

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΔΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΔΕΙ (ΠΕΓΑ)

«Οι σύγχρονες τεχνικές βιο-ανάλυσης στην υγεία, τη γεωργία, το περιβάλλον και τη διατροφή»



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



Ιχνηλασιμότητα στην Κορινθιακή Σταφίδα

Βάϊος Θ. Καραθάνος
Χημικός Μηχανικός

Μανώλης Ζαμπετάκης
Μηχανικός Πληροφορικής

ΘΕΜΑΤΑ

- Κορινθιακή σταφίδα (πληροφοριακά)
- Ιχνηλασιμότητα στη σταφίδα
- Προηγούμενος-νέος τρόπος μεταφοράς & αποθήκευσης σταφίδας
- Διαχείριση α' ύλης σταφίδας
- Διαδικασία παραγωγής
- Πλεονεκτήματα, προβλήματα, κόστος ιχνηλασιμότητας
- Προοπτική, επέκταση συστήματος

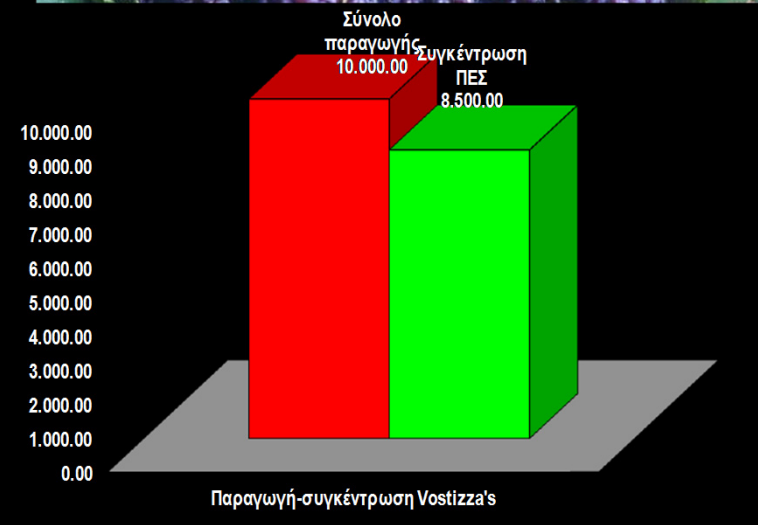
Κορινθιακή σταφίδα (Vostizza)

- Μαύρη κορινθιακή σταφίδα με πολύ μεγάλη παράδοση κατανάλωσης στη Βόρεια Ευρώπη, εδώ και αιώνες
- Παράγεται αποκλειστικά στην Αιγιάλεια (Βοστίτσα) και είναι χαρακτηρισμένη ως ΠΟΠ
- Απολαμβάνει συνήθως τιμές έως 20% ακριβώτερες από άλλες κορινθιακές σταφίδες και έως και 100% ακριβώτερες από άλλα ξηρά προϊόντα αμπέλου (dried vine fruits) (Σουλτανίνα, raisins)



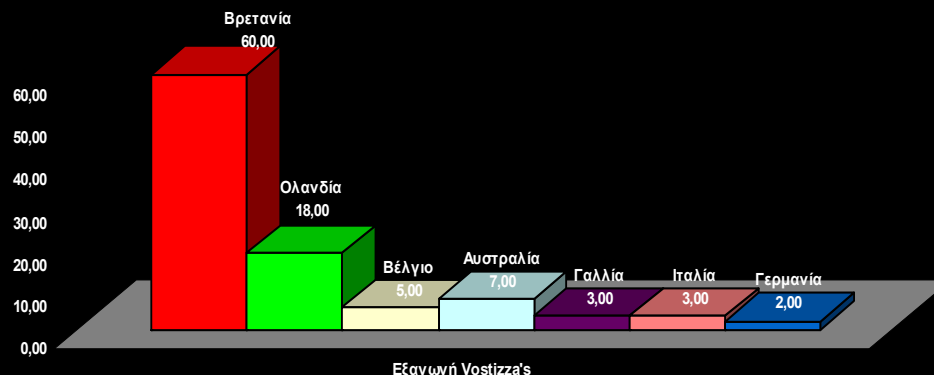
Κορινθιακή σταφίδα (Vostizza)

