

ΕΙΣ ΤΟΝ ΔΙΕΥΤΗΡΑ ΤΩ ΔΙΟΙΚΗΤΗ

«ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ
ΠΡΟΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ»

ΕΞΗΤΗΤΗΣ: Δρ. ΒΕΛΛΑΝΣ ΚΟΣΙΝΑΣ
ΕΠΟΥΛΑΚΤΕΣ:

ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΓΕΙΛΙΣΗ Α.Μ. 6399

ΠΑΝΣΟΥΤΕΡΓΙΑ Α.Μ. 6211

ΚΟΥΤΟΥΛΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Α.Μ. 6390

ΜΕΣΟΛΟΓΙΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2002

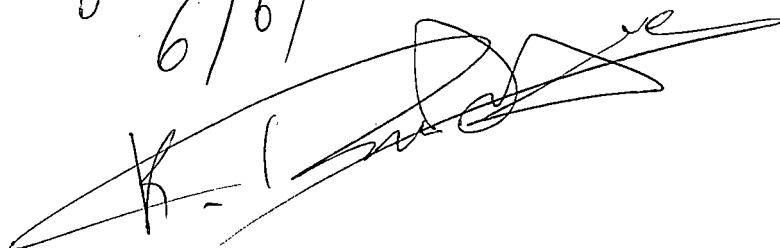
Τ.Ε.Ι. ΜΕΣΟΛΟΓΙΤΙΟΥ

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Αριθ. Εισαγωγής 887

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Εγκρίνεται.
6/6/2002.



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ/
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΙΧΘΥΟΚΟΜΙΑΣ ΑΛΙΕΙΑΣ

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ, ΙΟΥΝΙΟΣ 2002

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



* ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

* ΑΝΤΙ ΠΡΟΛΟΓΟΥ

* ΕΙΣΑΓΩΓΗ

* ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ (ΕΝΟΤΗΤΑ Ι)

01. **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

02. **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

03. **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

- ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

- ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

04. **ΔΙΑΚΟΜΗ**

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ (ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ)

01. **ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

3. ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

4. ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 01

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

02. **ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

2. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 02

03. ΑΝΑΣΚΟΤΗΣΗ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. ΛΗΨΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ

2. ΑΝΑΣΚΟΤΗΣΗ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

3. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ-

ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 03

04. ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΠΤΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

**1. ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΚΔΟΣΗ ΕΠΤΡΑΦΩΝ ΚΑΙ
ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ**

2. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΑ ΕΠΤΡΑΦΑ ΚΑΙ ΤΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 04

05. ΑΓΟΡΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΥΠΟΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

2. ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΑΓΟΡΩΝ

3. ΕΠΑΛΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΑΓΟΡΑΖΟΜΕΝΟΥ

ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 05

06. ΑΝΑΠΟΡΤΗ ΤΗΣ ΙΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ

ΕΚΦΡΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 06

07. ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

- 1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ**
- 2. ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**
- 3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ**
- 4. ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 07

08. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

- 1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ**
- 2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**
- 3. ΤΕΛΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ**
- 4. ΑΡΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 08

09. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΣΟΤΕΡΙΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ,

ΒΕΤΙΜΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 09

010. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 010

011. ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΝ ΎΛΙΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΥ

ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 011

012. ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

- 1. ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**
- 2. ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 012

013. **ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
1. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ
2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
4. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
5. ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 013

014. **ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ ΣΕ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 014

015. **ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 015

016. **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 016

017. **ΕΥΓΥΜΝΑΣΙΑ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 017

018. **ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΕΣ**

ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ
ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ 018

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ (ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙΙ)

01. **ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ**

• **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO
9001/2000**

1. **ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**
2. **ΓΕΝΙΚΟΤΗΤΕΣ**
3. **ΕΦΑΡΜΟΓΗ**
4. **ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΟΜΠΗ**
5. **ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ**
6. **ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**
7. **ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**
8. **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ**
9. **ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**
10. **ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**
11. **ΕΣΤΙΑΣΗ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ**
12. **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**
13. **ΣΧΕΔΙΑΣΗ**
14. **ΕΥΘΥΝΕΣ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ**
15. **ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ**
16. **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ**
17. **ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΟΡΩΝ**
18. **ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΟΡΟΙ**
19. **ΥΠΟΔΟΜΗ**
20. **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**
21. **ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
22. **ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΗΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
23. **ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ
ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ**
24. **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**
25. **ΑΓΟΡΕΣ**
26. **ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

- 27. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ
ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ**
- 28. ΜΕΤΡΗΣΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ**
- 29. ΓΕΝΙΚΟΤΗΤΕΣ**
- 30. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΗ**
- 31. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**
- 32. ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ**
- 33. ΒΕΛΤΙΩΣΗ**

• **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**
- 2. ΤΥΠΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΠΤΟΜΠΕΣ**
- 3. ΟΡΙΣΜΟΙ**
- 4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**
- 5. ΕΥΘΥΝΗ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ**
- 6. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**
- 7. ΟΡΓΑΝΩΣΗ**
- 8. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΔΟΣΙΑ**
- 9. ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ HACCP**
- 10. ΟΜΑΔΑ HACCP**
- 11. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**
- 12. ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗ**
- 13. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**
- 14. ΓΕΝΙΚΑ**
- 15. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**
- 16. ΣΧΕΔΙΟ HACCP**
- 17. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ**
- 18. ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ HACCP**
- 19. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

20. ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
21. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
22. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ
23. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ
24. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ
25. ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)
26. ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ
27. ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ
28. ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ
29. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP
30. ΑΡΧΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP
31. ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
32. ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗ
33. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΩΝ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
34. ΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP
35. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ HACCP
36. ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

• ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 4.1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ- ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
2. ΟΡΙΣΜΟΙ

**3. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΤΡΟΦΗ ΚΑΙ
ΕΞΑΛΙΕΥΣΗ ΕΥΡΥΑΛΩΝ ΚΑΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΩΝ
ΕΙΔΩΝ**

A. ΓΕΝΝΗΤΟΡΕΣ

B. ΓΟΝΟΣ

Γ. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

Δ. ΔΙΑΤΡΟΦΗ

**E. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΞΑΛΙΕΥΣΗΣ
ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**4. ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΦΑΡΜΑΚΩΝ- ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ
ΨΑΡΙΩΝ**

5. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6. ΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ

*** ΠΡΟΤΥΠΟ ΑΓΡΟ 4.2**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ- ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

2. ΟΡΙΣΜΟΙ

**3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

A. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

B. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Γ. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Δ. ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

E. ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

**Z. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ
ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

**4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΝΟΜΗ ΤΟΥ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

**5. ΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ-
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΑ**

* **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

ΑΝΤΙ ΠΡΟΛΟΓΟΥ

Και μόνο το γεγονός , ότι μία από τις βασικότερες, ίσως και η βασικότερη επιδίωξη του ανθρώπου, ως παράμετρο για την ζωή του είναι η ποιότητα, καθιστά την τελευταία, πρωταρχικής σημασίας έννοια και ζητούμενο.

Καθιστά όμως και το έργο της πτυχιακής εργασίας δύσκολο, γιατί η προσπάθεια προσέγγισης των παραμέτρων και των προδιαγραφών, που καθορίζουν την διαδικασία παραγωγής ψαριών ή και το ίδιο το ψάρι ως ποιοτικό, δεν έχουν ακόμη πλήρως διασαφηνιστεί σε διεθνώς αναγνωρισμένο επίπεδο. Το πλήθος των πληροφοριών και δεδομένων και ο βαθμός ανάλυσης και αλληλοκάλυψής τους, τόσο από τα πρότυπα τα διεθνή όσο και την νομοθεσία, δεν μας επέτρεψαν την διάρθρωση μιας εργασίας με απλό σκελετό και έννοιες, δεδομένης και της έντονης χρήσης ορολογίας.

Όπως εκτενώς θα αναλυθεί στη συνέχεια, το ψάρι ακριβώς επειδή είναι τρόφιμο, που παράγεται στην ιχθυοκαλλιέργεια και απευθύνεται στο καταναλωτικό κοινό, επιβάλλεται για την διασφάλιση της δημόσιας υγείας, να παράγεται μέσω συστημάτων που διασφαλίζουν την ποιότητά του και αυτό να πιστοποιείται αναλόγως.

Η παράθεση στοιχείων νομοθεσίας αυτούσιων, δεν κρίθηκε απαραίτητη, λόγω του όγκου και της μορφής των εντύπων. Η προσπάθεια για την διενέργεια της εργασίας ήταν συλλογική, με βασικούς στόχους τόσο την προσέγγιση της ουσίας του αντικειμένου, όσο και την ανάδειξη και ανάλυση του, με την πρέπουσα σημασία και προσοχή.

Ευελπιστούμε οι στόχοι να επιτεύχθηκαν.-

Οι συγγραφείς

Αποστολοπούλου Αγγελική

Μάνθου Γεωργία

Κούτουλας Δημήτρης

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



Ως αιτία εμφάνισης πολλών σύγχρονων ασθενειών στον άνθρωπο, που μάλιστα έχουν πάρει και την μορφή επιδημίας, υποδείχθηκε τα τελευταία χρόνια από τους επιστήμονες, αυτό που λέμε, σύγχρονη διατροφή.

Γι αυτόν τον λόγο ακριβώς, στράφηκαν στην προσπάθεια δημιουργίας όρων για τον τρόπο που τα τρόφιμα θα παράγονται, θα συσκευάζονται, θα διακινούνται, θα αποθηκεύονται και θα προμηθεύονται στο καταναλωτικό κοινό.

Αρχικά, οι βασικοί όροι έγιναν νόμοι, οι γνωστές υγειονομικές διατάξεις, οι οποίες προφυλάσσουν τον καταναλωτή κυρίως από επιπτώσεις που παρουσίασαν έξαρση, όπως οι δηλητηριάσεις. Στο βαθμό που αφορά την χώρα μας, ο υγειονομικός έλεγχος των τροφίμων και όλων των σχετικών με αυτά εγκαταστάσεων και διαδικασιών, δεν υπήρξε και συνεχίζει να μην υπάρχει σε ικανοποιητικό επίπεδο. Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 93/43/ΕΟΚ, έρχεται πρώτη να θεσπίσει ως υποχρεωτική την ανάπτυξη και εφαρμογή του HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point, Ανάλυση Κινδύνων Έλεγχος Κρίσιμου Σημείου) για τις επιχειρήσεις σε όλους τους τομείς παραγωγής τροφίμων και ποτών, διανομής, πώλησης και τροφοδοσίας.

Το HACCP είναι ένα σύστημα προστασίας του ελέγχου του τροφίμου που σκοπεύει στην διασφάλιση της ασφάλειας του τροφίμου. Είναι μία τεκμηριωμένη και πιστοποιημένη προσέγγιση για τον προσδιορισμό των κινδύνων, των μέτρων προστασίας, των κρίσιμων σημείων και την εφαρμογή ενός συστήματος ελέγχου. Είναι οι μόνες διεθνώς συμφωνημένες αρχές, οι οποίες είναι υποχρεωτικές από τον νόμο και για των οποίων την εφαρμογή, μόλις την τελευταία τριετία δημιουργήθηκε στην Ελλάδα ο Ε.Φ.Ε.Τ. (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων).

Είναι σαφές δηλαδή ότι, καθένας που αναμειγνύεται σε οποιαδήποτε διαδικασία σχετική με τρόφιμα, υποχρεούται από τον νόμο να τηρεί σύστημα HACCP στις διαδικασίες αυτές. Μέχρι στιγμής βέβαια, ο Ε.Φ.Ε.Τ. δεν διενεργεί τους ελέγχους που θα έπρεπε κι αυτό γιατί δεν είναι, ούτε καν γνωστή στον βιομηχανικό

κόσμο του τροφίμου, η υποχρεωτικότητα της εφαρμογής. Ο Ε.Φ.Ε.Τ. δεν έχει επιπροσθέτως τέτοια οργάνωση και επάνδρωση που απαιτείται για να ελέγξει από την μικρότερη έως την μεγαλύτερη επιχείρηση εμπλεκόμενη με τρόφιμα στην Ελλάδα. Υπάρχει όμως η προοπτική για να πραγματοποιηθεί κάτι τέτοιο, στα πλαίσια βέβαια και της πίεσης από την Ευρωπαϊκή Ένωση και την παγκόσμια γενικότερα. Ήδη για παράδειγμα, η Αμερικανική αγορά τροφίμων είναι «κλειστή» για επιχειρήσεις που δεν τηρούν διαδικασίες και εγκαταστάσεις σύμφωνες με το σύστημα HACCP.

Τα παραπάνω αποτελούν και την απόδειξη ότι ο μόνος εμπορικός περιορισμός, μετά την τάση για παγκοσμιοποίηση, θα είναι η ποιότητα των προϊόντων που διακινούνται.

Στην εφαρμογή συστήματος HACCP, σταματάνε και οι υποχρεώσεις μιας επιχείρησης που παράγει, συσκευάζει, διακινεί, αποθηκεύει, προμηθεύει ή διαθέτει τρόφιμα.

Στην ευχέρεια κάθε επιχείρησης είναι από εκεί και πέρα, η εφαρμογή Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και η συνεπακόλουθη πιστοποίησή τους.

Τα συστήματα που μπορεί μία επιχείρηση να επιλέξει είναι πολλά με κυρίαρχο το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO με τις διάφορες εκδόσεις του.

Η διεθνής επιτροπή ISO/TC 176 και οι υποεπιτροπές της εκπονούν τα Διεθνή Πρότυπα του ISO, στην συνέχεια αυτά προσαρμόζονται στα Ευρωπαϊκά Πρότυπα από το Κέντρο Διαχείρισης της CEN (CEN Management Centre -CMC) με την βοήθεια του CEN/BT WG 107. Ο CEN είναι ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Τυποποίησης και μέλη του είναι όλοι οι Οργανισμοί τυποποίησης στην Ευρώπη, συμπεριλαμβανομένης της γνωστής Τ.Ü.V. και του ΕΛ.Ο.Τ. (Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης). Οι οργανισμοί αυτοί, αντιπροσωπεύουν κάθε χώρα αντίστοιχα, αλλά δεν είναι κρατικοί. Ο ΕΛ.Ο.Τ. είναι Ανώνυμη Εταιρία Δημοσίου Δικαίου και υπάγεται στο Υπουργείο Ανάπτυξης. Τα πρότυπα που έχει εκδώσει ο ΕΛ.Ο.Τ. είναι πολλά και με πολλές καινοτομίες στον χώρο. Το γεγονός αυτό και το αδιάβλητο των ελέγχων και των διαδικασιών πιστοποίησης έχουν προσδώσει στο ελληνικό οργανισμό διεθνές κύρος και ισχύ.

Τα πρότυπα ISO που αφορούν τρόφιμα είναι τα: 9001/1994, 9002/1994 και 9003/1994, τα οποία αντικαθίστανται υποχρεωτικά (σε όσες επιχειρήσεις ήδη

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

εφαρμόζονται) μέχρι το τέλος του 2003 με το νέο πρότυπο 9001/2000. Αναλυτικές πληροφορίες με τα πρότυπο του ΕΛ.Ο.Τ. EN ISO 9001/2000 και το 1416 που αφορά το HACCP, παρατίθενται στην συνέχεια. Η επιλογή των προτύπων που παρουσιάζουμε είναι κατά την γνώμη μας αντιπροσωπευτική, αν και θα μπορούσε να παρουσιαστεί και το περιβαλλοντικό πρότυπο EN ISO 14000, αλλά μάλλον είναι λίγο νωρίς για την Ελληνική νοοτροπία, η συνειδητοποίηση της ανάγκης προστασίας του περιβάλλοντος, ακόμη και της ίδιας της επιχείρησης.*

Τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας ISO και HACCP αφορούν τα τρόφιμα γενικότερα, οπότε συμπεριλαμβάνουν και τα ψάρια, τα οποία είναι ιδιαίτερα ευπαθή ως προϊόντα και με τις καλύτερες συνθήκες διατήρησης έχει, για να παραμένει φρέσκο (όχι κατεψυγμένο) 15 ημέρες διάρκεια ζωής. Έγινε όμως και μία προσπάθεια από το Ελληνικό Υπουργείο Γεωργίας και συγκεκριμένα από τον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. (ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ) με τον διακριτικό τίτλο AGROCERT και δημιουργήθηκαν δύο πρότυπα αποκλειστικά για τις προδιαγραφές των προϊόντων της Ελληνικής Θαλασσοκαλλιέργειας. Να σημειωθεί βέβαια ότι, η κίνηση αυτή του Υπουργείου, ήταν συνέχεια των προτύπων και των πιστοποιήσεων άλλων Ευρωπαϊκών κρατών.

Τα πρώτα κλαδικά πρότυπα λοιπόν, για την πιστοποίηση της ποιότητας των προϊόντων της Ελληνικής Θαλασσοκαλλιέργειας, οριστικοποιήθηκαν και εγκρίθηκαν στις 9/05/02 (αφού και μέχρι πριν από λίγες μέρες, ήταν ακόμη σε δημόσια κρίση), με την συνεργασία του Σ.Ε.Θ. και των επιστημονικών φορέων της χώρας. Δίνοντας έτσι την δυνατότητα, στην ελληνική μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας, να αποκτήσει μέσω της πιστοποίησής της από τον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π., το σήμα ποιότητας του AGROCERT. Το οποίο δίνει ελπιδοφόρα μηνύματα για την αξία και το κύρος που πρόκειται να προσδώσει στο πιστοποιημένο ψάρι.

Παίρνοντας αφορμή από το τελευταίο, θα πρέπει να γίνει σαφές, ότι στην Ελληνική πραγματικότητα, το μόνο πιστοποιητικό που αφορά το ίδιο το προϊόν είναι το σήμα ποιότητας του AGROCERT. Κι αυτό γιατί, το ISO και το HACCP είναι συστήματα διασφάλισης ποιότητας μέσω των οποίων πιστοποιείται η ακολουθούμενη και τηρούμενη διαδικασία και όχι το προϊόν.

Δεν δίνει δηλ. το δικαίωμα, ο εκάστοτε φορέας πιστοποίησης π.χ. ο ΕΛ.Ο.Τ., να χρησιμοποιηθεί το σήμα του με το αντίστοιχο εφαρμοζόμενο σύστημα ποιότητας

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

στην συσκευασία του προϊόντος ή και το ίδιο το προϊόν, αλλά μόνο στα σχετικά με το προϊόν έγγραφα π.χ. Δελτίο Αποστολής- Τιμολόγιο. Ο Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. αντίθετα, θα δίνει το δικαίωμα της τοποθέτησης, σε καρτελάκι επάνω στο ψάρι, του σήματος ποιότητας του AGROCERT (όπως γίνεται ήδη, με το πιστοποιημένο κοτόπουλο). Αυτό προβλέπεται να μπει εναίσιμο, με ειδικό μηχανισμό, στο βραγχιακό επικάλυμμα του ψαριού, με ελεγχόμενη ποσότητα διάθεσης ανά μονάδα, ανάλογα με το πιστοποιούμενο και δηλούμενο τονάζ. Μέθοδος η οποία ήδη εφαρμόζεται στην Ιταλία και αλλού. Υπάρχει υποβόσκουσα η ελπίδα από τον κλάδο, να μπορέσει με αυτό τον τρόπο να ελεγχθεί κατά ένα βαθμό, η παραγωγή και τα πιστοποιούμενα τονάζ.

Τα πρότυπα AGRO 4.1 και AGRO 4.2 παρατίθενται αναλυτικά στην συνέχεια και μέσω αυτών, παρέχεται η δυνατότητα στις επιχειρήσεις ιχθυοκαλλιέργειας, να αναπτύξουν σύστημα διαχείρισης για την διασφάλιση της ποιότητας προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας με αυστηρές και καινοτόμες προδιαγραφές που περιλαμβάνουν όλες τις κοινοτικές και εθνικές νομικές απαιτήσεις, αλλά και πρόσθετες που αφορούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τους κανόνες ασφάλειας του προϊόντος. Είναι πρότυπα που αναφέρονται αναλυτικά σε προδιαγραφές και διαδικασίες.*

Αναγκαία κρίνεται επίσης, η αναφορά στον νεοσύστατο (1999) Θεσμό του κλάδου, μία Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρία, την ΕΛ.Α.ΠΟ. (Ελληνική Αλιευτική Ποιοτική). Η ΕΛ.Α.ΠΟ. συστάθηκε από τους Έλληνες Θαλασσοκαλλιεργητές, ως ισότιμους εταίρους και ως σκοπό ίδρυσης και λειτουργίας, έχει την διενέργεια αυτοελέγχων στις ίδιες τις μονάδες, προκειμένου να δημιουργήσουν τις προϋποθέσεις και τους όρους για την διευκόλυνση της απόκτησης του σήματος ποιότητας από τον Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.

Οι σύμβουλοι της ΕΛ.Α.ΠΟ. συνέταξαν τον Κώδικα Ορθής Πρακτικής & Έντυπα Αυτοελέγχων Ελληνικών Θαλασσοκαλλιεργειών βάσει των προτύπων AGRO 4. Ο κώδικας ελέγχθηκε από την επιτροπή Ιχθυοπαθολογίας του Σ.Ε.Θ. και επικυρώθηκε από το Διοικητικό του Συμβούλιο. Συμβάλλει στην προετοιμασία και εκπαίδευση του Έλληνα Θαλασσοκαλλιεργητή στον κώδικα διαχείρισης που θα οδηγήσει στην πιστοποίηση της ελληνικής τσιπούρας και λαβρακίου.

Η εναρμόνιση με τα πρότυπα και κατά συνέπεια η πιστοποίηση των προϊόντων, προβλέπεται να βελτιώσει την ποιότητα, να αυξήσει την προστιθέμενη αξία του προϊόντος, να δώσει υψηλό προβάδισμα στις αγορές υψηλού ανταγωνισμού, να επιφέρει οικονομικά και περιβαλλοντολογικά οφέλη, να ενισχύσει την συνεργασία με τις ελεγκτικές αρχές, να κατακτήσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών για την θρεπτική αξία, την ασφάλεια και υγιεινή του και να βελτιώσει την γενική θεώρηση της Ελληνικής Ιχθυοκαλλιέργειας.

Τα παραπάνω είναι τα βασικά οφέλη που περιμένει να απολάβει ο επιχειρηματίας, ο οποίος επενδύει στην ποιότητα και στο μέλλον, κατά συνέπεια της επιχείρησής του. Γιατί το κόστος εφαρμογής των συστημάτων ποιότητας που προαναφέρθηκαν, είναι μεγάλο ειδικά στις δύσκολες εποχές που βρίσκεται η Ιχθυοκαλλιέργεια στην Ελλάδα σήμερα. Θα πρέπει να αναφέρουμε, ότι πολύ μεγάλες είναι συνολικά οι δαπάνες για την εγκατάσταση των συστημάτων ποιότητας, γι αυτό και είναι επιτακτική η ανάγκη, το πιστοποιημένο προϊόν να έχει προστιθέμενη τιμή πώλησης. Δαπάνες όπως:

- *το κόστος της πιστοποίησης από τους αντίστοιχους φορείς*
- *η εκπόνηση μελέτης από Μελετητικό γραφείο*
- *οι κατασκευαστικές δαπάνες*
- *η πρόσληψη επιπλέον προσωπικού από την επιχείρηση*
- *η διενέργεια όλων των απαιτούμενων εργαστηριακών εξετάσεων*
- *η εγκατάσταση και συντήρηση συστήματος μυοκτονιών-τροκτικοκτονιών*
- *ο επιπλέον απαιτούμενος επιστημονικός και εργατικός εξοπλισμός,*
- *ειδικών πιστοποιημένων υλικών (με μεγαλύτερο κόστος από τα κοινά προϊόντα της αγοράς)*
- *η διενέργεια ιατρικών εξετάσεων*
- *η εισαγωγή νέων τεχνολογιών (κυρίως για την ιχνηλασιμότητα)*
- *η απαραίτητη διαφήμιση για την ποιότητα κ.α.*

σε σύνολο τελικά, αρκετών χιλιάδων ευρώ ανά έτος.

Εφαρμόζοντας μία επιχείρηση τα συστήματα που προαναφέρθηκαν και αναλύονται στην συνέχεια, διαθέτει ένα πλήρες σύστημα ποιότητας.

Στην διακριτική ευχέρεια κάθε επιχείρησης, είναι η επιλογή των συστημάτων που θα επιλέξει να εφαρμόσει και σε ποιο μέρος της επιχείρησης αφ' ενός και αφ' ετέρου για ποια απ' αυτά θα επιλέξει να πιστοποιηθεί. Για ποια δηλ. την ενδιαφέρει να διαθέτει πιστοποιητικό ότι τα εφαρμόζει.

Πρέπει να γίνει κατανοητό, ότι η εφαρμογή και πιστοποίηση των διαδικασιών και των προϊόντων είναι προαιρετική. Η επιλογή των συστημάτων ποιότητας που παρουσιάζονται στην εργασία, έγινε παραδειγματικά, με γνώμονα την δημιουργία ενός ολοκληρωμένου συστήματος ποιότητας, το οποίο εφαρμόζεται σε όλες τις διαδικασίες της επιχείρησης και εξασφαλίζει και με την απόκτηση πιστοποιητικών από τους επιλεγόμενους φορείς πιστοποίησης, βάσει της εγκυρότητας που προσφέρουν :

A) Την ασφάλεια των τροφίμων, ότι οι κίνδυνοι επί της παραγωγής, της συσκευασίας και της μεταφοράς αναλύονται και τα κρίσιμα σημεία επί των διαδικασιών έχουν καθοριστεί και ελέγχονται (HACCP)

B) Την διαχείριση της ποιότητας μέσα από τις δομές λειτουργίας και την φιλοσοφία διαχείρισης της ροής των πληροφοριών, των υλών και των πόρων της επιχείρησης.

Στην ουσία βοηθάει μια επιχείρηση να δημιουργήσει τόσο άρτια δομή και οργάνωση, που θα λέγαμε ότι δημιουργεί το «τέλειο» διαχειριστικό και ελεγκτικό σύστημα στις εσωτερικές δομές μιας επιχείρησης. (ISO 9001)

Γ) Το σήμα ποιότητας από κρατικό φορέα πιστοποίησης, επάνω στο προϊόν, πιστοποιώντας έτσι, το ίδιο το προϊόν και όχι την διαδικασία παραγωγής του. Το φάρι της Ελληνικής Ιχθυοκαλλιέργειας, αποκτάει μ' αυτόν τον τρόπο ταυτότητα ποιότητας. (Σήμα Ποιότητας AGROCERT)

Ακολούθως, παρουσιάζεται το εγχειρίδιο ποιότητας, το οποίο αποτελεί πρόταση για μια επιχείρηση και βασίζεται στα πρότυπα των ISO και HACCP, περιλαμβάνοντας 18 κεφάλαια, περιλαμβανομένων των ενεργειών που καθορίζονται από τα πρότυπα. Αποτελεί μια ανάλυση για την πολιτική που μπορεί να εφαρμόσει μια εταιρία ώστε, να αποκτήσει τεκμηριωμένο και πλήρες σύστημα ποιότητας.

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- *Να σημειωθεί ότι η χρήση των προτύπων του ΕΛ.Ο.Τ. και του AGROCERT, έγινε για καθαρά εκπαιδευτικούς λόγους και δεν πρόκειται η πτυχιακή εργασία να δημοσιευτεί.*

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ



ΕΝΟΤΗΤΑ Ι-01

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η δημιουργία και υλοποίηση συστήματος ποιότητας από μια εταιρία, έχει σαν στόχο την καλύτερη εξυπηρέτηση των αναγκών των πελατών της, τον προσδιορισμό των στόχων των στελεχών της και την συνεχή βελτίωση της οργάνωσής της. Το σύστημα ποιότητας που αναπτύσσεται, είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του ISO, HACCP και AGRO . Το παρόν σύστημα, καλύπτει την εκτροφή, συσκευασία και εμπορία θαλασσινών ψαριών.

Το εγχειρίδιο ποιότητας αποτελείται από τρία (3) μέρη. Στο πρώτο μέρος αναφέρονται τα γενικά στοιχεία του εγχειριδίου, στο δεύτερο μέρος αναλύεται η πολιτική της εταιρίας, για τις απαιτήσεις των Προτύπων και το τρίτο μέρος περιλαμβάνει κατάλογο διαδικασιών του Συστήματος Ποιότητας της εταιρίας.

Το δεύτερο μέρος του εγχειριδίου αποτελείται από 18 κεφάλαια και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Συστήματος Ποιότητας, κατά τα Πρότυπα. Στην αρχή κάθε κεφαλαίου παρουσιάζεται η γενική πολιτική της εταιρίας, ως προς τις βασικές αρχές της απαίτησης του συστήματος ποιότητας που αναλύεται στην ενότητα. Η περιγραφή της γενικής πολιτικής ακολουθείται από την ανάλυση των επιμέρους πολιτικών σε κάθε ένα από τα τμήματα της εταιρίας. Η υλοποίηση των επιμέρους

πολιτικών αντικατοπτρίζεται στις διαδικασίες του συστήματος ποιότητας οι οποίες πλαισιώνονται από οδηγίες, έντυπα, πρότυπα και περιγραφές θέσεων εργασίας. Τέλος γίνεται αναφορά στους τίτλους διαδικασιών που υλοποιούν και παράλληλα οριοθετούν τις εκφρασμένες επιμέρους πολιτικές σε κάθε μια από τις απαιτήσεις του προτύπου.

