

Η Αναθεώρηση του Προτύπου ISO 22000:2018

Μια επισκόπηση των αλλαγών που έρχονται



Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης & Ασφάλειας Τροφίμων

Σκοπός κάθε οργανισμού στον τομέα των τροφίμων πρέπει να είναι η εξασφάλιση ότι τα προϊόντα που παρασκευάζει μπορούν να καταναλωθούν χωρίς να συνιστούν κίνδυνο για την δημόσια υγεία. Η ποικιλία των επιπέδων ασφάλειας και των απαιτήσεων της εθνικής νομοθεσίας καθιστά ολοένα και πιο δύσκολη την επίτευξη αυτού του στόχου σε έναν κόσμο όπου τα προϊόντα διατροφής διακινούνται παγκόσμια και η αλυσίδα τροφίμων είναι όλο και πιο πολύπλοκη. Η αποτυχία ενός οργανισμού στην αλυσίδα εφοδιασμού μπορεί να καταστήσει το προϊόν μη ασφαλές και συνεπώς να αποτελέσει κίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών.

Στις 19 Ιουνίου 2018, ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης ISO, δημοσίευσε μια νέα έκδοση του διεθνούς προτύπου για συστήματα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων. Η νέα έκδοση φέρνει σημαντικές αλλαγές για πιστοποιημένες με το σύστημα επιχειρήσεις τροφίμων. Σε αυτό το άρθρο, προσπαθήσαμε να συνοψίσουμε τις κύριες αλλαγές.

Σύμφωνα με την τελευταία έρευνα του οργανισμού ISO, πάνω από 32.000 επιχειρήσεις στην αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων διαθέτουν σήμερα ένα έγκυρο πιστοποιητικό ISO 22000. Από την πρώτη δημοσίευση του ISO 22000 το 2005, ο αριθμός των οργανισμών που επιλέγουν να εφαρμόσουν το σύστημα διαχείρισης και ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 αυξάνεται σταθερά κάθε χρόνο.

Ωστόσο, κατά τη διάρκεια όλων αυτών των χρόνων, οι χρήστες του προτύπου στην αλυσίδα εφοδιασμού όχι μόνο έχουν μάθει πολλά για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά έχουν επίσης αντιμετωπίσει νέες προκλήσεις. Το γεγονός αυτό δημιούργησε την ανάγκη για πλήρη αναθεώρηση του προτύπου.

Σκοπός της αναθεώρησης του προτύπου ISO 22000

Με την αναθεώρηση του προτύπου ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης έχει σαν στόχο:

- την αποσαφήνιση βασικών εννοιών που έχουν προκαλέσει σύγχυση, όπως για παράδειγμα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP's), επιχειρησιακά προαπαιτούμενα προγράμματα (OPRP) και προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs),

- την βελτίωση της αναγνωσιμότητας και της χρηστικότητας του προτύπου,
- την επιβεβαίωση ότι το πρότυπο είναι σχετικό με όλους τους παράγοντες της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων,
- την εξασφάλιση ότι το πρότυπο ανταποκρίνεται στις ανάγκες των Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων Τροφίμων
- την αύξηση της συμβατότητας του ISO 22000 με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων, με την υιοθέτηση μιας κοινής δομής και ορολογίας

Οι αλλαγές του προτύπου ISO 22000

Η νέα έκδοση περιέχει μεγάλο αριθμό μικροαλλαγών που έχουν εισαχθεί με σκοπό την αύξηση της αναγνωσιμότητας και της σαφήνειας του προτύπου. Στην πράξη, η μεγάλη πλειοψηφία αυτών των αλλαγών θα έχει ελάχιστες, αν υπάρχουν, επιπτώσεις στην πραγματική εφαρμογή του προτύπου. Ωστόσο, η αναθεώρηση εισάγει επίσης ορισμένες αλλαγές που έχουν περισσότερο διαρθρωτικό χαρακτήρα:

- Η νέα έκδοση υιοθετεί τη λεγόμενη Δομή Υψηλού Επιπέδου (HLS), την κοινή δομή για όλα τα νέα πρότυπα συστήματος διαχείρισης. Η υιοθέτηση μιας κοινής δομής σε όλα τα πρότυπα διευκολύνει την ενσωμάτωση διαφόρων συστημάτων διαχείρισης. Οι χρήστες των προτύπων ISO 9001: 2015, ISO 14001: 2015 και ISO 45001 θα είναι ήδη εξοικειωμένοι με τη νέα δομή. Στην πράξη, η αλλαγή της διάρθρωσης θα διευκολύνει τους οργανισμούς να συνδυάζουν το ISO 22000 με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης.
- Σύμφωνα με τις αλλαγές στα πρότυπα ISO 9001: 2015 και ISO 14001: 2015, η νέα έκδοση του ISO 22000 θα είναι επίσης ένα πρότυπο βασισμένο στον κίνδυνο. Το πρότυπο θα κάνει διάκριση μεταξύ κινδύνου σε επιχειρησιακό επίπεδο (μέσω της προσέγγισης Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου και Ανάλυση Κινδύνου (HACCP)), καθώς και στο στρατηγικό επίπεδο του συστήματος διαχείρισης και την ικανότητά του να επιτύχει τους καθορισμένους στόχους του.
- Το πρότυπο τώρα διακρίνεται από δύο κύκλους Plan-Do-Check-Act (PDCA). Το πρώτο ισχύει για το σύστημα διαχείρισης στο σύνολό του, ενώ το δεύτερο, στο εσωτερικό του, και αφορά τις ενέργειες που περιγράφονται στο κεφ.8 του προτύπου, οι οποίες καλύπτουν ταυτόχρονα τις αρχές HACCP. Το παρακάτω γράφημα απεικονίζει τις κύριες αλλαγές μεταξύ του παλαιού και του νέου προτύπου.

ISO 22000:2005

ISO 22000:2018

PDCA

4. Food safety management system	4. Context of the organization	PLAN
5. Management responsibility	5. Leadership	
6. Resources management	6. Planning	
7. Planning and realization of safe products	7. Support	
8. Validation, verification and improvement of the food safety management system	8. Operation	DO
	9. Performance evaluation of the food safety management system	CHEK
	10. Improvement	ACT