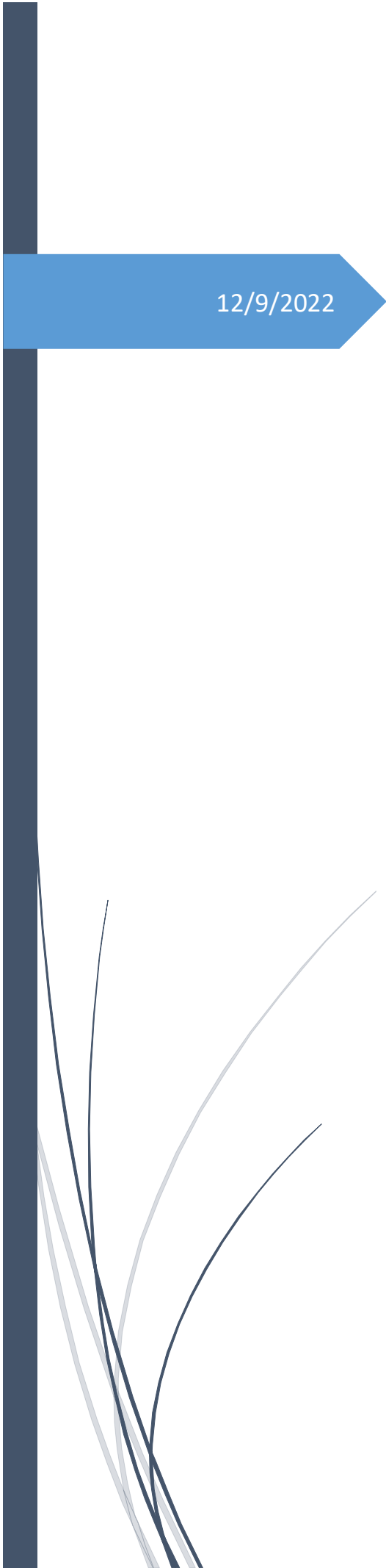




12/9/2022

ΤΕΥΧΟΣ
ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗΣ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΩΣ
ΠΡΟΣ ΤΙΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ
ΔΙΕΘΝΟΥΣ
ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO
22005:2007 ΣΤΗΝ
Ο.Ε.Φ. Α.Ε.Σ.
ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ

Αξιολόγηση υφιστάμενης κατάστασης ως προς τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007

Η αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης στην ΟΕΦ ΑΕΣ Παλαιόχωρας σχετικά με την κάλυψη των απαιτήσεων του Διεθνούς Προτύπου ISO 22005:2007 έγινε με βάση τη μεθοδολογία της ανάλυσης αποκλίσεων (GAP Analysis).

Στη μέθοδο αυτή αναλύονται όλες οι παράγραφοι του προτύπου ISO 22005:2007 σε ένα κατάλογο ελέγχου (checklist). Κάθε παράγραφος βαθμολογείται από το 1 έως το 4 ανάλογα με το επίπεδο κάλυψης της υφιστάμενης κατάστασης στην ΟΕΦ σε σχέση με τις απαιτήσεις του προτύπου.

- Όταν ο βαθμός της παραγράφου είναι ίσος με 1, τότε αυτό σημαίνει ότι η απαίτηση του προτύπου δεν καλύπτεται καθόλου από την ΟΕΦ
- Όταν ο βαθμός της παραγράφου είναι ίσος με 2, τότε αυτό σημαίνει ότι η απαίτηση του προτύπου καλύπτεται ελάχιστα από την ΟΕΦ αλλά υπάρχουν σημαντικές αποκλίσεις από το πρότυπο
- Όταν ο βαθμός της παραγράφου είναι ίσος με 3, τότε αυτό σημαίνει ότι η απαίτηση του προτύπου καλύπτεται μερικώς από την ΟΕΦ. Υπάρχουν αποκλίσεις από το πρότυπο αλλά όχι σημαντικές σε βαθμό που να επηρεάζουν την κάλυψη της απαίτησης
- Όταν ο βαθμός της παραγράφου είναι ίσος με 4, τότε αυτό σημαίνει ότι η απαίτηση του προτύπου καλύπτεται πλήρως από την ΟΕΦ

