

ISO 22000

Σκοπός του προτύπου

Άμεση αναφορά στην ικανοποίηση των αιτημάτων για ασφάλεια τροφίμων όχι μόνο διαφόρων κρατικών φορέων αλλά και των καταναλωτών

Αιτήματα καταναλωτή

- (i) Ο φορέας παραγωγής διαχείρισης και εμπορίας τροφίμων πρέπει να είναι σε θέση να αποδεικνύει ότι ελέγχει τους εν δυνάμει κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων ώστε να επιβεβαιώνεται η ασφάλεια των τελικών προϊόντων.
- ii) Αποτελεσματικός έλεγχος των κινδύνων ασφάλειας της ασφάλειας τροφίμων.
- (iii) Διαρκής ανανέωση του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων
- (iv) Περιοδική αναμόρφωση του συστήματος στην περίπτωση μεταβολών των απαιτήσεων του καταναλωτή.

Ποιοι είναι οι λόγοι που οδηγούν μια επιχείρηση στην εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας κατά ISO 22000?

1. Η απαίτηση της αγοράς του πελάτη
2. Το διαθέτουν οι ανταγωνιστές
3. Η συνεχής εμφάνιση των ίδιων προβλημάτων που δεν επιλύονται
4. Η πολιτική της διοίκησης
5. Η χρήση του πιστοποιητικού ως εργαλείου μάρκετινγκ.
6. Η είσοδος σε νέες αγορές (εξαγωγές, δημόσιο, σημαντικοί πελάτες του ιδιωτικού τομέα) όπου η απόκτηση ενός πιστοποιημένου συστήματος ποιότητας είναι απαραίτητη προϋπόθεση
7. Η ανάγκη βελτίωσης της εσωτερικής οργάνωσης
8. Η μείωση του κόστους λειτουργίας λόγω της βελτίωσης των σημείων (3) και (7)
9. Η αύξηση των πωλήσεων λόγω των σημείων (1), (5) και (6)

Ποιες είναι οι δυσκολίες που αντιμετωπίζουν συνήθως οι επιχειρήσεις?

Οι κυριότερες δυσκολίες στην εφαρμογή συστημάτων ποιότητας είναι:

1. Η αύξηση των γραφειοκρατικών διαδικασιών από κακή επιλογή συμβούλου
2. Η εξεύρεση εξειδικευμένου προσωπικού σε απομακρυσμένες περιοχές
3. Η προσαρμογή των στελεχών και των εργαζομένων στις προδιαγραφές του συστήματος ποιότητας
4. Το κόστος πιστοποίησης

Ποια τα οφέλη για την επιχείρηση;

Οι κυριότερες ωφέλειες των επιχειρήσεων που έχουν εγκαταστήσει σύστημα διασφάλισης της ποιότητας και ήδη λειτουργεί για ικανοποιητικό διάστημα είναι:

α) Στο **εσωτερικό περιβάλλον** της επιχείρησης:

- Βελτίωση της οργάνωσης της επιχείρησης.
- Σταθερή ποιότητα παραγόμενου προϊόντος ή παρεχόμενης υπηρεσίας.
- Βελτίωση της ποιότητας ακόμη και στις εταιρείες που δεν περίμεναν κάτι τέτοιο από την εφαρμογή του συστήματος.
- Σε μικρότερο βαθμό μείωση του κόστους παραγωγής κυρίως σε εταιρείες που εφαρμόζουν το σύστημα για διάστημα μεγαλύτερο των 2 ετών από την πιστοποίηση

β) Στο **εξωτερικό οικονομικό περιβάλλον** της επιχείρησης:

- Βελτίωση της γενικής εικόνας της εταιρείας προς το εξωτερικό οικονομικό περιβάλλον.
- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας κυρίως στις εταιρείες εξαγωγικού χαρακτήρα λόγω σταθεροποίησης του μεριδίου αγοράς και εισόδου σε νέες αγορές (νέοι πελάτες). Συνήθως δεν παρατηρείται αύξηση των τιμών ή αύξηση πωλήσεων από τους ήδη υπάρχοντες πελάτες.

