
	<b>Q-check Ι.Κ.Ε. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

### ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ISO 22000:2018

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 1 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΔΑΤ ΚΑΤΑ ISO 22000:2018

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

#### Κεφάλαιο 1 Γενικές Πληροφορίες

- 1.1 Η Ταυτότητα του Φορέα Πιστοποίησης
- 1.2 Αντικείμενο Πιστοποίησης
- 1.3 Γενικές Απαιτήσεις
- 1.4 Εφαρμοζόμενα Πρότυπα
- 1.5 Ορισμοί

#### Κεφάλαιο 2. Διενέργεια Επιθεώρησης και Χορήγηση Πιστοποίησης

- 2.1 Πρόγραμμα Επιθεώρησης
- 2.2 Διενέργεια Αξιολόγησης / Επιθεώρησης
- 2.3 Περιεχόμενο Αξιολόγησης / Επιθεώρησης
- 2.4 Αξιολόγηση Συμμόρφωσης
- 2.5 Επαναξιολόγηση
- 2.6 Χορήγηση Πιστοποίησης

#### Κεφάλαιο 3. Ισχύς, Ανανέωση και Επαναπιστοποίηση

- 3.1 Ισχύς Πιστοποίησης
- 3.2 Ανανέωση Πιστοποίησης
- 3.3 Επαναπιστοποίηση


#### Κεφάλαιο 4. Αρχεία

- 4.1 Τήρηση Αρχείων
- 4.2 Περιεχόμενο Αρχείου Πιστοποίησης και Επιτήρησης

Παράρτημα Α            Ορισμοί

Παράρτημα Β            Υπόδειγμα Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 2 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------


	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

<p><b>1.1 Η Ταυτότητα του Φορέα Πιστοποίησης</b></p> <p><b>Όνομασία :</b> Q-check I.K.E. με διακριτικό τίτλο " Q-check."</p> <p><b>Διεύθυνση Κεντρικών Γραφείων και Φορολογικής Έδρας :</b>  Οδός Ερυθρού Σταυρού, Αριθμός 9-17, ΤΚ 41221 , ΔΗΜΟΣ ΛΑΡΙΣΑΙΩΝ</p> <p><b>Έτος Ίδρυσης</b> 2007</p> <p><b>Αριθμός Τηλεφώνου</b> : 2410 – 538835</p> <p><b>Αριθμός Τηλεομοιοτύπου</b> : 2410 - 538919</p> <p><b>E-Mail :</b> <a href="mailto:info@qcheck-cert.gr">info@qcheck-cert.gr</a></p> <p><b>URL :</b> <a href="http://www.qcheck-cert.gr">www.qcheck-cert.gr</a></p> <p><b>ΑΦΜ :</b> 998614737</p> <p><b>ΔΟΥ :</b> Β' ΛΑΡΙΣΑΣ</p> <p><b>Αρμόδιο Πρόσωπο για τις επαφές με τον Φορέα Διαπίστευσης:</b>  ΜΙΓΚΟΣ ΣΠΥΡΟΣ</p> <p>Ο Φορέας Πιστοποίησης Q-check I.K.E. με διακριτικό τίτλο "Q-check" με βάση το ισχύον Καταστατικό του, αποτελεί Ιδιωτική Κεφαλαιουχική εταιρεία, όπου μέτοχοι (εταίροι) μπορούν να καταστούν φυσικά ή νομικά πρόσωπα οποιασδήποτε μορφής που ασκούν βιομηχανική, βιοτεχνική ή άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα. Αποτελεί νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου που δεν διαθέτει θυγατρικές εταιρείες, δεν συμμετέχει σε άλλες εταιρείες με οποιοδήποτε τρόπο και δεν εξαρτάται από έτερο μητρικό οργανισμό, όντας ένα ανεξάρτητο νομικό πρόσωπο.  Η διοίκηση ασκείται από το Διαχειριστή και Γενικό Διευθυντή της εταιρείας.  Οικονομικοί πόροι του Φορέα αποτελούν πάσης φύσεως επενδυτικά προγράμματα, επιχορηγήσεις, κληροδοσίες και το κάθε έσοδο από οποιαδήποτε επιχειρηματική δράση του και διαχείριση της περιουσίας του.  Ο Φορέας δραστηριοποιείται από το 2007 στην Ελλάδα.</p>
--

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 3 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## 1.2 Αντικείμενο Πιστοποίησης

Αντικείμενο του Φορέα Πιστοποίησης Q-check, αποτελεί η παροχή υπηρεσιών αξιολόγησης, πιστοποίησης και επακόλουθης επιτήρησης της εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων επιχειρήσεων και οργανισμών του ιδιωτικού και ευρύτερου δημόσιου τομέα , είτε του κλάδου βιομηχανίας είτε του κλάδου παροχής υπηρεσιών, που εδράζει και συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000:2005 .  
Ειδικότερα :


### 1.2.1 Αξιολόγηση, Πιστοποίηση και Επιτήρηση ΣΔΑΤ σύμφωνα με το Πρότυπο ISO 22000:2018 στις παρακάτω τομείς ή/και τμήματα τομέων :

- CI Επεξεργασία ευπαθών ζωικών προϊόντων (αυγά, κρέας, ψάρια, κλπ.)
- CII Επεξεργασία ευπαθών φυτικών προϊόντων (σπόροι, δημητριακά, φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, σπόροι, όσπρια κ.ά.)
- CIII Επεξεργασία ευπαθών ζωικών και φυτικών προϊόντων (πίτσα, λαζάνια, σάντουιτς, είδη ζυμαρικών, έτοιμα φαγητά προς κατανάλωση)
- CIV Επεξεργασία προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Παραγωγή προϊόντων τροφίμων από οποιαδήποτε πηγή τα οποία αποθηκεύονται και πουλιούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (κονσέρβες, μπισκότα, σνακ, λάδι, νερό, αναψυκτικά, ποτά, ζυμαρικά, αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, κ.ά.)
- DI Παραγωγή μιας ή μίξης διάφορων πηγών τροφίμων, για παραγωγικά ζώα
- DII Παραγωγή μιας ή μίξης διάφορων πηγών τροφίμων, για οικόσιτα ζώα
- E Catering Προετοιμασία, αποθήκευση και διανομή φαγητού προς κατανάλωση, στο μέρος της προετοιμασίας ή σε άλλη μονάδα.
- I Παραγωγή υλικών συσκευασίας για τρόφιμα
- FI Διανομή Χονδρικό εμπόριο – Λιανική πώληση
- FII Logistics – Τροφοδοσίες

Επισημαίνεται ότι διαπιστευμένες υπηρεσίες πιστοποίησης και ανάλογο πιστοποιητικό συμμόρφωσης, παρέχονται μόνο για τα πεδία που περιγράφονται στο αντίστοιχο συνοδευτικό έγγραφο που επισυνάπτεται του Πιστοποιητικού Διαπίστευσης που εκδίδει το ΕΣΥΔ και το οποίο περιγράφει με λεπτομέρεια το Πεδίο Διαπίστευσης του Φορέα Πιστοποίησης Q-check .

1.2.2 Επισημαίνεται επίσης ότι ένας οργανισμός που επιλέγει να εφαρμόσει το παραπάνω Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, να συμμορφωθεί με τις απαιτήσεις που θέτει το πρότυπο και να επιζητήσει την σχετική πιστοποίηση από τρίτο ανεξάρτητο φορέα, σκοπεύει ή/και χρειάζεται :

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 4 από 36
-----------------------------------	---	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>


- Να αποδείξει την ικανότητα του να καταδεικνύει την ικανότητά του στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων.
- Να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή
- Να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων
- Να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη
- Να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη
- Να διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων
- Να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη

### 1.3 Γενικές Απαιτήσεις

- 1.3.1. Ο παρών Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τον Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης, το Εγχειρίδιο Τεχνικών Διαδικασιών, το Εγχειρίδιο Ποιότητας και τις Διαδικασίες Ποιότητας του Φορέα Πιστοποίησης, που περιγράφουν με σαφήνεια όλη την λειτουργία της Πιστοποίησης. Ειδικότερα γίνεται μνεία στα κάτωθι :
- 1.3.2. Ο Φορέας Πιστοποίησης πληροί τα κριτήρια του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 17021:2015 και του διεθνούς Προτύπου ISO/TS 22003:2013.
- 1.3.3. Ο Φορέας Πιστοποίησης που προετοιμάζει και διενεργεί τη δέουσα αξιολόγηση / επιθεώρηση, συντάσσει και εφαρμόζει τις σχετικές Διαδικασίες και τα αντίστοιχα Έντυπα, όπου σε ότι το αφορούν είναι υποχρεωτικής εφαρμογής για όλο το εμπλεκόμενο προσωπικό του Φορέα Πιστοποίησης.  
 Οι σχετικές διαδικασίες εδράζουν στις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 19011:2004 περί διενέργειας επιθεωρήσεων συστημάτων διαχείρισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

Οι Επιθεωρητές που χρησιμοποιεί ο Φορέας Πιστοποίησης ώστε να στελεχώνουν την αντίστοιχη Ομάδα Επιθεώρησης που ορίζεται, είναι πιστοποιημένα, ως επιθεωρητές ΣΔΑΤ κατά ISO 22000:2005, πρόσωπα, είτε μέσω κατάλληλων εγκεκριμένων προγραμμάτων εκπαίδευσης που οδηγούν σε πιστοποίηση αποδεκτή από IRCA ή άλλο αντίστοιχο φορέα, είτε ως επιθεωρητές ΣΔΠ κατά ISO 19011(Κεφ.7) μέσω πιστοποίησης που παρέχεται

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 5 από 36
-----------------------------------	---	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

από κατάλληλο Φορέα Πιστοποίησης Προσωπικού διαπιστευμένο σύμφωνα με το ISO 17024. Τα ανωτέρω πρόσωπα καθώς και τα λοιπά στελέχη του Φορέα Πιστοποίησης και ειδικότερα οι Τεχνικοί Εμπειρογνώμονες που στελεχώνουν την εκάστοτε Ομάδα Επιθεώρησης που καθορίζεται και τα πρόσωπα αρμόδια για ανασκόπηση των συμβάσεων έργων πιστοποίησης ΣΔΑΤ και για λήψη απόφασης χορήγησης πιστοποίησης ΣΔΑΤ, πληρούν τα κριτήρια επάρκειας και προσόντων όπως αυτά παρατίθενται στη Παράγραφο 7.2 του Προτύπου ISO/TS 22003:2013. Συγκεκριμένα τα κριτήρια επιλογής των επιθεωρητών και επικεφαλής επιθεωρητών έχουν ως εξής :

#### **Επιθεωρητής**

##### **Αρχική αξιολόγηση**

για τον ορισμό του ως επιθεωρητή για κάθε κατηγορία απαιτούνται να έχει πραγματοποιήσει τα τελευταία 2 χρόνια επιθεωρήσεις τουλάχιστον 4 ανθρωποημερών σε FSMS, τουλάχιστον σε 2 διαφορετικούς οργανισμούς υπό την επίβλεψη Επικεφαλής επιθεωρητή (Περιλαμβάνει και επιθεωρήσεις ISO 9001 σε τρόφιμα και άλλα FSMS).

#### **Επικεφαλής Επιθεωρητής**

##### **Αρχική αξιολόγηση**

- για τον ορισμό του ως επικεφαλής επιθεωρητή για κάθε κατηγορία απαιτείται τα τελευταία 4 χρόνια 12 ανθρωποημέρες σε FSMS τουλάχιστον σε 4 οργανισμούς υπό την επίβλεψη Επικεφαλής επιθεωρητή (Περιλαμβάνει και επιθεώρηση ISO 9001 σε τρόφιμα και άλλα FSMS).


#### **Επέκταση σε νέο κωδικό (επιθεωρητής /επικεφαλής επιθεωρητής)**

- Για επέκταση **σε νέα κατηγορία** σε έναν ήδη επιθεωρητή απαιτούνται 6 μήνες εργασιακής εμπειρίας στην νέα ΤΠ ή 2 FSMS επιθεωρήσεις υπό την επίβλεψη με Επικεφαλής επιθεωρητή.

Για την διατήρηση κάθε κατηγορίας απαιτείται το λιγότερο 5επιθεωρήσεις το χρόνο εκ των οποίων οι 2 σε FSMS ή 4 επιθεωρήσεις το χρόνο σε FSMS ή 10 ανθρωποημέρες το χρόνο σε FSMS.

Επίσης τόσο για τους επικεφαλής επιθεωρητές όσο και για τους απλούς


<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 6 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

επιθεωρητές απαιτείται επιτυχής αξιολόγηση επιτόπιας επιθεώρησης (witness audit) από τεχνικά ικανό εξουσιοδοτημένο πρόσωπο σε τουλάχιστον μία κατηγορία.

- 1.3.4. Με ευθύνη του Γενικού Διευθυντή του Φορέα Πιστοποίησης συμπληρώνονται και τηρούνται διαρκώς ενήμερα τα σχετικά αρχεία βασικών προσόντων, αποτελεσμάτων αξιολόγησης, εκπαίδευσης/επιμόρφωσης και έγκρισης επιθεωρητών, όπου παρατίθενται και οι κατά τους Πίνακες της Παρ.1.2.1 και Παραρτήματος Ζ του παρόντος, Κατηγορίες και Τομείς πιστοποίησης για τις οποίες είναι εξουσιοδοτημένοι.
- 1.3.5. Οι επιθεωρητές όπως αναφέρεται και στη σύμβαση συνεργασίας με το Φορέα Πιστοποίησης την οποία υπογράφουν, φέρουν αμέριστα την ευθύνη για την διαρκή ενημέρωσή τους σε σχέση με τις μεταβολές της νομοθεσίας που διέπει, αφενός μεν τις υπηρεσίες αξιολόγησης συμμόρφωσης/επιθεώρησης για τις οποίες έχουν εξουσιοδοτηθεί, αφετέρου τη λειτουργία και τα προϊόντα των υπό πιστοποίηση οργανισμών/επιχειρήσεων.
- 1.3.6. Με απόφαση του Γενικού Διευθυντή και κατόπιν παρακολούθησης της επίδοσης των επιθεωρητών κρίνονται και τοποθετούνται ως Επικεφαλής Επιθεωρητές ή ως απλοί Επιθεωρητές.
- 1.3.7. Τα κριτήρια αξιολόγησης παρατίθενται στο σχετικό Παράρτημα Δ του παρόντος Ειδικού Κανονισμού Πιστοποίησης και βρίσκονται σε συμμόρφωση με τη σχετική Παράγραφο 7.2, της Τεχνικής Προδιαγραφής ISO/TS 22003:2013. Το ηλεκτρονικό αρχείο Ε00 που τηρεί ο Φορέας Πιστοποίησης, περιέχει ενημερωμένο Κατάλογο των εγκεκριμένων και εξουσιοδοτημένων Επικεφαλής Επιθεωρητών, Επιθεωρητών και Τεχνικών Εμπειρογνομόνων που χρησιμοποιεί ανά Κωδικό NACE και Κατηγορία Πιστοποίησης επιχειρήσεων και οργανισμών τροφίμων.
- 1.3.8. Τα μέλη της Ομάδας Επιθεώρησης που εκάστοτε καθορίζεται, δεν έχουν καμία σχέση με τις υπό επιθεώρηση επιχειρήσεις συμπεριλαμβανομένης οιασδήποτε σχέσης παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών, καθώς και κάθε άλλης εργασιακής ή εμπορικής ή/ και συγγενικής σχέσης ή σχέσης δυνάμενης να θέσει υπό αμφισβήτηση την αξιοπιστία του έργου της επιθεώρησης και τις παρεχόμενες υπηρεσίες πιστοποίησης του Φορέα Πιστοποίησης, τουλάχιστον για τα τελευταία (2) χρόνια. Για τον επαρκή έλεγχο του θεμελιώδους ζητήματος της ανεξαρτησίας και της ακεραιότητας των παρεχομένων υπηρεσιών πιστοποίησης, ο ΦΠ εφαρμόζει σχετική τεκμηριωμένη Διαδικασία Ανάλυσης Επικινδυνότητας-Εμφάνισης Συγκρούσης Συμφερόντων και ελέγχει διαρκώς και με κάθε πρόσφορο μέσο, την ύπαρξη τέτοιων φαινομένων σε κάθε έργο πιστοποίησης που αναλαμβάνεται.

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 7 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>


- 1.3.9. Όλες οι απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 είναι εφαρμόσιμες σε όλες τις επιχειρήσεις που περιγράφηκαν στην 1.2 του παρόντος, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας δραστηριοτήτων.
- 1.3.10. Ο Φορέας Πιστοποίησης διαθέτει τεκμηριωμένη γνώση των προτύπων, της νομοθεσίας, των λοιπών κανονιστικών διατάξεων, των μεθόδων δειγματοληψίας, δοκιμών και ελέγχων που είναι υποχρεωτικής εφαρμογής για τις υπό πιστοποίηση επιχειρήσεις και τα τρόφιμα που διαχειρίζονται σε όλο το μήκος της αντίστοιχης εκάστοτε τροφικής αλυσίδας. Για τη διαρκή ενημέρωσή του σχετικά με τις μεταβολές της εκάστοτε εν ισχύ αντίστοιχης νομοθεσίας, ο ΦΠ εφαρμόζει σχετική τεκμηριωμένη Διαδικασία Παρακολούθησης Εξελίξεων του Θεσμικού Πλαισίου για κάθε διακριτή κατηγορία πιστοποίησης όπου δραστηριοποιείται.
- 1.3.11. Ο Φορέας Πιστοποίησης εφαρμόζει τεκμηριωμένη διαδικασία διερεύνησης, αναγνώρισης και ικανοποίησης των σχετικών αναγκών εκπαίδευσης όταν προκύπτουν, που προβλέπει και τη τήρηση/ενημέρωση των κατάλληλων αρχείων.
- 1.3.12. Ο Φορέας Πιστοποίησης, με ευθύνη του Τεχνικού Διευθυντή και με την αρωγή των Τεχνικών Εμπειρογνομόνων που διαθέτει, παρακολουθεί τουλάχιστον ανά τρίμηνο τις όποιες εξελίξεις των απαιτήσεων των σχετικών προτύπων και της κείμενης νομοθεσίας, ενημερώνοντας κατάλληλα το Αρχείο Εξωτερικών Εγγράφων και κοινοποιώντας τις σχετικές πληροφορίες στους Επιθεωρητές μέσω της ιστοσελίδας του Φορέα Πιστοποίησης όπου διαθέτουν πρόσβαση με συγκεκριμένους Κωδικούς και σε συγκεκριμένο χώρο της (δεσμευμένο αποκλειστικά για δική τους χρήση) ή με άλλο ισοδύναμο τρόπο κοινοποίησης. Σε περίπτωση εφαρμόσιμων αλλαγών υλοποιούνται όλες οι σχετικές διαδικασίες όπως Τεκμηρίωσης, Ανασκόπησης Νέων Εργασιών κ.λπ., καθώς και οι προβλεπόμενες σχετικές ενέργειες που αναφέρονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης.

#### 1.4 Τα Εφαρμοζόμενα Πρότυπα

- ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17021:2015 Γενικά Κριτήρια Συμμόρφωσης για τους Φορείς Πιστοποίησης που προβαίνουν σε Επιθεώρηση και Πιστοποίηση Συστημάτων Διαχείρισης
- ΕΛΟΤ EN ISO / IEC 17065:2012 Γενικά Κριτήρια Συμμόρφωσης για τους Φορείς Πιστοποίησης που προβαίνουν σε Επιθεώρηση και Πιστοποίηση προϊόντων, διαδικασιών και υπηρεσιών.
- IAF MD5:2015 Κατευθυντήρια Οδηγία της Διεθνούς Διαπίστευσης για την Εφαρμογή του Προτύπου ISO 17021
- ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 8 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------




	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

- ISO / TS 22003:2013 Τεχνική Προδιαγραφή για την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000:2005 από τους Φορείς Πιστοποίησης
- ISO/PDTS 22004 Τεχνική Προδιαγραφή για την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000:2005 από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις
- CODEX ALIMENTARIUS FOOD HYGIENE
- ISO/FDIS 19011:2004 Κατευθυντήρια Οδηγίες για την Επιθεώρηση Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
- ΕΣΔ-ΚΑΔ Κανονισμός Διαπίστευσης του Εθνικού Συστήματος Διαπίστευσης
- Κατευθυντήριες Οδηγίες του ΕΣΥΔ για την εφαρμογή του ISO 22000

## 1.5 Ορισμοί

Κατά την εφαρμογή του παρόντος Ειδικού Κανονισμού ισχύουν οι ορισμοί που αναφέρονται στο Παράρτημα Α.

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 9 από 36
-----------------------------------	--	---------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Οι όροι και διαδικασίες για τη υλοποίηση της αξιολόγησης / επιθεώρησης και την επακόλουθη ή μη χορήγηση σχετικής πιστοποίησης, παρατίθενται και περιγράφονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης του Φορέα Πιστοποίησης. Στα παρακάτω παρατίθενται εξειδικευμένες απαιτήσεις που σχετίζονται με την επιθεώρηση και πιστοποίηση συμμόρφωσης ΣΔΑΤ κατά ISO 22000:2018.


#### 2.1 Πρόγραμμα Επιθεώρησης

2.1.1 Η απαιτούμενη χρονική διάρκεια της προαξιολόγησης σε ανθρωποημέρες, καθορίζεται τεκμηριωμένα και αιτιολογείται επαρκώς από τον Τεχνικό Διευθυντή ή το Συντονιστή Αξιολογήσεων κατά την ανασκόπηση της αίτησης πιστοποίησης, με γνώμονα παραμέτρους όπως το μέγεθος του επιθεωρούμενου οργανισμού, τη πολυπλοκότητα της λειτουργίας του, το εύρος των δραστηριοτήτων και τον αριθμό εγκαταστάσεων που εμπίπτουν στο πεδίο πιστοποίησης, τον αριθμό του προσωπικού (εποχικού και μόνιμου) του οποίου οι ενέργειες επηρεάζουν και σχετίζονται με το εξεταζόμενο πεδίο, την έκταση κανονιστικών εγγράφων και διατάξεων που διέπουν τα προϊόντα του, το βαθμό ετοιμότητας και διαθεσιμότητας που επιδεικνύει ο οργανισμός πριν την επιθεώρηση, καθώς και τα ευρήματα παρελθόντων ανασκοπήσεων και εσωτερικών επιθεωρήσεων. Η χρονική διάρκεια της κύριας αξιολόγησης καθορίζεται από τον επιθεωρητή με το πέρας της προαξιολόγησης, συμπληρώνει το έντυπο πρόγραμμα αξιολόγησης ως προς την χρονική διάρκεια και τις παραγράφους της προδιαγραφής που πρέπει να αξιολογηθούν.

2.1.2 Ο ελάχιστος χρόνος που θα καθορίζεται και θα αφιερώνεται για τη διενέργεια της αξιολόγησης συμμόρφωσης θα είναι τουλάχιστον ο προβλεπόμενος βάσει του Παραρτήματος 2 της Κατευθυντήριας Οδηγίας IAF MD5:2015 ANNEX A & του Παραρτήματος Β του προτύπου ISO/TS 22003, όπως αυτά εκάστοτε βρίσκονται σε ισχύ.

2.1.3 Έχει ήδη αναφερθεί το γεγονός ότι το εξεταζόμενο πεδίο πιστοποίησης αφορά τόσο το είδος και τη φύση των δραστηριοτήτων του επιθεωρούμενου οργανισμού όσο και τον αριθμό των εγκαταστάσεων που διαθέτει και σχετίζονται με αυτές τις δραστηριότητες. Τέτοιοι οργανισμοί συνήθως διαθέτουν κεντρικά γραφεία (έδρα) όπου σχεδιάζονται και υλοποιούνται κάποιες ενέργειες ελέγχου και διοίκησης ή άλλες (π.χ. εμπορικές), καθώς και ένα δίκτυο τοπικών γραφείων ή άλλων εγκαταστάσεων όπου υλοποιείται

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 10 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>


συνολικά ή μερικά κάποια δραστηριότητα(τες) (π.χ. παραγωγή, αποθήκευση). Παράδειγμα τέτοιων οργανισμών δύναται να θεωρηθεί μία εταιρεία που λειτουργεί με τη μέθοδο του franchising ή μία βιομηχανία που διαθέτει δίκτυο πωλήσεων ή μια εταιρεία με πολλούς διαφορετικούς κλάδους και αντικείμενα. Σε κάθε περίπτωση θεωρείται δεδομένο ότι τα κεντρικά γραφεία ασκούν έλεγχο και επιτήρηση στις υπόλοιπες εγκαταστάσεις που σαφώς υπόκεινται στο ίδιο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας. Ο Φορέας Πιστοποίησης απαιτεί τον πλήρη και σαφή καθορισμό της δομής και της λειτουργίας του οργανισμού στην αντίστοιχη αίτηση πιστοποίησης, ώστε να σχεδιάσει το κατάλληλο πρόγραμμα επιθεώρησης και να συστήσει την κατάλληλη Ομάδα Επιθεώρησης. Αυτό περιλαμβάνει την σαφή αναγνώριση και ταυτοποίηση του κεντρικού φορέα, της φύσης της σχέσης του με τις διάφορες εγκαταστάσεις, τη περιγραφή των όποιων αλληλεπιδράσεων μεταξύ των διαφόρων εγκαταστάσεων και ποιες και πόσες από αυτές πρέπει να συμπεριλάβει η αξιολόγηση / επιθεώρηση.

2.1.4 Ο Φορέας Πιστοποίησης για τις ανωτέρω περιπτώσεις, είτε στις διάφορες εγκαταστάσεις υλοποιούνται ίδιες ή παρεμφερείς δραστηριότητες, είτε υλοποιούνται εντελώς διαφορετικές, διενεργεί πλήρη επιθεώρηση και ασκεί σχετική επιτήρηση σε κάθε μία από αυτές, με την ίδια ομάδα επιθεώρησης και τον ορισμένο Επικεφαλή Επιθεωρητή και δεν μειώνει τις απαιτήσεις και τα κριτήρια συμμόρφωσης που θέτει, ούτε καθιερώνει κάποια μορφή δειγματοληπτικής αξιολόγησης και αντίστοιχης διαδικασίας. Ο ΦΠ δεν εφαρμόζει τις προβλέψεις της Παραγράφου 9.1 του ISO/TS 22003 σχετικά με τη πιστοποίηση επιχειρήσεων/οργανισμών με πολλαπλές εγκαταστάσεις και τη δυνατότητα εκτέλεσης δειγματοληπτικών επιτόπιων αξιολογήσεων, ει μη μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπου αυτές οι εγκαταστάσεις υπερβαίνουν τις πενήντα (50).

2.1.5 Επιπρόσθετα ο Φορέας Πιστοποίησης απαιτεί όπως :

- Το ΣΔΑΤ σχεδιάζεται και διαχειρίζεται κεντρικά
- Το ΣΔΑΤ ανασκοπείται κεντρικά
- Όλες οι εσωτερικές του οργανισμού εγκαταστάσεις βρίσκονται εντός της ίδιας χώρας και δραστηριοποιούνται εντός το υπό πιστοποίηση πεδίου
- Όλες οι σχετικές εγκαταστάσεις (συμπεριλαμβανομένων των κεντρικών γραφείων) υπόκεινται στο πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων του οργανισμού και έχουν διενεργηθεί κατάλληλες εσωτερικές επιθεωρήσεις πριν την επιθεώρηση από το Φορέα Πιστοποίησης και κατά τη διάρκεια της ισχύος της πιστοποίησης
- Ολόκληρος ο οργανισμός να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ
- Ο οργανισμός να τεκμηριώνει την ικανότητα και δυνατότητα να συλλέγει και να αναλύει δεδομένα και πληροφορίες (τροποποιήσεις γραπτής τεκμηρίωσης ,παράπονα πελατών, εκτίμηση αποτελεσματικότητας διορθωτικών ενεργειών, εκτίμηση ευρημάτων ανασκοπήσεων και εσωτερικών επιθεωρήσεων) από τις διάφορες εγκαταστάσεις, καθώς και την δυνατότητα άσκησης διοίκησης επί αυτών συμπεριλαμβανομένης της

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 11 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης  Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων  κατά ISO 22000:2018  Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση  1.5  Ημερομηνία Ισχύος  01/09/2019</b>

- επιβολής οργανωτικών ή άλλων αλλαγών
- Ο εντοπισμός όποιων μη συμμορφώσεων σε κάποια εγκατάσταση να σηματοδοτεί διερεύνηση από τον οργανισμό, ώστε να καθοριστεί αν και σε ποιο βαθμό επηρεάζονται οι υπόλοιπες εγκαταστάσεις και αν τίθεται υπό συνολική αμφισβήτηση η συμμόρφωση όλου του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Σε τέτοια περίπτωση οι όποιες διορθωτικές ενέργειες εφαρμόζονται σε όλες τις εγκαταστάσεις και ο Φορέας συλλέγει σχετικά αποδεικτικά στοιχεία υλοποίησης από κάθε εγκατάσταση

## 2.2 Διενέργεια της Αξιολόγησης / Επιθεώρησης


2.2.1 Οι αξιολογήσεις / επιθεωρήσεις διενεργούνται από την κατάλληλα ορισμένη Ομάδα Επιθεώρησης που δύναται να αποτελείται από Επιθεωρητές και Τεχνικούς Εμπειρογνώμονες υπό την καθοδήγηση και το συντονισμό ενός Επικεφαλής Επιθεωρητή, σύμφωνα με τις Διαδικασίες και τα Έντυπα που έχει συντάξει ο Φορέας και αποτελούν πνευματική ιδιοκτησία του. Αυτές είναι οι ακόλουθες :

- Διαδικασία Πιστοποίησης Δ 11 και σχετικά Έντυπα
- Διαδικασία Επιτήρησης και Επαναξιολόγησης Δ 12 και σχετικά Έντυπα
- Διαδικασία Ελέγχου Χρήσης Λογότυπου και Σημάτων Δ 15
- Διαδικασίες που αφορούν το Προσωπικό Δ 5 και σχετικά Έντυπα
- Διαδικασία Αμεροληψίας Δ 10
- Διαδικασία Προστασίας της Εμπιστευτικότητας Δ 19
- Γενικός Κανονισμός Πιστοποίησης, ΓΚΠ
- Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης-ISO 22000:2018

## 2.3 Περιεχόμενο Αξιολόγησης / Επιθεώρησης

2.3.1 Οι ενέργειες που συνθέτουν την αξιολόγηση / επιθεώρηση στο πλαίσιο της επιζητούμενης πιστοποίησης, καθώς και οι μέθοδοι και τεχνικές που εφαρμόζονται, περιγράφονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης του Φορέα Πιστοποίησης. Στα παρακάτω εξειδικεύεται το περιεχόμενο της επιθεώρησης και αναφέρονται συνοπτικά οι πτυχές του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων κατά ISO 22000:2018, που ελέγχονται και των οποίων αξιολογείται ο βαθμός συμμόρφωσής με τις αντίστοιχες απαιτήσεις που θέτει το διεθνές πρότυπο. Επισημαίνεται ότι η διενέργεια αξιολόγησης της συμμόρφωσης περιλαμβάνει δύο διακριτά Στάδια (Στάδιο 1- Προαξιολόγηση και Στάδιο 2-Τελική Αξιολόγηση) τα οποία διενεργούνται υποχρεωτικά στις εγκαταστάσεις του επιθεωρούμενου οργανισμού. Το χρονικό διάστημα μεταξύ 1<sup>ου</sup> και 2<sup>ου</sup> Σταδίου δεν μπορεί να υπερβεί τους έξι

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 12 από 36
-----------------------------------	---	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

(6) μήνες και σε αντίθετη περίπτωση επαναλαμβάνεται πλήρως το Στάδιο 1 της Προαξιολόγησης. Επισημαίνεται ρητά, ότι αποτυχία του επιθεωρούμενου οργανισμού να συμμορφώνεται με βασικές απαιτήσεις, η συμμόρφωση με τις οποίες διερευνάται κατά το Στάδιο 1, μπορεί να σηματοδοτήσει αδυναμία εκτέλεσης του Σταδίου 2. Τούτο καθίσταται σαφές και γραπτώς στον επιθεωρούμενο οργανισμό/επιχείρηση, ο οποίος δια του εκπροσώπου του λαμβάνει ενυπόγραφα γνώση περί των αποτελεσμάτων της προαξιολόγησης. Το Στάδιο 1-Προαξιολόγηση έχει σαν κύριο αντικειμενικό σκοπό να διαπιστωθεί ο βαθμός ετοιμότητας που επιδεικνύει ο επιθεωρούμενος οργανισμός για την επιθεώρηση του Σταδίου 2, καθώς επίσης και να συλλεγούν όλα εκείνα τα αναγκαία δεδομένα και στοιχεία ώστε να σχεδιαστεί κατάλληλα και επαρκώς το πρόγραμμα της τελικής επιθεώρησης του Σταδίου 2, το οποίο σε κάθε περίπτωση θα επιβεβαιώσει και τα ευρήματα του Σταδίου 1. Ειδικότερα κατά το Στάδιο 1 αξιολογούνται και ελέγχονται :

- Η καθιέρωση των προαπαιτούμεων προγραμμάτων (PRPs) και η συμμόρφωσή τους με σχετικό υποχρεωτικής φύσης νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο
- Η επάρκεια της ανάλυσης επικινδυνότητας που έχει διεξαχθεί, σε ότι αφορά την αναγνώριση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων και την καθιέρωση των κατάλληλων συνδυαστικών μέτρων ελέγχου και αντιμετώπισής τους
- Η συμμόρφωση του οργανισμού με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του και τα προϊόντα του
- Η καταλληλότητα του σχεδιασμού του ΣΔΑΤ σε ότι αφορά τη δυνατότητα κάλυψης των στόχων της καθιερωμένης πολιτικής της επιχείρησης
- Κατά πόσον η διαπιστωμένη έκταση εφαρμογής των προβλέψεων του ΣΔΑΤ δικαιολογεί τη διενέργεια της τελικής επιθεώρησης (Στάδιο 2)
- Ο βαθμός συμμόρφωσης των προγραμμάτων επαλήθευσης, επικύρωσης και βελτίωσης της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ, με τις απαιτήσεις του εφαρμόσιμου προτύπου
- Η επάρκεια των διαδικασιών και μηχανισμών διασφάλισης εσωτερικής και εξωτερικής επικοινωνίας της επιχείρησης
- Η ανάγκη για ανασκόπηση πρόσθετης γραπτής τεκμηρίωσης και απαραίτητης τεχνογνωσίας
- Ο εντοπισμός περιπτώσεων και αδυναμιών στην εφαρμογή του ΣΔΑΤ που μπορεί να προκαλέσουν εμφάνιση δυνητικών μη συμμορφώσεων και χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής κατά τη διεξαγωγή της τελικής αξιολόγησης συμμόρφωσης
- Η διενέργεια αυστηρής και σωστής προαξιολόγησης είναι καθοριστικός παράγοντας για την επιτυχία της πιστοποίησης.

2.3.2 Οι **Γενικές Απαιτήσεις** (παρ. 4.1 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να αποδείξει την ικανότητα του να καταδεικνύει την ικανότητά του στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων.

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b>	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b>	<b>Σελίδα</b>
(ΥΔΠ)	(Γενικός Δντής)	13 από 36



- Να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να συντηρεί και να επικαιροποιεί ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων, με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή
- Να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων
- Να αξιολογεί τις απαιτήσεις των πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη
- Να γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων στους προμηθευτές, στους πελάτες και στα ενδιαφερόμενα μέρη
- Να διασφαλίζει ότι εφαρμόζεται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων
- Να καταδεικνύει τη συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική του για την ασφάλεια τροφίμων στα ενδιαφερόμενα μέρη

2.3.3 Οι **Απαιτήσεις για την Τεκμηρίωση** του ΣΔΑΤ (παρ. 4.2 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να καθιερώσει τεκμηριωμένες δηλώσεις πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και αντικειμενικών σκοπών για την ποιότητα
- Να σχεδιάσει, να συντάξει, να εφαρμόσει και να διατηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες, καθώς επίσης και τα αρχεία που απαιτούνται από το Διεθνές Πρότυπο
- Να αναπτύξει έγγραφα που απαιτούνται για να διασφαλίζει την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
- Να καθιερώσει κατάλληλα ελεγχόμενα έγγραφα, η χρήση των οποίων εξασφαλίζει τη λειτουργία και τον έλεγχο των διεργασιών (έλεγχος εγγράφων νοείται η έγκριση επάρκειάς τους πριν την έκδοση, η τακτική ανασκόπησή τους, η ταυτοποίηση και αναγνώριση των τροποποιήσεων, η διαθεσιμότητα και εξασφάλιση χρήσης μόνο των τρεχουσών εκδόσεων, η ευκρίνεια ανάγνωσης, η κατάλληλη διανομή και προσβασιμότητα σε αυτά κλπ)
- Να διατηρεί κατάλληλα ελεγχόμενα αρχεία τα οποία παρέχουν τις αποδείξεις συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις και αποτελεσματικής λειτουργίας του ΣΔΑΤ (απόδοση ταυτότητας, αποθήκευση, προστασία, ανάκτηση, χρόνοι διατήρησης, τελική διάθεση, προσβασιμότητα κλπ)

2.3.4 Οι **Απαιτήσεις για τις Ευθύνες της Διοίκησης** του οργανισμού (παρ. 5 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να αποδεικνύει η διοίκηση τη δέσμευσή της για την ανάπτυξη και την εφαρμογή του ΣΔΑΤ και τη συνεχή αποτελεσματικότητά του μέσω της υποστήριξης της ασφάλειας τροφίμων, τη διάδοση της επίγνωσης για τη σπουδαιότητα που έχει η ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου, των νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων καθώς και των απαιτήσεων του πελάτη, αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων
- Να καθιερώνει πολιτική ασφάλειας τροφίμων κατάλληλη για το ρόλο του

Υπεύθυνος Έκδοσης	Υπεύθυνος Έγκρισης	Σελίδα
(ΥΔΠ)	(Γενικός Δντής)	14 από 36



οργανισμού, να περιλαμβάνει τη δέσμευση για τη συμμόρφωση με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις και με τις διμερώς συμφωνημένες απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, να κοινοποιείται, να εφαρμόζεται και να τηρείται από όλο το προσωπικό, να ανασκοπείται συνεχώς ως προς την καταλληλότητά της, να δηλώνει τον τρόπο επικοινωνίας του οργανισμού καθώς επίσης και να υποστηρίζεται από μετρήσιμους στόχους

- Να διασφαλίζει ότι ο σχεδιασμός του ΣΔΑΤ πραγματοποιείται για την ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου και των στόχων που έχει θέσει ο οργανισμός που υποστηρίζουν την ασφάλεια των τροφίμων
- Να εξασφαλίζεται η ακεραιότητα του ΣΔΑΤ όταν υφίστανται μεταβολές και τροποποιήσεις
- Να καθορίζονται και να γνωστοποιούνται οι αρμοδιότητες, τα καθήκοντα και οι ρόλοι εντός του οργανισμού
- Να ορίζεται ένας συντονιστής της ομάδας ασφάλειας των τροφίμων, ο οποίος ανεξάρτητα των άλλων καθηκόντων του πρέπει να έχει την ευθύνη και την αρμοδιότητα για τη διαχείριση της ομάδας ασφάλειας των τροφίμων και την οργάνωση των εργασιών της, τη διασφάλιση της απαραίτητης κατάρτισης και εκπαίδευσης των μελών της ομάδας ασφάλειας τροφίμων, να διασφαλίζει την καθιέρωση, την εφαρμογή, τη διατήρηση και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ, να ενημερώνει την ανώτατη διοίκηση του οργανισμού σχετικά με την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα του ΣΔΑΤ, καθώς και να έχει την αρμοδιότητα της επικοινωνίας με εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη για θέματα του ΣΔΑΤ
- Να εξασφαλίζει την επαρκή επικοινωνία του οργανισμού με προμηθευτές / ή και υπεργολάβους, με πελάτες ή καταναλωτές, ειδικότερα για πληροφορίες σε σχέση με το προϊόν (περιλαμβανομένων οδηγιών για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικών απαιτήσεων αποθήκευσης και όταν απαιτείται, διάρκεια ζωής), για έρευνες, συμβόλαια ή χειρισμό παραγγελιών συμπεριλαμβανομένων τροποποιήσεων και πληροφορίες για την ικανοποίηση του πελάτη συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων, με τις αρμόδιες αρχές και με άλλους οργανισμούς που επηρεάζουν ή μπορεί να επηρεαστούν από την αποτελεσματικότητα ή την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ
- Να ορίζεται αρμόδιο προσωπικό για την εξωτερική επικοινωνία πληροφοριών για την ασφάλεια των τροφίμων με καθορισμένη ευθύνη και αρμοδιότητα
- Να εξετάζει την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ βάσει της πληροφόρησης που συλλέγεται από την εξωτερική επικοινωνία στην ανασκόπηση της διοίκησης
- Να εξασφαλίζει την αποτελεσματική επικοινωνία με το προσωπικό, για τις συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων.
- Να διασφαλίζει ότι το προσωπικό ενημερώνεται έγκαιρα για αλλαγές σχετικά με τα προϊόντα ή νέα προϊόντα, πρώτες ύλες, συστατικά και / ή υπηρεσίες, συστήματα παραγωγής και εξοπλισμό, παραγωγικές εγκαταστάσεις, θέσεις του εξοπλισμού, περιβάλλοντα χώρο, προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, συστήματα συσκευασίας,



αποθήκευσης και διανομής, επίπεδο προσόντων του προσωπικού και / ή κατανομή ευθυνών και αρμοδιοτήτων, νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τεχνογνωσία για τους κινδύνους και τα μέτρα ελέγχου, απαιτήσεις πελατών κλαδικές και άλλες απαιτήσεις τις οποίες έχει αναλάβει να εκπληρώσει ο οργανισμός, σχετικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη, παράπονα, σε σχέση με το προϊόν, που υποδηλώνουν κινδύνους για την ασφάλεια τροφίμων, άλλες συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων

- Να εξετάζει την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ βάσει της πληροφόρησης που συλλέγεται από την εξωτερική επικοινωνία στην ανασκόπηση της διοίκησης
- Να διατηρεί διαδικασίες για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων, που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων
- Να πραγματοποιεί τακτικές ανασκοπήσεις που να περιλαμβάνουν την παρακολούθηση ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις, την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, τις αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων, τις καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα και αποσύρσεις, τα αποτελέσματα της ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του συστήματος, την ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένης της πληροφόρησης για την ικανοποίηση του πελάτη και τα αποτελέσματα από τις εξωτερικές επιθεωρήσεις ή ελέγχους
- Να οδηγούν οι προγραμματισμένες ανασκοπήσεις σε λήψη αποφάσεων και ενεργειών για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, για τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ, για τη διάθεση αναγκαίων πόρων καθώς και την τυχόν αναθεώρηση της πολιτικής του οργανισμού για την ασφάλεια τροφίμων και των στόχων του ΣΔΑΤ.

2.3.5 Οι **Απαιτήσεις για τη Διαχείριση των Πόρων** του οργανισμού (παρ. 6 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να προσδιορίζονται τα απαραίτητα προσόντα για το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων
- Να παρέχει την απαραίτητη κατάρτιση ή να λαμβάνει άλλα μέτρα για την απόκτηση των απαραίτητων προσόντων
- Να διασφαλίζει ότι το αρμόδιο προσωπικό είναι εκπαιδευμένο για την παρακολούθηση, τις διορθώσεις και τις διορθωτικές ενέργειες του ΣΔΑΤ
- Να διασφαλίζει ότι το προσωπικό έχει επίγνωση της σχέσης των δραστηριοτήτων του οργανισμού και της σπουδαιότητάς τους για την ασφάλεια των τροφίμων, ότι κατανοεί την αναγκαιότητα της αποτελεσματικής επικοινωνίας
- Να διατηρεί τα κατάλληλα αρχεία για την κατάρτιση του προσωπικού με όλες τις πληροφορίες σχετικά με την κατάρτιση
- Να παρέχει τους κατάλληλους πόρους για την καθιέρωση και τη





διατήρηση των απαραίτητων υποδομών

- Να διατίθεται η κατάλληλη υποδομή για την επίτευξη της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις απαιτήσεις, όπως κτιριακές εγκαταστάσεις, χώροι εργασίας, εξοπλισμός, υπηρεσίες υποστήριξης κ.λπ.
- Να εξασφαλίζεται το δέον περιβάλλον που προάγει την αποδοτική εργασία

2.3.6 Οι **Απαιτήσεις για το Σχεδιασμό και την Υλοποίηση Ασφαλών Προϊόντων** του οργανισμού (παρ. 7 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να σχεδιάζονται με πληρότητα και επάρκεια οι διεργασίες για την υλοποίηση ασφαλών προϊόντων
- Να διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα των δραστηριοτήτων της και τις απαραίτητες αλλαγές
- Να αναπτύξει σχέδιο HACCP που να αποδεικνύει ότι περιλαμβάνει τα προαπαιτούμενα
- Να καθιερώσει ελέγχους που θα διασφαλίζουν την πιθανότητα εισαγωγής των κινδύνων το προϊόν από το περιβάλλον εργασίας, τη βιολογική, χημική και φυσική επιμόλυνση του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσής του και των επιπέδων κινδύνου στο προϊόν και στο περιβάλλον παραγωγής του προϊόντος έτσι ώστε τα προαπαιτούμενα να ανταποκρίνονται στις ανάγκες του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων, να είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των παραγόμενων ή διακινούμενων προϊόντων, να εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών παραγωγής, είτε ως προγράμματα γενικής εφαρμογής, είτε ως προγράμματα που εφαρμόζονται ανά προϊόν ή γραμμή παραγωγής και να εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων
- Να προσδιορίζει τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- Να καθιερώσει σύστημα παρακολούθησης έτσι ώστε να εξετάζει: την κατασκευή και τη χωροδιάταξη των κτιρίων και των βοηθητικών εγκαταστάσεων, τη χωροδιάταξη των εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων του εργασιακού χώρου και των χώρων του προσωπικού, τα δίκτυα αέρα, νερού ενέργειας και άλλα δίκτυα, τις υποστηρικτικές υπηρεσίες συμπεριλαμβανομένων της διάθεσης αποβλήτων και της αποχέτευσης, της καταλληλότητας του εξοπλισμού και την προσβασιμότητα για τον καθαρισμό, την επισκευή και την προληπτική συντήρηση, την διαχείριση των προμηθευόμενων υλικών (π.χ. πρώτων υλών, χημικών και συσκευασιών), των παροχών (π.χ. νερού, αέρα, ατμού και πάγου), των απορροών (π.χ. Αποβλήτων και αποχέτευσης) και των προϊόντων (π.χ. αποθήκευση και μεταφορών), τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης, τον καθαρισμό και την απολύμανση, την απεντόμωση και τη μυοκτονία, την προσωπική υγιεινή κ.ά.
- Να αναπτύξει πρόγραμμα παρακολούθησης και επαλήθευσης των προαπαιτούμενων το οποίο θα ανασκοπείται και θα τροποποιείται βάσει των αναγκών του οργανισμού.
- Σύσταση της ομάδας για την ασφάλεια τροφίμων, η οποία θα πρέπει να

Υπεύθυνος Έκδοσης	Υπεύθυνος Έγκρισης	Σελίδα
(ΥΔΠ)	(Γενικός Διευθυντής)	17 από 36



συνδυάζει τη διεπιστημονική γνώση και εμπειρία στην ανάπτυξη και στην εφαρμογή του ΣΔΑΤ.

- Να αποδεικνύει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων έχει την απαραίτητη γνώση και εμπειρία
- Να αναπτυχθούν και να ενημερώνονται οι τεχνικές προδιαγραφές όλων των πρώτων υλών, των συστατικών καθώς και των υλικών συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το προϊόν για την διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων που θα περιέχουν τα χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά, την σύνθεση των παρασκευασμάτων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και των τεχνολογικών βοηθημάτων παραγωγής, την προέλευση, τη μέθοδο παραγωγής, τις συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης, τις συνθήκες αποθήκευσης και διάρκειας ζωής, την προετοιμασία και / ή τον χειρισμό πριν τη χρήση ή επεξεργασία, τα κριτήρια αποδοχής αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους.
- Να περιγράφονται και να ενημερώνονται τα χαρακτηριστικά των τελικών προϊόντων τα οποία θα πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον πληροφορίες όπως: όνομα προϊόντος ή σχετική ταυτοποίηση, σύνθεση, βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά, προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης, συσκευασία, επισήμανση για την ασφάλεια τροφίμων και / ή οδηγίες χειρισμού προετοιμασίας και χρήσης, μέθοδο διανομής
- Να περιγράφεται αναλυτικά και να ενημερώνεται η προοριζόμενη χρήση του προϊόντος, ο λογικά αναμενόμενος ή μη χειρισμός του τελικού προϊόντος, να αναγνωρίζονται οι κατηγορίες χρηστών / καταναλωτών για κάθε προϊόν και να γίνεται ειδική αναφορά στις ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών σε συγκεκριμένους κινδύνους
- Να συντάσσονται σαφή, ακριβή και λεπτομερή διαγράμματα ροής τα οποία θα επαληθεύονται για τα προϊόντα ή τις κατηγορίες προϊόντων ή διεργασιών που καλύπτει το ΣΔΑΤ τα οποία να αξιολογούν κάθε πιθανό κίνδυνο που δύναται να εμφανιστεί, να πολλαπλασιαστεί είτε να εισαχθεί στο προϊόν και να περιλαμβάνουν την ακολουθία και της αλληλοεπιδράσεις όλων των σταδίων της παραγωγής, τις εξωτερικές διεργασίες και τις υπεργολαβικές εργασίες, τη θέση όπου εισάγονται οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα ενδιάμεσα προϊόντα, τη θέση επανακατεργασίας και ανακύκλωσης, τη θέση αποδέσμευσης των προϊόντων και απομάκρυνσης των ενδιάμεσων προϊόντων, των παραπροϊόντων και των αποβλήτων
- Να περιγράφονται και να ενημερώνονται τα υπάρχοντα προληπτικά μέτρα ελέγχου καθώς και η ένταση εφαρμογής τους, οι παράμετροι διεργασίας και άλλες διεργασίες που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων, οι εξωτερικές απαιτήσεις (π.χ. αρμοδίων αρχών ή πελατών), οι οποίες μπορεί να έχουν επίπτωση στην επιλογή και την ένταση των μέτρων
- Να προσδιορίζονται αναλυτικά οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο, να καθορίζεται ο βαθμός ελέγχου που απαιτείται για τη διασφάλιση της




