

Το BRC δημοσίευσε την έκδοση 7 του GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Ημερομηνία δημοσίευσης: 19/01/2015



Όπως είχε προαναγγελθεί, στις 7 Ιανουαρίου του 2015 δημοσιεύτηκε η έκδοση 7 του Προτύπου **BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY**.

Η έκδοση 7 αποτελεί εξέλιξη των προηγούμενων εκδόσεων, με συνεχιζόμενη έμφαση στη δέσμευση της διοίκησης, το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων που βασίζεται στις αρχές HACCP και ένα υποστηρικτικό σύστημα διαχείρισης ποιότητας. Ο στόχος είναι, κατά τη διάρκεια της επιθεώρησης, να δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα στην εφαρμογή των κανόνων Καλής Βιομηχανικής Πρακτικής στους χώρους παραγωγής, καθώς και αυξημένη προσοχή σε τομείς που παραδοσιακά οδηγούν σε ανακλήσεις προϊόντων (π.χ. στην επισήμανση και συσκευασία).

Αναλυτικότερα, οι κυριότερες αλλαγές στις απαιτήσεις του προτύπου, αφορούν σε:

- Τεκμηριωμένη αξιολόγηση τρωτότητας (documented vulnerability assessment) στις εισερχόμενες πρώτες ύλες με στόχο την πρόληψη της **νοθείας και δολιότητας και** θέσπιση διαδικασιών και δοκιμών για την ελαχιστοποίηση της **απάτης στα τρόφιμα**.
- Ένταξη νέων απαιτήσεων που σχετίζονται με τη γνησιότητα του προϊόντος, τους ισχυρισμούς και την αλυσίδα επιτήρησης (*product authenticity, claims and chain of custody*).
- Αυξημένες απαιτήσεις ως προς τα κριτήρια αποδοχής και ελέγχου προμηθευτών οι οποίες θα πρέπει να εφαρμόζονται και για τον αρχικό παραγωγό για προϊόντα που αγοράζονται από εμπόρους και μεσάζοντες. Έμποροι και μεσάζοντες θα πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τον τελευταίο παραγωγό του κάθε προϊόντος που εμπορεύονται.
- Επαλήθευση του συστήματος Ιχνηλασιμότητας των προμηθευτών.

- Νέες απαιτήσεις για την **επισήμανση και συσκευασία**, δίνοντας έμφαση στην έγκριση της επισήμανσης, τη σωστή εκτύπωση της ετικέτας και στους ελέγχους κατά τις εναλλαγές προϊόντων στην παραγωγή.
- Ένταξη απαιτήσεων σε περιοχές υψηλής φροντίδας (high care), για προϊόντα διατηρούμενα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (πχ παραγωγή σκόνης γάλακτος από νωπό γάλα).

Παράλληλα, αλλαγή θα υπάρχει και στη διαβάθμιση της βαθμολογίας, όπου ανάλογα με τον αριθμό των μη συμμορφώσεων, το πιστοποιητικό BRC θα μπορεί να εκδίδεται πλέον με βαθμολογία AA, A, B, C ή D. Η ανώτατη βαθμολογία AA επιτυγχάνεται όταν υπάρχουν 0-5 Δευτερεύουσες (*minor*) Μη Συμμορφώσεις.

Η έκδοση 7 του προτύπου επιτρέπει επίσης την ενσωμάτωση στην επιθεώρηση επιπλέον εθελοντικών ενοτήτων (Additional voluntary modules) σε συγκεκριμένα πεδία, όπως για παράδειγμα για τα εμπορευόμενα προϊόντα, για την άμυνα των τροφίμων (food defense) ή για την αλυσίδα επιτήρησης (chain of custody).

Εισάγεται τέλος το **BRC Global Markets program** (αποτελεί αναθεώρηση Enrolment) σύμφωνα με το οποίο δίδεται η ευκαιρία σε πολύ μικρές επιχειρήσεις ή επιχειρήσεις που δεν έχουν ολοκληρώσει την ανάπτυξη Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, να επιθεωρηθούν βάσει ειδικών απαιτήσεων που ανήκουν στο βασικό ή ενδιάμεσο επίπεδο αντίστοιχα.

Η πιστοποίηση με την έκδοση 7 του προτύπου θα αρχίσει από **1^η Ιουλίου 2015**, ενώ όλα τα πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί πριν τις 7 Ιουλίου 2015 θα είναι σε ισχύ έως την ημερομηνία λήξης που καθορίζεται στο πιστοποιητικό.

Το πρότυπο είναι διαθέσιμο και δωρεάν σε μορφή PDF στην ιστοσελίδα www.brcglobalstandards.com

(Εισηγητής: Εύη Κολίτσα)

Η βιολογική γεωργία τεκμηριωμένα σε θέση να καλύψει τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες με σεβασμό στο περιβάλλον

Ημερομηνία δημοσίευσης: 19/01/2015



Η αύξηση των διατροφικών αναγκών και ιδιαιτεροτήτων λόγω της παγκοσμιοποίησης και η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση των καταναλωτών σε θέματα υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος, έχουν πυροδοτήσει τη διενέργεια μελετών και έρευνας πάνω στα βιολογικά προϊόντα και ειδικότερα πάνω σε θέματα αποδόσεων, καθώς και περιβαλλοντικών επιπτώσεων των χρησιμοποιούμενων πρακτικών.

Η μελέτη [“Diversification practices reduce organic to conventional yield gap”](#) του Πανεπιστημίου Μπέρκλεϊ της Καλιφόρνια, η οποία δημοσιεύτηκε στο περιοδικό **“Proceedings of the Royal Society Biology”**, φαίνεται να πλησιάζει στην κατάρρευση του μύθου που ήθελε τη βιολογική γεωργία να μην είναι σε θέση να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες της ανθρωπότητας λόγω χαμηλών αποδόσεων.

Σύμφωνα με αυτή, η οποία βασίστηκε σε διασταυρούμενα αποτελέσματα 115 μελετών, βιολογικά καλλιεργούμενες εκτάσεις παρουσιάζονται να εμφανίζουν σημαντικά μεγαλύτερες αποδόσεις από ότι υποστηριζόταν μέχρι σήμερα, ιδίως στις περιπτώσεις εκείνες που χρησιμοποιήθηκαν φιλικές προς το περιβάλλον τεχνικές.

Διαπιστώθηκε επίσης ότι ορισμένες «φιλικές» πρακτικές διαχείρισης (όπως πολυκαλλιέργεια και αμειψισπορές) δύναται να συρρικνώσουν το χάσμα της απόδοσης ακόμη περισσότερο, μειώνοντας τη διαφορά αυτής από 19% σε μόλις 8-9%.

Τα ανωτέρω ενδυναμώνονται και συνεπικουρούνται από τα αποτελέσματα της μελέτης [“The life cycle assessment of organic cotton fiber”](#) η οποία ανατέθηκε από την **Textile Exchange** και διεξήχθη από την **PE INTERNATIONAL**.

Η μελέτη σχεδιάστηκε για να ποσοτικοποιήσει το σύνολο των περιβαλλοντικών εισροών και εκροών που σχετίζονται με ένα συγκεκριμένο προϊόν (βαμβάκι), από την αρχή έως και το τέλος της παραγωγής και επεξεργασίας του.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της μελέτης, η βιολογική παραγωγή βαμβακιού είναι φιλικότερη στο περιβάλλον από την αντίστοιχη συμβατική, με αυτό να μεταφράζεται μεταξύ άλλων σε μικρότερη επίπτωση στην υπερθέρμανση του πλανήτη, συμβολή στη διατήρηση του κατάλληλου pH του εδάφους, στην προστασία των λιμνών από τον ευτροφισμό, καθώς και σε εξοικονόμηση νερού και λιγότερες απαιτήσεις σε ενέργεια.

Αφουγκραζόμενοι τα παραπάνω αποτελέσματα, αντιλαμβανόμαστε ότι ο σωρευτικός χαρακτήρας προβλημάτων που έχουν προέλθει από την εντατικοποίηση της γεωργίας δημιουργεί τεράστια εξωτερικά κόστη που καθιστούν εξαιρετικά αμφίβολη τη μελλοντική βιωσιμότητα της γεωργίας με τη σημερινή της μορφή και δεικνύουν την ανάγκη να οδηγηθούμε σε ολοκληρωμένες λύσεις που είναι δυνατόν να συγκεράσουν τόσο τις απαιτούμενες και αναγκαίες αποδόσεις όσο και την προστασία και αειφορία του περιβάλλοντος.

(Εισηγητής : Θεανώ Μπάκα)

Οι επιχειρήσεις τροφίμων προετοιμάζονται για επικείμενες υποχρεωτικές απαιτήσεις παρακολούθησης των επιπέδων Ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα

Ημερομηνία δημοσίευσης: 19/01/2015



Το Ακρυλαμίδιο είναι ένας φυσικός επιμολυντής των τροφίμων, ο οποίος απελευθερώνεται όταν τα σάκχαρα αυτών που έχουν ως βάση την πατάτα (π.χ. τσιπς), τα δημητριακά (φρυγανιές, κράκερς, μπισκότα κλπ) ή τον καφέ, υφίστανται θερμική επεξεργασία (π.χ. ψήσιμο σε φούρνο ή τηγάνισμα κλπ.) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους.

Παρότι η εν λόγω χημική ένωση ανιχνεύτηκε σε τρόφιμα για πρώτη φορά το 2002, τόσο η βιομηχανία τροφίμων όσο και οι ρυθμιστικές Αρχές δεν έχουν καταφέρει με μεγάλη επιτυχία μέχρι σήμερα την αποτελεσματική μείωση των επιπέδων της σε αυτά.

Κατά την διάρκεια συνάντησης που διενεργήθηκε το Δεκέμβριο 2014 στις Βρυξέλλες από τον EFSA (European Food Safety Authority), στα πλαίσια δημόσιας διαβούλευσης για το Ακρυλαμίδιο, διατυπώθηκε η ανάγκη για λήψη υποχρεωτικών πλέον μέτρων προς τη μείωση των επιπέδων του στα τρόφιμα έναντι της εθελοντικής μέχρι σήμερα εφαρμογής των σχετικών προτεινόμενων πρακτικών.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή από το 2011 έχει εστιάσει στο θέμα του Ακρυλαμιδίου και έχει εκδώσει μέσω του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Βιομηχανιών Τροφίμων (*Food Drink Europe*) το "[Acrylamide Toolbox](#)", που αποτελεί κατευθυντήριο έγγραφο που υποδεικνύει τους σημαντικότερους παράγοντες που επηρεάζουν τη συγκέντρωση της εν λόγω ουσίας στα τρόφιμα αλλά και πιθανούς τρόπους περιορισμού της σε αυτά. Η τελευταία δε επικαιροποιημένη έκδοση του εγγράφου, ολοκληρώθηκε στα τέλη του 2013 και δημοσιεύτηκε στις αρχές του προηγούμενου έτους.

Ωστόσο, σύμφωνα με τα δεδομένα που συλλέχθηκαν από τα Κράτη Μέλη, σήμερα σε πολλές περιπτώσεις, το "[Acrylamide Toolbox](#)" είτε δεν είναι γνωστό σε επιχειρήσεις είτε δε

λαμβάνεται επαρκώς υπόψη στα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που αυτές εφαρμόζουν.

Παρότι δεν είναι απόλυτα σαφές εάν στόχος της Επιτροπής είναι η εφαρμογή του "[Acrylamide Toolbox](#)" σε υποχρεωτική πλέον βάση ή η δημιουργία νέου νομοθετικού πλαισίου, το ζητούμενο από την όποια εξέλιξη θα είναι η απαίτηση προς τις επιχειρήσεις τροφίμων να λαμβάνουν τεκμηριωμένα και αποτελεσματικά μέτρα για την παρακολούθηση και μείωση του Ακρυλαμιδίου, χωρίς να βασίζονται αποκλειστικά και μόνο σε εργαστηριακά αποτελέσματα και σε θεωρητική προσέγγιση του θέματος.

Ο Ευρωπαϊκός Σύνδεσμος Βιομηχανιών Τροφίμων έχει παράλληλα εκδώσει συμπληρωματικό έγγραφο "[Acrylamide Pamphlet](#)" με σχετικές μεθόδους και πληροφορίες για να βοηθήσει ιδίως τους παρασκευαστές μπισκότων, κράκερς και φρυγανιών.

(Εισηγητής : Κων/νος Μαυρόπουλος)

Η “ΚΡΙΝΟΣ” με οδηγό την παράδοση επί της ποιότητας

Ημερομηνία δημοσίευσης: 19/01/2015



Συνέντευξη με το Γεν. Δ/ντή της **Ι.Κ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε**, κο. **Κωνσταντίνο Ι. Αναστασόπουλο**

1. Η "ΚΡΙΝΟΣ" **Ι.Κ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε** στη Ροδοδάφνη Αιγίου διαθέτει μακρά ιστορία και παράδοση που ξεκινά από το 1943 στην παραγωγή και εμφιάλωση παραδοσιακών Αναψυκτικών και Οινοπνευματωδών ποτών, καθώς και στην εμφιάλωση Φυσικού Μεταλλικού Νερού. **Ποια θεωρείτε ότι είναι τα στοιχεία εκείνα στα οποία έχει βασιστεί η μέχρι σήμερα πορεία της επιχείρησης;**

