

Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMPs) για τη Βιομηχανία Τροφίμων



Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης & Ασφάλειας Τροφίμων

Τα αρχικά GMP είναι συντομογραφία του όρου Good Manufacturing Practices (Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές) (ΟΒΠ) και αποτελούν σημαντικό μέρος του συνολικού συστήματος ασφάλειας τροφίμων HACCP σε μια επιχείρηση τροφίμων.

Οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές (ΟΒΠ) μπορούν να οριστούν ως οι επιχειρησιακές απαιτήσεις που είναι απαραίτητες για να επιτρέψουν σε μια επιχείρηση τροφίμων να παράξει τρόφιμα με ασφάλεια. Σε όλες τις νομοθεσίες, καθώς και στα διεθνή πρότυπα πιστοποίησης επιχειρήσεων τροφίμων δίνεται μεγάλη έμφαση στην εφαρμογή των ορθών βιομηχανικών πρακτικών.

Γιατί οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές (ΟΒΠ) είναι σημαντικές?

Οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές (ΟΒΠ) είναι σημαντικές για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων. Μια επιχείρηση τροφίμων έχει νομική αλλά και ηθική ευθύνη να παράξει και να προετοιμάσει τρόφιμα που δεν θα είναι επιβλαβή για την υγεία του καταναλωτή. Η μη εφαρμογή επαρκών πρακτικών, δυνατόν να έχει ψηλό κόστος σε μια επιχείρηση. Η εκπαίδευση του συνόλου του προσωπικού σε θέματα ΟΒΠ είναι από τους σπουδαιότερους παράγοντες.

Βασικές ΟΒΠ για την επιχείρηση τροφίμων

Οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές (ΟΒΠ) περιλαμβάνουν πολλούς βασικούς λειτουργικούς όρους και διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται από μια επιχείρηση τροφίμων. Μερικές από αυτές μπορεί να περιλαμβάνουν:

- Την ορθή κατασκευή και διαρρύθμιση των κτιριακών εγκαταστάσεων και υποστατικών τροφίμων.
- Την παροχή πόσιμου νερού από εγκεκριμένη υδατοπρομήθεια.
- Την κατάσταση των εξωτερικών χώρων υποστατικών τροφίμων
- Την επαρκή συντήρηση του εξοπλισμού και των σκευών που χρησιμοποιούνται στην επιχείρηση τροφίμων.
- Την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού.

- Τη χρήση κατάλληλων και εγκεκριμένων χημικών ουσιών εντός και πέριξ των εγκαταστάσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των χημικών καθαρισμού/απολύμανσης, των χημικών καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών καθώς και των λιπαντικών μηχανών (λάδια, γράσα κλπ).
- Τον εντοπισμό και την ορθή αποθήκευση και αποκομιδή σκυβάλων και άλλων αποβλήτων εντός και πέριξ της επιχείρησης τροφίμων.
- Την καθαριότητα των χώρων παρασκευής τροφίμων, του εξοπλισμού, των σκευών, των δαπέδων, των τοίχων και των οροφών.
- Ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών.
- Την αποφυγή παρουσίας ξένων σωμάτων στο τελικό προϊόν, μπορεί όπως ξύλο, γυαλί, μέταλλο, πλαστικό, έντομα, κόκκαλα, χαρτί, σπάγγοι, ταινίες κλπ.

Τεκμηρίωση ΟΒΠ

Για να υποβοηθήσετε στην αποτελεσματική εφαρμογή των ορθών βιομηχανικών πρακτικών (ΟΒΠ) σε μια επιχείρηση τροφίμων, είναι σκόπιμο αυτές οι διαδικασίες και ο τρόπος με τον οποίο μια επιχείρηση τροφίμων θα τις εφαρμόσει, να τεκμηριώνονται. Εξίσου σημαντικό είναι να διατηρούνται αρχεία που να υποστηρίζουν ότι έχουν εφαρμοστεί οι οποιοσδήποτε ορθές βιομηχανικές πρακτικές (ΟΒΠ).

Επιθεώρηση ΟΒΠ

Για να διασφαλιστεί η αποτελεσματική εφαρμογή των ορθών βιομηχανικών πρακτικών (ΟΒΠ), είναι επωφελές και χρήσιμο για μια επιχείρηση τροφίμων, να αναλάβει η ίδια η επιχείρηση τη διενέργεια μιας εσωτερικής επιθεώρησης. Γενικά αυτό περιλαμβάνει την οπτική επιθεώρηση και ανασκόπηση των χώρων, για να διαπιστωθεί αν υπάρχει συμμόρφωση με τις κανονιστικές απαιτήσεις και τις προσδοκίες των πελατών. Αυτή η επιθεώρηση δεν πρέπει να είναι απλώς μια επιφανειακή δραστηριότητα, αλλά μια συνολική εκτίμηση των χώρων ώστε να προσδιορισθεί το επίπεδο συμμόρφωσης με τους κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής. Οποιαδήποτε επιθεώρηση αναλαμβάνεται, θα πρέπει να αρχειοθετείται και να χρησιμοποιείται σαν μαρτυρία και αποδεικτικό στοιχείο στις περιπτώσεις επιθεωρήσεων από τρίτους, όπως για παράδειγμα αρμόδιες αρχές και οργανισμούς πιστοποίησης.

Στην περίπτωση εντοπισμού οποιονδήποτε παραβάσεων κατά τη διάρκεια της εσωτερικής επιθεώρησης θα πρέπει να γίνουν οι ανάλογες διορθωτικές ενέργειες σε σύντομο χρονικό διάστημα και να διενεργηθεί ανάλυση της βασικής αιτίας πρόκλησης του προβλήματος για να αποφευχθεί η επανεμφάνιση του.