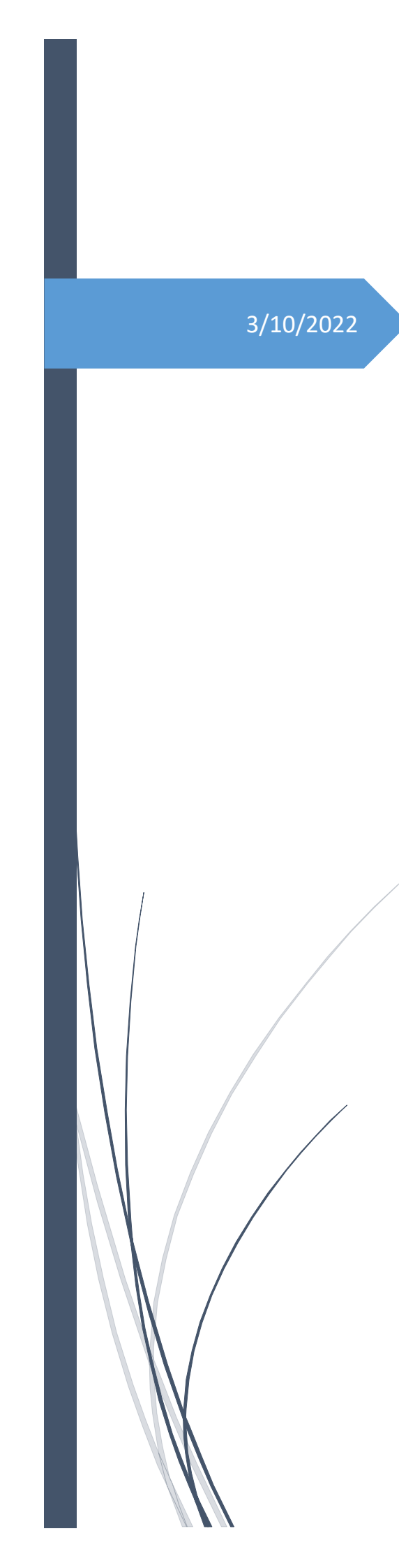




3/10/2022

ΤΕΥΧΟΣ
ΑΝΑΛΥΣΗΣ
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗΣ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΩΣ
ΠΡΟΣ ΤΙΣ
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ
ΔΙΕΘΝΟΥΣ
ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO
22000:2018 ΣΤΗΝ
Ο.Ε.Φ. Α.Ε.Σ.
ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ

Γενικά στοιχεία

Η Ο.Ε.Φ. Α.Ε.Σ Παλαιόχωρας μέχρι τώρα είχε καθιερώσει και εφάρμοζε σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 και της σχετικής εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας. Από το 2022 θα εφαρμοστεί το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις απαιτήσεις του προτύπου **ISO 22000:2018**.

Το πεδίο εφαρμογής είναι: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Η εταιρεία διαθέτει άδεια λειτουργίας με Αρ. Πρωτ.: 4429/17.10.2011 ανανέωση αορίστου χρόνου, ΣΤΑΚΟΔ: 10.41-1, ΑΦΜ: 096030210 .

Πελάτες της εταιρίας είναι έμποροι ελαιόλαδου της περιοχής. Εγκαταστάσεις. Ο χώρος παραγωγής είναι 18 ετών με σημαντικές βελτιώσεις και προσθήκες στον μηχανολογικό εξοπλισμό , ο οποίος είναι κατάλληλος για την παραγωγή ελαιόλαδου.

Προσωπικό: 4 άτομα μόνιμο προσωπικό και ανάλογα με το φόρτο εργασίας το σύνολο εποχικού και μόνιμου προσωπικού μπορεί να φτάσει τα 8 άτομα.

Η εφαρμογή του συστήματος πραγματοποιείται με επίσκεψη στις εγκαταστάσεις του ελαιουργείου και αξιολογείται μέσω εσωτερικών ελέγχων.

Η κατάσταση του συστήματος διαχείρισης και η κατανόηση των απαιτήσεων του προτύπου, αναφορικά με τον προσδιορισμό των δεικτών επίδοσης ή των σημαντικών θεμάτων, των διεργασιών, των στόχων και της λειτουργίας του συστήματος διαχείρισης επίσης αξιολογούνται.

