προκαλούν ασθένεια. Εάν τα παρασκευάσματα χρησιμοποιούνται σε διαφορετική βάση ενεργού συστατικού, το προϊόν θα πρέπει να είναι “κατ’ελάχιστον αποτελεσματικό” έναντι των ιών με περίβλημα («**περιορισμένα ιοκτόνα**»). “Κατά κανόνα, αυτό είναι αρκετό για να μειώσει σημαντικά τον κίνδυνο μόλυνσης”*

6.3 Επαλήθευση διαδικασιών καθαρισμού: Μέθοδος βιοφωταύγειας (ATP) ή άλλα είδη επιχρισμάτων, μπορεί είναι επαρκή για την επαλήθευση της αποτελεσματικότητας καθαρισμού-απολύμανσης .

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .



6.3.1 Περίπτωση μολυσμένης συσκευασίας – επιμόλυνση ανθρώπου (θεωρητικά όχι πολύ πιθανό να συμβεί)

Τα περισσότερα προϊόντα μεταφέρονται και αποθηκεύονται για κάποιο χρονικό διάστημα. Θα πρέπει να εκτιμηθεί, αν το χρονικό διάστημα που μεσολάβησε, μπορεί να θεωρηθεί αρκετό για να μειώσει τον κίνδυνο πιθανής μόλυνσης των καταναλωτών μέσω συσκευασίας. (βλ. σχετικό άρθρο του συντάκτη).

Το BfR (Bundesanstalt für Risikobewertung - Ομοσπονδιακό Ινστιτούτο Εκτίμησης Κινδύνου- (FAQ's της 24ης Φεβρουαρίου 2020)) επισημαίνει, επίσης, ότι δεν είναι γνωστές περιπτώσεις μόλυνσης από τον κορωνοϊό μέσω των τροφίμων. Λόγω της σχετικά χαμηλής σταθερότητας των κορωνοϊών στο περιβάλλον, θεωρεί απίθανη τη μετάδοση του ιού μέσω τροφίμων.

Ακόμη το BfR δεν γνωρίζει καμία αναφορά για λοιμώξεις τροφίμων ή επαφή με στεγνές επιφάνειες (απουσία υγρασίας) από άλλους κορωνοϊούς. Ωστόσο, το Ινστιτούτο θεωρεί ότι είναι δυνατή η μετάδοση του ιού στον άνθρωπο από επιφάνειες, που έχουν μολυνθεί πρόσφατα με ιούς.

6.3.2 Επιφάνειες -δυστηκικά μολυσματικές μέχρι εννέα ημέρες

Γενικά, οι ιοί μπορούν να διατηρούνται στα αντικείμενα και τις επιφάνειες για αρκετές ημέρες.

Σύμφωνα με νέα έρευνα του Εθνικού Ινστιτούτου Υγείας (NIH) (UK) ο νέος κορωνοϊός HCoV-19 (SARS-2) που προκαλεί την πανδημία COVID-19 μπορεί να επιβιώσει για μέρες σε επιφάνειες πλαστικών υλών (πολυμερή), σε ανοξείδωτο χάλυβα και ακόμη και μια ολόκληρη ημέρα σε επιφάνεια από χαρτόνι.

Ο “ενεργός ιός” ανιχνεύτηκε :

- σε αερολύματα (εκπνεόμενα σταγονίδια) έως και 3 ώρες μετά την αποβολή στο περιβάλλον,
- έως και 4 ώρες σε επιφάνεια χαλκού,
- έως και 24 ώρες σε χαρτόνι και
- 2 έως 3 ημέρες σε πλαστικό (πολύ-προπυλένιο) και ανοξείδωτο χάλυβα (πρόσφατη μελέτη (NIH – National Institute of Health - virology lab in Montana and Princeton University)). Πρόκειται για πιο ενθαρρυντική πρόβλεψη από μερικές προηγούμενες προβλέψεις, ότι δηλαδή ο ιός θα μπορούσε να επιβιώνει στις επιφάνειες για περισσότερο χρόνο από μια εβδομάδα.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα και πολυπροπυλένιο

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερασύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

Στη βιβλιογραφία έχει αναφερθεί ότι **επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα και πολυπροπυλένιο**, το οποίο χρησιμοποιείται ευρέως **σε συσκευασίες** και στην **επισήμανση** προϊόντων είναι **φιλικές επιφάνειες προς το νέο κορωνοϊό**.

