|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:**  **…………………………..** | **ΠΡΟΤΥΠΟ/Α: ……………..** | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**  **…………………..** | **ΚΩΔΙΚΟΣ**  **ΕΡΓΟΥ: ……………** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ EQA HELLAS (Ομάδα Επιθεώρησης):**  **…………………………………..** | **ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΕΛΑΤΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΚΤΗΡΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ:**  **……………………….** |
| **17021-1:2015 § 9.4.2 Διεξαγωγή της εναρκτήριας συνεδρίασης με την αναγκαία πληρότητα** | |

|  |
| --- |
| **ΤΥΠΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ: Αρχική Β’ Σταδίου  , Επιτήρηση 1η  / 2η , Επαναπιστοποίηση  , Ειδική ή Έκτακτη  , Επέκταση Πεδίου**  **Συνδυασμένη , Από κοινού , Ολοκληρωμένη *,* Μεταφορά**  **Ημερομηνία Προηγούμενης Επιθεώρησης : ……………..**  **Ημερομηνία λήξης πιστοποίησης: …………….** |

|  |
| --- |
| **ΠΕΔΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ:** |

| **ISO 9001:2015** | **ISO 22000:2005** | **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗ- ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ** |
| --- | --- | --- |
| **Επιβεβαίωση στοιχείων αίτησης του πελάτη** | |  |
| **Άδειες και λοιπά νομιμοποιητικά έγγραφα** | |  |
| **Περιγραφή μεταβολών από προηγούμενη επιθεώρηση (νομοθεσία, προϊόντα, διεργασίες, εγκαταστάσεις κλπ.)** | |  |
| **4 -4.1- 4.2 -4.3 -4.4**  Πλαίσιο λειτουργίας του Οργανισμού - Κατανόηση του Οργανισμού και του πλαισίου λειτουργίας - Κατανόηση των αναγκών και των προσδοκιών των ενδιαφερομένων μερών -Καθορισμός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ποιότητας - Σύστημα διαχείρισης της ποιότητας και διεργασίες του | **4.1. Γενικές απαιτήσεις 4/4.1/4.2**  Είναι καθορισμένο το πεδίο εφαρμογής του ΣΔΑΤ  Διασφαλίζεται ότι αναγνωρίζονται αξιολογούνται και ελέγχονται όλοι οι κίνδυνοι;  Γνωστοποιούνται στην αλυσίδα τροφίμων τα κατάλληλα δεδομένα  Γνωστοποιούνται τα δεδομένα για την ανάπτυξη, εφαρμογή και ενημέρωση του ΣΔΑΤ σε όλη την επιχείρηση  Αξιολογείται και ενημερώνεται το ΣΔΑΤ  Διασφαλίζεται και τεκμηριώνεται ο έλεγχος διεργασιών οι οποίες έχουν ανατεθεί σε υπεργολάβους και μπορεί να επηρεάσουν τη συμμόρφωση του τελικού προϊόντος  **4.2.1 Γενικά**  Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ περιλαμβάνει:  Τεκμηριωμένη Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και τους σχετικούς στόχους  Τεκμηριωμένες διαδικασίες σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000  Τα αναγκαία έγγραφα  **4.2.2 Έλεγχος εγγράφων**  Έχει καθοριστεί τεκμηριωμένη διαδικασία για τον έλεγχο των εγγράφων  Γίνεται έγκριση των εγγράφων πριν την έκδοση  Πραγματοποιείται ανασκόπηση, ενημέρωση και επανέγκριση αυτών  Αναγνωρίζονται οι αλλαγές και η τρέχουσα κατάσταση αναθεώρησης των εγγράφων  Είναι διαθέσιμα στις θέσεις εργασίας που απαιτείται  Διασφαλίζεται ότι τα έγγραφα είναι ευανάγνωστα και εντοπίζονται εύκολα  Διασφαλίζεται η αναγνώριση και η ελεγχόμενη διανομή των εξωτερικών εγγράφων  **4.2.3 Έλεγχος αρχείων**  Έχει καθιερωθεί τεκμηριωμένη διαδικασία για την αναγνώριση, αποθήκευση, προστασία, ανάκτηση, χρόνο διατήρησης και τον τρόπο διάθεσης των αρχείων |  |
| **5 -5.1 -5.1.1 Ηγεσία – Ηγεσία και δέσμευση- Γενικά** | **5.1 Δέσμευση της Διοίκησης**  Υπάρχει δέσμευση της διοίκησης για εφαρμογή του ΣΔΑΤ και για τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του |  |
| **5.2 – 5.2.1 Πολιτική – Καθιέρωση της πολιτικής ποιότητας**  **5.2.2 Επικοινωνία της πολιτικής ποιότητας** | **5.2 Πολιτική ασφάλειας τροφίμων**  Η ανώτατη διοίκηση:  Έχει καθορίσει πολιτική ασφάλειας τροφίμων  Την έχει υπογράψει  Την έχει γνωστοποιήσει |
| **5.3 Ρόλοι, υπευθυνότητες και αρμοδιότητες εντός του Οργανισμού** | **5.4 Υπευθυνότητα και αρμοδιότητες**  Καθορίζονται οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες  Κοινοποιούνται  Έχει ορισθεί το προσωπικό με καθορισμένη ευθύνη και αρμοδιότητα για την επιλογή και υλοποίηση των διορθώσεων και διορθωτικών ενεργειών  **5.5. Συντονιστής ομάδας ασφάλειας τροφίμων**  Έχει οριστεί από την ανώτατη διοίκηση ο συντονιστής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων  Οι ευθύνες και οι αρμοδιότητές του είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Προτύπου |
| **6 -6.1 Ενέργειες για την αντιμετώπιση των απειλών και την αξιοποίηση των ευκαιριών** |  |  |