Στο τέλος, εξάγεται ένας τελικός βαθμός και ένα ποσοστό % το οποίο δηλώνει το βαθμό συμμόρφωσης της ΟΕΦ σε σχέση με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007 κατά την διαδικασία της ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης στις εγκαταστάσεις του ελαιουργείου.

1. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι μεταξύ <25% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ δεν καλύπτει καθόλου τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007
2. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι μεταξύ 25-50% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ καλύπτει σε ελάχιστο βαθμό τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007

3. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι μεταξύ 50-75% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ καλύπτει μερικώς τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007 με αποκλίσεις οι οποίες υπάρχουν αλλά δεν χαρακτηρίζονται σημαντικές
4. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι μεταξύ >75% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ καλύπτει πλήρως τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007

Για τις περιπτώσεις 1-3, αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να σχεδιαστεί εκ νέου το σύστημα Διαχείρισης Ιχνηλασιμότητας Τροφίμων και να προσαρμοστούν οι υφιστάμενες λειτουργίες σε αυτό με σκοπό τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007 το οποίο θα περιλαμβάνει:

- Το Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- Τις Διαδικασίες Ασφάλειας τροφίμων
- Τα Έντυπα και τον κατάλογο εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- Τις οδηγίες εργασίας

Για την περίπτωση 4, θα πρέπει να γίνουν όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την διατήρηση του συστήματος Ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007

Ακολουθεί αναλυτικά ο κατάλογος ελέγχου (checklist) των απαιτήσεων του προτύπου ISO 22005:2007 και ο βαθμός συμμόρφωσης της ΟΕΦ ως προς την κάλυψη της υφιστάμενης κατάστασης με τις απαιτήσεις αυτές.

	ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22005:2007		ΚΑΛΥΨΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ ΑΠΌ ΤΗΝ Ο.Ε.Φ. (1-4)	ΜΕΓΙΣΤΟ	ΑΠΟΚΛΙΣΗ ΑΠΌ ΤΗΝ ΑΠΑΙΤΗΣΗ
	ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ			
Γενικές απαιτήσεις	4.1	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας καταγράφει το ιστορικό του προϊόντος και την τοποθεσία του στην αλυσίδα τροφίμων;	4	4	0
	4.1	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας πετυχαίνει τους στόχους ιχνηλασιμότητας από τεχνικής και οικονομικής απόψεως;	3	4	1
	4.1	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας συσχετίζει την προέλευση των πρώτων υλών, το ιστορικό επεξεργασίας και διανομής για τουλάχιστον ένα βήμα πριν και ένα βήμα μετά για κάθε εταιρεία στην αλυσίδα;	3	4	1
Αρχές	4.2	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας χαρακτηρίζεται από τα παρακάτω; Εξακριβώσιμο, εφαρμόζεται με συνέπεια και δίκαια, με γνώμονα τα αποτελέσματα, αποτελεσματικό ως προς το κόστος, πρακτικό σε εφαρμογή, συμβατό με οποιαδήποτε νομοθεσία, συμβατό με απαιτήσεις ακρίβειας	2	4	2
Σκοποί	4.3	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας ακολουθεί ορισμένους σκοπούς και στόχους; Όπως:	4	4	0
	4.3	Υποστήριξη των σκοπών και στόχων ως προς την ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων	4	4	0
	4.3	Εκπλήρωση των απαιτήσεων των πελατών	3	4	1
	4.3	Καθορισμός της προέλευσης του προϊόντος	4	4	0
	4.3	Διευκόλυνση της διαδικασίας απόσυρσης ή/και ανάκλησης	3	4	1
	4.3	Ταυτοποίηση των υπεύθυνων εταιριών στην αλυσίδα τροφίμων (προμηθευτές- πελάτες)	4	4	0
	4.3	Διευκόλυνση της επαλήθευσης συγκεκριμένων πληροφοριών σχετικά με το προϊόν	3	4	1
	4.3	Επικοινωνία της πληροφορίας σχετικά με την ιχνηλασιμότητα	2	4	2

