

ISO-22000

Het managen van voedselveiligheid in de levensmiddelen keten




Cor Groenveld

 LRQA

Onderwerpen

- Inleiding
- Managen van risico's
- Scope, structuur en principes van ISO-22000
- Specifieke eisen
- Certificatie proces
- Toekomst verwachtingen



Onze organisatie



Lloyd's Register

- Een onafhankelijke "risk management" organisatie
- Divisies:
 - Management Systems (LRQA)
 - Maritiem
 - Energie and Transport
- 250 jaar ervaring
- 5.000 werknemers in 200 kantoren
- > 100 landen



Aktiviteiten LRQA

- Certificatie
 - ISO-22000, ISO-9001, ISO-14001, OHSAS 18001
 - HACCP
 - BRC food & packaging
 - IFS
 - GMP+
- Keten certificatie
- Leveranciers audits
- Validatie en audits van bedrijfsstandaarden
- Training & support



Aktiviteiten LRQA

- >2500 geaccrediteerde certificaten in de levensmiddelenketen
- in
- > 50 landen
- door
- > 250 levensmiddelen auditors



Waarom ISO-22000?

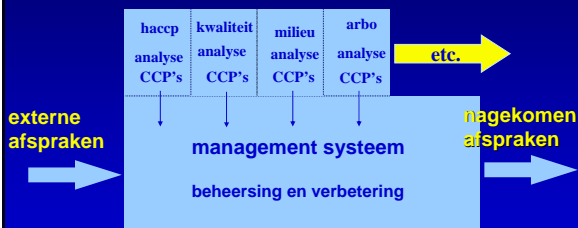
- Problemen in voedselketen
- Behoefte aan harmonisatie / normalisatie
- Geen standaard voor alle sectoren in de keten
- Integratie voedselveiligheid in management systemen (ISO-9001, ISO-14001)
- Risk based en keten gerichte aanpak



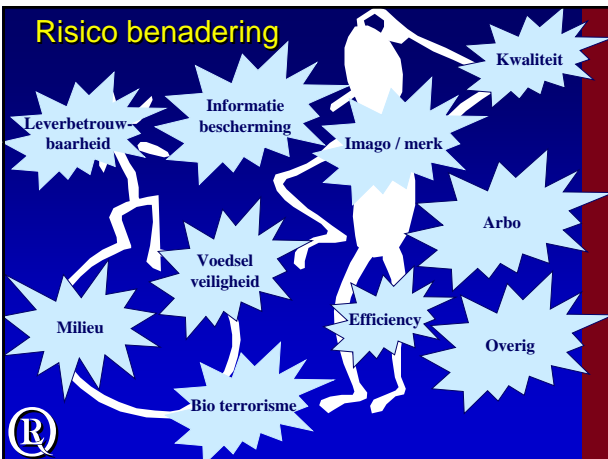
Risk based management



Risk based management

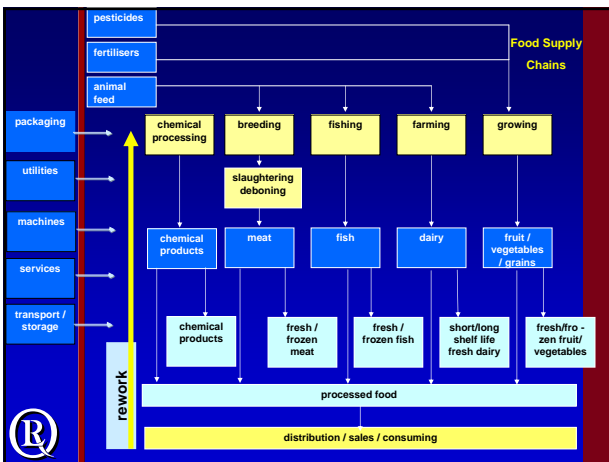


Risico benadering



Keten benadering





ISO-22000

- ISO Technical Committee 34 Working Group 8 (ISO TC 34/WG 8)
- Experts van o.a.
 - Japan
 - Engeland
 - Verenigde Staten
 - Ierland
 - Australië
 - Duitsland
 - Canada
 - Frankrijk
 - Korea
 - Nederland
 - Malta
 - Italië
 - België
 - Zweden
 - Denemarken



