Gıda Güvenliği

ISO 22000 WHİTE PAPER

HAKKINDA TEMEL BİLGİLER

ISO 22000 BELGESİ STANDARDI

sistem kalite

" 1999'dan Beri Bigilendiriyor,
Belgelendiriyoruz..."

Tanıtım

ISO 22000, gıda halkası kapsamında üretimden başlayarak sofralardaki tabağa kadar kuruluşların tümünü kapsamına alan bir gıda güvenliği yönetim sisteminin gereklerinin tanımını yapan ülkeler arası bir standarttır. ISO 22000:2005 standardı "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda halkasında yer alan işletmelerin tümü adına koşullar şeklinde hazırlanarak yayını yapılmış ve bu durumun ile birlikte HACCP standardı iptali yapılmıştır. ISO 22000:2005 dünya genelinde güvenli gıdanın sağlanması için hazırlanmış yeni bir standarttır. ISO 22000:2005 standardı, gıda üreticilerinin, müşterilerine ve tüketicilerine karşı, gıda güvenliği prensiplerine kadar ilişkin olduklarını belirtmeleri için gıda güvenliğini garantilemek adına araç, teknik, aşama kontrol ve düzenleyici ihtiyaçları, bir yönetim sistemi çatısında birleştirmektir. Bu standardı gerçekleştirmeyi talep eden kuruluşlar, prensipleri kararlaştırılmış bir HACCP sistemi oluşturarak tüm süreçler adına riskleri belirlemiş olmalıdırlar ve geçerli iyi Üretim işlemleri, bulunması durumunda sektöre yönelik hukuki gereklilikler ve dökümante yönetim sistemi ve tedarik zincirinde etkileşimli irtibat ile de destek verilmelidir. ISO 22000:2005 adına aynı zamanda ISO 22004 Kılavuz Standardı oluşturulmuştur.

ISO 22000 Standardın Amacı

- ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardının yorumlanmasını temin etmek.
- Bu standardın getirdiği yenilikleri benimsemek
- Gıda Güvenliği ifadesini kavrayabilmek.
- Kuruluşlarda Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi oluşturmak adına standardın koşullarını anlamak

ISO 22000 Standardın Avantajları

- Kuruluşun uluslar arası kabul edilme metotları kazandırır.
- Tedarikçi firmalar ve paydaşların risk tetkiklerinize güven sağlar.
- Bu risk tetkikleri tedarik halkalarınız boyunca karşılar.
- Hesap verebilirlik ve yetkinliklere şeffaflık temin eder.
- Etkin kalması adına sistemleri devamlı şekilde geliştirerek günceller.

ISO 22000 Tarihi

Gıda güvenliği yönetimi, tarihsel gelişme kaydetmesini analiz edersek,

- 1959-1960 yılları arasında ilk çalışmalar: NASA nezdinde uzaya yolculuk yapan astronotların gıda maddelerinin güvenliğini garantileyecek hatasız program talebi
- 1963 yılında : Dünya Sağlık Örgütü Codex Alimentarius'da HACCP ilkelerinin yayımında bulunması,
- 1973 yılında: NASA, astronotlar adına gıda imalatında hatasız ortak projesinin uygulanması ve HACCP ifadesinin kaynaklarda yer alışı,
- 1985'te: ABD Ulusal Bilim Akademisi gıda güvenliğinin temin edilmesi adına gıda işletme merkezlerinde HACCP yaklaşımının benimsenmesi gerektiği önerinde bulunması,
- 1993 yılının 14 Haziran tarihinde: HACCP' in "Gıda Maddelerinin Hijyeni" yönetmeliği ile hukuki şekilde Avrupa Birliği devletlerinin yasalarına girişi,
- 1996 yılında: Avrupa'da gıda üreticilerinin tümünün uygulaması konusunda hukuki bir zorunluluk duruma getirilmesi,
- 1997 yılı 16 Kasım'ı: Türk Gıda Kodeksi ile gıda endüstrisinde HACCP uygulamalarının zorunlu duruma gelmesi,

- 1998 yılı 20 Şubat'ı: Danimarka'da DS 3027/1998 HACCP Standardı'nın yayımlanması,
- 3 Mart 2003 tarihi: TS 13001-Tehlike Değerlendirmesi ve Kritik Kontrol merkezlerine (HACCP) uygun Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda imalatında bulunan işletmeler ve Bu işletmelere Tedarik eden firmalar adına Yönetim Sistemine yönelik şartlar" ismi ile HACCP standardı yayının yapılması.
- 1 Eylül 2005: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- ve Gıda kapsamında bulunan işletmeler adına koşullar standardının yayının yapılması.
- 26 Ocak 2006: TS EN ISO 22000:2005 Türk Standardı şeklinde kabullenilmiştir.

