

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ HACCP & ISO 22000:2005

ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- ✓ **Τεκμηριώνει στις αρχές** τη συμμόρφωση με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία
- ✓ **Ελαχιστοποιεί το ρίσκο** - Μειώνει τον κίνδυνο αποζημιώσεων
- ✓ **Ενισχύει άμεσα** το αίσθημα ασφάλειας των πελατών
- ✓ **Αποτελεί αναγνωρίσιμο** σήμα και εργαλείο διαφήμισης-marketing
- ✓ **Εναρμονίζει** την επιχείρηση με διεθνείς προδιαγραφές
- ✓ **Προσελκύει** εταίρους και ανοίγει νέες αγορές
- ✓ **Παρέχει** δυνατότητα συμμετοχής ή πριμοδότησης σε διαγωνισμούς και αναθέσεις
- ✓ **Αναβαθμίζει** το κύρος της επιχείρησης προς αρμόδιες αρχές, δανειστές, επενδυτές
- ✓ **Ενισχύει** τον κύκλο εργασιών

ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- ✓ **Εγκαθιστά ή Αναβαθμίζει** την Πολιτική Ασφάλειας και Υγιεινής της Επιχείρησης
- ✓ **Περιορίζει τις απώλειες** στο ελάχιστο εντοπίζοντας τα προβλήματα εγκαίρως
- ✓ **Εξασφαλίζει ετοιμότητα** της εταιρείας στην αντιμετώπιση διατροφικών κρίσεων
- ✓ **Σταθεροποιεί και βελτιώνει** την ποιότητα των προϊόντων
- ✓ **Μειώνει το κόστος** παραγωγής
- ✓ **Καθορίζει Προδιαγραφές** - Διαμορφώνει ξεκάθαρες σχέσεις με Προμηθευτές
- ✓ **Συμβάλλει** στην ικανοποίηση και την ασφάλεια των εργαζομένων
- ✓ **Βελτιώνει** την πληροφόρηση της διοίκησης
- ✓ **Προβλέπει** την συνεχή βελτίωση των διεργασιών
- ✓ **Μειώνει τις απώλειες** τεχνογνωσίας

HACCP / ISO 22000: ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Σύστημα Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΥΑΤ) - HACCP

Κάθε επιχείρηση που η δραστηριότητα της σχετίζεται με τρόφιμα είναι υποχρεωμένη από το νόμο να τηρεί Σύστημα Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΥΑΤ) με εργαλείο το HACCP. Ο ΕΦΕΤ έχει εκδώσει οδηγούς που βασίζονται στο πρότυπο αυτό για πολλές κατηγορίες σχετικών επιχειρήσεων.

Το πρότυπο Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), στα Ελληνικά 'Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου', είναι μία συστηματική προσέγγιση η οποία βασίζεται στις αρχές του Codex Alimentarius (διεθνής Κώδικας Τροφίμων) και έχει στόχο τον προσδιορισμό των βασικών σημείων (Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) για την πρόληψη, περιορισμό ή εξάλειψη όλων των πιθανών φυσικών, χημικών και βιολογικών κινδύνων που δύναται να εμφανιστούν σε ένα τρόφιμο κατά την παραγωγική του διαδικασία. Εκδόθηκε από την επιτροπή του Codex Alimentarius και η εφαρμογή της θεσμοθετήθηκε με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 93/43/ΕΟΚ και ενσωματώθηκε στην Ελληνική νομοθεσία. Αποτελείται από ένα σύνολο αρχών υγιεινής βασιζόμενο:

- Στην ανάλυση και τον εντοπισμό των κινδύνων
- Στην αξιολόγηση αυτών ως προς την κρισιμότητα τους
- Στην καθιέρωση κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Στην θέσπιση κρίσιμων ορίων
- Στον τεκμηριωμένο έλεγχο και την επαλήθευση των προληπτικών μέτρων

