ISO22000_new.qxd 1.9.2006 12:04 StrÆnka 1

Bureau Veritas
Services

BUREAU VERITAS
For the benefit of business and people

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification

ISO 22000

Systémy managementu bezpečnosti potravin

ÚVOD

Jakákoliv pochybení v potravinovém řetězci mohou být nebezpečná a velmi nákladná. Cílem normy ISO 22000 je zajistit bezpečnost potravin tím, že budou eliminovány slabší články v mechanismu tohoto řetězce. Velmi obecně lze uvést, že norma ISO 22000 harmonizuje a specifikuje celosvětové požadavky na systémy managementu bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti v potravinovém řetězci včetně HACCP, ve kterém organizace:

- potřebuje dokázat svoji schopnost řídit rizika spojená se zajištěním zdravotní nezávadnosti potravin, aby byla schopna trvale poskytovat bezpečný produkt, který bude vyhovovat nejen požadavkům zákazníků, ale i všem aplikovatelným předpisům na bezpečnost potravin;
- si klade za cíl zvýšit spokojenost zákazníka prostřednictvím efektivní kontroly možných rizik spojených s dodáváním potravin, včetně zajištění trvalé aktuálnosti celého systému.

PRO KOHO JE NORMA URČENA?

Normu ISO 22000 lze aplikovat ve všech organizacích zapojených v potravinovém řetězci, který sahá od zemědělské prvovýroby (farmářů), přes výrobce krmiv, zpracovatele potravin, sklady potravin, dopravce, veškeré dodavatele služeb (úklid, DDD atp.), až po maloobchodní prodej a veřejné stravování. Nedílnou součástí potravinového řetězce jsou i jiné, nepřímo zapojené organizace, jako např. výrobci strojů a zařízení, obalového materiálu, čistidel, přísad a ingrediencí. Všechny tyto organizace mohou pochopitelně svými dodávkami také ovlivnit bezpečnost potravin.

ZÁKLADNÍ PILÍŘE NORMY ISO 22000

- Zapojení managementu organizace
- Interaktivní komunikace (interní a externí)
- Zavedení programů nezbytných předpokladů (např. požadavky na správnou výrobní a hygienickou praxi)
- Použití principů HACCP

ISO 22000 versus HACCP

- Obecně se předpokládá, že norma ISO 22000 nahradí během následujících 3-5 let požadavky HACCP a systémy vybudované podle národních standardů HACCP.

ISO 22000 versus ISO 9001 • Struktura normy ISO 22000 bere patřičný zřetel na požadavky normy ISO 9001 tak, aby oba standardy byly vzájemně slučitelné. V obou normách nalezneme několik významných oblastí, kde dochází k určitému překrytí, které lze považovat za výzvu pro smysluplnou integraci obou standardů. **Normu ISO 22000 je však potřeba vnímat jako oborovou nástavbu, nikoliv jako alternativu k ISO 9001.** Důvody pro tento závěr jsou tyto:

- ISO 9001 není primárně zaměřeno na systémové zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin.
- ISO 9001 řeší především „organizační" zajištění kvality v organizaci a pokrývá i oblasti, které ISO 22000 neřeší (obchod a marketing, personalistika, částečně i finance atp.).

REFERENCE

Vybrané reference potravinářských organizací certifikovaných Bureau Veritas Certification Czech Republic pro oblast systému managementu jakosti:
Nestlé, Opavia-LU, Danone, Schneider-masokombinát Plzeň, Povltavské mlékárny, Drůbežářský závod Klatovy, Zeelandia, Hügli Food, Emco, Euroex, Bratři Zátkové....

Reference potravinářských auditorů Bureau Veritas Certification Czech Republic v zahraničí:
Slovensko, Slovinsko, Maďarsko, Rumunsko, Řecko a další.

