

## „AUDIT W SYSTEMIE ISO 22000”

**Bezpieczeństwo żywności – zgodnie z normą PN-EN ISO 22000:2006 - odnosi się do występowania zagrożeń związanych z żywnością w momencie jej konsumpcji (spożycia przez konsumenta). Ponieważ wystąpienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności może mieć miejsce w każdym etapie łańcucha, niezbędne jest odpowiednie nadzorowanie całego obszaru tego łańcucha. W ten sposób bezpieczeństwo żywności jest zapewniane w rezultacie połączonych wysiłków wszystkich podmiotów uczestniczących w łańcuchu żywnościowym.**

Norma ISO 22000 jest pierwszą międzynarodową normą dotyczącą zarządzania bezpieczeństwem żywności. Harmonizuje różne standardy i wytyczne dotyczące kluczowych elementów zarządzania przedsiębiorstwem i elementów systemu bezpieczeństwa żywności. Łączy w sobie m.in. wymagania związane z bezpieczeństwem zawarte w Codex Alimentarius, Dobrych Praktykach, normach krajowych oraz międzynarodowych standardach sieciowych (IFS, BRC). Specyficzne wymagania w porównaniu z poprzednimi normami i standardami to komunikacja w łańcuchu dostaw, zarządzanie i monitorowanie operacyjnych programów wstępnych oraz walidacja i weryfikacja środków nadzoru zagrożeń.

Jest możliwa do zastosowania przez wszystkie organizacje bezpośrednio lub pośrednio uczestniczące w łańcuchu żywnościowym tj. producentów żywności, pasz, zbóż, firmy świadczące usługi żywieniowe i cateringowe, sprzedawców detalicznych i hurtowych, firmy świadczące usługi porządkowe, transportowe i dystrybucyjne, dostawców wyposażenia, środków do mycia i higieny, materiałów opakowaniowych oraz innych materiałów kontaktujących się z żywnością.



System zarządzania bezpieczeństwem żywności powinien być skuteczny, co wymaga nadzoru i weryfikacji oraz ocen systemu. Ocenianie systemu może różnić się co do zakresu i obejmować szereg działań m. in. audit. W systemach zarządzania audit stanowi podstawowy element prowadzonej oceny zgodności co służy utrzymaniu i doskonaleniu wdrożonego systemu. Polega na systematycznym, niezależnym i udokumentowanym procesie uzyskiwania dowodu z auditu oraz jego obiektywnej oceny w celu określenia stopnia spełnienia kryteriów auditu.

## Audity wewnętrzne

Audity wewnętrzne, nazywane czasami auditami strony pierwszej, są przeprowadzane w celach wewnętrznych przez samą organizację lub w jej imieniu i mogą stanowić dla organizacji podstawę do zadeklarowania przez nią zgodności. Zgodnie z normą ISO 22000 należy przeprowadzać audity wewnętrzne w zaplanowanych odstępach czasu w celu określenia, czy system zarządzania bezpieczeństwem żywności:



- a) jest zgodny z założeniami, odpowiada ustanowionym przez organizację wymaganiom wobec systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz wymaganiom normy ISO 22000
- b) jest wdrożony i aktualizowany.

Należy zaplanować program auditu biorąc pod uwagę ważność procesów i auditowanych obszarów, jak też wszelkie działania aktualizujące, wynikające z poprzednich auditów.

Audиторzy nie powinni auditować własnej pracy. Ich wybór i prowadzenie auditów powinny zapewniać obiektywność i bezstronność tego procesu. Dzięki temu auditorzy, działając niezależnie od siebie, dojdą w podobnych okolicznościach do podobnych wniosków.

Oceniając kompetencje każdego auditora należy uwzględnić następujące kryteria:

- ✓ wykształcenie
- ✓ praktyka zawodowa
- ✓ szkolenie auditorskie
- ✓ praktyka auditowa
- ✓ cechy osobowości

