

## ΕΚΘΕΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ (Αριθ. Πρωτοκ. 459016/24-05-2022)

Στις **19-05-2022**, ημέρα **Πέμπτη**, οι παρακάτω υπογεγραμμένοι Γεωπόνοι Ποιοτικοί ελεγκτές-υπάλληλοι της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Π.Ε. Πειραιά

επισκέφθηκαν τις κτιριακές εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται ως τυποποιητήριο - συσκευαστήριο νωπών οπωρολαχανικών και ως ψυκτικοί θάλαμοι, της εταιρείας **ΨΥΓΕΙΑ ΑΛΑΣΚΑ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ** με διεύθυνση **Λ. ΚΗΦΙΣΟΥ 28, 18233, ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ, ΑΦΜ: 094114316 και ΔΟΥ: ΦΑΕ ΠΕΙΡΑΙΑ, e-mail: info@alaskanet.gr** με σκοπό την πραγματοποίηση του ετήσιου τακτικού ελέγχου σε εγκαταστάσεις, που προορίζονται για διαλογή - τυποποίηση - συσκευασία νωπών οπωροκηπευτικών, σε εφαρμογή των Καν (ΕΕ) 178/2002 & 852/2004 που αφορούν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων καθώς και τον Καν (ΕΕ) 625/2017 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα. Επίσης στον επίσημο έλεγχο λαμβάνεται υπόψη ο Εκτελεστικός Καν. (ΕΕ) 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών και η ΚΥΑ 257543/2003 που αφορά συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ΚΑΝ (ΕΚ) του 1148/2001 της Επιτροπής των Ε.Κ. σχετικά με τους ελέγχους τήρησης των προδιαγραφών εμπορίας που εφαρμόζονται στον τομέα των νωπών οπωροκηπευτικών.

### **ΕΛΕΓΧΟΙ**

Προηγούμενος έλεγχος είχε πραγματοποιηθεί στις 16-09-2021. Ο έλεγχος δεν ολοκληρώθηκε εξαιτίας της κατασκευής του τυποποιητηρίου - συσκευαστηρίου ΑΛΑΣΚΑ στον υπόγειο χώρο της εγκατάστασης, η οποία βρισκόταν σε εξέλιξη.

**Ο κωδικός συσκευαστηρίου είναι 07820**

Κατά τον επιτόπιο έλεγχο και σύμφωνα με το Φύλλο Ελέγχου εγκαταστάσεων Τυποποίησης & Συσκευασίας νωπών οπωροκηπευτικών διαπιστώθηκαν τα παρακάτω:

### **Α) ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ, ΥΠΟΔΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ :**

Η επιχείρηση δεν παρουσιάζει εποχικότητα, ως προς τις εργασίες της και λειτουργεί συνεχώς καθ' όλη την διάρκεια του έτους. Απασχολούνται δεκαπέντε (15) εργαζόμενοι εκ των οποίων οι έξι (6) βρίσκονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Ελέγχθηκαν τα βιβλιάρια υγείας τους και ήταν όλα σε ισχύ.

Η εγκατάσταση εκτείνεται σε τρεις ορόφους: υπόγειος, ισόγειος και πρώτος όροφος. Το συσκευαστήριο στεγάζεται στον υπόγειο. Αυτοί οι χώροι συνδέονται με κλιμακοστάσιο και μεγάλα αναβατόρια φορτίων. Συγκεκριμένα υπάρχουν:

- υπόγειος ανεξάρτητος χώρος συσκευασίας - ανασυσκευασίας νωπών οπωροκηπευτικών, όπου είναι εγκατεστημένη μία συνεχής γραμμή αποτελούμενη από το μητρικό προϊόν που τοποθετείται

στην είσοδο του συσκευαστηρίου και από μηχανήματα συσκευασίας σε πλήρη διάταξη - σχήμα, σύμφωνα με το έντυπο λειτουργίας.

Ο καταμερισμός των εργασιών στους δύο χειριστές της τυποποίησης αφορά τόσο την σακουλοποίηση και τη διαλογή αλλοιωμένων προϊόντων, τη ζύγισή τους ( πρώτος και δεύτερος ζυγός για φορτίο έως 8 κιλά και έως 10 κιλά, αντίστοιχα), όσο και την θερμοκόλληση, την ετικετοποίηση, την τοποθέτηση των προϊόντων σε κιβώτιο, την παλετοποίηση, και τέλος την επανατροφοδοσία του πάγκου σακουλοποίησης με πρώτη ύλη.

Κύριος πελάτης της επιχείρησης ως προς τη συσκευασία των νωπών είναι ο ΜΕΝΕΛΑΟΣ FRESH ΙΚΕ (Εισαγωγές - Εξαγωγές Φρούτων & Λαχανικών), όμως η εταιρία συσκευάζει προϊόντα και για άλλους πελάτες, διατηρώντας την πλήρη ετήσια λειτουργία της και μεγιστοποιώντας την παραγωγικότητά της.

