ISO 22000:2018
σημαντικά σημεία

Ο δρόμος για πιο ισχυρά συστήματα ασφάλειας τροφίμων

Βασίλης Θεοδοσίου – Τεχνολόγος Τροφίμων
Σύμβουλος Ασφάλειας Τροφίμων
Εισηγητής ΕΚΔΔΑ

Σεπτέμβριος 2025

Το παρόν έγγραφο παρέχει μια ολοκληρωμένη επισκόπηση του ISO 22000:2018, αναδεικνύοντας τις βασικές του αρχές, τα οφέλη και την πρακτική εφαρμογή του για επαγγελματίες της βιομηχανίας τροφίμων. Ανακαλύψτε πώς αυτό το διεθνές πρότυπο μπορεί να μεταμορφώσει τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σας και να ενισχύσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Αν ανήκετε στον χώρο των τροφίμων, γνωρίζετε ήδη πόσο απαιτητικό είναι το να κρατάμε την εμπιστοσύνη των καταναλωτών. Το ISO 22000 είναι το εργαλείο που κάνει τη διαφορά.

Καλώς ήρθατε στο ταξίδι σας προς μια ανώτερη ασφάλεια τροφίμων

Ως Σύμβουλος Ασφάλειας Τροφίμων με πολυετή εμπειρία, έχω αφιερώσει την επαγγελματική μου πορεία στο να υποστηρίζω επιχειρήσεις τροφίμων και επαγγελματίες του χώρου να κάνουν το επόμενο βήμα στην ποιότητα και την ασφάλεια. Με χαρά σας καθοδηγώ στα βασικά σημεία του ISO 22000:2018 – ενός προτύπου που μπορεί να μεταμορφώσει τον τρόπο που λειτουργείτε. Στόχος μου είναι να σας προσφέρω τη γνώση και τα πρακτικά εργαλεία που θα σας βοηθήσουν να χτίσετε συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων δυνατά, αξιόπιστα και αποτελεσματικά. Αυτός ο οδηγός είναι η πρώτη σας πηγή έμπνευσης και κατανόησης, ώστε να εφαρμόσετε στην πράξη ένα διεθνές πρότυπο που διασφαλίζει τα υψηλότερα επίπεδα ασφάλειας – από το χωράφι έως το πιάτο.

Αυτό το eBook δημιουργήθηκε για να σας δώσει μια ξεκάθαρη πρώτη εικόνα του **ISO 22000:2018**, να σας βοηθήσει να κατανοήσετε την αξία του και να σας προετοιμάσει για το επόμενο βήμα: την πλήρη εφαρμογή.
Δεν αποτελεί ολοκληρωμένο εγχειρίδιο – αυτό είναι μέρος των σεμιναρίων και των συμβουλευτικών μου υπηρεσιών. Αντίθετα, λειτουργεί ως ένας οδικός χάρτης που δείχνει γιατί το ISO 22000 είναι καθοριστικής σημασίας και πώς μπορεί να μεταμορφώσει μία επιχείρησή.



About Βασίλης Θεοδοσίου

1 — **15+ χρόνια** εμπειρίας στον χώρο της ασφάλειας τροφίμων

2 — **2014: Ίδρυση της Virtuous Triad**
Μετάβαση στη συμβουλευτική, με υποστήριξη σε πολυάριθμες επιχειρήσεις τροφίμων για την ανάπτυξη και εφαρμογή αποτελεσματικών προγραμμάτων ασφάλειας τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων του HACCP και διαφόρων προτύπων ISO / BRC / IFS.

3 — **2015: Εισηγητής στο ΕΚΔΔΑ**
(HACCP / ISO 22000 / 9000)

4 — **2016: Διεθνής Αναγνώριση:**
Αξιολογητής βραβείων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων στον Ιρλανδικό οργανισμό EIQA.

5 — **2025:**
Επάρκεια Trainer στον Νευρο-γλωσσικό προγραμματισμό από τον διεθνή οργανισμό INLPTA.

6 — **Σήμερα: Ειδικός στα Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων**
Αναγνωρισμένος για την εξειδίκευση στο ISO 22000, το FSSC 22000 και τα πρότυπα που συγκρίνονται με το GFSI, προσφέροντας στρατηγική καθοδήγηση και εκπαίδευση σε παγκόσμιο επίπεδο.

> " Η ασφάλεια τροφίμων είναι εμπιστοσύνη. Και η εμπιστοσύνη χτίζει επιτυχημένες επιχειρήσεις."



Γιατί η ασφάλεια τροφίμων παίζει σημαντικό ρόλο;

Παγκόσμιες προκλήσεις στην ασφάλεια τροφίμων

Η παγκόσμια αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων γίνεται ολοένα και πιο περίπλοκη, αντιμετωπίζοντας αμέτρητες προκλήσεις – από νέους παθογόνους μικροοργανισμούς και τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής έως δόλιες πρακτικές και τις συνεχώς μεταβαλλόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Οι τροφιμογενείς ασθένειες εξακολουθούν να αποτελούν σημαντική απειλή για τη δημόσια υγεία παγκοσμίως, οδηγώντας σε εκατομμύρια περιστατικά ασθένειας και χιλιάδες θανάτους κάθε χρόνο.

