

- **Αναβάθμιση Διαχειριστικών Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων από ΕΛΟΤ 1416:2000 ή / και Condex Alimentarius σε ΕΛΟΤ ISO 22000:2005.**
- **Συντήρηση Διαχειριστικών Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων ΕΛΟΤ ISO 22000:2005**
- **Εσωτερικές Επιθεωρήσεις Διαχειριστικών Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων ΕΛΟΤ ISO 22000:2005 (Audits)**
- **Παροχή Συμβουλών για τον Λειτουργικό Σχεδιασμό Μονάδων Τροφίμων**

Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.) σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 συνιστά μια τεκμηριωμένη μέθοδο διαχείρισης των πιθανών κινδύνων σε όλη την αλυσίδα από την παραγωγή, διανομή έως και την κατανάλωση. Το πρότυπο βασίζεται σε αρχές που περιγράφουν τις διαδικασίες οι οποίες απαιτούνται ώστε να επιτευχθεί ο αποτελεσματικός έλεγχος της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Η ανάπτυξη και εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος, συμβάλλει στη ελαχιστοποίηση του κινδύνου κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και την εμπορία των προϊόντων. Οι αρχές του HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) υποδεικνύουν τον τρόπο ανάπτυξης και εφαρμογής ενός συστήματος ασφάλειας τροφίμων.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θέσει ως κορυφαία προτεραιότητα την ασφάλεια των τροφίμων. Με βάση την οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων και πιο πρόσφατα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 178/2002 ο οποίος προδιαγράφει και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η Κοινότητα επιδιώκει μια νέα προσέγγιση περισσότερο ολοκληρωμένη στο θέμα αυτό. Η Εθνική Νομοθεσία εναρμονιζόμενη με τον Κανονισμό 852/30.04.2004 απαιτεί από τις Επιχειρήσεις Τροφίμων να εφαρμόζουν τις διαδικασίες που είναι απαραίτητες για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων κατά την παραγωγή τροφίμων με βάσει τις αρχές του HACCP.

Ο διεθνής οργανισμός τυποποίησης (ISO) αναγνωρίζοντας την ανάγκη ενός προτύπου που θα αποτελέσει κοινή βάση σε όλο τον κόσμο, δημοσίευσε τον Σεπτέμβριο του 2005 το διεθνές πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005. Το νέο πρότυπο περιλαμβάνει τις αρχές του HACCP, ενώ εναρμονίζεται και με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008. Το πρότυπο αυτό μπορεί να εφαρμοσθεί από όλες τις επιχειρήσεις που εμπλέκονται στην παραγωγή, τυποποίηση, μεταποίηση και εμπορία τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους.

Η πιστοποίηση ενός τέτοιου συστήματος (ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005) αποτελεί ισχυρό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τις εταιρείες τροφίμων και εφελτήριο για να επεκτείνουν τις επιχειρηματικές τους δραστηριότητες και τις προσδοκίες τους.

Το HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας & Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ένα σύγχρονο αναλυτικό εργαλείο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, διεθνώς αποδεκτό για τον αποτελεσματικό έλεγχο των προβλημάτων, που δημιουργούνται στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών. Επιτρέπει στην επιχείρηση να παρακολουθεί αποτελεσματικά την ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων της, μετά από συστηματική μελέτη των φάσεων της παραγωγικής διαδικασίας (από την παραλαβή των Α' υλών μέχρι την διανομή του τελικού προϊόντος) και να επισημαίνει τα κρίσιμα σημεία ελέγχου για την ασφάλεια του προϊόντος από μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους, δηλαδή είναι ένα προληπτικό σύστημα. Δεν αποτελεί ένα τυπικό είδος

επιθεώρησης, αλλά μία ουσιαστική ανάλυση των κινδύνων, μέσω παρατήρησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου. Προλαμβάνει, λοιπόν, τους κινδύνους που αντιμετωπίζει ένα τρόφιμο σε όλες τις φάσεις της επεξεργασίας του και αναγνωρίζει τα στάδια στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν αυτοί οι κίνδυνοι. Δρα, λοιπόν, σε όλες τις φάσεις από την πρωτογενή παραγωγή, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη διανομή μέχρι και την τελική κατανάλωση. Η εφαρμογή του, έτσι, είναι ευρεία και αφορά κάθε μονάδα παραγωγής τροφίμων ή ποτών καθώς και το χώρο του catering ή τους χώρους μαζικής εστίασης (νοσοκομεία, ξενοδοχεία), όπου η ασφάλεια και η έλλειψη αλλοιώσεων του τελικού προϊόντος είναι παράγοντες ιδιαίτερης βαρύτητας.

