

# ISO 22000

## Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

### Τι είναι το ISO 22000

Το Πρότυπο ISO 22000 είναι ένα Διεθνές Πρότυπο που προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων προκειμένου οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων να καταδεικνύουν την ικανότητά τους στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων. Εκδόθηκε από τον Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (ISO) και ενσωματώνει τις απαιτήσεις του HACCP, τις απαιτήσεις των προαπαιτούμενων (PRP's και OPRP's), τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας και τις γενικές αρχές των συστημάτων διαχείρισης.

### Γιατί να επιλέξετε την BQC

Η BQC είναι Διαπιστευμένη από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ) κατά το πρότυπο ISO/IEC 17021-1, στην Πιστοποίηση Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000 με Αρ. Πιστ. 546 και τα Πιστοποιητικά που παρέχει είναι διεθνώς αναγνωρισμένα. Η BQC συνεργάζεται με πιστοποιημένους επιθεωρητές με μεγάλη εμπειρία στον χώρο των τροφίμων. Οι επιθεωρητές της BQC αντιμετωπίζουν κάθε πελάτη σαν επιχειρηματικό συνεργάτη, ώστε να επιτυγχάνονται επιθεωρήσεις με αναλυτικά αποτελέσματα και Υψηλή προστιθέμενη Αξία για κάθε επιχείρηση.

### Σε ποιους απευθύνεται

Το ISO 22000 απευθύνεται σε μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις ή Οργανισμούς, ανεξαρτήτου μεγέθους που εμπλέκονται στην εφοδιαστική αλυσίδα και συμπεριλαμβάνει: επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, την μεταποίηση, την μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι την λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Παράλληλα, στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω οργανισμών π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

### Τα οφέλη που προσφέρει

Ένας Οργανισμός πιστοποιημένος κατά ISO 22000 τεκμηριώνει ότι συμμορφώνεται με την σχετική εθνική και κοινοτική νομοθεσία, ενώ παράλληλα μπορεί να αποφύγει τυχόν εσφαλμένες πρακτικές, να μειώσει τις αστοχίες του αλλή και να αντιμετωπίσει ανά πάσα στιγμή τυχόν διατροφικές κρίσεις. Τέλος, μέσα από την εφαρμογή του προτύπου ISO 22000 επιτυγχάνεται συνεχής βελτίωση της ασφάλειας-ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων, ενισχύεται το αίσθημα ασφάλειας των καταναλωτών για τα προϊόντα του οργανισμού και αποκτά ένα σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά (είσοδος σε νέες αγορές π.χ. εξαγωγές, δημόσιο).