

# TÜV NORD – Gıda sektöründeki şirketler için ISO 22000 sertifikasyonu



Tüketiciler gıda üreticilerinden sadece kaliteli gıdalar değil aynı zamanda güvenli gıdalar da sunmalarını beklemektedir. Yani güvenlik, satış zincirindeki tüm halkalar için oldukça önemlidir: standart hale getirilmiş kalite şartları, gıda kalitesi ve gıda güvenliğine ulaşmak için temel öneme sahiptir.

TÜV NORD CERT, uluslararası kalite standartlarının gereklerini yerine getirme ve gıda ürünleri-nin güvenli olduğunu tüketicilere bildirme çalışmalarında gıda sektöründeki şirketleri destekler.

## Sertifikasyonun hedef grupları

Tüm dünyada geçerli olan ISO 22000 standardı, uluslararası gıda uzmanları tarafından gıda sektöründe yer alan her boyuttaki şirketler için geliştirilmiştir. ISO 22000 sadece gıda zincirindeki halkaları kapsamaz, aynı zamanda üst ve alt sektörlerdeki şirketleri de kapsar.

Bunlar arasında:

- Gıda üreticileri
- Hayvan yemi üreticileri
- Birincil üretim (hayvan ve bitki)
- Ulaşım, depolama
- Toptan satışçılar ve perakende satışçılar
- Restoranlar ve yemek servisi tesisleri
- Ambalaj, temizlik malzemesi ve katkı maddesi sektörü de yer alır

## Sertifikasyonun avantajları

Bu standart gıda zincirinin tüm halkalarını kapsandığından, konuyla ilgili herkesin çıkarlarının gözetildiği bir uyum sunar. Bu standart uluslararası seviyede geliştirildiğinden sertifikalar da tüm dünyada kabul görmektedir ve bu durum ağırlıklı ihracat yapan şirketler için önemli bir unsurdur. Bir diğer avantajı ise HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) ile kurulan sistematik entegrasyon ve her bir şirketin kendisine özel bir gıda güvenliği sistemini kurup sertifikalandırabilme imkanındır.

### Sertifikasyonun ön koşulları:

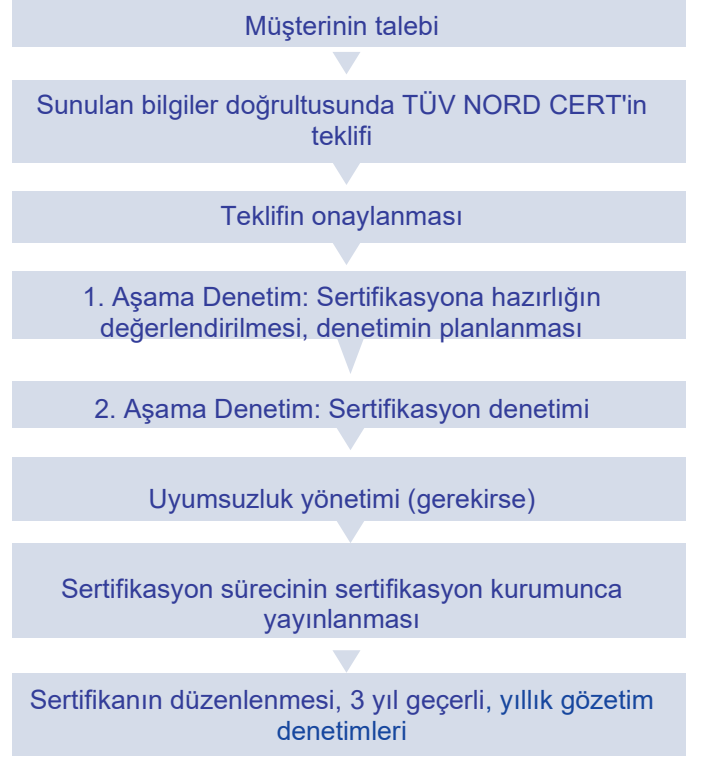
- Ürün güvenliğini arttırmak ve takip edilebilirliği sağlamak amacıyla yönetim sisteminin planlanması, kullanıma sunulması, devamlılığı ve güncellenmesi
- Ürün güvenliğiyle ilgili şartlara uyulduğunun gösterilmesi
- Müşteri gereksinimlerinin karşılanması ve müşteri memnuniyetinin değerlendirilmesi
- Tedarikçiler, müşteriler ve gıda zincirindeki diğer iş ortaklarıyla etkin iletişim
- Formüle edilmiş gıda güvenliği politikasının uygulamaya konulması ve bu politikaya uygunluğun temini
- Yasal uyumlulukla ilgili bilgilerin ilgili kuruluş ve kurumlara doğru şekilde iletilmesi

Bir şirketin mevcut gıda sektörü standartlarına göre sertifikalandırılmış olması halinde ISO 22000 sertifikasyonu da daha kolay olacaktır.

### Başarınız için bizim uzmanlığımız

TÜV NORD, gözetim ve sertifikasyon hizmetlerinde dünya çapında iyi bilinen, köklü ve güvenilir bir iş ortağıdır. Uzmanlarımız ve denetçilerimiz, deneyimlerine dayalı olarak kapsamlı bilgiye sahiptir ve genel olarak daimi bir şekilde TÜV NORD tarafından istihdam edilirler. Bu durum, bağımsız ve tarafsız sunulan hizmetin garantisidir ve aynı zamanda da müşterilerimizi istikrarlı bir şekilde destekleyeceğimiz anlamına gelmektedir. Bu sayede denetçilerimiz şirketinizin gelişiminde size eşlik edip sizi desteklerken size objektif bir geri bildirim sunar.

### Sertifikalandırma Süreci



TÜV NORD Turkey Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.Ş.

Şehit Mehmet Fatih Öngül Sokak, No:5 Kat:4

Odak Plaza, Kozyatağı, 34742 Kadıköy/İstanbul

Tel: +90 216 361 2995

E-mail: [tuv-nord@tuv-turkey.com](mailto:tuv-nord@tuv-turkey.com)



**TÜVNORD**