ISO 22000 Nedir?

" ISO 22000, gıda kapsamının içinde yer alan cihaz, paketleme ürünleri, temizlik ürünleri, bileşen ve katkı üreticileri gibi ilişkili kuruluşların tümünü kapsamına alan, ülkeler arası bir standarttır. "

ISO 22000:2005, gıda endüstrisi uzmanları nezdinde geliştirilen ülkeler arası benimsenin bir standarttır. Bu standart ile hedef, gıda güvenliği yönetiminin gereksinimlerini gıda tedarik bağlantısı ile uyumlu duruma getirmek amaçlanmıştır. ISO 22000:2005 standardının, farklı uluslar nezdinde yayını yapılmış HACCP standardının yerini kullanılabilecek ve dünya genelinde ISO 9001:2008 gibi benimsenebilecek bir standart haline gelmesi öngörülmektedir.

ISO nezdinde oluşturulan ve 2005 senesinin Eylül ayında yayını yapılan ISO 22000:2005 standardı, 'Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi' şeklinde yayını yapılmış ilk ülkeler arası standart özelliğindedir. Bu standart ülkeler arası Standart Örgütü' nün teknik komite nezdinde tüm dünyada yer alan dernekler ve gıda uzmanlarının desteği ile ilerleme kaydedilerek yayını yapılmıştır. 2006 tarihinin ocak ayının son günlerinde ISO 22000:2005 standardı, TS EN ISO 22000 standardı şeklinde Türk standardı nezdinde yayını yapılmış fakat daha sonra iptal işleminde bulunarak yerine 2006 yılın nisan ayından son günlerin TS EN ISO 22000:2005 standardı, gıda zincirinde yer alan işletmelerin tümü adına koşullar yayınlanarak standart üzerindeki düzeltmeler sürmektedir. Bu standardın yayınının yapılması ile TS 13001 – HACCP standardı iptal edilmiş ve akabinde, kaldırılmıştır.

Güvenli gıda temini adına devamlı yükselen bir müşteri talebi olması, uluslar nezdinde pek çok gıda güvenliği standartlarının oluşturulmasına meydan vermiş ve artan miktarda ulusal standartlar karışıklığa sebebiyet vermiştir. Sonuçta, ülkeler arası bir uyumluluğa gereksinim duyulmakta ve ISO 22000:2005 ile bu gereksinimin temin edilmesi hedefleniyor. ISO 22000:2005, gıda güvenliği bakımın hukuki gerekliliklerin ilerisine gitmeyi talep eden işletmeler adına gerekliliklerin tanımının yapmak amacındadır.

ISO 22000 Belgesini Kimler Alabilir?

ISO 22000:2005 standardına göre belgelendirilecek kuruluşlar şu şekildedir.

- **Direk Uygulayanlar,**
  - Yem üretici kuruluşları,
  - Hasatçılar,
  - Çiftçiler,
  - Gıda bileşeni üretici kuruluşları,
  - Gıda üretici kuruluşları,
  - Gıda satıcıları,
  - Gıda servisleri,
  - Hazır yemek kuruluşları,
  - Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren işletmeler,

- ✧ Taşıyıcılar, dağıtım ve depolama kuruluşları v.b.

- ➢ **Dolaylı Şekilde Uygulayanlar**
  - ✧ Ekipman temin eden işletmeler,
  - ✧ Temizlik ve sanitasyon ürünleri üretenler,
  - ✧ Ambalaj malzemeleri üretici kuruluşları
  - ✧ Gıda ile teması bulunan diğer unsurların üretimi yapan işletmeler v.b.

Bu sınıflarda bulunan kuruluşların tümü standardın gereklerini temin etmeleri durumunda **Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlığı kuruluşumuzdan belgeyi olabileceklerdir.

ISO 22000 Belgesi Nasıl Alınır?

ISO 22000 Belgesi alabilmek açısından ilk önce işletmede, ISO 22000 sistemi standardına uygun olarak bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi inşa edilmelidir

ISO 22000 sistemi inşa edilmesinde ilk öce konu hakkında uzman ve tecrübe olan **Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlık ve eğitim kuruluşumuzdan profesyonel olarak yardım almalısınız.

