

# FOOD SAFETY CONFERENCE 2020

---



**“Ασφάλεια Τροφίμων και Ανάπτυξη Προμηθευτών”**

**Γεώργιος Παπαγιανόπουλος,**

Διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας,

ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε. Ελαιουργικών Επιχειρήσεων & Τροφίμων

Πέμπτη, 12 Νοεμβρίου 2020

# Διαχείριση και ανάπτυξη προμηθευτών - Γιατί;

- Γιατί μας το απαιτεί το πρότυπο; Ποιο;
  - ISO 22000:2018- 7.1.6. External providers
  - FSSC 22000 v 5.1, Nov 20: 2.5.1. Management of Services and Purchased Materials
  - BRC issue 8, Aug 2018- 3.5 Supplier and Raw Material Approval and Performance monitoring
  - IFS v.7 Oct 2020 – 4.4. Purchasing
  - FSMA - 21 CFR part 117, “Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food”, FSVP, κλπ.
- Γιατί είναι κοινή λογική προκειμένου να παράγουμε, να είμαστε ανταγωνιστικοί και να αναζητούμε τη διαρκή αριστεία.✓



# Διαχείριση και ανάπτυξη προμηθευτών - Πώς;



Μια αλυσίδα εφοδιασμού είναι τόσο ισχυρή όσο οι σύνδεσμοι που τη συγκρατούν.

- Η **ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ** ανάμεσα στην εταιρία και τους προμηθευτές της αποτελεί τους κρίκους της αλυσίδας
- Η απρόσκοπτη συνεργασία με προμηθευτές, απαιτεί ενεργό παρακολούθηση της απόδοσής, το διεξοδικό έλεγχο νέων προμηθευτών και την έγκαιρη και ακριβή ενημέρωση για τυχόν αλλαγές.
- Εσωτερική ομοφωνία στην εταιρεία και κοινή γλώσσα τα έξω ( Τμήμα προμηθειών, R&D, Ποιότητας, κλπ.)



# Γενικές πτυχές του συστήματος ελέγχου του προμηθευτή

- Το σύνολο των δραστηριοτήτων που πραγματοποιούνται στην εταιρεία για τη διασφάλιση της προέλευση και ασφάλειας των προμηθευόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.
  - Πρώτες ύλες
  - Ημιέτοιμα – ενδιάμεσα προϊόντα
  - Υλικά συσκευασίας
  - Βοηθητικές ύλες
  - Υπηρεσίες
  - Έτοιμα προϊόντα τρίτων – Co-manufacturers.