		σε ενδιαφερόμενα μέρη και καταναλωτές			
	4.3	Κάλυψη νομοθετικών απαιτήσεων (σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο)	4	4	0
	4.3	Βελτίωση της αποτελεσματικότητας, της παραγωγικότητας και του κέρδους του οργανισμού	4	4	0
Γενικές απαιτήσεις σχεδιασμού	5.1	Στο σχεδιασμό του συστήματος ιχνηλασιμότητας λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα;			
	5.1α	Σκοποί και στόχοι (έντυπο σκοπών)	4	4	0
	5.1β	Νομοθετικές απαιτήσεις σχετικά με την ιχνηλασιμότητα (διαδικασία νομοθεσίας)	4	4	0
	5.1γ	Προϊόντα και συστατικά (περιγραφή προϊόντων και πρώτων υλών)	4	4	0
	5.1δ	Θέση στην αλυσίδα τροφίμων	4	4	0
	5.1ε	Διάγραμμα ροής υλικών	4	4	0
	5.1στ	Πληροφορίες ως προς τις απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	5.1ζ	Διαδικασίες ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	5.1θ	Έντυπα ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	5.1ι	Συντονισμός στην αλυσίδα τροφίμων ως προς την ιχνηλασιμότητα	4	4	0
	5.2	Υπάρχουν σκοποί & στόχοι ως προς την ιχνηλασιμότητα;	4	4	0
	5.3	Υπάρχει διαδικασία νομοθεσίας ως προς την ιχνηλασιμότητα καθώς και κατάλογος νομοθεσίας ως προς την ιχνηλασιμότητα;	4	4	0

Προϊόντα & συστατικά	5.4	Υπάρχει σαφής περιγραφή των προϊόντων και των συστατικών;	4	4	0
	5.5.1	Υπάρχει επικαιροποιημένη λίστα πελατών και προμηθευτών;	4	4	0
Θέση της εταιρείας στην αλυσίδα τροφίμων	5.5.2	Υπάρχει διάγραμμα ροής;	4	4	0
Διάγραμμα ροής	5.5.3	Η εταιρεία έχει συλλέξει τις κατάλληλες πληροφορίες ως προς την ιχνηλασιμότητα από τους προμηθευτές; Από το προϊόν και το ιστορικό επεξεργασίας; Την πληροφορία που πρέπει να δώσει στους πελάτες;	3	4	1
Πληροφοριακές απαιτήσεις	5.6	Υπάρχουν διαδικασίες ιχνηλασιμότητας σχετικά με:			
Διαδικασίες	5.6α	Ταυτότητα του προϊόντος	4	4	0
	5.6β	Ταυτότητα LOT	2	4	2
	5.6γ	Έγγραφα σχετικά με τη ροή παραγωγής (έντυπα παραλαβής, παραγωγής, πώλησης)	4	4	0
	5.6δ	Διαχείριση δεδομένων	4	4	0
	5.6ε	Ανάκτηση πληροφοριών	4	4	0