ISO 22000:2005 - Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) κατά το πρότυπο ISO 22000 που εκπονήθηκε από το Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (ISO) αντικαθιστά από τον Σεπτέμβριο του 2005 το Ελληνικό πρότυπο ΕΛΟΤ 1416, βάσει του Κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου που αντικαθιστά την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ. Είναι το πλέον το διαδεδομένο σύστημα διαχείρισης τροφίμων, περιλαμβάνει την έννοια του HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points), την ιχνηλασιμότητα και την εφαρμογή της σχετικής με το κάθε είδος τροφίμου νομοθεσίας, ενώ ο τρόπος σχεδίασής του το καθιστά συμβατό με άλλα πρότυπα συστημάτων διαχείρισης όπως τα ISO 9001 και ISO 14001, ώστε να είναι δυνατή η ενοποίηση διαφορετικών συστημάτων διαχείρισης σε ένα ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης.

Στοχεύει, μέσω της αναγνώρισης, αξιολόγησης και ανάλυσης όλων των σταδίων της διαδικασίας παραγωγής, στον αποτελεσματικό έλεγχο και πρόληψη όλων των πιθανών κινδύνων, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθεί ή να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα η παρουσία τους. Είναι ένα πρότυπο που δρα προληπτικά και δεν εξετάζει ποιοτικά χαρακτηριστικά, αλλά εστιάζει στην ασφάλεια των τροφίμων και προϊόντων.

Το ISO 22000 μπορεί να εφαρμοστεί σε όλων των κατηγοριών τις επιχειρήσεις οι οποίες έμμεσα ή άμεσα εμπλέκονται στον ευρύτερο κύκλο παραγωγής και διάθεσης τροφίμων (παραγωγή, μεταποίηση, μεταφορά, αποθήκευση, λιανική πώληση, διάθεση). Αυτό σημαίνει πως πέραν των εργοστασίων και λοιπών επιχειρήσεων που χειρίζονται τρόφιμα, το συγκεκριμένο πρότυπο έχει εφαρμογή και σε άλλες εταιρείες εμπλεκόμενες στην αλυσίδα τροφίμων όπως παραγωγής ζωοτροφών, συστατικών και πρόσθετων, εξοπλισμού, υλικών συσκευασίας τροφίμων, παραγωγής καθαριστικών και απολυμαντικών, παροχής υπηρεσιών απεντομώσεων και μυοκτονιών και άλλες.

Στην ουσία αποτελεί την εξέλιξη των αρχών HACCP καθιερώνοντας ως επιπλέον βασικά στοιχεία:

- την ύπαρξη βασικών συνθηκών και δραστηριοτήτων για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος (προαπαιτούμενα)
- την καθιέρωση διαδικασιών για την αποτελεσματική διαχείριση και επικαιροποίηση του συστήματος
- την αποτελεσματική επικοινωνία των επιχειρήσεων στην αλυσίδα των τροφίμων με προμηθευτές, καταναλωτές, συμβούλους, αρμόδιες αρχές και κάθε οργανισμό που μπορεί να επηρεάζει το σύστημα διαχείρισης της επιχείρησης

Ταιριάζει κυρίως στις επιχειρήσεις των προαναφερθέντων κλάδων που επιδιώκουν να εφαρμόσουν, πέραν των νομικών απαιτήσεων, ένα ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και να αποκτήσουν Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης από Διαπιστευμένο Φορέα. Η πιστοποίηση δεν είναι υποχρεωτική για τις επιχειρήσεις τροφίμων & ποτών, υποχρεωτική είναι η τήρηση του προβλεπόμενου νομοθετικού & κανονιστικού πλαισίου. Πολλές όμως επιχειρήσεις επιδιώκουν την πιστοποίηση είτε για να καλύψουν απαιτήσεις του πελατολογίου τους, είτε στα πλαίσια του επικοινωνιακού τους σχεδιασμού.

ΟΦΕΛΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τα οφέλη από την πιστοποίηση σύμφωνα με τις αρχές Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ) HACCP και ISO 22000:2005, προσαρμοσμένου σωστά στις ειδικές απαιτήσεις λειτουργίας μιας επιχείρησης, είναι τα εξής:

Εξωτερικά Οφέλη

- **Τεκμηριώνει στις αρχές τη συμμόρφωση με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία**
- **Ελαχιστοποιεί το ρίσκο - Μειώνει τον κίνδυνο αποζημιώσεων** οφειλομένων σε παραβάσεις κώδικα τροφίμων κ.τ.λ
- **Ενισχύει άμεσα το αίσθημα ασφάλειας των πελατών** και την εμπιστοσύνη στην εταιρεία ως προς τη δυνατότητα της να προστατεύσει την υγεία του καταναλωτή
- **Αποτελεί εργαλείο διαφήμισης-marketing λόγω αναγνωρισιμότητας του σήματος** ποιότητας και του τι αντιπροσωπεύει. Η αναγνωρισιμότητα του σήματος και του τί σημαίνει η εφαρμογή και πιστοποίηση HACCP & ISO 22000 παρέχει προστασία και ενίσχυση της επωνυμίας (brand name) και καλής φήμης της επιχείρησης
- **Εναρμονίζει την επιχείρηση με διεθνείς προδιαγραφές** για δραστηριοποίηση στο εξωτερικό με πελάτες που απαιτούν υπηρεσίες και συστήματα πιστοποιημένα βάσει διεθνών προτύπων
- **Προσελκύει εταίρους και ανοίγει νέες αγορές.** Η πιστοποίηση ποιότητας δημιουργεί ευκαιρίες για διείσδυση σε νέες και σε διεθνείς αγορές καθώς βελτιώνεται η εικόνα και η αξιοπιστία της επιχείρησης. Συμβάλλει στην ανάπτυξη εμπορικών σχέσεων με πελάτες, προμηθευτές ή και επενδυτές

- **Δίνει δυνατότητα συμμετοχής σε δημόσιους ή ιδιωτικούς διαγωνισμούς και αναθέσεις** στους οποίους σχετικά πιστοποιητικά περιλαμβάνονται στα απαιτούμενα δικαιολογητικά
- **Αναβαθμίζει το κύρος της επιχείρησης προς αρμόδιες αρχές, δανειστές, επενδυτές.** Η πιστοποίηση εφαρμογής ISO 22000 αποτελεί απόδειξη ότι ο εκσυγχρονισμός και η χρηστή διαχείριση είναι μέρος του σχεδιασμού και της λειτουργίας της επιχείρησης, πράγμα που έχει άμεση αντανάκλαση στο κύρος που εμπνέει η επιχείρηση σε εξωτερικούς φορείς ενδιαφέροντος
- **Συμβάλλει στην δυναμική επικοινωνία** με άλλους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων, τις αρμόδιες αρχές και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη
- **Εξασφαλίζει αποτελεσματική διαχείριση Παραπόνων και Αναφορών Πελατών**
- **Ενισχύει τον κύκλο εργασιών** μέσω της αύξησης των πωλήσεων και διεύρυνση της κερδοφορίας