Ανασκοπείται το σύστημα ασφάλειας τροφίμων αναφορικά με τις μεθόδους αναγνώρισης και ανάλυσης κινδύνων, το σχέδιο HACCP , την επιλογή προληπτικών μέτρων ελέγχου, τον ορισμό των προ απαιτούμενων προγραμμάτων (και τη συμμόρφωση με κανονιστικές και εθνικές απαιτήσεις), τους στόχους, και την ετοιμότητα της επιχείρησης (Το σύστημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τις δεσμεύσεις της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων, είναι διαθέσιμη η σχετική νομοθεσία τροφίμων, καλύπτεται η εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία, τα προγράμματα επικύρωσης, επαλήθευσης και συνεχούς βελτίωσης συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του προτύπου

Αξιολόγηση υφιστάμενης κατάστασης ως προς τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018

Η αξιολόγηση της υφιστάμενης κατάστασης στην ΟΕΦ ΑΕΣ Παλαιόχωρας σχετικά με την κάλυψη των απαιτήσεων του Διεθνούς Προτύπου ISO 22000:2018 έγινε με βάση τη μεθοδολογία της ανάλυσης αποκλίσεων (GAP Analysis).

Στη μέθοδο αυτή αναλύονται όλες οι παράγραφοι του προτύπου ISO 22000:2018 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 22000:2018 κατά την διαδικασία της ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης στις εγκαταστάσεις του ελαιουργείου.

1. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι <25% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ δεν καλύπτει καθόλου τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018
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 22000:2018

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 22000:2018 με αποκλίσεις οι οποίες υπάρχουν αλλά δεν χαρακτηρίζονται σημαντικές
4. Αν το ποσοστό συμμόρφωσης της υφιστάμενης κατάστασης είναι >75% τότε αυτό σημαίνει ότι η υφιστάμενη κατάσταση στην ΟΕΦ καλύπτει πλήρως τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018

Για τις περιπτώσεις 1-3, αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να σχεδιαστεί εκ νέου το σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και να προσαρμοστούν οι υφιστάμενες λειτουργίες σε αυτό με σκοπό τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 επανεκδίδοντας τα παρακάτω:

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

προκειμένου η Ο.Ε.Φ. να πετύχει εκ νέου την πιστοποίηση κατά ISO 22000.

Για την περίπτωση 4, θα πρέπει να γίνουν όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την διατήρηση του συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 οι οποίες περιλαμβάνουν :

- Τις πιθανώς απαιτούμενες αναθεωρήσεις στις Διαδικασίες Ασφάλειας τροφίμων
- Την τήρηση των απαιτούμενων εγγράφων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- Τις οδηγίες εργασίας
- Την σύνταξη και υλοποίηση προγραμμάτων, κατάρτισης του εμπλεκόμενου προσωπικού, εσωτερικών ελέγχων και αναλύσεων
- Την αξιολόγηση μη συμμορφώσεων και την εφαρμογή διορθωτικών μέτρων

- Την αξιολόγηση των προτάσεων βελτίωσης προηγούμενων εξωτερικών επιθεωρήσεων και πραγματοποίηση ενεργειών για την βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Ακολουθεί αναλυτικά ο κατάλογος ελέγχου (checklist) των απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2018 και ο βαθμός συμμόρφωσης της ΟΕΦ ως προς την κάλυψη της υφιστάμενης κατάστασης με τις απαιτήσεις αυτές.

	ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000:2018		ΚΑΛΥΨΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ Ο.Ε.Φ. (1-4)	ΜΕΓΙΣΤΟ	ΑΠΟΚΛΙΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΑΙΤΗΣΗ
	ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ			
Γενικές απαιτήσεις	4.2.1α	Υπάρχει τεκμηριωμένη δήλωση πολιτικής ασφάλειας τροφίμων;	4	4	0
	4.2.1α	Υπάρχουν στόχοι ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	4	4	0
	4.2.1β	Υπάρχουν διαδικασίες τεκμηριωμένες και αρχεία για την κάλυψη του προτύπου;	4	4	0
	4.2.1γ	Υπάρχουν έγγραφα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου;	4	4	0
Έλεγχος εγγράφων	4.2.2α	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία έγκρισης εγγράφων πριν από την έκδοσή τους;	4	4	0
	4.2.2β	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία ανασκόπησης, ενημέρωσης και επανέγκρισης εγγράφων;	4	4	0
	4.2.2γ	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία που να διασφαλίζει την αναγνώριση των αλλαγών και την τρέχουσα κατάσταση των εγγράφων;	4	4	0
	4.2.2δ	Οι τρέχουσες εκδόσεις των εγγράφων είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης τους;	4	4	0
	4.2.2ε	Τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και είναι εύκολα εντοπίσιμα;	4	4	0
	4.2.2στ	Αναγνωρίζονται τα εξωτερικά έγγραφα; Η διανομή τους ελέγχεται;	4	4	0
	4.2.2ζ	Υπάρχει σήμανση στα παλιά μη ισχύοντα έγγραφα;	1	4	3
Έλεγχος αρχείων	4.2.3	Τα αρχεία παραμένουν ευανάγνωστα; Αναγνωρίζονται & εντοπίζονται εύκολα;	4	4	0
	4.2.3	Υπάρχει διαδικασία για την αναγνώριση, την αποθήκευση, την προστασία, την ανάκτηση, το χρόνο διατήρησης και τον τρόπο τελικής διάθεσης των αρχείων;	4	4	0

