

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 22000



Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardını geliştirmiştir. Resmi adı **ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar**, olan ISO 22000 uluslararası bir standarttır ve yiyecek, içecek sunumu (catering) ve paketlenme firmaları dahil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşları kapsayan bir Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarını tanımlar.

Sonuç olarak uluslararası bir uyumluluğa ihtiyaç vardır ve ISO 22000 ile bu ihtiyacı karşılamayı hedeflemektedir.



Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi temel olarak aşağıda belirtilen kabul görmüş temel ilkelere dayanmaktadır;

- 1) Tehlike analizlerinin yapılması,
- 2) Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
- 3) Kritik limitlerin oluşturulması,
- 4) Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması
- 5) Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması,
- 6) Sistemin etkili bir şekilde denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması,
- 7) Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması.



Güvenli gıda için sürekli artan bir müşteri talebi bulunmaktadır. Bu, birçok Gıda Güvenliği Standartlarının geliştirilmesine yol açmıştır. Gıda güvenliği yönetimi için artan sayıda ulusal standartlar karışıklığa neden olmuştur.

Standard, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini temin etmek için, etkileşimli iletişim, sistem yönetimi, ön şartlı programlar ve HACCP planları vasıtasıyla gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolü ve sürekli iyileştirme ve yönetim sisteminin güncellenmesi dahil kabul görmüş ana unsurları birleştirir.



ISO 22000, gıda güvenliği konusunda yasal gerekliliklerin ötesine geçmek isteyen şirketler için gereklilikleri tanımlamak amacıyla.

ISO 22000 Standart Maddeleri ;

- 1) Kapsam,
- 2) Atıf Yapılan Standartlar,
- 3) Tarifler,
- 4) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi,
- 5) Yönetimin Sorumluluğu,
- 6) Kaynak yönetimi,
- 7) Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme,
- 8) Gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi.



ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi



ISO 22000 Sistemini kimler uygulayabilir ?

A) Kuruluşlar : Çiftçiler, hasatçılar, yem üreticileri, gıda bileşeni üreticileri, gıda üreticileri, gıda satıcıları, gıda servisleri, hazır yemek firmaları, temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar, taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları vb.

B) Dolaylı Olan Kuruluşlar: Ekipman sağlayan kuruluşlar, temizlik ve sanitasyon ajanları, ambalaj malzemeleri, gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar vb.



ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Prensipleri

- 1) Tehlike analizi yapılması,
- 2) KKN 'lerin (Kritik Kontrol Noktaları) belirlenmesi,
- 3) Kritik sınırların belirlenmesi
- 4) KKN'ler deki kontrolün izlenmesi için sistem belirlenmesi,
- 5) Düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi. Bu faaliyetler, izleme prosedürleri belirli bir KKN'nin kontrol altında olmadığını gösteresi halinde yapılması gereken faaliyetlerdir.
- 6) Doğrulama prosedürlerinin belirlenmesi. Bu prosedürlerin amacı HACCP sisteminin doğru olarak çalıştığını göstermektedir.
- 7) Prensiplerin prosedürler ve kayıtlarla yazılı hale getirilmesi.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Faydaları;

1. Tüm gıda zincirinde uygulanabilir olması,
2. Yönetime kritik bilgilerin sunulması suretiyle kolay karar verebilme olanağının sağlanması,
3. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerinin tamamının karşılanması,
4. Uluslar arası düzeyde tanınan bir sistem olması nedeniyle ihracat kolaylığı,
5. Ürün geri toplama riskinin azaltılması,
6. Çalışanların iş veriminin ve memnuniyetinin artırılması,
7. Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi,
8. Proses kontrolün dokümanlarla kanıtlanmasına olanak verilmesi,
9. Yükümlülüklerini bilen ciddi ve profesyonel bir organizasyon oluşturulması,
10. Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin düşürülmesi,
11. Kanunlara uyumluluğun sağlanması,
12. Resmi denetimlerde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesi
13. Gıda israfının ve bu israftan kaynaklanan maliyetlerin en aza indirilmesi,
14. Çalışma ortamının iyileşmesi,
15. Müşteri güveninin ve memnuniyetinin sağlanması,
16. Pazarlamada rakiplerin önüne geçilmesi,
17. Ürün kayıplarının azaltılması,
18. Ürün güvenlik problemlerini önlemesi,
19. hata yapılarak kazanılan tecrübeye güvenmekten ziyade potansiyel tehlikeleri önceden haber vermesi,
20. gıda işletmelerine güvenli gıda üretmek için kanuni zorlukları karşılamada güvenilirlik sağlanması,
21. Etkin kontrol geliştirmeye sistematik olarak yakınlaşması,
22. gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilmesi,
23. ISO 9001 gibi kalite yönetim sistemlerinden daha etkili olması,
24. Geleneksel muayene ve kontrol sistemlerinden daha etkili olması,
25. FAO/WHO tarafından onay görmüş güvenilir bir sistem olması.

BvA Belgelendirme olarak, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminizi Gıda Mühendisleri ile yaptığımız denetimlerin ardından belgelendirmekteyiz.



BvA Belgelendirme ve Dış Ticaret Ltd. Şti.

Gayrettepe Mah. Yıldız Posta Cad. Akın Sitesi 1. Blok No:6 Kat:4 D:9 Beşiktaş 34349 - İstanbul - TÜRKİYE
Tel +90-212-347 0865 (pbx) Web: www.bva.tc e-mail: info@bva.tc