

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

ISO 22000 belgesi, gıda zincirinde "çiftlikten tabağa" tüm kurumları kapsayan bir gıda güvenliği yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan uluslararası bir standarttır.

Standartta mevcut bazı revizyonlar ile birden fazla entegre yönetim sistemi standardı kullanan işletmeler için işlerini daha da kolaylaştırmak amacıyla, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı, tüm diğer ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi gibi ISO standartları gibi Yüksek Seviye Yapısı (HLS) ile aynı yapıda olacaktır.

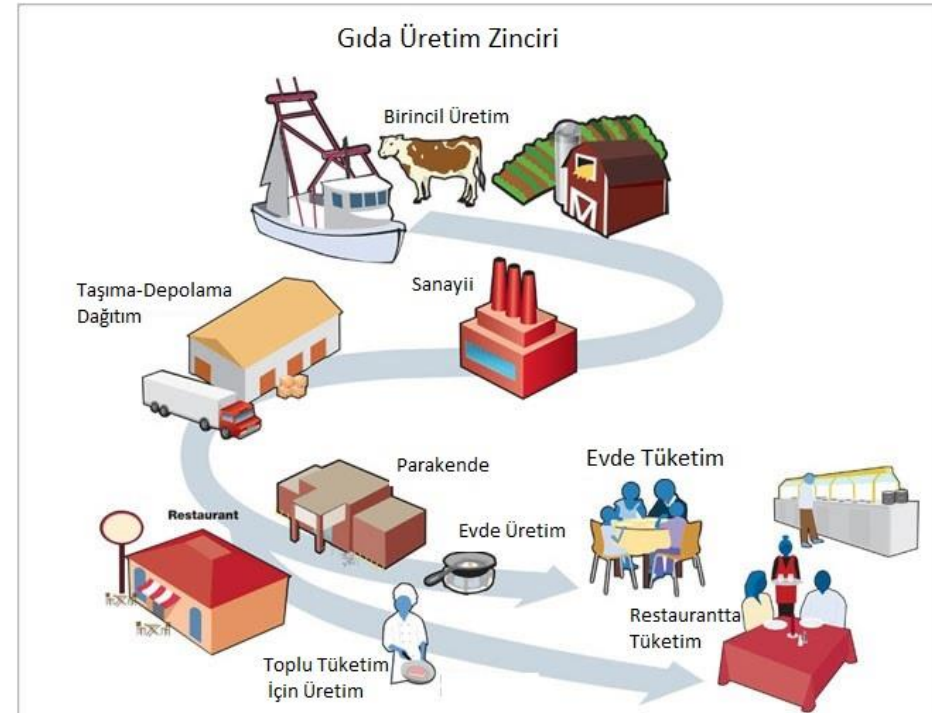
Yüksek Seviye Yapısı (High Level Structure)

4. Kuruluşun Bağlamı
5. Liderlik
6. Planlama
7. Destek
8. Operasyon
9. Performans Değerlendirme
10. İyileştirme

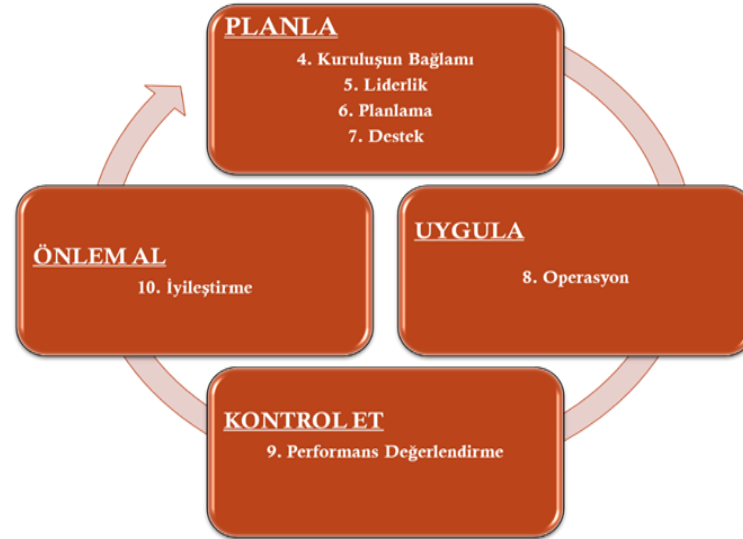
Risk Temelli Düşünce ve Süreçler

Standartın yeni versiyonu, ISO 22000 ve diğer ISO yönetim sistemleriyle entegre etmeyi kolaylaştırmanın yanı sıra Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al (PDCA) döngüsünü ve risk temelli düşünmeyi de içermektedir. ISO 22000, gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak, önlemek ve kontrol etmek için HACCP ile iş riskini

yönetmek amacıyla PDCA ve risk temelli düşünmeyi birleştirerek, kuruluşların risklere maruz kalmaya azaltmasına ve güvenliği artırmasına yardımcı olur.



ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri



Peki bu revizyon ile neler değişti?

