

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ
ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΣΗΜΑΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΟΠΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Επωνυμία επιχείρησης	
Αντικείμενο παραγωγής (προϊόντα διατροφής, αντικείμενα τέχνης, αντικείμενα οικιακής χρήσης κλπ)	
Όνοματεπώνυμο ιδιοκτήτη	
Ημερομηνία και ώρα επιθεώρησης	
Όνοματεπώνυμο επιθεωρητή	
Αριθμός Μητρώου Επιθεωρητή	

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΣΥΜΒΟΛΩΝ:

Υ= Υποχρεωτικό κριτήριο

ΜΒ = Κριτήριο μεγάλης βαρύτητας

Π= Προαιρετικό κριτήριο

Α. Λειτουργικά θέματα

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
A1	Υ	Η επιχείρηση έχει όλες τις προβλεπόμενες από τον νόμο αδειοδοτήσεις και τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις.		
A2	Υ	Μέρος του προσωπικού που απασχολείται είναι από την περιοχή.		Αριθμός προσωπικού από την περιοχή: Συνολικός αριθμός προσωπικού:

Β. Διαδικασία Παραγωγής

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
B1		Η επιχείρηση παράγει τοπικά προϊόντα τα οποία χαρακτηρίζουν την περιοχή.		
B2		Εφαρμόζονται τοπικές παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής των προϊόντων οι οποίες στηρίζονται στην τοπική γαστρονομία ή την τοπική λαϊκή παράδοση (πχ κεραμικά, ξυλόγλυπτα, είδη πετρογλυπτικής, υφαντική,		

		ζωγραφική κ.α.).			
B3	Υ	Εφόσον υπάρχουν δημιουργικές παρεμβάσεις στα προϊόντα, αυτές δεν πρέπει να αλλοιώνουν τον τοπικό χαρακτήρα τους.	Θα πρέπει να είναι ξεκάθαρο ότι παρά την δημιουργική παρέμβαση το προϊόν έχει τοπικό χαρακτήρα, εύκολα αναγνωρίσιμο.		
B4	Προαιρετικό	Η επιχείρηση δημιουργεί μεγαλύτερη γκάμα προϊόντων ώστε να είναι δυνατή η κάλυψη των αναγκών σε ένα μεγαλύτερο εύρος καταναλωτικών προτιμήσεων.	Νέο προϊόν μπορεί να θεωρηθεί είτε ένα προϊόν που στηρίζεται στην τοπική παράδοση αλλά έχει τελείως νέα ποιοτικά χαρακτηριστικά (π.χ. λικερ κερασιού) είτε ένα προϊόν που στηρίζεται ουσιαστικά στην διαφοροποίηση που του δίνει η καινοτόμα συσκευασία του.		
B5	Προαιρετικό	Η επιχείρηση διενεργεί γευσιγνωστικά τεστ στα τελικά προϊόντα της ώστε να διερευνάται η ικανοποίηση συγκεκριμένων απαιτήσεων των πελατών σχετικά με τα παραγόμενα προϊόντα.			
B6	Υ	Εάν η επιχείρηση χρησιμοποιεί υπεργολάβους για την παραγωγή κάποιων απ' τα προϊόντα της τότε υποχρεούται να διασφαλίζει ότι αυτοί συμμορφώνονται με τις παρούσες προδιαγραφές.	<ul style="list-style-type: none"> • Η επιχείρηση οφείλει να διαθέτει υπογεγραμμένες συμβάσεις με αυτούς στις οποίες θα αναφέρονται οι όροι που απαιτούνται για την ικανοποίηση των προδιαγραφών. • Πρέπει να είναι εφικτή η επιθεώρηση των εγκαταστάσεων των υπεργολάβων για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση. 		
B7	Υ	Η επιχείρηση τηρεί διαδικασία για την εξασφάλιση της ικνηλασιμότητας σύμφωνα με την νομοθεσία.	Υπάρχουν οι απαραίτητες διαδικασίες και αρχεία που καταγράφουν την ικνηλασιμότητα των πρώτων υλών και των προϊόντων.		
B8	Προαιρετικό	Υπάρχει ειδική σήμανση / αναφορά για τα εδέσματα της δημιουργικής τοπικής κουζίνας.			

Γ. Εγκαταστάσεις

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
Γ1	Υ	Η επιχείρηση συντηρεί ορθά, προληπτικά και έγκαιρα την υποδομή, τον εξοπλισμό και όλα		

		τα στοιχεία που συμμετέχουν στο κύκλο εργασιών της.			
Γ2	Υ	Η επιχείρηση έχει ειδικό χώρο στον οποίο διαθέτει πληροφοριακό υλικό για το Γεωπάρκο, τις προσφερόμενες δραστηριότητες και τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις.	Ο χώρος θα πρέπει να είναι κατά προτίμηση σε εμφανές σημείο κοντά στην είσοδο.		

Δ. Υγιεινή

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
Δ1	Υ	Δάπεδα/Οροφές/Τοίχοι/Πόρτες/Παράθυρα: διατηρούνται έτσι ώστε να μην αποτελούν εστία μόλυνσης των τροφίμων.		Να γίνονται συστάσεις όταν το επίπεδο καθαριότητας δεν είναι σε αποδεκτά επίπεδα, κατά κύριο λόγο στην κουζίνα. Να ελεγχθούν επίσης οι χώροι αποθήκευσης και τυποποίησης.
Δ2	Υ	Καθαρισμός και απολύμανση εξοπλισμού: διατηρείται έτσι ώστε να μην αποτελεί εστία μόλυνσης των τροφίμων.		Προσοχή σε μη επαρκώς συντηρημένο και καθαρισμένο, καθώς και σκουριασμένο και αλλοιωμένο εξοπλισμό στην κουζίνα.
Δ3	Υ	Νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών: με ζεστό και κρύο νερό, που διαθέτουν υλικά καθαρισμού και στεγνώματος των χεριών.		Ο χώρος της κουζίνας θα πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον έναν νιπτήρα για το προσωπικό και τουλάχιστον δύο γούρνες για το πλύσιμο των τροφίμων.
Δ4	Υ	Τουαλέτες: με καζανάκι, με φυσικό ή τεχνητό σύστημα εξαερισμού, οι πόρτες των οποίων δεν ανοίγουν απευθείας στους χώρους παρασκευής τροφίμων.		Αξιολογήστε την καθαριότητα στις τουαλέτες της επιχείρησης.
Δ5		Αποθήκευση στις κατάλληλες για κάθε είδους τροφίμου θερμοκρασίες και σε κατάλληλους χώρους. Υπάρχουν ενδείξεις στα ψυγεία ή/και τους θερμοθαλάμους.		Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.
Δ6		Η επιχείρηση μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης: <ul style="list-style-type: none"> • Σαφής διαχωρισμός νωπών και έτοιμων τροφίμων. • Σαφής διαχωρισμός κρέατος-ψαριού-λαχανικών-πουλερικών-αυγών. • Διαφορετικές επιφάνειες κοπής. 		Θετική απάντηση όταν ισχύουν και οι τρεις συνθήκες.
Δ7	Υ	Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα ή προϊόντα μετά την ημερομηνία λήξης τους.		Οπτικός έλεγχος στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.
Δ8		Η επιχείρηση λειτουργεί βάση των κανόνων HACCP, όπως ορίζει η εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.		

Ε. Προδιαγραφές τροφίμων (ισχύει για την παραγωγή προϊόντων διατροφής)

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
E1	Υ	Οι πρώτες ύλες είναι κατά προτεραιότητα απ' την περιοχή του Γεωπάρκου. <i>Εξαιρέση: εαν αυτό δεν είναι εφικτό, θα προτιμάται οι πρώτες ύλες να είναι από το νησί.</i>		
E2		Όταν το σύνολο ή μέρος των πρώτων υλών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση παράγεται σε επάρκεια στην περιοχή παρέμβασης τότε το μεγαλύτερο τμήμα τους πρέπει να προμηθεύεται από την περιοχή παρέμβασης. <i>Εξαιρέση: εάν οι συνθήκες δεν το επιτρέπουν (προβλήματα με την ποιότητα, την διανομή, τις ποσότητες, καιρικές συνθήκες, υπερβολικά κόστη κλπ).</i>		
E3		ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: Εφόσον για την παραγωγή ενός προϊόντος διατροφής χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, αυτό θα πρέπει να είναι εξαιρετικά παρθένο ή παρθένο της περιοχής.		
E4		Η αγορά των τοπικών προϊόντων θα πρέπει να αποδεικνύεται με τα ανάλογα παραστατικά, ώστε να είναι εμφανής η προέλευσή τους.		
E5		Εφόσον η προμήθεια κάποιων α υλών γίνεται από χονδρέμπορο, η επιχείρηση διατηρεί παραστατικά που αποδεικνύουν την προέλευση των α υλών.		
E6		Η επιχείρηση τηρεί επικαιροποιημένο μητρώο προμηθευτών.		
E7	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ		Συγκεκριμένα ποια προϊόντα:
E8	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση βιολογικών προϊόντων ως πρώτες ύλες.		

***ΓΕΝΙΚΗ ΕΞΑΙΡΕΣΗ:** Για όλα τα τοπικά προϊόντα ισχύει ότι εάν λόγω εξωτερικών συνθηκών δεν είναι δυνατή η προμήθεια τους τοπικά τότε προτιμάται η αγορά προϊόντων από το νησί, διαφορετικά επιτρέπεται η προέλευσή τους να είναι από οπουδήποτε.

