

ISO 22000:2005 (HACCP) GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) tarafından geliştirilmiştir. Resmi adı ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar dır. ISO 22000:2005 uluslararası geçerliliği olan bir standarttır. Gıda üretimi yapan firmalardan paketlenen firmalara kadar "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşları kapsayan bir Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarını tanımlar. ISO 22000:2005 ayrıca ISO 9001:2000 gibi kalite yönetim sistemleri ile kendi gıda güvenliği yönetim sistemlerini birleştirmek isteyen tüm kuruluşlar için geçerlidir.

Gıda güvenliği günümüzde müşteri beklentileriyle doğru orantılı olarak değerini arttırmıştır. Bu durum uluslararası bir standardın gerekliliğini ortaya koymuştur. ISO 22000:2005 ile bu ihtiyacı karşılamayı hedeflemektedir.

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 nedenleri birleştirir. ISO 22000:2005, gıda güvenliği konusunda yasal gerekliliklerin ötesine geçmek isteyen şirketler için gereklilikleri tanımlamak amacındadır.

HACCP (Tehlike Analizleri Ve Kritik Kontrol Noktaları); hammadde temininden tüketim aşamasına kadar olan gıda üretim zincirinde gıda güvenliğinin sağlanmasını garanti altına alan bir sistemdir. HACCP sistemi ürün güvenliğini etkileyen tehlikelerin önceden belirlenmesi ve kontrol altına alınmasını sağlayan sistematik bir yaklaşımdır. ISO 22000:2005 sistemi HACCP ilkelerine uygundur ve HACCP kavramlarının uluslararası iletişimini sağlar.

ISO 22000:2005'in AVANTAJLARI :

- Üretim giderlerinde azalma (~%30)
- Yönetim kritik bilgilerin sunulması suretiyle kolay karar verebilme olanağının sağlanması
- Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerinin tamamının karşılanması
- Uluslar arası düzeyde tanınan bir sistem olması nedeniyle ihracat kolaylığı
- Ürün geri toplama riskinin azaltılması
- Çalışanların iş veriminin ve memnuniyetinin artırılması
- ISO 9001:2000 ve ISO 14001:2004 yönetim sistemleri maddeleri ile uyumlu olması

ISO 22000:2005 SİSTEMİNİN UYGULAMA AŞAMALARI :

- Ön gereksinim programlarının hazırlanması ve uygulamaya alınması
- HACCP ekibinin oluşturulması
- Son ürünün tanımlanması
- Proses akış diyagramı ve Fabrika Planının hazırlanması
- Akış diyagramının yerinde doğrulanması
- Tehlike Analizleri listesinin hazırlanması
- Kritik Kontrol Noktalarının (KKN) belirlenmesi
- KKN'lerinde kritik ve hedef limitlerin belirlenmesi
- İzleme yöntemlerinin belirlenmesi
- Düzeltici yöntemlerin saptanması
- Doğrulama yöntemlerinin saptanması