



UKS ULUSLARARASI
KALİTE SİSTEMLERİ VE
BELGELENDİRME
LTD. ŞTİ.

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim
Sistemi Geçiş Bilgilendirme Kılavuzu

GELENEKTEN GELECEĞE
KALİTE YOLUNDA REHBERİNİZ...



ISO 22000:2018 GEÇİŞ SÜRESİ BİLGİLENDİRME

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Haziran 2018 tarihi itibariyle revize edilerek ISO 22000:2018 halini almıştır. IAF (Uluslararası Akreditasyon Forumu) tarafından geçiş süresi 3 (üç) yıl olarak belirlenmiştir.

UKS tarafından belgelendirilmiş tüm kuruluşlar mevcut yönetim sistemlerini yeni versiyona uyumlu hale getirmelerini takiben gerçekleştirilecek denetimlerle geçişleri tamamlanacaktır. (Bu denetimlerde ek süre kullanılması söz konusu olabilecektir.) 20.06.2021 tarihi itibariyle ISO 22000:2005 belgelerinin bir geçerliliği kalmayacaktır.



DEĐIŐİKLİKLERE UYUM İÇİN MÜŐTERİLERDEN BEKLENEN ÇALIŐMALAR

1. Yeni Standart Őartlarını karŐılamak üzere GAP analizi yapılması
2. GeliŐim planının hazırlanması
3. Sistemin etkin olarak organizasyonda uygulanabilmesi için tüm personelin farkındalığının yaratılması ve yeterli eğitimlerin tamamlanması
4. Yeni Standart doĐrultusunda sistemin güncellenmesi ve etkinliĐinin ölçülmesinin saĐlanması



Geçiş Nedenleri ve Genel Farklılıklar Hakkında Özet

- Liderliğin sorumluluğuna daha güçlü bir vurgu
- FSMS'nin gelişimine risk temelli bir yaklaşım uygulama
- Aşağıdakiler dahil olmak üzere temel kavramlara açıklık getirme:
 - › Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al döngüsü; standartta birbiriyle çalışan iki ayrı döngü olup, biri yönetim sistemini kapsarken diğeri ise HACCP ilkelerini kapsar.
 - › Kritik kontrol noktaları (CCP'ler), operasyonel ön koşul programları (ORP'ler) ve ön koşul programları (PRP'ler) dahil olmak üzere kilit terimlerin farklılaştırılması
- Standardın içeriğinin yüksek seviye yapıya uyumlu hale getirilmesi sayesinde diğer ISO yönetim sistemi standartlarına uygunluğunun geliştirilmesi



Standardın yeni versiyonu, ISO 22000 ve bunun sonucu olarak ortaya çıkan FSMS'yi diğer ISO yönetim sistemleriyle entegre etmeyi kolaylaştırmanın yanı sıra Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al (PUKÖ) döngüsünü ve risk temelli düşünmeyi de içermektedir. ISO 22000, gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak, önlemek ve kontrol etmek için HACCP ile iş riskini yönetmek amacıyla PUKÖ ve risk temelli düşünmeyi birleştirerek, kuruluşların risklere maruz kalmayı azaltmasına ve güvenliği artırmasına yardımcı olur.

Bu, organizasyonel ve operasyonel risk yönetimini tek bir yönetim sistemi olarak bir araya getirir. Organizasyonel olarak bu yaklaşım şirketlere etkileyebilecek iyi ve kötü tüm farklı unsurları değerlendirme fırsatı sunar. Bu, FSMS'nin hedeflerini önceliklendirilmesine olanak tanır, böylece bu risklerin etkilerine uyum sağlanacak şekilde uygulanır. Operasyonel açıdan risk temelli düşünce ve uygulama, gıda güvenliği yönetimiyle sıklıkla ilişkilendirilen HACCP ilkelerine dayanır.



Risk temelli düşünme, PUKÖ ve süreç yaklaşımını birleştirmenin potansiyel faydaları şunlardır:

- FSMS ve faaliyetlerinizi daha yüksek riskli süreçlere odaklamak
- Kuruluşunuzdaki süreçlerin birbirine nasıl bağlı olduğunu anlamak
- Kaynakları daha etkili kullanmak
- Yeni müşterilerin gereksinimlerini karşılama ve/veya mevcut müşteriler tarafından belirlenen yeni gereksinimleri karşılama becerisini geliştirmek

