

Διαχείριση και ασφάλεια τροφίμων

Η καινοτομία στον κλάδο των τροφίμων

Οι καταναλωτές σήμερα έχουν πολύ περισσότερες απαιτήσεις για τα τρόφιμα όσον αφορά την επιλογή, την ποιότητα, την τιμή, τη διατροφική αξία. Ο κλάδος των τροφίμων ανταποκρίθηκε, αναπτύσσοντας νέα συστατικά, νέες τεχνολογίες, νέα προϊόντα διατροφής και συναφείς επικοινωνιακές δράσεις.

Οι ισχυρισμοί για τη διατροφική αξία ή τα οφέλη που έχουν για την υγεία διάφορα τρόφιμα παρέχουν κατά κανόνα πληροφορίες οι οποίες βοηθούν τους καταναλωτές να επιλέξουν έναν υγιεινό τρόπο διατροφής.

■ **Κατανάλωση τροφίμων:** Η σωστή ενημέρωση βοηθά τους πολίτες να κατανοήσουν καλύτερα τι τρώνε, όσο αφορά την ασφάλεια τροφίμων και την παροχή συμβουλών σχετικά με τη διατροφή και την υγεία. Έχει αυξηθεί σημαντικά ο αριθμός των υλικών και των προϊόντων που χρησιμοποιούνται σε

συσκευασίες τροφίμων, περιέκτες, δοχεία και κουζινικά σκεύη, η χρήση πλαστικών, χαρτιού, δραστικών και έξυπνων ουσιών, μελανιών και ρητινών που χρησιμοποιούνται σε υλικά τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των ανακυκλωμένων υλικών.

■ **Στον τομέα της βιοτεχνολογίας:** Κίνδυνοι για την εξέταση των γενετικά τροποποιημένων καλλιιεργειών και ζώων και τις επιπτώσεις τους έναντι των παραδοσιακών μη γενετικά τροποποιημένων καλλιιεργειών και ζώων.

■ **Φυτοπροστασία:** Πρέπει να γνωρίζουν ασφαλείς χρήσεις παρασιτοκτόνων και λοιπών φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Τις συνέπειες που έχουν τα επιβλαβή έντομα και αγριόχορτα για την υγεία των φυτών, συμπεριλαμβανομένων των γεωργικών κα-

λλιιεργειών και, κατ' επέκταση, του περιβάλλοντος.

■ **Ζώα:** Η υγεία και η σωστή μεταχείριση των ζώων παραγωγής τροφίμων (όπως τα βοοειδή, τα κοτόπουλα και οι χοίροι) κατά την εκτροφή, τη μεταφορά και τη σφαγή επηρεάζουν καθοριστικά την ανθρώπινη υγεία. Το 75 % περίπου των νέων ασθενειών που έχουν εκδηλωθεί σε ανθρώπους προέρχεται από ζώα ή από προϊόντα ζωικής προέλευσης.

■ **Περιβάλλον:** Ο αέρας, το έδαφος, το νερό και τα φυτά μπορούν κάλλιστα να μολυνθούν από περιβαλλοντικούς ρύπους και ουσίες, συνήθως εξαιτίας ανθρώπινων δραστηριοτήτων, όπως οι εκτομπές αερίων από βιομηχανίες ή τα καυσαέρια των αυτοκινήτων. Οι άνθρωποι εκτίθενται στους κινδύνους αυτούς είτε μέσω του περιβάλλοντος είτε μέσω της κατανάλωσης μολυσμένων τροφίμων ή μολυσμένου νερού.

Η συσσώρευση των επιβλαβών αυτών ουσιών στον ανθρώπινο οργανισμό μπορεί να έχει επιζήμιες επιπτώσεις. ■

Πιστοποίηση

ΠΡΩΤΑΡΧΙΚΟΣ στόχος ενός εργοστασίου τροφίμων είναι να παράγει και να διαθέτει ασφαλή και υψηλής ποιότητας προϊόντα, τα οποία να ανταποκρίνονται στις ανάγκες και τις προσδοκίες των πελατών, με τρόπο που να διασφαλίζεται απόλυτα η υγιεινή τους.

Οι επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων οφείλουν να διασφαλίζουν το ενδεδειγμένο επίπεδο ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων και να παρέχουν προϊόντα που δεν εγκυμονούν κινδύνους για τους καταναλωτές. ■

Πιστοποίηση διεθνούς κύρους

Ο ΦΟΡΕΑΣ Πιστοποίησης Q-check είναι ένας ανεξάρτητος οργανισμός ελέγχου, επιθεώρησης και πιστοποίησης προϊόντων και συστημάτων. Ο οργανισμός δραστηριοποιείται κυρίως στην Ελλάδα αλλά τα τελευταία χρόνια έχει αναπτύξει έντονη δραστηριότητα σε χώρες της Νοτίου Ευρώπης των Βαλκανίων και της Μέσης Ανατολής. Οι υπηρεσίες ελέγχου και πιστοποίησης που προσφέρονται είναι διαπιστευμένες και αναγνωρισμένες από τους αρμόδιους φορείς ελέγχου και επίβλεψης της Ελληνικής Πολιτείας και εστιάζονται κυρίως στον αγροτοδιατροφικό τομέα. Πελάτες του Φορέα Q-check είναι επιχειρήσεις που εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής και διανομής τροφίμων όπως μεμονωμένοι παραγωγοί ή ομάδες παραγωγών αγροτικών προϊόντων, μονάδες μεταποίησης και παραγωγής τροφίμων και ποτών καθώς και ξενοδοχειακές μονάδες, επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, αποθήκευσης και διανομής.

Οι πελάτες εμπιστεύονται το Φορέα Πι-

στοποίησης Q-check καθώς προσφέρει αξιόπιστες και ολοκληρωμένες υπηρεσίες πιστοποίησης υψηλής προστιθέμενης αξίας σε θέματα ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων και βιώσιμης περιβαλλοντικής ανάπτυξης, που αποτελούν σήμερα τα προαπαιτούμενα για τη σύναψη συνεργασιών μεταξύ επιχειρήσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Η επιτυχής πορεία και αναγνώριση του φορέα οφείλεται κυρίως:

■ **στο εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό**, που είναι καταξιωμένοι επιστήμονες με πολύχρονη επαγγελματική εμπειρία και εξειδίκευση,

■ **στις διεθνείς συνεργασίες** που ο φορέας έχει αναπτύξει με έγκυρους και αξιόπιστους Οργανισμούς Πιστοποίησης της Ελλάδος και του εξωτερικού ανταλλάσσοντας τεχνολογία και εμπειρία υψηλού επιπέδου. ■

Τηλ: 2410 538 835

Site: www.qcheck-cert.gr



Q-check