



## ISO / TS 22003:2013'un Yeniliklerinin Gıda İşletmeleri, Belgelendirme Kuruluşları ve Akreditasyon Faaliyetleri Açısından İrdelenmesi

Dr. Füsun Zehra ÖZKAN, Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK), Başkent Üniversitesi

Doç.Dr.Ayşe Demet KARAMAN, Adnan Menderes Üniversitesi  
Tekin ALTUĞ, Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK)

5. Gıda Güvenliği Kongresi 7-8 Mayıs 2015 İSTANBUL

# ISO/TS 22003:2013- GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ – GIDA ZİNCİRİNDE GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİNE BELGELENDİRME VE DENETİM SAĞLAYAN KURULUŞLAR İLE İLGİLİ ŞARTLAR

Bu Teknik Şartname;

ISO/TC 34 – Gıda Ürünleri, Alt Komite SC 17 tarafından hazırlanmıştır ve ISO 22003:2007 yerine geçmektedir.

Gıda güvenliği Yönetim Sistemi denetim ve belgelendirmesini yapan kuruluşlar için genel şartları tanımlamakta ve bu kuruluşların kullanımını hedeflemektedir.

ISO/TS 22003:2013 Teknik Şartnamesi 2007 versiyonu ile benzer olarak TS EN ISO IEC 17021:2011 (Uygunluk değerlendirme – yönetim sistemlerinin tetkikini ve belgelendirmesini sağlayan kuruluşlar için kurallar) standardı şartlarına atıflarda bulunmakta olup, birlikte kullanımı hedeflenmektedir.

# ISO/TS 22003:2013

Atıf yapılan standardlar;

- ❖ TS EN ISO IEC 17021:2011 (Uygunluk deęerlendirmesi – yönetim sistemlerinin tetkikini ve belgelendirmesini sağlayan kuruluşlar için kurallar)
- ❖ TS EN ISO IEC 17000:2004 (Uygunluk deęerlendirmesi – Terimler, tarifler ve genel prensipler)
- ❖ TS EN ISO IEC 17065:2012 (Uygunluk Deęerlendirmesi-Ürün,proses ve hizmet belgelendirmesi yapan kuruluşlar için şartlar)
- ❖ TS EN ISO 22000:2005 (Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki bütün kuruluşlar için kurallar)



# GGYS Belgelendirme faaliyetleri kapsamında;

Gıda Zincirinde yer alan sektörlere örnekler,

- ❖ Yem üreticileri
- ❖ Tarımsal ürün üreticileri
- ❖ Bileşen üreticileri
- ❖ Perakendeciler
- ❖ Hazır yemek üretim ve sunumu yapan kuruluşlar
- ❖ Temizlik ve hijyen hizmeti sunan kuruluşlar
- ❖ Taşımacılık, depolama ve dağıtım servisleri
- ❖ Gıda makine ve ekipman üreticileri
- ❖ Temizlik ve hijyen malzemesi üreticileri
- ❖ Ambalaj üreticileri
- ❖ Gıdayla temas eden diğer madde üreticileri
- ❖ Haşere öldürücü, gübre ve veterinerlik ilaçları üreticileri

# ISO/TS 22003:2013 Teknik Şartnamesinin içeriği incelendiğinde;

❖ Terimler ve Tarifler ;Tehlike analizi ve kritik kontrol noktası- HACCP, Gıda güvenliği yönetim sistemi- GGYS, *Yeterlilik*  
*Yeni şartnamede 'Yeterlilik' amaçlanan Sonuçlara ulaşmak için bilgi ve becerileri uygulama yeteneği* olarak tanımlanmıştır.

❖ Prensipler

❖ Genel Şartlar

❖ Kaynak Şartları

❖ Bilgi Şartları

❖ Proses Şartları

❖ Belgelendirme kuruluşları için yönetim sistemi şartları

# ISO/TS 22003:2013 Teknik Şartnamesi – EKLER

- ❖ Ek A (Zorunlu) - Gıda zinciri gruplarının sınıflandırılması
- ❖ Ek B (Zorunlu) - En kısa denetim süresi
- ❖ Ek C (Zorunlu) - *Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Yeterliliği*
- ❖ Ek D (Bilgi)- *Genel Belgelendirme Fonksiyonları için Rehberlik*
- ❖ Ek E (Bilgi)- *Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Ürün Belgelendirme*

*EK C, D ve E Teknik Şartnamenin 2007 versiyonunda bulunmamaktadır, yeni oluşturulmuştur.*

*EK E hem GGYS hem de gıda ürün belgelendirme için ilgili tarafların ihtiyaçlarına yönelik bilgilendirme sağlamaktadır.*



# Değişikliklerin odaklandığı konular incelendiğinde;

## Genel Şartlar;

❖ Tarafsızlık yönetimi kapsamında, ISO/IEC 17021:2011 standardına ilave olarak ; *Belgelendirme kuruluşu ve aynı kuruluşun herhangi bir bölümü, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi danışmanlığı sağlamamalıdır.*

## Kaynak Şartları;

❖ *ISO 17021:2011 standardı kapsamında atıf yapılan teknik alanlar bu teknik şartnamenin EK A' da verilen kategorilerdir.*

❖ *EK C ise Belgelendirme Fonksiyonları için yeterlilikleri tanımlamaktadır. Bu Ek'te tanımlanan yeterlilik kriterleri belgelendirme kuruluşu personeliyle ilgili gıda güvenliği kriterleridir.*

# Değişikliklerin odaklandığı konular incelendiğinde;

## Bilgi Şartları;

❖ *Belgelendirme dokümanları, Ek A'da yer alan kategorileri ve alt kategorileri esas alarak hangi faaliyetin belgelendirildiğini ayrıntılı olarak tanımlamalıdır.*

## Proses Şartları;

### ❖ *Kapsam;*

*Belgelendirme kuruluşu, belgelendirme için başvuran kuruluşun kapsamını EK A' ya göre belirlemelidir.*

### ❖ *Çok Şubeli Kuruluşlar;*

*Yeni versiyonda çok şubeli bir kuruluşun merkezi fonksiyonları ,GGYS faaliyetlerinin planlandığı, kontrol edildiği, gerçekleştirildiği ve bu tip faaliyetlerin tamamının veya bir kısmının yerine getirildiği bir ağ olarak tanımlanmıştır.*



# EK A (Zorunlu) Gıda Zinciri Gruplarının Sınıflandırılması

*Belgelendirme kuruluşu tarafından Tablo A.1'in kullanımı tanımlanmıştır, özetle;*

- *Faaliyet kapsamını belirlemek,*
- *Her bir kategori için denetçilerinin teknik sınıflandırılmasını belirlemek,*
- *Her bir kategori ve alt kategori için denetim ekibi yeterliliğini denetlemek,*
- *Ek B 'ye göre denetim süresini belirlemek,*
- *Her bir alt kategori için belgelendirme dokümanında kapsamı belirlemek,*

# Gıda zinciri gruplarının sınıflandırılması Tablo A1 (ISO /TS 22003:2013)

Sınıflandırma	Kategori	Alt Kategori
Yetiştiricilik	A Yetiştiricilik (hayvansal)	<b>AI</b> Hayvan yetiştirme (Et süt yumurta bal)
		<b>AII</b> Balık ve Deniz Ürünleri Yetiştiriciliği
	B Yetiştiricilik (bitkisel)	<b>BI</b> Bitki yetiştirme (Hububat ve bakliyat dışında)
		<b>BII</b> Hububat ve bakliyat yetiştiriciliği
Gıda ve Yem İşleme	C Gıda Üretimi	<b>CI</b> Bozulabilir hayvansal ürünlerin işlenmesi
		<b>CII</b> Bozulabilir Bitkisel Ürünlerin İşlenmesi
		<b>CIII</b> Bozulabilir hayvansal ve bitkisel ürünlerin işlenmesi (Karıştırılmış ürünler)
		<b>CIV</b> Oda sıcaklığındaki ürünlerin işlenmesi
	D Hayvan Besleme Üretimi	<b>DI</b> Yem Üretimi
		<b>DII</b> Hayvan gıdası üretimi
Yemek Üretimi	E Yemek Üretimi	Yerinde veya müşteri yerinde yemeklerin hazırlanması, depolanması gerektiğinde dağıtımı

# Gıda zinciri gruplarının sınıflandırılması Tablo A1 ISO /TS 22003:2013

Sınıflandırma	Kategori	Alt Kategori
Perakende Taşıma ve Depolama	F Dağıtım	<b>FI</b> Perakende/ Toptan
		<b>FII</b> Gıda Brokırılığı / Ticaret
	G Taşıma ve Depolama Hizmetlerinin sağlanması	<b>GI</b> Bozulabilir Gıda ve Yem için nakliye ve depolama hizmetleri sağlanması
		<b>GII</b> Oda sıcaklığındaki ürünler için nakliye ve depolama hizmetleri sağlanması
Yardımcı Hizmetler	H Hizmetler	Su temini, haşere kontrolü, temizlik hizmetleri, atık bertarafı da dahil olmak üzere güvenli gıda üretimi ile ilgili hizmetlerin sağlanması.
	I Gıda ambalaj malzemelerinin üretimi ve ambalaj malzemeleri	Gıda ambalaj malzemelerinin üretimi
	J Ekipman Üretimi	Üretim ve gıda işleme ekipmanları ve satış makineleri
Biyokimyasal	K Kimyasal Üretimi	Gıda ve yem katkı maddeleri, vitaminler, mineraller, biyo-kültürler, tatlandırıcılar, enzimler ve işleme için yardımcılar Pestisitler, ilaçlar, gübreler, temizlik maddeleri



## **EK B (Zorunlu) Minimum Denetim Süresi**

*Belgelendirme Kuruluşu her bir şube için ihtiyaç duyulan denetim süresinin belirlenmesinde, ilk belgelendirme için Tablo B1 de verilmiş yerinde denetimlerin en kısa süresini dikkate alacaktır.*

*En kısa denetim süresi, sadece bir HACCP çalışması içeren bir GGYS'nin denetimi için saptanmıştır. Denetim süresinin arttırılması ve azaltılması için şartlar tanımlanmıştır.*

*Minimum ilk Belgelendirme denetim süresinin hesaplanması aynı şekilde devam etmekte olup, gözetim ve belge yenileme denetimleri için kategoriler bazında minimum süreler belirlenmiştir.*

# Minimum başlangıç denetim süresi (ISO/TS 22003:2015)

Grup (Ek A)	D Yerinde yürütülen ana denetim süresi (denetim günü)	H Her ek HACPP çalışması için (denetim günü)	MS Uygun belgeli yönetim sistemi bulunmaması (denetim günü)	FTE Çalışan sayısı (denetim günü)	Ziyaret edilen her ek şube için
A	0,75	0,25	0,25	1 – 19 = 0 20 – 49 = 0,5 50 – 79 = 1,0 80 – 199 = 1,5 200 - 499 = 2,0 500 – 899 = 2,5 900 – 1299 = 3,0 1300 – 1699 = 3,5 1700 – 2999 = 4,0 3000 – 5000 = 4.5 > 5000 = 5,0	en kısa yerinde denetim süresinin % 50'si
B	0,75	0,25			
C	1,50	0,50			
D	1,50	0,50			
E	1,00	0,50			
F	1,00	0,50			
G	1,00	0,25			
H	1,00	0,25			
I	1,00	0,25			
J	1,00	0,25			
K	1,50	0,50			

## Ek C (Zorunlu) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Yeterliliği

- ❖ EK C kapsamında yer alan Tablo C.1 Belgelendirme kuruluğu personeli için spesifik belgelendirme fonksiyonları kapsamında GGYS yeterliliğini belirlemektedir.
- ❖ Tablo C1 kapsamında Belgelendirme kuruluğu personelinin fonksiyonlarına göre yeterliliklerinin değerlendirilmesi için kriterler verilmektedir.
- ❖ Tabloda yer alan fonksiyonlar: Müracaatın Gözden Geçirilmesi, Denetim Ekibi Seçimi, Denetim Planlama, Denetim faaliyetlerini gerçekleştirme ve Belgelendirme kararı alma.



## **EK D Genel Belgelendirme Fonksiyonları için kılavuz**

❖ *Bilgi amaçlı olarak hazırlanmış olan EK D Genel Belgelendirme Fonksiyonları için kılavuzdur.*

## **EK E Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Ürün Belgelendirme**

❖ *Bilgi olarak hazırlanmış EK E ise GGYS ve ürün belgelendirme faaliyetleri ilişkilerini ISO 17021 ve ISO 17065 standartları çapraz referans çizelgelerini ve gıda için bu standartların kullanımı konusunda bilgi sağlamaktadır.*

## GEÇİŞ SÜRECİ

- ❖ IAF/ID 8 2014 dokümanı ISO/TS 22003:2007 Teknik Şartnamesinden ISO/TS 22003:2013 Şartnamesine geçiş ile ilgili olarak IAF kurallarını vermektedir.
- ❖ ISO 22003:2013 15 Aralık 2013 tarihinde yayınlanmıştır ve 3 yıllık geçiş süresi belirlenmiştir.
- ❖ Belgelendirme kuruluşları tarafından bir geçiş planı hazırlanacaktır ve ISO/TS 22003 kapsamında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelendirmesi yapan Belgelendirme Kuruluşlarının en geç 15 Aralık 2016 tarihine kadar ISO/TS 22003:2013'e göre geçişlerini tamamlamaları gerekmektedir.
- ❖ TÜRKAK Aralık 2015 tarihinden itibaren başvuruları 2013 versiyonuna göre alacaktır.

# GEÇİŞ SÜRECİ

## Geçiş çalışmaları için ;

- ❖ Geçiş planının hazırlanması,

## Geçiş Planı kapsamında;

- ❖ İlgili sistem dokümanlarının ISO TS 22003:2013'e göre revizyonu,
- ❖ TS/EN/ISO 22000:2005 denetimlerinde görevlendirilen personelin yeterliliklerinin bu dokümandaki şartlara uygun hale gelmesini sağlamak üzere faaliyetlerin gerçekleştirilmesi,
- ❖ ISO/TS 22003:2013 kapsamında ilgili tüm personele geçiş eğitimlerinin sağlanması



## Son söz olarak;

❖ *ISO TS 22003, ilk kez 2007 yılında 'ISO 22003:2007 - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Tetkikini ve Belgelendirmesini Sağlayan Kuruluşlar için Şartlar' Teknik Spesifikasyonu olarak yayınlanmıştır. Teknik Spesifikasyon Uluslar arası Standard Organizasyonu'nun (ISO) ilgili komitesi tarafından güncellenerek 2013 yılında ISO 22003:2013 olarak yayınlanmış ve geçiş süreci için Aralık 2016 tarihine kadar süre verilmiştir.*

❖ *Bu yeni versiyonun getirmiş olduğu farklılıklar özellikle yönetim ve personel yeterliliğinin belirlenmesi ve izlenmesi kapsamında, gıda sektöründe faaliyet gösteren ve akredite olmuş belgelendirme kuruluşlarının mevcut sistemlerini güncellemelerini ve bu alanda akredite olmak isteyen belgelendirme kuruluşlarının ise bu teknik spesifikasyon kapsamında çalışmalarını yürütmelerini gerektirmektedir.*



**Teşekkürler.....**

