

Τυποποίηση Μελιού

Διαχειριστικά Συστήματα Ασφαλείας Τροφίμων (ISO, HACCP) & Νομικές Υποχρεώσεις

Στυλιανός Βλησίδης, Τεχνική Διεύθυνση Πιστοποίησης **Finitsi IMS**

Υπηρεσίες

> Διαχειριστικά Συστήματα

ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 (HACCP), ISO 14065, ISO 17020, ISO 17025, IFS, BRC, FSSC 22000, ΕΛΟΤ 1435, ΕΛΟΤ 1429, ISO 45001 (OHSAS 18001), ISO 27000, ISO 50001, ISM Code, TMSA

> Πιστοποίηση προϊόντων

Σύνταξη τεχνικών φακέλων πιστοποίησης προϊόντων (CE Mark, Wheel Mark, κ.λπ.)

> Συμβουλευτικές υπηρεσίες

- Συμβουλευτικές υπηρεσίες νομοθετικού και κανονιστικού τομέα
- Σύνταξη φακέλων για συμμετοχή σε δημόσιους διαγωνισμούς
- Μελέτες εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου (MEEK)
- Σχέδια Έκτακτης Ανάγκης (ΣΕΑ)
- Τεχνικοί Ασφαλείας
- Συντήρηση διαχειριστικών συστημάτων
- Τεχνικές μελέτες και σχεδιασμός
- Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας
- Ανάλυση επικινδυνότητας προϊόντων και υπηρεσιών
- Έρευνα και Ανάπτυξη

> Εσωτερικές Επιθεωρήσεις διαχειριστικών συστημάτων και ελέγχου παραγωγής

> Εκπαίδευση στην εφαρμογή συστημάτων

ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Συμμόρφωση με τη νομοθεσία
- Μείωση κόστους με αποτέλεσμα την αύξηση κέρδους
- Καλύτερες συνθήκες εργασίας
- Βελτίωση ποιότητας προϊόντος
- Καλή φήμη με ευχαριστημένους πελάτες

ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Πρόστιμα/κλείσιμο επιχείρησης
- Δυσφήμιση – καταγγελίες – απώλεια φήμης και πελατών

Τα **οφέλη** από την εφαρμογή των ISO 22000 και HACCP είναι τα ακόλουθα:

- 1. Βελτίωση** της οργάνωσης της επιχείρησης.
- 2. Σταθερή ποιότητα** παραγόμενου προϊόντος ή παρεχόμενης υπηρεσίας.
- 3. Βελτίωση της γενικής εικόνας** της εταιρείας προς το εξωτερικό και **είσοδος σε νέες αγορές**.
- 4. Άμεση αναφορά** στην ικανοποίηση των αιτημάτων για ασφάλεια των τροφίμων των διαφόρων κρατικών υπηρεσιών (Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Υπηρεσίες) και των καταναλωτών.
- 5. Επίτευξη ιχνηλασιμότητας** που βοηθά στην άμεση ανάκληση
- 6. Ενισχύεται η εμπιστοσύνη** των καταναλωτών απέναντι στον παραγωγό.

