2006-01-27 ICS: 67.020

ΕΛΟΤ EN ISO 22000

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
HELLENIC STANDARD

Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. παραγγελίας 31-2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΓΙΑΝΗΣ Α.Ε."

Κλάση Τιμολόγησης : 15

© ΕΛΟΤ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Α.Ε. ΑΧΑΡΝΩΝ 313, 111 45 ΑΘΗΝΑ

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Εθνικός Πρόλογος

Το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN ISO 22000 έχει την ισχύ Ελληνικού Προτύπου.

Το παρόν Πρότυπο αποτελεί την Ελληνική έκδοση του Ευρωπαϊκού Προτύπου EN ISO 22000 και αντικαθιστά, από 2006-03-31, το Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416: 2000.

Η έκδοση αυτή ταυτίζεται απόλυτα με το κείμενο που εγκρίθηκε στις 2005-08-18 από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης (CEN).

Σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς CEN/CENELEC «Κοινοί Κανόνες για τις Εργασίες Τυποποιήσεως» και τον «Κανονισμό Σύνταξης και Έκδοσης Ελληνικών Προτύπων» του ΕΛΟΤ, αυτό το Ευρωπαϊκό Πρότυπο επικυρώθηκε ως Ελληνικό Πρότυπο στις 2005-09-29 και η έκδοσή του στην Ελληνική γλώσσα εγκρίθηκε στις 2006-01-27.

Την πιστή απόδοση αυτού του Ευρωπαϊκού Προτύπου στην Ελληνική, σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς CEN/CENELEC, επιμελήθηκε η Τεχνική Επιτροπή ΕΛΟΤ/ΤΕ 85 «Τρόφιμα», τη γραμματεία της οποίας έχει η Διεύθυνση Τυποποίησης του ΕΛΟΤ.

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. ΠΡΟΣΥΚΑΣΗΣ 3195 - 2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΤΑΓΜΕΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

© ΕΛΟΤ 2005

Όλα τα δικαιώματα έχουν κατοχυρωθεί. Εκτός αν καθορίζεται διαφορετικά, κανένα μέρος αυτού του Προτύπου δεν επιτρέπεται να αναπαραχθεί ή χρησιμοποιηθεί σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, περιλαμβανομένων φωτοαντιγράφισης και μικροφίλμ, δίχως γραπτή άδεια από τον εκδότη.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Α.Ε.
Αχαρνών 313, 111 45 Αθήνα

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN ISO 22000

Σεπτέμβριος 2005

ICS: 67.020

Αντικαθιστά το ΕΛΟΤ 1416:2000

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ

Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette

Το παρόν Ευρωπαϊκό Πρότυπο εγκρίθηκε από τη CEN στις 2005-08-18.

Τα μέλη της CEN έχουν υποχρέωση να συμμορφώνονται με τους Εσωτερικούς Κανονισμούς της CEN/CENELEC που καθορίζουν τους όρους σύμφωνα με τους οποίους δίνεται στο παρόν Ευρωπαϊκό Πρότυπο η ισχύς Εθνικού Προτύπου χωρίς καμία τροποποίηση.

Ενημερωμένοι κατάλογοι και βιβλιογραφικές αναφορές που αφορούν σε τέτοια Εθνικά Πρότυπα μπορεί να παραγγελθούν στην Κεντρική Γραμματεία της CEN ή σε οποιονδήποτε Οργανισμό-μέλος της.

Το παρόν Ευρωπαϊκό Πρότυπο υπάρχει σε τρεις επίσημες εκδόσεις (στην Αγγλική, Γαλλική και Γερμανική γλώσσα). Έκδοση που έγινε με ευθύνη Οργανισμού-μέλους της CEN με μετάφραση στην Εθνική του γλώσσα και γνωστοποιήθηκε στην Κεντρική Γραμματεία της CEN, έχει την ίδια ισχύ με τις επίσημες εκδόσεις.

Μέλη της CEN είναι οι εθνικοί φορείς τυποποίησης των χωρών Αυστρίας, Βελγίου, Γαλλίας, Γερμανίας, Δανίας, Τσεχίας, Ελβετίας, Ελλάδας, Ηνωμένου Βασιλείου, Ιρλανδίας, Ισλανδίας, Ισπανίας, Ιταλίας, Λουξεμβούργου, Νορβηγίας, Ολλανδίας, Πορτογαλίας, Σουηδίας και Φινλανδίας.

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. πρωτ. Αίτησης 3195 - 2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ ΔΕΛΗΜΑΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

CEN

Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Κεντρική Γραμματεία : Rue de Stassart 36, B-1050 Brussels

© 2005 CEN Όλα τα δικαιώματα εκμετάλλευσης σε οποιαδήποτε μορφή και με οποιοδήποτε μέσον είναι κατοχυρωμένα παγκοσμίως για τα μέλη της CEN .

Αρ.Αναφ. EN ISO 22000:2005 GR

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Περιεχόμενα

Εισαγωγή....3

1 Αντικείμενο....7

2 Τυποποιητική παραπομπή....8

3 Όροι και ορισμοί....8

4 Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων....11

5 Ευθύνη της διοίκησης....12

6 Διαχείριση πόρων....15

7 Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων....16

8 Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ....27

Παράρτημα Α (ενημερωτικό) Αντιστοιχία μεταξύ ISO 22000:2005 και ISO 9001:2000....30

Παράρτημα Β (πληροφοριακό) Αντιστοιχία μεταξύ ISO 22000:2005 και βημάτων εφαρμογής Codex και αρχών HACCP....35

Παράρτημα Γ (πληροφοριακό) Παραδείγματα, από Codex, προληπτικών μέτρων που περιλαμβάνουν προαπαιτούμενα και καθοδήγηση για την επιλογή και χρήση τους....37

Βιβλιογραφία....41

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. παραγγελίας 3195/2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Εισαγωγή

Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την ύπαρξη βλαπτικών παραγόντων, των κινδύνων, στα τρόφιμα. Επειδή η εισαγωγή των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων (εφεξής κινδύνων) μπορεί να παρουσιαστεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων είναι απαραίτητο να υπάρχει κατάλληλος έλεγχος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Η ασφάλεια τροφίμων διασφαλίζεται με τις συνδυασμένες προσπάθειες όλων των επιχειρήσεων (εφεξής οργανισμών) της αλυσίδας τροφίμων.

Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων συμπεριλαμβάνονται οι εταιρείες παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω οργανισμών π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που συνδυάζει τα παρακάτω κοινώς αποδεκτά βασικά συστατικά στοιχεία ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μέχρι την κατανάλωση:

- αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων
- συστημική διαχείριση
- προαπαιτούμενα
- αρχές HACCP

Η επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την αναγνώριση και τον κατάλληλο έλεγχο όλων των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων, σε κάθε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται την επικοινωνία ανάμεσα στον οργανισμό και τους οργανισμούς που προηγούνται και ακολουθούν στην αλυσίδα τροφίμων. Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές για τους αναγνωρισμένους κινδύνους και τα λαμβανόμενα προληπτικά μέτρα ελέγχου θα βοηθήσει στο σαφέστερο προσδιορισμό των απαιτήσεων, π.χ. σχετικά με την σκοπιμότητα και τη δυνατότητα ικανοποίησής τους και την επίπτωση στο παραδοτέο, τελικό προϊόν.

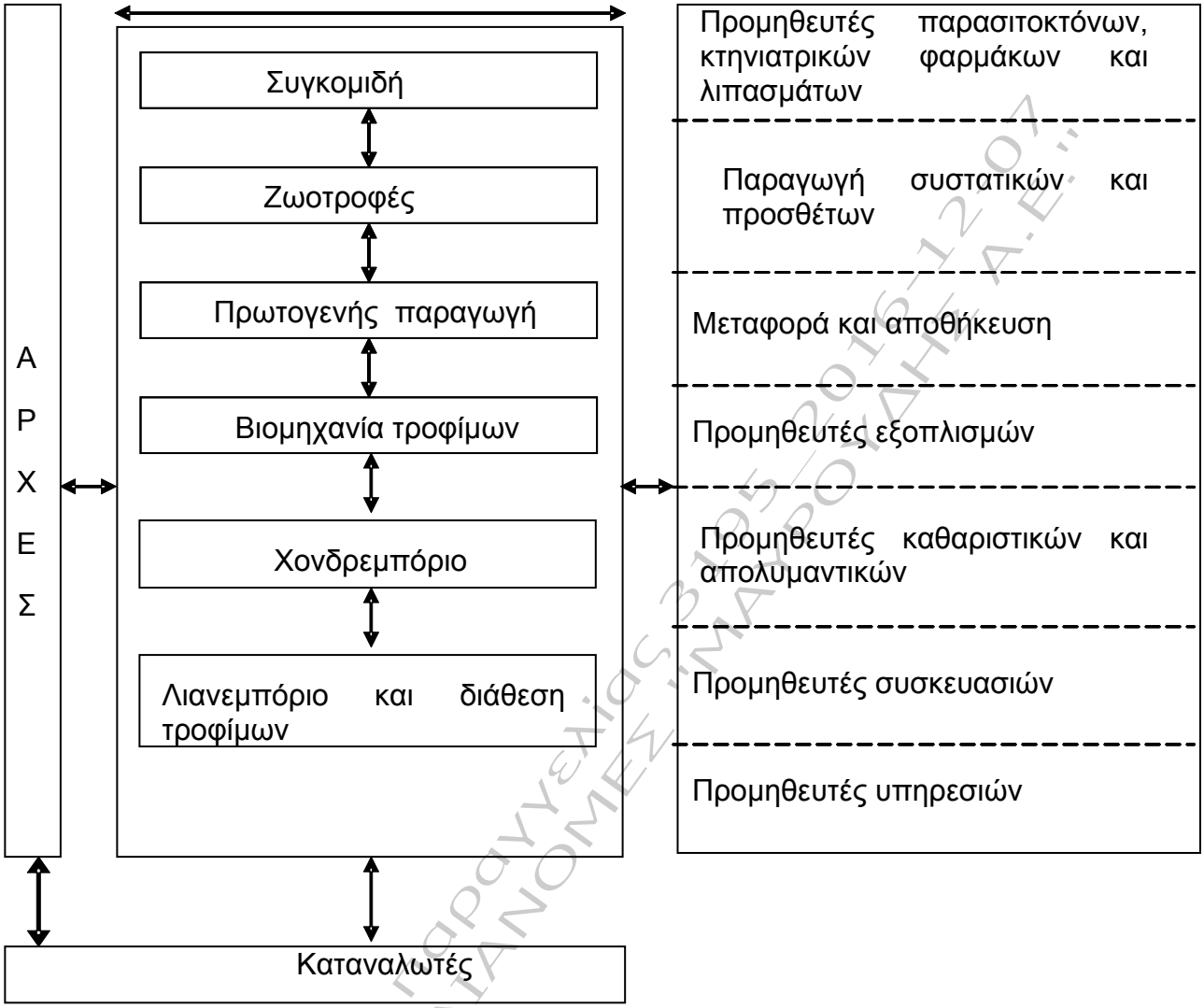
Η αναγνώριση του ρόλου κάθε οργανισμού και της θέσης του στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για τη διασφάλιση αμοιβαίας επικοινωνίας, ώστε στο τέλος, η αλυσίδα τροφίμων να διαθέσει ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή. Ένα παράδειγμα των διαύλων επικοινωνίας ανάμεσα στους συντελεστές της αλυσίδας τροφίμων και στα ενδιαφερόμενα μέρη, φαίνεται στο Διάγραμμα 1.

Τα πιο αποτελεσματικά συστήματα ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται, λειτουργούν και ενημερώνονται στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης και ενσωματώνονται στις συνολικές δραστηριότητες διαχείρισης του οργανισμού. Κατά αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται το μέγιστο όφελος για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη. Αυτό το Διεθνές πρότυπο εναρμονίζεται με το ISO 9001, προκειμένου να ενισχυθεί η συμβατότητα των δύο προτύπων. Η αντιστοίχιση μεταξύ του παρόντος προτύπου και του ΕΛΟΤ EN ISO 9001 δίδεται στο Παράρτημα Α.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο δύναται να εφαρμοστεί ανεξάρτητα από άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης. Ωστόσο ο οργανισμός μπορεί να εφαρμόσει το πρότυπο ενσωματώνοντας το σε ένα υφιστάμενο σύστημα διαχείρισης. Αλλά και να χρησιμοποιήσει το εφαρμοζόμενο σύστημα διαχείρισης για να καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου.

Στο παρόν Διεθνές πρότυπο ενσωματώνονται οι αρχές HACCP (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου) και τα βήματα εφαρμογής του HACCP, της Επιτροπής του Codex Alimentarius (Codex). Αυτό το πρότυπο εισάγει το συνδυασμό του σχεδίου HACCP με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και τα προαπαιτούμενα προγράμματα. Η ανάλυση κινδύνων είναι η βασική διεργασία για ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, καθώς η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων βοηθά στην οργάνωση της απαιτούμενης γνώσης για την καθιέρωση ενός αποτελεσματικού συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο



Διάγραμμα 1 - Παράδειγμα επικοινωνίας στην αλυσίδα τροφίμων

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το διάγραμμα απεικονίζει τον τύπο της αμοιβαίας επικοινωνίας, ανάμεσα σε άμεσο προμηθευτή και πελάτη, σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο απαιτεί την αναγνώριση και την αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων που λογικά αναμένεται να εμφανιστούν στην αλυσίδα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των κινδύνων που συνδέονται με το είδος των διεργασιών και των χρησιμοποιούμενων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών. Έτσι μπορεί να προσδιοριστεί και να τεκμηριωθεί, το γιατί κάποιοι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι απαιτείται ή όχι να ελέγχονται από το συγκεκριμένο οργανισμό.

Κατά την ανάλυση κινδύνων ο οργανισμός προσδιορίζει τη στρατηγική διασφάλισης του ελέγχου των κινδύνων συνδυάζοντας τα προαπαιτούμενα, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP.

ΕΛΟΤ - ΑΡ. παραγγελίας 3105_2016-12-07 ΠΡΟΔΙΑΓΩΣΕΙΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΙΜΑΡΟΚΑΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Η αντιστοίχιση των αρχών HACCP, των βημάτων εφαρμογής του Codex Alimentarius και του παρόντος προτύπου δίδεται στο Παράρτημα Β.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο εκπονήθηκε ως επιθεωρήσιμο πρότυπο, για διευκόλυνση της εφαρμογής του. Είναι όμως, στην ευχέρεια του κάθε οργανισμού να επιλέγει την κατάλληλη προσέγγιση και μέθοδο ικανοποίησης των απαιτήσεων του προτύπου. Για τη διευκόλυνση των οργανισμών στην εφαρμογή του παρόντος Διεθνούς προτύπου, στο ISO/TS 22004 δίδονται οδηγίες για τη χρήση του.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο αντιμετωπίζει μόνο θέματα ασφάλειας τροφίμων. Η ίδια προσέγγιση του προτύπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαχείριση και άλλων ιδιαίτερων θεμάτων των τροφίμων (π.χ. ηθικά ζητήματα και ανησυχίες καταναλωτών).

Το παρόν Διεθνές πρότυπο επιτρέπει σε έναν οργανισμό (όπως ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό) να εφαρμόζει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που αναπτύχθηκαν εκτός του οργανισμού.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο αποσκοπεί στην εναρμόνιση, σε παγκόσμια κλίμακα, των απαιτήσεων για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων από τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων. Ειδικότερα, προορίζεται για τους οργανισμούς που επιδιώκουν να εφαρμόσουν, πέραν των νομικών απαιτήσεων, ένα εστιασμένο, συνεπές και ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων. Το πρότυπο επιβάλλει, μέσω του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, την ικανοποίηση των εφαρμοστέων νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων.

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. παραγγελίας 3-ΕΠΠ 2016-12-5 / ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. παραγγελίας 3195_2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

1 Αντικείμενο

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (εφεξής ΣΔΑΤ) προκειμένου οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων να καταδεικνύουν την ικανότητά τους στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Το πρότυπο είναι εφαρμοστέο σε όλους, ανεξαρτήτως μεγέθους, τους οργανισμούς που εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων και επιθυμούν να εφαρμόσουν συστήματα για τη συνεπή παροχή ασφαλών προϊόντων. Η ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου μπορεί να υλοποιηθεί με την αξιοποίηση εσωτερικών και/ή εξωτερικών πόρων.

Το παρόν Διεθνές πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις, ώστε ο οργανισμός:

α) να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή

β) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων

γ) να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη

δ) να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη

ε) να διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων

στ) να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη και

ζ) να επιδιώκει την πιστοποίηση ή την καταχώρηση του ΣΔΑΤ σε μητρώο, από ανεξάρτητο φορέα ή την αυτοαξιολόγηση ή την ιδία δήλωση συμμόρφωσης με το παρόν Διεθνές πρότυπο.

Όλες οι απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου είναι γενικές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τους άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενους οργανισμούς σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής ζωοτροφών, συγκομιδής, παραγωγής γεωργικών προϊόντων, παραγωγής συστατικών, μεταποίησης, λιανικής πώλησης, διάθεσης τροφίμων, τροφοδοσίας, υπηρεσιών καθαρισμού και απολύμανσης, μεταφοράς, αποθήκευσης και διανομής των τροφίμων. Οι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, οι προμηθευτές τους σε εξοπλισμό, καθαριστικά και απολυμαντικά, υλικά συσκευασίας και άλλα υλικά που μπορεί να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα (εφεξής, υλικά σε επαφή με τρόφιμα).

Το παρόν Διεθνές πρότυπο δίνει την ευχέρεια σε ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό (π.χ. γεωργική εκμετάλλευση, συσκευαστήριο-διανομή, λιανική πώληση τροφίμων ή εστιατόριο) να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που έχει αναπτυχθεί εκτός του οργανισμού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Οδηγίες για την εφαρμογή του παρόντος Διεθνούς προτύπου δίδονται στο ISO/TS 22004

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

2 Τυποποιητική παραπομπή

Το παρακάτω έγγραφο είναι απαραίτητο για την εφαρμογή του παρόντος Διεθνούς Προτύπου. Για χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται μόνο η αναφερόμενη έκδοση. Για μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του αναφερόμενου τυποποιητικού εγγράφου (συμπεριλαμβανομένων τυχόν τροποποιήσεων).

ISO 9000 *Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας —Θεμελιώδεις αρχές και Λεξιλόγιο*

3 Όροι και ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος εγγράφου εφαρμόζονται οι όροι και οι ορισμοί που δίνονται στο πρότυπο ISO 9000 και στο παρόν κεφάλαιο.

Για τη διευκόλυνση των χρηστών του παρόντος προτύπου, ορισμένοι ορισμοί του ISO 9000 συνοδεύονται από σημειώσεις που ισχύουν μόνο για την παρούσα εφαρμογή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ -. Η εντονότυπη γραφή ενός όρου σημαίνει παραπομπή σε όρο που ορίζεται σε αυτό το Κεφάλαιο και ο αριθμός ορισμού του όρου δίδεται εντός παρενθέσεως. Σε αυτό το κεφάλαιο δεν περιλαμβάνονται όροι που χρησιμοποιούνται με τη συνήθη σημασία των λεξικών.

3.1
ασφάλεια τροφίμων
κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius, Βιβλιογραφική παραπομπή [11]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την παρουσία των **κινδύνων** (3.3) στα τρόφιμα και δεν περιλαμβάνει άλλες πλευρές της κατανάλωσης τροφίμων που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, π.χ. κακή διατροφή.

3.2
αλυσίδα τροφίμων
ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει την παραγωγή ζωοτροφών οι οποίες θα καταναλωθούν από ζώα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παραγωγή πρωτογενών ζωικών προϊόντων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η αλυσίδα τροφίμων περιλαμβάνει επίσης την παραγωγή πρώτων υλών και υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

3.3
κίνδυνος
κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων
βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο, ή κατάσταση του τροφίμου, που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius, Βιβλιογραφική παραπομπή [11]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Ο όρος «κίνδυνος» δεν πρέπει να συγχέεται με τον όρο “διακινδύνευση” (risk). Η διακινδύνευση είναι η συνάρτηση της πιθανότητας της αρνητικής επίπτωσης στην υγεία (π.χ. ασθένεια) και της σοβαρότητας της επίπτωσης αυτής (θάνατος, νοσηλεία, απουσία από την εργασία κτλ.) κατά την έκθεση του καταναλωτή σε συγκεκριμένο κίνδυνο. Η διακινδύνευση ορίζεται στο ISO/IEC 51 ως ο συνδυασμός της πιθανότητας εμφάνισης βλάβης και της σοβαρότητας της βλάβης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3 - Οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων περιλαμβάνουν και τα αλλεργιογόνα.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 4 - Στον τομέα των ζωοτροφών και των συστατικών τους, οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι αυτοί που υπάρχουν στις ζωοτροφές ή στα συστατικά τους και μπορεί στη συνέχεια να μεταφερθούν στα τρόφιμα με την κατανάλωση των ζωοτροφών από τα ζώα, με ενδεχόμενη αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή. Όταν οι λειτουργίες του οργανισμού δεν αφορούν τρόφιμα ή ζωοτροφές (π.χ. παραγωγή υλικών συσκευασίας, καθαριστικών κλπ.), οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι αυτοί που άμεσα ή έμμεσα μπορεί να μεταφερθούν στα τρόφιμα, λόγω της προβλεπόμενης χρήσης των παρεχόμενων προϊόντων και/ή υπηρεσιών, με ενδεχόμενη αρνητική επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.

3.4
πολιτική ασφάλειας τροφίμων
συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την **ασφάλεια τροφίμων** (3.1) όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση

3.5
τελικό προϊόν
προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Προϊόν στο οποίο προστίθεται εργασία από άλλο οργανισμό είναι τελικό προϊόν για τον πρώτο οργανισμό και πρώτη ύλη/ συστατικό για το δεύτερο οργανισμό.

3.6
διάγραμμα ροής
σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του **τελικού προϊόντος** (3.5)

3.7
προληπτικό μέτρο ελέγχου
<ασφάλεια τροφίμων> ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** (3.3) ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius, Βιβλιογραφική παραπομπή [11]

3.8
προαπαιτούμενα
<ασφάλεια τροφίμων> βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της **αλυσίδας τροφίμων** (3.2) για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών **τελικών προϊόντων** (3.5) και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Τα προαπαιτούμενα είναι ανάλογα του τμήματος της αλυσίδας τροφίμων που λειτουργεί ο οργανισμός και του είδους του οργανισμού (βλ. Παράρτημα Γ). Παραδείγματα: Ορθή Γεωργική Πρακτική (GAP), Ορθή Κτηνοτροφική Πρακτική (GVP), Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (GMP), Ορθή Πρακτική Υγιεινής (GHP), Ορθή Πρακτική Παραγωγής (GPP), Ορθή Πρακτική Διανομής (GDP) και Ορθή Εμπορική Πρακτική (GTP).

3.9
προαπαιτούμενα προγράμματα
προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των **κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων** (3.3) και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας

3.10
κρίσιμο σημείο ελέγχου
CCP
<ασφάλεια τροφίμων> σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** (3.3) ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius, Βιβλιογραφική παραπομπή [11]

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

3.11
κρίσιμο όριο
κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Ο ορισμός δίδεται στον Codex Alimentarius, Βιβλιογραφική παραπομπή [11]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Τα κρίσιμα όρια οριοθετούν την παραμονή του CCP (3.10) υπό έλεγχο. Κατά την υπέρβαση των κρίσιμων ορίων, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί θεωρούνται δυνητικώς μη ασφαλή.

3.12
παρακολούθηση
ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** (3.7) λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα

3.13
διόρθωση
ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν

[ISO 9000:2000, ορισμός 3.6.6]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Για τους σκοπούς του παρόντος Διεθνούς προτύπου η διόρθωση αφορά το χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων και μπορεί να ληφθεί σε συνδυασμό με τη **διορθωτική ενέργεια** (3.14) για τη διεργασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η διόρθωση αφορά το προϊόν και μπορεί να είναι, για παράδειγμα, επανεπεξεργασία, περαιτέρω επεξεργασία, και/ή εξάλειψη των αρνητικών συνεπειών της μη συμμόρφωσης (π.χ. διάθεση για άλλη χρήση ή συγκεκριμένη επισήμανση).

3.14
διορθωτική ενέργεια
ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης

[ISO 9000:2000, ορισμός 3.6.5]

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1 - Μπορεί να υπάρχουν περισσότερες από μία αιτίες της μη συμμόρφωσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2 - Η διορθωτική ενέργεια λαμβάνεται για την επαναφορά της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο, την πρόληψη της επανεμφάνισης της μη συμμόρφωσης και περιλαμβάνει την ανάλυση των αιτίων τής μη συμμόρφωσης.

3.15
επικύρωση
<ασφάλεια τροφίμων> επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** (3.7), που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των **προαπαιτούμενων προγραμμάτων** (3.9), είναι αποτελεσματικά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Στο πεδίο της **ασφάλειας τροφίμων** (3.1), ισχύει αυτός ο ορισμός που βασίζεται στη βιβλιογραφική παραπομπή [11], αντί του ορισμού που δίδεται στο ISO 9000.

3.16
επαλήθευση
επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις

[ISO 9000:2000, ορισμός 3.8.4]

3.17
επικαιροποίηση
άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

4 Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων

4.1 Γενικές απαιτήσεις

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, να τεκμηριώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί ένα αποτελεσματικό ΣΔΑΤ και να το επικαιροποιεί όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου.

Ο οργανισμός πρέπει να ορίζει το πεδίο εφαρμογής του ΣΔΑΤ. Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να καθορίζει τα προϊόντα ή τις κατηγορίες προϊόντων, τις διεργασίες και τις μονάδες παραγωγής που εντάσσονται στο ΣΔΑΤ.

Ο οργανισμός πρέπει:

α) να διασφαλίζει ότι αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν σε σχέση με τα προϊόντα και εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος, ώστε τα προϊόντα του οργανισμού να μην προκαλούν, άμεσα ή έμμεσα, βλάβη στην υγεία του καταναλωτή

β) να επικοινωνεί στην αλυσίδα τροφίμων τις κατάλληλες πληροφορίες, για θέματα ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τα προϊόντα του

γ) να κοινοποιεί σε όλο τον οργανισμό, τις πληροφορίες που αφορούν στην ανάπτυξη, την εφαρμογή και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ, στο βαθμό που κάτι τέτοιο είναι απαραίτητο για τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων που απαιτείται από το παρόν Διεθνές πρότυπο και

δ) να αξιολογεί περιοδικά και να επικαιροποιεί όταν απαιτείται, το ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζεται ότι το σύστημα διαχειρίζεται τις δραστηριότητες του οργανισμού λαμβάνοντας υπόψη τις πλέον πρόσφατες πληροφορίες σχετικά με τους ελεγχόμενους κινδύνους.

Όταν ο οργανισμός επιλέγει να αναθέσει σε υπεργολάβους διεργασίες που μπορεί να επηρεάσουν τη συμμόρφωση του τελικού προϊόντος, πρέπει να διασφαλίζει τον έλεγχο επί αυτών των διεργασιών. Ο έλεγχος επί αυτών των διεργασιών πρέπει να καθορίζεται και να τεκμηριώνεται εντός του ΣΔΑΤ.

4.2 Απαιτήσεις τεκμηρίωσης

4.2.1 Γενικά

Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ πρέπει να περιλαμβάνει:

α) τις τεκμηριωμένες δηλώσεις της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και τους σχετικούς στόχους (βλέπε 5.2)

β) τις τεκμηριωμένες διαδικασίες και τα αρχεία που απαιτούνται από το παρόν Διεθνές πρότυπο και

γ) τα έγγραφα που απαιτούνται από τον οργανισμό, για να διασφαλίζει την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ.

4.2.2 Έλεγχος εγγράφων

Τα έγγραφα που απαιτούνται από το ΣΔΑΤ πρέπει να ελέγχονται. Τα αρχεία είναι έγγραφα ειδικού τύπου και πρέπει να ελέγχονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του 4.2.3.

Οι έλεγχοι πρέπει να διασφαλίζουν ότι όλες οι προτεινόμενες αλλαγές ανασκοπούνται πριν την εφαρμογή ώστε να προσδιορίζονται οι επιπτώσεις στην ασφάλεια τροφίμων και στο ΣΔΑΤ.

Πρέπει να καθιερωθεί μία τεκμηριωμένη διαδικασία, η οποία να καθορίζει τους ελέγχους που απαιτούνται για:

α) την έγκριση των εγγράφων ως προς την επάρκεια, πριν από την έκδοσή τους

β) την ανασκόπηση και την ενημέρωση των εγγράφων, όταν απαιτείται, καθώς και την επανέγκρισή τους

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

γ) τη διασφάλιση της αναγνώρισης των αλλαγών και της τρέχουσας κατάστασης αναθεώρησης των εγγράφων

δ) τη διασφάλιση ότι οι σχετικές εκδόσεις των εφαρμοστέων εγγράφων είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης

ε) τη διασφάλιση ότι τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εντοπίζονται εύκολα

στ) τη διασφάλιση ότι τα έγγραφα εξωτερικής προέλευσης αναγνωρίζονται και ότι η διανομή τους ελέγχεται και

ζ) την πρόληψη της ακούσιας χρήσης μη ισχυόντων παλαιών εγγράφων και τη διασφάλιση ότι υπάρχει κατάλληλη σήμανση τους, εάν διατηρούνται για οποιονδήποτε σκοπό.

4.2.3 Έλεγχος αρχείων

Τα αρχεία πρέπει να καθιερώνονται και να διατηρούνται για να παρέχουν απόδειξη της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις και απόδειξη της σωστής λειτουργίας του ΣΔΑΤ. Τα αρχεία πρέπει να παραμένουν ευανάγνωστα, να αναγνωρίζονται και να ανακτώνται εύκολα. Πρέπει να καθιερώνεται μία τεκμηριωμένη διαδικασία, η οποία να καθορίζει τους ελέγχους που απαιτούνται για την αναγνώριση, την αποθήκευση, την προστασία, την ανάκτηση, το χρόνο διατήρησης και τον τρόπο τελικής διάθεσης των αρχείων.

5 Ευθύνη της διοίκησης

5.1 Δέσμευση της διοίκησης

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να παρέχει απόδειξη της δέσμευσής της για την ανάπτυξη και την εφαρμογή του ΣΔΑΤ και τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του, μέσω:

α) της υποστήριξης της ασφάλειας τροφίμων από τους επιχειρηματικούς στόχους του οργανισμού

β) της διάδοσης στον οργανισμό της επίγνωσης για τη σπουδαιότητα που έχει η ικανοποίηση των απαιτήσεων του παρόντος Διεθνούς προτύπου, των νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων και των απαιτήσεων του πελάτη, αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων

γ) της καθιέρωσης της πολιτικής για την ασφάλεια τροφίμων

δ) της διεξαγωγής των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση και

ε) της διασφάλισης της διαθεσιμότητας των πόρων.

5.2 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Η ανώτατη διοίκηση του οργανισμού πρέπει να καθορίζει, να τεκμηριώνει και να γνωστοποιεί την πολιτική για την ασφάλεια τροφίμων.

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι η πολιτική ασφάλειας τροφίμων:

α) είναι κατάλληλη για το ρόλο του οργανισμού στην αλυσίδα τροφίμων

β) περιλαμβάνει δέσμευση για τη συμμόρφωση με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων

γ) κοινοποιείται, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης

δ) ανασκοπείται ως προς τη συνεχή καταλληλότητα (βλ. 5.8)

ε) αντιμετωπίζει κατάλληλα τα θέματα επικοινωνίας (βλ.5.6) και

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

στ) υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους.

5.3 Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι

α) ο σχεδιασμός του ΣΔΑΤ πραγματοποιείται για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του 4.1 και των στόχων του οργανισμού που υποστηρίζουν την ασφάλεια τροφίμων και

β) διατηρείται η πληρότητά του, όταν προγραμματίζονται και υλοποιούνται αλλαγές του ΣΔΑΤ.

5.4 Ευθύνες και αρμοδιότητες

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής λειτουργίας και της διατήρησης του ΣΔΑΤ, καθορίζονται και γνωστοποιούνται εντός του οργανισμού.

Όλο το προσωπικό πρέπει να αναφέρει τα προβλήματα που σχετίζονται με το ΣΔΑΤ στο αρμόδιο πρόσωπο. Πρέπει να ορίζεται προσωπικό με καθορισμένη ευθύνη και αρμοδιότητα, για την ανάληψη και καταγραφή των διορθωτικών ενεργειών και διορθώσεων.

5.5 Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να ορίζει ένα συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, ο οποίος, ανεξάρτητα από άλλες ευθύνες, πρέπει να έχει την ευθύνη και αρμοδιότητα για:

α) τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (βλ. 7.3.2) και την οργάνωση των εργασιών της

β) τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων (βλ. 6.2.1)

γ) τη διασφάλιση της καθιέρωσης, εφαρμογής, διατήρησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ

δ) την αναφορά στην ανώτατη διοίκηση του οργανισμού, σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του ΣΔΑΤ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Η υπευθυνότητα του συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων μπορεί να περιλαμβάνει την επικοινωνία με εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη για θέματα του ΣΔΑΤ.

5.6 Επικοινωνία

5.6.1 Εξωτερική επικοινωνία

Για να διασφαλιστεί ότι είναι διαθέσιμη επαρκής πληροφόρηση στην αλυσίδα τροφίμων αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων, ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με:

α) προμηθευτές και υπεργολάβους

β) πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με το προϊόν (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικών απαιτήσεων αποθήκευσης και, όταν απαιτείται, διάρκεια ζωής), για έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμό παραγγελιών συμπεριλαμβανομένων τροποποιήσεων, και πληροφορίες για την ικανοποίηση του πελάτη, συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων

γ) αρμόδιες αρχές και

δ) άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Αυτή η επικοινωνία πρέπει να παρέχει πληροφόρηση σε θέματα ασφάλειας των προϊόντων του οργανισμού που μπορεί να αφορά άλλους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τους γνωστούς κινδύνους που χρειάζεται να ελέγχονται από άλλους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων. Τα αρχεία της επικοινωνίας πρέπει να διατηρούνται.

Οι απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων, των αρμοδίων αρχών και των πελατών, πρέπει να είναι διαθέσιμες.

Το αρμόδιο προσωπικό για την εξωτερική επικοινωνία πληροφοριών για την ασφάλεια τροφίμων πρέπει να έχει καθορισμένη ευθύνη και αρμοδιότητα. Η πληροφόρηση που συλλέγεται από την εξωτερική επικοινωνία πρέπει να εξετάζεται στην επικαιροποίηση του συστήματος (βλ. 8.5.2) και στην ανασκόπηση από τη διοίκηση (βλ.5.8.2).

5.6.2 Εσωτερική επικοινωνία

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί αποτελεσματική επικοινωνία με το προσωπικό, για τις συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων.

Για να διατηρείται η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, ο οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά, μεταξύ άλλων και με τα ακόλουθα:

α) προϊόντα ή νέα προϊόντα

β) πρώτες ύλες, συστατικά και/ή υπηρεσίες

γ) συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό

δ) παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού, περιβάλλοντα χώρο

ε) προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης

στ) συστήματα συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής

ζ) επίπεδο προσόντων του προσωπικού και/ή κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων

η) νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις

θ) τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου

ι) απαιτήσεις πελατών, κλαδικές και άλλες απαιτήσεις τις οποίες έχει αναλάβει να εκπληρώσει ο οργανισμός

ια) σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη

ιβ) παράπονα, σε σχέση με το προϊόν, που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων

ιγ) άλλες συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να διασφαλίζει ότι η παραπάνω πληροφόρηση εξετάζεται στην επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ (βλέπε 8.5.2). Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι η σχετική πληροφόρηση εξετάζεται ως εισερχόμενο στην ανασκόπηση από τη διοίκηση (βλέπε 5.8.2).

5.7 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Η ανώτατη διοίκηση του οργανισμού πρέπει να καθιερώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί διαδικασίες για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων, ανάλογα με το ρόλο του οργανισμού στην αλυσίδα τροφίμων.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

5.8 Ανασκόπηση από τη διοίκηση

5.8.1 Γενικά

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να επανεξετάζει το ΣΔΑΤ του οργανισμού, σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα, ώστε να διασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα, επάρκεια και αποτελεσματικότητά του. Η ανασκόπηση αυτή, πρέπει να περιλαμβάνει την αξιολόγηση των ευκαιριών βελτίωσης και της σκοπιμότητας αλλαγών στο ΣΔΑΤ, συμπεριλαμβανομένης της πολιτικής για την ασφάλεια τροφίμων.

Τα αρχεία των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση πρέπει να διατηρούνται (βλέπε 4.2.3).

5.8.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση

Τα εισερχόμενα δεδομένα στην ανασκόπηση από τη διοίκηση πρέπει να περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, πληροφορίες σχετικά με:

α) την παρακολούθηση ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις

β) την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ (βλέπε 8.4.3)

γ) τις αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων (βλέπε 5.6.2)

δ) τις καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα (βλέπε 5.7) και αποσύρσεις (βλέπε 7.10.4)

ε) τα αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του συστήματος (βλέπε 8.5.2)

στ) την ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένης της πληροφόρησης για την ικανοποίηση του πελάτη (βλέπε 5.6.1) και

ζ) τις εξωτερικές επιθεωρήσεις ή ελέγχους

ΣΗΜΕΙΩΣΗ – Ο όρος «απόσυρση» περιλαμβάνει την ανάκληση

Τα δεδομένα πρέπει να παρουσιάζονται στην κατάλληλη μορφή, ώστε να διευκολύνεται η ανώτατη διοίκηση στο συσχετισμό της πληροφόρησης με τους καθιερωμένους στόχους του ΣΔΑΤ.

5.8.3 Αποτελέσματα της ανασκόπησης

Τα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση πρέπει να περιλαμβάνουν αποφάσεις και ενέργειες σχετικές με:

α) τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων (βλέπε 4.1)

β) τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ (βλέπε 8.5)

γ) τη διαθεσιμότητα πόρων (βλέπε 6.1) και

δ) την τυχόν αναθεώρηση της πολιτικής του οργανισμού για την ασφάλεια τροφίμων και των σχετικών στόχων του ΣΔΑΤ.

6 Διαχείριση πόρων

6.1 Διάθεση πόρων

Ο οργανισμός πρέπει να παρέχει επαρκείς πόρους για την καθιέρωση, την εφαρμογή, τη διατήρηση και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

6.2 Ανθρώπινο δυναμικό

6.2.1 Γενικά

Τα μέλη της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και το λοιπό προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων, πρέπει να έχουν τα κατάλληλα προσόντα εκπαίδευσης, κατάρτισης, εμπειρίας και δεξιοτήτων.

Στις περιπτώσεις όπου απαιτείται η βοήθεια εξωτερικών εμπειρογνωμόνων για την ανάπτυξη, θέση σε εφαρμογή, λειτουργία ή αξιολόγηση του ΣΔΑΤ, τα αρχεία για τη συμφωνία, ή τα συμβόλαια, στα οποία καθορίζονται οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες αυτών των εμπειρογνωμόνων, πρέπει να είναι διαθέσιμα.

6.2.2 Επαγγελματική επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση

Ο οργανισμός πρέπει:

α) να προσδιορίζει τα απαραίτητα προσόντα για το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

β) να παρέχει την απαραίτητη κατάρτιση ή να λαμβάνει άλλα μέτρα για την απόκτηση των απαραίτητων προσόντων

γ) να διασφαλίζει ότι το αρμόδιο προσωπικό για την παρακολούθηση, τις διορθώσεις και τις διορθωτικές ενέργειες του ΣΔΑΤ, είναι εκπαιδευμένο

δ) να αξιολογεί την εφαρμογή και την αποτελεσματικότητα των παραπάνω δραστηριοτήτων α), β) και γ)

ε) να διασφαλίζει ότι το προσωπικό έχει επίγνωση της σχέσης των δραστηριοτήτων του και της σπουδαιότητάς τους για την ασφάλεια των τροφίμων

στ) να διασφαλίζει ότι το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες, οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων κατανοεί την αναγκαιότητα της αποτελεσματικής επικοινωνίας (βλέπε 5.6)

ζ) να διατηρεί τα κατάλληλα αρχεία για την κατάρτιση και τις ενέργειες β) και γ).

6.3 Υποδομή

Ο οργανισμός πρέπει να παρέχει τους πόρους για την καθιέρωση και τη διατήρηση των απαραίτητων υποδομών για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του παρόντος Διεθνούς προτύπου.

6.4 Περιβάλλον εργασίας

Ο οργανισμός πρέπει να παρέχει τους πόρους για την καθιέρωση, τη διαχείριση και τη διατήρηση του απαραίτητου περιβάλλοντος εργασίας για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του παρόντος Διεθνούς προτύπου.

7 Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων

7.1 Γενικά

Ο οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει και να αναπτύσσει τις αναγκαίες διεργασίες για την υλοποίηση ασφαλών προϊόντων. Ο οργανισμός πρέπει να θέτει σε εφαρμογή, να λειτουργεί και να διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα των προβλεπόμενων δραστηριοτήτων και τις απαραίτητες αλλαγές αυτών. Στα παραπάνω περιλαμβάνονται τα προαπαιτούμενα, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και/ή το σχέδιο HACCP.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.2 Προαπαιτούμενα

7.2.1 Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί τα προαπαιτούμενα που υποστηρίζουν τον έλεγχο:

α) της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας

β) της βιολογικής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσής του, και

γ) των επιπέδων κινδύνου στο προϊόν και στο περιβάλλον παραγωγής του προϊόντος.

7.2.2 Τα προαπαιτούμενα πρέπει:

α) να ανταποκρίνονται στις ανάγκες του οργανισμού για την ασφάλεια τροφίμων

β) να είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των παραγόμενων ή διακινούμενων προϊόντων

γ) να εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών παραγωγής, είτε ως προγράμματα γενικής εφαρμογής, είτε ως προγράμματα που εφαρμόζονται ανά προϊόν ή γραμμή παραγωγής και

δ) να εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις αναφορικά με τα παραπάνω.

7.2.3 Κατά την επιλογή και/ή την καθιέρωση των προαπαιτούμενων ο οργανισμός πρέπει να εξετάζει και να αξιοποιεί τη δέουσα πληροφόρηση (π.χ. νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών, αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ – Στο παράρτημα Γ δίδεται κατάλογος των σχετικών εκδόσεων του Codex

Κατά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων, ο οργανισμός πρέπει να εξετάζει τα ακόλουθα:

α) την κατασκευή και τη χωροδιάταξη των κτιρίων και των βοηθητικών εγκαταστάσεων

β) τη χωροδιάταξη των εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων του εργασιακού χώρου και των χώρων του προσωπικού

γ) τα δίκτυα αέρα, νερού, ενέργειας και άλλα δίκτυα

δ) τις υποστηρικτικές υπηρεσίες συμπεριλαμβανομένων της διάθεσης αποβλήτων και της αποχέτευσης

ε) την καταλληλότητα του εξοπλισμού και την προσβασιμότητα για τον καθαρισμό, την επισκευή και την προληπτική συντήρηση

στ) τη διαχείριση των προμηθευόμενων υλικών (π.χ. πρώτων υλών, συστατικών, χημικών και συσκευασιών), των παροχών (π.χ. νερού, αέρα, ατμού και πάγου), των απορροών (π.χ. αποβλήτων και αποχέτευσης) και των προϊόντων (π.χ. αποθήκευση και μεταφορά)

ζ) τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης

η) τον καθαρισμό και την απολύμανση

θ) την απεντόμωση και μυοκτονία

ι) την προσωπική υγιεινή και

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ια) άλλα μέτρα, κατά περίπτωση

Η επαλήθευση των προαπαιτούμενων πρέπει να προγραμματίζεται (βλ. 7.8) και τα προαπαιτούμενα πρέπει να τροποποιούνται κατάλληλα (βλ. 7.7). Πρέπει να διατηρούνται τα αρχεία των επαληθεύσεων και των τροποποιήσεων.

Ο τρόπος διαχείρισης των ενεργειών που περιλαμβάνονται στα προαπαιτούμενα, πρέπει να περιγράφεται.

7.3 Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων

7.3.1 Γενικά

Όλη η σχετική πληροφόρηση που είναι απαραίτητη για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων πρέπει να συλλέγεται, να διατηρείται, να ενημερώνεται και να τεκμηριώνεται. Πρέπει να διατηρούνται τα σχετικά αρχεία.

7.3.2 Ομάδα ασφάλειας τροφίμων

Πρέπει να συσταθεί ομάδα για την ασφάλεια τροφίμων.

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να συνδυάζει τη διεπιστημονική γνώση και εμπειρία στην ανάπτυξη και στην εφαρμογή του ΣΔΑΤ. Η γνώση και εμπειρία αφορά, μεταξύ άλλων, στα προϊόντα του οργανισμού, στις διεργασίες, στον εξοπλισμό και στους κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων, εντός του πεδίου εφαρμογής του ΣΔΑΤ.

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία που να αποδεικνύουν ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων έχει την απαραίτητη γνώση και εμπειρία (βλ. 6.2.2).

7.3.3 Χαρακτηριστικά προϊόντων

7.3.3.1 Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν

Όλες οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά σε επαφή με το προϊόν πρέπει να περιγράφονται, στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων (βλ. 7.4). Στην περιγραφή αυτή πρέπει να περιλαμβάνονται αναλόγως, οι παρακάτω πληροφορίες:

α) χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά

β) σύνθεση των παρασκευασμάτων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και των τεχνολογικών βοηθημάτων παραγωγής

γ) προέλευση

δ) μέθοδος παραγωγής

ε) συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης

στ) συνθήκες αποθήκευσης και διάρκεια ζωής

ε) προετοιμασία και/ή χειρισμός πριν τη χρήση ή επεξεργασία

ζ) κριτήρια αποδοχής αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους.

Ο οργανισμός πρέπει προσδιορίζει τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τα ως άνω, σε σχέση με την ασφάλεια τροφίμων.

Οι περιγραφές πρέπει να ενημερώνονται και, όταν απαιτείται, σύμφωνα με το 7.7

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.3.3.2 Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων πρέπει να περιγράφονται, στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων (βλ.7.4). Στην περιγραφή των χαρακτηριστικών πρέπει να περιλαμβάνονται αναλόγως, οι παρακάτω πληροφορίες:

α) όνομα προϊόντος ή σχετική ταυτοποίηση

β) σύνθεση

γ) βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά, σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων

δ) προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης

ε) συσκευασία

στ) επισήμανση για την ασφάλεια τροφίμων και/ή οδηγίες χειρισμού, προετοιμασίας και χρήσης

ζ) μέθοδος(οι) διανομής

Ο οργανισμός πρέπει προσδιορίζει τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για τα ως άνω, σε σχέση με την ασφάλεια τροφίμων.

Οι περιγραφές πρέπει να είναι ενημερωμένες και, όταν απαιτείται, σύμφωνα με το 7.7

7.3.4 Προβλεπόμενη χρήση

Η από τον παραγωγό προοριζόμενη χρήση του προϊόντος, ο λογικά αναμενόμενος χειρισμός του τελικού προϊόντος και κάθε ακούσιος, αλλά λογικά αναμενόμενος καταχρηστικός χειρισμός και χρήση του τελικού προϊόντος, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και να περιγράφονται, στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων (βλ. 7.4).

Πρέπει να αναγνωρίζονται οι κατηγορίες χρηστών και, όταν απαιτείται, καταναλωτών για κάθε προϊόν και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών σε συγκεκριμένους κινδύνους.

Οι περιγραφές πρέπει να είναι ενημερωμένες και, όταν απαιτείται, σύμφωνα με το 7.7.

7.3.5 Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα ελέγχου

7.3.5.1 Διαγράμματα ροής

Πρέπει να συντάσσονται τα διαγράμματα ροής για τα προϊόντα ή τις κατηγορίες προϊόντων ή διεργασιών, που καλύπτονται από το ΣΔΑΤ. Τα διαγράμματα ροής πρέπει να παρέχουν μία βάση για την αξιολόγηση της πιθανής εμφάνισης, του πολλαπλασιασμού ή της εισαγωγής των κινδύνων.

Τα διαγράμματα ροής πρέπει να είναι σαφή, ακριβή και επαρκώς λεπτομερή. Τα διαγράμματα ροής πρέπει να περιλαμβάνουν, όταν απαιτείται, τα εξής:

α) την ακολουθία και τις αλληλοεπιδράσεις όλων των σταδίων της παραγωγής

β) τις εξωτερικές διεργασίες και τις υπεργολαβικές εργασίες

γ) τη θέση όπου εισάγονται οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα ενδιάμεσα προϊόντα

δ) τη θέση επανακατεργασίας και ανακύκλωσης

ε) τη θέση αποδέσμευσης των προϊόντων και απομάκρυνσης των ενδιάμεσων προϊόντων, των παραπροϊόντων και των αποβλήτων.

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. Πρωτοκόλλου 3195 - 2016-12-07 ΠΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Σύμφωνα με το 7.8, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να επαληθεύσει την ορθότητα των διαγραμμάτων ροής με επιτόπιο έλεγχο. Πρέπει να διατηρούνται τα αρχεία επαλήθευσης των διαγραμμάτων ροής.

7.3.5.2 Περιγραφή των σταδίων διεργασίας και προληπτικών μέτρων ελέγχου

Τα υπάρχοντα προληπτικά μέτρα ελέγχου και η ένταση εφαρμογής τους, οι παράμετροι διεργασίας καθώς και άλλες διαδικασίες που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων, πρέπει να περιγράφονται στο βαθμό που είναι απαραίτητο για τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων (βλ. 7.4).

Οι εξωτερικές απαιτήσεις (π.χ. αρμοδίων αρχών ή πελατών), οι οποίες μπορεί να έχουν επίπτωση στην επιλογή και την ένταση των μέτρων, πρέπει επίσης να περιγράφονται.

Οι περιγραφές αυτές πρέπει να ενημερώνονται, σύμφωνα με το 7.7.

7.4 Ανάλυση κινδύνων

7.4.1 Γενικά

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να διενεργεί ανάλυση κινδύνων για τον προσδιορισμό των κινδύνων που απαιτούν έλεγχο, το βαθμό ελέγχου που απαιτείται για τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων και τον απαιτούμενο συνδυασμό προληπτικών μέτρων ελέγχου.

7.4.2 Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων κινδύνου

7.4.2.1 Όλοι οι κίνδυνοι που λογικά αναμένεται να εμφανιστούν για το είδος του προϊόντος, της διεργασίας και των εγκαταστάσεων παραγωγής, πρέπει να αναγνωρίζονται και να καταγράφονται. Η αναγνώριση πρέπει να βασίζεται:

α) στην προκαταρκτική πληροφόρηση και τα δεδομένα που συλλέγονται σύμφωνα με το 7.3

β) στην εμπειρία

γ) στις εξωτερικές πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένων και των επιδημιολογικών και άλλων ιστορικών δεδομένων και

δ) στην πληροφόρηση, από την αλυσίδα τροφίμων, σχετικά με τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τελικών προϊόντων, των ενδιάμεσων προϊόντων και του τροφίμου που καταναλώνεται.

Τα στάδια (από τις πρώτες ύλες, την παραγωγή και τη διανομή), όπου κάθε κίνδυνος ενδεχομένως εισάγεται, πρέπει να αναφέρονται.

7.4.2.2 Κατά την αναγνώριση των κινδύνων πρέπει να εξετάζονται:

α) τα στάδια που προηγούνται και ακολουθούν την εξεταζόμενη λειτουργία

β) ο εξοπλισμός παραγωγής, οι παροχές/υπηρεσίες και ο περιβάλλων χώρος και

γ) το προηγούμενο και το επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων

7.4.2.3 Για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο πρέπει να προσδιορίζεται, όποτε είναι δυνατόν, το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου στο τελικό προϊόν. Το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου πρέπει να προσδιορίζεται, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τις απαιτήσεις πελατών για την ασφάλεια τροφίμων, την προβλεπόμενη χρήση από τον πελάτη και άλλα σχετικά δεδομένα. Το αποτέλεσμα του προσδιορισμού και η αιτιολόγησή του πρέπει να καταγράφονται.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.4.3 Αξιολόγηση των κινδύνων

Πρέπει να διεξάγεται η αξιολόγηση των κινδύνων προκειμένου να προσδιοριστεί για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο (βλ. 7.4.2), εάν η εξάλειψη ή η μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα είναι απαραίτητη για την παραγωγή ασφαλούς τροφίμου και εάν απαιτείται έλεγχος του για να διευκολύνεται η επίτευξη των καθορισμένων αποδεκτών επιπέδων κινδύνου.

Κάθε κίνδυνος πρέπει να αξιολογείται ανάλογα με την ενδεχόμενη σοβαρότητα των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και την πιθανότητα εμφάνισής τους. Η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία πρέπει να περιγράφεται και τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του κινδύνου πρέπει να καταγράφονται.

7.4.4 Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου

Βάσει της αξιολόγησης των κινδύνων του 7.4.3, πρέπει να επιλέγεται ο κατάλληλος συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τους αναγνωρισμένους κινδύνους στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα.

Κατά την επιλογή, κάθε προληπτικό μέτρο ελέγχου του 7.3.5.2 πρέπει να εξετάζεται, αναφορικά με την αποτελεσματικότητά του έναντι των αναγνωρισμένων κινδύνων.

Τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να κατηγοριοποιούνται ανάλογα με τον απαιτούμενο τρόπο διαχείρισής τους, με προαπαιτούμενα προγράμματα ή με σχέδιο HACCP.

Η επιλογή και η κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας μία λογική προσέγγιση αξιολόγησης με τα παρακάτω κριτήρια:

α) την επίδραση του προληπτικού μέτρου ελέγχου στον αναγνωρισμένο κίνδυνο, ανάλογα με την ένταση εφαρμογής

β) την εφικτότητα της παρακολούθησης (π.χ. παρακολούθηση που επιτρέπει τον έγκαιρο εντοπισμό των αποκλίσεων και την έγκαιρη διόρθωση)

γ) τη θέση του προληπτικού μέτρου ελέγχου στο σύστημα, σε σχέση με τα άλλα προληπτικά μέτρα ελέγχου

δ) την πιθανότητα αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ελέγχου ή σημαντικής μεταβολής των παραμέτρων της διεργασίας

ε) τη σοβαρότητα των συνεπειών, σε περίπτωση αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ελέγχου

στ) εάν το προληπτικό μέτρο ελέγχου έχει καθιερωθεί και εφαρμοστεί ειδικά για να εξαλείψει ή να μειώσει σημαντικά τον κίνδυνο έως το αποδεκτό επίπεδο

ζ) συνέργεια (π.χ. αλληλεπίδραση μεταξύ δύο ή περισσοτέρων μέτρων, ώστε το αποτέλεσμά τους να είναι μεγαλύτερο από το άθροισμα των επιμέρους αποτελεσμάτων).

Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που εντάσσονται στο σχέδιο HACCP πρέπει να εφαρμόζονται σύμφωνα με το 7.6. Τα υπόλοιπα προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να εφαρμόζονται σύμφωνα με το 7.5, ως προαπαιτούμενα προγράμματα.

Η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία και τα κριτήρια κατηγοριοποίησης πρέπει να περιγράφονται και τα αποτελέσματα της αξιολόγησης πρέπει να καταγράφονται.

ΕΣ ΠΕΛΟΤ - ΑΡ. πρωτοκ. 3195-2016-12-07
ΤΡΟΠΟΛΟΓΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.5 Καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα πρέπει να τεκμηριώνονται και για κάθε πρόγραμμα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω πληροφορίες:

α) κίνδυνος(οι) που ελέγχεται με το πρόγραμμα (βλ. 7.4.4)

β) προληπτικό(ά) μέτρο(α) ελέγχου (βλ. 7.4.4)

γ) διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή του προγράμματος

δ) προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα προβλεπόμενα (βλ. 7.10.1 και 7.10.2 αντιστοίχως)

ε) ευθύνες και αρμοδιότητες

ζ) αρχεία παρακολούθησης

7.6 Καθιέρωση του σχεδίου HACCP

7.6.1 Σχέδιο HACCP

Το σχέδιο HACCP πρέπει να τεκμηριώνεται και πρέπει να περιέχει, για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP), τις παρακάτω πληροφορίες:

α) κίνδυνος(οι) που ελέγχεται στο κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) (βλ. 7.4.4)

β) προληπτικό(ά) μέτρο(α) ελέγχου (βλ. 7.4.4)

γ) κρίσιμο(α) όριο(α) (βλ. 7.6.3)

δ) διαδικασίες παρακολούθησης (βλ. 7.6.4)

ε) προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες, σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια (βλ. 7.6.5)

στ) ευθύνες και αρμοδιότητες

ζ) αρχείο(α) παρακολούθησης

7.6.2 Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs)

Για κάθε κίνδυνο που ελέγχεται με σχέδιο HACCP, πρέπει να καθορίζεται το κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) για το επιλεγμένο προληπτικό μέτρο (βλ. 7.4.4).

7.6.3 Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου

Για την παρακολούθηση σε κάθε CCP πρέπει να καθορισθούν τα κρίσιμα όρια.

Τα κρίσιμα όρια πρέπει να καθιερώνονται για να διασφαλίζεται ότι όταν δεν υπάρχει απόκλιση από αυτά, στα τελικά προϊόντα τα επίπεδα κινδύνου δεν υπερβαίνουν τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα (βλ. 7.4.2).

Τα κρίσιμα όρια πρέπει να είναι μετρήσιμα.

Η αιτιολόγηση της επιλογής για τα καθιερωμένα κρίσιμα όρια πρέπει να τεκμηριώνεται.

Τα κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα (όπως οπτικός έλεγχος του προϊόντος, της διεργασίας, του χειρισμού κτλ.) πρέπει να υποστηρίζονται από οδηγίες ή προδιαγραφές και/ή εκπαίδευση και κατάρτιση.

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. Παραγγελίας 3195_2016-12-07 ΠΡΟΟΔΟΣ ΕΣΕ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.6.4 Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου

Πρέπει να καθιερωθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, το οποίο να αποδεικνύει ότι το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Το σύστημα αυτό πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις προγραμματισμένες μετρήσεις ή παρατηρήσεις σχετικές με τα κρίσιμα όρια.

Το σύστημα παρακολούθησης πρέπει να αποτελείται από τις σχετικές διαδικασίες, τις οδηγίες και τα αρχεία για τα εξής:

α) τη μέτρηση ή παρατήρηση που παρέχει έγκαιρα αποτελέσματα

β) τις χρησιμοποιούμενες συσκευές παρακολούθησης

γ) τις μεθόδους διακρίβωσης (βλ. 8.3)

δ) τη συχνότητα παρακολούθησης

ε) το αρμόδιο προσωπικό για την παρακολούθηση και την αξιολόγηση του αποτελέσματος παρακολούθησης

στ) τις απαιτήσεις και τις μεθόδους καταγραφών.

Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να επιτρέπουν την έγκαιρη αναγνώριση οποιασδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να απομονωθεί, πριν χρησιμοποιηθεί ή καταναλωθεί.

7.6.5 Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια

Στο σχέδιο HACCP πρέπει να περιγράφονται οι προβλεπόμενες διορθώσεις και οι διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια. Οι παραπάνω ενέργειες πρέπει να διασφαλίζουν ότι εντοπίζεται η αιτία της μη συμμόρφωσης, οι ελεγχόμενες παράμετροι στο CCP επαναφέρονται υπό έλεγχο και προλαμβάνεται η επανεμφάνιση της απόκλισης (βλ. 7.10.2).

Πρέπει να καθιερώνονται και να διατηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον κατάλληλο χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα αυτά δεν αποδεσμεύονται πριν αξιολογηθούν σύμφωνα με το 7.10.3

7.7 Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης

Μετά την καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων (βλ.7.5) και του σχεδίου HACCP (βλ.7.6), ο οργανισμός πρέπει, όταν απαιτείται, να ενημερώνει τα παρακάτω προκαταρκτικά δεδομένα, στα οποία βασίστηκε η ανάλυση κινδύνων:

α) χαρακτηριστικά προϊόντος (βλ. 7.3.3)

β) προβλεπόμενη χρήση (βλ. 7.3.4)

γ) διαγράμματα ροής (βλ. 7.3.5.1)

δ) στάδια της διεργασίας (βλ. 7.3.5.2)

ε) προληπτικά μέτρα ελέγχου (βλ. 7.3.5.2)

Εάν απαιτείται, πρέπει να αναθεωρείται το προκαταρκτικό σχέδιο HACCP (βλ. 7.6.1) και οι διαδικασίες και οι οδηγίες για τα προαπαιτούμενα (βλ. 7.2)

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

7.8 Σχεδιασμός της επαλήθευσης

Ο σχεδιασμός της επαλήθευσης πρέπει να καθορίζει το σκοπό, τη μέθοδο, τη συχνότητα και τις ευθύνες για τις ενέργειες αξιολόγησης. Η επαλήθευση πρέπει να επιβεβαιώνει ότι:

α) τα προαπαιτούμενα εφαρμόζονται (βλ. 7.2)

β) τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων (βλ. 7.3) ενημερώνονται συνεχώς

γ) τα προαπαιτούμενα προγράμματα (βλ. 7.5) και τα στοιχεία του σχεδίου HACCP (βλ. 7.6.1) εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά

δ) δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων, στα προϊόντα (βλ. 7.4.2) και

ε) άλλες ενέργειες, που απαιτούνται από τον οργανισμό, πραγματοποιούνται και είναι αποτελεσματικές.

Το αποτέλεσμα του σχεδιασμού πρέπει να είναι σε μορφή κατάλληλη για τις μεθόδους λειτουργίας του οργανισμού.

Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης πρέπει να καταγράφονται, να κοινοποιούνται στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων και να παρουσιάζονται στη κατάλληλη μορφή ώστε να διευκολύνεται η ανάλυσή τους σύμφωνα με το 8.4.3.

Εάν το σύστημα αξιολόγησης βασίζεται στη δοκιμή των δειγμάτων τελικού προϊόντος και τα δοκίμια παρουσιάζουν μη συμμόρφωση με τα αποδεκτά επίπεδα του κινδύνου (βλ. 7.4.2), οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, πρέπει να τυγχάνουν χειρισμού σύμφωνα με το 7.10.3.

7.9 Σύστημα ιχνηλασιμότητας

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει και να εφαρμόζει ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας, που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας πρέπει να επιτρέπει την αναγνώριση των παραλαμβανόμενων υλικών από τον αμέσως προηγούμενο προμηθευτή και των προϊόντων στην αρχική διαδρομή διανομής.

Τα αρχεία ιχνηλασιμότητας πρέπει να διατηρούνται για ορισμένο χρονικό διάστημα που να επιτρέπει το χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων και την ενδεχόμενη απόσυρση. Τα αρχεία πρέπει να είναι σύμφωνα με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και τις απαιτήσεις πελατών και δύναται π.χ. να βασίζεται στην αναγνώριση της παρτίδας του τελικού προϊόντος.

7.10 Έλεγχος μη συμμορφώσεων

7.10.1 Διορθώσεις

Ο οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει ότι όταν παρουσιάζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια στα CCPs (βλ. 7.6.5) ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση και την αποδέσμευσή τους.

Πρέπει να καθιερώνεται και να τηρείται μία τεκμηριωμένη διαδικασία που να καθορίζει:

α) την αναγνώριση και την αξιολόγηση των τελικών προϊόντων που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, ώστε να αποφασίζεται ο κατάλληλος χειρισμός τους (βλ. 7.10.3) και

β) την ανασκόπηση των υλοποιούμενων διορθώσεων.

Ο οργανισμός πρέπει να χειρίζεται τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, ως δυνητικώς μη ασφαλή σύμφωνα με το 7.10.3. Τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες μη συμμόρφωσης των προαπαιτούμενων προγραμμάτων πρέπει να αξιολογούνται, αναφορικά με τις αιτίες της μη

ΕΥΠΑΛΟΤ-ΑΜΚ Παραγγελία 3195-2016-12-07 Τροφοδοσίες-Διανομές ΜΑΥΡΟΥΛΗΣ Α.Ε.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

συμμόρφωσης και τις συνέπειες για την ασφάλεια τροφίμων και ο οργανισμός πρέπει, όταν απαιτείται, να τα χειρίζεται σύμφωνα με το 7.10.3. Η αξιολόγηση αυτή, πρέπει να καταγράφεται.

Όλες οι διορθώσεις πρέπει να εγκρίνονται από το αρμόδιο προσωπικό και πρέπει να καταγράφονται οι πληροφορίες για τη φύση, τις αιτίες και τις επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης, καθώς και οι αναγκαίες πληροφορίες για την ιχνηλασιμότητα, σχετικά με τις μη συμμορφούμενες παρτίδες.

7.10.2 Διορθωτικές ενέργειες

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και των CCPs πρέπει να αξιολογούνται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό με την κατάλληλη γνώση (βλ. 6.2) και αρμοδιότητα (βλ. 5.4) για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών.

Πρέπει να αναλαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες, όταν υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια (βλ. 7.6.5) ή όταν υπάρχει μη συμμόρφωση στην εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων.

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει και να διατηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες που να περιγράφουν τις κατάλληλες ενέργειες για τον εντοπισμό και την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης, την πρόληψη της επανεμφάνισης και της επαναφοράς της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο. Αυτές οι ενέργειες περιλαμβάνουν:

α) την ανασκόπηση των μη συμμορφώσεων (συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων πελατών)

β) την ανασκόπηση των τάσεων, στα αποτελέσματα παρακολούθησης, που μπορεί να δεικνύουν μετατόπιση προς απώλεια ελέγχου

γ) τον προσδιορισμό των αιτίων της μη συμμόρφωσης

δ) την αξιολόγηση της ανάγκης λήψης μέτρων, για να διασφαλίζεται η μη επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης

ε) την επιλογή και την εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων, και

στ) την ανασκόπηση των λαμβανόμενων διορθωτικών μέτρων για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητάς τους.

Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να καταγράφονται.

7.10.3 Χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων

7.10.3.1 Γενικά

Ο οργανισμός πρέπει να χειρίζεται κατάλληλα τα μη συμμορφούμενα προϊόντα και να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται η εισαγωγή τους στην αλυσίδα τροφίμων, εκτός εάν είναι δυνατόν να διασφαλιστεί ότι:

α) οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων έχουν μειωθεί στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα

β) οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων μειώνονται στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα (7.4.2) πριν την εισαγωγή των προϊόντων στην αλυσίδα τροφίμων ή

γ) το προϊόν εξακολουθεί να ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου, παρά τη μη συμμόρφωση.

Όλες οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση, πρέπει να δεσμεύονται μέχρι την αξιολόγησή τους.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Εάν, προϊόντα που έχουν αποδεσμευτεί στη συνέχεια βρεθούν ως μη συμμορφούμενα, ο οργανισμός πρέπει να ενημερώσει τα ενδιαφερόμενα μέρη και να προχωρήσει σε απόσυρση (βλ. 7.10.4).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Ο όρος «απόσυρση» περιλαμβάνει την ανάκληση

Οι έλεγχοι και οι σχετικές αποφάσεις και η εξουσιοδότηση για το χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων πρέπει να τεκμηριώνονται.

7.10.3.2 Αξιολόγηση για την αποδέσμευση

Κάθε παρτίδα προϊόντος που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση, μπορεί να αποδεσμευτεί ως ασφαλής, μόνο όταν ικανοποιείται ένα από τα παρακάτω κριτήρια:

α) άλλα στοιχεία, πέραν του συστήματος παρακολούθησης, υποδηλώνουν ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου υπήρξαν αποτελεσματικά

β) υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το συνδυαστικό αποτέλεσμα των προληπτικών μέτρων ελέγχου επιτυγχάνει στο συγκεκριμένο προϊόν, τη μείωση του κινδύνου στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα, σύμφωνα με το 7.4.2

γ) τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας, αναλύσεων και/ή άλλων ενεργειών επαλήθευσης αποδεικνύουν ότι η παρτίδα προϊόντος που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί, ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του(ων) σχετικού(ων) κινδύνου(ων).

7.10.3.3 Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων

Ο οργανισμός πρέπει να χειρίζεται την παρτίδα προϊόντος, η οποία δεν αποδεσμεύεται ως ασφαλής, σύμφωνα με το 7.10.3.2, με ένα από τους παρακάτω τρόπους:

α) επανακατεργασία ή περαιτέρω κατεργασία εντός ή εκτός του οργανισμού, ώστε να διασφαλίζεται η εξάλειψη του κινδύνου ή η μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα

β) καταστροφή και/ή διάθεση στα απόβλητα.

7.10.4 Απόσυρση

Για τη διευκόλυνση της πλήρους και έγκαιρης απόσυρσης των παρτίδων τελικών προϊόντων, που μετά την αποδέσμευσή τους αναγνωρίστηκαν ως μη ασφαλείς

α) η ανώτατη διοίκηση πρέπει να ορίζει προσωπικό με αρμοδιότητα για την ανάληψη της απόσυρσης και προσωπικό υπεύθυνο για την υλοποίησή της και

β) ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει και να διατηρεί μια τεκμηριωμένη διαδικασία για

1) την κοινοποίηση στα ενδιαφερόμενα μέρη (π.χ. αρμόδιες αρχές, πελάτες και/ή καταναλωτές)

2) το χειρισμό των αποσυρόμενων προϊόντων, καθώς και των σχετικών μη αποδεσμευμένων παρτίδων προϊόντος και

3) την ακολουθία των ενεργειών που πρόκειται να ληφθούν.

Τα αποσυρόμενα προϊόντα πρέπει να δεσμεύονται μέχρι να καταστραφούν ή να χρησιμοποιηθούν διαφορετικά από την αρχικώς προβλεπόμενη χρήση ή να αξιολογηθούν ως ασφαλή για την προβλεπόμενη (ή άλλη) χρήση ή να υποβληθούν σε επανακατεργασία ώστε να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα είναι πλέον ασφαλή.

Τα αίτια, η έκταση και τα αποτελέσματα της απόσυρσης πρέπει να καταγράφονται και η σχετική πληροφόρηση πρέπει να περιλαμβάνεται στα εισερχόμενα της ανασκόπησης από τη διοίκηση (βλ. 5.8.2).

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Ο οργανισμός πρέπει να επικυρώνει την αποτελεσματικότητα του προγράμματος απόσυρσης με τη χρήση κατάλληλων τεχνικών (π.χ. εικονική απόσυρση ή άσκηση απόσυρσης) και οι σχετικές ενέργειες πρέπει να καταγράφονται.

8 Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ

8.1 Γενικά

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να σχεδιάζει και να εφαρμόζει τις διεργασίες που απαιτούνται για την επικύρωση των προληπτικών μέτρων ελέγχου και/ή του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου και την επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ.

8.2 Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου, που περιλαμβάνονται στα προαπαιτούμενα προγράμματα και στο σχέδιο HACCP και μετά από κάθε αλλαγή σε αυτά (βλ. 8.5.2), ο οργανισμός πρέπει να επικυρώνει (βλ. 3.15) ότι:

α) τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου και

β) τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται, ως συνδυαστικό αποτέλεσμα, ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται τελικά προϊόντα με τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων.

Εάν τα αποτελέσματα της επικύρωσης καταδεικνύουν ότι οι ως άνω προϋποθέσεις ή έστω μία από αυτές δεν επιβεβαιώνεται, το προληπτικό μέτρο ελέγχου ή ο συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου πρέπει να τροποποιείται και να επαναξιολογείται (βλ. 7.4.4).

Οι τροποποιήσεις μπορεί να περιλαμβάνουν αλλαγές στα προληπτικά μέτρα ελέγχου (π.χ. παραμέτρους διεργασιών, ένταση εφαρμογής και/ή συνδυασμός τους) και/ή αλλαγές στις πρώτες ύλες, στις τεχνολογίες παραγωγής, στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, στις μεθόδους διανομής και/ή στην προβλεπόμενη χρήση του τελικού προϊόντος.

8.3 Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης

Ο οργανισμός πρέπει να αποδεικνύει ότι οι προβλεπόμενοι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης και οι εξοπλισμοί είναι κατάλληλοι για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας της παρακολούθησης και μέτρησης.

Όπου είναι απαραίτητη η διασφάλιση έγκυρων αποτελεσμάτων, ο εξοπλισμός μετρήσεων και οι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης πρέπει:

α) να διακριβώνονται ή να επαληθεύονται σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα ή, πριν τη χρήση, έναντι προτύπων μέτρησης με ιχνηλασιμότητα σε διεθνή ή εθνικά πρότυπα μετρήσεων. Στις περιπτώσεις όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα, η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση ή την επαλήθευση πρέπει να καταγράφεται

β) να ρυθμίζονται ή να επαναρρυθμίζονται, όταν απαιτείται

γ) να αναγνωρίζεται η κατάσταση διακρίβωσής τους

δ) να προστατεύονται από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν μη έγκυρα τα αποτελέσματα της μέτρησης

ε) να προστατεύονται από φθορές και υποβάθμιση

Τα αρχεία των αποτελεσμάτων της διακρίβωσης και επαλήθευσης πρέπει να διατηρούνται.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Επί πλέον, όταν διαπιστώνεται ότι εξοπλισμός ή η διεργασία δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις, ο οργανισμός πρέπει να αξιολογεί την εγκυρότητα των αποτελεσμάτων των μετρήσεων που έχουν διενεργηθεί. Ο οργανισμός πρέπει να προβαίνει στις απαραίτητες ενέργειες, τόσο για τον μη συμμορφούμενο εξοπλισμό, όσο και για τα σχετικά προϊόντα. Τα αρχεία της αξιολόγησης και των επακόλουθων ενεργειών πρέπει να διατηρούνται.

Όταν για την παρακολούθηση και μέτρηση καθορισμένων απαιτήσεων χρησιμοποιείται λογισμικό, πρέπει να επιβεβαιώνεται η ικανότητα του λογισμικού για την προβλεπόμενη εφαρμογή. Η επιβεβαίωση πρέπει να γίνεται πριν την αρχική χρήση και να επαναβεβαιώνεται, όταν απαιτείται.

8.4 Επαλήθευση του ΣΔΑΤ

8.4.1 Εσωτερικές επιθεωρήσεις

Ο οργανισμός πρέπει να διεξάγει εσωτερικές επιθεωρήσεις σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα, προκειμένου να επιβεβαιώνει ότι το ΣΔΑΤ:

α) βρίσκεται σε συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα, με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ που έχουν καθιερωθεί από τον οργανισμό και με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προτύπου και

β) εφαρμόζεται αποτελεσματικά και επικαιροποιείται.

Το πρόγραμμα επιθεωρήσεων πρέπει να σχεδιάζεται, λαμβάνοντας υπόψη την κατάσταση και τη σπουδαιότητα των διεργασιών και των τομέων που πρόκειται να επιθεωρηθούν, καθώς και τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων (βλ. 8.5.2 και 5.8.2). Τα κριτήρια, το πεδίο εφαρμογής, η συχνότητα και οι μέθοδοι των επιθεωρήσεων πρέπει να καθορίζονται. Η επιλογή των επιθεωρητών και η διεξαγωγή των επιθεωρήσεων πρέπει να διασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της επιθεώρησης. Οι επιθεωρητές δεν πρέπει να επιθεωρούν το δικό τους έργο.

Οι ευθύνες και οι απαιτήσεις για το σχεδιασμό και τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων, καθώς και για την αναφορά των αποτελεσμάτων και τη διατήρηση των αρχείων, πρέπει να καθορίζονται με τεκμηριωμένη διαδικασία.

Ο υπεύθυνος του υπό επιθεώρηση τομέα πρέπει να διασφαλίζει ότι λαμβάνονται χωρίς καθυστέρηση τα αναγκαία μέτρα για την άρση των μη συμμορφώσεων και των αιτιών τους. Πρέπει να λαμβάνονται ενέργειες παρακολούθησης της υλοποίησης των ενεργειών που αποφασίστηκαν και να αναφέρονται τα αποτελέσματα της επαλήθευσης.

8.4.2 Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει με συστηματικό τρόπο να αξιολογεί τα αποτελέσματα της προβλεπόμενης επαλήθευσης των στοιχείων του ΣΔΑΤ (βλ. 7.8)

Εάν η επαλήθευση δεν καταδεικνύει συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα, ο οργανισμός πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την επίτευξη της απαιτούμενης συμμόρφωσης. Τα μέτρα πρέπει να περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, την ανασκόπηση των παρακάτω στοιχείων:

α) υφιστάμενες διαδικασίες και δίαυλοι επικοινωνίας (βλ. 5.6 και 7.7)

β) αποτελέσματα της ανάλυσης κινδύνων (βλ. 7.4), προαπαιτούμενα προγράμματα (βλ. 7.5) και σχέδιο HACCP (βλ. 7.6.1)

γ) προαπαιτούμενα (βλ. 7.2) και

δ) αποτελεσματικότητα της διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού και των δραστηριοτήτων κατάρτισης (6.2).

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

8.4.3 Ανάλυση αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ

Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει να αναλύει τα αποτελέσματα της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων (βλ. 8.4.1) και των εξωτερικών επιθεωρήσεων. Η ανάλυση αυτή πρέπει να γίνεται ώστε:

α) να επιβεβαιώνεται ότι η συνολική επίδοση του συστήματος ικανοποιεί τα προβλεπόμενα και τις καθορισμένες απαιτήσεις του ΣΔΑΤ

β) να εντοπίζονται οι ανάγκες για την επικαιροποίηση ή βελτίωση του ΣΔΑΤ

γ) να εντοπίζονται οι τάσεις για αύξηση του ποσοστού των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων

δ) να παρέχεται πληροφόρηση για την υφιστάμενη κατάσταση και τη σπουδαιότητα των τομέων προς επιθεώρηση, ώστε να σχεδιάζεται κατάλληλα το πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων και

ε) να τεκμηριώνεται η αποτελεσματικότητα των λαμβανομένων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών.

Τα αποτελέσματα της ανάλυσης και οι επακόλουθες ενέργειες πρέπει να καταγράφονται και να παρουσιάζονται με την κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση από τη διοίκηση (βλ. 5.8.2).Τα αποτελέσματα της ανάλυσης πρέπει να αποτελούν εισερχόμενα δεδομένα στην επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ (βλ. 8.5.2).

8.5 Βελτίωση

8.5.1 Συνεχής βελτίωση

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι ο οργανισμός βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, χρησιμοποιώντας την επικοινωνία (βλ. 5.6), την ανασκόπηση από τη διοίκηση (βλ. 5.8), τις εσωτερικές επιθεωρήσεις (βλ. 8.4.1), την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης (βλ. 8.4.2), την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ (βλ. 8.4.3), την επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων (βλ. 8.2), τις διορθωτικές ενέργειες (βλ. 7.10.2) και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ (βλ. 8.5.2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ – Το ISO 9001 περιλαμβάνει τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας των συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας. Το ISO 9004 δίνει οδηγίες για τη συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας και της αποδοτικότητας των συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας, πέραν των απαιτήσεων του ISO 9001.

8.5.2 Επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ

Η ανώτατη διοίκηση πρέπει να διασφαλίζει ότι το ΣΔΑΤ επικαιροποιείται συνεχώς.

Για την επίτευξη της επικαιροποίησης, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων πρέπει περιοδικά να αξιολογεί το ΣΔΑΤ. Στη συνέχεια, η ομάδα πρέπει να αξιολογεί την αναγκαιότητα ανασκόπησης της ανάλυσης κινδύνων (βλ. 7.4), των καθιερωμένων προαπαιτούμενων προγραμμάτων (βλ. 7.5) και του σχεδίου HACCP (βλ. 7.6.1).

Η αξιολόγηση και η επικαιροποίηση πρέπει να βασίζεται:

α) στα δεδομένα από την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία του 5.6

β) στις άλλες πληροφορίες αναφορικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ

γ) στα εξερχόμενα της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ(βλ. 8.4.3) και

δ) στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση (βλ. 5.8.3)

Οι δραστηριότητες επικαιροποίησης πρέπει να καταγράφονται και να παρουσιάζονται, με την κατάλληλη μορφή, στην ανασκόπηση από τη διοίκηση (βλ. 5.8.2).

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Παράρτημα Α
(ενημερωτικό)

Αντιστοίχιση ISO 22000:2005 και ISO 9001:2000

Πίνακας Α.1 – Αντιστοιχία μεταξύ των κεφαλαίων του ISO 22000:2005 και ISO 9001:2000

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
Εισαγωγή		**Εισαγωγή** 0.1 Γενικά 0.2 Προσέγγιση διαδικασίας 0.3 Σχέση με το ISO 9004 0.4 Συμβατότητα με άλλα συστήματα διαχείρισης	
Αντικείμενο	**1**	**1** **Αντικείμενο** 1.1 Γενικά 1.2 Εφαρμογή	
Τυποποιητικές παραπομπές	**2**	**2**	**Τυποποιητικές παραπομπές**
Όροι και ορισμοί	**3**	**3**	**Όροι και ορισμοί**
Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	**4**	**4**	**Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας**
Γενικές απαιτήσεις συστήματος	4.1	4.1	Γενικές απαιτήσεις
Απαιτήσεις τεκμηρίωσης Γενικά Έλεγχος εγγράφων Έλεγχος αρχείων	4.2 4.2.1 4.2.2 4.2.2	4.2 4.2.1 4.2.3 4.2.4	Απαιτήσεις για την τεκμηρίωση Γενικά Έλεγχος εγγράφων Έλεγχος αρχείων
Ευθύνη της διοίκησης	5	5	**Ευθύνη της διοίκησης**
Δέσμευση της διοίκησης	5.1	5.1	Δέσμευση της διοίκησης
Πολιτική ασφάλειας τροφίμων	5.2	5.3	Πολιτική για την ποιότητα
Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ	5.3	5.4.2	Σχεδίαση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας
Υπευθυνότητα και αρμοδιότητες	5.4	5.5.1	Ευθύνες, αρμοδιότητες και επικοινωνία
Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων	5.5	5.5.2	Εκπρόσωπος της διοίκησης
Επικοινωνία	5.6	5.5	Ευθύνες, αρμοδιότητες και επικοινωνία
Εξωτερική επικοινωνία	5.6.1	7.2.1	Προσδιορισμός των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν
		7.2.3	Επικοινωνία με τους πελάτες
Εσωτερική επικοινωνία	5.6.2	5.5.3	Εσωτερική επικοινωνία
		7.3.7	Έλεγχος των αλλαγών στο σχεδιασμό και στην ανάπτυξη
Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης	5.7	5.2	Εστίαση στον πελάτη
		8.5.3	Προληπτικές ενέργειες
Ανασκόπηση από τη διοίκηση	5.8	5.6	Ανασκόπηση από τη Διοίκηση
Γενικά	5.8.1	5.6.1	Γενικά
Εισερχόμενα στην ανασκόπηση	5.8.2	5.6.2	Εισερχόμενα στην ανασκόπηση
Αποτελέσματα της ανασκόπησης	5.8.3	5.6.3	Εξερχόμενα από την ανασκόπηση
Διαχείριση πόρων	**6**	**6**	**Διαχείριση πόρων**
Διάθεση πόρων	6.1	6.1	Διάθεση πόρων
Ανθρώπινο δυναμικό Γενικά Επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση	6.2 6.2.1 6.2.2	6.2 6.2.1 6.2.2	Ανθρώπινοι πόροι Γενικά Ικανότητα, ενημέρωση και εκπαίδευση
Υποδομή	6.3	6.3	Υποδομή
Περιβάλλον εργασίας	6.4	6.4	Περιβάλλον εργασίας
Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων	**7**	**7**	**Υλοποίηση προϊόντος**
Γενικά	7.1	7.1	Σχεδίαση της υλοποίησης προϊόντων
Προαπαιτούμενα	7.2	6.3	Υποδομή
	7.2.1	6.4	Περιβάλλον εργασίας
	7.2.2	7.5.1	Έλεγχος της παραγωγής και της παροχής υπηρεσιών
	7.2.3	8.5.3	Προληπτικές ενέργειες

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
		7.5.5	Διατήρηση του προϊόντος
Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων	7.3	7.3	Σχεδιασμός και ανάπτυξη
Γενικά	7.3.1		
Ομάδα ασφάλειας τροφίμων	7.3.2		
Χαρακτηριστικά προϊόντων	7.3.3	7.4.2	Πληροφορίες αγορών
Προβλεπόμενη χρήση	7.3.4	7.2.1	Προσδιορισμός απαιτήσεων σχετικών με το προϊόν
Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα	7.3.5	7.2.1	Προσδιορισμός απαιτήσεων σχετικών με το προϊόν
Ανάλυση κινδύνων Γενικά Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων Αξιολόγηση των κινδύνων Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων	7.4 7.4.1 7.4.2 7.4.3 7.4.4	7.3.1	Προγραμματισμός σχεδιασμού και ανάπτυξης
Καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων	7.5	7.3.2	Δεδομένα του σχεδιασμού και ανάπτυξης
Καθιέρωση του σχεδίου HACCP Σχέδιο HACCP Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs) Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCPs Σύστημα παρακολούθησης των CCPs Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια	7.6 7.6.1 7.6.2 7.6.3 7.6.4 7.6.5	7.3.3 7.5.1 8.2.3 8.3	Αποτελέσματα του σχεδιασμού και ανάπτυξης Έλεγχος της παραγωγής και της παροχής υπηρεσιών Παρακολούθηση και μέτρηση διεργασιών Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος
Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης	7.7	4.2.3	Έλεγχος εγγράφων
Σχεδιασμός της επαλήθευσης	7.8	7.3.5	Επαλήθευση του σχεδιασμού και ανάπτυξης
Σύστημα ιχνηλασιμότητας	7.9	7.5.3	Απόδοση ταυτότητας και ιχνηλασιμότητα
Έλεγχος μη συμμορφώσεων Διορθώσεις Διορθωτικές ενέργειες Χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων Απόσυρση	7.10 7.10.1 7.10.2 7.10.3 7.10.4	8.3 8.3 8.5.2 8.3 8.3	Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος Διορθωτικές ενέργειες Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος
Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ	**8**	**8**	**Μέτρηση, ανάλυση και βελτίωση**
Γενικά	8.1	8.1	Γενικά
Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων	8.2	8.4 7.3.6 7.5.2	Ανάλυση δεδομένων Επικύρωση του σχεδιασμού και ανάπτυξης Επικύρωση διεργασιών παραγωγής και παροχής υπηρεσιών
Έλεγχος της παρακολούθησης και μέτρησης	8.3	7.6	Έλεγχος των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης
Επαλήθευση του ΣΔΑΤ Εσωτερικές επιθεωρήσεις Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης Ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ	8.4 8.4.1 8.4.2 8.4.3	8.2 8.2.2 7.3.4 8.4	Παρακολούθηση και μέτρηση Εσωτερική επιθεώρηση Ανασκόπηση του σχεδιασμού και ανάπτυξης Ανάλυση δεδομένων
Βελτίωση Συνεχής βελτίωση Επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ	8.5 8.5.1 8.5.2	8.5 8.5.1 7.3.4	Βελτίωση Συνεχής βελτίωση Επικύρωση του σχεδιασμού και ανάπτυξης

ΕΣΥΤΕ ΕΛΟΤ - ΑΡ. ΠΡΩΤ. 3195/2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΜΕΛΙΣΗ "ΜΑΥΡΟΧΑΔΗΣ ΑΕ"

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Πίνακας Α.2 – Αντιστοιχία μεταξύ των κεφαλαίων του ISO 22000:2005 και ISO 9001:2000

ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
Εισαγωγή			**Εισαγωγή**
Γενικότητες	0.1		
Προσέγγιση ως διεργασία	0.2		
Σχέση με το ISO 9004	0.3		
Συμβατότητα με άλλα συστήματα διαχείρισης	0.4		
Αντικείμενο	**1**	**1**	**Αντικείμενο**
Γενικότητες	1.1		
Εφαρμογή	1.2		
Τυποποιητική παραπομπή	**2**	**2**	**Τυποποιητική παραπομπή**
Όροι και ορισμοί	**3**	**3**	**Ορισμοί**
Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας (ΣΔΠ)	**4**	**4**	**Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων**
Γενικές απαιτήσεις	4.1	4.1	Γενικές απαιτήσεις
Απαιτήσεις για την τεκμηρίωση	4.2	4.2	Απαιτήσεις τεκμηρίωσης
Γενικότητες	4.2.1	4.2.1	Γενικά
Εγχειρίδιο για την ποιότητα	4.2.2		
Έλεγχος εγγράφων	4.2.3	4.2.2	Έλεγχος εγγράφων
		7.7	Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης
Έλεγχος αρχείων	4.2.4	4.2.3	Έλεγχος αρχείων
Ευθύνη της Διοίκησης	**5**	**5**	**Ευθύνη της διοίκησης**
Δέσμευση της Διοίκησης	5.1	5.1	Δέσμευση της Διοίκησης
Εστίαση στον πελάτη	5.2	5.7	Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης
Πολιτική για την ποιότητα	5.3	5.2	Πολιτική ασφάλειας τροφίμων
Σχεδίαση	5.4		
Αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα	5.4.1		
Σχεδίαση του ΣΔΠ	5.4.2	5.3	Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ
		8.5.2	Επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
Ευθύνες, αρμοδιότητες και επικοινωνία	5.5	5.6	Επικοινωνία
Ευθύνες και αρμοδιότητες	5.5.1	5.4	Ευθύνες και αρμοδιότητες
Εκπρόσωπος της Διοίκησης	5.5.2	5.5	Συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων
Εσωτερική επικοινωνία	5.5.3	5.6.2	Εσωτερική επικοινωνία
Ανασκόπηση από τη Διοίκηση	5.6	5.8	Ανασκόπηση από τη διοίκηση
Γενικότητες	5.6.1	5.8.1	Γενικά
Εισερχόμενα στην ανασκόπηση	5.6.2	5.8.2	Εισερχόμενα στην ανασκόπηση
Εξερχόμενα από την ανασκόπηση	5.6.3	5.8.3	Αποτελέσματα της ανασκόπησης

ΕΞΑΠΛΕΛΟΤ - Αρ. παραγγελίας 3195 - 2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΠΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Διαχείριση πόρων	**6**	**6**	**Διαχείριση πόρων**
Διάθεση πόρων	6.1	6.1	Διάθεση πόρων
Ανθρώπινοι πόροι	6.2	6.2	Ανθρώπινο δυναμικό
Γενικότητες	6.2.1	6.2.1	Γενικά
Ικανότητα, ενημέρωση και εκπαίδευση	6.2.2	6.2.2	Επαγγελματική επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση
Υποδομή	6.3	6.3	Υποδομή
		7.2	Προαπαιτούμενα
Περιβάλλον εργασίας	6.4	6.4	Περιβάλλον εργασίας
		7.2	Προαπαιτούμενα
Υλοποίηση του προϊόντος	**7**	**7**	**Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων**
Σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος	7.1	7.1	Γενικά
Διεργασίες που σχετίζονται με τους πελάτες	7.2		
Προσδιορισμός των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν	7.2.1	7.3.4	Προβλεπόμενη χρήση
		7.3.5	Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα
		5.6.1	Εξωτερική επικοινωνία
Ανασκόπηση των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν	7.2.2		
Επικοινωνία με τους πελάτες	7.2.3	5.6.1	Εξωτερική επικοινωνία
Σχεδιασμός και ανάπτυξη	7.3	7.3	Προκαταρκτικά βήματα για την ανάλυση κινδύνων
Προγραμματισμός του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.1	7.4	Ανάλυση κινδύνων
Δεδομένα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.2	7.5	Καθιέρωση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων
Αποτελέσματα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.3	7.6	Καθιέρωση του σχεδίου HACCP
Ανασκόπηση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.4	8.4.2	Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης
		8.5.2	Επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
Επαλήθευση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.5	7.8	Σχεδιασμός της επαλήθευσης
Επικύρωση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης	7.3.6	8.2	Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου
Έλεγχος των αλλαγών στο σχεδιασμό και στην ανάπτυξη	7.3.7	5.6.2	Εσωτερική επικοινωνία
Αγορές	7.4		
Διεργασία αγορών	7.4.1		
Πληροφορίες αγορών	7.4.2	7.3.3	Χαρακτηριστικά προϊόντων
Επαλήθευση του προϊόντος που αγοράζεται	7.4.3		
Παραγωγή και παροχή υπηρεσιών	7.5		

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. παραγγελίας 6195 - 2016-12-07
ΠΡΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΠΟΜΕΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Έλεγχος της παραγωγής και της παροχής υπηρεσιών	7.5.1	7.2	Προαπαιτούμενα
		7.6.1	Σχέδιο HACCP
Επικύρωση διεργασιών παραγωγής και παροχής υπηρεσιών	7.5.2	8.2	Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου
Απόδοση ταυτότητας και ιχνηλασιμότητα	7.5.3	7.9	Σύστημα ιχνηλασιμότητας
Ιδιοκτησία του πελάτη	7.5.4		
Διατήρηση του προϊόντος	7.5.5	7.2	Προαπαιτούμενα
Έλεγχος των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης	7.6	8.3	Έλεγχος της παρακολούθησης και μέτρησης
Μέτρηση, ανάλυση και βελτίωση	**8**	**8**	**Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ**
Γενικότητες	8.1	8.1	Γενικά
Παρακολούθηση και μέτρηση	8.2	8.4	Επαλήθευση του ΣΔΑΤ
Ικανοποίηση των πελατών	8.2.1		
Εσωτερική επιθεώρηση	8.2.2	8.4.1	Εσωτερικές επιθεωρήσεις
Παρακολούθηση και μέτρηση διεργασιών	8.2.3	7.6.4	Σύστημα παρακολούθησης των CCPs
		8.4.2	Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης
Παρακολούθηση και μέτρηση του προϊόντος	8.2.4		
Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος	8.3	7.6.5	Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια
Ανάλυση δεδομένων	8.4	8.2	Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου
		8.4.3	Ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ
Βελτίωση	8.5	8.5	Βελτίωση
Διαρκής βελτίωση	8.5.1	8.5.1	Συνεχής βελτίωση
Διορθωτικές ενέργειες	8.5.2	7.10.2	Διορθωτικές ενέργειες
Προληπτικές ενέργειες	8.5.3	5.7	Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης
		7.2	Προαπαιτούμενα

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. παραγγελίας 3195 - 2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε.

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Παράρτημα Β
(πληροφοριακό)
Αντιστοιχία μεταξύ HACCP και ISO 22000:2005

Πίνακας Β.1 – Αντιστοίχιση των αρχών και των βημάτων εφαρμογής HACCP με τα κεφάλαια του ISO 22000:2005

Αρχές HACCP	Βήματα εφαρμογής HACCP*		ISO 22000:2005	
	Συγκρότηση της ομάδας HACCP	Βήμα 1	7.3.2	Ομάδα ασφάλειας τροφίμων
	Περιγραφή του προϊόντος	Βήμα 2	7.3.3 7.3.5.2	Χαρακτηριστικά προϊόντων Περιγραφή των προληπτικών μέτρων ελέγχου
	Προσδιορισμός της προβλεπόμενης χρήσης	Βήμα 3	7.3.4	Προβλεπόμενη χρήση
	Εκπόνηση του διαγράμματος ροής Επιτόπια επαλήθευση του διαγράμματος ροής	Βήμα 4 Βήμα 5	7.3.5.1	Διαγράμματα ροής
Αρχή 1 Διεξαγωγή ανάλυσης κινδύνων	Καταγραφή όλων των πιθανών κινδύνων	Βήμα 6	7.4	Ανάλυση κινδύνων
	Διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων		7.4.2 7.4.3	Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδων κινδύνου Αξιολόγηση των κινδύνων
	Εγκατάσταση των προληπτικών μέτρων ελέγχου		7.4.4	Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου
Αρχή 2 Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs)	Προσδιορισμός των CCPs	Βήμα 7	7.6.2	Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου
Αρχή 3 Θέσπιση των κρίσιμων ορίων	Θέσπιση των κρίσιμων ορίων για κάθε CCP	Βήμα 8	7.6.3	Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου
Αρχή 4 Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης για κάθε CCP	Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης για κάθε CCP	Βήμα 9	7.6.4	Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου
Αρχή 5 Καθορισμός των διορθωτικών ενεργειών που εφαρμόζονται όταν η παρακολούθηση δείξει ότι σε ένα συγκεκριμένο CCP υπάρχει απώλεια ελέγχου	Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών	Βήμα 10	7.6.5	Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια
Αρχή 6 Καθορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης για να επιβεβαιώνεται ότι το σύστημα HACC Ρλειτουργεί αποτελεσματικά	Καθορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης	Βήμα 11	7.8	Σχεδιασμός της επαλήθευσης

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Αρχή 7 Τήρηση τεκμηρίωσης με όλες τις διαδικασίες και τα αρχεία που αποδεικνύουν την εφαρμογή των αρχών HACCP	Τήρηση εγγράφων και αρχείων	Βήμα 12	4.2 7.7	Απαιτήσεις τεκμηρίωσης Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης
* Από τη βιβλιογραφική παραπομπή [11]				

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. παραγγελίας 3195_2016-12-01
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Παράρτημα Γ
(πληροφοριακό)

Παραδείγματα Codex για προληπτικά μέτρα ελέγχου συμπεριλαμβανομένων προαπαιτούμενων και καθοδήγησης για την επιλογή και χρήση τους

Γ1 Κώδικες και κατευθυντήριες οδηγίες[1)]

Γ.1.1 Γενικά

CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003) Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene; incorporates Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application

Guidelines for the Validation of Food Hygiene Control Measures[2)]

Principles for the Application of Traceability/Product Tracing with respect to Food Inspection and Certification[2)]

Commodity Specific Codes and Guidelines

Γ.1.2 Ζωοτροφές

CAC/RCP 45-1997 Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B_1 in Raw Materials and Supplemental Feeding stuffs for Milk Producing Animals

CAC/RCP 54-2004, Code of Practice for Good Animal Feeding

Γ.1.3 Τρόφιμα για ειδικές χρήσεις

CAC/RCP 21-1979. Code of Hygienic Practice for Foods For Infants and Children[3)]

CAC/GL 08-1991, Guidelines on Formulated Supplementary Foods for Older Infants and Young Children

Γ.1.4 Τρόφιμα ειδικής επεξεργασίας

CAC/RCP 8-1976 (Rev.2-1983), Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods

CAC/RCP 23-1979 (Rev.2-1993), Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods

CAC/RCP 46-1999, Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life

ΕΥΠΕΛΟΤ Αρ. παραγγελίας 3195_2016-12-07 ΤΠΟΦΟΛΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΠΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Γ.1.5 Συστατικά τροφίμων

CAC/RCP 42 – 1995, Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants

Γ.1.6 Φρούτα και λαχανικά

CAC/RCP 22-1979, Code of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)

CAC/RCP 2-1969, Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products

CAC/RCP 3-1969, Code of Hygienic Practice for Dried Fruit

CAC/RCP 4-1971, Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut

CAC/RCP 5-1971, Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables, including Edible Fungi

CAC/RCP 6-1972, Code of Hygienic Practice for Tree Nuts

CAC/RCP 53-2003, Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables

Γ.1.7 Κρέας και προϊόντα κρέατος

CAC/RCP 41-1993, Code for Ante-mortem and Post-mortem Inspection of Slaughter Animals and for Ante-mortem and Post-mortem Judgement of Slaughter Animals and Meat

CAC/RCP 32-1983, Code of Practice for the Production, Storage and Composition of Mechanically Separated Meat and Poultry for Further Processing

CAC/RCP 29-1983, Rev. 1 (1993), Code of Hygienic Practice for Game

CAC/RCP 30-1983, Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs

CAC/RCP 11-1976, Rev. 1 (1993), Code of Hygienic Practice for Fresh Meat

CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985), Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products

CAC/RCP 14-1976, Code of Hygienic Practice for Poultry Processing

CAC/GL 52-2003, General Principles of Meat Hygiene

Code of Hygienic Practice for Meat[2)]

Γ.1.8 Γάλα και προϊόντα γάλακτος

CAC/RCP 57-2004, Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products

Revision of the Guidelines for the Establishment of a Regulatory Programme for the Control of Veterinary Drug Residues in Food Prevention and Control of Drug Residues in Milk and Milk Products (including milk and milk products)[2)]

Γ.1.9 Αυγά και προϊόντα τους

CAC/RCP 15-1976, Code of Hygienic Practice for Egg Products (amended 1978, 1985)

Revision of the Code of Hygienic Practice for Egg Products[2)]

ΕΓΥΚΕΛΟΤ - ΑΡ. ΠΡΑΚΥΕΑΠΣ 3195 - 2016-12-07 ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Γ.1.10 Ψάρια και προϊόντα τους

CAC/RCP 37-1989, Code of Practice for Cephalopods

CAC/RCP 35-1985, Code of Practice for Frozen Battered and/or Breaded Fishery products

CAC/RCP 28-1983, Code of Practice for Crabs

CAC/RCP 24-1979, Code of Practice for Lobsters

CAC/RCP 25-1979, Code of Practice for Smoked Fish

CAC/RCP 26-1979, Code of Practice for Salted Fish

CAC/RCP 17-1978, Code of Practice for Shrimps or Prawns

CAC/RCP 18-1978, Code of Hygienic Practice for Molluscan Shellfish

Code of Practice for Fish and Fishery Products (acquaculture)[2)]

Γ.1.11 Νερά

CAC/RCP 33-1985, Code of Hygienic Practice for the Collection, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters

CAC/RCP 48-2001, Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)

Γ.1.12 Μεταφορά

CAC/RCP 47-2001, Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food

CAC/RCP 36 – 1987 (Rev. 1-1999), Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk

CAC/RCP 44-1995, Code of Practice for Packaging and Transport of Tropical Fresh Fruit and Vegetables

Γ.1.13 Λιανική πώληση

CAC/RCP 43-1997, Rev.1-2001, Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Regional Code – Latin America and the Caribbean)

CAC/RCP 39-1993, Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering

CAC/GL-22 –1997 Rev.1-1999), Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa

Γ.2 Κώδικες για ειδικούς κινδύνους και κατευθυντήριες οδηγίες[1)]

CAC/RCP 38-1993, Code of Practice for Control of the Use of Veterinary Drugs

CAC/RCP 50-2003, Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages

CAC/RCP 51-2003, Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes

CAC/RCP 55-2004, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts

CAC/RCP 56-2004, Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

ΕΣΚΙΝ/ΕΛΟΤ – Αρ. παραγγελίας 3195 – 2016-12-07 ΠΡΟΣΟΛΟΣΙΕΣ – ΔΙΑΠΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Guidelines for the Control of *Listeria monocytogenes* in Foods[2)]

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination in Canned Foods[2)]

Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance[2)]

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Treenuts[2)]

Γ.3 Κώδικες για ειδικά μέτρα ελέγχου και κατευθυντήριες οδηγίες

CAC/RCP 19-1979 (Rev. 1-1983), Code of Practice for the Operation of Irradiation Facilities Used for the Treatment of Foods

CAC/RCP 40-1993, Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-acid Foods

CAC/RCP 49-2001, Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals

CAC/GL 13-1991, Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System

CAC/STAN 106-1983 (Rev.1-2003), General Standard for Irradiated Foods

[1)] Αυτά τα έγγραφα καθώς και τις αναθεωρήσεις τους μπορεί να αναζητηθούν στην ιστοσελίδα του Codex Alimentarius: http://www.codexalimentarius.net.

[2)] Υπό έκδοση

[3)] Υπό αναθεώρηση

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - Αρ. παραγγελίας 3195-2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο

Βιβλιογραφία

[1] ISO 9001:2000 Quality management systems – Requirements

[2] ISO 9004:2000 Quality management systems – Guidelines for performance improvements

[3] ISO 10012:2003, Measurement management systems – Requirements for measurement processes and measuring equipment

[4] ISO 14159:2002, Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

[5] ISO 15161:2001, Guidance on the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry

[6] ISO 19011:2002, Guidelines on quality and/or environmental management systems auditing

[7] ISO/TS 22004:2005, Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005

[8] ISO 22005:-[1)], Traceability in the feed and food chain – General principles and guidance for system design and development

[9] ISO/IEC Guide 51:1999, Safety aspects –Guidelines for their inclusion in standards

[10] ISO/IEC Guide 62:1996, General requirements for bodies operating assessment and certification/registration of quality systems Safety aspects –Guidelines for their inclusion in standards

[11] Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations – World Health Organization. Rome, 2001

[12] Reference websites: http://www.codexalimentarius.net

[1)] Υπό έκδοση

ΕΣΥΠ/ΕΛΟΤ - ΑΡ. ΠΡΟΫΛΕΙΑΣ 319/2016-12-07
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΕΣ - ΔΙΑΝΟΜΕΣ - "ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε."

Άδεια μιας χρήσης. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή όλου ή μέρος του παρόντος με οποιοδήποτε μέσο, μηχανικό ή ηλεκτρονικό, η μεταπώληση άνευ άδειας και η χρήση σε δίκτυο