Kuruluşumuz tarafından işletmeniz ISO 22000 eğitimlere tabii olacak ve gıda güvenliği alt yapısı sağlam olarak oluşturulacaktır. **Sistem Kalite** IS0 22000 belgesi belgelendirme ve test danışmanlığı şirketi olarak işletmenizi, ISO 22000 standardına uygun şekilde sistemini oluşturmak ile birlikte denetime hazır duruma getiririz.

ISO 22000 Belgesi Önemi

ISO 22000 Belgesini almak zorunlu olmamak ile birlikte ISO 22000 Standardına uygun olarak bir gıda güvenliği yönetim sistemi inşa etmek gıda ve gıda ile teması bulunan kuruluşların tümünde zorunluluğudur.

Avrupa Birliği aşamasında ülkemizin önüne gelen en önemli engellerden birisi de gıda konusudur. AB bu hususta çok hassas davranmak ile beraber müzakereler aşamasında gıda güvenliği hususunda bir engel şeklinde oluşmaktadır. Bu durum adına Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı nezdinde gıda kuruluşlarının alt yapılarını düzenlemesi ve hijyen şartlarını temin ederek üretimde bulunmaları adına pek çok yasa ve mevzuat yayınında bulunmaktadır.

Bu yasa ve tebliğlerde devletin inceleme sistemlerini indirgemek hedefi ele de gıda üretici kuruluşları ve gıda ile alakası bulunan kuruluşları ISO 22000 gıda güvenliği belgesini temin etmeye teşvikte bulunmaktadır.

ISO 22000 Belgesi Faydaları

Gıda güvenliği bir yönetim sistem standardı olması sebebi ile kurulu yönetim kavramını ön safhaya getirerek çok geniş bir unsura meydana çıkarmıştır ki kuruluşlar bu unsurları ve basamakları uyguladıkları zaman alt kısımda yer alan maddelerden faydalanacaklardır.

- ➢ Pazarda güven elde edilir
- ➢ Ülkeler arası ilişkilerde artış sağlar
- ➢ Rekabet gücü temin edilir
- ➢ Hizmet ve ürün kalitesinde ölçümde bulunabilir düzelme

- Standart dışı üretimde indirgeme ve ürün geri dönüşlerinin bertaraf edilmesi ve imajın koruma altına alınır
- Üretim ve uygulamalarda disiplin oluşur
- Yönetim verimliliğinde artış sağlanır
- Ülkeler arası pazarlara girişte ilk ihtiyaç temin edilir, dünyanın her yerinde ticaret kolaylığı sağlanır
- Kalite kültürü elde edilir ve ilerleme kaydedilir
- Daha verimli karar sistemi meydana getirmek adına veri toplama ve kontrol
- Tüm personelin ortak sorumluluğu temin edilerek verimli bir oto-kontrol mekanizmasının uygulanması
- Verimli zaman yönetimi
- Tüketici kesimin bilinçlendirme
- Stokların verimli kontrolü edilmesi ve veri sağlama
- Etkin müşteri hizmeti
- Tedarik halkasında iyi bir yer alma güven verme
- Ürün yaklaşımı yerine sistem yaklaşımı
- Kaynak optimizasyonu dahili ve gıda zinciri boyunca
- Daha iyi planlama, daha az üretim sonrası doğrulama
- İyileştirilmiş dokümantasyon
- Ön koşullu programların sistematik yönetiminin temin edilmesi
- Yükselen teknik yeterlilik temin edilmesi
- Gıda güvenliği faktörleri konusunda tedarikçi firmalar ve müşteriler, denetleyici uzmanlar ve diğer alakalı olan kesimler ile dinamik irtibat
- Gıda güvenliği risklerinin tanımımın yapılması ve kontrol tedbirlerinin uygulanması adına sistematik ve engelleyici bir yaklaşımın elde edilmesi,
- Sorumluluklarını bilen önemli ve profesyonel bir organizasyon oluşturulması
- Ürün güvenliğine olan güvende artış
- Prosesin kontrol edilmesi ile dökümanlar ile ispatlanmasına imkan vermesi
- Spesifikasyon ve hukuki yönetmelik ile uyumlu olduğunun ispatlanmasını temin etmek

---

İSO 22000 Belgesini Veren Kuruluşlar

İSO 22000 Belgesini, belgelendirme ve danışmanlık kuruluşları arasında yer alan ISO 22000 2005 Gıda Güvenliği Yönetim siteminin faaliyete konması adına kadromuzda uzman Gıda Mühendisleri görev alan **Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlık kuruluşumuzdan alabilirsiniz. **Sistem Kalite ISO 22000 Belgelendirme** ve test danışmanlığı kuruluşumuzun denetçilerimiz nezdinde işletmenizde **ISO 22000** standartlarına göre bir Yönetim Sistemi oluşturulduğu saptaması durumunda **ISO 22000 belgesi** işletmenize verilir. İşletmenize **ISO 22000 Belgesini** senelik olarak veririz ve her sene gözetim analize tabii olursunuz.