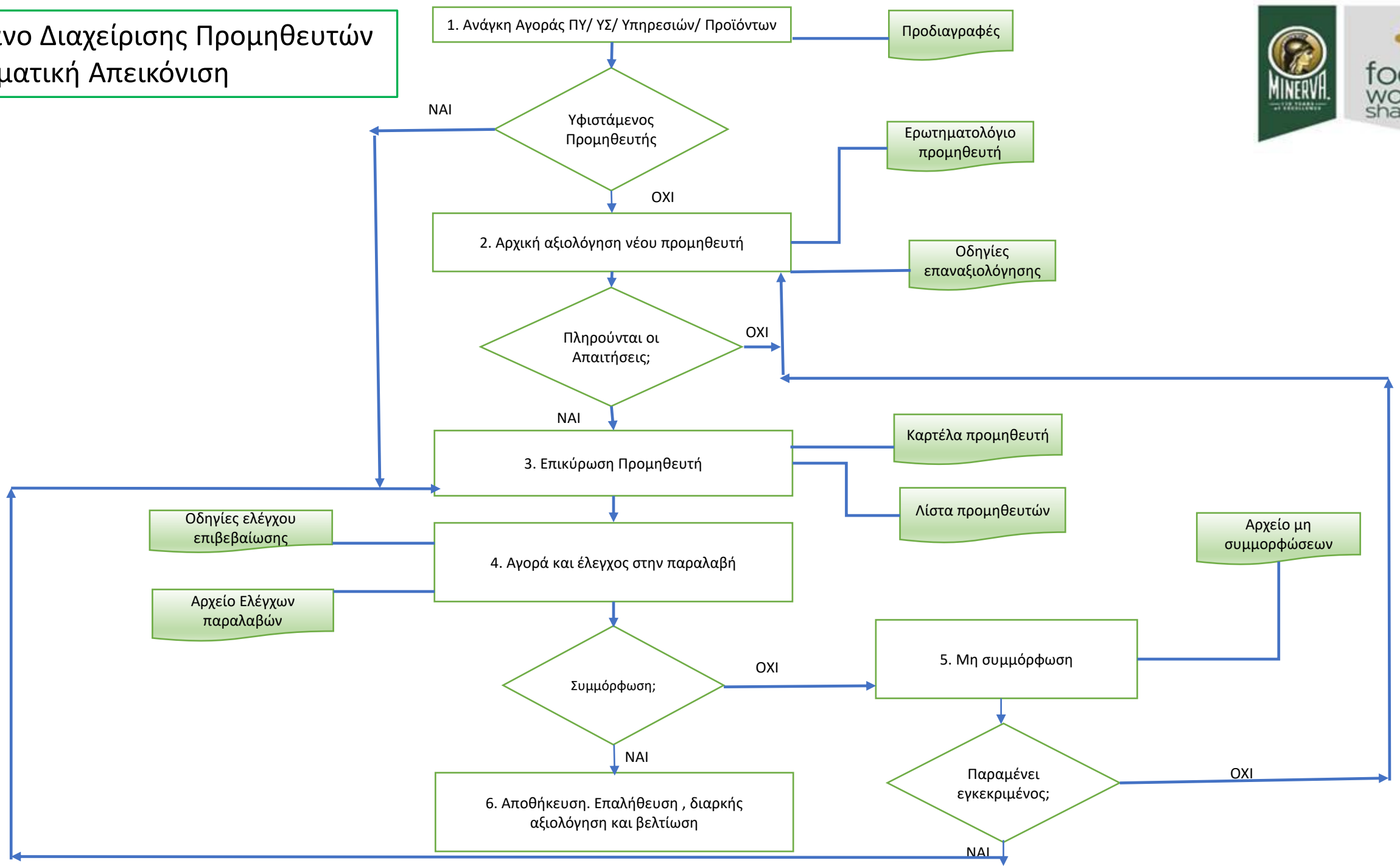


# Δομή του συστήματος ελέγχου προμηθευτή

- **Διαδικασία** - καθορίζει τον τρόπο πραγματοποίησης των πράξεων έγκρισης και ελέγχου του προμηθευτή, και τις δραστηριότητες επαλήθευσης της συμμόρφωσης και των επιδόσεών του.
  1. Ποια δεδομένα, παράμετροι ή συνθήκες πρέπει να συλλέγονται για τον προμηθευτή.
  2. Πότε θα εφαρμοστεί το πρόγραμμα προμηθευτών.
  3. Πώς και με ποιες μεθόδους θα εκτελεστεί το πρόγραμμα διαχείρισης προμηθευτών.
  4. Ποιος ή ποιοι είναι οι υπεύθυνος για την πραγματοποίησή του.
  5. Πώς θα επαληθεύεται η σωστή λειτουργία και η αποτελεσματικότητα των δραστηριοτήτων του Προμηθευτή.
- **Αρχεία** και καταγραφές των αποτελεσμάτων της εφαρμογής του προγράμματος προμηθευτή.