Δέσμευση της διοίκησης	5.1α	Έχουν τεθεί στόχοι της επιχείρησης ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	4	4	0
	5.1β	Η διοίκηση έχει διαδώσει προς όλη την εταιρεία τη σπουδαιότητα των απαιτήσεων του προτύπου ως προς την ασφάλεια τροφίμων, τη νομοθεσία και τις απαιτήσεις των πελατών;	2	4	2
	5.1γ	Η διοίκηση δεσμεύεται για την καθιέρωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων;	4	4	0
	5.1δ	Η διοίκηση δεσμεύεται για την διεξαγωγή ανασκόπησης;	4	4	0
	5.1ε	Η διοίκηση δεσμεύεται για τη διασφάλιση της διαθεσιμότητας των πόρων;	4	4	0
Πολιτική ασφάλειας τροφίμων	5.2α	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων είναι κατάλληλη;	4	4	0
	5.2β	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνει δέσμευση για την τήρηση της νομοθεσίας και τις απαιτήσεις πελατών;	4	4	0
	5.2γ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων κοινοποιείται εντός της επιχείρησης;	4	4	0
	5.2δ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων ανασκοπείται;	4	4	0
	5.2ε	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων αντιμετωπίζει κατάλληλα θέματα επικοινωνίας;	4	4	0
	5.2στ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους;	4	4	0
Σχεδιασμός ΣΔΑΤ	5.3α	Ο σχεδιασμός του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) ικανοποιεί τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 και τους στόχους της εταιρείας;	4	4	0
	5.3β	Το ΣΔΑΤ διατηρείται πλήρες όταν πραγματοποιούνται οποιεσδήποτε αλλαγές;	4	4	0

Ευθύνες & αρμοδιότητες	5.4	Υπάρχει οργανόγραμμα;	4	4	0
	5.4	Υπάρχει σαφής περιγραφή των θέσεων εργασίας ως προς την ασφάλεια τροφίμων; Έχει ορισθεί προσωπικό για την ανάλυση των διορθωτικών ενεργειών;	4	4	0
Συντονιστής Ομάδας	5.5	Έχει ορισθεί ο συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων(ΟΑΤ); (Διαχείριση & οργάνωση της ΟΑΤ, εκπαίδευση της ΟΑΤ, υπεύθυνος για τη διατήρηση, καθιέρωση και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ, αναφορά προς τη διοίκηση σχετικά με την πορεία του ΣΔΑΤ	4	4	0
Επικοινωνία	5.6.1α	Υπάρχει διαδικασία εξωτερικής επικοινωνίας με: προμηθευτές-υπεργολάβους, αρμόδιες αρχές, πελάτες;	4	4	0
	5.6.1β	Διατηρούνται αρχεία εξωτερικής επικοινωνίας με: προμηθευτές-υπεργολάβους, αρμόδιες αρχές, πελάτες;	4	4	0
	5.6.1γ	Τα δεδομένα της εξωτερικής επικοινωνίας λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;	2	4	2
	5.6.2α	Υπάρχει διαδικασία εσωτερικής επικοινωνίας με το προσωπικό σε θέματα ασφάλειας τροφίμων; (τα θέματα μπορεί να αφορούν: τελικά προϊόντα, πρώτες ύλες, εξοπλισμό, εγκαταστάσεις, καθαριότητα & απολύμανση, συσκευασία, προσόντα του προσωπικού, νομοθεσία, κινδύνους γύρω από την ασφάλεια τροφίμων, απαιτήσεις πελατών, παράπονα	4	4	0
	5.6.2β	Τα δεδομένα της εσωτερικής επικοινωνίας λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;	2	4	2

