

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ**ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ****Δράση E i 1****Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιολάδου**

ΤΟΜΕΑΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ	Ε. Ιχνηλασιμότητα, πιστοποίηση, και προστασία της ποιότητας του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών, ιδίως με ποιοτικό έλεγχο των ελαιολάδων που πωλούνται στους τελικούς καταναλωτές		
ΥΠΟΤΟΜΕΑΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ	Ε.ι. Δημιουργία και διαχείριση συστημάτων που επιτρέπουν την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων από τον ελαιοκαλλιεργητή έως την συσκευασία και την επισήμανση, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που καθορίζονται από την αρμόδια εθνική αρχή		
ΤΙΤΛΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	<u>Δραστηριότητα E.i.1</u> Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιολάδου		
ΩΦΕΛΟΥΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	Η Ο.Ε.Φ. και τα μέλη της, με την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΕΤΗ)	ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2018 – ΜΑΡΤΙΟΣ 2021		
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΡΓΟΥ (Παροχή Υπηρεσιών)	1 ^ο ΕΤΟΣ : 1.333,32	2 ^ο ΕΤΟΣ : 1.333,32	3 ^ο ΕΤΟΣ : 1.333,32

3.4.1.1 Αντικείμενο Δράσης: Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιολάδου

Περιγραφή: Η δραστηριότητα αφορά την ανάπτυξη, εφαρμογή και πιστοποίηση συστήματος ISO 22005:2007 στις εγκαταστάσεις της Ο.Π. ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ

Το πρότυπο ISO 22005:2007 δίνει τις αρχές και καθορίζει τις βασικές απαιτήσεις, για τον σχεδιασμό και την εφαρμογή ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας.

Ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO) έχει καθιερώσει το πρότυπο ISO 22005:2007 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων. Το νέο πρότυπο δίνει τις αρχές και καθορίζει τις βασικές απαιτήσεις, για τον σχεδιασμό και την εφαρμογή ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας, σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Το πρότυπο αυτό καθορίζει τις απαιτήσεις για την ιχνηλασιμότητα τροφίμων δηλαδή την εύρεση της πορείας ενός τρόφιμου από τον παραγωγό μέχρι τον τελικό καταναλωτή.

Δράση E i 1

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η νομοθεσία που περιγράφει την νομική υποχρέωση για ιχνηλασιμότητα είναι ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 ο οποίος είναι νόμος του Ελληνικού Κράτους από 01/01/2005. Στο άρθρο 3, παράγραφος 15 του ΕΚ 178/2002 ορίζεται ο όρος της ανιχνευσιμότητας (ή ιχνηλασιμότητας, traceability) ως εξής:

«ανιχνευσιμότητα»: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους

Επίσης, το άρθρο 18 έχει 5 παραγράφους που αναλύουν τον όρο της ανιχνευσιμότητας διεξοδικά και διευκρινίζουν ρητά ότι όλα τα τρόφιμα που διοχετεύονται στην αγορά της Κοινότητας «πρέπει να φέρουν κατάλληλη επισήμανση ή σήμα αναγνώρισης ώστε να διευκολύνεται η ανιχνευσιμότητά τους, μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών»

Πιο αναλυτικά επισημαίνονται τα εξής:

Παράγραφος 18.1

Πρέπει να διασφαλίζεται, σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, η ανιχνευσιμότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων και οποιασδήποτε άλλης ουσίας που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά.

Παράγραφος 18.2

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν κάθε πρόσωπο από το οποίο έχουν προμηθευτεί ένα τρόφιμο, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή οποιαδήποτε άλλη ουσία που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να εφαρμόζουν συστήματα και διαδικασίες που καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, όταν αυτές τις ζητήσουν.

Παράγραφος 18.3

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων καθιερώνουν συστήματα και διαδικασίες για την αναγνώριση των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες προμηθεύουν τα προϊόντα τους. Αυτές οι πληροφορίες είναι διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές όταν και αν αυτές ζητηθούν.

Παράγραφος 18.4

Τα τρόφιμα που διατίθενται ή ενδέχεται να διατεθούν στην αγορά της Ε.Ε. πρέπει να φέρουν κατάλληλη σήμανση ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα, μέσω κατάλληλων εγγράφων και πληροφοριών, σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις των ειδικότερων διατάξεων.

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

Παράγραφος 18.5

Οι διατάξεις για την εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος άρθρου όσον αφορά συγκεκριμένους τομείς είναι δυνατό να θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 58 παράγραφος 2, η οποία ορίζει την εφαρμογή της διαδικασίας της επιτροπής που προβλέπεται στο άρθρο 5 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, με την επιφύλαξη των διατάξεων των άρθρων 7 και 8.

Πώς εφαρμόζεται η ιχνηλασιμότητα;

Για την εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας τροφίμων, όπως προβλέπεται από τους σχετικούς κανονισμούς, απαιτείται τόσο η ατομική όσο και η συντονισμένη προσπάθεια όλων των φορέων που εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα στην εφοδιαστική αλυσίδα των τροφίμων. Οι φορείς αυτοί είναι δύο κατηγοριών: άμεσοι και έμμεσοι.

Οι επιχειρήσεις που εμπορεύονται ή παράγουν τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων είναι υποχρεωμένες να τηρούν / εφαρμόζουν το Σύστημα HACCP (με βάση την Εθνική Νομοθεσία η οποία είναι εναρμονιζόμενη με τον Κανονισμό 852/30.04.2004)

Το HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) σύμφωνα με τον Codex Alimentarius συνιστά μια τεκμηριωμένη μέθοδο διαχείρισης των πιθανών κινδύνων σε όλη την αλυσίδα από την παραγωγή, διανομή έως και την κατανάλωση. Το πρότυπο βασίζεται σε αρχές που περιγράφουν τις διαδικασίες οι οποίες απαιτούνται ώστε να επιτευχθεί ο αποτελεσματικός έλεγχος της παραγωγής ασφαλών τροφίμων. Η ανάπτυξη, και εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος, συμβάλλει στη ελαχιστοποίηση του κινδύνου κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και την εμπορία των προϊόντων. Οι αρχές του HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) υποδεικνύουν τον τρόπο ανάπτυξης και εφαρμογής ενός συστήματος ασφάλειας τροφίμων.

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

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

Δράση Ε i 1

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

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

Συγκριμένα όλα τα πρότυπα έχουν ως απαιτούμενο την «Κοινοποίηση και Ανάκληση» και συγκεκριμένα αναφέρονται στο εξής:

«Προκειμένου να αντιμετωπιστούν κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μετά την παράδοσή τους, η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για την κοινοποίηση προς όλα τα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη (αρχές / πελάτες / καταναλωτές) ή / και ανάκληση προϊόντος. Όταν καθιερώνονται οι διαδικασίες, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο βαθμός λεπτομέρειας των αναφορών που σχετίζονται με την ιχνηλασιμότητα στην παραγωγή και μετά την παράδοση».

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ISO 22005:2007

Στο πεδίο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στην Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ περιλαμβάνονται η «παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου». Για όλες τις παραπάνω διαδικασίες και χώρους απαιτείται η αυστηρή εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας από τη φάση της παραγωγής της πρώτης ύλης (ελαιόκαρπος) μέχρι την τελική αποθήκευση του ελαιόλαδου

ΑΝΑΓΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ & ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΕΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί ένα από τους σημαντικότερους παράγοντες για την ποιότητα των τροφίμων και την προστασία του καταναλωτή ώστε να μην προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του.

Η Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ θεωρεί υποχρέωσή της την επίτευξη και διατήρηση ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας, από την παραγωγή της πρώτης ύλης (ελαιόκαρπος) μέχρι την τελική αποθήκευση του ελαιόλαδου.

Είναι φανερό ότι για την Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ, προκειμένου να τηρεί ένα ολοκληρωμένο σύστημα HACCP είναι υποχρεωμένη να ακολουθεί τεκμηριωμένες διαδικασίες που θα διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα της κάθε πρώτης ύλης που έχει χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του τελικού προϊόντος που εμπορεύεται.

Το Πρότυπο Σύστημα ISO 22005:2007, καλύπτει όλες τις παραπάνω ανάγκες της επιχείρησης και περιλαμβάνει:

- Συμμόρφωση με την υπάρχουσα νομοθεσία
- Ικανοποίηση των απαιτήσεων του πελάτη
- Κάλυψη συγκεκριμένων απαιτήσεων της Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ ως προς την ιχνηλασία των προϊόντων της

Δράση E i 1

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

- Ευκολία χρήσης και εγκατάστασης
- Βελτιστοποίηση της σχέσης κόστους / οφέλους
- Εστίαση στο επιδιωκόμενο αποτέλεσμα
- Δυνατότητα επαλήθευσης των αποτελεσμάτων
- Αξιοπίστη λειτουργία

Ο αποτελεσματικός σχεδιασμός, εγκατάσταση και εφαρμογή όλων των παραπάνω καθιστούν μία επιχείρηση τροφίμων απόλυτα προετοιμασμένη για Πιστοποίηση από Ανεξάρτητο Φορέα και συνεργάσιμη με τις Αρμόδιες Κρατικές Αρχές

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Τα πλεονεκτήματα και τα οφέλη που μπορεί να αποκομίσει η Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ από την εγκατάσταση και εφαρμογή ενός Συστήματος Ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007 έγκειται στα ακόλουθα:

- Αποτελεί εργαλείο οργάνωσης και διαχείρισης της παραγωγικής διαδικασίας
- Αύξηση της αποδοτικότητας και παραγωγικότητας ως αποτέλεσμα της ορθής διαχείρισης πόρων (πρώτες & βοηθητικές ύλες, κ.α.)
- Διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων μέσω της εντατικοποίησης των ποιοτικών ελέγχων
- Δυνατότητα άμεσης ανάκλησης προϊόντων σε περίπτωση εκδήλωσης κρίσης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η εφαρμογή ενός Συστήματος Ιχνηλασιμότητας που να καλύπτει πλήρως την πορεία παραγωγής από την παραλαβή της πρώτης ύλης έως την τελική αποθήκευση του ελαιόλαδου είναι σύμφωνα με τη νομοθεσία υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων. Η πιστοποίηση αυτού του συστήματος σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22005:2007 αυξάνει τα οφέλη και κυρίως την εναρμόνιση με τη νομοθεσία, την αύξηση της εμπιστοσύνης για παραγωγή ασφαλών τροφίμων και του αιτήματος προμηθευτών και πελατών ως απαραίτητο στοιχείο για σύναψη συνεργασίας.

Έτσι, θεωρείται ως ένα χρήσιμο και πολύτιμο εργαλείο για την ίδια την Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ να είναι εξίσου σημαντική και εμπορικά ισχυρή στην αλυσίδα τροφίμων.

Η πιστοποίηση συνήθως γίνεται από ανεξάρτητο ιδιωτικό Φορέα διαπιστευμένο από το ΕΣΥΔ (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης).

Η διαδικασία πιστοποίησης περιλαμβάνει το αρχικό στάδιο κατά το οποίο ο Φορέας ελέγχει αν τηρούνται οι προϋποθέσεις πιστοποίησης και αφορούν την υλικοτεχνική υποδομή και την αξιολόγηση του Συστήματος Ιχνηλασιμότητας. ο Φορέας Πιστοποίησης εκδίδει το Πιστοποιητικό συμμόρφωσης σύμφωνα με το πρότυπο ISO

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Δράση Ε i 1

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

22005:2007 του οποίου η διάρκεια είναι τριετής ενώ εκτελεί ετήσιους ελέγχους για την διαπίστωση της συμμόρφωσης αυτής και εφόσον διαπιστώσει παρατυπίες έχει το δικαίωμα αφαίρεσής του.

Παραδοτέο	Μήνας από έναρξη προγράμματος
Τεύχος ανάλυσης υφιστάμενης κατάστασης	6,18,30
Τεύχος απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	7,19,31
Διαδικασίες τεκμηρίωσης συστήματος ιχνηλασιμότητας τροφίμων (ISO 22005:2007)	8
Πιστοποίηση για την παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου κατά ISO 22005:2007	9,21,33

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Δράση Ε i 1

Σχεδιασμός, Συστήματος Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων ISO 22005:2007 στην παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΜΕΑ: Ε.Ι.1

ΠΟΣΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΙΜΗ ΒΑΣΗΣ	ΣΤΟΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
Α. ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΙΣΡΟΩΝ/ΕΚΡΟΩΝ		
Παράδοση τεύχους καταγραφής υφιστάμενης κατάστασης και διαδικασιών – σχεδιασμός εφαρμογής προτύπων	0	3
Παράδοση τευχών απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	0	3
Παράδοση Διαδικασιών τεκμηρίωσης συστήματος ιχνηλασιμότητας τροφίμων (ISO 22005:2005)	0	3
Β. ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ		
Αριθμός παραδιδόμενων τευχών καταγραφής υφιστάμενης κατάστασης και διαδικασιών – σχεδιασμός εφαρμογής προτύπων	0	3
Αριθμός παραδιδόμενων τευχών απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	0	3
Αριθμός Διαδικασιών τεκμηρίωσης συστήματος ιχνηλασιμότητας τροφίμων (ISO 22005:2007)	0	3
Εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας τροφίμων (ISO 22005:2007)	0	1
Γ. ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΩΝ		
Πιστοποίηση συστήματος ιχνηλασιμότητας τροφίμων κατά ISO 22005:2007	0	3