

## **ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi**

Seval Sevgi Kırdar<sup>1</sup>, Özen Kurşun<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi MYO, Süt ve ürünleri Programı 15100, Burdur

<sup>2</sup>Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Burdur

### **Giriş**

Gıda Güvenliği gıdanın tarladan sofraya kadar tüm gıda zinciri boyunca mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelere karşı güvenilir bir şekilde üretiminin, tüketiminin sağlanması disiplini. Yani gıda güvenliğinin temel amacı tüketicinin sağlığının korunmasıdır. Türkiye'nin 2013 gıda güvenliği vizyonu, mevcut biyoçeşitlilik ve hammadde zenginliğini, güçlü üretim ve işgücü potansiyeli ile değerlendirerek, AB mevzuatıyla uyumlu çiftlikten sofraya yaklaşımı ve izlenebilirlik çerçevesinde üretim yapmak; işletmeleri gıda güvenliği mevzuatının gerekliliklerini sağlayabilecek yapıya ve donanımına ulaştırmak, yetkilerin tek merkezde toplandığı güçlü bir yapılanma ile kamu kontrol/denetim sistemlerini etkin şekilde yürütmek, eğitim ve yayım hizmetlerini geliştirmek, ar-ge çalışmalarından elde edilen bilimsel verilere dayalı sürdürülebilir gıda güvenliği sistemini oluşturarak tüketici beklentilerini karşılayan güvenli gıdaları iç ve dış piyasalara sunmaktır(1).

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak dünyada ve Türkiye'de "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri" olarak adlandırılan bir dizi araç uygulamaya girmiştir. İyi Tarımsal Uygulamalar (Good Agricultural Practice-GAP), İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practice-GMP), İyi Hijyenik Uygulamalar (Good Hygienic Practice-GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practice-GLP) ile Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizi (Hazard Analysis and Critical Control Points-HACCP) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak uluslararası boyutta kabul görmüş ve uygulamaları hızla yaygınlaşmaya başlamıştır (2).

2005 Kasım ayından itibaren yürürlüğe giren ISO 2200:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO VE HACCP standartlarının entegrasyonu sonucu oluşturulmuş bir standarttır. HACCP ten farklı olarak uluslararası bir akreditasyona sahiptir. **ISO 22000** standardı diğer yönetim sistemi standartlarından bağımsız olarak uygulanabildiği gibi diğer yönetim sistemleri (**ISO 9001** , **ISO 14001 gibi**) ile birlikte de uygulanabilir. **ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı**, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini temin etmek kuruluşun bütün yönetim aktiviteleri arasında düzenli bir yönetim sistemi ve işbirliğini kurulması ,

hayata geçirilmesi , bütün süreçlerin analiz edilip , gerektiğinde güncelleme ve sürekli iyileştirme yapılmasının hedef alındığı uluslararası **ISO 9001** ve uluslararası Codex Alimentarius Komisyonu(CAC) tarafından geliştirilen **HACCP** Uygulama aşamaları ve prensipleri baz alınarak hazırlanmış bir standarttır (2,3). ISO 22000 : Güvenli gıda yönetimi standardıdır ve aşağıdaki 4 temel elemanı birleştirmektedir:**interaktif iletişim**: kuruluşun ürün aldığı ve ürün sattığı diğer kuruluşlarla iletişimi, müşteri ve tüketicilerle “ olabilecek tehlikeler ve kontrol faaliyetleriyle ilgili olarak” iletişimi, **sistem yönetimi**, **ön koşul programları** ve **HACCP prensipleri**.

### **ISO 22000 ‘i Kimler Uygulayabilir?**

ISO 22000 standardı kapsamında belgelendirme yapılabilecek olan dolaylı ve dolaysız yer alan kuruluşlar şunlardır. Dolaysız kuruluşlar, çiftçiler, hasatçılar, yem üreticileri, gıda bileşeni üreticileri, gıda üreticileri, gıda satıcıları, gıda servisleri, hazır yemek firmaları, temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar, taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları vb.dir. Dolaylı olan kuruluşlar ise, ekipman sağlayan kuruluşlar, temizlik ve sanitasyon ajanları, ambalaj malzemeleri, gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar vb. olarak sayabiliriz(3, 4)

### **ISO 22000 Gıda Güvenlik Sistemi Kurma aşamaları**

**1-Mevcut Durumun Tespiti:**Genellikle her kuruluşta işleyen bir çalışma sistemi vardır. Bu mevcut sistemi tespit etmek, işimize yarayan uygun yönlerini belirlemek ve bunu kurulacak gıda güvenlik sistemine temel teşkil etmek uygun bir başlangıç olacaktır.

**2-Gıda Güvenlik Sistemi Oluşum Planı:**Gıda Güvenlik Sistemi faaliyetlerini organize edecek takımın ve bu takıma destek verecek diğer birimlerin zaman ve gücünü en etkin şekilde kullanabilmek için ele alınacak konuların ve sorumluların belirlenmesi ve bunun bir zaman çizelgesine dökülmesi aşamasıdır. Bu plan, belli periyotlarda gözden geçirilir ve gerekiyorsa güncellenir.

**3-Eğitim:**Gıda Güvenlik Sistemi öncelikle uygun seviyelerdeki kilit çalışanlara tanıtılır. Ancak bu şekilde mevcut kaynaklarımızı (eğitimci, eğitime katılan ve ilgili maliyetler) etkin bir şekilde kullanmış oluruz.

**4-Gıda Güvenlik Sisteminin Kurulması:**Gıda Güvenlik Sistemi çalışmalarına başlamadan önce ön koşul programlarına, gıda maddeleri tüzüğüne, ilgili yönetmeliklere ve ilgili resmi belgelerin (örn. gıda üretim izni) alınmış olduğundan emin olunmalıdır. Daha sonra kuruluşun büyüklüğüne ve personelin yetkinliğine uygun bir gıda güvenlik sistemi ekibi oluşturulur. Bu ekip; ilgili birimlerin, sistemlerin/dokümantasyonun kurulmasında ve oluşturulmasında, ürünün tanımlanmasında, akış diyagramının/yerleşim planının oluşturulmasında, ürünün amaçlanan kullanım şeklinin tanımlanmasında, tehlike analizinin yapılmasında, kritik kontrol noktalarının (CCP) belirlenmesinde, kritik limitlerin

belirlenmesinde, doğrulama prosedürlerinin oluşturulmasında, düzeltici faaliyetlerin belirlenmesinde aktif olarak görev alacaktır.

**5- Gıda Güvenlik Sisteminin Doğrulanması ve Geçerli Kılınması:**Gıda Güvenlik Sistemi oluşumunun tamamlandığı kararı verildikten sonra gıda güvenlik çalışmasının ve gıda güvenlik planının ilgili standarda uygunluğunun ve pratikte uygulanıp uygulanmadığının doğrulanması ve gıda güvenlik planındaki elementlerin uygunluğunun ve ilgili tehlikeler açısından yeterliliğinin geçerli kılınması gerçekleştirilir.

**6.Gözden Geçirme:**Üst yönetim gıda güvenlik sisteminin uygunluğunun devamını ve etkinliğini gözden geçirir. Hedefler, doğrulama ve geçerli kılma faaliyetleri, ön koşul programlarının uygunluğu, izleme sisteminin uygunluğu, düzeltici/önleyici faaliyetler, müşteri şikayetleri gözden geçirir, sistemin etkinliği ve sürekliliğini sağlayacak tedbirler alınır (3).

**ISO 22000:2005-Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulanmasının sağladığı yararlar**

- 1- Yönetime kritik bilgilerin sunulması suretiyle kolay karar verebilme olanağının sağlanması,
- 2- Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerinin tamamının karşılanması,
- 3- Uluslar arası düzeyde tanınan bir sistem olması nedeniyle ihracat kolaylığı,
- 4- Ürün gen toplama riskinin azaltılması,
- 5- Çalışanların iş veriminin ve memnuniyetinin artırılması,
- 6- Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi,
- 7- Proses kontrolün dokümanlarla kanıtlanmasına olanak vermesi,
- 8- Yükümlülüklerini bilen ciddi ve profesyonel bir organizasyon oluşturulması,
- 9- Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin düşürülmesi,
- 10- Kanunlara uyumluluğun sağlanması,
- 11- Resmi denetimlerde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesi,
- 12- Gıda israfının (gıda bozulmaları vb.) ve bu israftan kaynaklanan maliyetlerin en aza indirilmesi,
- 13- Çalışma ortamının iyileşmesi,
- 14- Müşteri güveninin ve memnuniyetinin sağlanması,
- 15- Pazarlamada rakiplerin önüne geçilmesi,
- 16- Ürün kayıplarının azaltılması,
- 17- Ürün güvenlik problemlerini önlemesi,
- 18- Hata yapılarak kazanılan tecrübeye güvenmekten ziyade potansiyel tehlikeleri önceden haber vermesi,
- 19- Gıda işletmelerine güvenli gıda üretmek için kanuni zorunlulukları karşılamada güvenilirlik sağlanması,
- 20- Etkin kontrol geliştirmeye sistematik yaklaşması,
- 21- Gıda zincirinin her aşamasında kullanılabilmesi,

## Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

- 22- ISO 9000 gibi kalite yönetim sistemlerinin tanımlayıcısı olması,
  - 23- Geleneksel muayene ve kontrol sistemlerinden daha etkili olmasıdır.
- (2,3,4)

### **Sonuç**

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde kuruluş ISO 22000'in gerekliliklerine uygun bir güvenli gıda yönetim sistemi oluşturmalı, dokümante etmeli, uygulamaya almalı ve devamlılığını sağlamalıdır. ISO 22000 bir kuruluşun;

- 1- Ürettiği ürünlerin, amaçlanan kullanımı açısından "sağlığa uygun güvenilir" olmasını sağlamak için bir gıda güvenlik sistemi planladığını, uygulamaya aldığını, çalıştırdığını, bakımını yaptığını, devamlılığını getirdiğini ve güncellediğini
- 2- Sektörüyle ilgili yasa ve tüzüklere uyduğunu,
- 3- Müşteri memnuniyetini artırmak için müşterinin kendisinden ne beklediğini ve istediğini inceleyip analiz ettiğini ve yerine getirdiğini
- 4- Müşterileriyle, tedarikçileriyle, ilgili yasa koruyucu ve resmi kontrolörlerle ve diğer ilgili taraflarla etkili bir iletişim kurduğunu,
- 5- Kendi oluşturduğu politikaya uyduğunu göstermesi için oluşturulmuş bir" yönetim sistemi standardıdır.

(3, 5)

### **Kaynaklar**

1. Anonymous, 2007. DPT 9. Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyon Raporu. 148s.
2. Kırdar SS. 2008. Kalite Güvence ve Standardizasyon. (Kitap baskıda) .
3. Arıcı K. 2007. KGS Danışmanlık ISO 22000:2005 Temel Eğitim Notları, 30s.
4. Uysal H, Karaman DA. 2007. Süt İşletmelerinde gıda güvenliği yönetim sistemi. Süt ürünleri ve Teknolojileri Dergisi, Ocak-Şubat Sayı 6: 42-44.
5. Mahmutoğlu T. 2007. Gıda Endüstrisinde "Güvenli Gıda" Üretmek, 312 s. ODTÜ Yayıncılık, Ankara