



Son
Güncelleme
Temmuz 2018



FİNAL
STANDART

ISO 22000:2018

Gıda güvenliği yönetim sistemleri
standardındaki değişiklikleri anlamak

Eşleştirme Kılavuzunu İçerir

bsi.

mükemmelliği alışkanlığa dönüştür...™

ISO 22000:2018

Gıda güvenliği yönetim sistemleri

Tüketicilere güvenli gıdalar sunmaya yardımcı olmak için gıda zincirindeki kuruluşlar tarafından kullanılan ISO 22000:2018, gıda güvenliği yönetim sisteminin (FSMS) uygulanmasına yardımcı olmaya yönelik mükemmel bir kılavuzdur.

Gıdaların nasıl yetiştirildiği, taşındığı, üretildiği ve hatta tüketildiği, orijinal standardın yaklaşık on yıl önce yayınlanmasından bu yana önemli ölçüde değişmiştir. Yeni standart, bu değişiklikleri dikkate alır ve kuruluşların gıda güvenliği tehlikelerini azaltmalarına yardımcı olmayı amaçlar.

Standarttaki önemli değişiklikler aşağıdakileri içermektedir:

- Liderliğin sorumluluğuna daha güçlü bir vurgu
- FSMS'nin gelişimine risk temelli bir yaklaşım uygulama
- Aşağıdakiler dahil olmak üzere temel kavramlara açıklık getirme:
 - Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al döngüsü; standartta birbiriyle çalışan iki ayrı döngü olup, biri yönetim sistemini kapsarken diğeri ise HACCP ilkelerini kapsar.
 - Kritik kontrol noktaları (CCP'ler), operasyonel ön koşul programları (ORP'ler) ve ön koşul programları (PRP'ler) dahil olmak üzere kilit terimlerin farklılaştırılması
- Standartın içeriğinin yüksek seviye yapıya uyumlu hale getirilmesi sayesinde diğer ISO yönetim sistemi standartlarına uygunluğunun geliştirilmesi



Bütüncül bir yaklaşım

ISO 22000:2018, tüm yönetim sistemlerine ortak bir çerçeve getiren ISO yüksek seviye yapı (HLS) Annex SL'ye dayanır. Böylece tutarlılık sağlanır, farklı yönetim sistemi standartları uyumlaştırılır, yüksek seviye yapıya karşılık gelen alt maddeler sunulur ve bütün standartlar genelinde ortak bir dil kullanılır. Yeni standardın yürürlüğe girmesiyle, organizasyonların gıda güvenliği yönetim sistemlerini temel iş süreçleriyle bütünleştirmeleri ve üst yönetimin sürece daha fazla dahil olmasını sağlamaları kolaylaşacaktır.

Liderlik ve güçlendirme

Üst yönetimin, FSMS ve gıda güvenliği politikası bağlamında liderlik ve bağlılık göstermesine çok daha fazla önem verilmektedir. Ayrıca, üst yönetim, tüm sorumlulukların kuruluşunuz genelinde atanmasını, iletilmesini ve anlaşılmasını sağlamalıdır. Üst yönetim, etkili gıda güvenliği yönetiminin önemini tüm taraflara iletilmesi ve tüm taraflarca anlaşılmasının sağlanması ve FSMS'de amaçlanan sonuçların elde edilmesinin sağlanmasından sorumludur.

Süreç ve risk temelli anlayış

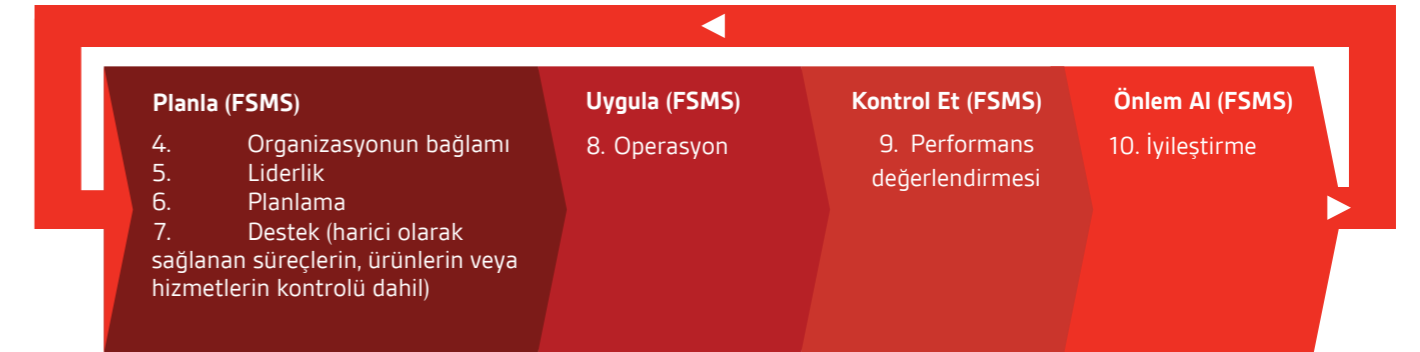
Standartın yeni versiyonu, ISO 22000 ve bunun sonucu olarak ortaya çıkan FSMS'yi diğer ISO yönetim sistemleriyle entegre etmeyi kolaylaştırmanın yanı sıra Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al (PDCA) döngüsünü ve risk temelli düşünmeyi de içermektedir. ISO 22000, gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak, önlemek ve kontrol etmek için HACCP ile iş riskini yönetmek amacıyla PDCA ve risk temelli düşünmeyi birleştirerek, kuruluşların risklere maruz kalmayı azaltmasına ve güvenliği artırmasına yardımcı olur.

