



Slovakia

Viac hodnoty.  
Viac dôvery.

## ISO 22000

Certifikácia systému riadenia  
bezpečnosti potravín

Na zaistenie bezpečnosti potravinárskych výrobkov a na zníženie rizika vystavenia spotrebiteľov kontaminovaným alebo nebezpečným potravinám, zaviedli výrobcovia potravín interné programy kontroly kvality. Tieto programy zaväzujú svojich dodávateľov preukázať zhodu s priemyselnými požiadavkami na bezpečnosť potravín, protokolmi a testovacími postupmi. Každý podnik v rámci dodávateľského reťazca tak musí vytvoriť vhodný systém riadenia bezpečnosti potravín, aby zostal konkurencieschopný.

### Čo je ISO 22000?

Medzinárodná norma, ktorá je určená na zaistenie bezpečnosti potravinového reťazca po celom svete. Umožňuje organizáciám preukázať svoju schopnosť kontrolovať riziká spojené s bezpečnosťou potravín a zaisťovať bezpečnosť potravín pre bežnú spotrebu. Norma je použiteľná pre všetky organizácie akejkoľvek veľkosti v rámci potravinového reťazca a je celosvetovo uznávaná zainteresovanými stranami, ako sú regulačné orgány, prvovýrobcovia, výrobcovia a baliči potravín, maloobchodníci a tiež spotrebiteľia.

### Prečo je ISO 22000 pre vás potrebné?

Je nevyhnutné, aby výrobcovia potravín boli schopní posúdiť nielen svoje vlastné procesy kvality, ale aj kontrolné opatrenia svojich dodávateľov. S tým súvisí aj efektívny systém vykonávania sťahovania produktov z trhu. Transparentnosť dodávateľského reťazca je preto zásadným faktorom pri určovaní bezpečnosti potravín.

ISO 22000 demonštruje, že existujú silné a účinné systémy riadenia bezpečnosti potravín a môžu sa použiť ako prvý krok k splneniu požiadaviek systémov uznaných Globálnou iniciatívou pre bezpečnosť potravín (GFSI).

Norma sa riadi rovnakým prístupom ako iné štandardy systému riadenia. Jednoducho tak vytvoríte integrovaný prístup v celej organizácii, ktorý vám minimalizuje čas a náklady.



## How can we help you?

Interný audit systému manažérstva bezpečnosti potravín (FSMS) je požiadavkou normy ISO 22000. Nestranný audit bezpečnosti potravín vykonávaný renomovanou treťou stranou, ako je TÜV SÜD, poskytne objektívne hodnotenie účinnosti systémov kvality a postupov, zabezpečí výrobu bezpečných potravín a potravinárskych výrobkov. Pravidelné audity tiež pravdepodobne zvýšia a udržia povedomie o bezpečnosti potravín medzi zamestnancami.

Spoločnosť TÜV SÜD má rozsiahle skúsenosti v oblasti testovania, kontroly, auditu a certifikácie potravín, ktoré im pomáhajú zabezpečiť

bezpečnosť potravinárskych výrobkov, od surovín až po konečné výrobky. Môžeme tiež poskytnúť verejné školenie a ďalšie služby založené na znalostiach, ktoré pomôžu našim klientom zvýšiť ich povedomie o účinných zásadách a postupoch bezpečnosti potravín.

## Our audit services

TÜV SÜD is accredited to audit and certify companies to ISO 22000, working closely with clients to ensure that the requirements and standards are met. The three-year audit cycle includes two surveillance audits. The audit process includes a site inspection, as well as an assessment of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) systems, prerequisite programmes, and relevant documentation and processes. TÜV SÜD's auditors will also interview operators and responsible persons within the company, in order to assess food safety knowledge.

- Farming – of animals and plants
  - Food and feed manufacturing
  - Catering
- Our services support the following areas:
- Retail/wholesale
  - Food broking/trading
  - Transport and storage services (both perishable and ambient stable food and feed)
  - Biochemical production
  - Auxiliary services, including packaging production and equipment manufacture

## Your business benefits

- **Minimise risk** – objective recommendations from an impartial third-party deliver ongoing continuous improvement of HACCP systems and prerequisite programmes.
- **Increase competitiveness** – prove production methods comply with an internationally recognised food safety management scheme.
- **Enjoy expert partnership** – our team of highly skilled experts deliver you in-depth knowledge of food management systems to ensure the safety and security of your processes.

## Why choose TÜV SÜD?

TÜV SÜD has more than 15 years' experience in food and feed management system certification, and was one of the first certification bodies acting in this field. Accredited for the certification of ISO 22000, TÜV SÜD's global network of auditors provides the assurance that a formalised and structured approach to attaining certification is applied without bias, ensuring that audit approaches are consistent, regardless of the product or country of production. By partnering with us, you benefit from our acclaimed track record in quality and safety. With in-depth experience in food testing, inspection, auditing and certification, TÜV SÜD is globally recognised as a trusted brand throughout the food industry value chain.

## Add value. Inspire trust.

TÜV SÜD is a trusted partner of choice for safety, security and sustainability solutions. It specialises in testing, certification, and auditing services. Through more than 24,000 employees across over 1,000 locations, the company adds value to customers and partners by enabling market access and managing risks. By anticipating technological developments and facilitating change, TÜV SÜD inspires trust in a physical and digital world to create a safer and more sustainable future.

## Related services

TÜV SÜD provides the following related services:

- BRC
- FSSC 22000
- IFS - International Food Standard
- ISO 9001 – Quality management
- ISO 45001 – Occupational health and safety