

Free Guide

ISO 22000: Beheer van voedselveiligheid



Skills management software
for frontline workers

www.ag5.com | info@ag5.com | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

Wat is een ISO 22000 certificering?

ISO 22000 is een internationaal erkende norm voor beheersystemen voor voedselveiligheid. Het biedt richtlijnen voor het waarborgen van de veiligheid van voedselproducten in de hele toeleveringsketen, van productie tot consumptie, met het doel om door voedsel overgedragen gevaren te voorkomen en de kwaliteit te handhaven.

Wat is het doel van een beheersysteem voor voedselveiligheid?

Het doel van een ISO 22000-gecertificeerd voedselveiligheidssysteem is om gestructureerde processen en praktijken vast te stellen die de productie, verwerking en distributie van veilige en hygiënische voedselproducten garanderen, de risico's voor de consument beperken en de algemene voedselveiligheid verbeteren.

Wie heeft een ISO 22000 certificering voor het beheer van de voedselveiligheid nodig?

Elke organisatie die betrokken is bij de voedingsmiddelenindustrie, waaronder fabrikanten, verwerkers, distributeurs, detailhandelaren en cateringdiensten, kan profiteren van ISO 22000-certificering. Het helpt voedselveiligheid, naleving van regelgeving en consumentenvertrouwen te garanderen door effectieve beheersystemen voor voedselveiligheid te implementeren. Hoewel ISO 22000 niet verplicht is, kunnen sommige regelgevende instanties of klanten het eisen als voorwaarde om zaken te kunnen doen.

Wanneer moet het personeel voedselveiligheidstraining krijgen voor de ISO 22000-certificering?

Het personeel moet voedselveiligheidstraining voor ISO 22000 krijgen voordat het beheersysteem voor voedselveiligheid wordt geïmplementeerd. Door training kun je borgen de vereisten van de norm goed begrepen worden. Training stimuleert de juiste werkwijze en helpt bij het effectief implementeren en onderhouden van het systeem voor veilige voedselproductie.

Voordelen van het implementeren van ISO 22000 certificering

Het implementeren van ISO 22000 biedt organisaties verschillende voordelen. Enkele belangrijke voordelen zijn:



Verbeterde voedselveiligheid

De implementatie van ISO 22000 verbetert de voedselveiligheid en vermindert het risico op besmetting en door voedsel overgedragen ziekten.



Naleving regelgeving

Voldoen aan ISO 22000 helpt om te voldoen aan de regelgeving en normen voor voedselveiligheid, zodat de wetgeving wordt nageleefd en mogelijke aansprakelijkheden worden beperkt.



Consumentenvertrouwen

Certificering bevordert het consumentenvertrouwen door aan te tonen dat voedselveiligheid wordt nagestreefd. Dat leidt tot een groter vertrouwen van de klant en een betere merkreputatie.

Hoe krijg ik een ISO 22000 certificering?

Om ISO 22000-gecertificeerd te worden, ontwikkelt en implementeert een organisatie meestal een beheersysteem voor voedselveiligheid, ondergaat een interne audit, schakelt een certificerende instelling in en ondergaat vervolgens een externe audit. Na een succesvolle beoordeling ontvangt de organisatie het ISO 22000-certificaat.

Uitdagingen bij het implementeren van ISO 22000-certificering

Het implementeren van ISO 22000 kan organisaties voor verschillende uitdagingen stellen. Voordelen zijn onder meer:



Complexe documentatie

Het ontwikkelen en bijhouden van de vereiste documentatie, procedures en dossiers kan veel tijd en middelen kosten.



Training voor werknemers

Om ervoor te zorgen dat alle werknemers de nieuwe voedselveiligheidsprotocollen begrijpen en opvolgen, kan een uitgebreide training en veranderingsmanagement nodig zijn.



Coördinatie toeleveringsketen

Het coördineren van voedselveiligheidspraktijken tussen leveranciers en partners om te voldoen aan de ISO 22000-normen kan een uitdaging zijn, vooral voor wereldwijde toeleveringsketens.

Tips en strategieën ter voorbereiding op ISO 22000 certificering

Hier volgen enkele tips ter voorbereiding op een ISO 22000-certificering:

- Informeer het personeel over de ISO 22000-vereisten en benadruk hun rol in voedselveiligheid.
- Duidelijke procedures, dossiers en beleidsregels ontwikkelen die voldoen aan de ISO 22000-normen.
- Voer interne audits uit om hiaten op te sporen en noodzakelijke verbeteringen aan te brengen.
- Zorg dat leveranciers voldoen aan de ISO 22000-normen en dat ze effectief communiceren om de voedselveiligheid in de hele toeleveringsketen te handhaven.
- Ontwikkel een cultuur van voortdurende evaluatie, corrigerende en preventieve maatregelen om de voedselveiligheidspraktijken doorlopend te verbeteren.

Verloopt een ISO 22000-certificaat?