Εσωτερικά Οφέλη

- **Εγκαθιστά ή Αναβαθμίζει την Πολιτική Ασφάλειας και Υγιεινής της Επιχείρησης**
- **Περιορίζει τις απώλειες στο ελάχιστο εντοπίζοντας τα προβλήματα εγκαίρως.** Με την εφαρμογή προληπτικών μέτρων μειώνεται το κόστος παραγωγής λόγω της μείωσης αστοχιών
- **Εξασφαλίζει ετοιμότητα της επιχείρησης στην αντιμετώπιση διατροφικών κρίσεων.** Με τη διαρκή και οργανωμένη διαδικασία ελέγχου και εποπτείας των εργασιών η επιχείρηση είναι έτοιμη να αντιδράσει άμεσα και αποτελεσματικά σε ενδεχόμενη διατροφική κρίση.
- **Σταθεροποιεί και βελτιώνει την ποιότητα των προϊόντων/υπηρεσιών.** Η συνεχής αξιολόγηση και ο έλεγχος βάσει του προτύπου μειώνει τα σφάλματα και εντοπίζει λάθος πρακτικές σταθεροποιώντας την ποιότητα των προϊόντων/υπηρεσιών ή και βελτιώνοντας την διαρκώς
- **Καθορίζει Προδιαγραφές - Διαμορφώνει ξεκάθαρες σχέσεις με Προμηθευτές**
- **Μειώνει το κόστος παραγωγής.** Η βελτιστοποίηση της διαχείρισης πόρων και χρόνου μέσω της συστηματικοποίησης αυξάνει την παραγωγικότητα και μειώνει το παραγωγικό κόστος.
- **Συμβάλλει στο αίσθημα ικανοποίησης και την ασφάλεια των εργαζομένων** λόγω της καλύτερης οργάνωσης των διαδικασιών και των ρόλων και της ανάληψης ευθυνών
- **Βελτιώνει την πληροφόρηση της διοίκησης.** Η οργανωτική αναβάθμιση, τα σημεία ελέγχου και οι δαφώς καθορισμένες διαδικασίες έχουν σαν αποτέλεσμα την καλύτερη, πληρέστερη και έγκαιρη πληροφόρηση της διοίκησης.

- **Ενθαρρύνει την εσωτερική επικοινωνία.** Η εφαρμογή των διαδικασιών του προτύπου ανοίγει νέους και πιο αποτελεσματικούς διαύλους επικοινωνίας στην επιχείρηση.
- **Επίτυχνάνει τη συνεχή βελτίωση της επιχείρησης.** Βελτίωση της συνολικής λειτουργίας της επιχείρησης με την εισαγωγή σαφών και τεκμηριωμένων διαδικασιών και οδηγιών εργασίας.
- **Μειώνει τις απώλειες τεχνογνωσίας** λόγω της καλύτερης οργάνωσης και ενδοεταιρικής πληροφόρησης και της εκπαίδευσης-συμμετοχής του προσωπικού

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Διαγνωστική Μελέτη - Αξιολόγηση.** Σε αυτό το στάδιο αποτυπώνεται η υπάρχουσα κατάσταση και εντοπίζονται αδυναμίες και σημεία βελτίωσης. Συγκεκριμένα διεξάγεται:
 - Επιθεώρηση εγκαταστάσεων και υποδομών, όπου εντοπίζονται αδυναμίες και σημεία βελτίωσης της υπάρχουσας κατάστασης υποδομών και πρακτικών
 - Αξιολόγηση της υλικοτεχνικής υποδομής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας και των διεθνών κανόνων ασφαλείας των τροφίμων
 - Αξιολόγηση της συμμόρφωσης των υφιστάμενων πρακτικών και διαδικασιών διαχείρισης και των αρχείων της επιχείρησης με τις απαιτήσεις του προτύπου.
2. **Καθορισμός Πολιτικής Ασφάλειας και Υγιεινής της Εταιρείας, Στόχων και Οργανωτικής Δομής** Σε αυτό το στάδιο σε συνεργασία με τη Διοίκηση καθορίζονται σημαντικά έγγραφα του συστήματος. Ορίζεται η Πολιτική Ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης, οι δείκτες και οι στόχοι, που σχετίζονται με αυτή, στοιχεία που θα αποτελέσουν την βάση πάνω στην οποία θα οικοδομηθεί το σύστημα, και καθορίζεται η Οργανωτική Δομή εάν δεν υπάρχει
3. **Δημιουργία Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων**
Σχηματίζεται η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, στην οποία ένα τουλάχιστον μέλος έχει γνώσεις στην επιστήμη των τροφίμων.
4. **Ανάπτυξη Διαδικασιών και Αρχείων – Αναθεώρηση Υφιστάμενων.** Μέσω συνεντεύξεων με το προσωπικό καταγράφονται οι υπάρχουσες διαδικασίες, και γίνεται αναθεώρηση των υφιστάμενων διαδικασιών και αρχείων στις περιπτώσεις όπου υπάρχει απόκλιση από τις απαιτήσεις του προτύπου και εισαγωγή νέων στις περιπτώσεις όπου υπάρχει πλήρης έλλειψη. Οι διαδικασίες οριστικοποιούνται και εγκρίνονται από τη Διοίκηση. Συγκεκριμένα διεξάγεται:
 - Περιγραφή των πρώτων υλών, των συστατικών και των υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα
 - Δημιουργία προδιαγραφών όλων των πρώτων και των βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας που χρησιμοποιούνται
 - Σχεδιασμός Διαγράμματος Ροής το οποίο περιλαμβάνει όλα τα στάδια παραγωγής
 - Επιβεβαίωση Διαγράμματος Ροής κατά τη διαδικασία παραγωγής
 - Προσδιορισμός CCP's (Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) και OPRP's (Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα)
 - Καθορισμός κρίσιμων ορίων για κάθε CCP