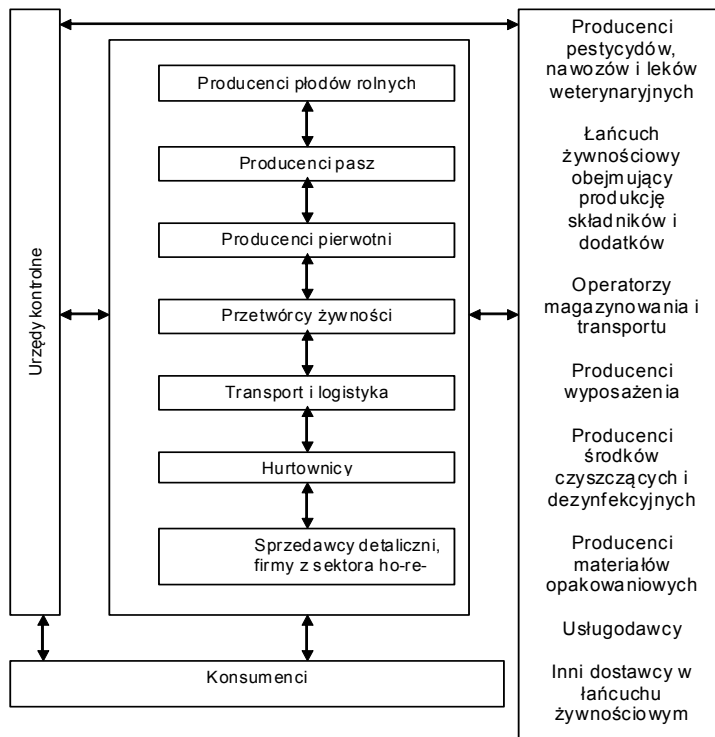
Auditor nie powinien być dyktatorem, lecz powinien aktywizować podejmowanie działań korygujących. Jego zachowanie powinno być przyjazne nie budzące obaw i stresu. W czasie auditu system musi zostać zweryfikowany pod względem skuteczności oraz zgodności z zaplanowanymi celami procesów. Powinien oceniać postęp w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Zgodnie z normą ISO 22000 kierownictwo odpowiedzialne za obszar podlegający auditowi powinno zapewnić, aby bez nieuzasadnionego opóźnienia podjęto działania w celu wyeliminowania wykrytych niezgodności i przyczyn. W następstwie powinna być prowadzona weryfikacja podjętych działań i przedstawione jej wyniki.

## Audity zewnętrzne – strony drugiej i trzeciej

Audity strony drugiej są przeprowadzane przez strony zainteresowane organizacją, takie jak klienci, lub przez inne osoby występujące w ich imieniu. Najczęstszą formą takiego auditu jest doskonalenie współpracy poprzez audit dostawców, który jest ważnym elementem w zapewnianiu bezpieczeństwa żywnościowego w całym łańcuchu.

Komunikację w obrębie podmiotów łańcucha żywnościowego norma ilustruje w postaci modelu przedstawionego na rys.1.



Rysunek 1 Przykład modelu komunikacji w obrębie łańcucha żywnościowego

Zarówno audyty zewnętrzne jak i wewnętrzne mogą być przeprowadzane są przez zespoły, w których zazwyczaj wyznaczany jest auditor wiodący. Do zespołu mogą być włączeni auditorzy szkolący się, a także, obserwatorzy którzy nie mogą działać jako część zespołu. Gdy jest to wymagane zapraszani są eksperci techniczni dysponujący określoną wiedzą lub umiejętnościami specjalistycznymi w odniesieniu do przedmiotu auditu. Określona wiedza lub umiejętności specjalistyczne odnoszą się zarówno do organizacji, procesu lub działalności podlegających auditowaniu, jak też znajomości języka lub kultury.

Ekspert techniczny nie działa w zespole auditującym jako auditor.

Do auditów zewnętrznych zaliczają się również audyty strony trzeciej, które są przeprowadzane przez niezależne organizacje zewnętrzne np. certyfikacja systemu przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Podstawowe zasady które należy stosować przy ocenie i certyfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zostały opisane w normie EN - ISO 22003:2007 - Wymagania dla jednostek auditujących i certyfikujących.

Pomiędzy poszczególnymi rodzajami auditów pomimo pewnych podobieństw istnieją dość istotne różnice. Audyty pierwszej i drugiej strony polegają na ciągłym monitorowaniu aspektów związanych z systemem bezpieczeństwa żywności w organizacji lub u dostawców. Audit trzeciej strony, potwierdza zgodność zarządzania organizacją z normą ISO 22000.

Jednak wszystkie z wymienionych auditów mają na celu poprawę skuteczności zarządzania i efektywności systemu. Dzięki temu przedsiębiorstwa mogą utrzymać się na rynku i skutecznie na nim konkurować. Szczególnym elementem tej konkurencji jest zapewnienie produktu bezpiecznego, o oczekiwanym poziomie jakości i odpowiedniej cenie. Temu celowi służy zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywnościowym oraz audit jako narzędzie oceny i ciągłego doskonalenia.

### Rodzina standardów ISO 22000 opracowana przez Międzynarodową Organizację Normalizacyjną

- ✓ ISO 22000:2005 – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego
- ✓ ISO/TS 22004:2005 – Przewodnik do stosowania normy ISO 22000:2005
- ✓ ISO 22003:2007 – Wymagania dla jednostek auditujących i certyfikujących
- ✓ ISO 22005:2007 – Identyfikowalność w łańcuchu paszowym i żywieniowym

**Przykładowe korzyści dla Przedsiębiorcy z wdrożenia systemu zarządzania zgodnego z normą ISO 22000:**

- ✓ Zgodność z międzynarodowymi wytycznymi dotyczącymi zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu dostaw
- ✓ Lepsza pozycja na rynku
- ✓ Sprawniejsza organizacja przedsiębiorstwa
- ✓ Poprawa skuteczności komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej
- ✓ Zwiększenie satysfakcji klienta poprzez skuteczne nadzorowanie zagrożeń bezpieczeństwa żywnościowego, w tym przez doskonalenie samego systemu tego nadzoru

*Agnieszka Konarska*  
*Konsultant Działu Wdrożeń INGE*  
[www.inge.pl](http://www.inge.pl)