Πέρα από το ζήτημα της υγείας, αυτά τα περιστατικά υπονομεύουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών, προκαλούν δαπανηρές ανακλήσεις προϊόντων και μπορούν να επιφέρουν σοβαρή βλάβη στη φήμη των επιχειρήσεων.

Η αποτελεσματική αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων απαιτεί προληπτικά και ισχυρά συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων.

Οφέλη από Ισχυρά Συστήματα Ασφαλών Τροφίμων

Η εφαρμογή ολοκληρωμένων συστημάτων ασφάλειας τροφίμων προσφέρει μια πληθώρα οφελών πέρα από τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις. Προστατεύει την υγεία των καταναλωτών, ενισχύει την πιστότητα προς το brand, μειώνει τον κίνδυνο δαπανηρών ανακλήσεων προϊόντων και ελαχιστοποιεί τις νομικές ευθύνες.

Επιπλέον, μια ισχυρή κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων μπορεί να βελτιώσει την επιχειρησιακή αποδοτικότητα, να ενισχύσει το ηθικό των εργαζομένων και να ανοίξει πόρτες σε νέες αγορές που απαιτούν συμμόρφωση με διεθνή πρότυπα.

Με αυτόν τον τρόπο, η ασφάλεια τροφίμων μετατρέπεται από κανονιστική υποχρέωση σε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Απόσπασμα Μελέτης Περίπτωσης: Η Επιδημία Σαλμονέλας από Φυστικοβούτυρο

Το 2009, μια μεγάλη επιδημία σαλμονέλας που συνδέθηκε με μολυσμένο φυστικοβούτυρο από την εταιρία Peanut Corporation of America (PCA), προκάλεσε εκατοντάδες περιστατικά ασθένειας και αρκετούς θανάτους σε ολόκληρες τις ΗΠΑ. Η υπεύθυνη εταιρεία βρέθηκε αντιμέτωπη με μαζικές ανακλήσεις προϊόντων που ξεπέρασαν τα 3.900 είδη, ποινικές διώξεις και τελικά πτώχευση.

Η συγκεκριμένη περίπτωση αναδεικνύει το καταστροφικό οικονομικό και ανθρώπινο κόστος που προκύπτει από αποτυχίες στην ασφάλεια τροφίμων, τονίζοντας την κρίσιμη ανάγκη για αυστηρούς προληπτικούς ελέγχους και αποτελεσματικά συστήματα διαχείρισης.

Η περίπτωση αυτή έδειξε με σκληρό τρόπο το κόστος της αποτυχίας – και γι’ αυτό σήμερα τα διεθνή πρότυπα όπως το ISO 22000 θεωρούνται απαραίτητα εργαλεία πρόληψης

Τι είναι το ISO 22000:2018;

Το ISO 22000:2018 είναι ένα διεθνές πρότυπο με αντικείμενο την διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων, που καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (FSMS). Παρέχει ένα πλαίσιο για τους οργανισμούς σε όλη την αλυσίδα τροφίμων, ώστε να διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή τη στιγμή της κατανάλωσης.

Το πρότυπο ενσωματώνει τις αρχές της Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) με μια ισχυρή προσέγγιση συστημάτων διαχείρισης, καθιστώντας το ένα ολοκληρωμένο εργαλείο για τον μετριασμό κινδύνων και τη συνεχή βελτίωση στην ασφάλεια τροφίμων.

Αρχές HACCP

Ενσωματώνει τη διεθνώς αναγνωρισμένη μεθοδολογία HACCP για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και τον έλεγχο κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

Επομένως είναι ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ η γνώση του HACCP πριν κάποιος ασχοληθεί με το ISO 22000.

Προσέγγιση Συστήματος Διαχείρισης

Η τεκμηρίωση του συστήματος υιοθετεί τη Δομή Υψηλού Επιπέδου (High-Level Structure – HLS) που μοιράζεται με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης ISO (π.χ. ISO 9001), διευκολύνοντας την ενσωμάτωση. Αυτό με απλά λόγια σημαίνει πως όλα τα πρότυπα που έχουν HLS έχουν την ΙΔΙΑ δομή!

Διαδραστική Επικοινωνία

Δίνει έμφαση στη σαφή και αποτελεσματική επικοινωνία σε όλη την τροφική αλυσίδα, ώστε να διασφαλίζεται ότι όλοι οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων εντοπίζονται και ελέγχονται.

Φαίνεται εύκολο αλλά σε αυτό το σημείο κρύβεται ένα από τα μυστικά της επιτυχημένης εφαρμογής του συστήματος: αποτελεσμΑτική διατμηματική επικοινωνία.

Η αναθεώρηση του 2018 (η προηγούμενη έκδοση και 1η ήταν το 2005) προσφέρει μεγαλύτερη σαφήνεια και ευθυγραμμίζεται με την πιο πρόσφατη δομή συστημάτων διαχείρισης του ISO, καθιστώντας το πρότυπο πιο προσαρμόσιμο για οργανισμούς κάθε μεγέθους και τύπου στον τομέα των τροφίμων.

Πυλώνες του ISO 22000:2018

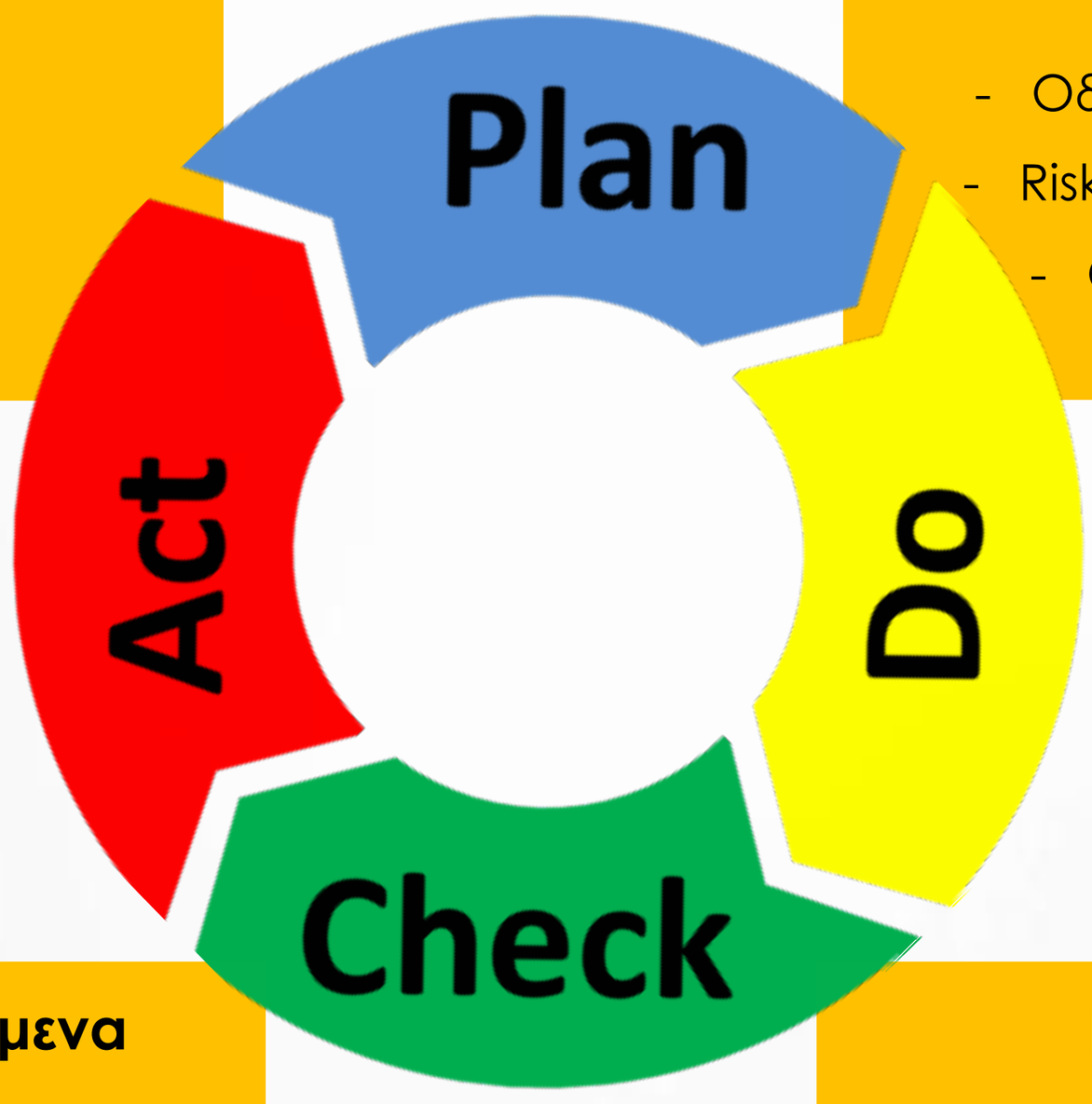
Το ISO 22000:2018 βασίζεται σε ένα σύνολο θεμελιωδών αρχών που διασφαλίζουν μια ολιστική και αποτελεσματική προσέγγιση στη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων. Οι αρχές αυτές έχουν σχεδιαστεί ώστε να ενσωματώνονται στο συνολικό σύστημα διαχείρισης ενός οργανισμού, προωθώντας μια κουλτούρα συνεχούς βελτίωσης και μείωσης των κινδύνων σε όλη την τροφική αλυσίδα.

Διαδραστική επικοινωνία

- Εξωτερική /Εσωτερική
- Ορισμός συγκεκριμένων ατόμων
- Αρχεία

Διαχείριση συστήματος

- Τεκμηρίωση
- Διαδικασίες
- Αρχεία
- Οδηγίες εργασίας
- Risk based thinking
- QA mentality



Quality Assurance Mentality

Προαπαιτούμενα προγράμματα

- Εγκαταστάσεις
- Εκπαίδευση προσωπικού
- Pest Control
- Καθαρισμοί
- Προληπτική συντήρηση
- κ.α. (βλέπε ISO/TS 22002**)**

HACCP

7 αρχές

Ομάδα ασφάλειας τροφίμων

Διάγραμμα ροής

Hazard Analysis

HACCP Plan

Οι πυλώνες αυτοί είναι αλληλένδετοι με τον κύκλο Plan-Do-Check-Act (PDCA), ένα βασικό στοιχείο όλων των προτύπων συστημάτων διαχείρισης ISO, διασφαλίζοντας τη συνεχή βελτίωση της απόδοσης στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων.

