



Tytuł

**SZCZEGÓŁOWE WYTYCZNE
DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI
SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA
BEZPIECZEŃSTWEM
ŻYWNOŚCI (ISO 22000)**

Odniesienie

PR.PART. CSQ-FSM

*Rewizja i data
wejścia w życie*

Rew. 0 z dnia 13/03/2017 r.

*Zatwierdzony
przez*

IMQ S.p.A. – Dział Systemów Zarządzania



Art. 1. PRZEDMIOT SZCZEGÓŁOWYCH WYTYCZNYCH

1.1 Informacje ogólne

Niniejsze Szczegółowe Wytyczne mają zastosowanie do Certyfikacji Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w oparciu o normę ISO 22000 jako uzupełnienie postanowień zawartych w Regulaminie IMQ certyfikacji systemów zarządzania – System CSQ (Reg. CSQ).

Art. 2. WARUNKI OGÓLNE

1.2 Certyfikacja

1.2.1 Zmiany informacyjne dla celów opracowania kosztorysu

Proces certyfikacji zgodnie z normą ISO 22000 jest zróżnicowany czasowo w zależności od różnorodnych czynników takich, jak kategoria lub kategorie przynależności Organizacji, liczba badań HACCP, wielkość i rodzaj Organizacji (lokalizacje stałe i lokalizacje czasowe, w których Organizacja prowadzi swoją działalność i/lub świadczy swoje usługi objęte zakresem Systemu Zarządzania).

Organizacja musi udostępnić tego typu informacje na etapie składania zgłoszenia do certyfikacji oraz potwierdzić je i zaktualizować w Fazie 1 jak też przed każdym auditem przeprowadzanym w ramach utrzymania certyfikacji; w przypadku stwierdzenia istotnych zmian w stosunku do informacji zadeklarowanych na etapie składania zgłoszenia do certyfikacji, może dojść do ponownego sformułowania oferty zgodnie z postanowieniami zawartymi w Art.5.1 Reg. CSQ, co będzie skutkowało ponownym zaplanowaniem auditu oraz trzyletniego programu auditów.

1.2.2 Procedura certyfikacyjna

Faza 1

Polega na analizie dokumentów określających SZBŻ (System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności) Organizacji w celu pozyskania wiedzy na temat stopnia implementacji systemu HACCP, PWW (Programy Wymagań Wstępnych) oraz POWW (Programy Operacyjnych Wymagań Wstępnych), CCP (Krytyczne Punkty Kontrolne), polityki i założeń systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności jak też potwierdzenia danych, o których mowa w niniejszym ustępie 1.2.1. Tę fazę auditu należy przeprowadzać w firmie.

Organizacja musi udostępnić następujące dokumenty:

- Procedury systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (PWW)
- Badanie/badania HACCP

- Plan/plany HACCP oraz odpowiednie procedury zarządzania (CCP i POWW)
- Procedury dotyczące zatwierdzania środków kontroli oraz systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Faza 2

Poniżej przytacza się szczegółowy wykaz elementów stanowiących przedmiot kontroli:

- Struktura i działy produkcyjne, zachowanie pracowników
- Monitoring wskaźników skuteczności
- Zarządzanie CCP oraz programami operacyjnych wymogów wstępnych POWW
- Czynności monitoringu, weryfikacji i przeglądu SZBŻ
- Kompetencje i zarządzanie pracownikami.

Odstęp czasu pomiędzy Fazą 1 a Fazą 2 nie może być dłuższy niż 6 miesięcy. W przypadku przekroczenia tego terminu należy przeprowadzić nowy audit Fazy 1.

1.2.3 Klasyfikacja kategorii i podkategorii według ISO/TS 22003

Grupa	Kategoria	KATEGORIE	PODKATEGORIE
Produkcja	A	Pierwotna hodowla zwierząt	AI Mięso, mleko, jajka i miód
			All Ryby i owoce morza
	B	Pierwotna produkcja roślinna	BI inne niż rośliny strączkowe i zboża
			BII rośliny strączkowe, zboża
Przetwórstwo produktów spożywczych i karmy dla zwierząt	C	Produkcja żywności	CI przetwórstwo łatwo psujących się produktów pochodzenia zwierzęcego
			CII przetwórstwo łatwo psujących się produktów pochodzenia roślinnego

			CIII przetwórstwo łatwo psujących się produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (produkty złożone)
			CIV przetwórstwo produktów stabilnych w temperaturze otoczenia
	D	Produkcja żywności dla zwierząt	DI produkcja pasz dla zwierząt
			DII karma dla zwierząt domowych
Katering	E	Katering	Gastronomia ¹
			Bar
			Katering z transportem do miejsca serwowania potraw
Dystrybucja, transport i magazynowanie	F	Dystrybucja	FI dostawa detaliczna i hurtowa
			FII handel żywnością
	G	Usługi transportowe i magazynowe	GI Usługi transportu i przechowywania łatwo psującej się żywności (i pasz dla zwierząt)
			GII Usługi transportu i przechowywania stabilnej w temperaturze otoczenia żywności (i pasz dla zwierząt)
Usługi pomocnicze	H	Usługi	
	I	Produkcja opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością i materiałów opakowaniowych	

¹ Określenie podkategorii nieujęte w normie akredytacyjnej



	J	Produkcja wyposażenia
Biochemiczne	K	Produkcja wyrobów (bio)chemicznych