

Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları

A. Coşkun Dalgıç^{1*}, K. Bülent Belibağlı¹

¹ Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gaziantep

* dalgic@gantep.edu.tr

Özet

ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi (KYS); müşteri memnuniyetinin, sürekli iyileştirmenin ve ölçme-değerlendirmenin yapıldığı bir yönetim sistemidir. HACCP-Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları sistemi ise tehlike ve risk analizleri ile ortaya çıkan kritik kontrol noktalarının belirlendiği önleyici bir sistemdir. Aynı şekilde HACCP sistemi birçok ön koşul programının yanı sıra ISO 9000:2000 KYS'de yer alan yönetim şekline de ihtiyaç duyar. ISO 9000:2000 KYS dışında oluşturulacak olan HACCP sistemi dar kapsamda ihtiyaç duyulan dokümantasyon şartları ile yönetim sistemi dahilindeki denetim, toplantı gibi uygulamalar konusunda zorluklar yaşar. HACCP sisteminin uluslararası uygulama standardı olan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS), ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi ile olan uyumu ve entegrasyonu bu uygulama zorluklarını ortadan kaldıracaktır. Bu çalışmada gıda güvenlik sistemleri ile kalite yönetim sistemlerinin entegrasyonu ve uygulama süreçleri tartışılmıştır.

Gıda güvenliği sistemleri; HACCP, ISO 22000:2005-GGYS, ISO 15161-Gıda ve içecek sanayinde ISO 9001:2000'nin uygulanması rehberi, TS 13001-HACCP standardı; ISO 9000:2000-KYS yer almaktadır. Ayrıca hazırlık süreci ve bu sürecin sonunda belgelendirme süreci kapsamında gıda üretimi ve servis işlemi yapan işletmelerin karşılaştıkları; yönetsel, teknolojik, altyapı, insan kaynakları, mali ve yasal sorunlar irdelenmiştir.

Anahtar kelimeler: HACCP, ISO 9000, ISO 22000, TS 13001

Giriş

Ürün Güvenliğini sağlamanın temel ögesi; ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi standardının yanı sıra, GMP (Good Manufacturing Practice - İyi Üretim Teknikleri/ Uygulamaları) ve HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point-Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları), BRC (British Retailers Consortium), IFS (international Food Standard), ISO 22000:2005-GGYS gibi uygulamaların da sistem tamamlayıcısı olarak kombine edilmesidir.

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

Bu çerçevedeki tamamlayıcı uygulamalar; ham madde ve son ürünün mevcut standartlara uygunluğu, işletme ve ekipman dizaynı, proses hattı düzenlemesi gibi çok daha geniş bir cepheden gerçekleştirilen uygunluk kontrolleridir.

ISO 9000:2000-Kalite Yönetim Sistemi

ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi herhangi bir işletmenin iç maliyetlerinin azaltılmasına, etkinliğini, verimliliğini artırmasına katkıda bulunur ve toplam kalite yönetimi ışığında kalitenin sürekli iyileştirilmesi yönünde uygulama yöntemidir. ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi, müşteri şartlarını karşılamak amacı ile müşteri tatminini arttırmak için kalite yönetim sisteminin geliştirilmesi, uygulanması ve etkinliğinin iyileştirilmesinde proses yaklaşımını teşvik eder (1).

HACCP-Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points-Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) gıda güvenliğini satın alma, üretim ve dağılımın tüm aşamalarında, hammaddeden son ürünün tüketilmesine kadar fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri belirleyerek kontrol altına alan ve sürekliliği sağlayan bir yönetim sistemidir. HACCP; Bir gıda ürününün farklı proses aşamalarında olabilecek tehlikelerin belirlenmesine ve analiz edilmesine, bu tehlikelerin önlenmesi için gerekli faaliyetlerin belirlenmesine, bu faaliyetlerin etkili bir şekilde onaya konulduğunu takip etmeye yarayan bir metottur (2, 3).

ISO 22000:2005-Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 22000 tarıma yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılara, üreticilerden toptancı ve perakendecilere, paketlenme ve üretim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm direkt ve dolaylı operatörlere uygulanabilen bir standard olarak Eylül 2005'te yayımlanmıştır. Standard tüketim aşamasına kadar gıda tedarik zincirinde güvenliği sağlayan ve tüm ilgili kısımlarla etkili bir iletişim oluşturan; kontrol otoritesi, yönetim sistemi, süreç kontrol, Codex Alimentarius koşullarına uygulanmış, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ilkeleri ile GMP (İyi İmalat Uygulamaları) gibi zorunlu programlar, zarar verici etken takibi, temizleme, dezenfeksiyon prosedürleri gibi birçok konuyu kapsamaktadır. Standardın ISO 9000:2000 Kalite yönetim sistemi ile entegrasyonu temel yapı bileşenleri ile sağlanmaktadır. ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartları incelendiği zaman sistem bileşenleri arasında çok kuvvetli bir birliktelik söz konusudur.

