

QUALITY ASSURANCE POLAND

WROCLAW

H.A.C.C.P.

WYMAGANIA NORMY
ISO 22000 :2005

WDROŻENIA: [więcej](#)

SZKOLENIA: [więcej](#)

CERTYFIKACJA: [więcej](#)

- 1 Zakres normy ISO 22000
- 2 Powołania normatywne i odniesienia
- 3 Terminy i definicje zastosowane w normie
- 4 System zarządzania ISO 22000
 - 4.1 Wymagania ogólne systemu
 - 4.2 Wymagania w zakresie dokumentacji
- 5 Odpowiedzialność najwyższego kierownictwa
 - 5.1 Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
 - 5.2 Polityka bezpieczeństwa żywności lub pasz
 - 5.3 Planowanie systemu bezpieczeństwa żywności wg ISO 22000
 - 5.4 Odpowiedzialność i uprawnienia w firmie
 - 5.5 Przewodniczący zespołu ds. HACCP
 - 5.6 Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna
 - 5.7 Reagowanie na sytuacje awaryjne, wycofanie z rynku (recall)
 - 5.8 Przegląd systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności lub pasz
- 6 Zarządzanie zasobami w organizacji
 - 6.1 Zapewnienie zasobów niezbędnych do realizacji polityki
 - 6.2 Zasoby ludzkie oraz szkolenia
 - 6.3 Wyposażenie i infrastruktura w organizacji
 - 6.4 Środowisko pracy
- 7 Planowanie i realizacja bezpiecznych produktów
 - 7.1 Postanowienia ogólne
 - 7.2 Programy warunków wstępnych (PRP)
 - 7.3 Działania wstępne umożliwiające analizę zagrożeń w systemie HACCP
 - 7.4 Analiza zagrożeń w systemie HACCP
 - 7.5 Operacyjne programy wstępne (PRP)
 - 7.6 Ustanowienie i wdrożenie planu HACCP
 - 7.7 Aktualizacja informacji oraz dokumentacji PRP i HACCP
 - 7.8 Planowanie weryfikacji i audytów wewnętrznych
 - 7.9 System identyfikacji i identyfikowalności
 - 7.10 Nadzór nad nieprawidłowościami
- 8 Walidacja i weryfikacja systemu oraz doskonalenie
 - 8.1 Postanowienia ogólne w zakresie weryfikacji
 - 8.2 Walidacja wybranych środków nadzoru
 - 8.3 Kontrola monitorowania i pomiarów w procesach
 - 8.4 Weryfikacja
 - 8.5 Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

ZAŁĄCZNIK A Powiązania ISO 22000:2005 oraz ISO 9001:2008

ZAŁĄCZNIK B Powiązania systemu HACCP i ISO 22000:2005

ZAŁĄCZNIK C Odniesienia do Codex Alimentarius