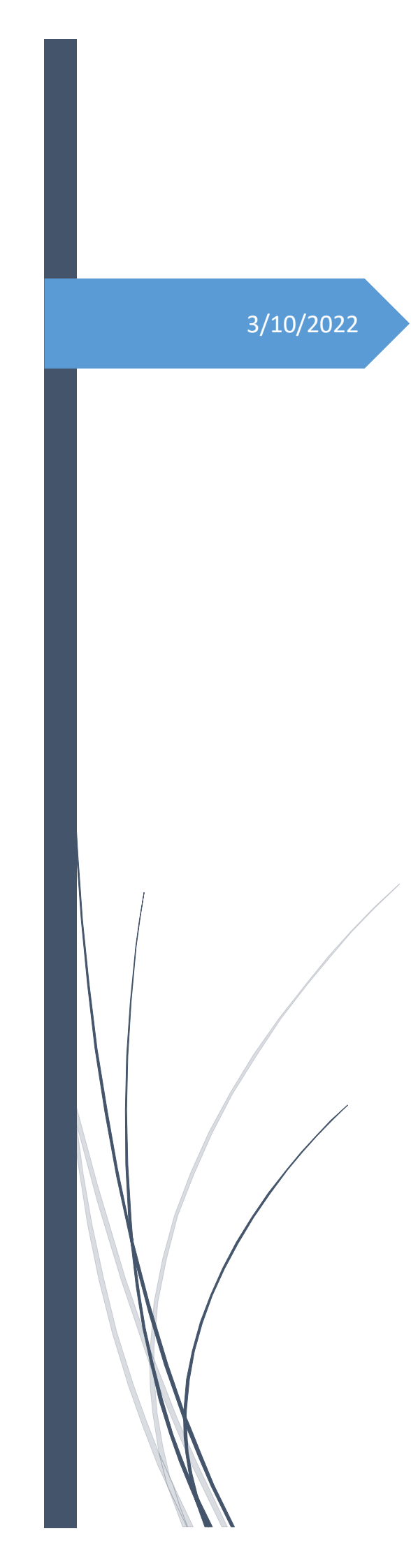




3/10/2022

ΤΕΥΧΟΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ
ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ
ΤΗΣ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗΣ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΩΣ ΠΡΟΣ
ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ
ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΠΡΟΤΥΠΟΥ
ISO 22000:2018 ΣΤΗΝ
Ο.Ε.Φ. Α.Ε.Σ.
ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ

Γενικά για το Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2018

Το ISO 22000:2018 είναι ένα Πρότυπο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) με αποκλειστική εφαρμογή σε όλες επιχειρήσεις που επεξεργάζονται, παράγουν, διακινούν, μεταφέρουν, αποθηκεύουν, μεταχειρίζονται και διαθέτουν τρόφιμα.

Σύμφωνα με το άρθρο 1 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 852/2004 για την Υγιεινή των Τροφίμων, «Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων». Αυτό σημαίνει ότι κάθε επιχείρηση τροφίμων οφείλει να μεριμνά και να λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα που θα εξασφαλίζουν την ασφαλή παραγωγή, μεταφορά, διακίνηση και διάθεση τροφίμων στον τελικό αποδέκτη που είναι ο καταναλωτής.

Επομένως, για κάθε επιχείρηση τροφίμων, κρίνεται αναγκαία και επιτακτική η ανάγκη να σχεδιάσουν, εγκαταστήσουν, εφαρμόσουν και να ελέγξουν αποτελεσματικά ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων . Η ΟΕΦ του ΑΕΣ ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ θα διατηρήσει την πιστοποίηση του ΣΔΑΤ και κατά το νέο εγκεκριμένο πρόγραμμα της ΟΕΦ για τη διετία 2021-2023.

