

## Standardi ndërkombëtar ISO 22000:2005 mbi menaxhimin e sigurisë ushqimore është në proces rishikimi



Të garantosh sigurinë e ushqimit përgjatë gjithë zinxhirit ushqimor (nga ferma në tavolinë) është një shqetësim madhor në shoqëritë tona moderne, kur produktet tona shpesh herë kalojnë nga njëri shtet në tjetrin përpara se ato të arrijnë tek konsumatori.

Që nga publikimi i parë i standardit ISO 22000 mbi menaxhimin e sigurisë ushqimore në 2005, pjesëmarrësit në zinxhirin ushqimor, përfshirë këtu prodhuesit, konsumatorët dhe qeveritë, janë përballur me kërkesa të reja për sigurinë ushqimore – duke e bërë të domosdoshme nevojën për rishikimin e standardit ISO 22000:2005.

Për këtë është thirrur nga Autoriteti i Standardeve Kombëtare të Irlandës (NSAI) grupi i punës së ISO-s (ISO/TC 34/SC 17/WG 8), i ngarkuar për rishikimin e këtij standardi , në një takim pune i cili u mbajt më 23-25 Shkurt 2015 në Dublin për të diskutuar ndryshimet dhe përmirësimet e nevojshme të Standardit.

Në një konsultim mbajtur vitin e kaluar me përdoruesit e Standardit dolën boshllëqet/mangësitë e versionit të tanishëm të ISO 22000. Disa nga termat ekzistuese të standardit rezultoi se ishin terma që potencialisht krijonin konfuzion, si p.sh.: rezultoi se kishte përsëritje të panevojshme të koncepteve të parashtruara aty, disa nga të cilat rezultoi se duheshin qartësuar. Po ashtu, doli se ndërmarrjet e vogla dhe të mesme (SME-të) nuk ishin integruar mjaftueshëm dhe se të kuptuarit e vlerësimit të rrezikut kishte ende nevojë të përmirësohej. Këto problematika u ngritën nga përdoruesit dhe do të shërbejnë si kontribut i rëndësishëm gjatëprocesit të rishikimit.

Nisur nga sa më sipër, grupi i rishikimit të standardit do të trajtojë çështjet e mëposhtme:

- Qartësimin e koncepteve kyçe, veçanërisht është kërkuar të menaxhohen pikat kritike të kontrollit, proceset e nevojshme operative, qasja ndaj rreziqeve, tërheqja dhe risjellja e produktit, dhe kombinimi i masave të jashtme të kontrollit;
- Përditësimin e termave dhe përkufizimeve;
- Bërjen e Standardit të thjeshtë dhe më konçiz;
- Shmangien e bërjes së përmbajtjes shumë urdhëruese;
- Sigurimin e një përfshirjeje më të madhe të SME-ve.

Për më tepër, standardi ISO 22000 do ketë të njëjtin format si standardet e tjera të sistemeve të menaxhimit, (MSSs) të cilat do të ndjekin tani një strukturë identike me tekste, terma dhe përkufizime të përbashkëta. Kjo do të lehtësojë punën e kompanive që duan të certifikohen për disa MSSs, të tilla si ISO 9001 dhe ISO 22000. Formatu i koordinuar do të sigurojë koherencë ndërmjet standardeve, do të thjeshtojë përdorimin e integruar të tyre dhe do të lehtësojë leximin dhe kuptimin e tyre nga përdoruesit.

Përveç ekspertëve të industrisë ushqimore që janë veçanërisht të përfshirë në këtë rishikim, përdoruesit e tjerë të standardit do të përfshihen në mënyrë specifike sipas rastit/nevojës. Kjo përfshin SME-të, prodhuesit e produkteve për ushqim, prodhuesit/pjesëmarrësit e industrisë së produkteve të ushqimit të kafshëve, qeveria/ligjvënësit në kërkim të një modeli nga i cili do të hartojnë kërkesat ligjore për menaxhimin e sigurisë ushqimore, madje edhe prodhuesit të cilët nuk kanë të bëjnë drejtpërdrejtë në proceset/fushën e “menaxhimit të ushqimit”, por aktivitetet e të cilëve janë pjesë e fushës/qëllimit të standardit, si p.sh. uji.

Shumë kompani dhe organizata nuk e përdorin standardin ISO 22000 më vehte, por lidhur me implementimin e standardit ISO 9001 të menaxhimit të cilësisë do t'i duhet pastaj të përshtasë të dy standardet dhe të sigurojë ndërthurjen e tyre.

E gjithë kjo punë nuk mund të bëhet pa pjesëmarrjen e përbashkët të palëve të ndryshme që janë të përfshira në zinxhirin ushqimor. Grupi që do të bëjë rishikimin e standardit do të mbledhet sërisht në mes të tetorit për të dhënë versionin e dytë, i cili do të ketë statusin e një dokumenti pune deri në marrjen e formës së një draft standardi. Nëse gjithçka shkon sipas parashikimeve dhe procedurave përkatëse, standardi pritet të publikohet në vitin 2017.