

GIDA GÜVENLİĞİ VE ISO 22000



HİJYEN Tanımlar...1:

- **Bulaşma:** Su ürünlerinin güvenliğine ve kalitesine zarar verebilecek olan, patojen unsurlar, kimyasal maddeler, yabancı maddeler, bozulma, parazit, istenmeyen veya zararlı yabancı maddeler nedeniyle ürün, araç, gereç ve bulunulan ortam içinde meydana gelebilecek olumsuz bir etkilenme ve bunların yayılmasıdır.
- **Denetim:** Gıda ile ilgili herhangi bir konunun gıda mevzuatı şartlarına uygunluğunun doğrulanması amacıyla yapılan incelemedir.
- **Dezenfeksiyon:** Herhangi bir nedenle oluşan bulaşmayı ve kirlenmeyi önlemek amacıyla, su ürünleri işleyen tesislerin, üretim , işleme ve satış sırasında kullanılan malzeme, alet ve ekipmanın ve bu yerlerde çalışan personelin kimyasal veya fiziksel yöntemlerle her türlü kirlilik ve bulaşma etmeninden arındırılması işlemleridir.

HİJYEN Tanımlar...2:

- **Doğrulama:** Belirlenen şartların yerine getirilip getirilmediğinin tarafsız kanıtlar göz önünde bulundurulmasıyla incelenmesi yoluyla kontrol edilmesidir.
- **Gıda güvenliği:** Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikenin bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.
- **Gıda hijyeni/hijyen:** Gıdanın kullanım amacı dikkate alınarak, tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdanın insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları ifade eder.
- **İzlenebilirlik:** Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, gıdanın, gıda ile temas eden madde ve malzemenin, gıda üreten hayvanın, gıdaya ilave edilmesi amaçlanan veya beklenen her türlü maddenin geriye dönük izlenebilmesi ve takip edilebilmesidir.
- **Perakende satış yeri :** Su ürünlerinin doğrudan insan tüketimine sunulmak üzere satışının yapıldığı balık satış amaçlı dükkanlar, alışveriş merkezleri, semt pazarlarıdır.
- **Su ürünleri toptan satış yeri:** Avcılık ve yetiştiricilik sonrası su ürünlerinin birinci el toptan satışının yapıldığı su ürünleri hali ve su ürünleri toptan satış merkezidir.

Gıda Güvenliği

Her işletmede; gıda güvenliğinin sağlanmasına ve fiziksel, kimyasal, biyolojik tehlikelerin önlenmesine, yok edilmesine ve kabul edilebilir bir düzeye indirilmesine yönelik önlemlerin, işletme iç denetimine uygun olarak yürütülmesi gerekmektedir.

Gıda Güvenliği yaklaşımı

- İnteraktif iletişim
- Ölçülebilir hedefler ile gıda güvenliği politikası(measurable objectives)
- Gıda güvenliği ekip lideri sorumlulukları
- Geliştirilmiş geçerli kılma (validasyon) şartları
- İzlenebilirlik
- Etkin proses performansı
- Objektif gereklilikler ile sürekli iyileştirme
- Şartları kavrama ve yerine getirme
- Müşteri
- Yasal

Gıda Güvenliği için hiyerarşı

- ISO 22000
- HACCP
- Ön Gereksinim Programları



Düzenleyici gereksinimler

ISO 22000

Bu standart HACCP gelişiminin bir parçasıdır;

- ISO 22000 bir HACCP standardı değildir. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardıdır.
- Bu standard, Codex Alimentarius HACCP Standardı ile uyumludur.
- HACCP'in 5 başlangıç aşaması ve yedi prensibini tespit eder

ISO Guide 72 ile uyumlu

- Denetlenebilir formatta yazılmıştır
- Yönetim sorumluluklarını tanımlar
- Gıda güvenliği politikası ve ölçülebilir hedefler
- Yönetimin gözden geçirilmesi
- İç ve dış iletişim
- Dokümantasyon şartlarını tanımlar
- Geçerli kılmayı doğrulamadan ayırır

ISO 22000 in yapısı

Gıda yönetim sistemi

- Yönetim sorumluluğu
- Kaynak yönetimi
- Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi