



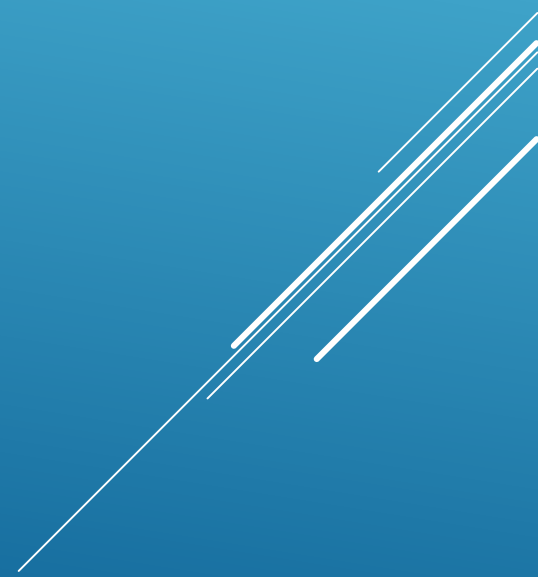
ISO 22000:2018

Η νέα έκδοση του CYS EN ISO 22000 -
Οι αλλαγές σε σχέση με την προηγούμενη
έκδοση

Δημήτριος Κασιέρης, MSc
ISO/TC 34/SC 17/WG 8 Member – IPC Representative
IAS International Manager Europe/Middle East
BQC Technical Manager

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

Ο ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ISO ΚΑΙ Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΝΟΣ ΠΡΟΤΥΠΟΥ





ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ISO

Ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης ISO (International Organization for Standardization) είναι ένας διεθνής οργανισμός δημιουργίας και έκδοσης προτύπων που αποτελείται από αντιπροσώπους των εθνικών οργανισμών τυποποίησης. Ο οργανισμός ιδρύθηκε στις 23 Φεβρουαρίου του 1947 και παράγει τα παγκόσμια βιομηχανικά και εμπορικά πρότυπα, τα επονομαζόμενα πρότυπα ISO.

Σύμφωνα με το ISO, η ονομασία του σε διάφορες γλώσσες θα είχε διαφορετικές συντομογραφίες («IOS» στα αγγλικά, «OIN» στα γαλλικά, κλπ), οπότε η οργάνωση υιοθέτησε το «ISO», όπως είναι συντετμημένη ονομασία της σε σχέση με την ελληνική λέξη ίσος για να δείξει πώς όλοι είναι ίσοι απέναντι στα πρότυπα.

ISO/TC 34/SC17 - FOOD PRODUCTS/ FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS



Amsterdam meeting

ISO/TC 34/SC 17/WG8 – ISO 22000 REVISION WORKING GROUP

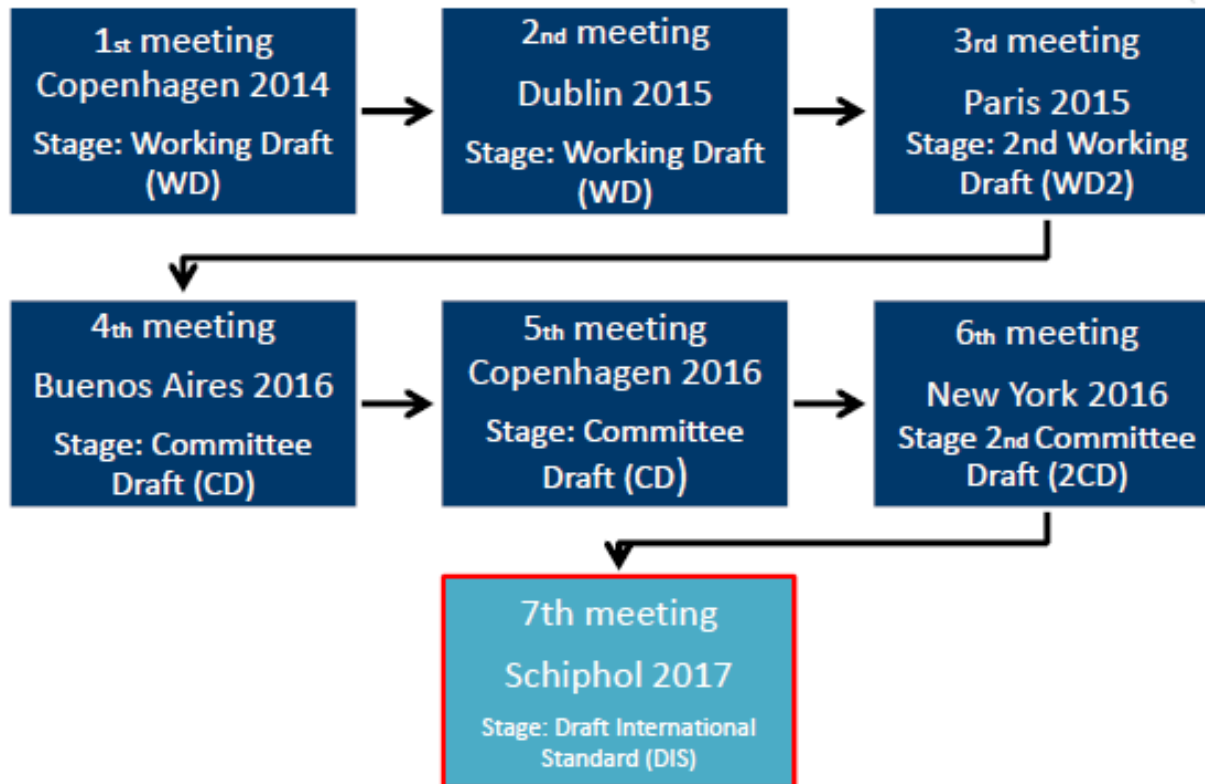


New York Meeting



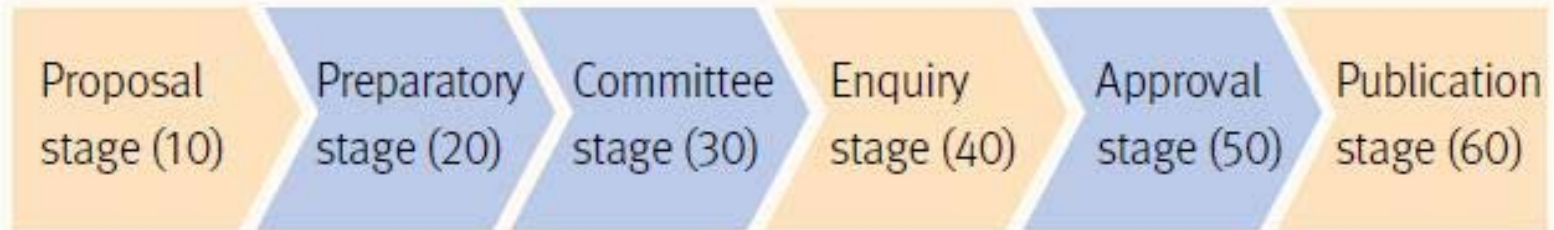
Copenhagen Meeting

ISO/TC 34/SC 17/WG8 – ISO 22000 REVISION WORKING GROUP

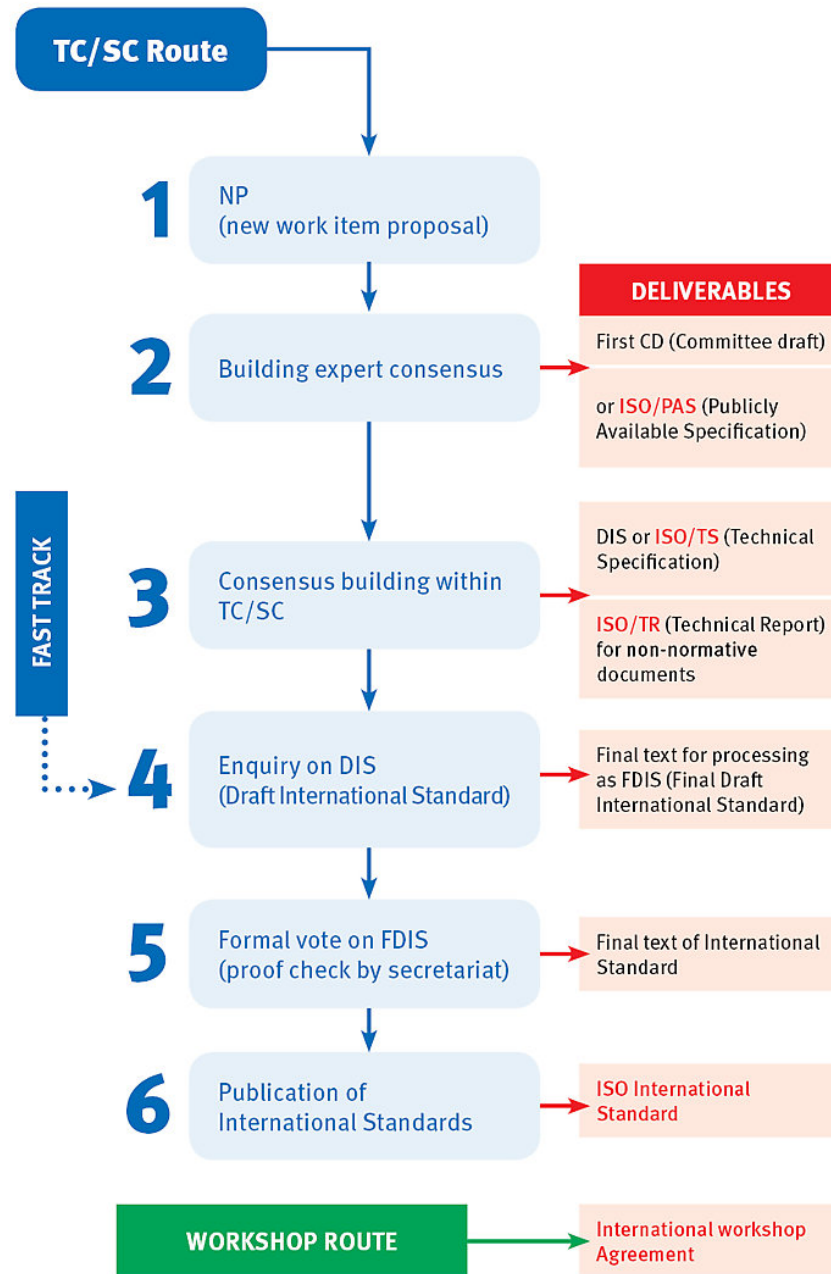


ΣΤΑΔΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

Stages for developing ISO standards



 obligatory  optional



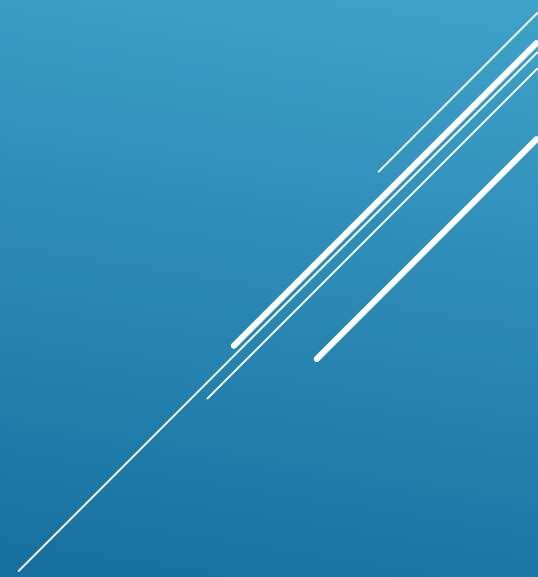
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗΣ

Τα πρότυπα ISO ανασκοπούνται κάθε τουλάχιστον 5 χρόνια και αποφασίζεται αν θα αναθεωρηθούν, θα παραμείνουν ως έχουν ή θα αποσυρθούν.



