

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή διατριβή ασχολείται με την εφαρμογή της διαδικασίας της ιχνηλασιμότητας στις βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων και την ενσωμάτωση του συστήματος της σε αυτές. Εστιάζει στις βιομηχανίες παραγωγής νωπού κοτόπουλου και προϊόντων και υπογραμμίζει ότι η εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας είναι απαραίτητη. Συγκεκριμένα στο πρώτο μέρος γίνεται αναφορά και περιγραφή κάποιων γενικών στοιχείων που αφορούν τα συστήματα ιχνηλασιμότητας και τονίζεται η ανάγκη εφαρμογής στις βιομηχανίες. Επιπρόσθετα, αναφέρονται κίνδυνοι από την κατανάλωση κοτόπουλων και τυχόν ασθένειες που μπορεί να προκληθούν στον άνθρωπο. Στο δεύτερο μέρος, γίνεται μία ανασκόπηση για την παγκόσμια και επικρατούσα κατάσταση αναφορικά με τα συστήματα ιχνηλασιμότητας (μέλλον, παρόν και αποτυχίες εφαρμογής με προοπτικές). Έπειτα, στο τρίτο μέρος, αναλύεται το σύστημα ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης που εφαρμόζεται σε τοπική, σημαντική βιομηχανία εκτροφής, σφαγής και παραγωγής προϊόντων πουλερικών. Η ανάλυση επικεντρώνεται από το σημείο τεμαχισμού μέχρι τη διάθεση των προϊόντων στην αγορά. Τελικώς, στο τέταρτο σκέλος, καταγράφονται προβλήματα στη διαχείριση του υποφαινόμενου συστήματος ιχνηλασιμότητας και δίνονται προτάσεις βελτίωσής του, λαμβάνοντας υπόψη τα όσα ερευνήθηκαν και καταγράφηκαν στο πρώτο και δεύτερο μέρος της πτυχιακής διατριβής.

Λέξεις κλειδιά: ιχνηλασιμότητα, συστήματα ιχνηλασιμότητας στα κοτόπουλα, ασφάλεια, ποιότητα

ABSTRACT

This project deals with the traceability systems which apply in food industries and describes how important its implementation is. It focuses in poultry production chains and underlines the importance of applying the traceability system in food industries. Particularly, in the first part general clues about traceability are mentioned and why the system is important. Additionally, the risks and human diseases that can be caused by consuming poultry products are listed. In the second part, an overview of the globally and applicable traceability systems are given while the present, future and application failures with prospects are discussed. In the third part, the traceability procedure of a major, local poultry meat producer is described. The description focuses from cutting to the market. The fourth part, deals with problems in managing the underlying traceability system and recommendations for improvement are given, taking into account what has been investigated in the first and second part of the dissertation.

Keywords: traceability, poultry production system, safety, quality