

ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000 ΕΙΝΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

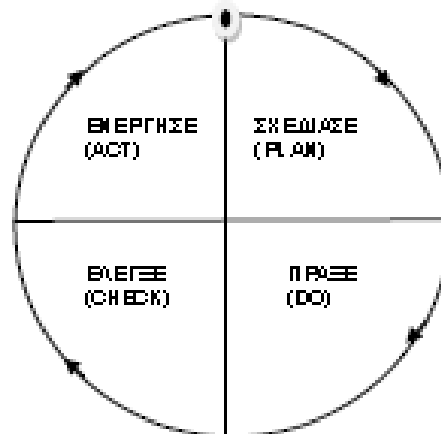
Από Νίκο Χαριτωνίδη

Το πρότυπο ISO 22000 αντικατέστησε το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 στα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, γνωστών σαν ΣΔΑΤ. Το νέο πρότυπο, έρχεται με μια εντελώς φρέσκια αντίληψη, να εμφυσήσει στις επιχειρήσεις τροφίμων ένα νέο τρόπο ανάλυσης των κινδύνων που απειλούν τα τρόφιμα και τον τρόπο αντιμετώπισης αυτών. Τονίζεται ο σημαντικός ρόλος της επικοινωνίας (με εσωτερικούς και εξωτερικούς) και η αλληλεπίδραση μεταξύ των ποικίλων φορέων της εφοδιαστικής αλυσίδας, που ανήκει κάθε επιχείρηση. Ο προτεινόμενος τρόπος διαχείρισης, μπορεί να οδηγήσει την επιχείρηση να διασφαλίζει ασφαλή τρόφιμα, με παράλληλη αύξηση της αποτελεσματικότητας (κερδοφορίας), φθάνει να εφαρμόζεται σωστά. Το κλειδί για την επιτυχή εφαρμογή, είναι η ορθολογική διαχείριση των απαιτούμενων πόρων, δηλαδή να γίνει σωστή ιεράρχηση των αναγκών και να διατεθούν οι πόροι κατά προτεραιότητα αναγκών. Έτσι μπορούμε να πετύχουμε εκπληκτικά αποτελέσματα, υπό καθεστώς περιορισμένων πόρων, ακολουθώντας το κανόνα 80/20 του Pareto¹. Μερικά από τα βασικά σημεία του προτύπου ISO 22000 είναι τα εξής :

1. Η δομή του είναι παρόμοια με του προτύπου ISO 9001:2000, που αφορά συστήματα διαχείρισης ποιότητας (ΣΔΤ). Τούτο διευκολύνει στην εφαρμογή του, από όσους είναι εξοικειωμένοι με το 9001. Επίσης, επιτρέπει τη «συγχώνευση» των δυο συστημάτων.
2. Εισάγει την έννοια του «ασφαλούς περιβάλλοντος». Πριν την εφαρμογή οποιουδήποτε συστήματος, πρέπει να εξασφαλιστεί ότι το περιβάλλον είναι εγγυημένο, από άποψη υποδομών και διαδικασιών, όπως σωστές υποδομές, συντηρήσεις, μυοκτονίες κλπ. Το περιβάλλον αυτό «αντικρούει» τους κινδύνους και στη γλώσσα του 22000 είναι γνωστό σαν «ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ».
3. Εισάγει την έννοια της αξιολόγησης της βαρύτητας των κινδύνων. Τούτο είναι ένα στοιχείο που προέρχεται από ένα σύγχρονο κλάδο του management, την επιστημονική ανάλυση των κινδύνων (risk management). Σύμφωνα με αυτή, οι κίνδυνοι παίρνουν ένα βαθμό βαρύτητας, που είναι το γινόμενο της πιθανότητας να συμβούν και της (π.χ. οικονομικής) επίπτωσης (βλέπε και ελεύθερο άρθρο ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΤΙΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΕΣ ΑΛΥΣΙΔΕΣ). Έτσι, οι κίνδυνοι ιεραρχούνται και δίνεται προτεραιότητα στους πιο σημαντικούς.

¹ Ο Pareto διατύπωσε το 19^ο αιώνα τη θέση, ότι το 80% του πλούτου ανήκει στο 20% του πληθυσμού. Η επέκταση αυτής της θέσης οδηγεί στο σύγχρονο κανόνα 80/20, μια παραλλαγή του οποίου είναι ότι με το 20% της προσπάθειας (πόρων), μπορούμε να πετύχουμε το 80% του αποτελέσματος, φθάνει να το κάνουμε σωστά.

4. Οι κίνδυνοι μέτριας και χαμηλής βαρύτητας αντιμετωπίζονται με τυποποιημένες διαδικασίες, οι οποίες είναι γνωστές σαν «ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ». Πρόκειται για καταγεγραμμένες διαδικασίες, με σκοπό την αντιμετώπιση συγκεκριμένων κινδύνων, η εφαρμογή των οποίων τεκμηριώνεται.
5. Οι σοβαροί κίνδυνοι αντιμετωπίζονται με το σχέδιο HACCP, όπου θεσπίζονται τυποποιημένοι έλεγχοι, σύστημα μετρήσεων, κρίσιμα όρια, διορθωτικά μέτρα σε περιπτώσεις αποκλίσεων και ευθύνες. Η εφαρμογή του σχεδίου τεκμηριώνεται.
6. Τονίζει τη βαρύτητα που έχει η επικοινωνία, τόσο εσωτερικά στον Οργανισμό, όσο και με εξωτερικούς. Κανένα σύστημα δε μπορεί να σταθεί χωρίς τη σωστή επικοινωνία. Τούτη άλλωστε είναι απαραίτητη για την επιβίωση οποιουδήποτε σύγχρονου Οργανισμού.
7. Τονίζει τη σημαντικότητα της αλληλεπίδρασης των φορέων που απαρτίζουν μια εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων, υπό το πρίσμα του συνολικού οφέλους. Προάγει τις συνεργασίες μεταξύ των φορέων (γνώση της αλυσίδας ένα βήμα πίσω – ένα βήμα μπροστά) και αποτρέπει τη νοοτροπία της «εγωκεντρικής» θεώρησης, που συνήθως μετακυλίζει προβλήματα σε άλλους φορείς της αλυσίδας.
8. Δίνει έμφαση στην αποτελεσματικότητα των μηχανισμών απόσυρσης – ανάκλησης. Μάλιστα, απαιτεί τεκμηριωμένη διαδικασία για το σκοπό αυτό.
9. Προάγει τη συνεχή βελτίωση, σύμφωνα με το κύκλο του Deming (Plan→Do→Check→Act), όπως φαίνεται στο επόμενο σχήμα.



Η Cryologic είναι εξειδικευμένη στο σχεδιασμό συστημάτων ISO 22000 για επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών «ψυχρής εφοδιαστικής αλυσίδας» (ψυχρούς 3PL). Επικοινωνήστε μαζί μας στο info@cryologic.gr.