Παράγραφοι του ISO 22000:2018

Το ISO 22000:2018 βασίζεται σε ένα σύνολο θεμελιωδών αρχών που διασφαλίζουν μια ολιστική και αποτελεσματική προσέγγιση στη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων. Οι αρχές αυτές έχουν σχεδιαστεί ώστε να ενσωματώνονται στο συνολικό σύστημα διαχείρισης ενός οργανισμού, προωθώντας μια κουλτούρα συνεχούς βελτίωσης και μείωσης των κινδύνων σε όλη την τροφική αλυσίδα. Όπως προαναφέραμε ακολουθείται η HLS (High Level Structure) δομή που σημαίνει ομοιομορφία στις παραγράφους σε όλα τα πρότυπα που είναι δομημένα κατά HLS. Ορίστε τι διαπραγματεύεται κάθε παράγραφος του ISO 22000:2018:

1. ***Scope*** *(Πεδίο εφαρμογής) → Ορίζει σε ποιους οργανισμούς εφαρμόζεται το πρότυπο και με ποιο σκοπό.*
2. ***Normative References*** *(Κανονιστικές παραπομπές) → Δείχνει τα έγγραφα που είναι απαραίτητα για την εφαρμογή του προτύπου (ISO 9000).*
3. ***Terms and Definitions*** *(Όροι και ορισμοί) → Εξηγείται η φρασεολογία που χρησιμοποιεί το πρότυπο για ενιαία κατανόηση.*
4. **Context of the Organization** (Πλαίσιο του οργανισμού) → Ζητά να εντοπίζονται τα εσωτερικά/εξωτερικά θέματα και οι ανάγκες των ενδιαφερομένων μερών. Εδώ στην ουσία ο οργανισμός θα χρειαστεί εργαλεία εξερεύνησης τού εξωτερικού κλαι εσωτερικού περιβάλλοντος του (πχ PESTEL analysis, SWOT analysis κ.α.)
5. **Leadership** (Ηγεσία) → Θέτει τις ευθύνες της διοίκησης, τη δέσμευσή της και την πολιτική για την ασφάλεια τροφίμων. Σημαντικότατη παράγραφος που η Διοίκηση μίας εταιρίας πρέπει να την κατέχει!
6. **Planning** (Σχεδιασμός) → Εστιάζει στη διαχείριση κινδύνων, ευκαιριών και στον καθορισμό στόχων για το ΣΔΑΤ. Σε αυτή την παράγραφο υπάρχει το ένα από τα δύο assessments του προτύπου και εδώ αναφερόμαστε στους επιχειρησιακούς κινδύνους.
7. **Support** (Υποστήριξη) → Αφορά πόρους, ικανότητες, ευαισθητοποίηση, επικοινωνία και τεκμηριωμένες πληροφορίες.
8. **Operation** (Λειτουργία) → Καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα, την ανάλυση κινδύνων και το σχέδιο HACCP. Η πιο μεγάλη και ουσιώδης για την ασφάλεια τροφίμων παράγραφος. Εδώ χρειάζεται η βοήθεια του επιστήμονα τροφίμων τόσο για το Hazard Analysis όσο και για την δημιουργία του HACCP Plan.
9. **Performance Evaluation** (Αξιολόγηση επίδοσης) → Προβλέπει παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση, εσωτερικούς ελέγχους και ανασκόπηση διοίκησης.
10. **Improvement** (Βελτίωση) → Εστιάζει στη διαχείριση μη συμμορφώσεων, διορθωτικές ενέργειες και συνεχή βελτίωση του συστήματος.

Με *italics* οι τρεις πρώτες παράγραφοι για να δηλώσουμε ότι στην ουσία όταν μία επιχείρηση περνάει έλεγχο θα πρέπει να αποδείξει συμμόρφωση στις παραγράφους 4-10. Οι παράγραφοι 1-3 είναι βοηθητικές.

Οι αρχές αυτές είναι αλληλένδετες με τον κύκλο Plan-Do-Check-Act (PDCA), ένα βασικό στοιχείο όλων των προτύπων συστημάτων διαχείρισης ISO, διασφαλίζοντας τη συνεχή βελτίωση της απόδοσης στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων.

Βασικά Οφέλη της Πιστοποίησης ISO 22000

Η απόκτηση πιστοποίησης ISO 22000 είναι κάτι περισσότερο από ένα τιμητικό διακριτικό· αποτελεί μια στρατηγική επένδυση που αποφέρει απτά οφέλη σε διάφορες πτυχές του οργανισμού σας. Όχι μόνο αναβαθμίζει τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, αλλά ενισχύει επίσης τη φήμη της επιχείρησης και την πρόσβαση στην αγορά.