Önceki HACCP belgelendirme sürecindeki standart seçimi, uygulamadaki farklılıklar ve ön koşul programlarındaki belirsizlikler gibi karşılaşılan sorunlar bu standart ile uluslar arası bir belgelendirme izlenebilirliğine kavuşmuştur (4).

Gıda Üretimi ve Servis İşlemi Yapan İşletmelerin Karşılaştıkları Sorunlar

Bu işletmelerin kaliteli ve sağlıklı ürünler üretebilmelerinin sağlanması, verimliliklerinin ve rekabet güçlerinin artırılması yine kalite yönetim sistemlerinin etkin bir şekilde uygulanması ile mümkün olacaktır. Bu işletmelerde tedarikçiden müşteriye kadar karşılaşılan birçok problem, yönetim sistemlerinin oluşturulması ve etkin bir şekilde uygulanması ile en aza indirilecektir. Bu işletmelerin karşılaşılabileceği temel sorunlar;

- Yönetimsel sorunlar
- Müşteri ihtiyaçları/memnuniyeti
- Tedarikçi özellikleri
- Mali kaynaklar
- Üretim teknolojileri
- Üretim süreci
- Çalışma ortamı/alt yapı
- İnsan kaynakları
- Ölçme, analiz ve değerlendirme
- Rekabet ve yasalar

Sonuç ve Tartışma

Toplam Kalite Yönetimi (TKY) endüstri çağından bilgi çağına ilerleyen dünyamızda üretim şirketlerinden başlayarak, hizmet şirketlerine ve giderek kamu işletmelerine ve kar amacı olmayan kuruluşlara kadar başarıya ulaşmanın temel yolu olarak benimsenmekte ve farklı yaklaşımlarla uygulanmaya çalışılmaktadır. Günümüzde sürekli ilerleyen teknoloji, yoğun rekabet ve müşteri beklentileri kuruluşlarda çeşitli değişikliklere neden olmaktadır. Toplam kalite yönetimi "İç ve dış müşteri beklentilerinin aşılmasını temel amaç olarak alan, çalışanların bilgilendirip yetkilendirilmesini ve takım çalışmalarıyla tüm süreçlerin sürekli iyileştirilmesini hedefleyen bir yönetim felsefesi" olarak tanımlanabilir. TKY uygulamaları gıda üretim sistemlerinde doğrudan gıda güvenliği unsurlarını içermez (5). Yalnız; kalite beklentileri doğrultusunda ISO 9000:2000 KYS, TKY uygulamaları için iyi bir model sayılabilir. Ancak, gıda güvenliğinin de gerçekleştirilebilmesi bazı standart ve uygulama modellerinin entegrasyonu ile gerçekleşir. ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi standardı yayımlanmadan önce yukarıda belirtilen ihtiyaç doğrultusunda birçok Avrupa birliği ülkesi ve kuzey Amerika ülkeleri

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu

kendi gıda güvenliği standartlarını zorunlu kılmışlardır (Codex Alimentarius, BRC, IFS vs.).

Bu doğrultuda 2003 yılında TSE ilk önce HACCP standardını, daha sonra ise TS ISO 15161- Gıda ve içecek sanayiinde ISO 9001 : 2000'nin uygulanması rehberi yayınlamıştır. Eylül 2005'te ISO tarafından yayınlanan ISO 22000-GGYS standardının ISO 9000:2000 KYS standardı ise entegrasyon ihtiyaçlarının tümünü karşılar görünümündedir. TSE Ocak 2006'da "TS EN ISO 22000- Gıda güvenliği yönetim sistemleri – Gıda zincirindeki kuruluşlar için şartlar" standardını yayınlamıştır.

ISO 9000 ve ISO 22000 standardı aynı çatı altında dokümantasyondan, uygulamaya; denetimden, veri analizine kadar tüm süreçlerin birlikte ele alınması ile hem gıda güvenliği hem de müşteri beklentileri doğrultusunda gıda kalitesi ve TKY bileşenleri (müşteri odaklılık, sürekli iyileştirme, süreçlerle yönetim, çalışanların katılımı vs.) sistem içerisinde oluşturulmuş olur. Sistem bir bütün olarak değerlendirilmeli dokümantasyon, izleme, değerlendirme ve geçerli kılma gibi birçok ortak unsurun bir arada sade bir yapı ile ele alınmalıdır.

Kaynaklar

1. ISO (1999), "ISO 9000:2000-Quality Management System: Requirements", International Organization for Standardization, Geneva, Switzerland
2. TSE (2003), "TS 13001-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktalarna (HACCP) Göre Gıda Güvenliği Yönetimi-Gıda Üreten Kuruluşlar ve Tedarikçiler İçin Yönetim Sistemine İlişkin Kurallar" Türk Standardları Enstitüsü.
3. FAO, Food Quality and Standards Service Food and Nutrition Division (1998). Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization
4. ISO (2005), "ISO 22000:2005-Food Safety Management Systems: Requirements", International Organization for Standardization, Geneva, Switzerland.
5. Barendsz, A.W., (1998), "Food safety and total quality management" Food Control, Volume 9 Number 2-3 163-170.