

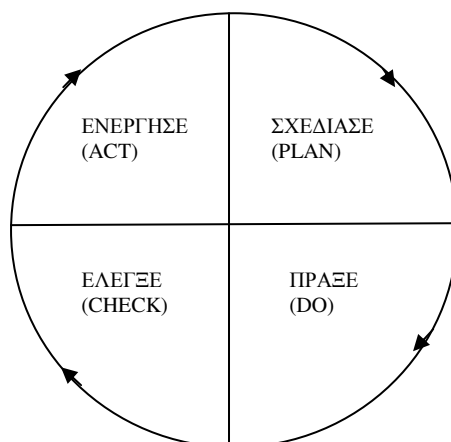
ΠΡΟΤΥΠΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και ειδικότερα τους κανονισμούς ΕΚ 852/2004 και 178/2002, είναι σαφής η υποχρέωση κάθε επιχείρησης που παράγει, εμπορεύεται ή διακινεί τρόφιμα να εφαρμόζει σύστημα HACCP. Σύμφωνα με τις πιο πρόσφατες εξελίξεις, για να πιστοποιηθεί ένα σύστημα HACCP, πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000 για συστήματα διαχείρισης ασφαλείας τροφίμων (ΣΔΑΤ). Σημειώνεται όμως, ότι δεν είναι υποχρεωτικό το σύστημα HACCP να είναι πιστοποιημένο. Γεννάται λοιπόν το ερώτημα, γιατί να πιστοποιηθεί ένα σύστημα HACCP ; Η απάντηση είναι ότι η πιστοποίηση εγγυάται την αποτελεσματική εφαρμογή του προτύπου, η οποία με τη σειρά της βοηθάει την επιχείρηση να κάνει καλύτερη διαχείριση, να προστατεύει την υγεία του καταναλωτή, να είναι καλύτερος συνεργάτης στο ευρύτερο κύκλωμα της εφοδιαστικής αλυσίδας και τελικά να αυξάνει τα κέρδη της. Παρακάτω δίνονται τα βασικότερα οφέλη, από την εφαρμογή HACCP σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 22000 από μια οποιαδήποτε επιχείρηση τροφίμων, περιλαμβανομένων και των επιχειρήσεων που αποθηκεύουν / διακινούν τρόφιμα :

- Το πρότυπο ISO 22000 είναι διεθνές, άρα διευκολύνει τις υπερσυνοριακές συνδιαλλαγές των επιχειρήσεων (τυποποίηση)
- Το πρότυπο ISO 22000 είναι ειδικά σχεδιασμένο, για επιτυχή εφαρμογή σε μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Πράγματι, μια «έξυπνη» εφαρμογή HACCP σύμφωνα με το ISO 22000 προσφέρει πραγματική ευελιξία στη ΜΜΕ.
- Με την εφαρμογή του συστήματος, εφαρμόζονται «αυτόματα» και οι σύγχρονες νομοθετικές απαιτήσεις για τα τρόφιμα, που στις σημερινές μέρες είναι πράγματι «πονοκέφαλος» (π.χ. ιχνηλασιμότητα)
- Αυξάνεται η εμπιστοσύνη της αγοράς προς την επιχείρηση (πελάτες, καταναλωτές, λοιποί συνεργάτες). Πράγματι, το σήμα πιστοποίησης των διεργασιών κατά ISO 22000, εγγυάται ότι η επιχείρηση ακολουθεί σωστές διαδικασίες, όχι μόνο για τις δικές της λειτουργίες, αλλά και ότι ελέγχει τις λειτουργίες της ευρύτερης εφοδιαστικής αλυσίδας που έρχεται σε επαφή (έλεγχοι παραλαβής, έλεγχοι παράδοσης, απαιτήσεις τελικού καταναλωτή κλπ).
- Η επιχείρηση μπορεί να συμμετέχει σε δημοπρασίες, όπου είναι απαραίτητη η προϋπόθεση πιστοποιημένου HACCP (Σχολεία, Νοσοκομεία, Στρατός).

Το πρότυπο ISO 22000 αντικατέστησε το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416. Οι επιθεωρήσεις πιστοποίησης HACCP γίνονται από το 3^ο / 2007 σύμφωνα με το ISO 22000. Οι καινοτομίες του νέου προτύπου συνοψίζονται στα εξής :

- Καθιερώνει την αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα των τροφίμων
- Επιβάλλει ένα περιβάλλον εμπιστοσύνης υγιεινής, με τη καθιέρωση των προαπαιτούμενων (υποδομές) και προαπαιτούμενων προγραμμάτων (διαδικασίες). Η επιτυχής εφαρμογή αυτών μειώνει την αναγκαιότητα για πολλά κρίσιμα σημεία ελέγχου, άρα τελικά προσφέρει εξοικονόμηση.
- Το πρότυπο ακολουθεί τη «διεργασιακή» προσέγγιση του γνωστού προτύπου για τη ποιότητα ISO 9001:2000. Έτσι, αντιμετωπίζει ολόκληρη την επιχείρηση σαν μια (μεγάλη) διεργασία, με τα εισερχόμενά της (inputs) και τα εξερχόμενα της (outputs). Η προσέγγιση αυτή βοηθάει για καλύτερο έλεγχο των προϊόντων.
- Το πρότυπο βασίζεται (όπως και το παλιό) στις 7 αρχές του HACCP :
 1. Ανάλυση κινδύνων
 2. Προσδιορισμός Κρισίων Σημείων Ελέγχου
 3. Καθορισμός κρισίων ορίων
 4. Εγκατάσταση διαδικασιών παρακολούθησης κρισίων σημείων ελέγχου
 5. Εγκατάσταση διορθωτικών ενεργειών
 6. Εγκατάσταση διεργασιών καταγραφής και αρχειοθέτησης HACCP
 7. Επαλήθευση HACCP
- Η φιλοσοφία του προτύπου ISO 22000, όπως και αυτή του ISO 9001:2000, βασίζεται στο διαρκή κύκλο βελτίωσης του Deming. Στο πρότυπο ISO 22000 δίνονται οδηγίες για τη συνεχή βελτίωση:



- Η φιλοσοφία του προτύπου ISO 22000 βασίζεται στη προσέγγιση ολόκληρης της εφοδιαστικής αλυσίδας (από το αγρόκτημα στο τραπέζι), καθώς και στην ένταξη στο σύστημα (έλεγχο) και των έμμεσα εμπλεκομένων (παρασιτοκτόνα, λιπάσματα, ζωοτροφές, φάρμακα, συσκευασίες, βιομηχανικοί εξοπλισμοί). Έτσι, εξασφαλίζεται με το καλύτερο δυνατό τρόπο η ασφάλεια της τροφικής αλυσίδας (υγεία του καταναλωτή)

Το ISO 22000 μπορεί να εφαρμοστεί ανεξάρτητα ή ενσωματωμένα σε άλλα πρότυπα (π.χ. ISO 9001:2000). Η επιλογή αυτή είναι στη διακριτική ευχέρεια της επιχείρησης.