

ΤΑ ΝΕΑ ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ
ΤΕΛΟΣ
ΤΑΧ. ΓΡΑΦΕΙΟ
ΚΕΜΠ. ΑΘ.
ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ
4551



ΕΛΤΑ
Hellenic Post

ΕΝΤΥΠΟ ΚΛΕΙΣΤΟ ΑΡ. ΑΔ. 1979 / 05 ΚΕΜΠ.ΑΘ.

Ελληνική Πιστοποίηση
Σε Όλο Τον Κόσμο



ΤΕΤΡΑΜΗΝΗ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ, ΤΕΥΧΟΣ 23 - 2014



Σ' ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΕΥΧΟΣ

- Αρχές Σύγχρονου Management
- Ενδοεπιχειρησιακά σεμινάρια: Τα πιο πρόσφατα προγράμματα από την Ακαδημία της Eurocert.
- Οδηγίες και νέα στο χώρο των Πυροσβεστήρων
- Ελλα-δικά μας: Το νέο σήμα πιστοποίησης της ελληνικότητας της εταιρείας σας και των προϊόντων σας.
- Τρόφιμα, Ασβέστιο: Τι πρέπει να γνωρίζετε.
- Βιολογικά προϊόντα με την σφραγίδα της Eurocert.

Like us on
Facebook

Αρχές Σύγχρονου Management

Το μάνατζμεντ ως λειτουργία παρατηρείται από την αρχαιότητα, όμως η συστηματική οργάνωση της γνώσης του ξεκίνησε ουσιαστικά από τις αρχές του 20ου αιώνα με τον Frederick Winslow Taylor (1856 - 1915) ο οποίος υπήρξε ένας από τους θεμελιωτές της Οργάνωσης και Διοίκησης με το σύγγραμμά του "Αρχές Επισημοτικού management", που δημοσιεύθηκε το 1910 στις ΗΠΑ και συνεχίστηκε με τον Peter Ferdinand Drucker ο οποίος θεωρείται ο ιδρυτής του modern management και υπήρξε ο πρώτος που υποστήριξε πως οι εργαζόμενοι θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως πολύτιμα αγαθά για τον Οργανισμό.

Το Management σήμερα ορίζεται ως ο συντονισμός, η εναρμόνιση και η ενοποίηση όλων των παραγωγικών πόρων (ανθρώπινων, τεχνικών, υλικών) που έχουν διατεθεί στο διοικητικό στέλεχος για την υλοποίηση των στόχων του Οργανισμού.

1. Οι βασικές έννοιες του Management

Οργανισμός: Άτομα που εργάζονται μαζί και επιδιώκουν να πετύχουν συγκεκριμένους στόχους.

Σκοπός: Επιθυμητές μελλοντικές επιδιώξεις που ο οργανισμός επιθυμεί να πετύχει.

Management: Η διαδικασία της χρησιμοποίησης των πόρων που διαθέτει ο οργανισμός για να πετύχει τους στόχους.

2. Οι πρόσθετες έννοιες του Management

- Οι πόροι είναι τα κεφάλαια του οργανισμού και περιλαμβάνουν:
 - Το προσωπικό
 - Το μηχανολογικό εξοπλισμό
 - Τις πρώτες ύλες
 - Τις πληροφορίες
 - Τα κεφάλαια
- Οι Managers είναι άτομα που ελέγχουν την χρήση των πόρων του οργανισμού, ώστε να επιτευχθούν οι στόχοι:

3. Υψηλές επιδόσεις

Ο οργανισμός πρέπει να προσφέρει το προϊόν ή την υπηρεσία που παράγει σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών.

4. Οργανωτική απόδοση

Μετρήσεις που δείχνουν πόσο αποδοτικά και αποτελεσματικά οι managers χρησιμοποιούν τους πόρους για να ικανοποιήσουν τους τους πελάτες και να πετύχουν τους στόχους του οργανισμού.

5. Αποτελεσματικότητα

Είναι η μέτρηση που αποδεικνύει πόσο καλά χρησιμοποιούνται οι πόροι για την επιτυχία του στόχου.

Οι managers συνήθως πρέπει να προσπαθούν να μειώσουν την χρήση των πόρων για να πετύχουν τον ίδιο στόχο.

6. Αποδοτικότητα

Η μέτρηση της καταλληλότητας των επιλεγμένων στόχων (είναι οι σωστοί στόχοι), και σε τι βαθμό τους έχουμε πετύχει.

- Οι οργανισμοί είναι περισσότερο αποτελεσματικοί όταν οι managers επιλέγουν σωστούς στόχους και τους επιτυγχάνουν.

7. Η λειτουργία των managers

Οι managers που εργάζονται σ' έναν οργανισμό πρέπει να ελέγχουν κάθε λειτουργία:

- Προγραμματισμός
- Οργανωτική
- Διοικητική
- Ελεγκτική

8. Οι τέσσερις λειτουργίες του Management

Προγραμματισμός (επιλογή στόχων)

- Οργάνωση (ομαδική εργασία)
- Ηγεσία (συντονισμός)
- Έλεγχος (καταγραφή και μέτρηση)

9. Ανάλυση των λειτουργιών του Management

Ο σωστός προγραμματισμός απαιτεί τρία βήματα:

- Ποιοι στόχοι πρέπει να τεθούν
- Πως πρέπει να παρακολουθούνται αυτοί οι στόχοι
- Πως πρέπει να προσδιορισθούν οι πόροι που θα χρησιμοποιηθούν.

Η σωστή οργάνωση:

- Στην οργάνωση, οι managers αναπτύσσουν την οργανωτική δομή, ώστε να επιτρέπουν στους εργαζόμενους να λειτουργούν ομαδικά και να πετυχαίνουν τους στόχους.

- Οι managers δημιουργούν τις απαραίτητες ομάδες ανά τμήμα, ώστε να εκτελούνται σωστά τα καθήκοντα του τμήματος

Η ηγεσία:

- Στο θέμα της ηγεσίας οι managers προσδιορίζουν την κατεύθυνση, διατυπώνουν καθαρό όραμα για τους εργαζόμενους και τους βοηθούν να κατανοήσουν τον ρόλο τους για την επίτευξη των στόχων.

- Η ηγεσία ορίζει τον manager να ασκήσει εξουσία, να επηρεάσει, να έχει όραμα, να έχει πειθώ και επικοινωνιακές δεξιότητες.

- Το αποτέλεσμα της λειτουργίας της ηγεσίας είναι υψηλό επιπέδου παρακίνηση και δέσμευση των εργαζομένων στον οργανισμό.

Ο έλεγχος

- Πραγματοποιώντας ελέγχους οι managers αξιολογούν πως ο οργανισμός έχει πετύχει τους στόχους και έκανε τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες, ώστε να βελτιώσει τις επιδόσεις του.

- Οι managers εποπτεύουν τους εργαζόμενους, τα τμήματα και τον οργανισμό για να εξακριβώσουν εάν οι επιδόσεις είναι οι αναμενόμενες

10. Τα επίπεδα του Management

Οι οργανισμοί συχνά έχουν τρία (3) επίπεδα managers:

- First-line managers

Οι First line managers είναι υπεύθυνοι για την καθημερινή λειτουργία του οργανισμού, επιβλέπουν τους εργαζόμενους οι οποίοι ασχολούνται με τις δραστηριότητες της παραγωγής των προϊόντων ή υπηρεσιών.

- Middle managers

Επιβλέπουν τους first-line managers. Είναι επίσης υπεύθυνοι να αναζητήσουν τους καλύτερους τρόπους αξιοποίησης των πόρων των τμημάτων για την επίτευξη των στόχων.

- Top managers

Είναι υπεύθυνοι για την απόδοση όλων των τμημάτων καθώς και την διατμηματική συνεργασία. Δημιουργούν τους στόχους του οργανισμού και παρακολουθούν τους middle managers

11. Τάσεις του management

- Ενδυνάμωση: Επέκταση των καθηκόντων και των ευθυνών των εργαζομένων.

- Δημιουργία αυτοδιοικούμενων ομάδων, στις οποίες δίνονται ευθύνότητες να ελέγχουν μόνοι τους τις ενέργειες που κάνουν

12. Διοικητικά (managerial) καθήκοντα

Τα καθήκοντα είναι ένα σύνολο ευθυνών που έχει κάποιος εξ' αιτίας της θέσης που κατέχει.

- Τα καθήκοντα εστιάζονται εσωτερικά και εξωτερικά του οργανισμού.

- Υπάρχουν τρεις κύριες κατηγορίες καθηκόντων:

- Διαπροσωπικά
- Πληροφοριακά
- Λήψης αποφάσεων

Είναι ξεκάθαρο λοιπόν ότι η έννοια του management (οργάνωσης και διοίκησης) συνδέεται άμεσα με την αποτελεσματικότητα του Οργανισμού. Ουσιαστικά αποτελεί τη βασική προϋπόθεση για την αποτελεσματική αξιοποίηση των πόρων (συντελεστών παραγωγής) που διαθέτει μια επιχείρηση (οργανισμός) και την επίτευξη των στόχων.

Ενδοεπιχειρησιακά Σεμινάρια

Η EUROCERT πραγματοποιεί ενδοεπιχειρησιακά σεμινάρια προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες ανάγκες κάθε επιχείρησης, ώστε να μπορέσουν να ανταποκριθούν στο νέο κοινωνικό-οικονομικό περιβάλλον. Η διεξαγωγή ενδοεπιχειρησιακών σεμιναρίων λειτουργεί σαν όχημα για την επιτυχία μιας επιχείρησης γιατί:

- α. μέσα από την συνεχή κατάρτιση των στελεχών της μεγιστοποιείται η αξιοποίηση των δυνατοτήτων κάθε εργαζόμενου,
 - β. η ομάδα η οποία παρακολουθεί ένα σεμινάριο αποκτά κοινούς κώδικες επικοινωνίας
- Πλεονεκτήματα της Eurocert:

1. Δυνατότητα υλοποίησης ενδοεπιχειρησιακών σεμιναρίων σε όλη την Ελλάδα και Κύπρο, στις εγκαταστάσεις της Eurocert, στις εγκαταστάσεις της ενδιαφερόμενης επιχείρησης ή σε κατάλληλη αίθουσα.
2. Η επιλογή του εισηγητή γίνεται με βάση την δρα-

- στηριότητα της ενδιαφερόμενης επιχείρησης,
3. Η ύλη του κάθε σεμιναρίου σχεδιάζεται με βάση τις εκπαιδευτικές ανάγκες της κάθε επιχείρησης.
4. Το ωρολόγιο πρόγραμμα προσαρμόζεται στις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε επιχείρησης, εντός ή εκτός ωραρίου.
5. Πραγματοποιείται αμφίδρομη αξιολόγηση από τους συμμετέχοντες και από τον εκπαιδευτή, ο οποίος παραδίδει έκθεση με τα αποτελέσματα της αξιολόγησης στην επιχείρηση.
6. Δίδεται ιδιαίτερη βαρύτητα στην επίλυση αποριών σε ατομικό επίπεδο σύμφωνα με την θέση, ώστε από την επόμενη μέρα ο κάθε συμμετέχων να μπορεί να εφαρμόσει τις γνώσεις του.

Για τον προγραμματισμό ενός ενδοεπιχειρησιακού σεμιναρίου επικοινωνήστε μαζί μας για να σχεδιάσουμε από κοινού το εκπαιδευτικό πρόγραμμα που καλύπτει τις ανάγκες σας και τους στόχους που έχετε θέσει.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

Ποιότητα

- ISO 9001
- EN 15038
- ΕΛΟΤ 1429
- ΕΛΟΤ 1435
- ISO 22716
- ISO 28000
- ISO/IEC 27001

Περιβάλλον

- Κανονισμοί αποχαρακτηρισμού αποβλήτων ΕΚ 715/2013, ΕΚ 333/2011
- Βιοκαύσιμα ISCC
- Επαλήθευση Εκπομπών Αερίων Θερμοκηπίου EU-ETS
- ISO 14064 Αέρια Θερμοκηπίου
- ISO 14001
- EMAS (ΕΚ) 1221/2009

Ενέργεια

- ISO 50001

Ασφάλεια Τροφίμων

- GLOBALGAP-IFA
- GLOBALGAP GRASP
- ISO 22000
- HACCP CODEX ALIMENTARIUS
- AGRO 2.1 & 2.2
- IFS
- ALBERT HEIJN
- ΜΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- ΧΡΥΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
- FSSC 22000

Βιολογικά

- Σύμφωνα με τους Κανονισμούς ΕΚ 834/2007 & ΕΚ 889/2008

Κατάρτιση Ανθρώπινου Δυναμικού

- Marketing
- Benchmarking
- Logistics
- Coaching

Έλεγχοι

- ADR
- Συγκολλητές EN 1090-1 & EN 1090-2
- Έλεγχοι Παιδικών Χαρών και Παιδότοπων

Εργαστήρια

- ISO 17025
- Διεργαστηριακά Σχήματα

Σήμανση CE

- Σήμανση CE Εξοπλισμού υπο Πίεση & Απλών Δοχείων Πίεσης
- Σήμανση CE Δομικών Προϊόντων
- Μηχανές

Υγεία και ασφάλεια

- ISO 39001
- OHSAS 18001

Κοινωνική ευθύνη

- SA 8000

Τα ενδοεπιχειρησιακά σεμινάρια μπορούν να ενταχθούν στο πρόγραμμα του ΛΑΕΚ. Για την εγγραφή μιας επιχείρησης μπορείτε να ενημερωθείτε από την ηλεκτρονική διεύθυνση <http://laek.oaed.gr>, **Πρόγραμμα Επαγγελματικής κατάρτισης εργαζομένων ΛΑΕΚ 0,45% του έτους 2014.**

Οδηγίες και νέα στο χώρο των Πυροσβεστήρων

Αναγνωρισμένες εταιρίες πυροσβεστήρων και τα κέντρα επανελέγχου φιαλών πυροσβεστήρων όσο και το ευρύτερο κοινό που χρησιμοποιεί πυροσβεστήρες, πρέπει να γνωρίζουν πως ακόμα και μετά το μεγάλο χρονικό διάστημα που έχει παρέλθει από την αρχική εφαρμογή της υποχρέωσης για τοποθέτηση δακτυλίων στους πυροσβεστήρες μετά τη συντήρησή τους παρατηρούνται φαινόμενα πλημμελούς συντήρησης αφού μέχρι πρόσφατα παρουσιάστηκε πάλι κρούσμα καταγγελίας στο Υπουργείο Ανάπτυξης.

Θυμίζουμε ότι σύμφωνα με την υπ. Αρ. 15325/871/26-06-2008 εγκύκλιο του Γενικού Γραμματέα Βιομηχανίας, προβλέπεται τοποθέτηση δακτυλίου ελέγχου στο λαιμό των πυροσβεστήρων μετά από κάθε ετήσια συντήρησή τους. Το μέτρο αφορά σε πυροσβεστήρες οι οποίοι υποβάλλονται σε διαδικασίες συντήρησης ή/και αναγόμωσης. Συνεπώς το μέτρο εφαρμόζεται και στις περιπτώσεις που διενεργείται υδραυλική δοκιμή. Ο δακτύλιος θα πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικό συμπαγές, ενιαίο, κυκλικού σχήματος (δίσκος), ο οποίος φέρει στο κέντρο του οπή με σταθερή διάμετρο (η περιφέρειά της εφάπτεται στο λαιμό του κελύφους) που να μην επιτρέπει στο δακτύλιο να μετακινηθεί και να αφαιρεθεί από το κέλυφος του πυροσβεστήρα παρά μόνο στην περίπτωση που το σύνολο των εξαρτημάτων του πώματος-μηχανισμού εκτόξευσης (μανόμετρο, κλείστρο κλπ) αφαιρεθούν τελείως.

Όλοι λοιπόν οφείλουν να ελέγχουν την κατάσταση των δακτυλίων των πυροσβεστήρων που χρησιμοποιούν κατά την παραλαβή τους από τις αναγνωρισμένες εταιρίες. Ο δακτύλιος δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση να μπορεί να εξαχθεί χωρίς να ανοίξει ο πυροσβεστήρας με χρήση ή μη εργαλείου. Επιστούμε την προσοχή όλων ώστε οι δακτύλιοι να μην είναι ούτε ξεχειλωμένοι ούτε κομμένοι και ξανά κολλημένοι διότι σε τέτοια περίπτωση διαπιστώνεται μεν η παράνομη συντήρησή τους αλλά ενδέχεται να μην δύνανται να λειτουργήσουν όπως αναμένεται όταν χρειαστεί.

Επιπλέον είναι καλή πρακτική πλέον η σήμανση με ανεξίτηλο μαρκαδόρο του σιφονικού σωλήνα με το μήνα και το έτος συντήρησης.

Δεν αρκεί πλέον η χρήση του δακτυλίου και της ετικέτας αναγόμωσης. Καθώς δεν είναι εφικτό αυτό να ελέγχεται από τους κοινούς χρήστες, το επισημαίνουμε ως απαίτηση προς τις αναγνωρισμένες εταιρίες ώστε να το εφαρμόζουν. Αν και το μέτρο αυτό δεν έχει γίνει επίσημο ακόμη με νομοθεσία, πρόκειται να περιληφθεί στη νέα έκδοση της νομοθεσίας που θα αντικαταστήσει την υπάρχουσα. Η σήμανση του σιφονικού σωλήνα διασφαλίζει περισσότερο τις ίδιες τις αναγνωρισμένες εταιρίες έναντι κακόβουλης δολιοφθοράς.

Όλοι θα πρέπει επίσης να γνωρίζουν ότι το πάχος του ελάσματος των πυροσβεστήρων είναι σχετικά μικρό, ειδικά στους ξηράς κόνεως και αφρού. Ως εκ τούτου, η σήμανση των πυροσβεστήρων κατά τον επανελέγχό τους με υδραυλική δοκιμή θα πρέπει να γίνεται με προσοχή ώστε να μην πληγώνεται το κέλυφος του πυροσβεστήρα καθώς η ενέργεια αυτή μπορεί να τον πληγώσει ανεπανόρθωτα ή/και να του προκαλέσει φθορά που θα τον καταστήσει ακατάλληλο για χρήση σε σύντομο χρονικό διάστημα. Σε κάθε περίπτωση αποφεύγεται η σφράγιση πλησίον συγκόλλησης.

Τέλος, επισημαίνουμε ότι οι αναγνωρισμένες εταιρίες και τα κέντρα επανελέγχου φιαλών που διενεργούν δοκιμές σε πυροσβεστήρες οφείλουν να διαθέτουν διακριβωμένο ροπόκλειδο για τη σύσφιξη του κλείστρου κάθε φορά που ο πυροσβεστήρας έχει υποστεί εργασίες συντήρησης ή/και αναγόμωσης ή/και επανελέγχου. Η ροπή δίδεται από τους κατασκευαστές των πυροσβεστήρων. Η διαδικασία αυτή διασφαλίζει τις αναγνωρισμένες εταιρίες ως προς την ορθή συντήρηση έναντι κατασκευαστικών σφαλμάτων που θα μπορούσαν να θέσουν τους πυροσβεστήρες σε μη λειτουργική κατάσταση.