ΕΝΟΤΗΤΑ 2

ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO 22000 ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΤΥΠΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



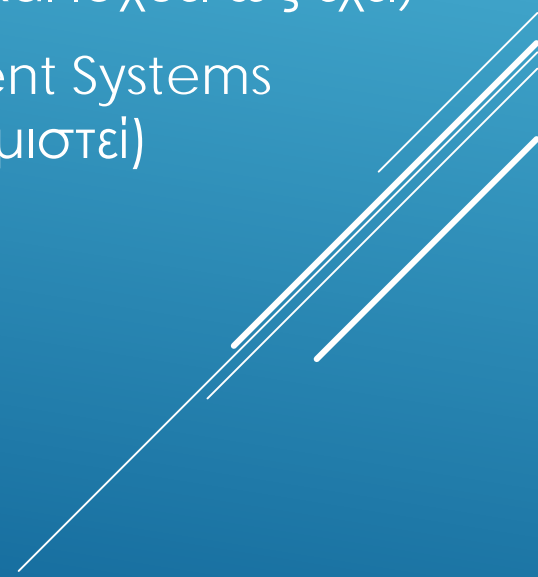
ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ISO 22000

- ▶ Είναι ένα πρότυπο για σύστημα διαχείρισης
- ▶ Ειδικά σχεδιασμένο για θέματα ασφάλειας τροφίμων (όχι ποιότητας κ.λ.π)
- ▶ Βασίζεται στις αρχές του HACCP που τέθηκαν από τον Codex Alimentarius και σε κάποιες καινοτομίες
- ▶ Σχεδιασμένο για κάθε κρίκο της αλυσίδας τροφίμων και για όλους τους τύπους των επιχειρήσεων που σχετίζονται με την αλυσίδα τροφίμων.
- ▶ Επιτρέπει σε μια επιχείρηση τροφίμων (και σχετιζόμενες επιχειρήσεις) να σχεδιάσει, εφαρμόσει, λειτουργήσει, διατηρήσει και να ανανεώνει ένα σύστημα που θα παρέχει ασφαλή τελικά προϊόντα και ταυτόχρονα θα επιδεικνύει συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία.
- ▶ Αναγνωρίζει τις διαφορετικές δυνατότητες των επιχειρήσεων (μικρές-μεγάλες)

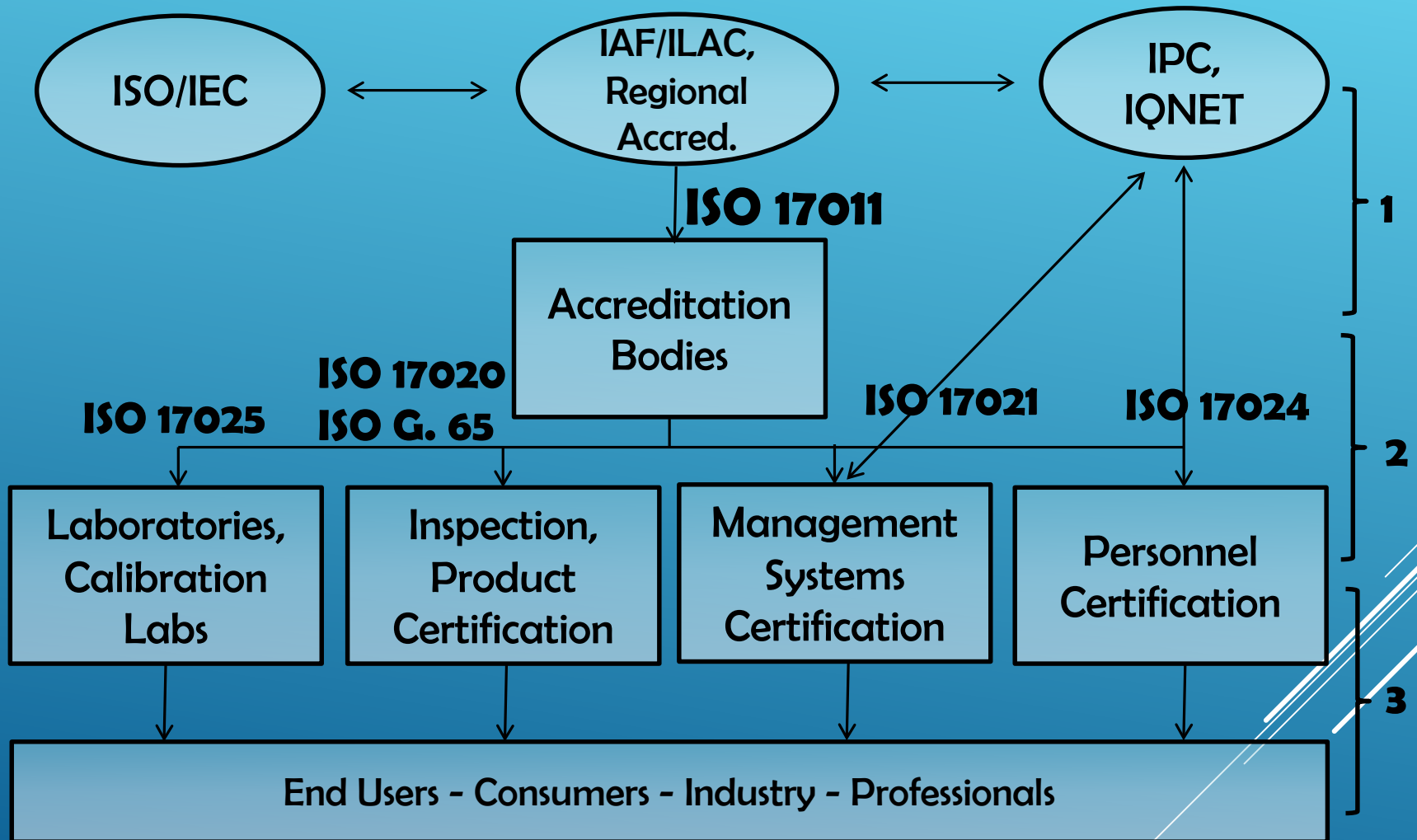
ΑΛΛΑ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΠΡΟΤΥΠΑ (1/2)

- ▶ ISO/TS 22003:2013 Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (υπό αναθεώρηση από την ISO/CASCO-TC34 SC17/JWG36)
- ▶ ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing (ανασκοπήθηκε το 2016 και ισχύει ως έχει)
- ▶ ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering(ανασκοπήθηκε το 2016 και ισχύει ως έχει)
- ▶ ISO/TS 22002-3:2011 Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming (ανασκοπήθηκε το 2015 και ισχύει ως έχει)
- ▶ ISO/TS 22002-4:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 4: Food packaging manufacturing(ανασκοπήθηκε το 2016 και ισχύει ως έχει)

