



Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας στην Εφοδιαστική Αλυσίδα

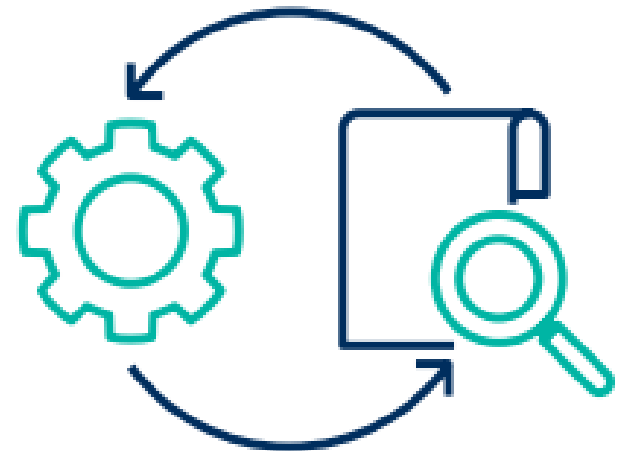
Λευκωσία, Νοέμβριος 2024



Περιεχόμενο

1. Βασικές Προϋποθέσεις
2. Επιλογή Προμηθευτού
3. Ανάλυση Επικινδυνότητας Προϊόντος
4. Επιθεώρηση Εγκαταστάσεων Προμηθευτού
5. Εργαστηριακές Αναλύσεις
6. Οργανοληπτικές δοκιμές
7. Στατιστικά Σ.Δ.Π.

01 Βασικές Προϋποθέσεις



Πρότυπα Διασφάλισης Ασφάλειας & Ποιότητας



INTERNATIONAL FEATURED STANDARD

Διεθνές αναγνωρισμένο πρότυπο ασφάλειας των τροφίμων, το οποίο αναπτύχθηκε από τον κλάδο του γερμανικού και γαλλικού λιανεμπορίου - German Retail Federation (HDE) and the French Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD).



British Retail Consortium

Διεθνές πρότυπο διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων, το οποίο δημιουργήθηκε από τον Βρετανικό Οργανισμό Λιανεμπορίου (BRC).



Food Safety System Certification 22000

Παγκοσμίως αναγνωρισμένο και ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, και το οποίο θεωρείται από τον οργανισμό Global Food Safety Initiative (GFSI) ισοδύναμο των BRC και IFS.

Πρότυπα Διασφάλισης Ασφάλειας & Ποιότητας



IFS Household & Personal Care

Διεθνές πρότυπο για την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων που ανήκουν στον κλάδο της προσωπικής και οικιακής φροντίδας, το οποίο αναπτύχθηκε σε συνεργασία με πολυάριθμες ευρωπαϊκές εταιρείες λιανικής πώλησης.



British Retail Consortium Global Standard for Consumer Products

Αναπτύχθηκε από τη Βρετανικό Οργανισμό Λιανεμπορίου (BRC), ως Παγκόσμιο Πρότυπο το οποίο περιγράφει τις απαιτήσεις που απαιτούνται για τα προϊόντα προσωπικής και οικιακής φροντίδας με στόχο τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας τους.

02

Επιλογή Προμηθευτού



Επιλογή Προμηθευτού

Κριτήρια

1. Ποιότητα - Βελτιστοποίηση

2. Υγιεινή Διατροφή

3. Βιώσιμα Προϊόντα

4. Black List

- Συντηρητικά
- Αζωχρώματα
- Γλυκαντικά
- Ενισχυτικά γεύσεως
- Αντιοξειδωτικά και μέσα οξίνισης
- Πρόσθετα που περιέχουν φωσφορικά άλατα



03

Ανάλυση Επικινδυνότητας Προϊόντος



Αξιολόγηση Κινδύνων

1. Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

- Παθογόνα μικρόβια (π.χ. Salmonella)
- Παραγωγοί τοξινών (π.χ. Bacillus cereus)

