

Περιεχόμενα Εγχειριδίου
«Κανόνες Ψυχρής Εφοδιαστικής Αλυσίδας για νωπά Αλιεύματα»

Περιεχόμενα

.....Πρόλογος.....

1. ΓΕΝΙΚΑ.....

2. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΣΕ ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ.....

2.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

2.2 Η ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΥΤΟΛΥΣΗΣ ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ.....

2.3 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ.....

2.4 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΟΞΕΙΔΩΣΗ (ΤΑΓΓΙΣΜΑ) ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ.....

3. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ.....

4. ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.....

4.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

4.2 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ.....

4.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΡΟΨΥΞΗΣ ΨΑΡΙΩΝ.....

4.3.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

4.3.2 ΠΡΟΨΥΞΗ ΨΑΡΙΩΝ ΜΕ ΠΑΓΟ.....

4.3.3 ΠΡΟΨΥΞΗ ΨΑΡΙΩΝ ΜΕ ΝΕΡΟ.....

4.3.4 ΠΡΟΨΥΞΗ ΨΑΡΙΩΝ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΟΥ «ΥΓΡΟΥ ΠΑΓΟΥ».....

4.3.5 ΠΡΟΨΥΞΗ ΜΕ ΑΕΡΑ.....

5. Η ΨΥΚΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ.....

6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΨΑΡΙΩΝ.....

6.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

6.2 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΡΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑΣ ΣΕ ΨΑΡΙΑ.....

6.3 ΑΥΞΗΣΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΕΛΑΦΡΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.....

7. Η ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ.....

7.1 ΓΕΝΙΚΑ.....

7.2	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΨΑΡΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΑΛΙΕΙΑΣ
7.3	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΝΩΠΩΝ ΨΑΡΙΩΝ.....
8.	ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΩΠΩΝ ΨΑΡΙΩΝ.....
8.1	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΦΡΕΣΚΑΔΑΣ
	Μέθοδοι που βασίζονται στις αισθήσεις
	Βιοχημικές και χημικές μέθοδοι.....
	Φυσικές μέθοδοι.....
	Μικροβιολογικές μέθοδοι
8.2	Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΟΥ ΔΕΙΚΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (QUALITY INDEX METHOD)
9.	ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ
10.	ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ
10.1	ΓΕΝΙΚΑ.....
10.2	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΤΑ ΨΑΡΙΑ
	10.2.1 ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP.....
	10.2.2 ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP
11.	ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΝΩΠΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ – ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ.....
11.1	ΘΑΛΑΜΟΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΔΙΠΛΑ ΑΠΟ ΘΑΛΑΜΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΝΩΠΩΝ ΨΑΡΙΩΝ.....
11.2	ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΨΑΡΙΑ.....
11.3	ΧΡΗΣΗ ΠΑΓΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΨΑΡΙΩΝ
11.4	ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΨΑΡΙΩΝ ΜΕ ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ
11.5	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ.....
11.6	ΟΣΜΗ ΨΑΡΙΟΥ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ.....
Επίλογος.....
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 : ΑΡΘΡΟ 18 ΝΟΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 178/2002 ΠΕΡΙ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 : ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΕ ΑΛΙΕΥΤΙΚΟ ΣΚΑΦΟΣ
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 : ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 : ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΓΙΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 : ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ HACCP ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΑ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗΣ ΨΑΡΙΩΝ	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 : ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ...	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 : ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ, ΧΗΜΙΚΟΙ, ΦΥΣΙΚΟΙ), ΠΟΥ ΕΙΤΕ ΠΡΟΫΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ, ΕΙΤΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΛΙΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 : ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 853 / 2004	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 9 : ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 853 / 2004/ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ / ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ / ΤΜΗΜΑ VΙΙΙ: ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 10 : Η ΟΞΕΙΔΩΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΤΑΓΓΙΣΜΑ)	
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	