Bu, organizasyonel ve operasyonel risk yönetimini tek bir yönetim sistemi olarak bir araya getirir. Organizasyonel olarak bu yaklaşım şirketinizi etkileyebilecek iyi ve kötü tüm farklı unsurları değerlendirme fırsatı sunar. Bu, FSMS'nizin hedeflerini önceliklendirmenize olanak tanır, böylece bu risklerin etkilerine uyum sağlanacak şekilde uygulanır. Operasyonel açıdan risk temelli düşünce ve uygulama, gıda güvenliği yönetimiyle sıklıkla ilişkilendirilen HACCP ilkelerine dayanır. Aşağıdaki şemada birbirleriyle nasıl ilişki kurdukları görülebilir.[1]

Risk temelli düşünme, PDCA ve süreç yaklaşımını birleştirmenin potansiyel faydaları şunlardır:

- FSMS ve faaliyetlerinizi daha yüksek riskli süreçlere odaklamak
- Kuruluşunuzdaki süreçlerin birbirine nasıl bağlı olduğunu anlamak
- Kaynakları daha etkili kullanmak
- Yeni müşterilerin gereksinimlerini karşılama ve/veya mevcut müşteriler tarafından belirlenen yeni gereksinimleri karşılama becerisini geliştirmek

Organizasyonel planlama ve kontrol



Operasyonel planlama ve kontrol



[1] ISO 22000 Gıda güvenliği yönetimi sistemi gerekliliklerinden çoğaltma.

Önemli bir yeni madde

Madde 4: Kuruluşun bağlamı

Bu maddenin amacı, kuruluşunuzun gıda güvenliğini nasıl yönettiğini olumlu ya da olumsuz yönde etkileyebilecek önemli hususların yüksek düzey, stratejik bir anlayışını sağlamaktır. Kuruluşunuza, FSMS'nin amaçlanan sonuçlarını etkileyen faktörleri ve tarafları belirleyebilme ve anlayabilme fırsatı tanır. Ayrıca, önleyici faaliyet kavramına da değinir.

Kuruluşunuzun amacına hizmet eden iç ve dış hususları belirlemeniz gerekecektir: Amaçlanan sonuçlara ulaşma konusunda FSMS üzerinde etkisi olabilecek ilgili iç ve dış konular nelerdir?

"Konu" terimi yalnızca sorunları değil, kuruluşun FSMS için belirlemiş olabileceği uyum yükümlülükleri gibi FSMS'nin ele alacağı önemli hususları da kapsar. Bu konuların yalnızca kuruluşun etkilediği koşulları değil, kuruluşu etkileyen koşulları da içermesi önemlidir. "Konular" ile ilgili daha genel rehberlik, ISO 31000:2009 Madde 5.3'te verilmiştir.

İkinci olarak, FSMS'niz ile ilgili "ilgili tarafları" belirlemeniz de gerekecektir. Müşteriler, tüketiciler, tedarikçiler ve hatta sivil toplum kuruluşları da bu gruplar arasındadır.

İlgili ihtiyaç ve beklentileri belirlemek, artık FSMS'nizin bağlamını oluşturmanın bir parçasıdır. Her kuruluşun kendi eşsiz "ilgili taraflar" dizisi vardır ve bunlar zaman içinde değişebilir.

İçerik belirlendikten sonra, çeşitli ek faktörlerle ilişkili olarak FSMS'nin kapsamı belirlenmelidir.

