



Management Service / Termékinformáció

ÉBIR (Élelmiszer-biztonsági Irányítási Rendszer) MSZ EN ISO 22000:2005

Az élelmiszerek biztonsága mindennapjaink egyik legfontosabb kérdése; fenntartása a „termőföldtől az asztalig” valamennyi, az élelmiszerláncban tevékenységet vállaló szervezet kötelessége. Az egész világon egységesen elfogadott és tanúsítható élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerekre kiterjedő szabályozásra vonatkozó igényt az ISO 22000-es szabvány 2005-ös megjelenése elégítette ki, amely magyar szabványként „MSZ EN ISO 22000”-es megjelöléssel 2005 szeptemberében jelent meg.

A szabvány magában foglalja az Élelmiszerkönyv Bizottság (Codex Alimentarius Commission) által kiadott Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alapelveit, és előfeltételi (prerekvizit) programokat ír elő az élelmiszer-biztonság fenntartása érdekében.

Az ISO 22000 az egyetlen nemzetközileg elismert élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerszabvány, amely függetlennek tekinthető, mivel non-profit szervezet dolgozta ki, de tartalmazza különböző profit-orientált szervezetek erre a célra készített elvárásainak (IFS, BRC, GLOBALG.A.P.) főbb elemeit is.

A szabvány alkalmazásának fő előnye, hogy nemcsak az élelmiszerlánc közvetlen résztvevőinek: a takarmány-előállítóknak, a mezőgazdasági termelőknek, az élelmiszergyártóknak, kereskedőknek, vendéglátóipari egységeknek, az élelmiszerek raktározásával, szállításával és elosztásával foglalkozóknak, hanem az élelmiszerlánc közvetett résztvevőinek: pl. az élelmiszeripari gépeket, csomagoló- és adalékanyagot gyártó szervezeteknek, szolgáltatóknak is lehetőséget nyújt útmutatásra és rendszerük tanúsítására is.

Szolgáltatásunk:

Az MSZ EN ISO 22000:2005 szabványnak megfelelő irányítási rendszerek tanúsítása önállóan vagy további irányítási rendszerekkel kombinálva.

Az Önök előnye:

Az élelmiszerláncban részt vevő szervezet élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerének működése bizonyítottá válik, amely elősegíti:

- a fogyasztók biztonságos élelmiszerekkel történő ellátását,
- a jogszabályokban előírt élelmiszer-biztonsági követelmények teljesítését,
- az élelmiszerekkel kapcsolatos vevői elvárások biztosítását,
- eredményes kapcsolatok kialakítását az élelmiszerlánc szereplői között,
- a cég piaci jó megítélésének megalapozását,
- az élelmiszerbiztonság iránt elkötelezett, jól képzett dolgozók alkalmazását,
- a közbeszerzés előírt kritériumainak való megfelelést,
- a láncoknál előírt beszállítói kritériumoknak való megfelelést.