Κυριότερος σκοπός του παρόντος εγχειριδίου, είναι να προσδιορίσει και να περιγράψει το εφαρμοζόμενο σύστημα ποιότητας, να προσδιορίσει τις εξουσίες και τις υπευθυνότητες των στελεχών που επηρεάζουν τη λειτουργία του συστήματος και να παρουσιάσει τις διαδικασίες που ακολουθούνται κατά την διενέργεια πράξεων που επηρεάζουν την προσφερόμενη ποιότητα.

Μέσω του εγχειριδίου ποιότητας παρουσιάζεται το σύστημα ποιότητας σε πελάτες της εταιρίας, με σκοπό να γνωστοποιήσει τις δεσμεύσεις που αναλαμβάνει η εταιρίας και να τους πληροφορήσει ποιοι ιδιαίτεροι έλεγχοι πραγματοποιούνται για την εφαρμογή και διασφάλιση της προσφερόμενης ποιότητας.

ΕΝΟΤΗΤΑ Ι-02

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Πολιτική ποιότητας μιας εταιρίας, είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, λαμβάνοντας υπόψη τις απαιτήσεις των πελατών της, τα ακολουθούμενα πρότυπα ποιότητας προϊόντων, την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, την ασφάλεια των εργαζομένων της και του περιβάλλοντος στο οποίο δραστηριοποιούνται. Η πολιτική της επιτυγχάνεται μέσω των διαδικασιών που χρησιμοποιούνται, την διενέργεια ελέγχων, την επαγγελματική κατάρτιση του προσωπικού της και του υψηλού φρονήματος υπευθυνότητας που τη διακατέχει. Αντικειμενική απόδειξη της υπευθυνότητας όλων των εργαζομένων μιας εταιρίας, είναι η φροντίδα που επιδεικνύουν στην παραγωγή.

Όλοι οι εργαζόμενοι συνεισφέρουν, με τις συνεχείς προσπάθειές τους, στην επίτευξη των στόχων της πολιτικής ποιότητάς της.

Στόχος της είναι η διαρκής βελτίωση των προδιαγραφών (προτύπων) της ποιότητας και των υπηρεσιών, σε όλα τα σημεία των δραστηριοτήτων της. Για το λόγο αυτό λαμβάνονται υπόψη οι παρατηρήσεις και οι απαιτήσεις των πελατών της ενώ παράλληλα το Σύστημα Ποιότητας ελέγχεται τακτικά σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα. Οι προτάσεις των πελατών και τα αποτελέσματα των διενεργούμενων ελέγχων, αξιολογούνται και τα συμπεράσματα των αξιολογήσεων τίθενται σε εφαρμογή σε κάθε νέο σχέδιο Ποιότητας που εκδίδεται.

Η πολιτική ποιότητας προσδιορίζεται και εγκρίνεται από τον Γενικό Διευθυντή της εταιρίας. Η πολιτική ποιότητας, εξηγείται και συζητείται με όλους τους εργαζόμενους της εταιρίας. Αρμόδιος για την υλοποίηση της πολιτικής ποιότητας, είναι ο Υπεύθυνος Ποιότητας της εταιρίας. Το παρόν κείμενο στο οποίο εκφράζεται η πολιτική ποιότητας της εταιρίας, είναι αναρτημένο σε εμφανή σημεία των εγκαταστάσεων της εταιρίας.

ΕΝΟΤΗΤΑ Ι-03

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΝΩΠΕΣ ΤΣΙΠΟΥΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ: Sparidae ΕΙΔΟΣ: Sparus aurata

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΝΩΠΑ ΛΑΒΡΑΚΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ: Moronidae ΕΙΔΟΣ: Dicentrarchus labrax

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

<p><u>Διατροφή</u> ψαριών (εκτροφή):</p>	<p>Τα ψάρια, κατά το στάδιο της πάχυνσης, διατρέφονται με προϊόντα απαλλαγμένα χημικών και μικροβιολογικών κινδύνων - μολυντών.</p>
<p><u>Συσκευασία προϊόντων:</u></p>	<p>Πραγματοποιείται σε κιβώτια διογκωμένης πολυστερίνης κατάλληλα για την συσκευασία τροφίμων. Εντός των κιβωτίων και πάνω από τα προϊόντα τοποθετείται πλαστικό film ή σάκος, πάνω ή εντός του οποίου τίθεται φυλλιδωτός πάγος.</p>
<p><u>Χειρισμοί που έχουν υποστεί:</u></p>	<p>Τα ψάρια εξαλιεύονται αφού έχει προηγηθεί νηστεία και θανατώνονται σε 0 - 4 °C (νερό + πάγος), σε ειδικούς μονωμένους περιέκτες. Ο μέγιστος χρόνος που μεσολαβεί μεταξύ εξαλίευσης και συσκευασίας είναι μικρότερος από τον χρόνο έναρξης της νεκρικής ακαμψίας των ψαριών (θψ=0 - 4 °C).</p>
<p><u>Διάρκεια ζωής προϊόντος:</u></p>	<p>10 ημέρες, με την μορφή συσκευασίας που περιγράφεται (θψ ≤ 7 °C).</p>
<p><u>Συνθήκες μεταφοράς:</u></p>	<p>Το συσκευασμένο προϊόν μεταφέρεται με φορτηγά-ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως (θΜΜ=0 - 2 °C).</p>
<p><u>Πελάτες:</u></p>	<p>Έμποροι αλιευτικών προϊόντων (χονδρικής- λιανικής). Εταιρείες διακίνησης.</p>
<p><u>Χρήση:</u></p>	<p>Το προϊόν εκσπλαχνίζεται, αφαιρούνται βράγχια, πτερύγια και λέπια, πλένεται και επεξεργάζεται θερμικά (μαγείρεμα, ψήσιμο), σε θερμοκρασία ≥ 200 °C.</p>

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

ΕΝΟΤΗΤΑ Ι-04

ΔΙΑΝΟΜΗ

Το ακόλουθα πρόσωπα μιας εταιρίας, έχουν ελεγχόμενο αντίγραφο του εγχειριδίου:

(1) Ο Υπεύθυνος Ποιότητας.

(2) Ο Γενικός Διευθυντής

(3) Ο Διευθυντής Παραγωγής

(4) Ο Τεχνικός Διευθυντής

(5) Ο Υπεύθυνος Λογιστηρίου

(6) Ο Υπεύθυνος Πωλήσεων

(7) Ο Υπεύθυνος Συσκευαστηρίου

Επίσης και:

(8) Ο ΕΛ.Ο.Τ. ή όποιος φορέας πιστοποιεί.

Το Εγχειρίδιο Ποιότητας που διαθέτει ο Υπεύθυνος Ποιότητας, φέρει σφραγίδα κόκκινου χρώματος με την ένδειξη «ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ». Τα προαναφερόμενα μέλη της Διοίκησης και ο ΕΛ.Ο.Τ. εφοδιάζονται με Εγχειρίδια Ποιότητας που φέρουν σφραγίδα μαύρου χρώματος με την ένδειξη «ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ».

Αντίγραφα του Εγχειριδίου Ποιότητας, με την ένδειξη «ΜΗ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ» με σφραγίδα κόκκινου χρώματος ή απλά φωτοτυπημένα δύναται να αποστέλλονται, μετά από έγκριση της Διοίκησης, σε πελάτες, σε υπηρεσίες του Υπ.

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

Γεωργίας, του Υ.ΠΕ.ΧΩ.Δ.Ε. σε άλλες Δημόσιες Υπηρεσίες καθώς και σε συνεργάτες της εταιρίας. Για τα αντίγραφα αυτά, δεν απαιτείται έλεγχος αναθεώρησής τους.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ



ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-01

ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΗ Η Διοίκηση της εταιρίας, είναι απόλυτα υπεύθυνη για την εγκατάσταση την ανάπτυξη και την εύρυθμη λειτουργία του συστήματος ποιότητας. Η Διοίκηση της εταιρίας μορφοποιεί την **ΠΟΛΙΤΙΚΗ** πολιτικής ποιότητας, προσδιορίζει την οργανωτική δομή της εταιρίας, καθορίζει αρμοδιότητες και υπευθυνότητες, διορίζει εκπροσώπους διοίκησης, πραγματοποιεί περιοδικούς ελέγχους του συστήματος ποιότητας και διασφαλίζει την διαθεσιμότητα των απαιτούμενων πόρων για την λειτουργία του συστήματος

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Πολιτική Ποιότητας

Η πολιτική ποιότητας της εταιρίας καθορίζεται στο Πρώτο Μέρος του παρόντος Εγχειριδίου Ποιότητας, στην Ενότητα Ι - 02.

2. Οργάνωση και Υπευθυνότητες

2.1 Η σχέση του προσωπικού το οποίο διαχειρίζεται, διαμορφώνει και επιβεβαιώνει τις εργασίες που έχουν σχέση με την ποιότητα, αποτυπώνεται στο οργανόγραμμα της εταιρίας που αποτελεί τμήμα του παρόντος κεφαλαίου.

2.2 Στις διαδικασίες του Συστήματος Ποιότητας πραγματοποιείται καθορισμός των απαιτούμενων μέσων για την διαχείριση, την πραγματοποίηση των εργασιών, των δραστηριοτήτων επαλήθευσης συμπεριλαμβανομένων και των εσωτερικών επιθεωρήσεων. Η Διοίκηση της εταιρίας παρέχει τους απαιτούμενους πόρους για την προμήθεια των απαιτούμενων μέσων.

2.3 Όλοι οι εργαζόμενοι της εταιρίας είναι υπεύθυνοι για την εκτέλεση, την συντήρηση και την υποστήριξη του συστήματος ποιότητας.

Οι ακόλουθες υπευθυνότητες έχουν προσδιορισθεί σε διοικητικό επίπεδο:

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

- *Εξασφαλίζει τη συνολική εφαρμογή των γραπτών διαδικασιών ποιότητας σε όλα τα τμήματα της εταιρίας.*
- *Εγκρίνει της τιμές πωλήσεων ανά πελάτη.*
- *Αποφασίζει για την απαιτούμενη χρηματοδότηση της εταιρίας.*
- *Εγκρίνει της προσλήψεις και απολύσεις προσωπικού.*
- *Βεβαιώνεται για την εφαρμογή των σχετικών με της ιχθυοκαλλιέργειας διατάξεων και νόμων.*
- *Διαχείριση αδειών εταιρίας*
- *Εγκρίνει τις προμήθειες παγίων.*
- *Εγκρίνει προγράμματα εξωτερικών ελέγχων*
- *Εγκρίνει ή απορρίπτει τους προμηθευτές της εταιρίας.*
- *Εγκρίνει επενδυτικά προγράμματα.*
- *Εγκρίνει διορθωτικές η προληπτικές ενέργειες*
- *Εγκρίνει εκπαιδευτικά προγράμματα προσωπικού*

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- *Εγκρίνει αγορές εξοπλισμού*
- *Αποφασίζει και υπογράφει συμφωνίες για προμήθειες υλικών*
- *Διαχείριση ΚΑΤΤ*

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- *Εξασφαλίζει τη συνολική εφαρμογή των γραπτών διαδικασιών ποιότητας σε όλα τα παραγωγικά τμήματα της εταιρίας.*
- *Έλεγχος προμηθειών παραγωγικών τμημάτων*
- *Αποφασίζει για την προμήθεια εξοπλισμών των παραγωγικών τμημάτων της εταιρίας*
- *Έλεγχος βαθμονόμησης οργάνων παραγωγικών τμημάτων*
- *Απόφαση για χρήση θεραπευτικών ουσιών*
- *Εγκρίνει διορθωτικές ή προληπτικές ενέργειες*
- *Σχεδιασμός εκπαιδευτικών προγραμμάτων προσωπικού παραγωγικών τμημάτων*
- *Ασφάλεια προσωπικού*
- *Τήρηση αρχείων παραγωγικών τμημάτων*
- *Διαχείριση ΚΑΤΤ*

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

- *Εξασφαλίζει τη συνολική εφαρμογή των γραπτών διαδικασιών ποιότητας σε όλη την έκταση των χερσαίων εγκαταστάσεων υποστήριξης της εταιρίας.*

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*
- *Ελέγχει την συνεχή εφαρμογή των ορθών πρακτικών συντήρησης και επισκευών εξοπλισμών και εγκαταστάσεων.*
- *Προγραμματισμός εργασιών Συνεργείου Συντηρήσεων*
- *Καταγραφή προβλεπόμενων και πραγματοποιηθέντων, τακτικών και έκτακτων συντηρήσεων και επισκευών*
- *Προγραμματισμός Συντηρήσεων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών*
- *Πρόγραμμα συντήρησης πλωτών μέσων*
- *Συντήρηση και επισκευές μεταφορικών μέσων*
- *Διαχείριση αποθήκης δικτύων*
- *Ενημέρωση εργαζομένων για θέματα ασφαλείας*
- *Παρακολούθηση εναρμόνισης με κανονισμούς ασφαλείας*
- *Αξιολόγηση νέου εξοπλισμού*
- *Έλεγχος και συντήρηση αγκυροβολίων*
- *Πραγματοποίηση Εσωτερικών Επιθεωρήσεων*
- *Διαχείριση ΚΑΤ*

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

- *Έλεγχος της εφαρμογής των ποιοτικών στόχων της επιχείρησης*
- *Σχεδιασμός και εκτέλεση του ετήσιου προγράμματος εσωτερικών ελέγχων ποιότητας.*
- *Έλεγχος ότι όλα τα πρότυπα εκτροφής πληθυσμού και λειτουργίας σε όλους τους τομείς της εταιρίας τηρούνται για όλες τις χρονικές περιόδους.*
- *Εξασφαλίζει ότι όλες οι αναλύσεις εκτελούνται σωστά και έγκαιρα και υποβάλλονται στη Δ/νση με ακρίβεια.*
- *Ελέγχει την υλοποίηση του ετήσιου προγράμματος ελέγχου προμηθευτών.*
- *Τελικές εγκρίσεις Εγχειριδίου Ποιότητας, διαδικασιών και οδηγιών*
- *Διανομή αναθεωρημένων εγγράφων / απόσυρση καταργημένων εγγράφων*
- *Διαχείριση ΚΑΤ*

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*
- *Ενημέρωση Φακέλου Νομοθεσίας για θέματα που αφορούν την εταιρία και εναρμόνιση του Συστήματος Ποιότητας με αυτή*
- *Διαχείριση και διακρίβωση εξοπλισμών μετρήσεων*
- *Προγραμματισμός και υλοποίηση συστήματος ελέγχων*

3. Αντιπροσώπευση Διοίκησης

3.1 *Η Εταιρία διορίζει Αντιπρόσωπο της Διοίκησης για θέματα Ποιότητας, τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Ο Υπεύθυνος Ποιότητας έχει την δικαιοδοσία και την υπευθυνότητα ότι το σύστημα διασφάλισης ποιότητας εκτελείται, συντηρείται και διαρκώς βελτιώνεται και ότι είναι πλήρως και συνεχώς εναρμονισμένο με τις απαιτήσεις των Προτύπων.*

3.2 *Αναπληρωτής του Υπεύθυνου Ποιότητας, ορίζεται ο Υπεύθυνος Εκτροφής.*

4. Ανασκόπηση Διοίκησης

4.1 *Η Διοίκηση της εταιρίας επιθεωρεί και ελέγχει την κατάσταση και το επίπεδο του συστήματος ποιότητας σε ετήσια βάση, με τη σύγκλιση ενός Συμβουλίου Ποιότητας.*

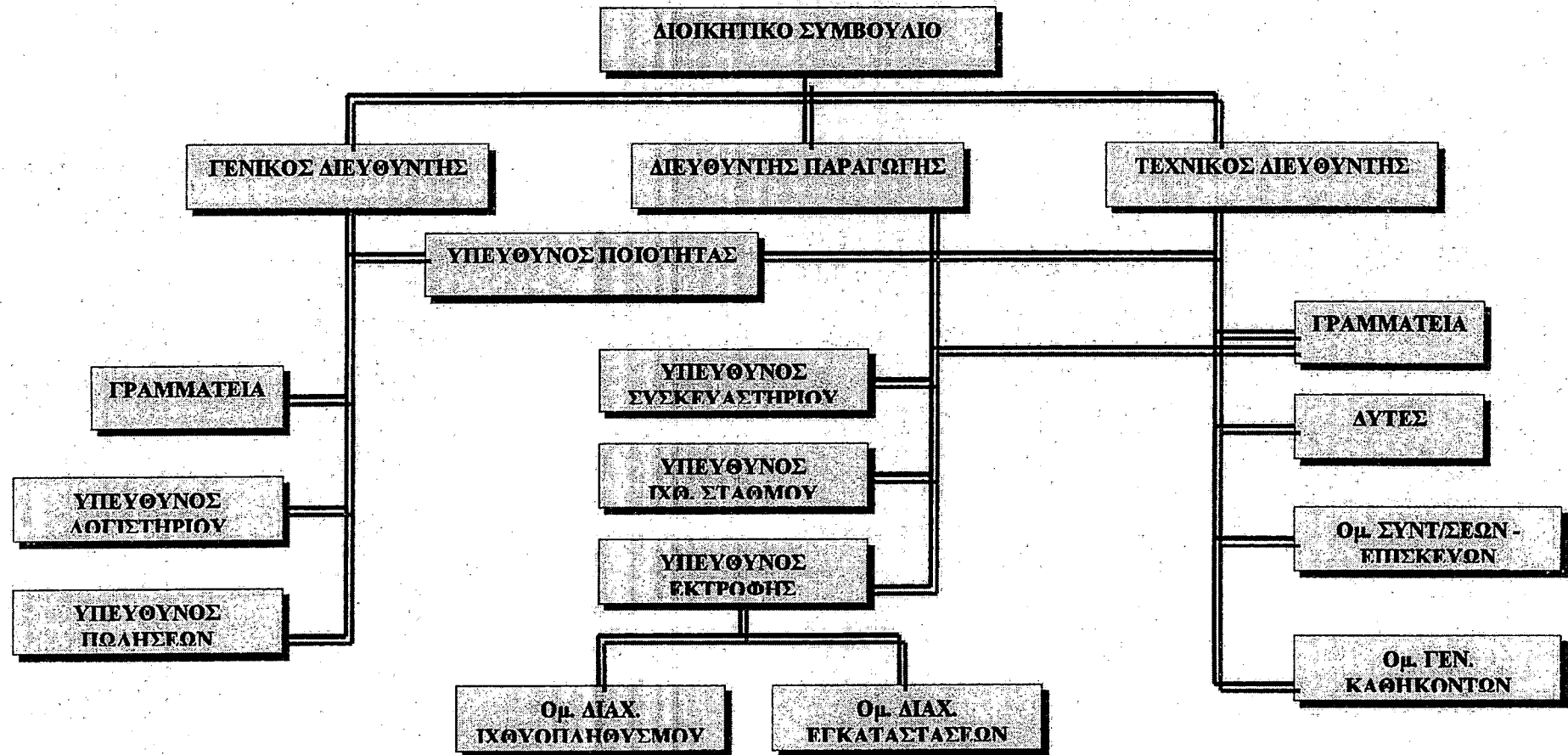
4.2 *Το Συμβούλιο Ποιότητας συγκαλείται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Στο Συμβούλιο Ποιότητας παρευρίσκονται όλοι οι Δ/ντές της επιχείρησης και οι Υπεύθυνοι των επιμέρους τμημάτων. Πρακτικά του Συμβουλίου Ποιότητας κρατούνται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας.*

4.3 *Ο Υπεύθυνος Ποιότητας, πριν την σύγκλιση του Συμβουλίου ετοιμάζει και κοινοποιεί τα θέματα της Ημερήσιας Διάταξης σε όλα τα μέλη της Διοίκησης που θα παραβρεθούν. Στα θέματα αυτά περιλαμβάνονται μεταξύ των άλλων και οι εκθέσεις ποιότητας, τα αποτελέσματα των εσωτερικών ελέγχων ποιότητας, τα αποτελέσματα των εξωτερικών επιθεωρήσεων προμηθευτών, τα παράπονα των πελατών και οι διορθωτικές ενέργειες που έχουν πραγματοποιηθεί.*

4.4 Το Συμβούλιο Ποιότητας επίσης καθορίζει και πιστοποιεί αν έχουν επιτευχθεί ή όχι σχέδια και στόχοι βελτίωσης της ποιοτικής διαχείρισης της επιχείρησης, τα οποία αποδεικνύονται με στοιχεία και έγγραφα.

01	ΔΙΑΔ.: 15	ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ - ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ
----	-----------	---

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-02

ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΓΕΝΙΚΗ	<i>Η Εταιρία διατηρεί καταγεγραμμένο Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας, σχεδιασμένο και εκτελούμενο ώστε να ικανοποιεί της απαιτήσεις των Προτύπων. Το Σύστημα Ποιότητας αποτελείται από το παρόν Εγχειρίδιο Ποιότητας, τις Διαδικασίες Λειτουργίας και Οδηγίες Εργασίας, τις Περιγραφές Θέσεων Εργασίας και τα Αρχεία Ποιότητας. Το Σύστημα Ποιότητας αποσκοπεί στο να εξασφαλίσει ότι η παραγωγή και διάθεση προϊόντων της εταιρίας πραγματοποιούνται σε ένα καλά σχεδιασμένο και ελεγχόμενο περιβάλλον έτσι ώστε να συμμορφώνονται σε προδιαγραμμένες απαιτήσεις</i>
ΠΟΛΙΤΙΚΗ	

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Καταγραφές Συστήματος Ποιότητας

1.1 Το Σύστημα Ποιότητας, αποτελείται από τα ακόλουθα έγγραφα:

- Το Εγχειρίδιο Ποιότητας
- Τις Διαδικασίες Λειτουργίας
- Τις Οδηγίες Εργασίας
- Τις Περιγραφές Θέσεων Εργασίας
- Τα Αρχεία Ποιότητας, Έντυπα και μηχανογραφικά δελτία

1.2 Όλα τα κείμενα, που προαναφέρονται συμπληρωματικά, καλύπτουν τις απαιτήσεις του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.

1.3 Το Εγχειρίδιο Ποιότητας, διανέμεται σύμφωνα με την Ενότητα I-07 στο Πρώτο Μέρος του Εγχειριδίου Ποιότητας.

2. Υλοποίηση Συστήματος Ποιότητας

2.1 Όλο το προσωπικό είναι υπεύθυνο για την υλοποίηση του Συστήματος Ποιότητας. Ο Υπεύθυνος Ποιότητας είναι κατάλληλα εκπαιδευμένος για την οργάνωση, τον έλεγχο και την υποστήριξη του συστήματος.

2.2 Στα πλαίσια της λειτουργίας του Συστήματος Ποιότητας, ακολουθούνται η Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία καθώς και οι όροι λειτουργίας που προβλέπονται στις άδειες και τις εγκρίσεις των εγκαταστάσεων της εταιρίας.

2.3 Η υλοποίηση και λειτουργία του συστήματος, ελέγχεται περιοδικά με εσωτερικούς ή εξωτερικούς ελέγχους και ελέγχους της Διοίκησης. Η πραγματοποίηση των ελέγχων είναι σημαντική για την ύπαρξη και διατήρηση του Ποιοτικού Συστήματος Διαχείρισης.

2.4 Η λειτουργία του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, επιτρέπει τον έγκαιρο προσδιορισμό των αναγκών σε νέα τεχνογνωσία.

2.5 Η κατάσταση αναθεώρησης του Εγχειριδίου Ποιότητας, εμφανίζεται στην Ενότητα 1-06 στο Πρώτο Μέρος του παρόντος.

2.6 Η εταιρία εγκαταστεί αποτελεσματικό πρόγραμμα ποιότητας το οποίο καθορίζει επαρκώς τις προδιαγραφές, τους ελέγχους και τις επιθεωρήσεις των προϊόντων.

2.7 Η οργανωτική δομή οι αρμοδιότητες και υπευθυνότητες των εργαζομένων που έχουν σχέση με την ποιότητα των προϊόντων και των υπηρεσιών, αναφέρονται στην Ενότητα II- 01 και στις Περιγραφές Θέσεων Εργασίας.

02	ΔΙΑΔ.: 01 ΔΙΑΔ.: 04	ΑΔΕΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
----	------------------------	---

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-03

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ

Συμβάσεις και παραγγελίες ανασκοπούνται για να βεβαιωθεί ότι οι απαιτήσεις του πελάτη είναι κατάλληλα προσδιορισμένες, και

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

κατανοητές και ότι η εταιρία έχει την δυνατότητα να τις καλύψει. Προμοίως ελέγχονται και οι τροποποιήσεις των συμβάσεων και των παραγγελιών.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Λήψη Παραγγελιών

1.1 Ο Υπεύθυνος Πωλήσεων είναι υπεύθυνος για την λήψη όλων των παραγγελιών. Όλες οι παραγγελίες καταγράφονται και αξιολογούνται από τον Υπεύθυνο Πωλήσεων ώστε να επιβεβαιωθεί ότι η εταιρία μπορεί να προμηθεύσει τον πελάτη της με τα αιτούμενα προϊόντα.

2. Ανασκόπηση Συμβάσεων

2.1 Η ανασκόπηση συμβάσεων και παραγγελιών, επιτρέπει την επιβεβαίωση ότι οι απαιτήσεις του πελάτη είναι ακριβείς ως προς την καταγραφή τους και έχουν γίνει κατανοητές. Επίσης, ότι η εταιρία έχει την δυνατότητα να ικανοποιήσει αυτές τις απαιτήσεις.

2.2 Η διακίνηση των προϊόντων της εταιρίας, πραγματοποιείται μέσω των εγκαταστάσεων συσκευασίας που διαθέτει. Οι εγκαταστάσεις συσκευασίας είναι εναρμονισμένες με την κείμενη νομοθεσία (Π.Δ. 412/94) για την διακίνηση αλιευμάτων.

3. Τροποποιήσεις Συμβάσεων - Παραγγελιών

Οι τροποποιήσεις παραγγελιών ή συμβάσεων, παραλαμβάνονται και αξιολογούνται όπως και οι αρχικές παραγγελίες. Η έγγραφη και άμεση ενημέρωση όλων των αρμόδιων τμημάτων της εταιρίας εξασφαλίζει την ορθή εξυπηρέτηση των πελατών της.

03	ΔΙΑΔ.: 05	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
----	-----------	--------------------

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-04

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ

Όλα τα έγγραφα που διακινούνται στην εταιρία και επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος ελέγχονται, έτσι ώστε να χρησιμοποιούνται

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

οι πλέον πρόσφατες εκδόσεις των εγγράφων. Οι εργαζόμενοι, κατέχουν όλα τα έγγραφα που επηρεάζουν την εργασία τους. Έχουν οριστεί διαδικασίες για την αναθεώρηση των εγγράφων..

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Έγκριση και έκδοση εγγράφων και δεδομένων

1.1 Όλα τα έγγραφα του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, ελέγχονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Πρωτότυπα αντίγραφα των εγγράφων ποιότητας τηρούνται από αυτόν στον **ΦΑΚΕΛΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**.

1.2 Όλα τα τμήματα διαθέτουν φωτοαντίγραφα των εγγράφων ποιότητας που αφορούν τις εργασίες τους. Τα μέλη της Διοίκησης μέχρι επίπεδο Υπευθύνου Τμήματος, διαθέτουν αντίγραφα των εγγράφων ποιότητας που τους αφορούν, σε ατομικούς φακέλους.

1.3 Όλες οι σελίδες των εγγράφων που βρίσκονται στον **ΦΑΚΕΛΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** σφραγίζονται ως " ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ " από τον Υπεύθυνο Ποιότητας και διατηρούνται από αυτόν. Όλα τα άλλα αντίγραφα σφραγίζονται ως "ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ".

1.4 Όλοι οι εργαζόμενοι μπορούν να έχουν πρόσβαση σε έγγραφα και δεδομένα του Συστήματος Ποιότητας από τους Υπευθύνους του τμήματος στο οποίο ανήκουν.

1.5 Όλα τα έγγραφα Ποιότητας ελέγχονται σε ετήσια βάση στα πλαίσια των εσωτερικών ελέγχων. Οι έλεγχοι συντονίζονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Κανένα μέλος της Διοίκησης δεν μπορεί να εκτελέσει έλεγχο στο τμήμα που ο ίδιος έχει άμεση υπευθυνότητα.

1.6 Για την παρακολούθηση της ποιότητας των προϊόντων κρατούνται αρχεία σε συμβατική και ηλεκτρονική μορφή από τα επιμέρους τμήματα της εταιρίας.

2. Αλλαγές στα έγγραφα και στα δεδομένα

2.1 Κάθε υπάλληλος της επιχείρησης, μπορεί να ζητήσει αλλαγή κάποιου εγγράφου. Η τελική έγκριση της αλλαγής, δίδεται από καθορισμένα μέλη της Διοίκησης.

2.2 Αλλαγές σε εγκεκριμένες διαδικασίες, δηλώνονται με αλλαγή στα γράμματα έκδοσης π.χ. ΕΚΔΟΣΗ Α, ΕΚΔΟΣΗ Β.

2.3 Φύλλα αλλαγών, τηρούνται στον ΦΑΚΕΛΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ από τον Υπεύθυνο Ποιότητας.