- ασφάλειας τροφίμων και να περιγράφονται τα προληπτικά μέτρα ελέγχου
- Να αναγνωρίζονται και να καταγράφονται οι κίνδυνοι που αναμένεται να εμφανιστούν για το είδος του προϊόντος, της διεργασίας και των εγκαταστάσεων παραγωγής βάσει στην προκαταρκτική πληροφόρηση και τα δεδομένα που συλλέγονται, στην εμπειρία, στις εξωτερικές πληροφορίες συμπεριλαμβανομένων και των επιδημιολογικών και άλλων ιστορικών δεδομένων και στην πληροφόρηση σχετικά με τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τελικών προϊόντων, των ενδιάμεσων προϊόντων και του τροφίμου που καταναλώνεται
  - Να εξετάζονται τα στάδια που προηγούνται και ακολουθούν την εξεταζόμενη λειτουργία, ο εξοπλισμός παραγωγής, οι παροχές / υπηρεσίες και ο περιβάλλον χώρος και το προηγούμενο και το επόμενο στάδιο της αλυσίδας τροφίμων
  - Να προσδιορίζεται, να αιτιολογείται και να καταγράφεται για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου στο τελικό προϊόν, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια τροφίμων, την προβλεπόμενη χρήση από τον πελάτη και άλλα σχετικά δεδομένα
  - Να προσδιορίζεται, να αξιολογείται και να αναγνωρίζεται κάθε πιθανός κίνδυνος καθώς και αν η εξάλειψή του ή η μείωσή του σε αποδεκτά επίπεδα είναι απαραίτητα για την παραγωγή ασφαλούς τροφίμου και εάν απαιτείται έλεγχος για να διευκολύνεται η επίτευξη των καθορισμένων αποδεκτών επιπέδων κινδύνου
  - Να αξιολογείται κάθε κίνδυνος ανάλογα με την ενδεχόμενη σοβαρότητα των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και την πιθανότητα εμφάνισής τους
  - Να περιγράφεται η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία και να καταγράφονται τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του κινδύνου
  - Να επιλέγεται ο κατάλληλος συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου που προλαμβάνουν, εξαλείφουν ή μειώνουν τους αναγνωρισμένους κινδύνους στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα
  - Να εξετάζεται κάθε προληπτικό μέτρο ελέγχου αναφορικά με την αποτελεσματικότητά τους έναντι των αναγνωρισμένων κινδύνων
  - Να κατηγοριοποιούνται τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου ανάλογα με τον απαιτούμενο τρόπο διαχείρισής τους, με προαπαιτούμενα προγράμματα ή σχέδιο HACCP
  - Να χρησιμοποιείται λογική προσέγγιση αξιολόγησης της επιλογής και κατηγοριοποίησης των προληπτικών μέτρων ελέγχου
  - Να επιλέγονται και να κατηγοριοποιούνται τα προληπτικά μέτρα ελέγχου βάσει της επίδραση τους προληπτικού μέτρου ελέγχου στον αναγνωρισμένο κίνδυνο, ανάλογα με την ένταση εφαρμογής, της εφικτότητας της παρακολούθησης, της θέσης του προληπτικού μέτρου ελέγχου στο σύστημα, σε σχέση με τα άλλα προληπτικά μέτρα ελέγχου, της πιθανότητας αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ή σημαντικής μεταβολής των παραμέτρων της διεργασίας, της σοβαρότητας των συνεπειών σε περίπτωση αστοχίας της λειτουργίας του προληπτικού μέτρου ελέγχου, της καθιέρωσης και εφαρμογής του προληπτικού μέτρου



ελέγχου ότι μπορεί να εξαλείψει ή να μειώσει σημαντικά τον κίνδυνο έως το αποδεκτό επίπεδο, την συνέργια των προληπτικών μέτρων ελέγχου

- Να καταγράφεται η μεθοδολογία και να αξιολογούνται τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των κριτηρίων κατηγοριοποίησης
- Να τεκμηριώνονται τα προαπαιτούμενα προγράμματα αναλύοντας τον κίνδυνο (οι) που ελέγχεται με το πρόγραμμα, το προληπτικό (ά) μέτρο (α) ελέγχου, της διαδικασίες παρακολούθησης που καταδεικνύουν την εφαρμογή απόκλισης από τα προβλεπόμενα, ευθύνες και αρμοδιότητες, αρχεία παρακολούθησης
- Να τεκμηριώνεται το σχέδιο HACCP και να περιέχει για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) τον κίνδυνο που ελέγχεται στο κρίσιμο σημείο ελέγχου, το προληπτικό μέτρο ελέγχου, το κρίσιμο όριο, της διαδικασίες παρακολούθησης, προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες, σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα σημεία, ευθύνες και αρμοδιότητες, αρχείο παρακολούθησης
- Να καθορίζεται το κρίσιμο σημείο ελέγχου για το προληπτικό μέτρο ελέγχου που ελέγχεται στο σχέδιο HACCP
- Να καθοριστούν τα κρίσιμα όρια για την παρακολούθηση σε κάθε CCP
- Να καθιερώνονται τα κρίσιμα όρια για να διασφαλίζεται ότι όταν δεν υπάρχει απόκλιση από αυτά στα τελικά προϊόντα τα επίπεδα κινδύνου δεν υπερβαίνουν τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα
- Να τεθούν κρίσιμα όρια τα οποία να είναι μετρήσιμα
- Να τεκμηριώνεται η αιτιολόγηση της επιλογής των καθιερωμένων κρίσιμων ορίων
- Τα κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα να υποστηρίζονται με οδηγίες ή προδιαγραφές και / ή εκπαίδευση και κατάρτιση
- Να καθιερωθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, το οποίο να αποδεικνύει ότι το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο, το σύστημα δε αυτό να περιλαμβάνει όλες τις προγραμματισμένες μετρήσεις ή παρατηρήσεις οι οποίες είναι σχετικές με τα κρίσιμα όρια και να αποτελείται από διαδικασίες, τις οδηγίες καθώς και αρχεία με τις μετρήσεις ή τις παρατηρήσεις που παρέχουν έγκαιρα αποτελέσματα, τις χρησιμοποιούμενες συσκευές παρακολούθησης, τις μεθόδους διακρίβωσης, τη συχνότητα παρακολούθησης το αρμόδιο προσωπικό για την παρακολούθηση και την αξιολόγηση του αποτελέσματος παρακολούθησης, τις απαιτήσεις και τις μεθόδους καταγραφών.
- Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης να επιτρέπει την έγκαιρη αναγνώριση οποιαδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να απομονωθεί, πριν χρησιμοποιηθεί ή καταναλωθεί
- Να περιγράφονται οι προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια στο σχέδιο HACCP έτσι ώστε να διασφαλιστεί η αιτία της μη συμμόρφωσης, οι ελεγχόμενες παράμετροι στο CCP, να διασφαλιστεί η επαναφορά υπό έλεγχο και να προληφθεί η επανεμφάνιση της απόκλισης
- Να καθιερωθούν και να διατηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον κατάλληλο χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων, ώστε να

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

<p>διασφαλιστεί ότι τα προϊόντα αυτά δεν αποδεσμεύονται πριν αξιολογηθούν.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Να καθιερωθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου το οποίο να αποδεικνύει ότι το CCP βρίσκεται υπό έλεγχο και να περιλαμβάνει όλες τις προγραμματισμένες μετρήσεις ή παρατηρήσεις σχετικές με τα κρίσιμα όρια, το οποίο θα περιλαμβάνει όλες τις σχετικές διαδικασίες και οδηγίες με τα εξής στοιχεία: τη μέτρηση ή παρατήρηση που παρέχει έγκαιρα αποτελέσματα, τις χρησιμοποιούμενες συσκευές παρακολούθησης, τις μεθόδους διακρίβωσης, τη συχνότητα παρακολούθησης, το αρμόδιο προσωπικό για την παρακολούθηση και την αξιολόγηση του αποτελέσματος παρακολούθησης, τις απαιτήσεις και τις μεθόδους καταγραφών</li> <li>• Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να επιτρέπουν την έγκαιρη αναγνώριση οποιασδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να απομονωθεί, πριν χρησιμοποιηθεί ή καταναλωθεί.</li> <li>• Να περιγράφονται οι προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια και να διασφαλίζουν ότι εντοπίζεται η αιτία της μη συμμόρφωσης, οι ελεγχόμενες παράμετροι στο CCP και ότι επαναφέρονται υπό έλεγχο και προλαμβάνεται η επανεμφάνιση της απόκλισης</li> <li>• Να καθιερώνονται και να διατηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον κατάλληλο χειρισμό των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων, ώστε να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα αυτά δεν αποδεσμεύονται πριν αξιολογηθούν</li> <li>• Να ενημερώνει τα προκαταρκτικά δεδομένα στα οποία βασίστηκε η ανάλυση κινδύνων όπως τα χαρακτηριστικά προϊόντος, προβλεπόμενη χρήση, διαγράμματα ροής, στάδια της διεργασίας, προληπτικά μέτρα ελέγχου</li> <li>• Να καθορίζεται ο σκοπός, η μέθοδος, η συχνότητα, οι ευθύνες και οι ενέργειες για τον σχεδιασμό της επαλήθευσης και να επιβεβαιώνεται ότι εφαρμόζονται τα προαπαιτούμενα, ότι τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων ενημερώνονται συνεχώς, τα προαπαιτούμενα προγράμματα και τα στοιχεία του σχεδίου HACCP εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά, ότι δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων στα πριονωτά και ότι οποιοσδήποτε άλλες ενέργειες, που απαιτούνται από τον οργανισμό πραγματοποιούνται και είναι αποτελεσματικές</li> <li>• Τα αποτελέσματα του σχεδιασμού πρέπει να είναι σε κατάλληλη μορφή, τα αποτελέσματα της επαλήθευσης πρέπει να καταγράφονται, να κοινοποιούνται στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων και να παρουσιάζονται στην ανάλυση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ</li> <li>• Να καθιερώσει και να εφαρμόζει ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης, να επιτρέπει την αναγνώριση των παραλαμβανόμενων υλικών από τον αμέσως προηγούμενο προμηθευτή και των προϊόντων στην αρχική διαδρομή διανομής, τα αρχεία δε της ιχνηλασιμότητας πρέπει</li> </ul>
---

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 21 από 36
-----------------------------------	---	----------------------------



να διατηρούνται για ορισμένο χρονικό διάστημα που να επιτρέπει το χειρισμό των δυνητικών μη ασφαλών προϊόντων και την ενδεχόμενη απόσυρση.

- Να διασφαλίσει ότι όταν παρουσιαστεί απόκλιση από τα κρίσιμα σημεία στα CCPs ή απώλεια ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, τα προϊόντα που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί αναγνωρίζονται και ελέγχονται ως προς τη χρήση τους και την αποδέσμευσή τους καθορίζοντας την αναγνώριση και την αξιολόγηση των τελικών προϊόντων που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, ώστε να αποφασίζεται ο κατάλληλος χειρισμός τους και την ανασκόπηση των υλοποιούμενων διορθώσεων
- Να χειρίζεται τα παραγόμενα προϊόντα σε συνθήκες απόκλισης από τα κρίσιμα όρια ως δυνητικώς μη ασφαλή και να αξιολογούνται γραπτά αναφέροντας τις αιτίες της μη συμμόρφωσης και τις συνέπειες για την ασφάλεια τροφίμων κατόπιν εγκρίσεως από το αρμόδιο προσωπικό καταγράφοντας επίσης τις πληροφορίες για τη φύση, τις αιτίες και τις επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης, καθώς και τις αναγκαίες πληροφορίες για την ιχνηλασιμότητα σχετικά με τις μη συμμορφώσεις
- Να αξιολογούνται τα αποτελέσματα της παρακολούθησης των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και των CCPs πρέπει να αξιολογούνται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό με την κατάλληλη γνώση και αρμοδιότητα για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών
- Να αναλαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες όταν υπάρχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια ή όταν υπάρχει μη συμμόρφωση στην εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων
- Να καθιερώνει και να διατηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες που να περιγράφουν τις κατάλληλες ενέργειες για τον εντοπισμό και την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης, την πρόληψη της επανεμφάνισης και της επαναφοράς της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο, οι οποίες να περιλαμβάνουν την ανασκόπηση των μη συμμορφώσεων συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων πελατών, την ανασκόπηση των τάσεων, στα αποτελέσματα παρακολούθησης, που μπορεί να δεικνύουν μετατόπιση προς απώλεια ελέγχου, τον προσδιορισμό των αιτιών της μη συμμόρφωσης, την αξιολόγηση της ανάγκης λήψης μέτρων, για να διασφαλίζεται η μη επανεμφάνιση της μη συμμόρφωσης, την επιλογή και την εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων και την ανασκόπηση των λαμβανόμενων διορθωτικών μέτρων για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητάς τους.
- Να χειρίζεται κατάλληλα τα μη συμμορφούμενα προϊόντα και να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, ώστε να προλαμβάνεται η εισαγωγή τους στην αλυσίδα τροφίμων ώστε να διασφαλίζεται ότι οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων έχουν μειωθεί στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα, ότι οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων μειώνονται στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα πριν την εισαγωγή των προϊόντων ή το προϊόν εξακολουθεί να ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου, παρά τη μη συμμόρφωση και ότι όλες οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση πρέπει να δεσμεύονται μέχρι την αξιολόγησή τους



- Ενημέρωση των ενδιαφερόμενων μερών, απόσυρση των προϊόντων που έχουν αποδεσμευτεί και στη συνέχεια βρέθηκαν ως μη συμμορφούμενα
- Να αποδεσμεύει κάθε παρτίδα προϊόντος ως ασφαλή που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση μόνο κάτω από τις κάτωθι συνθήκες: ότι όλα τα άλλα στοιχεία πέραν του συστήματος παρακολούθησης υποδηλώνουν ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου υπήρξαν αποτελεσματικά, ότι υπάρχουν στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το συνδυαστικό αποτέλεσμα των προληπτικών μέτρων ελέγχου επιτυγχάνει στο συγκεκριμένο προϊόν, τη μείωση του κινδύνου στα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα και ότι τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας, αναλύσεων και / ή άλλων ενεργειών επαλήθευσης αποδεικνύουν ότι η παρτίδα προϊόντος που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί, ικανοποιεί τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα του σχετικού κινδύνου
- Να χειρίζεται την παρτίδα προϊόντος η οποία αποδεσμεύεται ως ασφαλής, με την επανακατεργασία ή περαιτέρω κατεργασία εντός ή εκτός του οργανισμού, ώστε να διασφαλίζεται η εξάλειψη του κινδύνου ή η μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα, με την καταστροφή και / ή τη διάθεση στα απόβλητα
- Πρέπει να ορίζεται από την ανώτατη διοίκηση το προσωπικό με αρμοδιότητα για την ανάληψη της απόσυρσης και το προσωπικό που θα είναι υπεύθυνο για την υλοποίησή της
- Να καθιερωθεί τεκμηριωμένη διαδικασία για την κοινοποίηση στα ενδιαφερόμενα μέρη (π.χ. αρμόδιες αρχές, πελάτες και / ή καταναλωτές), το χειρισμό των αποσυρόμενων προϊόντων καθώς και των σχετικών μη αποδεσμευμένων παρτίδων προϊόντος, την ακολουθία των ενεργειών που πρόκειται να ληφθούν, τη δέσμευση των αποσυρόμενων προϊόντων μέχρι να καταστραφούν ή να χρησιμοποιηθούν διαφορετικά από την αρχικώς προβλεπόμενη χρήση ή να αξιολογηθούν ως ασφαλή για την προβλεπόμενη χρήση ή να υποβληθούν σε επανεκατεργασία ώστε να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα είναι πλέον ασφαλή. Τα αίτια, η έκταση και τα αποτελέσματα της απόσυρσης πρέπει να καταγράφονται και η πληροφόρηση να συζητείται στην ανασκόπηση από τη διοίκηση
- Να χρησιμοποιούνται κατάλληλες τεχνικές (π.χ. εικονική απόσυρση ή άσκηση απόσυρσης), τα αποτελέσματα των οποίων πρέπει να καταγράφονται, έτσι ώστε η εταιρεία να επικυρώνει την αποτελεσματικότητα του προγράμματος απόσυρσης

2.3.7 Οι **Απαιτήσεις για τη Επικύρωση, Επαλήθευση και Βελτίωση** του ΣΔΑΤ (παρ. 8 του προτύπου) περιλαμβάνουν τις εξής ελάχιστες απαιτήσεις για τον επιθεωρούμενο οργανισμό :

- Να καθιερώνονται διεργασίες επικύρωσης των προληπτικών μέτρων ελέγχου και / ή του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου που αποσκοπούν στην επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ
- Να επικυρώνεται ότι πριν και μετά από κάθε αλλαγή στην εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ελέγχου που περιλαμβάνουν τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα


Υπεύθυνος Έκδοσης (ΥΔΠ)	Υπεύθυνος Έγκρισης (Γενικός Διευθυντής)	Σελίδα 23 από 36
----------------------------	--	---------------------



ελέγχου επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου και τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται, ως συνδυαστικό αποτέλεσμα, ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται τελικά προϊόντα με τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων

- Να τροποποιείται και να επαναξιολογείται ο συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου ότι εάν τα αποτελέσματα της επικύρωσης καταδεικνύουν ότι οι προϋποθέσεις ή έστω μία από αυτές δεν επιβεβαιώνεται, το προληπτικό μέτρο ελέγχου
- Να περιλαμβάνονται οι αλλαγές στα προληπτικά μέτρα ελέγχου ( π.χ. παράμετροι διεργασιών, ένταση εφαρμογής και / ή συνδυασμός τους ), οι αλλαγές στις πρώτες ύλες, στις τεχνολογίες παραγωγής, τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τις μεθόδους διανομής ή και την προβλεπόμενη χρήση του τελικού προϊόντος
- Να αποδεικνύει ότι οι προβλεπόμενοι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης και οι εξοπλισμοί είναι κατάλληλοι για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας της παρακολούθησης και μέτρησης
- Να διασφαλίζονται τα έγκυρα αποτελέσματα από την χρήση του εξοπλισμού καθώς και της μεθόδου μέσω της διακρίβωσης ή της επαλήθευσης σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα ή πριν τη χρήση έναντι προτύπων μέτρησης με ιχνηλασιμότητα σε διεθνή ή εθνικά πρότυπα μετρήσεων.
- Να καταγράφεται η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση ή την επαλήθευση σε περίπτωση όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα
- Να ρυθμίζονται και να επαναρυθμίζονται, να αναγνωρίζεται η κατάσταση διακρίβωσής τους, να προστατεύονται από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν μη έγκυρα αποτελέσματα της μέτρησης και όταν για την παρακολούθηση και μέτρηση καθορισμένων απαιτήσεων χρησιμοποιείται λογισμικό, πρέπει να επιβεβαιώνεται η ικανότητα του λογισμικού για την προβλεπόμενη εφαρμογή και βεβαίωση πρέπει να παραλαμβάνεται πριν τη αρχική χρήση και να επιβεβαιώνεται
- Να διεξάγονται εσωτερικές επιθεωρήσεις σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα έτσι ώστε να επιβεβαιώνεται ότι το ΣΔΑΤ βρίσκεται σε συμμόρφωση με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις του ΣΔΑΤ που έχουν καθιερωθεί, ότι εφαρμόζεται αποτελεσματικά και επικαιροποιείται
- Να σχεδιάζονται λαμβάνοντας υπόψη την κατάσταση και τη σπουδαιότητα των διεργασιών και των τομέων που πρόκειται να επιθεωρηθούν, καθώς και τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων.
- Να καθορίζονται τα κριτήρια, το πεδίο εφαρμογής, η συχνότητα και οι μέθοδοι της επιθεώρησης, οι επιθεωρητές που διεξάγουν της επιθεώρησης θα πρέπει να διασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της επιθεώρησης, καθώς επίσης δε θα πρέπει να επιθεωρούν το δικό τους έργο.
- Να τεκμηριώνεται διαδικασία η οποία να ορίζει ότι ο υπεύθυνος του υπό επιθεώρηση τομέα διασφαλίζει ότι λαμβάνονται χωρίς καθυστέρηση τα αναγκαία μέτρα για την άρση των μη συμμορφώσεων και των αιτιών τους και ότι οι ενέργειες παρακολούθησης της υλοποίησης των ενεργειών που




	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

<p>αποφασίστηκαν να αναφέρουν τα αποτελέσματα της επαλήθευσης</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Να αξιολογούνται με συστηματικό τρόπο τα αποτελέσματα της επαλήθευσης των στοιχείων του ΣΔΑΤ</li> <li>• Να λαμβάνονται μέτρα για την επίτευξη της απαιτούμενης συμμόρφωσης ένα η επαλήθευση δεν καταδεικνύει συμμόρφωση μα τα προβλεπόμενα και να λαμβάνονται μέτρα βάση των υφιστάμενων διαδικασιών και δίαυλων επικοινωνίας, αποτελέσματα της ανάλυσης κινδύνων, προαπαιτούμενα προγράμματα και σχέδιο HACCP, προαπαιτούμενα και αποτελεσματικότητα της διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού και των δραστηριοτήτων κατάρτισης</li> <li>• Να αναλύονται τα αποτελέσματα της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων και των εξωτερικών επιθεωρήσεων ώστε να επιβεβαιώνεται ότι η συνολική επίδοση τους συστήματος ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ, να εντοπίζονται οι ανάγκες για την επικαιροποίηση ή βελτίωση του ΣΔΑΤ, να εντοπίζονται οι τάσεις για αύξηση του ποσοστού των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων, να παρέχεται πληροφόρηση για την υφιστάμενη κατάσταση και τη σπουδαιότητα των τομέων προς επιθεώρηση, ώστε να σχεδιάζεται κατάλληλα το πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων και να τεκμηριώνεται η αποτελεσματικότητα των λαμβανομένων διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών</li> <li>• Να καταγράφονται τα αποτελέσματα καθώς και οι επακόλουθες ενέργειες να παρουσιάζονται στην ανασκόπηση της διοίκησης ως αποτέλεσμα ανάλυσης εισερχομένων δεδομένων</li> <li>• Να διασφαλίζεται ότι ο οργανισμός βελτιώνει συνεχώς την αποτελεσματικότητά του ΣΔΑΤ χρησιμοποιώντας την επικοινωνία, την ανασκόπηση από τη διοίκηση, τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης, την ανάλυση των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ, την επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών ενεργειών, τις διορθωτικές ενέργειες και την επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ</li> <li>• Η ανώτατη διοίκηση να διασφαλίζει ότι το ΣΔΑΤ επικαιροποιείται μέσω της συνεχούς αξιολόγησης του ΣΔΑΤ από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων και της αναγκαιότητας της ανασκόπησης της ανάλυσης κινδύνων καθώς και των καθιερωμένων προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του σχεδίου HACCP βασιζόμενοι στα δεδομένα από την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία, στις άλλες πληροφορίες αναφορικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, στα εξερχόμενα της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ και στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση</li> </ul>
---

## 2.4 Αξιολόγηση της Συμμόρφωσης

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 25 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

Η αξιολόγηση του βαθμού συμμόρφωσης του οργανισμού και οι σχετικές τεχνικές και ενέργειες που ακολουθούνται, με ευθύνη του Επικεφαλής Επιθεωρητή, περιγράφονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης. Η σχετική αξιολόγηση στηρίζεται στο βαθμό ικανοποίησης, με βάση αντικειμενικά αποδεικτικά στοιχεία (τεκμήρια), που θα επιτευχθεί από την Ομάδα Επιθεώρησης ως προς την συμμόρφωση του οργανισμού με τις ελάχιστες απαιτήσεις του προτύπου που περιγράφηκαν ανωτέρω και που αποτελούν τα κριτήρια που έχει θέσει και ο Φορέας Πιστοποίησης, συμπεριλαμβανομένων και των κριτηρίων που έχουν τεθεί σχετικά με τη χρήση του συνδυασμένου λογότυπου του Φορέα και των άλλων που απορρέουν από τις υποχρεώσεις της Διαπίστευσης που διαθέτει.

## 2.5 Επαναξιολόγηση/Επαναπιστοποίηση

2.5.1 Αν κριθεί σκόπιμη η υλοποίηση πλήρους επαναξιολόγησης είτε λόγω χαμηλού βαθμού συμμόρφωσης του ΣΔΑΤ του οργανισμού με τις απαιτήσεις του προτύπου, είτε λόγω λήξης της τριετούς διάρκειας ισχύος της αρχικής πιστοποίησης (επίσκεψη αξιολόγησης/επαναπιστοποίησης του τρίτου έτους) τότε αυτή εκτελείται με τους όρους και τις προϋποθέσεις που ισχύουν για την αρχική αξιολόγηση / επιθεώρηση με διενέργεια Προαξιολόγησης και Τελικής Αξιολόγησης. Αίτηση δεν είναι απαραίτητο να υποβληθεί εκ νέου, εκτός εάν έχουν συμβεί σημαντικές μεταβολές στο εφαρμοζόμενο ΣΔΑΤ ή επιζητείται επέκταση του πεδίου πιστοποίησης.


2.5.2 Για τις ανάγκες επαναξιολόγησης/επαναπιστοποίησης δύναται η Ομάδα Επιθεώρησης που ορίζεται, να είναι διαφορετικής σύνθεσης ως προς τα πρόσωπα, από την Ομάδα που επιτέλεσε την αρχική επιθεώρηση ή/και τις ενδιάμεσες υποχρεωτικές επιτηρήσεις του πρώτου και του δεύτερου έτους ισχύος της αρχικής πιστοποίησης.

## 2.6 Χορήγηση Πιστοποίησης

2.6.1 Οι όροι και διαδικασίες χορήγησης της πιστοποίησης περιγράφονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης. Παρακάτω παρατίθενται κάποιες εξειδικευμένες απαιτήσεις σχετικές με τη δυνατότητα μεταφοράς της Πιστοποίησης, τα χορηγούμενα Πιστοποιητικά Συμμόρφωσης και κάποιες ιδιαίτερες περιπτώσεις πιστοποίησης.