| **Τεχνικός Ασφαλείας, ΚΕΠΕΚ, Βιβλίο Υποδείξεων Τεχνικού Ασφαλείας, Γραπτή εκτίμηση επαγγελματικού κινδύνου, Άδειες προσωπικού για ειδικές εργασίες, άδειες εξοπλισμού, CE κλπ.** | |  |
| **6.2 Στόχοι ποιότητας και σχεδιασμός για την επίτευξη τους** |  |  |
| **6.3 Σχεδιασμός αλλαγών** |  |
|  | **5.3 Σχεδιασμός του ΣΔΑΤ**  Η ανώτατη διοίκηση έχει διασφαλίσει ότι:  Το ΣΔΑΤ έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ικανοποιεί τις γενικές; απαιτήσεις του Προτύπου και τους στόχους για την ασφάλεια των τροφίμων  Η ακεραιότητα του ΣΔΑΤ διατηρείται σε περίπτωση αλλαγών |  |
|  | **5.7 Ετοιμότητα και ανταπόκριση σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης**  Έχουν καθιερωθεί και τηρούνται διαδικασίες για τη διαχείριση πιθανών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων |  |
| **7 –7.1 - 7.1.1 Υποστήριξη- Πόροι - Γενικά** | **6.1 Διάθεση πόρων**  Παρέχονται επαρκείς πόροι για την καθιέρωση, εφαρμογή, διατήρηση και ενημέρωση του ΣΔΑΤ |  |
| **7.1.2 Προσωπικό** | **6.2 Ανθρώπινο δυναμικό 6.2.1 Γενικά**  Όλο το προσωπικό του οποίου η εργασία μπορεί να επιφέρει σημαντική επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα από πλευράς εκπαίδευσης, κατάρτισης, εμπειρίας και δεξιοτήτων για την εκτέλεση των εργασιών του |
| **7.1.3 Υποδομή** | **6.3 Υποδομή**  Παρέχονται οι πόροι καθιέρωση και διατήρηση των απαραίτητων υποδομών |
| **7.1.4 Περιβάλλον για τη λειτουργία των διεργασιών** | **6.4 Περιβάλλον εργασίας**  Παρέχονται οι πόροι για την καθιέρωση, διαχείριση και διατήρηση του απαραίτητου περιβάλλοντος εργασίας |
| **7.1.5 -7.1.5.1 Παρακολούθηση και μέτρηση πόρων- Γενικά**  **7.1.5.2 Ιχνηλασιμότητα μετρήσεων** | **8.3 Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης / ISO 9001 § 7.6**  Ο εξοπλισμός μετρήσεων και οι μέθοδοι παρακολούθησης και μέτρησης  Διακριβώνονται ή επαληθεύονται σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα έναντι πρότυπων μετρήσεως  Ρυθμίζονται ή να επαναρυθμίζονται  Αναγνωρίζεται η κατάσταση διακρίβωσής τους  Προστατεύονται από ρυθμίσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν μη έγκυρα τα αποτελέσματα της μέτρησης  Προστατεύονται από φθορές και υποβάθμιση  Τηρούνται αρχεία διακριβώσεων  Σε περίπτωση μη συμμορφούμενου εξοπλισμού, αξιολογούνται τα αποτελέσματα των προηγούμενων μετρήσεων |  |
| **7.1.6 Επιχειρησιακή γνώση** |  |  |
| **7.2 Επαγγελματική επάρκεια** | **6.2.2 Επάρκεια, ευαισθητοποίηση και κατάρτιση**  Προσδιορίζονται τα απαραίτητα προσόντα για το προσωπικό που ασχολείται με λειτουργίες που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων  Όλο το προσωπικό του οποίου η εργασία μπορεί να επιφέρει σημαντική επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων λαμβάνει την κατάλληλη εκπαίδευση  Διασφαλίζεται ότι το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την παρακολούθηση, τις διορθώσει και διορθωτικές ενέργειες του ΣΔΑΤ είναι καταρτισμένο  Αξιολογείται η εφαρμογή και η αποτελεσματικότητα των παραπάνω δραστηριοτήτων  Διασφαλίζεται ότι  Το προσωπικό έχει την επίγνωση της σχέσης και της σπουδαιότητας των δραστηριοτήτων του με την ασφάλεια των τροφίμων  Κατανοεί την αναγκαιότητα της αποτελεσματικής επικοινωνίας;  Τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία  **§ 7.3.2 Ομάδα ασφάλειας τροφίμων**  Έχει συσταθεί ομάδα για την ασφάλεια τροφίμων  Τηρούνται αρχεία της απαραίτητης γνώσης και εμπειρίας της ομάδας ασφάλειας τροφίμων |  |
| **7.3 Ευαισθητοποίηση** |  |
| **7.4 Επικοινωνία** | **5.6.1 Εξωτερική επικοινωνία**  Έχουν καθιερωθεί και εφαρμόζονται ρυθμίσεις για επικοινωνία με:  Προμηθευτές και εργολάβους  Πελάτες, καταναλωτές  Παρέχεται πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν όπως: οδηγίες για την προβλεπόμενη χρήση, ειδικές απαιτήσεις αποθήκευσης, διάρκεια ζωής  Υπάρχει αναπληροφόρηση από πελάτες  Διαχειρίζονται κατάλληλα τα παράπονα  Είναι διαθέσιμες οι απαιτήσεις των πελατών  Αρμόδιες αρχές  Είναι διαθέσιμες οι απαιτήσεις των αρμοδίων αρχών  Άλλες επιχειρήσεις  Τηρούνται αρχεία της επικοινωνίας  Έχουν καθορισθεί ευθύνες και αρμοδιότητες για το αρμόδιο προσωπικό για την εξωτερική επικοινωνία  **5.6.2 Εσωτερική επικοινωνία**  Έχει καθιερωθεί, εφαρμόζεται και τηρείται αποτελεσματική επικοινωνία με το προσωπικό, για τις συνθήκες οι οποίες έχουν επίπτωση στην ασφάλεια τροφίμων  Διασφαλίζεται η έγκαιρη ενημέρωση της ομάδας ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου |
| **8 – 8.1 Λειτουργία – Σχεδιασμός, λειτουργία και έλεγχος των διεργασιών** | **7. Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων**  **7.1 Γενικά** |  |
| **8.2 Απαιτήσεις για προϊόντα και υπηρεσίες** | **7.2 Προαπαιτούμενα (Prerequisite programmes PRPs) 7.2.1** Έχουν καθιερωθεί εφαρμόζονται και τηρούνται τα προαπαιτούμενα (PRPs)  **7.2.2 Τα προαπαιτούμενα**  Ανταποκρίνονται στις ανάγκες του οργανισμού  Είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των παραγόμενων ή διακινούμενων προϊόντων  Εφαρμόζονται στο σύνολο των λειτουργιών παραγωγής  Εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων  Προσδιορίζονται οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις αναφορικά με τα παραπάνω  **7.2.3** Κατά την επιλογή και/ ή την καθιέρωση των προαπαιτουμένων εξετάζεται αξιοποιείται η δέουσα πληροφόρηση  Κατά την καθιέρωση των προαπαιτουμένων εξετάζονται  Η κατασκευή και τη χωροδιάταξη των κτιρίων και των βοηθητικών εγκαταστάσεων συμπεριλαμβανομένων του εργασιακού χώρου και των χώρων του προσωπικού  Τα δίκτυα αέρα, νερού, ενέργειας κ.λ.π.  Οι υποστηρικτικές υπηρεσίες συμπεριλαμβανομένων της διάθεσης αποβλήτων και της αποχέτευσης  Η καταλληλότητα του εξοπλισμού και η προσβασιμότητα για τον καθαρισμό, την επισκευή και την προληπτική συντήρηση  Η διαχείριση των προμηθευόμενων υλικών (π.χ. πρώτων υλών, συστατικών, χημικών και συσκευασιών), των παροχών (π.χ. νερού, αέρα, ατμού και πάγου), των απορροών (π.χ. αποβλήτων και αποχέτευσης) και των προϊόντων (π.χ. αποθήκευση και μεταφορά)  Τα μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης  Ο καθαρισμός και η απολύμανση  Η απεντόμωση και μυοκτονία  Η προσωπική υγιεινή |  |
| **8.3 Σχεδιασμός και ανάπτυξη προϊόντων και υπηρεσιών** |  |  |
|  | **7.3.3 Χαρακτηριστικά προϊόντων/ 7.3.3.1 Πρώτες ύλες, συστατικά και υλικά σε επαφή με το προϊόν**  Υπάρχουν περιγραφές πρώτων υλών, συστατικών και υλικών σε επαφή με τρόφιμα όπου να παρέχονται οι εξής πληροφορίες  Χημικά, βιολογικά και φυσικά χαρακτηριστικά  Σύνθεση (συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων και των βοηθητικών υλών)  Προέλευση  Μέθοδος παραγωγής  Συνθήκες συσκευασίας και παράδοσης  Συνθήκες αποθήκευσης και διάρκεια ζωής  Προετοιμασία και / ή χειρισμός πριν τη χρήση ή επεξεργασία  Κριτήρια αποδοχής αναφορικά με την ασφάλεια τροφίμων ή προδιαγραφές των προμηθευόμενων υλικών και συστατικών ανάλογα με τις προβλεπόμενες χρήσεις τους  Έχουν προσδιορισθεί οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις σχετικά με τα παραπάνω |  |
|  | **7.3.3.2 Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος**  Υπάρχουν περιγραφές τελικών προϊόντων / ομάδων προϊόντων όπου να παρέχονται οι εξής πληροφορίες  Όνομα προϊόντος ή σχετική ταυτοποίηση  Σύνθεση  Βιολογικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά, σχετικά με την ασφάλειας τροφίμων  Προβλεπόμενη διάρκεια ζωής και συνθήκες αποθήκευσης  Συσκευασία  Επισήμανση για την ασφάλεια τροφίμων και / ή οδηγίες χειρισμού, προετοιμασίας και χρήσης  Τρόπος διανομής  Έχουν προσδιορισθεί οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις σχετικά με τα παραπάνω |  |
|  | **7.3.4 Προβλεπόμενη χρήση**  Έχει ληφθεί υπόψη η προβλεπόμενη και η σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση του προϊόντος  Έχουν αναγνωρισθεί οι ομάδες χρηστών / καταναλωτών και έχουν ληφθεί υπόψη οι ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών σε συγκεκριμένους κινδύνους |  |
|  | **7.3.5 Διαγράμματα ροής, στάδια διεργασίας και προληπτικά μέτρα ελέγχου** |  |
|  | **7.3.5.1 Διαγράμματα ροής**  Υπάρχουν διαγράμματα ροής για τα προϊόντα ή τις κατηγορίες προϊόντων ή διεργασιών που καλύπτονται από το ΣΔΑΤ  Είναι σαφή, ακριβή, επαρκώς λεπτομερή και περιλαμβάνουν τις απαιτούμενες από το Πρότυπο πληροφορίες  Έχουν επαληθευτεί επί τόπου από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων και τηρούνται αρχεία επαλήθευσης |  |
|  | **7.3.5.2 Περιγραφή των σταδίων διεργασίας και προληπτικών μέτρων ελέγχου**  Έχουν περιγραφεί τα προληπτικά μέτρα ελέγχου |  |
|  | **7.4 Ανάλυση κινδύνων 7.4.1 Γενικά 7.4.2 Αναγνώριση των κινδύνων και προσδιορισμός των αποδεκτών επιπέδου κινδύνου** |  |
|  | **7.4.2.1** Έχουν αναγνωρισθεί και καταγραφεί όλοι οι (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί) κίνδυνοι που αναμένεται να εμφανιστούν  Βασίζεται η αναγνώριση  Στην προκαταρκτική πληροφόρηση  Στην εμπειρία  Σε εξωτερικές πληροφορίες;(π.χ. επιδημιολογικά δεδομένα, κ.λ.π.)  Στην πληροφόρηση από την αλυσίδα τροφίμων  Αναφέρονται όλα τα στάδια στα οποία είναι δυνατό να εισαχθούν οι πιο πάνω κίνδυνοι |  |
|  | **7.4.2.2**  Εξετάζονται κατά την αναγνώριση των κινδύνων:  Τα στάδια που προηγούνται και ακολουθούν  Ο εξοπλισμός οι παροχές / υπηρεσίες και ο περιβάλλον χώρος  Οι προηγούμενοι και επόμενοι κρίκοι της αλυσίδας τροφίμων |  |
|  | **7.4.2.3**  Προσδιορίζεται και καταγράφεται, για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο, το αποδεκτό επίπεδο κινδύνου στο τελικό προϊόν  Έχουν ληφθεί υπόψη, κατά τον προσδιορισμό του αποδεκτού επιπέδου κινδύνου, όλα τα σχετικά δεδομένα (π.χ. ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών κ.λ.π.) |  |
|  | **7.4.3 Αξιολόγηση των κινδύνων**  Έχει αξιολογηθεί κάθε κίνδυνος ανάλογα με την ενδεχόμενη σοβαρότητα των αρνητικών επιπτώσεων στην υγεία και την πιθανότητα εμφάνισής του  Περιγράφεται η χρησιμοποιούμενη μεθοδολογία και καταγράφονται τα αποτελέσματα αξιολόγησης |  |
|  | **ISO 22000 § 7.4.4 Επιλογή και αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου (control measures)**  Έχει επιλεγεί ο κατάλληλος συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου  Έχουν κατηγοριοποιηθεί τα επιλεγμένα μέτρα ελέγχου ανάλογα με τον απαιτούμενο τρόπο διαχείρισή τους, με προαπαιτούμενα προγράμματα ή με σχέδιο HACCP  Έγινε η επιλογή και κατηγοριοποίηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου χρησιμοποιώντας μία λογική προσέγγιση αξιολόγησης βασιζόμενη στα κριτήρια που απαιτεί το Πρότυπο |  |
|  | **7.5 Καθιέρωση των (λειτουργικών) προαπαιτούμενων προγραμμάτων (operational prerequisite programmes)**  Υπάρχουν τεκμηριωμένα λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματ  Υπάρχουν για κάθε πρόγραμμα οι ακόλουθες πληροφορίες  Κίνδυνοι που ελέγχονται με το πρόγραμμα  Προληπτικά μέτρα ελέγχου  Διαδικασίες παρακολούθησης  Προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα προβλεπόμενα  Ευθύνες και αρμοδιότητες  Αρχεία παρακολούθησης |  |
|  | **7.6 Καθιέρωση του σχεδίου HACCP 7.6.1 Σχέδιο HACCP**  Υπάρχει τεκμηριωμένο σχέδιο HACCP  Περιέχει για κάθε CCP τις ακόλουθες πληροφορίες  Κίνδυνοι που ελέγχονται στο CCP  Προληπτικά μέτρα ελέγχου  Κρίσιμα όρια  Διαδικασίες παρακολούθησης  Προβλεπόμενες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια  Ευθύνες και αρμοδιότητες  Αρχεία παρακολούθησης |  |
|  | **7.6.2 Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs)**  Έχουν καθορισθεί τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) |  |
|  | **7.6.3 Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου**  Έχουν καθορισθεί κρίσιμα όρια για κάθε CCP  Τα κρίσιμα όρια  Είναι μετρήσιμα  Τεκμηριώνεται η αιτιολόγηση της επιλογής τους  Όταν βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα (όπως οπτικός έλεγχος του προϊόντος, της διεργασίας, κ.λ.π.) υποστηρίζονται από οδηγίες ή προδιαγραφές και / ή εκπαίδευση και κατάρτιση |  |
|  | **7.6.4 Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου**  Έχει καθιερωθεί ένα σύστημα παρακολούθησης για κάθε CCP  Περιλαμβάνει διαδικασίες, οδηγίες και αρχεία για  Τις μετρήσεις ή παρατηρήσεις που παρέχουν έγκαιρα αποτελέσματα  Τις χρησιμοποιούμενες συσκευές παρακολούθησης  Τις μεθόδους διακρίβωσης  Τη συχνότητα παρακολούθησης  Το αρμόδιο προσωπικό  Τις απαιτήσεις και τις μεθόδους καταγραφών |  |
|  | **7.6.5 Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια**  Περιγράφονται στο σχέδιο HACCP οι προβλεπόμενες διορθώσεις και οι διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια  έχουν καθιερωθεί και τηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για τον χειρισμός των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων |  |
| **8.4 Έλεγχος των παρεχόμενων από εξωτερικά μέρη διεργασιών, προϊόντων και υπηρεσιών** |  |  |
| **8.5 Παραγωγή προϊόντων και παροχή υπηρεσιών- Έλεγχος της παραγωγής προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών** |  |  |
| **Έλεγχος Φακέλων έργων πελάτη** |  |  |
| **Επιτόπιοι Έλεγχοι σε άλλες εγκαταστάσεις πχ. εγκαταστάσεις υπεργολάβων (ημερομηνία, τοποθεσία κλπ.)** | |  |
| **8.5.2 Ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα** | **7.9 Σύστημα ιχνηλασιμότητας** Έχει καθιερωθεί και εφαρμόζεται σύστημα ιχνηλασιμότητας που να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων του προϊόντος και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών, τα αρχεία της παραγωγής και της παράδοσης  Είναι σύμφωνες οι ρυθμίσεις με κανονιστικές και νομοθετικές απαιτήσεις (Κανονισμός 178/2002/ΕΕ)  Οι ρυθμίσεις περιλαμβάνουν  Σύστημα που επιτρέπει να εξακριβώνεται ο άμεσος πελάτης των προϊόντων  Τη δυνατότητα σύνδεσης προμηθευτή με προϊόντα  Τη δυνατότητα σύνδεσης πελατών με τα προϊόντα  Τηρούνται τα αρχεία ιχνηλασιμότητας για κατάλληλο χρονικό διάστημα |  |