Το ΣΔΑΤ της Ο.Ε.Φ. του Α.Ε.Σ. ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ καλύπτει σε υψηλό βαθμό τις απαιτήσεις του προτύπου και να εφαρμόζεται από όλα τα εμπλεκόμενα μέρη. Όλες οι απαραίτητες επανεκδόσεις θα γίνουν από εξωτερικό συνεργάτη και ή έγκριση από την διοίκηση του ΑΣ. Το ΣΔΑΤ αποτελείται από:

- 1) Εγχειρίδιο Ασφάλειας Τροφίμων : ΕΓ/α όπου: αα: η έκδοση του εγγράφου
- 2) Διαδικασίες: ΔΙ-ΨΨ/α όπου: ΔΙ: υποδηλώνει ότι πρόκειται για διαδικασία ΨΨ: ο αύξων αριθμός της διαδικασίας αα: η έκδοση του εγγράφου
- 3) Έντυπα : Ε-ΓΓΓ/α, όπου: Ε: υποδηλώνει ότι πρόκειται για έντυπο ΓΓΓ: ο αύξων αριθμός του εντύπου αα: η έκδοση του εγγράφου
- 4) Οδηγίες Εργασίας: ΟΕ-ΖΖ/α, όπου: ΟΕ: υποδηλώνει ότι πρόκειται για οδηγία εργασίας ΖΖ: ο αύξων αριθμός της οδηγίας εργασίας αα: η έκδοση του εγγράφου

Με βάση την ήδη υπάρχουσα αξιολόγηση υφιστάμενης κατάστασης (03/10/2022) που έχει γίνει στην ΟΕΦ ΑΕΣ Παλαιόχωρας, μετά την 1^η εποπτική επιθεώρηση για την διατήρηση της πιστοποίησης , ως προς την κάλυψη των απαιτήσεων σχετικά με το πρότυπο ISO 22000:2018,

στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι απαιτήσεις που προκύπτουν ανά παράγραφο του προτύπου.

	ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO 22000:2018		ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΕΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ (ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ-Δ, ΕΝΤΥΠΟ-Ε, ΟΔΗΓΙΑ-Ο, ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ-ΕΞ)
	ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗΣ		
Γενικές απαιτήσεις	4.2.1α	Υπάρχει τεκμηριωμένη δήλωση πολιτικής ασφάλειας τροφίμων;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
	4.2.1α	Υπάρχουν στόχοι ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	Τεκμηριωμένοι σκοποί & στόχοι ασφάλειας τροφίμων	Ε
	4.2.1β	Υπάρχουν διαδικασίες τεκμηριωμένες και αρχεία για την κάλυψη του προτύπου;	Διαδικασίες Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ), Έντυπα ΣΔΑΤ, Οδηγίες Εργασίας ΣΔΑΤ	Δ,Ε,Ο
	4.2.1γ	Υπάρχουν έγγραφα για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου;	Έντυπα ΣΔΑΤ	Ε
Έλεγχος εγγράφων	4.2.2α	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία έγκρισης εγγράφων πριν από την έκδοσή τους;	Διαδικασία ελέγχου εγγράφων	Δ
	4.2.2β	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία ανασκόπησης, ενημέρωσης και επανέγκρισης εγγράφων;	Διαδικασία ελέγχου εγγράφων	Δ
	4.2.2γ	Υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία που να διασφαλίζει την αναγνώριση των αλλαγών και την τρέχουσα κατάσταση των εγγράφων;	Διαδικασία ελέγχου εγγράφων	Δ

	4.2.2δ	Οι τρέχουσες εκδόσεις των εγγράφων είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης τους;	Κατάλογος διαδικασιών και εγγράφων ΣΔΑΤ	E
	4.2.2ε	Τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και είναι εύκολα εντοπίσιμα;	Έντυπα ΣΔΑΤ	E
	4.2.2στ	Αναγνωρίζονται τα εξωτερικά έγγραφα; Η διανομή τους ελέγχεται;	Κατάλογος εξωτερικών εγγράφων & νομοθεσίας	E
	4.2.2ζ	Υπάρχει σήμανση στα παλιά μη ισχύοντα έγγραφα;	Αποσυρόμενα έντυπα ΣΔΑΤ	E
Έλεγχος αρχείων	4.2.3	Τα αρχεία παραμένουν ευανάγνωστά; Αναγνωρίζονται & εντοπίζονται εύκολα;	Έντυπα ΣΔΑΤ	E
	4.2.3	Υπάρχει διαδικασία για την αναγνώριση, την αποθήκευση, την προστασία, την ανάκτηση, το χρόνο διατήρησης και τον τρόπο τελικής διάθεσης των αρχείων;	Διαδικασία ελέγχου εγγράφων	Δ
Δέσμευση της διοίκησης	5.1α	Έχουν τεθεί στόχοι της επιχείρησης ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	Τεκμηριωμένοι σκοποί & στόχοι ασφάλειας τροφίμων	E
	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;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων & Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ	Δ,Ε
	5.1γ	Η διοίκηση δεσμεύεται για την καθιέρωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	E