- Η κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται από μικροκαλλιεργητές (5-40 στρέμματα)
- Υπάρχουν περίπου 3.000 ενεργοί καλλιεργητές στην Ομάδα Παραγωγών της Παναγιαλείου Ε.Σ.
- Καλλιέργεια 36.000 στρεμμάτων στην ημιορεινή και ορεινή Αιγιάλεια
- Παραγωγή 10.000 τόννων ξηρής σταφίδας ετησίως, από τους οποίους οι 8.500 τόνοι συγκεντρώνονται από την Παναγιαλίο Ένωση Συνεταιρισμών (500 τόνοι βιολογική σταφίδα)



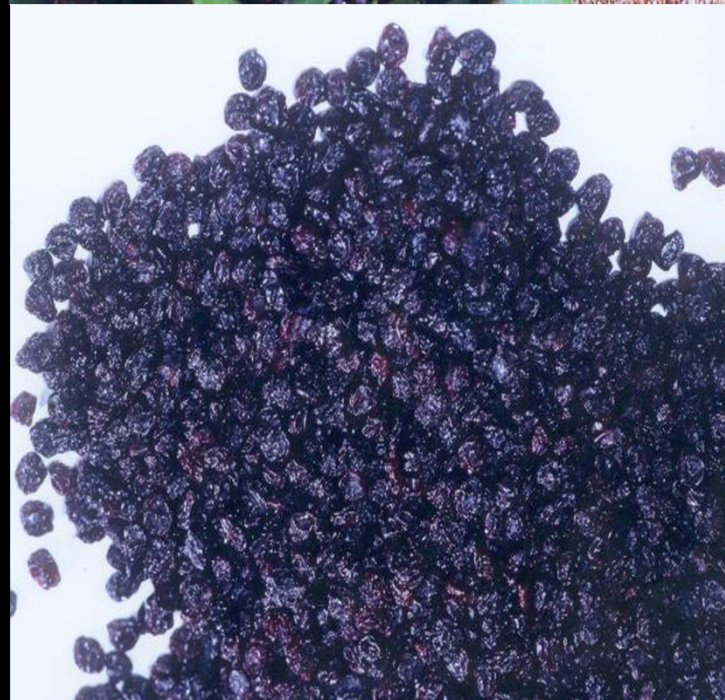
Κορινθιακή σταφίδα (Vostizza)

- Στο Αίγιο συγκεντρώνεται το 55% περίπου της Κορινθιακής σταφίδας ή περίπου το 2% της παγκόσμιας παραγωγής σταφίδων. Πάνω από τη μισή ποσότητα είναι ΠΟΠ Βοστίτσα
- Το σύνολο, σχεδόν, της παραγωγής εξάγεται στη Μεγ. Βρετανία (60%), Ολλανδία (18%), Βέλγιο (5%), Αυστραλία (7%), Γαλλία (3%), Ιταλία (3%), Γερμανία (2%)
- Λόγω του υψηλού κόστους του προϊόντος οι πελάτες συνήθως είναι οι πλέον επώνυμοι-ποιοτικοί της αγοράς με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας
- Πελάτες είναι μεγάλες σοκολοταβιομηχανίες, βιομηχανίες μπισκότων, δημητριακών πρωϊνού, αρτοβιομηχανίες, αλυσίδες εμπορίας



Ιχνηλασιμότητα στη Σταφίδα

- Η ιχνηλασιμότητα στη σταφίδα ζητήθηκε αρχικά από μεγάλη αλυσίδα τροφίμων της Μεγ. Βρετανίας ενώ παράλληλα απαιτείτο πλήρης ιχνηλασιμότητα στα βιολογικά προϊόντα της εταιρείας.
- Η σταφίδα προστατεύεται-επιδοτείται από την ΕΕ, της οποίας οι κανονισμοί εμμέσως επιβάλλουν τη διαδικασία.
- Η πρώτη εφαρμογή του συστήματος έγινε το 2000 και επιδείχθηκε στους πελάτες το 2002.
- Σήμερα υπάρχει ιχνηλασιμότητα για το σύνολο, σχεδόν, της παραγωγής
- Η εφαρμογή αφορά σε ιχνηλασιμότητα από το χωράφι-παραγωγό έως την τελική συσκευασία



Προηγούμενος και νέος τρόπος μεταφοράς και αποθήκευσης της σταφίδας

πριν



Σε σάκους, άδειασμα στο έδαφος και χύδην αποθήκευση.

- Μεγάλα προβλήματα υγιεινής, διαχείρισης προϊόντος και αποθηκών, απώλεια ιχνηλασιμότητας

μετά

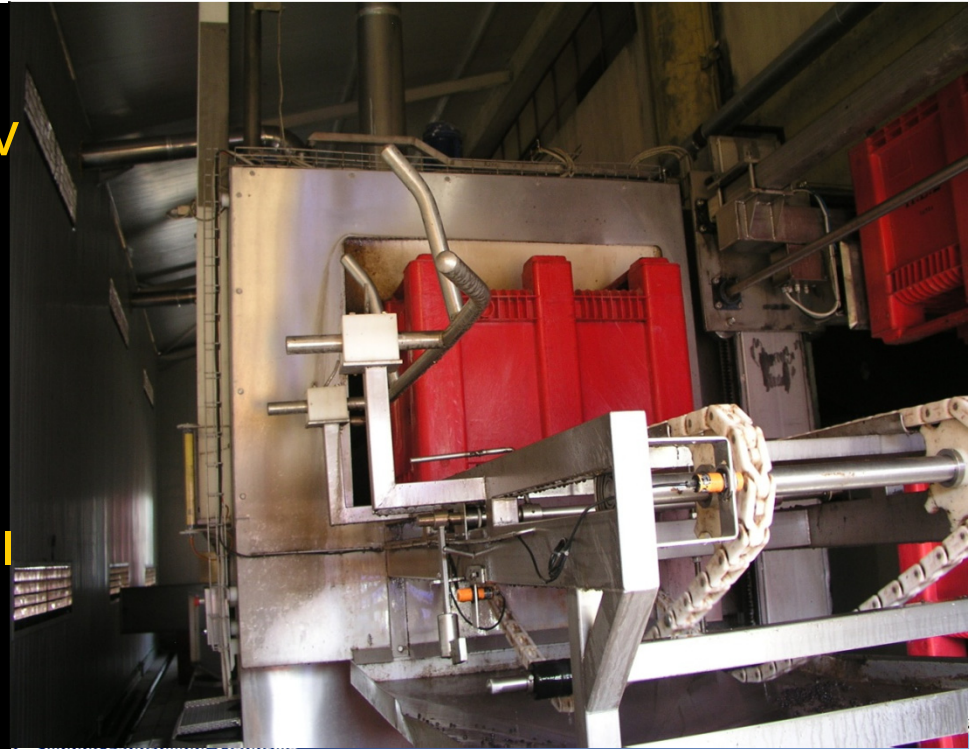


Σε παλετοκιβώτια 350-400 kg καθαρού βάρους. Επένδυση περίπου 3,5 εκατ. € (1998-2001)

- Καλή έως άριστη ανταπόκριση των παραγωγών
- Άριστες συνθήκες υγιεινής, και έλεγχος του προϊόντος
- Πλήρης ιχνηλασιμότητα όλων των παρτίδων

Διαχείριση α' ύλης σταφίδας

- Αυτοματοποιημένη διαδικασία πλυσίματος των παλετοκιβωτίων πριν την παράδοσή τους προς χρήση.
- Παράδοση του άδειου, καθαρού παλετοκιβωτίου:
 - Καταγραφή του παραγωγού και των σειριακών αριθμών των παλ/βωτίων που παρέλαβε
 - Δημιουργείται αυστηρή σχέση συσχέτισης S/N παλ/βωτίου - παραγωγού μέχρι και την ανάλωση του και με πλήρη ιστορικότητα



Φορμά ενημέρωσης κινήσεων

Αρ.Παραστατικού: 3 ΔΠΥΣ 5
 Κωδικός Παραγωγού: 10282 ... ΚΑΜΙΤΣΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ του ΕΥΘΥΜΙΟΥ
 Α 845331 ΣΕΛΙΑΝΙΤΙΚΑ Α 845331
 Ημερομηνία: 31/08/2005 Ώρα: 10:00
 Αποθήκη: 001 ... ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΗ

Α/Α	Συσκευασία		Ποσοτική ανάλυση		S/N	Χρέωση	Πίστωση
	Συστ	Περιγραφή	Σειριακός αριθμός	Χρεωθεί			
0	003	ΠΑΛΕΤΟΚΙΒΩΤΙΑ	013180	1	006027	1	
0	003	ΠΑΛΕΤΟΚΙΒΩΤΙΑ	005570	1	005570	1	
0	003	ΠΑΛΕΤΟΚΙΒΩΤΙΑ	006027	1	013180	1	
					006491	1	
					006027		1
					013180		1
					006491		1
					005570		1
					020088	1	
					004464	1	
					004464		1
					020088		1
					014117		1
					003624		1

3 0 8 8

Διαχείριση α' ύλης σταφίδας

Στην παραλαβή α' ύλης (1-5 μέρες αργότερα) :

- Ο παραγωγός εισκομίζει την α' ύλη αποθηκευμένη στα παλετοκιβώτια.
- Σε κάθε παλετοκιβώτιο αφού αρχικά αδειάζεται η α' ύλη σε ειδικό ιμάντα (κοσκίνα) γίνεται ποιοτικός έλεγχος και στη συνέχεια επανατοποθετείται σε αυτό η α' ύλη.
Καταγράφονται:



Διαχείριση α' ύλης σταφίδας

- Ο παραγωγός και οι σειριακοί αριθμοί των παλετοκιβωτίων α' ύλης.
- Η περιοχή προέλευσης α' ύλης.
- Ποσοτικά στοιχεία (καθαρό βάρος, χρεοπίστωση παλετ/τίων κλπ).
- Θέση στην αποθήκη (logistics)

Φόρμα Ενημέρωσης Κινήσεων

Αρ.Παραστατικού: 1 ΔΠΠ 2 Ημερομηνία: 1/09/2005 Ώρα: 11:16

Κωδικός Παραγωγού: 10282 ΚΑΜΙΤΖΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ του ΕΥΘΥΜΙΟΥ
Λ 845331 ΣΕΛΙΑΝΙΤΙΚΑ Λ 845331

Αποθήκη: 001 ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΗ

Αλλαγή Εγγραφής

Προϊόν: 2 ΗΛΙΟΣ
Συσκευασία: 003 ΠΑΛΕΤΟΚΙΒΩΤΙΑ

Ποσότητα: 2
Πρώτη ζύγιση: 0
Δεύτερη ζύγιση: 0
Μικτό Βάρος: 872
Απόβρα: 76
Φύρα: 0
Καθαρό βάρος: 796
Τιμοκατάλογος: 0
Τμή Μονάδος: 0,00000
Αξία: 0,00

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΛΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ποσότητα	Είναι άδεια	S/N	Καθαρό Βάρος
1	0	013180	439
1	0	006027	433

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Κωδ.	Περιγραφή	Ποσ.	ΑΡΙΘΜ.ΤΙΜΗ	Αιφαιριθμητική
1	ΥΓΡΑΣΙΑ	2	14,0	14.ΚΑΝΟΝΙΚΗ
2	ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ	2	0,0	0.ΚΑΝΟΝΙΚΑ
3	ΜΕΓΕΘΟΣ ΡΩΓΩΝ	2	0,0	0.ΚΑΝΟΝΙΚΟ
4	ΓΕΝΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ	2	0,0	0.ΚΑΛΗ
5	ΧΡΩΜΑ	2	0,0	0.ΚΑΛΟ [ΣΚΟΥΡΟ]

Φόρμα Ενημέρωσης Δήλωσης

Κωδικός Καλλιέργειας: 1005 Κατάσταση: OK

Παραγωγός: 10282 ΚΑΜΙΤΖΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ του ΕΥΘΥΜΙΟΥ Κωδ.Καλλιερητή: 1311530349

