



ISO
22000:2005

Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ISO 22000:2005

Το ISO 22000 είναι ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων που αντικαθιστά το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 και το HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points - Ανάλυση Κινδύνων και Κρισίμων Σημείων Ελέγχου).

Στόχος είναι η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, δηλαδή η επίτευξη προϊόντων διατροφής ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή. Το νέο πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000 «Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων-Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων» αποσκοπεί στην εναρμόνιση, σε παγκόσμια κλίμακα, του τρόπου εφαρμογής των διεθνώς αποδεκτών αρχών HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) από τις επιχειρήσεις της αλυσίδας τροφίμων ώστε να διατίθενται ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή.

Το Σύστημα μπορεί να εφαρμοστεί σε επιχειρήσεις όλων των μεγεθών και των ειδών διατροφής. Βάσει του ισχύοντος, πλέον, Κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου, που αντικαθιστά την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ απαιτείται η εφαρμογή, η διατήρηση και η αναθεώρηση ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, στο οποίο περιλαμβάνεται η Ανάλυση Κινδύνων και Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) για τις επιχειρήσεις που:

- ▶ Παρασκευάζουν
- ▶ Μεταποιούν
- ▶ Παράγουν
- ▶ Συσκευάζουν
- ▶ Αποθηκεύουν
- ▶ Μεταφέρουν
- ▶ Διανέμουν
- ▶ Διακινούν
- ▶ Προσφέρουν προς πώληση τρόφιμα

Περιλαμβάνονται δηλαδή συσκευαστήρια, βιομηχανίες τροφίμων, εστιατόρια, υπεραγορές catering, ξενοδοχεία που διαθέτουν χώρους μαζικής εστίασης κ.λ.π.



οφέλη απο την εφαρμογή

Ενισχύεται η φήμη της εταιρείας ως προς τη δυνατότητα της να προστατεύσει την υγεία του καταναλωτή

Με την εφαρμογή προληπτικών μέτρων, μειώνεται το κόστος παραγωγής λόγω της μείωσης απορρίψεων παρτίδων προϊόντων

Αποκτά η επιχείρηση σοβαρό πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών στις εξαγωγικές δραστηριότητες καθώς ανοίγονται ευκαιρίες για διεξόδου σε διεθνείς αγορές

Παρέχονται αποδείξεις στις αρμόδιες αρχές συμμόρφωσης με τη νομοθεσία
Αποδεικνύεται η ευαισθησία της επιχείρησης για την προστασία της δημόσιας υγείας και η ικανότητα της να παράγει ασφαλή τρόφιμα

Αποτελεί απαίτηση των πελατών ως εγγύηση ασφαλείας των προϊόντων, καθώς πρόκειται για ένα έγκυρο σύστημα που διαχειρίζεται την ασφάλεια των τροφίμων (όλο και περισσότερες επιχειρήσεις απαιτούν από τους προμηθευτές τους να διαθέτουν πιστοποιημένο σύστημα HACCP)

στάδια εφαρμογής

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ / ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΩΝ ΣΤΟΧΩΝ

Κατά το στάδιο αυτό καθορίζεται η πολιτική ποιότητας/ασφάλειας της επιχείρησης και οι στόχοι που σχετίζονται με αυτή, στοιχεία που θα αποτελέσουν την βάση πάνω στην οποία θα οικοδομηθεί το σύστημα.

ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

Πραγματοποιείται αξιολόγηση της υπάρχουσας κατάστασης, δηλαδή διαγνωστική μελέτη των δομών της εταιρείας και σύγκριση αυτών με τις αντίστοιχες απαιτήσεις του προεπιλεγμένου προτύπου, προκειμένου να διαπιστωθούν οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για την αποτελεσματική ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Κατά το στάδιο αυτό καθορίζονται οι δραστηριότητες της επιχείρησης οι οποίες θα συμπεριληφθούν στο σύστημα. Επιπλέον καθορίζονται οι διαδικασίες που θα υποστηρίξουν τις δραστηριότητες αυτές, καθώς επίσης και οι σχετικές οδηγίες.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

Αποτελεί το στάδιο προετοιμασίας των εγγράφων τεκμηρίωσης του συστήματος τα οποία κατανέμονται στα εξής επίπεδα:

- ▶ Εγχειρίδιο συστήματος
- ▶ Διαδικασίες συστήματος
- ▶ Οδηγίες εργασίας
- ▶ Έντυπα τεκμηρίωσης

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Αποτελεί ουσιαστικά το πρώτο στάδιο πρακτικής εφαρμογής του συστήματος και περιλαμβάνει την εκπαίδευση και κατάρτιση του προσωπικού της επιχείρησης, σε σχετικά με το σύστημα θέματα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Περιλαμβάνει την εφαρμογή στην πράξη όλων των προβλεπομένων από το σύστημα διαδικασιών και οδηγιών και την αξιολόγηση της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας τους για την διαπίστωση τυχόν αναγκαίων αλλαγών. Το στάδιο αυτό διαρκεί αρκετά μεγάλο διάστημα, προκειμένου να προκύψουν αντικειμενικά και ρεαλιστικά δεδομένα.

Το ISO 22000 αποτελεί ένα ολοκληρωμένο πλαίσιο, για τη Διαχείριση της Ασφάλειας των Τροφίμων. Όταν στο εφαρμοζόμενο σύστημα συμπεριληφθούν και οι κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP) τότε η επιχείρηση διαθέτει ένα ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων.



αξιολόγηση εφαρμογής προτύπου

Μετά από την εφαρμογή των παραπάνω βημάτων ελέγχου, πραγματοποιείται επίσκεψη από διαπιστευμένο φορέα πιστοποίησης ο οποίος λειτουργώντας ως εξωτερικός επιθεωρητής, ελέγχει την δομή του συστήματος καθώς και την εφαρμογή του και εφόσον όλα είναι επιτυχημένα, εκδίδεται εντός ολίγων ημερών πιστοποιητικό εγγραφής με το πρότυπο ISO 22000:2005.

Στη συνέχεια γίνονται επισκέψεις ελέγχου (συνήθως μία ή δύο φορές το χρόνο) για να διασφαλιστεί ότι το σύστημα εξακολουθεί να λειτουργεί ορθά.

ISO
22000:2005

κόστος σύνταξης συστήματος σύμφωνα με το πρότυπο

Το κόστος του συστήματος καθορίζεται βάση του μεγέθους της επιχείρησης, των διεργασιών που γίνονται στα πλαίσια της λειτουργίας της και κυρίως των περιβαλλοντικών επιπτώσεων που προκύπτουν από την λειτουργία της, ενώ η γραπτή προσφορά από την εταιρεία μας παράγεται συμπληρώνοντας μια σύντομη φόρμα ερωτηματολογίου που μας δίνει τις απαραίτητες πληροφορίες για την επιχείρησή σας.