

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Πτυχιακή εργασία

Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΕ
ΜΙΚΡΕΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ
ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΠΑΦΟΥ

Μαρία Αθανασίου

Λεμεσός 2015

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΕ
ΜΙΚΡΕΣ ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ
ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΕΜΕΣΟΥ ΚΑΙ ΠΑΦΟΥ

Μαρία Αθανασίου

Σύμβουλος καθηγητής
Δρ. Φώτης Παπαδήμας

Λεμεσός 2015

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright ©Μαρία Αθανασίου, 2015

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ολοκληρώνοντας την παρούσα πτυχιακή εργασία θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα τον επιβλέποντα καθηγητή μου Δρ. Φώτη Παπαδήμα για την πολύτιμη βοήθεια και τις γνώσεις που μου προσέφερε απλόχερα.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά και όλους τους παραγωγούς γαλακτοκομικών προϊόντων που συμμετείχαν στην έρευνα με την συμπλήρωση του ερωτηματολογίου για την κατανόηση που επέδειξαν, τον χρόνο που αφοσίωσαν, καθώς και την βοήθεια που μου πρόσφεραν.

Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω όλα τα άτομα που ήταν δίπλα μου όλο αυτό το διάστημα και με στήριζαν και ιδιαιτέρως την οικογένεια μου.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Έχουν περάσει ήδη 10 χρόνια από την ένταξη της Κύπρου στην Ευρωπαϊκή Ένωση και την υποχρεωτική εφαρμογή των διάφορων κανονισμών που διέπουν την ασφάλεια των τροφίμων αλλά και την υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος HACCP σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων. Οι περισσότερες επιχειρήσεις τροφίμων ανεξαρτήτως των τροφίμων που παράγουν και κυρίως όσες ανήκουν στην κατηγορία Α (επεξεργάζονται πάνω από 1000000 λίτρα γάλα το χρόνο) και Β (επεξεργάζονται μεταξύ 500000 λίτρων με 1000000 λίτρα γάλα το χρόνο) έχουν καταφέρει επιτυχώς την εφαρμογή του. Για μικρές επιχειρήσεις όμως και συγκεκριμένα βιοτεχνίες γάλακτος, που ανήκουν στην κατηγορία Γ (επεξεργάζονται κάτω από 500000 λίτρα γάλα το χρόνο) δεν υπάρχουν αναφορές για την επιτυχή ή μη εφαρμογή του συστήματος. Στόχος λοιπόν της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η αξιολόγηση της εφαρμογής του συστήματος HACCP σε μικρές βιοτεχνίες γάλακτος (20) στην επαρχία Λεμεσού και Πάφου. Αποφασίστηκε η πραγματοποίηση της έρευνας να γίνει με την χρήση ερωτηματολογίων στους ιδιοκτήτες των μικρών βιοτεχνιών γάλακτος στις πιο πάνω επαρχίες. Οι ερωτήσεις είχαν στόχο να αντιληφθούμε αν τα άτομα αυτά κατανοούν (α) την σημαντικότητα της ορθής εφαρμογής του συστήματος HACCP στην επιχείρησή τους, (β) τα οφέλη του και (γ) αν το σύστημα αυτό τους δημιουργεί προβλήματα που θα επέβαλλαν την τροποποίηση του. Τα αποτελέσματα της έρευνας έδειξαν ξεκάθαρα ότι υπάρχει κατανόηση των οφελών που προσφέρει το HACCP στις επιχειρήσεις τους από όλους τους ερωτηθέντες, με ποσοστό 100%, αλλά και ότι αρκετοί από τους συμμετέχοντες δεν κατανοούν πλήρως το σύστημα HACCP, με ποσοστό 25%. Επιπρόσθετα έδειξαν ότι με την εφαρμογή του δημιουργήθηκαν αρκετά προβλήματα στις επιχειρήσεις αυτές που χρίζουν σίγουρα επίλυσης όπως το πρόβλημα με τον μεγάλο αριθμό εντύπων που πρέπει να συμπληρώνουν καθημερινά. Γενικό συμπέρασμα από αυτή την πτυχιακή είναι πως το σύστημα HACCP ορθά αποφασίστηκε ότι πρέπει να εφαρμόζεται στις επιχειρήσεις τροφίμων γιατί οι ίδιοι οι ιδιοκτήτες παραδέχθηκαν ότι βοηθά μια επιχείρηση να ανελιχθεί αλλά θα πρέπει να τροποποιείται ανάλογα με την κάθε επιχείρηση για να είναι επιτυχής η εφαρμογή του.

ABSTRACT

It's been 10 years since the accession of Cyprus to the European Union and the mandatory application of the different regulations governing food and the mandatory application of the HACCP system in all food businesses. Most food businesses regardless of the food they produce, especially those belonging to category A (which processes over 1000000 litres milk per year) and B(which processes between 500000 litres with 1000000 litres mil per year) have successfully managed the implementation. For small businesses, however, specifically for namely milk crafts, belonging to category C (which processes below 500000 litres milk per year) there are no reports on the success or failure of the application system. The idea behind this work is to evaluate the implementation of HACCP in 20 small dairies in Limassol and Paphos district. It was decided to carry out the research by using questionnaires to owners of small dairies. The questions were designed in order to understand if the dairy businesses owners realise the (a) importance of the correct implementation of the HACCP system in their business, (b) the benefits and (c) whether this food safety possesses problems that require amendments. of the system. The results showed clearly that all the dairy business owners (with percentage 100%) understand the benefits offered by HACCP to their businesses while five of the participants (with percentage 25%) answered that did not fully understand the HACCP system. Additionally the results showed that the application of HACCP created several problems in those businesses that need definitely to be resolved, for example the problem with the large number of forms that need to be completed daily. The general conclusion of this thesis is that the correct implementation of the HACCP system is beneficially to food businesses. Nevertheless, the HACCP System should be modified according to the needs of each company.