Ιδιαίτερα φιλικό φαίνεται να είναι το πολυπροπυλένιο.

Σύμφωνα πάντα με τους ερευνητές, η ικανότητα του ιού να επιβιώνει σε επιφάνειες από χαρτόνι, είναι τρεις φορές πιο ισχυρή από άλλους κορωνοϊούς (sars το 2002 και το 2003), (διάρκεια μόνο περίπου οκτώ ώρες -χαρτόνι). Ωστόσο, επισημαίνεται ότι απαιτείται προσοχή στην ερμηνεία αυτού του ευρήματος.

Σημείωση: η ανακοίνωση αφορά **προ-σχέδιο προς αξιολόγηση**, από ειδικούς ερευνητές, όπως πάγια προβλέπεται στην ιατρική έρευνα. Οι ερευνητές επισημαίνουν ότι η πρόβλεψη δεν έχει πρακτική εφαρμογή πριν την τελική αξιολόγησή της και η ανακοίνωση των αποτελεσμάτων της έρευνας κρίνεται χρήσιμη λόγω της ταχέως αναδυόμενης φύσης του COVID-19. Επίσης επισημαίνεται ότι ενδέχεται να υπάρξουν νέα δεδομένα καθώς η έρευνα συνεχίζεται.

7. Μεταφορά και παράδοση προμηθειών

Ο πρωταρχικός στόχος των πρόσθετων μέτρων υγιεινής που εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις τροφίμων είναι η διατήρηση του ιού COVID-19 εκτός μονάδας. Ο ιός έχει πρόσβαση στις εγκαταστάσεις μόνο όταν ένα μολυσμένο άτομο εισέρχεται στις εγκαταστάσεις ή εισάγονται μολυσμένα προϊόντα ή αντικείμενα.

Οι οδηγοί και το λοιπό προσωπικό που παραδίδουν προμήθειες στις εγκαταστάσεις τροφίμων

- δεν πρέπει να εγκαταλείπουν τα οχήματά τους κατά τη διάρκεια της παράδοσης.
- θα πρέπει να εφοδιάζονται με αντισηπτικό χεριών με βάση το οινόπνευμα, απολυμαντικό και χαρτοπετσέτες.
- θα πρέπει να χρησιμοποιούν αντισηπτικό χεριών πριν από τη παράδοση εγγράφων.
- θα πρέπει να χρησιμοποιούν δοχεία μιας χρήσης και συσκευασίες για να αποφεύγεται η ανάγκη καθαρισμού τυχόν επιστροφών.
- σε περίπτωση επαναχρησιμοποιήσιμων δοχείων ή άλλου είδους περιεκτών, θα πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλα πρωτόκολλα υγιεινής και εξυγίανσης.
- θα πρέπει να γνωρίζουν τους πιθανούς κινδύνους που ενέχει η μετάδοση του ιού με επαφή.
- ο ιός μπορεί να μεταδίδεται εάν οι οδηγοί αγγίζουν μια μολυσμένη επιφάνεια ή με χειραψία με μολυσμένο άτομο.

Αποποίηση ευθύνης: Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fat-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερασύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

- μολυσμένες με τον ιό επιφάνειες περιλαμβάνουν επιφάνειες συχνής επαφής, όπως τιμόνια, χειρολαβές θυρών, κινητές συσκευές κ.λπ. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η υγιεινή των χεριών, σε συνδυασμό με τη φυσική αποστασιοποίηση, είναι υψίστης σημασίας και γιατί η υγιεινή των διαφόρων επιφανειών αφής είναι ζωτικής σημασίας για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης.

Οι οδηγοί πρέπει να εφαρμόζουν φυσική αποστασιοποίηση κατά την παραλαβή και παράδοση των παραδοτέων να διατηρούν υψηλό βαθμό προσωπικής καθαριότητας και να φορούν καθαρή προστατευτική ενδυμασία.

Πρέπει επίσης να γνωρίζουν ότι είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται ότι όλα τα εμπορευματοκιβώτια μεταφοράς διατηρούνται καθαρά και απολυμαίνονται συχνά,

τα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από τυχόν μόλυνση και πρέπει να διαχωρίζονται από άλλα εμπορεύματα που ενδέχεται να την προκαλέσουν .