Η EUROCERT A.E. είναι διαπιστευμένη για την πιστοποίηση και την εποπτεία κανονισμών για αναγνωρισμένες εταιρίες αναγόμωσης και συντήρησης πυροσβεστήρων και για κέντρα επανελέγχου φιαλών με ή/και άνευ ραφής σύμφωνα με την οδηγία 2010/35/EE (NB1128) και την Υ.Α. 14165/Φ.17.4/1993. Η EUROCERT είναι επίσης διαπιστευμένη για έλεγχο εισαγόμενων από τρίτες χώρες παρτίδες πυροσβεστήρων.



Ελλα-δικα μας: Το νέο σήμα πιστοποίησης της ελληνικότητας της εταιρείας σας και των προϊόντων σας.

Το σήμα «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» δημιουργήθηκε για την πιστοποίηση επιχειρήσεων που πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και ποιοτικά χαρακτηριστικά. Μια εταιρία λαμβάνει την πιστοποίηση αν είναι ελληνικής ιδιοκτησίας, παράγει ελληνικά προϊόντα, έχει την έδρα της στην Ελλάδα, απασχολεί Ελληνικό εργατικό δυναμικό και έχει ενεργή κοινωνική δράση συνεισφέροντας με τον τρόπο αυτό τόσο στην ενίσχυση της ελληνικής οικονομίας αλλά και της κοινωνίας. Το σήμα προάγει, παράλληλα, την επιχειρηματική αριστεία μέσα από κριτήρια ορθής επιχειρηματικότητας, που θα πρέπει να πληρούνται για την απονομή του.

Το «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» στοχεύει

- Στο να προσφέρει την ορθή γνώση για την Ελληνικότητα κάθε προϊόντος που κυκλοφορεί στα Ελληνικά ράφια, καθώς υπάρχουν μετρήσιμα και αντικειμενικά κριτήρια για την πιστοποίηση αυτού.
- Στην ομοιόμορφη αποτύπωση της ένδειξης που εκφράζει την ελληνικότητα ενός προϊόντος.
- Στο να προάγει υψηλής ποιότητας επιχειρηματικότητα και να ωθήσει προς αυτήν τις Ελληνικές επιχειρήσεις.

Παράλληλα, το σήμα απευθύνεται:

- σε όλες τις επιχειρήσεις ευρείας κατανάλω-

σης που έχουν παρουσία στο ράφι του Ελληνικού Λιανεμπορίου (Super Market), ανεξαρτήτως μεγέθους ή αντικειμένου εργασιών

- σε επιχειρήσεις με διάθεση και ουσιαστική θέληση για διατήρηση της ιδιοκτησίας τους στην Ελλάδα σε ένα δύσκολο οικονομικό και πολιτικό περιβάλλον
- σε όσες επιχειρήσεις αποσκοπούν στη βελτιστοποίηση των διαδικασιών λειτουργίας τους και στην ενίσχυση των δράσεων κοινωνικής ευθύνης.



Η διαδικασία πιστοποίησης που ακολουθείται για την απονομή του σήματος «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» στην επιχείρηση περιλαμβάνει τις παρακάτω ενέργειες:

- Η ενδιαφερόμενη επιχείρηση θα πρέπει να υποβάλλει αίτηση Πιστοποίησης στην EUROCERT, η οποία θα συνοδεύεται από όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά
- Η EUROCERT ορίζει ομάδα επιθεώρησης και διενεργεί επιτόπια αξιολόγηση στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης
- Εφόσον δεν υπάρχουν αποκλίσεις, τότε η EUROCERT εκδίδει το Πιστοποιητικό, με ταυτόχρονη ενημέρωση της ιστοσελίδας.

Αναλυτικές πληροφορίες βρίσκονται στο διαδικτυακό τόπο του «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» <http://www.ella-dikamas.gr/>.



Τρόφιμα, Ασβέστιο: Τι πρέπει να γνωρίζετε

Η απορρόφηση του ασβεστίου από την τροφή εξαρτάται από παράγοντες όπως οι ανάγκες του οργανισμού, το είδος της τροφής ή την κατάσταση του εντέρου.

Εγκυμοσύνη και ασβέστιο: Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης ο οργανισμός της μητέρας αυξάνει την απορρόφηση του ασβεστίου και μειώνει την αποβολή του λόγω των αυξημένων απαιτήσεων.

Ασβέστιο και γαλακτοκομικά: Τα γαλακτοκομικά και ιδιαίτερα το γάλα και το γιαούρτι περιέχουν φυσικά συστατικά όπως η λακτόζη και οι λακτοφερίνες που διευκολύνουν την απορρόφηση του ασβεστίου.

