

# Τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα μοχλός ανάπτυξης της οικονομίας



Θεματική ενότητα

*Γαλακτοκομικά προϊόντα και ο σύγχρονος καταναλωτής*

Εισήγηση

*Συστήματα ποιότητας στη παραγωγή γαλακτοκομικών  
προϊόντων*

Εισηγητής

*Ευθύμιος Γαλανός, PhD*

# Συστήματα ποιότητας στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων

Ευθύμιος Γαλανός  
Γεωπόνος, Δρ. Χημ. Μηχανικός,  
Επιθεωρητής Συστημάτων Management  
[efthymios.galanos@otenet.gr](mailto:efthymios.galanos@otenet.gr)

# Προϋπόθεση για την επιτυχία

- Η επιτυχία της βιομηχανίας γαλακτοκομικών βασίζεται στην εμπιστοσύνη του καταναλωτή στην ποιότητα των προϊόντων της.
- Οι καθημερινές δραστηριότητες πρέπει να γίνονται με ακρίβεια και ασφάλεια, σύμφωνα με αυστηρούς κανόνες υγιεινής και την νομοθεσία.
- Η έμφαση στις συνθήκες υγιεινής των ζώων στο στάβλο και στην εγκατάσταση επεξεργασίας διασφαλίζει ότι το γάλα ως πρώτη ύλη και τα προϊόντα του ικανοποιούν τις απαιτήσεις του καταναλωτή.

# Πως ορίζεται η επιτυχία;

## ➤ Για την Κοινωνία

- Διασφάλιση δημόσιας υγείας
- Ανάπτυξη (ΑΕΠ, τεχνολογίες, θέσεις εργασίας, ...)
- Παραγωγή εγχώριας προστιθέμενης αξίας

## ➤ Για τον καταναλωτή

- Νόστιμα, ασφαλή, θρεπτικά, οικονομικά προϊόντα

## ➤ Για τον παραγωγό

- Θετική οικονομική απόδοση των επενδύσεών του
- Θετική εικόνα στην αγορά
- Ελαχιστοποίηση της διακινδύνευσης