7.1 Μεταφορά -παράδοση υλικών συσκευασίας - διαχείριση

Εφαρμογή κανόνα : Υλικά συσκευασίας παραμένουν σε ξεχωριστό χώρο αποθήκευσης για τουλάχιστον 72 ώρες πριν μεταφερθούν στην περιοχή της Παραγωγής.

7.1.1 Μόλυνση καταναλωτών από μολυσμένη συσκευασία : Θεωρητικά όχι πολύ πιθανό να συμβεί. Τα περισσότερα προϊόντα μεταφέρονται και αποθηκεύονται για κάποιο χρονικό διάστημα.

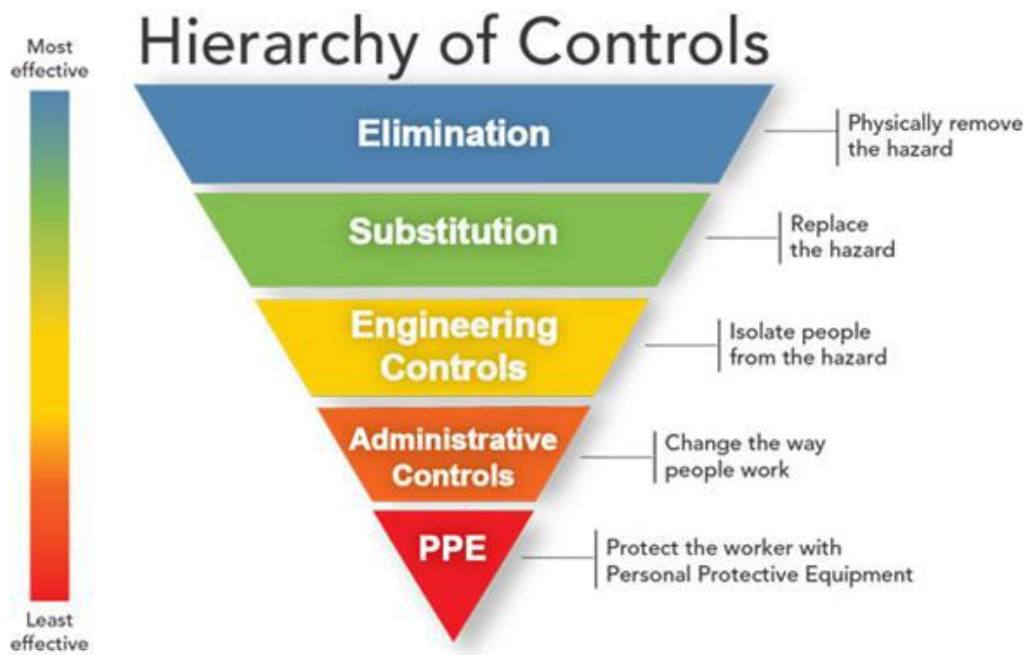
Θα πρέπει να εκτιμάται , αν το χρονικό διάστημα , μπορεί να θεωρηθεί αρκετό για να μειωθεί ο κίνδυνος πιθανής επιμόλυνσης / μόλυνσης των καταναλωτών μέσω συσκευασίας.

8. Εργαζόμενοι - Προληπτικά μέτρα / έλεγχοι / ενέργειες της επιχείρησης

Οι αποφάσεις της επιχείρησης για τον έλεγχο διασποράς του ιού μπορεί να περιλαμβάνουν διάφορα επίπεδα και τομείς :

Τα εφαρμοζόμενα μέτρα ελέγχου του αναγνωρισμένου κινδύνου σ'ότι αφορά την αποτελεσματικότητα απεικονίζονται ως εξής (βλ. Εικόνα)

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .



πηγή : The National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH)

8.1 Εργαζόμενοι , ατομική ευθύνη και προστασία

Σημείωση : **μολυσμένος εργαζόμενος**, που χειρίζεται τρόφιμα είναι δυνατό να μολύνει με τον ίδιο το τρόφιμο ή / και επιφάνειες , με το βήχα και το φτέρνισμα, ή μέσω της επαφής χεριών, σε ορισμένες περιπτώσεις. Σύμφωνα με τους ειδικούς , ένας μολυσμένος εργαζόμενος μπορεί να είναι **ασυμπτωματικός** ή **προ-συμπτωματικός**. Ενδέχεται να μην εμφανίζει ενδείξεις ή συμπτώματα της νόσου ή να παρουσιάζει ήπια συμπτώματα, που εύκολα περνούν απαρατήρητα. Έχει αποδειχθεί επιστημονικά ότι ορισμένα μολυσμένα άτομα, που δεν εμφανίζουν, ακόμη, συμπτώματα, είναι δυνατό να μεταδώσουν τον ιό .4, 5.