Bu hususta dikkat etmeniz gereken yer **ISO 22000 Belgesi Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlığı kuruluşumuz gibi akreditasyonu tamamlanmış kuruluşlardan alınmasının bir hayli önemi bulunmaktadır.

Belgelendirme kuruluşumuz ISO 22000 Yönetim sisteminin oluşturulması sürecince öncelikle firmanızı fizibilitesini gerçekleştirerek sistemin gereksinimleri ve firmanızın durumunu izleyerek firmanızın eksik yönlerini belirleriz. Bu sürecin ardından ISO 22000 Sisteminin işletmede inşa edilmesi ve uygulanma aşamalarında önem teşkil eden bir rolü bulunan Gıda Güvenliği Ekibi oluşturulur. Ve bir ekip Lideri belirlenir. İso 22000 yönetim sistemi ekibi belirlenmesinin ardında **Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlığı kuruluşu olarak, ISO 22000 sisteminin inşa edilmesi adına işletme personellerinin alması gereken eğitimleri belirleriz. Vereceğimiz İlk eğitim ISO 22000 temel eğitimi olmak ile birlikte ve bu eğitime işletmenin tüm personeli dahil olur. Vereceğimiz İso 22000 sistemi eğitimde

- ISO 22000 Nedir?
- ISO 22000 Belgesini neden alıyoruz
- ISO 22000 Sisteminin kuruluşumuza faydaları nelerdir.
- ISO 22000 Sistemi uygulanırken personellerin tümüne ve firma birimlerine getireceği yetkinlikler nelerdir

gibi hususlarda sizleri bilgiler vereceğiniz. Bu eğitimimizin sonunda ISO 22000 Dökümantasyon eğitimi sunulacaktır. Bu eğitimimiz ile,

- ISO 22000 Sistemi dökümanları hazırlanış tarzı
- Dökümanlar yayınlanışı

- ISO 22000 Dökümanları revize edilme yöntemleri.
- Dış kaynaklı doküman
- ISO 22000 Süreçleri Talimatları İş akış grafiklerinin oluşturulma yöntemleri
- ISO 22000:2005 sisteminde HACCP Planı
- Ön ihtiyaç Programları oluşturulma şekli
- Oparasyonel ön ihtiyaç Programı
- Ürün koşulları neye göre kararlaştırılır gibi konularda bilgiler vereceğiz.

ISO 22000:2005 Belgesi'nin HACCP Belgesi İle Olan İlişkisi

Iso 22000 standardı, gıda tedarik aşamasında bulunan kuruluşlar nezdinde faaliyete konabilir bir standarttır. Gıda alanında uygulanabilir şeklinde ortaya konan HACCP risk analizi ve kritik merkez noktaları şeklinde belirlenmiş olan bir standart yerini almıştır. HACCP Belgesi ülkemizde TS EN 13001 Sistemi şeklinde de bilinmektedir. ISO 22000 Sistemi ise ISO nezdinde yayını yapılmış olan Gıda Güvenliğinin temin edilmesine ilişkin işleme konacak bir standarttır. HACCP Belgesi işlemde kaldırılmış bir standart olmasından dolayı ISO nezdinde HACCP standardının yerini alacak HACCP ve ISO 9001'ın bir birleşimi olan ISO 22000 standardının yayını yapılmıştır. ISO 22000 HACCP belgesi olmamak ile birlikte standardın alakalı olan maddeleri HACCP risk Standardının maddelerini de temin etmektedir. HACCP .