22000:2018 / 22000:2005 Madde Kiyasları

4.1

Yeni
Madde

4.2

Yeni
Madde

4.3

Eski
Madde 4.1

4.4

Eski
Madde 4.1

5

5.1

5.2

5.3

Eski madde
5.1 / 7.4.3

Eski madde
5.2

Eski madde
5.4 / 5.5 / 7.3.2

6.1

Yeni
Madde

6.2

Eski
Madde 5.3

6.3

**Eski Madde
5.3**

7

7.1

7.2

7.3

7.4

7.5

Eski madde
6.1 / 6.3 / 6.4
/ 4.1

Eski madde
6.2.1 / 6.2.2
/ 7.3.2

Eski
madde
6.2.2

Eski
madde
5.6

Eski
madde
4.2

8.1

Eski
Madde 7.1

8.2

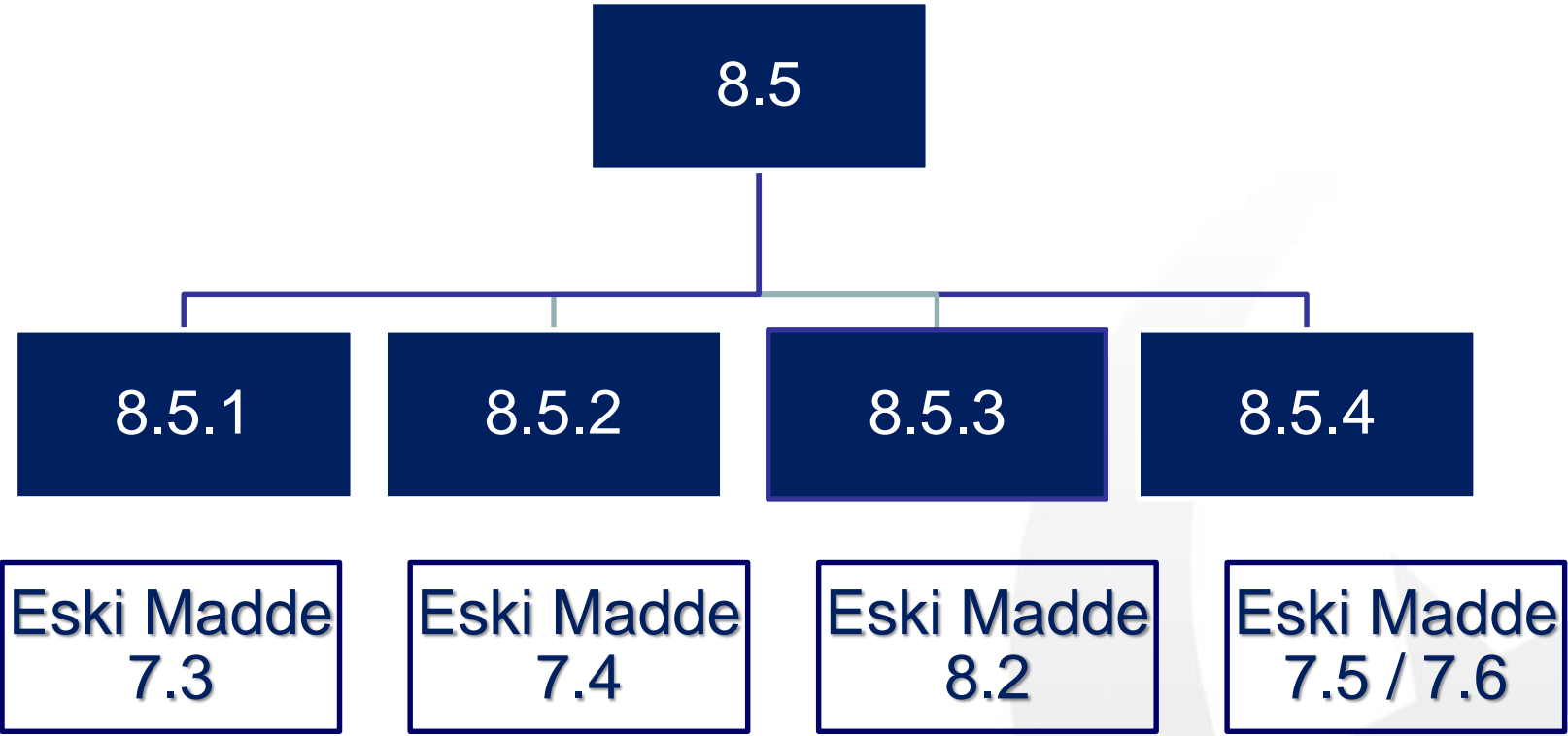
Eski
Madde 7.2

8.3

**Eski
Madde 7.9**

8.4

**Eski
Madde 5.7**



8.5

Yeni Madde

8.6

Eski
Madde 7.7

8.7

Eski
Madde 8.3

8.8

Eski Madde
7.8 / 8.4.2 /
8.4.3

8.9

Eski
Madde
7.10

9

Yeni Madde

9.1

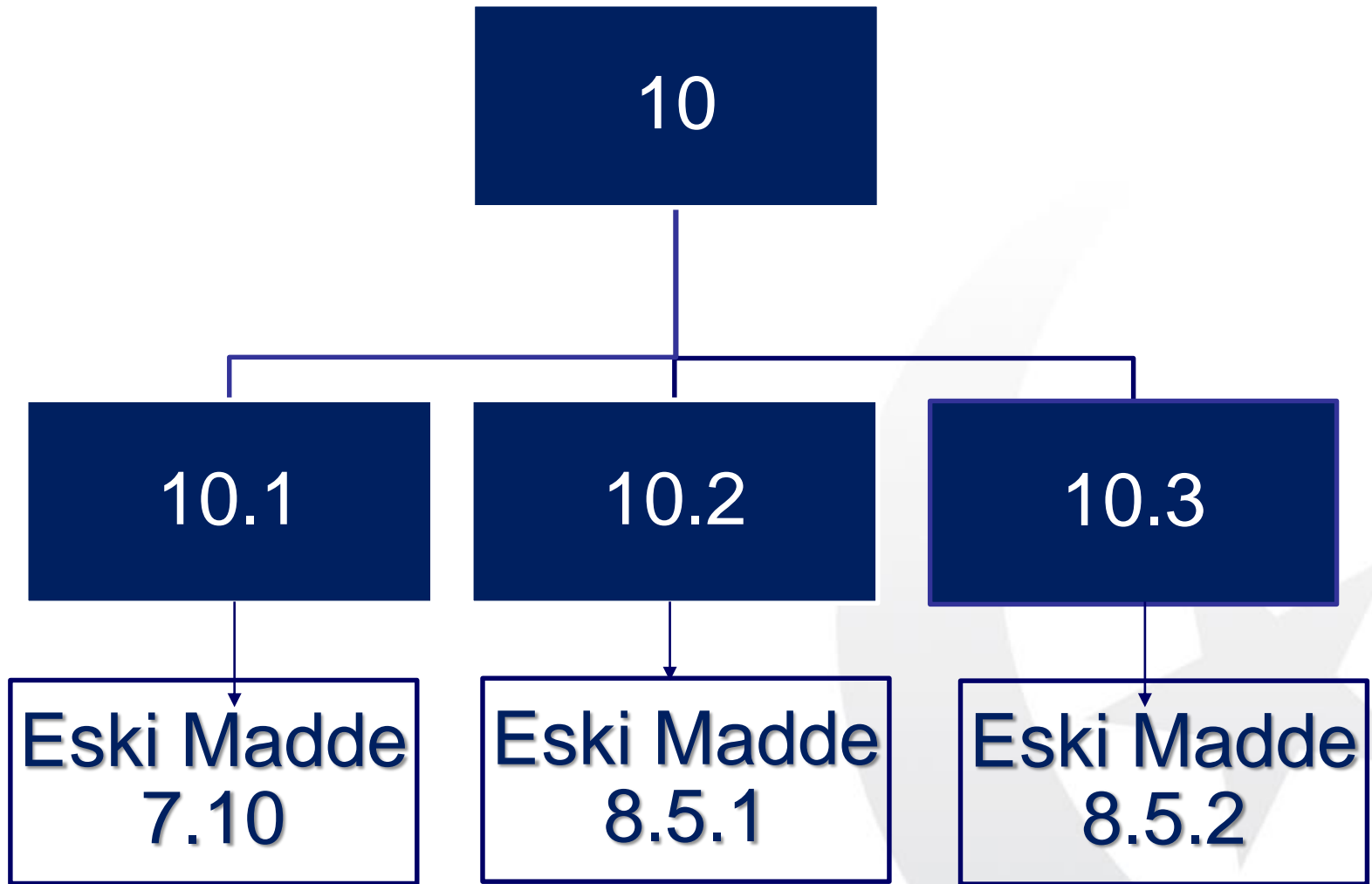
Eski Madde
8.4.2 / 8.4.3

9.2

Eski Madde
8.4.1

9.3

Eski Madde
5.8



Bu kılavuz yeni revizyonun getirdiği yenilikler ve değişikliklerin anlaşılmasına yardımcı olmak için hazırlanmıştır. Kılavuz standardın tümünü içermemekle birlikte Gıda Güvelliđi Yönetim Sisteminin kurulması için şart standardın ISO 22000:2018 standardı ve dikkate alınması gereken birincil kılavuzların standardın atıf yaptığı diğer standart / dokümanlar olduğu unutulmamalıdır.

ISO 22000:2018 bilgilendirme konularında talepleriniz için bize ulaşın...

UKS Uluslararası Kalite Sistemleri Ve Belgelendirme Ltd. Şti.
www.ukselgelendirme.com.tr
Adres: Atakent Mah. Dicle Cad. No:35 Ümraniye/İSTANBUL
Tel: 0 216 330 45 77
Fax:0 216 330 67 47



**Geçiş İle İlgili Ek Süre ve Denetim Hesaplaması
Bilgilendirmesi bu kılavuza ek olarak yayınlanan Ek-1
Yayınında bahsedilmiştir.**