Δημ.Διαμέρισμα: 14 Τ.Κ.: 251 00

Διεύθυνση: ΣΕΛΙΑΝΙΤΙΚΑ Προσδ/νη Παραγωγή: 3,150

Συνεταιρισμός: 103 ΜΕΡΤΩΙ Μέση Απόδοση: 210

Σημειώσεις: 5 ΣΤΡ. 1η ΔΟΣΗ 2004

Κωδικός	Κωδ. GIS	Ανελ. Κωδ.	Δημ. Διαμέρισμα	Τοποθεσία	Ιδιότητα	Εκτασ.Ενοστά.Ετος	ΟΡΙΑ Δημ. Δ%	Τύπος Καλλ/γείας	Περιγραφή			
1005	3252347570201	0	35	ΤΟΥΜΠΑ	ΑΛΥΓΑΡΙΕΣ	5,00	0	1938	105	0	1	ΚΟΡΙΝΘΙΑ
1005	3252347570210	0	35	ΤΟΥΜΠΑ	ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ	8,00	0	1940	105	0	1	ΚΟΡΙΝΘΙΑ
1005	3252347889102	0	35	ΤΟΥΜΠΑ	ΑΛΩΝΙΑ	2,00	0	1930	105	0	1	ΚΟΡΙΝΘΙΑ
1005	3252347570201	1	35	ΤΟΥΜΠΑ	ΑΛΥΓΑΡΙΕΣ	5,00	0	1938	105	0	1	ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Διαχείριση α' ύλης σταφίδας

- Η γενική ποιοτική κατάταξη. Καταγραφή περίπου 12 ποιοτικών παραμέτρων (υγρασία, φυσικά χαρακτηριστικά, Ωχρατοξίνη Α, φυτοφάρμακα, κλπ.) Στα βιολογικά ο έλεγχος είναι καθολικός ενώ στα συμβατικά στο μεγαλύτερο ποσοστό και τείνει να γίνει για κάθε παλετοκιβώτιο.
- Καταγράφονται οι παρατηρήσεις των γεωπόνων και επιτείνεται ο έλεγχος σε επισημασμένους παραγωγούς-τεμάχια.

Αρ.Παραστατικού: 1 ΔΠΠΠ 2 Ημερομηνία: 1/09/2005 Ώρα: 11:16
Κωδικός Παραγωγού: 10282 ΚΑΜΙΤΣΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ του ΕΥΘΥΜΙΟΥ
Λ 845331 ΣΕΛΙΑΝΙΤΙΚΑ Λ 845331
Αποθήκη: 001 ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΗ

Αλλαγή Εγγραφής

Προϊόν: 2 ΗΛΙΟΣ
Συσκευασία: 003 ΠΑΛΕΤΟΚΙΒΩΤΙΑ
Ποσότητα: 2
Πρώτη ζύγιση: 0
Δεύτερη ζύγιση: 0
Μικτό Βάρος: 872
Απόβαρο: 76
Φύρα: 0
Καθαρό βάρος: 796
Τιμοκατάλογος: 0
Τιμή Μονάδος: 0,00000
Αξία: 0,00

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΛΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Ποσότητα	Είναι άδεια	S/N	Καθαρό Βάρος
1	0	013180	439
1	0	006027	433

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Κωδ.	Περιγραφή	Προϊ	ΑΡΙΘΜ.ΤΙΜΗ	Αιφαιριθμητική
1	ΥΓΡΑΣΙΑ	2	14,	14.ΚΑΝΟΝΙΚΗ
2	ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ	2	0,	0.ΚΑΝΟΝΙΚΑ
3	ΜΕΓΕΘΟΣ ΡΩΓΩΝ	2	0,	0.ΚΑΝΟΝΙΚΟ
4	ΓΕΝΙΚΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ	2	0,	0.ΚΑΛΗ
5	ΧΡΩΜΑ	2	0,	0.ΚΑΛΟ [ΣΚΟΥΡΟ]

Στοιχεία Αξίας
κατάλογος Τιμή Μ.Αξία
0 0,00 0,00

796 0,00

OK Δικυρο



Διαδικασία παραγωγής

- Ο υπεύθυνος παραγωγής εκδίδει εντολή παραγωγής, βάσει χαρακτηριστικών παραγγελίας πελάτη.
- Προτείνεται από το σύστημα (logistics) α' ύλη με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά βάσει των προδιαγραφών ετοίμου.
- Συγχρονίζεται η εντολή στο rocket rc του αποθηκάρου της αποθήκης α' υλών με στοιχεία ποσοτικά και logistics και ξεκινά έτσι η τροφοδότηση της γραμμής παραγωγής.