Βιταμίνη D και ασβέστιο: Η βιταμίνη D είναι απαραίτητη για την απορρόφηση του και την εναπόθεσή του στα οστά. Το μεγαλύτερο ποσοστό της παράγεται κάτω από το δέρμα κατά τη διάρκεια έκθεσής του στην ηλιακή ακτινοβολία. Διαφορετικά μπορούμε να βρούμε σε ψάρια και σε εμπλουτισμένα τρόφιμα. Αν θέλετε λοιπόν να εκμεταλλευτείτε έξυπνα το ασβέστιο που προσλαμβάνετε από τα γαλακτοκομικά φροντίστε να εκθέτετε τα χέρια, το πρόσωπο και το στέρνος σας 10 λεπτά καθημερινά στον ήλιο ή να συνδυάζεται στο πρωινό σας ένα ποτήρι γάλα με μια φέτα ψωμί με μαργαρίνη ή κάποιο άλλο τρόφιμο εμπλουτισμένο με βιταμίνη D.

Σίδηρος και ασβέστιο: Η παρουσία του ασβεστίου μειώνει την απορρόφηση του σιδήρου των τροφίμων. Αν έχετε λοιπόν αυξημένες ανάγκες σε σίδηρο, φροντίστε να τρώτε σε διαφορετικά γεύματα το κρέας και τα γαλακτοκομικά.

Φυτικά τρόφιμα και ασβέστιο: Τρόφιμα όπως τα ολικής άλεσης δημητριακά, οι ξηροί καρποί και τα όσπρια περιέχουν φυτικά οξέα που φαίνεται να εμποδίζουν την απορρόφηση του ασβεστίου.

Αντίστοιχα τρόφιμα όπως το σπανάκι, το σέλινο, τα παντζάρια, το κακάο ή το τσάι περιέχουν, οξαλοξικά οξέα, συστατικά που επίσης φαίνεται να εμποδίζουν την απορρόφηση του ασβεστίου. Ωστόσο, όπως φαίνεται από έρευνες όταν η ποσότητα φυτικών και οξαλοξικών οξέων είναι μικρή στα τρόφιμα αυτά, τότε η απορρόφηση του ασβεστίου επηρεάζεται ελάχιστα. Φροντίστε να καταναλώνεται μικρές ποσότητες από τα παραπάνω τρόφιμα μαζί με τα γαλακτοκομικά σας.

Μαγνήσιο και ασβέστιο: Δυο μέταλλα που ανταγωνίζονται το ένα το άλλο κατά τη διάρκεια της απορρόφησης τους. Φροντίστε λοιπόν όταν παίρνετε κάποιο συμπλήρωμα μαγνησίου να κρατάτε τα γαλακτοκομικά για άλλο γεύμα.

Πρωτεΐνες

Σε περιόδους που καταναλώνεται ελάχιστα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (νηστεία, χορτοφαγία), οι περισσότερες πρωτεΐνες προέρχονται από φυτικής προέλευσης τρόφιμα όπως όσπρια, δημητριακά ή ξηρούς καρπούς. Μπορείτε να αναβαθμίσετε τις πρωτεΐνες των φυτικών τροφίμων συνδυάζοντάς τα με γαλακτοκομικά. Ρύζι με φακές και γιαούρτι ή ζυμαρικά ολικής άλεσης με σάλτσα γιαουρτιού αποτελούν σημαντικές επιλογές.

Παστερίωση

Η παστερίωση είναι μια διαδικασία κατά την οποία το γάλα θερμαίνεται στους 72-75°C για 15-30 δευτερόλεπτα με σκοπό την καταστροφή παθογόνων μικροοργανισμών που βρίσκονται στο γάλα. Η παστερίωση επηρεάζει ελάχιστα τη θρεπτική αξία του γάλακτος αφήνοντας τα μέταλλα (ασβέστιο, μαγνήσιο, φώσφορο), τις πρωτεΐνες και τους υδατάνθρακες αναλλοίωτα.



Έχετε δοκιμάσει φρέσκο γάλα από τους νέους αυτόματους πωλητές (ATM) φρέσκου γάλακτος; Η Eurocert πιστοποιεί με **ISO 22000:2005** την λειτουργία των ATM του συνεταιρισμού ΘΕΣ ΓΑΛΑ.

Ο συνεταιρισμός ΘΕΣ ΓΑΛΑ αποτελεί τον 1ο πρότυπο παραγωγικό συνεταιρισμό αγελαδινού γάλακτος που ιδρύθηκε το 2010 στη χώρα μας με έδρα τη Λάρισα, χάρις στο όραμα και τις συνεχείς προσπάθειες μιας ομάδας αγελαδοτρόφων γαλακτοπαραγωγών.

Ο συνεταιρισμός ΘΕΣ-γαλα-Πιές διαθέτει καθημερινά στους έλληνες καταναλωτές φρέσκο παστεριωμένο γάλα ημέρας, το οποίο συλλέγεται από τις φάρμες 102 παραγωγών της Λάρισας, παστεριώνεται σε σύγχρονες και πιστοποιημένες εγκαταστάσεις και φτάνει άμεσα στις δεξαμενές των αυτόματων μηχανών εμφιάλωσης γάλακτος. Πρό-



κειται για ένα κλειστό κύκλωμα όπου το γάλα δεν έρχεται σε επαφή με το περιβάλλον ενώ καταπονείται ελάχιστα κρατώντας το μέγιστο των θρεπτικών του συστατικών.