- Risk değerlendirmesi maddesi ile gıda güvenliği yönetim sisteminde işletilen proseslere yönelik risk ve fırsat değerlendirmesi
- Hedefler için daha net gereklilikler isteniyor
- Liderliğin sorumluluğu daha ön plana çıkarıldı
- Bazı tanımlar daha net hale getirildi. (Geçerli Kılma- Doğrulama vb.)
- OGP bölümünde ISO 22002 standartlarına atıf
- İzlenebilirlik kayıtlarının raf ömrü boyunca saklanması ve kütle denkliliği vurgusu
- Akış şemasına ek olarak proseslerin ve proses ortamlarının yazılı olarak tanımlanması
- Tehlike analizlerin de alerjenler ve radyolojik tehlike tanımları
- Geri çekme/ Geri çağırma başlığında net beklentiler tanımlanmış
- Geri çekme sorumluları (ekip tanımlaması gerekecek), iletişim bilgileri, depodaki ürünlerin dahil edilmesi, vb. -
- Performans izlemesi ile ilgili maddeler
- İç denetim sonuçları GG ekibi ile de paylaşılması gerekliliği
- YGG girdilerinin başlıklarında değişiklikler / eklemeler

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

STANDART MADDELERİ KARŞILAŞTIRMA TABLOSU

| ISO 22000:2005 | |
|---|-------|
| Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri | 4 |
| Genel Şartlar | 4.1 |
| Dokümantasyon Gereklilikleri | 4.2 |
| Yönetim Sorumluluğu | 5 |
| Gıda Güvenliği Politikası | 5.2 |
| Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Planlama | 5.3 |
| Sorumluluk ve Yetki | 5.4 |
| Gıda Güvenliği Ekip Lideri | 5.5 |
| İletişim | 5.6 |
| Acil Durumlara Hazırlık ve Müdahale | 5.7 |
| Yönetim İncelemesi | 5.8 |
| Kaynak Yönetimi | 6 |
| Kaynak Temini | 6.1 |
| İnsan Kaynakları | 6.2 |
| Altyapı | 6.3 |
| Çalışma Ortamı | 6.4 |
| Güvenli Ürün Planlama ve Gerçekleştirme-Genel | 7-7.1 |
| Ön Koşul Programları (ÖKP) | 7.2 |
| Tehlike Analizini Sağlayacak Ön Adımlar | 7.3 |
| Tehlike Analizi | 7.4 |
| Operasyonel Ön Gereksinim Programlarının Oluşturulması (O-ÖGP) | 7.5 |
| HACCP Planının Oluşturulması | 7.6 |
| OGP ve HACCP Planını Belirten Ön Başlangıç Bilgi ve Dokümanların Güncelleştirilmesi | 7.7 |
| Doğrulama Planlaması | 7.8 |
| İzlenebilirlik Sistemi | 7.9 |
| Uyumsuzluk Kontrolü | 7.10 |
| Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Geçerli Kılınması Doğrulanması ve İyileştirilmesi | 8 |
| Genel | 8.1 |
| Kontrol Önlemi Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması | 8.2 |
| İzleme ve Ölçüm Kontrolü | 8.3 |
| GGYS Doğrulanması | 8.4 |
| İyileştirme | 10 |

| ISO 22000:2018 | |
|----------------|--|
| 4 | Organizasyonun Bağlamı |
| 4.3 | Belgelenmiş Bilgiler |
| 4.4 | Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri |
| 7.5 | Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Kapsamını Belirlemek |
| 5 | Liderlik |
| 5.2 | Politika |
| 5.2.1 | Gıda Güvenliği Politikasını Belirleme |
| 5.2.2 | Gıda Güvenliği Politikasını Bildirme |
| 6.2 | Gıda Güvenliği Yönetimi Sisteminin Amaçları ve Bu Amaçlara Ulaşmaya Yönelik Planlama |
| 6.3 | Değişiklik Planlaması |
| 5.3 | Organizasyondaki Roller, Sorumluluklar ve Yetkiler |
| 7.4 | İletişim (7.4.1-7.4.2-7.4.3) |
| 8.4 | Acil Durumlara Hazırlık ve Müdahale (8.4.1-8.4.2) |
| 9.3 | Yönetim Gözden Geçirmesi (9.3.1-9.3.2-9.3.3) |
| 7.1 | Kaynaklar |
| 7.1.1 | Genel |
| 7.1.2 | Çalışanlar |
| 7.2 | Yetkinlik |
| 7.3 | Farkındalık |
| 7.1.3 | Altyapı |
| 7.1.4 | Çalışma Ortamı |
| 8.1 | Operasyonel Planlama ve Kontrol |
| 8.2 | Ön Koşul Programları (ÖKP) |
| 8.5.1 | Tehlike Analizini Sağlayacak Ön Adımlar |
| 8.5.2 | Tehlike Analizi |
| 8.5.4 | Tehlike Kontrolü Planı (HACCP / O-ÖGP Planı) |
| 8.6 | OGP ve HACCP Planını Belirten Ön Başlangıç Bilgi ve Dokümanların Güncelleştirilmesi |
| 8.8 | PRP'ler ve Tehlike Kontrol Planı ile İlgili Doğrulama |
| 8.3 | İzlenebilirlik Sistemi |
| 8.9 | Ürün ve Süreç Uyumsuzluklarının Kontrolü |
| 8.9.1 | Genel |
| 8.9.2 | Düzeltilmeler |
| 8.9.3 | Düzeltilici Faaliyetler |
| 8.9.4 | Potansiyel Olarak Güvenli Olmayan Ürünleri Ele Alma |
| 8.9.5 | Geri Çekme / Toplama |
| 8.8 | OGP'ler ve Tehlike Kontrol Planı ile İlgili Doğrulama |
| 8.5.3 | Kontrol Önlemlerinin ve Kontrol Önlemi Kombinasyonlarının Geçerli Kılınması |
| 8.7 | İzleme ve Ölçüm Kontrolü |
| 9.2 | İç Denetim |
| 10 | İyileştirme |