

ISO 22000 ve HACCP Arasında ki Farklar;

- [ISO 22000](#), HACCP'ten farklı olarak, tamamen firma dışı uzmanlarca geliştirilmiş gıda güvenliği yönetim sisteminin (HACCP plan ve ön koşul programlarının) uygulanmasına, doğrulanma faaliyetlerinin tümünün veya bir kısmının firma dışı uzmanlarca yapılmasına imkan vermektedir.
- HACCP standartlarında allerjen kontrolü genellikle açık olarak talep edilmezken, ISO 22000'in şartlarından birisidir.
- ISO 22000 ayrıca Codex Alimentarius tarafından yayınlanan genel gıda hijyen kuralları ile sektöre özgü iyi üretim uygulamalarına atıf yapmaktadır.
- GGYS'nin kurulması, uygulanması, güncellenmesi için iç iletişim yanında dış iletişimin şartı getirilmiştir.
- Tehlikelerin değerlendirilmesinde risk analizi yapılması talep edilmektedir.
- Tehlikelerin ön koşul programları ve KKN'ler ile kontrolü talep edilmektedir.
- Ön koşulların yazılı hale getirilmesini talep etmektedir (Temizlik, bakım, kalibrasyon, çalışan hijyeni, depolama, taşıma vb.)
- KKN'lerde olduğu gibi önkoşullarda da izleme sisteminin ve düzeltme-düzeltilici faaliyetlerin planlanmasını talep etmektedir.
- KKN'lerinde düzeltme ve düzeltici faaliyet talep etmektedir. [ISO 9001](#) 'deki düzeltme ve düzeltici faaliyet kavramları kullanılmaktadır.
- Ön koşul ve KKN izleme sonuçlarının analizi ve sonuçlara göre sistemin iyileştirilmesini talep etmektedir.
- Girdi ve son ürünlerin ürün özelliklerinin, formülasyon, orijini içerecek şekilde, ayrıntılı tarifini ve düzenli gözden geçirilmesi talep etmektedir.
- Doğrulama ve geçerli kılma arasındaki fark açıklığı kavuşturulmuştur. Doğrulama planı ve doğrulama sonuçlarının ele alınması talep edilmektedir.
- Şüpheli ürün kavramını geliştirmiştir.
- Geri toplama ve geri çağırma içeren geri çekme kavramını geliştirmiştir.
- Gıda güvenliği politikası yanında gıda güvenliği hedefleri talep etmektedir.
- Gıda Güvenliği el kitabı hazırlanmasına yönelik açık bir talep bulunmamasına rağmen uygulama da yine de hazırlanması gerekecektir veya [ISO 9001](#) kalite el kitabının içine entegre edilecektir.
- Yönetimin gözden geçirme toplantısı gündemi gıda güvenliğine özel konuları içermektedir.