

# Certyfikacja systemów bezpieczeństwa żywności ISO-22000

## Korzyści z certyfikacji na zgodność z normą ISO 22000:

- Potwierdzenie prawidłowego funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacji
- Monitorowanie całego łańcucha dostaw żywności
- Wzrost zadowolenia klientów wynikający ze skutecznego nadzoru organizacji nad zagrożeniami w procesie produkcji żywności
- Wzrost konkurencyjności na rynku międzynarodowym
- Wzrost zaufania klientów, kontrahentów, dostawców
- Zmniejszenie kosztów wynikających z ryzyka wyprodukowania wadliwego wyrobu
- Potwierdzenie zgodności z polskim i międzynarodowym prawem żywnościowym
- Wzrost efektywności produkcji

## Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

Wymagania dla wszystkich organizacji w łańcuchu żywnościowym (Food Safety Management Systems –FSMS) jest międzynarodową normą opracowaną przez Komitet Techniczny ISO.

Standard ten został opublikowany jako harmonizacja na skalę globalną wymagań dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności dla wszystkich firm włączonych w łańcuch żywnościowy. Norma ISO 22000 jest możliwa do zastosowania przez wszystkie organizacje bezpośrednio lub pośrednio uczestniczące w łańcuchu żywnościowym tj. producentów żywności, pasz, zbóż, dodatków do żywności, rolników, firmy świadczących usługi żywieniowe i cateringowe, sprzedawców detalicznych i hurtowych, firmy świadczące usługi porządkowe, transportowe i dystrybucyjne, dostawców wyposażenia, środków do mycia i higieny, materiałów opakowaniowych oraz innych materiałów kontaktujących się z żywnością.

Norma ISO 22000 łączy wymagania systemu HACCP oraz Dobrych Praktyk i posiada strukturę analogiczną do pozostałych norm dotyczących systemów zarządzania, ułatwiając integrację systemu z systemami zarządzania jakością oraz środowiskiem.

## W ramach budowania systemu bezpieczeństwa żywności norma wymaga, aby:

- Każda organizacja określiła zakres stosowania,
- Zidentyfikowała, oceniła oraz kontrolowała zagrożenia,
- Poinformowała zainteresowane strony w ramach łańcucha żywnościowego o sprawach, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo wytwarzanego produktu.

Ponadto ISO 22000 wymaga opracowania głównych elementów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności tj. planu HACCP, programów warunków wstępnych PRP oraz programów operacyjnych OPRP jak również określenia, które zagrożenia są w ich ramach nadzorowane.

**Zalety normy ISO 22000:**

- jest standardem międzynarodowym harmonizującym obowiązujące wymagania dotyczące systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- posiada strukturę analogiczną do innych systemów ISO , co ułatwia integrację z innymi systemami zarządzania.
- ma zastosowanie w całym sektorze spożywczym