

ISO 22000:2018

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

ISO 22000:2018

SISTEMI I MENAXHIMIT TË SIGURISË

USHQIMORE

Standardi Ndërkombëtar **ISO 22000:2018** *përcakton strukturat e nevojshme organizative dhe kërkesat minimale që një kompani ose biznes duhet të plotësojë për të marrë Çertifikimin ISO 22000:2018.*

Sistemi i Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore përfshin një përshkrim të organizimit të kompanisë, udhëzime me shkrim për detyrat e kryera në kompani që ndikojnë në sigurinë ushqimore, formularët dhe dokumentet që aplikohen si dhe mjetet e kontrollit dhe vlerësimit për funksionimin e sistemit.

Standardi **ISO 22000:2018** zbatohet nga kompani që kanë zhvilluar struktura të përshtatshme për përcaktimin, monitorimin dhe përmirësimin e vazhdueshëm të parametrevë të sigurisë ushqimore të funksionimit të tyre.

OBJEKTIVAT DHE PËRFITIMET E INSPEKTIMIT

Çertifikimi i Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore siguron njohjen për angazhimin e Kompanisë dhe përpjekjet e vazhdueshme për të reduktuar mundësinë e futjes së elementëve të rrezikshme në ushqime dhe për të përmirësuar procesin e prodhimit të tij.

Çertifikimi lehtëson transaksionet e kompanisë me kompani të tjera dhe forcon pozicionin e saj ndaj konkurrencës në tregun e brendshëm dhe të jashtëm.

Inspektimet e kryera nga Trupi i Çertifikimit i sigurojnë kompanisë mundësinë e përmirësimit dhe zhvillimit pasi ekipi me përvojë i inspektorëve propozon masa përmirësimi dhe kryen ndërhyrje korrigjuese.

PSE ME EUROCERT

EUROCERT ka inspektorë me përvojë të gjatë në inspektime.

PROCEDURA E ÇERTIFIKIMIT

- Kompania që dëshiron të çertifikohet paraqet aplikimin për çertifikim.
- Trupi çertifikues cakton një ekip të përshtatshëm inspektorësh dhe kryen një inspektim paravlerësues në vend të Sistemit të Sigurisë Ushqimore të kompanisë
- Gjatë inspektimit të para-vlerësimit, plotësohen e dokumentacionet e nevojshme të Sistemit (Manualet, Programet Parakushte, Programet Parakushte Funksionale, Pikat Kritike të Kontrollit, Objektivat e Sigurisë Ushqimore, Procedurat, Udhëzimet, Formularët, etj.) dhe zbatimi i tyre (Dosjet) janë object kontrolli të të gjithave kompanive të bazuara në Standardin Ndërkombëtar ISO 22000:2018
- Mospërputhjet regjistrohen dhe kompania përcakton periudhën kohore gjatë së cilës do të ndërmerren veprimet e nevojshme korrigjuese.
- Më pas kryhet inspektimi vlerësues gjatë të cilit kontrollohet sistemi në tërësi si dhe përfundimi i veprimeve korrigjuese.
- Për sa kohë që gjatë inspektimit të vlerësimit nuk regjistrohen devijime nga Standardi ISO 22000:2018, trupi çertifikues vazhdon të lëshojë një Çertifikatën.
- Në të kundërt, Devijimet/Moskonformitetet regjistrohen dhe kur/nëse hiqen, vazhdon procesi i lëshimit të çertifikatës.

Dokumentet e nevojshme

Në mënyrë që procesi i çertifikimit të vazhdojë, kërkohet aplikimi i çertifikimit në trupën e çertifikimit.

Gjatë inspektimit, ndër të tjera, kontrollohen:

- Liçensa e operimit të shoqërisë dhe dokumentet shoqëruese
- Liçensa të tjera të nevojshme
- Struktura organizative/ Organigrama
- Politika e sigurisë ushqimore
- Programet paraprake të funksionalitetit
- Programet iniciuese
- Pikat kritike të kontrollit
- Objektivat
- Proçedurat
- Dokumente dhe udhëzime (p.sh. legjislacioni përkatës)
- Skedarët

KOHA E LËSHIMIT DHE VLEFSHMËRIA E ÇERTIFIKATËS

Pasi inspektimi i vlerësimit të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore të përfundojë me sukses dhe të ketë një rekomandim pozitiv nga ekipi i inspektorëve, çertifikata lëshohet në një periudhë të shkurtër kohore.

Çertifikata është e vlefshme për tre vjet dhe gjatë kësaj periudhe mbështetet nga dy Inspektime Mbikëqyrëse vjetore.