Έκτακτες ανάγκες	5.7	Υπάρχει διαδικασία διαχείρισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων;	4	4	0
	5.8.1α	Υπάρχει διαδικασία ανασκόπησης;	4	4	0
Ανασκόπηση από τη διοίκηση	5.8.1β	Υπάρχουν αρχεία ανασκοπήσεων;	2	4	2
	5.8.2	Τα εισερχόμενα στην ανασκόπηση περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: Βελτίωση ΣΔΑΤ, αλλαγές στο ΣΔΑΤ, αξιολόγηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων, ενέργειες προηγούμενων ανασκοπήσεων, ανάλυση αποτελεσμάτων αξιολόγησης ΣΔΑΤ, έκτακτες ανάγκες, αποσύρσεις τροφίμων, επικοινωνία, ικανοποίηση πελάτη	2	4	2
	5.8.3	Τα εξερχόμενα στην ανασκόπηση περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: αποφάσεις σχετικά με τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων, τη βελτίωση του ΣΔΑΤ, τη διαθεσιμότητα πόρων, αναθεώρηση πολιτικής και στόχων	2	4	2
	6.1	Υπάρχουν επαρκείς πόροι για την εφαρμογή του ΣΔΑΤ; (υλικοτεχνικός εξοπλισμός & ανθρώπινο δυναμικό)	4	4	0
Διάθεση πόρων	6.2.1	Το προσωπικό έχει τα κατάλληλα προσόντα ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	4	4	0
	6.2.1	Υπάρχει συνεργασία με σύμβουλο; Υπάρχει διαθέσιμο συμβόλαιο;	4	4	0
	6.2.2	Υπάρχει διαδικασία εκπαίδευσης;	4	4	0
	6.2.2	Υπάρχει πρόγραμμα εκπαίδευσης; Περιλαμβάνει όλη τη θεματολογία σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων;	4	4	0
	6.2.2	Υπάρχει αρχείο εκπαίδευσης;	4	4	0
	6.2.2	Γίνεται αξιολόγηση της εκπαίδευσης;	4	4	0
	6.3	Υπάρχουν οι απαραίτητες υποδομές για την εφαρμογή του ΣΔΑΤ;	3	4	1
Υποδομή	6.3	Υπάρχουν οι απαραίτητες υποδομές για την εφαρμογή του ΣΔΑΤ;	3	4	1

Περιβάλλον εργασίας	6.4	Υπάρχει το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του προτύπου;	2	4	2
	7.1	Υπάρχουν διαδικασίες σχετικά με προαπαιτούμενα & σχέδιο HACCP;	4	4	0
Σχεδιασμός και Προαπαιτούμενα	7.2.1	Υπάρχει διαδικασία για τα προαπαιτούμενα; Λαμβάνεται υπόψη η πιθανότητα εισαγωγής βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων; Όπως και η περίπτωση της διασταυρούμενης επιμόλυνσης;	4	4	0
	7.2.2	Τα προαπαιτούμενα εφαρμόζονται είτε ως γενικές απαιτήσεις είτε επι της γραμμής παραγωγής;	4	4	0
	7.2.3	Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία ως προς την καθιέρωση των προαπαιτουμένων; Καθώς και απαιτήσεις πελατών, κώδικες codex;	4	4	0
	7.2.3α	Εξετάζεται η κατασκευή και η χωροδιάταξη του κτιρίου;	4	4	0
	7.2.3β	Εξετάζεται η χωροδιάταξη των εγκαταστάσεων και των χώρων του προσωπικού (αποδυτήρια);	2	4	2
	7.2.3γ	Εξετάζονται τα δίκτυα νερού, αέρα, ενέργειας;	4	4	0
	7.2.3δ	Εξετάζεται η διάθεση αποβλήτων και αποχέτευσης;	4	4	0
	7.2.3ε	Εξετάζεται η καταλληλότητα του εξοπλισμού σχετικά με την καθαριότητα και την προληπτική συντήρηση;	4	4	0
	7.2.3στ	Εξετάζεται η διαχείριση των πρώτων υλών, των υλικών συσκευασίας και των τελικών προϊόντων;	4	4	0
	7.2.3ζ	Εξετάζεται η περίπτωση λήψης μέτρων για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης;	2	4	2
	7.2.3η	Εξετάζεται η καθαριότητα και απολύμανση;	4	4	0