Απαιτήσεις σε έγγραφα	5.6	Υπάρχει διαδικασία μη συμμορφούμενου προϊόντος;	4	4	0
	5.6	Υπάρχει διαδικασία διορθωτικών ενεργειών;	4	4	0
	5.7	Υπάρχει περιγραφή των βημάτων ως προς την ιχνηλασιμότητα στην αλυσίδα τροφίμων;	4	4	0
	5.7	Υπάρχει περιγραφή των θέσεων εργασίας ως προς την διαχείριση των δεδομένων ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
	5.7	Υπάρχουν αρχεία ιχνηλασιμότητας σχετικά με την παραγωγική διαδικασία;	4	4	0
	5.7	Υπάρχουν αρχεία σχετικά με τη διαχείριση των μη συμμορφούμενων προϊόντων;	4	4	0
	5.7	Έχει ορισθεί ο χρόνος διατήρησης των αρχείων ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
	5.8	Υπάρχει συνεργασία της εταιρείας με άλλη εταιρεία σχετικά με την ιχνηλασιμότητα; (πχ διαδικασία υπεργολαβίας)	4	4	0
Συντονισμός στην αλυσίδα τροφίμων	5.8	Εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα στην περίπτωση αυτή;	4	4	0

Εφαρμογή Συστήματος Ιχνηλασιμότητας- Γενικά	6.1	Η διοίκηση της εταιρείας δεσμεύεται για την εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας και για την παροχή των απαραίτητων πόρων;	4	4	0
	6.2	Υπάρχει σχέδιο ιχνηλασιμότητας; Καλύπτει όλες τις απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
Ευθύνες & Αρμοδιότητες	6.3	Υπάρχει καθηκοντολόγιο σχετικά με την ιχνηλασιμότητα; Περιγραφή θέσεων εργασίας	4	4	0
Εκπαίδευση	6.4	Υπάρχει διαδικασία εκπαίδευσης ως προς την ιχνηλασιμότητα; Υπάρχουν αρχεία εκπαίδευσης;	4	4	0
Παρακολούθηση	6.5	Υπάρχει σύστημα παρακολούθησης για το σύστημα ιχνηλασιμότητας;	4	4	0

Δείκτες Απόδοσης Για Το Σύστημα Ιχνηλασιμότητας	6.6	Υπάρχουν δείκτες απόδοσης για το σύστημα ιχνηλασιμότητας; (KPI's)	1	4	3
	7	Υπάρχει διαδικασία εσωτερικών επιθεωρήσεων για το σύστημα ιχνηλασιμότητας; Έχει γίνει εσωτερική επιθεώρηση ως προς την ιχνηλασιμότητα;	4	4	0
Ανασκόπηση	8	Υπάρχει διαδικασία ανασκόπησης του συστήματος ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
	8	Τα εισερχόμενα της ανασκόπησης περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:			
	8	Αποτελέσματα τεστ ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	8	Αποτελέσματα εσωτερικής επιθεώρησης συστήματος ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	8	Αλλαγές στο προϊόν ή στη διαδικασία παραγωγής	4	4	0
	8	Πληροφορίες σχετικά με την ιχνηλασιμότητα από άλλες εταιρείες	4	4	0
	8	Διορθωτικές ενέργειες ως προς το σύστημα ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	8	Παράπονα πελατών ως προς το σύστημα ιχνηλασιμότητας	4	4	0
	8				

	8	Έλεγχος των νομοθετικών απαιτήσεων ως προς την ιχνηλασιμότητα	4	4	0
	8	Στατιστική αξιολόγηση δεδομένων ως προς την ιχνηλασιμότητα	3	4	1
		ΣΥΝΟΛΟ	220	240	21
		ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ			
		220			
		ΚΑΛΥΨΗ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22005:2007%			
			Η υπάρχουσα κατάσταση στην ΟΕΦ ΑΕΣ ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ καλύπτει πλήρως τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22005:2007. Σημεία προτύπου ISO 22005:2007		
		91,6%			
		ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ:			
	1	1: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΕΤΑΙ (0-25%)			1
	2	2: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΣΕ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΘΜΟ-ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ (25-50%)			4
	3	3: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΜΕΡΙΚΩΣ-ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ ΑΛΛΑ ΌΧΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ (50-75%)			6
	4	4: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΠΛΗΡΩΣ (>75%)			48
		ΣΥΝΟΛΟ			59