| **8.5.3 Ιδιοκτησία που ανήκει σε πελάτες ή εξωτερικούς παρόχους** |  |
| **8.5.4 Διαφύλαξη** |  |
| **8.5.5 Δραστηριότητες μετά τη παράδοση** |  |
| **8.5.6 Έλεγχος αλλαγών** |  |  |
| **8.6 Αποδέσμευση προϊόντων και υπηρεσιών** |  |
| **8.7 Έλεγχος των μη συμμορφούμενων αποτελεσμάτων** |  |
| **7.5 – 7.5.1 Τεκμηριωμένες πληροφορίες – Γενικά**  **7.5.2 Δημιουργία και επικαιροποίηση**  **7.5.3 Έλεγχος τεκμηριωμένων πληροφοριών** |  |  |
|  | **7.7 Ενημέρωση της προκαταρκτικής πληροφόρησης**  Ενημερώνονται τα προκαταρκτικά δεδομένα στα οποία βασίστηκα η ανάλυση κινδύνων και αναθεωρείται, εάν απαιτείται το προκαταρκτικό σχέδιο HACCP |  |
|  | **7.8 Σχεδιασμός της επαλήθευσης/ ISO 9001 § 7.5.2**  Καθορίζεται ο σκοπός, η μέθοδος, η συχνότητα και οι ευθύνες για τις ενέργειες επαλήθευσης  Κατά την επαλήθευσης επιβεβαιώνεται ότι  Τα προαπαιτούμενα (PRPs) εφαρμόζονται  Τα δεδομένα για την ανάλυση κινδύνων ενημερώνονται συνεχώς  Τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το σχέδιο HACCP εφαρμόζονται και είναι αποτελεσματικά  Δεν υπάρχει απόκλιση από τα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων, στα προϊόντα  Άλλες ενέργειες, που απαιτούνται από τον οργανισμό, πραγματοποιούνται και είναι αποτελεσματικές  Καταγράφονται τα αποτελέσματα της επαλήθευσης  Κατά τις αναλύσεις τελικού προϊόντος και σε περίπτωση μη συμμόρφωσης των δειγμάτων με τα αποδεκτά επίπεδα του κινδύνου, οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, χειρίζονται σύμφωνα με την 7.10.3 |  |
|  | **7.10 Έλεγχος μη συμμορφώσεων 7.10.1 Διορθώσεις**  Έχει καθιερωθεί και τηρείται τεκμηριωμένη διαδικασία για τον καθορισμό  Της αναγνώρισης και αξιολόγησης των τελικών προϊόντων που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί, σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια ή απώλειας ελέγχου στα προαπαιτούμενα προγράμματα, ώστε να αποφασίζετε ο κατάλληλος χειρισμός τους  Την ανασκόπηση των υλοποιούμενων διορθώσεων  Οι διορθώσεις εγκρίνονται από το αρμόδιο προσωπικό  Καταγράφονται οι πληροφορίες για τη φύση, τις αιτίες και τις επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης  Καταγράφονται οι πληροφορίες για την ιχνηλασιμότητα, σχετικά με τις μη συμμορφούμενες παρτίδες |  |
|  | **7.10.2 Διορθωτικές ενέργειες**  Έχουν καθιερωθεί και τηρούνται τεκμηριωμένες διαδικασίες για την περιγραφή  Κατάλληλων ενεργειών για τον εντοπισμό και την εξάλειψη της αιτίας της μη συμμόρφωσης  Την πρόληψη της επανεμφάνισης  Της επαναφοράς της διεργασίας ή του συστήματος υπό έλεγχο  Τηρούνται αρχεία διορθωτικών ενεργειών  Οι καταγραφές είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις του προτύπου |  |
|  | **7.10.3 Χειρισμός των δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων 7.10.3.1 Γενικά**  Χειρίζονται κατάλληλα τα μη συμμορφούμενα προϊόντα  Όλες οι παρτίδες προϊόντος που ενδεχομένως έχουν επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση δεσμεύονται μέχρι την αξιολόγησή τους  Τεκμηριώνονται οι έλεγχοι και οι σχετικές αποφάσεις και η εξουσιοδότηση για το χειρισμό των δυνητικά με ασφαλών προϊόντων |  |
|  | **7.10.3.2 Αξιολόγηση για την αποδέσμευση**  Κάθε παρτίδα προϊόντος που ενδεχομένως έχει επηρεαστεί από τη μη συμμόρφωση αποδεσμεύεται ως ασφαλής, μόνο όταν ικανοποιούνται τα κριτήρια που απαιτούνται από το Πρότυπο |  |
|  | **7.10.3.3 Διάθεση μη συμμορφούμενων προϊόντων**  Η παρτίδα προϊόντος η οποία δεν αποδεσμεύεται ως ασφαλής χειρίζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου |  |
|  | **7.10.4 Απόσυρση**  Έχει ορισθεί από την ανώτατη διοίκηση το προσωπικό με αρμοδιότητα την ανάληψη της απόσυρσης και το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την υλοποίησή της  Έχει καθιερωθεί και τηρείται τεκμηριωμένη διαδικασία για:  Την κοινοποίηση στα ενδιαφερόμενα μέρη (π.χ. αρμόδιες αρχές, πελάτες και/ή καταναλωτές)  Το χειρισμό των αποσυρόμενων προϊόντων καθώς και των σχετικών μη αποδεσμευμένων παρτίδων προϊόντος  Την ακολουθία των ενεργειών που πρόκειται να ληφθούν  Υπάρχουν καταγραφές για τα αίτια, την έκταση και τα αποτελέσματα της απόσυρσης  Έχει επικυρωθεί η αποτελεσματικότητα του προγράμματος απόσυρσης (π.χ. άσκηση απόσυρσης, εικονική απόσυρση, κλπ) |  |
