

ISO22000

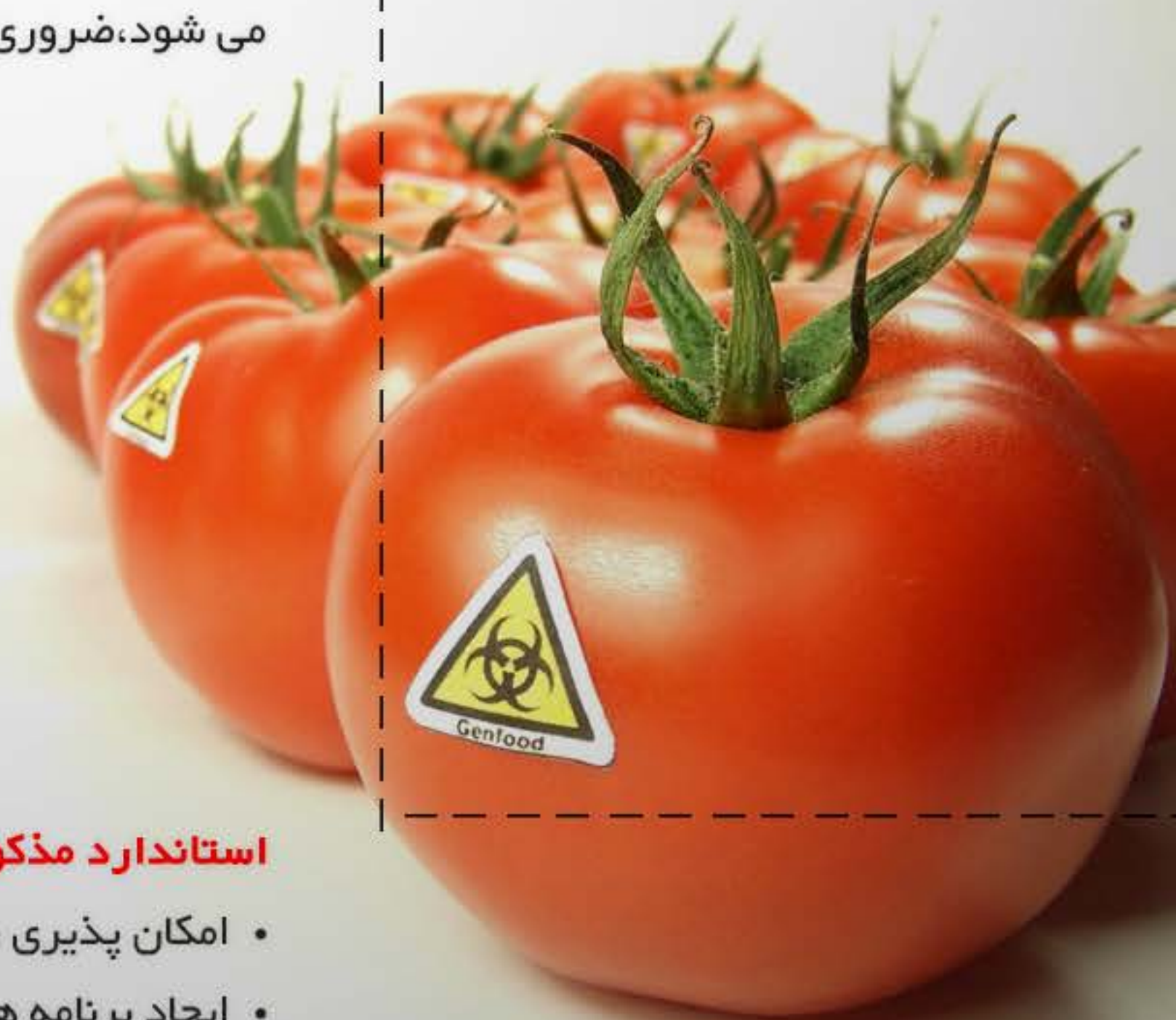


ایمنی مواد غذایی به وجود خطرات ناشی از مواد غذایی در زمان دریافت توسط مصرف کننده مربوط است. از آنجایی که بروز خطرات ایمنی مواد غذایی می تواند در هر مرحله ای از زنجیره مواد غذایی اتفاق بیفتد به کارگیری کنترل کافی در سراسر زنجیره مواد غذایی ضروری می باشد. بنابراین ایمنی مواد غذایی دامنه ای از تولید کنندگان خوراک دام و تولید کنندگان اولیه تا تولید کنندگان مواد غذایی، حمل و نقل کنندگان، انبارداران مواد غذایی و پیمانکاران فرعی برای خرده فروشی و ارائه خدمات مواد غذایی همراه با سازمان های وابسته نظیر تولید کنندگان تجهیزات، مواد بسته بندی، مواد پاک کننده، افزودنی ها و مواد تشکیل دهنده را در بر می گیرد. ارائه دهندگان خدمات نیز مشمول این دامنه می گردند.

ISO22000 به وسیله کارشناسان صنعت غذا به نمایندگی سازمان های بین المللی متخصصان و همکاری نزدیک کمیته CODEX (حاصل همکاری سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل FAO و سازمان بهداشت جهانی WHO) تهیه شده است.

استاندارد بین المللی ISO22000 با به کارگیری اصول HACCP و ترکیب موثر آن با برنامه های پیش نیازی (PRP) و همچنین به کارگیری استاندارد ISO9001 ضمن کنترل و کاهش تمام عوامل خطر زای شناسایی شده به محدوده قابل قبول، باعث تحویل محصولی سالم به مصرف کننده نهایی و یا مرحله بعدی از زنجیره تولید می گردد. تهیه شواهد کافی به منظور اثبات قابلیت کنترل عوامل خطرزا در مواد غذایی بر اساس الزامات قانونی و همچنین الزامات مشتری از جمله مواردی است که سازمان های دخیل در زنجیره تولید به آن نیازمندند.

ارتباط در طول زنجیره مواد غذایی برای اطمینان از آنکه خطرات مربوط به ایمنی مواد غذایی شناسایی شده و به حد کافی در هر مرحله در درون زنجیره مواد غذایی کنترل می شود، ضروری است.



استاندارد مذکور سازمان را در راستای نیل به اهداف زیر یاری می نماید:

- امکان پذیری و تجزیه و تحلیل خطر
- ایجاد برنامه های پیش نیازی عملیاتی
- مدیریت سیستم
- به روزآوری اطلاعات و مستندات اولیه مشخص کننده PRP و طرح HACCP
- طرح ریزی تصدیق
- ردیابی و کنترل عدم انطباق
- ارتباط متقابل کلیه دست اندرکاران زنجیره تولید مواد غذایی