



ISO 22000

SERTIFIKAT

ISO 22000 (food safety management system/sistem upravljanja bezbednošću hrane) je međunarodni standard za sisteme menadžmenta zdravstvene bezbednosti hrane.

On definiše set opštih zahteva za zdravstvenu bezbednost hrane.

Zahtevi ISO 22000 se mogu primeniti na sve vrste organizacija u okviru lanca hrane, koji obuhvata proizvođače hrane, primarne proizvođače, prerađivače hrane, transport i skladištenje, maloprodajne podugovarače i prodajna mesta za hranu, zajedno sa međusobno povezanim organizacijama kao što su proizvođači opreme, materijala za pakovanje, sredstava za čišćenje, aditiva i sastojaka hrane.

Osnova ovog standarda su principi HACCP sistema.

Prednosti primene i sertifikacije sistema menadžmenta bezbednošću hrane su:

Povećanje zaštite i poverenja potrošača.

Obezbeđuje kompaniji kompetencije priznate širom sveta.

Omogućava inkorporaciju zakonskih i regulatornih zahteva koji se odnose na zdravstvenu bezbednost hrane.

Zaposleni postaju svesniji pitanja vezanih za higijenu i zdravstvenu bezbednost hrane.

Optimizuju se resursi organizacije interno i u okviru lanca prehrambene industrije.



International
Organization for
Standardization