	5.1δ	Η διοίκηση δεσμεύεται για την διεξαγωγή ανασκόπησης;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων και διαδικασία ανασκόπησης	Δ,Ε
	5.1ε	Η διοίκηση δεσμεύεται για τη διασφάλιση της διαθεσιμότητας των πόρων;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
Πολιτική ασφάλειας τροφίμων	5.2α	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων είναι κατάλληλη;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
	5.2β	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνει δέσμευση για την τήρηση της νομοθεσίας και τις απαιτήσεις πελατών;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
	5.2γ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων κοινοποιείται εντός της επιχείρησης;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
	5.2δ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων ανασκοπείται;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
	5.2ε	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων αντιμετωπίζει κατάλληλα θέματα επικοινωνίας;	Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων	Ε
	5.2στ	Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους;	Τεκμηριωμένοι σκοποί & στόχοι ασφάλειας τροφίμων	Ε
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;	Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ	Δ
	5.3β	Το ΣΔΑΤ διατηρείται πλήρες όταν πραγματο- ποιούνται οποιεσδήποτε αλλαγές;	Εγχειρίδιο ΣΔΑΤ, Διαδικασίες, Έντυπα, Οδηγίες ΣΔΑΤ	Δ,Ε,Ο

Ευθύνες & αρμοδιότητες	5.4	Υπάρχει οργανόγραμμα;	Έντυπο Διοικητικού Οργανογράμματος	E
	5.4	Υπάρχει σαφής περιγραφή των θέσεων εργασίας ως προς την ασφάλεια τροφίμων; Έχει ορισθεί προσωπικό για την ανάληψη των διορθωτικών ενεργειών;	Έντυπο περιγραφής των θέσεων εργασίας	E
Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων	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	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
Επικοινωνία	5.6.1α	Υπάρχει διαδικασία εξωτερικής επικοινωνίας με: προμηθευτές-υπεργολάβους, αρμόδιες αρχές, πελάτες;	Διαδικασία επικοινωνίας	Δ
	5.6.1β	Διατηρούνται αρχεία εξωτερικής επικοινωνίας με: προμηθευτές-υπεργολάβους, αρμόδιες αρχές, πελάτες;	Εξωτερικά έγγραφα επικοινωνίας	ΕΞ
	5.6.1γ	Τα δεδομένα της εξωτερικής	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	E

		επικοινωνίας λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;		
	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	Διαδικασία επικοινωνίας	Δ
	5.6.2β	Τα δεδομένα της εσωτερικής επικοινωνίας λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
Έκτακτες ανάγκες	5.7	Υπάρχει διαδικασία διαχείρισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων;	Διαδικασία Διαχείριση Κατάστασης Έκτακτης Ανάγκης	Δ
Ανασκόπηση από τη διοίκηση	5.8.1α	Υπάρχει διαδικασία ανασκόπησης;	Διαδικασία ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Δ
	5.8.1β	Υπάρχουν αρχεία ανασκοπήσεων;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
	5.8.2	Τα εισερχόμενα στην ανασκόπηση περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: Βελτίωση ΣΔΑΤ, αλλαγές στο ΣΔΑΤ, αξιολόγηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων, ενέργειες προηγούμενων ανασκοπήσεων, ανάλυση	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε

		αποτελεσμάτων αξιολόγησης ΣΔΑΤ, έκτακτες ανάγκες, αποσύρσεις τροφίμων, επικοινωνία, ικανοποίηση πελάτη		
	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	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
Διάθεση πόρων	6.1	Υπάρχουν επαρκείς πόροι για την εφαρμογή του ΣΔΑΤ; (υλικοτεχνικός εξοπλισμός & ανθρώπινο δυναμικό)	Λίστα υλικοτεχνικού εξοπλισμού και προσωπικού	ΕΞ
Ανθρώπινο δυναμικό	6.2.1	Το προσωπικό έχει τα κατάλληλα προσόντα ως προς την ασφάλεια τροφίμων;	Βιογραφικά στελεχών ομάδας ασφάλειας τροφίμων	ΕΞ
	6.2.1	Υπάρχει συνεργασία με σύμβουλο; Υπάρχει διαθέσιμο συμβόλαιο;	Συμβόλαιο συνεργασίας με τον εξωτερικό συνεργάτη	ΕΞ
	6.2.2	Υπάρχει διαδικασία εκπαίδευσης;	Διαδικασία εκπαίδευσης, ανθρωπίνων πόρων & δυναμικού	Δ
	6.2.2	Υπάρχει πρόγραμμα εκπαίδευσης; Περιλαμβάνει όλη τη θεματολογία σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων;	Πρόγραμμα εκπαίδευσης	Ε
	6.2.2	Υπάρχει αρχείο εκπαίδευσης;	Καρτέλες, παρουσιολόγια εκπαίδευσης	Ε
	6.2.2	Γίνεται αξιολόγηση της εκπαίδευσης;	Καρτέλες, παρουσιολόγια εκπαίδευσης	Ε
Υποδομή	6.3	Υπάρχουν οι απαραίτητες	Λίστα υλικοτεχνικού εξοπλισμού,	ΕΞ

		υποδομές για την εφαρμογή του ΣΔΑΤ;	προδιαγραφές, σχέδια κτιρίου	
Περιβάλλον εργασίας	6.4	Υπάρχει το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας για την εξυπηρέτηση των απαιτήσεων του προτύπου;	Λίστα υλικοτεχνικού εξοπλισμού, προδιαγραφές, σχέδια κτιρίου, βιβλίο τεχνικού ασφαλείας, μελέτη εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου	ΕΞ
Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών τροφίμων-γενικά	7.1	Υπάρχουν διαδικασίες σχετικά με προαπαιτούμενα & σχέδιο HACCP;	Διαδικασίες μελέτης HACCP: Προκαταρκτικά βήματα ανάλυσης κινδύνων, ανάλυση κινδύνων, διαχείριση σχεδίου HACCP, πίνακας HACCP	Δ
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;	Διαδικασία προαπαιτουμένων	Δ
	7.2.2	Τα προαπαιτούμενα εφαρμόζονται είτε ως γενικές απαιτήσεις είτε επι της γραμμής παραγωγής;	Διαδικασία προαπαιτουμένων	Δ

7.2.3	Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία ως προς την καθιέρωση των προαπαιτούμενων; Καθώς και απαιτήσεις πελατών, κώδικες codex;	Διαδικασία νομικών απαιτήσεων	Δ
7.2.3α	Εξετάζεται η κατασκευή και η χωροδιάταξη του κτιρίου;	Διαδικασία προαπαιτούμενων	Δ
7.2.3β	Εξετάζεται η χωροδιάταξη των εγκαταστάσεων και των χώρων του προσωπικού(αποδυτήρια);	Διαδικασία προαπαιτούμενων	Δ
7.2.3γ	Εξετάζονται τα δίκτυα νερού, αέρα, ενέργειας;	Διαδικασία προαπαιτούμενων	Δ
7.2.3δ	Εξετάζεται η διάθεση αποβλήτων και αποχέτευσης;	Διαδικασία προαπαιτούμενων	Δ
7.2.3ε	Εξετάζεται η καταλληλότητα του εξοπλισμού σχετικά με την καθαριότητα και την προληπτική συντήρηση;	manuals, τεχνικά εγχειρίδια εξοπλισμού	ΕΞ
7.2.3στ	Εξετάζεται η διαχείριση των πρώτων υλών, των υλικών συσκευασίας και των τελικών προϊόντων;	Έντυπο παραλαβής πρώτων υλών, έντυπο ελέγχου υλικών συσκευασίας, δελτίο παραγωγής τελικών προϊόντων	Ε
7.2.3ζ	Εξετάζεται η περίπτωση λήψης μέτρων για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης;	Διαδικασία προαπαιτούμενων	Δ
7.2.3η	Εξετάζεται η καθαριότητα και απολύμανση;	Φάκελος Καθαριότητας (Διαδικασία προαπαιτούμενων, έντυπο ελέγχου καθαριότητας, πρόγραμμα καθαριότητας, κατάλογος	Δ,Ε,Ο