Προδιαγραφές παραγωγής

030-430 ΣΤΑΦΙΔΑ Χ/Β 14 Kgr ΕΣΩΔΕΙΑ 2004 ΕΝ.

Στοιχεία | Χρονόμ/μος | Σχόλια

Κωδικός: 030-430 Περιγραφή: ΣΤΑΦΙΔΑ Χ/Β 14 Kgr ΕΣΩΔΕΙΑ 2004 ΕΝΔ/ΚΕΣ ΠΑΡ/Σ

Κύρια Ενεργή

Προϊόν: 21-50-430 ΣΤΑΦΙΔΑ Χ/Β 14 Kgr ΕΣΩΔΕΙΑ 2004 ΕΝΔ/ΚΕΣ ΠΑΡ/Σ Συντ.Κόστους: 1

Πελάτης: Σχετικό

Υποκ/μα: 30 ΣΤΑΦΙΔΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ Έναρξη: Παρ 20/08/2004 Λήξη:

Ποσότητα 1: 1,000 MM ΧΑΡΤΟΚΙΒ Ποσότητα 2: 14,000 MM ΚΙΛΟ Πρ.κόστος: 0,00

Φύρα %: Σύντ. μετατροπής: 1

Υλικό	Κοστολογικά στοιχεία							
Α/Α	Κωδικός Α' Υλης	Περιγραφή	Ποσότητα 1	ΜΜ 1	Ποσότητα 2	ΜΜ 2	Πρ. κόστος	Φύρα
1	24-50-401	ΣΤΑΦΙΔΑ ΧΥΜΑ ΕΣΩΔΕΙΑ 2004	16,577	ΚΙΛΟ		ΚΙΛΟ	0,00	
2	22-50-402	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟ ΠΑΡΑΚΡΑΤΗΜΑ ΕΣ	2,470	ΚΙΛΟ		ΚΙΛΟ	0,00	
3	22-86-515	ΤΣΙΓΓΑΝΑ ΕΣΩΔΕΙΑΣ 2004	0,033	ΚΙΛΟ		ΚΙΛΟ	0,00	
4	24-95-013	Χ/Β ΚΑΠΑΚΙ (385x280x201)	1,000	ΤΕΜΑΧΙΟ			0,00	
5	24-95-515	ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΒΑΣΗΣ Χ/Β (375x270x)	1,000	ΤΕΜΑΧΙΟ			0,00	
6	24-95-516	ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΣΑΚΚΟΥΛΕΣ (76-45x)	1,000	ΤΕΜΑΧΙΟ			0,00	



Διαδικασία παραγωγής

- Άδειασμα παλετ/τίου με καταγραφή του S/N και του πραγματικού χρόνου προώθησης προς τυποποίηση στο rocket PC.
- Χρόνος επεξεργασίας σταφίδας (πλύσιμο, τυποποίηση, συσκευασία): 18 -21 min. Επιβεβαίωση χρόνου επεξεργασίας με χρήση ιχνηθετών

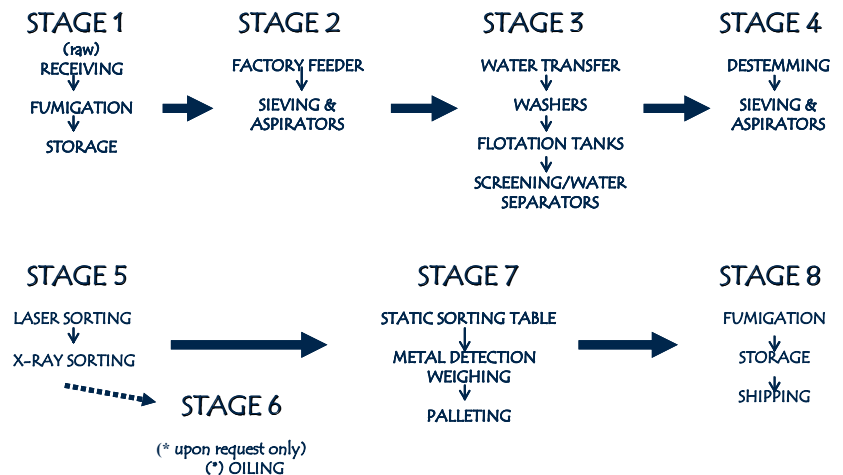


P.E.S.

