

**ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri** - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar, olan **ISO 22000** uluslararası bir standardıdır.

**ISO 22000 (belgesi)** standardının, çeşitli ülkeler tarafından yayınlanmış **HACCP** standardının yerini alabilecek ve Dünya'da **ISO 9001** gibi kabul görebilecek bir standart olması öngörülmektedir.

**ISO 22000** standardı diğer yönetim sistemi standartlarından bağımsız olarak uygulanabildiği gibi diğer yönetim sistemleri (**ISO 9001 , ISO 14001 gibi**) ile birlikte de uygulanabilir.

### **Etkin Uygulanan bir ISO 22000 Sistemi ile kuruluş**

- Kalite,sağlık açısından güvenlik ve müşteri açısından güvenilirlik sağlar.
- **HACCP** Kuralı ilkelerine uygunluk sağlar.
- Firmanıza Uluslararası anlamda güvenilirlik sağlar.
- Firmada ürün yaklaşımı yerine sistem yaklaşımını sağlar.
- Daha etkin ve daha dinamik gıda güvenliği tehlikesi kontrolü sağlar.
- **ISO 9001, HACCP, BRC** ve **IFS** arasındaki kavram karmaşalarını ortadan kaldırır.
- Kaynakların daha etkin kullanımını sağlar.
- Güvenilir Gıda Üretme / Satma Taahhüdünüzü Ortaya Koyar.
- Markanızı / kurum imajınızı güçlendirirYeni pazar / yeni müşteri beklentilerinizi arttırır.
- Daha iyi planlanma, daha az üretim sonrası doğrulama sağlar.
- Ön gereksinim programlarının sistematik olarak yönetimini sağlar.
- Gıda güvenliği unsurları hakkında tedarikçiler ve müşteriler, denetleyiciler ve diğer ilgili taraflar ile dinamik iletişim sağlar.
- Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve kontrol önlemlerinin uygulanması için sistematik ve önleyici bir yaklaşım sağlar.
- Yasal mevzuata uygunluğu sağlar.



**ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı**, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini temin etmek kuruluşun bütün yönetim aktiviteleri arasında düzenli bir yönetim sistemi ve işbirliğini kurulması , hayata geçirilmesi , bütün süreçlerin analiz edilip , gerektiğinde güncelleme ve sürekli iyileştirme yapılmasının hedef alındığı uluslararası **ISO 9001** ve uluslararası Codex Alimentarius Komisyonu(CAC) tarafından geliştirilen **HACCP** Uygulama aşamaları ve prensipleri baz alınarak hazırlanmış bir standarttır.



**ISO 22000** Gıda zincirinde yer alan kuruluşlarında yaşanan yönetim sistem standardı karmaşıklığını ortadan kaldırmak için yayınlanmış uluslararası bir standarttır. Bu Standardın gerektirdiği sis temi; gıda güvenliği tehlikelerini bütün gıda zinciri boyunca etkin bir şekilde kontrol altına alıp tüketici için güvenli gıda üretmek isteyen ve gıda zincirinde doğrudan veya dolaylı olarak yer alan bütün kuruluşlar (örn. Yem üreticileri, gıda üreticileri, perakende satış yerleri, depolama ve sevkiyat kuruluşları , hazır yemek firmaları , restoranlar , gıda katkı maddesi üreticileri, gıda ambalajı üreticileri, paketleme firmaları vs.) uygulayabilir.