

# ISO 22000

## ISO 22000 – Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων:

✘ Το ISO 22000 είναι ένα διεθνώς εφαρμοζόμενο πρότυπο, το οποίο καθορίζει τις απαιτήσεις για την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός αποτελεσματικού Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Το ISO 22000 μπορεί να εφαρμοστεί από οποιονδήποτε οργανισμό εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων, είτε πρόκειται για οργανισμό που παράγει, επεξεργάζεται ή διαθέτει τρόφιμα ή ζωοτροφές, είτε πρόκειται για οργανισμό που παράγει υλικά ή εξοπλισμό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή παρέχει υπηρεσίες σε επιχειρήσεις τροφίμων.

Επιπροσθέτως, το ISO 22000 έχει σχεδιαστεί ώστε να είναι συμβατό με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης όπως [ISO 9001](#), και [ISO 14001](#), ώστε να είναι δυνατή η ενοποίηση διαφορετικών συστημάτων διαχείρισης σε ένα ενιαίο ολοκληρωμένο [σύστημα διαχείρισης](#).

Ορισμένα από τα οφέλη εφαρμογής ενός Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000 μεταξύ άλλων είναι: ☐

- Η επίτευξη μεγαλύτερου βαθμού συμμόρφωσης με τις νομοθετικές απαιτήσεις για ασφαλή τρόφιμα. ☐
- Η πρόληψη των κινδύνων.
- Η βελτιστοποίηση διαχείρισης πόρων η μείωση των απωλειών τεχνογνωσίας η προστασία της επωνυμίας της επιχείρησης.
- Ο αποτελεσματικός έλεγχος των αλλαγών (νέα διεργασία /προϊόν).
- Η δυναμική επικοινωνία με άλλους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων, τις αρμόδιες αρχές και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη.
- Η βελτίωση των διατμηματικών σχέσεων και γενικότερα της εσωτερικής επικοινωνίας η ευελιξία.

✘

Η FoodCare, σε συνεργασία με την επιχείρηση που πρόκειται να εφαρμόσει το ISO 22000, κατευθύνει την εταιρεία ώστε:

- Να οριστεί Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων (ή ομάδα HACCP) όπου τα μέλη της θα έχουν την εξειδίκευση και το επιστημονικό υπόβαθρο για την ανίχνευση και διαχείριση των κινδύνων.
- Να σχεδιάζει την Πολιτική της εταιρείας και εντάσσει σε αυτή τη δέσμευση της διοίκησης ώστε να παράσχει όλους τους απαραίτητους πόρους για την ασφάλεια των προϊόντων που παράγει ή χειρίζεται.
- Να καθορίζει πλήρεις περιγραφές των πρώτων υλών και τελικών προϊόντων.
- Να συντάξει την ανάλυση επικινδυνότητας κατά HACCP (ή μελέτη HACCP καθώς και συμβατές μελέτες κατά HARPC), όπου θα διαγνωστούν όλα τα κρίσιμα σημεία για την ασφάλεια των τροφίμων ανά φάση λειτουργίας, ενώ παράλληλα θα αξιολογηθεί η απόδοση όλων των λειτουργικά προαπαιτούμενων προγραμμάτων (oPRPs).
- Να καθορίσει τις διαδικασίες ελέγχου και παρακολούθησης και να αναθέσει τις ανάλογες αρμοδιότητες.
- Να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό στην Ορθή Υγιεινή και Βιομηχανική Πρακτική, στην αξία της ασφάλειας των τροφίμων και στον ενδεδειγμένο χειρισμό των ευπαθών προϊόντων.
- Να τεκμηριώσει την εφαρμογή του συστήματος με επαλήθευση των διαγραμμάτων ροής, να επιθεωρήσει εσωτερικά στο σύστημα ώστε να είναι σε άξιο επιθεώρησης από ανεξάρτητο πιστοποιητικό φορέα.

Η FoodCare AgroData σχεδιάζει και υλοποιεί συστήματα ασφάλειας των τροφίμων, συμβατά με το πρότυπο ISO 22000 και προσαρμοσμένα στις παραγωγικές διεργασίες της επιχείρησής σας.

[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες

---

# ISO 22005

## ISO 22005 – Ιχνηλασιμότητα της Αλυσίδας Τροφίμων και Ζωοτροφών



Το **ISO 22005**, είναι ένα σύγχρονο διεθνές πρότυπο που περιγράφει τις βασικές αρχές και τις απαιτήσεις για τον σχεδιασμό κι εγκατάσταση ενός αξιόπιστου συστήματος Ιχνηλασιμότητας.

Επιπροσθέτως, το ISO 22005 έχει σχεδιαστεί ώστε να είναι συμβατό με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης όπως το [ISO 22000](#), το [ISO 9001](#), και [ISO 14001](#), ώστε να είναι δυνατή η ενοποίηση διαφορετικών συστημάτων διαχείρισης σε ένα ενιαίο ολοκληρωμένο [σύστημα διαχείρισης](#)

Για να είναι επιτυχής η υλοποίηση ενός συστήματος ISO 22005, πρέπει να επιδιώκονται τα παρακάτω:

- Συμμόρφωση με την υπάρχουσα Νομοθεσία
- Κάλυψη των συγκεκριμένων απαιτήσεων της επιχείρησης.
- Ευκολία εγκατάστασης.
- Βέλτιστη σχέση κόστους / οφέλους.
- Εστίαση στο επιδιωκόμενο αποτέλεσμα.
- Επιδεκτικότητα επαλήθευσης.
- Αξιόπιστη λειτουργία.

Το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας πρέπει επιπλέον να παρακολουθεί τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, όπως ορίζεται από τον κανονισμό ΕΚ 1935/2004 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η FoodCare, σε συνεργασία με την επιχείρηση που πρόκειται να εφαρμόσει το ISO 22005, κατευθύνει την εταιρεία ώστε να επιτευχθεί το αρτιότερο σύστημα ιχνηλασιμότητας, κάνοντας

χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας.

[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες.

---

## FSSC 22000

**✘ FSSC 22000 – (Food Safety System Certification) – Σχήμα Πιστοποίησης για την υγιεινή και ασφάλεια σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών**

Το FSSC 22000 αποτελεί “Σχήμα Πιστοποίησης”, και μοιάζει σε πολλά με το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων [ISO 22000](#). Αφορά όλες τις επιχειρήσεις που παράγουν, συσκευάζουν, μεταποιούν και διανέμουν τρόφιμα. Εξαίρεση αποτελεί ο πρωτογενής τομέας (γεωργία – κτηνοτροφία) όπου δεν εφαρμόζεται.

Το σχήμα πιστοποίησης FSSC 22000 έχει εγκριθεί από τον Global Food Safety Initiative (GFSI) ως ισοδύναμο πρότυπο των [BRC](#) και [IFS](#), κάτι απολύτως λογικό εφόσον καλύπτει τις απαιτήσεις των παρακάτω προτύπων:

- ISO 22000
- ISO 22003
- BSI PAS 220 – ορθές πρακτικές για τα λειτουργικά προαπαιτούμενα όπως παροχή αέρα και νερού, υγιεινή ανθρώπων και μηχανών, waste management, συντήρηση μηχανών κλπ.

Η FoodCare AgroData, στα πλαίσια των ποιοτικών υπηρεσιών που παρέχει, αναπτύσσει συστήματα ασφάλειας τροφίμων, συμβατά με το FSSC ενώ παράλληλα είναι σε θέση να τροποποιήσει υπάρχοντα συστήματα (πχ ISO 22000), ώστε να είναι απολύτως συμβατά με το

“σχήμα”.

[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες

---

## **IFS – BRC FOOD**

Τα συστήματα IFS και BRC, συγκριτικά με το ISO 22000, προχωρούν ένα βήμα πιο μακριά, μια κι ενσωματώνουν και ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως αυτά πηγάζουν από τις διαδικασίες ικανοποίησης του πελάτων και των παραπόνων. Επομένως στηρίζονται στις απαιτήσεις των εταιρειών λιανικής και χονδρικής των τροφίμων.

Γι αυτό και τα συστήματα IFS και BRC αναπτύχθηκαν από όλες οι γερμανικές και γαλλικές αλυσίδες τροφίμων που ανήκουν στο HDE – German Committee for Food Law and Quality Assurance- καθώς και στο FCD – French Quality Committee. Συνοπτικά αναφέρουμε ορισμένους λιανεμπόρους όπως τα Metro AG, REWE, EDEKA, Aldi, Tengelmann, AVA, tegut, Globus, Markant, Lidl, Spar, COOP (Schweiz), Migros (Schweiz), Auchan, Carrefour, EMC Groupe Casino, Monoprix, Picard Surgeles, Provera κλπ). Αφορά τεχνικές απαιτήσεις όπως: Πολιτική ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας κατά HACCP Εκπαίδευση προσωπικού Ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση Ιχνηλασιμότητα Διαχείριση Γενετικώς Τροποποιημένων Τροφών και Αλλεργιογόνων Διαχείριση εξοπλισμού Internal Auditing Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.

Πλέον τα IFS και BRC είναι επίσημα αναγνωρισμένα από τον Διεθνή Οργανισμό για την Ασφάλεια των Τροφίμων G.F.S.I.

Η FoodCare AgroData, σχεδιάζει και αναπτύσσει συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, συμβατά με τις τεχνικές απαιτήσεις των απαιτήσεων των συστημάτων IFS Food και

BRC Food και με παράλληλη συμβατότητα προς τα υπόλοιπα συστήματα ([ISO 22000/ISO 22005/ISO 9001](#)).

Επίσης αναβαθμίζει τα υπάρχοντα συστήματα ISO 22000, ώστε να είναι συμβατά με τα συστήματα IFS και BRC



[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες

---

## QS Wholesalers

### Πρότυπο QS – Quality Scheme of Food – Wholesalers

Με την εφαρμογή του QS σε όλα τα στάδια της παραγωγής των τροφίμων, είναι εφικτή η ολιστική προσέγγιση στο Food Safety. Με το QS, οι παραγωγικές διαδικασίες είναι εντελώς διαφανείς και προάγεται η προώθηση της παραγωγής ασφαλών τροφίμων, ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα τρόφιμα που σημαίνονται υποχρεωτικά με το λογότυπο του QS.

Επομένως στο σύστημα QS αξιολογούνται όλες οι διεργασίες παραγωγής αλλά και οι πρωτογενείς προμηθευτές (πχ παραγωγοί αγροτικών προϊόντων ή κρέατος), σε ένα δυναμικό σύστημα με τη μεταποίηση και τυποποίηση των τροφίμων. Επομένως το σύστημα QS εμπλέκει τόσο τις μεμονωμένες εταιρείες παραγωγής όσο και όλες τις εταιρείες που εμπλέκονται στην παραγωγή και την εμπορία των πρώτων υλών.

Κάθε εμπλεκόμενη εταιρεία, είτε πριν (πχ προμηθευτής), είτε μετά την κεντρική παραγωγή εταιρεία (πχ Retailer), έχει μια σημαντική ευθύνη στην ασφάλεια του τελικού τροφίμου, αλλά καμία δεν μπορεί από μόνη της να φέρει κατ' αποκλειστικότητα

την ευθύνη της τελικής υγιεινής και ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων.

Αυτό είναι τελικά και το QS. Ένα Cross Platform / Cross Auditing σύστημα διασφάλισης της ποιότητας, γιατί συνδέει τους προμηθευτές, την παραγωγό εταιρεία αλλά και τους Wholesalers/Distributors, σε ένα δυναμικό σύστημα.

Το QS μπορεί να εφαρμοστεί παράλληλα με όλα τα [συστήματα ασφάλειας των τροφίμων](#).

Η FoodCare AgroData σχεδιάζει και υλοποιεί συστήματα διαχείρισης συμβατά με το πρότυπο QS, είτε αφορούν δευτερογενή είτε πρωτογενή τομέα παραγωγής.



[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες.

---

## Shelf Life & Έλεγχοι Ετικέτας

**Shelf Life Assessments** □ και έλεγχοι ετικέτας τροφίμων:

Η FoodCare AgroData προσφέρει υπηρεσίες ελέγχου της νομιμότητας των ετικετών των τροφίμων, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή και Ελληνική Νομοθεσία καθώς και με τη νομοθεσία χωρών του εξωτερικού όπως ΗΠΑ, Καναδάς, Αυστραλία και Τρίτες χώρες.

Ταυτόχρονα, σε συνεργασία με διαπιστευμένα εργαστήρια της Ελλάδας και του εξωτερικού, αναπτύσσει μεθόδους τεκμηρίωσης του χρόνου ζωής των τροφίμων (Shelf Life Tests).



[Επικοινωνήστε μαζί μας](#) για περισσότερες λεπτομέρειες