

# OBJAVLJEN PRIRUČNIK ISO 22000 - SUSTAVI UPRAVLJANJA SIGURNOŠĆU HRANE

## JEDNOSTAVAN KONTROLNI POPIS ZA MALE PODUZETNIKE - JESTE LI SPREMNI?

Hrvatski zavod za norme preveo je i objavio prijevod priručnika ISO 22000 – Food Safety Management Systems – An easy-to-use checklist for small business – are you ready? koji su zajednički objavili ITC i ISO.

Međunarodni trgovinski centar (International Trade Centre – ITC) agencija je za tehničku suradnju Konferencije Ujedinjenih naroda o trgovini i razvoju (United Nations Conference on Trade and Development – UNCTAD) i Svjetske trgovinske organizacije (World Trade Organization – WTO) za operativne aspekte razvoja trgovine koji su usmjereni prema poduzetništvu.

ISO i ITC surađuju pomažući poduzećima, pogotovo onima u državama u razvoju i tranzicijskim gospodarstvima, u poboljšanju izvoza. Godine 2002. zajedno su objavili priručnik za male poduzetnike ISO 9001 for Small Businesses, a 2006. godine zajedničku publikaciju o primjeni ISO 9001 u uslužnim organizacijama ISO 9001:2000 – A workbook for service organizations.

Kontrolni popis u priručniku ISO 22000 – Sustavi upravljanja sigurnošću hrane – Jednostavan kontrolni popis za male poduzetnike – Jeste li spremni? sastoji se od niza pitanja koja obuhvaćaju različite aspekte uspostave, primjene i certifikacije sustava upravljanja sigurnošću hrane u skladu s normom ISO 22000:2005, Sustavi upravljanja sigurnošću hrane – Zahtjevi za svaku organizaciju u lancu hrane.

Priručnik je namijenjen malim i srednjim poduzećima, kako u razvijenima, tako i u državama u razvoju te pruža pregled zahtjeva norme ISO 22000.

Kontrolni popis sastoji se od 13 dijelova, a svaki od njih obuhvaća određeni aspekt norme ISO 22000, s

kratkim objašnjenjem bitnog zahtjeva i uputama o uključivanju toga zahtjeva u sustav upravljanja sigurnošću hrane, usklađen s potrebama određenog poduzeća.

Oni ne moraju biti odjedanput ispunjeni.

Svako je pitanje oblikovano tako da se na njega odgovara s da ili ne. Odgovorite li s da, potvrđujete da razumijete tu točku te da ste je uključili u svoj sustav upravljanja sigurnošću hrane. Odgovorite li s ne, to znači da niste sigurni u taj aspekt te će vam kontrolni popis pružiti dodatne podatke i upute.

Norma ISO 22000 usklađena je s ISO 9001:2000, Sustavi upravljanja kvalitetom – Zahtjevi. U 14. dijelu ovog kontrolnog popisa objašnjavaju se sličnosti između te dvije norme. Ako je organizacija već certificirana prema normi ISO 9001, većina zahtjeva za sustave upravljanja postavljenih u ISO 22000 morala bi biti ispunjena. Njezina će zadaća tada biti razvoj i primjena elemenata sigurnosti hrane iz nove norme ISO 22000. Norma ISO 22000 uklopila je zahtjeve HACCP sustava (analize opasnosti i kritične kontrolne točke) koje je razvilo Povjerenstvo Codex Alimentarius. Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke (HACCP) globalno je priznat pristup za razvijanje sustava upravljanja sigurnošću hrane.

Priručnik se može nabaviti u Hrvatskom zavodu za norme.

E-mail: [prodaja@hzn.hr](mailto:prodaja@hzn.hr)  
tel. 01 610 60 52 ■