2. Χημικοί κίνδυνοι

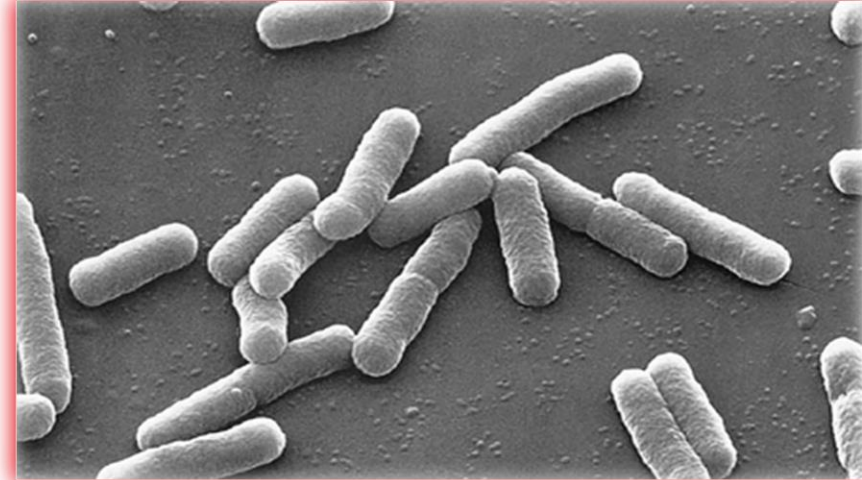
- Υπολείμματα (π.χ. αντιβιοτικά & φυτοφάρμακα)
- Επιμολυντές (π.χ. βαρέα μέταλλα)

3. Φυσικοί κίνδυνοι

- Ξένα σώματα (φυσικά)
- Ιονίζουσες ακτινοβολίες

4. Βιολογικοί κίνδυνοι

- Παράσιτα και νηματώδη
- Γ.Τ.Ο. και αλλεργιογόνα



Προσδιορισμός συχνότητας ελέγχων

Επιθεωρήσεις

Κατ' ελάχιστον:

- Μία φορά ανά πέντε έτη
- Μία φορά ανά δύο έτη
- Ετησίως

✓ Η συχνότητα, αναλόγως των αποτελεσμάτων δύναται μόνον να αυξηθεί. Το αντίθετο δεν είναι εφικτό.



Ευαλωτότητα

Αναλύσεις

Κατ' ελάχιστον:

- Μία φορά ετησίως (x1)
- Δύο φορές ετησίως (x2)
- Τρεις φορές ετησίως (x3)

04

Επιθεώρηση
Εγκαταστάσεων
Προμηθευτού



Επιθεώρηση Εγκαταστάσεων Προμηθευτού

Διεξαγωγή Επιθεωρήσεων

Σκοπός:

- Εάν στις εγκαταστάσεις του προμηθευτού δύναται να παράγονται προϊόντα τα οποία ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις μας.
- Συνεχής και βιώσιμη ανάπτυξη των εγκαταστάσεων παραγωγής.

1. Απροειδοποίητες επισκέψεις

- Επιθεωρήσεις 2^{ου} μέρους

2. Διενέργεια από εξωτερικούς φορείς

- Φορείς Πιστοποίησης

3. Πριν την έναρξη και κατά την διάρκεια της συνεργασίας

- Προαπαιτούμενη και συνεχής διαδικασία

4. Βάσει προτύπου της Lidl Cyprus

- Καθορισμένος κατάλογος απαιτήσεων



Τύπος Επιθεωρήσεων

Basic Audit

Βασική Επιθεώρηση η οποία εστιάζει κυρίως σε εγκαταστάσεις και εξοπλισμό.

Control Audit

Επιθεώρηση που διενεργείται για την αξιολόγηση ενός πλάνου διορθωτικών ενεργειών.



Standard Audit

Τυπική Επιθεώρηση που αφορά στο σύνολο ενός Σ.Δ.Π.

Process Audit

Συμβουλευτική επιθεώρηση εστιαζόμενη σε συγκεκριμένη παραγωγική διαδικασία, με σκοπό την βελτιστοποίησή της.

05 Εργαστηριακές Αναλύσεις



Αξιολόγηση Αρχικών Εργαστηριακών Αναλύσεων

Πλάνο Αναλύσεων

Σκοπός:

Η διασφάλιση της ασφάλειας, της νομιμότητας και της ποιότητας των τροφίμων.