Από την ίδρυση της μέχρι και σήμερα η EUROCERT προσφέρει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας τροφίμων. Είναι διαπιστευμένη από το Ε.Σ.Υ.Δ και το UKAS για τις πιστοποιήσεις που παρέχει: GLOBALGAP IFA, AGRO 2, ISO22000, FSSC 22000, IFS, πιστοποίηση Βιολογικών Προϊόντων κ.α'.

Βιολογικά προϊόντα με την σφραγίδα της Eurocert

Η ανάπτυξη της αγοράς καθοδηγείται κυρίως από τις μεταβαλλόμενες προτιμήσεις των καταναλωτών. Οι καταναλωτές τα τελευταία χρόνια είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί στην επιλογή των τροφίμων και αναζητούν προϊόντα χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων, όπου εφαρμόζεται σύστημα ιχνηλασιμότητας. Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, μονόδρομος πλέον για τον νευραλγικό χώρο του τομέα των τροφίμων και την αύξηση των ευκαιριών τους στην αγορά, αποτελούν τα συστήματα ελέγχου και πιστοποίησης προϊόντων, καθώς παρέχουν τις απαραίτητες εγγυήσεις στους καταναλωτές για τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο παραγωγής.

Επίσης δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι για την ανάπτυξη ή τη διαμόρφωση ενός αγοραστικού κοινού απαιτείται ισχυρή εκστρατεία ενημέρωσης και διαφήμισης για τα «οφέλη» κατανάλωσης προϊόντων που έχουν παραχθεί με πιστοποιημένες μεθόδους παραγωγής. Πρέπει να αποτυπωθούν στη συνείδηση του καταναλωτή τα πλεονεκτήματα των πιστοποιημένων-ποιοτικών τροφίμων όσον αφορά τη διατροφική τους αξία, τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, τα θρεπτικά τους στοιχεία, το άρωμα και τη γεύση τους, καθώς και τα πλεονεκτήματα που

αποκτούν από την πιστοποίηση, όπως είναι ο έλεγχος της ασφάλειάς τους σε όλα τα στάδια παραγωγής και η συμμόρφωσή τους με την εθνική και την κοινοτική νομοθεσία.

Η Eurocert ΑΕ, από τη στιγμή της λειτουργίας της προσπαθεί να αφογκραστεί τις απαιτήσεις της αγοράς και να προσφέρει στους πελάτες της, την προστιθέμενη αξία, που μόνο η

πιστοποίηση μπορεί να προσδώσει σε ένα προϊόν, γι' αυτό και είναι διαπιστευμένη σε ένα ευρύ φάσμα προαιρετικών συστημάτων πιστοποίησης που χρησιμοποιούνται στην πρωτογενή και δευτερογενή

παραγωγή και διαφέρουν σημαντικά ως προς τους στόχους, το πεδίο εφαρμογής, τα πλεονεκτήματα και τους περιορισμούς τους.

Με την επέκταση της δραστηριότητάς μας και στην πιστοποίηση των Βιολογικών Προϊόντων (GR-BIO-17) παρέχουμε πλέον ένα πλήρες και ολοκληρωμένο πακέτο υπηρεσιών πιστοποίησης σε εταιρείες και παραγωγούς, που δραστηριοποιούνται στον τομέα των τροφίμων.

Η παροχή υπηρεσιών ελέγχου και πιστοποίησης στους πελάτες μας με σύντομες, αξιόπιστες και αποτελεσματικές διαδικασίες, εγγυώνται πραγματική προστιθέμενη αξία στα προϊόντα τους.





Η εταιρεία ΜΟΡΝΟΣ ΑΕ είναι μία από τις σημαντικότερες Ελληνικές εταιρείες παραγωγής υλικών συσκευασίας. Ιδρύθηκε το 1991 και το εργοστάσιο της στη Θήβα αποπερατώθηκε το 1996. Έχει υποκατάστημα στην Κύπρο (Morpack Cyprus) και εργοστάσιο στην Αλβανία (Morpack Albania).