2.4 Παλιότερες εκδόσεις εγγράφων συλλέγονται και καταστρέφονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας ή, εφόσον απαιτείται η φύλαξή τους, σφραγίζονται ως "ΚΑΤΗΡΓΗΜΕΝΑ" και τοποθετούνται στον «ΦΑΚΕΛΟ ΚΑΤΗΡΓΗΜΕΝΩΝ»

04	ΔΙΑΔ.: 04	ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
----	-----------	---

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-05

ΑΓΟΡΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ	Όλες οι αγορές που πραγματοποιεί η εταιρία ελέγχονται ώστε τα προϊόντα και οι υπηρεσίες που παραγγέλλονται να είναι συγκεκριμένες, απαραίτητες και να εξυπηρετούν την πολιτική ποιότητας της εταιρίας.
ΠΟΛΙΤΙΚΗ	

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Αξιολόγηση Υποπρομηθευτών

1.1 Η πολιτική της επιχείρησης, είναι να συναλλάσσεται με προμηθευτές που είναι ποιοτικά, οικονομικά και συναλλακτικά αξιόπιστοι.

1.2 Μία εγκεκριμένη Κατάσταση Αποδεκτών Προμηθευτών (Κ.Α.Π.), χρησιμοποιείται για να ελέγχει την κατάσταση των προμηθευτών. Η εταιρία έχει προσδιορίσει τακτικούς ελέγχους κρίσιμων υλικών και προμηθευτών. Αρχεία των ελέγχων αυτών τηρούνται.

1.3 Όταν ένας προμηθευτής λειτουργεί κάτω από ένα αναγνωρισμένο / πιστοποιημένο σύστημα ποιοτικής διαχείρισης, μπορεί να μην είναι αναγκαίο για την επιχείρηση να πραγματοποιήσει σε αυτόν ποιοτικό έλεγχο.

2. Δεδομένα αγορών

2.1 Ένα σύστημα παραγγελιών, εφαρμόζεται για όλες τις αγορές υλικών. Οι λεπτομέρειες των παραγγελιών περιγράφονται στο Δελτίο Παραγγελίας ώστε οι προμηθευτές να γνωρίζουν τις απαιτήσεις και να συμμορφώνεται με αυτές.

2.2 Έχουν προσδιοριστεί τα μέλη της Διοίκησης που μπορούν να προχωρούν σε παραγγελίες υλικών καθώς και η διαδικασία ελέγχου των Δελτίων Παραγγελίας ως προς την πληρότητα των πληροφοριών που θα πρέπει να περιλαμβάνουν.

2.3 Οι απαιτούμενες προδιαγραφές, πρέπει να τηρούνται από τους προμηθευτές.

2.4 Η εταιρία διαβαθμίζει τα υλικά που χρησιμοποιεί ανάλογα με τις επιπτώσεις που μπορούν να προξενήσουν στο Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας που έχει εγκατασταθεί.

3. Επαλήθευση του αγοραζόμενου προϊόντος

3.1 Επαλήθευση από τον προμηθευτή στις εγκαταστάσεις του υποπρομηθευτή

3.1.1 Η εταιρία οργανώνει εξωτερικούς ελέγχους προμηθευτών κρίσιμων υλικών και υπηρεσιών μια φορά ετησίως, μετά από έγγραφη ενημέρωση των προμηθευτών της.

3.1.2 Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, δύναται να πραγματοποιηθούν έκτακτοι έλεγχοι πριν από την παραλαβή υλικών.

3.2 Επαλήθευση από τον πελάτη του προϊόντος που έχει ανατεθεί με σύμβαση υποπρομήθειας.

3.2.1 Οι πελάτες, είναι σε θέση να γνωρίζουν τους προμηθευτές υλικών και υπηρεσιών που χρησιμοποιούνται.

3.2.2 Οι πελάτες, μπορούν να πραγματοποιήσουν έλεγχο υλικών στις εγκαταστάσεις της εταιρίας. Σε περίπτωση που ζητηθεί έλεγχος στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, η εταιρία ενεργεί για την εξασφάλιση της απαιτούμενης άδειας.

▪ Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας

3.2.3 Ο έλεγχος και η αποδοχή από πελάτη, υλικών και υπηρεσιών που χρησιμοποιούμε, δεν επιφέρει αλλαγές ή τροποποιήσεις στο σύστημα ελέγχου προμηθευτών της εταιρίας .

05	ΔΙΑΔ.: 07 ΔΙΑΔ.: 08 ΔΙΑΔ.: 09 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ- 04	ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΝΕΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ
----	--	--

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-06

**ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ & ΙΧΘΥΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

ΓΕΝΙΚΗ

Η παρακολούθηση των προμηθειών κρίσιμων πρώτων υλών, των προϊόντων σε όλες τις φάσεις των παραγωγικών διεργασιών καθώς και των πωληθέντων προϊόντων είναι απαιτητή, για την διασφάλιση της εταιρίας από τον ανταγωνισμό και πιθανά προβλήματα που δύνανται να εμφανιστούν λόγω της ευπάθειας των προϊόντων της.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Όλες οι κρίσιμες πρώτες ύλες, η παραγωγή σε εξέλιξη και τα έτοιμα προϊόντα ταυτοποιούνται και αναγνωρίζονται. Μη συμμορφούμενα υλικά και προϊόντα, διαχωρίζονται έγκαιρα και κατάλληλα.
2. Οι ιχθυοτροφές και τα είδη συσκευασίας, εξάγονται από την αποθήκη με την μέθοδο FIFO. Τα ψάρια, των οποίων η διαδικασία παραγωγής βρίσκεται σε εξέλιξη, παρακολουθούνται ανά παρτίδα παραλαβής και ημερομηνίας τοποθετήσεως στους κλωβούς πάχυνσης. Κρατούνται στοιχεία διατροφής, θεραπειών, εμβολιασμών, δειγματοληψιών και ελέγχων ανά κλωβό εκτροφής .
3. Το σύστημα καταγραφών που εφαρμόζεται, επιτρέπει την απόκτηση πλήρους εικόνας των τελικών προϊόντων, σχετικά με τους χειρισμούς που έχουν δεχτεί σε όλο το φάσμα της παραγωγικής διαδικασίας.

06	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ- 03 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ- 02 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ- 06	ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΑΓΟΡΑ ΓΟΝΟΥ ΕΞΑΛΙΕΥΣΗ ΨΑΡΙΩΝ
-----------	---	--

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-07

ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ

Όλες οι διεργασίες παραγωγής, εγκατάστασης και εξυπηρέτησης της εταιρίας που επηρεάζουν την ποιότητα των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών, πραγματοποιούνται σύμφωνα με γραπτές διαδικασίες και κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Έλεγχος παραγωγικής διαδικασίας

1.1 Λεπτομερείς οδηγίες εργασίας έχουν καθορισθεί για όλες τις κρίσιμες πρακτικές παραγωγής, εγκατάστασης και εξυπηρέτησης της επιχείρησης και εφαρμόζονται αυστηρά. Όλες οι παραγωγικές διαδικασίες, που επηρεάζουν την παρεχόμενη Ποιότητα, παρακολουθούνται και ελέγχονται.

1.2 Το σύνολο των διεργασιών που εκτελούνται, είναι σύμφωνες με την κείμενη Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

1.3 Πραγματοποιείται χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και περιβάλλοντος εργασίας, για όλες τις διεργασίες που εφαρμόζονται στην επιχείρηση.

1.4 Πρότυπα υγιεινής και διατροφής εφαρμόζονται και ελέγχονται σταθερά από εξωτερικά συνεργαζόμενα εργαστήρια. Τα αναλυτικά αποτελέσματα επισκοπούνται και φυλάσσονται.

1.5 Η εισαγωγή αλλαγών στην παραγωγική διαδικασία που δύναται να επηρεάσουν την Ποιότητα, αιτιολογείται με έγγραφο. Μια καινούρια διαδικασία ή ένα υλικό

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

πρέπει να ικανοποιεί τις ποιοτικές απαιτήσεις της επιχείρησης για την εισαγωγή της -ου στην παραγωγική διαδικασία.

2. Προληπτική Συντήρηση

2.1 Εκδίδεται ετήσιο πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης για όλους τους εξοπλισμούς που χρησιμοποιούνται στα τμήματα της παραγωγής και συσκευασίας της επιχείρησης.

2.2 Ο Τεχνικός Διευθυντής έχει ορισθεί να εκτελεί τακτικές επιθεωρήσεις και να προγραμματίζει τις απαιτούμενες επισκευές και συντηρήσεις όλου του κρίσιμου εξοπλισμού.

2.3 Έχουν εκδοθεί καταστάσεις του κρίσιμου εξοπλισμού ανά τμήμα. Είναι υπευθυνότητα του Τεχνικού Διευθυντή και των Υπευθύνων των τμημάτων που τους χρησιμοποιούν, να διασφαλίζουν ότι οι χρησιμοποιούμενοι εξοπλισμοί συντηρούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα, τις οδηγίες συντήρησης του κατασκευαστή και την αποκτηθείσα εμπειρία. Διατηρούνται αρχεία των συντηρήσεων που εκτελούνται, για όλο τον κρίσιμο εξοπλισμό της εταιρίας.

3. Ειδικές διεργασίες

3.1 Για ειδικές διεργασίες, των οποίων τα αποτελέσματα δεν μπορούν να επαληθευτούν πλήρως, πραγματοποιούνται μια ή και οι δύο από τις ακόλουθες ενέργειες:

(a) προ-επιλογή των παραμέτρων των διεργασιών, όπως του περιβάλλοντος, του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται και του προσωπικού που τις διενεργεί.

(b) συνεχής παρακολούθηση και έλεγχος των παραμέτρων των διεργασιών.

4. Καταγραφές

4.1 Το σύνολο των απαιτούμενων καταγραφών, αποτελούν Αρχεία Ποιότητας της εταιρίας.

07	ΔΙΑΔ.: 02	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
	ΔΙΑΔ.: 09	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΝΕΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
	ΔΙΑΔ.: 12	ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ
	ΔΙΑΔ.: 17	ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ
	ΔΙΑΔ.: 18	ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ & ΥΠΟΔΟΧΗ
	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-01	ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΩΝ
	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-02	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΚΤΥΩΝ
		ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΩΝ
	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-04	ΑΓΚΥΡΟΒΟΛΗΣΗ ΠΛΩΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ
		ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
	ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-01	ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ
		ΥΓΙΕΙΝΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
	ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03	ΕΞΑΛΙΕΥΣΗ ΨΑΡΙΩΝ
		ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-08

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ

Η εταιρία, καθιερώνει και εφαρμόζει τεκμηριωμένες διαδικασίες για τις δραστηριότητες ελέγχου και δοκιμών, έτσι ώστε τα προϊόντα και

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

οι υπηρεσίες της να πληρούν τις προδιαγραφές τους. Τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται καταγράφονται και είναι διαθέσιμα στους πελάτες εφόσον ζητηθούν.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Έλεγχος κατά την παραλαβή

1.1 Τα χρησιμοποιούμενα υλικά ελέγχονται κατά την παραλαβή, για να επιβεβαιωθεί ότι ικανοποιούν τις καθορισμένες από την εταιρία και την κείμενη νομοθεσία προδιαγραφές.

1.2 Κατά την πραγματοποίηση ελέγχων σε παραλαμβανόμενα υλικά, λαμβάνονται υπόψη έλεγχοι που έχουν πραγματοποιηθεί στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, τα συνοδευτικά τους έγγραφα και αποτελέσματα ελέγχων από εξωτερικά εργαστήρια.

1.3 Τηρούνται αρχεία ποιότητας για τις παραλαμβανόμενες κρίσιμες πρώτες ύλες.

2. Έλεγχος κατά την παραγωγή

2.1 Κατά την διάρκεια της παραγωγής, πραγματοποιούνται περιοδικοί έλεγχοι σε όλα τα κρίσιμα στάδια. Στόχος είναι η συμμόρφωση με τα καθορισμένα πρότυπα .

2.2 Έλεγχοι υγιεινής και ποιοτικοί έλεγχοι εκτελούνται από εξωτερικά εργαστήρια. Παράλληλα εφαρμόζονται έλεγχοι που υλοποιούνται από τους εργαζόμενους της εταιρίας.

3. Τελικός έλεγχος

3.1 Η διενέργεια των τελικών ελέγχων των προϊόντων πριν την διάθεσή τους γίνεται σύμφωνα με την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία και βάση γραπτών διαδικασιών.

▪ Εγχειρίδιο ποιότητας και ροδιαγραφών ιστο οίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας

3.2 Οι τελικοί έλεγχοι, αποτελούν τους μοναδικούς κρίσιμους ελέγχους πριν από την αποδέσμευση και διάθεση των προϊόντων.

3.3 Τα προϊόντα της εταιρίας, στα οποία διενεργούνται τελικοί έλεγχοι, δεν διατίθενται έως την ολοκλήρωση αυτών και την έκδοση αποτελεσμάτων.

4. Αρχεία ελέγχων

4.1 Αρχεία ελέγχων και επιθεωρήσεων, τηρούνται σε κάθε τμήμα της παραγωγής. Οποιαδήποτε απόκλιση, τίθεται υπ' όψη του Γενικού Διευθυντή και του Υπεύθυνου Ποιότητας.

08	ΙΑ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
	ΙΑ	ΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ
	ΙΑ ΧΕΡ-	ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΡΟΙ
	03	ΑΓΟΡΑ ΓΟΝΟΥ
	ΙΑ ΠΑΧ-	ΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
	02	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ
	ΙΑ ΠΑΧ-	
	03	
	ΙΑ ΠΑΧ-	
07		

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-09

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ, ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ Οι εξοπλισμοί μετρήσεων και ελέγχων, επιλέγονται ώστε οι
ΠΟΛΙΤΙΚΗ ενδείξεις τους να είναι οι απαιτούμενες και με την επιθυμητή ακρίβεια. Οι χρησιμοποιούμενοι εξοπλισμοί ελέγχονται και βαθμονομούνται σύμφωνα με συγκεκριμένες διαδικασίες.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Όλος ο εξοπλισμός επιθεωρήσεων, μετρήσεων και ελέγχων, ο οποίος επηρεάζει άμεσα την ποιότητα του προϊόντος, βαθμονομείται.
2. Η βαθμονόμηση (calibration) εκτελείται είτε εσωτερικά, χρησιμοποιώντας σχετικά πρότυπα βαθμονόμησης, είτε εξωτερικά σε εξουσιοδοτημένα εργαστήρια.
3. Η βαθμονόμηση ελέγχεται και παρακολουθείται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας ο οποίος και τηρεί αρχεία όλων των εκτελεσθέντων βαθμονομήσεων.
4. Για την πραγματοποίηση των βαθμονομήσεων των οργάνων ελέγχων, καθορίζεται ακριβώς, η ελάχιστη συχνότητα, η ανοχή και η μέθοδος βαθμονόμησης.

09

ΔΙΑΔ.: 06

ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-010

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ

Διαβεβαιώνονται οι πελάτες ότι μόνο προϊόντα που έχουν περάσει όλους τους απαιτούμενους ελέγχους αποδεσμεύονται από τις

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

εγκαταστάσεις παραγωγής.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Έχουν οριστεί γραπτές διαδικασίες για την απομάκρυνση και την εξάλειψη πιθανοτήτων χρήσης υλικών για τα οποία δεν έχουν ολοκληρωθεί οι έλεγχοι ή έχουν προκύψει μη αποδεκτά αποτελέσματα.
2. Η κατάσταση των ψαριών που παραδίδονται προς πώληση, καθορίζεται κατά την διάρκεια της παραγωγής και της συσκευασίας τους.
3. Οι συσκευασίες των προϊόντων που παραδίδονται, μαρκάρονται με τα στοιχεία ταυτοποίησης των ψαριών και περιέχουν πληροφορίες, όπως το είδος, την κατηγορία, το καθαρό βάρος, τον αριθμό τεμαχίων.
4. Ο Δ/ντής Παραγωγής και ο Υπεύθυνος Ποιότητας, είναι αρμόδιοι για την παράδοση αποδεκτού προϊόντος.

010	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-03	ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ
-----	---------------	---------------------

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-011

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΗ

Η τήρηση εγγράφων διαδικασιών σε όλα τα στάδια της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων, εξασφαλίζει τους πελάτες από την

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

παραλαβή μη συμμορφούμενων προϊόντων.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας μέσω των ειδικών διαδικασιών που περιλαμβάνει εξασφαλίζει ότι ελέγχονται και διαχωρίζονται, μη συμμορφούμενες πρώτες ύλες και προϊόντα.
2. Υπάρχουν καθορισμένες αρμοδιότητες για τους ελέγχους μη συμμόρφωσης των υλικών και των προϊόντων με τις προδιαγραφές της εταιρίας και της κείμενης νομοθεσίας.
3. Τηρείται αρχείο καταγραφών για τα μη συμμορφούμενα προϊόντα και υλικά, το οποίο επιθεωρείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
4. Μη συμμορφούμενα ενδιάμεσα προϊόντα (ψάρια) κατά την διάρκεια της παραγωγής, είναι τα νεκρά ψάρια, τα οποία απομακρύνονται και καταστρέφονται.
5. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, γίνεται έλεγχος με βάση κριτήρια που έχουν καθορισθεί από την εταιρία, λαμβάνοντας υπόψη τις απαιτήσεις των πελατών. Σε περίπτωση εμφάνισης μη συμμορφούμενων προϊόντων στο στάδιο αυτό, τότε αυτά επανεισάγονται στην παραγωγική διαδικασία, μέχρι ότου να καλύψουν τις απαιτήσεις ποιότητας (επανάληψη διαδικασίας ψύξης) ή διατίθενται στο προσωπικό (χτυπημένα κατά την εξαλίευση).

6. *Ο Υπεύθυνος Συσκευαστηρίου, είναι αρμόδιος για τον κατάλληλο έλεγχο των μη συμμορφούμενων προϊόντων.*

<i>011</i>	<i>ΔΙΑΔ: 14 ΔΙΑΔ: 07 ΔΙΑΔ: 10 ΔΙΑΔ: ΧΕΡ- 03 ΔΙΑΔ: ΠΑΧ- 04</i>	<i>ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΛΙΚΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ</i>
------------	---	---

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-012

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

ΓΕΝΙΚΗ

Η στενή συνεργασία με τους πελάτες, τα συστήματα ελέγχων που εφαρμόζονται και τα τηρούμενα αρχεία επιτρέπουν να αναλάβουμε

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

έγκαιρα και αποτελεσματικά διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.

Όλες οι προληπτικές και διορθωτικές ενέργειες που πραγματοποιούνται, καταγράφονται και είναι στην διάθεση των πελατών.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Διορθωτικές ενέργειες

1.1 Κάθε μήνα πραγματοποιείται Συμβούλιο Στελεχών για να συζητηθούν όλα τα θέματα που έχουν σχέση με την παραγωγή, την ποιότητα και με τις βελτιώσεις της ποιότητας των προϊόντων.

1.2 Θέματα που προκύπτουν, που έχουν σχέση με παράπονα πελατών, εσωτερικούς ελέγχους μη συμμόρφωσης, ζητήματα προμηθευτών, εξετάζονται και σε σχέση με τα αναλυτικά αποτελέσματα που δημιουργούν αποφασίζονται οι διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να ληφθούν.

1.3 Οι Υπεύθυνοι των τμημάτων, είναι αρμόδιοι για την πραγματοποίηση των διορθωτικών ενεργειών. Ο Υπεύθυνος Ποιότητας, παρουσιάζει τα αποτελέσματά τους στο επόμενο Συμβούλιο.

2. Προληπτικές ενέργειες

2.1 Βάση των στοιχείων παραγωγής, των αποτελεσμάτων των εσωτερικών - εξωτερικών επιθεωρήσεων, των αρχείων ποιότητας και των παράπονων πελατών, λαμβάνονται σταθερά προληπτικές ενέργειες έτσι ώστε να προλαμβάνουν μη συμμορφώσεις και να διασφαλίσουν ότι δεν θα ξανασυμβούν.

2.2 Οι προληπτικές ενέργειες που λαμβάνονται, ανασκοπούνται στα μηνιαία Συμβούλια Στελεχών και στα Ετήσια Συμβούλια Ποιότητας, έτσι ώστε να αξιολογηθεί η αποτελεσματικότητά τους.

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

2.3 Ο Υπεύθυνος Ποιότητας, διατηρεί αρχεία για όλες τις διαφορές και τις αποκλίσεις από τις προδιαγραφές και για τις προληπτικές ενέργειες που λαμβάνονται.

012	ΔΙΑΔ.: 03 ΔΙΑΔ.: 05 ΔΙΑΔ.: 11 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-05	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
-----	---	--

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-013

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΓΕΝΙΚΗ

Οι πελάτες, είναι διαβεβαιωμένοι ότι τα προϊόντα προστατεύονται από καταστροφικούς κινδύνους σε όλη την φάση της παραγωγής και

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

του χειρισμού τους, μέχρι να παραληφθούν από αυτούς. Κύριο μέλημα, αποτελεί η εναρμόνιση με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία για την Διακίνηση Αλιευμάτων.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Χειρισμός

1.1 Τα προϊόντα καθ' όλη την διάρκεια της παραγωγής, διαχειρίζονται με αυστηρά κριτήρια και καταγεγραμμένες διαδικασίες.

2. Αποθήκευση

2.1 Τα συσκευασμένα ψάρια, αποθηκεύονται σε ψυγεία και σε κατάλληλες θερμοκρασίες, πριν την φόρτωση, εφόσον η προσωρινή τους αποθήκευση είναι απαραίτητη.

3. Συσκευασία

3.1 Τα προϊόντα, συσκευάζονται σε κατάλληλο και περιβαλλοντικά ελεγχόμενο χώρο σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία.

▪ Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας

3.2 Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι κατάλληλα για την συσκευασία τροφίμων.

3.3 Στις εγκαταστάσεις συσκευασίας και αποθήκευσης έχει εγκατασταθεί σύστημα HACCP.

4. Διατήρηση

4.1 Η διατήρηση των συσκευασμένων προϊόντων, εφόσον απαιτηθεί, γίνεται σε ελεγχόμενους περιβαλλοντικά χώρους.

5. Παράδοση

5.1 Το εφαρμοζόμενο σύστημα HACCP, επεκτείνεται και κατά την διάρκεια της μεταφοράς των προϊόντων, έως την παράδοσή τους στους πελάτες.

013	ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
-----	---------------	---------------------------

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-014

**ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΩΝ ΣΕ ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

ΓΕΝΙΚΗ | Τηρούνται αρχεία των συντελεστών ποιότητας, των προϊόντων της
ΠΟΛΙΤΙΚΗ | εταιρίας. Τα στοιχεία των αρχείων, είναι στην διάθεση των πελατών,
εφόσον αυτά ζητηθούν.

014	ΔΙΑΔ.: 03	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ
	ΔΙΑΔ.: 04	ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
	ΔΙΑΔ.: 06	ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ
	ΔΙΑΔ.: 07	ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ
	ΔΙΑΔ.: 08	ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ
	ΔΙΑΔ.:12	ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ
	ΔΙΑΔ.: 13	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
	ΔΙΑΔ.: 16	ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-01	ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΩΝ
	ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-04	ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-015

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΓΕΝΙΚΗ

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Για τον προσδιορισμό του επιπέδου και της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Ποιότητας καθώς και για την συνεχή αναβάθμισή του, πραγματοποιούνται εσωτερικοί έλεγχοι σε όλα τα επιμέρους τμήματα και τις διεργασίες της εταιρίας. Οι εσωτερικοί ελεγκτές, είναι ανεξάρτητοι από το τμήμα που ελέγχουν.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Έχουν προσδιοριστεί και διενεργούνται Εσωτερικοί Ποιοτικοί Έλεγχοι του συστήματος ποιότητας, σε όλα τα τμήματα και τις διεργασίες της εταιρίας.
2. Όλοι οι έλεγχοι συντονίζονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Όλοι οι εσωτερικοί ελεγκτές εκπαιδεύονται σε τεχνικές ελέγχων, κατά προτίμηση από αναγνωρισμένους ελεγκτικούς οίκους. Αποφασιστικό κριτήριο για την επιτυχία του ελέγχου είναι η εμπειρία που διαθέτουν.
3. Όλα τα ευρήματα των εσωτερικών ελέγχων, εξετάζονται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας. Τα αποτελέσματα των ελέγχων συζητούνται και επιθεωρούνται για τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες, με τον Υπεύθυνο του ελεγχόμενου τμήματος.
4. Η υλοποίηση των αναλαμβανόμενων διορθωτικών ενεργειών, επιθεωρείται σε κάθε περίπτωση από τον επικεφαλής της εκάστοτε ομάδας ελέγχου.

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

5. *Το πρόγραμμα ελέγχων συντάσσεται και ελέγχεται από τον Υπεύθυνο Ποιότητας.*

<i>015</i>	<i>ΔΙΑΔ.: 03</i>	<i>ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ</i>
	<i>ΔΙΑΔ.: 08</i>	<i>ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ</i>

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-016

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΓΕΝΙΚΗ

Σημαντικός παράγοντας για την επίτευξη των στόχων ποιότητας της εταιρίας, αποτελεί η τεχνική κατάρτιση του προσωπικού της. Για την

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

κάλυψη πιθανών ελλείψεων κατάρτισης και για την συνεχή εναρμόνιση με τις εξελίξεις της τεχνολογίας και της επιστήμης, οι εργαζόμενοι συμμετέχουν σε εσωτερικά ή και εξωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Στα πλαίσια αξιολόγησης του Συστήματος Ποιότητας, των αποτελεσμάτων των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και των Ανασκοπήσεων της Διοίκησης, ανιχνεύονται οι πιθανές ελλείψεις που εμφανίζουν οι εργαζόμενοι σε τεχνικής ή/ και θεωρητικής φύσης θέματα. Για την κάλυψη των ελλείψεων αυτών, οι εργαζόμενοι συμμετέχουν σε εσωτερικά ή/ και εξωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης.
2. Η επιλογή ανθρώπων για την στελέχωση θέσεων της εταιρίας, γίνεται βάση της Περιγραφής Θέσης εργασίας τους, της εκπαίδευσής τους, της μόρφωσής τους και της εμπειρίας τους.
3. Κρατούνται αρχεία για τα στοιχεία εκπαίδευσης του προσωπικού της εταιρίας.

016	ΔΙΑΔ.: 12 ΔΙΑΔ.: 13	ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
-----	------------------------	-------------------------------------

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-017

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

ΓΕΝΙΚΗ

Στόχος της εταιρίας είναι η πραγματοποίηση όλων των δεσμεύσεων που έχει αναλάβει είτε μέσω των συμβάσεων που υπογράφονται,

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

είτε μέσω των περιεχομένων του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Τα παρεχόμενα προϊόντα, είναι πάντα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών και τις αυστηρές προδιαγραφές που έχουν τεθεί.
2. Η διακίνηση των προϊόντων της εταιρίας, πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.
3. Τα παραγόμενα προϊόντα και οι υποσχόμενες υπηρεσίες εξυπηρέτησης, παρέχονται σε εναρμόνιση με τις καταγεγραμμένες διαδικασίες.

017	ΔΙΑΔ.: 05 ΔΙΑΔ.: 11	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
-----	------------------------	---

ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙ-018

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ

ΓΕΝΙΚΗ

Η εταιρία χρησιμοποιεί στατιστικές επεξεργασίας στοιχείων για τον προγραμματισμό της παραγωγής, τις προβλέψεις των πωλήσεων και

ΠΟΛΙΤΙΚΗ

τον έλεγχο του κόστους παραγωγής.

ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

1. Για την στατιστική επεξεργασία του συνόλου των στοιχείων που συλλέγονται ακολουθούνται αναγνωρισμένες πρακτικές.

018	ΔΙΑΔ.: 16	ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
------------	------------------	-------------------------

▫ *Εγχειρίδι ποιότητας και διαγραφών πιστ π Ισησ μ νάδας Ιχθυ καλλιέ γειας*

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ



ΕΝΟΤΗΤΑ ΙΙΙ- 01

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ

Σημείο	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ
01	ΔΙΑΔ.: 15	ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ - ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ
02	ΔΙΑΔ.: 01 ΔΙΑΔ.: 04	ΑΔΕΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
03	ΔΙΑΔ.: 05	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
04	ΔΙΑΔ.: 04	ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ
05	ΔΙΑΔ.: 07 ΔΙΑΔ.: 08 ΔΙΑΔ.: 09 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-04	ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΝΕΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ
06	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-03 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-02 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-06	ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΑΓΟΡΑ ΓΟΝΟΥ ΕΞΑΛΙΕΥΣΗ ΨΑΡΙΩΝ
07	ΔΙΑΔ.: 02 ΔΙΑΔ.: 09 ΔΙΑΔ.: 12	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΝΕΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ

	<p>ΔΙΑΔ.: 17</p> <p>ΔΙΑΔ.: 18</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-01</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-02</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-04</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-01</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-04</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-05</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-06</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-07</p>	<p>ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ</p> <p>ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ & ΥΠΟΔΟΧΗ</p> <p>ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΩΝ</p> <p>ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΚΤΥΩΝ</p> <p>ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΩΝ</p> <p>ΑΓΚΥΡΟΒΟΛΗΣΗ ΠΛΩΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</p> <p>ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ</p> <p>ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ</p> <p>ΥΓΙΕΙΝΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ</p> <p>ΕΞΑΛΙΕΥΣΗ ΨΑΡΙΩΝ</p> <p>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ</p>
08	<p>ΔΙΑΔ.: 10</p> <p>ΔΙΑΔ.: 17</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-03</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-02</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03</p> <p>ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-07</p>	<p>ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΛΙΚΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p> <p>ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΕΣ</p> <p>ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ</p> <p>ΑΓΟΡΑ ΓΟΝΟΥ</p> <p>ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ</p> <p>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ</p>
09	ΔΙΑΔ.: 06	ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ
010	ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-03	ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ
011	<p>ΔΙΑΔ.: 14</p> <p>ΔΙΑΔ.: 07</p>	<p>ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p>

	ΔΙΑΔ.: 10 ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-03 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-04	ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΛΙΚΩΝ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ
012	ΔΙΑΔ.: 03 ΔΙΑΔ.: 05 ΔΙΑΔ.: 11 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-05	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
013	ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-03	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΧΘΥΟΠΛΗΘΥΣΜΟΥ
014	ΔΙΑΔ.: 03 ΔΙΑΔ.: 04 ΔΙΑΔ.: 06 ΔΙΑΔ.: 07 ΔΙΑΔ.: 08 ΔΙΑΔ.: 12 ΔΙΑΔ.: 13 ΔΙΑΔ.: 16 ΔΙΑΔ.: ΧΕΡ-01 ΔΙΑΔ.: ΠΑΧ-04	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΩΝ ΕΚΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ
015	ΔΙΑΔ.: 03 ΔΙΑΔ.: 08	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ
016	ΔΙΑΔ.: 12 ΔΙΑΔ.: 13	ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
017	ΔΙΑΔ.: 05 ΔΙΑΔ.: 11	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
018	ΔΙΑΔ.: 16	ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

ΕΛΟΤ EN ISO 9001/2000



Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας - Απαιτήσεις

Εισαγωγή

0.1 Γενικότητες

Η υιοθέτηση ενός συστήματος διαχείρισης της ποιότητας θα πρέπει να είναι μια απόφαση στρατηγικής σημασίας για έναν οργανισμό. Η σχεδίαση και η θέση σε εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σε έναν οργανισμό επηρεάζεται από τις ποικίλες ανάγκες, από τους ιδιαίτερους αντικειμενικούς σκοπούς, από τα παρεχόμενα προϊόντα, από τις διεργασίες που εφαρμόζονται και από το μέγεθος και τη δομή του οργανισμού. Δεν αποτελεί πρόθεση σε αυτό το Διεθνές Πρότυπο να συναχθεί το συμπέρασμα ότι υπάρχει ομοιομορφία στη δομή των συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας ή ομοιομορφία στην τεκμηρίωση.

Οι απαιτήσεις για το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας που καθορίζονται σε αυτό το Διεθνές Πρότυπο είναι συμπληρωματικές με τις απαιτήσεις για τα προϊόντα. Οι πληροφορίες που επισημαίνονται ως «ΣΗΜΕΙΩΣΗ» προορίζονται για καθοδήγηση στην κατανόηση ή για διευκρίνιση της συνδεδεμένης απαίτησης.

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο μπορεί να χρησιμοποιηθεί από μέρη εντός και εκτός του οργανισμού, συμπεριλαμβανομένων των φορέων πιστοποίησης, για να αξιολογείται η ικανότητα του οργανισμού να ικανοποιεί απαιτήσεις πελατών, κανονιστικές απαιτήσεις, καθώς και τις δικές του απαιτήσεις.

Οι αρχές διαχείρισης της ποιότητας που καθορίζονται στο ISO 9004 έχουν ληφθεί υπόψη κατά την ανάπτυξη αυτού του Διεθνούς Προτύπου.

0.2 Προσέγγιση ως διεργασία

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο προάγει την υιοθέτηση μιας προσέγγισης ως διεργασία όταν αναπτύσσεται, τίθεται σε εφαρμογή ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και βελτιώνεται η αποτελεσματικότητά του, ώστε να αυξάνεται η ικανοποίηση των πελατών, μέσω της ικανοποίησης των απαιτήσεών τους.

Προκειμένου να λειτουργεί αποτελεσματικά ένας οργανισμός, αυτός πρέπει να προσδιορίσει και να διαχειρίζεται έναν αριθμό συνδεδεμένων δραστηριοτήτων. Ως διεργασία μπορεί να θεωρηθεί μια δραστηριότητα που χρησιμοποιεί πόρους και υφίσταται διαχείριση για να καταστήσει δυνατή τη μετατροπή εισερχόμενων σε εξερχόμενα. Συχνά τα εξερχόμενα από μια διεργασία αποτελούν άμεσα τα εισερχόμενα στην επόμενη διεργασία.

Η εφαρμογή σε έναν οργανισμό ενός συστήματος διεργασιών, μαζί με τον προσδιορισμό των διεργασιών και των αλληλεπιδράσεων αυτών, καθώς και η διαχείρισή τους, μπορεί να αναφερθούν ως η «προσέγγιση ως διεργασία».

Ένα πλεονέκτημα της προσέγγισης ως διεργασία είναι ο συνεχής έλεγχος που παρέχει μέσω της διασύνδεσης μεταξύ των μεμονωμένων διεργασιών μέσα στο σύστημα των διεργασιών, καθώς επίσης μέσω του συνδυασμού και της αλληλεπίδρασης αυτών.

Όταν μέσα σε ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας χρησιμοποιείται αυτού του είδους η προσέγγιση, τότε δίδεται έμφαση στη σπουδαιότητα της

- α) κατανόησης και της ικανοποίησης των απαιτήσεων,
- β) ανάγκης να εξετάζονται οι διεργασίες με όρους προστιθέμενης αξίας,
- γ) λήψης αποτελεσμάτων της επίδοσης των διεργασιών και της αποτελεσματικότητας και
- δ) διαρκούς βελτίωσης των διεργασιών, βασιζόμενη στην αντικειμενική μέτρηση.

Το μοντέλο ενός συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, βασισμένο σε διεργασίες, που παρουσιάζεται στο Σχήμα 1, απεικονίζει τις διασυνδέσεις των διεργασιών οι οποίες παρατίθενται στα κεφάλαια 4 έως 8. Η απεικόνιση αυτή υποδεικνύει ότι οι πελάτες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στον καθορισμό απαιτήσεων ως εισερχόμενα. Η παρακολούθηση της ικανοποίησης των πελατών απαιτεί την αξιολόγηση πληροφοριών οι οποίες σχετίζονται με την αντίληψη των πελατών κατά πόσον ο οργανισμός έχει ικανοποιήσει τις απαιτήσεις τους. Το μοντέλο που παρουσιάζεται στο Σχήμα 1 καλύπτει όλες τις απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου, αλλά δεν παρουσιάζει διεργασίες σε επίπεδο λεπτομέρειας.

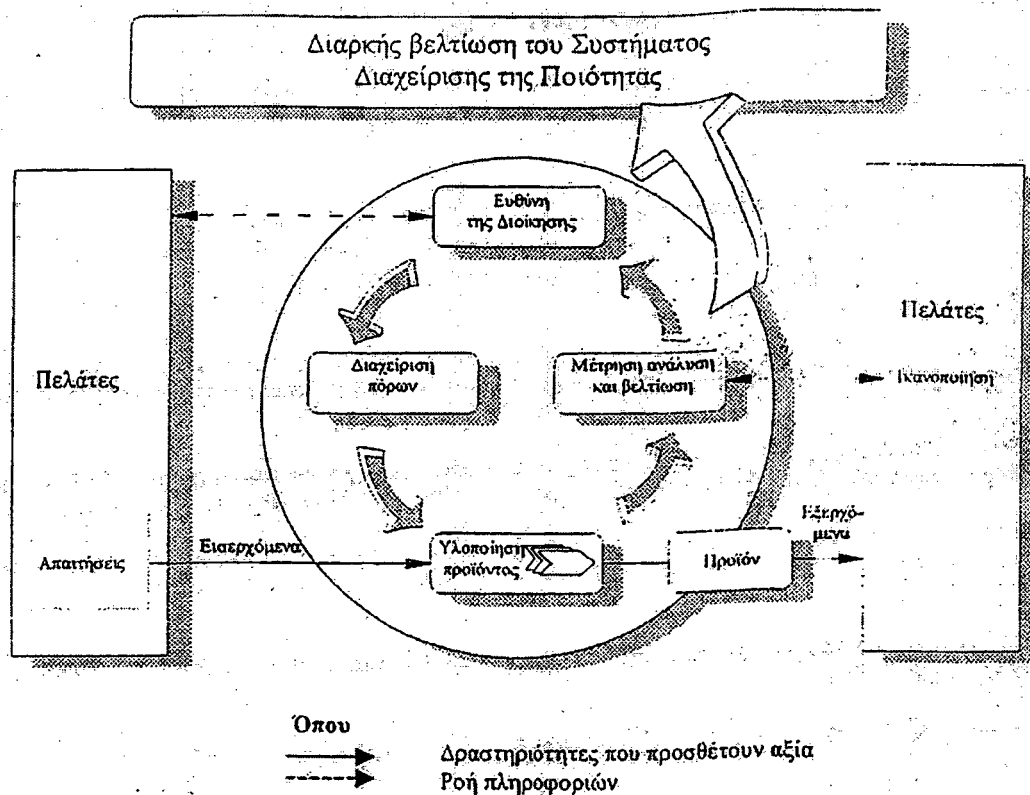
ΣΗΜΕΙΩΣΗ Συμπληρωματικά, η μεθοδολογία γνωστή ως «Σχεδιάζω-Εκτελώ-Ελέγχω-Ενεργώ» - «Plan-Do-Check-Act» (ΣΕΕΕ-PDCA) μπορεί να εφαρμοστεί σε όλες τις διεργασίες. Η ΣΕΕΕ μπορεί εν συντομία να περιγραφεί ως ακολούθως:

Σχεδιάζω: καθιερώνω τους αντικειμενικούς σκοπούς και τις διεργασίες που είναι απαραίτητες για να παραχθούν αποτελέσματα σε συμφωνία με τις απαιτήσεις των πελατών και τις πολιτικές του οργανισμού.

Εκτελώ: θέτω σε εφαρμογή τις διεργασίες

Ελέγχω: παρακολουθώ και μετρώ τις διεργασίες και το προϊόν ως προς τις πολιτικές, τους αντικειμενικούς σκοπούς και τις απαιτήσεις για το προϊόν και εκθέτω τα αποτελέσματα.

Ενεργώ: αναλαμβάνω δράσεις για τη διαρκή βελτίωση της επίδοσης των διεργασιών.



Σχήμα 1 - Μοντέλο συστήματος διαχείρισης της ποιότητας βασισμένο στην προσέγγιση ως διεργασία

0.3 Σχέση με το ISO 9004

Οι παρούσες εκδόσεις του ISO 9001 και του ISO 9004 έχουν αναπτυχθεί ως ένα συνεκτικό ζεύγος προτύπων συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, το οποίο έχει σχεδιαστεί ώστε να συμπληρώνει το ένα το άλλο, αλλά μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται και ανεξάρτητα. Αν και τα δύο Διεθνή Πρότυπα έχουν διαφορετικά αντικείμενα, αυτά έχουν όμοια δομή, προκειμένου να βοηθηθεί η εφαρμογή τους ως ένα συνεκτικό ζεύγος.

Το ISO 9001 καθορίζει απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί από οργανισμούς για εσωτερική εφαρμογή ή για πιστοποίηση ή για σκοπούς εξυπηρέτησης συμβάσεων. Το Πρότυπο εστιάζει στην

αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας να ικανοποιεί απαιτήσεις των πελατών.

Το ISO 9004 παρέχει καθοδήγηση πάνω σε ένα ευρύτερο φάσμα αντικειμενικών σκοπών του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, από ότι κάνει το ISO 9001, ειδικότερα για τη διαρκή βελτίωση της συνολικής επίδοσης και της αποδοτικότητας ενός οργανισμού, καθώς και για την αποτελεσματικότητά του. Το ISO 9004 συνιστάται σε οργανισμούς των οποίων η Ανώτατη Διοίκηση επιθυμεί να προχωρήσει πέραν των απαιτήσεων του ISO 9001, προς την κατεύθυνση της διαρκούς βελτίωσης της επίδοσης. Εντούτοις, αυτό δεν προορίζεται για πιστοποίηση ή για σκοπούς εξυπηρέτησης συμβάσεων.

0.4 Συμβατότητα με άλλα συστήματα διαχείρισης

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο έχει ευθυγραμμιστεί με το ISO 14001:1996, προκειμένου να βελτιώσει τη συμβατότητα μεταξύ των δύο προτύπων, προς όφελος της κοινωνίας των χρηστών.

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο δεν περιλαμβάνει απαιτήσεις ειδικές για άλλα συστήματα διαχείρισης, όπως εκείνα που είναι ειδικά για περιβαλλοντική διαχείριση, για διαχείριση της επαγγελματικής υγείας και ασφάλειας, για οικονομική διαχείριση ή για διαχείριση της διακινδύνευσης. Εντούτοις, αυτό το Διεθνές Πρότυπο δίδει τη δυνατότητα σε έναν οργανισμό να ευθυγραμμίσει ή να ολοκληρώσει το σύστημά του για τη διαχείριση της ποιότητας, με απαιτήσεις συνδεδεμένου συστήματος διαχείρισης. Είναι δυνατόν σε έναν οργανισμό να προσαρμόσει τα υφιστάμενα συστήματα διαχείρισής του, προκειμένου να καθιερώσει ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας, το οποίο συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου.

Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας - Απαιτήσεις

1. Αντικείμενο

1.1 Γενικότητες

Αυτό το Διεθνές Πρότυπο καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας στις περιπτώσεις όπου ένας οργανισμός

α) χρειάζεται να αποδείξει την ικανότητά του να παρέχει με συνέπεια προϊόν το οποίο ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών, καθώς επίσης και τις εφαρμόσιμες κανονιστικές απαιτήσεις και

β) σκοπεύει να αυξήσει την ικανοποίηση των πελατών μέσω της αποτελεσματικής εφαρμογής του συστήματος, συμπεριλαμβάνοντας διεργασίες για τη διαρκή βελτίωση του συστήματος και για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις των πελατών, καθώς επίσης και με τις εφαρμόσιμες κανονιστικές απαιτήσεις.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Σε αυτό το Διεθνές Πρότυπο, ο όρος «προϊόν» εφαρμόζεται μόνο στο προϊόν το οποίο προορίζεται για, ή απαιτείται από, έναν πελάτη.

1.2 Εφαρμογή

Όλες οι απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου είναι γενόσημες και προορίζονται να είναι εφαρμόσιμες σε όλους τους οργανισμούς, ανεξαρτήτως τύπου, μεγέθους και του προϊόντος που παρέχεται.

Στις περιπτώσεις όπου οποια(εσ)δήποτε απαίτηση(εις) αυτού του Διεθνούς Προτύπου δεν μπορεί να εφαρμοστεί εξαιτίας της φύσης και του προϊόντος ενός οργανισμού, αυτό μπορεί να εξεταστεί προκειμένου να εξαιρεθεί.

Στις περιπτώσεις όπου γίνονται εξαιρέσεις, ισχυρισμοί για συμμόρφωση με αυτό το Διεθνές Πρότυπο δεν είναι αποδεκτοί, εκτός εάν οι εξαιρέσεις αυτές περιορίζονται στις απαιτήσεις εντός του κεφαλαίου 7 και οι εξαιρέσεις αυτές δεν επηρεάζουν την ικανότητα ή την ευθύνη του οργανισμού να παρέχει προϊόν το οποίο ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών, καθώς και τις εφαρμόσιμες κανονιστικές απαιτήσεις.

2. Τυποποιητική παραπομπή

Το παρακάτω τυποποιητικό έγγραφο περιέχει διατάξεις οι οποίες, μέσω παραπομπής σε αυτό το κείμενο, αποτελούν διατάξεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου. Για χρονολογημένες παραπομπές, δεν εφαρμόζονται επόμενες τροποποιήσεις ή αναθεωρήσεις αυτής της δημοσίευσης. Εντούτοις, τα μέρη που προβαίνουν σε συμφωνίες οι οποίες βασίζονται στο παρόν Διεθνές Πρότυπο, ενθαρρύνονται να ερευνούν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν την πλέον πρόσφατη έκδοση του τυποποιητικού εγγράφου που αναφέρεται κατωτέρω. Για μη χρονολογημένες παραπομπές, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση του αναφερόμενου τυποποιητικού εγγράφου. Τα μέλη της IEC και του ISO τηρούν καταλόγους των εκάστοτε εν ισχύει Διεθνών Προτύπων.

ISO 9000:2000, Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας - Θεμελιώδεις αρχές και λεξιλόγιο

3. Όροι και ορισμοί

Για τους σκοπούς αυτού του Διεθνούς Προτύπου, εφαρμόζονται οι όροι και οι ορισμοί που δίδονται στο ISO 9000.

Οι παρακάτω όροι, οι οποίοι χρησιμοποιούνται σε αυτή την έκδοση του ISO 9001 για να περιγράψουν την αλυσίδα προμηθειών, έχουν αλλάξει ώστε να αντανακλούν το λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται σήμερα:

προμηθευτής → οργανισμός → πελάτης

Ο όρος «οργανισμός» αντικαθιστά τον όρο «προμηθευτή» που χρησιμοποιείται στο ISO 9001:1994 και αναφέρεται στη μονάδα στην οποία εφαρμόζεται αυτό το Διεθνές Πρότυπο. Επίσης, ο όρος «προμηθευτής» αντικαθιστά τώρα τον όρο «υπεργολάβος».

Σε όλο το κείμενο αυτού του Διεθνούς Προτύπου, οπουδήποτε απαντάται ο όρος «προϊόν», μπορεί επίσης να σημαίνει «υπηρεσία».

4. Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας

4.1 Γενικές απαιτήσεις

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώσει, να τεκμηριώσει, να θέσει σε εφαρμογή και να διατηρεί ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και να βελτιώνει διαρκώς την αποτελεσματικότητά του, σύμφωνα με τις απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου.

Ο οργανισμός πρέπει

α) να εντοπίσει τις διεργασίες που χρειάζονται για το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και την εφαρμογή τους σε όλη την έκταση του οργανισμού (βλέπε 1.2),

β) να προσδιορίσει τη σειρά και την αλληλεπίδραση των διεργασιών αυτών,

γ) να καθορίσει κριτήρια και μεθόδους που χρειάζονται ώστε να εξασφαλίσει ότι τόσο η λειτουργία όσο και ο έλεγχος των διεργασιών αυτών είναι αποτελεσματικά,

δ) να εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα των πόρων και των πληροφοριών που είναι απαραίτητα για την υποστήριξη, τη λειτουργία και την παρακολούθηση των διεργασιών αυτών,

ε) να παρακολουθεί, να μετρά και να αναλύει τις διεργασίες αυτές και

στ) να θέτει σε εφαρμογή δράσεις που είναι απαραίτητες για την επίτευξη προσχεδιασμένων αποτελεσμάτων και για τη διαρκή βελτίωση των διεργασιών αυτών.

Ο οργανισμός πρέπει να διαχειρίζεται τις διεργασίες αυτές σύμφωνα με τις απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου.

Στις περιπτώσεις όπου ένας οργανισμός επιλέγει να αναθέσει σε φορείς εκτός του οργανισμού οποιαδήποτε διεργασία η οποία επηρεάζει τη συμμόρφωση του προϊόντος με απαιτήσεις, ο οργανισμός πρέπει να εξασφαλίζει τον έλεγχο επί των διεργασιών αυτών. Ο έλεγχος των διεργασιών αυτών, οι οποίες ανατίθενται σε φορείς εκτός του οργανισμού, πρέπει να καθορίζεται εντός του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.

4.2 Απαιτήσεις για την τεκμηρίωση

4.2.1 Γενικότητες

Η τεκμηρίωση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας πρέπει να περιλαμβάνει:

α) τεκμηριωμένες δηλώσεις πολιτικής και αντικειμενικών σκοπών για την ποιότητα,

β) ένα εγχειρίδιο για την ποιότητα,

- γ) τεκμηριωμένες διαδικασίες που απαιτούνται από αυτό το Διεθνές Πρότυπο,*
- δ) έγγραφα που χρειάζονται από τον οργανισμό για να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική σχεδίαση, η λειτουργία και ο έλεγχος των διεργασιών του, και*
- ε) αρχεία τα οποία απαιτούνται από αυτό το Διεθνές Πρότυπο (βλέπε 4.2.4).*

4.2.2 Εγχειρίδιο για την ποιότητα

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώσει και να διατηρεί ένα εγχειρίδιο για την ποιότητα το οποίο περιλαμβάνει

- α) το αντικείμενο του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, συμπεριλαμβανομένων λεπτομερειών και αιτιολόγησης των οποιωνδήποτε εξαιρέσεων (βλέπε 1.2),*
- β) τις τεκμηριωμένες διαδικασίες που καθιερώνονται για το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας ή αναφορά σε αυτές, και*
- γ) περιγραφή της αλληλεπίδρασης των διεργασιών του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.*

4.2.3 Έλεγχος εγγράφων

Τα έγγραφα που απαιτούνται από το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας πρέπει να ελέγχονται. Τα αρχεία είναι ειδικού τύπου έγγραφα και πρέπει να ελέγχονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που δίδονται στην 4.2.4.

Πρέπει να καθιερωθεί μια τεκμηριωμένη διαδικασία που να καθορίζει τους ελέγχους που χρειάζονται για να

- α) εγκρίνονται τα έγγραφα ως προς την επάρκεια, πριν από την έκδοση,*
- β) ανασκοπούνται και να ενημερώνονται, όπως είναι απαραίτητο και να εγκρίνονται εκ νέου τα έγγραφα,*
- γ) εξασφαλίζεται ότι αναγνωρίζεται η ταυτότητα των αλλαγών και η τρέχουσα κατάσταση αναθεώρησης των εγγράφων,*

- δ) εξασφαλίζεται ότι οι σχετικές εκδόσεις των εφαρμόσιμων εγγράφων είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης,*
- ε) εξασφαλίζεται ότι τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εύκολα εντοπίσιμα,*
- στ) εξασφαλίζεται ότι αποδίδεται ταυτότητα στα έγγραφα εξωτερικής προέλευσης και ότι η διανομή τους ελέγχεται, και*
- ζ) προληφθεί η μη σκοπούμενη χρήση απαρχαιωμένων εγγράφων και για να εφαρμοστεί κατάλληλη απόδοση ταυτότητας αυτών, εάν διατηρούνται για οποιονδήποτε σκοπό.*

4.2.4 Έλεγχος αρχείων

Τα αρχεία πρέπει να καθιερώνονται και να διατηρούνται ώστε να παρέχεται απόδειξη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις και απόδειξη της αποτελεσματικής λειτουργίας του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας. Τα αρχεία πρέπει να παραμένουν ευανάγνωστα, εύκολα εντοπίσιμα και ανακτήσιμα. Πρέπει να καθιερώνεται μια τεκμηριωμένη διαδικασία που να καθορίζει τους ελέγχους που χρειάζονται για την απόδοση ταυτότητας, την αποθήκευση, την προστασία, την ανάκτηση, το χρόνο διατήρησης και την τελική διάθεση των αρχείων.

5. Ευθύνη της Διοίκησης

5.1 Δέσμευση της Διοίκησης

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να παρέχει απόδειξη της δέσμευσής της για την ανάπτυξη και τη θέση σε εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και για τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του, μέσω

- α) της γνωστοποίησης στον οργανισμό της σημασίας της ικανοποίησης των απαιτήσεων των πελατών, καθώς επίσης των νομικών και των κανονιστικών απαιτήσεων,*
- β) της καθιέρωσης της πολιτικής για την ποιότητα,*
- γ) της εξασφάλισης ότι καθιερώνονται αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα,*
- δ) της διεξαγωγής ανασκοπήσεων από τη Διοίκηση, και*
- ε) της εξασφάλισης της διαθεσιμότητας πόρων.*

5.2 Εστίαση στον πελάτη

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίσει ότι προσδιορίζονται οι απαιτήσεις των πελατών και ότι ικανοποιούνται, με σκοπό την αύξηση της ικανοποίησής τους (βλέπε 7.2.1 και 8.2.1).

5.3 Πολιτική για την ποιότητα

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίσει ότι η πολιτική για την ποιότητα

- α) είναι κατάλληλη για το σκοπό του οργανισμού*
- β) περιλαμβάνει δέσμευση για συμμόρφωση με απαιτήσεις και για διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας,*
- γ) παρέχει ένα πλαίσιο για την καθιέρωση και την ανασκόπηση των αντικειμενικών σκοπών για την ποιότητα,*
- δ) γνωστοποιείται και γίνεται κατανοητή εντός του οργανισμού, και*
- ε) ανασκοπείται ως προς τη συνεχιζόμενη καταλληλότητά της*

5.4 Σχεδίαση

5.4.1 Αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίζει ότι στις σχετικές λειτουργίες και στα επίπεδα εντός του οργανισμού καθιερώνονται αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που χρειάζονται για την ικανοποίηση απαιτήσεων για το προϊόν [(βλέπε 7.1 α)]. Οι αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα πρέπει να είναι μετρήσιμοι και συνεπείς με την πολιτική για την ποιότητα.

5.4.2 Σχεδίαση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίζει ότι

α) η σχεδίαση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας διεξάγεται προκειμένου να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις που δίδονται στην 4.1, καθώς επίσης και οι αντικειμενικοί σκοποί για την ποιότητα, και

β) η ακεραιότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας διατηρείται, όταν σχεδιάζονται και τίθενται σε εφαρμογή αλλαγές στο σύστημα διαχείρισης της ποιότητας.

5.5 Ευθύνες, αρμοδιότητες και επικοινωνία

5.5.1 Ευθύνες και αρμοδιότητες

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες καθορίζονται και γνωστοποιούνται εντός του οργανισμού.

5.5.2 Εκπρόσωπος της Διοίκησης

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να ορίσει ένα μέλος της Διοίκησης, το οποίο, ανεξάρτητα άλλων ευθυνών, πρέπει να έχει ευθύνη και αρμοδιότητα που περιλαμβάνει

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

α) *την εξασφάλιση ότι καθιερώνονται, τίθενται σε εφαρμογή και διατηρούνται οι διεργασίες που χρειάζονται για το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας,*

β) *τη γραπτή ενημέρωση της Ανώτατης Διοίκησης σχετικά με την επίδοση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και με οποιαδήποτε ανάγκη για βελτίωση, και*

γ) *την εξασφάλιση της προαγωγής της ενημέρωσης όλου του οργανισμού για τις απαιτήσεις των πελατών.*

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Η ευθύνη ενός εκπροσώπου της Διοίκησης μπορεί να περιλαμβάνει διασύνδεση με εξωτερικά μέρη για θέματα σχετιζόμενα με το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας.

5.5.3 Εσωτερική επικοινωνία

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να εξασφαλίζει ότι καθιερώνονται εντός του οργανισμού κατάλληλες διεργασίες επικοινωνίας και ότι υπάρχει επικοινωνία που αφορά την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.

5.6 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

5.6.1 Γενικότητες

Η Ανώτατη Διοίκηση πρέπει να ανασκοπεί σε προγραμματισμένα διαστήματα το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας του οργανισμού, ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχιζόμενη καταλληλότητα, η επάρκεια και η αποτελεσματικότητά του. Η ανασκόπηση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει την αξιολόγηση των ευκαιριών για βελτίωση και της ανάγκης για αλλαγές στο σύστημα διαχείρισης της ποιότητας, συμπεριλαμβανομένων της πολιτικής για την ποιότητα και των αντικειμενικών σκοτών για την ποιότητα.

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των ανασκοπήσεων από τη Διοίκηση (βλέπε 4.2.4).

5.6.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση

Τα εισερχόμενα στην ανασκόπηση από τη Διοίκηση πρέπει να περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικές με

- α) αποτελέσματα επιθεωρήσεων,*
- β) ανατροφοδότηση από τον πελάτη,*
- γ) επίδοση διεργασιών και συμμόρφωση προϊόντος,*
- δ) κατάσταση προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών,*
- ε) επακόλουθες ενέργειες από προηγούμενες ανασκοπήσεις από τη Διοίκηση,*
- στ) αλλαγές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας, και*
- ζ) συστάσεις για βελτίωση.*

5.6.3 Εξερχόμενα από την ανασκόπηση

Τα εξερχόμενα από την ανασκόπηση από τη Διοίκηση πρέπει να περιλαμβάνουν οποιεσδήποτε αποφάσεις και ενέργειες που σχετίζονται με

- α) τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και των διεργασιών του,*
- β) τη βελτίωση του προϊόντος, η οποία σχετίζεται με απαιτήσεις των πελατών, και*
- γ) τις ανάγκες σε πόρους*

6. Διαχείριση πόρων

6.1 Διάθεση πόρων

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει και να διαθέτει τους πόρους που χρειάζονται για να

- α) θέτει σε εφαρμογή και να διατηρεί το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και για να βελτιώνει διαρκώς τη αποτελεσματικότητά του, και*
- β) αυξάνει την ικανοποίηση των πελατών μέσω της εκπλήρωσης των απαιτήσεων τους.*

6.2 Ανθρώπινοι πόροι

6.2.1 Γενικότητες

Προσωπικό το οποίο εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος, πρέπει να είναι ικανό με βάση τη κατάλληλη μόρφωση, την εκπαίδευση, τις δεξιότητες και την εμπειρία.