- Μια πλήρης ανάλυση πρέπει να περιέχει όλες τις παραμέτρους που σχετίζονται με την εμπορευσιμότητα του προϊόντος.
- Δήλωση σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, τη νομιμότητα των τροφίμων και την ποιότητα των τροφίμων από διαπιστευμένα κατά ISO 17025 εργαστήρια.

1. Αρχικές εργαστηριακές αναλύσεις

Οργανώνονται από τον προμηθευτή και τα αποτελέσματα τους κοινοποιούνται στην Lidl Cyprus πριν την έναρξη της συνεργασίας.

2. Τακτικές εργαστηριακές αναλύσεις

Οργανώνονται βάσει πλάνου από την Lidl Cyprus.



Είδος Ελέγχων



Φυσικοχημικός Έλεγχος

Ανάλυση και αξιολόγηση των φυσικών και χημικών ιδιοτήτων ενός προϊόντος.

Οργανοληπτικός Έλεγχος

Αξιολόγηση των τροφίμων μέσω των αισθήσεων.

Μικροβιολογικός Έλεγχος

Ανίχνευση και ταυτοποίηση μικροοργανισμών, όπως βακτήρια, ιοί, μύκητες και παράσιτα στα προϊόντα.

Έλεγχος Επισήμανσης

Διασφάλιση ότι τα προϊόντα φέρουν ορθά όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τους καταναλωτές.

! Οι αναλύσεις συχνά περιλαμβάνουν και παραμέτρους για τις οποίες δεν υπάρχουν νομοθετικά αλλά μόνον προτεινόμενα όρια, ενώ σε πολλές περιπτώσεις υιοθετούνται όρια αυστηρότερα των νομοθετικών, όπως π.χ. στην υπολειμματικότητα.

06 Οργανοληπτικές δοκιμές



Οργανοληπτικές δοκιμές

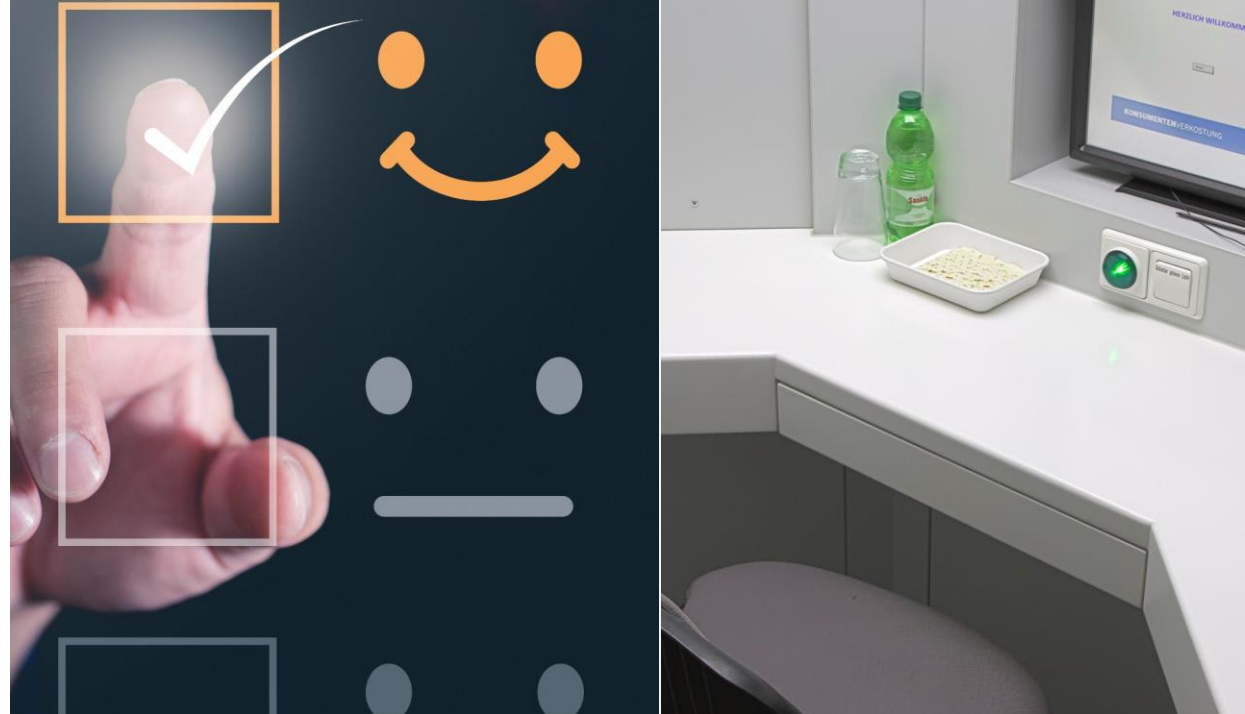
Προδιαγραφές και πόροι

Σκοπός:

Ποια είναι η αποδοχή των προϊόντων από τους καταναλωτές, βάσει των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών και πάντα σε σχέση με άλλα ομοειδή προϊόντα.

Οργανοληπτική δοκιμή:

1. Διενεργείται σε εγκατάσταση δομημένη κατά το πρότυπο DIN EN ISO 8589.
2. Χρήση εξειδικευμένου λογισμικού.
3. Συμμετοχή από 10 έως 12 καταναλωτές.
4. Αριθμός συγκρινόμενων προϊόντων από 2 έως 6.



Οργανοληπτικές δοκιμές

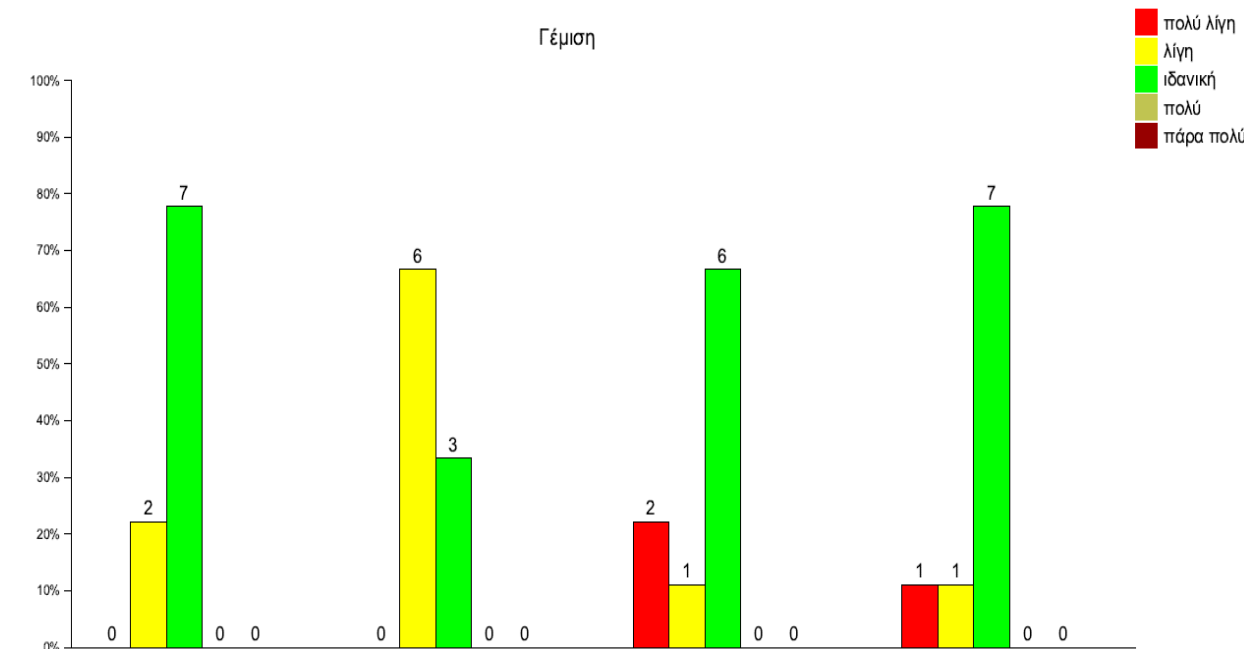
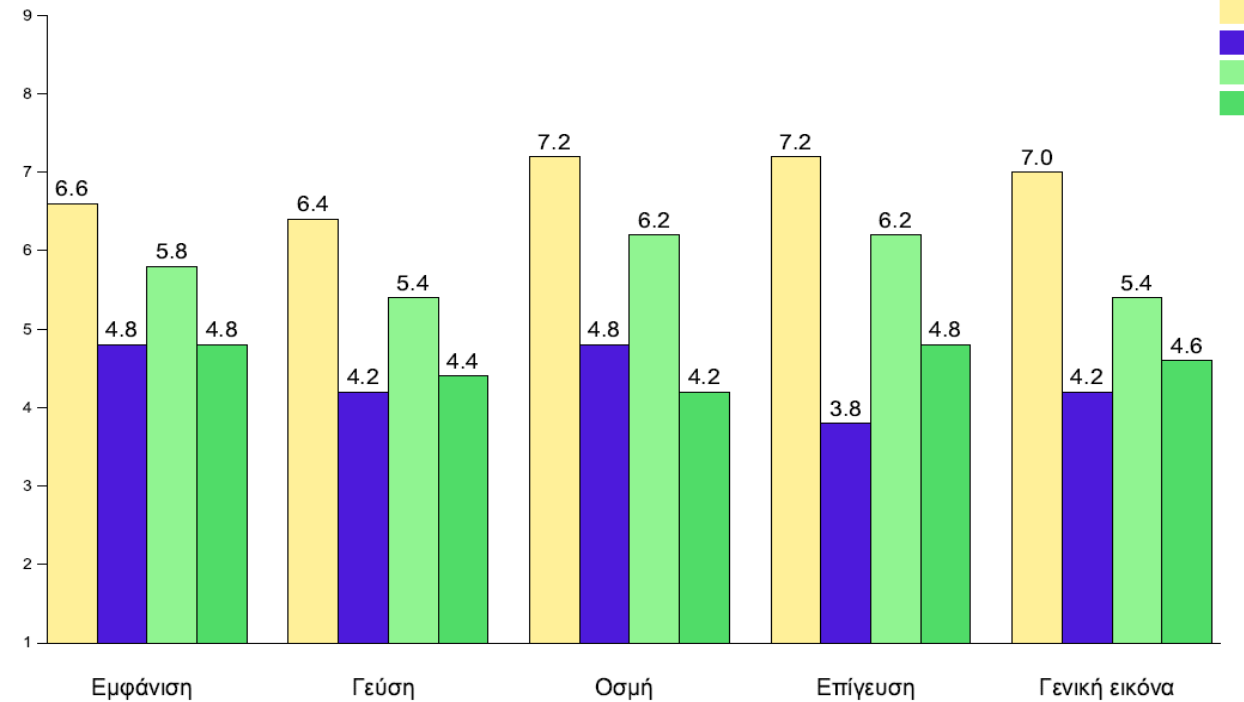
Είδη γευσίγνωσης