ISO-22000

Huidige status



ISO-22000

- ISO Technical Committee 34
Working Group 8 (ISO TC 34/WG 8)
- Ook lid:
 - Global Food Safety Initiative (CIES)
 - Codex Alimentarius
 - CIAA



Huidige status

- ISO-22000 gepubliceerd 1 september 2005
- Accreditatie gerealiseerd
- Certificatie m.n. in Azië en Europa
- Gebruikt voor eigen systeem en beheersing toeleveranciers in de keten



Huidige status

Technische specificaties voor ISO-22000:

- Draft TS 22004: Guidance on the use
- Draft TS 22003: Guidance for certification
- Draft TS 2200x: Basic hygiene requirements for food manufacturers (proposal)

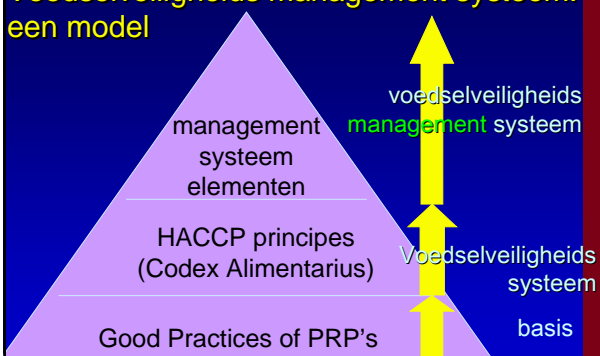


ISO-22000

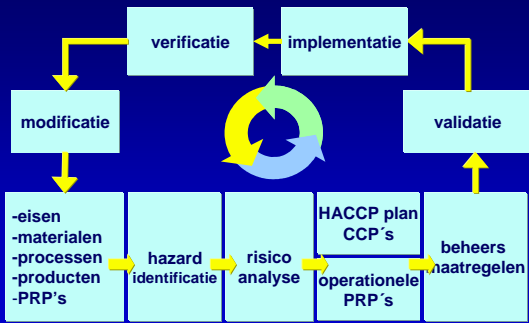
Structuur en inhoud



Voedselveiligheids management systeem: een model



Principe van ISO-22000



Inhoud van ISO 22000

- 1 Onderwerp en toepassingsgebied
 - 2 Normatieve verwijzingen
 - 3 Termen en definities
 - 4 Managementsysteem voor voedselveiligheid
 - 5 Verantwoordelijkheid van het management
 - 6 Beheer van middelen
 - 7 Planning en realisatie van veilige producten
 - 8 Validatie, verificatie en verbetering van het managementsysteem voor voedselveiligheid
- Annex A: kruisverwijzingen naar ISO-9001
 - Annex B: kruisverwijzingen naar HACCP principes (codex)
 - Annex C: voorbeelden codes of practices



Inhoud van ISO 22000

- Management verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid
 - Betrokkenheid
 - Beleid en doelstellingen
 - Planning
 - Verantwoordelijkheden en bevoegdheden
 - HACCP teamleider
 - Communicatie
 - Noodsituaties
 - Management beoordeling



Inhoud van ISO 22000

■ Pre-requisite Programmes (PRP's)

- basisvoorwaarden voor bedrijf (GMP, GAP, GRP)
- niet specifiek beschreven, verwijzing naar good practices
- niet voor beheersing van gevaren met significant risico



Inhoud van ISO 22000

■ Interne communicatie

- Communicatie beleid, taken medewerkers bij beheersing voedselveiligheid
- Communicatie veranderingen

■ Externe communicatie

- Upstream: welke gevaren dienen beheerst te worden?
- Downstream: gevaren? juist gebruik?



Inhoud van ISO 22000

■ Beheersing significante gevaren

- HACCP plan (als CCP's)
- als operational pre-requisite programmes (OPRP's)



Inhoud van ISO 22000

- Validatie (vooraf)
 - Voor OPRP's, CCP's
 - Beoordelen of de beheersmaatregelen voor significante gevaren effectief **zullen zijn**
- Verificatie (achteraf)
 - Voor PRP's, OPRP's, CCP's
 - Beoordelen of de beheersmaatregelen effectief **zijn geweest**



Inhoud van ISO 22000

- Beheersen van veranderingen
 - Communicatie
 - Hazard Analysis
 - Validatie
 - Verificatie



Certificatieproces?



Certificatieproces ISO-22000

- Vergelijkbaar met HACCP-nl (en ISO-9001)
- Fase 1 en fase 2 audits
- Certificaat 3 jaar geldig
- Halfjaarlijkse of jaarlijkse bezoeken
- Geïntegreerde audits meerdere normen mogelijk
- Multi-site certificatie mogelijk
- Geaccrediteerde management systeem certificatie
- Transitie audits van bestaande certificaten naar ISO-22000



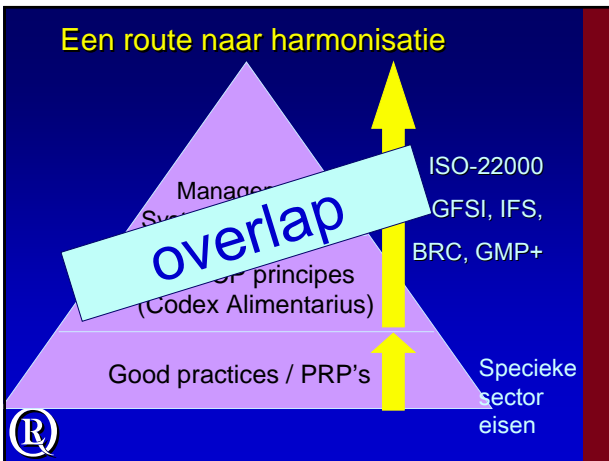
Verwachtingen?

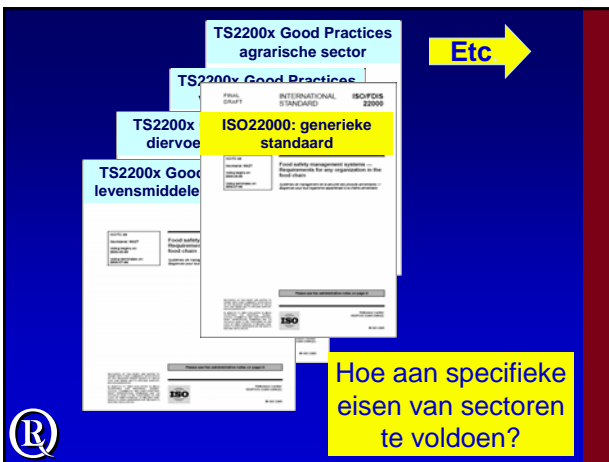


Acceptatie ISO-22000

- Internationaal groot draagvlak
- Industrie: tool voor keten beheersing
- Geschikt voor suppliers non food & services
- Codex: aanvulling en toegevoegde waarde op HACCP principes
- Retailers: positieve dialoog gaande







- ### Toegevoegde waarde ISO-22000?
- Verbetering voedselveiligheid in de gehele keten
 - Internationale harmonisatie
 - Wegnemen van overlap in standaarden
 - Reductie tijd en kosten
 - Verbetering van de kwaliteit van audits

ISO-22000 activiteiten LRQA

- Certificatie ISO-22000
- Pre-audits / GAP analysis
- ISO-22000 training



**Bedankt voor uw
aandacht!**



www.lrq.nl
cor.groenveld@lr.org