6.2.2 Ικανότητα, ενημέρωση και εκπαίδευση

Ο οργανισμός πρέπει να

- α) προσδιορίζει την απαραίτητη ικανότητα του προσωπικού το οποίο εκτελεί εργασίες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος,*
- β) παρέχει εκπαίδευση ή να εκτελεί άλλες ενέργειες για να ικανοποιεί αυτές τις ανάγκες,*
- γ) αξιολογεί την αποτελεσματικότητα των ενεργειών που εκτελούνται,*
- δ) εξασφαλίζει ότι το προσωπικό του είναι ενήμερο της σχέσης και της σπουδαιότητας των δραστηριοτήτων του και πώς αυτές συμβάλλουν στην επίτευξη των αντικειμενικών σκοπών για την ποιότητα και*
- ε) διατηρεί κατάλληλα αρχεία μόρφωσης, εκπαίδευσης, δεξιοτήτων και εμπειρίας (βλέπε 4.2.4)*

6.3 Υποδομή

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει, να διαθέτει και να διατηρεί την υποδομή που χρειάζεται για την επίτευξη της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις για το προϊόν. Η υποδομή περιλαμβάνει, όπου εφαρμόζεται,

- α) κτίρια, χώρους εργασίας και συνδεδεμένες βοηθητικές εγκαταστάσεις,*
- β) εξοπλισμό διεργασιών (τόσο υλισμικό, όσο και λογισμικό), και*
- γ) υπηρεσίες υποστήριξης (όπως μεταφορές ή επικοινωνίες).*

6.4 Περιβάλλον εργασίας

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει και να διαχειρίζεται το περιβάλλον εργασίας που χρειάζεται για την επίτευξή της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις για το προϊόν.

7. Υλοποίηση του προϊόντος

7.1 Σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος

Ο οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει και να αναπτύσσει τις διεργασίες που χρειάζονται για την υλοποίηση του προϊόντος. Η σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος πρέπει να είναι συνεπής με τις απαιτήσεις των άλλων διεργασιών του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας (βλέπε 4.1).

Κατά τη σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος, ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει, όπως ενδείκνυται, τα παρακάτω:

- α) τους αντικειμενικούς σκοπούς για την ποιότητα και τις απαιτήσεις για το προϊόν,*
- β) την ανάγκη καθιέρωσης διεργασιών, εγγράφων και διάθεσης πόρων, συγκεκριμένων για το προϊόν,*

▫ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- γ) τις συγκεκριμένες για το προϊόν απαιτούμενες δραστηριότητες επαλήθευσης, επικύρωσης, παρακολούθησης, ελέγχων και δοκιμών, καθώς και τα κριτήρια αποδοχής του προϊόντος,*
- δ) τα αρχεία που χρειάζονται για την παροχή αποδείξεων ότι οι διεργασίες υλοποίησης και το προκύπτον προϊόν, ικανοποιούν τις απαιτήσεις (βλέπε 4.2.4).*

Τα αποτελέσματα αυτής της σχεδίασης πρέπει να είναι σε μορφή κατάλληλη για τη μέθοδο λειτουργίας του οργανισμού

7.2 Διεργασίες που σχετίζονται με τους πελάτες

7.2.1 Προσδιορισμός των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει

- α) τις απαιτήσεις που καθορίζονται από τους πελάτες, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων για παράδοση και για δραστηριότητες μετά την παράδοση,*
- β) τις απαιτήσεις που δεν δηλώνονται από τους πελάτες αλλά είναι απαραίτητες για καθορισμένη χρήση ή γνωστές για σκοπούμενη χρήση, όσον αυτές είναι γνωστές*
- γ) νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις που σχετίζονται με το προϊόν, και*
- δ) οποιεσδήποτε πρόσθετες απαιτήσεις που προσδιορίζονται από τον οργανισμό.*

7.2.2 Ανασκόπηση των απαιτήσεων που σχετίζονται με το προϊόν

Ο οργανισμός πρέπει να ανασκοπεί τις απαιτήσεις που σχετίζονται με το προϊόν. Η ανασκόπηση αυτή πρέπει να διεξάγεται πριν από τη δέσμευση του οργανισμού να προμηθεύσει ένα προϊόν στον πελάτη (π.χ. υποβολή προσφορών, αποδοχή

συμβάσεων ή παραγγελιών, αποδοχή αλλαγών σε συμβάσεις ή σε παραγγελίες) και πρέπει να εξασφαλίζει ότι

- α) οι απαιτήσεις για το προϊόν είναι καθορισμένες,
- β) απαιτήσεις της σύμβασης ή της παραγγελίας, που διαφέρουν από εκείνες που προηγούμενα εκφράστηκαν, επιλύονται, και
- γ) ο οργανισμός έχει την ικανότητα να ικανοποιήσει τις καθορισμένες απαιτήσεις.

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων της ανασκόπησης και των ενεργειών που προκύπτουν από την ανασκόπηση (βλέπε 4.2.4).

Στις περιπτώσεις όπου ο πελάτης παρέχει μη τεκμηριωμένη δήλωση απαιτήσεων, οι απαιτήσεις του πελάτη πρέπει να επιβεβαιώνονται πριν από την αποδοχή από τον οργανισμό.

Στις περιπτώσεις όπου μεταβάλλονται οι απαιτήσεις για το προϊόν, ο οργανισμός πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα σχετικά έγγραφα τροποποιούνται και ότι το αντίστοιχο προσωπικό ενημερώνεται σχετικά με τις αλλαγμένες απαιτήσεις.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Σε μερικές περιπτώσεις, όπως στις πωλήσεις μέσω διαδικτύου, δεν είναι πρακτικά εφικτή μια τυπική ανασκόπηση για κάθε μια παραγγελία. Αντί γι' αυτό η ανασκόπηση μπορεί να καλύπτει πληροφορίες σχετικές με το προϊόν, όπως κατάλογοι ή διαφημιστικό υλικό.

7.2.3 Επικοινωνία με τους πελάτες

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει και να θέτει σε εφαρμογή αποτελεσματικές διευθετήσεις για την επικοινωνία με τους πελάτες σε σχέση με

- α) πληροφορίες για το προϊόν
- β) αιτήσεις για πληροφορίες, συμβάσεις ή χειρισμό παραγγελιών, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων, και
- γ) ανατροφοδότηση από τους πελάτες, συμπεριλαμβανομένων παραπόνων των πελατών.

7.3 Σχεδιασμός και ανάπτυξη

7.3.1 Προγραμματισμός του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Ο οργανισμός πρέπει να προγραμματίζει και να ελέγχει το σχεδιασμό και την ανάπτυξη του προϊόντος.

Κατά τη διάρκεια του προγραμματισμού του σχεδιασμού και της ανάπτυξης, ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίσει

- α) τα στάδια του σχεδιασμού και της ανάπτυξης,*
- β) την ανασκόπηση, την επαλήθευση και την επικύρωση που ενδείκνυνται για κάθε στάδιο, και*
- γ) τις ευθύνες και τις αρμοδιότητες για το σχεδιασμό και την ανάπτυξη.*

Ο οργανισμός πρέπει να διαχειρίζεται τις διεπαφές μεταξύ των διαφορετικών ομάδων που εμπλέκονται στο σχεδιασμό και στην ανάπτυξη, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική επικοινωνία και η σαφής ανάθεση ευθυνών.

Τα αποτελέσματα του σχεδιασμού πρέπει να επικαιροποιούνται, όπως ενδείκνυται, καθώς προχωρεί ο σχεδιασμός και η ανάπτυξη.

7.3.2 Δεδομένα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Τα δεδομένα σχετικά με τις απαιτήσεις για το προϊόν πρέπει να προσδιορίζονται και να διατηρούνται αρχεία (βλέπε 4.2.4). Αυτά τα δεδομένα πρέπει να περιλαμβάνουν

- α) απαιτήσεις λειτουργίας και επίδοσης,*
- β) εφαρμόσιμες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις,*
- γ) όπου είναι εφαρμόσιμο, πληροφορίες που προκύπτουν από προηγούμενους, παρόμοιους σχεδιασμούς, και*
- δ) άλλες απαιτήσεις, ουσιώδεις για το σχεδιασμό και την ανάπτυξη.*

Τα δεδομένα αυτά πρέπει να ανασκοπούνται ως προς την επάρκεια. Οι απαιτήσεις πρέπει να είναι πλήρεις, χωρίς αμφιβολίες και να μην έρχονται σε αντίθεση μεταξύ τους.

7.3.3 Αποτελέσματα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Τα αποτελέσματα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης πρέπει να παρέχονται υπό μορφή η οποία καθιστά δυνατή την επαλήθευση ως προς τα δεδομένα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης και πρέπει να εγκρίνονται πριν από την αποδέσμευση.

Τα αποτελέσματα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης πρέπει να

- α) ικανοποιούν τις απαιτήσεις των δεδομένων για το σχεδιασμό και την ανάπτυξη,
- β) παρέχουν κατάλληλες πληροφορίες για τις αγορές, την παραγωγή και για την παροχή υπηρεσιών,
- γ) περιέχουν ή να κάνουν αναφορά σε κριτήρια αποδοχής του προϊόντος, και
- δ) καθορίζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος τα οποία είναι ουσιώδη για την ασφαλή και ενδεικνυόμενη χρήση του.

7.3.4 Ανασκόπηση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Συστηματικές ανασκοπήσεις του σχεδιασμού και της ανάπτυξης πρέπει να διεξάγονται σε κατάλληλα στάδια, σύμφωνα με προσχεδιασμένες απαιτήσεις, για να

- α) αξιολογείται η ικανότητα των αποτελεσμάτων του σχεδιασμού και της ανάπτυξης να ικανοποιούν απαιτήσεις και
- β) εντοπίζονται οποιαδήποτε προβλήματα και να προτείνονται οι απαραίτητες ενέργειες.

Στους συμμετέχοντες στις παραπάνω ανασκοπήσεις πρέπει να συμπεριλαμβάνονται εκπρόσωποι των λειτουργιών που υπεισέρχονται στο(-α) στάδιο(-α) σχεδιασμού και ανάπτυξης που ανασκοπείται(-ούνται). Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων των ανασκοπήσεων και των οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών (βλέπε 4.2.4).

7.3.5 Επαλήθευση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Πρέπει να εκτελείται επαλήθευση ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα αποτελέσματα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης έχουν ικανοποιήσει τις απαιτήσεις των δεδομένων σχεδιασμού και ανάπτυξης. Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων των επαληθεύσεων και των οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών (βλέπε 4.2.4).

7.3.6 Επικύρωση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης

Η επικύρωση του σχεδιασμού και της ανάπτυξης πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με προσχεδιασμένες διευθετήσεις (βλέπε 7.3.1) ώστε να εξασφαλίζεται ότι το παραγόμενο προϊόν έχει τη δυνατότητα να ικανοποιεί τις απαιτήσεις για την καθορισμένη εφαρμογή ή σκοπούμενη χρήση, όπου είναι γνωστή. Όπου είναι πρακτικά εφικτό, η επικύρωση πρέπει να ολοκληρώνεται πριν από την παράδοση ή τη θέση σε λειτουργία του προϊόντος. Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων της επικύρωσης και των οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών (βλέπε 4.2.4).

7.3.7 Έλεγχος των αλλαγών στο σχεδιασμό και στην ανάπτυξη

Στις αλλαγές στο σχεδιασμό και στην ανάπτυξη πρέπει να αποδίδεται ταυτότητα και να διατηρούνται αρχεία. Οι αλλαγές πρέπει να ανασκοπούνται, να επαληθεύονται και να επικυρώνονται, όπως ενδείκνυται και να εγκρίνονται πριν από τη θέση σε εφαρμογή. Η ανασκόπηση των αλλαγών στο σχεδιασμό και στην

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

ανάπτυξη πρέπει να περιλαμβάνει αξιολόγηση των επιπτώσεων των αλλαγών στα συστατικά μέρη και στο προϊόν που έχει ήδη παραδοθεί

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων των ανασκοπήσεων των αλλαγών και των οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών (βλέπε 4.2.4).

7.4 Αγορές

7.4.1 Διεργασία αγορών

Ο οργανισμός πρέπει να εξασφαλίζει ότι το προϊόν που αγοράζει συμμορφώνεται με καθορισμένες απαιτήσεις για τις αγορές. Ο τύπος και η έκταση του ελέγχου που ασκείται στον προμηθευτή και στο προϊόν που αγοράζεται, πρέπει να εξαρτάται από τις επιπτώσεις του αγοραζόμενου προϊόντος στην εν συνεχεία υλοποίηση του προϊόντος ή στο τελικό προϊόν.

Ο οργανισμός πρέπει να αξιολογεί και να επιλέγει τους προμηθευτές με βάση την ικανότητά τους να προμηθεύουν προϊόν σε συμφωνία με τις απαιτήσεις του οργανισμού. Πρέπει να καθιερώνονται κριτήρια επιλογής, αξιολόγησης και επαναξιολόγησης.

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων των αξιολογήσεων και των οποιωνδήποτε απαραίτητων ενεργειών που προκύπτουν από την αξιολόγηση (βλέπε 4.2.4).

7.4.2 Πληροφορίες αγορών

Οι πληροφορίες για τις αγορές πρέπει να περιγράφουν το προϊόν που πρόκειται να αγοραστεί, συμπεριλαμβανομένων, όπως ενδείκνυται

- α) των απαιτήσεων για έγκριση του προϊόντος, για διαδικασίες, για διεργασίες και για εξοπλισμό,*
- β) των απαιτήσεων για αξιολόγηση της ικανότητας του προσωπικού, και*
- γ) των απαιτήσεων για το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας.*

Ο οργανισμός πρέπει να εξασφαλίζει την επάρκεια των καθορισμένων απαιτήσεων για τις αγορές, πριν από τη γνωστοποίησή τους στον προμηθευτή.

7.4.3 *Επαλήθευση του προϊόντος που αγοράζεται*

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει και να θέτει σε εφαρμογή τους ελέγχους ή άλλες δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την εξασφάλιση ότι το προϊόν που αγοράζεται, ικανοποιεί τις καθορισμένες απαιτήσεις για τις αγορές.

Στις περιπτώσεις όπου ο οργανισμός ή ο πελάτης του προτίθεται να εκτελέσει επαλήθευση στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή, ο οργανισμός πρέπει να δηλώνει στις πληροφορίες αγορών τις σκοπούμενες διευθετήσεις επαλήθευσης, καθώς και τη μέθοδο αποδέσμευσης του προϊόντος.

7.5 *Παραγωγή και παροχή υπηρεσιών*

7.5.1 *Έλεγχος της παραγωγής και της παροχής υπηρεσιών*

Ο οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει και να εκτελεί την παραγωγή και την παροχή υπηρεσιών κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες. Οι ελεγχόμενες συνθήκες πρέπει να περιλαμβάνουν, όπως εφαρμόζεται

- α) τη διαθεσιμότητα των πληροφοριών που περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος,*
- β) τη διαθεσιμότητα οδηγιών εργασίας, όπως είναι απαραίτητο,*

- γ) τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού,*
- δ) τη διαθεσιμότητα και χρήση συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης,*
- ε) τη θέση σε εφαρμογή παρακολούθησης και μέτρησης, και*
- στ) τη θέση σε εφαρμογή δραστηριοτήτων αποδέσμευσης, παράδοσης και εξυπηρέτησης μετά την παράδοση.*

7.5.2 *Επικύρωση διεργασιών παραγωγής και παροχής υπηρεσιών*

Ο οργανισμός πρέπει να επικυρώνει οποιεσδήποτε διεργασίες παραγωγής και παροχής υπηρεσιών, στις περιπτώσεις όπου το προκύπτον προϊόν δεν μπορεί να επαληθευθεί με επακόλουθη παρακολούθηση ή μέτρηση. Αυτές περιλαμβάνουν οποιεσδήποτε διεργασίες για τις οποίες τα ελαττώματα καθίστανται εμφανή, μόνο αφού το προϊόν τεθεί σε χρήση ή η υπηρεσία έχει παρασχεθεί.

Η επικύρωση πρέπει να αποδεικνύει την ικανότητα των διεργασιών αυτών να επιτυγχάνουν προσχεδιασμένα αποτελέσματα.

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει διευθετήσεις για τις διεργασίες αυτές, συμπεριλαμβανομένων, όπως εφαρμόζεται

- α) των καθορισμένων κριτηρίων για την ανασκόπηση και την έγκριση των διεργασιών,*
- β) της έγκρισης του εξοπλισμού και της αξιολόγησης της ικανότητας του προσωπικού,*
- γ) της χρήσης ειδικών μεθόδων και διαδικασιών,*
- δ) των απαιτήσεων για αρχεία (βλέπε 4.2.4) και*
- ε) της επανεπικύρωσης.*

7.5.3 *Απόδοση ταυτότητας και ιχνηλασιμότητα*

Στις περιπτώσεις όπου ενδείκνυται, ο οργανισμός πρέπει, κατά τη διάρκεια της υλοποίησης του προϊόντος, να αποδίδει ταυτότητα στο προϊόν με κατάλληλα μέσα.

Ο οργανισμός πρέπει να αποδίδει ταυτότητα στην κατάσταση του προϊόντος αναφορικά με τις απαιτήσεις παρακολούθησης και μέτρησης.

Στις περιπτώσεις όπου η ιχνηλασιμότητα είναι μια απαίτηση, ο οργανισμός πρέπει να ελέγχει και να καταγράφει σε αρχείο τη μονοσήμαντη απόδοση ταυτότητας στο προϊόν (βλέπε 4.2.4).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Σε ορισμένους τομείς της βιομηχανίας, η διαχείριση της διαμόρφωσης είναι ένα μέσο με το οποίο διατηρείται η απόδοση ταυτότητας και η ιχνηλασιμότητα.

7.5.4 Ιδιοκτησία του πελάτη

Ο οργανισμός πρέπει να φροντίζει την ιδιοκτησία του πελάτη, ενώ αυτή ευρίσκεται υπό τον έλεγχό του ή χρησιμοποιείται από τον οργανισμό. Ο οργανισμός πρέπει να αποδίδει ταυτότητα, να προστατεύει και να διαφυλάσσει την ιδιοκτησία του πελάτη, η οποία παρέχεται για χρήση ή για ενσωμάτωση στο προϊόν. Εάν οποιαδήποτε ιδιοκτησία του πελάτη απολεστεί, υποστεί ζημία ή με οποιοδήποτε τρόπο βρεθεί ακατάλληλη για χρήση, αυτό πρέπει να αναφέρεται στον πελάτη και να διατηρούνται αρχεία (βλέπε 4.2.4).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Η ιδιοκτησία του πελάτη μπορεί να περιλαμβάνει και πνευματική ιδιοκτησία.

7.5.5 Διατήρηση του προϊόντος

Ο οργανισμός πρέπει να διατηρεί τη συμμόρφωση του προϊόντος κατά τη διάρκεια των εσωτερικών διεργασιών και κατά την παράδοση στον προβλεπόμενο προορισμό. Αυτή η διατήρηση πρέπει να περιλαμβάνει απόδοση ταυτότητας, χειρισμούς, συσκευασία, αποθήκευση και προστασία. Διατήρηση πρέπει επίσης να εφαρμόζεται στα συστατικά μέρη του προϊόντος.

7.6 Έλεγχος των συσκευών παρακολούθησης και μέτρησης

Ο οργανισμός πρέπει να καθορίζει την παρακολούθηση και μέτρηση που πρέπει να αναλαμβάνεται, καθώς και τις συσκευές παρακολούθησης και μέτρησης που χρειάζονται, για να παρέχει απόδειξη της συμμόρφωσης του προϊόντος με προσδιορισμένες απαιτήσεις (βλέπε 7.2.1).

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώσει διεργασίες ώστε να εξασφαλίζεται ότι η παρακολούθηση και μέτρηση μπορεί να διεξάγονται και διεξάγονται με τρόπο συνεπή προς τις απαιτήσεις παρακολούθησης και μέτρησης.

Όπου είναι απαραίτητο για να εξασφαλιστούν έγκυρα αποτελέσματα, ο εξοπλισμός μέτρησης πρέπει να

- α) διακριβώνεται ή επαληθεύεται σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα ή πριν από τη χρήση, ως προς πρότυπα μέτρησης τα οποία είναι ιχνηλάσιμα σε διεθνή ή εθνικά πρότυπα μέτρησης. Στις περιπτώσεις όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα, πρέπει να καταγράφεται σε αρχείο η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση ή την επαλήθευση.*
- β) ρυθμίζεται ή επαναρυθμίζεται, όπως είναι απαραίτητο,*
- γ) αναγνωρίζεται η ταυτότητά του, ώστε να είναι δυνατός ο προσδιορισμός της κατάστασης διακρίβωσης,*
- δ) προστατεύεται από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν άκυρα τα αποτελέσματα της μέτρησης,*
- ε) προστατεύεται από ζημιές και φθορές κατά το χειρισμό, τη συντήρηση και την αποθήκευση.*

Επιπροσθέτως, όταν εντοπίζεται ότι ο εξοπλισμός δεν συμμορφώνεται με απαιτήσεις, ο οργανισμός πρέπει να αξιολογεί και να καταγράφει σε αρχείο την εγκυρότητα των προηγούμενων αποτελεσμάτων μέτρησης. Ο οργανισμός πρέπει να αναλαμβάνει κατάλληλες ενέργειες για τον εξοπλισμό και για οποιαδήποτε προϊόντα τα οποία έχουν επηρεαστεί. Πρέπει να διατηρούνται αρχεία των αποτελεσμάτων διακρίβωσης και επαλήθευσης (βλέπε 4.2.4).

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

Πρέπει να επιβεβαιώνεται η ικανότητα του λογισμικού υπολογιστών να ικανοποιεί τη σκοπούμενη εφαρμογή, όταν αυτό χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και τη μέτρηση καθορισμένων απαιτήσεων. Αυτό πρέπει να διενεργείται πριν από την αρχική χρήση και να επιβεβαιώνεται εκ νέου, όπως είναι απαραίτητο.

8. Μέτρηση, ανάλυση και βελτίωση

8.1 Γενικότητες

Ο οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει και να θέτει σε εφαρμογή τις διεργασίες παρακολούθησης, μέτρησης, ανάλυσης και βελτίωσης που χρειάζονται για να

- α) αποδεικνύει τη συμμόρφωση του προϊόντος
- β) εξασφαλίζει τη συμμόρφωση του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και
- γ) βελτιώνει διαρκώς την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας.

Αυτά πρέπει να περιλαμβάνουν τον προσδιορισμό εφαρμόσιμων μεθόδων, συμπεριλαμβανομένων τεχνικών στατιστικής και την έκταση της χρήσης τους.

8.2 Παρακολούθηση και μέτρηση

8.2.1 Ικανοποίηση των πελατών

Ως μια από τις μετρήσεις της επίδοσης του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, ο οργανισμός πρέπει να παρακολουθεί τις πληροφορίες τις σχετικές με την αντίληψη των πελατών κατά πόσον ο οργανισμός έχει εκπληρώσει τις απαιτήσεις τους. Πρέπει να προσδιορίζεται η μέθοδος για τη λήψη και τη χρήση αυτών των πληροφοριών.

8.2.2 Εσωτερική επιθεώρηση

Ο οργανισμός πρέπει να διεξάγει, σε προγραμματισμένα χρονικά διαστήματα, εσωτερικές επιθεωρήσεις για να προσδιορίζει κατά πόσον το σύστημα διαχείρισης της ποιότητας

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- α) *συμμορφώνεται με τις προσχεδιασμένες διευθετήσεις (βλέπε 7.1), με τις απαιτήσεις αυτού του Διεθνούς Προτύπου και με τις απαιτήσεις του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας που καθιερώνονται από τον οργανισμό, και*
- β) *τίθεται σε εφαρμογή αποτελεσματικά και διατηρείται.*

Πρέπει να σχεδιάζεται ένα πρόγραμμα επιθεώρησης, λαμβάνοντας υπόψη την κατάσταση και τη σπουδαιότητα των διεργασιών και των περιοχών που πρόκειται να επιθεωρηθούν, καθώς επίσης και τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων. Πρέπει να καθορίζονται τα κριτήρια επιθεώρησης, το πεδίο εφαρμογής, η συχνότητα και οι μέθοδοι. Η επιλογή των επιθεωρητών και η διεξαγωγή των επιθεωρήσεων πρέπει να εξασφαλίζουν την αντικειμενικότητα και την αμεροληψία της διεργασίας επιθεώρησης. Οι επιθεωρητές δεν πρέπει να επιθεωρούν τη δική τους εργασία.

Μια τεκμηριωμένη διαδικασία πρέπει να καθορίζει τις ευθύνες και τις απαιτήσεις για τον προγραμματισμό και τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων, καθώς επίσης και για την αναφορά των αποτελεσμάτων και τη διατήρηση των αρχείων (βλέπε 4.2.4).

Ο υπεύθυνος διαχείρισης της περιοχής που επιθεωρείται, πρέπει να εξασφαλίζει, χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, ότι αναλαμβάνονται ενέργειες για την εξάλειψη των μη συμμορφώσεων οι οποίες εντοπίζονται, καθώς και των αιτιών που τις προκαλούν. Οι επακόλουθες δραστηριότητες πρέπει να περιλαμβάνουν την επαλήθευση των ενεργειών που αναλαμβάνονται και την αναφορά των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης (βλέπε 8.5.2).

8.2.3 Παρακολούθηση και μέτρηση διεργασιών

Ο οργανισμός πρέπει να εφαρμόζει κατάλληλες μεθόδους για την παρακολούθηση και, όπου εφαρμόζεται, τη μέτρηση των διεργασιών του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας. Οι μέθοδοι αυτές πρέπει να αποδεικνύουν την ικανότητα των διεργασιών να επιτυγχάνουν προσχεδιασμένα αποτελέσματα. Όταν τα

προσχεδιασμένα αποτελέσματα δεν επιτυγχάνονται, πρέπει να γίνεται διόρθωση και να διενεργούνται διορθωτικές ενέργειες, όπως ενδείκνυται, ώστε να εξασφαλίζεται η συμμόρφωση του προϊόντος.

8.2.4 Παρακολούθηση και μέτρηση του προϊόντος

Ο οργανισμός πρέπει να παρακολουθεί και να μετρά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, ώστε να επαληθεύει ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις για το προϊόν. Αυτό πρέπει να εκτελείται σε κατάλληλα στάδια της διεργασίας υλοποίησης του προϊόντος, σύμφωνα με τις προσχεδιασμένες διευθετήσεις (βλέπε 7.1).

Πρέπει να διατηρούνται αποδείξεις της συμμόρφωσης προς τα κριτήρια αποδοχής. Αρχεία πρέπει να υποδεικνύουν το(α) πρόσωπο(-α) που εγκρίνει(-ουν) την αποδέσμευση του προϊόντος (βλέπε 4.2.4).

Η αποδέσμευση του προϊόντος και η παράδοση της υπηρεσίας δεν πρέπει να γίνονται έως ότου έχουν ολοκληρωθεί ικανοποιητικά όλες οι προσχεδιασμένες διευθετήσεις, εκτός εάν με άλλο τρόπο εγκρίνονται από αντίστοιχη αρμόδια αρχή και, όπου εφαρμόζεται, από τον πελάτη.

8.3 Έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος

Ο οργανισμός πρέπει να εξασφαλίσει ότι εντοπίζεται και ελέγχεται προϊόν, το οποίο δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για το προϊόν, ώστε να προληφθεί η μη σκοπούμενη χρήση ή παράδοση αυτού. Οι έλεγχοι και οι σχετιζόμενες ευθύνες και αρμοδιότητες για το χειρισμό του μη συμμορφούμενου προϊόντος, πρέπει να καθορίζονται σε μια τεκμηριωμένη διαδικασία.

Ο οργανισμός πρέπει να χειρίζεται το μη συμμορφούμενο προϊόν με έναν ή περισσότερους από τους παρακάτω τρόπους:

- α) αναλαμβάνοντας ενέργειες για την εξάλειψη της εντοπισθείσας μη συμμόρφωσης,*
- β) εγκρίνοντας τη χρήση, την αποδέσμευση ή την αποδοχή του κατόπιν συναιδέσεως, από αντίστοιχη αρμόδια αρχή και, όπου εφαρμόζεται, από τον πελάτη,*
- γ) αναλαμβάνοντας ενέργειες για να αποκλειστεί η αρχικά σκοπούμενη χρήση ή εφαρμογή του.*

Πρέπει να διατηρούνται αρχεία της φύσης των μη συμμορφώσεων και των ενεργειών που εκτελούνται στη συνέχεια, συμπεριλαμβανομένων των συναιδέσεων που λαμβάνονται (βλέπε 4.2.4).

Όταν ένα μη συμμορφούμενο προϊόν επιδιορθώνεται, αυτό πρέπει να υπόκειται σε επανεπαλήθευση, για να αποδειχθεί η συμμόρφωσή του με τις απαιτήσεις.

Όταν ένα μη συμμορφούμενο προϊόν εντοπίζεται μετά την παράδοση ή αφού έχει αρχίσει να χρησιμοποιείται, ο οργανισμός πρέπει να αναλάβει τις ενέργειες που ενδείκνυνται για τις επιπτώσεις ή τις πιθανές επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης.

8.4 Ανάλυση δεδομένων

Ο οργανισμός πρέπει να καθορίζει, να συλλέγει και να αναλύει κατάλληλα δεδομένα, για να αποδεικνύει την καταλληλότητα και την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας και για να αξιολογεί σε ποια σημεία μπορεί να γίνεται διαρκής βελτίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας. Αυτό πρέπει να περιλαμβάνει δεδομένα που δημιουργούνται ως αποτέλεσμα της παρακολούθησης και της μέτρησης, καθώς και δεδομένα από άλλες σχετικές πηγές.

