

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Δράση Ε ii 1

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

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.ii. Δημιουργία και διαχείριση συστημάτων πιστοποίησης της ποιότητας, με βάση σύστημα ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP), το οποίο είναι σύμφωνο με τα τεχνικά κριτήρια που καθορίζει η αρμόδια εθνική αρχή		
ΤΙΤΛΟΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	<u>Δραστηριότητα Ε.ii.</u> Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005		
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 : 1.333,33	2 ^ο ΕΤΟΣ : 1.333,33	3 ^ο ΕΤΟΣ : 1.333,33

3.4.2.1 Αντικείμενο Δράσης: Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

Περιγραφή: Η παρούσα δραστηριότητα αφορά τον σχεδιασμό, την ανάπτυξη, την εφαρμογή συστημάτων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005. Το συστήματα θα εφαρμοσθεί στις εγκαταστάσεις της Ο.Π. που αφορούν τη μονάδα παραγωγής και αποθήκευσης ελαιολάδου (1 ελαιουργείο τριφασικό).

Η πιστοποίηση της Ο.Π. με τα διεθνή εμπορικά πρότυπα κρίνεται ουσιαστική με δεδομένο πως η Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ έχει εξαγωγικό προσανατολισμό.

Σύμφωνα με το άρθρο 1 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 852/2004 (ΕΚ) για την Υγιεινή των Τροφίμων, «Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων».

Επομένως, για την Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ, κρίνεται αναγκαία και επιτακτική η ανάγκη να σχεδιάσει, εγκαταστήσει, εφαρμόσει και να ελέγξει αποτελεσματικά ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005.

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ISO 22000:2005

Στο πεδίο εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στην Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ θα περιλαμβάνεται η «παραγωγή και η αποθήκευση ελαιολάδου». Για όλες τις παραπάνω διαδικασίες και χώρους απαιτείται η αυστηρή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής και των σημείων ελέγχου.

ΑΝΑΓΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ & ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΕΝΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 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 υψηλών προτύπων υγιεινής, ασφάλειας και ποιότητας, για όλα τα παραγόμενα ή διακινούμενα προϊόντα της. Για την εκπλήρωση των απαιτήσεων ασφάλειας και ποιότητας, πρόκειται να θεσπίσει και να εφαρμόσει κατάλληλες διαδικασίες που διασφαλίζουν ότι τα προϊόντα της πληρούν τις απαιτήσεις της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και διατίθενται στην αγορά.

Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP στην Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τελικού προϊόντος, διευκολύνει τη διαδικασία ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές και την αύξηση της εμπιστοσύνης των πελατών ως προς την ασφάλεια των τροφίμων.

Το Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005, καλύπτει όλες τις παραπάνω ανάγκες της Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ και περιλαμβάνει:

- Έλεγχο των Εγγράφων και των Αρχείων του ΣΔΑΤ
- Δέσμευση της Διοίκησης μέσω της καθιέρωσης Πολιτικής για την Ασφάλεια Τροφίμων και θεσμοθέτησης στόχων
- Ανασκόπηση του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση
- Διαδικασίες επικοινωνίας στο εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ
- Σχέδιο δράσης σε καταστάσεις εκτάκτων αναγκών
- Διαχείριση της εκπαίδευσης του Ανθρώπινου Δυναμικού
- Κατάρτιση της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων
- Σχεδιασμό και ανάπτυξη προδιαγραφών για τις πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας και των πελατών
- Σχεδιασμό των διαγραμμάτων ροής της παραγωγικής διαδικασίας
- Αναγνώριση, ανάλυση και αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων στις πρώτες ύλες και τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας

Δράση E ii 1

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

- Επιλογή, αξιολόγηση και κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου
- Προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Επαλήθευση και επικύρωση του ΣΔΑΤ
- Περιγραφή των διαδικασιών ιχνηλασιμότητας, ανάκλησης και απόσυρσης προϊόντων
- Έλεγχο-χειρισμό των μη συμμορφούμενων προϊόντων
- Καθορισμό διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών για τυχόν αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια
- Διαδικασίες διακρίβωσης του εξοπλισμού μετρήσεων
- Εσωτερικές επιθεωρήσεις για τον έλεγχο της πορείας του ΣΔΑΤ
- Διαδικασίες συνεχούς βελτίωσης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ

Απαραίτητο στοιχείο για την εγκατάσταση του ΣΔΑΤ αποτελεί η σύνταξη του Εγχειριδίου Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Πρότυπου Συστήματος ISO 22000:2005.

Επιπλέον, στο σύστημα ISO 22000:2005 περιλαμβάνονται η καθιέρωση των Προαπαιτούμενων (PRP's) και Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων (OPRP's). Για το λόγο αυτό, είναι απαραίτητη η σύνταξη ενός Εγχειριδίου Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής στο οποίο συμπεριλαμβάνονται:

- Η υγιεινή του προσωπικού
- Ο Καθαρισμός και η Απολύμανση του εξοπλισμού και των χώρων
- Η προληπτική συντήρηση του εξοπλισμού και των κτιριακών εγκαταστάσεων
- Το νερό
- Οι εργαστηριακές αναλύσεις των τελικών προϊόντων και του νερού
- Η Μυοκτονία και Απεντόμωση

Επίσης, θα πρέπει να προστεθούν και οι Οδηγίες Εργασίας οι οποίες δίδονται στο προσωπικό και στοχεύουν στην εμπέδωση, την εφαρμογή και τη γνώση των καθηκόντων τους στα πλαίσια της τήρησης του ΣΔΑΤ (π.χ. κανόνες προσωπικής υγιεινής, κτλ)

Ο αποτελεσματικός σχεδιασμός, εγκατάσταση και εφαρμογή όλων των παραπάνω καθιστούν την Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ απόλυτα προετοιμασμένη για Πιστοποίηση από Ανεξάρτητο Φορέα και συνεργάσιμη με τις Αρμόδιες Κρατικές Αρχές.

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ

Τα πλεονεκτήματα και τα οφέλη που μπορεί να αποκομίσει η Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ από την εγκατάσταση και εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005 έγκειται στα ακόλουθα:

- Αύξηση της ανταγωνιστικότητας τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στου εξωτερικού, καθότι το πρότυπο ISO 22000:2005 είναι διεθνώς αναγνωρισμένο διαθέτοντας την εγκυρότητα και την αξιοπιστία του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO)
- Αύξηση της ικανοποίησης των πελατών για ασφαλή προϊόντα για τους ίδιους και τους τελικούς καταναλωτές
- Αύξηση της εμπιστοσύνης των πελατών προς την Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ για συμμόρφωση προς τους κανόνες Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων
- Απόκτηση φήμης, κύρους, αξιοπιστίας και προπάντων αύξηση του τζίρου και της κερδοφορίας της Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ μέσα από την παραγωγή, διάθεση, διακίνηση και διάθεση ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.
- Απόκτηση ανταγωνιστικότερου πλεονεκτήματος και κλείσιμο καλύτερων και ευνοϊκότερων συμφωνιών με πελάτες και προμηθευτές
- Συμφωνία και συμμόρφωση με τη Νομοθεσία
- Σύναψη άριστων σχέσεων και συνεργασίας με τις Αρμόδιες Αρχές (ΕΦΕΤ, ΔΑΟΚ, κτλ)
- Οργάνωση εντός της Ο.Π./ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ (καταμερισμός ευθυνών και αρμοδιοτήτων, ενδυνάμωση του προσωπικού, ενθάρρυνση στην πρωτοβουλία για λήψη αποφάσεων, εγκατάσταση τεκμηριωμένων διαδικασιών, οδηγιών εργασίας, κτλ)
- Δημιουργία σχεδίου πρόληψης για την αντιμετώπιση όλων των πιθανών κινδύνων σε πρώτες ύλες και παραγωγική διαδικασία και σύνταξη αποτελεσματικών διορθωτικών ενεργειών
- Ελαχιστοποίηση παρουσίασης προβλήματος ανάκλησης προϊόντων μέσω του συστήματος ιχνηλασιμότητας και δημιουργίας αρνητικής εικόνας για το κύρος της επιχείρησης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

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, την αξιολόγηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και την Ασφάλεια Τροφίμων. Αν υπάρξουν τυχόν μη συμμορφώσεις, αυτές συμφωνούνται διμερώς και ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να τις κλείσει. Στη συνέχεια ο Φορέας Πιστοποίησης εκδίδει το Πιστοποιητικό συμμόρφωσης σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005 του οποίου η διάρκεια είναι τριετής ενώ

Δράση Ε ii 1

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

εκτελεί ετήσιους ελέγχους για την διαπίστωση της συμμόρφωσης αυτής και εφόσον διαπιστώσει παρατυπίες έχει το δικαίωμα αφαίρεσής του.

Μεθοδολογία και διαδικασία υλοποίησης

Κάθε κύρια φάση αναλύεται σε βήματα, τα οποία επιγραμματικά είναι τα εξής :

1. Καταγραφή διαδικασιών της Ο.Π.
2. Σχεδιασμός της εφαρμογής του προτύπου στα σημεία της Ο.Π. που έχουν καθοριστεί.
3. Χάραξη της Πολιτικής - καθορισμός των στόχων.
4. Εκπαίδευση προσωπικού.
5. Καταγραφή ευθυνών και αρμοδιοτήτων.
6. Δημιουργία των απαραίτητων οργανωτικών διαδικασιών και λειτουργικών διαδικασιών (μέθοδοι ανάλυσης, τρόποι εργασίας, έντυπα, αρχεία ηλεκτρονικά ή μη κλπ).
7. Μεταφορά της απαιτούμενης τεχνογνωσίας για τη διακρίβωση των οργάνων
8. Εφαρμογή του τεκμηριωμένου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου.
9. Αξιολόγηση της δοκιμαστικής εφαρμογής - βελτίωση του συστήματος.
10. Δημιουργία του Εγχειριδίου Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και του Εγχειριδίου Κανόνων Υγιεινής σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου.
11. Λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου για εύλογο χρονικό διάστημα – επιθεώρηση εν όψει της αίτησης για πιστοποίηση
12. Εσωτερική επιθεώρηση: του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές του προτύπου ISO 22000:2005 με σκοπό να διαπιστωθούν τυχόν ατέλειες στο σύστημα και η έγκαιρη διόρθωση.
13. Ανασκόπηση ΣΔΑΤ: Είναι το τελικό στάδιο πριν την διεξαγωγή της επιθεώρησης από Ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης κατά την οποία αναλύονται τα ευρήματα της εσωτερικής επιθεώρησης, τα αποτελέσματα αξιολόγησης της μέτρησης ικανοποίησης των πελατών, η αξιολόγηση των προμηθευτών, οι ανάγκες εκπαίδευσης, η ανάλυση τυχόν μη συμμορφούμενων προϊόντων και ο τρόπος που διαχειρίστηκαν, τα αποτελέσματα αξιολόγησης παραπόνων πελατών, η αξιολόγηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων. Επίσης, αναλύονται οι στόχοι-δείκτες ποιότητας που θέτει η ΟΠ και ο έλεγχος της επίτευξής τους ή όχι.
14. Πιστοποίηση από Ανεξάρτητο Φορέα

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Δράση Ε ii 1

Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005

Παραδοτέο	Μήνας από έναρξη προγράμματος
Τεύχος ανάλυσης υφιστάμενης κατάστασης	7,19,26
Εγχειρίδιο συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	7
Εγχειρίδιο κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής	7
Τεύχος απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	7,19,26
Διαδικασίες τεκμηρίωσης συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	8
Πιστοποίηση παραγωγή και αποθήκευση ελαιόλαδου κατά ISO 22000:2005	9,21,33

Ο.Ε.Φ. Α.Σ. ΓΡΑΜΒΟΥΣΑΣ**ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ****Δράση E ii 1****Σχεδιασμός Συστήματος Πιστοποίησης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2005****ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΜΕΑ: E.II.1**

ΠΟΣΟΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΤΙΜΗ ΒΑΣΗΣ	ΣΤΟΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
A. ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΙΣΡΟΩΝ/ΕΚΡΟΩΝ		
Παράδοση τεύχους καταγραφής υφιστάμενης κατάστασης και διαδικασιών – σχεδιασμός εφαρμογής προτύπων	0	3
Παράδοση εγχειριδίου συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	0	1
Παράδοση εγχειριδίου κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής	0	1
Παράδοση τευχών απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	0	3
Παράδοση Διαδικασιών τεκμηρίωσης συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	0	23
B. ΔΕΙΚΤΕΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ		
Αριθμός παραδιδόμενων τευχών καταγραφής υφιστάμενης κατάστασης και διαδικασιών – σχεδιασμός εφαρμογής προτύπων	0	3
Αριθμός παραδιδόμενων εγχειριδίων συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	0	1
Αριθμός παραδιδόμενων εγχειριδίων κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής	0	1
Αριθμός παραδιδόμενων τευχών απαιτήσεων που προκύπτουν από την αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης	0	3
Αριθμός Διαδικασιών τεκμηρίωσης συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)	0	23
Εφαρμογή του συστήματος ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005)		1
Γ. ΔΕΙΚΤΕΣ ΕΠΙΠΤΩΞΕΩΝ		
Πιστοποίηση συστήματος ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005	0	3