		καθαριστικών και απολυμαντικών, οδηγίες εργασίας για την καθαριότητα, τεχνικά φύλλα και δελτία ασφαλείας καθαριστικών και απολυμαντικών ουσιών)	
7.2.3θ	Εξετάζεται η μυοκτονία και απεντόμωση;	Φάκελος Μυοκτονίας & Απεντόμωσης (Συμβόλαιο συνεργασίας με εξωτερικό συνεργείο, άδεια εξωτερικού συνεργείου, κάτοψη ελαιουργείου με αριθμημένους δολωματικούς σταθμούς και παγίδες, πιστοποιητικό μυοκτονίας-απεντόμωσης, παρακολούθηση συλλήψεων παγίδων, δολωματικών σταθμών, άδειες σκευασμάτων για μυοκτονία-απεντόμωση από το ΥΠΑΑΤ, δελτία δεδομένων ασφαλείας σκευασμάτων για μυοκτονία-απεντόμωση	ΕΞ
7.2.3ι	Εξετάζεται η προσωπική υγιεινή; (βιβλιάρια υγείας)	Πιστοποιητικά υγείας προσωπικού που εργάζεται στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης ελαιόλαδου	ΕΞ

Προκαταρκτικά βήματα ανάλυσης κινδύνων-γενικά	7.3.1	Υπάρχει η σχετική πληροφόρηση για την ανάλυση κινδύνων;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων	7.3.2	Υπάρχει Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων;	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
Χαρακτηριστικά προϊόντων	7.3.3.1	Υπάρχει περιγραφή των πρώτων υλών; (χημικά-φυσικά-μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, σύνθεση, προέλευση, μέθοδος παραγωγής, συσκευασία, αποθήκευση, διάρκεια ζωής,	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
	7.3.3.2	Υπάρχει περιγραφή των τελικών προϊόντων; (ονομασία, σύνθεση, χημικά-φυσικά-μικροβιολογικά χαρακτηριστικά, διάρκεια ζωής, συνθήκες αποθήκευσης, συσκευασία,	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ

		επισήμανση, οδηγίες χρήσης, συνθήκες διανομής		
Προβλεπόμενη χρήση	7.3.4	Έχει ορισθεί η προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος; Λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών;	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
Διαγράμματα ροής	7.3.5.1	Υπάρχει διάγραμμα ροής; Περιγράφει όλα τα στάδια παραγωγής; Τις τυχόν υπερβολικές διεργασίες; Τις θέσεις επανεκατεργασίας και ανακύκλωσης; Τις θέσεις εισαγωγής των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων προϊόντων;	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
	7.3.5.1	Έχει γίνει επαλήθευση του διαγράμματος ροής; Υπάρχει αρχείο που να το τεκμηριώνει;	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
	7.3.5.2	Υπάρχει περιγραφή των σταδίων παραγωγής; (περιγραφή παραγωγικής διαδικασίας;)	Διαδικασία Προκαταρκτικά Βήματα για την Ανάλυση Κινδύνων	Δ
Αναγνώριση κινδύνων- Προσδιορισμός αποδεκτών επιπέδων	7.4.1	Υπάρχει διαδικασία ανάλυσης κινδύνων;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ

	7.4.2.1	Έχει γίνει αναγνώριση των κινδύνων; (φυσικοί-χημικοί-μικροβιολογικοί)	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	7.4.2.2	Κατά την αναγνώριση κινδύνων λαμβάνονται υπόψη τα στάδια παραγωγής, ο εξοπλισμός, ο περιβάλλον χώρος;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	7.4.2.3	Προσδιορίζεται το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο; Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία και οι τυχόν απαιτήσεις πελατών;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	7.4.3	Έχει γίνει αξιολόγηση των κινδύνων; Λαμβάνεται υπόψη η πιθανότητα και η σοβαρότητα; Καταγράφεται η μεθοδολογία αξιολόγησης των κινδύνων;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
Αξιολόγηση κινδύνων	7.4.4	Έχουν αναγνωρισθεί επιλεγμένα μέτρα ελέγχου;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	7.4.4	Υπάρχει διαχείριση του σε προαπαιτούμενα προγράμματα ή σε σχέδιο HACCP;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	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	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ
	7.4.4	Επιλογή και αξιολόγηση προληπτικών μέτρων ελέγχου	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων	Δ

		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)		
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	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων , Πίνακας HACCP	Δ
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	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων , Πίνακας HACCP	Δ

Καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου	7.6.2	Έχουν καθορισθεί κρίσιμα σημεία ελέγχου;	Διαδικασία ανάλυσης κινδύνων , Διαδικασία διαχείρισης σχεδίου HACCP, Πίνακας HACCP	Δ
Προσδιορισμός κρίσιμων ορίων	7.6.3	Έχουν τεθεί κρίσιμα όρια για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου; Είναι μετρήσιμα; Λαμβάνεται υπόψη η νομοθεσία;	Πίνακας HACCP	Δ
Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου	7.6.4	Έχει καθιερωθεί σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου;	Πίνακας HACCP	Δ

	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	Πίνακας HACCP	Δ
Ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια	7.6.5	Προβλέπονται διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις απόκλισης από τα κρίσιμα όρια;	Πίνακας HACCP	Δ
	7.6.5	Υπάρχει διαδικασία σχετική με τον χειρισμό των μη συμμορφούμενων προϊόντων;	Διαδικασία ελέγχου μη συμμορφούμενου προϊόντος	Δ

Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης	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	Διαδικασία επικαιροποίησης, βελτίωσης ΣΔΑΤ, έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Δ, Ε
Σχεδιασμός επαλήθευσης	7.8	Υπάρχει διαδικασία επαλήθευσης του ΣΔΑΤ;	Διαδικασία επαλήθευσης ΣΔΑΤ	Δ
	7.8	Τα αποτελέσματα της επαλήθευσης κοινοποιούνται στην ανασκόπηση από τη διοίκηση;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
	7.8	Έχουν γίνει αναλύσεις στα τελικά προϊόντα;	Αναλύσεις τελικών προϊόντων (χημικές αναλύσεις ελαιόλαδου)	ΕΞ
Σύστημα ιχνηλασιμότητας	7.9	Υπάρχει σύστημα-διαδικασία ιχνηλασιμότητας;	Διαδικασία ιχνηλασιμότητας	Δ
	7.9	Το σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να παρέχει πληροφορίες για όλες τις πρώτες ύλες από τις οποίες αποτελείται το τελικό προϊόν;	Διαδικασία ιχνηλασιμότητας, έντυπα ιχνηλασιμότητας (έντυπα παραλαβής πρώτης ύλης, επεξεργασίας ελαιόκαρπου, παραγωγής ελαιόλαδου, πώλησης ελαιόλαδου)	Δ, Ε
	7.9	Υπάρχουν αρχεία ιχνηλασιμότητας;	Έντυπα παραλαβής πρώτης ύλης, επεξεργασίας ελαιόκαρπου,	Ε

			παραγωγής ελαιόλαδου, πώλησης ελαιόλαδου	
Διορθώσεις	7.10.1	Υπάρχει διαδικασία διορθώσεων σε περίπτωση αποκλίσεων από τα κρίσιμα όρια;	Διαδικασία διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών	Δ
Διορθωτικές ενέργειες	7.10.2	Υπάρχει διαδικασία διορθωτικών ενεργειών;	Διαδικασία διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών	Δ
	7.10.2	Υπάρχουν αρχεία διορθωτικών ενεργειών;	Διαδικασία διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών	Δ
Χειρισμός των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων	7.10.3.1	Υπάρχει διαδικασία σχετική με τον χειρισμό των μη ασφαλών προϊόντων;	Διαδικασία ελέγχου μη συμμορφούμενου προϊόντος	Δ
	7.10.3.2	Γίνεται αξιολόγηση ως προς την αποδέσμευση μιας παρτίδας που έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση; Λαμβάνονται υπόψη εργαστηριακές αναλύσεις;	Φάκελος αναλύσεων	ΕΞ
	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;	Έντυπο μη συμμόρφωσης & διορθωτικών ενεργειών	Ε
Απόσυρση	7.10.4α	Υπάρχει άτομο υπεύθυνο για την απόσυρση;	Διαδικασία απόσυρσης και ανάκλησης	Δ

	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;	Διαδικασία απόσυρσης και ανάκλησης	Δ
	7.10.4β	Τα αποτελέσματα της απόσυρσης λαμβάνονται υπόψη στην ανασκόπηση;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
	7.10.4β	Γίνεται άσκηση εικονικής ανάκλησης-απόσυρσης;	Έντυπο ανάκλησης	Ε
Επικύρωση συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου	8.2	Υπάρχει διαδικασία επικύρωσης των προληπτικών μέτρων ελέγχου;	Επικύρωση συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου	Δ
Διακρίβωση	8.3	Υπάρχει διαδικασία διακρίβωσης;	Διαδικασία συντήρησης & διακρίβωσης εξοπλισμού	Δ
	8.3	Υπάρχει πλάνο διακρίβωσης του μετρητικού εξοπλισμού; Καταγράφεται το είδος του εξοπλισμού και η συχνότητα διακρίβωσης;	Έντυπο διακρίβωσης	Ε

	8.3	Υπάρχει αρχείο διακρίβωσης; (καρτέλα διακρίβωσης μετρητικού εξοπλισμού με καταγεγραμμένο το ιστορικό διακρίβωσης)	Έντυπο διακρίβωσης, πιστοποιητικά διακρίβωσης (σε περίπτωση εξωτερικής διακρίβωσης)	E, ΕΞ
Εσωτερικές επιθεωρήσεις	8.4.1	Υπάρχει διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης;	Διαδικασία εσωτερικών επιθεωρήσεων	Δ
	8.4.1	Υπάρχει τεκμηριωμένο πλάνο εσωτερικών επιθεωρήσεων; (τμήμα ή αντικείμενο/ διεργασία που επιθεωρείται, συχνότητα, επιθεωρητής)	Έντυπο προγράμματος εσωτερικών επιθεωρήσεων	E
	8.4.1	Υπάρχουν τεκμήρια εσωτερικών επιθεωρήσεων;	Έντυπο εσωτερικής επιθεώρησης απαιτήσεων ISO 22000	E
	8.4.1	Οι εσωτερικοί επιθεωρητές είναι ανεξάρτητοι ως προς το τμήμα/αντικείμενο/διεργασία που επιθεωρούν;	Διαδικασία εσωτερικών επιθεωρήσεων	Δ
	8.4.1	Λαμβάνονται μέτρα/διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεων; Ελέγχεται η υλοποίηση των διορθωτικών ενεργειών; (υπεύθυνος υλοποίησης, χρονοδιάγραμμα, έλεγχος υλοποίησης)	Διαδικασία διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών, έντυπο μη συμμόρφωσης και διορθωτικών ενεργειών	Δ, E
	8.4.1	Γίνεται ανάλυση των αιτιών των μη συμμορφώσεων;	έντυπο μη συμμόρφωσης και διορθωτικών ενεργειών	E

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	Διαδικασία επαλήθευσης ΣΔΑΤ	Δ
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;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε
Συνεχής βελτίωση	8.5.1	Υπάρχει διαδικασία συνεχούς βελτίωσης του ΣΔΑΤ; Λαμβάνει υπόψη του πληροφόρηση από ανασκόπηση, επικοινωνία, εσωτερικές επιθεωρήσεις, αξιολόγηση επαλήθευσης,	Διαδικασία βελτίωσης ΣΔΑΤ	Δ