- Εγκατάσταση συστημάτων παρακολούθησης των CCPs και OPRPs
 - Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών που υλοποιούνται σε περίπτωση που τα συστήματα παρακολούθησης δείχνουν ότι ένα συγκεκριμένο CCP ή OPRP βρίσκεται εκτός ελέγχου
 - Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος
 - Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής
 - Σύνταξη οδηγιών, εντύπων, προδιαγραφών, π.χ. Φακέλων Υποστήριξης (προσωπικού, νερού, μυοκτονιών και καθαρισμών) και Αρχείων Εφαρμογής, για την υγιεινή του προσωπικού, τις πρακτικές ορθής υγιεινής (GMP) και την εφαρμογή του συστήματος HACCP
5. **Εκπαίδευση Προσωπικού στις απαιτήσεις του συστήματος.** Αποτελεί ουσιαστικά το πρώτο στάδιο πρακτικής εφαρμογής του συστήματος και περιλαμβάνει την εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα όπως οι κανόνες ατομικής υγιεινής και ο ορθός χειρισμός των προϊόντων
 6. **Εφαρμογή του συστήματος.** Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας εφαρμόζεται δοκιμαστικά για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Εφαρμόζονται στην πράξη όλες οι προβλεπόμενες από το σύστημα διαδικασίες και οδηγίες και αξιολογείται η καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα τους ώστε να γίνουν οι απαραίτητες αλλαγές. Το στάδιο αυτό διαρκεί αρκετά μεγάλο διάστημα, προκειμένου να προκύψουν αντικειμενικά και ρεαλιστικά δεδομένα.
 7. **Διεξαγωγή εσωτερικών επιθεωρήσεων ποιότητας.** Γίνονται εσωτερικές επιθεωρήσεις για να εντοπιστεί ο βαθμός τήρησης όλων των αναγκαίων διαδικασιών και να καθοριστούν βελτιώσεις με βάση αυτές.
 8. **Ανασκόπηση και τροποποίηση συστήματος** αν κριθεί απαραίτητο.
 9. **Επιθεώρηση και Πιστοποίηση συστήματος κατά τα πρότυπα HACCP / ISO 22000:2005**
Η επιθεώρηση πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης από ανεξάρτητο επιθεωρητή προερχόμενο από τον προεπιλεγμένο φορέα πιστοποίησης. Συνήθως διαρκεί μία μέρα και περιλαμβάνει αρχικά αξιολόγηση της συμμόρφωσης της επιχείρησης με τις νομοθετικές απαιτήσεις που αφορούν την ασφάλεια των προϊόντων της, αξιολόγηση της υλικοτεχνικής υποδομής και αξιολόγηση του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.
Η πιστοποίηση της επιχείρησης γίνεται μόνο αν κατά την επιθεώρηση διαπιστωθεί πλήρης συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του επιλεγμένου προτύπου και περιλαμβάνει έκδοση του πιστοποιητικού και καταχώρηση της επιχείρησης στον κατάλογο πιστοποιημένων πελατών του φορέα πιστοποίησης. Το πιστοποιητικό ισχύει για τρία χρόνια, με έλεγχο κάθε χρόνο από επιθεωρητή του Φορέα Πιστοποίησης .
 10. **Διορθωτικές ενέργειες μετά τη πιστοποίηση**
 11. **Παρακολούθηση –Συντήρηση Συστήματος** Μετά την πιστοποίηση οι σύμβουλοι μας παρέχουν υποστήριξη στην επιχείρηση εξασφαλίζοντας την ομαλή λειτουργία του συστήματος, την συντήρηση του και την συνεχή βελτίωση και επικαιροποίηση του.



ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Οι υπηρεσίες οι οποίες θα λάβετε και θα περιλαμβάνονται στην προσφορά είναι:

1. Μελέτη, ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΥΑΤ) – HACCP ή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) - ISO 22000:2005
2. Υπηρεσίες συμβούλων σε κάθε βήμα της παραπάνω διαδικασίας από την σύνταξη και εφαρμογή του Συστήματος, μέχρι την πιστοποίηση από ανεξάρτητο φορέα.
3. Εσωτερική επιθεώρηση για την προετοιμασία των ετήσιων επιθεώρησεων κατά τα τρία έτη ισχύος του πιστοποιητικού διαχείρισης ποιότητας που θα λάβει η επιχείρησή σας.
4. Εγκατάσταση ΣΥΑΤ ή ΣΔΑΤ προσαρμοσμένου στις απαιτήσεις και ανάγκες της εταιρείας σας, δημιουργώντας τις προϋποθέσεις για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της.
5. ΣΥΑΤ/ΣΔΑΤ που θα καλύπτει πλήρως τις απαιτήσεις της νομοθεσίας ή τις προϋποθέσεις ένταξης σε χρηματοδοτικά προγράμματα.

ΚΟΣΤΟΣ & ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ

Το Κόστος και ο χρόνος που απαιτείται για την ανάπτυξη και πιστοποίηση του συστήματος εξαρτάται από το επίπεδο οργάνωσης, το μέγεθος, την πολυπλοκότητα των διεργασιών της επιχείρησης, το βαθμό συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, τον αριθμό του προσωπικού, τη δέσμευση της επιχείρησης και βέβαια την κατάσταση της υλικοτεχνικής υποδομής της. Είναι εξαιρετικά σημαντικό το κατά πόσο η διοίκηση διαθέτει μια κουλτούρα ποιότητας αλλά και είναι διατεθειμένη να προχωρήσει σε αλλαγές. Σημαντική είναι ακόμα η δυνατότητα της να «εμπνεύσει» την κουλτούρα αυτή στους εργαζόμενους της. Επίσης εάν η επιχείρηση εφαρμόζει ήδη κάποιο πρότυπο ή ενδιαφέρεται να εγκαταστήσει ταυτόχρονα ένα 'πακέτο' συστημάτων διαχείρισης η προσφορά μας θα είναι πολύ καλύτερη.

Σύμφωνα με την εμπειρία μας για μικρές επιχειρήσεις με μικρό αριθμό ατόμων, απλές διεργασίες διαχείρισης των τροφίμων, που δεν απαιτούν σημαντικές αλλαγές στην υλικοτεχνική υποδομή, ο χρόνος κυμαίνεται από 1 εβδομάδα έως 2 μήνες για HACCP και 1 έως 6 μήνες για ISO 22000:2005.

Σε κάθε περίπτωση σας συνιστούμε να συναντηθείτε με τους Συμβούλους μας ώστε να έχετε την καλύτερη δυνατή εκτίμηση τους κόστους και χρόνου εγκατάστασης του προτύπου.