Συγκριτικά με το HACCP το νέο πρότυπο ISO 22000 κάνει άμεση αναφορά στην ικανοποίηση των αιτημάτων για ασφάλεια των τροφίμων όχι μόνο των διαφόρων κρατικών υπηρεσιών (Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Υπηρεσίες) **αλλά και των καταναλωτών.**

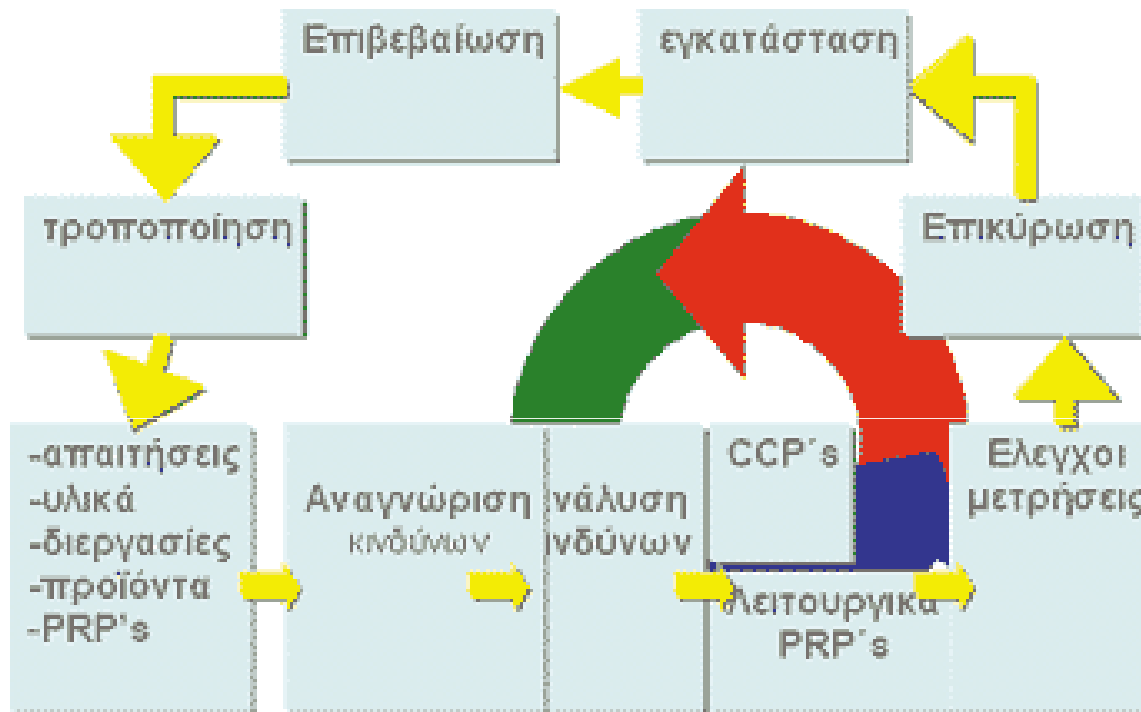
Όμως το πιο σημαντικό είναι ότι το νέο πρότυπο το ISO 22000 καθορίζει ότι η ευθύνη για την διάθεση ασφαλών τροφίμων επιβαρύνει όλους τους φορείς της αλυσίδας τροφίμων.