2.6.2 Επισημαίνεται ότι ο επιθεωρούμενος οργανισμός διαθέτει ελευθερία επιλογής Φορέα Πιστοποίησης για την επιζητούμενη πιστοποίηση. Αυτή η ελευθερία δεν δύναται να περιορίζεται με τρόπο άδικο και αυστηρό. Επιπρόσθετα είναι δυνατή η μεταφορά ενός Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης που έχει χορηγηθεί από έναν διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης σε έναν άλλο, με την ισχύ, την ακεραιότητα και εγκυρότητα που αυτό εμπεριέχει να διατηρείται αναλλοίωτη.

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 26 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>


Δηλαδή ο νέος Φορέας αναγνωρίζει το Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης που εξέδωσε ένας άλλος αντίστοιχος Φορέας Πιστοποίησης με σκοπό να εκδώσει και δικό του ανάλογο Πιστοποιητικό. Αυτή η πρακτική πολυπιστοποίησης του ιδίου αντικειμένου δεν ενθαρρύνεται, αλλά είναι δυνατόν να συμβεί υπό τους παρακάτω όρους:

- Μόνο Πιστοποιητικά Συμμόρφωσης που έχουν εκδοθεί με τη κάλυψη διαπίστευσης που παρέχει διαπιστευμένος Φορέας Πιστοποίησης που έχει διαπιστευτεί από Φορέα Διαπίστευσης μέλος της Ευρωπαϊκής Διαπίστευσης (EA), της IAF ή άλλου ισοδύναμου οργανισμού, μπορούν να μεταφερθούν
- Πριν την οριστική αναγνώριση του μεταφερόμενου Πιστοποιητικού από τον νέο Φορέα Πιστοποίησης, ικανό πρόσωπο, στέλεχος του Φορέα θα διενεργήσει την κατάλληλη ανασκόπηση με γραπτό ερωτηματολόγιο και με επί τόπου επίσκεψη στο δυνητικό πελάτη ώστε να επιβεβαιωθεί ότι οι πιστοποιημένες δραστηριότητες βρίσκονται εντός πεδίου διαπίστευσης του Φορέα, να διευκρινιστούν οι λόγοι που ώθησαν στην μεταφορά του Πιστοποιητικού, να διερευνηθεί η εγκυρότητα του Πιστοποιητικού όσον αφορά τη διάρκεια ισχύος, το πεδίο πιστοποίησης και τις εγκαταστάσεις που αυτό αφορά, να εκτιμηθούν τα ευρήματα της τελευταίας αξιολόγησης και της κατάστασης υλοποίησης όποιων διορθωτικών ενεργειών εκκρεμούν σχετικά (λαμβάνεται από τον πελάτη ακριβές αντίγραφο της τελευταίας Έκθεσης Επιθεώρησης που εξέδωσε ο παλιός Φορέας), να διερευνηθούν παράπονα πελατών και κατάλληλες δράσεις που ελήφθησαν, καθώς και να εντοπιστεί το στάδιο του τρέχοντος κύκλου πιστοποίησης που βρίσκεται ο πελάτης.
- Πιστοποιητικά εν ισχύ συνήθως είναι δυνατόν να μεταφερθούν. Αλλά λαμβάνεται υπ' όψιν και η παράμετρος ο παλιός Φορέας να έχει πάψει να λειτουργεί ή/και να υπόκειται σε ανάκληση της διαπίστευσης του, οπότε αφήνεται στη διακριτική ευχέρεια του νέου Φορέα να χειριστεί το ζήτημα υπό το πρίσμα των ισχυόντων όρων και προϋποθέσεων.
- Πιστοποιητικά Συμμόρφωσης που εγνωσμένα βρίσκονται σε καθεστώς αναστολής ή ανάκλησης ή είναι ύποπτα για άμεση αναστολή ή ανάκληση, δεν γίνονται αποδεκτά για μεταφορά.
- Εκκρεμείς μη συμμορφώσεις πρέπει να κλείνουν οριστικά πριν τη μεταφορά, είτε από τον παλιό κατά προτίμηση, είτε από τον νέο Φορέα Πιστοποίησης.
- Πιστοποιητικό θα εκδοθεί με ημερομηνία ισχύος την ημερομηνία που ολοκληρώθηκε η ανασκόπηση και με βάση τη συνήθη διαδικασία του νέου Φορέα.
- Αν για οποιοδήποτε λόγο δεν προκύπτει από την ανασκόπηση η δέουσα εμπιστοσύνη και παραμένουν αμφιβολίες, τότε ο νέος Φορέας θα χειριστεί το πελάτη ως καινούργιο και θα διενεργήσει αξιολόγηση / επιθεώρηση.

2.6.3 Το Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης παραδίδεται ιδιοχείρως ή με συστημένη αλληλογραφία στον χορηγηθέντα την Πιστοποίηση.

2.6.4 Σε ότι αφορά ειδικά την έκδοση Πιστοποιητικών Συμμόρφωσης που αφορούν οργανισμούς με πολλαπλές εγκαταστάσεις, όπως αυτοί περιγράφηκαν στην παράγραφο 2.1 του παρόντος, επισημαίνονται τα ακόλουθα:


<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 27 από 36
-----------------------------------	---	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ένα και μοναδικό Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης εκδίδεται επ' ονόματι των κεντρικών γραφείων του οργανισμού</li> <li>• Ενημερωμένος κατάλογος όλων των σχετιζόμενων με τη πιστοποίηση εγκαταστάσεων παρατίθεται είτε στο πιστοποιητικό το ίδιο είτε σε επισυναπτόμενο παράρτημα. Ο οργανισμός οφείλει να ενημερώνει το Φορέα για όποιες εγκαταστάσεις παύουν να λειτουργούν. Η μη ενημέρωση αποτελεί αιτία αναστολής ή/και ανάκλησης της πιστοποίησης</li> <li>• Η περιγραφή στο πεδίο πιστοποίησης κάνει ρητή αναφορά στο γεγονός της υλοποίησης όλων ή ποίου μέρους των σχετικών δραστηριοτήτων που περιλαμβάνει, στις διάφορες εγκαταστάσεις</li> <li>• Επιπρόσθετο πιστοποιητικό για κάθε εγκατάσταση ξεχωριστά δύναται να εκδοθεί, αρκεί το πεδίο πιστοποίησης να είναι ταυτόσημο ή να αποτελεί σαφές υποσύνολο του πεδίου του οργανισμού και να παραπέμπει ευθέως στο Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης του οργανισμού</li> <li>• Πρόσθετες εγκαταστάσεις δύναται να περιληφθούν στο σχετικό κατάλογο στο πλαίσιο επιτήρησης ή/και επαναξιολόγησης</li> <li>• Προσωρινές εγκαταστάσεις όπως περιστασιακά εργοτάξια που στήνονται από έναν οργανισμό, δεν λογίζονται ως μέρος των εγκαταστάσεων του οργανισμού και δεν καλύπτονται από το πιστοποιητικό</li> </ul> <p>2.6.4 Υπόδειγμα του χορηγούμενου Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης υπάρχει στο Παράρτημα Γ του παρόντος Ειδικού Κανονισμού Πιστοποίησης. Αυτό περιέχει τουλάχιστον την ακόλουθη πληροφόρηση :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επωνυμία και Διεύθυνση του οργανισμού που πιστοποιείται</li> <li>• Την ημερομηνία έναρξης ισχύος της πιστοποίησης (ταυτίζεται με την ημερομηνία λήψης απόφασης χορήγησης)</li> <li>• Την ημερομηνία λήξης ισχύος της πιστοποίησης (τρία έτη μετά την ημερομηνία έναρξης ισχύος μείον μία ημέρα)</li> <li>• Το ακριβές Πεδίο Πιστοποίησης του πιστοποιημένου οργανισμού</li> <li>• Αναφορά στον Φορέα Πιστοποίησης και στον Φορέα Διαπίστευσης</li> <li>• Έναν μοναδικό αριθμό ταυτοποίησης</li> <li>• Την υπογραφή, σφραγίδα και το συνδυασμένο λογότυπο του Φορέα Πιστοποίησης</li> <li>• Επισυναπτόμενο παράρτημα (όπου εφαρμόζει), αναπόσπαστο μέρος του πιστοποιητικού, με διευκρινήσεις επί του πεδίου πιστοποίησης όπως εξαιρέσεις, εγκαταστάσεις που αφορά κ.λπ.</li> </ul> <p>2.6.5 Διευκρινίζεται ότι η έκδοση του Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης επιβεβαιώνει μεν την συμμόρφωση της επιχείρησης / οργανισμού με τις απαιτήσεις του προτύπου στο οποίο εδράζει το ΣΔΑΤ που εφαρμόζεται, δεν αφορά όμως και δεν παρέχει καμία μορφής εξουσιοδότηση ή έγκριση για την παροχή υπηρεσιών ή/και την παραγωγή και διάθεση κατάλληλων προϊόντων.</p>
--

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 28 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

## ΙΣΧΥΣ, ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

### 3.1 Ισχύς Πιστοποίησης

3.1.1 Η περίοδος ισχύος της πιστοποίησης είναι τρία (3) έτη από την ημερομηνία πιστοποίησης που αναγράφεται στο Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης, υπό την ελάχιστη προϋπόθεση της ετήσιας επιτήρησης. Συγκεκριμένα η 1<sup>η</sup> επιτήρηση διενεργείται εντός 12 μηνών από της ημερομηνίας ολοκλήρωσης του 2<sup>ου</sup> Σταδίου της αρχικής επιθεώρησης και η 2<sup>η</sup> επιτήρηση εντός των 12 μηνών από της ημερομηνίας διεξαγωγής της 1<sup>ης</sup> επιτήρησης. Ο Φορέας Πιστοποίησης διατηρεί το δικαίωμα και εφόσον κριθεί σκόπιμο σχετικά, να προβεί και σε περισσότερες της μίας επισκέψεις επιτήρησης εντός του ίδιου έτους

3.1.2 Η πιστοποίηση χάνει την ισχύ της όταν συντρέχουν οι λόγοι που περιγράφονται στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης.

### 3.2 Ανανέωση Πιστοποίησης

Οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις αναφέρονται εκτενώς στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης.

### 3.3 Επαναπιστοποίηση

Οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις αναφέρονται εκτενώς στο Γενικό Κανονισμό Πιστοποίησης.


## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

### ΑΡΧΕΙΑ

#### 4.1 Τήρηση Αρχείων

4.1.1 Ο Φορέας Πιστοποίησης διατηρεί Αρχείο Πιστοποίησης και Επιτήρησης, σε

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 29 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

συνθήκες ασφάλειας και εμπιστευτικότητας, για όλη τη χρονική περίοδο λειτουργίας και δραστηριοποίησής του. Σε αυτό έχουν απεριόριστη πρόσβαση τα εντεταλμένα στελέχη του Φορέα Διαπίστευσης και οι πελάτες μόνο στους υποφακέλους έργων πιστοποίησης που τους αφορούν.

## 4.2 Περιεχόμενα Αρχείου Πιστοποίησης και Επιτήρησης

4.2.1 Ένας ενημερωμένος κατάλογος όλων των πιστοποιημένων οργανισμών με παρεχόμενη πληροφόρηση για το πεδίο πιστοποίησης και τις εγκαταστάσεις που αφορά, καθώς και τον σχετικό βιομηχανικό τομέα ή κατηγορία.

4.2.2 Το πρόγραμμα επιτήρησης των έργων πιστοποίησης

4.2.3 Ένας διακριτός υποφάκελος για κάθε έργο πιστοποίησης που ανελήφθη συμπεριλαμβανομένων έργων που αφορούν οργανισμούς των οποίων έχει λήξει ή ανακληθεί η πιστοποίηση ή δεν χορηγήθηκε αυτή για οποιονδήποτε λόγο κατά την αξιολόγηση / επιθεώρηση και ο οποίος περιέχει :

- \* Έντυπα Αιτήσεων και Ανασκόπησης Αιτήσεων και Συμβάσεων
- \* Έκθεση Αξιολόγησης / Επιθεώρησης και όλα τα σχετικά Έντυπα που την απαρτίζουν
- \* Αντίγραφο του Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης που εκδόθηκε
- \* Οιαδήποτε αποδεικτικά στοιχεία ελήφθησαν ως τεκμήρια άρσης μη συμμορφώσεων και προβλημάτων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### Ορισμοί σχετικοί με την Πιστοποίηση κατά ISO 22000:2018

#### Ασφάλεια τροφίμων


Κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και / ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

#### Αλυσίδα τροφίμων

Ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση

#### Κίνδυνος

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 30 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

Κίνδυνος για την ασφάλεια τροφίμων  
 Βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στο τρόφιμο ή κατάσταση του τροφίμου,  
 που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία

### **Πολιτική ασφάλειας τροφίμων**

Συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις του οργανισμού σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων όπως εκφράζεται επίσημα από την ανώτατη διοίκηση

### **Τελικό προϊόν**

Προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό

### **Διάγραμμα ροής**

Σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής **του τελικού προϊόντος**

### **Προληπτικό μέτρο ελέγχου**

«ασφάλεια τροφίμων» ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

### **Προαπαιτούμενα**

«ασφάλεια τροφίμων» βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της **αλυσίδας τροφίμων** για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών **τελικών προϊόντων** και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση

### **Προαπαιτούμενα προγράμματα**


Προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των **κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων** και / ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας

### **Κρίσιμο σημείο ελέγχου** **CCP**

«ασφάλεια τροφίμων» σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός **κινδύνου** ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

### **Κρίσιμο όριο**

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 31 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό

### Παρακολούθηση

ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα

### Διόρθωση

Ενέργεια για την εξάλειψη της μη συμμόρφωσης στο προϊόν

### Διορθωτική ενέργεια

Ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης

### Επικύρωση

«ασφάλεια τροφίμων» επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα **προληπτικά μέτρα ελέγχου** που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε των **προαπαιτούμενων προγραμμάτων**, είναι αποτελεσματικά.