|  | **8 Επικύρωση, επαλήθευση και βελτίωση του ΣΔΑΤ 8.1 Γενικά**  **I8.1 Γενικά / 8.2 Επικύρωση του συνδυασμού προληπτικών μέτρων ελέγχου**  Επικυρώνεται ότι  Τα επιλεγμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου επιτρέπουν την επίτευξη του προβλεπόμενου ελέγχου του κινδύνου  Τα προληπτικά μέτρα ελέγχου είναι αποτελεσματικά και διασφαλίζεται, ως συνδυαστικό αποτέλεσμα, ικανοποιητικός έλεγχος των αναγνωρισμένων κινδύνων, ώστε να λαμβάνονται τελικά προϊόντα με τα καθορισμένα αποδεκτά επίπεδα κινδύνων  Τροποποιείται και να επαναξιολογείται ο συνδυασμός προληπτικών μέτρων ελέγχου όταν δεν επιβεβαιώνονται οι ανωτέρω προϋποθέσεις |  |
| **9 – 9.1 – 9.1.1 Αξιολόγηση επιδόσεων – Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση - Γενικά** |  |  |
| **9.1.2 Ικανοποίηση πελατών**  **9.1.3 Ανάλυση και αξιολόγηση** |  |  |
| **Περιγραφή παράπονων και καταγγελιών πελατών και ευρήματα ελέγχων αρμοδίων αρχών** | |  |
| **9.2 Εσωτερική Επιθεώρηση** | **8.4 Επαλήθευση του ΣΔΑΤ** |  |
|  | **8.4.1 Εσωτερικές επιθεωρήσεις**  Διεξάγονται εσωτερικές επιθεωρήσεις του ΣΔΑΤ σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα  Καθορίζονται τα κριτήρια, το πεδίο εφαρμογής, η συχνότητα και οι μέθοδοι των επιθεωρήσεων  Υπάρχει και τηρείται τεκμηριωμένη διαδικασία στην οποία καθορίζονται οι ευθύνες και οι απαιτήσεις για  Το σχεδιασμό και τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων  Την αναφορά των αποτελεσμάτων  Την τήρηση αρχείων  Έχει καθιερωθεί και τηρείται πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων  Είναι οι επιθεωρητές ανεξάρτητοι του έργου που επιθεωρούν  Λαμβάνονται χωρίς καθυστέρηση, από τον υπεύθυνο του υπό επιθεώρηση τομέα, τα αναγκαία μέτρα για την άρση των μη συμμορφώσεων και των αιτιών τους |  |
|  | **8.4.2 Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης**  Αξιολογούνται, από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων, τα αποτελέσματα της επαλήθευσης του ΣΔΑΤ  Λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα όταν η επαλήθευση δεν καταδεικνύει συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα; (π.χ. ανασκοπήσεις των υφιστάμενων διαδικασιών και δίαυλων επικοινωνίας, των αποτελεσμάτων της ανάλυσης κινδύνων, προαπαιτουμένων προγραμμάτων (operational PRPs) και σχεδίου HACCP, των προαπαιτουμένων (PRPs), της αποτελεσματικότητας της διαχείρισης ανθρωπίνου δυναμικού και των δραστηριοτήτων κατάρτισης, κλπ.) |  |
|  | **8.4.3 Ανάλυση αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ**  Αναλύονται, από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων, τα αποτελέσματα της επαλήθευσης του ΣΔΑΤ συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων των εσωτερικών επιθεωρήσεων και των εξωτερικών επιθεωρήσεων;  Καταγράφονται τα αποτελέσματα της ανάλυσης και οι επακόλουθες ενέργειες |  |
| **9.3 – 9.3.1 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση – Γενικά**  **9.3.2 Εισερχόμενα στην Ανασκόπηση από τη Διοίκηση**  **9.3.3 Αποτελέσματα Ανασκόπησης από τη Διοίκηση** | **5.8 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση** |  |
|  | **5.8.1 Γενικά**  Γίνεται ανασκόπηση από τη διοίκηση του ΣΔΑΤ σε προγραμματισμένα τακτά διαστήματα  Τηρούνται τα αρχεία των ανασκοπήσεων |  |
|  | **5.8.2 Εισερχόμενα στην ανασκόπηση**  Περιλαμβάνονται πληροφορίες για:  Παρακολούθηση ενεργειών που αποφασίστηκαν σε προηγούμενες ανασκοπήσεις  Ανάλυση αποτελεσμάτων επαλήθευσης  Αλλαγές που μπορεί να έχουν επίπτωση στην ασφάλεια των τροφίμων  Καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα και αποσύρσεις  Αποτελέσματα ανασκόπησης των δραστηριοτήτων ενημέρωσης του συστήματος  Ανασκόπηση των δραστηριοτήτων επικοινωνίας περιλαμβανομένης της ανατροφοδότησης από τον πελάτη  Εξωτερικές επιθεωρήσεις ή ελέγχους |  |
|  | **5.8.3 Αποτελέσματα της ανασκόπησης**  Περιλαμβάνονται αποφάσεις και ενέργειες για:  Τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων  Τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ  Τις ανάγκες για πότους  Αναθεωρήσεις της πολιτικής και των στόχων του ΣΔΑΤ, για την ασφάλεια τροφίμων |  |
| **10- 10.1 Βελτίωση - Γενικά** | **8.5 Βελτίωση/8.5.1 Συνεχής βελτίωση** |  |
| **10.2 Μη συμμόρφωση και διορθωτικές ενέργειες** |  |
| **10.3 Συνεχής Βελτίωση** |  |  |