ΑΛΛΑ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΠΡΟΤΥΠΑ (2/2)

- ▶ ISO/NP TS 22002-5 Prerequisite programmes on food safety -- Part 5: Transport and storage (υπο ανάπτυξη από το WG 10)
 - ▶ ISO 22004:2014 Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000 (προς κατάργηση)
 - ▶ ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation (ανασκοπήθηκε το 2016 και ισχύει ως έχει)
 - ▶ How to use ISO 22000 Food Safety Management Systems handbook (θα επικαιροποιηθεί και θα αναβαθμιστεί)
- 

ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ 3
ISO 22000:2018 -
ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ISO 22000:2005



ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗ ΔΟΜΗ

ISO 22000:2005	ISO 22000:2018
Εισαγωγή	Εισαγωγή
1. Αντικείμενο	1. Αντικείμενο
2. Τυποποιητική παραπομπή	2. Τυποποιητική παραπομπή
3. Όροι και ορισμοί	3. Όροι και ορισμοί
4. Σύστημα Διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	4. Πλαίσιο λειτουργίας του Οργανισμού
5. Ευθύνη της διοίκησης	5. Ηγεσία
6. Διαχείριση πόρων	6. Σχεδιασμός
7. Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων	7. Υποστήριξη
8. Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ	8. Λειτουργία
	9. Αποτίμηση επιδόσεων
	10. Βελτίωση

HIGH LEVEL STRUCTURE

Η High-Level Structure (HLS) είναι ένα σύνολο από 10 παραγράφους που όλα τα ISO πρότυπα για συστήματα διαχείρισης απαιτείται να ακολουθήσουν εφεξής. Έτσι όλα τα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης θα έχουν την ίδια όψη και δομή και θα επιτρέπεται μεγαλύτερη ενοποίηση μεταξύ συστημάτων που αφορούν διαφορετικά αντικείμενα. Επιπλέον στην HLS, χρησιμοποιείται ένα βασικό κείμενο για όλα τα πρότυπα που συμπληρώνεται από τις επιπλέον απαιτήσεις ανάλογα το αντικείμενο του συστήματος διαχείρισης (π.χ. Ποιότητα, Ασφάλεια Τροφίμων, Περιβάλλον κ.λ.π)



Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ «RISK»



Η διακινδύνευση συχνά εκφράζεται σύμφωνα με το συνδυασμό των συνεπειών του συμβάντος και της σχετικής «πιθανότητας εμφάνισης» .

Η βιομηχανία τροφίμων έχει άλλη κατανόηση της έννοιας αυτής ως τώρα.

ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

1. Ο κίνδυνος για την δημόσια υγεία (ελέγχεται από τις κρατικές αρχές)
2. Ο επιχειρηματικός κίνδυνος (ελέγχεται από τις επιχειρήσεις)
3. Ο λειτουργικός κίνδυνος (ελέγχεται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων)

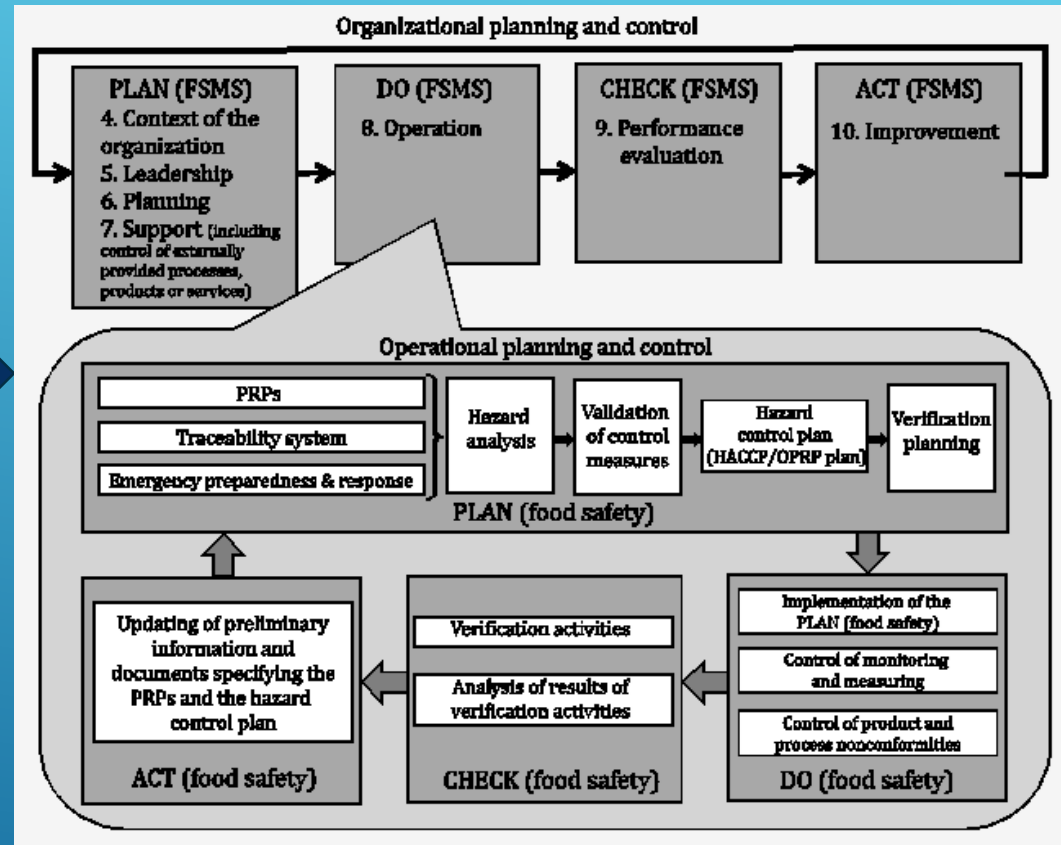
Η Διαφορά μεταξύ Risk και Hazard.



ΔΙΕΡΓΑΣΙΟΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ



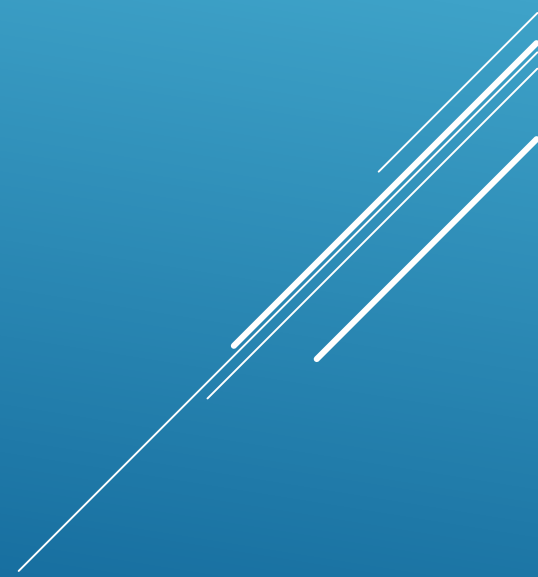
2005



2018

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Η νέα έκδοση του ISO 22000 (2018) περιλαμβάνει 45 ορισμούς (παλιοί και νέοι). Ο μεγάλος αυτός αριθμός προστέθηκε ώστε να υπάρχει καλύτερη κατανόηση αυτών των εννοιών όταν κάποιος διαβάζει το πρότυπο.



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

κριτήριο ελέγχου

μετρήσιμη ή παρατηρήσιμη προδιαγραφή για την παρακολούθηση του λειτουργικού προαπαιτούμενου προγράμματος (OPRP).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Το κριτήριο ελέγχου καθιερώνεται για να διαπιστώνεται, εάν το OPRP παραμένει υπό έλεγχο, και διακρίνει αυτό που είναι αποδεκτό (κριτήριο που ικανοποιείται ή επιτυγχάνεται σημαίνει ότι το OPRP λειτουργεί όπως προβλέπεται) από το μη αποδεκτό (κριτήριο που δεν ικανοποιείται ούτε επιτυγχάνεται σημαίνει ότι το OPRP δεν λειτουργεί όπως προβλέπεται).

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

επαγγελματική επάρκεια

ικανότητα εφαρμογής γνώσεων και δεξιοτήτων ώστε να επιτυγχάνονται τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα

μέτρο ελέγχου

ενέργεια ή δραστηριότητα που είναι βασική για την εξάλειψη σημαντικού κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων ή τη μείωσή του σε αποδεκτή στάθμη

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

κρίσιμο σημείο ελέγχου - CCP

στάδιο της διεργασίας κατά το οποίο εφαρμόζεται(ονται) μέτρο(α) ελέγχου για εξάλειψη ή μείωση σημαντικού κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων σε αποδεκτή στάθμη και το(α) κρίσιμο(α) όριο(α) και η μέτρηση που καθορίζονται επιτρέπουν την εφαρμογή διορθώσεων.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

κρίσιμο όριο

μετρήσιμη τιμή η οποία διαχωρίζει την αποδεκτότητα από τη μη αποδεκτότητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Τα κρίσιμα όρια καθιερώνονται για να διαπιστώνεται, εάν το CCP παραμένει υπό έλεγχο. Εάν γίνεται υπέρβαση του κρίσιμου ορίου ή δεν ικανοποιείται, τα προϊόντα που επηρεάζονται πρέπει να μεταχειρίζονται ως δυνητικά μη ασφαλή προϊόντα.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

τεκμηριωμένες πληροφορίες

πληροφορίες που απαιτείται να ελέγχονται και να διατηρούνται ενήμερες από τον Οργανισμό και το μέσο στο οποίο περιέχονται

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες δύνανται να είναι οποιασδήποτε μορφής, να περιέχονται σε οποιοδήποτε μέσο και να προέρχονται από οποιαδήποτε πηγή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες είναι δυνατό να αναφέρονται:

- α) στο σύστημα διαχείρισης, συμπεριλαμβανομένων των σχετικών διεργασιών
- β) σε πληροφορίες που δημιουργούνται προκειμένου να λειτουργεί ο Οργανισμός (τεκμηρίωση) και
- γ) σε τεκμήρια (αποδεικτικά στοιχεία) των επιτευχθέντων αποτελεσμάτων (αρχεία).

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

τελικό προϊόν

προϊόν που δεν υπόκειται σε περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από τον Οργανισμό

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Το προϊόν που υπόκειται σε περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από άλλο οργανισμό είναι το τελικό προϊόν στο πλαίσιο λειτουργίας του πρώτου οργανισμού και η πρώτη ύλη ή το συστατικό στο πλαίσιο λειτουργίας του δεύτερου οργανισμού.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Στο ISO 22000:2018 διακρίνονται οι όροι, τρόφιμα, ζωοτροφές και τροφές ως εξής

- τα τρόφιμα προορίζονται για κατανάλωση από ανθρώπους και ζώα και περιλαμβάνουν τις ζωοτροφές και τις τροφές,
- οι ζωοτροφές προορίζονται για κατανάλωση από ζώα παραγωγής τροφίμων και
- οι τροφές προορίζονται για κατανάλωση από ζώα μη παραγωγής τροφίμων, όπως είναι τα κατοικίδια.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

ζωοτροφές

μεμονωμένο(ο) ή πολλαπλό(ά) προϊόν(τα), που ανεξάρτητα από το εάν έχει(ουν) υποβληθεί σε επεξεργασία, ημι-επεξεργασία ή είναι ακατέργαστα, προορίζονται να καταναλωθούν από ζώα παραγωγής τροφίμων



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

τρόφιμα

ουσία (συστατικό) η οποία, ανεξάρτητα από το εάν έχει υποβληθεί σε επεξεργασία, ημι-επεξεργασία ή είναι ακατέργαστη, προορίζεται για κατανάλωση και περιλαμβάνει ποτά, τσίχλες και οποιαδήποτε ουσία χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή, την προετοιμασία ή την επεξεργασία «τροφίμων», αλλά δεν περιλαμβάνει καλλυντικά ή καπνό ή ουσίες (συστατικά) που χρησιμοποιούνται μόνο ως φάρμακα