	7.2.3θ	Εξετάζεται η μυοκτονία και απεντόμωση;	4	4	0
	7.2.3ι	Εξετάζεται η προσωπική υγιεινή; (βιβλιάρια υγείας)	4	4	0
Προκαταρκτικά βήματα ανάλυσης	7.3.1	Υπάρχει η σχετική πληροφόρηση για την ανάλυση κινδύνων;	4	4	0
Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	7.3.2	Υπάρχει Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων;	4	4	0
Χαρακτηριστικά προϊόντων	7.3.3.1	Υπάρχει περιγραφή των πρώτων υλών; (χημικά-φυσικά-μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, σύνθεση, προέλευση, μέθοδος παραγωγής, συσκευασία, αποθήκευση, διάρκεια ζωής,	4	4	0
	7.3.3.2	Υπάρχει περιγραφή των τελικών προϊόντων; (ονομασία, σύνθεση, χημικά-φυσικά-μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, διάρκεια ζωής, συνθήκες αποθήκευσης, συσκευασία, επισήμανση, οδηγίες χρήσης, συνθήκες διανομής	4	4	0
Προβλεπόμενη χρήση	7.3.4	Έχει ορισθεί η προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος; Λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών;	4	4	0
Διαγράμμι	7.3.5.1	Υπάρχει διάγραμμα ροής; Περιγράφει όλα τα στάδια παραγωγής; Τις τυχόν	4	4	0

		υπεργολαβικές διεργασίες; Τις θέσεις επανεκατεργασίας και ανακύκλωσης; Τις θέσεις εισαγωγής των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων προϊόντων;			
	7.3.5.1	Έχει γίνει επαλήθευση του διαγράμματος ροής; Υπάρχει αρχείο που να το τεκμηριώνει;	4	4	0
	7.3.5.2	Υπάρχει περιγραφή των σταδίων παραγωγής; (περιγραφή παραγωγικής διαδικασίας;)	4	4	0
Αναγνώριση κινδύνων-Προσδιορισμός αποδεκτών επιπέδων κινδύνων	7.4.1	Υπάρχει διαδικασία ανάλυσης κινδύνων;	4	4	0
	7.4.2.1	Έχει γίνει αναγνώριση των κινδύνων; (φυσικοί-χημικοί-μικροβιολογικοί)	4	4	0
	7.4.2.2	Κατά την αναγνώριση κινδύνων λαμβάνονται υπόψη τα στάδια παραγωγής, ο εξοπλισμός, ο περιβάλλον χώρος;	4	4	0
	7.4.2.3	Προσδιορίζεται το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο; Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία και οι τυχόν απαιτήσεις πελατών;	4	4	0
	7.4.3	Έχει γίνει αξιολόγηση των κινδύνων; Λαμβάνεται υπόψη η πιθανότητα και η σοβαρότητα; Καταγράφεται η μεθοδολογία αξιολόγησης των κινδύνων;	4	4	0
Επιλογή και	7.4.4	Έχουν αναγνωρισθεί επιλεγμένα μέτρα ελέγχου;	4	4	0

	7.4.4	Υπάρχει διαχείριση του σε προαπαιτούμενα προγράμματα ή σε σχέδιο HACCP;	4	4	0
	7.4.4	Η επιλογή και η κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου γίνεται χρησιμοποιώντας τις 7 ερωτήσεις του ISO 22000:2018; (επίδραση του μέτρου στον κίνδυνο, παρακολούθηση μέτρου, θέση μέτρου στο σύστημα, πιθανότητα αστοχίας, σοβαρότητα συνεπειών σε περίπτωση αστοχίας, καθιέρωση μέτρου ειδικά για την εξάλειψη του κινδύνου ή μείωση του σε αποδεκτά επίπεδα, συνέργεια μέτρου με άλλα)	4	4	0
Καθιέρωση προαπαιτούμενων προγραμμάτων	7.5	Υπάρχει τεκμηρίωση για τα προαπαιτούμενα προγράμματα ως προς τα ακόλουθα; Κίνδυνος που ελέγχεται με το πρόγραμμα, προληπτικό μέτρο ελέγχου, παρακολούθηση προγράμματος, διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες, υπεύθυνος παρακολούθησης, αρχεία παρακολούθησης	4	4	0
Σχέδιο HACCP	7.6.1	Υπάρχει τεκμηρίωση για το σχέδιο HACCP ως προς τα ακόλουθα; Κίνδυνος που ελέγχεται στο κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP), προληπτικό μέτρο ελέγχου, κρίσιμο όριο, διαδικασία παρακολούθησης κρίσιμου σημείου ελέγχου, διορθωτικές ενέργειες, υπεύθυνος παρακολούθησης, αρχεία παρακολούθησης	4	4	0

Καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου	7.6.2	Έχουν καθορισθεί κρίσιμα σημεία ελέγχου;	4	4	0
Προσδιορισμός κρίσιμων ορίων	7.6.3	Έχουν τεθεί κρίσιμα όρια για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου; Είναι μετρήσιμα; Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία;	4	4	0
Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου	7.6.4	Έχει καθιερωθεί σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου;	4	4	0

	7.6.4	Στο σύστημα παρακολούθησης υπάρχουν διαδικασίες, οδηγίες εργασίας και έντυπα που να αποδεικνύουν τα ακόλουθα; Είδος μέτρησης, συσκευές παρακολούθησης, μέθοδος διακρίβωσης, συχνότητα παρακολούθησης, υπεύθυνος παρακολούθησης, μέθοδος παρακολούθησης	4	4	0
Ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια	7.6.5	Προβλέπονται διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις απόκλισης από τα κρίσιμα όρια;	4	4	0
	7.6.5	Υπάρχει διαδικασία σχετική με τον χειρισμό των μη συμμορφούμενων προϊόντων;	4	4	0
	7.7	Έχει γίνει οποιαδήποτε ενημέρωση-επικαιροποίηση σχετικά με τα ακόλουθα στα οποία βασίσθηκε η ανάλυση κινδύνων; Χαρακτηριστικά προϊόντος, προβλεπόμενη χρήση, διάγραμμα ροής, στάδια παραγωγής, προληπτικά μέτρα ελέγχου, προαπαιτούμενα προγράμματα, σχέδιο HACCP	4	4	0

Σχεδιασμός επαλήθευσης	7.8	Υπάρχει διαδικασία επαλήθευσης του ΣΔΑΤ;	4	4	0
	7.8	Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης κοινοποιούνται στην ανασκόπηση από τη διοίκηση;	4	4	0
	7.8	Έχουν γίνει αναλύσεις στα τελικά προϊόντα;	4	4	0
Σύστημα ιχνηλασιμότητας	7.9	Υπάρχει σύστημα-διαδικασία ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
	7.9	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να παρέχει πληροφορίες για όλες τις πρώτες ύλες από τις οποίες αποτελείται το τελικό προϊόν;	4	4	0
	7.9	Υπάρχουν αρχεία ιχνηλασιμότητας;	4	4	0
Διορθώσεις	7.10.1	Υπάρχει διαδικασία διορθώσεων σε περίπτωση αποκλίσεων από τα κρίσιμα όρια;	4	4	0
Διορθωτικές ενέργειες	7.10.2	Υπάρχει διαδικασία διορθωτικών ενεργειών;	4	4	0
	7.10.2	Υπάρχουν αρχεία διορθωτικών ενεργειών;	4	4	0
Χειρισμός των δυνητικά μη	7.10.3.1	Υπάρχει διαδικασία σχετική με τον χειρισμό των μη ασφαλών προϊόντων;	4	4	0
	7.10.3.2	Γίνεται αξιολόγηση ως προς την αποδέσμευση μιας παρτίδας που έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση; Λαμβάνονται υπόψη εργαστηριακές αναλύσεις;	2	4	2