Ενισχυμένη Ασφάλεια Τροφίμων & Εμπιστοσύνη Καταναλωτών

Η συστηματική προσέγγιση ελαχιστοποιεί τους κινδύνους, προλαμβάνει τις τροφιμογενείς ασθένειες και ενισχύει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα προϊόντα σας.

Βελτιωμένη Λειτουργική Αποδοτικότητα

Απλοποιημένες διαδικασίες, μειωμένα απόβλητα και καλύτερη διαχείριση πόρων μέσω ενός καλά καθορισμένου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (FSMS).

Μειωμένοι Νομικοί & Κανονιστικοί Κίνδυνοι

Αποδεικνύει τη συμμόρφωση με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων, μειώνοντας τις νομικές ευθύνες

Πρόσβαση στις Παγκόσμιες Αγορές

Διευκολύνει το διεθνές εμπόριο μέσω της συμμόρφωσης με ευρέως αναγνωρισμένα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων, ανοίγοντας νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες.

Εξοικονόμηση Κόστους

Μειωμένα κόστη ανακλήσεων, λιγότερα παράπονα πελατών και περιορισμένη αλλοίωση προϊόντων συμβάλλουν σε μια πιο υγιή κερδοφορία. Με άλλα λόγια μειωμένα λάθη κάτι που σημαίνει λιγότερα λεφτά πεταμένα. Για να γίνει όμως αυτό χρειάζεται υπομονή από τον επιχειρηματία μιας και η πιστοποίηση δεν σημαίνει 100% εξαφάνιση λαθών.

Πλαίσιο για Συνεχή Βελτίωση

Δίνει έμφαση στη συνεχή ανασκόπηση και βελτίωση των διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων, διασφαλίζοντας την προσαρμοστικότητα σε νέες προκλήσεις.

> «Το ISO 22000 δεν είναι απλώς ένα πιστοποιητικό – είναι το διαβατήριο για το εμπόριο.»

ISO 22000:2018 έναντι Άλλων Προτύπων Ασφάλειας Τροφίμων

Η κατανόηση του τοπίου των προτύπων ασφάλειας τροφίμων είναι κρίσιμη για τον καθορισμό του καταλληλότερου συστήματος για τον οργανισμό σας. Αν και πολλά πρότυπα στοχεύουν στην ασφαλή παραγωγή τροφίμων, διαφέρουν ως προς το εύρος, την εφαρμοσιμότητα και την αναγνώριση. Το ISO 22000 προσφέρει έναν μοναδικό συνδυασμό του HACCP και της προσέγγισης συστήματος διαχείρισης, παρέχοντας ένα ισχυρό πλαίσιο που μπορεί συχνά να ενσωματωθεί με άλλα πρότυπα ή να αποτελέσει εφαλτήριο για πιο ολοκληρωμένα σχήματα.

Σύγκριση Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων: ISO 22000:2018 – FSSC 22000 – BRC – IFS

1

Πεδίο Εφαρμογής

•**ISO 22000:2018**: Κατάλληλο για κάθε οργανισμό της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους ή πολυπλοκότητας.

•**FSSC 22000**: Εφαρμόζεται σε οργανισμούς τροφίμων και συσκευασίας, εστιάζοντας σε μεγαλύτερη συμμόρφωση με GFSI.

•**BRC**: Επικεντρώνεται σε παραγωγή, αποθήκευση, συσκευασία και λιανεμπόριο τροφίμων.

•**IFS**: Σχεδιασμένο για παραγωγή τροφίμων, μεσάζοντες (brokers) και logistics.

2

Προέλευση

•**ISO 22000:2018**: Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO).

•**FSSC 22000**: Ιδρύθηκε από το Foundation for Food Safety Certification, βασίζεται στο ISO 22000 + πρόσθετες απαιτήσεις.

•**BRC**: British Retail Consortium, Ηνωμένο Βασίλειο.

•**IFS**: Πρωτοβουλία λιανεμπόρων Γερμανίας και Γαλλίας.

3

Εστίαση

•**ISO 22000:2018**: Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (FSMS) με HACCP και PRPs.

•**FSSC 22000**: FSMS με ISO 22000 + τεχνικές προδιαγραφές PRPs + πρόσθετες απαιτήσεις για συμμόρφωση με GFSI.

•**BRC**: Ασφάλεια, νομιμότητα και ποιότητα προϊόντων, με έντονη έμφαση σε site standards και GFSI.

•**IFS**: Ασφάλεια, ποιότητα και συμμόρφωση προϊόντων, με scoring system και GFSI.

4

Δομή

•**ISO 22000:2018**: High Level Structure με 10 παραγράφους (ευελιξία).

•**FSSC 22000**: Περιλαμβάνει ISO 22000 + ISO/TS για PRPs + επιπλέον απαιτήσεις.

•**BRC**: Λεπτομερές, "prescriptive", με πολύ συγκεκριμένες απαιτήσεις.

•**IFS**: Παρόμοιο με BRC, αλλά με σύστημα βαθμολόγησης (scoring).