- Οι εργαζόμενοι μιας επιχείρησης τροφίμων έχουν ηθική υποχρέωση - ατομική ευθύνη παρακολούθησης και ενημέρωσης της επιχείρησης όταν αντιμετωπίζουν γνωστά συμπτώματα της νόσου Covid-19. Για εργαζόμενους, που έχουν βρεθεί σε καθορισμένες περιοχές κινδύνου COVID-19, ισχύει η ίδια υποχρέωση.
- Ασθενείς εργαζόμενοι υπόκεινται στους κανόνες περί προστασίας από λοιμώξεις (νομοθεσία) και πρέπει να εφαρμόζουν τις οδηγίες της επιχείρησης καθώς και τις οδηγίες των υγειονομικών αρχών.
- Εργαζόμενοι, που παρουσιάζουν συμπτώματα, που παραπέμπουν σε Covid-19, δεν θα πρέπει να παραμένουν σε περιβάλλον εργασίας.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

- Σε περίπτωση υποψίας μόλυνσης πρέπει να κινηθεί άμεσα διαδικασία για παροχή ιατρικής συμβουλής - βοήθειας .

Μέτρα ελέγχου εργαζομένων και του Ιού : σ' αυτά μπορεί να περιλαμβάνονται :

- Έλεγχοι της φυσικής κατάστασης των εργαζομένων στις πύλες εισόδου (π.χ. μέτρηση της θερμοκρασίας με ανέπαφα θερμομέτρα).
- Απολύμανση των χεριών και των υποδημάτων , μπορεί επίσης να εγκατασταθεί στις πύλες εισόδων.
- Σε ορισμένες περιπτώσεις , είναι σκόπιμο να εφαρμόζεται από την επιχείρηση το λεγόμενο “ερωτηματολόγιο κατάστασης υγείας” . Αυτό μπορεί να συμπληρώνεται καθημερινά πριν από την είσοδο στις εγκαταστάσεις.

Οι απαντήσεις στις παρακάτω ερωτήσεις είναι χρήσιμες για την καταγραφή δραστηριοτήτων των εργαζομένων κατά τις προηγούμενες 2 ημέρες . Τα στοιχεία αυτά μπορούν να παρέχουν άμεση πληροφόρηση στην αρχή προστασίας του πολίτη σε περίπτωση ανάγκης διερεύνησης επαφών των εργαζομένων ως εργαλείο βοήθειας , αν χρειαστεί.



Σημ. : Το ερωτηματολόγιο θα πρέπει να συντάσσεται με σεβασμό στα ευαίσθητα προσωπικά δεδομένα των εργαζομένων.

Παράδειγμα ερωτήσεων :

- Ο Έχετε έρθει σε επαφή με κάποιον που έχει χαρακτηριστεί ύποπτο κρούσμα ή έχει προσβληθεί από κορωναϊό τις τελευταίες δύο ημέρες;
- Ο Αισθάνεστε κάποιο από τα ακόλουθα συμπτώματα (πυρετός, βήχας, δύσκολη αναπνοή ή διάρροια);
- Ο Έχετε ταξιδέψει/ επισκευθεί τις προηγούμενες 2 ημέρες σε περιοχές που είναι γνωστό ότι έχουν εντοπιστεί κρούσματα κορωναϊού;

- Σε επιχειρήσεις με μεγάλο αριθμό εργαζομένων είναι σκόπιμο να επιλέγονται εργαζόμενοι από την παραγωγή, που θα μπορούσαν να λειτουργούν ως **επιτηρητές** της ορθής υγιεινής συμπεριφοράς συναδέλφων αλλά και εντοπισμού τυχόν εμφάνισης συμπτωμάτων .