ISO22000_new.qxd 1.9.2006 12:04 StrÆnka 2

BUREAU VERITAS

For the benefit of business and people

Akreditovaná certifikace systémů bezpečnosti potravin podle ISO 22000
Naše organizace Vám nabízí u standardu ISO 22000 výběr ze dvou akreditací **dánské - DANAK** nebo **české - ČIA.**
Při stanovení rozsahu auditu existuje možnost zvýhodnění pro ty organizace, které již mají zavedeny systém managementu jakosti podle ISO 9001 nebo HACCP.

PŘÍNOSY ISO 22000

- je mezinárodním standardem
- představuje platformu pro harmonizaci národních norem pro zajištění bezpečnosti potravin
- vyplňuje mezeru mezi ISO 9001 a systémem HACCP
- je referenčním standardem pro celý potravinový řetězec
- umožňuje certifikaci třetí nezávislou stranou (certifikační společností)
- audity lze provádět podle jasných požadavků
- upřednostňuje systémový přístup nad výrobkovým
- jednoznačná identifikace a kontrola rizika zdravotní nezávadnosti potravin
- organizovaná, cílená a trvale aktuální komunikace mezi obchodními partnery
- optimalizace zdrojů
- zlepšení dokumentace
- účinnější a dynamičtější kontrola zdravotní nezávadnosti potravin
- všechna kontrolní opatření podléhají analýze rizik
- systematické řízení preventivních opatření a programů nezbytných předpokladů
- pevný základ pro rozhodování
- vzrůst úrovně celkové správy organizace

PROČ ZVOLIT BUREAU VERITAS CERTIFICATION?

- **Bureau Veritas Certification je v ČR vedoucí certifikační společností** v agrárně-potravinářském komplexu z více jak 1600 zákazníků je jich přes 300 aktivních v potravinářském řetezci a přední pozici v tomto oboru zaujímáme i ve světě.
- **jsme spolutvůrci normy ISO 22000**
- Bureau Veritas Certification disponuje na celém území ČR dostatečným potenciálem mezinárodně zkušených potravinářských a zemědělských auditorů, kteří jsou dokonale zasvěceni do problematiky zajišťování jakosti a bezpečnosti potravin nebo produktů zemědělské prvovýroby. Zásadou Bureau Veritas Certification je, aby provoz s výrobou nebo zpracováním potravin byl vždy prověřován potravinářským auditorem s příslušnou kvalifikací. Všichni auditoři Bureau Veritas Certification pro ISO 22 000 jsou současně kvalifikovanými auditory pro systémy ISO 9001 a HACCP.

POSTUP PŘI CERTIFIKACI ISO 22000

- **uzavření kontraktu**
- **audit** (nepovinný): základní analýza a diagnostika přípravy systému k certifikaci oproti požadavkům standardu
- **počáteční audit:** přezkoumání dokumentace, analýza rizik a nastavení programů nezbytných předpokladů a plánu HACCP (může být provedeno pouze přezkoumáním dokumentace anebo zároveň s vykonáním prohlídky provozu)
- **certifikační audit:** prověření jednotlivých požadavků standardu
- **vyřešení případných neshod** přijetím opatření k nápravě
- **vystavení certifikátu**
- **dozorové audity** v průběhu platnosti certifikátu
- **recertifikační audit** po 3 letech

SOUVISEJÍCÍ SLUŽBY BVQI

- nabízíme možnost kombinovat certifikaci ISO 22000 s dalšími všeobecně uznávanými standardy, např. ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, SA 8000, nebo se schématy, které se týkají výhradně potravinář-ských a zemědělských organizací, jako např. BRC - Food, BRC - Packaging, IFS, GMO free, GMP, GTP.
- Certifikace integrovaných systémů přináší značné ekonomické výhody a poskytuje informace pro Vaše obchodní partnery a zákazníky.
- Otevřená školení:
  - Požadavky ISO 22000
  - Interní auditor ISO 22000

KONTAKT

Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o.
Olbrachtova 1, 140 02 Praha 4
tel.: +420 21 00 88 226 (219), fax: +420 21 00 88 290
e-mail: certification@bureauveritas.cz

PRO PODROBNĚJŠÍ INFORMACE

prosím navštivte www stránky:
www.certification.bureauveritas.cz