5

Αναγνώριση Αγοράς

•**ISO 22000:2018**: Διεθνής αναγνώριση, χρησιμοποιείται ως βάση για το FSSC 22000.

•**FSSC 22000**: Υψηλή διεθνής αναγνώριση, GFSI-approved, συχνή απαίτηση σε διεθνείς αλυσίδες τροφίμων.

•**BRC**: Πολύ ισχυρή παρουσία στο Ηνωμένο Βασίλειο και στις παγκόσμιες αλυσίδες λιανεμπορίου.

•**IFS**: Ισχυρή παρουσία κυρίως στη Γερμανία, Γαλλία και την ευρωπαϊκή αγορά.

Ο πιο ασφαλής και στρατηγικά σωστός τρόπος για έναν οργανισμό που δεν έχει ακόμη ασχοληθεί με συστήματα ασφάλειας τροφίμων είναι να ξεκινήσει με το **ISO 22000**, γιατί αποτελεί το διεθνές σημείο αναφοράς που συνδυάζει τη διοίκηση με τις αρχές του HACCP και μπορεί να εφαρμοστεί ευέλικτα σε κάθε είδους επιχείρηση της αλυσίδας τροφίμων. Επιπλέον, το ISO 22000 λειτουργεί ως βάση πάνω στην οποία στηρίζεται το **FSSC 22000**, το οποίο είναι αναγνωρισμένο από το GFSI και συχνά ζητείται από μεγάλους πελάτες και αλυσίδες λιανεμπορίου. Έτσι, μια επιχείρηση που ξεκινά με **ISO 22000** μπορεί εύκολα να εξελιχθεί σε FSSC 22000 όταν χρειαστεί, χωρίς να "ξαναχτίσει" από την αρχή το σύστημά της. Με απλά λόγια, το ISO 22000 δίνει τα σωστά θεμέλια για να αναπτυχθεί μια κουλτούρα ασφάλειας τροφίμων, ενώ το FSSC 22000 παρέχει το επιπλέον κύρος και την αναγνώριση που απαιτεί η διεθνής αγορά· γι' αυτό και η αρχή με ISO 22000 είναι το πιο λογικό πρώτο βήμα για κάθε επιχείρηση που θέλει να μπει δυναμικά στον κόσμο της πιστοποίησης.

Συνηθισμένες Προκλήσεις στην Εφαρμογή του ISO 22000

Η εφαρμογή ενός νέου συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων μπορεί να συνοδεύεται από αρκετά εμπόδια. Η έγκαιρη αναγνώριση αυτών των συνηθισμένων προκλήσεων μπορεί να βοηθήσει τους οργανισμούς να προετοιμαστούν και να αναπτύξουν αποτελεσματικές στρατηγικές για να τις ξεπεράσουν, διασφαλίζοντας μια πιο ομαλή και επιτυχημένη διαδικασία πιστοποίησης.

⚠️ Έλλειψη Δέσμευσης της Ανώτατης Διοίκησης

Χωρίς σαφή υποστήριξη και διάθεση πόρων από την ηγεσία, η εφαρμογή μπορεί να κλονιστεί λόγω ανεπαρκούς χρηματοδότησης, χρόνου ή προσωπικού. Η δέσμευση της διοίκησης είναι το κλειδί. Χωρίς αυτή, το ISO 22000 δύσκολα μπορεί να λειτουργήσει στην πράξη!

⚠️ Ανεπαρκής Ανάλυση Κινδύνων

Η αποτυχία στον πλήρη εντοπισμό και την αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων μπορεί να οδηγήσει σε κενά στα μέτρα ελέγχου. Αυτό είναι το δυσκολότερο και πιο απαιτητικό σημείο του προτύπου και χρειάζεται εμπειρία, γνώση και κυρίως ΟΜΑΔΑ!

⚠️ Ανεπαρκή Προαπαιτούμενα Προγράμματα (PRPs)

Ανεπαρκή ή κακώς εφαρμοσμένα Προαπαιτούμενα Προγράμματα (π.χ. υγιεινή, καταπολέμηση παρασίτων) μπορούν να υπονομεύσουν ολόκληρο το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (FSMS), ανεξάρτητα από το HACCP. Είπαμε ότι το HACCP προαπαιτούμενο του ISO 22000. Φανταστείτε πόσο σημαντικά είναι τα PRP's αν πούμε ότι είναι προαπαιτούμενα του HACCP!

⚠️ Ανεπαρκής Εσωτερική Επικοινωνία

Οι αστοχίες στην επικοινωνία μεταξύ τμημάτων ή με εξωτερικά μέρη μπορεί να εμποδίσουν τον αποτελεσματικό έλεγχο κινδύνων και την ταχεία αντίδραση. Το καλύτερο σύστημα τεχνικά αν δεν στηρίζεται σε αποτελεσματική επικοινωνία θα καταρρεύσει.

⚠️ Υπερφόρτωση & Πολυπλοκότητα Τεκμηρίωσης

Η δημιουργία υπερβολικά πολύπλοκης ή πλεονάζουσας τεκμηρίωσης μπορεί να κάνει το σύστημα δυσλειτουργικό και δύσκολο στη διατήρηση. Η Τεκμηρίωση πρέπει να είναι ΑΝΑΛΟΓΗ του μεγέθους του οργανισμού!