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

- Οι ίδιοι εργαζόμενοι θα μπορούσαν ,επίσης, να ελέγχουν την εφαρμογή του κανόνα καθαριότητας – (πλύσιμο) των χεριών και την απολύμανση των εργαζομένων, πριν από την είσοδο στους χώρους παραγωγής.
- Οι εργαζόμενοι της επιχείρησης τροφίμων έχουν υποχρέωση (ατομική ευθύνη) παρακολούθησης και γνωστοποίησης τυχόν εμφάνισης συμπτωμάτων που αφορούν στα γνωστά συμπτώματα του Covid-19 .
- Αυτό ισχύει, ιδίως και για εργαζόμενους , που έχουν βρεθεί σε καθορισμένες περιοχές κινδύνου COVID-19.

Η φυσική αποστασιοποίηση είναι πολύ σημαντική για να βοηθήσει στην επιβράδυνση της εξάπλωσης του COVID-19. Αυτό επιτυγχάνεται με την ελαχιστοποίηση της επαφής μεταξύ δυνητικά μολυσμένων και υγιών ατόμων.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν τις οδηγίες φυσικής αποστασιοποίησης στο μέτρο του ευλόγως δυνατού.

Σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές του ΠΟΥ **13** μεταξύ των εργαζόμενων πρέπει να τηρούνται αποστάσεις τουλάχιστον 1 μέτρου. Όταν το περιβάλλον / συνθήκες παραγωγής δεν επιτρέπουν την τήρηση των ενδεδειγμένων αποστάσεων , πρέπει να εξετάζεται η δυνατότητα λήψης άλλων μέτρων προστασίας .

8.2 Κοινωνική αποστασιοποίηση των εργαζομένων

- Εργασία από το σπίτι για τους εργαζόμενους, που δεν χρειάζεται απαραίτητα να είναι στο γραφείο.
- Για τους εργαζόμενους στη παραγωγή , αυτό περιλαμβάνει την προστασία και την άσκηση σε κανόνες Ορθής πρακτικής στην Υγιεινή , που προβλέπονται από την εταιρεία.
- Στην περίπτωση εμφάνισης συμπτωμάτων οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να μένουν στο σπίτι.

Τήρηση της απόστασης 2-μέτρων – στις πύλες εισόδου της επιχείρησης

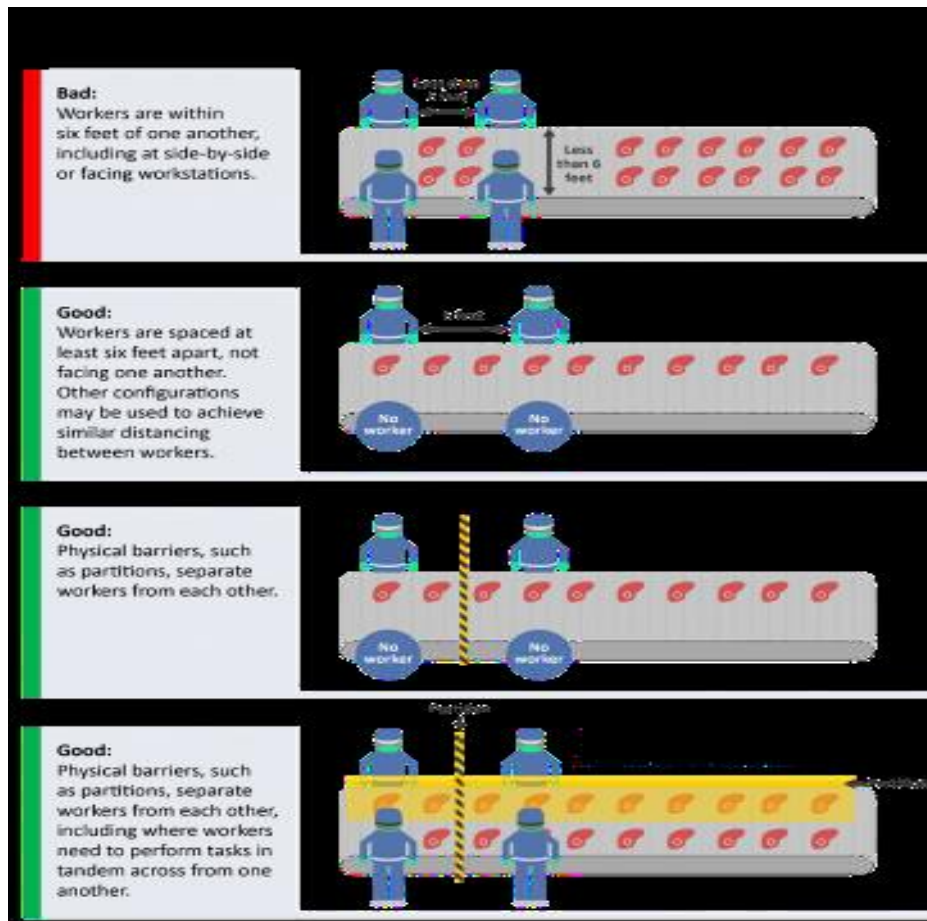
- Σε κοινόχρηστους χώρους (πχ. όχι περισσότεροι από 5 εργαζόμενοι ταυτόχρονα στα αποδυτήρια),
- Στα διαλείμματα κατά τη διάρκεια της ημέρας – τμηματικά ,διαίρεση - μείωση αριθμού εργαζομένων της βάρδιας , τήρηση κανόνα απόστασης .
- Προσέλευση εργαζομένων στη επιχείρηση ιδιωτικά (αυτοκίνητο)
- Διαλείμματα για μεσημεριανό γεύμα στα ιδιωτικά οχήματα, εάν είναι δυνατό .