Αν συγκρίνουμε το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας (Σ.Δ.Π.) – ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008 και το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.) - ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 παρατηρούμε πολλά κοινά σημεία. Τα δύο συστήματα συνεπώς μπορεί να συνυπάρχουν σε μια εταιρία που ανήκει στον κλάδο Τροφίμων, μια και το Σ.Δ.Α.Τ. δίνει τις τεχνικές λύσεις για την ασφάλεια των προϊόντων, ενώ το Σ.Δ.Π. διασφαλίζει την πιστή τήρηση των προδιαγραφών που εξασφαλίζουν την σταθερή ποιότητα του προϊόντος.

Η σπουδαιότητα του Σ.Δ.Α.Τ. στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών, είναι άλλωστε φανερή και από το γεγονός ότι έχει περάσει σταδιακά στην νομοθεσία πολλών κρατών και αυτό είναι μία τάση που συνεχώς διευρύνεται.

Βασικές αρχές του συστήματος HACCP αναφέρονται στον Κανονισμό 2004/852/ΕΕ σχετικά με τον επίσημο έλεγχο και την υγιεινή των τροφίμων.

Το σύστημα HACCP επιβάλλεται να εφαρμόζεται, χωρίς να είναι υποχρεωτική η πιστοποίησή του. Σε περίπτωση, όμως, που η επιχείρηση επιθυμεί να πιστοποιήσει το σύστημα HACCP πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005, εξασφαλίζοντας έτσι, την αποτελεσματικότερη και πιο ολοκληρωμένη εφαρμογή του προτύπου.

***Η προτεινόμενη υλοποίηση της Ανάπτυξης Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 επιτυγχάνεται σε δύο στάδια (προβλεπόμενες φάσεις του έργου) ως εξής:***

#### **ΣΤΑΔΙΟ Ι**

1. Δέσμευση της Διοίκησης - Ενημέρωση προσωπικού.
2. Λεπτομερής Διαγνωστική Μελέτη η οποία θα αφορά την Αναλυτική Περιγραφή των Παραγόμενων / Εμπορευόμενων / Παρεχόμενων Προϊόντων, της Παραγωγικής Διαδικασίας τους και των μέτρων που εφαρμόζονται για την Ασφάλεια & Υγιεινή των Προϊόντων) με στόχο την ανεύρεση στοιχείων που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν ή / και να βελτιωθούν στο υπό Ανάπτυξη Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων.

#### **ΣΤΑΔΙΟ ΙΙ**

1. Παραγωγή όλου του απαιτούμενου υλικού Τεκμηρίωσης του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (Διεργασίες Ασφάλειας Τροφίμων, Οδηγίες Εργασίας, Έντυπα, συμπεριλαμβανομένου του Συστήματος HACCP).
  - Σχεδιασμός των Διεργασιών / Διαγραμμάτων Ροής της Παραγωγικής Διαδικασίας
  - Καθορισμός των προαπαιτούμενων

- Ανάλυση Επικινδυνότητας σε κάθε βασική κατηγορία Παραγόμενων / Παρεχόμενων / Εμπορευόμενων Προϊόντων
  - Καθορισμός των Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων & του Σχεδίου HACCP σε κάθε Παραγόμενο / Παρεχόμενο / Εμπορευόμενο Προϊόν (ή κατηγορία προϊόντων) & Καθιέρωση Διαδικασιών Ελέγχου και Παρακολούθησης
  - Καθορισμός του Συστήματος Ιχνηλασιμότητας έτσι ώστε να πληροί τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας.
  - Καθιέρωση Διορθωτικών Ενεργειών
  - Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού Συστήματος Αρχαιοθέτησης και Καταγραφής καθώς και ότι άλλο απαιτείται σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
  - Προσδιορισμός Μηχανισμού Επαλήθευσης του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων
  - Εκπαίδευση του Υπεύθυνου για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων
3. Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 από την επιχείρηση
  4. Διενέργεια ενός τελικού Audit αξιολόγησης του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
  5. Προετοιμασία της επιχείρησης για την Πιστοποίησή της από τον Φορέα Πιστοποίησης που θα επιλεγεί σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005
  6. Αίτηση Πιστοποίησης στο Φορέα Πιστοποίησης που θα επιλεγεί
  7. Πιστοποίηση Φορέα
  8. Χορήγηση Πιστοποιητικού