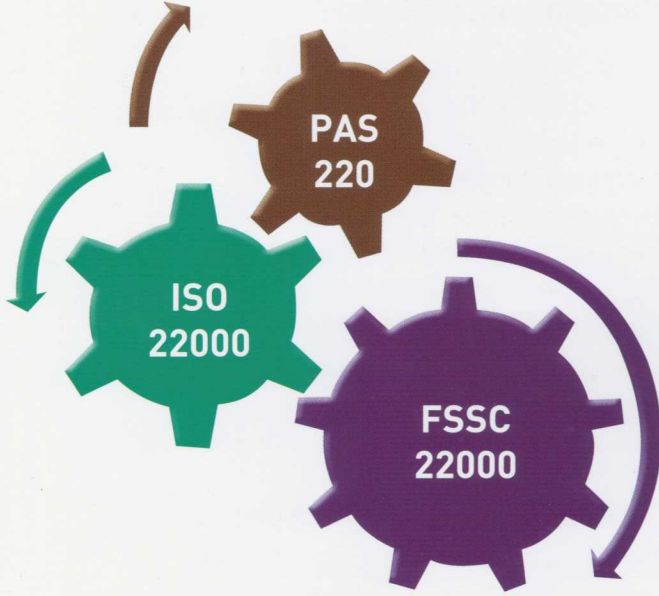


# FSSC 22000

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi 



**Bireysel ve Kurumsal GELİŞİM,  
Toplumsal GELİŞİM içindir.**



## FSSC 22000 Nedir?

2005 yılında ISO tarafından gıda zincirinde yer alan tüm halkalarda uygulanabilir ISO 9001'in proses yaklaşımına paralel, gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulamalarını birleştirmek amacıyla ilk uluslararası ve sertifikalandırılan ISO 22000 standardını yayınlamıştır. Ön gereksinim uygulamaları (yasal gereksinimler, GMP, operasyonel ön koşullar), HACCP sistemi, iletişim ve sürekli iyileştirme temelinde oluşturulmuştur. BRC ve IFS'ten en temel farkı iyi uygulamaların listelenmemiş olmasıdır.

Süregelen Gıda Güvenliği standartları (BRC, IFS, SQF) daha çok perakendecilerin özel markalı ürün tedarikçilerine çoğunlukla ön gereklilik olarak şart koşmalarına karşın büyük gıda üreticileri ISO 22000'i proses yaklaşımını baz alması nedeniyle daha çok tercih etmişlerdir.

ISO 22000'nin ihtiyacını karşılamaya yönelik Gıda ve İçecek Endüstrisi Konfederasyonunun CIAA (The Confederation of Food and Drink Industries) sponsorluğunda G4 olarak bilinen Danone, Kraft, Unilever ve Nestle sektör devleri birleşerek 2008 yılında ön gereksinim programlarını detaylandıran ve her tür firmaya uygulanabilir PAS 220 (Publicly Available Specification) Kamuya açık spesifikasyonları standardını yayınlamıştır. 2004 yılında FSSC (The Foundation for Food Safety Certification) Gıda Güvenliği Sistemi Sertifikasyonu Kuruluşu tarafından harmonize Gıda Güvenliği Sistemi sertifikasyonu oluşturmak için kurulmuştur. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uygulayan tüm gıda firmaları tarafından uygulanabilmektedir.

## FSSC 22000 Seminerlerimiz

HS 13	GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BİLİNÇLENDİRME (FSSC 22000)	3 GÜN
HS 15	KURULUŞ İÇİ GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ TETKİKÇİSİ (ISO FSSC)	3 GÜN
HS 16	GIDA SEKTÖRÜNDE KRİZ YÖNETİMİ (FSSC 22000)	1 GÜN
HS 17	İLERİ SEVİYE UYGULAMALI HACCP EĞİTİMİ (FSSC 22000)	2 GÜN