Σε ορισμένες περιπτώσεις, θα πρέπει να αλλάξουν οι διαδρομές μετακίνησης για τους εργαζόμενους, έτσι ώστε να μην υπάρχει ανάμειξη εργαζομένων από διαφορετικούς τομείς.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

- Αποφυγή κοινωνικοποίησης των εργαζομένων σε χώρους στάθμευσης κατά την αλλαγή βάρδιας.
- Απαραίτητη σχετική κατάρτιση και πληροφόρηση για τους τους κινδύνους.

9. Φυσική αποστασιοποίηση των εργαζόμενων στη Παραγωγή



• Αναδιάταξη των θέσεων εργασίας εκατέρωθεν των γραμμών παραγωγής , ώστε οι εργαζόμενοι να μην ευρίσκονται ο ένας απέναντι στον άλλον.

• Παροχή ΜΑΠ (Μέτρων Ατομικής Προστασίας) , όπως μάσκες προσώπου, δίχτυα μαλλιών, γάντια μιας χρήσης, καθαρές φόρμες και ειδικά υποδήματα εργασίας .

Η χρήση **ΜΑΠ** εφαρμόζεται σε περιοχές υψηλού κινδύνου της εγκατάστασης , όπου παράγονται έτοιμα προς κατανάλωση και μαγειρεμένα τρόφιμα.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Με τη χρήση ΜΑΠ, είναι δυνατόν να μειωθεί η απόσταση μεταξύ των εργαζομένων (εκτίμηση κινδύνου) .

- Σε ορισμένες θέσεις εργασίας, ενδέχεται να απαιτείται μείωση της ταχύτητας των γραμμών παραγωγής.
- Οργάνωση του προσωπικού σε ομάδες εργασίας για να διευκολύνεται η μείωση αλληλεπίδρασης μεταξύ ομάδων εργαζόμενων.

10 . Αντιμετώπιση Κρούσματος - COVID-19 στο χώρο εργασίας – Επιστροφή στην εργασία

Είναι απαραίτητο να αναπτυχθεί από την επιχείρηση σχέδιο δράσης για τη διαχείριση περιστατικού ασθένειας .

Στα προαπαιτούμενα προγράμματα ασφάλειας τροφίμων (FSMS) πρέπει να περιληφθούν κατευθυντήριες οδηγίες για τη διαχείριση σε περίπτωση ασθένειας του προσωπικού .

Θα πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη (οδηγία)

- ο η ασθένεια να αναφέρεται το συντομότερο δυνατό , τηλεφωνικά , για να αποτρέπεται η μετάδοση του ιού στους συναδέλφους.
- Εργαζόμενος , που αισθάνεται αδιαθεσία δεν πρέπει να προσέρχεται για εργασία και να ζητά ιατρική συμβουλή. Ωστόσο, σε περίπτωση που εργαζόμενος αισθανθεί αδιαθεσία στο χώρο εργασίας και εμφανίζει τυπικά συμπτώματα covid-19, θα πρέπει να απομακρυνθεί από το πόστο του και να οδηγηθεί , εάν είναι δυνατό , σε χώρο που μπορεί να απομονωθεί από τους υπόλοιπους συναδέλφους (ανοικτά παράθυρα, καλός εξαερισμός).
- Θα πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για ταχεία απομάκρυνση του αδιάθετου υπαλλήλου από την εγκατάσταση
- Εργαζόμενοι που αισθάνονται αδιαθεσία πρέπει να ακολουθούν τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές για την αναφορά ύποπτων περιστατικών COVID-19.