|  | **ISO 22000 § 8.5.2 Επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ**  Έχει διασφαλίσει, η ανώτατη διοίκηση, ότι το ΣΔΑΤ επικαιροποιείται συνεχώς  Για την επίτευξη της επικαιροποίησης, αξιολογείται περιοδικά από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων το ΣΔΑΤ  Βασίζονται η αξιολόγηση και η επικαιροποίηση του ΣΔΑΤ  Στα δεδομένα από την εξωτερική και εσωτερική επικοινωνία  Στις άλλες πληροφορίες αναφορικά με την καταλληλότητα, την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ  Στα εξερχόμενα της ανάλυσης των αποτελεσμάτων της συνολικής αξιολόγησης του ΣΔΑΤ  Στα αποτελέσματα της ανασκόπησης από τη διοίκηση  Καταγράφονται οι δραστηριότητες επικαιροποίησης |  |
| **Συνεντεύξεις με το προσωπικό** | |  |
| **Προσδιορισμός των οργανωτικών ή λειτουργικών μονάδων ή διεργασιών που επιθεωρήθηκαν και ο χρόνος της επιθεώρησης** | |  |
| **Επιτόπιοι έλεγχοι στη περίπτωση ύπαρξης πολλαπλών εγκαταστάσεων (ημερομηνία, τοποθεσία, κλπ.)** | |  |
| **Χρήση Λογοτύπων και Σημάτων σε έντυπη και ηλεκτρονική μορφή** | |  |
| **Επαλήθευση της αποτελεσματικότητας των διορθωτικών ενεργειών που έχουν ληφθεί σε προηγούμενες εντοπισθείσες μη συμμορφώσεις- παρατηρήσεις** | |  |
| **Ενδεχόμενες αποκλίσεις από το σχέδιο επιθεώρησης και αιτίες** | |  |
| **Καταγραφή σημαντικών θεμάτων που επηρεάζουν το πρόγραμμα επιθεώρησης** | |  |
| **Σημαντικές αλλαγές, εάν υπάρχουν, που επηρεάζουν το σύστημα διαχείρισης του πελάτη από την τελευταία επιθεώρηση που πραγματοποιήθηκε** | |  |
| **Ερωτήματα / σχόλια / διαφωνίες/ Εκκρεμότητες** | |  |
| **Συμπέρασμα σχετικά με την καταλληλότητα του πεδίου πιστοποίησης** | |  |
| **Επιβεβαίωση ότι έχουν εκπληρωθεί οι αντικειμενικοί σκοποί της επιθεώρησης** | |  |
| **Συμπερασματικά σχόλια περί συνολικής εφαρμογής και αποτελεσματικότητας επιθεωρούμενου ΣΔ** | |  |
| **Εισήγηση Επικεφαλής Επιθεωρητή για τη Χορήγηση / Διατήρηση ή όχι της Πιστοποίησης** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ EQA HELLAS (Ομάδα Επιθεώρησης):**  **…………………………………..** | **ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΠΕΛΑΤΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ:**  **……………………….** |
| **17021-1:2015 § 9.4.7 Διεξαγωγή της καταληκτικής συνεδρίασης με την αναγκαία πληρότητα** | |

ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΚΑΜΜΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΟΥΜΕΝΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ/ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΓΙΑ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΔΥΟ ΕΤΗ . Η ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΩΣ ΕΚ ΤΟΥΤΟΥ Η ΜΗ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΑΡΝΗΤΙΚΩΝ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΕΠΕΧΕΙ ΚΆΠΟΙΟ ΒΑΘΜΟ ΑΒΕΒΑΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΔΕΝ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΟΤΙ ΔΕΝ ΥΦΙΣΤΑΝΤΑΙ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΕΦΑΡΜΟΖΟΜΕΝΟ ΣΔ.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ / ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ** | | | | | | | |
| **ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ:** | |  | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ:** | | |  |
| **ΣΥΝΟΛΑ** | | | | | | | |
| **ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ:** | | | **ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ :** | | **ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗ:** | | |
| **Α/Α ΜΗ ΣΥΜΟΡΦΩΣΗΣ:** | | | **Α/Α ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗΣ:** | | **Α/Α ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ:** | | |
| **Περιγραφή:** |  | | | | | **§ Προδιαγραφής/ Προτύπου:** | |
| **Διερεύνηση Αιτιών Εμφάνισης** |  | | | | | | |
| **Διόρθωση/**  **Διορθωτική Ενέργεια** |  | | | | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ:** | |
| **Α/Α ΜΗ ΣΥΜΟΡΦΩΣΗΣ:** | | | **Α/Α ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗΣ:** | | **Α/Α ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ:** | | |
| **Περιγραφή:** |  | | | | | **§ Προδιαγραφής/ Προτύπου:** | |
| **Διερεύνηση Αιτιών Εμφάνισης** |  | | | | | | |
| **Διόρθωση/**  **Διορθωτική Ενέργεια** |  | | | | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ:** | |
| **Α/Α ΜΗ ΣΥΜΟΡΦΩΣΗΣ:** | | | **Α/Α ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗΣ:** | | **Α/Α ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ:** | | |
| **Περιγραφή:** |  | | | | | **§ Προδιαγραφής/ Προτύπου:** | |
| **Διερεύνηση Αιτιών Εμφάνισης** |  | | | | | | |
| **Διόρθωση/**  **Διορθωτική Ενέργεια** |  | | | | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ:** | |