PROCESS

AGRICULTURAL COOPERATIVES' UNION OF AEGHION-VOSTIZZA

Flow Diagram



Διαδικασία παραγωγής

- Καταγραφή πραγματικού χρόνου, ποσότητας, lot-batch-part number για κάθε παραγόμενη μονάδα ετοίμου (σακκουλάκι, χαρτοκιβώτιο).
- Γίνεται δειγματοληπτικός έλεγχος ανά παλέτα & αριθμό παρτίδας με καταγραφή αριθμού παραγόμενης μονάδας ετοίμου.

Φόρμα Ενημέρωσης Κινήσεων

Αρ. Παραγωγής: 3
Εσοδεία αναλυσιμών: 2001

Ημερομηνία: 28/08/2002
Αναλυθέν βάρος (πραγματικό): 12.00

Στοιχεία αναλύσεων

S/N	Ώρα	Βάρος	Παραγωγός
008914	7:00	367	ΣΩΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ Κ.
006347	7:02	319	ΜΦΛΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Κ.
015042	7:05	298	ΜΦΛΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Κ.
012501	7:08	380	ΚΑΝΕΛΑΔΟΠΟΥΛΟΣ >
001025	7:12	400	ΑΙΓΝΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓ.
014218	7:16	350	ΑΙΓΝΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓ.
006256	7:19	348	ΠΙΠΕΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ/
000510	7:22	269	ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΙΩ/
009455	7:25	362	ΚΡΩΝΗΣ ΑΡΓΥΡΙΟΣ/
009934	7:29	414	ΛΑΛΙΚΤΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙ
012483	7:31	333	ΤΣΑΓΚΑΡΑΚΗ ΑΝΤΩ
008839	7:35	357	ΜΠΟΥΝΙΑ ΕΛΕΝΗ/Ι
016420	7:39	362	ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ ΡΗ
015626	7:42	350	ΑΙΓΝΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓ.

129 47.678.00

Στοιχεία παρακέντητων ανά γραμμή παραγωγής

Γ	Ώρα	Αρχικό	Τελικό	Μετρηθεί	Απορριφθεί	Τελική	Βάρος
Β	7:00	10:00	1	440	440	0	440

Φόρμα Ενημέρωσης Αναλύσεων

Γραμμή παραγωγής: Β

Παλέτα: 6 DEMOS CICLITIRA LTD

Προϊόν: UNGRADED

Βάρος ανά πασέττα: 12.50

Αριθμός παρτίδας(L/N): Π 152 Batch Number: ΒΝ 3272

Σειριακός αριθμός (S/N): Ημ/νία λήξης: 28/08/2002

Αρχικό P/N: 1 Τελικό P/N: 440

Ώρα εκκίνησης: 07:00 Ώρα τέλους: 10:00

Μετρηθ. ποσότητα: 440 Απορριφθείσα ποσότητα: 0

Ποσότητα: 440 Βάρος: 5.500

OK Δικυρο



Διαδικασία παραγωγής

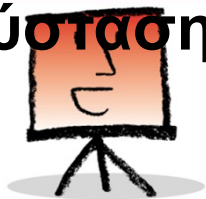
- Εργαστηριακός έλεγχος δειγμάτων στο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου.
- Καταγραφή αποτελεσμάτων ελέγχου ανά αριθμό μονάδας ετοίμου.
- Σε περίπτωση που ο πελάτης ή ο τελικός καταναλωτής βρει πρόβλημα προσδιορίζεται εύκολα η συναφής παρτίδα και καταγράφονται οι παρατηρήσεις.



