

Επιθεωρήσεις Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων (ΣΔΑΠΤ) και Προοπτικές τους

Κική Δομζαρίδου,

Χημικός ΑΠΘ, MSc στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, MBA,
Επικεφαλής Επιθεωρήτρια Συστημάτων Ασφάλειας και Ποιότητας
Τροφίμων TUV Nord και NSF

ΣΔΑΠΤ- ΠΡΟΤΥΠΑ:

Κατηγοριοποίηση-Δημοφιλία- Βαθμοί Εμπιστοσύνης

A) εκείνα που φέρουν την αξιοπιστία του εκδότη-οργανισμού τους:

- Σειρά Συστημάτων **ISO22000** (τρέχουσα έκδοση:2018): **33502**
πιστοποιητικά Παγκοσμίως στοιχεία του 2019 του ISO: *International Organization for Standardization* **FSSC22000, Codex Alimentarius**

B) εκείνα που έχουν περάσει επιτυχώς από τη διαδικασία benchmarking του **GFSI (Global Food Safety Initiative)** και είναι τα καλούμενα GFSI recognized

Γ) Ιδιωτικά Πρότυπα Επαγγελματικών Ενώσεων που έχουν τα ίδια συμφέροντα π.χ. **BRCGS, IFS, private retailer standards (M&S, Sainsbury's, COSTCO, Amazon, Whole Foods, κτλ).**

Διαπίστευμένα ≠ Μη-Διαπιστευμένα
(Φ.Δ→Φ.Π. →Επιχειρήσεις)

Υλοποίηση των Επιθεωρήσεων → Επιθεωρητές

Τυπικά Προσόντα :

BRCGS

- Πτυχίο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης σε τρόφιμα ή βιοεπιστήμες
- Τουλάχιστον 5 έτη εμπειρίας μετά το πτυχίο στη βιομηχανία τροφίμων
- Σεμινάριο Επικεφαλή Επιθεωρητή ΣΔΑΤ(π.χ. ΕΣΥΔ, IRCA) διάρκειας τουλ. 40 ωρών
- Σεμινάριο HACCP βασισμένο στις αρχές του *Codex Alimentarius*
- Σεμινάριο στο ίδιο το Πρότυπο BRCGS-Food με εξετάσεις και έπειτα
- εξετάσεις και εμπειρία και πλήθος επιθεωρήσεων σε κάθε μία από τις 18 κατηγορίες τροφίμων

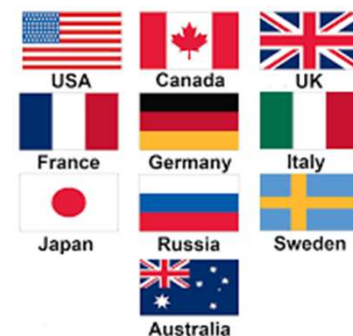
IFS

- Τα ίδια με τα προηγούμενα αλλά 2 έτη εμπειρίας με τη διαφορά της διενέργειας εξετάσεων γραπτών και προφορικών με ποσοστό επιτυχίας 1-2% και έπειτα
- εξετάσεις για κάθε ένα μία από τις 6 διεργασίες με πολύ χαμηλά ποσοστά επιτυχίας καθώς και
- επιπρόσθετα πολύ καλό βιογραφικό για κάθε μία από τις 10 κατηγορίες τροφίμων και 1 ζωοτροφών (ή 2 έτη εμπειρίας σε κάθε μία κατηγορία ή 10 επιθεωρήσεις) (**≈1300 επιθεωρητές /στις αρχές<100@2003**) ΑΜΟΙΒΕΣ
(ΠΡΟΣΦΟΡΑ ≠ ΖΗΤΗΣΗ)

Τεχνικές Δεξιότητες

- Γνώσεις/ικανότητες στην αναγνώριση κινδύνων, στην αξιολόγηση του ρίσκου, στα προληπτικά μέτρα
- Γνώση της βιομηχανίας τροφίμων, της αλυσίδας εφοδιασμού και των βέλτιστων πρακτικών
- Γνώση της ισχύουσας νομοθεσίας και κανονισμών
- Γνώσεις Εργαλείων αναγνώρισης των βαθύτερων αιτίων (root cause analysis) π.χ. 5 why's , ψαροκόκαλο, κτλ
- Γνώσεις στην άμεση αναζήτηση/ εύρεση και κατανόηση πληροφορίας
- Διαρκούς μάθησης/εκπαίδευσης

2' x 3' Polyester International Flag Set



Δεξιότητες (soft skills)

- Αμεροληψία/ Ακεραιότητα
- Πολιτισμική ευαισθησία
- Οργανωτική Ικανότητα (top-bottom)- Δεν υπάρχει κάποιος που να σας οργανώνει
- Multitasking/ multi-thinking
- Αποτελεσματικής Διαχείρισης χρόνου
- Ικανότητα συνεργασίας/ Επικοινωνίας/ Ενσυναίσθηση
- Ικανότητα ανεξάρτητης Αναλυτικής/ Σκέψης
- Αποτελεσματική Διαχείριση Λαθών
- Open mind- world traveler

Θυσίες ≠ Κέρδη

ΘΥΣΙΕΣ

- Προσωπικός Χρόνος/ Τόπος/ Φαγητό/Ρουτίνα/ Φίλοι-Οικογένεια
- Διαχείριση Διαφορετικών Ανθρώπων Καθημερινά
- Επαφή με διαφορετικές κουλτούρες
- Διαχείριση Συγκρούσεων (εσωτερικών-εξωτερικών)
- Αποποίηση ρόλου του «καλού» παιδιού
- έκθεση σε κινδύνους (αεροπλάνα, ΜΜΜ, στάνταρτ υγιεινής, κτλ)

ΚΕΡΔΗ

- Εξαιρετικά Ενδιαφέρουσα Εργασία
- Άμεση επαφή με τις εξελίξεις/ τεχνολογία, κτλ (min 50-70 επιχειρήσεις ετήσια)
- Διαρκής Εκπαίδευση
- Διαρκής Απασχόληση με τους δικούς σου όρους
- Ταξίδια
- Υψηλές Αμοιβές
- Εξαιρετικές Προοπτικές (σε γνωρίζουν πολλοί Διεθνώς και ο κόσμος είναι μικρός)

Προοπτικές



USA: FDA< Standards Due Diligence (Brand issues)-
competition e.g. *Proud M&S supplier or Amazon supplier or Whole foods supplier*

Σας ευχαριστώ θερμά για την Τιμή και το Χρόνο σας