| **Α/Α ΜΗ ΣΥΜΟΡΦΩΣΗΣ:** | | | **Α/Α ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗΣ:** | | **Α/Α ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ:** | | |
| **Περιγραφή:** |  | | | | | **§ Προδιαγραφής/ Προτύπου:** | |
| **Διερεύνηση Αιτιών Εμφάνισης** |  | | | | | | |
| **Διόρθωση/**  **Διορθωτική Ενέργεια** |  | | | | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ:** | |
| **Α/Α ΜΗ ΣΥΜΟΡΦΩΣΗΣ:** | **Α/Α ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗΣ:** | | | | | **Α/Α ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ:** | |
| **Περιγραφή:** |  | | | | | **§ Προδιαγραφής/ Προτύπου:** | |
| **Διερεύνηση Αιτιών Εμφάνισης** |  | | | | | | |
| **Διόρθωση/**  **Διορθωτική Ενέργεια** |  | | | | | **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ:** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ο Επικεφαλής Επιθεωρητής:** | **Υπογραφή** | **Ημερομηνία**  **………………………..** |
| **Εκπρόσωπος Πελάτη:**  **Έλαβα γνώση της έκθεσης της ομάδας επιθεώρησης και των ευρημάτων** | **Υπογραφή και Σφραγίδα Πελάτη** | **Ημερομηνία**  **……………………** |

1. Για τη περίπτωση των μη συμμορφώσεων που εντοπίζονται κατά τη διάρκεια της αρχικής επιθεώρησης ή της επαναπιστοποίησης δίνεται ένα χρονικό διάστημα έξι μηνών για την αποκατάσταση τους, ενώ στις περιπτώσεις επιτήρησης το χρονικό διάστημα περιορίζεται στους δύο μήνες. Η αποτελεσματικότητα των ενεργειών που αφορά τις παρατηρήσεις κρίνεται στην επόμενη χρονικά επιθεώρηση.
2. Διενεργείται Εναρκτήρια και Καταληκτική Συνεδρία και ο εντεταλμένος εκπρόσωπος της Διοίκησης λαμβάνει αντίγραφο της παρούσας Αναφοράς Σταδίου 2.
3. Ο υπό επιθεώρηση Οργανισμός βρίσκεται σε λειτουργία και ελέγχεται το αιτούμενο πεδίο εφαρμογής της πιστοποίησης.
4. Τα μέλη της ομάδας επιθεώρησης δεν έχουν καμιά επαγγελματική ή άλλου είδους σχέση με τον επιθεωρούμενο οργανισμό τουλάχιστον για τα τελευταία δυο έτη.
5. Η επιθεώρηση είναι δειγματοληπτικού χαρακτήρα και ως εκ τούτου η μη καταγραφή αρνητικών ευρημάτων ενέχει βαθμό αβεβαιότητας χωρίς να σημαίνει ότι δεν υφίστανται αποκλίσεις στο εφαρμοζόμενο ΣΔ.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ – ΛΗΨΗΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ / ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ** | | | | | | | | | | | | |
| Συμπληρώνεται από την Τεχνική Διεύθυνση | | | | | | | | | | | | |
| **Επωνυμία Επιχείρισης/Διεύθυνση:** | |  | | | | | | | | | | |
| **Πρότυπο/α:** | |  | **Ημερομηνία Επιθεώρησης:** | |  | | | | **Κωδικός Έργου:** | | |  |
| **ΕΑ /TΠ:** | |  | **NACE:** | | | |  | | **Κατηγορία:** | | |  |
| **Risk:** | |  | **Complexity of Environmental Aspects:** | | | |  | | **Complexity of OH&S Risk:** | | |  |
| **ΤΥΠΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ**: | ΑΡΧΙΚΗ | | | 1η/2η ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ | | | | ΕΠΑΝΑΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ | | ΕΚΤΑΚΤΗ | | |
| **Περιγραφή μεταβολής πεδίου:** | | | | | | | | | | | | |
| **ΠΕΔΙΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ (εφόσον υπάρχει μεταβολή):** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
|
| **ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ** | | | | | | | | | | | | |
| **Ημνία Ελέγχου/Αποδοχής ΔΕ:** | | |  | | |  | | | **Επάρκεια ΔΕ:** | | |  |
| **Υπεύθυνος Ελέγχου ΔΕ:** | | |  | | | | | | **Κατάσταση Αναφοράς:** | | |  |
| **Σχόλια:** *(σε περίπτωση Επαναπιστοποίησης περιλαμβάνονται και σχόλια για τη συνολική επίδοση του οργανισμού κατά το προηγούμενο κύκλο πιστ/σης)* | | | | | | | | | | | | |
| **Σχόλια προς άμεση απάντηση/ διευκρίνηση από Επιθεωρητή προ της Χορήγησης :** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Παρατηρήσεις:** | | | | | | | | | | | | |
| **Σημεία προς εξέταση κατά την επόμενη επιθεώρηση:** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **Επισημάνσεις / Υποδείξεις για Βελτίωση / Αιτιολόγηση Μη Χορήγησης:** | | | | | | | | | | | | |
| **Α/Η επόμενης επιθεώρησης:** | | | | | | | | | | | | |
| **ΑΠΟΦΑΣΗ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ή ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ή ΕΠΑΝΑΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ** | | ΘΕΤΙΚΗ | ΑΡΝΗΤΙΚΗ | | | **ΑΝΑΦΟΡΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ:** | | | ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ | | ΜΗ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ | |
| **Υπεύθυνος Χορήγησης ή Ελέγχου:** | |  | | | | | | | **Ημ/νία Ισχύος/Λήψης Απόφασης Χορήγησης:** | |  | |