Το πρώτο στοιχείο στο οποίο στηρίζεται η εταιρεία μας είναι η ποιότητα, όπως άλλωστε είναι και το όραμά μας που έθεσε ο ιδρυτής της Κρίνος Ιωάννης Αναστασόπουλος "Πρώτη μας φροντίς, η ποιότητα". Είμαστε απόλυτοι, αυστηροί και προσηλωμένοι στην ποιότητα που προσφέρουμε στους πελάτες μας. Το δεύτερο στοιχείο που μας χαρακτηρίζει είναι ο σεβασμός. Σεβασμό προς τους πελάτες μας, τους προμηθευτές μας, τους συνεργάτες μας, το προσωπικό μας και φυσικά ως προς το κοινωνικό, οικονομικό και φυσικό περιβάλλον μέσα στο οποίο λειτουργούμε. Τρίτο και πολύ βασικό στοιχείο της πορείας μας είναι το ενδιαφέρον μας και η διαρκής ενημέρωσή μας σε ότι αφορά στις εξελίξεις στην τεχνολογία και την καινοτομία. Θέλουμε να είμαστε πάντα σε εγρήγορση ακολουθώντας τις νέες τάσεις της αγοράς και εξελίσσοντας την παραγωγική μας διαδικασία σύμφωνα με τις πρόσφατες τεχνολογικές εξελίξεις.

2. Η επιχείρηση 'ΚΡΙΝΟΣ' εφαρμόζει Συστήματα Διαχείρισης για την Ασφάλεια (ISO 22000) των προϊόντων της, για την πιστοποίηση των οποίων συνεργάζεται για πολλά χρόνια με την TUV AUSTRIA HELLAS. **Σε ποιο βαθμό έχει συμβάλει η πιστοποίηση βάσει διεθνών προτύπων στην επίτευξη των στόχων αλλά και στη βελτίωση της λειτουργίας της επιχείρησης;**

Η τήρηση των διαδικασιών πιστοποίησης είναι πολύ σημαντική γιατί είναι ένας βασικός άξονας αυτοβελτίωσης για τις εσωτερικές διαδικασίες παραγωγής, οργάνωσης και εξέλιξης της εταιρείας μας. Παράλληλα είναι βασικό όπλο για την επίτευξη των στόχων μας γιατί οι πελάτες μας και οι προμηθευτές μας καταλαβαίνουν εξ αρχής ότι τα προϊόντα μας είναι υψηλής ποιότητας και ότι ακολουθείται μια συγκεκριμένη και σωστή παραγωγική διαδικασία.

3. Πέρα από την ελληνική αγορά, ποια τα δεδομένα, οι δυνατότητες ή/και οι σκέψεις της επιχείρησης σε επίπεδο εξαγωγών και πόσο καθοριστικός θεωρείτε ότι θα είναι στην ως άνω προσπάθεια, ο συνδυασμός παραγωγής των ποιοτικών προϊόντων σας και της πιστοποίησης που διαθέτετε με το κύρος και τη διεθνή αναγνωρισιμότητα της TÜV AUSTRIA HELLAS;

Η εταιρία Ι. Κ Αναστασόπουλος & Υιός Ο.Ε "Κρινος" έχει μακρά παράδοση στις εξαγωγές αφού εξάγει τα προϊόντα της σε ολόκληρο τον κόσμο από το 1971. Το 75% της παραγωγής μας ήδη το εξάγουμε σε διάφορες χώρες της Ευρώπης, του Αραβικού Κόσμου, την Αμερική και την Αυστραλία. Οι εξαγωγές είναι ένας τομέας πολύ ευαίσθητος και θέλει προσοχή, γνώσεις και σωστές διαδικασίες. Η πιστοποίηση από μια διεθνώς αναγνωρισμένη εταιρεία είναι ένα διαβατήριο ποιότητας ως προς τους πελάτες μας και μια γραπτή εγγύηση που επισημοποιούν την ποιότητα της παραγωγικής διαδικασίας των προϊόντων μας.

4. Ποιοι οι Στρατηγικοί Στόχοι της 'ΚΡΙΝΟΣ' Ι.Κ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε;

Οι στρατηγικοί μας στόχοι για το 2015 είναι η περαιτέρω ανάπτυξη της εξαγωγικής δραστηριότητας της εταιρείας σε νέες αγορές, η παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων καθώς και η θεμελίωση νέων στρατηγικών συνεργασιών.