### Επαλήθευση

Επιβεβαίωση μέσω της παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί καθορισμένες απαιτήσεις

### Επικαιροποίηση

Άμεση και / ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β


### ΠΙΝΑΚΑΣ 1

#### ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΝΘΡΩΠΟΗΜΕΡΕΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ (IAF\_MD5 \_ANNEX A)

Τα γενικά κριτήρια (ειδικότερα κριτήρια και απαιτήσεις μπορεί να περιέχονται στα τυποποιητικά έγγραφα που διέπουν κάθε κατηγορία πιστοποίησης ξεχωριστά) που λαμβάνονται υπόψη για το καθορισμό της χρονικής διάρκειας της αρχικής επιθεώρησης συμπεριλαμβανομένης της προαξιολόγησης (1<sup>ο</sup> Στάδιο) και της αξιολόγησης συμμόρφωσης (2<sup>ο</sup> Στάδιο), καθώς και της επιτήρησης και της επαναπιστοποίησης, περιλαμβάνουν :

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 32 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------



	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης          Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων          κατά ISO 22000:2018          Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση          1.5          Ημερομηνία Ισχύος          01/09/2019</b>

- Μέγεθος οργανισμού (αριθμός εργαζομένων σε όλες τις βάρδιες, ύπαρξη εποχικού, μόνιμου ή μη μόνιμου ή μερικής απασχόλησης προσωπικού)
- Πεδίο Πιστοποίησης (έκταση πεδίου εφαρμογής)
- Πολυπλοκότητα και επικινδυνότητα δραστηριοτήτων και προϊόντων αντίστοιχα
- Υπαρξη πολλαπλών εγκαταστάσεων και ενδεχόμενη ανάγκη δειγματοληπτικού ελέγχου
- Χρήση Υπεργολάβων από τον οργανισμό
- Ετοιμότητα του οργανισμού και ιστορικό επίδοσης εφαρμογής του ΣΔ από τον οργανισμό (ειδικότερα για επιτήρηση και επαναπιστοποίηση λαμβάνονται υπόψη οι σημαντικές αλλαγές, τα αποτελέσματα των προηγούμενων επιθεωρήσεων, τα παράπονα πελατών και οι καταγγελίες κ.λπ.)
- Θέματα Logistics όπως γεωγραφική θέση του οργανισμού και των εγκαταστάσεών του, γλώσσα επικοινωνίας κ.λπ.

Οι σχετικές πληροφορίες λαμβάνονται με την υποβολή της Αίτησης Πιστοποίησης και ο καθορισμός της χρονικής διάρκειας της επιθεώρησης τεκμηριώνεται στην ανασκόπηση της Αίτησης Πιστοποίησης. Η αρχικά καθορισμένη χρονική διάρκεια δύναται να μεταβάλλεται με ευθύνη του Επικεφαλής Επιθεωρητή κατά τη διεξαγωγή της επιθεώρησης και ειδικότερα κατά το 1<sup>ο</sup> Στάδιο προαξιολόγησης, γεγονός που αποτυπώνεται και στο αντίστοιχο πρόγραμμα επιθεώρησης που κοινοποιείται στο πελάτη. Γενικότερα ο οριστικός χρόνος που απαιτήθηκε αποτυπώνεται με σαφήνεια στο εκάστοτε αντίστοιχο πρόγραμμα επιθεώρησης.

Επισημαίνεται ότι :


- Ο καθορισμός της εποχής, του μήνα, της ημερομηνίας και της βάρδιας πρέπει να είναι όσο πιο αντιπροσωπευτικός του πεδίου εφαρμογής της πιστοποίησης
- Η χρονική διάρκεια επιθεώρησης περιλαμβάνει το χρόνο που απαιτείται για το προγραμματισμό και τη προετοιμασία της επιθεώρησης και τη σύνταξη της σχετικής αναφοράς από τον Επικεφαλής Επιθεωρητή, ενέργειες που δεν μπορεί να λογίζεται ότι απαιτούν παραπάνω από 10% του συνολικού χρόνου επιθεώρησης.
- Η χρονική διάρκεια της επιθεώρησης δεν περιλαμβάνει τους αναγκαίους χρόνους μετακίνησης και ταξιδίων.
- Η χρονική διάρκεια της κάθε επιτήρησης δεν μπορεί να είναι λιγότερη από το 1/3 της χρονικής διάρκειας της αρχικής επιθεώρησης
- Η χρονική διάρκεια της επαναπιστοποίησης δεν μπορεί να είναι λιγότερη από τα 2/3 της χρονικής διάρκειας της αρχικής επιθεώρησης

Οι ανθρωπομήρες για επιθεωρήσεις Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων υπολογίζεται από τον παρακάτω τύπο:

$$T=D+H+MS+FTE$$

Επεξήγηση συμβόλων:

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 33 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης          Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων          κατά ISO 22000:2018          Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση          1.5          Ημερομηνία Ισχύος          01/09/2019</b>

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	D Βασικός on-site χρόνος επιθεώρησης	H για κάθε επιπλέον σχέδιο HACCP	MS Απουσία πιστοποιημένου σχετικού Συστήματος διαχείρισης ποιότητας (σε ανθρωποημέρες)	FTE Αριθμός εργαζομένων (σε ανθρωποημέρες)	Για κάθε επιπλέον επιθεωρούμενη εγκατάσταση
C	1.5	0.5	0.25	1 έως 19=0 20 έως 49=0,5 50 έως 79=1 80 έως 199=1,5 200 έως 499=2 500 έως 899=2,5 900 έως 1299=3 1300 έως 1699= 3,5 1700 έως 2999=4 3000 έως 5000=4,5 >5000=5	50% του ελάχιστου on-site χρόνου επιθεώρησης
D	1	0.5			
E	1	0.5			
F	1.5	0.5			
I	1	0.25			

Το σημείο εκκίνησης υπολογισμού του χρόνου είναι ο αριθμός εργαζομένων του οργανισμού. Ο ελάχιστος απαιτούμενος χρόνος που καθορίζεται μπορεί να μεταβάλλεται +/- 30% εξαιτίας σειρών παραγόντων όπως ενδεικτικά αναφέρονται :

*Παράγοντες που απαιτούν πρόσθετο χρόνο*


- Μεγάλη εγκατάσταση, πολλά κτίρια, περίπλοκες υποδομές και πολλαπλές εγκαταστάσεις
- Ύπαρξη ξένου προσωπικού
- Μεγάλη εγκατάσταση με λίγους εργαζομένους
- Το πεδίο εφαρμογής περιλαμβάνει ή σχετίζεται με περίπλοκες ή μοναδικές διεργασίες, επικίνδυνα προϊόντα (φάρμακα, τρόφιμα, χημικά, προϊόντα που απαιτούν CE κλπ) και αυξημένο όγκο εφαρμόσιμης νομοθεσίας
- Ύπαρξη προσωρινών εγκαταστάσεων (πχ εργοτάξια)

*Παράγοντες που δυνητικά προκαλούν μείωση χρόνου*

- Εξαιρείται ο σχεδιασμός προϊόντος ή/και υφίστανται και άλλες εξαιρέσεις από τα τυποποιητικά έγγραφα (πχ εξαίρεση διακριβώσεων εξοπλισμού)
- Το πεδίο εφαρμογής αφορά προϊόντα ή υπηρεσίες χαμηλής επικινδυνότητας
- Γνώση του εφαρμοζόμενου ΣΔ του οργανισμού από προηγούμενη επιθεώρηση πιστοποίησης έτερου εφαρμοζόμενου Συστήματος Διαχείρισης
- Μικρή εγκατάσταση με πολλούς εργαζόμενους (πχ μόνο Γραφεία)
- Οι βάρδιες εκτελούν ακριβώς τις ίδιες ή εντελώς παρόμοιες εργασίες
- Το πεδίο εφαρμογής αφορά μία κύρια δραστηριότητα
- Ο οργανισμός επιδεικνύει υψηλό επίπεδο ετοιμότητας και ωριμότητας στην εφαρμογή κατάλληλου και αποτελεσματικού ΣΔ

Αριθμός Εργαζομένων	Χρονική Διάρκεια Αρχικής Επιθεώρησης (8ωρη εργασία)	Παράγοντες που προσθέτουν ή μειώνουν χρόνο	Συνολική Χρονική Διάρκεια Επιθεώρησης
1-5	1-5		
6-10	2		

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Δντής)	<b>Σελίδα</b> 34 από 36
-----------------------------------	--	----------------------------

	<b>Q-check Ι.Κ.Ε. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

11-15	2-5		
16-25	3		
26-45	4		
46-65	5		
66-85	6		
86-125	7		
126-175	8		
176-275	9		
276-425	10		
426-625	11		
626-875	12		
876-1175	13		
1176-1550	14		
1551-2025	15		
2026-2675	16		
2676-3450	17		
3451-4350	18		
4351-5450	19		
5451-6800	20		
6801-8500	21		
8501-10700	22		
>10700	ΑΝΑΛΟΓΙΚΑ		

#### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ


- 1 Εμπλεκόμενο προσωπικό θεωρείται τόσο το μόνιμο όσο και το μη μόνιμο (εποχικό, υπεργολαβικό, προσωρινό) προσωπικό του επιθεωρούμενου οργανισμού που η δράση του σχετίζεται με το εξεταζόμενο πεδίο πιστοποίησης.
- 2 Οι ανθρωποημέρες δύναται να αυξάνονται εάν κρίνεται σκόπιμο από τον Επικεφαλής Επιθεωρητή.
- 3 Για μεγαλύτερους οργανισμούς οι ελάχιστες ανθρωποημέρες καθορίζονται αναλογικά.
- 4 Οι ελάχιστες ανθρωποημέρες που αναφέρονται περιλαμβάνουν και το χρόνο που απαιτείται για έλεγχο πληρότητας της γραπτής τεκμηρίωσης πριν την επίσκεψη και το χρόνο που απαιτείται για σύνταξη της έκθεσης επιθεώρησης.
- 5 Για τις ανάγκες ετήσιας επιτήρησης ο ελάχιστος χρόνος καθορίζεται στο 1/3 του χρόνου τη αρχικής επιθεώρησης, ενώ για τις ανάγκες επαναξιολόγησης καθορίζεται στα 2/3 του χρόνου αρχικής επιθεώρησης

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

### ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

#### Πιστοποιητικό

<b>Υπεύθυνος Έκδοσης</b> (ΥΔΠ)	<b>Υπεύθυνος Έγκρισης</b> (Γενικός Διευθυντής)	<b>Σελίδα</b> 35 από 36
-----------------------------------	---	----------------------------

	<b>Q-check I.K.E. "Q-check"</b> <b>ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ</b>	
	<b>Ειδικός Κανονισμός Πιστοποίησης</b> <b>Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων</b> <b>κατά ISO 22000:2018</b> <b>Κωδικός Εγγράφου : ΕΚΠ-ISO 22000:2018</b>	<b>Έκδοση</b> <b>1.5</b> <b>Ημερομηνία Ισχύος</b> <b>01/09/2019</b>

Το παρόν πιστοποιητικό απονέμεται στον Οργανισμό

**Αριθμός Πιστοποιητικού**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

(επωνυμία επιχείρησης/οργανισμού)

(διεύθυνση επιχείρησης/οργανισμού)

**Ημερομηνία Αρχικής Πιστοποίησης**

XXXXXXXXXXXX

που έχει αναπτύξει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου

**ISO 22000:2018**

**Ημερομηνία λήξης προηγούμενου κύκλου**

XXXXXXXXXXXX

**Ημερομηνία Λήξης**

στο πεδίο εφαρμογής:

**Πιστοποιητικού**

XX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Το πιστοποιητικό απονέμεται από τον Οργανισμό Πιστοποίησης Q-check

Για τον Φορέα Πιστοποίησης:

Q-check  
Ερυθρού Σταυρού 9-17  
41221 Λάρισα  
www.qcheck-cert.gr

Ημερομηνία Έκδοσης:

Υπεύθυνος Έκδοσης (ΥΔΠ)	Υπεύθυνος Έγκρισης (Γενικός Δντής)	Σελίδα 36 από 36
----------------------------	---------------------------------------	---------------------