

Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου
Σχολή Οικονομικών Επιστημών
και Διοίκησης

Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών *Διοίκηση, Τεχνολογία και Ποιότητα*

Μεταπτυχιακή Διατριβή



**Εφαρμογή Συστήματος Ποιότητας σε Εργοστάσιο Ποτών –
Μετάβαση από HACCP σε FSSC 22000.**

Μαρία Παπαγεωργίου

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια
Ευανθία Βορριά

Μάιος 2023

Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου
Σχολή Οικονομικών Επιστημών
και Διοίκησης

Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Διοίκηση, Τεχνολογία και Ποιότητα

Μεταπτυχιακή Διατριβή

**Εφαρμογή Συστήματος Ποιότητας σε Εργοστάσιο Ποτών –
Μετάβαση από HACCP σε FSSC 22000.**

Μαρία Παπαγεωργίου

**Επιβλέπουσα Καθηγήτρια
Ευανθία Βορριά**

Η παρούσα μεταπτυχιακή διατριβή υποβλήθηκε προς μερική εκπλήρωση των απαιτήσεων για απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών
Στη Διοίκηση, Τεχνολογία και Ποιότητα
από τη Σχολή Οικονομικών Επιστημών και Διοίκησης
του Ανοικτού Πανεπιστημίου Κύπρου.

Μάιος 2023

ΛΕΥΚΗ ΣΕΛΙΔΑ

Περίληψη

Η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων είναι ένα από τα πιο σημαντικά κομμάτια για μια επιχείρηση τροφίμων, λόγω της αυξημένης προσοχής που έχει αναπτυχθεί ως προς την προστασία της υγείας του ανθρώπου.

Οι αρχές του HACCP, έχουν δημιουργηθεί και καθοριστεί σαν βασική καθοδήγηση για ένα υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων έτσι ώστε να τηρεί τις απαραίτητες προϋποθέσεις και επιβάλλεται να ακολουθούνται από όλες τις βιομηχανίες τροφίμων. Με την πάροδο των χρόνων, κρίθηκε απαραίτητο να διατεθούν πιο ειδικά πρότυπα ως προς την ασφάλεια των τροφίμων οπότε γίνεται εισαγωγή των προτύπων ISO σειράς 22000, το FSSC 22000, το BRC και ούτω κάθε εξής. Τα πρότυπα που αναλύονται στην παρούσα εργασία είναι αλληλένδετα καθώς το ένα προσαπαιτεί το άλλο. Το πρότυπο FSSC 22000 προσαπαιτεί το πρότυπο ISO 22000, το οποίο προσαπαιτεί την ανάλυση με βάση τις αρχές HACCP.

Σκοπός της διπλωματικής εργασίας είναι ο εντοπισμός των επιπλέον απαιτήσεων μεταξύ των προτύπων και ταυτόχρονα το πως μπορεί να γίνει εφικτή μια μετάβαση από τις αρχές του HACCP στις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000. Για να επιτευχθεί αυτό, γίνεται ανάλυση όλων των απαιτήσεων και αναφορά σε όλες τις τεκμηριωμένες πληροφορίες που χρειάζονται με παραδείγματα, έτσι ώστε το σύστημα να εφαρμόζεται και να είναι αποτελεσματικό.

Στόχος της διπλωματικής εργασίας είναι η παροχή κατευθυντήριων οδηγιών για την εγκατάσταση και αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος της ασφάλειας των τροφίμων με βάση το πρότυπο αυτό, και αφορά τον κάθε υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων αλλά και τον οποιονδήποτε ενδιαφέρεται να εγκαταστήσει ένα σύστημα ασφαλείας τροφίμων με βάση το συγκεκριμένο πρότυπο.

Η εξεταζόμενη εταιρεία είχε πιστοποιητικό με βάση την ανάλυση HACCP, οπότε υπήρχαν κάποια δεδομένα για την ασφάλεια των τροφίμων. Αυτά τα δεδομένα αναλύονται ανά παράγραφο μαζί με τις αλλαγές που ενδεχομένως έγιναν, έτσι ώστε να πληρούνται όλες οι νέες απαιτήσεις. Για κάθε παράγραφο αναλύεται επίσης και ο λόγος κάθε αλλαγής ή τροποποίησης. Με αυτό τον τρόπο εξαλείφονται τα χάσματα μεταξύ των απαιτήσεων και δημιουργείται ένα νέο σύστημα με νέα δεδομένα για εφαρμογή.

Ο διαχωρισμός των κεφαλαίων γίνεται ανάλογα καθώς στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια εισαγωγή στην ασφάλεια των τροφίμων και γίνεται αναφορά στην συμβολή της έρευνας αυτής. Στα επόμενα υποκεφάλαια, γίνεται ανάπτυξη της κάθε παραγράφου από τα πρότυπα. Πιο συγκεκριμένα στο υποκεφάλαιο 2.1 γίνεται η ανάλυση του Πλαισίου Λειτουργίας του Οργανισμού, στο 2.2 αναλύεται το κομμάτι της Ηγεσίας, στο 2.3 ο Σχεδιασμός, στο 2.4 η Υποστήριξη, στο 2.5 η Ικανότητα, στο 2.6 η Επίγνωση, στο 2.7 η Επικοινωνία, στο 2.8 αναφέρονται οι τεκμηριωμένες πληροφορίες και το πώς αυτές πρέπει να διαχειρίζονται από τον οργανισμό. Στο υποκεφάλαιο 2.9 ξεκινά το Λειτουργικό κομμάτι του οργανισμού, το οποίο συμπεριλαμβάνει τον τρόπο λειτουργίας, αναφέρει τα προσαπαιτούμενα, τρόπο και διαδικασία αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης και ιχνηλασιμότητας, την ανάλυση των κινδύνων, τα μέτρα ελέγχου, το σχέδιο σημείων ελέγχου, τις Διορθωτικές ενέργειες και ούτω καθεξής. Στο υποκεφάλαιο 2.10 είναι ο έλεγχος της παρακολούθησης και έπειτα στο 2.11 βρίσκεται η Επαλήθευση του συστήματος. Στο υποκεφάλαιο 2.12 είναι ο έλεγχος των διαδικασιών, στο 2.13 η αξιολόγηση της απόδοσης και στο 2.14 η Βελτίωση. Τα υποκεφάλαια 2.15 και 2.16 αναφέρονται εξ ολοκλήρου σε απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 και είναι η χρήση του λογότυπου και η περιβαλλοντική παρακολούθηση. Στο κεφάλαιο 3.0 αναλύονται τα συμπεράσματα.

Γενικότερα, η μετάβαση αυτή δεν ήταν δύσκολη αλλά χρειάστηκε χρόνος και δέσμευση έτσι ώστε να εγκατασταθεί και να εφαρμοστεί ένα αποτελεσματικό σύστημα ασφαλείας τροφίμων. Κατά την διεκπόνηση της διατριβής, το εργοστάσιο επιθεωρήθηκε και έλαβε την πιστοποίηση κατά το σύστημα FSSC 22000.

Summary

Food safety and quality are the most critical parts for a food processing company, due to the increased attention that has been developed to protect human health.

The analysis according to the principles of HACCP has been created and defined as the standard basic guidance for a food business operator, to meet the necessary requirements and must be followed by all food industries. Over the years, it has been deemed necessary to have more specific and detailed food safety standards with the introduction of the ISO 22000 series, FSSC 22000, BRC etc. The standards analyzed in this paper are interrelated as one requires the other. FSSC 22000 has as a prerequisite the ISO 22000, which requires an analysis based on HACCP principles.

The purpose of the thesis is to identify the additional requirements between the standards and examine how anyone can achieve a transition from the principles of HACCP to the requirements of the FSSC 22000 standard. To achieve this, an analysis of all the requirements took place and a reference to all documented information needed with examples so that the system is implemented and effective.

The aim of the thesis is to provide guidelines for the installation and effective implementation of a food safety system based on these standards and concern every food business manager and anyone interested in installing a food safety system according to the specific standards.

The company under review had a certificate based on HACCP analysis, so there was in place data recorded for food safety. The data are analyzed paragraph by paragraph along with changes that may have been made so that all new requirements are met. For each paragraph, the reason for each change or modification is also analyzed. In this way the gaps between the requirements are eliminated and a new system is developed for implementation.

The separation of the chapters is done accordingly as in the first chapter there is an introduction to food safety. In the following subchapters, for each paragraph from the standards, all the requirements are analyzed. More specifically, subchapter 2.1 analyzes the Organization's Operating Framework, 2.2 analyzes Leadership, 2.3 Planning, 2.4 Support, 2.5 Ability, 2.6 Awareness, 2.7 Communication, 2.8 Documented information and how it should be managed by the organization. In sub- chapter 2.9 begins the Operational part of the organization, which includes the way of operation, states the prerequisites, emergency response and traceability method and procedure, the analysis of risks, the measures control, control point plan, Corrective actions, etc. In sub-chapter 2.10 is the Monitoring control and then in 2.11 is the Verification. In Sub-chapter 2.12 is the Procedure control, in sub-chapter 2.13 is the Performance Evaluation and sub-chapter 2.14 is the Improvement. Subchapters 2.15 and 2.16 refer entirely to requirements of the FSSC 22000 standard and are the use of the logo and environmental monitoring.

Overall, this transition was not difficult, but it took time and commitment to establish and implement an effective food safety system. During the development of the thesis, the factory's audit took place successfully, and the company received the certification according to the FSSC 22000 system.

Ευχαριστίες

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένεια μου που με στήριξε καθ' όλη την διάρκεια της διατριβής με την υπομονή τους και την συμπαράσταση τους. Θα ήταν παράβλεψη μου να μην αναφέρω την επιβλέπουσα καθηγήτρια κ. Ευανθία Βορριά η οποία με τις υποδείξεις της με καθοδήγησε έτσι ώστε να ολοκληρωθεί η διατριβή. Ιδιαίτερες ευχαριστίες και στην εξεταζόμενη εταιρία η οποία μου έδωσε την πρόσβαση να κάνω χρήση δεδομένα της έτσι ώστε να ολοκληρωθεί η έρευνα αυτή.

Περιεχόμενα

	Περίληψη	4
1.0	Ασφάλεια Τροφίμων	11
2.0	Απαιτήσεις Προτύπων ISO 22000 – ISO 22001 – FSSC22000	13
2.1	Πλαίσιο της Οργάνωσης	13
2.1.1	Κατανόηση του οργανισμού και του πεδίου εφαρμογής	14
2.1.2	Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερόμενων μερών	16
2.1.3	Καθορίζοντας τον σκοπό του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	24
2.1.4	Σύστημα Διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων	24
2.2	Ηγεσία	25
2.2.1	Ευθύνη της Διοίκησης	25
2.2.2	Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων	26
2.2.2.1	Καθιέρωση της Πολιτικής Ασφάλειας τροφίμων	26
2.2.2.2	Κοινοποίηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων	26
2.2.3	Οργανωτικοί ρόλοι, Ευθύνες και Εξουσίες	27
2.3	Σχεδιασμός	28
2.3.1	Ενέργειες για τον καθορισμό των Ρίσκων και Ευκαιριών	28
2.3.2	Στόχοι του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων και πως έχει σχεδιαστεί η επίτευξή τους	29
2.3.3	Σχεδιασμός αλλαγών	30
2.4	Υποστήριξη	30
2.4.1	Πόροι	30
2.4.1.1	Γενικά	30
2.4.1.2	Ανθρώπινο Δυναμικό	31
2.4.1.3	Υποδομή	31
2.4.1.4	Περιβάλλον	31
2.4.1.5	Έλεγχος στις υπηρεσίες, διαδικασίες και προϊόντα που παρέχονται από εξωτερικούς συνεργάτες	31
2.5	Ικανότητα	32
2.6	Επίγνωση	32
2.7	Επικοινωνία	32
2.7.1	Γενικά	32
2.7.2	Εξωτερική Επικοινωνία	33
2.7.3	Εσωτερική Επικοινωνία	33
2.8	Τεκμηριωμένες Πληροφορίες	33
2.8.1	Γενικά	33
2.8.2	Δημιουργία και Ανανέωση	34
2.8.3	Έλεγχος εγγράφων	37
2.9	Λειτουργία	39
2.9.1	Επιχειρησιακός Σχεδιασμός και Έλεγχος	39
2.9.2	Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs)	39
2.9.3	Σύστημα Ιχνηλασιμότητας	41
2.9.4	Διαχείριση κρίσεων	42
2.9.4.1	Γενικά	42
2.9.4.2	Χειρισμός κρίσιμων γεγονότων	43
2.9.5	Ανάλυση Κινδύνων	43

2.9.5.1	Αρχικά βήματα για να καταστεί δυνατή η ανάλυση κινδύνου	43
2.9.5.2	Γενικά	43
2.9.5.3	Χαρακτηριστικά πρώτων υλών συστατικών και υλικών σε επαφή με το τρόφιμο	43
2.9.5.4	Χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων	43
2.9.5.5	Χρήση	44
2.9.5.6	Διαγράμματα ροής και περιγραφή διαδικασιών	44
2.9.5.6.1	Ετοιμασία Διαγραμμάτων Ροής	44
2.9.5.6.2	Επι τόπου επιβεβαίωση διαγραμμάτων ροής	46
2.9.5.6.3	Περιγραφή διαδικασιών και περιβάλλον διαδικασιών	46
2.9.6	Ανάλυση Κινδύνου	46
2.9.6.1	Γενικά	46
2.9.6.2	Ταυτοποίηση κινδύνων και καθορισμός αποδεκτών ορίων	46
2.9.6.3	Εκτίμηση Επικινδυνότητας	46
2.9.6.4	Επιλογή και κατηγοριοποίηση μέτρων ελέγχου	46
2.9.7	Επικύρωση μέτρων ελέγχου και συνδυασμός μέτρων ελέγχου	48
2.9.8	Ανάλυση HACCP	48
2.9.8.1	Γενικά	48
2.9.8.2	Παρακολούθηση συστημάτων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και στα λειτουργικά σημεία ελέγχου	49
2.9.8.3	Ενέργειες όταν τα κρίσιμα όρια είναι εκτός ελέγχου	50
2.9.9	Ανανέωση των πληροφοριών προσδιορίζοντας τα προαπαιτούμενα και το πλάνο ανάλυσης κινδύνων	51
2.10	Έλεγχος παρακολούθησης και μετρήσεων	51
2.11	Επαλήθευση σχετική με τα προαπαιτούμενα και το πλάνο κρίσιμων ελέγχων	52
2.11.1	Επαλήθευση	52
2.11.2	Ανάλυση αποτελεσμάτων από τις ενέργειες επαλήθευσης	52
2.12	Έλεγχος διαδικασίας και μη συμμορφώσεων	52
2.12.1	Γενικά	52
2.12.2	Διορθώσεις	52
2.12.3	Διορθωτικές Ενέργειες	53
2.12.4	Χειρισμός των πιθανά μη συμμορφούμενων προϊόντων	53
2.12.4.1	Γενικά	53
2.12.4.2	Εκτίμηση για αποδέσμευση	53
2.12.4.3	Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων	53
2.12.5	Ανάκληση	54
2.13	Αξιολόγηση της απόδοσης	54
2.13.1	Παρακολούθηση, Μέτρηση, Ανάλυση και Επαλήθευση	54
2.13.1.1	Γενικά	54
2.13.1.2	Ανάλυση και επαλήθευση	54
2.13.2	Εσωτερική Επιθεώρηση	55
2.13.3	Διοικητική Ανασκόπηση	55
2.13.3.1	Γενικά	55
2.13.3.2	Εισροή	55

2.13.3.3	Εκροή	55
2.14	Βελτίωση	56
2.14.1	Μη συμμορφώσεις και Διορθωτικές Ενέργειες	56
2.14.2	Συνεχής Βελτίωση	57
2.14.3	Αναθεώρηση του Συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	58
2.15	Χρήση του FSSC 22000 Logo	58
2.16	Περιβαλλοντική Παρακολούθηση	58
3.0	Συμπεράσματα	59
	Παράρτημα Α	60
	Βιβλιογραφία	69

ΛΕΥΚΗ ΣΕΛΙΔΑ

Κεφάλαιο 1 Ασφάλεια Τροφίμων

Η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων είναι πλέον ένα από τα σημαντικότερα κομμάτια για μια επιχείρηση τροφίμων. Λόγω της αυξημένης προσοχής που έχει αναπτυχθεί ως προς την προστασία της υγείας του ανθρώπου, η νομοθεσία έχει θέσει συγκεκριμένες βασικές πρακτικές έτσι ώστε να υπάρχουν κοινά πρωτόκολλα όπως για παράδειγμα την ανάλυση με βάση τις Αρχές HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) σύμφωνα με το Codex Alimentarius (Ευρωπαϊκός Κανονισμός 852/2004, 2004). Με αυτό τον τρόπο προβλέπεται να υπάρχει μια ενοποίηση στις διαδικασίες και να δημιουργείται ένα αίσθημα ασφάλειας και οικειότητας για καταναλωτή και παραγωγό (Furner, J., 2020) Εννοείται ότι με την εφαρμογή των αρχών, δεν μπορεί κανείς να εξασφαλίσει ότι ο κίνδυνος εξαλείφθηκε, αλλά προλαμβάνονται τα πλείστα σενάρια έτσι ώστε το προϊόν που θα παραδοθεί στον καταναλωτή να είναι ασφαλές για κατανάλωση (Radoslaw, D., 2022).

Η παρούσα διατριβή είναι μια μελέτη περίπτωσης και έχει ως κύριο στόχο να καθοδηγήσει και να κατευθύνει οποιοδήποτε ενδιαφερόμενο, έτσι ώστε να επιτύχει ένα ολοκληρωμένο σύστημα ασφάλειας των τροφίμων με βάση το συγκεκριμένο πρότυπο. Ο τρόπος με τον οποίο θα επιτευχθεί αυτό, είναι με την λεπτομερή ανάλυση των απαιτήσεων των προτύπων που συνεπάγονται με παραδείγματα, έτσι ώστε να είναι πιο εύκολα αντιληπτή η κάθε απαίτηση. Δεν είναι απλά μια συγκριτική μελέτη μεταξύ των προτύπων, αντιθέτως είναι ένας οδηγός ο οποίος συμπεριλαμβάνει τις απαιτήσεις των προτύπων και τις αναπτύσσει όπως επιβάλλεται.

Οι εταιρίες παραγωγής τροφίμων, ακολουθώντας αυτά τα κοινά πρωτόκολλα, αρχικά επιβεβαιώνουν ότι οι πρακτικές τους και τα όρια που έχουν θέσει είναι αποδεκτά. Με αυτό τον τρόπο προλαμβάνουν κόστη άμεσα και έμμεσα τα οποία μπορούν να καθορίσουν το μέλλον τους (World Health Organization, 1999). Ένα συμβάν εντοπισμού προβληματικού προϊόντος από καταναλωτή, αυτόματα θα οδηγήσει στο χάσιμο της εμπιστοσύνης και συνάμα της προτίμησης του ως προς το συγκεκριμένο προϊόν. Αυτό είναι ένα έμμεσο κόστος το οποίο επηρεάζει την κάθε εταιρεία καθώς επηρεάζεται η φήμη της (Gould, V, & et al, 2023) . Ένα άμεσο κόστος είναι η οργάνωση για την ανάκληση του προϊόντος και συμπεριλαμβάνει τα κόστη παραγωγής/ μεταφοράς, τα κόστη των πρώτων υλών καθώς επίσης και εργατώρες παραγωγής αλλά και καταστροφής του μη-συμμορφούμενου προϊόντος.

Τα συστήματα ποιότητας εφαρμόζονται με στόχο την πρόληψη και δημιουργούνται ανάλογα με το προϊόν αλλά και την παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται (Καφετζόπουλος, 2011). Το κάθε πρότυπο έχει διαφορετικό πεδίο εφαρμογής, επομένως υπάρχουν περιπτώσεις κατά τις οποίες ένας οργανισμός συνδυάζει πρότυπα έτσι ώστε να καλύπτεται μεγαλύτερο φάσμα. Για παράδειγμα το ISO 22000 που θα αναλυθεί στην παρούσα έρευνα αναφέρεται στην ασφάλεια τροφίμων οπότεν ασχολείται περισσότερο με την παραγωγική διαδικασία. Το ISO 9001 είναι πιο γενικό και αναφέρεται στην ποιότητα και αυτό λαμβάνει υπόψη όλες τις διαδικασίες της εταιρίας. Τα δύο πρότυπα συνήθως εφαρμόζονται μαζί έτσι ώστε να καλύπτεται η ποιότητα των υπηρεσιών αλλά και η ασφάλεια των τροφίμων. Με αυτό τον τρόπο είναι πιο εύκολο να παρακολουθείς και την οργάνωση και διαχείριση της κάθε εταιρείας και να εντοπίζεις αδυναμίες της (Bjornsdottir, H., & et al., 2022). Η εξεταζόμενη επιχείρηση δεν είχε πιστοποίηση ISO 9001 αλλά κατά την ανάλυση των κρίσιμων σημείων, HACCP, εφάρμοσε αρχές του ISO 9001, οπότεν κάποιες απαιτήσεις του προτύπου καλύπτονταν από τον οργανισμό όπως θα αναλυθεί και πιο κάτω.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το πρότυπο ISO 22000, παρόλο που είναι παγκοσμίως αναγνωρισμένο ως πρότυπο, δεν πληροί το σημείο αναφοράς (bench mark) και δεν συγκαταλέγεται στα πιστοποιητικά Global Food Safety Initiative (GFSI), τα οποία έχουν

περισσότερη εμπέδεια. Είναι όμως προαπαιτούμενο του προτύπου FSSC 22000, το οποίο είναι αναγνωρισμένο ως πιστοποιητικό GFSI (Newslow, D, 2014). Τα πιστοποιητικά GFSI είναι παγκοσμίως αποδεκτά και αναγνωρίζονται περισσότερο καθώς οι απαιτήσεις τους προσδίδουν περισσότερη ασφάλεια στον καταναλωτή αλλά και στον παραγωγό για την παραγωγική του διαδικασία καθώς καλύπτουν περισσότερες απαιτήσεις.

Για την συγκεκριμένη εταιρία, η ανάγκη πιστοποίησης κατά FSSC 22000, προέκυψε από απαίτηση μεγάλου πελάτη. Λόγω της σημασίας που δίνεται στην ασφάλεια των τροφίμων και την ικανοποίηση του πελάτη, η Γενική Διεύθυνση της εταιρίας αφιέρωσε χρόνο και χρήμα έτσι ώστε να αποκτήσει το πιστοποιητικό και να ικανοποιήσει τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του πελάτη αλλά να επιτύχει και η ίδια μια σοβαρή πιστοποίηση την οποία μπορεί έπειτα να χρησιμοποιήσει για να προσελκύσει περισσότερους πελάτες.

Ο συνδυασμός των νομικών απαιτήσεων και των ορθών βιομηχανικών πρακτικών, τα οποία σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, είναι από τα προτερήματα του νέου πρότυπου καθώς βελτιώνουν την ευχαρίστηση και προτίμηση των πελατών (Mekimah, S. and Sayad, N., 2020). Ειδικότερα την σημερινή εποχή όπου υπάρχει τάση στο να θέλει ο καταναλωτής να διαβεβαιώνεται ότι το προϊόν έχει υποστεί τις καλύτερες διεργασίες και είναι ασφαλής ως προς την κατανάλωση, είναι σημαντικό να παρέχεται η διαφάνεια αυτή για να κερδίσει μια εταιρία την εμπιστοσύνη του κάθε καταναλωτή (Lamm, K., Randall, N., Diez-Gonzalez, F., 2021). Παρόλο που η επιβεβαίωση των καλών βιομηχανικών πρακτικών και η εφαρμογή των ανάλογων μέτρων από τους παραγωγούς επιβάλλεται από την νομοθεσία, όπως αναφέρεται και πιο πάνω, την σημερινή εποχή όλα είναι πιο επίφοβα στην περίπτωση που εντοπιστεί το οποιοδήποτε θέμα στην ασφάλεια των τροφίμων (Allam, M. et al.2023).