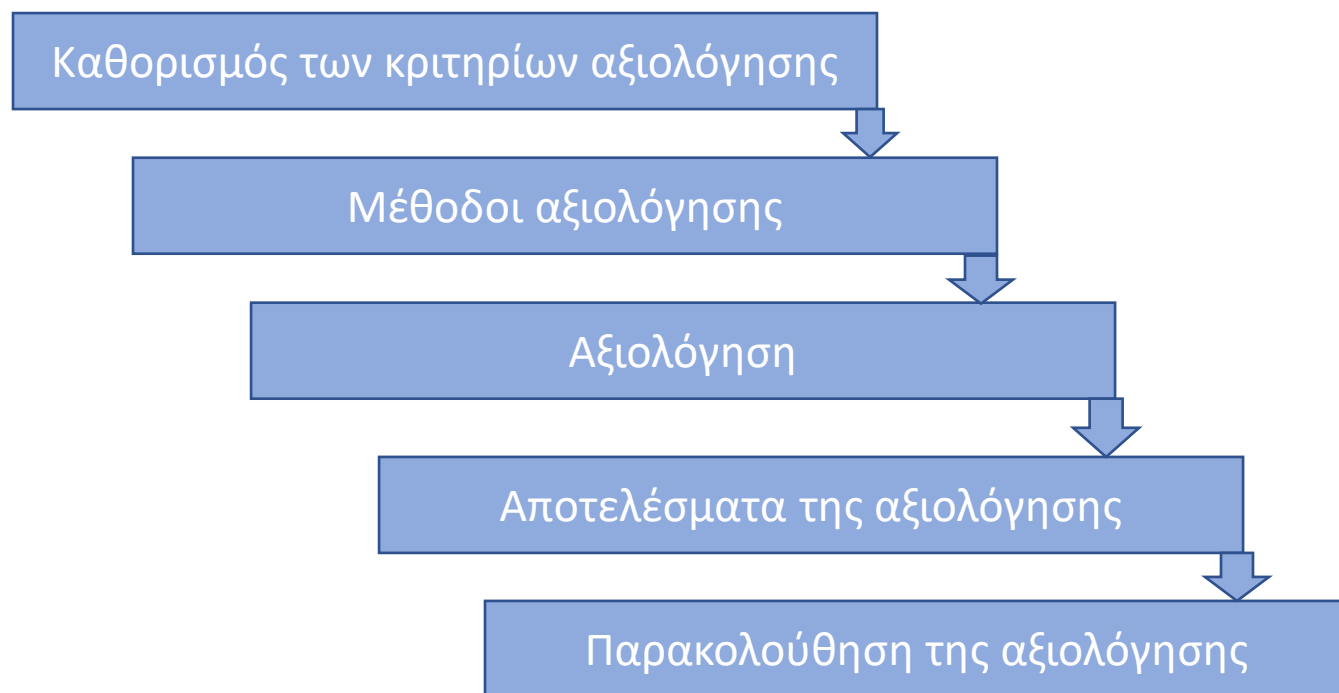
# Πλάνο Διαχείρισης Προμηθευτών Σχηματική Απεικόνιση



# Προδιαγραφές προμηθευόμενων προϊόντων και υπηρεσιών

- Βασικές πληροφορίες: όνομα προϊόντος, εμπορική ονομασία, προέλευση, κλπ.
- Βασική νομοθεσία εφαρμογής και περιγραφή της.
- Κατάλογος συστατικών: με ειδική αναφορά αλλεργιογόνων και παραγόντων δυσανεξίας
- Σκοπός αγοράς: Προϊόν ή παραγωγική διαδικασία που θα χρησιμοποιηθεί και καταναλωτές για τους οποίους προορίζεται το προϊόν.
- Χαρακτηριστικά προϊόντος: οργανοληπτικά, θρεπτικά, φυσικά-χημικά και μικροβιολογικά, τα οποία μπορεί να επηρεάσουν τη συντήρηση και την ασφάλεια των προϊόντων.
- MSDS
- Ημερομηνία λήξης ή προτιμώμενη κατανάλωση.
- Χαρακτηριστικά επισήμανσης και συσκευασίας: αριθμός μονάδων ανά συσκευασία, κουτιά ανά παλέτα, ετικέτες, καθαρό βάρος, τύπος υλικού συσκευασίας .
- Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής. Παρατηρήσεις: οποιαδήποτε άλλα δεδομένα θεωρούνται σημαντικά για την ασφάλεια των προϊόντων

# Αξιολόγηση των προμηθευτών





# Αρχική αξιολόγηση των προμηθευτών

Η αρχική αξιολόγηση μπορεί να βασιστεί σε μια σειρά κριτηρίων πιο συνηθισμένα από τα οποία είναι:

1. Πιστοποιημένο προϊόν – Halal, Kosher, Organic, etc.
2. Πιστοποιημένο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής
3. Παραγωγική ικανότητα της εταιρείας
4. Φήμη στην αγορά ή / και αναφορές πελατών (π.χ. ανακλήσεις;)
5. Ερωτηματολόγιο στο προμηθευτή
6. Αποτελέσματα επισκέψεων στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή
7. Βαθμός συμμόρφωσης με τη νομοθεσία
8. Ύπαρξη συστήματος διασφάλισης αυθεντικότητας τροφίμων
9. Ύπαρξη συστήματος Food Defense
10. Διαδικασίες και προβλέψεις διασφάλισης διαθεσιμότητας σε περιόδους κρίσεων
11. Διάφορα άλλα μέτρα, ανάλογα της επικινδυνότητας του υλικού , π.χ. Δύο δοκιμαστικές παραγγελίες χωρίς συμβάντα.



# Έλεγχος Προμηθευτών και κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων

Συνδυασμός Προμηθευτή και Επικινδυνότητα Υλικού

Supplier confidence	High	Green	Green	Yellow
	Medium	Green	Yellow	Red
	Low	Yellow	Red	Red
		Low	Moderate	Extreme
		Material Risk		

**Πράσινο:** Περιορισμένος αριθμός αναλύσεων και CoA.

**Κίτρινο:** Ανάλυση κάποιων βασικών παραμέτρων.

**Κόκκινο:** Πλήρης ανάλυση, αντιπροσωπευτικό δείγμα.



Συνήθως, οι παράγοντες κινδύνου μπορούν να οργανωθούν σε τρεις κατηγορίες:

- **Κίνδυνος συστατικών:** οι εγγενείς κίνδυνοι που θέτει το ίδιο το συστατικό, συμπεριλαμβανομένης μιας επαναλαμβανόμενης ιστορίας ανακλήσεων, της χώρας προέλευσης κ.λπ.
- **Κίνδυνος προμηθευτή:** συμπεριφορά προμηθευτή, συμπεριλαμβανομένου του βαθμού στον οποίο ελέγχουν τους κινδύνους
- **Η χρήση του υλικού/ υπηρεσίας:** πώς χρησιμοποιείτε το προμηθευόμενο προϊόν (δηλαδή, π.χ. θερμική επεξεργασία ελαχιστοποιεί τους κινδύνους)
- Και **προσθετά σημεία** όπως θα προκύψουν από τη μελέτη HACCP: Το συστατικό χρησιμοποιείται σε ίχνη σε ένα μεμονωμένο προϊόν ή σε κάθε προϊόν; δυνατότητα ανάκλησης; κλπ.

# Μη Συμμορφώσεις και ανάπτυξη προμηθευτών

## Διαχείριση μη συμμορφώσεων

- Επεξεργασία προκειμένου το υλικό να καταστεί χρησιμοποιήσιμο
- Επιστροφή στον προμηθευτή
- Απομάκρυνση και καταστροφή
- Διερεύνηση και διορθωτικές ενέργειες



Διαφάνεια

**Επικοινωνία** : Συμμετοχή σε κοινές ομάδες διερεύνησης των γενεσιουργών αιτιών και συμφωνία διορθωτικών ενεργειών.

**Επικοινωνία** : Διάδοση των «μαθημάτων» που ελήφθησαν



# Ανάπτυξη των προμηθευτών

Αν δεν μπορείς να το μετρήσεις, δεν μπορείς να το βελτιώσεις.

## Εφαρμογή δεικτών αξιολόγησης (KPIs)

- **KPI 1:** Αριθμός συμβάντων
- **KPI 2:** Συμμόρφωση (%) με το πλάνο και χρονοδιάγραμμα διορθωτικών ενεργειών
- **KPI 3:** Ολοκλήρωση (%) του πλάνου διορθωτικών ενεργειών και αποφυγή επαναλήψεων

## Χρησιμοποίηση στη διαρκή αξιολόγηση

Περιοδικές συσκέψεις προόδου με τους προμηθευτές.



Συμφωνημένοι μετρήσιμοι δείκτες



# Ερωτήσεις