Standardı HASİP şeklinde okunmasının yanı sıra ISO nezdinde yayını yapılan bir standart olmadığından dünya tüm yerinde akreditasyonsuz şekilde belge temin edilmekteydi. İso 22000 Standardı, belgelendirme firmaları nezdinde akredite şeklinde düzenlemesi yapılabilmektedir. Akreditesi yapılmış iso 22000 Belgelendirme kuruluşları yer almaktadır. **Sistem Kalite** belgelendirme ve test danışmanlığı kuruluşumuz bu kuruluşlardan birisidir. İSO 22200 Belgesi ile belgelendirilmeyi talep eden işletmeler iso 22000 standardının ihtiyaçlarını temin edecek çalışmaları kuruluşlarında uygulanabilir duruma getirmek mükellefindedir. ISO 22000 Belgesi ile belgelendirme aşamasında sistemin inşa edilmesi ve uygulanması gerekli görülmektedir

---

ISO 22000 Standardı

ISO 22000 Standardı sistemi, ISO yani ülkeler arası standartlar örgütü nezdinde yayını yapılmış olan gıda ürünlerinin ilk üretim yada hizmet sürecinde itibaren üretim yada hizmetlerde izlenecek yolların tümünde hijyen temelli olan bir yaklaşım ile süreçlerin kontrol altında, tam hijyenik alanlarda üretim yada hizmetin gerçekleştiğini belirten standarttır. ISO 22000 standardının belgelendirmesi, ISO 22000 belgesidir. ISO 22000 (gıda güvenliği yönetim sistemi) standardı, ISO nezdinde ISO 9001 sistemi ve HACCP standardının bütünleştirildiği bir yönetim sistemi standardı şeklinde 2005 senesinde yayınında bulunulmuştur. ISO 22000 Sistemi yalnızca gıda üretimi yada gıda tanıtımı ile alakalı olabilecek üretim, depolama, satış, pazarlama, ulaştırma gibi kuruluşlar nezdinde inşa edilerek uygulanabilecek bir standart özelliğindedir. İSO 22000 standardını kuruluşlarında faaliyete koyan işletmeler bu standardı, iso 22000 belgesi ile belge temin edebilmektedir. ISO nezdinde yayını yapılmış olan tüm yönetim standartlarındaki gibi iso 22000 standardı da ISO 14001 ve ISO 9001 gibi standartları ile uyumlu şekilde inşa edilerek uygulanabilmektedir.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Standartları

- ISO 22000: 2005 Gıda güvenliği yönetimi adına genel şartlar
- ISO 22004: 2014, ISO 22000 Uygulanmasına yönelik öneri Standardıdır.
- ISO 22005: 2007 Yem ve gıda halkasında İzlenebilirlik ile alakalı standarttır.
- ISO / TS 22002-1: 2009 Gıda üretimi adına belirli ön şartı oluşturan standarttır.
- ISO / TS 22002-2: 2013 Yemek adına belirli ön şartları oluşturan standarttır.
- ISO / TS 22002-3: 2011 Tarım adına özel ön şartları oluşturan standarttır.
- ISO / TS 22002-4: 2013 Gıda ambalaj üretimi adına Belirli ön şartları oluşturan standarttır.
- ISO / TS 22003: 2013 Denetim Ve belgelendirme kuruluşlarının yönergeleri akreditasyonunu oluşturan standarttır.

ISO 22000 Standardı Revizyonu 2017 Yılında

ISO 22000 standardı ilk kez 2005 senesinde yayını yapılmak ile birlikte ilk versiyonu revizyonu ISO 22000 2005 Gıda Güvenliği Standardıdır.

ISO 22000 Standardının revizyonu ile alakalı olarak

- ISO 22000 Standardı ile alakalı olan eksiklikler boşluklar değerlendirildi
- ISO 22000 Standardındaki bir takım tanımlar ve terimlerin karışıklığa sebep olduğu saptandı.
- ISO 22000 Standardındaki gereksiz yenilemelerin bulunduğu ve bunların açıklığa kavuşturulması ihtiyaç duyuldu belirlendir
- ISO 22000 Standardında Risk değerlendirilmesinin yer almadığı ve yeni versiyonda Revizyonda olması gerektiği kararlaştırıldı

ISO 22000 Standardında Yapılacak Revizyonlar

- Bazı anahtar ibareler, özellikle kritik kontrol merkezlerinin sürdürülmesi gereken, ihtiyaç duyulan operasyonel programlar, tehditler, ürün geri çağırma, geri çekme ve yaklaşımı ve dış analiz tedbirleri ile alakalı olan değişiklikler
- Güncelleştirme kavramları ve tanımların revizyonu
- Standart daha rahat ve özlü olması ile alakalı revizyon ve değişiklikler
- ISO 22000 standardının kapsamının çok kuralcı yapmaktan uzaklaşacak değişiklikler
- Diğer yönetim sistemi standartlarında gerçekleşecek Ortak Üst Düzey Metin Yapısının ISO 22000 Standardına da uygulanması temin edilecek.

---

sistem kalite