ⓘ Πώς το Σεμινάριό μου Σας Βοηθά να Ξεπεράσετε Αυτές τις Προκλήσεις

Τα σεμινάριά μου έχουν σχεδιαστεί ώστε να αντιμετωπίζουν αυτές τις προκλήσεις άμεσα. Μέσα από πρακτικές μελέτες περίπτωσης, διαδραστικά εργαστήρια και σαφείς, εφαρμόσιμες κατευθύνσεις, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να:

- Εξασφαλίζουν τη δέσμευση της διοίκησης και τη διάθεση των απαραίτητων πόρων.
- Διενεργούν διεξοδικές και ακριβείς αναλύσεις κινδύνων.
- Αναπτύσσουν εύρωστα και αποτελεσματικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα (PRPs).
- Θεσπίζουν αποδοτικά πρωτόκολλα εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας.
- Απλοποιούν την τεκμηρίωση για σαφήνεια και συμμόρφωση.

Τα Πρώτα σας Βήματα προς την Πιστοποίηση ISO 22000

Η έναρξη της πορείας προς την πιστοποίηση ISO 22000 απαιτεί μια δομημένη προσέγγιση. Ακολουθεί μια λίστα ελέγχου που θα καθοδηγήσει τα αρχικά σας βήματα και θα θέσει μια ισχυρή βάση για μια επιτυχημένη εφαρμογή.

1 Κατανοήστε το Πρότυπο

Αποκτήστε ένα αντίγραφο του ISO 22000:2018 και εξοικειωθείτε με τις απαιτήσεις του. Παρακολουθήστε ένα εισαγωγικό σεμινάριο. Διαβάστε το και κατανοήστε το!

2 Εξασφαλίστε τη Δέσμευση της Διοίκησης

Εξασφαλίστε την **πλήρη** υποστήριξη της ανώτατης διοίκησης, συμπεριλαμβανομένης της διάθεσης πόρων και της σαφούς επικοινωνίας της σημασίας του έργου.

3 Καθορίστε το Πεδίο Εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Καθορίστε με σαφήνεια τα προϊόντα, τις διεργασίες και τις εγκαταστάσεις που θα καλύπτονται από το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σας.

4 Διενεργήστε Gap analysis

Αξιολογήστε τις τρέχουσες πρακτικές ασφάλειας τροφίμων σε σύγκριση με τις απαιτήσεις του ISO 22000:2018, ώστε να εντοπίσετε τα σημεία που χρειάζονται βελτίωση.

5 Form a Food Safety Team

Συγκροτήστε μια διατμηματική ομάδα με ποικίλη εξειδίκευση και υποστήριξη από τη Διοίκηση για να ηγηθεί της διαδικασίας εφαρμογής.

6 Αναπτύξτε Προαπαιτούμενα Προγράμματα (PRPs)

Θεσπίστε βασικά προγράμματα όπως υγιεινή, απολύμανση, καταπολέμηση παρασίτων και συντήρηση εγκαταστάσεων. Αντιληφθείτε ποια PRPs από μία πλειάδα έχουν εφαρμογή στην επιχείρησή σας.

7 Εφαρμόστε Σχέδιο HACCP

Διενεργήστε ανάλυση κινδύνων και αναπτύξτε ένα ολοκληρωμένο σχέδιο HACCP για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου. Εδώ χρειάζεστε όλη τη επιστημονική γνώση που διαθέτει η ομάδα σας.



Θέλετε να δείτε τον πλήρη οδικό χάρτη;

Θέλετε να δείτε πώς εφαρμόζεται στην πράξη; Σας περιμένω στο επόμενο εκπαιδευτικό πρόγραμμα μου για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πλήρη οδηγό βήμα-βήμα και να κερδίσετε πρακτικές γνώσεις!

ISO 22000:2018 – χρήσιμα

- Αν δεν υπάρχει υποστήριξη από τη διοίκηση το πρότυπο ΔΕΝ εφαρμοστεί σωστά, το ηθικό του προσωπικού θα μειωθεί και ο οργανισμός θα χάσει λεφτά από λάθη που με μαθηματική ακρίβεια θα γίνουν.
- Ιδανικό πρότυπο να ξεκινήσει κάποιος επαγγελματίας στα τρόφιμα ή επιχείρηση να ασχολείται. Κατέχοντας αυτό η μετάβαση σε απαιτητικότερα πρότυπα θα είναι πιο εύκολη!
- Ο επαγγελματίας τροφίμων που γνωρίζει καλά τι είναι τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το HACCP θα του είναι πιο εύκολο να χτίσει / εφαρμόσει το ISO 22000.
- Σπουδαίο ρόλο παίζει η ομάδα ασφάλειας τροφίμων. Η ομάδα ασφάλειας τροφίμων ιδανικά περιλαμβάνει άτομα από πολλά τμήματα – ένα άτομο μόνο, πολύ δύσκολα μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις. Ο υπεύθυνος διασφάλισης ποιότητας συνήθως αναλαμβάνει χρέη συντονιστή ομάδας ασφάλειας τροφίμων. Ιδεατά την ποιότητα, την παραγωγή, το τεχνικό τμήμα, τις πωλήσεις, τη Διοίκηση. Το μέγεθος της ποικίλει ανάλογα το μέγεθος του οργανισμού.
- Ο επαγγελματίας τροφίμων που γνωρίζει καλά τι είναι τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το HACCP θα του είναι πιο εύκολο να χτίσει / εφαρμόσει το ISO 22000. Για τα προαπαιτούμενα το ISO 22000:2018 μας καθοδηγεί πολύ σωστά να συμβουλευτούμε και την σειρά ISO /TS 22002.
- Όσοι έχουν κάνει MBA θα δουν πόσο εύκολη θα τους φανεί η 4η παράγραφος που αναφέρεται στο πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού! Εκεί θα βρουν εργαλεία, που έχουν μάθει στο MBA, ανίχνευσης του εξωτερικού και εσωτερικού περιβάλλον μίας επιχείρησης.
- Στην 8η παράγραφο απαιτείται να γίνει από το πρότυπο μία διαδικασία hazard assessment όπου για να πραγματοποιηθεί χρειάζεται α) η ομάδα να ξέρει καλά τα προϊόντα και τις διαδικασίες του οργανισμού β) να έχει εμπειρία στο σύστημα ISO 22000. Σε αυτό το σημείο αν δεν έχει το β) παίζει μεγάλο ρόλο να γίνει μία καλή επιλογή εξωτερικού συμβούλου για να συμβάλει με την εμπειρία του στην ομάδα.
- Στην 7η παράγραφο αναφέρονται όλες οι απαιτήσεις για την τεκμηρίωση του συστήματος. Η εμπειρία έχει δείξει ότι σε ένα σύστημα ISO υπάρχουν οι διαδικασίες, τα αρχεία και οι οδηγίες εργασίας. Φανταστείτε τις διαδικασίες στην κορυφή μίας πυραμίδας και τις οδηγίες εργασίας στην βάση της. Όσο πιο κοντά στη βάση πηγαίνουμε τόσο πιο μεγάλο και το επίπεδο λεπτομέρειας και πληροφορίας.
- Ένα μη συμμορφούμενο προϊόν (π.χ. μία κονσέρβα από προβληματική παστερίωση) θέλει ιδιαίτερο χειρισμό. Το ISO 22000:2018 αναφέρει αναλυτικά ποια είναι αυτή. Επιπλέον βάζει την ομάδα ασφάλειας τροφίμων να βρεις και την αιτία αυτής της μη – συμμόρφωσης.
- Το ISO 22000:2018 ασχολείται και με ανακλήσεις ως φυσικό. Βάζει μάλιστα την ομάδα να πραγματοποιεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τεστ ιχνηλασιμότητας προκειμένου να αποτιμήσει την απόδοση της.
- Το ISO 22000:2018 ασχολείται και με ανακλήσεις ως φυσικό. Βάζει μάλιστα την ομάδα να πραγματοποιεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τεστ ιχνηλασιμότητας προκειμένου να αποτιμήσει την απόδοση της.
- Μία από τις πιο ωραίες και χρήσιμες παραπομπές του ISO 22000:2018 είναι αυτή προς το ISO 19011, ένα πρότυπο (Guidelines) για την διεξαγωγή επιθεωρήσεων.

Κάντε το Επόμενο Βήμα προς Ασφαλέστερα Συστήματα Τροφίμων

Είστε έτοιμοι να αναβαθμίσετε τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων και να εξασφαλίσετε το μέλλον της επιχείρησής σας ή να μάθετε πως σαν διαχειρίζεστε το ISO 22000:2018; Εγγραφείτε στο επερχόμενο σεμινάριό μου για να αποκτήσετε σε βάθος γνώση και εφαρμόσιμες στρατηγικές για την εφαρμογή του ISO 22000:2018.

Επερχόμενο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα: **ISO 22000:2018 Unlocked!**

- **Εκκίνηση: 27 Σεπτεμβρίου 2025**
- **Ώρες: 10:00 π.μ. – 01:00 μ.μ. (ημέρες διεξαγωγής Σάββατα) – για το πλήρες χρονοδιάγραμμα δείτε QR παρακάτω**
- **Τοποθεσία: Εικονικά (Διαδικτυακό Εργαστήριο σε Πραγματικό Χρόνο) μέσω ZOOM**
- **Τι θα μάθετε:**
  - Λεπτομερή «παράγραφο-προς-παράγραφο» ανάλυση του ISO 22000:2018.
  - Πρακτική και ουσιαστική Ανάλυση Κινδύνων και Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP
  - Αποτελεσματική εφαρμογή Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων (PRPs)
  - Τεχνικές εσωτερικού ελέγχου και στρατηγικές συνεχούς βελτίωσης



Σαρώστε τον QR κωδικό για να εγγραφείτε!

Επικοινωνήστε μαζί μου

www.vasilistheodossiou.com
info@vasilistheodossiou.com
https://www.linkedin.com/in/vasilistheodossiou/