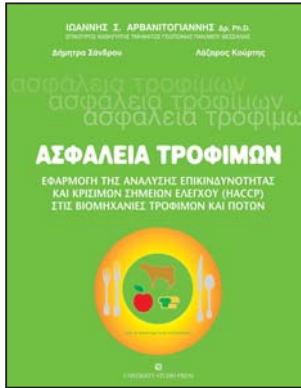




UNIVERSITY STUDIO PRESS

Εκδόσεις Επιστημονικών Βιβλίων & Περιοδικών

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ



ΙΩΑΝΝΗ ΑΡΒΑΝΙΤΟΓΙΑΝΝΗ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP)
ΣΤΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

Θεσσαλονίκη, 2001 • ISBN 960-12-0913-1
σχήμα 21x 28 • σελ. 461 • Τιμή (με Φ.Π.Α.) €: 43

Η ταχεία ανάπτυξη των βιομηχανιών τροφίμων και οι διαρκώς αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή τρόφιμα με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά οδήγησαν στην αύξηση του αριθμού και της συχνότητας των ελέγχων. Στα πλαίσια αυτά, ο αρχικός εμπειρικός και χωρίς κάποια συγκεκριμένη συχνότητα έλεγχος του τελικού προϊόντος, αντικαταστάθηκε βαθμιαία από συστηματικούς ελέγχους που επεκτάθηκαν στις πρώτες ύλες, σε όλα τα στάδια παραγωγής καθώς και στο τελικό προϊόν.

Η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων στις βιομηχανίες παραγωγής τους επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων που είναι γνωστό ως HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Το HACCP δημιουργήθηκε στις ΗΠΑ για τις ανάγκες των διαπλανητικών ταξιδιών πριν από 40 χρόνια περίπου και σταδιακά εφαρμόστηκε από τις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών. Στην Ελλάδα αρχικά παρουσιάστηκε ενσωματωμένο στο σύστημα ISO 9000 και μόλις την τελευταία διετία διενεργείται η αυτόνομη πιστοποίησή τους.

Το βιβλίο αυτό χωρίζεται σε δύο ενότητες: το γενικό και το ειδικό τμήμα. Στο γενικό τμήμα παρουσιάζεται μια ανασκόπηση της ιστορίας και της αναγκαιότητας εισαγωγής του συστήματος HACCP καθώς και των βασικών αρχών του. Επίσης, γίνεται αναφορά σε άλλα συστήματα όπως η Καλή Βιομηχανική Πρακτική (Good Manufacturing Practice) και η Ολική Ποιότητα που είναι απαραίτητα για την εύρυθμη λειτουργία του HACCP. Στο ειδικό τμήμα παρουσιάζονται αντιπροσωπευτικά παραδείγματα εφαρμογής του HACCP σε βιομηχανίες τροφίμων και ποτών που για καθαρά οργανωτικούς λόγους έχουν χωριστεί στις ακόλουθες οκτώ κατηγορίες: κρεάτων και πουλερικών, αλιευμάτων, γαλακτοκομικών, αγροτικών, σακχαρωδών, χώρους μαζικής εστίασης και ποτών (αλκοολούχων ή μη).

Επίσης έχουν ενσωματωθεί παραρτήματα με έτοιμες φόρμες για εφαρμογή καθώς και πιστά αντίγραφα της εφαρμογής των συστημάτων αυτών στις βιομηχανίες ΑΡΧΑΚΗΣ Α.Ε. και ΑΡΓΩ Α.Ε. ώστε ο αναγνώστης να αποκομίσει μια ολοκληρωμένη εικόνα της διαδικασίας εγκατάστασης ενός συστήματος HACCP. Ακόμη, στην έκδοση του βιβλίου κρίθηκε σκόπιμο να συμπεριληφθεί δισκέτα με τις φόρμες και ερωτηματολόγια για εγκατάσταση / επισκόπηση του συστήματος HACCP.

Το παρόν βιβλίο απευθύνεται τόσο στους φοιτητές του τμήματος Γεωπονίας καθώς και στους επιστήμονες / τεχνολόγους (Τροφίμων και άλλων κλάδων) που θα ήθελαν να ασχοληθούν με την εγκατάσταση ενός συστήματος HACCP, είτε στη βιομηχανία όπου εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες.