

## SR EN ISO 22000:2005 Sistemul de Management al Sigurantei Alimentului



Standardul **SR EN ISO 22000:2005** specifica cerintele pentru asigurarea sigurantei alimentelor unde organizatia:

- trebuie sa demonstreze abilitatile sale in a controla calitatea alimentelor;
- tinteste in a indeplini cerintele consumatorilor prin controlul asupra sigurantei si calitatii alimentelor.

Legislatia europeana si internationala privind productia de alimente prevede aplicarea în toate unitatile implicate în productia, transportul, depozitarea si servirea alimentelor, a principiilor unui sistem de asigurare a calitatii igienice bazat pe evaluarea si prevenirea riscurilor, deci a unui sistem HACCP. Aceste norme se adreseaza în principiu întreprinderilor care produc si comercializeaza produse alimentare si echipamente pentru industria alimentara (ex. societati producatoare de alimente, de distributie si comercializare a produselor alimentare, societati gastronomice, cantine si furnizorii acestora, inclusiv cei de ambalaje).

**HACCP** reprezinta o abordare preventiva a controlului alimentelor care, aplicata in toate fazele

lanului alimentar, identifica si controleaza pericolele de transmitere a bolii de la aliment la om prin:

- Identificarea contaminantilor potentiali (pericole potentiale);
- Evaluarea semnificatiei pericolelor;
- Determinarea Punctelor Critice de Control (CCP);
- Determinarea masurilor adecvate de control;
- Stabilirea standardelor si a limitelor critice pentru fiecare CCP;
- Monitorizarea procesului de productie;
- Determinarea actiunilor corective adecvate;
- Stabilirea documentelor si înregistrarilor adecvate;
- Stabilirea procedurilor de verificare a eficacitatii sistemului HACCP.

### **Beneficiile implementarii unui astfel de sistem sunt:**

- Integrarea procedurilor moderne ale analizei de risc si conceptului de prevenire sub aspectul protectiei sanatatii consumatorului în sistemul de management existent;
- Mai mare siguranta a produsului si riscuri scazute la garantarea produsului;
- Imbunatatirea semnificativa a comunicarii si cresterea nivelului de încredere între clienti, furnizori si autoritatile de supraveghere;
- Analiza sistematica, derularea unor procese sigure si eficiente în sensul sigurantei produselor alimentare si directionarea proceselor pentru identificarea potentialelor riscuri referitoare la igiena care pot periclita sanatatea consumatorului;
- Prevenirea problemelor care pot sa apara referitoare la garantarea produselor;
- Ajuta firmele din industria alimentara sa devina competitive pe piata internationala.