Η ανάλυση των δεδομένων πρέπει να παρέχει πληροφορίες σχετικές, με

- α) την ικανοποίηση των πελατών,*
- β) τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις που σχετίζονται με το προϊόν,*
- γ) χαρακτηριστικά και τάσεις των διεργασιών και των προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων ευκαιριών για προληπτικές ενέργειες και*
- δ) προμηθευτές.*

8.5 Βελτίωση

8.5.1 Διαρκής βελτίωση

Ο οργανισμός πρέπει να βελτιώνει διαρκώς την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας, μέσω της χρήσης, της πολιτικής για την ποιότητα, των αντικειμενικών σκοπών για την ποιότητα, των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης, της ανάλυσης των δεδομένων, των διορθωτικών και των προληπτικών ενεργειών και της ανασκόπησης από τη Διοίκηση.

8.5.2 Διορθωτικές ενέργειες

Ο οργανισμός πρέπει να αναλαμβάνει ενέργειες για την εξάλειψη της αιτίας των μη συμμορφώσεων, ώστε να προλαμβάνεται η επανεμφάνισή τους. Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να είναι ανάλογες με τις επιπτώσεις των μη συμμορφώσεων που παρατηρήθηκαν.

Πρέπει να καθιερωθεί μια τεκμηριωμένη διαδικασία, ώστε να καθορίζονται απαιτήσεις για

- α) την ανασκόπηση των μη συμμορφώσεων (συμπεριλαμβανομένων των παραπόνων των πελατών),*
- β) τον προσδιορισμό των αιτιών των μη συμμορφώσεων,*

- γ) την αξιολόγηση της ανάγκης για ενέργειες, ώστε να εξασφαλιστεί ότι οι μη συμμορφώσεις δεν θα επαναληφθούν,*
- δ) τον προσδιορισμό και τη θέση σε εφαρμογή των ενεργειών που χρειάζονται,*
- ε) τα αρχεία των αποτελεσμάτων των ενεργειών που ανελήφθησαν*
(βλέπε 4.2.4) και
- στ) την ανασκόπηση των διορθωτικών ενεργειών που αναλαμβάνονται*

8.5.3 Προληπτικές ενέργειες

Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίζει ενέργειες για την εξάλειψη των αιτιών των πιθανών μη συμμορφώσεων, ώστε να προλαμβάνεται η εμφάνισή τους. Οι προληπτικές ενέργειες πρέπει να είναι ανάλογες με τις επιπτώσεις των πιθανών προβλημάτων.

Πρέπει να καθιερωθεί μια τεκμηριωμένη διαδικασία, ώστε να καθορίζονται απαιτήσεις για

- α) τον προσδιορισμό των πιθανών μη συμμορφώσεων και των αιτιών τους,*
- β) την αξιολόγηση της ανάγκης για ενέργειες, ώστε να προληφθεί η εμφάνιση μη συμμορφώσεων,*
- γ) τον προσδιορισμό και τη θέση σε εφαρμογή των ενεργειών που χρειάζονται,*
- δ) τα αρχεία των αποτελεσμάτων των ενεργειών που ανελήφθησαν και*
- ε) την ανασκόπηση των προληπτικών ενεργειών που αναλαμβάνονται.*

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ
EN ΕΛΟΤ 1416



***Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων-
Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)***

Εισαγωγή

Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παράγουν, συσκευάζουν, διακινούν, αποθηκεύουν, προμηθεύουν, παραδίδουν ή διαθέτουν τρόφιμα αναγνωρίζουν την ανάγκη να αποδεικνύουν και να τεκμηριώνουν τον έλεγχο των συνθηκών που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων. Το ίδιο ισχύει και για τους προμηθευτές ή τους υπεργολάβους τους. Οι επιχειρήσεις ελέγχονται από τις αρμόδιες αρχές, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Υπάρχει ισχυρή βούληση στη βιομηχανία τροφίμων για την εγκατάσταση συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

Το παρόν πρότυπο περιγράφει τα συστατικά στοιχεία ενός συστήματος ασφάλειας των τροφίμων με βάση τις διεθνώς καθιερωμένες αρχές HACCP (Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου). Η βασική ιδέα των αρχών αυτών είναι οι επιχειρήσεις να επικεντρώσουν την προσοχή τους στα στάδια της διεργασίας και στις συνθήκες παραγωγής που αποτελούν κρίσιμα σημεία για την ασφάλεια των τροφίμων. Κατά τον τρόπο αυτό, οι επιχειρήσεις σχεδιάζουν, εγκαθιστούν, και τηρούν ένα τεκμηριωμένο σύστημα HACCP ώστε να διασφαλίσουν ότι τα προϊόντα τους δεν προκαλούν βλάβες στην υγεία του καταναλωτή. Το σύστημα εφαρμόζεται σε όλη την αλυσίδα παραγωγής του προϊόντος μέχρι την κατανάλωση και στηρίζεται σε επιστημονικά δεδομένα περί κινδύνων για την υγεία.

Για να μπορέσει ένα σύστημα HACCP να λειτουργήσει αποτελεσματικά και να απολαμβάνει τη στήριξη της διοίκησης της επιχείρησης, πρέπει να σχεδιάζεται, να λειτουργεί και να τηρείται μέσα στο πλαίσιο ενός συγκροτημένου συστήματος διαχείρισης και να ενσωματώνεται στο σύνολο των δραστηριοτήτων της διοίκησης.

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Το παρόν πρότυπο περιγράφει τις βασικές απαιτήσεις ενός συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές HACCP.

Το παρόν πρότυπο έχει εφαρμογή σε όλες τις επιχειρήσεις που ασκούν μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες: παραγωγή, παρασκευή, μεταποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων. Περιλαμβάνονται και οι προμηθευτές πρώτων υλών, καθώς και οι επιχειρήσεις με δραστηριότητες μαζικής εστίασης.

Το παρόν πρότυπο μπορεί να χρησιμοποιηθεί από όλες τις επιχειρήσεις που επιθυμούν:

- α) να εγκαταστήσουν ένα σύστημα HACCP για τεκμηρίωση διαδικασιών ασφάλειας των τροφίμων
- β) να διασφαλίσουν ότι το σύστημα HACCP είναι σε συμμόρφωση με τις αρχές HACCP και να τεκμηριώσουν τη συμμόρφωση αυτή στα ενδιαφερόμενα μέρη όπως αρμόδιες αρχές ελέγχου τροφίμων, πελάτες και καταναλωτές
- γ) να ζητήσουν πιστοποίηση του συστήματος HACCP.

2. Ορισμοί

Για τους σκοπούς του παρόντος προτύπου, ισχύουν οι όροι και οι ορισμοί που δίνονται στο ΕΛΟΤ EN ISO 8402: 1995, καθώς και οι ακόλουθοι:

2.1 ανάλυση κινδύνων: διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης στοιχείων περί των κινδύνων και των συνθηκών που ευνοούν την εμφάνιση των κινδύνων, με σκοπό να αποφασιστεί ποιοι είναι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο για την ασφάλεια των τροφίμων και να αντιμετωπιστούν στο σχέδιο HACCP.

2.2 ασφάλεια τροφίμων: διασφάλιση του προϊόντος έναντι χημικών, βιολογικών ή φυσικών παραγόντων οι οποίοι μπορεί να θέσουν την υγεία του χρήστη/καταναλωτή σε κίνδυνο.

2.3 διάγραμμα αποφάσεων: ακολουθία ερωτήσεων η οποία μπορεί να εφαρμοστεί σε κάθε στάδιο διεργασίας για έναν αναγνωρισμένο κίνδυνο που απαιτεί έλεγχο, ώστε να εξακριβωθεί σε ποιο στάδιο της διεργασίας πρέπει να ελεγχθεί ο κίνδυνος αυτός - κρίσιμο σημείο ελέγχου.

2.4 διάγραμμα ροής: σχηματική παρουσίαση της αλληλουχίας των σταδίων ή των διεργασιών παραγωγής ενός συγκεκριμένου προϊόντος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Ο όρος «παραγωγή» περιλαμβάνει όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι την κατανάλωση.

2.5 διορθωτική ενέργεια: η ενέργεια που πραγματοποιείται όταν από την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων διαπιστώνεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια.

2.6 δυνητικοί κίνδυνοι: κίνδυνοι που υπάρχει πιθανότητα να εμφανιστούν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Οι δυνητικοί κίνδυνοι αναφέρονται και ως πιθανοί κίνδυνοι

2.7 έλεγχος: η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων για να διασφαλίζεται και να τηρείται η συμμόρφωση με τα κριτήρια που καθορίζονται στο σχέδιο HACCP.

2.8 επαλήθευση HACCP: η συστηματική εξέταση που περιλαμβάνει τις μεθόδους επιθεώρησης, τις διαδικασίες, τις δοκιμές και τις άλλες αξιολογήσεις επιπλέον της παρακολούθησης HACCP, για να διαπιστωθεί εάν το σύστημα HACCP λειτουργεί σε συμμόρφωση με το σχέδιο HACCP.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Για να διευκολυνθεί η ανάγνωση του προτύπου, ο συντομευμένος όρος «επαλήθευση» χρησιμοποιείται αντί του «επαλήθευση HACCP» στα σημεία όπου αυτό δεν προκαλεί παρερμηνείες. Ο όρος ορίζεται διαφορετικά στο ΕΛΟΤ EN ISO 8402:1995

2.9 αξιολόγηση HACCP: συστηματική και ανεξάρτητη εξέταση για να προσδιοριστεί εάν οι δραστηριότητες του συστήματος HACCP και τα σχετικά αποτελέσματα συμμορφώνονται με τις προσχεδιασμένες διευθετήσεις και εάν οι διευθετήσεις αυτές έχουν εφαρμοστεί αποτελεσματικά και είναι κατάλληλες για την επίτευξη των στόχων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Η αξιολόγηση HACCP περιλαμβάνει την επαλήθευση και επικύρωση HACCP.

2.10 επικύρωση HACCP: η επιβεβαίωση με την ύπαρξη αντικειμενικών αποδείξεων ότι το σύστημα HACCP είναι αποτελεσματικό για την ασφάλεια του τροφίμου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Για να διευκολυνθεί η ανάγνωση του προτύπου, ο συντομευμένος όρος «επικύρωση» χρησιμοποιείται αντί του «επικύρωση HACCP» στα σημεία όπου αυτό δεν προκαλεί παρερμηνείες. Ο όρος ορίζεται διαφορετικά στο ΕΛΟΤ EN ISO 8402:1995.

2.11 επιχείρηση τροφίμων: κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες, κερδοσκοπικές ή μη: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.

2.12 HACCP υπό έλεγχο: η κατάσταση όπου ακολουθούνται οι κατάλληλες διαδικασίες και δεν εμφανίζεται απόκλιση από τα κρίσιμα όρια.

2.13 κίνδυνος: βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγοντας, ιδιότητα ή κατάσταση του τροφίμου που μπορεί να προκαλέσει δυσμενή επίπτωση στην υγεία.

2.14 κρίσιμο όριο: τιμή/κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

2.15 κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης: οι μεταβλητές παρακολούθησης ενός κρίσιμου σημείου ελέγχου η απώλεια ελέγχου των οποίων μπορεί να οδηγήσει σε εμφάνιση κινδύνου για την ασφάλεια του τροφίμου.

2.16 κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP): σημείο, διεργασία, φάση λειτουργίας ή στάδιο στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου, όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων.

2.17 παρακολούθηση HACCP: σχεδιασμένη σειρά παρατηρήσεων ή μετρήσεων των κρίσιμων παραμέτρων παρακολούθησης για να διαπιστωθεί εάν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Για να διευκολυνθεί η ανάγνωση του προτύπου, ο συντομευμένος όρος «παρακολούθηση» χρησιμοποιείται αντί του «παρακολούθηση HACCP» στο σημείο όπου αυτό δεν προκαλεί παρερμηνείες.

2.18 προληπτικά μέτρα ελέγχου: οι ενέργειες που απαιτούνται για την πρόληψη ή εξάλειψη ενός κινδύνου, ή τη μείωση της πιθανότητας εμφάνισής του σε αποδεκτά επίπεδα.

2.19 πρώτες ύλες: υλικά που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ενός τροφίμου καθώς και τα υλικά που χρησιμοποιούνται στη διεργασία των τροφίμων και υλικά που βρίσκονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Οι πρώτες ύλες περιλαμβάνουν τα συστατικά, τα πρόσθετα, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τις συσκευασίες καθώς και υλικά καθαρισμού, απολύμανσης, λιπαντικά κ.λ.π..

2.20 σύστημα HACCP: σύστημα το οποίο αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους πιθανούς κινδύνους, οι οποίοι είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια των τροφίμων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Το σύστημα HACCP αναφέρεται στο παρόν Πρότυπο και ως σύστημα.

2.21 σχέδιο HACCP: έγγραφο που έχει συνταχθεί σύμφωνα με τις αρχές HACCP για τη διασφάλιση του ελέγχου των κρίσιμων κινδύνων εντός του πλαισίου εφαρμογής του συστήματος HACCP.

2.22 τήρηση του συστήματος HACCP: ενημέρωση και βελτίωση του συστήματος HACCP.

3. Απαιτήσεις συστήματος HACCP

3.1 Ευθύνη της διοίκησης

3.1.1 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων

Η διοίκηση της επιχείρησης με εκτελεστική ευθύνη, πρέπει να καθορίζει και να τεκμηριώνει την πολιτική της και τη δέσμευσή της αναφορικά με την αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

Η διοίκηση πρέπει:

α) να ορίζει το πεδίο εφαρμογής. Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να καθορίζει τα προϊόντα/κατηγορίες προϊόντων και τις μονάδες παραγωγής που καλύπτονται από το σύστημα.

β) να διασφαλίζει ότι η πολιτική ανταποκρίνεται και είναι σύμφωνη με τους στόχους της επιχείρησης και τις απαιτήσεις των πελατών για την ασφάλεια των τροφίμων, πιθανόν ευαίσθητων χρηστών, της νομοθεσίας και των αρμόδιων αρχών λαμβάνοντας υπόψη τα νέα επιστημονικά δεδομένα για τους κινδύνους από τα τρόφιμα.

▪ *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- γ) *να διασφαλίζει ότι η πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης.*

3.1.2 Οργάνωση

3.1.2.1 Υπευθυνότητες και δικαιοδοσία

Οι υπευθυνότητες και η δικαιοδοσία για το αρμόδιο προσωπικό, πρέπει να καθορίζονται, να τεκμηριώνονται και να κοινοποιούνται ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος HACCP.

Ιδιαίτερα το εξουσιοδοτημένο προσωπικό πρέπει να:

- α) *αναγνωρίζει και να καταγράφει τυχόν προβλήματα αναφορικά με τα προϊόντα, τις διεργασίες και το σύστημα*
- β) *προτείνει διορθωτικές ενέργειες και να ελέγχει τα μη συμμορφούμενα προϊόντα έως ότου η ελαττωματική ή μη ικανοποιητική κατάσταση σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων διορθωθεί.*
- γ) *προτείνει μέτρα για την πρόληψη της εμφάνισης οποιασδήποτε μη-συμμόρφωσης που σχετίζεται με το προϊόν, τη διεργασία και το σύστημα*

Η διοίκηση της επιχείρησης πρέπει να παρέχει επαρκείς πόρους και τα μέσα για την εφαρμογή και την τήρηση του συστήματος.

3.1.2.2 Συντονιστής HACCP

Η διοίκηση της επιχείρησης πρέπει να ορίσει έναν συντονιστή της ομάδας HACCP ο οποίος θα έχει καθορισμένη υπευθυνότητα να:

- α) διασφαλίζει ότι σύστημα HACCP έχει εγκατασταθεί, εφαρμόζεται και τηρείται, σύμφωνα με το παρόν πρότυπο*
- β) αναφέρεται στη διοίκηση της επιχείρησης σχετικά με την αποτελεσματικότητα, καταλληλότητα και ανάγκες βελτίωσης του συστήματος HACCP.*
- γ) οργανώνει τις εργασίες της ομάδας HACCP.*

3.1.2.3 Ομάδα HACCP

Συγκροτείται μία ομάδα για την ανάπτυξη, την εγκατάσταση, την τήρηση και την ανασκόπηση του συστήματος HACCP. Η ομάδα HACCP πρέπει να έχει γνώση και εμπειρία σχετικά με τα προϊόντα της επιχείρησης, τις διεργασίες και τους κινδύνους εντός του πεδίου εφαρμογής. Όταν χρησιμοποιείται βοήθεια από εξωτερικούς ειδικούς εμπειρογνώμονες για τη λειτουργία του συστήματος HACCP, πρέπει να γίνεται στα πλαίσια γραπτής συμφωνίας όπου να τεκμηριώνονται οι υπευθυνότητες και αρμοδιότητες των ειδικών αυτών αναφορικά με το σύστημα HACCP.

3.1.2.4 Εκπαίδευση

Η επιχείρηση πρέπει να αναγνωρίζει τις ανάγκες εκπαίδευσης και να παρέχει εκπαίδευση για την ικανοποίηση των αναγκών αυτών. Οι ανάγκες για εκπαίδευση πρέπει να επανεξετάζονται σε τακτικά διαστήματα. Πρέπει να τηρούνται αρχεία της εκπαίδευσης που τεκμηριώνουν την ικανοποίηση των αναγνωρισμένων εκπαιδευτικών αναγκών (βλέπε 3.5.1).

3.1.3 Ανασκόπηση από τη διοίκηση

Η διοίκηση της επιχείρησης με εκτελεστική ευθύνη πρέπει να επανεξετάζει τη συνεχιζόμενη καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP σε καθορισμένα διαστήματα ώστε να εκπληρούνται οι απαιτήσεις των πελατών και των αρμόδιων αρχών και να ικανοποιείται η δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης.

Τα αρχεία των ανασκοπήσεων πρέπει να τηρούνται (βλέπε 3.5.1).

3.2 Απαιτήσεις συστήματος

3.2.1 Γενικά

Για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP προσ απαιτείται η εφαρμογή των κανόνων της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και της Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP). Δηλαδή οι απαιτήσεις για εγκαταστάσεις, εξοπλισμό, διαδικασίες συντήρησης, καθαρισμού και απολύμανσης εξοπλισμού και χώρων, διαδικασίες απεντόμωσης - μυοκτονίας, διαδικασίες παρακολούθησης της υγείας του προσωπικού, ατομικής υγιεινής κτλ. καθώς και διαδικασία αξιολόγησης της αποτελεσματικότητάς τους (επικύρωση).

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει, να τεκμηριώνει και να τηρεί ένα σύστημα HACCP ώστε να διασφαλίζει ότι όλοι οι γνωστοί δυνητικοί κίνδυνοι εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP έχουν αναγνωριστεί και ότι όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο ελέγχονται με τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να μην βλάπτουν το χρήστη/καταναλωτή.

Η επιχείρηση πρέπει να τεκμηριώνει ότι το σύστημα HACCP έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παρόν πρότυπο.

Όταν η επιχείρηση ενσωματώνει το σύστημα HACCP σε ένα ήδη υπάρχον σύστημα, πρέπει να περιγράφεται η σχέση τους.

3.2.2 Διαδικασίες του συστήματος HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει τεκμηριωμένες διαδικασίες και σχέδιο HACCP για να διασφαλίζει σταθερότητα και συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του παρόντος προτύπου και με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης. Οι διαδικασίες πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι η επιχείρηση ενημερώνεται για τις συνθήκες που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων της νομοθεσίας και σχετικών κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

3.2.3 Σχέδιο HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καταρτίσει ένα σχέδιο HACCP το οποίο θα προδιαγράψει:

- *τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο*
- *τη θέση όπου πρέπει να ελέγχονται οι κίνδυνοι (κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP))*
- *τα κρίσιμα όρια που πρόκειται να τηρούνται για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους ελέγχου*
- *τις μεθόδους παρακολούθησης που πρόκειται να υιοθετηθούν*
- *τις διορθωτικές ενέργειες που προβλέπονται εάν η παρακολούθηση δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου*
- *τον υπεύθυνο για την παρακολούθηση/έλεγχο κάθε κρίσιμου σημείου ελέγχου*
- *τις επιπλέον διαδικασίες κτλ που υποστηρίζουν το σχέδιο HACCP (βλέπε 3.2.1).*
- *τον τρόπο τεκμηρίωσης της παρακολούθησης/ελέγχου.*

ΣΗΜΕΙΩΣΗ – Στο παράρτημα Γ παρουσιάζεται υπόδειγμα εντύπου για σχέδιο HACCP.

3.3 Έλεγχος εγγράφων και δεδομένων

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για την έκδοση και έλεγχο όλων των εγγράφων και δεδομένων που σχετίζονται με το σύστημα HACCP.

Τα έγγραφα και τα δεδομένα που σχετίζονται με το σύστημα HACCP, πριν την έκδοση και επανέκδοσή τους, πρέπει να επανεξετάζονται και να εγκρίνονται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Πρέπει να καθιερωθεί και να είναι άμεσα διαθέσιμος ένας κύριος κατάλογος ή μία ισοδύναμη διαδικασία ελέγχου εγγράφων όπου θα προσδιορίζεται η ισχύουσα έκδοση κάθε εγγράφου ώστε να αποκλείεται η χρήση άκυρων ή/και παλαιών εγγράφων.

Ο έλεγχος αυτός πρέπει να διασφαλίζει ότι:

- είναι διαθέσιμες οι σχετικές εκδόσεις των κατάλληλων εγγράφων όπου εκτελούνται διαδικασίες βασικές για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP.*
- άκυρα ή/και παλαιά έγγραφα απομακρύνονται έγκαιρα από όλα τα σημεία έκδοσης ή χρήσης, ή, σε αντίθετη περίπτωση, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά λάθος*
- όλα τα παλαιά έγγραφα που τηρούνται για νομικούς λόγους ή/και σκοπούς διατήρησης της γνώσης, επισημαίνονται κατάλληλα*
- η τεκμηρίωση τηρείται για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα που εξαρτάται από το χρόνο ζωής του προϊόντος, νομικές απαιτήσεις ή/και απαιτήσεις πελατών*
- η φύση των αλλαγών προσδιορίζεται στο έγγραφο ή σε κατάλληλα παραρτήματα, όταν χρειάζεται.*

3.4 Μελέτη και σχεδιασμός HACCP

3.4.1 Εγκατάσταση του συστήματος HACCP

Για την εγκατάσταση του συστήματος HACCP, η επιχείρηση πρέπει να πραγματοποιήσει και να τεκμηριώσει μελέτη HACCP (3.4.2 έως 3.4.10).

3.4.2 Περιγραφές πρώτων υλών και προϊόντος

α) Πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές των πρώτων υλών (βλέπε 3.19).

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά

- προέλευση*
- χρόνος ζωής*
- συνθήκες παραλαβής, συσκευασίας, συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης*
- προετοιμασία πριν τη χρήση*

β) Πρέπει να είναι διαθέσιμες οι περιγραφές κάθε προϊόντος/κατηγορίας προϊόντων.

Πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για τα ακόλουθα στοιχεία, όταν σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων

- χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες*
- χρόνος ζωής*
- χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά*
- συνθήκες αποθήκευσης και διανομής*

Οι περιγραφές προϊόντος πρέπει να είναι επαρκώς λεπτομερείς ώστε η ομάδα HACCP να μπορεί να αναγνωρίσει τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.

3.4.3 Αναγνώριση της αναμενόμενης χρήσης προϊόντος

Πρέπει να προσδιορίζονται οι πιθανοί χρήστες και καταναλωτές για κάθε προϊόν/κατηγορία προϊόντος και να λαμβάνονται υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών.

Πρέπει να περιγράφεται η αναμενόμενη χρήση αναφορικά με την αποθήκευση, την προετοιμασία και το σερβίρισμα. Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη ασφάλεια του καταναλωτή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο ακούσιος χειρισμός και χρήση του προϊόντος με την πρόβλεψη οδηγιών προετοιμασίας και την χαρακτηριστική επισήμανση του προϊόντος όπου κρίνεται απαραίτητο.

3.4.4 Διάγραμμα ροής

Τα διαγράμματα ροής πρέπει να εκπονούνται για όλα τα προϊόντα/κατηγορίες προϊόντων που καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Το διάγραμμα ροής πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

- την αλληλουχία όλων των σταδίων ή των διεργασιών της παραγωγή
- τη θέση όπου οι πρώτες ύλες και τα ενδιάμεσα προϊόντα εισάγονται στη ροή (συμπεριλαμβανομένης και της υπερβολαβικής εργασίας)
- τη θέση πραγματοποίησης επανακατεργασίας και ανακύκλωσης υλικών και προϊόντων συμπεριλαμβανομένων και των επιστρεφόμενων
- τη θέση απομάκρυνσης ενδιάμεσων προϊόντων, παραπροϊόντων και αποβλήτων.

Πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα σχεδιαγράμματα τα οποία δείχνουν την ροή των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων προϊόντων και των προϊόντων εντός της επιχείρησης.

Τα διαγράμματα ροής και τα σχεδιαγράμματα πρέπει να είναι επαρκώς σαφή και λεπτομερή ώστε να αναγνωρίζονται οι πιθανοί κίνδυνοι. Δυνητικά μπορεί να αναγνωρίζονται και τα πιθανά σημεία επιμόλυνσης.

Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP), μετά τον καθορισμό τους, πρέπει να σημειώνονται στο διάγραμμα ροής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Τα διαγράμματα ροής πρέπει να έχουν επαληθευτεί πριν την αναγνώριση των κινδύνων και την εγκατάσταση των κρίσιμων σημείων ελέγχου.

3.4.5 Αναγνώριση κινδύνων

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος HACCP πρέπει να αναγνωριστούν, να καταγραφούν και να αξιολογηθούν ανάλογα με το μέγεθος του κινδύνου και την πιθανότητα εμφάνισής του. Η αξιολόγηση πρέπει να τεκμηριώνεται. Με βάση την αξιολόγηση, οι κίνδυνοι οι οποίοι απαιτούν έλεγχο αναγνωρίζονται αναφορικά με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας τροφίμων.

Η αναγνώριση πρέπει να βασίζεται στις συνθήκες που περιγράφονται στις παραγράφους 3.4.2 έως 3.4.4.

Οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο πρέπει να αξιολογούνται για την πιθανότητα εμφάνισης, παραμονής ή/και επανεμφάνισης σε κάθε στάδιο της διεργασίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - «Η αναγνώριση των κινδύνων» χρησιμοποιείται υπό την ίδια έννοια όπως «η ανάλυση των κινδύνων» στον Codex.

3.4.6 Εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου

Προληπτικά μέτρα ελέγχου πρέπει να εγκαθίστανται και να τεκμηριώνονται για κάθε κίνδυνο που απαιτεί έλεγχο. Τα μέτρα ελέγχου πρέπει να προλαμβάνουν ή να εξασθενούν τον κίνδυνο ή να τον μειώνουν σε αποδεκτό επίπεδο.

Εάν δεν υπάρχει διαθέσιμη κατάλληλη μέθοδος για την πρόληψη ή την εξάλειψη του κινδύνου, ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο, τότε είτε η διεργασία είτε το προϊόν θα πρέπει να τροποποιηθεί (βλέπε Παράρτημα Α).

3.4.7 Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP)

Όλοι οι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο πρέπει να ελέγχονται με μέτρα ελέγχου που εγκαθίστανται σε ένα ή περισσότερα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Για όλους τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο, πρέπει να τεκμηριώνεται ότι τα κρίσιμα σημεία ελέγχου έχουν επιλεγεί χρησιμοποιώντας μία συστηματική μέθοδο, π.χ. ένα διάγραμμα αποφάσεων (βλέπε Παράρτημα Α).

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, πρέπει να επιλεγούν οι κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης οι οποίες δείχνουν σαφώς ότι τα μέτρα ελέγχου έχουν το αναμενόμενο αποτέλεσμα.

3.4.8 Κρίσιμα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Πρέπει να θεσπιστούν κρίσιμα όρια για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Η θέσπιση των κρίσιμων ορίων γίνεται λαμβάνοντας υπόψη τη νομοθεσία, τη βιβλιογραφία, τα επιστημονικά δεδομένα και όταν δεν υπάρχουν θεσπίζονται από την ίδια την επιχείρηση.

Πρέπει να υπάρχουν επαρκή στοιχεία για να τεκμηριώνεται ότι τα επιλεγμένα κρίσιμα όρια έχουν ως αποτέλεσμα τη μείωση, πρόληψη ή εξάλειψη του κινδύνου.

Κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα, όπως οπτική επιθεώρηση του προϊόντος, της διεργασίας, του χειρισμού κτλ. πρέπει να υποστηρίζονται και από οδηγίες ή προδιαγραφές ή/και εκπαίδευση.

Τα κρίσιμα όρια πρέπει να εγκρίνονται από τα μέλη της ομάδας HACCP.

3.4.9 Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Πρέπει να εγκατασταθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου. Η διαδικασία παρακολούθησης συνίσταται σε μία ακολουθία σχεδιασμένων μετρήσεων/ παρατηρήσεων για να εκτιμηθεί εάν το κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Το σύστημα παρακολούθησης με τις απαραίτητες οδηγίες πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:

- μέθοδο παρακολούθησης, σχέδιο δειγματοληψίας
- συχνότητα παρακολούθησης
- υπεύθυνο παρακολούθησης
- υπεύθυνο αξιολόγησης του αποτελέσματος της παρακολούθησης
- ένδειξη της θέσης καταγραφής/τεκμηρίωσης του αποτελέσματος παρακολούθησης.

Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης πρέπει να παρέχουν τη δυνατότητα έγκαιρης αναγνώρισης οποιασδήποτε απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να απομονωθεί πριν χρησιμοποιηθεί/καταναλωθεί.

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης πρέπει να αξιολογούνται από προσωπικό εξουσιοδοτημένο να προτείνει διορθωτικές ενέργειες.

Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης πρέπει να υπογράφονται από τον υπεύθυνο για τις ενέργειες παρακολούθησης και από τον υπεύθυνο αξιολόγησης του

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

αποτελέσματος της παρακολούθησης, αλλιώς εναλλακτικά μέσα τεκμηρίωσης μπορεί να χρησιμοποιηθούν για να αναγνωρίζονται οι υπεύθυνοι αξιολόγησης και παρακολούθησης.

3.4.10 Διορθωτικές ενέργειες για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, πρέπει να εγκατασταθούν συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες διορθωτικές ενέργειες, για να εφαρμόζονται όταν το αποτέλεσμα της παρακολούθησης δείξει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια.

Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρίσιμο σημείο ελέγχου επαναφέρεται υπό έλεγχο και ότι τα προϊόντα που παρήχθησαν ενώ το κρίσιμο σημείο ελέγχου ήταν εκτός ελέγχου, χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις καθιερωμένες διαδικασίες για τον έλεγχο των μη-συμμορφούμενων προϊόντων.

Οι διορθωτικές ενέργειες που εκτελούνται πρέπει να τεκμηριώνονται.

3.5 Λειτουργία του συστήματος HACCP

3.5.1 Αρχεία του συστήματος HACCP

Αρχεία πρέπει να τηρούνται για να τεκμηριώνουν τη λειτουργία του συστήματος HACCP.

Όλα τα αρχεία πρέπει να είναι ευανάγνωστα και να τηρούνται για συγκεκριμένη χρονική περίοδο, ανάλογα με τη ζωή του προϊόντος και τις νομικές υποχρεώσεις ή/και τις απαιτήσεις των πελατών.

Τα αρχεία θα πρέπει να μπορούν άμεσα να ανακτηθούν και να τηρούνται σε μέσα τα οποία εμποδίζουν την απώλεια, ζημιά ή φθορά τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ - Στο παράρτημα Δ παρουσιάζεται ενδεικτικός κατάλογος αρχείων.

3.5.2 Έλεγχος μη-συμμορφούμενου προϊόντος

Τεκμηριωμένες διαδικασίες πρέπει να καθιερωθούν για να διασφαλιστεί ότι τα προϊόντα που παρήχθησαν ενώ ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου απέκλινε από τα κρίσιμα όρια, επισημαίνονται και ελέγχονται ώστε να μην χρησιμοποιούνται/. καταναλώνονται κατά λάθος.

3.5.3 Κοινοποίηση και ανάκληση

Προκειμένου να αντιμετωπιστούν κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μετά την παράδοσή τους, η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για την κοινοποίηση προς όλα τα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη (αρχές/πελάτες/καταναλωτές) ή/και ανάκληση προϊόντος.

Όταν καθιερώνονται οι διαδικασίες, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο βαθμός λεπτομέρειας των αναφορών που σχετίζονται με την ιχνηλασιμότητα στην παραγωγή και μετά την παράδοση.

3.5.4 Έλεγχος εξοπλισμού και μεθόδων μέτρησης

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και σε σχέση με τις ενέργειες επικύρωσης πρέπει να ελέγχεται και να διακρίβώνεται έναντι γνωστών και έγκυρων εθνικών και διεθνών αναγνωρισμένων προτύπων.

Όπου δεν υπάρχουν τέτοια πρότυπα, η βάση που χρησιμοποιείται για τη διακρίβωση πρέπει να τεκμηριώνεται.

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται σε σχέση με την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου και την επικύρωση πρέπει να είναι οι κατάλληλες και πρέπει να διασφαλίζεται ότι λαμβάνονται αναπαραγώγιμα και επαναλήψιμα αποτελέσματα.

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για τη διακρίβωση και τα αρχεία (βλέπε 3.5.1) ενώ η τεκμηρίωση της αξιοπιστίας των αποτελεσμάτων των αναλύσεων πρέπει να είναι επίσης διαθέσιμη.

3.6 Τήρηση του συστήματος HACCP

Με βάση την επικοινωνία με την ομάδα HACCP

- τα αποτελέσματα της επαλήθευσης
- τις αλλαγές στην πολιτική ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης

το σύστημα HACCP πρέπει να εκσυγχρονίζεται και να τηρείται ενημερωμένο.

Οι ενέργειες τήρησης του συστήματος HACCP πρέπει να αποτελούν μέρος της ανασκόπησης από τη διοίκηση.

3.6.1 Επικοινωνία με την ομάδα HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει και να τεκμηριώνει διαδικασίες οι οποίες διασφαλίζουν ότι η ομάδα HACCP είναι ενημερωμένη για:

- τα νέα προϊόντα
- τις αλλαγές στις πρώτες ύλες ή/και τα προϊόντα/τις υπηρεσίες
- τις αλλαγές στα συστήματα και εξοπλισμό παραγωγής
- τις αλλαγές στις εγκαταστάσεις παραγωγής και στον περιβάλλοντα χώρο
- τις αλλαγές σε χωροθέτηση, εξαρτήματα ή φίλτρα κτλ, του εξοπλισμού
- τις αλλαγές στα δίκτυα εξαερισμού, ατμού, ύδρευσης και αποχέτευσης
- τις αλλαγές στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης
- τις αλλαγές στο επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή/και τον καταμερισμό των καθηκόντων
- τις αναμενόμενες αλλαγές στη χρήση από τον καταναλωτή και τις ομάδες καταναλωτών

- *τις σημαντικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη ή/και παράπονα που υποδεικνύουν κινδύνους για την υγεία και σχετίζονται με το προϊόν*
- *τις απαιτήσεις της νομοθεσίας*
- *τις απαιτήσεις των πελατών, του κλάδου και οποιεσδήποτε άλλες απαιτήσεις έχει αναλάβει να εκπληρώνει η επιχείρηση*
- *άλλες συνθήκες/αλλαγές οι οποίες επιδρούν στην ασφάλεια των τροφίμων.*

Η ομάδα HACCP πρέπει να διασφαλίζει ότι οι συνθήκες αυτές συμπεριλαμβάνονται στην τήρηση του συστήματος HACCP.

3.6.2 Επαλήθευση και επικύρωση του συστήματος HACCP

Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει και να τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για το σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών αξιολογήσεων για να καθορίζεται εάν το σύστημα HACCP ακολουθείται σύμφωνα με το σχέδιο HACCP και είναι αποτελεσματικό.

Οι ενέργειες αξιολόγησης πρέπει να περιλαμβάνουν:

- α) επαλήθευση HACCP για να διαπιστωθεί εάν η μελέτη HACCP και το σχέδιο HACCP έχουν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο και εάν το σύστημα HACCP έχει εφαρμοστεί στην πράξη*
- β) επικύρωση, όσον είναι δυνατό, για να επαληθευτεί ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή σε σχέση με τους κινδύνους που απαιτούν έλεγχο.*

Οι αξιολογήσεις πρέπει να σχεδιάζονται με βάση την κατάσταση και την κρισιμότητα των ενεργειών και πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό εκπαιδευμένο σε εσωτερικές επιθεωρήσεις.

Τα αποτελέσματα των αξιολογήσεων πρέπει να καταγράφονται (βλέπε 3.5.1).

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και ροδιαγραφών ιστο οίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

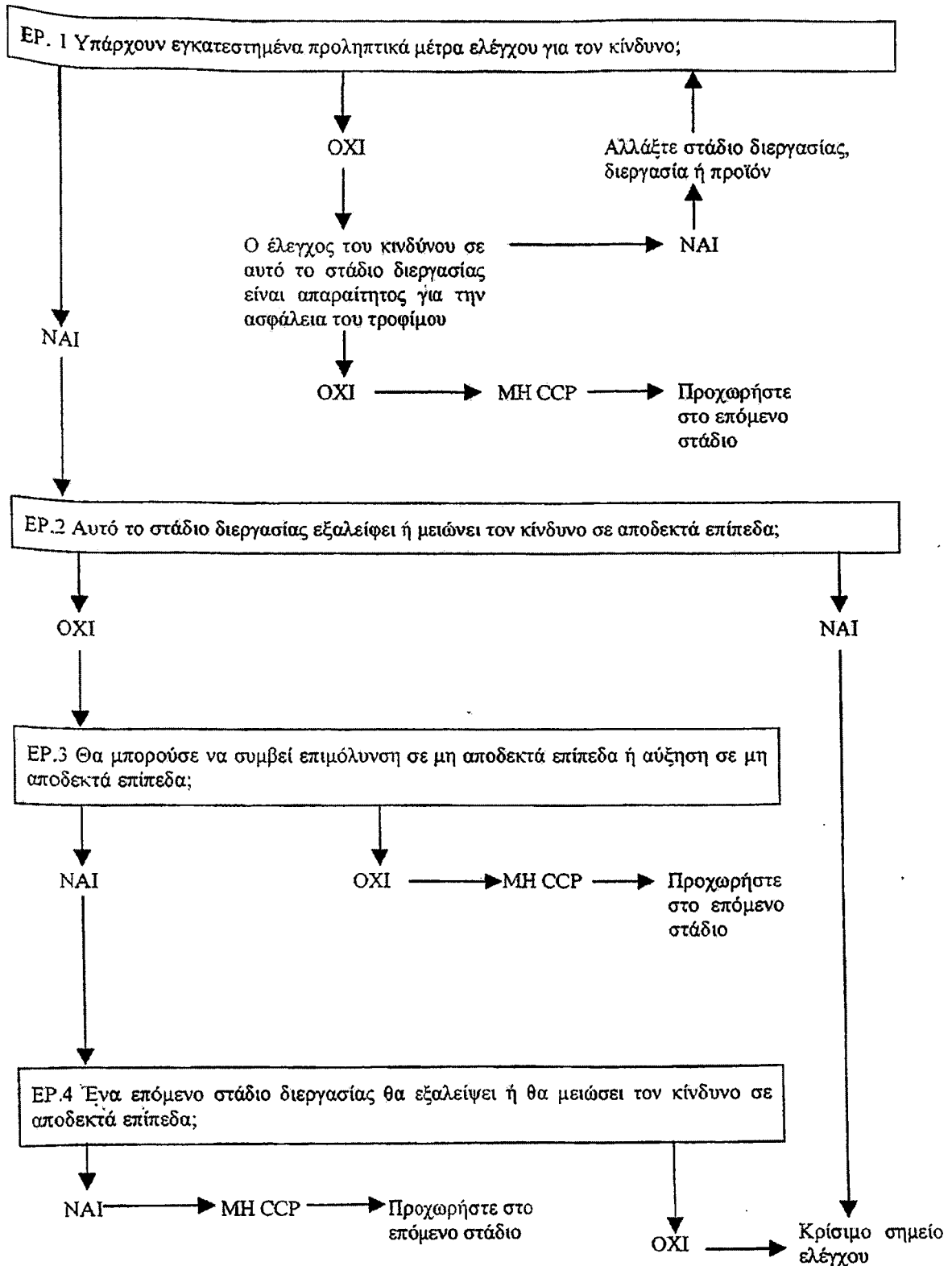
Παράρτημα Α

(πληροφοριακό)

Διάγραμμα αποφάσεων **για τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP)**

Απαντήστε στην κάθε ερώτηση με την ακολουθία που δίνεται, σε κάθε στάδιο διεργασίας για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο.

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*



Παράρτημα Β

(πληροφοριακό)

Πίνακας αντιστοίχισης μεταξύ ΕΛΟΤ EN ISO 9001/2:1995 και ΕΛΟΤ 1416:2000

<i>ΕΛΟΤ EN ISO 9001/2 : 1995</i>	<i>ΕΛΟΤ 1416 : 2000</i>
<i>4.1.1 Πολιτική για την Ποιότητα</i>	<i>4.1.1 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων</i>
<i>4.1.2.1 Ευθύνη και δικαιοδοσία</i>	<i>4.1.2.2 Συντονιστής HACCP 4.1.2.3 Ομάδα HACCP</i>
<i>4.2.1 Σύστημα για την Ποιότητα - Γενικά 4.2.2 Διαδικασίες του συστήματος για την ποιότητα</i>	<i>4.2.1 Γενικά 4.2.2 Διαδικασίες του συστήματος HACCP</i>
<i>4.2.3 Προγράμματα ποιότητας</i>	<i>4.2.3 Σχέδιο HACCP 4.4.1 Εγκατάσταση του συστήματος HACCP 4.4.2 Περιγραφές πρώτων υλών και προϊόντος 4.4.3 Αναγνώριση της χρήσης προϊόντος 4.4.4 Διάγραμμα ροής 4.4.5 Αναγνώριση κινδύνων 4.4.6 Εγκατάσταση προληπτικών μέτρων ελέγχου 4.4.7 Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP) 4.4.8 Κρίσιμα όρια</i>
<i>4.10.1 Έλεγχος και δοκιμές - Γενικά 4.10.5 Αρχεία ελέγχων και δοκιμών</i>	<i>4.4.9 Σύστημα παρακολούθησης 4.4.9 (τελευταία παράγραφος)</i>
<i>4.13 Έλεγχος μη συμμορφούμενου προϊόντος</i>	<i>4.4.10 Διορθωτικές ενέργειες</i>
<i>4.14.2 Διορθωτικές ενέργειες 4.14.3 Προληπτικές ενέργειες</i>	<i>4.5.3 Κοινοποίηση και ανάκληση 4.6 Τήρηση του συστήματος HACCP</i>
<i>4.18 Εκπαίδευση</i>	<i>4.1.2.4 Εκπαίδευση</i>

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

- *Εγχειρίδιο ποιότητας και προδιαγραφών πιστοποίησης μονάδας Ιχθυοκαλλιέργειας*

Παράρτημα Γ
(πληροφοριακό)

Υπόδειγμα εντύπου για σχέδιο HACCP

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΑΡΧΕΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ

Παράδειγμα Δ
(πληροφοριακό)

Ενδεικτικός κατάλογος αρχείων

- 1) *Αρχεία εκπαίδευση*
- 2) *Αρχεία ανασκοπήσεων*
- 3) *Αρχεία αξιολογήσεων συστήματος HACCP*
- 4) *Αρχεία παρακολούθησης κρίσιμων σημείων ελέγχου*
- 5) *Αρχεία διορθωτικών ενεργειών*
- 6) *Αρχεία διακρίβωσης*
- 7) *Αρχεία ελέγχων πόσιμου νερού*
- 8) *Αρχεία ελέγχων πρώτων υλών και προϊόντων*
- 9) *Αρχεία καθαρισμού και απολύμανση εξοπλισμού και εγκαταστάσεων*
- 10) *Αρχεία απεντόμωσης - μυοκτονίας*

ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 4.1

Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT



***Σύστημα διαχείρισης για την διασφάλιση ποιότητας
προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας***

***Προδιαγραφή παραγωγής
Ποιοτικός έλεγχος προϊόντος***

Εισαγωγή

Η αλιεία και η υδατοκαλλιέργεια αποτελούν δυναμικά πεδία ανάπτυξης του πρωτογενή τομέα της Ελληνικής οικονομίας. Η διαρκώς αυξανόμενη παραγωγή σε συνδυασμό με την είσοδο στην αγορά ομοειδών προϊόντων από άλλες χώρες, έχουν διαμορφώσει υψηλά επίπεδα ανταγωνισμού.

Ο Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT) σε συνεργασία με επιστημονικούς και παραγωγικούς φορείς της χώρας εκπόνησε τα πρώτα προαιρετικά εθνικά πρότυπα για πιστοποίηση και απονομή πιστοποιητικών και σημάτων ποιότητας στα καλλιεργούμενα ευρύαλα είδη ψαριών.

Ο Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT με την ανάπτυξη των αρμοδιοτήτων του στον τομέα της διασφάλισης ποιότητας παρέχει στις επιχειρήσεις των ιχθυοκαλλιεργειών την ευκαιρία:

- Να ενισχύσουν τα δυναμικά προϊόντα της Ελληνικής Θαλασσοκαλλιέργειας με σημάνσεις αναγνωρίσιμης ποιότητας.*
- Να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία των προϊόντων τους.*

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

- *Να αποκτήσουν σημαντικό προβάδισμα στις αγορές υψηλού ανταγωνισμού.*
- *Να κατακτήσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.*

Όλες οι πρωτοβουλίες του Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT καθοδηγούνται από το πνεύμα εποικοδομητικής συνεργασίας με όλους τους φορείς των Ελληνικών Θαλασσοκαλλιέργειών και συνιστούν για την Ελληνική Αλιεία δυναμική παρέμβαση για την ενίσχυση των προϊόντων της. Το σήμα ποιότητας AGRO και οι σημάνσεις ποιότητας του Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT θα αποτελέσουν το έγκυρο διεθνές διαβατήριο των Ελληνικών αλιευτικών προϊόντων θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας στις εγχώριες και διεθνείς αγορές.

1. Αντικείμενο - Πεδίο Εφαρμογής

Αυτό το πρότυπο περιγράφει τις προδιαγραφές συστήματος παραγωγής καλλιεργούμενων ευρύαλων ειδών ψαριών, για τη διασφάλιση της υγιεινής και της ποιότητας των προϊόντων της Ελληνικής Θαλάσσιας Ιχθυοκαλλιέργειας, οι οποίες αφορούν:

- *την παραγωγή*
- *την μεταφορά και διακίνηση*
- *την αποθήκευση*

καθώς επίσης και τις προδιαγραφές του περιβάλλοντος εκτροφής των ψαριών.

Οι περιγραφόμενες προδιαγραφές υγιεινής και ποιότητας, πρέπει να εκπληρούνται σε σταθερή βάση από τις μονάδες, οι οποίες αιτούνται την ένταξη στο σύστημα πιστοποίησης και απονομής πιστοποιητικού συμμόρφωσης ή τους έχει ήδη απονεμηθεί το πιστοποιητικό συμμόρφωσης από τον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. - AGROCERT.

Οι προδιαγραφές αυτές, αποτελούν την βάση διενέργειας των απαιτούμενων επιθεωρήσεων και ελέγχων για την εφαρμογή της πιστοποίησης της συμμόρφωσης του συστήματος καλλιέργειας και της ποιότητας των ευρύαλων καλλιεργούμενων ειδών:

- *Τσιπούρα (*Sparus aurata*)*
- *Λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*)*

τα οποία διατίθενται στην αγορά νωπά και ολόκληρα.

Οι επιθεωρήσεις, οι πραγματογνωμοσύνες και οι έλεγχοι πραγματοποιούνται από επιθεωρητές, εμπειρογνώμονες και ελεγκτές του μητρώου «επιθεωρητών εμπειρογνώμονων - ελεγκτών» του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. - AGROCERT.

Το παρόν πρότυπο, με ευθύνη του Ο.Π.Ε.Γ.Π - AGROCERT, βρίσκεται σε συνεχή αναθεώρηση με βάση την αποκτηθείσα πρακτική και επιστημονική εμπειρία ώστε να ανταποκρίνεται με ακρίβεια και συνέπεια, στην τρέχουσα πρακτική και στις απαιτήσεις της αγοράς.

2. Απαιτήσεις για την εκτροφή και εξαλίευση των ευρύαλων καλλιεργούμενων ειδών

2.1 Γεννήτορες

Οι γεννήτορες που χρησιμοποιούνται για την αναπαραγωγή πρέπει να είναι τυπικοί του εκτρεφόμενου είδους.

2.2 Γόνος

Τα άτομα που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία της πάχυνσης θα πρέπει να ελέγχονται ως προς το βαθμό συμφωνίας με το άγριο πρότυπο. Ο έλεγχος αφορά:

- *Στην παρουσία νηκτικής κύστης*
- *Στην απουσία σκελετικών ή άλλων αναπτυξιακών ανωμαλιών (σκελετός, βραγχιακά επικαλύμματα, πτερύγια, ουρά)*
- *Στην ταυτότητα του είδους*

2.3 Συνθήκες εκτροφής

Η εκτροφή των ψαριών πρέπει να γίνεται με όλους τους κανόνες της υγιεινής, ασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος σύμφωνα με τις εγκεκριμένες περιβαλλοντικές μελέτες.

2.4 Διατροφή

2.4.1 *Οι τροφές που χρησιμοποιούνται για τα ψάρια πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να εξασφαλίζουν όλα τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία, ποσοτικά και ποιοτικά, τα οποία θα διατηρήσουν την καλή κατάσταση της υγείας των ψαριών.*

2.4.2 Οι ξηρές τροφές φυλάσσονται, μέχρι τη χρήση τους, σε στεγασμένους αποθηκευτικούς χώρους και σε ξηρό περιβάλλον. Οι χώροι αυτοί διατηρούνται καθαροί, είναι καλά αεριζόμενοι ενώ σε αυτούς έχουν πρόσβαση μόνο οι εργαζόμενοι στη μονάδα.

2.5 Συνθήκες και διαδικασίες εξαλίευσης των προϊόντων

2.5.1 Τα προϊόντα θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας πρέπει να εξαλιεύονται μόνο όταν βρίσκονται σε κατάλληλη κατάσταση προς πώληση.

2.5.2 Τα ψάρια πρέπει να έχουν υποστεί νηστεία πριν την εξαλίευση, ώστε ο πεπτικός τους σωλήνας να έχει εκκενωθεί ικανοποιητικά έως πλήρως. Ως χρόνος νηστείας (σε ημέρες) ορίζεται ο λόγος $40/T$, όπου T η θερμοκρασία του θαλασσινού νερού.

*2.5.3 Τα ψάρια πρέπει να εξαλιεύονται προοδευτικά. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην προκαλείται *stress* στα ψάρια.*

2.5.4 Η θανάτωση των ψαριών πρέπει να γίνεται σε νερό με πάγο υπό συνθήκες υγιεινής. Κατά την θανάτωση η εσωτερική θερμοκρασία των ψαριών, πρέπει να μειωθεί στους 4°C έως 0°C .

2.5.5 Ο πάγος ο οποίος απαιτείται για την μείωση της εσωτερικής θερμοκρασίας των ψαριών στους 4°C πρέπει να προέρχεται από πόσιμο ή καθαρό θαλασσινό νερό και να βρίσκεται σε αναλογία προς το ψάρι $1/3$. Παράλληλα πρέπει να προστίθεται ικανή ποσότητα νερού ώστε να δημιουργείται ένα πήγμα το οποίο θα προστατεύει τα ψάρια από την σύνθλιψη και θα συμβάλλει στην διατήρηση του φυσικού τους σχήματος.

2.5.6 Τα σκάφη τα οποία χρησιμοποιούνται για εργασίες εξαλίευσης πρέπει να παρέχουν την δυνατότητα αποτελεσματικών χειρισμών οι οποίοι

γίνονται υπό υγιεινές συνθήκες. Καθαρίζονται, απολυμαίνονται και συντηρούνται τακτικά.

2.5.7 Οι δεξαμενές εξαλίευσης - "βούτες" πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό υλικό και πρέπει:

- να είναι καλυμμένες πριν και μετά την εξαλίευση.*
- να είναι καθαρές και να έχουν απολυμανθεί.*

2.5.8 Οι δεξαμενές εξαλίευσης - "βούτες" κατά τη μεταφορά των νωπών ψαριών στο συσκευαστήριο πρέπει να είναι κλεισμένες με ασφάλεια, ώστε να αποφεύγεται η εκροή νερού. Τα ψάρια δεν πρέπει να φέρουν χλώμα, λάσπη, περιττώματα και γενικά ξένες ύλες.

2.5.9 Τα προϊόντα θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, την ημέρα της εξαλίευσης δεν πρέπει να παρουσιάζουν κανένα κλινικό σύμπτωμα ασθένειας.

3. Χορήγηση φαρμάκων - Υγεία ψαριών

3.1 Η διατήρηση της υγείας των ψαριών της μονάδας είναι στη δικαιοδοσία του ειδικού επιστήμονα - υπευθύνου της μονάδας.

3.2 Σε περίπτωση που απαιτείται φαρμακευτική αγωγή για την θεραπεία των ψαριών πρέπει να γίνεται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό της μονάδας υπό την εποπτεία του υπευθύνου της μονάδας.

3.3 Τα φάρμακα τα οποία χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι εγκεκριμένα σύμφωνα με την εκάστοτε Εθνική νομοθεσία και η προμήθεια τους πρέπει να γίνεται από εγκεκριμένους προμηθευτές.

3.4 Για κάθε φάρμακό που χορηγείται πρέπει να τηρείται ο καθοριζόμενος, από την Εθνική νομοθεσία, χρόνος αναμονής. Σε περίπτωση που δεν καθορίζεται χρόνος αναμονής αυτός δεν πρέπει να είναι κατώτερος των 500 βαθμοημερών.

3.5 Τα φάρμακα πρέπει να χρησιμοποιούνται μετά από συνταγή του υπεύθυνου κτηνίατρου.

3.6 Τα φάρμακα πρέπει να φυλάσσονται στη μονάδα σε ειδικό χώρο, υπό κατάλληλες συνθήκες, στον οποίο έχει πρόσβαση μόνο εξουσιοδοτημένο προσωπικό της μονάδας.

4. Αποθήκευση και μεταφορά

4.1 Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς τα νωπά αλιευτικά προϊόντα θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας πρέπει να διατηρούνται σε χώρο που να εξασφαλίζει θερμοκρασία 0°C έως 4°C σε όλα τα σημεία του προϊόντος.

4.2 Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας μεταφέρονται στα συσκευαστήρια με οχήματα τα οποία πρέπει να είναι, καθαρά, να απολυμαίνονται τακτικά, και οι εσωτερικές τους επιφάνειες να είναι λείες.

4.3 Ο συνολικός χρόνος από τη στιγμή της εξαλίευσης των νωπών προϊόντων έως και την στιγμή της συσκευασίας τους να μην ξεπερνάει τις 6 ώρες.

5. Τήρηση στοιχείων από τις μονάδες

5.1 Βασική αρχή είναι η διασφάλιση της ακριβούς ταυτότητας κάθε παρτίδας ψαριών.

5.2 Κάθε μονάδα πρέπει να τηρεί ένα βασικό αρχείο το οποίο αναφέρεται στην παραγωγή. Το αρχείο αυτό περιλαμβάνει:

5.2.1 Τις προμήθειες της μονάδας σε γόνο, την προέλευσή του καθώς και γραπτές εγγυήσεις των προμηθευτών για τη συμμόρφωση του γόνου ως προς τις παραγράφους 3.1 και 3.2 του παρόντος προτύπου.

5.2.2 Τις ποσότητες των παραγομένων ψαριών, την ημερολογιακή τους εξέλιξη - ανάπτυξη σε σχέση με τους κλωβούς/δεξαμενές εκτροφής.

5.2.3 Τις ποσότητες των ψαριών που εξαλιεύονται και τους παραλήπτες τους.

5.2.4 Τις διαδικασίες παραγωγής και αυτοελέγχου.

5.2.5 *Τις διαδικασίες απολύμανσης των σκαφών εξαλίευσης.*

5.2.6 *Τα αποτελέσματα των διενεργουμένων αυτοελέγχων.*

5.3 *Κάθε μονάδα πρέπει να τηρεί αρχείο προμηθειών ιχθυοτροφών που περιλαμβάνει την προέλευσή τους, γραπτές εγγυήσεις των προμηθευτών για την συμμόρφωση των ιχθυοτροφών με τους όρους των παραγράφων 3.4.1. και 3.4.2. του παρόντος προτύπου καθώς και πιστοποιητικό ότι η σύνθεση των ιχθυοτροφών είναι σύμφωνη με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία.*

5.4 *Η μονάδα πρέπει να τηρεί τα κάτωθι βιβλία:*

5.4.1 *Βιβλίο διακίνησης φαρμάκων*

που περιλαμβάνει:

- *Ημερομηνία προμήθειας φαρμάκων.*
- *Όνομα φαρμάκου, ποσότητα, κωδικός παρτίδας, χρόνος αναμονής.*

5.4.2 *Βιβλίο θεραπευτικών αγωγών*

που περιλαμβάνει:

- *Τποια ψάρια δέχθηκαν την θεραπεία (είδος, παρτίδα, κλωβός, μέσο βάρος, βιομάζα, ποσότητα) με αναφορά στο αρχείο που καλύπτει την παραγωγή.*
- *Ημερομηνία έναρξης και λήξης της θεραπείας.*
- *Συνολική ποσότητα φαρμάκου που χρησιμοποιήθηκε.*
- *Χρόνος αναμονής, θερμοκρασία της θάλασσας.*
- *Χρόνος εξαλίευσης των ψαριών.*
- *Υπεύθυνος θεραπείας, εφαρμοστές θεραπείας.*

5.4.3 *Βιβλίο συνταγών παρασκευής φαρμακούχων ιχθυοτροφών.*

5.4.4 Βιβλίο προμήθειας κτηνιατρικών σκευασμάτων.

5.5 Κάθε εγγραφή στα αρχεία και τα βιβλία ι της παρούσας παραγράφου φέρει ημερομηνία και υπογραφή. Τα στοιχεία διατηρούνται στα αρχεία και τα βιβλία της μονάδας για τρία (3) χρόνια.

5.6 Κάθε μονάδα τηρεί αρχείο νομοθεσίας που περιλαμβάνει την ισχύουσα Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία.

5.7 Οι εξετάσεις 1 και 2 του παραρτήματος Ι του παρόντος είναι υποχρεωτικές.

5.8 Κάθε μονάδα φροντίζει για την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού της. Για τον σκοπό αυτό τηρεί φάκελο εκπαίδευσης και ενημέρωσης του προσωπικού.

ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 4.2

Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π- AGROCERT



***Σύστημα διαχείρισης για την διασφάλιση ποιότητας
προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας***

***Προδιαγραφή λειτουργίας
εγκαταστάσεων συσκευασίας***

Πρόλογος

Αυτό το πρότυπο εκπονήθηκε από τον Ελληνικό Οργανισμό Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) με το διακριτικό τίτλο AGROCERT, ο οποίος είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ.), λειτουργεί χάριν του δημοσίου συμφέροντος και τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργού Γεωργίας.

Σκοπός αυτού του προτύπου είναι η πιστοποίηση του συστήματος συσκευαστηρίου προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας ευρύαλων ειδών που διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια των αλιευτικών προϊόντων θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, καλύπτει τις σχετικές εθνικές και κοινοτικές διατάξεις και συμμορφώνεται στις ουσιώδεις απαιτήσεις ενός συστήματος ποιότητας.

Αυτό το κείμενο εκπονήθηκε από Ομάδα Εργασίας η οποία συστάθηκε στις 10.11.99 μετά από εισήγηση της Επιτροπής "Προϊόντα Υδατοκαλλιεργειών και Μεταποίησης" του Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - AGROCERT. Κείμενο βάσης για την εκπόνηση του προτύπου αποτέλεσε το Εγχειρίδιο Ποιοτικών Προδιαγραφών του Συνδέσμου Ελληνικών Θαλασσοκαλλιεργειών.

Εισαγωγή

Η αλιεία και η υδατοκαλλιέργεια αποτελούν δυναμικά πεδία ανάπτυξης του πρωτογενή τομέα της Ελληνικής οικονομίας. Η διαρκώς αυξανόμενη παραγωγή σε συνδυασμό με την είσοδο στην αγορά ομοειδών προϊόντων από άλλες χώρες, έχουν διαμορφώσει υψηλά επίπεδα ανταγωνισμού.

Ο Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π. - AGROCERT) σε συνεργασία με επιστημονικούς και παραγωγικούς φορείς της χώρας εκπόνησε τα πρώτα προαιρετικά εθνικά πρότυπα για πιστοποίηση και απονομή πιστοποιητικών και σημάτων ποιότητας στα καλλιεργούμενα ευρύαλα είδη ψαριών.

Ο Ο.Π.Ε.Γ.Π. - AGROCERT με την ανάπτυξη των αρμοδιοτήτων του στον τομέα της διασφάλισης ποιότητας παρέχει στις επιχειρήσεις των ιχθυοκαλλιεργειών την ευκαιρία:

• Να ενισχύσουν τα δυναμικά προϊόντα της Ελληνικής Θαλασσοκαλλιέργειας με σημάνσεις αναγνωρίσιμης ποιότητας.

- Να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία των προϊόντων τους.*
- Να αποκτήσουν σημαντικό προβάδισμα στις αγορές υψηλού ανταγωνισμού.*
- Να κατακτήσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.*

Όλες οι πρωτοβουλίες του Ο.Π.Ε.Γ.Π. - AGROCERT καθοδηγούνται από το πνεύμα εποικοδομητικής συνεργασίας με όλους τους φορείς των Ελληνικών Θαλασσοκαλλιεργειών και συνιστούν για την Ελληνική Αλιεία δυναμική παρέμβαση για την ενίσχυση των προϊόντων της.

Το σήμα ποιότητας AGRO και οι σημάνσεις ποιότητας του Ο.Π.Ε.Γ.Π. - AGROCERT θα αποτελέσουν το έγκυρο διεθνές διαβατήριο των Ελληνικών αλιευτικών προϊόντων στις εγχώριες και διεθνείς αγορές.

1. Αντικείμενο - Πεδίο Εφαρμογής

Αυτό το πρότυπο περιγράφει τις προδιαγραφές υγιεινής και ποιότητας προϊόντων της Ελληνικής Θαλάσσιας Ιχθυοκαλλιέργειας, οι οποίες αφορούν:

- την συσκευασία*
- την αποθήκευση και*
- την διαλογή των προϊόντων*

Οι περιγραφόμενες προδιαγραφές υγιεινής και ποιότητας, πρέπει να εκπληρούνται σε σταθερή βάση από τις μονάδες, οι οποίες αιτούνται την ένταξη στο σύστημα πιστοποίησης και απονομής πιστοποιητικού συμμόρφωσης ή τους έχει ήδη απονεμηθεί πιστοποιητικό συμμόρφωσης από τον Ο. Π. Ε. Γ. Ε. Π. - AGROCERT.

Οι προδιαγραφές αυτές, αποτελούν την βάση διενέργειας των απαιτούμενων επιθεωρήσεων και ελέγχων για την εφαρμογή της πιστοποίησης της συμμόρφωσης του συστήματος συσκευασίας των ευρύαλων καλλιεργούμενων ειδών:

- Τσιπούρα (*Sparus aurata*)*
- Λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*)*

τα οποία διατίθενται στην αγορά νωπά, ολόκληρα ή παρασκευασμένα.

Οι επιθεωρήσεις, οι πραγματογνωμοσύνες και οι έλεγχοι πραγματοποιούνται από επιθεωρητές, εμπειρογνώμονες και ελεγκτές του μητρώου «επιθεωρητών εμπειρογνώμωνων - ελεγκτών» του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π. - AGROCERT.

Το παρόν πρότυπο, με ευθύνη του Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π - AGROCERT, βρίσκεται σε συνεχή αναθεώρηση με βάση την αποκτηθείσα πρακτική και επιστημονική

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

*εμπειρία ώστε να ανταποκρίνεται με ακρίβεια και συνέπεια, στην τρέχουσα
πρακτική και στις απαιτήσεις της αγοράς.*

2. Προδιαγραφές εγκαταστάσεων συσκευασίας

2.1 Γενικές αρχές

- α. Όλες οι εγκαταστάσεις της μονάδας πρέπει να είναι καθαρές και λειτουργικές.*
- β. Όλες οι εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατασκευασμένες με τέτοιο τρόπο και υλικά ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.*
- γ. Όλα τα εργαλεία παραγωγής και όλος ο εξοπλισμός πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά που δεν οξειδώνονται, δεν διαβρώνονται, καθαρίζονται, συντηρούνται και απολυμαίνονται τακτικά.*
- δ. Όλες οι εγκαταστάσεις πρέπει να προστατεύονται αποτελεσματικά από την είσοδο σε αυτές οικιακών ζώων, πτηνών, τρωκτικών και εντόμων.*
- ε. Ισχύουν επίσης όλες οι νομοθετημένες προδιαγραφές της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ(Π.Δ 412/94) και της απόφασης 94/356/ΕΟΚ σε ότι αφορά το σύστημα αυτοελέγχου.*

2.2 Ειδικά θέματα

- α. Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε να διακρίνονται σαφώς οι καθαρές και μη καθαρές περιοχές.*
- β. Οι διαδικασίες συσκευασίας των προϊόντων πρέπει να αναπτύσσονται σε γραμμές παραγωγής, χωρίς διασταυρώσεις οι οποίες μπορεί να έχουν επιπτώσεις στην υγιεινή και ασφάλεια των προϊόντων.*
- γ. Οι τοίχοι και τα δάπεδα των εγκαταστάσεων πρέπει να είναι αδιάβροχα, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Ο χρωματισμός τους πρέπει να είναι ανοιχτόχρωμος. Τα παράθυρα πρέπει να φέρουν περβάζια με κλίση (45° προς τα μέσα) και ειδικό πλέγμα για την προστασία από την είσοδο των εντόμων. Όλες οι γωνίες στα δάπεδα των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης των εγκαταστάσεων συσκευασίας πρέπει να είναι στρογγυλεμένες.*
- δ. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν επαρκή φωτισμό και αερισμό.*

- ε. Η θερμοκρασία των χώρων, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 20°C. Τα ψυγεία των μονάδων πρέπει να φέρουν καταγραφικά θερμομέτρα.*
- στ. Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους αρκετούς ποδοκίνητους νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών τους. Να υπάρχει κατάλληλο απορρυπαντικό και ειδική βούρτσα για το πλύσιμο των χεριών (διπλό πλύσιμο).*
- ζ. Κάθε μονάδα πρέπει να διαθέτει επαρκείς αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκη υλικών συσκευασίας, αποθήκη ή χώρο υλικών καθαρισμού κλπ) οι οποίοι να βρίσκονται σε λειτουργική σχέση με τους χώρους παραγωγής.*
- η. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν σύστημα διάθεσης υγρών αποβλήτων μέσω υγειονομικών φρεατίων με λεπτοσυλλέκτη, εγκεκριμένο από τις αρμόδιες αρχές, και σύστημα αποχέτευσης.*
- θ. Κάθε μονάδα πρέπει να έχει στην διάθεση της αρκετό πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό (ζεστό και κρύο) το οποίο πρέπει να ελέγχεται συστηματικά.*
- ι. Κάθε μονάδα πρέπει να έχει στην διάθεσή της ικανοποιητικό απόθεμα πάγου, από πόσιμο νερό, αρκετό για την εξασφάλιση της συντήρησης και διακίνησης των ψαριών. Σε περίπτωση που γίνεται από καθαρό θαλασσινό νερό, πρέπει να μη χρησιμοποιείται απευθείας πάνω στα ψάρια κατά την τελική συσκευασία.*
- ια. Κάθε μονάδα πρέπει να έχει άμεσα διαθέσιμο και ικανοποιητικό σε ποσότητα υλικό πρώτων βοηθειών.*

2.3 Προγράμματα λειτουργίας εγκαταστάσεων συσκευασίας

2.3.1 Κάθε εγκατάσταση συσκευασίας πρέπει να σχεδιάζει και να θέτει σε λειτουργία:

- α. Πρόγραμμα καταγραφής της παραγωγής και της αποθήκευσης προϊόντων.*
- β. Πρόγραμμα ποιοτικού ελέγχου του νερού.*

- γ. Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και φορητών ψυγείων.
- δ. Πρόγραμμα εντομοκτονίας και καταπολέμησης τρωκτικών.
- ε. Πρόγραμμα ελέγχου απολύμανσης εξοπλισμού.
- στ. Πρόγραμμα καταγραφής και ελέγχου θερμοκρασιών χώρων παραγωγής και ψυκτικών χώρων.
- ζ. Πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού.

2.4 Χώροι Υγιεινής

2.4.1 Στις μονάδες πρέπει να υπάρχει ικανός αριθμός από τουαλέτες οι οποίες να έχουν επαρκή φωτισμό και αερισμό και να διατηρούνται καθαρές. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να επικοινωνούν απ' ευθείας με τους χώρους εργασίας.

2.4.2 Στις μονάδες πρέπει να υπάρχει ικανός αριθμός από ποδοκίνητους νιπτήρες με ειδικό απορρυπαντικό και πετσέτες μιας χρήσεως καθώς και μηχανή καθαρισμού υποδημάτων. Οι εργαζόμενοι κατά το πλύσιμο των χεριών τους πρέπει να χρησιμοποιούν ειδική βούρτσα (διπλό πλύσιμο).

2.4.3 Πρέπει να υπάρχει επίσης κατάλληλος και άνετος χώρος αποδυτηρίων ανδρών και γυναικών. Ο χώρος να είναι καλά αεριζόμενος και να διατηρείται καθαρός.

2.5 Κανόνες υγιεινής εργαζομένων

2.5.1 Απαιτείται υψηλού βαθμού προσωπική καθαριότητα. Για τον λόγο αυτό πρέπει:

- Να πλένονται και να απολυμαίνονται τα χέρια των εργαζομένων πριν την είσοδο τους στους χώρους εργασίας και κατόπιν σε τακτά χρονικά διαστήματα, καθώς επίσης κάθε φορά που η εργασία διακόπτεται.

- Κάθε πληγή ή εκδορά σε οποιοδήποτε ακάλυπτο σημείο του σώματος πρέπει να είναι καλυμμένη με κατάλληλο αδιάβροχο κάλυμμα.
- Απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα, το φτύσιμο και η κατανάλωση τροφίμων και ποτών στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης. Μπορεί να προβλεφθεί κατάλληλος χώρος για πρόχειρο φαγητό.

2.5.2 Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να φέρουν ανοιχτόχρωμη προστατευτική ενδυμασία, κατάλληλο κάλυμμα στο κεφάλι τους (λεπτό διχτυωτό και υφασμάτινο ή χάρτινο σκούφο) και γάντια μιας χρήσεως.

2.5.3 Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν ιατρικό πιστοποιητικό το οποίο διαβεβαιώνει ότι μπορούν να εργαστούν στις αντίστοιχες εργασίες. Το ιατρικό πιστοποιητικό ανανεώνεται σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας. Αποκλείεται της εργασίας στη μονάδα οποιοδήποτε άτομο, είναι φορέας μόλυνσης η οποία μπορεί να επηρεάσει δυσμενώς την υγεία και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων.

2.6 Καθαρισμός και απολύμανση χώρων εργασίας

2.6.1 Στους χώρους συσκευασίας δεν επιτρέπεται η συσσώρευση υγρών ή στερεών απορριμμάτων και πρέπει να υπάρχει σύστημα απομάκρυνσης υγρών και στερεών αποβλήτων.

2.6.2 Κάθε μονάδα πρέπει να ορίζει υπεύθυνο καθαριότητας και απολύμανσης.

2.6.3 Η καθαριότητα και η απολύμανση των χώρων εργασίας πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά το τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

2.6.4 Όλα τα υλικά καθαρισμού φυλάσσονται σε ιδιαίτερο χώρο, ο οποίος κλειδώνει.

2.6.5 Όλες οι εργασίες καθαρισμού γίνονται με καθαρό πόσιμο νερό.

2.6.6 Οι εξετάσεις του παραρτήματος I είναι υποχρεωτικές.

3. Κριτήρια αξιολόγησης διαλογής και συσκευασίας

Τα προς διαλογή και συσκευασία προϊόντα πρέπει να είναι προϊόντα προερχόμενα από εγκατάσταση παραγωγής - Μονάδα πάχυνσης η οποία έχει στην κατοχή της πιστοποιητικό συμμόρφωσης σύμφωνα με το πρότυπο **AGRO 4-1** του Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. - **AGROCERT** και τα οποία πληρούν:

3.1 Τα κριτήρια κατάταξης στην κατηγορία φρεσκότητας "εξαιρετικό":

- α. Το χρώμα των ψαριών πρέπει να είναι ζωηρό και ιριδίζον, χωρίς αποχρωματισμό, τυπικό του είδους.
- β. Τα ψάρια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε άλλη οσμή εκτός της οσμής του νωπού προϊόντος (οσμή θαλασσίων φυκών).
- γ. Κατά την δοκιμή βρασμού, τα ψάρια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή γεύσεις.
- δ. Η υφή της σάρκας του ψαριού πρέπει να είναι συνεκτική και χυμώδης. Η σάρκα πρέπει να είναι συμπαγής, ελαστική, η δε επιφάνεια τομής λεία.
- ε. Το δέρμα των ψαριών πρέπει να επικαλύπτεται από μία υδαρή και διαυγή γλοιώδη ουσία.
- στ. Οι οφθαλμοί των ψαριών πρέπει να είναι κυρτοί, ο δε κερατοειδής να είναι διαυγής και η κόρη μαύρη και στίλβουσα.
- ζ. Τα βράγχια δεν πρέπει να έχουν αίμα, βλέννα ή ξένα σώματα, να μην είναι ωχρά, αλλά στίλβοντα.
- η. Το περιτόναιο πρέπει να είναι πλήρως προσκολλημένο στη σάρκα.

- θ. Η σπονδυλική στήλη σε άσκηση πίεσης πρέπει να μην αποχωρίζεται αλλά να σπάει.
- ι. Τα νεφρά και το αίμα πρέπει να έχουν λαμπερό κόκκινο χρώμα.
- ια. Η παρασιτολογική εξέταση βάση δειγματοληπτικών στοιχείων θα πρέπει να δείχνει έλλειψη εξωτερικών αλλοιώσεων και παραμορφώσεων.

3.2 Τα κριτήρια αξιολόγησης:

- α. Τα ψάρια πρέπει να είναι τυπικά του είδους και απαλλαγμένα από κάθε φυσική κακοποίηση.
- β. Το στομάχι των ψαριών πρέπει να είναι κενό και η κοιλιακή χώρα κυρτή.
- γ. Εμφανής καταστροφή του ουραίου πτερυγίου, δεν είναι αποδεκτή.
- δ. Η έλλειψη του ραχιαίου πτερυγίου, δεν είναι αποδεκτή.
- ε. Εάν λείπει κάποιο από τα υπόλοιπα πτερύγια, λόγω μη ανάπτυξης, το ψάρι είναι αποδεκτό, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχει αναπτυχθεί κάποια κάκωση στην θέση του.
- στ. Σε περίπτωση ελλιπούς ανάπτυξης των βραγχυοκαλυμάτων τα ψάρια είναι μη αποδεκτά.
- ζ. Μη αποδεκτά θεωρούνται ψάρια με οφθαλμούς κατεστραμμένους ή οργανοποιημένους όπως και ψάρια στα οποία απουσιάζουν ο ένας ή/και οι δύο οφθαλμοί.
 - ι. Αποδεκτά είναι τα ψάρια τα οποία φέρουν διάστικτες αιμορραγίες οι οποίες δεν οφείλονται σε ασθένεια αλλά στη διαδικασία εξαλίευσης.
 - ια. Μη αποδεκτά είναι τα ψάρια τα οποία φέρουν ανοικτά τραύματα ή μεγάλες αιμορραγίες.
 - ιβ. Μη αποδεκτά είναι τα ψάρια που φέρουν ανωμαλίες και κακώσεις όπως: ανοικτά τραύματα και παραμορφώσεις σιαγόνων, σκελετικές ανωμαλίες, παραμορφώσεις σπονδυλικής στήλης, ανώμαλη ανάπτυξη.

3.3 Να είναι προϊόντα που πληρούν τις εξής απαιτήσεις διαλογής και συσκευασίας:

α. Τα ψάρια επιλέγονται με ποιοτικά κριτήρια και υφίστανται διαλογή σύμφωνα με το βάρος τους. Κάθε κιβώτιο περιέχει αποδεκτό αριθμό ψαριών μιας κατηγορίας βάρους διαλογής. Ως βάρη διαλογής και μέγιστος αριθμός ψαριών ανά κατηγορία βάρους ορίζονται όσα αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος προτύπου.

Σημείωση: Παρέκκλιση από τα προβλεπόμενα στην παρούσα παράγραφο επιτρέπεται μόνο στην περίπτωση ειδικής συμφωνίας με τον πελάτη που πρέπει να αναφέρεται ρητώς στα τηρούμενα αρχεία της μονάδας.

β. Τα ψάρια πρέπει να συσκευάζονται εντός καθαρών κυτίων μιας χρήσεως, ή κυτίων τα οποία επιδέχονται απολύμανση και τα οποία είναι κατάλληλα για την μεταφορά ψαριών με πάγο. Τα κυτία αυτά πρέπει να επιτρέπουν την εκροή του νερού το οποίο προέρχεται από την τήξη του πάγου. Τέλος τα κυτία πρέπει να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των αλιευτικών προϊόντων. Για αεροπορική μεταφορά των προϊόντων απαιτούνται κυτία διπλού πάτου ή χρήση παγοκύστεων.

γ. Πριν την χρησιμοποίησή τους, τα κυτία πρέπει να τοποθετούνται σε αποθήκη υλικών συσκευασίας. Στον χώρο αυτό προστατεύονται από την σκόνη και τις μολύνσεις.

δ. Τα κυτία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους του κανόνες υγιεινής και ιδίως:

1) Να μην προκαλούν αλλοιώσεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των αλιευτικών προϊόντων

2) Να μην μεταδίδουν στα αλιευτικά προϊόντα ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία.

ε. Όταν απαιτείται πλύσιμο στα ολόκληρα ψάρια, τότε αυτό πρέπει να γίνεται με τρεχούμενο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό.

Τα ψάρια τοποθετούνται στα κυτία με προσοχή ίσια ή κεκαμένα (κουρμπαριστά).

- στ. Η θερμοκρασία του ψαριού δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 7°C, κατά την διάρκεια προετοιμασίας και συσκευασίας.*
- ζ. Ο πάγος πρέπει να προέρχεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται σε ψυγείο πάγου ή σε ειδικές ανοξείδωτες ή πλαστικές λεκάνες οι οποίες πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά. Όταν τα ψάρια συσκευάζονται ο πάγος έρχεται σε άμεση επαφή με τα ψάρια ή σε έμμεση μέσω κατάλληλου πλαστικού φιλμ ή κλειστών παγοκύστεων.*
- η. Η ποσότητα του πάγου πρέπει να είναι τέτοια ώστε όταν τα εμπορεύματα παραλαμβάνονται μετά από την μεταφορά τους, η εσωτερική θερμοκρασία του ψαριού να είναι μεταξύ 0°C και 4°C. Πρακτικά αυτό επιτυγχάνεται με αναλογία ψαριών προς πάγο 3/1.*
- θ. Οι εξετάσεις του παραρτήματος I του παρόντος προτύπου είναι υποχρεωτικές.*
- ι. Τα συσκευασμένα προϊόντα μεταφέρονται, διατηρώντας τη θερμοκρασία του σώματος τους από 0°C έως 4°C, στα σημεία εξόδου της χώρας ή στα σημεία πώλησης με ψυγεία τα οποία έχουν λείες εσωτερικές επιφάνειες, καθαρίζονται και απολυμαίνονται μετά από κάθε μεταφορά και διαθέτουν καταγραφικό θερμόμετρο.*
- ια. Σε περίπτωση μετασυσκευασίας τους, αυτή γίνεται σε συγκεκριμένες εγκαταστάσεις ανάλογων προδιαγραφών με τα συσκευαστήρια και χωρίς καμία αλλαγή στις ενδείξεις της ετικέτας στοιχείων.*

4. Τήρηση στοιχείων από τις εγκαταστάσεις συσκευασίας - Μονάδες συσκευαστηρίων

- 4.1 Κάθε συσκευαστήριο τηρεί τους κάτωθι φακέλους τα περιεχόμενα των οποίων αναλύονται στο παράρτημα II:**
- α. Φάκελος νερού.**
- β. Φάκελος εντομοκτονίας και καταπολέμησης τρωκτικών.**
- γ. Φάκελος απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και φορτηγών ψυγείων.**
- δ. Φάκελος ημερήσιας παραγωγής και καταγραφής των παρτίδων.**

- ε. Φάκελος καταγραφής θερμοκρασιών χώρων εργασίας και ψυκτικών χώρων.*
- στ. Φάκελος διαδικασιών.*

4.2 Κάθε εγγραφή στους φακέλους της παρούσας παραγράφου φέρει ημερομηνία και υπογραφή. Τα στοιχεία των φακέλων διατηρούνται για τρία (3) χρόνια.

4.3 Κάθε μονάδα φροντίζει για την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού της. Για τον σκοπό αυτό τηρεί φάκελο εκπαίδευσης και ενημέρωσης του προσωπικού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

<i>A/A</i>	<i>Αντικείμενα Εξετάσεων</i>	<i>Είδος Εξετάσεων</i>	<i>Ανώτατα Όρια</i>
<i>1</i>	<i>Επιφάνειες</i>	<i>ΟΜΧ στους 30°C ± 2°C</i>	<i>Έλεγχος απολύμανσης (2 / cm²)</i>
<i>2</i>	<i>Πάγος</i>	<i>1. E. Coli 2. Εντερόκοκκοι 3. ΟΜΧ στους 22 και 37°C</i>	<i>0/100ml</i>
<i>3</i>	<i>Νερό</i>	<i>1. E. Coli 2. Εντερόκοκκοι 3. ΟΜΧ στους 22 και 37°C</i>	<i>0/100ml</i>
<i>4</i>	<i>Ψάρια</i>	<i>Ποσοστό ενδομυϊκού λίπους</i>	<i>8% για την Τσιπούρα 7% για το Λαβράκι</i>
<i>5</i>	<i>Ψάρια</i>	<i>1. Τετρακυκλίνες 2. Κυνολόνες 3. Σουλφοναμίδες</i>	<i>1. 100 ng/Kg 2. 300 ng/gr 100 ng/Kg</i>
<i>6</i>	<i>Ψάρια</i>	<i>Salmonella sp. Listeria monocytogenes</i>	<i>Απουσία Απουσία / 25 gr</i>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

10 Αριθμός	Βάρος		Αριθμός Ψαριών	
	Ελάχιστο	Μέγιστο	Ελάχιστος	Μέγιστος
0	100	200	50	74
1	200	300	33	45
2	230	300	33	42
3	300	400	25	32
4	300	450	22	31
5	350	450	22	28
6	400	500	20	24
7	400	600	17	24
8	450	550	18	21
9	450	600	17	21
10	500	600	17	19
11	550	650	15	18
12	600	800	13	16
13	800	1000	10	12
14	1000	1200	8	9
15	1200	1500	7	8

6 Αριθμός	Βάρος		Αριθμός Ψαριών	
	Ελάχιστο	Μέγιστο	Ελάχιστος	Μέγιστος
0	100	200	30	55
1	200	300	21	28
2	230	300	20	26
3	300	400	15	19
4	300	450	13	20
5	350	450	13	17
6	400	500	12	15
7	400	600	10	14
8	450	550	11	13
9	450	600	10	13

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

10	500	600	10	12
11	550	650	9	11
12	600	800	8	9
13	800	1000	6	7
14	1000	1200	5	6
15	1200	1500	4	5

5 Αριθμός	Βάρος		Αριθμός Ψαριών	
	Ελάχιστο	Μέγιστο	Ελάχιστος	Μέγιστος
0	100	200	25	38
1	200	300	17	22
2	230	300	17	22
3	300	400	13	16
4	300	450	11	17
5	350	450	11	14
6	400	500	10	13
7	400	600	8	11
8	450	550	9	11
9	450	600	8	11
10	500	600	8	10
11	550	650	8	9
12	600	800	6	8
13	800	1000	5	6
14	1000	1200	4	5
15	1200	1500	3	4

Παράρτημα ΙΙΙ

α. **Φάκελος νερού:** Περιέχει σχέδια υδραυλικής εγκατάστασης (υπογεγραμμένα από μηχανικό) του συσκευαστηρίου, στοιχεία προέλευσης και ποιότητας του νερού καθώς και αποτελέσματα

μικροβιολογικών και φυσικοχημικών εξετάσεων. Επίσης στοιχεία παραγωγής και ποιότητας πάγου.

- β. Φάκελος εντομοκτονίας και καταπολέμησης τρωκτικών: περιέχει τις ενέργειες, την μεθοδολογία και τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν.*
- γ. Φάκελος απολύμανσης χώρων, εξοπλισμού και φορητών ψυγείων: περιέχει το πρόγραμμα καθαριότητας-απολύμανσης, τα χρησιμοποιούμενα απολυμαντικά και το διενεργούμενο έλεγχος της απολύμανσης.*
- δ. Φάκελος ημερήσιας παραγωγής και καταγραφής των παρτίδων: περιέχει ακριβή στοιχεία των προϊόντων που εισήχθησαν στο συσκευαστήριο με αναφορά στη μονάδα πάχυνσης από την οποία προέρχονται, καθώς και των ποσοτήτων που συσκευάσθηκαν και αποθηκεύτηκαν ή απεστάλησαν με αναφορά των στοιχείων του πελάτη - παραλήπτη.*
- ε. Φάκελος καταγραφής θερμοκρασιών χώρων εργασίας και ψυκτικών χώρων: περιέχει ακριβή στοιχεία της καταγραφής των θερμοκρασιών των χώρων εργασίας και των ψυκτικών χώρων.*
- στ. Φάκελος διαδικασιών: περιέχει τις διαδικασίες επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης, διακίνησης και αυτοελέγχου.*

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

- *"Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide" (January 1998) U.S. Food and Drug Administration/ Center for Food Safety & Applied Nutrition. p.183*
- *ΦΕΚ Β 161/25-02-98. Υπουργικές αποφάσεις και εγκρίσεις. Αριθ. 294351 Τροποποίηση των παραρτημάτων του Π.Δ. 583/1983 «Παρασκευή, κυκλοφορία και εμπορία ζωοτροφών» σε συμμόρφωση με την οδηγία 97/8 της Επιτροπής.*
- *ΦΕΚ Α 232/27-12-94. Προεδρικό Διάταγμα 412 Υγειονομικοί όροι που διέπουν την παραγωγή και την διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων και αλιευτικών προϊόντων σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 91/492/ΕΟΚ, 91/493/ΕΟΚ ΚΑΙ 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου.*
- *Οδηγία του Συμβουλίου της 22ας Ιουλίου περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων οι οποίοι διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά αλιευτικών προϊόντων (91/493/ΕΟΚ)*
- *Κανονισμός (Ε.Κ.) αριθ. 466/2001 της επιτροπής της 8^{ης} Μαρτίου 2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα. Παράρτημα Ι. Τμήμα 3.*
- *Οδηγία 98/83/ΕΚ του συμβουλίου της 3^{ης} Νοεμβρίου 1998 σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.*
- *ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000 Σύστημα διαχείρισης της Ποιότητας.*
- *ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΛΟΤ 1416 Σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων- Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP).*