

ISO 22 000

Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Mezinárodní norma ISO 22 000 specifikuje požadavky na systémy managementu bezpečnosti potravin pro kteroukoliv organizaci v potravinovém řetězci. Potravinový řetězec v tomto pojetí tvoří řada různých organizací počínaje výrobci krmiv a prvovýrobci (primárními výrobci) přes výrobce potravin, dopravce, logistické organizace až po maloobchodce a stravovací zařízení včetně organizací, které s výrobou potravin souvisejí, jako jsou například výrobci zařízení, obalových materiálů, čisticích prostředků a přídatných látek včetně poskytovatelů služeb. Všechny požadavky této mezinárodní normy jsou generické a jsou aplikovatelné ve všech organizacích v potravinovém řetězci bez ohledu na jejich velikost a složitost.

Tato mezinárodní norma specifikuje požadavky na systém managementu bezpečnosti potravin, který spojuje následující všeobecně uznávané klíčové prvky zajišťující bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci až do okamžiku jejich konečné konzumace:

- interaktivní komunikace;
- management systému;
- programy nezbytných předpokladů;
- zásady HACCP;

Nejefektivnější systémy bezpečnosti potravin jsou vytvářeny, používány a aktualizovány v rámci strukturovaného systému řízení a začleněny do celkových řídicích činností organizace. Norma ISO 22000 je koncipována tak, aby umožňovala začlenění do integrovaného systému řízení.