ISO 22000-certificaten zijn doorgaans drie jaar geldig. Het verlengingsproces houdt in dat er regelmatig toezichtsaudits worden uitgevoerd door een certificerende instelling om ervoor te zorgen dat de normen altijd worden nageleefd. Organisaties moeten aantonen dat ze hun beheersysteem voor voedselveiligheid effectief onderhouden, verbeteren en zich aan de voorschriften houden om hun certificeringsstatus te behouden.

Wat zijn bronnen voor ISO 22000-certificering?

Voor meer informatie en richtlijnen over ISO 22000 certificering kun je de volgende bronnen raadplegen:

ISO (Internationale Standaardisatie Organisatie) Op de [ISO 22000-pagina](#) van de officiële ISO-website vind je het ISO 22000-normdocument, nieuws en aanvullende bronnen.

Erkende certificerende instellingen. Om de ISO 22000-certificering te behalen, kun je contact opnemen met erkende certificerende instellingen die certificeringsdiensten aanbieden in je regio. Deze instanties hebben de expertise om je door het certificeringsproces te loodsen. Je kunt een lijst met erkende certificerende instellingen vinden op de website van het [International Accreditation Forum \(IAF\)](#) of contact opnemen met je lokale accreditatie-instantie.

Regelgevende instanties. Verschillende regelgevende instanties wereldwijd, zoals de [U.S. Food and Drug Administration \(FDA\)](#) in de Verenigde Staten of de [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#) in de Europese Unie, zijn nauw verbonden met ISO 22000. Deze regelgevende instanties kunnen ISO 22000 als referentie gebruiken of hun regelgeving afstemmen op de norm, maar ook wetenschappelijk advies en risicobeoordelingen geven over voedselveiligheid en kwaliteitsbeheer.

Gratis template voor vaardighedenmatrix. AG5 biedt een gratis ISO 22000 [template voor een vaardighedenmatrix voor de industrie](#). Met behulp van deze informatie kun je een plan ontwikkelen en implementeren om ervoor te zorgen dat de ISO-22000 vaardigheden van je werknemers up-to-date, compleet en compliant zijn en klaar voor de toekomst.

Vaardighedenmanagement (skills management)

Software voor beheer van voedselveiligheid en vaardigheden

AG5 slaat alle certificeringen op in de cloud, zodat al het geautoriseerde personeel toegang heeft tot de juiste versie van goedgekeurde certificeringen. Hiermee kun je eenvoudig alle gegevens en documentatie met betrekking tot een ISO 22000-certificering binnen je organisatie bijhouden.

Met AG5 software voor competentiebeheer kun je de status controleren van elk type certificering dat relevant is voor het personeel, door gebruik te maken van intuïtieve dashboards die een duidelijk inzicht geven in wat er precies nodig is om de werknemers vaardig en veilig te houden.

[Een demo boeken](#)

Veelgestelde vragen over ISO 22000

Wat is het toepassingsgebied van ISO 22000?

ISO 22000 heeft betrekking op het beheer van voedselveiligheid en richt zich op gevaren, processen, communicatie en doorlopende verbetering in de hele voedselvoorzieningsketen.

Is ISO 22000-certificering verplicht?

ISO 22000 is niet wettelijk verplicht, maar kan worden vereist door klanten of voorschriften in de voedingsmiddelenindustrie.

Hoe lang duurt het om een ISO 22000-certificering te behalen?

Het behalen van de ISO 22000-certificering varieert en neemt vaak enkele maanden tot een jaar in beslag, afhankelijk van de bereidheid en complexiteit van de organisatie.

Wat zijn de kostenoverwegingen voor ISO 22000 certificering?

Kosten zijn nodig voor advies, personeelstraining, documentatie, audits en eventuele software. De kosten variëren afhankelijk van de grootte en complexiteit van de organisatie.

Wat is de geldigheidsperiode van de ISO 22000-certificering?

De ISO 22000-certificering is doorgaans drie jaar geldig en wordt regelmatig gecontroleerd door middel van toezichtsaudits om naleving te borgen.

Kan ISO 22000 worden geïntegreerd met andere managementsystemen?

Ja, ISO 22000 kan worden geïntegreerd met andere managementsystemen zoals ISO 9001 (kwaliteit) of ISO 14001 (milieu) voor betere algemene prestaties.

Hoe kom je meer te weten over ISO 22000-certificering?

Bezoek de [pagina ISO 22000](#) op de officiële ISO-website.

Bronnen

ISO 22000 ISO. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>

International Accreditation Forum (IAF, Internationaal Accreditatieforum).

<https://iaf.nu/en/home/>

Amerikaanse Food and Drug Administration (FDA). <https://www.fda.gov/food>

Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA).

<https://www.efsa.europa.eu/en>

Auteur



[Adam](#)

Met 2+ jaar ervaring blinkt Adam uit in het Platform-team. Hij zorgt voor onze uitstekende software-infrastructuur, cloudomgeving en tooling voor ontwikkelaars. Vaak houdt hij zich bezig met sport.

[Lees auteurprofiel](#)

Herzieningen

Original version | augustus 16, 2023

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

