

ISO 22000:2005 - Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)

Τι είναι το ISO 22000 : 2005;

Το ISO 22000:2005 είναι ένα Διεθνές πρότυπο Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων που έχει σαν στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων διατροφής και την προάσπιση της υγείας του καταναλωτή. Το πρότυπο μπορεί να εφαρμοστεί σε επιχειρήσεις όλων των μεγεθών και όλων των ειδών διατροφής.

Είναι υποχρεωτική η εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων;

Βάσει του ισχύοντος Κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού 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 Μελέτη HACCP.

Τι είδους επιχειρήσεις θα πρέπει να διαθέτουν Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων;

Όλες οι επιχειρήσεις που Παρασκευάζουν, Μεταποιοούν, Παράγουν, Συσκευάζουν, Αποθηκεύουν, Μεταφέρουν, Διανέμουν, Διακινούν ή Προσφέρουν προς πώληση τρόφιμα οφείλουν να διατηρούν ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Περιλαμβάνονται δηλαδή **Συσκευαστήρια, Βιομηχανίες και Βιοτεχνίες τροφίμων, Εστιατόρια και Κουζίνες Ξενοδοχείων, Catering**, κτλ

Τι είδους οφέλη θα αποκομίσει μια εταιρεία που αναπτύσσει Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το ISO 22000: 2005;

Τα θέματα Ασφάλειας Τροφίμων έχουν μεγάλη σημασία για τις σύγχρονες κοινωνίες. Οι **πελάτες απαιτούν** να αγοράζουν και να καταναλώνουν ασφαλή τρόφιμα. Σαν συνέπεια αυτού, οι εταιρείες οι οποίες θα αναπτύξουν πολιτικές και μηχανισμούς διάθεσης Ασφαλών Τροφίμων θα αποκτήσουν **εμπορικά ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα**. Πέραν τούτου, τα οφέλη συνοψίζονται στα ακόλουθα:

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 απορριπτέων παρτίδων προϊόντων, της τυποποίησης των απαιτήσεων προς τους προμηθευτές και της προτυποποίησης των διαδικασιών που ακολουθεί το Προσωπικό της εταιρείας.

Η επιχείρηση αποκτά ένα σχέδιο λειτουργίας το οποίο αποτελεί και εγχειρίδιο **εκπαίδευσης** για το προσωπικό της.

Παρέχονται **αποδείξεις** στις αρμόδιες αρχές αλλά και στους καταναλωτές για τη συμμόρφωση της εταιρείας με τη νομοθεσία.

Αποδεικνύεται η ευαισθησία της επιχείρησης για την **προστασία της δημόσιας υγείας**.

Ποιες αρχές ακολουθούνται στην εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000 : 2005;

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000 : 2005 ακολουθεί τις αρχές που έχουν προταθεί από τον **Codex Alimentarius** και αποτελούν προϋπόθεση για την ανάπτυξη Συστήματος Επικινδυνότητας Τροφίμων **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point). Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι τα Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000 : 2005 περιλαμβάνουν την εφαρμογή των παρακάτω επτά αρχών του HACCP:

Αρχή 1η: Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών

Αρχή 2η: Προσδιορισμός των σημείων/ διεργασιών/ φάσεων λειτουργίας που μπορούν να ελεγχθούν για να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα ή να εξαφανίσουν ένα κίνδυνο (Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου)

Αρχή 3η: Καθορισμός των κρίσιμων ορίων τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Αρχή 4η: Εγκατάσταση ενός συστήματος παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και των Κρίσιμων Ορίων τους καθώς και ενός συστήματος επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης.

Αρχή 5η: Καθορισμός των διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να γίνονται όταν ένα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου.

Αρχή 6η: Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP

Αρχή 7η: Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί αποτελεσματικά

Πόσο χρόνο χρειάζεται μια εταιρεία για να Πιστοποιηθεί κατά ISO 22000: 2005;

Το διάστημα που απαιτείται εξαρτάται κυρίως από τους ανθρώπινους πόρους που διαθέτει η εταιρεία ώστε να προσαρμοστεί στις απαιτήσεις του Συστήματος. Προϋπόθεση για την Πιστοποίηση αποτελεί η ύπαρξη της Τεκμηρίωσης του Συστήματος δηλαδή η αποδεδειγμένη ύπαρξη αρχείων για διάστημα τριών μηνών λειτουργίας.

Τι κόστος έχει η ανάπτυξη ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων;

Το κόστος εξαρτάται από το μέγεθος της δραστηριότητας και τις υπηρεσίες που θα απαιτηθούν για την ορθή εφαρμογή του π.χ την εκπαίδευση των στελεχών της. Σε κάθε περίπτωση η εταιρεία μπορεί να επικοινωνήσει μαζί μας για να λάβει αναλυτική προσφορά.