ISO 22000 "Sistemet e Menaxhimit për Sigurinë e Ushqimit - Kërkesat për cilindo organizem në zinxhirin e furnizimit ushqimor, është një standard vullnetar që synon të harmonizohet në një nivel global nevojat e organizimit të kompanisë që synojnë sigurinë e ushqimit.

Ai lejon çdo kompani, të madhe apo të vogël, me një menaxhim pak a shumë të zhvilluar, të synojë për një sistem manaxhimi te sigurise ushqimore më të përqendruar, koherent dhe integruar me realitetin e vet, krahasuar me atë që është zbatuar tashmë nga vetë kompanitë për t'iu nënshtruar legjislacioni aktual.

Standardi ISO 22000 ka meritën e madhe të integrimit dhe harmonizimit të qasjes së menaxhimit të sigurisë përgjatë gjithë zinxhirit ushqimor në një nivel ndërkombëtar.

Certifikimi ISO 22000 lejon kompanitë të demonstrojnë përkushtimin e tyre të vazhdueshëm në menaxhimin e sigurisë ushqimore dhe të fitojnë besimin e konsumatorit.

STANDARDI ISO 22000

Standardi u zhvillua nga një komision teknik ISO në bashkëpunim me ekspertë nga industria ushqimore, Codex Alimentarius, FAO dhe Organizata Botërore e Shëndetësisë.

Standardi ka një fushë shumë të gjerë zbatimi pasi të gjithë ata që janë të përfshirë në zinxhirin ushqimor mund t'i përmbahen: merita kryesore e këtij dokumenti është se ka qenë në gjendje të organizojë filozofi të ndryshme të menaxhimit të rrezikut të higjienës dhe për këtë arsye përfaqëson një mjet të vlefshëm për kompanitë duan të implementojnë një sistem që synon menaxhimin e problemeve higjenike.

Standardi ISO 22000 përqendrohet në 4 elementët kryesorë të përshkruar më poshtë.

Standardi specifikon kërkesat për një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore (FSMS) për të lejuar një organizatë të përfshirë direkt ose indirekt në zinxhirin e furnizimit me ushqim:

- planifikojnë, zbatojnë, operojnë, mbajnë dhe azhurnojnë një FSMS për të siguruar produkte dhe shërbime të sigurta në përputhje me përdorimin e tyre të synuar;
- demonstrojnë pajtueshmëri me kërkesat e zbatueshme legjislative dhe rregullatore për sigurinë e ushqimit;
- të shqyrtojë dhe vlerësojë kërkesat e sigurisë ushqimore të rëna dakord me klientin dhe të demonstrojë pajtueshmërinë me to;
- komunikojnë në mënyrë efektive çështjet e sigurisë së ushqimit palëve të interesuara brenda zinxhirit të furnizimit me ushqim;
- të sigurojë që organizata është në përputhje me politikën e deklaruar të sigurisë ushqimore;
- demonstrojnë këtë pajtueshmëri palëve të interesuara.

Megjithëse mund të zbatohet vetëm, ISO 22000 është plotësisht në përputhje me ISO 9001: 2015. Aspektet e shumta të përbashkëta me standardin ISO 22005 gjithashtu bëjnë të mundur kryerjen e auditimeve të përbashkëta, duke kursyer kohë dhe burime.

ÇFARË KA TË RE NË ISO 22000: 2018

- Struktura e re e nivelit të lartë ISO (HLS), e zakonshme për të gjitha standardet e reja për sistemet e menaxhimit. Ky riorganizim i standardit bën të mundur që të lehtësohet integrimi i ISO 22000 të ri me standarde të tilla si

ISO 9001 (Sistemi i Menaxhimit të Cilësisë), ISO 14001 (Sistemi i Menaxhimit të Mjedisit) dhe standarde edhe më specifike siç është ISO 45001 (Sistemi i Menaxhimit për Shëndeti dhe siguria në vendin e punës).

- Qasja e bazuar në rrezik, gjithashtu e zakonshme për standardet e tjera, të cilat vendosin edhe një herë konceptin e rrezikut në qendër të vëmendjes, i cili është absolutisht i rëndësishëm për bizneset ushqimore. Objektivi i standardit është të bëjë dallimin midis rrezikut në një nivel operacional (përmes pikës së kontrollit kritik të analizës së rreziqeve, qasjes HACCP) dhe rrezikut në nivelin strategjik të sistemit të menaxhimit, i cili konfigurohet si rrezik biznesi
- Dy cikle të ndryshme Planifiko-Bëni-Kontrolloni-Veproni (PDCA) që janë të dallueshme dhe të ndryshme, por që veprojnë njëri brenda tjetrit. E para vlen për sistemin e menaxhimit si një e tërë, ndërsa e dyta, e përfshirë në të, adreson operacionet e përshkruara në pikën 8, duke mbuluar gjithashtu parimet HACCP të përcaktuara nga Codex Alimentarius.
- Shpjegim më i thelluar i koncepteve kryesore të Pikave të Kontrollit Kritik dhe Programeve Parakusht Operative.

AVANTAZHET E CERTIFIKIMIT ISO 22000

Standardi ISO 22000 lejon të gjitha kompanitë e përfshira në zinxhirin e furnizimit me ushqim, direkt ose indirekt, të identifikojnë me saktësi rreziqet ndaj të cilave janë të ekspozuar dhe t'i menaxhojnë ato në mënyrë efektive. Certifikimi sipas ISO 22000 gjithashtu ju lejon të:

- Përputhuni me një standard të njohur ndërkombëtarisht dhe të certifikueshëm
- Përvetësoni një metodë që ju lejon të organizoni filozofi të ndryshme të menaxhimit të rrezikut duke zhvendosur vëmendjen e kompanisë në një qasje sistemike të bazuar në kontrollin parandalues sesa në verifikimin pasues të produktit
- Organizimi dhe finalizimi i sistemit të komunikimit ndërmjet partnerëve të ndryshëm të biznesit
- Optimizoni burimet si brenda ndërmarrjeve individuale ashtu edhe përgjatë zinxhirit ushqimor
- Parandalimi i ndodhjes së aksidenteve përgjatë gjithë zinxhirit të furnizimit dhe verifikimi i pajtueshmërisë me rregulloret janë dy aspekte thelbësore për mbrojtjen e markës.

KALIMI I CERTIFIKATAVE NGA ISO 22000:2005 NE ISO 22000:2018

Klientet e AQSCERT tashme te certifikuar per standardin ISO 22000:2005, keshillohen qe të marrin të gjitha masat për implementimin e kerkesave të perditesimit te fundit ISO 22000:2018, kalim te cilin mund ta realizojne ne vleresimet e monitorimit.

Gjithashtu kalimin mund te realizohet edhe ne nje audit shtese qe klienti mund te kerkoje prane AQSCERT duke ndjekur proceduren e certifikimit te organizmit.

Njoftohen te gjithe klientet qe sipas planit te monitorimeve per mirembajtjen e certifikatave ISO 22000:2005 vizitat audituese do te realizohen ne perputhje me kerkesat e standardit ISO 22000:2018.

Duke filluar nga data 1 Janar 2021 AQSCERT do te realizoj vizitat audituese vetem ne perputhje me kerkesat e standardit ISO 22000:2018.

Tirane, Shtator 2020