



ISO 22000

Managementul siguranței alimentelor

ISO 22000:2018

asro



Mentținerea siguranței alimentelor din momentul producției și până în momentul consumării acestora prin asigurarea practicilor de igienă și a trasabilității la fiecare pas al lanțului de aprovizionare sunt sarcini esențiale pentru industria alimentară.

ISO 22000:2018, *Sisteme de management al siguranței alimentelor - Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar*, stabilește cerințele pentru un sistem de management al siguranței alimentelor. Acest standard definește pașii pe care o organizație trebuie să îi urmeze pentru a-și demonstra capacitatea de a controla pericolele legate de siguranța alimentară și de a se asigura că alimentele sunt sigure pentru consum.

Cui i se adresează **ISO 22000** ?

Standardul ISO 22000 se aplică tuturor organizațiilor din industria alimentară și a hranei pentru animale, indiferent de dimensiune sau sector. Urmând aceeași structură la nivel înalt ca și alte standarde ISO de management, cum ar fi ISO 9001 (managementul calității), acest standard este conceput astfel încât să poată fi integrat în procesele de management existente ale unei organizații, dar în același timp să poată fi utilizat și singur.

Ce **beneficii** va aduce afacerii sau organizației mele ?

ISO 22000 permite organizațiilor să pună în aplicare un sistem de management al siguranței alimentelor, care să îi ajute să-și îmbunătățească performanța generală în ceea ce privește siguranța alimentară.

Beneficiile utilizării acestui standard includ:

- Abilitatea de a furniza în mod consecvent produse și servicii legate de produsele alimentare care sunt sigure și îndeplinesc cerințele de reglementare;
- Îmbunătățirea gestionării riscurilor în procesele de siguranță alimentară;
- Legături puternice cu Codex Alimentarius, un grup alimentar al Organizației Națiunilor Unite care elaborează ghiduri pentru guvern privind siguranța alimentară.





De ce a fost **revizuit** ?

Toate standardele ISO sunt revăzute și revizuite periodic pentru a se asigura că rămân relevante pentru piață. ISO 22000:2018 cuprinde cele mai recente tendințe și cerințe privind siguranța alimentară și reprezintă un răspuns în timp util la provocările globale în plină creștere cu care se confruntă industria alimentară. De asemenea, va contribui la abordarea nevoii tot mai mari de a ne asigura că

avem încredere în sistemele actuale de siguranță alimentară și că acestea sunt durabile. ISO 22000:2018 include îmbunătățiri ale definițiilor, inclusiv cele care se aliniază cu Codex Alimentarius. De asemenea, oferă o nouă înțelegere a conceptului de risc, făcând distincție între riscul la nivel operațional și nivelul strategic al unui sistem de management.

Certificare ISO 22000?

Certificarea nu este o cerință a ISO 22000 și multe organizații beneficiază de utilizarea standardului fără a solicita certificarea. Dacă alegeți să obțineți certificarea, primul pas este să găsiți un organism de certificare terț cu o reputație bună, deoarece ISO nu efectuează certificarea.

Cum se raportează la Codex Alimentarius?

Familia de standarde ISO 22000 despre sistemul de management al siguranței alimentului este dezvoltată și menținută de comitetul tehnic ISO/TC 34, subcomitetul SC 17. Pentru mai informații, vizitați website-ul comitetului la:
<https://committee.iso.org/home/tc34sc17>.

Codex Alimentarius, cunoscut și sub denumirea de „Codul alimentar”, este o serie recunoscută pe plan internațional de standarde și îndrumări menționate în multe legi naționale, care oferă autorităților guvernamentale baza necesară pentru a garanta alimente sigure pentru consumatori. Acesta este elaborat de Comisia Codului Alimentar (CAC), un joint-venture între Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) și Organizația Mondială a Sănătății (OMS). ISO 22000 se bazează pe principiile Codex pentru igiena produselor alimentare și acest lucru permite autorităților să se refere la ISO 22000 în cerințele naționale și în inspecțiile guvernamentale pentru a se asigura că sunt îndeplinite toate criteriile pentru siguranța alimentară.

Mai multe informații

ASRO Website: www.asro.org

Revista *Standardizarea*: http://www.asro.ro/?page_id=359

ASRO video: www.iso.org/youtube

Twitter: <https://twitter.com/RoStandard>

Facebook: <https://www.facebook.com/rostandard/>

GooglePlus: <https://plus.google.com/112604804148318152523>

Despre **ASRO**

ASRO (Asociația de Standardizare din România) este organismul național de standardizare, independent, neguvernamental, nonprofit cu un număr de 158 comitete tehnice active. În cadrul comitetelor tehnice activează experți tehnici, reprezentanți ai diferitelor părți interesate, care participă la elaborarea standardelor internaționale și europene și elaborează standarde române originale pe baza consensului. ASRO deține în momentul de față un patrimoniu de 29.946 standarde, din care 17.700 sunt adoptări de standarde europene și internaționale. Pentru informații suplimentare vă rugăm să vizitați

www.asro.ro.

Asociația de Standardizare din România – ASRO

Str. Mendeleev, nr. 21-25, 010362, sector 1,
București, ROMÂNIA

www.asro.ro

e-mail: vanzari@asro.ro,
marketing@asro.ro

Serviciu vânzări–abonamente:
Tel: 021/316 77 25,
Fax: 021/312 94 88
Serviciu Formare profesională:
Tel/Fax: 0374 999 185

International Organization for Standardization

ISO Central Secretariat
Ch. de Blandonnet 8
Case Postale 401
CH – 1214 Vernier, Geneva
Switzerland

iso.org

© ISO, 2018
All rights reserved
ISBN 978-92-67-10821-6