- Το **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points) ή αλλιώς «**Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου**», είναι μια προληπτική μέθοδος που σκοπό έχει την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μια επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης.
- Η εφαρμογή του HACCP **είναι υποχρεωτική** στη χώρα μας, βάσει του κανονισμού 853/2004, και υποχρεώνει όλες τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, μεταποιούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν ή διαθέτουν τρόφιμα και ποτά να **εφαρμόζουν τεκμηριωμένο HACCP**.
- Για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος πρέπει μια επιχείρηση που θέλει να είναι συμβατή με το HACCP να εξασφαλίσει το απαιτούμενο επίπεδο υγιεινής με την εφαρμογή των κανόνων **ορθής βιομηχανικής πρακτικής (GMP) και ορθής υγιεινής πρακτικής (GHP)**.
- Το **ISO 22000:2005** είναι ένα πρότυπο το οποίο εκπονήθηκε από το Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (ISO) και προδιαγράφει τις απαιτήσεις που πρέπει να ικανοποιούν οι επιχειρήσεις που εμπλέκονται στην αλυσίδα των τροφίμων ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των προϊόντων τους από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση, ενώ **αποτελεί την εξέλιξη των αρχών HACCP** καθιερώνοντας ως επιπλέον βασικά στοιχεία:
 1. την ύπαρξη βασικών συνθηκών και δραστηριοτήτων για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος (προαπαιτούμενα)
 2. την καθιέρωση διαδικασιών για την αποτελεσματική διαχείριση και επικαιροποίηση του συστήματος
 3. την αποτελεσματική επικοινωνία των επιχειρήσεων στην αλυσίδα των τροφίμων με προμηθευτές, καταναλωτές, συμβούλους, αρμόδιες αρχές και κάθε οργανισμό που μπορεί να επηρεάζει το σύστημα διαχείρισης της επιχείρησης

Βασικές αρχές HACCP

Το σύστημα βασίζεται σε επτά βασικές αρχές:

1. **Ανάλυση** για την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια (από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων, ως την τελική προετοιμασία και την κατανάλωσή τους). Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων.
2. **Προσδιορισμός των σταδίων παραγωγής** που μπορεί να ελεγχθούν ώστε να εξαφανιστεί ο κίνδυνος ή να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εμφάνισής του. Εκεί δηλαδή που επιλήψιμες θερμοκρασίες ή μολύνσεις μπορούν να αλλοιώσουν τα τρόφιμα.
3. **Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων**, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Θα πρέπει δηλαδή να έχουν καθοριστεί όρια ασφαλείας.
4. **Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης** των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, με σκοπό τη ρύθμισή τους εντός των Κρίσιμων Ορίων. Με άλλα λόγια, το πώς θα πραγματοποιηθεί το Σημείο 3.
5. **Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών** που πρέπει να γίνονται όταν η παρακολούθηση δείχνει απόκλιση από τα Καθορισμένα Κρίσιμα Όρια. Τι κάνουμε όταν τα πράγματα εκτροχιάζονται.
6. **Τεκμηρίωση** του συστήματος με ηλεκτρονικά μέσα ή τουλάχιστον γραπτώς.
7. **Αξιολόγηση**, δηλαδή τήρηση διαδικασιών επαλήθευσης της σωστής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητάς του συστήματος.

Απαιτήσεις Υγιεινής

- Υποδομή και εξοπλισμός
- Καταπολέμηση τρωκτικών εντόμων και επιβλαβών ζώων
- Ζητήματα κατά την παρασκευή
- Προσωπική υγιεινή
- Καθαριότητα χώρου και εξοπλισμού



ISO 22000:2005 & ISO 22000:2018

Το Πρότυπο ISO 22000:2005 βρίσκεται στα τελευταία στάδια αναθεώρησής του. Η αναθεώρηση αυτή γίνεται στα πλαίσια της επικαιροποίησης των απαιτήσεων για την ασφάλεια τροφίμων με βάση την εμπειρία και τα δεδομένα που υπάρχουν από την 12ετη εφαρμογή του, την ανάπτυξη άλλων ιδιωτικών προτύπων, την τήρηση της νομοθεσίας και τις εξελίξεις στην επιστήμη των τροφίμων και τη βιομηχανία.

Η νέα έκδοση περιλαμβάνει έναν μεγάλο αριθμό αλλαγών που έχουν συμπεριληφθεί ώστε ο χρήστης να μπορεί να αντιληφθεί καλύτερα τι απαιτείται και να μπορεί να το συνδυάσει με την εφαρμογή και άλλων συστημάτων διαχείρισης (π.χ. ISO 9001:2015, ISO 14001:2015) σε έναν Οργανισμό.

Ευχαριστούμε!