

## ISO 22000 Gıda Güvenlik Yönetimi



**Kuruluşunuz gıda zincirinin bir parçasıysa ve gıda güvenliğine olan bağlılığınızı göstermek istiyorsanız, ISO 22000 sertifikasyonu ile müşterilerinizi önceliklendirebilir ve yönetmeliklere uygunluğunuzu sağlayabilirsiniz.**

ISO 22000 standardı gıda zincirindeki herhangi bir pozisyon, büyüklük ve organizasyon ile ilgilidir.

ISO 22000 uluslararası standart ailesi gıda güvenliği yönetimini kapsamakta ve gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamanıza ve kontrol etmenize yardımcı olmaktadır. Müşterilerinize, hijyen ve insan sağlığına olan bağlılığınızı ve gıda güvenliği süreçlerine sahip olduğunuzu göstermenizi sağlar.

ISO 22000, gıda güvenliği risklerini kontrol altında tuttuğunuzu ve gıda güvenliğini sağlayabileceğinizi göstermek için yapmanız gerekenleri belirler. Süreçlerinizi ve performansınızı geliştirerek, gıda zincirinin bir parçası olmak ve dünya çapında yeni ortaklarla bağlantılar kurmak için daha fazla fırsata sahip olabilirsiniz.

### Ne bilmek istiyorsunuz?

ISO 22000, gıda zincirindeki herhangi bir organizasyon için uygundur, Örnek olarak üretim ekipmanı yapıyor, ekin büyütüyorsunuz veya kek servisi yapıyorsanız , bu standart sizin için uygundur. HACCP'e dayanarak, ISO 22000, bir gıda güvenliği yönetim sistemi için gereksinimleri belirler. Gıda zincirinde, üretimden servise kadar aynı standartları sağlar, böylece müşterilerinize güvenliğe olan taahhütlerinizi sunabilirsiniz.

Standart sürekli iyileştirmeye odaklanır ve aşağıdakileri kapsayan geniş bir alanda uygulanabilir.

- İyi üretim süreçleri (GMP)
- HACCP doğrultusunda öz değerlendirme sistemleri
- Beklenmeyen olaylar için hazırlık
- ISO 22000, ISO 9001 ve ISO 14001 gibi diğer yönetim sistemi standartlarıyla birlikte kullanımı kolaylaştıran bir yapı takip eder.

### Kiwa ile sertifikalanmak

#### Sistem Belgelendirme

#### Kiwa Türkiye

tr.posta@kiwa.com

+90 216 593 25 75

Gıda güvenliği hataları, hastalığa ve hatta ölüme neden olabilir, şirketin itibarını zedeleyebilir ve etkileyebilir. Tüketiciler yiyeceklerin güvenli ve güvenilir olduğunu bilmek isterler ve gittikçe artan bir şekilde hassasiyetleri artmaktadır. ISO 22000 sertifikası ile yasal gıda güvenlik gereksinimlerini karşıladığınızı kanıtlayarak hem müşterilerinize güven sağlayabilir hem de yeni işler için daha fazla fırsat sağlayabilirsiniz.

Kiwa ile iş ortaklığı yaparak, sistemlerinizi ve performansınızı iş ortaklarının ve potansiyel yeni işlerin gereksinimlerini karşılayacak şekilde artırarak ve nihai olarak kârınızı artırarak ISO 22000 ile çalışmanın avantajlarından yararlanabilirsiniz.

## USP'si / faydaları

- Gıda tehlikelerini azaltın - gıda güvenliği süreçlerini geliştirmenize yardımcı olarak, ISO 22000 tehlike ve kaza riskini azaltmaya yardımcı olabilir.
- Kârınızı artırın - ISO 22000 sertifikası ile, itibarınızı artırabilir, müşteri kazanabilir ve maliyetleri azaltabilirsiniz.
- Verimliliği artırın - ISO 22000, süreçlerinizin nasıl iyileştirilebileceğini gösterebilir ve kaynaklarınızı optimize etmenize yardımcı olarak maliyetleri düşürür.
- Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayın - ISO 22000 ile ürünlerinizin ve hizmetlerinizin yüksek kaliteli, güvenli ve güvenilir olduğunu kanıtlayabilirsiniz.
- Yasal işlem riskinizi azaltın - ISO 22000 sertifikası, gıda güvenliği tehlikelerini azaltmak için adımlar attığınızı ve kaza riskinizi azalttığınızı gösterir.
- Rekabet gücünü artırın - ISO 22000 sertifikası yeni uluslararası pazarlara girmenize ve yeni ortaklıklar kurmanıza yardımcı olur.
- Yüksek kaliteli işler çıkarın- ISO 22000'i takip ederek sunduğunuz işlerin gıda endüstrisini destekleyerek yüksek kalitede olmasını sağlayabilirsiniz.
- Uygunluğunuzu yönetin - ISO 22000, ISO 9001 ve HACCP'i birleştirerek gıda güvenliği çalışmalarınızı kolaylaştırmanıza ve belgelerinizi ve prosedürlerinizi geliştirmenize yardımcı olur.