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

τροφές

μεμονωμένο(ο) ή πολλαπλό(ά) προϊόν(τα), που ανεξάρτητα από το εάν έχει(ουν) υποβληθεί σε επεξεργασία, ημι-επεξεργασία ή είναι ακατέργαστα, προορίζονται να καταναλωθούν από ζώα μη παραγωγής τροφίμων



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων

βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα με πιθανότητα πρόκλησης δυσμενούς επίδρασης στην υγεία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Ο όρος «κίνδυνος» δεν πρέπει να συγχέεται με τον όρο «διακινδύνευση». Ως διακινδύνευση, στο πλαίσιο της ασφάλειας τροφίμων, εννοείται η συνάρτηση της πιθανότητας δυσμενούς επίδρασης στην υγεία (π.χ. εκδήλωση νόσων) και της σοβαρότητας της επίδρασης αυτής (π.χ. θάνατος, νοσηλεία) κατά την έκθεση του καταναλωτή σε καθορισμένο κίνδυνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων περιλαμβάνουν τα αλλεργιογόνα και τις ραδιολογικές ουσίες.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων (συνέχεια)

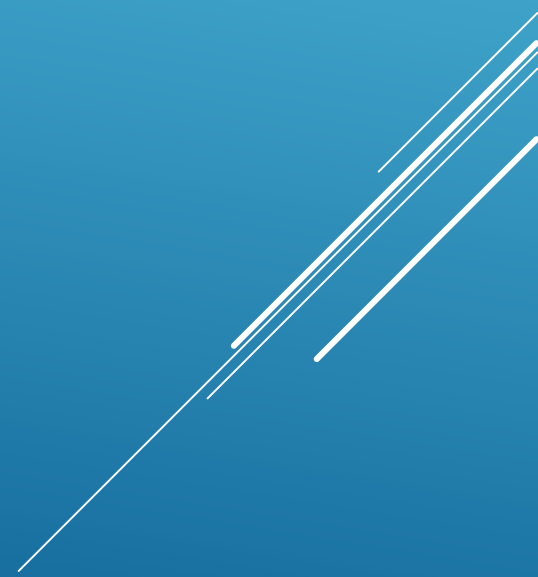
ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3: Στο πλαίσιο των ζωοτροφών και των συστατικών τους, οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι αυτοί που υπάρχουν μέσα ή/και πάνω στις ζωοτροφές και στα συστατικά τους και οι οποίοι μπορεί στη συνέχεια να μεταφέρονται στα τρόφιμα μέσω της κατανάλωσης των ζωοτροφών από τα ζώα με δυνητικά δυσμενή επίδραση στην υγεία του καταναλωτή. Στο πλαίσιο λειτουργιών διαφορετικών από εκείνες που χειρίζονται άμεσα τις ζωοτροφές και τα τρόφιμα (π.χ. παραγωγοί υλικών συσκευασίας, απολυμαντικά), οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι εκείνοι οι κίνδυνοι που μπορούν άμεσα ή έμμεσα να μεταφέρονται σε τρόφιμα όταν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 4: Στο πλαίσιο των τροφών, οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων είναι εκείνοι που είναι επιβλαβείς για τα είδη ζώων για τα οποία προορίζεται η τροφή.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

ενδιαφερόμενο μέρος - stakeholder

φυσικό πρόσωπο ή οργανισμός που μπορεί να επηρεάζει, να επηρεάζεται ή να θεωρεί ότι επηρεάζεται από μια απόφαση ή μια δραστηριότητα του Οργανισμού



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

παρτίδα

καθορισμένη ποσότητα προϊόντος που παράγεται ή/και επεξεργάζεται ή/και συσκευάζεται ουσιαστικά υπό τις ίδιες συνθήκες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Η παρτίδα προσδιορίζεται από παραμέτρους που καθιερώνονται εκ των προτέρων από τον Οργανισμό και μπορεί να περιγράφεται από άλλους όρους, π.χ. παρτίδα παραγωγής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Η παρτίδα μπορεί να μειώνεται σε μια μεμονωμένη μονάδα προϊόντος.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Στο παρόν έγγραφο οι όροι, επικύρωση, παρακολούθηση και επαλήθευση διακρίνονται ως εξής:

- η επικύρωση εφαρμόζεται πριν από τη δραστηριότητα και παρέχει πληροφορίες σχετικά με την ικανότητα επίτευξης των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων,
- η παρακολούθηση εφαρμόζεται κατά τη διάρκεια της δραστηριότητας και παρέχει πληροφορίες για ενέργειες εντός καθορισμένου χρονικού πλαισίου |
- η επαλήθευση εφαρμόζεται μετά από τη δραστηριότητα και παρέχει πληροφορίες για την επιβεβαίωση της συμμόρφωσης.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Λειτουργικό προαπαιτούμενο πρόγραμμα - OPRP

μέτρο ελέγχου ή συνδυασμός μέτρων ελέγχου που εφαρμόζονται για την εξάλειψη ή τη μείωση σημαντικού κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων σε αποδεκτή στάθμη και όπου το κριτήριο ελέγχου και η μέτρηση ή η παρατήρηση επιτρέπουν τον αποτελεσματικό έλεγχο της διεργασίας ή/και του προϊόντος

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

προαπαιτούμενο πρόγραμμα – PRP

βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες εντός του Οργανισμού και σε όλη την αλυσίδα τροφίμων για τη διατήρηση της ασφάλειας τροφίμων

Χωρίς αλλαγή



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

διακινδύευση

επίδραση της αβεβαιότητας

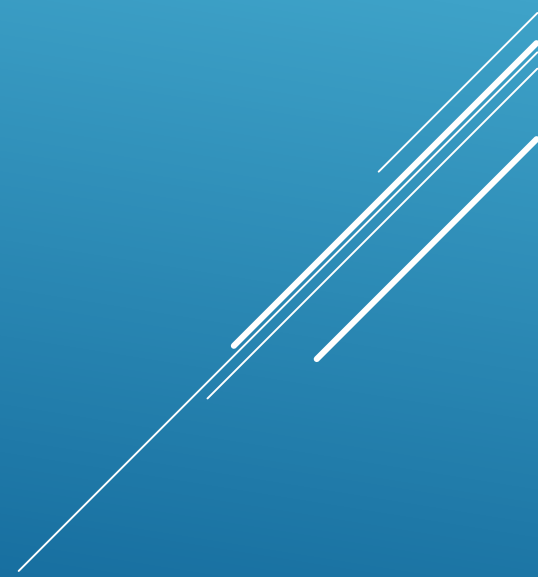
ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Η επίδραση είναι η απόκλιση από το αναμενόμενο αποτέλεσμα – θετική ή αρνητική.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Αβεβαιότητα είναι η κατάσταση, έστω και εν μέρει, ανεπαρκούς πληροφόρησης αναφορικά με την κατανόηση ή τη γνώση ενός συμβάντος, των συνεπειών ή της πιθανότητας εμφάνισής του.

ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων

κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων, που αναγνωρίζεται μέσω της αξιολόγησης κινδύνου, ο οποίος είναι ανάγκη να ελέγχεται από τα μέτρα ελέγχου



ΟΡΙΣΜΟΙ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Ιχνηλασιμότητα

ικανότητα παρακολούθησης του ιστορικού, της εφαρμογής, μετακίνησης και της θέσης του αντικειμένου μέσω καθορισμένου σταδίου(ων) παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Η μετακίνηση μπορεί να σχετίζεται με την προέλευση των υλικών, το ιστορικό επεξεργασίας ή τη διανομή των τροφίμων

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Το αντικείμενο μπορεί να είναι προϊόν, υλικό, μονάδα, εξοπλισμός, υπηρεσία κτλ.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
4 Πλαίσιο λειτουργίας του Οργανισμού	Νέα επικεφαλίδα
4.1 Κατανόηση του Οργανισμού και του πλαισίου λειτουργίας του	Νέα
4.2 Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερόμενων μερών	Νέα
4.3 Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	4.1 (και νέα)
4.4. Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	4.1

- Σε συνάρτηση με τη HIGH LEVEL STRUCTURE (HLS)
- Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να είναι διαθέσιμο και να διατηρείται ενήμερο ως τεκμηριωμένη πληροφορία.
- Γενικά, νέες απαιτήσεις σε σχέση με την προηγούμενη έκδοση.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
5 Ηγεσία	Νέα επικεφαλίδα
5.1 Ηγεσία και δέσμευση	5.1, 7.4.3 (και νέα)
5.2 Πολιτική	5.2 (και νέα)
5.3 Ρόλοι, υπευθυνότητες και αρμοδιότητες	5.4, 5.5, 7.3.2 (και νέα)

Δεν υπάρχουν πολλές νέες απαιτήσεις σε αυτό το Κεφάλαιο

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
6 Σχεδιασμός	Νέα επικεφαλίδα
6.1 Ενέργειες για την αντιμετώπιση απειλών και την αξιοποίηση ευκαιριών	Νέα
6.2 Στόχοι του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και σχεδιασμός για την επίτευξή τους	5.3 (και νέα)
6.3 Σχεδιασμός αλλαγών	5.3 (και νέα)

- Ο Οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει:

α) τις ενέργειες για την αντιμετώπιση των απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών και

β) τον τρόπο:

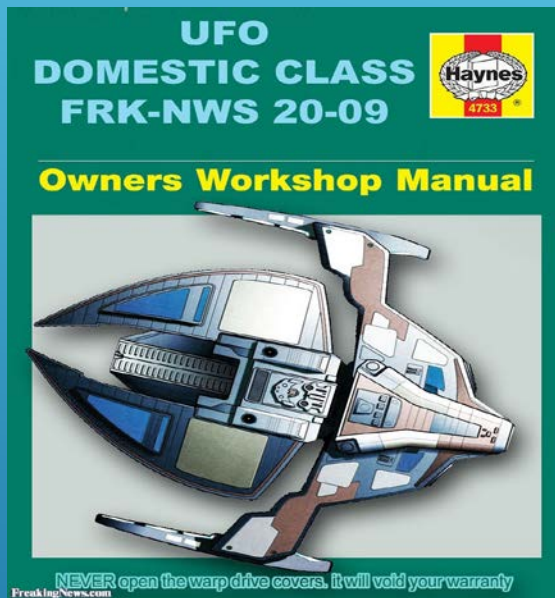
- 1) να ενσωματώνει και να υλοποιεί τις ενέργειες στις διεργασίες του ΣΔΑΤ και
- 2) να αξιολογεί την αποτελεσματικότητα των εν λόγω ενεργειών.

- Ο Οργανισμός πρέπει να τηρεί τεκμηριωμένες πληροφορίες για τους στόχους για το ΣΔΑΤ και σχέδιο/πρόγραμμα παρακολούθησης της επίτευξης τους.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
7 Υποστήριξη	Νέα επικεφαλίδα
7.1 Πόροι	1, 4.1, 6.2, 6.3, 6.4 (και νέα)
7.2 Επαγγελματική επάρκεια	6.2, 7.3.2 (και νέα)
7.3 Ευαισθητοποίηση	6.2.2
7.4 Επικοινωνία	5.6, 6.2.2
7.5 Τεκμηριωμένες Πληροφορίες	4.2, 5.6.1

- 1) Στοιχεία του ΣΔΑΤ που αναπτύσσονται εκτός του Οργανισμού, συμπεριλαμβανομένων των PRP, της ανάλυσης κινδύνου και του σχεδίου ελέγχου κινδύνου πρέπει να διατηρούνται σαν τεκμηριωμένες πληροφορίες.
- 2) Τήρηση τεκμηριωμένων πληροφοριών των δραστηριοτήτων εξωτερικών παρόχων (προμηθευτών και υπεργολάβων) και οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών ως αποτέλεσμα των αξιολογήσεων και των επαναξιολογήσεων.
- 3) Όχι απαιτήσεις για τεκμηριωμένες διαδικασίες αλλά μόνο για τεκμηριωμένες πληροφορίες.