Δραστηριοποιείται στους ακόλουθους τομείς:

- Εύκαμπτη συσκευασία (Flexible packaging)
 - ο Παραγωγή φουσητού φιλμ πολυαιθυλενίου (Blown film Extrusion)
 - ο Εκτυπώσεις Βαθουτυπίας (μέχρι 10 χρώματα) και Φλεξογραφίας (μέχρι 8 χρώματα)
 - ο Παραγωγή πολυστρωματικών φιλμς δύο και τριών στρωμάτων (Laminates)
 - ο Παραγωγή σακκουλών και ρολλών αυτομάτου συσκευασίας
 - ο Παραγωγή Sleeves (για φιάλες και κύπελλα) και πωμάτων αλουμινίου για κύπελλα
- Στερεά συσκευασία (Rigid packaging)
 - ο Παραγωγή κυπέλλων / πωμάτων με τις μεθόδους Thermoforming και Injection moulding
 - ο Διακόσμηση κυπέλλων/πωμάτων με
 - Εκτύπωση Dry Offset (μέχρι 8χρώματα)
 - IML (Injection Moulded Labelled)
 - Αυτοκόλλητες ετικέτες
 - Sleeves
 - ο Παραγωγή εκτυπωμένων κιβωτιών φιαλών
 - ο Παραγωγή βαρελιών / μπιτονιών (blow moulding)
- Χάρτινη συσκευασία
 - ο Παραγωγή εκτυπωμένων κουτιών / κυπέλλων
 - Εκτύπωση Wet offset (μέχρι 6 χρώματα)
 - Χρυσοτυπία / Hot foil stamping /
 - ο Παραγωγή εκτυπωμένων πολυστρωματικών κουτιών
 - ο Παραγωγή εκτυπωμένων κουτιών σε συνδυασμό με την γραφή Braille
 - ο Παραγωγή εκτυπωμένων ετικετών

Είναι πιστοποιημένη κατά:

- ISO 9001/2008.
- ISO 14001/2004
- BRC/IoP (British Retail Consortium / Institute of Packaging)
- IMS/FDA (USA Interstate Milk Shippers / Food & Drug Administration)
- OHSAS 18001/2007

Τα προϊόντα μας προορίζονται για άμεση επαφή με τα τρόφιμα και είναι σύμφωνα με τις Κοινοτικές Οδηγίες

- 1935/2004/EC
- 2023/2006/EC (Ορθή Βιομηχανική Πρακτική)
- 10/2011/ EC

Διαθέτει εξειδικευμένο τμήμα Prepress ,το οποίο συνεργαζόμενο με τα τμήματα Marketing των πελατών μας και τις διαφημιστικές εταιρείες παρέχει σημαντικό συγκριτικό πλεονέκτημα και ευελιξία στην εμφάνιση των προϊόντων.

Έχει συνεχώς αυξανόμενη παρουσία στην Ελληνική αγορά και εξαγωγικές δραστηριότητες στην Ευρώπη και Αφρική.

Ο στόχος της εταιρείας είναι η ανάπτυξη προϊόντων προσαρμοσμένων στις ειδικές απαιτήσεις των πελατών της

Το εξειδικευμένο προσωπικό μας προσδιορίζει τις ειδικές απαιτήσεις των εφαρμογών των πελατών μας και προτείνει αφ' ενός μεν την πλέον αποτελεσματική από απόψεως κόστους λύση αφ' ετέρου δε αυτήν που προσδίδει την υψηλότερη προστιθέμενη αξία στο προϊόν του.

Η ανάπτυξη των προϊόντων μας έχει γνώμονα την μικρότερη δυνατή περιβαλλοντική επίπτωση και η συγκέντρωση των εκπεμπόμενων ρύπων (οργανικές πτητικές ενώσεις) είναι μικρότερη των 10 mgC/Nm³ (με όριο της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, 1999/13/EC, τα 20 mgC/Nm³) Στην εταιρεία μας λειτουργεί εγκατάσταση καύσης διαλυτών (RTO).

Το πελατολόγιο μας περιλαμβάνει όλες τις μεγάλες Ελληνικές και Πολυεθνικές εταιρείες τροφίμων, ειδών ατομικής υγιεινής και φαρμάκων:

ΦΑΓΕ, ΚΡΙΚΡΙ, VIVARTIA, ALGIDA, ΕΒΓΑ, HEINEKEN, COCA COLA, ELBISCO, ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΝ, UNILEVER, HQF, ION, ΜΥΘΟΣ, ΝΕΣΤΛΕ, ΝΟΥΝΟΥ, ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ, ΜΕΓΑ, BOEHRINGER INGELHEIM



ΤΕΤΡΑΜΗΝΗ ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ - ΤΕΥΧΟΣ Νο 23 - 2014

EUROCERT: ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΩΝ Α.Ε.

Χλόης 89 & Λυκοβρύσεως, 14452 Μεταμόρφωση
Τηλ.: 210 62 52 495 & 62 53 927, Fax: 210 62 03 018, www.eurocert.gr

Υπεύθυνος Έκδοσης: Νόρα Άντερσον e-mail: nanderson@eurocert.gr

Σχεδιασμός & Παραγωγή: Καρανάσης Ιωάννης - Τηλ.: 210 2614087

Αν θέλετε να προβληθείτε ή να δημοσιεύσουμε κάποιο άρθρο σας, επικοινωνήστε μαζί μας, sovarda@eurocert.gr