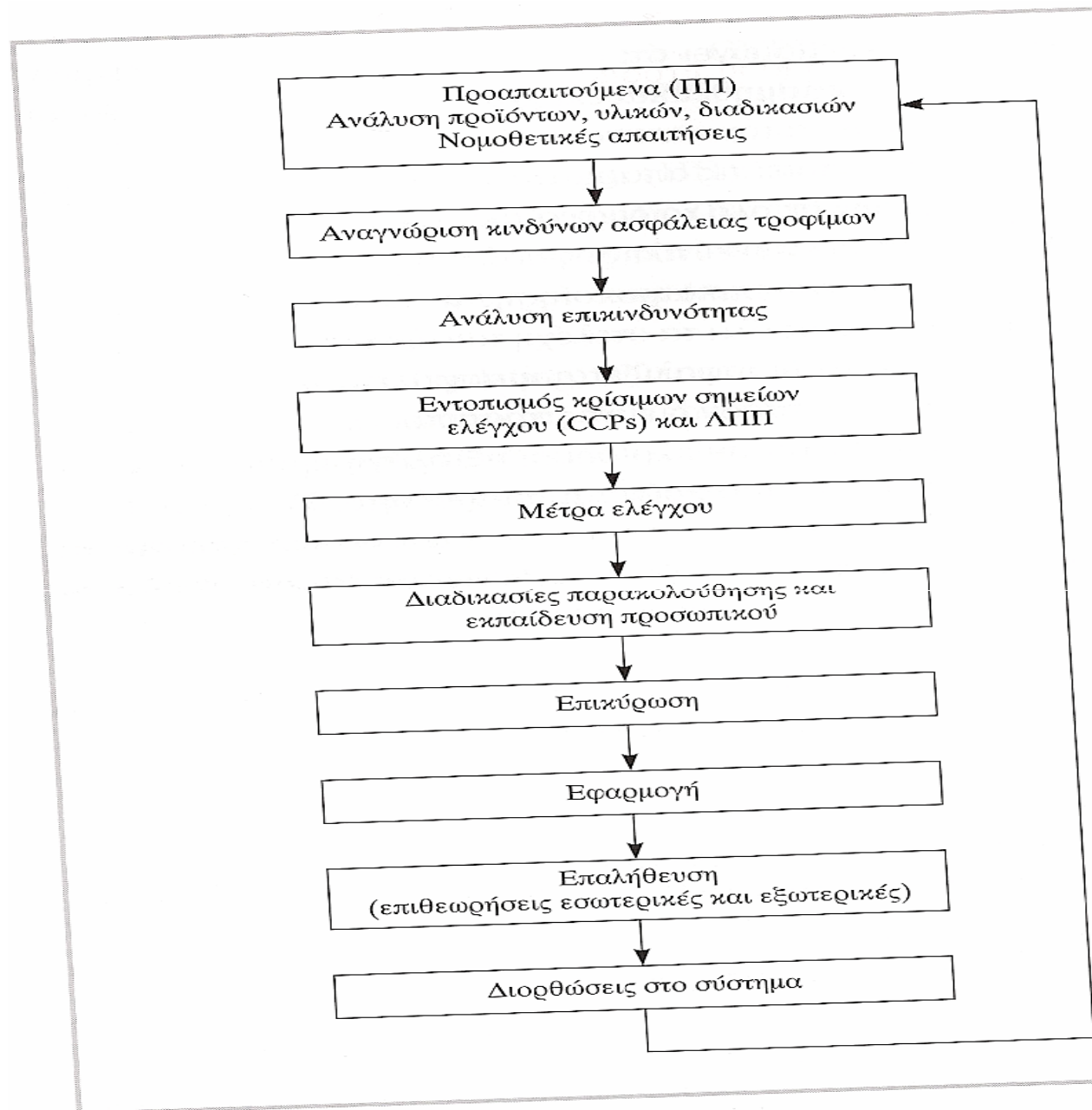
Ακόμα το νέο πρότυπο απευθύνεται και σε Προμηθευτές μη εδωδίων προϊόντων π.χ. εταιρείες φαρμάκων/καθαριστικών, υλικών συσκευασίας κλπ.

Επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων



Αρχές του ISO-22000





Σχήμα 2: Αρθές του ISO 22000.

Οικογένεια Προτύπων της σειράς ISO 22000

Το ISO 22000:2005 είναι το πρώτο από την οικογένεια προτύπων της σειράς ISO 22000 που περιλαμβάνει τα εξής:

- ISO/ TS 22004 . Food Safety Management Systems - Guidance on the application of ISO 22000 :2005, Οδηγό εφαρμογής του προτύπου ISO 22000 με έμφαση στις μικρομεσαίες και μικρές επιχειρήσεις .
- ISO/TS 22003 : Food Safety Management Systems -Requirements for the bodies providing audit and certification of food safety management systems, καθορίζει τις απαιτήσεις για τους φορείς πιστοποίησης .
- ISO 22005 : Traceability in the feed and food chain -General principles and guidance for system design and development, για την ιχνηλασιμότητα.

Πλεονεκτήματα και Οφέλη

- Είναι συμβατό με άλλα Πρότυπα διαχείρισης όπως το EN ISO 9001:2000
- Είναι αποδεκτό παγκοσμίως.
- Αποτελεί κοινή βάση αναφοράς σε επιθεωρήσεις.
- Μπορεί να πιστοποιηθεί.
- Δημιουργεί εμπιστοσύνη στους καταναλωτές και τα άλλα ενδιαφερόμενα μέρη.
- Παρέχει την δυνατότητα στην επιχείρηση να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις αμοιβαίως συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών.

Σκοπός του προτύπου

Υπάρχει αντιστοιχία με το σύστημα HACCP;

Η επιτυχής εφαρμογή του ISO 22000 απαιτεί σοβαρή ενασχόληση και μια υγιή οργάνωση σε πολλά επίπεδα όπως στη διαχείριση ποιότητας, την εκλογικευμένη οικονομική διαχείριση, την ορθή βιομηχανική πρακτική, την ορθή υγιεινή πρακτική.

Μια επιτυχημένη εταιρία μπορεί να έχει τις δυνατότητες αλλά όχι και a priori τις ικανότητες για την επιτυχή εφαρμογή του ISO 22000.

Κανένα πρότυπο στον κόσμο δεν θα εξυγιάνει την εταιρία ωστόσο θα συμβάλλει ουσιαστικά στην κατεύθυνση αυτή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

- (1) Προληπτικό μέτρο ελέγχου (ικαρόλευια τροφίμων): δράση ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων ή να τον ελαχιστοποιήσει σε αποδεκτό επίπεδο. Ενδέχεται αυτά τα μέτρα να περιλαμβάνονται είτε στο σχέδιο HACCP είτε στα λειτουργικά προαπωτήμενα προγράμματα (operational PRPs).
- (2) Διόρθωση: δράση για να εξαιρεφθεί μία διαπιστωθείσα απόκλιση. (Παραδείγματα διορθώσεων: επανεπεξεργασία, απόρριψη ή αποβάδμιση προϊόντος.)
- (3) Διορθωτική ενέργεια: ενέργεια για να εξαιρεφθεί η αιτία μίας διαπιστωμένης απόκλισης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης [Γίνεται ενδέχεται να υπάρχουν περισσότερες από μία αιτίες, η διορθωτική ενέργεια περιλαμβάνει τη διαδικασία ανάλυσης αιτίου-αιτιατού (cause and effect analysis), ώστε να αποκλιματεί η επανάληψη της απόκλισης].
- (4) Κρίσιμο σημείο ελέγχου (critical control point – CCP) (ασφάλειας τροφίμων): Στάδιο κατά το οποίο ο έλεγχος μπορεί να εφαρμοστεί και είναι απαραίτητο για να εμποδίσει ή εξαφανίσει έναν κίνδυνο ασφάλειας τροφίμων ή να τον μειώσει σε ένα αποδεκτό επίπεδο.
- (5) Κρίσιμο όριο: κριτήριο που διορίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό προϊόν.
- (6) Τελικό προϊόν: προϊόν που δε θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από τον οργανισμό.
(Ένα προϊόν που υφίσταται περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από έναν άλλον οργανισμό αποτελεί τελικό προϊόν για τον πρώτο οργανισμό και πρώτη ύλη ή συστατικό για το δεύτερο οργανισμό).
- (7) Ανέγκαμα ροής: σημαντική και συστηματική παρουσίαση της σειράς (αλλαγισίας) και των αλληλεπιδράσεων των βημάτων (σταδίων) παραγωγής του τελικού προϊόντος.
- (8) Αλυσίδα τροφίμων: αλλαγισία (σειρά) των φάσεων (σταδίων) και των λειτουργιών που εμπλέκονται στην παραγωγή, επεξεργασία, αποθήκευση, διανομή και χειρισμό ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή στην κατανάλωση.
(Η πρωτογενής παραγωγή περιλαμβάνει την παραγωγή ζωοτροφών για ζώα που χρησιμοποιούνται, είτε τα παραγόμενα από αυτά προϊόντα είτε και τα ίδια για παραγωγή τροφίμων).

- (9) Ασφάλεια τροφίμων: η διαβεβαίωση (διασφάλιση) ότι το τρόφιμο δε θα βλάψει τον καταναλωτή, όταν προετοιμάζεται (επεξεργάζεται) και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προοιχεδιασμένη (προτεινόμενη) χρήση του. (Η ασφάλεια τροφίμων εστιάζεται στους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων, όπως παρουσιάζονται στη συνέχεια, και δεν περιλαμβάνει άλλα θέματα υγείας, όπως, για παράδειγμα, η εσφαλμένη-κακή διατροφή.)
- (10) Κίνδυνος ασφάλειας τροφίμων: βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας ή κατάσταση του τροφίμου που δύναται και ενδέχεται να έχει μια δυσμενή επίδραση στην υγεία.

Ο όρος «κίνδυνος» δεν πρέπει να συγχέεται με τον όρο «επικινδυνότητα» (risk) που, όσον αφορά την ασφάλεια τροφίμων, σημαίνει την πιθανότητα πρόκλησης δυσμενούς επίδρασης στην υγεία (π.χ. τροφικής δηλητηρίασης) και τη σοβαρότητα αυτής της επίδρασης (θάνατος, εισαγωγή στο νοσοκομείο, απουσία από το χώρο εργασίας κ.τ.λ.), όταν κάποιος εκτίθεται σε αυτό τον κίνδυνο.

[Στους κινδύνους ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνονται και τα αλλεργιογόνα.]

- (11) Πολιτική ασφάλειας τροφίμων: γενικές επιδιώξεις και κατεύθυνση ενός οργανισμού/φορέα συσχετισμένες με την ασφάλεια τροφίμων, όπως εκφράστηκαν επίσημα από τη γενική διεύθυνση του οργανισμού/φορέα.
- (12) Παρακολούθηση: ενέργεια διαχείρισης μίας σχεδιασμένης σειράς (αλληλουχίας) παρατηρήσεων και μετρήσεων των παραμέτρων ελέγχου, ώστε να αποτιμηθεί η αποτελεσματικότητα των προληπτικών μέτρων ελέγχου.
- (13) Προαπαιτούμενα (PRP – prerequisite program): Συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα στάδια παραγωγής, χειρισμού, παροχής ασφαλών τελικών προϊόντων.

Εναλλακτικοί όροι που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τα ΠΠ είναι: ορθή βιομηχανική πρακτική (Good Manufacturing Practice – GMP), ορθή αγροτική πρακτική (Good Agricultural Practice – GAP), ορθή υγιεινή πρακτική (Good Hygiene Practice – GHP), ορθή πρακτική διανομής (Good Distribution Practice – GDP), ορθή κτηνιατρική πρα-

πικτή (Good Veterinarian Practice – GVP), ορθή παραγωγική πρακτική (Good Production Practice – GPP), ορθή εμπορική πρακτική (Good Trading Practice – GTP).

- (14) Προαπαιτούμενο πρόγραμμα (ΠΠ): το πρόγραμμα που αναγνωρίστηκε από την ανάλυση κινδύνου (hazard analysis) ως απαραίτητο να ελέγχει την πιθανότητα της εμφάνισης κινδύνου ασφάλειας τροφίμων και/ή τη μόλυνση του προϊόντος (προϊόντων) και του περιβάλλοντος επεξεργασίας του.
- (15) Επικαιροποίηση (updating): άμεση και/ή σχεδιασμένη δραστηριότητα να εξασφαλίζει εφαρμογή υής περισσότερο πρόσφατης πληροφορίας. Η ανανέωση μπορεί να πυροδοτηθεί από μεταβολή συνθηκών, συμπεριλαμβανόμενων των μεταβολών σε σχεδιασμένες δραστηριότητες και στο γνωστικό υπόβαθρο.
- (16) Επιζήρωση (validation): επιβεβαίωση, μέσω απτών αντικειμενικών στοιχείων, ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου (είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε μέσω των προαπαιτούμενων προγραμμάτων) είναι αποτελεσματικά.
- (17) Επαλήθευση (verification): επιβεβαίωση μέσω απτών αντικειμενικών στοιχείων ότι καθορισμένες απαιτήσεις έχουν ικανοποιηθεί.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΙ ΛΟΓΟΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ISO 22000

1. Διασφάλιση ασφάλειας
2. Απάντηση στα διάφορα στημένα διατροφικά στάδια. Αρκετές επιχειρήσεις εξοντώθηκαν από δυσφημίσεις ανταγωνιστών τους
3. Το κενό που υπήρχε λόγω μη εφαρμογής του ISO 22000 καλυπτόταν μερικώς από περιορισμένης εφαρμογής πιστοποιήσεις κατά HACCP, από τον ΕΛΟΤ, τον ΕΦΕΤ και άλλους ελεγκτικούς φορείς, οι οποίοι δεν χαίρουν καθολικής αποδοχής.
4. Το ISO 22000 στοχεύει στη μείωση του οικονομικού κόστους εφαρμογής του ΣΔΑΤ μέσω εκλογικευμένης, ορθής πρακτικής
5. Το ISO 22000 ενσωματώνει και βρίσκεται σε πλήρη αρμονία με υγιείς πρακτικές του παρελθόντος, τα οποία θεωρούνται προαπαιτούμενα
6. Ρενδεχομένως να ενθαρρυνθεί ή να επιβληθεί με νομικό πλαίσιο η εφαρμογή του από την ΕΕ, όπως συνέβη με το HACCP

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ο οργανισμός θα πρέπει να εδραιώσει, τεκμηριώσει, διατηρήσει και ανανεώσει λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (ΠΠ). Το επίπεδο αυστηρότητας των μέτρων ελέγχου αυτών των ΠΠ θα είναι τέτοιο ώστε να ελέγχονται επαρκώς όσοι κίνδυνοι τροφίμων δεν ελέγχονται μέσω του σχεδίου του HACCP.

Τα λειτουργικά ΠΠ θα είναι προσαρμοσμένα στο μέγεθος και στον τύπο λειτουργίας της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς και στη φύση των προϊόντων. Τα ΠΠ ενδέχεται να εφαρμόζονται είτε στο σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας είτε σε ένα συγκεκριμένο προϊόν ή γραμμή παραγωγής.

Τα ΠΠ επεκτείνονται:

- α) στην υγιεινή προσωπικού,
- β) στους καθαρισμούς και την απολύμανση,
- γ) στον έλεγχο των ενοχλητικών οργανισμών (δηλαδή εντόμων και τροφικών),
- δ) στην παρεμπόδιση της διασταυρούμενης επιμόλυνσης,
- ε) στις διαδικασίες συσκευασίας,
- στ) στην προμήθεια και παραλαβή πρώτων υλών, συστατικών και χημικών ουσιών,