Ο Οργανισμός δύναται να μην έχει πλέον τεκμηριωμένες διαδικασίες αλλά θα πρέπει να υπάρχει η κατάλληλη εκπαίδευση και οι τεκμηριωμένες πληροφορίες (αρχεία) ώστε οι διαδικασίες να είναι κατανοητές από όλους και όλοι να γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ- ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 (1/4)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
8 Λειτουργία	Νέα επικεφαλίδα
8.1 Σχεδιασμός και έλεγχος λειτουργίας	Νέα
8.2 Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs)	7.2
8.3 Σύστημα ιχνηλασιμότητας	7.9 (και νέα)
8.4 Ετοιμότητα και αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης	5.7 (και νέα)

- 1) Για τα PRPs, ο Οργανισμός θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη μεταξύ άλλων το εφαρμοστέο μέρος της σειράς ISO/TS 22002.
- 2) Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες πρέπει να προδιαγράφουν την επιλογή, την καθιέρωση, την εφαρμοστέα παρακολούθηση και επαλήθευση του(ων) PRP.
- 3) Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες ως αποδεικτικά στοιχεία του συστήματος ιχνηλασιμότητας πρέπει να τηρούνται για ορισμένη χρονική περίοδο ώστε να καλύπτεται κατ'ελάχιστον το χρονικό όριο αποθήκευσης του προϊόντος. Ο Οργανισμός πρέπει να επαληθεύει και να υποβάλει σε δοκιμές την αποτελεσματικότητα του συστήματος ιχνηλασιμότητας.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 (2/4)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
8.5 Έλεγχος κινδύνου	7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 8.2 (και νέα)
8.5 Επικαιροποίηση των πληροφοριών που προδιαγράφουν τα PRP και το σχέδιο ελέγχου κινδύνου	7.7
8.7 Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης	8.3
8.8 Επαλήθευση που σχετίζεται με τα PRP και το σχέδιο ελέγχου κινδύνου	7.8, 8.4.2
8.9 Έλεγχος προϊόντος και μη συμμορφώσεων διεργασίας	7.10

- 1) Κρίσιμα όρια Vs Κριτήρια Ελέγχου. Τα κρίσιμα όρια στα CCP πρέπει να είναι μετρήσιμα. Τα κριτήρια ελέγχου για τα OPRP πρέπει να είναι μετρήσιμα ή παρατηρήσιμα.
- 2) Σχέδιο Ελέγχου Κινδύνων (Hazard Control Plan). Ο Οργανισμός πρέπει να υλοποιεί και να διατηρεί ενήμερο το σχέδιο ελέγχου κινδύνου και να τηρεί αποδεικτικά στοιχεία της υλοποίησης ως τεκμηριωμένες πληροφορίες.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 (3/4)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
8.5 Έλεγχος κινδύνου	7,3, 7.4, 7.5, 7.6, 8.2 (και νέα)
8.5 επικαιροποίηση των πληροφοριών που προδιαγράφουν τα PRP και το σχέδιο ελέγχου κινδύνου	7.7
8.7 Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης	8.3
8.8 Επαλήθευση που σχετίζεται με τα PRP και το σχέδιο ελέγχου κινδύνου	7.8, 8.4.2
8.9 Έλεγχος προϊόντος και μη συμμορφώσεων διεργασίας	7.10

3) Για κάθε OPRP η μέθοδος και η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να είναι ανάλογες της πιθανότητας εμφάνισης της αστοχίας και της σοβαρότητας των συνεπειών.

4) Απόσυρση/Ανάκληση: Ο Οργανισμός πρέπει να καθιερώνει και να διατηρεί ενήμερες τεκμηριωμένες πληροφορίες για: α) την κοινοποίηση στα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη (π.χ. κανονιστικές και ελεγκτικές Αρχές, πελάτες ή/και καταναλωτές), β) τη μεταχείριση των αποσυρθέντων/ανακληθέντων προϊόντων όπως επίσης και των αποθεμάτων και γ) την εκτέλεση της σειράς ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 (4/4)

Διαφορές μεταξύ:	PRPs	OPRPs	CCPs
Ανάλυση κινδύνων (Hazard Analysis) - Σημαντικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων - Μέτρα ελέγχου - Επικύρωση και παρακολούθηση	Όχι	Ναι	
Αξιολόγηση της ύπαρξης των παρακάτω:	Δ/Ε		
α) κρίσιμα όρια, κριτήρια ελέγχου		Μετρήσιμα ή παρατηρήσιμα Κριτήρια Ελέγχου	Μετρήσιμα Κρίσιμα Όρια
β) παρακολούθηση της ανίχνευσης κάθε απόκλισης		Παρακολούθηση ανάλογη της πιθανότητας της απόκλισης και της σοβαρότητας των συνεπειών της	Παρακολούθηση για ανίχνευση κάθε απόκλισης
γ) Εφαρμογής έγκαιρης διόρθωσης σε περίπτωση απόκλισης		Δυνητικά μη-ασφαλή προϊόντα κατόπιν αξιολόγησης της απόκλισης	Δυνητικά μη-ασφαλή προϊόντα σε κάθε απόκλιση

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 (1/2)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
9 Αποτίμηση επιδόσεων	Νέα επικεφαλίδα
9.1 Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αποτίμηση	Νέα επικεφαλίδα
9.1.1 Γενικά	Νέα
9.1.2 Ανάλυση και αποτίμηση	8.4.2, 8.4.3
9.2 Εσωτερικές επιθεωρήσεις	8.4.1

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ - ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 (2/2)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
9.3 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση	5.8 (και νέα)
9.3.1 Γενικά	5.2, 5.8.1
9.3.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση	5.8.2 (και νέα)
9.3.3 Αποτελέσματα ανασκόπησης από τη Διοίκηση	5.8.1, 5.8.3

- Ανανεωμένη ατζέντα για την ανασκόπηση από τη Διοίκηση.

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ – ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10 (1/1)

ISO 22000:2018	ISO 22000:2005
10 Βελτίωση	
	Νέα επικεφαλίδα
10.1 Μη συμμόρφωση και διορθωτικές ενέργειες	Νέα
10.2 Συνεχής βελτίωση	
	8.1, 8.5.1
10.3 Επικαιροποίηση του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων	8.5.2

- Καμία ουσιαστική αλλαγή



THANK YOU!

ΚΑΤΣΙΕΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

**LINKEDIN: [HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/IN/
DIMITRIOS-KATSIERIS-72366127/](https://www.linkedin.com/in/dimitrios-katsieris-72366127/)**

**TWITTER: [@DKATSIERIS](https://twitter.com/DKATSIERIS)
KATSIERIS@BQC.GR**