		ανάλυση αποτελεσμάτων αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, επικύρωση συνδυασμού προληπτικών μέτρων, διορθωτικές ενέργειες, επικαιροποίηση ΣΔΑΤ;		
Επικαιροποίηση ΣΔΑΤ	8.5.2	Υπάρχουν ενέργειες επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ ως εισερχόμενο στην ανασκόπηση; Λαμβάνονται υπόψη η ανάλυση κινδύνων, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP;	Έντυπο ανασκόπησης από τη Διοίκηση	Ε

Λαμβάνοντας υπόψη τον παραπάνω πίνακα σχετικά με τις απαιτήσεις ως προς την ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018, προκειμένου να διατηρήσεις την πιστοποίησή της η ΟΕΦ ΑΣ Παλαιόχωρας, θα πρέπει να πραγματοποιηθούν επιπλέον οι παρακάτω ενέργειες:

1. Να επισημανθούν παλαιά μη ισχύοντα έγγραφα του ΣΔΑΤ.
2. Να τηρείται αρχείο με τα πρακτικά συνάντησης της ομάδας ασφάλειας τροφίμων.
3. Να αποσταλούν στους πελάτες τα ερωτηματολόγια ικανοποίησης πελατών.
4. Να επικαιροποιηθεί ο κατάλογος προμηθευτών υλικών και υπηρεσιών και να γίνει η αξιολόγησή τους.
5. Να συνταχθεί και να υλοποιηθεί πρόγραμμα εκπαίδευσης του εμπλεκόμενου προσωπικού πάνω σε θέματα GHP, GMP και ασφάλειας τροφίμων.
6. Να αξιολογηθεί η αποτελεσματικότητα της εκπαίδευσης.
7. Να εφαρμοστεί το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης και να αξιολογηθεί η αποτελεσματικότητά.
8. Να γίνουν χωροταξικές επεμβάσεις τέτοιες ώστε να διαχωρίζεται ο χώρος παραλαβής της ά ύλης από τον χώρο παραγωγής για την αποφυγή πιθανής επιμόλυνσης.
9. Να επικυρωθεί το διάγραμμα παραγωγικής ροής
10. Να γίνουν οι απαραίτητες διακριβώσεις και συντηρήσεις του κρίσιμου εξοπλισμού.
11. Να γίνει η ετήσια αξιολόγηση του προσωπικού από την διοίκηση.

12. Να συνταχθεί ο προγραμματισμός για τις δειγματοληψίες νερού και τελικού προϊόντος και η πραγματοποίηση στη συνέχεια βάση αυτού του προγράμματος των σχετικών αναλύσεων.
13. Να πραγματοποιηθεί η εικονική άσκηση ανάκλησης.
14. Να συνταχθεί το ετήσιο πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων και να υλοποιηθεί η εσωτερική επιθεώρηση βάση αυτού.
15. Να ολοκληρωθεί η διαδικασία ανανέωσης της έγκρισης των περιβαλλοντικών όρων.
16. Να γίνει ανάλυση των αιτιών Μ/Σ που πιθανόν να προκύψουν από την εσωτερική επιθεώρηση.
17. Να υλοποιηθούν και να επικυρωθούν/τεκμηριωθούν όλα τα προ απαιτούμενα προγράμματα.
18. Να πραγματοποιείται συνεχώς ο έλεγχος όλων των κρίσιμων σημείων που έχουν αναγνωριστεί και να γίνεται η επαλήθευση του ελέγχου αυτού.
19. Να ανασκοπηθεί η εφαρμογή του ΣΔΑΤ.

Τέλος αναπόσπαστο κομμάτι κατά την εφαρμογή του ΣΔΑΤ αποτελεί η ύπαρξη των ακόλουθων:

1. Διατήρηση ηλεκτρονικού φάκελου νομοθεσίας (γενικό πλαίσιο νομοθεσίας τροφίμων, νομοθεσία υλικών συσκευασίας, νερού, ειδικό πλαίσιο νομοθεσίας για την ελιά και το ελαιόλαδο, κανόνες εμπορίας ελαιόλαδου)
2. Φάκελος μυοκτονίας-απεντόμωσης
3. Φάκελος νερού
4. Φάκελος υγιεινής του προσωπικού (Πιστοποιητικά υγείας προσωπικού)