# Ποιοι είναι οι κίνδυνοι;

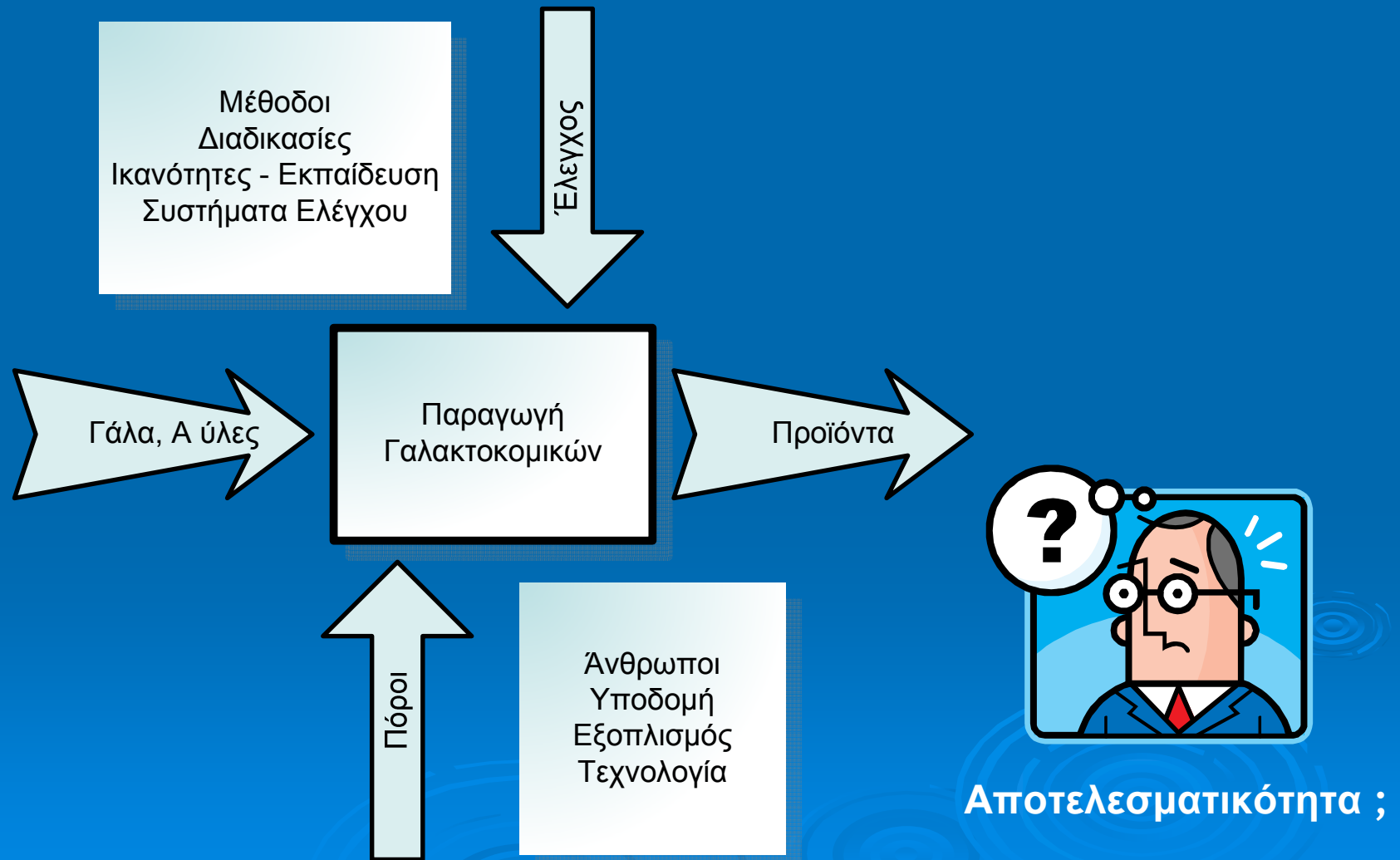
- Ασφάλεια Τροφίμων
  - Παθογόνα Μικρόβια (E. coli, Listeria, Salmonella, ...)
  - Χημικά (Βαρέα Μέταλλα, αντιβιοτικά, καθαριστικά)
  - Ξένα σώματα, έντομα, παράσιτα
  - Αλλεργιογόνα
- Ποιότητα
  - Γενετικά Τροποποιημένα, ζωοτροφές
  - Συνθήκες εκτροφής
  - Επισήμανση, Ισχυρισμοί Διατροφής
  - Συσκευασία, διατηρησιμότητα
- Περιβάλλον
  - Απόβλητα, Βιολογικός καθαρισμός, αδειοδότηση
  - Εκπομπές CO<sub>2</sub>, αποτύπωμα Άνθρακα
  - Στερεά απόβλητα, ανακύκλωση
- Εργασιακά και Κοινωνική Ευθύνη
  - Ατυχήματα, Υγεία κ Ασφάλεια στην Εργασία
  - Εκμετάλλευση



# Τα εργαλεία της επιτυχίας

- Για την Κοινωνία
  - Νομοθεσία και έλεγχοι
- Για τον καταναλωτή
  - Εκπαίδευση, Πληροφόρηση για επιλογή προϊόντων
- Για τον παραγωγό
  - Εφαρμογή Συστημάτων Ποιότητας
    - Όραμα, Δέσμευση και Στόχευση
    - Συστηματική παρακολούθηση των παραμέτρων που επηρεάζουν την συμμόρφωση, την επίδοση, την απόδοση την αποτελεσματικότητα και την διαρκή βελτίωση των διεργασιών

# Η διεργασία της παραγωγής



# Το πλήρες (;) Σύστημα





# Πρότυπα

Νομοθεσία

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- FSSC 22000
- ISO 22000 / PAS 220
- Codex Alimentarius HACCP

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ

- ISO 9001

## ΠΟΙΟΤΗΤΑ κ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- BRC
- IFS

## ΑΛΛΑ

- Αποτύπωμα Άνθρακα
- GMO - Γενετικά Τροποποιημένα
- 2<sup>ου</sup> μέρους πιστοποιήσεις
  - 6σ
  - TPM

## ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ

- ISO 14001 - Περιβάλλον
- OHSAS 18001 - Υ&ΑΕ
- SA 8000 - Εργασιακά

# HACCP (χάσαπ)

- Το Σύστημα HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) είναι μια επιστημονική μέθοδος που εφαρμόζεται όπου υπάρχουν τρόφιμα, με σκοπό την ασφάλειά τους.
- Οι παραγωγοί και διακινητές τροφίμων αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία όπου τα τρόφιμα μπορεί να εκτεθούν σε κινδύνους όσο βρίσκονται στην ευθύνη τους και καθορίζουν τον τρόπο παρακολούθησης και αντιμετώπισης αυτών των κινδύνων.
- Τα σχέδια HACCP στην αλυσίδα τροφοδοσίας είναι συμπληρωματικά: «από την φάρμα στο πιρούνι»
  - Αναθεωρούνται όποτε χρειάζεται, ελέγχονται και επιβάλλονται από τις Αρχές Ελέγχου.
- Όλα τα Πρότυπα Ασφάλειας Τροφίμων βασίζονται στο HACCP.