Πλεονεκτήματα – προβλήματα - κόστος από την εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας

- Λόγω της διακριτής τροφοδότησης α' ύλης μέσω παλετ/τίων, της καταγραφής του χρόνου & της ποσότητας εισόδου και της αντίστοιχης εξόδου ετοίμου προκύπτει η σχέση αντιστοίχισης α' ύλης με αριθμό μονάδας ετοίμου.
- Η μέθοδος επιβεβαιώνεται με ιχνηθέτες.
- Απορρέει έτσι μια αναδρομική σχέση ετοίμου - α' ύλης που μας δίνει:
 - Δυνατότητα αναγραφής του ονόματος του παραγωγού στην τελική μονάδα συσκευασίας ετοίμου
 - Δυνατότητα παράδοσης καταλόγου αντιστοίχισης αριθμού μονάδας συσκευασίας με παραγωγό (ενδεχομένως και τοποθεσίας παραγωγής) στους πελάτες
 - Δυνατότητα για προσδιορισμό αντιστοίχισης άνω του 80%

- Η εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας επέφερε δραστικές αλλαγές και μεγάλες βελτιώσεις στην ποιότητα του προϊόντος
- Οι αγρότες γνωρίζουν, πλέον, ότι το προϊόν τους (α' ύλη) μπορεί να ελεγχθεί ανά πάσα στιγμή εκτός από την παράδοση-παραλαβή, οπότε υπήρξε βελτίωσή της.
- Οι πελάτες απέκτησαν μεγαλύτερη εμπιστοσύνη για την εταιρεία, δεδομένου ότι αρκετοί από αυτούς επιθυμούν η παρτίδα τους να προέρχεται από συγκεκριμένες υπο-περιοχές
- Σε περίπτωση συμβάντος/κρίσης μπορεί να γίνει ανάκληση του προϊόντος, να εντοπισθεί το πρόβλημα αν οφείλεται στην εταιρεία και να προσδιορισθεί ο αγρότης-παραγωγός για σύσταση και θεραπεία.





- **Κι ένα πρόβλημα**

- Δυστυχώς, πολλές από τις εταιρείες παραγωγής τροφίμων θεωρούν ότι η ιχνηλασιμότητα «από τον παραγωγό έως το πιάτο του καταναλωτή» δεν μπορεί να εφαρμοσθεί, κυρίως λόγω προβλημάτων από τη μη εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας από άλλους προμηθευτές τους (άλευρα, ζάχαρη, ξηροί καρποί, κ.α.) με αποτέλεσμα να μην ενδιαφέρονται για την ιχνηλασιμότητα
- Η εφαρμογή της από την εταιρεία έχει μη ανακτήσιμο κόστος στις περιπτώσεις αυτές

- Υψηλό κόστος για το σχεδιασμό και την πρώτη εφαρμογή του συστήματος
- Σήμερα, πλέον, λόγω αυτοματοποίησης, το κόστος εφαρμογής της ιχνηλασιμότητας αφορά ένα μόνο μικρό μέρος του κόστους ενός εργάτη-χειριστή
- Υπάρχουν άλλα μεγάλα κόστη για τον έλεγχο της ποιότητας σε κάθε στάδιο αλλά αυτά δεν οφείλονται στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας



Κόστος

Προοπτική, επέκταση του συστήματος

- **Γίνονται συνεχείς βελτιώσεις του πληροφοριακού συστήματος προκειμένου:**
- **Να βελτιωθεί η ακρίβεια, η ακεραιότητα και η αξιοπιστία του συστήματος.**
- **Να ελαχιστοποιηθεί ο αναγκαίος εργατοχρόνος και να προαχθεί η εγκυρότητα τροφοδότησης του συστήματος**
- **Ήδη τεχνικές που εφαρμόζονται σε σχέση με την πρώτη εφαρμογή (2002) π.χ. Pocket pc έχουν βοηθήσει σημαντικά**
- **Η εταιρεία προσπαθεί να επεκτείνει το σύστημα ιχνηλασιμότητας και σε άλλα προϊόντα της, όπως:**
 - **Ελαιόλαδο**
 - **Εσπεριδοειδή**



Ευχαριστούμε

*Ευχαριστούμε την Παναιγιάλειο Ένωση Συνεταιρισμών για την
άδεια παράθεσης στοιχείων της παραγωγικής της διαδικασίας*