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι ένας βασικός λόγος εμφάνισης μη- συμμορφούμενων προϊόντων προέρχεται από κακές βιομηχανικές πρακτικές (Jacobsen, H. & Tan Hua, K., 2022). Σε περίπτωση που δεν εφαρμόζονται όλα τα απαραίτητα μέτρα ελέγχου, προκύπτουν κίνδυνοι είτε φυσικοί από ξένα σώματα, είτε χημικοί από μη αποτελεσματική απομάκρυνση καθαριστικών, χημικών κ.ά. είτε μικροβιολογικοί από επιμολύνσεις. Με την εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος ασφάλειας προλαμβάνονται οι επιμολύνσεις, καθώς λαμβάνονται υπόψη οι πλείστες εκδοχές επιμόλυνσης του προϊόντος σε σχέση με την παραγωγική διαδικασία.

Τα συστήματα ασφάλειας των τροφίμων, πλέον προσδίδουν σημασία και στις κακόβουλες ενέργειες, έτσι ώστε να καλύπτεται μεγαλύτερο φάσμα προστασίας. Προσπαθούν δηλαδή να αποκλείσουν εσκεμμένες απόπειρες ή να προλάβουν κακόβουλες επιθέσεις έχοντας ολοκληρωμένη και εφαρμοσμένη αξιολόγηση της ευπάθειας των τροφίμων (Gorna, J., 2020). Η νοθεία τροφίμων έχει πλέον εντοπιστεί σε πολλές περιπτώσεις και αρκετές κυβερνήσεις θεώρησαν απαραίτητο να τοποθετήσουν οργανισμούς για την καταπολέμηση της (Md. Jubayer, F. & al, 2022). Το σύστημα προετοιμάζει τον κάθε οργανισμό, έτσι ώστε να είναι σε θέση να αντεπεξέλθει σε τέτοιες περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν από εξωτερικούς αλλά και εσωτερικούς παράγοντες.

Γενικότερα, ένα σύστημα ασφάλειας τροφίμων είναι ένας σύμμαχος του οποιοδήποτε οργανισμού, το οποίο μπορεί να βοηθήσει στην συνεχή βελτίωση μέσω της παρακολούθησης των τάσεων που προκύπτουν και της συνεχούς επαλήθευσης του (Radka, I., 2022). Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν εργαλείο για Μάρκετινγκ και είναι σε θέση να διευρύνει την εμπέδεια πώλησης του κάθε προϊόντος καθώς είναι διεθνές και όχι κοινοτικό ανοίγοντας περισσότερους δρόμους (Chen, H. & al, 2022).

Κεφάλαιο 2 Απαιτήσεις Πρότυπων ISO 22000 – ISO 22002-1 – FSSC 22000

Στο σημείο αυτό, θα ξεκινήσει η ανάλυση όλων των απαιτήσεων και των προαπαιτούμενων, σύμφωνα με τα προαναφερθέντα πρότυπα. Για κάθε πρότυπο γίνεται χρήση διαφορετικής γραμματοσειράς στο κείμενο, όπως στον τίτλο του κεφαλαίου, έτσι ώστε να ξεχωρίζουν οι απαιτήσεις του κάθε προτύπου. Για κάθε απαίτηση που προκύπτει, γίνεται σύγκριση με τα υφιστάμενα έντυπα του οργανισμού, όπου εφαρμόζεται, ή ανάλυση των νέων διαδικασιών και εντύπων ανάλογα. Με αυτό τον τρόπο θα διεκπεραιωθεί μια συγκριτική διερεύνηση μεταξύ των προτύπων και θα εντοπιστούν τα κενά μεταξύ τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι το πρότυπο FSSC 22000 προαπαιτεί το πρότυπο ISO 22000, το οποίο συνοδεύεται από το πρότυπο ISO 22002 και προαπαιτεί την ανάλυση με βάση τις αρχές HACCP.

2.1 Πλαίσιο της Οργάνωσης

Το πλαίσιο της οργάνωσης πρέπει να διαθέτει την δική του διαδικασία στο σύστημα ασφάλειας τροφίμων και να επεξηγεί το πως ο οργανισμός διαχειρίζεται τα εσωτερικά και εξωτερικά θέματα που τον περιβάλλουν, λαμβάνοντας υπόψιν τον σκοπό του συστήματος ασφάλειας των τροφίμων και τις απαιτήσεις των ενδιαφερόμενων μερών του. Στην διαδικασία αυτή, γίνεται μια παρουσίαση του οργανισμού και του πεδίου εφαρμογής του, συμπεριλαμβάνοντας όλα τα απαραίτητα στοιχεία όπως θα εξηγηθεί και πιο κάτω.

Η διαδικασία αυτή δεν είναι απαίτηση με βάση τις αρχές HACCP, οπότεν είναι μια νέα διαδικασία η οποία έχει τεθεί σε εφαρμογή έτσι ώστε να πληρούνται οι νέες απαιτήσεις. Στο έντυπο της διαδικασίας υπάρχουν επτά παράγραφοι:

- Σκοπός: Ποιος είναι ο σκοπός της διαδικασίας
- Εφαρμογή: Το πεδίο εφαρμογής της διαδικασίας στον οργανισμό
- Ορισμοί και Συντομογραφίες που χρησιμοποιούνται στην συγκεκριμένη διαδικασία
- Περιγραφή της Διαδικασίας
- Υπευθυνότητες: Ποιος είναι υπεύθυνος για τη εφαρμογή, κοινοποίηση, αναθεώρηση και έκδοση της συγκεκριμένης διαδικασίας
- Υποστηρικτικά έντυπα: Έντυπα που συνοδεύουν την διαδικασία
- Αρχεία: Τα αρχεία στα οποία είναι αποθηκευμένη η διαδικασία

Αυτές οι παράγραφοι είναι η βάση για όλες τις διαδικασίες, καινούριες αλλά και ανανεωμένες, οπότεν για κάθε ξεχωριστή διαδικασία κάποιος μπορεί να εντοπίσει τα πιο πάνω σημεία διαμορφωμένα ανάλογα.

Η περιγραφή της διαδικασίας επεξηγεί τον τρόπο με τον οποίο ο οργανισμός αναγνωρίζει τα εξωτερικά και τα εσωτερικά θέματα που τον περιβάλλουν, τα ενδιαφερόμενα μέρη και τις απαιτήσεις τους, το πεδίο εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων αλλά και τις διεργασίες του.

Η συγκεκριμένη διαδικασία συνοδεύεται από δύο υποστηρικτικά έντυπα. Το ένα αναφέρεται στην ανάλυση του πλαισίου όπου αναφέρονται τα εξωτερικά και εσωτερικά θέματα που περιβάλλουν τον οργανισμό και το δεύτερο αναφέρεται στον καθορισμό των ενδιαφερόμενων μερών και των απαιτήσεων τους, όπως θα αναλυθούν πιο κάτω με παραδείγματα.

2.1.1 Κατανόηση του οργανισμού και του πεδίου εφαρμογής

Η κατανόηση των εξωτερικών και εσωτερικών θεμάτων που σχετίζονται με τον σκοπό της επιχείρησης και είναι πιθανόν να επηρεάσουν την δυνατότητα του να αντεπεξέλθει σε αυτόν, είναι σημαντικό να αναγνωρίζονται και να καθορίζονται. Αυτό δεν αφορά μόνο τους αρνητικούς παράγοντες που είναι πιθανόν να επηρεάσουν την επιχείρηση από το εξωτερικό και το εσωτερικό περιβάλλον, αλλά και τους θετικούς παράγοντες και το πως αυτοί μπορούν να προληφθούν ή να αξιοποιηθούν ανάλογα.

Τα θέματα αυτά μπορεί να προέρχονται, χωρίς να περιορίζονται, από το πολιτικό, νομικό, κοινωνικό, περιβαλλοντικό, τεχνολογικό και οικονομικό επίπεδο. Το μοντέλο ανάλυσης PESTEL είναι ιδανικό για αυτή την περίπτωση χωρίζοντας τους εσωτερικούς και εξωτερικούς παράγοντες που επηρεάζουν την κάθε επιχείρηση. Με την χρήση του μοντέλου αυτού, δίνεται η δυνατότητα στον οργανισμό να αναγνωρίσει το ανταγωνιστικό του πλεονέκτημα αλλά και να εντοπίσει τα σημεία στα οποία χρειάζεται βελτίωση (Johnson, G., Scholes, K., Whittington, R., 2011).

Η κατανόηση του οργανισμού και του πεδίου εφαρμογής θα πρέπει να τεκμηριώνεται και το έντυπο πρέπει να συμπληρώνεται, να επανεξετάζεται και να ανανεώνεται ανάλογα κάθε έτος κατά την ανασκόπηση από την Διοίκηση.

Στην προκειμένη περίπτωση, θα εξεταστούν κάποια παραδείγματα τα οποία επηρεάζουν θετικά αλλά και αρνητικά το πλαίσιο λειτουργίας της εταιρίας.

Εξωτερικά ζητήματα:

Πολιτικοί παράγοντες:

- Το κυπριακό: Οι διαπραγματεύσεις για πιθανή λύση του Κυπριακού θα δώσουν ευκαιρίες ανοίγματος εργασιών και στα κατεχόμενα επομένως θα έχει σημαντική επίδραση στην ανάπτυξη της εταιρίας. Παρόλα αυτά, μπορεί να επηρεάσει και αρνητικά όσον αφορά την αύξηση του ανταγωνισμού και την παροχή προϊόντων αλλά και υπηρεσιών με χαμηλότερο κόστος. Επιπλέον, μπορεί να επιφέρει αλλαγές στην Νομοθεσία και αυτό ίσως να επιφέρει κενά και μη συμμορφώσεις με τις νομοθετικές απαιτήσεις.

Οικονομικοί παράγοντες:

- ΓΕΣΥ: Η γενικότερη λειτουργία του ΓΕΣΥ έχει ωθήσει τις εταιρίες στον τερματισμό συμβολαίων με ιδιωτικές ασφάλειες για ιατροφαρμακευτική περίθαλψη των εργαζομένων, συνεπώς εξοικονόμηση κόστους.

Κοινωνικοί Παράγοντες:

- Ισότητα Φύλων στην Εργασία: Η προώθηση της ισότητας των 2 φύλων στην εργασία δίνει την ευκαιρία στους εργοδότες να προσλάβουν γυναίκες με τα κατάλληλα προσόντα, οι οποίες είναι από τη φύση τους πιο συγκεντρωτικές, οργανωτικές και μπορούν να εκτελέσουν πολλαπλά καθήκοντα.

Τεχνολογικοί παράγοντες:

- Τεχνολογία και Οργάνωση: Η αναβάθμιση της τεχνολογίας μειώνει τους χρόνους υλοποίησης των εργασιών, αυξάνει τα επίπεδα οργάνωσης, δίνει εύκολες μεθόδους μέτρησης και παρακολούθησης της απόδοσης και των λειτουργικών εξόδων, ενώ ταυτόχρονα μειώνει την γραφειοκρατία. Από την άλλη η συνεχής

αναβάθμιση της τεχνολογίας και η ανάγκη άμεσης προσαρμογής από την εταιρία αυξάνει τα κόστη όπως έχει προαναφερθεί ενώ παράλληλα σε ορισμένες των περιπτώσεων απαιτεί συγκεκριμένη εξειδίκευση και γνώσεις που πιθανόν να μην διαθέτει η υφιστάμενη ομάδα.

Περιβαλλοντικοί Παράγοντες:

- Διαχείριση Αποβλήτων: Η αποτελεσματική διαχείριση των αποβλήτων σύμφωνα με τα Περιβαλλοντικά Προγράμματα, λειτουργεί ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για την εταιρία καθώς πέρα από την προστασία του περιβάλλοντος προδίδει το αίσθημα Κοινωνικής Ευθύνης και Υπευθυνότητας της εταιρίας. Όμως η έλλειψη υποδομών από το κράτος όσον αφορά την συλλογή και διαχείριση των αποβλήτων, δυσχεραίνει την προσπάθεια των επιχειρήσεων για διαχωρισμό και ανακύκλωση των διαφορετικών αποβλήτων.

Νομοθετικοί Παράγοντες:

- Εργατική Νομοθεσία: Οι απαιτήσεις του Τμήματος Εργασίας για τις εργασιακές σχέσεις είναι σε λογικά επίπεδα και κατανοητές, συνεπώς η εφαρμογή τους διευκολύνει και βελτιώνει τις σχέσεις μεταξύ εργαζόμενου και εργοδότη.

Εσωτερικά Ζητήματα:

Κάποια παραδείγματα με εσωτερικές παραμέτρους που επηρεάζουν θετικά ή αρνητικά το πλαίσιο λειτουργίας της εταιρίας είναι τα εξής:

Κουλτούρα/ Διοίκηση:

- Όραμα/ Αποστολή/ Αξίες
- Δέσμευση Διοίκησης
- Ηγεσία
- Ομαδικότητα
- Οργανωτική Δομή

Ανθρώπινοι Πόροι:

- Επιλογή Εργαζομένων
- Εμπειρία
- Εκπαιδεύσεις
- Αξιολόγηση Απόδοσης εργαζομένων
- Συναντήσεις/ Διαβούλευση
- Πολιτικές Διαχείρισης Προσωπικού
- Επιχειρησιακή γνώση

Περιβάλλον Εργασίας

- Συνθήκες Εργασίας/ Ασφάλεια και Υγεία
- Τοποθεσία
- Υποδομές/ Ασφάλεια Εγκαταστάσεων
- Δίκτυο Εταιρίας
- Εργασία από το σπίτι
- Εξοπλισμός

Οικονομικοί Πόροι:

- Ίδιοι οικονομικοί πόροι
- Σχέσεις με Τραπεζικά Ιδρύματα
- Οικονομικές Αναλύσεις

Διεργασίες/ Υπηρεσίες/ Σύστημα Διαχείρισης

- Στοχοθέτηση/ Καθορισμός Ενεργειών
- Προωθητικό πλάνο
- Ικανοποίηση πελατών
- Διαχείριση παραπόνων/ Αστοχιών
- Διαχείριση αποθεμάτων
- Σχέσεις με Προμηθευτές/ Συνεργάτες

2.1.2 Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερόμενων μερών

Τα ενδιαφερόμενα μέρη ενός οργανισμού αποτελούν την βάση για τους κύριους στόχους του κάθε οργανισμού. Σύμφωνα με το πρότυπο, ο καθορισμός πρέπει να αναγνωρίζει τα ενδιαφερόμενα μέρη και τις απαιτήσεις τους αλλά και τί μέτρα λαμβάνονται για να αντεπεξέρχεται σε αυτές.

Τα ενδιαφερόμενα μέρη στην περίπτωση της εξεταζόμενης επιχείρησης, είναι οι μέτοχοι και το διοικητικό συμβούλιο, οι κρατικές και ιδιωτικές υπηρεσίες με τις οποίες συνεργάζεται, οι προμηθευτές, οι πελάτες, το προσωπικό και ούτω κάθε εξής.

Οι απαιτήσεις είναι ανάλογες για την κάθε περίπτωση, κάποια παραδείγματα:

Πίνακας 1: Ενδιαφερόμενα μέρη - απαιτήσεις και μέτρα.

Ενδιαφερόμενο Μέρος	Απαιτήσεις	Μέτρα
Μέτοχοι / Διοικητικό Συμβούλιο	-Καλές οικονομικές επιδόσεις / Κερδοφορία - Παραγωγικότητα -Συμμόρφωση με νομοθετικές απαιτήσεις - Αποφυγή προστίμων -Παροχή ποιοτικών προϊόντων/ υπηρεσιών στους πελάτες και στα υπόλοιπα ενδιαφερόμενα μέρη -Διατήρηση ικανοποιημένων εξωτερικών παροχών και συνεργατών -Συνεργασία με εγκεκριμένους/ αδειοδοτημένους προμηθευτές και συνεργάτες	Για να επιτευχθούν όλα αυτά: <ul style="list-style-type: none">• Η Διοίκηση από την μεριά της εγκρίνει τους απαραίτητους πόρους• Η Διοίκηση και το προσωπικό φροντίζουν να λειτουργούν με επαγγελματισμό, χωρίς διακρίσεις και σύμφωνα με τις καθορισμένες διαδικασίες με σκοπό:<ul style="list-style-type: none">✓ Την τήρηση συμμόρφωσης✓ Τον περιορισμό κόστους με μείωση κατανάλωσης πόρων και εξόδων διαχείρισης εκροών✓ Την αποφυγή προστίμων• Παρακολουθεί τις τροποποιήσεις στην επικείμενη νομοθεσία ώστε να επιτυγχάνεται συμμόρφωση.• Παρακολουθεί τους συνεργάτες της ώστε να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που αφορούν τις εργασίες που εκτελούν εντός του χώρου της εταιρίας, σε σχέση με την

	-Ασφαλές και ποιοτικό εργασιακό περιβάλλον	<p>Υγεία & Ασφάλεια αλλά και την ποιότητα των υπηρεσιών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καθορίζει ρίσκα και ευκαιρίες που σχετίζονται με τις πιθανές επιπτώσεις/επιτεύξεις και παρακολουθεί την επίτευξη των καθορισμένων μέτρων βελτίωσης • Θέτει προγράμματα, τα οποία παρακολουθεί ως προς την επίτευξη τους (ποιότητα, ασφάλεια, κτλ.) <p>Η αξιολόγηση των πιο πάνω γίνεται σε κάθε Διοικητική Ανασκόπηση όπου κατατίθενται και οι ανάλογες προτάσεις βελτίωσης, κατά την προκαθορισμένη παρακολούθηση των στόχων και κατά τις τμηματικές συναντήσεις.</p>
Πελάτες/ Καταναλωτές	<p>Οι πελάτες της εταιρίας προσδοκούν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Άμεση και σωστή εξυπηρέτηση • Σωστή επικοινωνία • Παραλαβή παραγγελιών εγκαίρως • Ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα • Προσιτό κόστος προϊόντων • Αναβαθμισμένες αντιλήψεις/ πρακτικές από την εταιρία (νέα προγράμματα, τεχνολογικές αναβαθμίσεις κτλ.) 	<p>Όλα αυτά λαμβάνονται υπόψη τόσο από τη Διοίκηση όσο και από το προσωπικό και εφαρμόζονται τα εξής για την επίτευξη τους:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το προσωπικό είναι εξειδικευμένο και εκπαιδεύεται συνεχώς, με βάση τις αδυναμίες και ανάγκες του. • Το προσωπικό αποδέχεται και ακολουθεί τους κανονισμούς και τις διαδικασίες της εταιρίας. • Όσον αφορά το κόστος των προϊόντων/ υπηρεσιών, είναι κάτι που λαμβάνεται υπόψη και αξιολογείται σε σχέση με το λειτουργικό κόστος. Προσπάθεια της εταιρίας είναι σε καμία περίπτωση να μην υποβαθμιστεί η ποιότητα των προϊόντων προκειμένου να μειωθεί το κόστος. • Όσον αφορά τις αναβαθμισμένες πρακτικές, η εταιρία φροντίζει την αποτελεσματική εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. • Η εταιρία εφαρμόζει αξιολόγηση της ευπάθειας, μέτρα και πλάνο υλοποίησης για την μείωση των κινδύνων. • Τηρούνται οι βέλτιστες πρακτικές και ποιοτικοί έλεγχοι για την παράδοση ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων. • Το Τμήμα Πωλήσεων δεσμεύεται για την έγκαιρη παράδοση των παραγγελιών. • Η επικοινωνία και εξυπηρέτηση καταναλωτών και πελατών γίνεται μέσω του τμήματος πωλήσεων. Όταν αφορά παράπονο πελάτη, το Τμήμα Πωλήσεων είναι υπεύθυνο να κοινοποιήσει το παράπονο στην Γενική Διεύθυνση και τα εμπλεκόμενα τμήματα.
Προμηθευτές	Οι προμηθευτές της εταιρίας προσδοκούν:	Τα μέτρα που λαμβάνονται για να επιτευχθούν οι απαιτήσεις των προμηθευτών, είναι τα εξής:

	<ul style="list-style-type: none"> • Σωστή επικοινωνία • Λήψη παραγγελιών εγκαίρως με σκοπό να μπορούν να παρέχουν ποιοτικά προϊόντα • Έγκαιρη εξόφληση των τιμολογίων τους και τήρηση των συμφωνηθέντων όρων συνεργασίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγράφονται σε όρους συνεργασίας • Τηρούνται οι οδηγίες του κάθε προμηθευτή και γίνεται εκπαίδευση του προσωπικού όπου κρίνεται απαραίτητο
Συνεργάτες παροχής υπηρεσιών	<p>Οι συνεργάτες παροχής υπηρεσιών προσδοκούν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σωστή συνεργασία και επικοινωνία • Έγκαιρη ενημέρωση με σκοπό να μπορούν να παρέχουν ποιοτικές υπηρεσίες • Έγκαιρη εξόφληση των τιμολογίων τους και τήρηση των συμφωνηθέντων όρων συνεργασίας • Την διασφάλιση της υγείας & ασφάλειας τους όταν εισέρχονται στους χώρους της εταιρίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Όλες οι απαιτήσεις καθορίζονται στους όρους συμφωνίας
Δημόσιες υπηρεσίες και ενδιαφερόμενες κοινότητες	<p>Οι σχετικές αρχές προσδοκούν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πλήρη συμμόρφωση με την νομοθεσία που διέπει την γενική λειτουργία της εταιρίας • Πληρωμή τελών με συνέπεια • Να μην τοποθετείται άχρηστος εξοπλισμός/ αντικείμενα της εταιρίας στο χώρο οικιακών σκουβάλων, ούτε στα πεζοδρόμια • Προστασία του περιβάλλοντα χώρου της εταιρίας από ακατάλληλα απόβλητα/ ρύπους που πιθανόν να δημιουργήσουν επιμόλυνση στο ευρύτερο περιβάλλον της πόλης • Προστασία των πολιτών της γύρω περιοχής από 	<p>Για τις απαιτήσεις αυτές:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η εταιρία έχει καθορίσει υπεύθυνους για τον έλεγχο της τήρησης των απαιτήσεων της κοινότητας και την ανανέωση των αδειών/ πληρωμή τελών σε συνεργασία με το λογιστήριο. • Επιπλέον, ο Υπεύθυνος του Συστήματος Διαχείρισης είναι στη διάθεση των λειτουργών της κοινότητας, εάν προκύψει ανάγκη να επισκεφτούν την εταιρία και για να διαχειριστεί τυχόν παράπονα/ παρατηρήσεις. • Τήρηση πρωτοκόλλων για την Δημόσια Υγεία • Παρακολούθηση επικείμενης νομοθεσίας

	<p>τυχόν οχλαγωγία, ρύπανση κτλ.</p>	
Γείτονες	<p>Οι γείτονες των εργοστασίων επιθυμούν σεβασμό όσον αφορά τις επιπτώσεις από τις διεργασίες του κάθε εργοστασίου σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θόρυβο • Πάρκινγκ • Υγεία και ασφάλεια στην περιοχή • Ρύπανση περιβάλλοντος • Διαχείριση αποβλήτων • Ποιότητα αέρα • Παραβιάσεις στην περιουσία τους 	<p>Για τον σκοπό αυτό:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζεται το Σύστημα ώστε να προστατεύονται οι πολίτες της γειτονικής περιοχής από τέτοιου είδους θέματα. <ul style="list-style-type: none"> - Περιορισμός θορύβου - Περιορισμός κυκλοφορίας/ διαθεσιμότητα χώρων στάθμευσης - Περιορισμός ρύπανσης <p>Τυχόν προβλήματα ή παράπονα επίσης λαμβάνονται και από τα άτομα που έρχονται σε επαφή με τους γείτονες, τα οποία καταγράφονται στο δελτίο διορθωτικών ενεργειών, διερευνώνται και αξιολογούνται ανάλογα.</p>
Εργαζόμενοι	<p>Οι εργαζόμενοι της εταιρίας ανάλογα την θέση εργασίας, ηλικία, βαθμίδα προσδοκούν τα εξής:</p> <p>Όλο το προσωπικό ανεξαιρέτως απαιτεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμβόλαια εργασίας, τήρηση των όρων πρόσληψης και έγκαιρη μισθοδοσία • Σεβασμό από την Διοίκηση και τους συνάδελφους • Αναγνώριση • Παροχή κινήτρων • Συνεχή εκπαίδευση, ενημέρωση και εκμάθηση • Ίση μεταχείριση • Διασφάλιση της υγείας & ασφάλειας τους εν ώρα εργασίας • Διασφάλιση προστασίας των προσωπικών δεδομένων τους. <p>Υπεύθυνοι Τμημάτων / ομάδων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τήρηση ιεραρχίας από την Διοίκηση (να μην γίνεται παράβλεψη δηλαδή των Τμηματάρχων και υποτίμηση στα μάτια 	<p>Για την επίτευξη των παραδίπλα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η εταιρία έχει αναπτύξει τεκμηριωμένες διαδικασίες για την οργάνωση των εργαζομένων, τον καθορισμό αρμοδιοτήτων και για την διαχείριση τους • Μέσα από την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης διασφαλίζεται το υγιές, ασφαλές και ευχάριστο περιβάλλον εργασίας. • Ενθάρρυνση για συμμετοχή και διαβούλευση των εργαζομένων για την επίλυση προβλημάτων. • Διατίθενται όλα τα εργαλεία και εξοπλισμός για την ασφαλή και αποτελεσματική εργασία των εργαζομένων, γίνεται χρέωση σε όλους τους εργαζομένους. • Υπάρχουν όλες οι οδηγίες χρήσης εξοπλισμού. • Τηρείται πρόγραμμα συντήρησης οχημάτων. • Υπάρχει πρόγραμμα παρακολούθησης της επίτευξης των στόχων. • Υπάρχει πρόγραμμα εκπαίδευσης εργαζομένων στο οποίο συμπεριλαμβάνονται θέματα Ασφάλειας και Ποιότητας.

	των υπόλοιπων εργαζομένων)	
--	----------------------------	--

Το έντυπο καθορισμού των ενδιαφερόμενων μερών επίσης διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία, ανανεώνεται και επανεξετάζεται κατά την διοικητική ανασκόπηση κάθε έτος.

Η Εταιρία λόγω της εγκατάστασης του συστήματος ασφάλειας των τροφίμων θέλει να εξετάζει την ανταπόκριση από τους πελάτες με ερωτηματολόγια, έτσι ώστε να επιβεβαιώνεται η ικανοποίηση των απαιτήσεων τους. Τα ερωτηματολόγια που έχουν κοινοποιηθεί στους πελάτες έχουν ως αρχικό στόχο να διερευνήσουν γενικότερα το κατά πόσο αντιλαμβάνονται οι πελάτες την ποιότητα των προϊόντων, την εξυπηρέτηση και την δυνατότητα επικοινωνίας με την εταιρεία.

Ο στόχος αποστολής των ερωτηματολογίων ήταν καθαρά ενδεικτικός και όχι αντιπροσωπευτικός, για να ληφθεί μια αρχική ιδέα για την άποψη των πελατών ως προς την παροχή των προϊόντων/ υπηρεσιών της εταιρίας προτού γίνει η εφαρμογή του συστήματος και η αλλαγή στις διαδικασίες παροχής υπηρεσιών και διαχείρισης παραπόνων.

Κάθε έτος θα αποστέλλονται ερωτηματολόγια στους πελάτες επομένως με αυτό τον τρόπο, θα υπάρχει συγκριτική μέτρηση και πιο αντιπροσωπευτικά αποτελέσματα τον επόμενο χρόνο όπου οι διαδικασίες που έχουν καθοριστεί θα έχουν εφαρμοστεί και θα αρχίσουν τα αποτελέσματα εφαρμογής του συστήματος να έχουν απήχηση στους πελάτες.

Τα ερωτηματολόγια έχουν αποσταλεί από το τμήμα πωλήσεων μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου σε 100 πελάτες από όλες τις επαρχίες της Κύπρου και σε διαφορετικά είδη επιχειρήσεων έτσι ώστε να καλύπτεται τουλάχιστον το 20% του μεριδίου αγοράς. Πιο αναλυτικά έχουν σταλεί ερωτηματολόγια σε 4 μεγάλες υπεραγορές 20 πιο μικρές υπεραγορές, 20 περίπτερα, 10 φούρνους, 40 εστιατόρια/ μπαρ και 6 ξενοδοχεία.

Η διαμόρφωση του ερωτηματολογίου έχει ως εξής:

<p>Ημερομηνία: _____</p> <p>Αγαπητέ πελάτη,</p> <p>Η εμπειρία που έχετε από την συνεργασία σας με την εταιρεία μας, αποτελεί σημαντικό εργαλείο βελτίωσης των προϊόντων και υπηρεσιών μας. Παρακαλούμε, σημειώστε παρακάτω οποιαδήποτε παρατήρηση, παράπονο ή υπόδειξη, που θα μπορούσε να μας βοηθήσει να βελτιώσουμε την ποιότητα των προϊόντων/ υπηρεσιών μας, καθώς και οποιονδήποτε παράγοντα πιστεύετε ότι συμβάλλει στην ικανοποίηση των προσδοκιών σας και ως συνέπεια στην ικανοποίηση των πελατών σας.</p> <p>Η γνώμη σας είναι πολύτιμη και μας κάνει καλύτερους!</p> <p>Πώς θα αξιολογούσατε τα προϊόντα της Εταιρίας και τις υπηρεσίες ως προς τα εξής:</p> <p>Πόσο ευχαριστημένοι είστε με τη δυνατότητα επικοινωνίας της Εταιρείας μας;</p>

Απόλυτα Πολύ Μέτρια Λίγο Καθόλου

Σχόλια:

2. Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την διαχείριση των παραπόνων ποιότητας των προϊόντων μας;

Απόλυτα Πολύ Μέτρια Λίγο Καθόλου

Σχόλια:

3. Πόσο ευχαριστημένοι είστε με την ποιότητα των προϊόντων μας;

Απόλυτα Πολύ Μέτρια Λίγο Καθόλου

Σχόλια:

4. Κατά πόσο είστε ευχαριστημένοι με τον χρόνο παράδοσης των προϊόντων μας;

Απόλυτα Πολύ Μέτρια Λίγο Καθόλου

Σχόλια:

Υπάρχουν προτάσεις που θα θέλατε να υποβάλλετε οι οποίες θεωρείτε ότι θα μας βοηθήσουν να γίνουμε καλύτεροι; Παρακαλώ σημειώστε:

.....
.....
.....
.....

Όνομα: _____

Εταιρία: _____

Υπογραφή:.....

Σας ευχαριστούμε για τον χρόνο που διαθέσατε, η ομάδα της εταιρείας!

Τα αποτελέσματα από την έρευνα έχουν ως εξής:

Ως αρχική παρατήρηση, όλοι οι πελάτες ανταποκρίθηκαν θετικά καθώς δεν δόθηκε απάντηση κατώτερη από το *Πολύ ικανοποιημένοι*. Το αποτέλεσμα αυτό είναι πολύ θετικό για την εταιρία καθώς δείχνει ότι η εικόνα της προς την αγορά είναι πολύ καλή.

Πιο αναλυτικά στην κάθε ερώτηση η ανταπόκριση ήταν ως εξής:

Ερώτηση 1: Πόσο ευχαριστημένοι είστε με την δυνατότητα επικοινωνίας της εταιρείας μας;

Το 88.0% των πελατών απάντησε απόλυτα και το 12.0% απάντησε πολύ ικανοποιημένοι.

Ερώτηση 2: Πόσο ικανοποιημένοι είστε από την διαχείριση των παραπόνων ποιότητας των προϊόντων μας;

Το 85.0% των πελατών απάντησε απόλυτα και το 15.0% απάντησε πολύ ικανοποιημένοι.

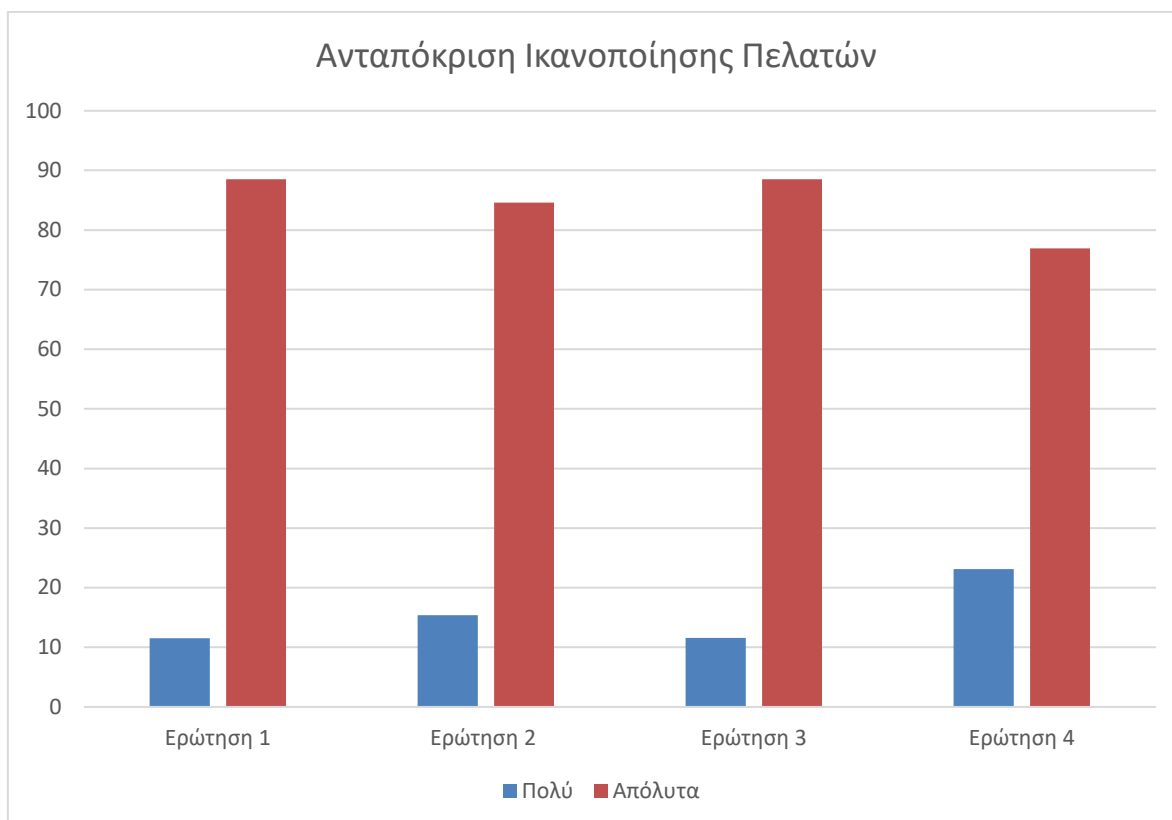
Ερώτηση 3: Πόσο ευχαριστημένοι είστε με την ποιότητα των προϊόντων μας;

Το 88.0% των πελατών απάντησε απόλυτα και το 12.0% απάντησε πολύ ικανοποιημένοι.

Ερώτηση 4: Πόσο ευχαριστημένοι είστε με τον χρόνο παράδοσης των προϊόντων μας;

Το 77.0% των πελατών απάντησε απόλυτα και το 23.0% απάντησε πολύ ικανοποιημένοι.

Τα αποτελέσματα συγκεντρωτικά έχουν καταχωρηθεί και στο Διάγραμμα 1 πιο κάτω:



Διάγραμμα 1: Αποτελέσματα από την έρευνα ικανοποίησης των πελατών.

Ικανοποίηση Εργαζομένων.

Κατά την διάρκεια εφαρμογής των νέων εντύπων, διαπιστώθηκε μια δυσανασχέτηση από τους υπαλλήλους, κυρίως τους πιο μεγάλους σε ηλικία. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με το ότι ένα βασικό κομμάτι των ενδιαφερόμενων μερών είναι οι υπάλληλοι της εταιρίας, διεξάχθηκαν συνεντεύξεις έτσι ώστε να διερευνηθεί η ικανοποίηση των εργαζομένων. Έγιναν συνεντεύξεις σε 15 υπαλλήλους από όλο το φάσμα της παραγωγής του εργοστασίου. Οι υπάλληλοι στο συγκεκριμένο εργοστάσιο είναι 30, επομένως οι συνεντεύξεις έγιναν στους μισούς υπαλλήλους έτσι ώστε να διεξαχθεί ένα ποιοτικό αποτέλεσμα. Η ανάλυση έγινε με σκοπό να διερευνηθεί το κατά πόσο οι υπάλληλοι αντιλήφθηκαν την αλλαγή στις διαδικασίες και πως αυτές διευκολύνουν ή δυσκολεύουν την εργασία τους και πώς νιώθουν με αυτό.

Η πλειοψηφία των εργαζομένων στις θέσεις των εργατών και χειριστών μηχανημάτων, είναι μεγαλύτεροι σε ηλικία, οπότε με τις συνεντεύξεις αυτές καταγράφηκαν και οι αντιδράσεις που υπήρξαν στην περισσότερη γραφειοκρατία που απαιτείται λόγω του συστήματος.

Όλοι οι υπάλληλοι ασχέτως θέσης, έκαναν σεμινάρια σχετικά με τα προαπαιτούμενα αλλά κυρίως για την υγιεινή του προσωπικού. Έπειτα ανάλογα με το πόσο έγιναν εκπαιδεύσεις για τα έντυπα που πρέπει να συμπληρώνονται, από ποιόν πρέπει να υπογράφονται και πότε πρέπει να ενημερώνουν τον υπεύθυνο τους στον εντοπισμό μη συμμόρφωσης.

Οι συνεντεύξεις έγιναν τρεις μήνες μετά την εγκατάσταση και εφαρμογή του νέου προτύπου από το εργοστάσιο.

Οι ερωτήσεις και τα αποτελέσματα έχουν ως εξής:

Ερώτηση 1: Πως αντιληφθήκατε την αλλαγή με την εφαρμογή του νέου προτύπου;

Οι πλείστοι ερωτηθέντες υπάλληλοι απάντησαν ότι η διαφορά κυρίως είναι η περισσότερη γραφειοκρατία η οποία αρχικά θεώρησαν ότι δεν ήταν απαραίτητη και ότι παρέδιδε περισσότερο φόρτο εργασίας.

Ερώτηση 2: Η επιπλέον γραφειοκρατία θεωρείται ότι δικαιολογείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις;

Οι ερωτηθέντες υπάλληλοι σε μεγαλύτερη ηλικία απάντησαν ότι λόγω και των χρόνων εμπειρίας τους, οι πλείστοι και σημαντικοί έλεγχοι καταγράφονταν επομένως θεώρησαν λίγο άσκοπο το γεγονός ότι τώρα πρέπει να καταγράφουν περισσότερες πληροφορίες αλλά και να υπογράφουν τα έντυπα. Όσον αφορά τους νέους ελέγχους που έχουν προκύψει με βάση την αξιολόγηση κινδύνων φάνηκαν να ήταν πιο αντιδραστικοί καθώς μέχρι τώρα δεν γίνονταν αυτές οι καταγραφές και δεν υπήρχε θέμα με την ασφάλεια του προϊόντος οπότε αυτή η αλλαγή θεωρήθηκε περιττή από τους υπαλλήλους. Παρόλα αυτά, είναι συνεργάσιμοι με τα νέα δεδομένα. Όσον αφορά τους πιο νέους και πιο μικρούς σε ηλικία υπαλλήλους ήταν πιο δεκτικοί με τις απαντήσεις τους και δεν υπήρχε η αντίδραση που προέκυψε από τους υπόλοιπους.

Ερώτηση 3: Θεωρείται ότι η αλλαγή έγινε προς όφελος της εργασίας σας; Νιώθετε περισσότερη ασφάλεια με τα νέα δεδομένα; Δηλαδή στην περίπτωση εντοπισμού μη- συμμόρφωσης, θεωρείται ότι οι τεκμηριωμένες πληροφορίες που διατηρείται με τους ελέγχους που γίνονται, σας εξασφαλίζει ότι η υπευθυνότητα σας έχει εκτελεστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις;

Οι ερωτηθέντες υπάλληλοι είχαν όλοι την ίδια άποψη σχετικά με την απάντηση της ερώτησης αυτής. Η απάντηση τους ήταν ότι εν μέρει ναι μπορούν να ανατρέξουν στα έντυπα της παραγωγής για να εντοπίσουν τα στοιχεία στην περίπτωση που εντοπιστεί μια μη συμμόρφωση, αλλά όσον αφορά τους ελέγχους δεν θεωρούσαν ότι η υπογραφή τους θα δικαιολογήσει τον έλεγχο οπότεν θεωρούν ότι δεν διασφαλίζεται ότι η υπευθυνότητα έχει εκτελεστεί με βάση τις απαιτήσεις. Πιο συγκεκριμένα η απάντηση τους αναφερόταν στο ότι μια υπογραφή μπορεί να έχει τοποθετηθεί θεωρητικά χωρίς να γίνει ο έλεγχος στα μάτια τρίτων. Αυτό για να αποφευχθεί έγινε σεμινάριο στα άτομα της παραγωγής ως προς την συμπλήρωση των εντύπων με στόχο να απαλειφθούν κενά και οι έλεγχοι να γίνονται προς όφελος της εργασίας τους. Το παρουσιολόγιο του σεμιναρίου κοινοποιήθηκε και στα ανώτερα στελέχη της εταιρίας, έτσι ώστε να διαβεβαιωθεί ότι εάν ένα έντυπο της παραγωγής φέρει υπογραφή από τους χειριστές, αυτό δεσμεύει τον έλεγχο την συγκεκριμένη στιγμή της παραγωγής.

2.1.3 Καθορίζοντας τον σκοπό του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων

Το αντικείμενο και το πεδίο εφαρμογής του κάθε οργανισμού είναι σημαντικό να υπάρχει και να είναι ξεκάθαρο έτσι ώστε να θέτονται τα όρια γύρω από αυτό. Οι διαδικασίες, ο χώρος και τα προϊόντα που παράγονται πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων έτσι ώστε να λαμβάνονται όλα υπόψιν.

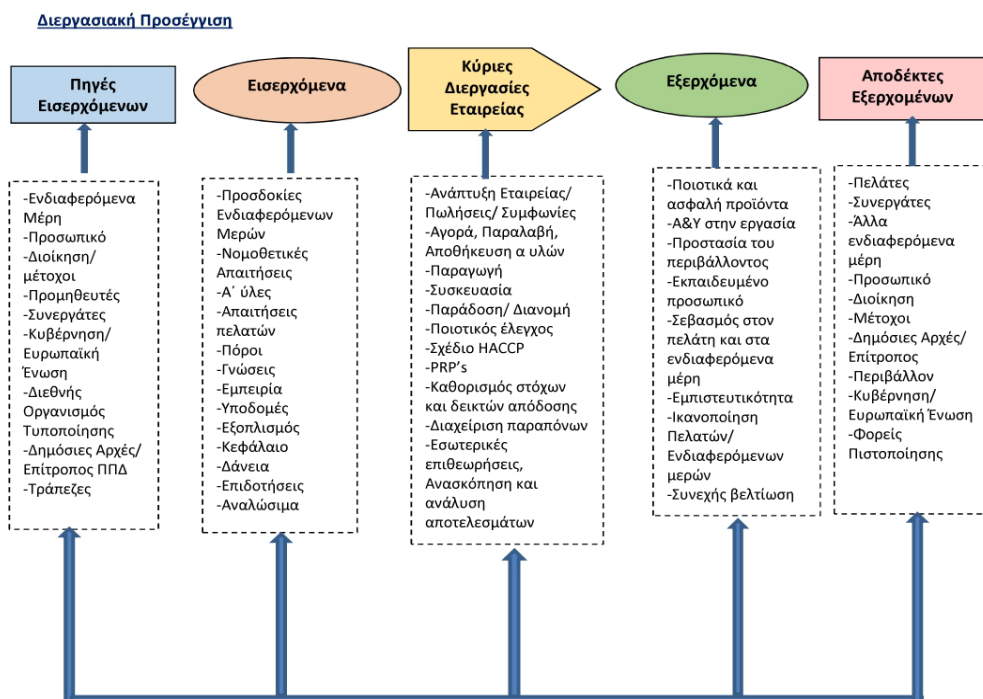
Το πεδίο εφαρμογής υπήρχε στην σύστημα της εταιρίας αλλά γινόταν αναφορά μόνο στις αρχές HACCP, οπότεν ήταν ανεπαρκής. Το έντυπο έχει αναθεωρηθεί με τις αναφορές του νέου προτύπου. Στο πεδίο εφαρμογής γενικότερα, πρέπει να υπάρχει αναφορά στις διεργασίες και τις διαδικασίες που αφορούν και εμπλέκονται στο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

2.1.4 Σύστημα Διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων

Σύμφωνα με τα πρότυπα, το σύστημα πρέπει να αναθεωρείται ανά τακτά χρονικά διαστήματα για να επιβεβαιώνεται αλλά και να ενημερώνεται ανάλογα.

Η εταιρία μέσω της εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης και της Διεργασιακής προσέγγισης που παρουσιάζεται στην εικόνα 1:

- Καθορίζει τα εισερχόμενα δεδομένα αλλά και τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα των διεργασιών της.
- Καθορίζει την αλληλεπίδραση μεταξύ των διεργασιών της
- Καθορίζει τα κριτήρια και τις μεθόδους παρακολούθησης
- Καθορίζει τους απαιτούμενους πόρους
- Αναθέτει ρόλους και ευθύνες
- Αντιμετωπίζει τους κινδύνους/ απειλές και εκμεταλλεύεται τις ευκαιρίες
- Υλοποιεί βελτιώσεις
- Καθιερώνει, εφαρμόζει, διατηρεί και βελτιώνει συνεχώς τόσο το Σύστημα Διαχείρισης, όσο και τις αναγκαίες διεργασίες και τις αλληλεπιδράσεις τους σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων.



Εικόνα 1: Διεργασιακή Προσέγγιση της εταιρίας.

Κατά την εσωτερική επιθεώρηση του έτους, η εταιρία επέλεξε να γίνεται και μια ανασκόπηση ολόκληρου του συστήματος έτσι ώστε να καλύπτονται τυχόν χάσματα ή να συμπεριλαμβάνονται επιπλέον στοιχεία που προκύπτουν. Έπειτα γίνεται αναφορά στις τυχόν αλλαγές κατά την Διοικητική ανασκόπηση του έτους όπου εγκρίνονται ή απορρίπτονται.

2.2 Ηγεσία

2.2.1 Ευθύνη της Διοίκησης

Η Ανώτερη Διοίκηση έχει καθοριστικό ρόλο για την εφαρμογή και διατήρηση του συστήματος. Σύμφωνα με το πρότυπο, κατοχυρώνει μια δέσμευση για όλα τα πιο κάτω και είναι υπεύθυνη για την επιβεβαίωση και την διατήρησή τους.

- Η Διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι η πολιτική ασφάλειας των τροφίμων καθώς και όλοι οι στόχοι του συστήματος έχουν καθοριστεί και συμπορεύονται με τη στρατηγική κατεύθυνση του οργανισμού ως σύνολο.
- Διασφαλίζει ότι τα προαπαιτούμενα του συστήματος είναι ενταγμένα στις επιχειρηματικές δραστηριότητες και διαδικασίες του οργανισμού.
- Εξασφαλίζει την διαθεσιμότητα των πόρων που απαιτούνται για το σύστημα.
- Κατανοεί και γνωστοποιεί την σημασία της αποτελεσματικής διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το πρότυπο, τις νομοθετικές απαιτήσεις και τις απαιτήσεις των ενδιαφερόμενων μερών.
- Είναι επίσης υπεύθυνη να διασφαλίζει ότι το σύστημα αξιολογείται και συντηρείται για να επιτευχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.
- Καθοδηγούν τους υπαλλήλους παρέχοντας τους τους απαραίτητους πόρους, για να συμβάλλουν στην αποτελεσματικότητα του συστήματος.
- Προωθούν τη συνεχή βελτίωση.

Η ευθύνη της Διοίκησης πρέπει να διαθέτει την δική της διαδικασία στο σύστημα όπου καταγράφονται όλα τα παραπάνω και το πως εφαρμόζονται από τον οργανισμό. Επίσης θα πρέπει να αναφέρεται η ομάδα HACCP, η οποία είναι υπεύθυνη για την εφαρμογή και την διατήρηση του συστήματος αλλά και την ενημέρωση της Γενικής Διεύθυνσης όταν προκύπτει η οποιαδήποτε απόκλιση.

Η ομάδα HACCP για το εργοστάσιο στην περίπτωση της εξεταζόμενης εταιρίας αποτελείται από τον συντονιστή, τον αναπληρωτή και ένα μέλος. Ο συντονιστής της ομάδας είναι (α) υπεύθυνος για την εφαρμογή, συντήρηση και ενημέρωση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας, (β) για την διαχείριση και την οργάνωση του έργου της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, (γ) την εξασφάλιση της σχετικής εκπαίδευσης και των ικανοτήτων της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, (δ) να αναφέρεται στον Υπεύθυνο Συστήματος Διαχείρισης και τον Εκπρόσωπο της Διοίκησης σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Επιπρόσθετα, ο συντονιστής προωθεί επιθυμητές αλλαγές των εγγράφων και εισηγίες για Διορθωτικές και Προληπτικές Ενέργειες στον Υπεύθυνο Συστήματος Διαχείρισης. Εφόσον αυτές εξεταστούν προωθούνται στον Εκπρόσωπο της Διοίκησης ο οποίος δίνει την τελική έγκριση.

Η ευθύνη της Διοίκησης υπήρχε σαν έντυπο αλλά και πάλι ήταν ανεπαρκής λόγω του ότι γινόταν αναφορά μόνο στις αρχές HACCP, οπότεν έχει αναθεωρηθεί συμπεριλαμβάνοντας αναφορά στα νέα πρότυπα και δεδομένα.

2.2.2 Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

2.2.2.1 Καθιέρωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων

Η πολιτική θεσπίζεται και υπογράφεται από την ανώτερη διοίκηση. Η πολιτική αυτή πρέπει να πληροί όλα τα παρακάτω:

- Είναι κατάλληλη για το σκοπό, το πεδίο εφαρμογής και το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού.
- Περιλαμβάνει ένα πλαίσιο για τον καθορισμό και την αναθεώρηση των στόχων του συστήματος.
- Συμπεριλαμβάνει δέσμευση για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της ασφάλειας των τροφίμων, των νομοθετικών απαιτήσεων και των απαιτήσεων των ενδιαφερόμενων μερών.

Η πολιτική ασφαλείας πρέπει να αναφέρει τα πρότυπα των οποίων τα απαιτούμενα πληρούνται μέσω του συστήματος. Επίσης πρέπει να γίνεται αναφορά στους στόχους και το πως και με ποιους πόρους η Διοίκηση δεσμεύεται για να τους επιτύχει. Η πολιτική ασφαλείας ανανεώνεται ανάλογα όταν προκύπτουν αλλαγές.

Στην εξεταζόμενη περίπτωση, το έντυπο της πολιτικής ασφαλείας υπήρχε υπογραμμένο από την Γενική Διεύθυνση και κοινοποιημένο ανάλογα, αλλά με βάση τα νέα δεδομένα ήταν ανεπαρκής. Δεν γινόταν αναφορά στα ενδιαφερόμενα μέρη, στο πλαίσιο λειτουργίας και στους στόχους, όπως απαιτείται από το πρότυπο ISO 22000. Με την αναθεώρηση του υφιστάμενου εγγράφου, έγινε αναφορά στα νέα πρότυπα, στα ενδιαφερόμενα μέρη, στους μετρήσιμους και αντικειμενικούς στόχους που έχουν τεθεί με την εφαρμογή του νέου προτύπου. Η Δέσμευση για την αποτελεσματικότητα και την συνεχή βελτίωση συνοδεύονται από την υπογραφή του Γενικού Διευθυντή είναι τα κοινά σημεία στο υφιστάμενο και αναθεωρημένο έντυπο.

2.2.2.2 Κοινοποίηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων

Το πρότυπο επίσης αναφέρει και για την κοινοποίηση της πολιτικής η οποία πρέπει να είναι διαθέσιμη προς όλα τα ανάλογα ενδιαφερόμενα μέρη και να διατηρείται ως τεκμηριωμένο έντυπο. Επίσης πρέπει να κατανοείται και να εφαρμόζεται σε όλα τα επίπεδα εντός του οργανισμού και να είναι αναρτημένη σε χώρο όπου όλοι μπορούν να έχουν πρόσβαση σε αυτή.

Η πολιτική ασφάλειας ήταν τοποθετημένη σε κάδρο στην είσοδο του εργοστασίου και έχει αντικατασταθεί στο ίδιο σημείο με το νέο έντυπο.

2.2.3 Οργανωτικοί Ρόλοι, Ευθύνες και Εξουσίες.

Οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες πρέπει να παρέχονται ξεκάθαρα και να κατανοούνται εντός του οργανισμού. Είναι σημαντικό για να μην δημιουργούνται κενά κατανόησης και συνεπώς υλοποίησης των ανάλογων απαιτήσεων από τον κάθε υπάλληλο και κυρίως όταν υπάρχουν ευθύνες. Είναι ευθύνη της διοίκησης να διοριστεί μια ομάδα ασφάλειας των τροφίμων η οποία θα αναφέρεται στην ανώτερη διοίκηση με τα ζητήματα που προκύπτουν, η οποία ομάδα, όπως έχει αναφερθεί και πιο πάνω, πρέπει να είναι καταγραμμένη και στο έντυπο που αναφέρεται στην Ευθύνη της Διοίκησης. Επιπρόσθετα, είναι απαραίτητος ο ορισμός και η εξουσιοδότηση εξειδικευμένων ατόμων για την εφαρμογή και την τεκμηρίωση των ενεργειών του οργανισμού.

Σημαντικό ρόλο έχει ο επικεφαλής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων καθώς έχει υπευθυνότητα για τα πιο κάτω:

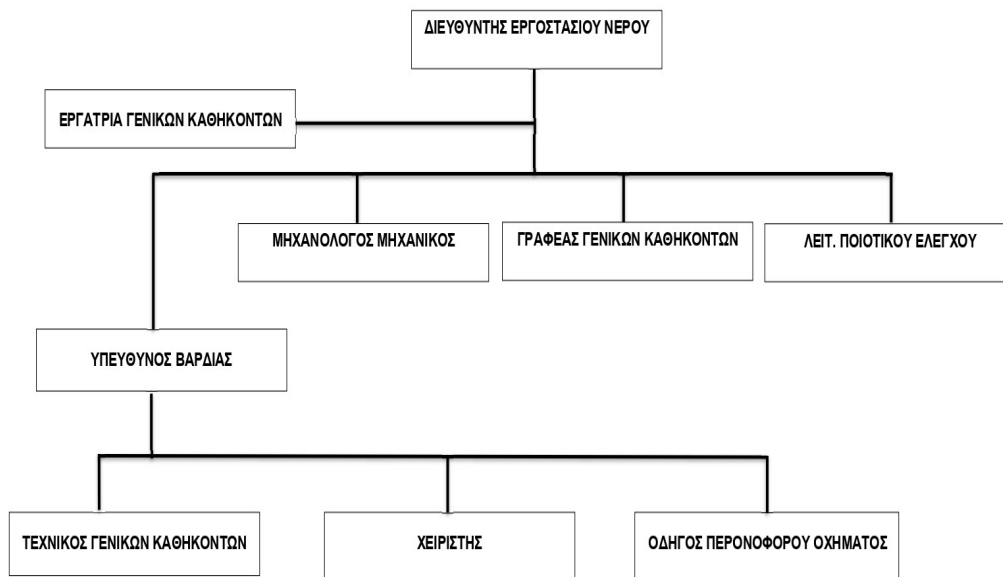
- Την δημιουργία, εφαρμογή, συντήρηση και ενημέρωση του συστήματος.
- Την διαχείριση και την οργάνωση του έργου της ομάδας ασφάλειας τροφίμων.
- Την εξασφάλιση της σχετικής εκπαίδευσης της ομάδας ασφάλειας των τροφίμων.
- Την κοινοποίηση στην ανώτερη διοίκηση της αποτελεσματικότητας και της καταλληλότητας του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

Όλοι οι υπάλληλοι του οργανισμού έχουν ευθύνη να αναφέρουν προβλήματα σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων που μπορεί να προκύψουν, στην ανάλογη ομάδα έτσι ώστε να κοινοποιηθούν ανάλογα στην ανώτερη διοίκηση.

Μέσω του Τμήματος Ανθρώπινου Δυναμικού πρέπει να παρέχεται για την κάθε θέση εργασίας η ανάλογη περιγραφή. Αυτό αποτρέπει και προλαμβάνει μπερδέματα καθώς κάθε υπάλληλος είναι ενήμερος για τις απαιτήσεις της θέσης του. Τα οργανογράμματα σε κάθε περίπτωση καθορίζουν την ιεραρχία και με αυτό τον τρόπο ρυθμίζεται ανάλογα η ορθή οργάνωση της εταιρίας.

Το οργανόγραμμα και οι περιγραφές εργασίας, υπήρχαν διαθέσιμες από το τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού αλλά δεν ήταν ενταγμένες στο σύστημα, οπότε σε συνεργασία με το τμήμα, έχουν αναθεωρηθεί και ενταχθεί στο σύστημα.

Το οργανόγραμμα του εργοστασίου ξεκινά ιεραρχικά, όπως φαίνεται και στην εικόνα 2, από τον Διευθυντή του εργοστασίου ο οποίος προΐσταται του λειτουργού ποιοτικού ελέγχου, του γραφέα γενικών καθηκόντων, του μηχανολόγου μηχανικού, του εργατικού προσωπικού και του υπεύθυνου βάρδιας στον οποίο υπάγονται οι τεχνικοί, οι χειριστές και οι οδηγοί.



Εικόνα 2: Οργανόγραμμα εργοστασίου

2.3 Σχεδιασμός

2.3.1 Ενέργειες για τον καθορισμό των Ρίσκων και των Ευκαιριών

Λαμβάνοντας υπόψιν όλες τις παραπάνω αναλύσεις (Πλαίσιο λειτουργίας, κατανόηση των αναγκών και απαιτήσεων των ενδιαφερόμενων μερών και τον καθορισμό του αντικείμενου και πεδίου εφαρμογής), καθορίζονται τα ρίσκα και οι ευκαιρίες που προκύπτουν και πρέπει να αντιμετωπιστούν ανάλογα.

Θα πρέπει να διαβεβαιώνεται ότι το σύστημα μπορεί να επιτύχει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα για την αντιμετώπιση των ρίσκων και την εκμετάλλευση των ευκαιριών που προκύπτουν. Με στόχο την επίτευξη της συνεχής βελτίωσης, ο οργανισμός προλαμβάνει ανεπιθύμητα γεγονότα και δημιουργεί προβάδισμα με τις ευκαιρίες.

Για τον λόγο αυτό ο οργανισμός πρέπει να αναγνωρίσει τα ρίσκα και τις ευκαιρίες και να καθορίσει τις ενέργειες για την αντιμετώπιση τους, να τις εντάξει στο σύστημα και να αξιολογεί την αποτελεσματικότητά τους.

Ως ρίσκο μπορεί να θεωρηθεί και η πανδημία του Covid – 19 κατά την οποία όλοι οι οργανισμοί έχουν επηρεαστεί. Ευκαιρία μπορεί να θεωρηθούν τα Ευρωπαϊκά κονδύλια που παρέχονται στις επιχειρήσεις είτε για ανανέωση του εξοπλισμού, είτε για εκπαίδευση του προσωπικού, κ.ά.

Ο καθορισμός των ρίσκων και ευκαιριών του οργανισμού είναι διαδικασία η οποία δεν προϋπήρχε με βάση τις αρχές HACCP, οπότε είναι μια νέα διαδικασία η οποία περιγράφει τον καθορισμό, τον σχεδιασμό και την διαχείριση των ρίσκων, των ευκαιριών αλλά και των στόχων.

Ο καθορισμός των ρίσκων και ευκαιριών γίνεται με την βοήθεια του μοντέλου SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) (Gurel, M., Tat, M., 2017).

Ουσιαστικά, οι προσδιορισμένες θετικές και αρνητικές επιπτώσεις της ανάλυσης του πλαισίου λειτουργίας αναλύονται περισσότερο προκειμένου να καταταχθούν σε τύπο. Για τα εσωτερικά ζητήματα σε δύναμη ή αδυναμία και για τα εξωτερικά ζητήματα σε απειλή ή ευκαιρία.

	Helpful in achieving organization's objective	Harmful to achieving organization's objective
Internal Factors	S Strengths	W Weaknesses
External Factors	O Opportunities	T Threats

Εικόνα 3: Μοντέλο SWOT (Forbes, 2018)

Για παράδειγμα, στην ανάλυση του πλαισίου ένα από τα εσωτερικά θέματα που επηρεάζει την εταιρία, είναι η Δέσμευση της Διοίκησης στην παροχή ποιοτικών προϊόντων.

Μόλις ολοκληρωθεί η ανάλυση SWOT, κάθε πληροφορία αντιστοιχείται σε ένα κίνδυνο/ αδυναμία ή μια ευκαιρία/ δύναμη. Έπειτα γίνεται αξιολόγηση με βάση την σοβαρότητα και την πιθανότητα της κάθε περίπτωσης και κρίνεται εάν χρειάζονται περισσότερα μέτρα για εκμετάλλευση της ευκαιρίας/ δυνατού σημείου ή αποφυγή του ρίσκου/ απειλής. Η αξιολόγηση γίνεται με βαθμολόγηση της πιθανότητας επί την σοβαρότητα με το 3 να είναι το πιο κρίσιμο και το 1 το πιο χαμηλό. Έπειτα ανάλογα με το αποτέλεσμα του πολλαπλασιασμού των 2, κρίνεται εάν κάτι είναι σημαντικό ή όχι. Από το 1-2 είναι ανάλογα χαμηλό ρίσκο ή χαμηλή ευκαιρία. Η υπόλοιπη κατηγοριοποίηση με βάση το αποτέλεσμα έχει ως εξής: από το 3-5 είναι μέτρια και από το 6- 9 είναι τα κρίσιμα.

Αναλύοντας το πιο πάνω παράδειγμα, για την παροχή ποιοτικών προϊόντων η Διοίκηση έχει δεσμευτεί και παρέχει τους πόρους και τα μέσα που απαιτούνται. Η πιθανότητα να συμβεί είναι στο 3 και η σοβαρότητα εάν επιτευχθεί είναι στο 3 οπότε $3 \times 3 = 9$, οπότε είναι μια πολύ καλή ευκαιρία και τα μέτρα πρέπει είναι αρκετά για την εκμετάλλευση της.

Η ανάλυση αυτή διατηρείται τεκμηριωμένη πληροφορία σε υποστηρικτικό έντυπο της διαδικασίας και αναθεωρείται κάθε έτος με βάση τα νέα δεδομένα που προκύπτουν κατά την Διοικητική ανασκόπηση.

2.3.2 Στόχοι του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και πως έχει σχεδιαστεί η επίτευξη τους.

Ο Οργανισμός οφείλει να καθορίζει στόχους οι οποίοι να είναι σύμφωνοι με την πολιτική ασφάλειας των τροφίμων, να είναι μετρήσιμοι, να λαμβάνουν υπόψη τις ισχύουσες απαιτήσεις των προτύπων αλλά και τις νομοθετικές απαιτήσεις. Η επίτευξη των στόχων πρέπει να παρακολουθείται και να επαληθεύεται εντός τακτών χρονικών διαστημάτων, να κοινοποιείται, να διατηρείται και να ενημερώνεται ανάλογα.

Οι στόχοι του συστήματος καθώς επίσης και η επίτευξη τους ανάλογα, πρέπει να διατηρούνται ως τεκμηριωμένη πληροφορία και να αναφέρονται και κατά την Διοικητική Ανασκόπηση.

Για τον κάθε στόχο πρέπει να είναι καθορισμένο το τί θα γίνει, με ποιους πόρους, ποιος είναι υπεύθυνος, ένα χρονικό περιθώριο υλοποίησης και το πώς το κάθε αποτέλεσμα αξιολογείται.

Παραδείγματα στόχων είναι η αύξηση των πωλήσεων, η ικανοποίηση των πελατών, η ικανοποίηση των υπαλλήλων κ.ά.

Η στοχοθεσία δεν ήταν απαίτηση από τις αρχές HACCP, οπότε είναι μια νέα διαδικασία και τα δεδομένα της προκύπτουν κυρίως από την ανάλυση του πλαισίου, τον καθορισμό των ρίσκων και ευκαιριών αλλά και από τις απαιτήσεις των ενδιαφερόμενων μερών.

2.3.3 Σχεδιασμός Αλλαγών

Κάθε αλλαγή στο σύστημα, πρέπει να πραγματοποιείται και να κοινοποιείται με κοινή διαδικασία. Η διαδικασία αυτή πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα στοιχεία για την κάθε αλλαγή.

Για κάθε αλλαγή ο οργανισμός πρέπει να λάβει υπόψη τον σκοπό των αλλαγών και τις πιθανές επιπτώσεις που ενδέχεται να επιφέρουν, την συνεχή ακεραιότητα του συστήματος διαχείρισης, την διαθεσιμότητα των πόρων για να γίνει αποτελεσματική εφαρμογή των αλλαγών και όπου εφαρμόζεται, την κατανομή ή ανακατανομή των αρμοδιοτήτων και των αρχών.

Ο οργανισμός θα πρέπει επίσης να διατηρεί αρχείο με τις αλλαγές που έχουν γίνει για να υπάρχει καλύτερος έλεγχος.

Η διαδικασία για τις αλλαγές στην προκειμένη περίπτωση υπήρχε αλλά οι αλλαγές δεν ήταν καταγραμμένες και αρχειοθετημένες. Με την αναθεώρηση της διαδικασίας, πλέον οι αλλαγές προωθούνται ανάλογα από τους υπεύθυνους των τμημάτων, παρακολουθούνται και αρχειοθετούνται από τον υπεύθυνο του συστήματος και εγκρίνονται από τον εκπρόσωπο της διοίκησης.

2.4. Υποστήριξη

2.4.1 Πόροι

2.4.1.1 Γενικά

Αυτή η παράγραφος επιβάλλει στην Ανώτερη Διεύθυνση τον καθορισμό και την παροχή των απαραίτητων πόρων έτσι ώστε να μπορεί ο οργανισμός να αντεπεξέλθει στη δημιουργία, την εφαρμογή, τη συντήρηση, την ενημέρωση και ως επόμενο τη συνεχή βελτίωση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. Οι πόροι μέχρι στιγμής παρέχονταν από την Γενική Διεύθυνση αλλά δεν υπήρχαν τεκμηριωμένες πληροφορίες για τα σημεία που ακολουθούν.

2.4.1.2 Ανθρώπινο Δυναμικό

Στους πόρους συμπεριλαμβάνεται και το ανθρώπινο δυναμικό το οποίο πρέπει να είναι ικανό και ενημερωμένο στο κομμάτι της ασφάλειας των τροφίμων έτσι ώστε να

μπορεί να εφαρμόζεται ορθά και αποτελεσματικά το σύστημα. Αυτό θα πρέπει να αποδεικνύεται στον επιθεωρητή με αποδεικτικά εκπαιδευσης ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

2.4.1.3 Υποδομή

Η υποδομή της επιχείρησης πρέπει να είναι σύμφωνη με τα προαπαιτούμενα, όπως αναφέρονται στο πρότυπο ISO 22002-1 πιο κάτω. Για τον σκοπό αυτό η Διοίκηση οφείλει να παρέχει τους κατάλληλους πόρους για να υπάρχουν κατάλληλες υποδομές αλλά και να συντηρούνται ανάλογα.

2.4.1.4 Περιβάλλον

Για τον κάθε εργαζόμενο, το εργασιακό περιβάλλον επηρεάζει την απόδοση του επομένως, είναι απαραίτητος ένας συνδυασμός ανθρώπινων και φυσικών παραγόντων. Θα πρέπει να μην υπάρχουν ή να αποφεύγονται με κάθε πιθανόν τρόπο διακρίσεις και αντιπαραθέσεις, να μειώνεται το άγχος και να προλαμβάνεται η εξουθένωση και κυρίως θα πρέπει ο εργασιακός χώρος να έχει την κατάλληλη θερμοκρασία, το κατάλληλο φως κ.ά.

Είναι σημαντικό το εργασιακό περιβάλλον να είναι ιδανικό έτσι ώστε να μπορεί ένας υπάλληλος να είναι παραγωγικός και να αξιοποιεί το χρόνο και την ενέργεια του στα καθήκοντα του αποτελεσματικά.

2.4.1.5 Έλεγχος στις υπηρεσίες, διαδικασίες και προϊόντα που παρέχονται από εξωτερικούς συνεργάτες

Κάθε έτος οι εξωτερικοί συνεργάτες πρέπει να αξιολογούνται έτσι ώστε να κρίνεται η καταλληλότητα και η ικανότητα τους. Αυτή η αξιολόγηση πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία και να ανανεώνεται κάθε έτος.

Οι προμηθευτές του οργανισμού αξιολογούνται με βάση τα εξής κριτήρια:

Κριτήριο 1- Προδιαγραφές προϊόντων

Κριτήριο 2- Για πρώτες ύλες ή υλικά συσκευασίας που έχουν επαφή με το τρόφιμο, υπάρχουν πιστοποιήσεις που επιβεβαιώνουν την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων;

Κριτήριο 3- Συνέπεια στις συναλλαγές και τήρηση προκαθορισμένων συμφωνιών

Κριτήριο 4- Ποιότητα και ασφάλεια των παραληφθέντων προϊόντων

Κριτήριο 5- Τιμή

Κριτήριο 6- Brand Name

Κριτήριο 7- Ποσοτικές απαιτήσεις και χρονικοί περιορισμοί

Κριτήριο 8- Ταχύτητα εξυπηρέτησης

Κριτήριο 9- Ευελιξία εξυπηρέτησης

Κριτήριο 10- Εξασφάλιση καλών συνθηκών μεταφοράς

Έχουν οριστεί 10 κριτήρια εκ των οποίων ο κάθε προμηθευτής βαθμολογείται με άριστα το 10. Έπειτα, με βάση το μέσο όρο ο οποίος πρέπει να είναι για παράδειγμα 7, καθορίζεται το εάν ένας προμηθευτής είναι εγκεκριμένος.

Η αξιολόγηση αυτή πρέπει να γίνεται τουλάχιστον μια φορά ετησίως και να διατηρείται μαζί με τα πιστοποιητικά και τις προδιαγραφές των προϊόντων ως τεκμηριωμένες πληροφορίες. Επιπρόσθετα, θα πρέπει να διατηρείται και λίστα με τους εγκεκριμένους εξωτερικούς παρόχους συνοδευόμενη με στοιχεία επικοινωνίας του κάθε ενός καθώς επίσης και τις υπογραμμένες συμφωνίες στην περίπτωση που

υπάρχουν. Για παράδειγμα, στην εξεταζόμενη περίπτωση, η μυοκτονία παρέχεται από εξωτερικό πάροχο μετά από συμφωνία μαζί τους. Το υπογραμμένο συμβόλαιο με τις υπηρεσίες που παρέχονται, την ημερομηνία συμφωνίας και διάρκειας ισχύος, πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία.

Επιπρόσθετα, στο σημείο αυτό το πρότυπο FSSC 22000 εντάσσει ακόμη μία απαίτηση. Η απαίτηση αυτή αναφέρεται στις υπηρεσίες εργαστηριακής ανάλυσης από εσωτερικό χημείο ή εξωτερικό χημείο. Η απαίτηση είναι η δυνατότητα από το χημείο/ συνεργάτη ακριβή και επαναλαμβανόμενα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας επικυρωμένες μεθόδους. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με συμμετοχή σε προγράμματα δοκιμών επάρκειας ή διαπίστευση με διεθνή πρότυπα όπως το ISO 17025. Το πιστοποιητικό αλλά και τα αποτελέσματα των αναλύσεων επιβάλλεται να διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες και οι εξωτερικοί συνεργάτες αξιολογούνται κάθε έτος.

2.5 Ικανότητα

Ο οργανισμός πρέπει να είναι σε θέση να μπορεί να αποδείξει ότι τα άτομα που έχει ορίσει για την ασφάλεια τροφίμων αλλά και οι εξωτερικοί συνεργάτες που ελέγχουν τις παραμέτρους που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, είναι ικανά και καταρτισμένα για το σκοπό αυτό. Επιπρόσθετα, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να αποτελείται από πολυεπιστημονική γνώση και εμπειρία. Για παράδειγμα πρέπει να συμπεριλαμβάνει μηχανολόγους, χημικούς, τεχνολόγους τροφίμων, ηλεκτρολόγους μηχανικούς και άλλους.

Ο οργανισμός πρέπει να είναι σε θέση να αποδείξει με τεκμήρια ότι υπάρχουν για κάθε ένα από τους υπαλλήλους συμβάσεις αλλά και αποδεικτικά εκπαίδευσης.

2.6 Επίγνωση

Με στόχο την αποτελεσματική εφαρμογή του προτύπου, είναι απαραίτητο ο οργανισμός να διασφαλίζει ότι η πολιτική ασφάλειας είναι κοινοποιημένη και κατανοητή από όλους τους υπαλλήλους, ότι η στοχοθεσία του συστήματος είναι κοινοποιημένη ανάλογα, ότι ο κάθε υπάλληλος είναι ενημερωμένος για την μεμονωμένη συμβολή του στην αποτελεσματικότητα τους συστήματος και το πώς μια μη συμμόρφωση ενδέχεται να επηρεάσει τον ίδιο αλλά και τον οργανισμό. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με σεμινάρια στους υπαλλήλους για τα οποία θα πρέπει να διατηρούνται τεκμηριωμένες πληροφορίες η ύλη και το παρουσιολόγιο.

2.7 Επικοινωνία

2.7.1 Γενικά

Η αποτελεσματική επικοινωνία και ο καθορισμός των αρμοδιοτήτων είναι σημαντικός έτσι ώστε να μην υπάρχουν αμφιβολίες για το τί πρέπει να γίνεται ενημέρωση, το πότε, το με ποιόν, το πώς αλλά και το ποιος θα ενημερώσει. Για την επικοινωνία πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία η διαδικασία που γίνεται, αρχείο με την επικοινωνία που έγινε, όπου κρίνεται απαραίτητο, με όλα τα συνοδευτικά που χρειάζονται. Η επικοινωνία είναι μια νέα διαδικασία που έχει τεθεί σε εφαρμογή.

2.7.2 Εξωτερική Επικοινωνία

Το πρότυπο απαιτεί από τον οργανισμό την δημιουργία, εφαρμογή και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με τους εξωτερικούς παρόχους/ συνεργάτες αλλά και με τους πελάτες/ καταναλωτές, τις αρχές και τους οργανισμούς που έχουν αντίκτυπο ή επηρεάζονται από την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Η επικοινωνία αυτή είναι απαραίτητο να συμπεριλαμβάνει τις πληροφορίες των προϊόντων σχετικά με την ασφάλεια ώστε να επιτρέπεται ο κατάλληλος χειρισμός, επίδειξη, αποθήκευση και χρήση του προϊόντος, τις παραγγελίες, αλλά και τα σχόλια των πελατών. Αυτό επιτυγχάνεται με τις προδιαγραφές των προϊόντων, όπου για κάθε προϊόν αναγράφονται ό,τι στοιχεία αφορούν το προϊόν και είναι απαραίτητα για την σωστή χρήση/ αποθήκευση του προϊόντος.

Τα στοιχεία της εξωτερικής επικοινωνίας πρέπει να διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες και όπου κρίνεται απαραίτητο να συμπεριλαμβάνονται στην Διοικητική ανασκόπηση που θα συζητηθεί πιο κάτω στην παρούσα έρευνα.

2.7.3 Εσωτερική Επικοινωνία

Η εσωτερική επικοινωνία είναι πολύ σημαντική για την διατήρηση της αποτελεσματικότητας του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει η ομάδα ασφάλειας τροφίμων να ενημερώνεται εγκαίρως για αλλαγές στα ακόλουθα έτσι ώστε να τα συμπεριλαμβάνει κατά την ενημέρωση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων:

- Προϊόντα ή νέα προϊόντα
- Τις πρώτες ύλες, τα συστατικά και τις διεργασίες
- Συστήματα και εξοπλισμό της παραγωγής
- Εγκαταστάσεις της παραγωγής, τοποθεσία του εξοπλισμού και γενικότερα τον χώρο που περιβάλλει την παραγωγή
- Τα προγράμματα καθαρισμού και αποστείρωσης
- Συστήματα συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής
- Τις ικανότητες και/ ή την κατανομή των αρμοδιοτήτων και της εξουσιοδότησης
- Τις ισχύουσες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- Γνώσεις σχετικά με τους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων και τα μέτρα ελέγχου
- Σχετικές πληροφορίες και επικοινωνίες από τα εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη
- Παράπονα και ειδοποιήσεις που υποδεικνύουν τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων που σχετίζονται με το τελικό προϊόν
- Οποιοσδήποτε συνθήκες επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων.

Οι συγκεκριμένες πληροφορίες πρέπει να συμπεριλαμβάνονται και στην διοικητική ανασκόπηση.

2.8 Τεκμηριωμένες Πληροφορίες

2.8.1 Γενικά

Τεκμηριωμένες πληροφορίες είναι οι πληροφορίες που απαιτούνται από το πρότυπο και όσες πληροφορίες κρίνεται απαραίτητο να συμπεριληφθούν για την αποτελεσματικότητα του συστήματος καθώς επίσης και πληροφορίες που καλύπτουν τις ανάγκες της νομοθεσίας και του πελάτη.

2.8.2 Δημιουργία και ανανέωση

Σύμφωνα με το πρότυπο κάθε τεκμηριωμένη πληροφορία πρέπει να ταυτοποιείται, να διαθέτει την ανάλογη περιγραφή και μορφή. Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες είναι καλό να επανεξετάζονται ετησίως και να προσαρμόζονται στην νέα πραγματικότητα.

Όλα τα έγγραφα και οι διαδικασίες είναι καταχωρημένες και κωδικοποιημένες. Σε κάθε έντυπο αναγράφεται ο κωδικός, ο τίτλος και η γλώσσα στην επικεφαλίδα του εντύπου και στο υποσέλιδο αναγράφεται ο κωδικός, η ημερομηνία έκδοσης/ ανανέωσης, ο αριθμός ανανέωσης όπου εφαρμόζεται καθώς επίσης και ποιος έκδωσε και ποιος έγκρινε το έντυπο. Υπάρχει στο παράρτημα μια λίστα με όλα τα έντυπα και κατά πόσο είναι νέα έκδοση ή προϋπήρχαν και έχουν αναθεωρηθεί. Η λίστα με όλες τις διαδικασίες και τα έντυπα πρέπει να διατηρείται από τον κάθε οργανισμό με τους κωδικούς, τις ημερομηνίες έκδοσης, τον αριθμό έκδοσης και τον λόγο τροποποίησης όπου εφαρμόζεται. Παράδειγμα ενός νέου εντύπου στην εικόνα 4 πιο κάτω και παράδειγμα από το παλιό έντυπο στην εικόνα 5.

Company Logo

Κωδικός
ΤΙΤΛΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
Γλώσσα: GR

Εικόνα 4: Πρότυπο νέου εγγράφου

<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 40px;">Company Logo</div>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ			Αρ. ΕΓΓΡΑΦΟΥ Κωδικός Εγγράφου
	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ : ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΟΜΑΔΑ : ΓΕΝΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ : Τίτλος Εγγράφου			ΗΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ DD.MM.YY ΓΛΩΣΣΑ: G ΘΕΩΡΗΣΗ: 0
Διεύθυνση Εταιρίας Τηλέφωνο Φαξ Ετοιμασία : Αρχικά		Εγκριση από: Αρχικά		Σελίδα 1 / 1

Αρχείο Εγγράφου	Κωδικός Εγγράφου						
Προηγούμενη Έκδοση	Εγγράφο	Δ/Ε	Θεώρηση	Δ/Ε	Ημερομην	Δ/Ε	
Λόγοι Νέας Έκδοσης	Πρώτη έκδοση						

Εικόνα 5: Παλιό πρότυπο εγγράφου

2.8.3 Έλεγχος Εγγράφων

Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να είναι ελεγχόμενες για να διασφαλίζεται η κοινοποίηση και η διαθεσιμότητα τους ανάλογα. Στη περίπτωση αυτή, όλα τα έγγραφα είναι ευθύνη του υπεύθυνου του συστήματος ασφάλειας τροφίμων. Αυτό ίσχυε και πιο παλιά με την μόνη διαφορά ότι ο υπεύθυνος του τμήματος μπορούσε να επέμβει σε έντυπο και απλά να ενημερώσει τον υπεύθυνο του συστήματος. Πλέον για όλες τις αλλαγές, συμπληρώνεται το ανάλογο έντυπο για αλλαγή από τον υπεύθυνο του τμήματος και κοινοποιείται στον υπεύθυνο του συστήματος ο οποίος με την σειρά του θα το προωθήσει για έγκριση στον εκπρόσωπο της διοίκησης και έπειτα θα γίνει η αλλαγή και η ανάλογη κοινοποίηση. Επίσης κάθε αλλαγή πρέπει να καταγράφεται και να υπάρχει λίστα για τις αλλαγές του κάθε έτους έτσι ώστε να επικρατεί τάξη. Το έντυπο που συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο του τμήματος φαίνεται στην εικόνα 6.

Company Logo

Κωδικός εγγράφου
ΔΕΛΤΙΟ ΑΛΛΑΓΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
Γλώσσα: GR

ΔΕΛΤΙΟ ΑΛΛΑΓΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

ΜΟΝΑΔΑ:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:		ΑΡ. ΕΓΓΡΑΦΟΥ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)	
ΟΜΑΔΑ:		ΑΡ. ΈΚΔΟΣΗΣ /ΑΝΑΘ. (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)	
ΤΙΤΛΟΣ:		ΗΜΕΡ. ΈΚΔΟΣΗΣ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)	

ΕΙΣΗΓΗΣΗ

--	--	--

Ζητήθηκε από:	Θέση:	Ημερομηνία:
Επισυνάψτε όλα τα απαιτούμενα έγγραφα και πληροφορίες		

ΣΧΟΛΙΑ

--	--	--

Να προωθηθεί;	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>	Ημερομηνία:
Αρμόδιος Υπεύθυνος:			Θέση:

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

--	--	--

Εγκρίνεται;	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>	Ημερομηνία:
Αρμόδιος Υπεύθυνος:			Θέση:

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΥΣΔ

Κατάσταση Έκδοσης:	ΝΕΟ ΕΓΓΡΑΦΟ/ ΝΕΑ ΕΚΔΟΣΗ <input type="checkbox"/>	ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ <input type="checkbox"/>	
Εγκρίνεται;	ΝΑΙ <input type="checkbox"/>	ΟΧΙ <input type="checkbox"/>	
Υπογραφή:			Ημερομηνία:

Εικόνα 6: Έντυπο αλλαγής εγγράφου

2.9 Λειτουργία

2.9.1 Επιχειρησιακός Σχεδιασμός και Έλεγχος

Το πρότυπο απαιτεί τον σχεδιασμό, την εφαρμογή, τον έλεγχο και την διατήρηση και ανανέωση των διαδικασιών που απαιτούνται, καθορίζοντας τα ανάλογα κριτήρια και τους αρμόδιους για τον έλεγχο καθώς επίσης και το χρονικό περιθώριο του ελέγχου των κριτηρίων και των τεκμηριωμένων πληροφοριών που συνεπάγονται.

2.9.2 Προαπαιτούμενα προγράμματα

Τα προαπαιτούμενα είναι κάτι καινούριο για τον οργανισμό γιατί ότι αφορά όσα θα αναλυθούν πιο κάτω, πρέπει να διατηρείται τεκμηριωμένη πληροφορία, με τα δεδομένα που ισχύουν. Για τα προαπαιτούμενα προγράμματα ακολουθείται το τεχνικό πρότυπο *ISO 22002-1* έχει απαιτήσεις για τα πιο κάτω:

1. Την κατασκευή, διαρρύθμιση κτηριακών εγκαταστάσεων

Γενικές απαιτήσεις:

Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση των κτηριακών εγκαταστάσεων πρέπει να γίνεται με στόχο την εύκολη επεξεργασία, καθαριότητα και συντήρηση και λαμβάνοντας υπόψιν τους κινδύνους που ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια του προϊόντος. Πιο συγκεκριμένα υπάρχουν απαιτήσεις για:

- Το περιβάλλον.
- Τοποθεσίες Εγκαταστάσεων.

2. Την διαρρύθμιση των χώρων, συμπεριλαμβανομένων των ζωνών, του χώρου εργασίας και τις εγκαταστάσεις των εργαζομένων

Γενικά:

Κατά τον σχεδιασμό της εσωτερικής διάταξης, πρέπει να προωθούνται οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές και η κατάταξη των ζωνών πρέπει να σχεδιάζονται ανάλογα με στόχο την προστασία από πιθανές πηγές μόλυνσης. Υπάρχουν πιο ειδικές απαιτήσεις για:

- Εσωτερική σχεδίαση, διάταξη και μοτίβα κυκλοφορίας.
- Εσωτερικές κατασκευές και εξαρτήματα.
- Θέση του Εξοπλισμού.
- Εργαστηριακές εγκαταστάσεις.
- Αποθήκευση Τροφίμων, υλικών συσκευασίας, συστατικών και χημικών που δεν χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

3. Τις παροχές του αέρα, του νερού, της ενέργειας και άλλων υπηρεσιών κοινής ωφέλειας.

Γενικές απαιτήσεις:

Γενικότερα οι οδοί των παροχών στις εγκαταστάσεις πρέπει να σχεδιάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης του προϊόντος. Υπάρχουν συγκεκριμένες απαιτήσεις για:

- Παροχή νερού.
- Χημικές Ουσίες Λέβητα.
- Ποιότητα αέρα και τον αερισμό.
- Συμπιεσμένο αέρα και άλλα αέρια.
- Φωτισμό.

4. Τον έλεγχο των παρασίτων.

- Προγράμματα ελέγχου παρασίτων.
- Αποτροπή πρόσβασης.

- Εστίαση και Προσβολές.
 - Παρακολούθηση τάσεων και ανίχνευση.
 - Εκρίζωση.
5. Την διαχείριση των αποβλήτων των λυμάτων και υπηρεσίες υποστήριξης.
- Δοχεία για απόβλητα και τα επικίνδυνα υλικά.
 - Διαχείριση και αφαίρεση αποβλήτων.
 - Αποχετεύσεις και Απορροές.
6. Την καταλληλότητα του εξοπλισμού και την προσβασιμότητα για καθαρισμό και συντήρηση.
- Γενικά:**
Ειδικά ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να σχεδιάζεται και να κατασκευάζεται με τρόπο τέτοιο που να μην επηρεάζει το προϊόν αλλά ούτε να επηρεάζεται από το σύστημα καθαρισμού. Γίνεται αναφορά στα πιο κάτω:
- Υγιεινή σχεδίαση.
 - Επιφάνειες επαφής προϊόντος.
 - Εξοπλισμός ελέγχου και παρακολούθησης της θερμοκρασίας.
 - Καθαρισμός εγκαταστάσεων, σκευών και εξοπλισμού.
 - Προληπτική και διορθωτική συντήρηση.
7. Τις διαδικασίες έγκρισης και αξιολόγησης του προμηθευτή (π.χ. πρώτες ύλες, συστατικά, προδιαγραφές προϊόντων, MSDS κτλ.)
- Επιλογή και διαχείριση προμηθευτών.
 - Στο σημείο αυτό επεμβαίνει και μια απαίτηση του προτύπου FSSC 22000 η οποία αναφέρεται σε τεκμηριωμένη διαδικασία προμήθειας σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης. Επιπρόσθετα, απαιτεί να διατηρείται διαδικασία αναθεώρησης των προδιαγραφών των προϊόντων έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής συμμόρφωση.
8. Την λήψη των εισερχόμενων υλικών, την αποθήκευση, την αποστολή, την μεταφορά και τον χειρισμό των προϊόντων.
Τα οχήματα παράδοσης πρέπει να είναι ελεγχόμενα και τα υλικά να κατέχουν τα ανάλογα πιστοποιητικά
9. Τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης
- Γενικά:**
Αυτά συμπεριλαμβάνουν την πρόληψη της φυσικής, της μικροβιολογικής και από αλλεργιογόνο μόλυνση. Υπάρχουν κατευθυντήριες οδηγίες για:
- Μικροβιολογική Επιμόλυνση.
 - Διαχείριση Αλλεργιογόνων.
 - Φυσική Επιμόλυνση
10. Τον καθαρισμό και την απολύμανση
- Γενικά:**
Το τεχνικό πρότυπο αναφέρει ότι πρέπει να υπάρχουν σε εφαρμογή προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης και ότι τα προγράμματα αυτά επιβεβαιώνονται για την συνεχή καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα τους ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Γίνεται αναφορά στα πιο κάτω:
- Μέσα και εργαλεία καθαρισμού και απολύμανσης
 - Προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
 - Συστήματα Clean In Place (CIP)

11. Την προσωπική υγιεινή

Γενικά:

Οι οδηγίες που αναφέρονται στα πιο κάτω πρέπει να ακολουθούνται από όλο το προσωπικό αλλά και από επισκέπτες στο χώρο της παραγωγής.

- Εγκαταστάσεις υγιεινής και τουαλέτες.
- Καντίνες προσωπικού και καθορισμένες περιοχές φαγητού.
- Ενδύματα εργασίας και προστατευτικά ρούχα.
- Κατάσταση υγείας.
- Ασθένεια και τραυματισμοί.
- Προσωπική Υγιεινή.
- Ατομική Συμπεριφορά.

12. Τις πληροφορίες των προϊόντων/ την ενημέρωση των καταναλωτών (διατροφικές, αλλεργιογόνα, κτλ.)

Οι πληροφορίες που παρέχονται στους καταναλωτές με οποιοδήποτε μέσο πρέπει να είναι κατανοητές και αληθής. **Το πρότυπο FSSC απαιτεί να υπάρχει τεκμηριωμένο σχέδιο διαχείρισης αλλεργιογόνων το οποίο να καλύπτει εκτίμηση κινδύνου και μέτρα ελέγχου για την μείωση/εξάλειψη του κινδύνου.**

13. Άλλα:

- Επανεπεξεργασία
- Άσκηση ανάκλησης – επιβεβαίωση αποτελεσματικότητας ετησίως
- Αποθήκευση – **Επιπλέον απαιτήσεις FSSC: Χρήση των αρχών FEFO και FIFO και συγκεκριμένες απαιτήσεις που να ορίζουν χρόνο και θερμοκρασία όπου εφαρμόζεται ψύξη και κατάψυξη προϊόντων.**
- Οχήματα, μεταφορές και εμπορευματοκιβώτια - **Επιπλέον απαιτήσεις FSSC: Ο οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει ότι οι συνθήκες μεταφοράς περιορίζουν το ενδεχόμενο επιμόλυνσης.**
- Τροφική Άμυνα, βιοεπιτήρηση και βιοτρομοκρατία **Επιπλέον απαιτήσεις FSSC: Ο οργανισμός πρέπει να αξιολογεί την ευπάθεια και να έχει μέτρα ελέγχου και περιορισμού της απάτης και σχέδιο μετριασμού της απάτης τροφίμων.**

2.9.3 Σύστημα Ιχνηλασιμότητας

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας πρέπει να καλύπτει όλο το φάσμα της αλυσίδας του προϊόντος από τις προδιαγραφές των πρώτων υλών μέχρι και το πρώτο στάδιο διανομής. Θα πρέπει να επαληθεύεται η ισχύς και η αποτελεσματικότητα του κάθε έτος και οι τεκμηριωμένες πληροφορίες που συμπεριλαμβάνει πρέπει να διατηρούνται τουλάχιστον μέχρι την ημερομηνία λήξης του τελικού προϊόντος. Η διαδικασία αυτή προϋπήρχε αλλά έχει ανανεωθεί και πλέον υπάρχει έντυπο το οποίο πρέπει να συμπληρώνεται με κάθε άσκηση όπως φαίνεται στην εικόνα 7 πιο κάτω.

Ημερομηνία:

Προγραμματισμένη Άσκηση Έκτακτη

Ημερομηνία Υλοποίησης:

Προϊόν:

Περιγραφή Άσκησης/ Σεναρίου (συμπεριλαμβανομένων των κωδικών παρτίδων, ποσοτήτων, σημείων ανάκλησης κλπ.):

.....

.....

.....

.....

.....

Σημειώσεις

A/A	Αδυναμίες που εντοπίστηκαν	Επιτυχής/ Ανεπιτυχής	Χρειάζεται Βελτίωση; (ΝΑΙ/ΟΧΙ)
1.	Ετοιμότητα		
2.	Πειθαρχία		
3.	Αποτελεσματικότητα		
4.	Γνώσεις		
5.	Χρόνος εφαρμογής		

Σημεία προς βελτίωση:

.....

.....

.....

.....

.....

.....
 ΥΣΔ

.....
 Εκπρόσωπος Διοίκησης

Εικόνα 7: Έντυπο άσκησης της ανάκλησης**2.9.4 Διαχείριση Κρίσεων****2.9.4.1 Γενικά**

Ο οργανισμός πρέπει να έχει σε εφαρμογή τεκμηριωμένο πλάνο έτσι ώστε σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης (πχ. Πυρκαγιά, πλημμύρα, κτλ.) να είναι σε θέση να εξασφαλίσει την ποιότητα και την ασφάλεια των παραγόμενων αλλά και τελικών προϊόντων. Είναι μια διαδικασία νέα στην οποία πρέπει να καταγράφεται η διαδικασία που ακολουθείται σε περιπτώσεις κρίσης. Συνοδεύεται με λίστα για την

υπευθυνότητα που έχει ο κάθε ένας σε κάθε περίπτωση αλλά και διορθωτικές ενέργειες για πιθανά σενάρια. Επιπρόσθετα, πρέπει να υπάρχει λίστα για τα κρίσιμα συμβάντα όπου ισχύει.

2.9.4.2 Χειρισμός Κρίσιμων γεγονότων

Στο πλάνο κρίσιμων γεγονότων θα πρέπει να συμπεριλαμβάνονται όλες οι πιθανές εκδοχές και για την κάθε μια πρέπει να προσδιορίζονται τα μέτρα ελέγχου, η υπευθυνότητα για την κάθε παράμετρο αλλά και το πώς θα λάβει μέρος η εσωτερική και η εξωτερική επικοινωνία. Με τον τρόπο αυτό, στην δυσμενή περίπτωση που χρειαστεί η εφαρμογή του, ο κάθε υπεύθυνος θα ξέρει πώς να διαχειριστεί την κατάσταση επι τόπου και να γίνει η ενημέρωση στα αρμόδια άτομα. Όλα αυτά πρέπει να διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες και ο κάθε υπεύθυνος να είναι ενήμερος για την διαδικασία και κυρίως για την δική του ευθύνη.

2.9.5 Ανάλυση κινδύνων

2.9.5.1 Αρχικά βήματα για να καταστεί δυνατή η ανάλυση κινδύνων.

2.9.5.2 Γενικά

Για να διεξαχθεί μια ανάλυση κινδύνου θα πρέπει ο οργανισμός να λάβει υπόψιν την νομοθεσία, την φύση των προϊόντων αλλά και τις διαδικασίες και τον εξοπλισμό που διαθέτει. Φυσικά θα πρέπει να ληφθούν υπόψιν και οι κίνδυνοι που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων και το πώς επηρεάζονται από το σύστημα διαχείρισης.

2.9.5.3 Χαρακτηριστικά πρώτων υλών συστατικών και υλικών σε επαφή με το τρόφιμο

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες αλλά και όλα τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το προϊόν, πρέπει να διασφαλίζεται ότι οι προδιαγραφές τους είναι διαθέσιμες αλλά και σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

2.9.5.4 Χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων

Ο οργανισμός πρέπει να διαθέτει προδιαγραφές για τα τελικά προϊόντα του οι οποίες να συμπεριλαμβάνουν το όνομα, την σύνθεση, τα χημικοφυσικά χαρακτηριστικά που ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια, το είδος συσκευασίας, την επισήμανση καθώς επίσης και τις οδηγίες χειρισμού/ προετοιμασίας/ αποθήκευσης.

Στο σημείο αυτό επεμβαίνει το πρότυπο FSSC 22000 και αναφέρει ότι τα τελικά προϊόντα πρέπει να επισημαίνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία συμπεριλαμβάνοντας τα αλλεργιογόνα και σε περιπτώσεις που το προϊόν δεν φέρει επισήμανση, οι πληροφορίες πρέπει να διατίθενται στον καταναλωτή για την ασφαλή χρήση του προϊόντος.

Η επισήμανση των τροφίμων καθορίζεται και από τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό Ε.Κ 1169/2011, ο οποίος παρέχει τις ανάλογες πληροφορίες.

Προϊόν	Φυσικό μεταλλικό νερό	
Χαρακτηριστικά:	Φυσικό Μεταλλικό νερό σε συσκευασία των 0,5 L, 0,75 L, 1 L, και 1,5 L	
Κύριες πρώτες ύλες:	Φυσικό μεταλλικό νερό, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.	
Συσκευασία:	PET συσκευασία η οποία πληροί τις προδιαγραφές της Νομοθεσίας για επαφή με το Φυσικό μεταλλικό νερό	
Καθαρός Όγκος:	0,5 L, 0,75 L, 1 L, και 1,5 L	
Χειρισμούς που έχει υποστεί:	Σύμφωνα με την διεργασία εμφιάλωσης και το σχέδιο HACCP	
Χρόνος Ανάλωσης:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Έως 12 μήνες από την εμφιάλωση ▪ Μακριά από φυσική ακτινοβολία 	
Διατήρηση:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διατήρηση σε ελεγχόμενους αποθηκευτικούς χώρους (δροσερό και σκιερό μέρος), σε θέσεις που διασφαλίζουν την προστασία τους από επιμολύνσεις του περιβάλλοντος ▪ Ποσότητα, που δεν έχει διατεθεί μέχρι και την καθορισμένη ημερομηνία ανάλωσης καταστρέφεται 	
Συνθήκες Μεταφοράς:	Οχήματα – κλειστά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	
Καταναλωτές:	Κατανάλωση από όλες τις ομάδες πληθυσμού	
Χρήση:	Φυσικό μεταλλικό νερό για εμπορία, έτοιμο προς κατανάλωση	
Αλλεργιογόνες Ουσίες:	Δεν περιέχονται	
Επισήμανση:	Σύμφωνα με τους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης	
Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:	Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
	Εντερόκοκκοι	0/250 ml
	Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
	Αριθμός Αποικιών σε 22 °C	100/ml
	Αριθμός Αποικιών σε 37 °C	20/ml
Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά:	Σύμφωνα με την Οδηγία 98/83/ΕΚ σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης Κατανάλωσης	
Ξένα Σώματα:	Απουσία Ξένων Σωμάτων	

Εικόνα 8: Παράδειγμα Τεχνικής Προδιαγραφής Τελικού Προϊόντος

2.9.5.5 Χρήση

Σε περιπτώσεις όπου εφαρμόζεται πρέπει να γίνεται αναφορά στον κατάλληλο χειρισμό των προϊόντων αλλά και προσδιορισμός των ευάλωτων ομάδων καταναλωτών σε συγκεκριμένους κινδύνους που ενδέχεται να επηρεαστούν.

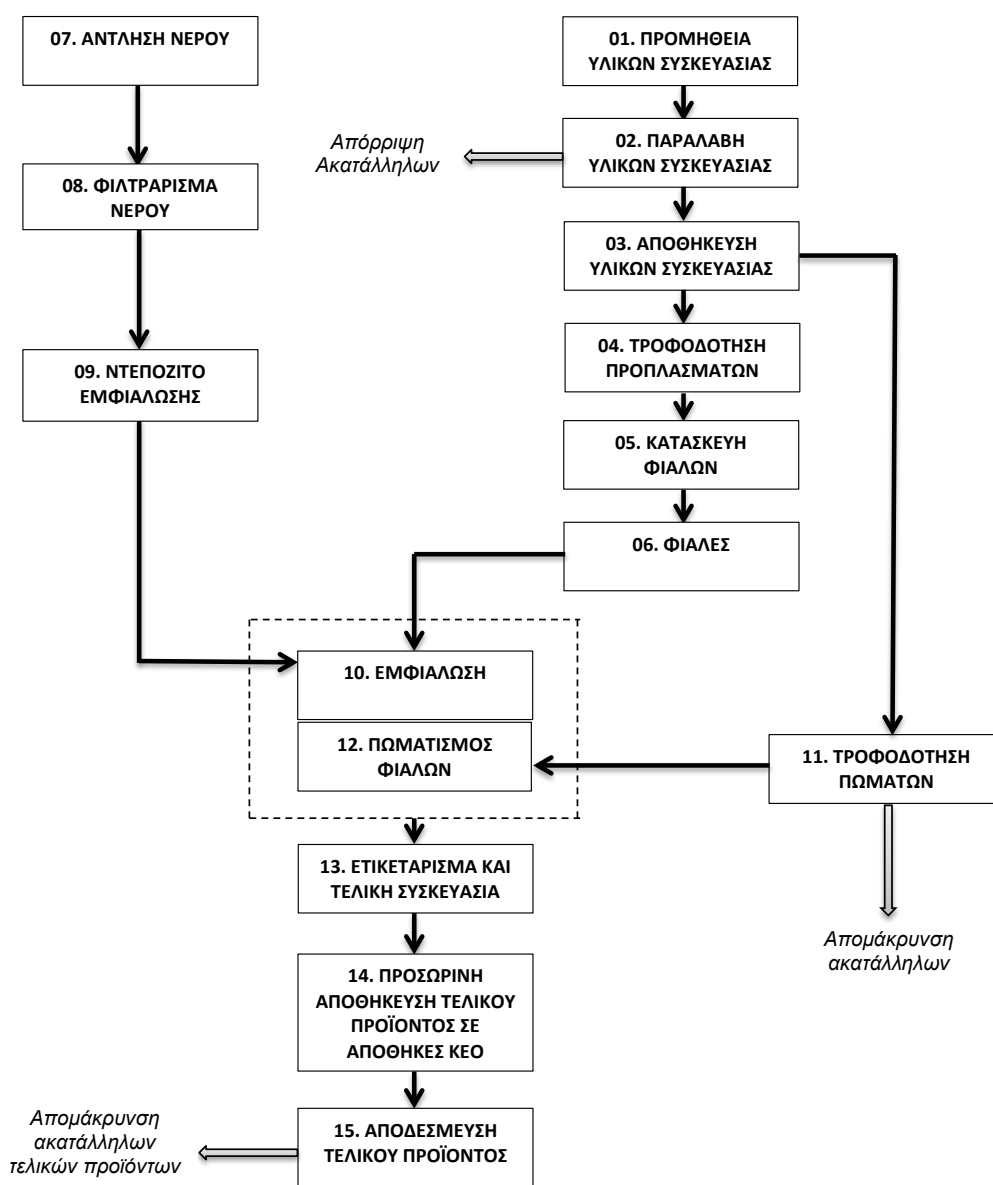
2.9.5.6 Διαγράμματα ροής και περιγραφή διαδικασιών

2.9.5.6.1 Ετοιμασία διαγραμμάτων Ροής

Τα διαγράμματα ροής είναι πολύ σημαντικά για το σύστημα ασφάλειας καθώς παρέχουν μια γραφική αναπαράσταση όλων των βημάτων από την παραλαβή των πρώτων υλών και των υλικών συσκευασίας μέχρι και την διανομή των τελικών προϊόντων. Τα διαγράμματα χρησιμοποιούνται ως βάση στην ανάλυση των κινδύνων καθώς για κάθε βήμα αξιολογείται η πιθανότητα εμφάνισης και η σοβαρότητα του κάθε κινδύνου.

Τα διαγράμματα ροής επιβάλλεται να είναι σαφή, ακριβή και λεπτομερή και πρέπει να περιλαμβάνουν την ακολουθία των βημάτων, διαδικασίες εξωτερικής ανάθεσης όπου εφαρμόζεται, την είσοδο των πρώτων υλών, τις περιπτώσεις που διενεργείται επανεπεξεργασία ή ανακύκλωση, όπου αποβάλλονται τα απόβλητα και ούτω κάθε εξής.

Πιο κάτω ένα παράδειγμα από το Γενικό Διάγραμμα Ροής για την εμφιάλωση Νερού.



Εικόνα 9: Παράδειγμα Γενικού Διαγράμματος Ροής Παραγωγής και Εμφιάλωσης Νερού

2.9.5.6.2 Επι τόπου επιβεβαίωση διαγραμμάτων ροής

Το πρότυπο αναφέρει ότι η επιβεβαίωση της ακρίβειας του διαγράμματος ροής πρέπει να γίνεται τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο επι τόπου να υπογράφεται με ημερομηνία και να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία επιβεβαίωσης.

2.9.5.6.3 Περιγραφή διαδικασιών και περιβάλλον διαδικασιών

Ως τεκμηριωμένες πληροφορίες πρέπει να διατηρούνται και οι περιγραφές των διαδικασιών, η διάταξη των χώρων, του εξοπλισμού και οτιδήποτε άλλο κρίνεται απαραίτητο να συμπεριληφθεί. Οι διαδικασίες υπήρχαν αλλά έχουν ανανεωθεί με βάση τα νέα δεδομένα.

2.9.6 Ανάλυση Κινδύνου

2.9.6.1 Γενικά

Η ανάλυση κινδύνου διενεργείται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων και είναι βασισμένη στις πληροφορίες που λαμβάνονται από το διάγραμμα ροής και τις διαδικασίες που εφαρμόζονται. Ο βαθμός ελέγχου για τον κάθε κίνδυνο επηρεάζεται από την πιθανότητα και τη σοβαρότητα που μπορεί να προκαλέσει στην ασφάλεια του τρόφιμου. Η ανάλυση κινδύνων υπήρχε αλλά ήταν ανεπαρκής καθώς δεν συμπεριλαμβάνονταν τα λειτουργικά προαπαιτούμενα.

2.9.6.2 Ταυτοποίηση κινδύνων και καθορισμός αποδεκτών ορίων

Σε αρχικό στάδιο θα πρέπει να προσδιοριστούν οι κίνδυνοι για το κάθε βήμα στο γενικό διάγραμμα ροής και έπειτα να καθοριστούν τα αποδεκτά όρια της κάθε παραμέτρου και τα μέτρα ελέγχου που είναι σε ισχύ για την ελαχιστοποίηση ή τον περιορισμό τους.

2.9.6.3 Εκτίμηση Επικινδυνότητας

Όπως έχει αναφερθεί και πιο πάνω η εκτίμηση της επικινδυνότητας επηρεάζεται από την πιθανότητα και την σοβαρότητα των επιπτώσεων σε σχέση με την ασφάλεια και ο οργανισμός πρέπει να διαθέτει την αξιολόγηση με όλους τους ενδεχόμενους κινδύνους ως τεκμηριωμένη πληροφορία.

2.9.6.4 Επιλογή και κατηγοριοποίηση μέτρων ελέγχου

Ανάλογα με την αξιολόγηση αυτή, ο κάθε κίνδυνος κατηγοριοποιείται σαν προαπαιτούμενο (PRP), λειτουργικό προαπαιτούμενο (OPRP) ή κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) όπως φαίνεται στην εικόνα 10 και την εικόνα 11.

Για τους κινδύνους που καθορίζονται ως προαπαιτούμενο σημαίνει ότι η πιθανότητα και η σοβαρότητα δεν έχουν μεγάλη επιρροή στην ασφάλεια του τρόφιμου επομένως με βάση τα μέτρα που είναι σε ισχύ, ο κίνδυνος προλαμβάνεται.

1. Αναγνώριση της σοβαρότητας του κινδύνου και των συνεπειών του ακολουθώντας την πιο πάνω κλίμακα
2. Αναγνώριση της πιθανότητας εμφάνισης του κινδύνου, ακολουθώντας την πιο πάνω κλίμακα
3. Το γινόμενο καθορίζει το ρίσκο (Risk)

Low	Medium	High
1 to 2	3 to 4	6 to 9

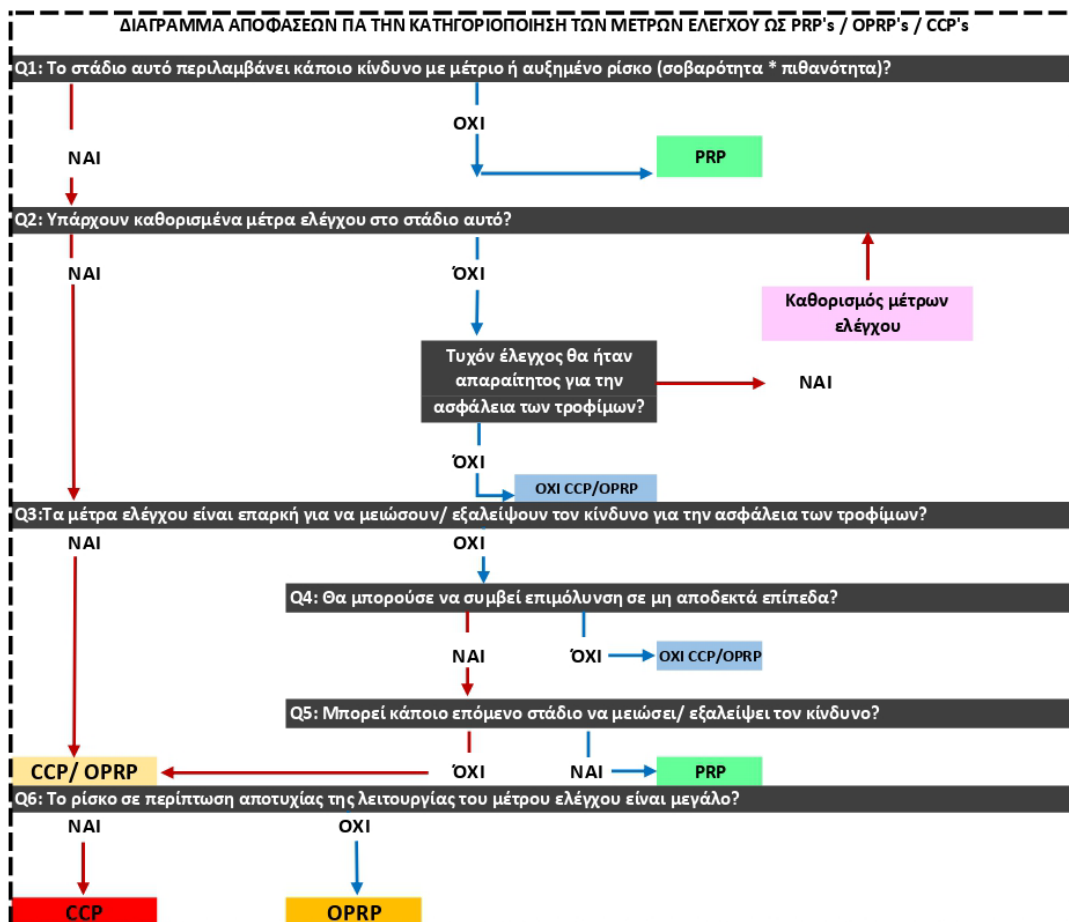
Πιθανότητα		1	2	3
		3	3	6
Σοβαρότητα	2	2	4	6
	1	1	2	3

Low	Η εφαρμογή των PRP's και GMP/GHP είναι αρκετά για να προλάβουν τον κίνδυνο
Medium	Πρέπει να εφαρμοστούν επιπλέον μέτρα ελέγχου για την πρόληψη του κινδύνου
High	Ο κίνδυνος μπορεί να είναι καταστροφικός και επιπλέον αυστηρά μέτρα ελέγχου πρέπει να καθοριστούν.

Εικόνα 10: Μεθοδολογία αξιολόγησης κινδύνων

Για τους κινδύνους που καθορίζονται ως λειτουργικά προαπαιτούμενα, ο συνδυασμός της πιθανότητας ή της σοβαρότητας του να εμφανιστεί ένας κίνδυνος είναι μέτριας επικινδυνότητας επομένως θα πρέπει να παρθούν πιο συγκεκριμένα μέτρα ελέγχου που ίσως να συμπεριλαμβάνουν διακριβώσεις του εξοπλισμού, ή καταγραφή θερμοκρασιών ή άλλα.

Για την κατηγοριοποίηση των μέτρων ελέγχου ακολουθείται το πιο κάτω διάγραμμα αποφάσεων:



Εικόνα 11: Διάγραμμα αποφάσεων για κατηγοριοποίηση μέτρων ελέγχου

2.9.7 Επικύρωση μέτρων ελέγχου και συνδυασμός μέτρων ελέγχου

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου είναι οι σταθμοί στους οποίους ο οργανισμός πρέπει να δώσει βάση. Ίσως να είναι τα τελευταία βήματα στα οποία μπορεί να προληφθεί ο οποιοσδήποτε κίνδυνος στην ασφάλεια του προϊόντος επομένως τα μέτρα που θα ληφθούν αλλά και τα όρια τους θα πρέπει να είναι πιο αυστηρά και ίσως να λαμβάνουν μέρος πιο συχνά οι έλεγχοι. Με αυτό τον τρόπο προλαμβάνονται σοβαρές επιπτώσεις και επιβεβαιώνεται ότι τα τελικά προϊόντα που αποδεσμεύονται στην αγορά είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές τους και κατάλληλα για την καθορισμένη τους χρήση.

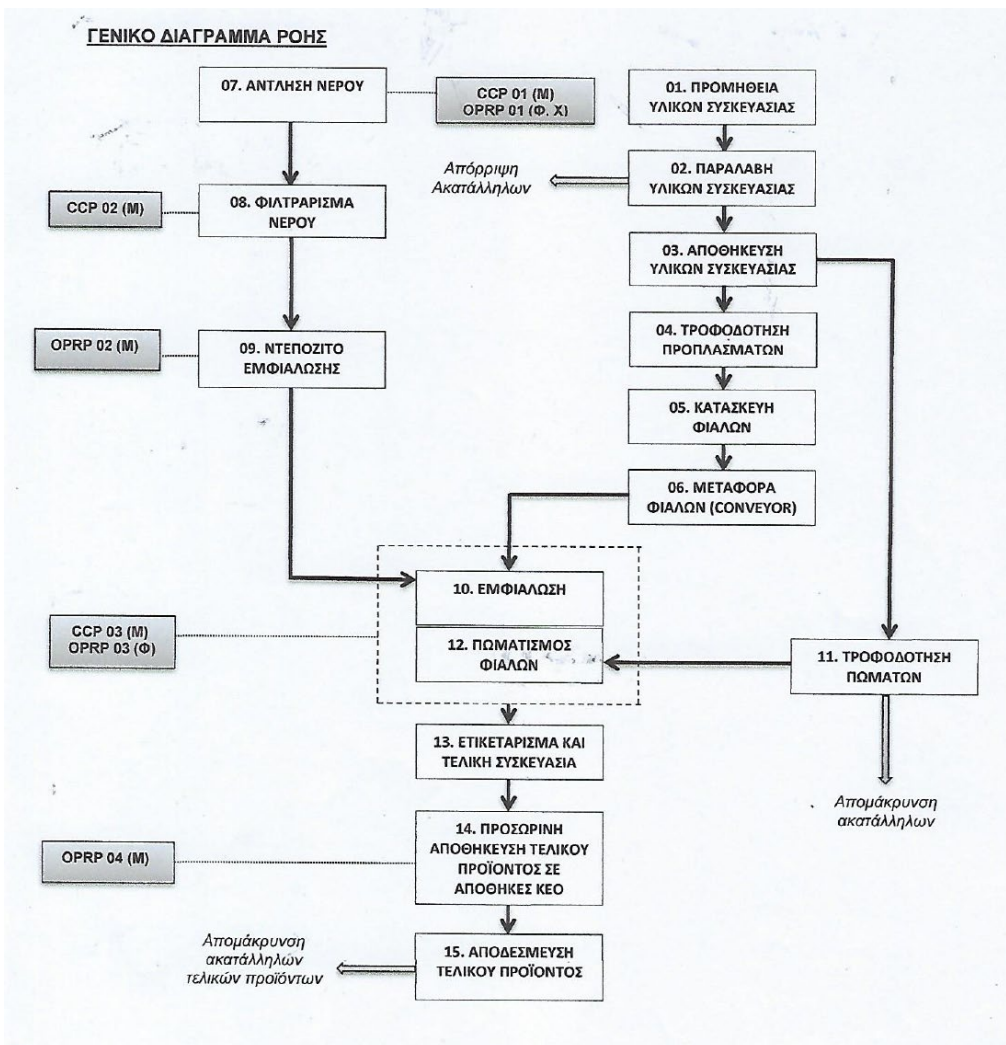
2.9.8 Ανάλυση HACCP

2.9.8.1 Γενικά

Οι αρχές της ανάλυσης HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) είναι το ελάχιστο απαιτούμενο από την νομοθεσία για μια επιχείρηση παραγωγής τροφίμων σύμφωνα και με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 852/2004 (Ε.Κ. 852/2004, 2004). Το σχέδιο αυτό όπως αναλύεται και από τα αρχικά του, είναι η ανάλυση κινδύνου η οποία περιλαμβάνει και παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες για κάθε σημείο ελέγχου είτε αυτό καθορίζεται ως κρίσιμο είτε ως λειτουργικό προαπαιτούμενο (Παπαδάκης, Α., 2012):

- (α) Τους κίνδυνους για την ασφάλεια των τροφίμων που πρέπει να ελέγχονται στα σημεία του διαγράμματος ροής.
- (β) Τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.
- (γ) Την παρακολούθηση των διαδικασιών.
- (δ) Τις διορθώσεις που πρέπει να γίνουν σε περίπτωση που τα κρίσιμα όρια δεν πληρούνται.
- (ε) Την αρμοδιότητα και την ευθύνη ελέγχου.
- (στ) Τα αρχεία παρακολούθησης στα οποία περιλαμβάνονται οι τεκμηριωμένες πληροφορίες.

Η ανάλυση αυτή υπήρχε αλλά όπως έχει αναλυθεί και πιο πάνω έχει εμπλουτιστεί και με τα λειτουργικά προαπαιτούμενα και έχει αναθεωρηθεί εκ νέου. Για να επιτευχθεί αυτό έγινε επαναξιολόγηση κάθε σημείου από το διάγραμμα ροής έτσι ώστε να συμπεριληφθούν όλοι οι κίνδυνοι που προκύπτουν. Αφού ολοκληρωθεί η ανάλυση και έχουν καθοριστεί τα κρίσιμα και τα λειτουργικά σημεία, το γενικό διάγραμμα ροής διαμορφώνεται ανάλογα. Στην εικόνα 12 παρατίθεται η συνέχεια του παραδείγματος.



Εικόνα 12: Γενικό Διάγραμμα Ροής με τα κρίσιμα και τα λειτουργικά σημεία.

2.9.8.2 Παρακολούθηση συστημάτων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και στα λειτουργικά σημεία ελέγχου.

Ως Τεκμηριωμένες πληροφορίες διατηρούνται και ο τρόπος παρακολούθησης των σημείων ελέγχου και πρέπει να συμπεριλαμβάνονται τα εξής:

- (α) Τις μετρήσεις που γίνονται
- (β) Μεθόδους παρακολούθησης ή ακόμα και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται
- (γ) Επαλήθευση των μετρήσεων με αξιόπιστες μετρήσεις π.χ. διακριβώσεις εξοπλισμού
- (δ) Συχνότητα παρακολούθησης
- (ε) Αποτελέσματα από την παρακολούθηση
- (στ) Το υπεύθυνο άτομο ελέγχου
- (ζ) Τα αρχεία παρακολούθησης

Στο σημείο αυτό, αξίζει να σημειωθεί ότι για τα κρίσιμα σημεία αλλά και για τα λειτουργικά, η συχνότητα ελέγχων θα πρέπει να είναι ικανή να αντιμετωπίζει έγκαιρα

την πιθανότητα απόκλισης από τα όρια για να λαμβάνονται τα ανάλογα διορθωτικά μέτρα.

Η κάθε μέθοδος ελέγχου λειτουργικών απαιτούμενων και κρίσιμων σημείων ελέγχου πρέπει να συνοδεύεται με οδηγίες ελέγχου ή προδιαγραφές όπου απαιτείται. Στην εικόνα 13 είναι το σχέδιο ελέγχου κινδύνου για το γενικό διάγραμμα ροής που εξετάζεται.

ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ				ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΝΑΝΕΩΣΗΣ				
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (OPRP)	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ/ ΕΛΕΓΧΟΣ		ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ	ΕΝΤΥΠΑ/ ΑΡΧΕΙΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
			ΕΛΕΓΧΟΣ/ ΜΕΘΟΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ				
CCP-1 (M,X)	M. Παρουσία υψηλού μικροβιολογικού φορτίου.	M. Απουσία μικροβιολογικού φορτίου-παθογόνων βάση Νομοθετικών ορίων	M. Μικροβιολογικός Έλεγχος σε κάθε άντληση	Σε κάθε άντληση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	Διευθυντής Εργοστασίου
	X. ΑΝΤΛΗΣΗ ΝΕΡΟΥ - Παρουσία τοξικών ουσιών Φυτοφάρμακα, Βαρέα Μέταλλα κλπ	X. Απουσία φυτοφαρμάκων, βαρέων μετάλλων βάση Νομοθετικών ορίων	X. Χημικός Έλεγχος σε κάθε άντληση	Σε κάθε άντληση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	
OPRP-1 (Φ,P)	Φ. ΑΝΤΛΗΣΗ ΝΕΡΟΥ - Παρουσία ξένων σωμάτων (μέταλλο, χαρτί, πλαστικό, χύμα, γυαλί κτλ)	Φ. Απουσία ξένων σωμάτων	Φ. Οπτικός έλεγχος κατά την άντληση	Σε κάθε άντληση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα οπτικού ελέγχου	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	Διευθυντής Εργοστασίου
	P.- Παρουσία ραδιενεργών ουσιών από το έδαφος και το περιβάλλον	P. Απουσία ραδιενεργών με βάση των Νομοθετικών ορίων	P. Εργαστηριακός έλεγχος	1 φορά ετησίως	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	
CCP-2 (M)	M. ΔΙΗΘΗΣΗ ΝΕΡΟΥ - Δημιουργία μικροοργανισμών	M. Απουσία μικροβιολογικού φορτίου-παθογόνων βάση Νομοθετικών ορίων	M. Μικροβιολογικός Έλεγχος σε κάθε εμφιάλωση	Σε κάθε παραγωγή	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Μικροβιολογικός έλεγχος τελικού προϊόντος σε κάθε παραγωγή.	Σε περίπτωση καθυστέρησης στην παραγωγή πέραν των 45 λεπτών, το νερό απορρίπτεται από το νεοπέζιτο και	Διευθυντής Εργοστασίου
OPRP-2 (M)	M. ΝΤΕΠΟΖΙΤΟ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ - Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών εμφιάλωσης Φ. - Παρουσία ξένων	M. Απουσία μικροβιολογικού φορτίου-παθογόνων βάση Νομοθετικών ορίων	M. Μικροβιολογικός Έλεγχος σε κάθε άντληση	Σε κάθε εμφιάλωση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Μικροβιολογικός έλεγχος σε κάθε άντληση	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	Διευθυντής Εργοστασίου
CCP-3 (M,Φ)	M. ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ - Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών εμφιάλωσης	M. Απουσία μικροβιολογικού φορτίου-παθογόνων βάση Νομοθετικών ορίων	M. Μικροβιολογικός Έλεγχος σε κάθε άντληση	Σε κάθε εμφιάλωση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Μικροβιολογικός έλεγχος σε κάθε άντληση	Αποτελέσματα Εργαστηριακών Αναλύσεων	Διευθυντής Εργοστασίου
	Φ. - Παρουσία ξένων σωμάτων από τα υλικά συσκευασίας	Φ. Απουσία ξένων σωμάτων	Φ. Οπτικός έλεγχος κατά την παραγωγή	Σε κάθε εμφιάλωση	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα οπτικού ελέγχου	Έντυπο καταγραφής αποτελεσμάτων	
OPRP-3 (M)	M. ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΚΕΟ - Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης	M. Απουσία μικροβιολογικού φορτίου-παθογόνων βάση Νομοθετικών ορίων	M. Έλεγχος θερμοκρασίας σε αποθήκες	Καθημερινά	Δέσμευση νερού για επαναξιολόγηση και απόρριψη	Αποτελέσματα καταγραφών θερμοκρασίας	Έντυπο καταγραφής αποτελεσμάτων	Διευθυντής Εργοστασίου

Εικόνα 13: Σχέδιο Ελέγχου κινδύνων

2.9.8.3 Ενέργειες όταν τα κρίσιμα όρια είναι εκτός ελέγχου

Σε περιπτώσεις που εντοπίζονται μη ασφαλή προϊόντα θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι:

- (α) Ενδεχομένως μη ασφαλή προϊόντα δεν αποδεσμεύονται
- (β) Ταυτοποιείται ο λόγος μη-συμμόρφωσης

- (γ) Οι παράμετροι που έχουν κριθεί εκτός ορίων λαμβάνουν προσαρμογή έτσι ώστε να είναι πλέον εντός ορίων
(δ) Αποτρέπεται η περίπτωση επανεμφάνισης.

Για κάθε μη συμμόρφωση που εντοπίζεται υπάρχει το αντίστοιχο έντυπο με την μη συμμόρφωση και τις διορθωτικές ενέργειες που έχουν λάβει μέρος. Αυτό θα αναλυθεί σε πιο κάτω σημείο πιο αναλυτικά.

2.9.9 Ανανέωση των πληροφοριών προσδιορίζοντας τα προαπαιτούμενα και το πλάνο ανάλυσης κινδύνων

Σύμφωνα με το πρότυπο αφού έχει καθοριστεί το σχέδιο ελέγχου κινδύνου, οι ακόλουθες πληροφορίες, όπου απαιτείται, θα πρέπει να ενημερώνονται από τον οργανισμό.

- (α) Τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, συστατικών και των υλικών συσκευασίας που έχουν επαφή με το προϊόν
(β) Τα χαρακτηριστικά και τις προδιαγραφές του τελικού προϊόντος
(γ) Την καθορισμένη χρήση του προϊόντος
(γ) Τα διαγράμματα ροής και τις περιγραφές των διαδικασιών

Τα σημεία αυτά θα πρέπει να είναι συνεχώς ανανεωμένα και να διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

2.10 Έλεγχος παρακολούθησης και μετρήσεων

Ο οργανισμός θα πρέπει να παρέχει αποδεικτικά στοιχεία ότι οι μέθοδοι παρακολούθησης και μετρήσεις είναι επαρκή για την χρησιμότητα τους. Πιο συγκεκριμένα ο εξοπλισμός παρακολούθησης και μέτρησης που είναι σε χρήση πρέπει να:

- (α) Είναι διακριβωμένος και επαληθεύεται σε καθορισμένα διαστήματα πριν από την χρήση.
(β) Προσαρμόζεται ανάλογα με τις ανάγκες.
(γ) Προστατεύεται από ζημιές και φθορές.

Στις περιπτώσεις που εξωτερικός συνεργάτης εκτελεί τις διακριβώσεις, θα πρέπει εκτός από τα πιστοποιητικά, να διατηρούνται και τα πιστοποιητικά του συνεργάτη ως τεκμηριωμένες πληροφορίες έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι τα αποτελέσματα έχουν προκύψει από τις κατάλληλες μεθόδους ελέγχου.

2.11 Επαλήθευση σχετική με τα προαπαιτούμενα και το πλάνο κρίσιμων ελέγχων

2.11.1 Επαλήθευση

Η επαλήθευση είναι πολύ σημαντική για το σύστημα έτσι ώστε να προσδιορίζεται η αποδοτικότητα και η αποτελεσματικότητα του. Ο προγραμματισμός της επαλήθευσης πρέπει να είναι σε θέση να επιβεβαιώνει ότι τα προαπαιτούμενα που εφαρμόζονται είναι αποτελεσματικά, ότι το σχέδιο ελέγχου κινδύνων εφαρμόζεται και είναι αποτελεσματικό, ότι τα αποδεκτά όρια κινδύνων επιτυγχάνονται και ότι όλα τα τεκμήρια της ανάλυσης κινδύνων είναι ανανεωμένα.

Είναι σημαντικό ότι ο έλεγχος επαλήθευσης δεν διεξάγεται από τα άτομα που είναι υπεύθυνα έτσι ώστε τα αποτελέσματα να είναι αντικειμενικά.

Επιπρόσθετα, το πρότυπο FSSC 22000 απαιτεί ότι ο οργανισμός πρέπει να εφαρμόζει και να διατηρεί επιτόπιους ελέγχους ρουτίνας των Προαπαιτούμενων, για παράδειγμα μηνιαίους ελέγχους, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι ο χώρος, το περιβάλλον παραγωγής και ο εξοπλισμός διαθέτουν την κατάλληλη κατάσταση. Το πόσο συχνά θα γίνονται οι έλεγχοι για το κάθε προαπαιτούμενο βασίζεται στις επιπτώσεις που πρόκειται να έχει στο τελικό προϊόν και αυτό γίνεται με βάση αξιολόγηση της πιθανότητας και της σοβαρότητας του κάθε προαπαιτούμενου. Η αξιολόγηση πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία.

2.11.2 Ανάλυση αποτελεσμάτων από τις ενέργειες επαλήθευσης

Ο οργανισμός θα πρέπει να διασφαλίζει ότι τα άτομα που διενεργούν την επαλήθευση και την παρακολούθηση των Προαπαιτούμενων προγραμμάτων είναι ικανά και έχουν εξουσία να προβούν σε διορθωτικές ενέργειες και διορθώσεις άμεσα. Η επαλήθευση και η παρακολούθηση γίνεται ανάλογα για το κάθε προαπαιτούμενο από τον υπεύθυνο του συστήματος ή από τον υπεύθυνο του τμήματος.

2.12 Έλεγχος διαδικασίας και μη συμμορφώσεων

2.12.1 Γενικά

Στις περιπτώσεις όπου εντοπίζεται μη συμμόρφωση είτε σε τελικό προϊόν είτε σε υλικό συσκευασίας είτε σε διαδικασία θα πρέπει να συμπληρώνονται και να διατηρούνται τα ανάλογα τεκμήρια. Αυτή η διαδικασία υπήρχε και πριν αλλά έχει ανανεωθεί με νέα κωδικοποίηση.

2.12.2 Διορθώσεις

Οι διορθώσεις είναι η εξασφάλιση ότι όταν τα κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και στα λειτουργικά προαπαιτούμενα δεν πληρούνται, τα επηρεαζόμενα προϊόντα αναγνωρίζονται και ελέγχονται όσον αφορά την χρήση και την αποδέσμευσή τους.

Ως τεκμήρια θα πρέπει να διατηρούνται τα εξής:

- (α) Μια μέθοδος ταυτοποίησης, αξιολόγησης και διόρθωσης για τα επηρεαζόμενα προϊόντα.
- (β) Τί ρυθμίσεις θα πραγματοποιηθούν ως διορθωτική ενέργεια.

2.12.3 Διορθωτικές Ενέργειες

Οι διορθωτικές ενέργειες λαμβάνονται έτσι ώστε να αναγνωριστούν και να μειωθούν οι αιτίες εντοπισμού μη- συμμορφώσεων, την απότρεψη επαναληψιμότητας και την επιβεβαίωση ότι τα αποτελέσματα είναι πλέον εντός ορίων. Πρέπει να λαμβάνονται υπόψιν όλα τα εξής:

- (α) Έλεγχο μη- συμμορφώσεων από παράπονα πελατών/ εκθέσεις επιθεωρήσεων.
- (β) Την επανεξέταση των τάσεων στα αποτελέσματα παρακολούθησης που μπορεί να υποδηλώνουν απώλεια ελέγχου.
- (γ) Ο προσδιορισμός των αιτιών των μη- συμμορφώσεων.
- (δ) Ο καθορισμός και η εφαρμογή των ενεργειών για να διασφαλιστεί ότι οι μη συμμορφώσεις δεν θα επαναληφθούν.

(ε) Τα αποτελέσματα των διορθωτικών είναι ολοκληρωμένα.

(στ) Η επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που έχουν ληφθεί για να διασφαλιστεί ότι είναι αποτελεσματικές.

Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να διατηρούνται τεκμηριωμένες από τον οργανισμό.

2.12.4 Χειρισμός των πιθανά μη συμμορφούμενων προϊόντων

2.12.4.1 Γενικά

Γενικότερα, τα ενδεχομένως μη- συμμορφούμενα τελικά προϊόντα δεν εισάγονται στην αλυσίδα τροφίμων μέχρι να αποδειχθεί ότι οι ανησυχητικοί κίνδυνοι μειώνονται στα αποδεκτά όρια ή θα έχουν μειωθεί πριν γίνει εισαγωγή στην τροφική αλυσίδα. Επίσης, διατίθενται στην τροφική αλυσίδα εάν το προϊόν παρά την μη συμμόρφωση πληροί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων.

Εάν τα ενδεχομένως μη συμμορφούμενα προϊόντα καταλήξουν για οποιοδήποτε λόγο στην τροφική αλυσίδα, ο οργανισμός οφείλει να ενημερώσει και να διενεργήσει την διαδικασία ανάκλησης. Όλοι οι έλεγχοι και επικοινωνίες σε τέτοιες περιπτώσεις διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

2.12.4.2 Εκτίμηση για αποδέσμευση

Όπως έχει αναφερθεί και πιο πάνω η αποδέσμευση και συνάμα διάθεση των προϊόντων αυτών στην αγορά γίνεται μετά από αξιολόγηση και καθορίζονται ως ασφαλή μόνο όταν ισχύει κάτι από τα πιο κάτω:

(α) Υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία από το σύστημα παρακολούθησης τα οποία αποδεικνύουν ότι τα μέτρα ελέγχου ήταν και είναι αποτελεσματικά.

(β) Τα στοιχεία που δείχνουν ότι η συνδυασμένη επίδραση των μέτρων ελέγχου για το συγκεκριμένο προϊόν συμμορφώνεται με την απόδοση και τα αποδεκτά επίπεδα.

(γ) Τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας, της ανάλυσης αλλά και άλλων δραστηριοτήτων επαλήθευσης αποδεικνύουν ότι τα προϊόντα αυτά είναι κατάλληλα και διαθέτουν τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα για τους κινδύνους της ασφάλειας των τροφίμων.

Όλες οι πληροφορίες και πάλι διατηρούνται τεκμηριωμένες.

2.12.4.3 Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων

Εάν οι έλεγχοι που έχουν γίνει, κρίνουν ότι τα προϊόντα δεν είναι ασφαλή τότε υπάρχουν τα εξής σενάρια ανάλογα:

(α) Τα προϊόντα να υποστούν επανεπεξεργασία ή περαιτέρω επεξεργασία έτσι ώστε να εξασφαλιστεί ότι ο κίνδυνος έχει απομακρυνθεί και τα αποτελέσματα είναι εντός των αποδεκτών ορίων.

(β) Να διατίθενται για άλλη χρήση εφόσον δεν επηρεάζεται η ασφάλεια στην τροφική αλυσίδα.

(γ) Να καταστρέφονται/ απορρίπτονται ως απόβλητα.

Όλες οι πληροφορίες σχετικά με το κάθε θέμα που προκύπτει και αφορά απόκλιση από τα αποδεκτά όρια, διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

2.12.5 Ανάκληση

Σε περιπτώσεις ανάκλησης, ο οργανισμός πρέπει να μπορεί να διασφαλίσει ότι μπορεί να αντεπεξέλθει ανά πάσα στιγμή σε μια ανάκληση. Τα αρμόδια άτομα πρέπει να είναι καθορισμένα και ενήμερα και να έχουν την εξουσία να προβούν στις απαραίτητες ενέργειες άμεσα.

Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες που πρέπει να διατηρούνται σε τέτοιες περιπτώσεις είναι:

- (α) Η ενημέρωση που έγινε στις Αρχές και τους καταναλωτές, εάν έχει γίνει.
- (β) Τον χειρισμό των προϊόντων που έχουν ανακληθεί αλλά και των επηρεαζόμενων προϊόντων που είναι σε απόθεμα.
- (γ) Την ακολουθία των ενεργειών που πρέπει να ληφθούν.
- (δ) Την αιτία, την έκταση και το αποτέλεσμα της ανάκλησης.

Η εφαρμογή της διαδικασίας ιχνηλασιμότητας πρέπει να επαληθεύεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα από τον οργανισμό, για παράδειγμα κάθε έτος, και να διατηρούνται τεκμηριωμένες πληροφορίες της άσκησης. Μια ολοκληρωμένη άσκηση ανάκλησης θα πρέπει να είναι σε θέση να καλύψει δεδομένα από την πρώτη ύλη μέχρι και τους πελάτες της εταιρίας. Δηλαδή, ανάκληση προς τα πίσω και ανάκληση προς τα μπροστά.

2.13 Αξιολόγηση της απόδοσης

2.13.1 Παρακολούθηση, Μέτρηση, Ανάλυση και επαλήθευση

2.13.1.1 Γενικά

Ένας πολύ σημαντικός πυρήνας του συστήματος ασφάλειας τροφίμων είναι η επαλήθευση των αποτελεσμάτων. Ο οργανισμός πρέπει να διαθέτει στις τεκμηριωμένες πληροφορίες του:

- (α) Τις παραμέτρους που παρακολουθούνται και μετρούνται
- (β) Ποιες μέθοδοι χρησιμοποιούνται για να διασφαλιστούν τα αποτελέσματα
- (γ) Πότε γίνεται η παρακολούθηση και η μέτρηση
- (δ) Πότε τα αποτελέσματα πρέπει να παρακολουθούνται και να επαληθεύονται
- (ε) Ποιος είναι υπεύθυνος για την κάθε παρακολούθηση και μέτρηση.

2.13.1.2 Ανάλυση και επαλήθευση

Κατά την επαλήθευση θα πρέπει να ληφθούν υπόψιν όλες οι διαθέσιμες πληροφορίες που προκύπτουν από τα προαπαιτούμενα, το σχέδιο ελέγχου κινδύνων, τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιθεωρήσεις. Με τον τρόπο αυτό, ο οργανισμός μπορεί να εντοπίσει αδυναμίες και τάσεις έτσι ώστε να θέσει τις κατάλληλες ενέργειες σε εφαρμογή για να είναι πιο αποτελεσματικό.

2.13.2 Εσωτερική Επιθεώρηση

Τουλάχιστον μια φορά ετησίως πρέπει να διενεργείται μια εσωτερική επιθεώρηση έτσι ώστε να επιβεβαιώνεται η ορθή εφαρμογή αλλά και η αποτελεσματικότητα του συστήματος. Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις πρέπει να διενεργούνται από εκπαιδευμένα άτομα τα οποία κατανοούν αλλά δεν έχουν άμεση σχέση με το επιθεωρούμενο τμήμα έτσι ώστε να διατηρείται η αντικειμενικότητα στα αποτελέσματα.

Κατά την εσωτερική επιθεώρηση ελέγχονται όλες οι δραστηριότητες που διενεργούνται για την ασφάλεια των τροφίμων καθώς εξετάζονται και όλοι οι έλεγχοι.

Τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων μαζί με το πλάνο και τις χειρόγραφες σημειώσεις των επιθεωρητών, διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

Η εσωτερική επιθεώρηση γινόταν και γίνεται μια φορά ετησίως. Μια βασική διαφορά είναι ότι πλέον διατίθεται στο επιθεωρούμενο τμήμα ένα πλάνο για τα σημεία που θα επιθεωρηθούν 2 εβδομάδες πριν την επιθεώρηση σύμφωνα και με την νέα διαδικασία που έχει τεθεί σε εφαρμογή. Η έκθεση της επιθεώρησης με τυχόν παρατηρήσεις/ μη-συμμορφώσεις, κοινοποιείται σε όλους και οι μη συμμορφώσεις καταχωρούνται και προωθούνται οι διορθωτικές τους ενέργειες για εφαρμογή.

2.13.3 Διοικητική Ανασκόπηση

2.13.3.1 Γενικά

Μια φορά ετησίως γίνεται η αναθεώρηση από την Γενική Διεύθυνση μέσω της Διοικητικής ανασκόπησης έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητα του συστήματος.

2.13.3.2 Εισροή

Στα εισερχόμενα της Διοικητικής Ανασκόπησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψιν όλα τα πιο κάτω:

- (α) Η κατάσταση των ενεργειών και των προτάσεων από προηγούμενες ανασκοπήσεις
- (β) Τυχόν αλλαγές που έχουν προκύψει στα εξωτερικά και τα εσωτερικά θέματα που επηρεάζουν το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού
- (γ) Αποτελέσματα από τις παρακολουθήσεις, τις μη- συμμορφώσεις, τις διορθωτικές ενέργειες, τις αξιολογήσεις των εξωτερικών παρόχων, τα ρίσκα και τις ευκαιρίες, την επίτευξη των στόχων, την επάρκεια των πόρων, αποτελέσματα εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας και ούτω κάθε εξής
- (δ) Ευκαιρίες για συνεχή βελτίωση
- (ε) Πληροφορίες από κρίσιμα συμβάντα όπου εφαρμόζεται.

2.13.3.3 Εκροή

Τα εξερχόμενα από την Διοικητική Ανασκόπηση συμπεριλαμβάνουν:

- (α) Τις αποφάσεις και τις ενέργειες που έχουν παρθεί για συνεχή βελτίωση
- (β) Οποιαδήποτε ανάγκη για ανανέωση ή αλλαγή στο σύστημα, συμπεριλαμβάνοντας τους πόρους και στόχους.

Η Διοικητική Ανασκόπηση διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία. Η Διοικητική ανασκόπηση είναι πολύ σημαντική γιατί αποδεικνύει ότι κάθε έτος παρακολουθείτε από την διοίκηση η αποτελεσματικότητα του συστήματος και θέτονται από τα εξερχόμενα της οι στόχοι της νέας χρονιάς. Η Διοικητική ανασκόπηση γινόταν και κατά την ανάλυση HACCP αλλά γινόταν αναφορά μόνο στις μη- συμμορφώσεις και τις παρατηρήσεις από τις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις. Πλέον, συμπεριλαμβάνει όλα τα πιο πάνω σημεία και προκύπτουν πιο ολοκληρωμένα αποτελέσματα για το κλείσιμο του κάθε έτους. Είναι από τις πιο σημαντικές

τεκμηριωμένες πληροφορίες που επιζητεί ο κάθε επιθεωρητής έτσι ώστε να έχει μια ολοκληρωμένη εικόνα για την κατάσταση του συστήματος για το έτος που πέρασε.

2.14 Βελτίωση

2.14.1 Μη συμμορφώσεις και Διορθωτικές Ενέργειες

Σε κάθε περίπτωση μη συμμόρφωσης, ο οργανισμός πρέπει να λαμβάνει διορθωτικές ενέργειες και να διαχειρίζεται ανάλογα τις συνέπειες. Θα πρέπει επίσης να αξιολογεί αν υπάρχει ανάγκη δράσης για να εξαλειφθεί η αιτία της μη συμμόρφωσης. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με επανεξέταση και προσδιορισμό της αιτίας και αναθεώρηση της αποτελεσματικότητας των διορθωτικών ενεργειών. Σε κάθε περίπτωση οι διορθωτικές πρέπει να είναι ανάλογες με τις επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης.

Ο οργανισμός θα πρέπει να διατηρεί τεκμηριωμένες πληροφορίες για τις μη-συμμορφώσεις και τις διορθωτικές που έλαβαν μέρος αλλά και τα αποτελέσματα τους.

Οι μη συμμορφώσεις και οι διορθωτικές ενέργειες που προεκύπταν είτε από επιθεωρήσεις είτε από πρώτες ύλες είτε από παράπονα πελατών, παρακολουθούνταν από την εταιρία και διατηρούνταν ως τεκμηριωμένες πληροφορίες. Πιο κάτω παρατίθεται το έντυπο το οποίο συμπληρώνεται σε κάθε περίπτωση. Το έντυπο διαθέτει 5 μέρη την περιγραφή της μη συμμόρφωσης, τα αποτελέσματα από την έρευνα που έχει γίνει, τυχόν προτεινόμενες διορθωτικές ενέργειες, το πως θα διαχειριστούν τα μη συμμορφωμένα προϊόντα και το κλείσιμο της έκθεσης αφού ολοκληρωθούν οι διορθωτικές ενέργειες.

ΑΡ. ΕΜΣ:...../ ΕΤΟΣ:

ΗΜΕΡ.:

ΜΟΝΑΔΑ/ ΤΜΗΜΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ:		
ΠΡΟΙΟΝ / ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:		
ΓΙΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΙΟΝ		
ΗΜΕΡ. ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ / ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΩΝ:
ΟΝΟΜΑ ΣΥΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΟΥ ΠΕΛΑΤΗ (όπου ισχύει):		ΑΡ. ΠΑΡΑΓΕΛΙΑΣ (όπου ισχύει):
ΠΗΓΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ		
ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ <input type="checkbox"/> ΠΑΡΑΓΩΓΗ <input type="checkbox"/> ΑΠΟΘΗΚΗ <input type="checkbox"/> ΠΑΡΑΠΟΝΟ ΠΕΛΑΤΩΝ <input type="checkbox"/> ΑΛΛΟ <input type="checkbox"/>		
Εξήγησε:.....		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ (1^ο ΜΕΡΟΣ)		
ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΗΚΕ ΑΠΟ:		ΗΜΕΡ.:
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΡΕΥΝΑΣ (2^ο ΜΕΡΟΣ)		
ΟΝΟΜΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ :		ΗΜΕΡ.:
ΠΡΟΤΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ (3^ο ΜΕΡΟΣ)		
ΟΝΟΜΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ :		ΗΜΕΡ.:
ΔΙΑΘΕΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (4^ο ΜΕΡΟΣ)		
ΑΧΡΗΣΤΕΥΣΗ/ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ <input type="checkbox"/> ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ <input type="checkbox"/> ΕΠΑΝΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ/ΕΠΙΔΙΟΡΘΩΣΗ <input type="checkbox"/>		
ΕΓΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΕΧΟΥΝ <input type="checkbox"/> ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ <input type="checkbox"/> ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ <input type="checkbox"/>		
ΑΛΛΟ <input type="checkbox"/> <i>Εξηγείστε:</i>		
ΣΧΟΛΙΑ:		
ΟΝΟΜΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ:		ΗΜΕΡ.:
ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΕΚΘΕΣΗΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ/ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (5^ο ΜΕΡΟΣ)		
ΣΧΟΛΙΑ:		
ΟΝΟΜΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ:		ΗΜΕΡ.:
ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:		ΗΜΕΡ.:

Εικόνα 14: Έντυπο μη συμμόρφωσης / Διορθωτικής Ενέργειας

2.14.2 Συνεχής Βελτίωση

Η καταλληλότητα, η επάρκεια και η αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων πρέπει να αναθεωρείται και να βελτιώνεται συνεχώς. Οι απαραίτητες διορθωτικές θα πρέπει να λαμβάνονται έτσι ώστε να επιβεβαιώνεται η ορθή εφαρμογή του συστήματος

2.14.3 Αναθεώρηση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων

Για την ομαλή αναθεώρηση του συστήματος, θα πρέπει η ομάδα ασφαλείας που έχει οριστεί να είναι ενήμερη για οποιαδήποτε αλλαγή προκύψει και επηρεάζει την ασφάλεια του προϊόντος. Κάθε διαδικασία ανανέωσης και αναθεώρησης πρέπει να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία.

Η αναθεώρηση του συστήματος γίνεται μια φορά ετησίως κατά την εσωτερική επιθεώρηση του τμήματος.

2.15 Χρήση του FSSC22000 Logo.

Το πρότυπο FSSC22000, αναφέρει ότι το λογότυπο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα προϊόντα, τις ετικέτες, συσκευασίες κτλ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για σκοπούς μάρκετινγκ και υπάρχει συγκεκριμένος χρωματισμός που πρέπει να χρησιμοποιηθεί.

2.16 Περιβαλλοντική Παρακολούθηση

Η περιβαλλοντική Παρακολούθηση είναι επίσης απαιτούμενο του FSSC 22000 και πρέπει να αποτελείται με μια αξιολόγηση βάση κινδύνου, πρόγραμμα παρακολούθησης, διαδικασία της αξιολόγησης αλλά και ανάλυση των τάσεων. Όλα τα παραπάνω πρέπει να διατηρούνται ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

Η περιβαλλοντική παρακολούθηση είναι μια καινούρια απαίτηση οπότε δεν γινόταν από την εταιρία. Αξιολογώντας τους περιβαλλοντικούς κινδύνους προέκυψε ότι υπάρχει ανάγκη να γίνεται μία ανάλυση ανά έτος στην εμφιαλωτική μηχανή για Listeria. Τα αποτελέσματα από το κάθε έτος που θα γίνεται η ανάλυση, πρέπει να καταχωρούνται και να παρακολουθούνται.

SAMPLING POINT	HAZARD	PREVENTIVE MEASURES	PROBABILITY	SERIOUSNESS	RISK FACTOR	CONTROL MEASURES	LAB ANALYSIS	LIMITS
EMPLOYEES HANDS	MICROBIOLOGICAL	IMPLEMENTATION OF GOOD HYGIENE PRACTICES	1	2	2	Low risk	Non Analysis	
EMPLOYEES SHOES & CLOTHES	MICROBIOLOGICAL	IMPLEMENTATION OF GOOD HYGIENE PRACTICES	1	2	2	Low risk	Non Analysis	
EMPLOYEES SHOES & CLOTHES	ALLERGENS	IMPLEMENTATION OF GOOD HYGIENE PRACTICES	1	2	2	Low risk	Non Analysis	
SEWAGE	MICROBIOLOGICAL	IMPLEMENTATION OF CLEANING PROGRAM	1	2	2	Low risk	Non Analysis	
CONVEYORS	MICROBIOLOGICAL	IMPLEMENTATION OF CLEANING PROGRAM	1	2	2	Low risk	Non Analysis	
BOTTLING MACHINE	MICROBIOLOGICAL	IMPLEMENTATION OF CLEANING PROGRAM	2	2	4	Medium Risk	1 Lab Analysis per year	Listeria Not detectable

Εικόνα 15: Αξιολόγηση Περιβαλλοντικής Παρακολούθησης

Κεφάλαιο 3 Συμπεράσματα

Η μετάβαση αυτή αποδεικνύει την δέσμευση της Διεύθυνσης για την παροχή ασφαλή και ποιοτικών προϊόντων. Γενικότερα, δεν παρουσιάστηκαν σοβαρά προβλήματα κατά τη μετάβαση από την ανάλυση των αρχών HACCP στο πρότυπο FSSC 22000. Βοήθησε σημαντικά το γεγονός ότι κατά την εφαρμογή των αρχών αυτών έγινε περισσότερη προεργασία με αποτέλεσμα ένα μέρος των νέων απαιτήσεων να καλύπτεται. Παρόλα αυτά, χρειάστηκε χρόνος έτσι όλα τα έντυπα να πληρούν τις νέες απαιτήσεις αλλά και να ανανεωθούν στην πιο μοντέρνα διαμόρφωση τους.

Το σύστημα, σύμφωνα και με όλες τις πιο πάνω παραγράφους, έχει δημιουργηθεί με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να είναι οργανωμένο και να μπορεί κάποιος να το διαχειριστεί με ευκολία. Η μόνη κοινή απαίτηση μεταξύ των δύο είναι η ανάλυση HACCP που βρίσκεται στην υπό-παράγραφο 6.5.2, στην ανάλυση των κινδύνων.

Στο παράρτημα παρουσιάζεται η λίστα με όλα τα έντυπα που εφαρμόζονται στο σύστημα και καθορίζεται το ποια έντυπα έχουν υποστεί τροποποίηση/ ανανέωση και ποια είναι εξολοκλήρου νέα προσθήκη.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η γραφειοκρατία του συστήματος είναι το ένα κομμάτι του νέου προτύπου. Ένα δεύτερο κομμάτι είναι η εφαρμογή του και αυτό δεν αφορά μονάχα την συμπλήρωση των εντύπων αλλά αφορά και την εκπαίδευση του προσωπικού έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια νέα κουλτούρα από τους υπαλλήλους. Επιπρόσθετα, τα προαπαιτούμενα του τεχνικού προτύπου ISO 22002, που αφορούν και τις εγκαταστάσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται οπότεν χρειάστηκε να γίνουν κάποιες κτηριακές μετατροπές στον χώρο έτσι ώστε να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις.

Κατά την διάρκεια της διεκπόνησης της διατριβής αυτής, το εξεταζόμενο εργοστάσιο έλαβε την επιθεώρηση αλλά και την πιστοποίηση κατά το νέο πρότυπο. Η επιθεώρηση για την αρχική πιστοποίηση χωρίζεται σε 2 φάσεις, την α' και την β' οι οποίες δεν πρέπει να απέχουν κατά πολύ χρονικά. Ο εξωτερικός επιθεωρητής, κοινοποιεί το πρόγραμμα πριν την κάθε φάση επιθεώρησης έτσι ώστε το επιθεωρούμενο τμήμα να είναι προετοιμασμένο. Κατά την πρώτη φάση εξετάστηκαν σύμφωνα με το πρόγραμμα οι διαδικασίες, τα έντυπα αλλά και το κτηριακό κομμάτι του εργοστασίου. Σε περίπτωση κατά την οποία καταγραφούν μη- συμμορφώσεις στην αναφορά του εξωτερικού επιθεωρητή για την α' φάση, δίνεται ο ανάλογος χρόνος έτσι ώστε να ελεγχθούν οι διορθωτικές ενέργειες κατά την β' φάση. Για την β' φάση και πάλι γίνεται επικοινωνία με τον εξωτερικό επιθεωρητή, και παραδίδεται πρόγραμμα για τα σημεία που θα εξεταστούν ή επανεξεταστούν. Αφού ολοκληρωθούν οι δύο φάσεις, τότε καταχωρείται η έκθεση στον φορέα πιστοποίησης για να εκδοθεί το πιστοποιητικό. Στην περίπτωση εντοπισμού μη- συμμόρφωσης κατά την β' φάση δεν καταθέτεται η έκθεση οπότεν δεν πιστοποιείται ο οργανισμός. Η ισχύ του πιστοποιητικού είναι 3 χρόνια αλλά κάθε χρόνο επιβάλλεται να γίνεται μια επιθεώρηση επιτήρησης από τον εξωτερικό επιθεωρητή.

Παρόλο που το πιστοποιητικό HACCP και ISO 22000, συμπεριλαμβάνονται στο πιστοποιητικό FSSC 22000, η κάθε εταιρία, όπως και η εξεταζόμενη, μπορεί να επιλέξει να εκδίδονται και τα τρία πιστοποιητικά. Η κατοχή των πιστοποιητικών και η αναβάθμιση του συστήματος, μπορεί να λειτουργήσει ως διαφημιστικό εργαλείο και να εμπνεύσει περισσότερη εμπιστοσύνη στους πελάτες. Αξίζει να σημειωθεί ότι μεγάλες εταιρίες οι οποίες δίνουν βάση και βαρύτητα στην ασφάλεια των τροφίμων, προαπαιτούν την πιστοποίηση ISO ή FSSC από τον παραγωγό. Επομένως, η πιστοποίηση αυτή, βοήθησε την εταιρία να εξελιχθεί αλλά και να προσεγγίσει πιο αυστηρούς πελάτες αυξάνοντας με αυτό τον τρόπο το κύρος αλλά και τις πωλήσεις της.

Παράρτημα Α

Λίστα Εγγράφων και Διαχωρισμός πρώτης έκδοσης ή αναθεώρησης εγγράφου

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΑΙΤΙΑ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗΣ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ				
ΣΚΟΠΟΣ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΗ- ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ- ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΔΕΣΜΕΥΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΠΑΡΟΧΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΟΡΓΑΝΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΡΙΣΚΩΝ, ΕΥΚΑΙΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟΧΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΡΙΣΕΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΝΕΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΛΛΑΓΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΑΤΗΣ - ΑΜΥΝΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΕΝΤΥΠΑ				
Κατάλογος Εγγράφων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Δελτίο Αλλαγής Εγγράφων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Κατάλογος Αιτήσεων Αλλαγών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ

Κατάλογος Αρχείων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Έκθεση Μη Συμμόρφωσης/Διορθωτικής	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Έντυπο Αναφοράς Παραπόνου Πελάτη	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Κατάλογος Εκθέσεων Διορθ.-Προλ. Ενεργειών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Πρόγραμμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Πλάνο Εσωτερικής Επιθεώρησης	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Σημειώσεις Εσωτερικού Επιθεωρητή	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Αναφορά Εσωτερικής Επιθεώρησης	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Έντυπο Εσωτερικής Επιθεώρησης PRPs	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αναφορά Ανασκόπησης Διοίκησης	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
Πρακτικά Συναντήσεων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Ανάλυση Πλαισίου Εταιρείας	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Καθορισμός Ενδιαφερόμενων Μερών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Ανάλυση Ρίσκων & Ευκαιριών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Δελτίο Καθορισμού Στόχων & Δεικτών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Κατάλογος Επαφών - Επικοινωνίας	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		

Ερωτηματολόγιο Ικανοποίησης Πελατών BR	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Ερωτηματολόγιο Ικανοποίησης Πελατών MW	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Ερωτηματολόγιο Ικανοποίησης Πελατών SWS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Ερωτηματολόγιο Ικανοποίησης Πελατών WN	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Contigency Plan	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Κατάλογος Κρίσιμων Καταστάσεων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αίτηση Νέου Project	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Μεθοδολογία Ανάπτυξης Project	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Έντυπο καταγραφής δοκιμών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αποτελέσματα Επαλήθευσης Σχεδιασμού	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αίτηση-Αξιολόγηση Αλλαγής	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Κατάλογος Κανονιστικών Απαιτήσεων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Δελτίο Αξιολόγησης Άσκησης Ανάκλησης Προϊόντος	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Έντυπο Αξιολόγησης Εξωτερικών Παρόχων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Κατάλογος Διακρίβωσης Οργάνων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		

Food Defense Plan	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αξιολόγηση ευπάθειας προϊόντων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Αξιολόγηση κινδύνων για την Άμυνα Τροφίμων	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Έντυπο Εξέτασης και Έγκρισης υλικών	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
Λίστα Πιστοποιητικών Υγείας	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
Έντυπο Ποιοτικού Ελέγχου Υλικών Συσκευασίας	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
GROUP 1 - FOOD SAFETY MANUAL				
ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ	3	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΓΕΝΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΑΝΑΛΥΣΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΣΧΕΔΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ PRP's	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
GROUP 2 - MATERIAL SPECIFICATIONS				
PREFORMS 3025 NECK FINISH	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
LABELS- ROLL-FED OPP TRANSPARENT LABELS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
LABELS FOR PACK HANDLES	3	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ	4	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
PALLET LABELS	2	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	3	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
CLOSURES HDPE STANDARD 3025 CAP FOR PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
CLOSURES PLASTIC 3025 SPORTS CAP FOR PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
SHRINK FILM FOR 0,5L PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
SHRINK FILM FOR 0,75L & 1,0L PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
SHRINK FILM FOR 1,5L PET BOTTLES	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
STRETCH- WRAPPING FILM FOR PALLETS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
PALLET TOP WRAPPING FILM	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
STRETCH- WRAPPING FILM FOR PALLETS 12μM	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
HOT MELT GLUE FOR PET BOTTLE LABELS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
ADHESIVE TAPE FOR PACK HANDLES	2	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	3	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
FLAT BOARD LAYERS FOR PALLETS	2	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
SOAP FREE CHAIN LUBRICANT	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
CAUSTIC SODA SOLUTION 50%	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
CIP ACID DETERGENT	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
PEROXOACETIC ACID STERILANT	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

EURO TYPE PALLET KEO 800x1200	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΑΛΛΑΓΗ ΔΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
GROUP 3 - SANITATION & CLEANING PROCEDURES				
CLEANING AND SANITATION SCHEDULE PRODUCTION AREA	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
CIP SYSTEM	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
GROUP 4 - SAMPLING, TESTING & ENVIRONMENTAL MONITORING				
GENERAL SAMPLING CHART	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ENVIRONMENTAL MONITORING ASSESSMENT	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
GROUP 5 - MAINTENANCE				
MAINTENANCE CHECK LIST	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
MACHINERY	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
GROUP 6- FORMS				
ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΒΑΡΔΙΑΣ	3	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	4	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ROUTINE PHYSICOCHEMICAL EXAMINATIONS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ	3	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΕΝΤΥΠΟ ΜΗΝΙΑΙΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΦΙΑΛΗΣ PET	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ROUTINE MICROBIOLOGICAL CONTROL - PLANT SAMPLE POINTS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
MICROBIOLOGICAL CONTROL - MISCELLANEOUS POINTS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ROUTINE MICROBIOLOGICAL CONTROL - SERVICE WATER BOREHOLE	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΝΕΡΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΝΕΡΟΥ BOREHOLE 4	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
MATERIAL LIMIT FOR TEST	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΔΕΛΤΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΒΙΒΛΙΟ ΕΙΣΟΔΟΥ- ΕΞΟΔΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ROUTINE MICROBIOLOGICAL CONTROL- BOTTLED WATER	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
MICROBIOLOGICAL REPORTL- MISCELLANEOUS POINTS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
MICROBIOLOGICAL CONTROL- MISCELLANEOUS POINTS	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΒΙΒΛΙΟ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ		
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
GROUP 7 - ORGANISATION DIAGRAM AND JOB DESCRIPTIONS				
ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ	3	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΝΕΡΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ -ΓΡΑΦΕΑΣ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΛΕΙΤ. ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΟΔΗΓΟΥ ΠΕΡΟΝΟΦΟΡΟΥ ΟΧΗΜΑΤΟΣ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΡΓΑΤΡΙΑ ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ	1	ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ	2	ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ

Βιβλιογραφία

1. Ευρωπαϊκή Νομοθεσία - Κανονισμός 852/2004 (2004) *Υγιεινή των τροφίμων*, Στρασβούργο.
2. Furner, J. (2020) "Definitions of "Metadata": A Brief Survey of International Standards. *Journal of the Association for Information Science & Technology, Vol.71 Issue 6*, Σελίδες 33-42 DOI:10.1002/asi.24295. Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.1002/asi.24295>. [Πρόσβαση: 14.04.23]
3. Radoslaw, D. (2022) "Health Safety of Bread in small Bakeries" *Scientific Papers of Silesian University of Technology, Organizations & Management, 2022, Issue 157*, Σελίδες 83-96. Διαθέσιμο: eds.s.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=21&sid=82bbad15-1d8e-440d-87bb-4fed888a907e%40redis [Πρόσβαση: 14.04.23]
4. Gould, V., Evans, E., Redond, E., Marklinder, I., Quinlan, J. & Ilic, S., 2023, " Exploring the Role Of Dietitians in the Delivery of Food Safety Information" *Food Protection Trends. Jan/ Feb 2023, Vol. 43 Issue 1*, Σελίδες 277-282 Διαθέσιμο: eds.s.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=26&sid=82bbad15-1d8e-440d-87bb-4fed888a907e%40redis [Πρόσβαση:14.04.23]
5. Johnson, G., Scholes, K.& Whittington, R. (2011) *Βασικές Αρχές Στρατηγικής των Επιχειρήσεων*. 1η έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική
6. Gurel, E. and Tat, M., (2017). 'SWOT Analysis: A Theoretical Review', *The Journal of International Social Research*, vol. 10, no. 51, Σελίδες 994,1003.
7. Forbes, B. (2018) SWOT analysis, Muddy Gecko. Διαθέσιμο: <https://muddygecko.com/uncategorized/swot-analysis/> [Πρόσβαση: 27.03.2023].
8. Παπαδάκης, Α. (2012) *Οι βασικές αρχές ενός σχεδίου HACCP*. Διαθέσιμο: <https://epoptes.wordpress.com/2012/10/24/οι-βασικές-αρχές-ενός-σχεδίου-haccp/> [Πρόσβαση: 14.04.2023]
9. Καφετζόπουλος, Δ. (2011) *Η αποτελεσματικότητα των συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων. Οι Κρίσιμοι Παράγοντες Αποτελεσματικής Εφαρμογής και η επίδραση στην απόδοση των επιχειρήσεων τροφίμων*, Διαθέσιμο: <https://thesis.ekt.gr/thesisBookReader/id/27034?lang=el#page/1/mode/2up> [Πρόσβαση: 17.04.2023]
10. BBjörnsdottir, H.,; Jensson, P., Thorsteinsson, Saemundur E.; Dokas, Ioannis M.; de Boer, Robert J. "Benchmarking ISO Risk Management Systems to Access Efficacy and Help Identify Hidden Organizational Risk" *Sustainability (2071-1050)*. May2022, Vol. 14 Issue 9, Σελίδες: 4937-4937. 33p. DOI: 10.3390/su14094937. [Πρόσβαση: 17.04.23]
11. World Health Organization (W.H.O.) (1999) *Technical Paper Food Safety* Διαθέσιμο: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/121784/em_RC46_6_en.pdf [Πρόσβαση: 17.04.2023]
12. Newslow D. (2014) *Food Safety Management Programs*. Florida: CRC Press.
13. Mekimah, S. & Sayad, N. (2020) "The Impact of Food Safety Management System ISO 22000 on Customer Satisfaction and Loyalty, Case Study of Coca-Cola Company in Algeria" *Economics and Business, vol.34, no.1, 2020*, Σελίδες 246-260. Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.2478/eb-2020-0016> [Πρόσβαση: 27.04.23]
14. Lamm,K., Randall, N. & Diez-Gonzalez, F. (2021) "Critical Food Safety Issues Facing the Food Industry: A Delphi Analysis", *Journal of Food Protection, Vol.84, No 4, 2021*, Σελίδες 680-687, Διαθέσιμο: <http://doi.org/10.4315/JFP-20-372> [Πρόσβαση: 27.04.23]
15. Allam, M. *et al* (2023) "Assistance needed for increasing knowledge of HACCP food safety principles for organic sector in selected EU countries", *Sustainability, No 15(8)*, Σελίδα 6605 Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.3390.su15086605> [Πρόσβαση: 27.04.23]
16. Jacobsen, H. & Tan Hua, K. (2022) "Improving food safety through data pattern discovery in a sensor-based monitoring system", *Production Planning & Control- Taylor & Francis Group, Vol.33, No 16, 2022*, Σελίδες 1548-1558, Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.1080/09537287.2021.1882691> [Πρόσβαση: 26.04.23]
17. Gorna, J. (2020) "Evaluation of Raw Materials and their Suppliers as a Defense against Food Fraud" *Scientific Papers of Silesian University of Technology Organization and Management Series No 143, 2020 Σελίδες 97 - 105*, Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.29119/1641-3466.2020.143.8> [Πρόσβαση: 30.04.23]
18. Md. Jubayer, F., Md. Hossain, S., Md. Al-Emran & Md. Uddin N. (2022) "Implementation of HACCP Management System in a Cake Manufacturing Company in Dhaka, Bangladesh: A Case Study", *Journal of Food Quality, vol. 2022, Άρθρο 5321333, Σελίδες 1-12*, Διαθέσιμο: <https://doi.org/10.1155/2022/5321333> [Πρόσβαση: 27.04.23].

19. Radka, I. (2022) "Innovations and ISO Standards Management in the Organizations" *Journal of the Union of Scientists - Varna, Economic Sciences Series, 2022, Vol. 11 Issue 2, Σελίδες 39-46*. Διαθέσιμο: eds.p.ebscohost.com/eds/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=fd61359e-90e6-49db-8c43-1ae29c49111d%40redis [Πρόσβαση: 27.04.23]
20. Chen, H., Chen, Y., Yang, H, Hsu, K., Zhou, M., Chen, C. & Chuang, P. (2022) " Implementation of food safety management systems that comply with ISO 22000:2018 and HACCP: A case study of a postpartum diet enterprise in Taiwan" *Journal of Food Safety, 2022, Vol. 42 Issue 2, Σελίδες 1-20* DOI: 10.1111/jfs.12965 Διαθέσιμο: wed.s.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=09cfcbff-3812-4ff8-ac41-d9197c4q9480%40redis [Πρόσβαση: 27.04.23]