Son olarak, 4. maddenin son gerekliliği, FSMS'yi oluşturmak, uygulamak, sürdürmek ve sürekli olarak iyileştirmektir. Bu, bir süreç yaklaşımının benimsenmesini gerektirir ve her kuruluş farklı olsa da, süreç diyagramları veya yazılı prosedürler gibi belgelenen bilgiler bunu desteklemek için kullanılabilir.



ISO 22000'e hazırlanmak Başarılı bir geçiş için beş adım

Gecikmeyin - bugün başlayın

BSI, revize edilen ISO 22000'in getirdiği faydaları anlamanız ve öğrenmeniz size yardımcı olacak adım adım bir yolculuk tasarladı. BSI olarak ihtiyacınız olan bilgi birikimini edinebilmeniz için seçenekler arasında size yol gösterecek ve destek olacak bir kılavuz hazırladık.

- 1** BSI Müşteri İlişkileri Yöneticinizle iletişime geçin
 - Size zorluk yaratan noktaları ve zaman çizelgelerinizi tartışın
 - Daha fazla bilgi almak için web sitemizdeki en son içeriği gözden geçirin
- 2** BSI Eğitim Akademisine katılın
 - Uzmanlarımız tarafından verilen eğitimlerimizden birine katılarak yeni gereklilikleri daha hızlı ve daha detaylı bir şekilde kavrayın
- 3** Şirketinizde iletişimi başlatın
 - Liderlik ekibinizle yeni gereklilikler hakkında konuşun
 - Yeni standarda geçişinizde yönetimin ve kuruluşunuzdaki paydaşlarınızın desteğini almak için revizyonla ilgili iletişimi başlatın
 - Kaydedilen ilerleme hakkında düzenli güncellemeler gönderin
- 4** Bir iç proje ekibi kurun
 - Bir uygulama planı oluşturun ve ilerlemeyi takip edin
 - FSMS'nizi tamamen taze bir bakış açısıyla inceleyin
 - Liderlik, risk ve organizasyonun bağlamı konusundaki yeni gereklilikleri uygulayın
 - Dokümantasyonunuzu yeni yapıyı yansıtacak şekilde uyarlayın
- 5** Boşluk Değerlendirmesi
 - ISO 22000'e hazırlanabilmenize yardımcı olmak adına, uzmanlarımız güçlü ve zayıf yanlarınızı tespit etmek amacıyla bir boşluk analizi yapabilirler.

ISO 22000 Geçiş Zaman Çizelgesi

2018 2019 2020 2021

21 Haziran 2018'de yayınlanan yeni standarda geçiş için mevcut belgeli kuruluşlara 20 Haziran 2021'e kadar üç yıllık bir geçiş süresi tanınacaktır.



ISO 22000:2005'ten ISO 22000:2018'e Eşleştirme Kılavuzu

Aşağıdaki tablo, son standardın maddelerini 2005 versiyonunun yapısına uyumlu hale getirmenize yardımcı olmak için tasarlanmıştır.

ISO 22000:2005		ISO 22000:2018	
Giriş		Giriş	
Kapsam	1	1	Kapsam
Normatif referanslar	2	2	Normatif referanslar
Terimler ve tanımlar	3	3	Terimler ve tanımlar
		4	Organizasyonun bağlamı
		4.1	Organizasyonu ve bağlamını kavramak
Gıda güvenliği yönetim sistemi	4		
Genel gereklilikler	4.1	4.3	Belgelenmiş bilgiler
		4.4	Gıda güvenliği yönetim sistemi
Dokümantasyon gereklilikleri	4.2	7.5	Gıda güvenliği yönetim sisteminin kapsamını belirlemek
		7.5.1	Genel
		7.5.2	Oluşturmak ve güncellemek
		7.5.3	Belgelenmiş bilgilerin kontrolü
Yönetim sorumluluğu	5	5	Liderlik
Yönetimin bağlılığı	5.1	5.1	Liderlik ve bağlılık
Gıda güvenliği politikası	5.2	5.2	Politika
		5.2.1	Gıda güvenliği politikasını belirleme
		5.2.2	Gıda güvenliği politikasını bildirme
Gıda güvenliği yönetim sistemi planlama	5.3	6.2	Gıda güvenliği yönetimi sisteminin amaçları ve bu amaçlara ulaşmaya yönelik planlama
		6.3	Değişiklik planlaması
Sorumluluk ve yetki	5.4	5.3	Organizasyondaki roller, sorumluluklar ve yetkiler
Gıda güvenliği ekip lideri	5.5		
İletişim	5.6	7.4	İletişim (yalnızca başlık)
		7.4.1	Genel
		7.4.2	Harici iletişim
		7.4.3	İç iletişim
Acil durumlara hazırlık ve müdahale	5.7	8.4	Acil durumlara hazırlık ve müdahale
		8.4.1	Genel
		8.4.2	Acil durumlar ve müdahaleleri ele alma
Yönetim incelemesi	5.8	9.3	Yönetimin gözden geçirmesi
		9.3.1	Genel
		9.3.2	Yönetimin gözden geçirmesi girdisi
		9.3.3	Yönetimin gözden geçirmesi çıktısı

