



ISO 22000

Upravljanje sigurnošću hrane

ISO 22000:2018



Održavanje hrane sigurnom, od njive do trpeze, upotrebom dobrih higijenskih praksi i osiguravanjem sljedivosti u svakoj fazi lanca snabdijevanja hranom ključni su zadaci prehrambene industrije.

Standard ISO 22000:2018, Sistemi upravljanja sigurnošću hrane - Zahtjevi za svaku organizaciju u lancu ishrane, utvrđuje zahtjeve za sistem upravljanja sigurnošću hrane. Standard definije šta organizacija mora slijediti kako bi demonstrirala svoju sposobnost da kontrolise opasnosti po sigurnost hrane i osigurala da je hrana bezbjedna za konzumiranje.

Kome je namijenjen **ISO 22000** ?

Standard ISO 22000 se primjenjuje na sve organizacije u industriji hrane i hrane za životinje, bez obzira na njihovu veličinu ili sektor. Dizajniran tako da se može koristiti samostalno ili integrisati u postojeće procese upravljanja organizacije, standard ima istu strukturu visokog nivoa (HLS) kao i ostali ISO-ovi standardi sistema upravljanja, kao što je ISO 9001 (upravljanje kvalitetom).

Koje su **prednosti** ovog standarda za moje poslovanje?

Standard ISO 22000 omogućava organizacijama da uspostave sistem upravljanja sigurnošću hrane koji doprinosi poboljšanju njihovih ukupnih performansi kada je u pitanju sigurnost hrane. Ključne potencijalne prednosti upotrebe standarda uključuju:

- sposobnost dosljednog pružanja proizvoda i usluga vezanih za hranu koji su sigurni i u skladu s regulatornim zahtjevima;
- bolje upravljanje rizicima u procesima sigurnosti hrane;
- demonstraciju jakih veza sa Codex Alimentariusom Ujedinjenih nacija, koji razvija smjernice za sigurnost hrane za vlade.



Zašto je **revidiran**?

Svi ISO-ovi standardi se redovno pregledavaju i revidiraju kako bi se osiguralo da ostaju relevantni za tržiste. Standard ISO 22000:2018 obuhvata najnovije trendove i zahtjeve za sigurnost hrane i predstavlja pravovremeni odgovor na rastuće globalne izazove s kojima se suočava prehrambena industrija. Također će pomoći u rješavanju rastuće potrebe da se osigura

povjerenje u trenutne sigurnosne sisteme hrane i njihova održivost.

Standard ISO 22000:2018 uključuje poboljšanja definicija, obuhvatajući one koje se poklapaju sa Codex Alimentariusom. Pored toga, standard pruža novi pristup razumijevanju koncepta rizika, tako što pravi razliku između rizika sistema upravljanja na operativnom i strateškom nivou.





Šta je sa **certifikacijom?**

Certifikacija nije zahtjev standarda ISO 22000 i mnoge organizacije imaju koristi od upotrebe ovog standarda bez traženja certifikata. Ako se ipak odlučite da želite biti certificirani, prvi korak je da pronađete ugledno tijelo za certifikaciju treće strane, jer ISO ne pruža usluge certifikacije. Za dodatne informacije obratite se Institutu za standar-dizaciju BiH.

Kako se to odnosi na **Codex Alimentarius?**

Porodicu standarda ISO 22000 o sistemima upravljanja sigurnošću hrane razvio je i održava ISO-ov tehnički komitet ISO/TC 34, Potkomitet SC 17. Za više informacija posjetite web-stranicu komiteta na:

<https://committee.iso.org/home/tc34sc17>.

Codex Alimentarius, također poznat kao "Kodeks o hrani", međunarodno je priznat niz standarda i smjernica na koje se poziva u zakonodavstvu mnogih zemalja, a koji većini javnih vlasti pruža osnovu da obezbijede sigurnu hranu za potrošače. Izradila ga je Komisija Codex Alimentarius (CAC), kao zajednički poduhvat Organizacije za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) i Svjetske zdravstvene organizacije (WHO). Standard ISO 22000 zasnovan je na principima Codexa u pogledu higijene hrane što omogućava vlastima da se pozivaju na ISO 22000 u nacionalnim zahtjevima, a državnim inspekcijskim organima da osiguraju da su ispunjeni svi kriteriji vezani za sigurnost hrane.

Više informacija

ISO web-stranica: www.iso.org

ISO web-stranica o ISO 22000: www.iso.org/iso-22000-food-safety-management

ISOFocus magazin: www.iso.org/isofocus

ISO videa: www.iso.org/youtube

Pratite nas na Twitteru: www.iso.org/twitter

Pridružite nam se na Facebooku:
www.iso.org/facebook

Pridružite nam se na GooglePlusu:
www.iso.org/gplus

O ISO-u

ISO (Međunarodna organizacija za standardizaciju) je nezavisna nevladina organizacija koju čini 161* nacionalno tijelo za standardizaciju. Preko svojih članova ISO okuplja stručnjake koji razmjenjuju znanje i izrađuju dobrovoljne međunarodne standarde zasnovane na konsenzusu koji podržavaju inovacije i nude rješenja za globalne izazove.

ISO je objavio više od 22000* međunarodnih standarda i srodnih dokumenata koji pokrivaju gotovo svaku industriju, od tehnologije do sigurnosti hrane, poljoprivrede i zdravstvene zaštite.

Za više informacija posjetite: www.iso.org.

* Maj 2018.



Institut za standardizaciju
Bosne i Hercegovine
71123 Istočno Sarajevo
Trg Ilidžanske brigade 2B

www: bas.gov.ba
e-mail: stand@bas.gov.ba

Međunarodna organizacija
za standardizaciju

Centralni sekretarijat ISO-a
Ch. de Blandonnet 8
Case Postale 401
CH - 1214 Vernier, Ženeva
Švicarska

iso.org

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