1. Οργανοληπτική δοκιμή καταναλωτών

- Δοκιμή προτίμησης, στην οποία οι καταναλωτές δοκιμάζουν μία σειρά προϊόντων και δηλώνουν ποιο προτιμούν.
- Δοκιμή αποδοχής, όπου οι συμμετέχοντες αξιολογούν χαρακτηριστικά του προϊόντος σε μια κλίμακα, συνήθως από το “πολύ λίγο” έως το “πάρα πολύ”.

2. Οργανοληπτική δοκιμή ειδικών

- Μία εν συνεχεία οργανοληπτική δοκιμή η οποία έπεται αυτής των καταναλωτών, σε περίπτωση μη αποδεκτού αποτελέσματος.



07

Στατιστικά Σ.Δ.Π.



Βασικοί δείκτες 2023



Προσωπικό

18 Άτομα

- Χημικοί
- Τεχνολόγοι τροφίμων
- Γεωπόνοι
- Βιολόγοι



Αναλύσεις και οργανοληπτικές δοκιμές

2.336 Αναλύσεις

- Φρούτα & Λαχανικά
1.324
- Τυποποιημένα προϊόντα
1.012

378 οργανοληπτικές δοκιμές



Επιθεωρήσεις

11 Επιθεωρήσεις

- 10 Standard Audits
- 1 Control Audit



Επένδυση

535.000 € Σύνολο

- Αναλύσεις 525.000 €
- Επιθεωρήσεις 10.000 €

**Σας ευχαριστώ για
την προσοχή σας**

Λευκωσία, Νοέμβριος 2024