

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