Ως προς την διαδικασία συσκευασίας ενημερώνεται το ημερολόγιο συσκευαστηρίου (συσκευασθείσα ποσότητα/ημέρα/πελάτης) και, εφόσον η ετικέτα προμηθεύεται από τον πελάτη, ελέγχεται το μητρώο, ο κωδικός του συσκευαστηρίου και ο κωδικός του προϊόντος.

Επίσης, στο κτίριο υπάρχουν

- **ψυκτικοί θάλαμοι** όπου αποθηκεύονται **τα νωπά οπωροκηπευτικά**
- χώρος αποθήκευσης **υλικών συσκευασίας** (μετά το πέρας της συσκευασίας συμπληρώνεται η καρτέλα αποθεμάτων υλικών και αν υπάρχει ανάγκη δίνεται παραγγελία αγοράς)
- ιδιαίτερος χώρος που **χρησιμοποιείται** ως WC με **προθάλαμο - εντευκτήριο και νιπτήρα με στεγνωτήριο χεριών**
- ανεξάρτητος χώρος γραφείου και
- χώρος αποδυτηρίων
- δάπεδα λεία στρωμένα με βιομηχανικό τσιμέντο, ανοίγματα (παράθυρα) για τον φυσικό αερισμό και επαρκής φωτισμός ασφαλείας.

Η μεταφορική ταινία συντηρείται τακτικά από εξωτερικό συνεργάτη και οι πάγκοι εργασίας απολυμαίνονται τακτικά. Είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο υλικό, ανθεκτικοί στα υγρά, τακτοποιημένοι και καθαροί.

Οι ζυγοί, τα θερμόμετρα και τα υγρασιόμετρα διακριβώνονται, καθαρίζονται, απολυμαίνονται και συντηρούνται τακτικά από συνεργαζόμενη κατασκευαστική εταιρία και οι τιμές καταγράφονται.. Υπάρχει σχέδιο καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εγκαταστάσεων, εξοπλισμού το οποίο ακολουθείται. Η επιχείρηση τηρεί αρχεία καταγραφής θερμοκρασιών και διακριβώσεων.

Το κτίριο που χρησιμοποιείται από την επιχείρηση για την συσκευασία, ανασυσκευασία νωπών οπωροκηπευτικών διαθέτει χώρους διαμορφωμένους ειδικά για τις ανάγκες της και αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση. Τα προς συσκευασία προϊόντα είναι κυρίως ακτινίδιο από Ν. Ζηλανδία και Ιταλία, πιπερόριζα από την Κίνα, πιπεριές από το Ισραήλ και πορτοκάλια Ελληνικά. Οι συσκευασίες που διαθέτει το συσκευαστήριο είναι: Διχτάκι 1, 5 & 10 Kgr, Σκαφάκι 4 Kgr & Flow pack των 3 τεμαχίων.

**Β) ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:** Έχουν πραγματοποιηθεί εκπαιδεύσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, σε όλους τους υπαλλήλους της επιχείρησης και τηρείται αρχείο εκπαιδεύσεων.

**Γ) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ :** Ο καθαρισμός της εγκατάστασης πραγματοποιείται με καθαριστικά επιφανειών, πατώματος και τυχόν εργαλείων, καταλλήλων για επιχειρήσεις τροφίμων. Επιπλέον τηρείται το σχετικό πρόγραμμα. Υπάρχει «βούρτσα» καθαρισμού με απολυμαντικό «ONE» καθώς και ταπέτο με απολυμαντικό.

#### **Δ) ΑΠΟΧΕΤΕΥΤΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ-ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ**

Το δίκτυο αποχέτευσης είναι αστικό και τα απορρίμματα τόσο τα γεωργικά όσο και τα αστικά διαχειρίζονται από τον ΟΚΑΑ.

#### **Ε) ΧΡΗΣΗ ΝΕΡΟΥ**

Το νερό που χρησιμοποιεί η επιχείρηση προέρχεται από το δημόσιο δίκτυο ύδρευσης.

#### **ΣΤ) ΑΡΧΕΙΑ**

Η επιχείρηση διαθέτει και τηρεί: Αρχείο προμηθευτών, εμπορικά έγγραφα, αρχείο απολυμάνσεων (εντομοκτονίας-μυοκτονίας), αρχείο καθαρισμού, αρχείο θερμοκρασιών, αρχείο συντηρήσεων κ.ά.

#### **Ζ) ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**

Διαμορφώνεται στα εξής στάδια:

- 1) Παραλαβή υλικού
- 2) έλεγχοι παραλαβής υλικού – ποιοτικοί έλεγχοι, έλεγχος θερμοκρασίας (CCP1- Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου) ενώ ταυτόχρονα ελέγχονται τα Προαπαιτούμενα και τα Λειτουργικά Προαπαιτούμενα συστήματα της επιχείρησης (PPs & OPRPs)
- 3) Εισαγωγή στην αποθήκη
- 4) Αποθήκευση
- 5) Έλεγχοι αποθήκευσης (CCP2- Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου 2 θερμοκρασίας αέρα θαλάμου) - Σε αυτό το σημείο ελέγχονται τα Λειτουργικά Προαπαιτούμενα 1,3 (OPRP1,3) της ορθής αποθηκευτικής πρακτικής, όπως οι αποστάσεις μεταξύ των φορτίων, το ύψος φόρτωσης του θαλάμου, αερισμός κ.ά. συμπεριλαμβανομένης και της επιμόλυνσης των τροφίμων από διαρροή αμμωνίας από τα ψυγεία
- 6) ετοιμασία παραγγελίας
- 7) μητρικά προϊόντα προς συσκευασία σε καλή κατάσταση
- 8) ελαφρά μεταποίηση (συσκευασία και ετικετοποίηση). Σε αυτό το σημείο εφαρμόζεται το Λειτουργικό Προαπαιτούμενο 2 (OPRP2) που αφορά την αλλοίωση των τροφίμων από ακατάλληλες θερμοκρασίες, από την ενδεχόμενη παρουσία υγειονομικά επιβλαβών εντόμων και τρωκτικών, από την πιθανή παρουσία μικροαντικειμένων στο συσκευαζόμενο προϊόν, προερχόμενα από τον ανθρώπινο χειρισμό αλλά και από τυχόν διασταυρούμενη επιμόλυνση από αλλοιωμένα προϊόντα
- 9) χειρισμός μη συμμορφούμενων προϊόντων, εφόσον υπάρχουν
- 10) εξαγωγή στη ράμπα
- 11) έλεγχοι παράδοσης (CCP3- Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου 3 - θερμοκρασίας αέρα θαλάμου)

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 628c90a82b1ccec6fb1b229 στις 24/05/22 11:14

12) έλεγχοι διανομής με όλα τα προαπαιτούμενα και λειτουργικά προαπαιτούμενα της διαδικασίας και τέλος

13) παράδοση στον παραλήπτη

## **Η) ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ**

Η επιχείρηση ανήκει στον κλάδο εμπορίας 30, 40 (έμπορος εγχώριας αγοράς - χονδρικό & λιανικό εμπόριο) και είναι έμπορος τύπου Α. Συσκευάζει για διάθεση στο κατάστημα MENELAOS FRESH IKE με τον δικό της κωδικό (GR ΑΛΑΣΚΑ) και η σήμανση καθορίζεται από τον πελάτη. Η τυπική σήμανση ενός προϊόντος έχει την μορφή: Ημερ. Συσκευασίας/Κωδικός συσκευαστηρίου ΑΛΑΣΚΑ/LOT τελικού προϊόντος. Με αυτό τον τρόπο συνδέονται οι προμηθευτές με τους πελάτες και πιστοποιείται η κατεύθυνση του προϊόντος. Τα ψυγεία ΑΛΑΣΚΑ - συσκευαστήριο ΑΛΑΣΚΑ δεν κάνει ανάκληση των προϊόντων που συσκευάζει, αλλά αποτελεί πηγή πληροφόρησης, ως προς το απόθεμα των προϊόντων, σε περίπτωση που θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ανάκληση από τον πελάτη. Η διάρκεια της παροχής πληροφοριών προς τον πελάτη για τη διαδικασία της ανάκλησης είναι λίγα λεπτά.

Η επιχείρηση τηρεί αρχεία από τα οποία προκύπτει η σύνδεση των εισερχομένων προϊόντων με τα τελικά συσκευασμένα προϊόντα. Υπάρχει σύνδεση των προμηθευτών με τους πελάτες.

## **Θ) ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ**

Η εγκατάσταση διατηρεί και εφαρμόζει πρόγραμμα απεντόμωσης - μυοκτονίας δύο φορές ανά μήνα (24 εφαρμογές ετησίως) με συνεργαζόμενη εξωτερική εταιρεία και τηρείται το σχετικό αρχείο απεντομώσεων. Έχουν τοποθετηθεί δολωματικοί σταθμοί-μηχανικές παγίδες στον περίβολο (1-50), στη ράμπα φόρτωσης (51-59), στο κλιμακοστάσιο (60-85), στον χώρο ενδίαιτησης (86-87), στον ημιώροφο των γραφείων (88-90), στο μηχανοστάσιο (91-97), στην βεράντα ισογείου (98-100) κλπ. Όσον αφορά την εντομοκτονία διενεργείται υπολειμματικός ψεκασμός στους χώρους και σε διάφορα σημεία αυξημένης επικινδυνότητας

**Όλα τα πιστοποιητικά, οι βεβαιώσεις καθώς και τα υπόλοιπα παραστατικά έχουν κατατεθεί στην Υπηρεσία μας.**

## **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ**

Συμπερασματικά κρίνουμε, ότι ο παραπάνω χώρος και οι διατιθέμενες εγκαταστάσεις είναι κατάλληλες για την συσκευασία των νωπών οπωροκηπευτικών, σε εφαρμογή των Καν (ΕΕ) 178/2002 και 852/2004 που αφορούν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Σύμφωνα με την βαθμολογία του φύλλου ελέγχου, το συσκευαστήριο κρίνεται **ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ** και θα ελεγχθεί **ΜΕΤΑ ΑΠΟ 18-36 μήνες**.

**Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ**

**ΟΙ ΕΛΕΓΚΤΕΣ**