	7.10.3.3	Έχουν εντοπιστεί τυχόν μη συμμορφούμενα προϊόντα; Χειρίζονται είτε με την μορφή της επανεκατεργασίας για μείωση των κινδύνων σε αποδεκτά επίπεδα είτε οδεύουν για καταστροφή;	4	4	0
Απόσυρση	7.10.4α	Υπάρχει άτομο υπεύθυνο για την απόσυρση;	3	4	1
	7.10.4β	Υπάρχει διαδικασία απόσυρσης για κοινοποίηση προς τα ενδιαφερόμενα μέρη (αρμόδιες αρχές, κοινό, πελάτες), τον χειρισμό των αποσυρόμενων προϊόντων, τις ενέργειες που λαμβάνονται υπόψη;	4	4	0
	7.10.4β	Τα αποτελέσματα της απόσυρσης λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;	4	4	0
	7.10.4β	Γίνεται άσκηση εικονικής ανάκλησης-απόσυρσης;	4	4	0
	8.2	Υπάρχει διαδικασία επικύρωσης των προληπτικών μέτρων ελέγχου;	4	4	0
Διακρίβωση	8.3	Υπάρχει διαδικασία διακρίβωσης;	4	4	0
	8.3	Υπάρχει πλάνο διακρίβωσης του μετρητικού εξοπλισμού; Καταγράφεται το είδος του εξοπλισμού και η συχνότητα διακρίβωσης;	4	4	0
	8.3	Υπάρχει αρχείο διακρίβωσης; (καρτέλα διακρίβωσης μετρητικού εξοπλισμού με καταγεγραμμένο το ιστορικό διακρίβωσης)	4	4	0

Εσωτερικές επιθεωρήσεις	8.4.1	Υπάρχει διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης;	4	4	0
	8.4.1	Υπάρχει τεκμηριωμένο πλάνο εσωτερικών επιθεωρήσεων; (τμήμα ή αντικείμενο /διεργασία που επιθεωρείται, συχνότητα, επιθεωρητής)	4	4	0
	8.4.1	Υπάρχουν τεκμήρια εσωτερικών επιθεωρήσεων;	4	4	0
	8.4.1	Οι εσωτερικοί επιθεωρητές είναι ανεξάρτητοι ως προς το τμήμα/αντικείμενο/διεργασία που επιθεωρούν;	4	4	0
	8.4.1	Λαμβάνονται μέτρα/διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεων; Ελέγχεται η υλοποίηση των διορθωτικών ενεργειών; (υπεύθυνος υλοποίησης, χρονοδιάγραμμα, έλεγχος υλοποίησης)	4	4	0
	8.4.1	Γίνεται ανάλυση των αιτιών των μη συμμορφώσεων;	3	4	1
Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων επαλήθευσης	8.4.2	Υπάρχει διαδικασία επαλήθευσης του ΣΔΑΤ; Λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα στην ανασκόπηση; Υφιστάμενες διαδικασίες, επικοινωνία, επάρκεια ανάλυσης κινδύνων, προαπαιτούμενων προγραμμάτων, σχεδίου HACCP, προαπαιτούμενων, αποτελεσματικότητας διαχείρισης προσωπικού και εκπαίδευσης	4	4	0

Ανάλυση αποτελεσμάτων συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ					
8.4.3	Γίνεται ανάλυση των αποτελεσμάτων συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ; Συμπεριλαμβάνονται τα αποτελέσματα εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων; Τα αποτελέσματα καταγράφονται στην ανασκόπηση;	4	4	0	
Συνεχής βελτίωση					
8.5.1	Υπάρχει διαδικασία συνεχούς βελτίωσης του ΣΔΑΤ; Λαμβάνει υπόψη του πληροφόρηση από ανασκόπηση, επικοινωνία, εσωτερικές επιθεωρήσεις, αξιολόγηση επαλήθευσης, ανάλυση αποτελεσμάτων αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, επικύρωση συνδυασμού προληπτικών μέτρων, διορθωτικές ενέργειες, επικαιροποίηση ΣΔΑΤ;	4	4	0	
Επικαιροποίηση ΣΔΑΤ					
8.5.2	Υπάρχουν ενέργειες επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ ως εισερχόμενο στην ανασκόπηση; Λαμβάνονται υπόψη η ανάλυση κινδύνων, τα προ απαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP;	4	4	0	
	ΣΥΝΟΛΟ	444	472	28	
	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ				
	444				

		ΚΑΛΥΨΗ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000:2018%			
		94,%	Σχόλιο: Η υπάρχουσα κατάσταση στην ΟΕΦ Α.Σ. ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ καλύπτει σε υψηλό βαθμό τη συμμόρφωση ως προς τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018. Θα πρέπει να γίνουν όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την διατήρηση του συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018		
		ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ:	Σημεία προτύπου ISO 22000:2018		
	1	1: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΕΤΑΙ (0-25%)	1		
	2	2: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΣΕ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΘΜΟ-ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ (25-50%)	10		
	3	3: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΜΕΡΙΚΩΣ-ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ ΑΛΛΑ ΏΧΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ (50-75%)	3		
	4	4: Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΠΛΗΡΩΣ (>75%)	103		
		ΣΥΝΟΛΟ	117		