# Αξιολόγηση - Πιστοποίηση

- Αυτο-αξιολόγηση.
- Επιθεώρηση από πελάτη ή εκπρόσωπό του.
- Επιθεώρηση από **Διαπιστευμένο Οργανισμό Πιστοποίησης**.
  - Κριτήρια επιλογής:
    - Φήμη του Οργανισμού
    - Αξία του πιστοποιητικού έναντι κόστους
    - Προστιθέμενη αξία από την συνεργασία - υποστήριξη
    - Συνδυασμένη πιστοποίηση με πολλά Πρότυπα
    - Ικανότητες επιθεωρητών

# Αξίζει να θυμόμαστε:

- Τηρώ την Νομοθεσία:
  - Λειτουργώ Νόμιμα.
- Εφαρμόζω Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων:
  - Παράγω νόμιμα και ασφαλή για κατανάλωση προϊόντα.
- Εφαρμόζω Σύστημα Ποιότητας:
  - Τα τρόφιμα που παράγω νόμιμα είναι ασφαλή, εύγευστα, δεν περιέχουν μικροοργανισμούς αλλοίωσης και έχουν κατάλληλη σύσταση.

## Και μια πρόταση:

- **Πιστοποίηση όχι μόνον των Συστημάτων, αλλά και της ικανότητας των ανθρώπων που ασχολούνται με τα τρόφιμα, με αντικειμενικά κριτήρια.**

# Ευθύμιος Γαλανός

- [efthymios.galanos@otenet.gr](mailto:efthymios.galanos@otenet.gr)
- Ο Ευθύμιος Γαλανός είναι Γεωπόνος με ειδικότητα Γεωργικών Βιομηχανιών και Δρ. Χημικός Μηχανικός με ειδίκευση σε θέματα βιολογικής επεξεργασίας αποβλήτων. Συνεργάζεται ως αξιολογητής συστημάτων management ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων - HACCP, περιβάλλοντος, υγείας και ασφάλειας στην εργασία και ως εκπαιδευτής αξιολογητών των παραπάνω συστημάτων με το LRQA.
- Έχει διατελέσει Διευθυντής Συστημάτων Ποιότητας στην ΕΒΓΑ και Διευθύνων Σύμβουλος του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης (ΕΛΟΤ). Σήμερα εργάζεται ως σύμβουλος για θέματα Ποιότητας, Ασφάλειας Τροφίμων και Επιχειρηματικής Διασφάλισης.

# Μέση απόδοση γαλακτοπαραγωγών Προβάτων σε διάφορες χώρες (Kg)

Χώρα	Φυλή	Γαλακτο- παραγωγή (ημ)	Γάλα	Λίπος	4% FCM fat corrected milk
GER	E Friesian	300	632	41	868
ISR	Awassi	270	495	33	693
SPA	Manchega	210	300	28	540
FRA	Lacaune	165	270	20	408
<b>GRE</b>	<b>Χίος</b>	<b>210</b>	<b>218</b>	<b>17</b>	<b>342</b>
TUR	Awassi	120	168	11	232
ITA	Comisana	150	132	11	218

# Μέση απόδοση γαλακτοπαραγωγών Αιγών σε διάφορες χώρες (Kg)

Χώρα	Φυλή	Γαλακτο- παραγωγή (ημ)	Γάλα	Λίπος	4% FCM fat corrected milk
USA	Toggenburg	292	870	30	798
CHE	Saanen	282	745	26	688
NOR	Nordie	275	650	24	620
FRA	Poitevine	230	520	20	508
CYP	Damascus	255	510	20	504
TUR	Kilis	270	270	13	303
IND	Jamunapari	220	215	9	221
<b>GRE</b>	<b>Native</b>	<b>230</b>	<b>160</b>	<b>9</b>	<b>199</b>