ISO 22000:2005

ISO 22000:2018

Kaynak yönetimi	6	7.1	Kaynaklar
Kaynak temini	6.1	7.1.1	Genel
İnsan kaynakları	6.2	7.1	Kaynaklar
		7.1.1	Genel
		7.1.2	Çalışanlar
		7.3	Farkındalık
Altyapı	6.3	7.1	Kaynaklar
		7.1.3	Altyapı
Çalışma ortamı	6.4	7.1.4	Çalışma ortamı
Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme	7		
Genel	7.1	8.1	Operasyonel planlama ve kontrol
Ön koşul programları (PRP'ler)	7.2	8.2	Ön koşul programları (PRP'ler)
Tehlike analizini sağlayacak ön adımlar	7.3	8.5.1	Tehlike analizini sağlayacak ön adımlar
Tehlike analizi	7.4	8.5	Tehlike kontrolü
		8.5.1	Tehlike analizini sağlayacak ön adımlar
		8.5.2	Tehlike analizi
Ön koşul programlarını (PRP'ler) belirleme	7.5		
HACCP planını belirleme	7.6	8.5.4	Tehlike kontrolü planı (HACCP/OPRP planı)
PRP'leri ve HACCP planını belirten ön bilgiler ve belgelerin güncellenmesi	7.7	8.6	PRP'leri ve tehlike kontrol planını belirten bilgilerin güncellenmesi
Doğrulama planlaması	7.8	8.8	PRP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama
İzlenebilirlik sistemi	7.9	8.3	İzlenebilirlik sistemi
Uyumsuzluk kontrolü	7.1	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/toplatma
Gıda güvenliği yönetim sisteminin validasyonu, doğrulanması ve iyileştirilmesi	8	8.8	PRP'ler ve tehlike kontrol planı ile ilgili doğrulama
Genel	8.1		
Kontrol önlemi kombinasyonlarının validasyonu	8.2	8.5.3	Kontrol önlemlerinin ve kontrol önlemi kombinasyonlarının validasyonu
İzleme ve ölçüm kontrolü	8.3	8.7	İzleme ve ölçüm kontrolü
Gıda güvenliği yönetim sistemi doğrulanması	8.4	9.2	İç denetim
İyileştirme	8.5	10	İyileştirme
Sürekli iyileştirme	8.5.1	10.3	Gıda güvenlik yönetimi sistemini güncelleme
Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin güncellenmesi	8.5.2	10.2	Sürekli iyileştirme

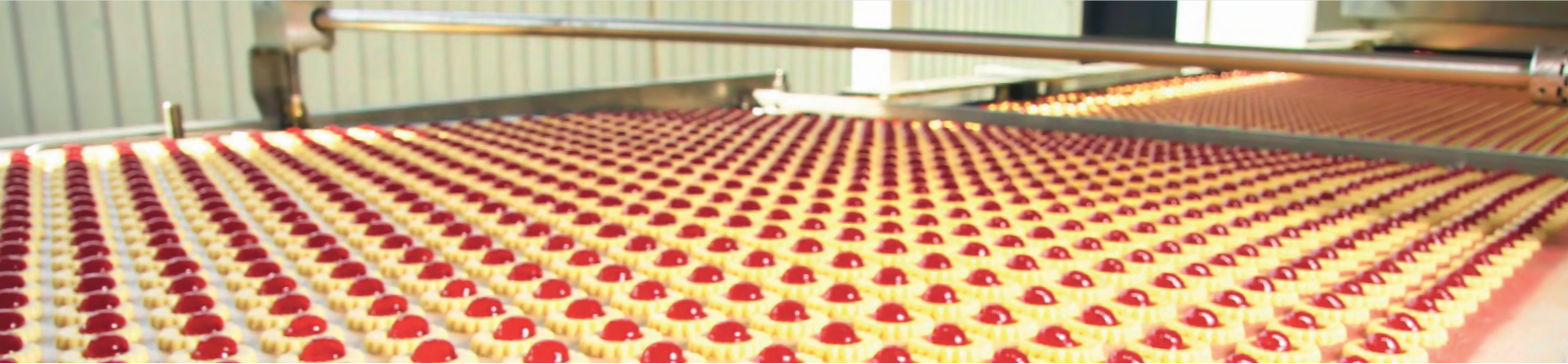
Neden BSI?

