

ΑΣΚΗΣΗ 2

Διαχείριση Κινδύνων

Σε βιοτεχνία τυποποίησης ξηρών καρπών, η διαδικασία τυποποίησης των ηλιόσπορων αφορά: α) το ψήσιμο 30 κιλών κάθε φορά ωμών ηλιόσπορων σε φούρνο με κάδο που περιστρέφεται (ομοιόμορφο ψήσιμο, θερμοκρασία 250 °C) και του οποίου η θερμοκρασία ελέγχεται από ένα απλό θερμοστάτη δύο καταστάσεων, β) δειγματοληψία μιας μικρής ποσότητας κάθε φορά και δοκιμή από εκπαιδευμένο υπάλληλο για την κατάσταση ψησίματος των ηλιόσπορων, γ) εξαγωγή των ηλιόσπορων από το φούρνο όταν διαπιστωθεί από τον υπάλληλο η ολοκλήρωση του ψησίματος, δ) αλάτισμα με ειδικό μίγμα σε υγρή μορφή με περιεκτικότητα σε αλάτι 70% των θερμών ηλιόσπορων, ε) ψύξη σε φυσικό περιβάλλον των αλατισμένων ηλιόσπορων, στ) μεταφορά των ηλιόσπορων σε μηχανή που φέρει τις πλαστικές σακούλες και έχει τη δυνατότητα παροχής αζώτου, ζ) γέμισμα κάθε σακούλας με ηλιόσπορους βάρους 200 γραμμαρίων και η) τέλος σφράγισμα κάθε σακούλας αφού προηγουμένως διοχετευτεί από τη μηχανή άζωτο στη σακούλα ώστε να διατηρεί το προϊόν αναλλοίωτο.

- 1) Καταγράψτε όλους τους κινδύνους που μπορούν να εμφανιστούν για την ποιότητα του προϊόντος.
- 2) Επιλέξτε αιτιολογημένα τους δύο σημαντικότερους κατά τη γνώμη σας κινδύνους και προσδιορίστε για αυτούς:
 - Την πιθανότητα να συμβούν.
 - Τη δριμύτητα της ζημιάς που προκαλούν.
 - Την επικινδυνότητά τους (εκτίμηση επικινδυνότητας) και απεικονίστε την επικινδυνότητα αυτή σε διάγραμμα.
- 3) Για τους κινδύνους που επιλέξατε να γίνουν τα δένδρα λάθους.