

# 22000 در خصوص مدیریت ایمنی ISO بازرنگری استاندارد

## مواد غذایی



اطمینان از غذای سالم در سرتاسر زنجیره غذایی نگرانی عمده جوامع امروزی که در آن غذا برای رسیدن به مصرف کننده نهایی حتی از چندین کشور نیز می گذرد می باشد.

از زمان انتشار نخستین استاندارد ISO 22000 در خصوص مدیریت ایمنی مواد غذایی در سال 2005، کلیه نقش آفرینان در زنجیره مواد غذایی، شامل تولید کنندگان، مصرف کنندگان و دولتها با الزامات جدید در ایمنی غذا مواجه شده اند که مؤکد ضرورت بازرنگری در این استاندارد است. جلسه گروه کاری کمیته فنی ISO/TC 34/SC 17/WG 8 در تاریخ 23 الی 25 فوریه 2015 در شهر دوبلین- ایرلند برگزار شد.

نظر سنجی انجام شده از کاربران این استاندارد در سال گذشته حاکی از شکافها در ویرایش جدید است. برخی عبارات و اصطلاحات خاص به طور بالقوه گمراه کننده هستند: چندین مورد بی دلیل تکرار شدند و بعضی از مفاهیم نیز نیاز به تشریح بیشتر دارند. علاوه بر این، بنگاه های اقتصادی کوچک و متوسط به طور شایسته ادغام نشده بودند و شناخت از ارزیابی ریسک باید هر چه بیشتر بهبود یابد. این نکات که توسط کاربران مطرح شدند در فرایند بازرنگری مورد توجه قرار خواهند گرفت.

بر اساس بازخوردهای دریافتی، گروه بازرنگری با موضوعات ذیل مواجه خواهد بود:  
-تشریح مفاهیم کلیدی، به ویژه نقاط کنترل حیاتی که باید مدیریت شوند، برنامه عملیاتی ضروری، رویکردها به ریسک، جمع آوری محصولات از بازار و سایر اقدامات کنترلی بیرونی  
-به روز رسانی عبارات و اصطلاحات

منبع: ایزو

مترجم: سعید حسنی