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

Εν αναμονή ιατρικών συμβουλών (ιατρός εργασίας) , θα πρέπει

- να αποφεύγεται οποιαδήποτε επαφή με άλλους υπαλλήλους
- να αποφεύγεται σωματική επαφή
- η επαφή με επιφάνειες και αντικείμενα

Παραδείγματα “επαφών”

1. Κάθε εργαζόμενος που εργάστηκε πρόσωπο με πρόσωπο (απέναντι) με τον άρρωστο ή είχε σωματική επαφή (π.χ. χειραψία) , λόγω της φύσης της εργασίας .
2. Κάθε εργαζόμενος, που παρέμεινε σε απόσταση 1 μέτρου με την επιβεβαιωμένο περιστατικό.
3. Οποιοσδήποτε έχει καθαρίσει οποιαδήποτε σωματικά υγρά επιβεβαιωμένου κρούσματος , χωρίς να είχε επαρκή ΜΑΠ (π.χ. γάντια, φόρμες, προστατευτική ενδυμασία)·
4. Εργαζόμενος στην ίδια ομάδα εργασίας ή η ομάδα εργασίας του επιβεβαιωμένου κρούσματος

- να υπάρχει κάλυψη του στόματος και της μύτης (μάσκα μιας χρήσης). (Η μάσκα , μετά προσεκτική

Προσοχή : σε περίπτωση ύποπτου περιστατικού ενημερώνεται άμεσα ο αρμόδιος υγειονομικός φορέας

αφαίρεση τοποθετείται σε μια σακούλα και στη συνέχεια απορρίπτεται σε ένα δοχείο με καπάκι).

- εάν , περιμένοντας την ιατρική βοήθεια, πρέπει να γίνει χρήση της τουαλέτας (WC) , πρέπει να χρησιμοποιηθεί χωριστό WC .
- Όλες οι επιφάνειες, με τις οποίες έχει έρθει σε επαφή ο “μολυσμένος” υπάλληλος, πρέπει να καθαρίζονται, συμπεριλαμβανομένων όλων των επιφανειών και αντικειμένων, που είναι εμφανώς μολυσμένα με σωματικά υγρά/αναπνευστικές εκκρίσεις, καθώς και όλων των δυνητικά μολυσμένων περιοχών , όπως τουαλέτες, χειρολαβές θυρών και τηλεφωνικές συσκευές και κάθε είδους ηλεκτρολόγια συσκευών κοινής χρήσης .

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας fqt-consulting.com και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .

- Εργαστηριακά επιβεβαιωμένο κρούσμα COVID-19, θα πρέπει να κοινοποιείται σε όλες τις στενές επαφές του μολυσμένου εργαζομένου, ώστε αυτοί να μπορούν να παίρνουν μέτρα, για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου περαιτέρω διασποράς. (βλ. ΠΟΥ 21η του 2014)
- Τουλάχιστον, το προσωπικό που είχε στενή επαφή με τον εργαζόμενο θα πρέπει να κληθεί να παραμείνει στο σπίτι για 14 ημέρες από την τελευταία φορά, που είχαν επαφή με την επιβεβαιωμένη περίπτωση.
- Εάν κατά τη διάρκεια της περιόδου απομόνωσης των 14 ημερών υπάρξει αρνητική εξέλιξη στην υγεία των επαφών και θετική έκβαση της δοκιμής (PCR) για COVID-19, η επαφή (επαφές) θα αποτελέσουν επιβεβαιωμένο κρούσμα και θα πρέπει να αντιμετωπιστούν ως τέτοια. **22.**
- Το προσωπικό, που δεν είχε στενή επαφή με το αρχικό επιβεβαιωμένο κρούσμα μπορεί να συνεχίσει να λαμβάνει τις συνήθεις προφυλάξεις και να εργάζεται ως συνήθως, εκτός εάν άλλως αποφασιστεί από την επιχείρηση ή ορίζεται από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες.
- Η οργάνωση εργαζομένων σε μικρές ομάδες συμβάλλει στην ελαχιστοποίηση της αναστάτωσης του εργατικού δυναμικού σε περίπτωση, που ένας εργαζόμενος αναφέρει ασθένεια με συμπτώματα COVID-19. Δεν συνιστάται το κλείσιμο του χώρου εργασίας.
- Θα πρέπει να τεθεί σε εφαρμογή **πολιτική επιστροφής στην εργασία** για το προσωπικό που έχει μολυνθεί και έχει αναρρώσει από την COVID-19. (ασθένεια)
- **ΠΟΥ:** για ένα επιβεβαιωμένο κρούσμα θα μπορούσε να λήξει η απομόνωση μετά την πλήρη αποδρομή των συμπτωμάτων και με δύο αρνητικές **δοκιμές PCR** τουλάχιστον με απόσταση χρονική 24 ωρών.
- Εάν δεν είναι δυνατή η δοκιμή, ο ΠΟΥ συνιστά: για ένα επιβεβαιωμένο ασθενή μπορεί να λήξει η καραντίνα (απομόνωση) 14 ημέρες μετά την αποδρομή των συμπτωμάτων. **23.**

Πηγές πληροφόρησης : κατόπιν εκδήλωσης ενδιαφέροντος

Ελπίζουμε ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν ήδη ενεργοποιηθεί στη λογική των παραπάνω προληπτικών μέτρων κατά τη διάρκεια της κρίσης αλλά και μετά το πέρας αυτής με την εφαρμογή των ενδεδειγμένων δράσεων, όπως περιγράφονται από έγκυρους οργανισμούς και μεταφέρονται περιληπτικά στο παρόν έγγραφο.

Ωστόσο, αυτές αφορούν σε γενικές δράσεις που μπορούν να εφαρμοστούν και επιδέχονται προσαρμογές σε μεγάλο βαθμό που συναρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τα χαρακτηριστικά κάθε επιχείρησης.

Ο συντάκτης παραμένει ευχαρίστως στη διάθεση τυχόν ενδιαφερομένων για περισσότερες πληροφορίες και ενδεχόμενη επιστημονική υποστήριξη.

Βασίλης Τσουκαλάς

02 ΚΤ. 2020

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος.

Μερικά στοιχεία για τον συντάκτη : Πτυχιούχος και διδάκτωρ του Τμήματος Χημείας Τροφίμων - Τεχνικό Πανεπιστήμιο Μονάχου
Σήμερα

- **Ιδρυτής και Διευθυντής του Γραφείου Μελετών και Συμβούλων Βιομηχανίας Τροφίμων Fqt-Consulting (www.fqt-consulting.com)**
- **Επιστημονικός / τεχνικός σύμβουλος (ελληνικών και ξένων) Επιχειρήσεων Τροφίμων σε θέματα :**
 - Σχεδιασμού, Έρευνας και Ανάπτυξης προϊόντων
 - Σχεδιασμού , Οργάνωσης και Εφαρμογής διαδικασιών (Planning - RND- QC κλπ.)
 - Μελέτης και επίβλεψης εφαρμογής Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας (HACCP) και συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας
 - Συστημάτων TQM
 - Ενωσιακής και Ελληνικής Νομοθεσίας Τροφίμων
 - Πνευματικής ιδιοκτησίας (ευρεσιτεχνίες)
 - Οργάνωση Εργαστηρίων Αναλυτικής Χημείας -Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Εκπρόσωπος ης Ένωσης Ελλήνων Χημικών στην **Επιτροπή Διαιτησίας του ΕΒΕΑ**

Έχει διατελέσει :

- Ερευνητής στο Γερμανικό Ίδρυμα Ερευνών Χημείας Τροφίμων .
- Ιδρυτής , Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Εταιρείας Έρευνας & Τεχνολογίας Τροφίμων : Food Qualitec A.E
- Μέλος του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου του Κράτους
- Μέλος (αναπλ.) Συμβουλίου Πολιτικής Ελέγχου Τροφίμων στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Επιστημονικός συνεργάτης Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος

Αποποίηση ευθύνης : Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .