

Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) κατά EN ISO 22000:2005

Κυριακή Σταθουλοπούλου
Χημικός MSc

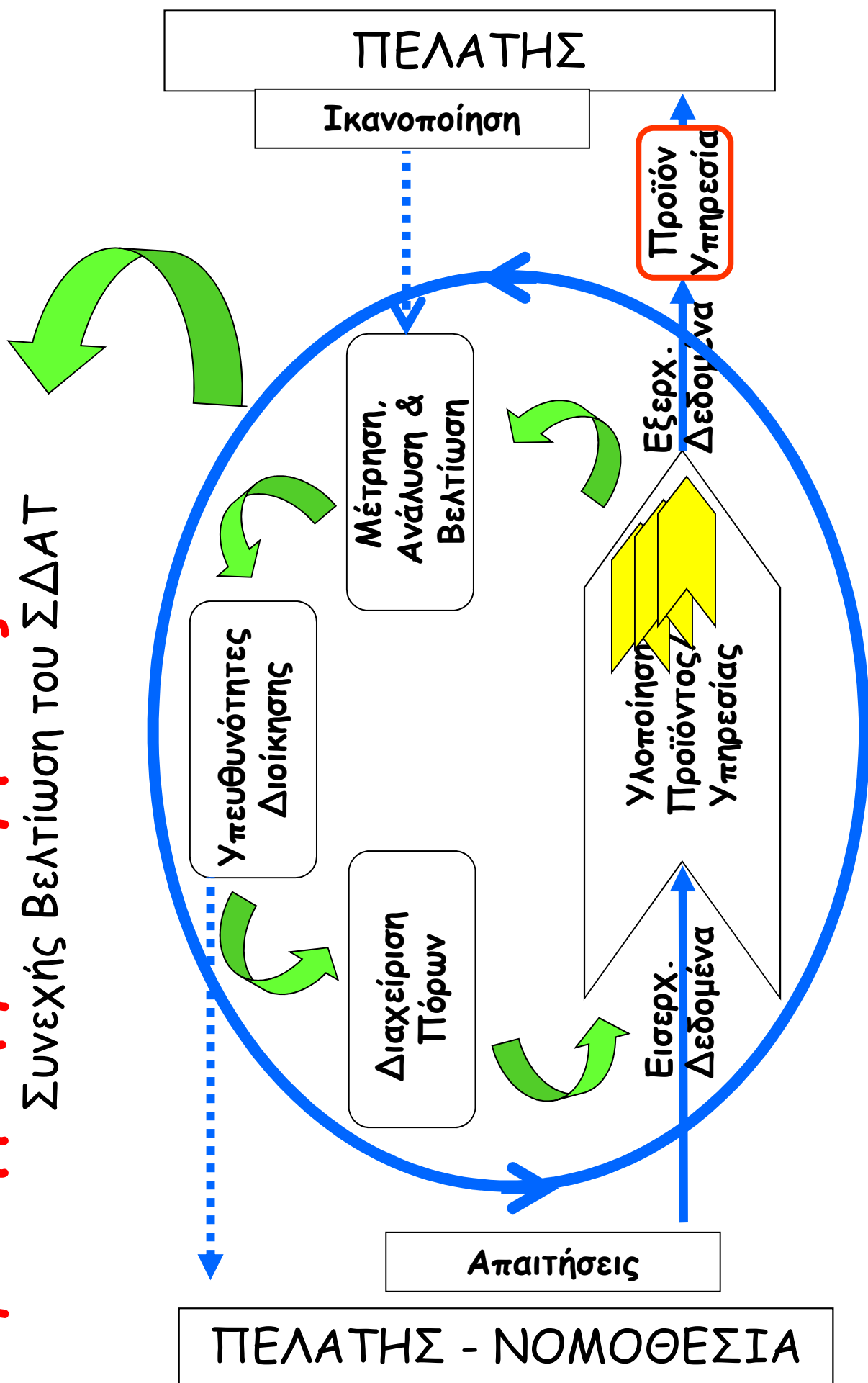


Προσέγγιση Διεργασίας

- Το ISO 22000:2005 υιοθετεί το μοντέλο της *προσέγγισης μέσω διεργασίας*
- **Διεργασία** είναι μια ενέργεια που μετατρέπει εισερχόμενα (inputs) σε εξερχόμενα (outputs)
- Σχεδόν όλες οι λειτουργίες που εμπλέκονται στην παρασκευή ενός προϊόντος ή την παροχή μιας υπηρεσίας είναι διεργασίες

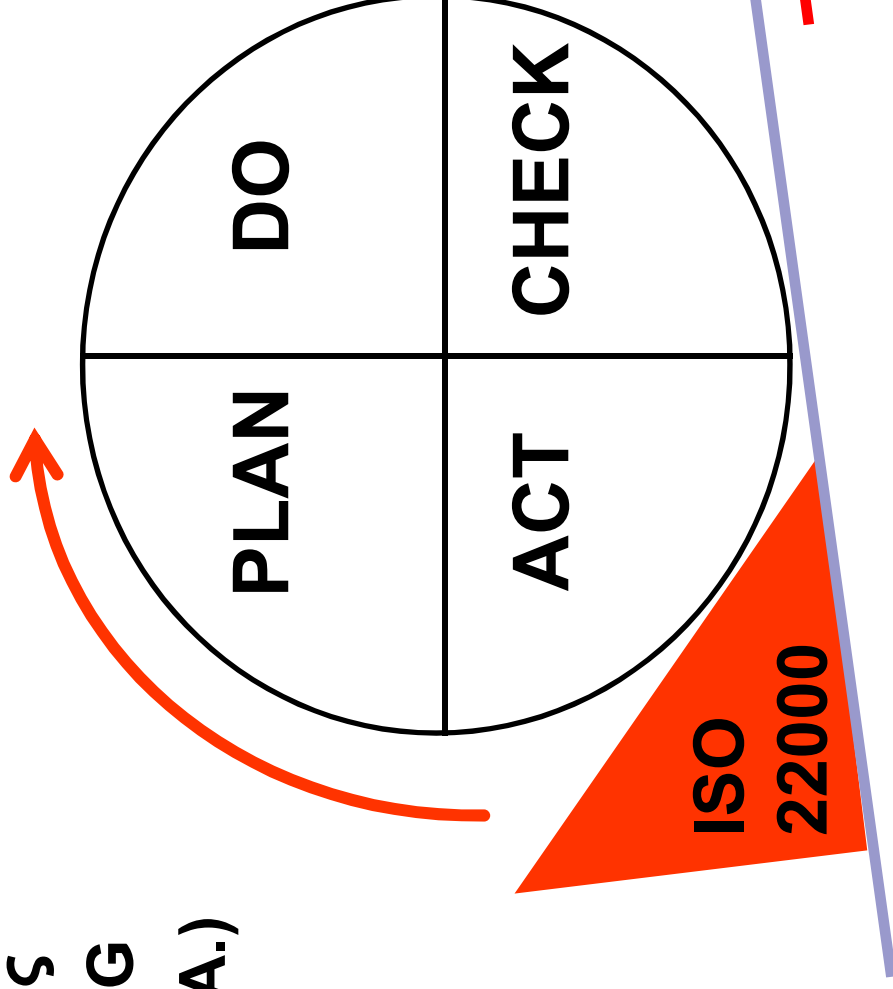
Προσέγγιση με Διεργασίες

Συνεχής Βελτίωση του ΣΔΑΤ



Συνεχής Βελτίωση ?

Κύκλος
DEMING
(P.D.C.A.)

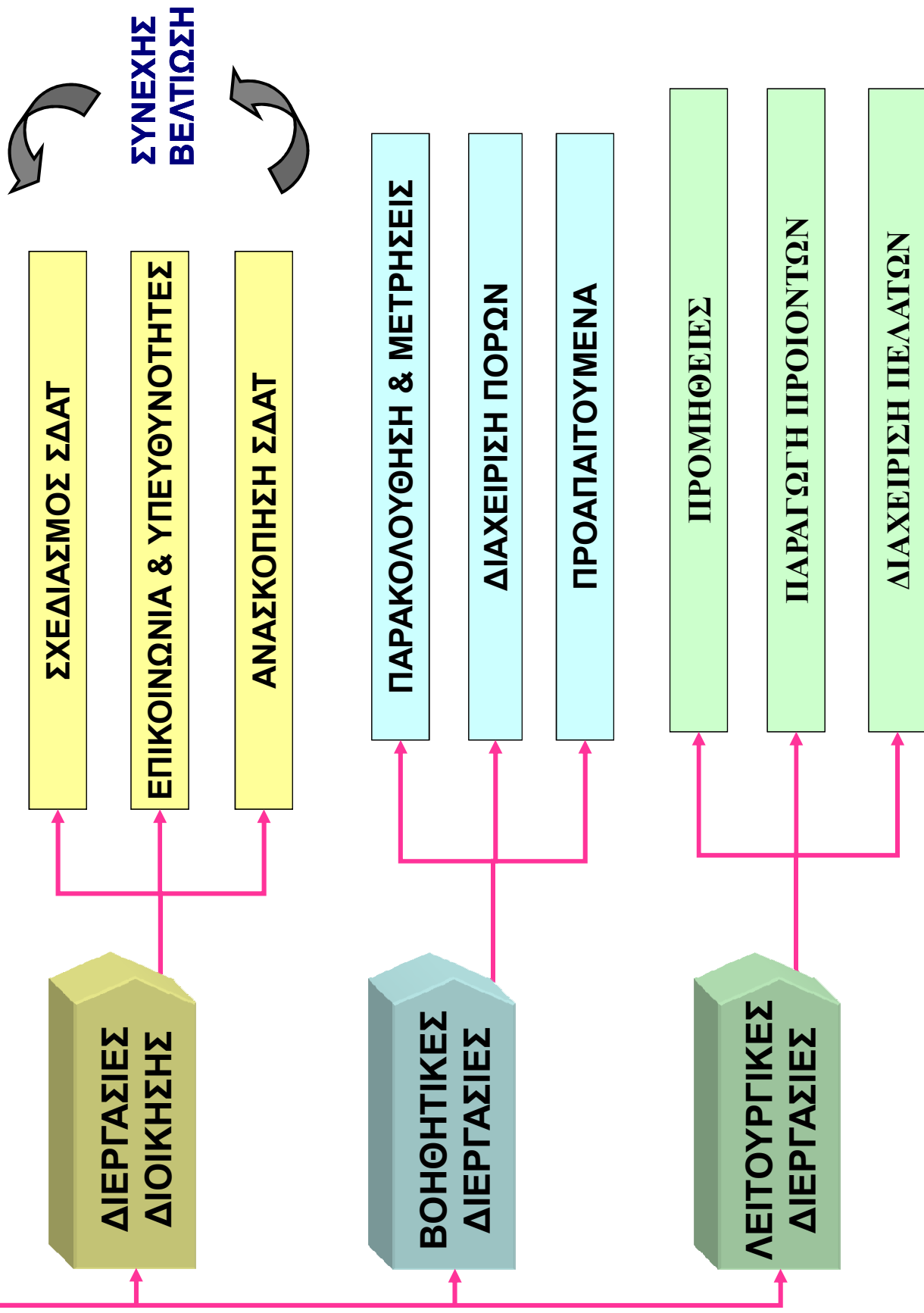




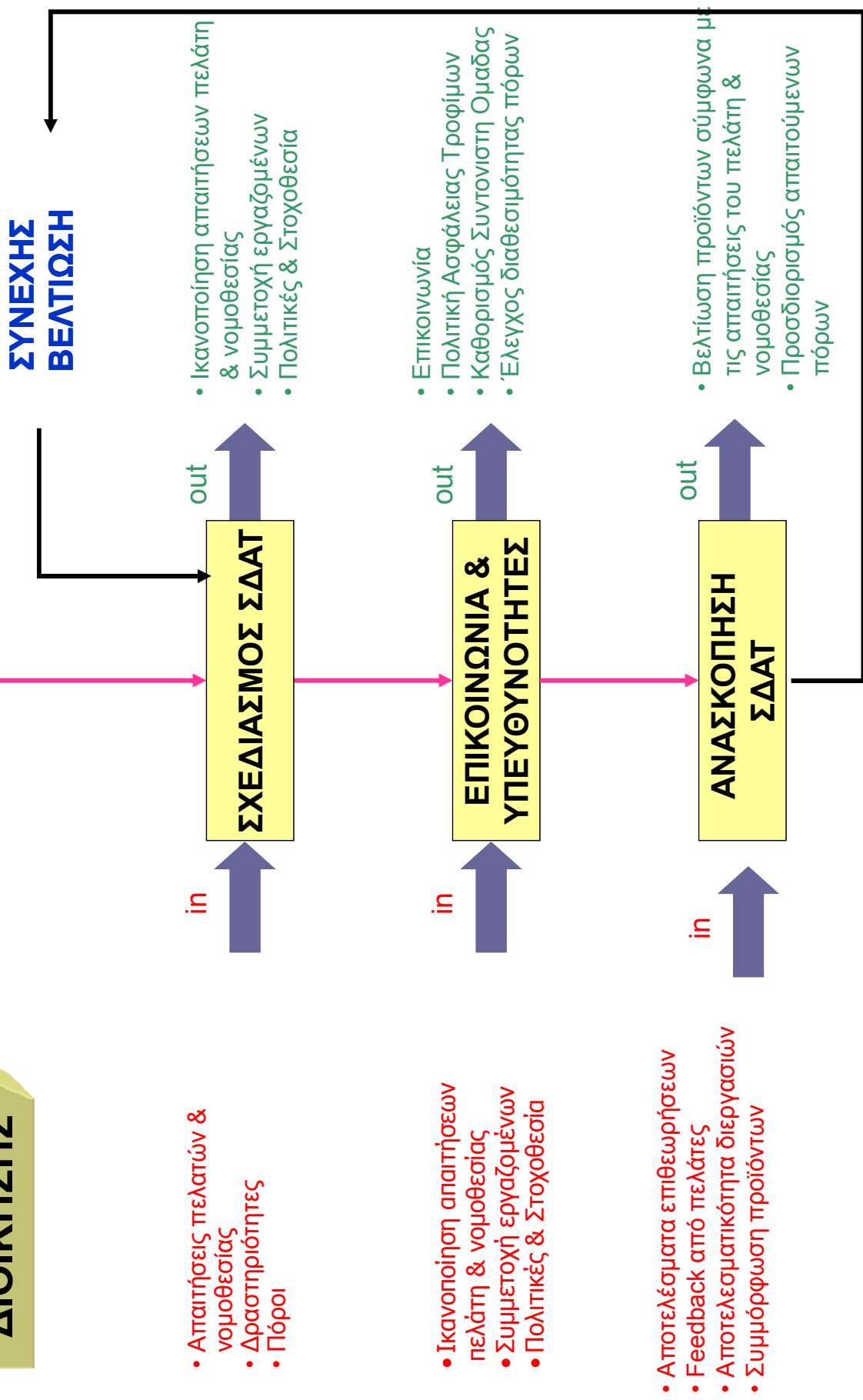
Βασικά Στοιχεία ΣΔΑΤ

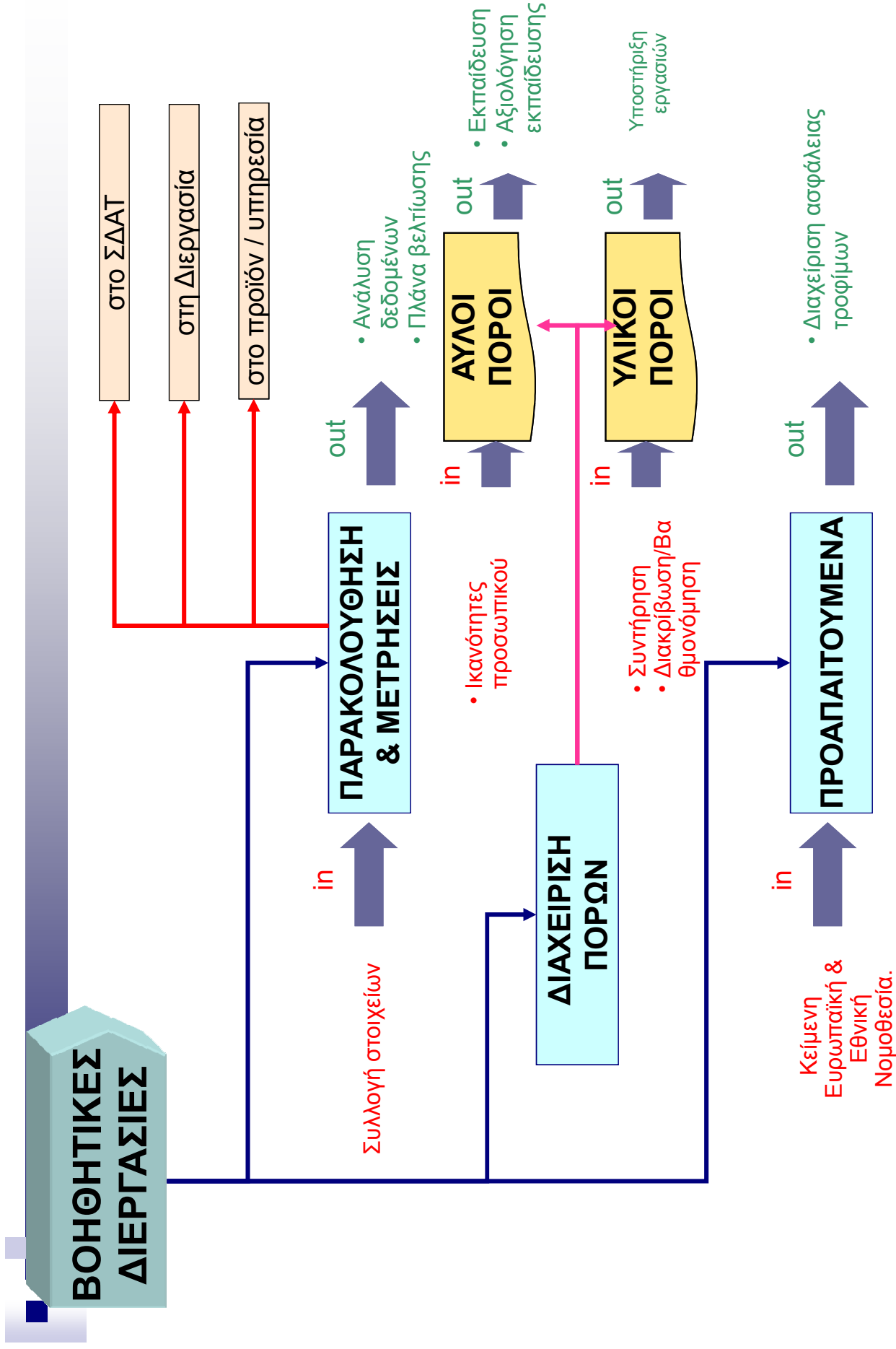
- **Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)**
 - Να δώσουμε συγκεκριμένη δομή σε αυτό που κάνουμε
- **Υπευθυνότητες Διοίκησης**
 - Να θέσουμε μετρήσιμους στόχους, να ορίσουμε αρμοδιότητες και να σχεδιάσουμε το ΣΔΑΤ
- **Διαχείριση πόρων**
 - Να διαθέσουμε τους απαιτούμενους πόρους ώστε να πετύχουμε τους στόχους μας με τρόπο ώστε να πετύχουμε τους στόχους μας
- **Υλοποίηση προϊόντος**
 - Να σχεδιάζουμε & παράγουμε σύμφωνα με προκαθορισμένες απαιτήσεις
- **Μέτρηση, Ανάλυση & Βελτίωση**
 - Να γνωρίζουμε σε τί επίπεδο είμαστε ώστε να γίνουμε καλύτεροι

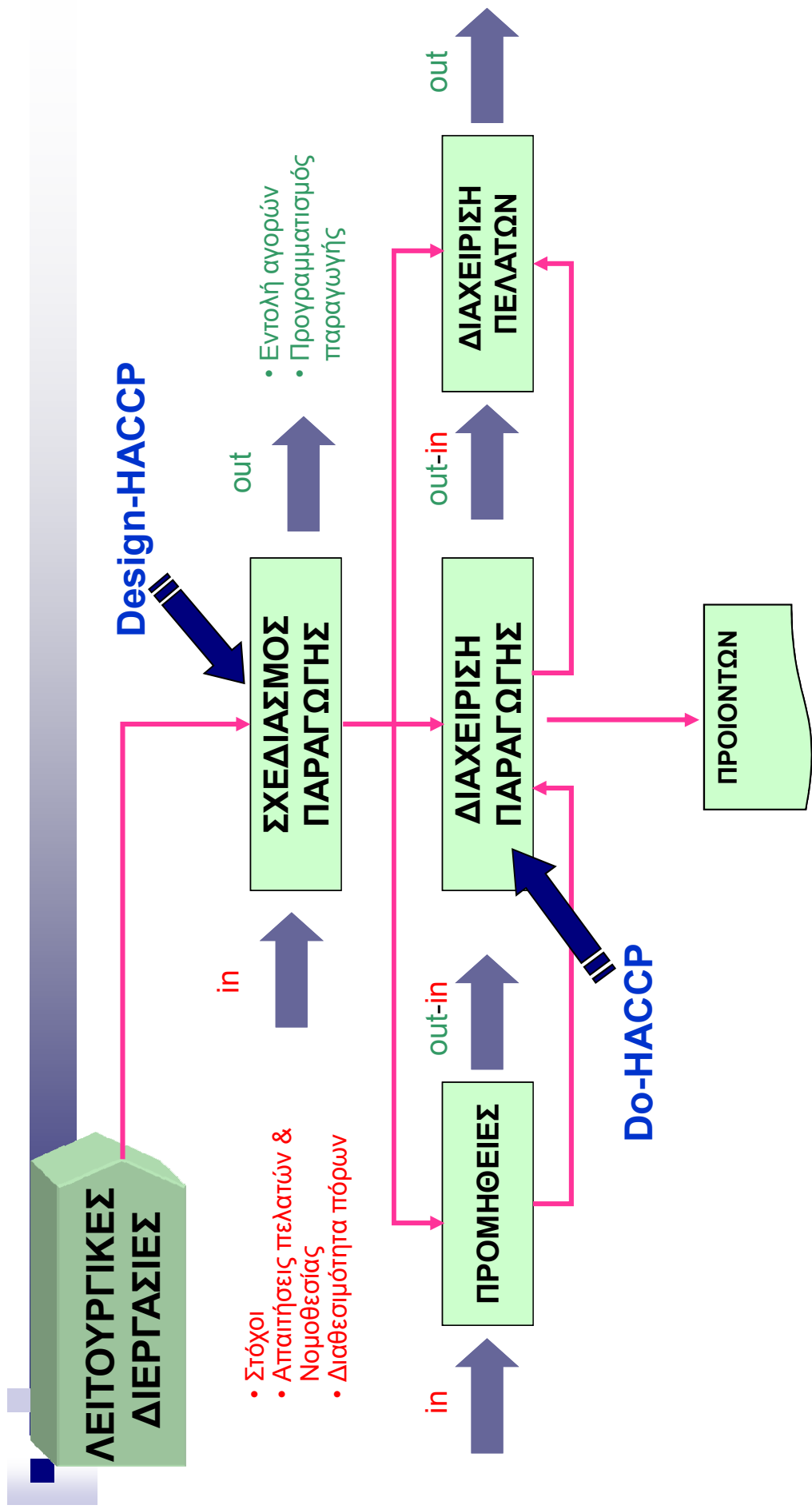
ΒΑΣΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ



ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ









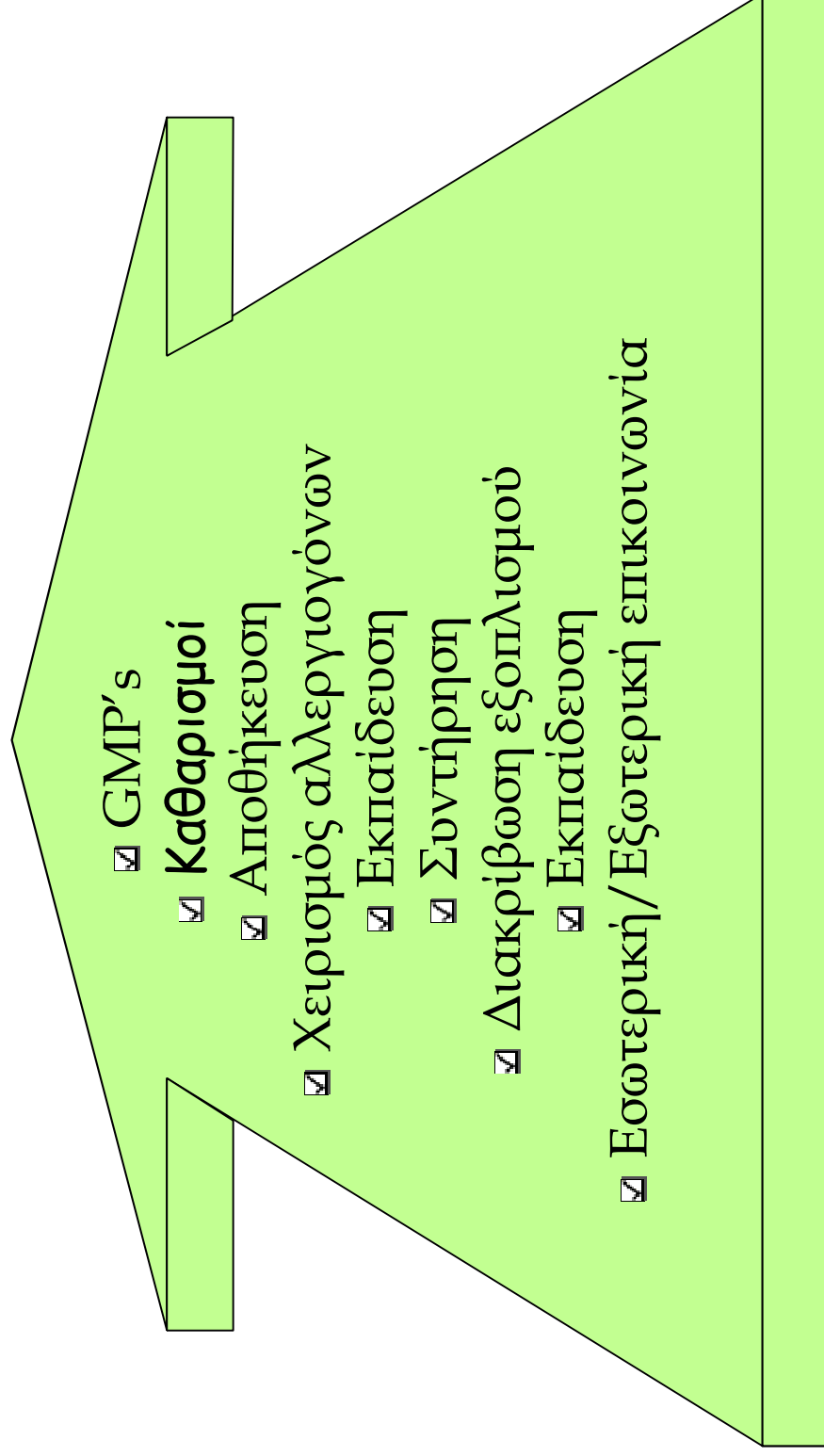
Δείκτες Μέτρησης (Key Performance Indicators – KPIs)

- Αριθμός μή συμμορφώσεων
- Αποκλίσεις από CCPs
- Απορρίψεις προϊόντων / προμηθευτή
- Score ετήσιου GMP audit

Κλπ.....

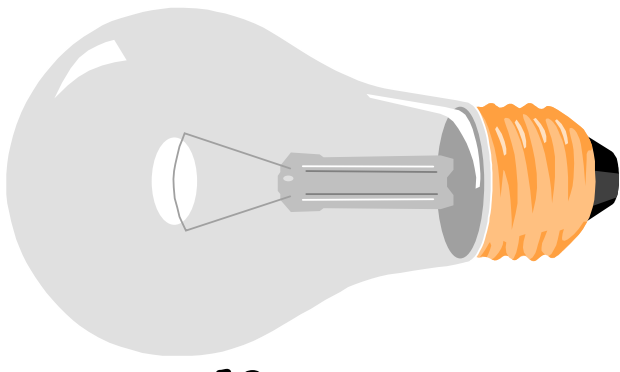


Προαπαιτούμενα



GMP's

- Ατομική υγιεινή
- Ευταξία
- Προστασία από ξένα σώματα (Glass Policy, κάλυμμα κεφαλής, κλπ.)
- Πρόγραμμα επιθεώρησης GMP's.



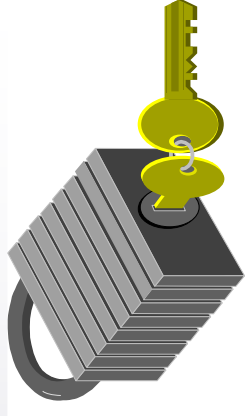
Καθαρισμοί



- Τεκμηριωμένο πρόγραμμα
 - ➔ καθαρισμών και απολυμάνσεων για ΟΛΕΣ τις επιφάνειες σκεύη & εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Ανάρτηση προγράμματος καθαρισμών και απολύμανσης και οδηγιών εργασίας



Έλεγχος εγκαταστάσεων



- Λήψη μέτρων για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης
 - ☐ Διακριτοί χώροι
 - ☐ Αποθήκευση καθαριστικών
- Καταπολέμηση εντόμων & τρωκτικών



Παραλαβή & αποθήκευση

- Παραλαβή σύμφωνα με οδηγίες εργασίας
- Κατάλληλη διευθέτηση και σχεδιασμός αποθηκευτικών χώρων (θερμοκρασία, διευθέτηση κλπ)
- FIFO

Εκπαίδευση

- Αναγνώριση αναγκών
- Πρόγραμμα (ετήσιο) εκπαίδευσης
- Αντικείμενα
 - GMP
 - HACCP
 - Καθαρισμοί, οδηγίες παραγωγικών διεργασιών κλπ.
- Τήρηση αρχείων εκπαίδευσης
- Αξιολόγηση εκπαίδευσης



Εξοπλισμός μετρήσεων & δοκιμών

- Πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης
- Διακρίβωση-βαθμονόμηση
- Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού



Εσωτερική & Εξωτερική επικοινωνία

- Έγκριση αλλαγών (εσωτ.

Επικοινωνία: Κάθε
αλλαγή μέσω ομάδας
HACCP

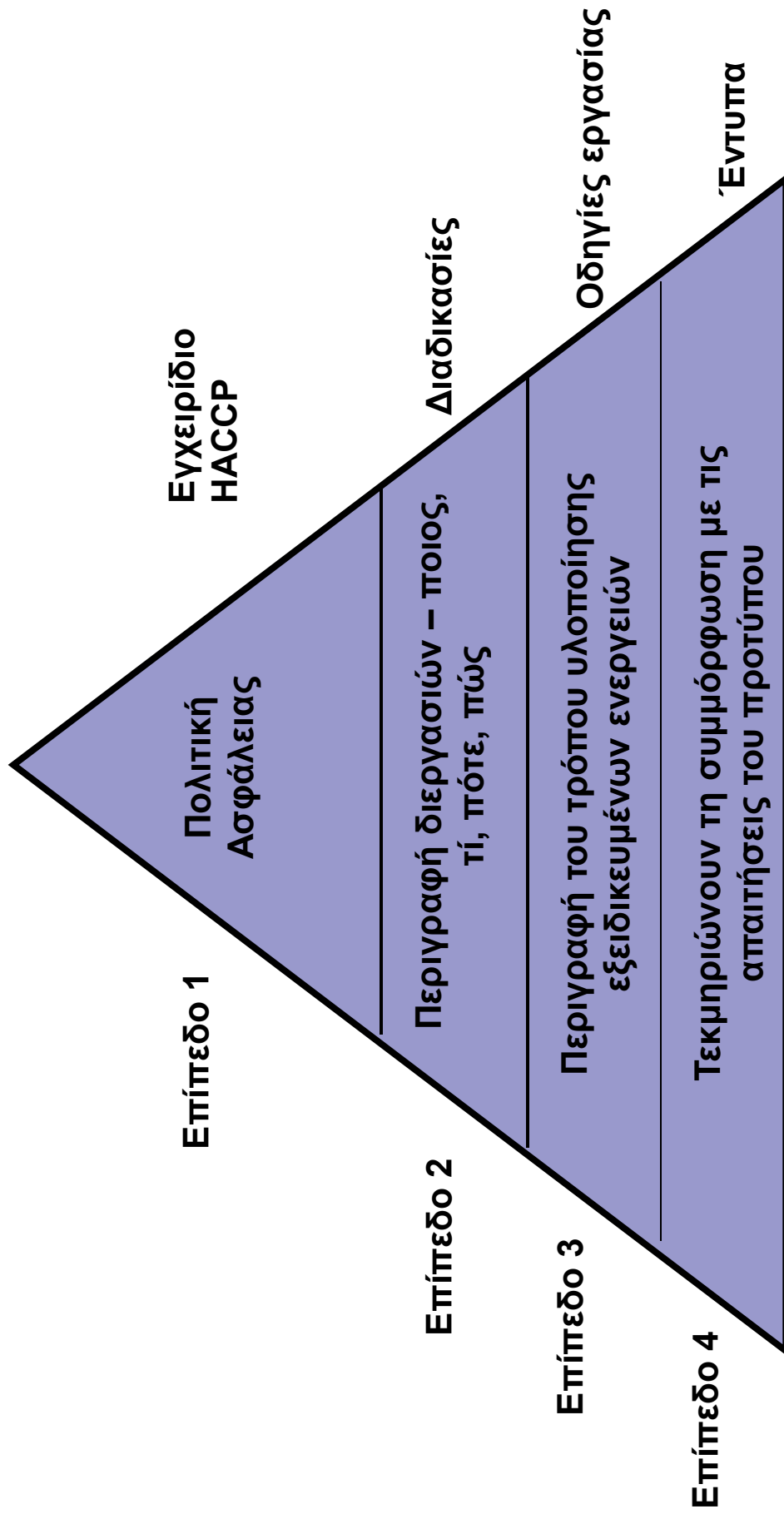
- Διαχείριση
περιστατικών (εσωτ. &
εξωτ. επικοινωνία:

- ☐ Ύπαρξη τεκμηριωμένης
διαδικασίας ανάκλησης
- ☐ Ενημέρωση Αρχών





Ιεράρχηση εγγράφων





Η Διαδικασία Πιστοποίησης

Εκδήλωση της βούλησης της Διοίκησης

- Σχηματισμός ομάδας εκπροσώπων της Διοίκησης & συμβούλων
- GMP audit από Σύμβουλο
- Συγγραφή Εγχειριδίου
- Συγγραφή διαδικασιών
- Έλεγχος γραπτών κειμένων από εμπλεκόμενους
- Διορθώσεις
- Εκπαίδευση
- Έναρξη Εφαρμογής ΣΔΑΤ
- Εσωτερική επιθεώρηση & Ανασκόπηση ΣΔΑΤ
- Επιθεώρηση Φορέα Πιστοποίησης

Λήψη Πιστοποιητικού



ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΔΑΤ

- Ενεργή συμμετοχή όλων των εργαζομένων
- Απουσία λειτουργικών φραγμών
- Σαφής δέσμευση και προσπάθεια για Ποιότητα & Ασφάλεια
- Ομαδική εργασία
- Αριστοποίηση Ποιότητας σε **κάθε δραστηριότητα** της επιχείρησης
(*μέτρια ποιότητα σε κάποια δραστηριότητα δεν εξισορροπείται από άριστη ποιότητα σε άλλη δραστηριότητα*)