ΣΤ. Γευστική δοκιμή (ισχύει για την παραγωγή προϊόντων διατροφής)

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	ν/χ	Παρατηρήσεις
ΣΤ1	Υ	Τα υλικά παρασκευής των εδεσμάτων είναι καλής ποιότητας;		
ΣΤ2	Υ	Τα εδέσματα είναι φρέσκα;		
ΣΤ3	Υ	Εκτελούνται σωστά οι συνταγές;		
ΣΤ4	Υ	Γενικά, είναι καλά τα προϊόντα ;		

Z. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας - ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝΤΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2 ΑΠΟ ΤΑ 5.

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	v/x	Παρατηρήσεις
Z1	MB	Μέρος των προμηθευτών των πρώτων υλών της επιχείρησης είναι επίσης πιστοποιημένοι με Σήμα του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας του Γεωπάρκου (όπου αυτό είναι εφικτό).		Αριθμός πιστοποιημένων προμηθευτών: Κατηγορία προμηθευτών:
Z2	MB	Υπάρχει η δυνατότητα πρόσβασης και προσπέλασης σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.		
Z3	MB	Η επιχείρηση να φροντίζει για την απασχόληση εκπαιδευμένου προσωπικού καθώς και για τη διαρκή επιμόρφωσή του, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν.		Τι προγράμματα εκπαίδευσης υλοποίησε η επιχείρηση;
Z4	MB	Υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους.		
Z5	MB	Η επιχείρηση διαθέτει ιστοσελίδα.		
Σύνολο κριτηρίων μεγάλης βαρύτητας που πληρούνται				

H. Άλλα προαιρετικά κριτήρια

Αρ.	Υ/Π	Κριτήριο	v/x	Παρατηρήσεις
H1	Προαιρετικό	Η επιχείρηση προσφέρει την δυνατότητα για online πώληση των προϊόντων της.		
H2	Προαιρετικό	Υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.		
H3	Προαιρετικό	Η επιχείρηση έχει πιστοποιηθεί με βάση διεθνή πρότυπα ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14000:2004 κλπ.		Συγκεκριμένα τι πιστοποιήσεις φέρει η επιχείρηση;
H4	Προαιρετικό	Η επιχείρηση κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες της.		

H5	Προαιρετικό	Η επιχείρηση προωθεί την εισαγωγή νέων τεχνολογιών, υπηρεσιών, ιδεών ή συστημάτων οργάνωσης για την δημιουργία καινοτόμων δραστηριοτήτων σε τοπικό επίπεδο.	Συγκεκριμένα με τι τρόπο:
H6	Προαιρετικό	Η επιχείρηση συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα.	Συγκεκριμένα σε τι σχήματα συμμετέχει:
H7	Προαιρετικό	Η επιχείρηση υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους.	Συγκεκριμένα ποιους οργανισμούς υποστηρίζει:
H8	Προαιρετικό	Η επιχείρηση εφαρμόζει πρόγραμμα ανακύκλωσης.	Συγκεκριμένα τι υλικά ανακυκλώνει:
H9	Προαιρετικό	Ανακυκλώνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια.	
H10	Προαιρετικό	Γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών.	
H11	Προαιρετικό	Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν: - στην προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος, - στην διατήρηση της βιοποικιλότητας, - στην μείωση της ρύπανσης από την λειτουργία της επιχείρησης, - στην ορθολογική διαχείριση των φυσικών και ενεργειακών πόρων της περιοχής.	Συγκεκριμένα με ποιους τρόπους:

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ	v/x	Σημειώστε τον αριθμό του κριτηρίου που παρατηρείται μη συμμόρφωση
A. Λειτουργικά θέματα		
B. Διαδικασία παραγωγής		

Γ. Εγκαταστάσεις		
Δ. Υγιεινή		
Ε. Προδιαγραφές τροφίμων (ισχύει για την παραγωγή προϊόντων διατροφής)		
ΣΤ. Γευστική δοκιμή (ισχύει για την παραγωγή προϊόντων διατροφής)		
Ζ. Κριτήρια μεγάλης βαρύτητας (<u>πρέπει να πληρούνται τουλάχιστον 2 από τα 10</u>)		
Η. Άλλα προαιρετικά κριτήρια		

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Συνολική διάρκεια επιθεώρησης.	
Υπήρχε πρόθυμη συνεργασία;	
Θα συστήνατε την επιχείρηση σε γνωστούς σας;	

ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ

Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας
Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας
Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας

Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας
Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας
Αριθμός κριτηρίου	Μη Συμμόρφωση - Προτεινόμενη Διορθωτική Ενέργεια - Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Διορθωτικής Ενέργειας

	Σημειώσεις

Επιθεωρητής

Εκπρόσωπος
επιθεωρούμενης
επιχείρησης

Υπεύθυνος
Τμήματος
Πιστοποίησης

(όνομα και υπογραφή)

(όνομα και υπογραφή)

(όνομα και υπογραφή)