

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

HACCP

Η ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP αποτελεί νομοθετική απαίτηση. Με το σύστημα HACCP προβλέπουμε τους κινδύνους που μπορούν να αναπτυχθούν για τη μεταχείριση των τροφίμων. Έτσι μπορούμε να ορίσουμε τα σημεία που μεγιστοποιείται η πιθανότητα εμφάνισης του κινδύνου.

ISO 22000

Το ISO 22000 αποτελεί ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις παραγωγής, μεταχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων με σκοπό να διασφαλίσουν ότι παρέχουν στους πελάτες τους ασφαλή προς κατανάλωση τρόφιμα.

FSSC 22000

Το FSSC 22000 αποτελεί ένα διαχειριστικό σύστημα με πολλές ομοιότητες με το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων **ISO 22000:2018**. Αφορά όλες τις επιχειρήσεις που παράγουν, συσκευάζουν, μεταποιούν και διανέμουν τρόφιμα. Το πρότυπο FSSC 22000 είναι αναγνωρισμένο από τον διεθνή οργανισμό Global Food Safety Initiative (GFSI).

BRC (British Retail Consortium)

Το BRC είναι πρότυπο ασφάλειας τροφίμων που αναπτύχθηκε το 1998 από το σύνδεσμο Λιανεμποριών της μεγάλης Βρετανίας. Το BRC διακρίνεται σε τρεις κατηγορίες: BRC Global Standard for Food Safety (Για παραγωγή προϊόντων), BRC Global Standard for Storage and Distribution (Για εταιρείες που αποθηκεύουν), BRC Global Standard for Packaging and Packaging Material (Για εταιρείες που ασχολούνται με τις συσκευασίες).

Πρότυπο IFS (International Food Standard)

Το πρότυπο IFS αναπτύχθηκε από την ομοσπονδία λιανικού εμπορίου της Γερμανίας (HDE), της Γαλλίας (FCD) αλλά και την αντίστοιχη της Ιταλίας (CONAD). Στόχος του IFS είναι η δημιουργία ενός συστήματος ασφάλειας τροφίμων με ενιαίες διαδικασίες ελέγχου, που χρήζουν αμοιβαίας αποδοχής με σκοπό να δημιουργηθεί ένα σύστημα ποιότητας υψηλής διαφάνειας διεθνώς.

SQF

Το πρότυπο SQF είναι ένα πρότυπο διεθνώς αναγνωρισμένο ως ένα αυστηρό αλλά συνάμα αξιόπιστο σύστημα για την ασφάλεια των τροφίμων. Το SQF διακρίνεται για την ευελιξία του, καθώς παρέχει τρία διαφορετικά επίπεδα πιστοποίησης.

Πιστοποίηση KOSHER

Η πιστοποίηση KOSHER αφορά τρόφιμα που προορίζονται για την Εβραϊκή διατροφή. Η μεθοδολογία παραγωγής, οι πρώτες ύλες, καθώς και η συσκευασία του τροφίμου, ακολουθεί ειδικούς κανόνες που προέρχονται από την Βίβλο και την Εβραϊκή παράδοση.

Πιστοποίηση HALAL

Η Πιστοποίηση Halal αφορά τα προϊόντα τροφίμων τα οποία συμμορφώνονται με τους κανόνες της Ισλαμικής Σαρίας. Απαιτεί εξειδικευμένα συστήματα υγιεινής, καθώς και ιχνηλασιμότητας των τροφίμων, που ξεκινάει από το αγροτεμάχιο και καταλήγει στο τραπέζι των καταναλωτών.

ISO 9001

Το ISO 9001 είναι το διεθνές πρότυπο για την Ποιότητα. Το πρότυπο ορίζει τις απαιτήσεις, σύμφωνα με τις οποίες πρέπει να λειτουργεί μια επιχείρηση ώστε το τελικό προϊόν ή/και υπηρεσία να κρίνονται ικανοποιητικά τόσο από τους πελάτες της όσο και από τα λοιπά ενδιαφερόμενα μέρη.

ISO 14001

Το Διεθνές Πρότυπο ISO 14001 καθορίζει τις απαιτήσεις για την ανάπτυξη και την εφαρμογή ενός Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης/ΣΠΔ (Environmental Management System/EMS). Μέσω μιας συστηματικής προσέγγισης, ένας οργανισμός αναγνωρίζει τις επιπτώσεις των δραστηριοτήτων του στο περιβάλλον και θέτει σκοπούς, στόχους και προγράμματα για την παρακολούθηση και μείωση των επιπτώσεων αυτών.

ISO 27001

Το ISO 27001 είναι το πρότυπο που καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Πληροφοριών, με σκοπό να διασφαλίσει ότι η επιχείρηση έχει καθορίσει και εφαρμόζει επαρκείς και κατάλληλους ελέγχους που σχετίζονται με την εμπιστευτικότητα, ακεραιότητα και διαθεσιμότητα της πληροφορίας.

ISO 45001

Το ISO 45001 είναι ένα πρότυπο ISO για συστήματα διαχείρισης της επαγγελματικής υγείας και ασφάλειας. Ο στόχος του ISO 45001 είναι η μείωση των επαγγελματικών τραυματισμών και ασθενειών, συμπεριλαμβανομένης της προώθησης και προστασίας της σωματικής και ψυχικής υγείας.

GLOBAL G.A.P.

Το GLOBAL G.A.P. είναι ένα πρόγραμμα αγροτικής διασφάλισης, που μεταφράζει τις απαιτήσεις των καταναλωτών σε ορθή γεωργική πρακτική.

ISO 22005:2007

Το ISO 22005:2007 είναι ένα διεθνές πρότυπο στο οποίο περιγράφονται οι αρχές και οι απαιτήσεις για τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας σε επιχειρήσεις τροφίμων και ζωοτροφών. Αποτελεί ένα σημαντικό εργαλείο, οργάνωσης και διαχείρισης της παραγωγικής διαδικασίας που αυξάνει την αποδοτικότητα και διασφαλίζει την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων.

Synergy 22000

Το Πρότυπο SYNERGY 22000 αποτελεί το σύνολο δύο συμπληρωματικών προτύπων, επιτρέποντας την ανάπτυξη ενός αξιόπιστου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, συμμορφούμενο με τις απαιτήσεις της Κατευθυντήριας Οδηγίας της GFSI (Global Food Safety Initiative).

CE Πιστοποίηση

Η πιστοποίηση CE είναι μια υποχρεωτική πιστοποίηση για τα προϊόντα που τίθενται σε κυκλοφορία στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Ζώνη (European Economic Area – EEA). Ο κατασκευαστής δηλώνει πως το προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις των εφαρμόσιμων οδηγιών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας (ΕΚ). Το ίδιο ισχύει και για προϊόντα που παρασκευάζονται εκτός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας αλλά κυκλοφορούν στην αγορά της.