Gıda sektörü dünya üzerindeki her insanı etkiler. Dünya nüfusunun tüketebileceği gıdalar, coğrafyanın, zenginliğin, yaşın, cinsiyetin ve gıdanın bulunabilirliğine bağlı olarak değişebilse de başka hiçbir sektör günlük yaşamımızda ve kültürümüzde bu kadar hayati bir rol oynamaz. Ekonomik olarak gıda sektörü, küresel GSYH'nın %10'unu temsil eder (Dünya Bankası'na göre 48 trilyon ABD Doları değerinde).

Ancak, gıda sektörü önemli zorluklarla da yüzleşmektedir. Her yıl, gıda kaynaklı hastalıklar on kişiden birinin hasta olmasına yol açar ve dünya çapında milyonlarca insanın ölüm nedenidir. Nüfus artışı tahminleri ve büyümekte olan orta sınıf, gıda talebinin 2050 yılına kadar %70 artacağına işaret eder. Ayrıca tüketiciler, gıdalarının neler içerdiği, nasıl yapıldığı, ekosistemler üzerindeki etkisi ve nereden geldiği konusunda giderek daha bilinçli hale gelmektedir.

BSI, dünyanın güvenli, sürdürülebilir ve sosyal sorumluluk yaklaşımıyla üretilen gıdaları hak ettiği düşünmektedir. En iyi uygulama standartları ve tedarik zinciri çözümlerinin yanı sıra yalnızca en popüler gıda güvenliği standartları için değil, organizasyonları daha dayanıklı hale getirmek için kullanılan diğer iş geliştirme standartları için de eğitim ve belgelendirmeler geliştirip gıda sektörünü desteklemekteyiz.

193 ülkede faaliyet gösteren bir kuruluş olarak, kendi çalışanlarımızın uzmanlığı, bütünlüğü ve profesyonelliğiyle gurur duymaktayız. Misyonumuz, yüksek profilli global markalardan küçük ölçekli yerel şirketlere kadar 86.000 müşterimizin günümüz dünyasında hayatta kalmasına ve başarılı olmasına yardımcı olmaktır.



Ürünlerimiz ve hizmetlerimiz

Bilgi

Kuruluşumuzun özü, yarattığımız ve müşterilerimize aktardığımız bilgi çevresinde yoğunlaşıyor. Standartlar alanında, uzman bir kuruluş olarak itibarımızı artırmaya devam ediyor, yerel, bölgesel ve uluslararası düzeylerde standartları şekillendirmek için sektör uzmanlarını bir araya getiriyoruz.

Güvence

Bir süreç veya ürünün belirli bir standarda uygunluğunun bağımsız şekilde değerlendirilmesi, müşterilerimizin üst düzey bir mükemmellekle performans göstermesini sağlıyor. Standartlardan maksimum şekilde faydalanmalarını sağlamak için müşterilerimize birinci sınıf uygulama ve denetim teknikleri konusunda eğitim veriyoruz.

Uyumluluk

Gerçek ve uzun vadeli faydalar sağlamak için, müşterilerimizin bir yönetmelik, pazar ihtiyacı veya standarda kesintisiz bir şekilde uyum göstermesi gerekiyor. Bu süreci kolaylaştırmak için çeşitli hizmetler ve farklı yönetim araçları sağlıyoruz.

BSI, 100 yılı aşkın tecrübesiyle dünyanın ilk ulusal standartlar organizasyonudur



Size nasıl yardımcı olabiliriz ?

Hizmetlerimiz

- Standartlar ve yayınlar
- Sistem Belgelendirme
- Eğitim
- Ürün Testleri ve Belgelendirmesi
- Doğrulama
- Tedarik zinciri çözümleri
- Aksiyon yönetim yazılımı Entropy™
- Siber Güvenlik Çözümleri



193
ülkede

86.000
müşteri



4.000
çalışan

11.500

endüstri uzmanı desteği

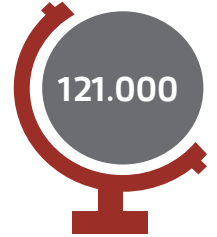


Yılda
134.000
eğitim katılımcısı



3.600
Kitemark
belgesi

10.500
CE belgesi



121.000
belgeli müşteri
sahası

Bizimle iletişime geçin

bsieurasia@bsigroup.com

bsigroup.com/tr

+90 216 445 90 38

bsi.

mükemmelliği alışkanlığa dönüştür...