

„Systemy i standardy skierowane do branży spożywczej”

W sektorze spożywczym podstawowym elementem zdobycia zaufania konsumentów jest produkcja bezpiecznej żywności o odpowiedniej jakości. Zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów jest również podstawowym obowiązkiem prawnym dla wszystkich organizacji skupionych w obrębie tzw. łańcucha żywnościowego. Wyłączenie z tego obowiązku któregoś z „ogniw”, spowodowałoby fiasko polityki bezpiecznej żywności. Zatem ciężar produkcji wolnej od zagrożeń rozkłada się zarówno na wytwórców płodów rolnych, skup, przetwórców, jak i na obrót towarowy.

Zaspokojenie tego obowiązku wymaga określenia jednolitego sposobu postępowania i podejmowania wielu konsekwentnych działań. Najbardziej efektywne jest to wówczas, gdy działania te stanowią spójną i logiczną całość ujętą w dopasowany system lub standard. Powinien on opierać się na uporządkowaniu metod związanych z zarządzaniem, określeniu odpowiednich zasad higieny i metod wytwarzania, a także zapewnieniu powtarzalności i odpowiedniej kontroli, co bezpośrednio przyczynia się do wytworzenia produktu o gwarantowanej jakości.

Podstawą budowania w przedsiębiorstwie systemów bezpieczeństwa żywnościowego są: Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) i Dobra Praktyka Higieniczna (GHP). Mają one duże znaczenie i polegają na wykonywaniu czynności zgodnie z wymaganiami dotyczącymi głównych założeń budowlanych, technicznych, technologicznych, wyposażenia, praktyk i metod produkcji żywności. Dobra Praktyka Higieniczna jest pojęciem nieco węższym niż Dobra Praktyka Produkcyjna i dotyczy jedynie aspektów higienicznych. Określa warunki dotyczące wymagań sanitarnych, utrzymania czystości, procesów mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń, higieny osobistej oraz szkoleń personelu. Zakłada utrzymanie prostych dróg przepływu oraz rozdzielanie stref funkcjonalnych w celu redukcji zakażenia krzyżowego. Wszystkie działania związane z GMP/GHP są obowiązkowe i powinny być odpowiednio udokumentowane. Umożliwia to postępowanie zgodne z opracowanymi procedurami i redukuje możliwość powstawania błędów.



Na fundamencie jakim jest GMP/GHP można zbudować system bezpieczeństwa żywnościowego HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli). Jest to najbardziej znany system, skupiający się na stworzeniu efektywnej kontroli punktów krytycznych, ustalonych na podstawie analizy zagrożeń. Poprzez krytyczne punkty kontroli ogranicza się lub eliminuje czynniki ryzyka związanego z zanieczyszczeniami biologicznymi, fizycznymi i chemicznymi. Reguluje

parametry procesu produkcyjnego istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności oraz ustala działania naprawcze.

HACCP opiera się na siedmiu zasadach opracowanych przez Światową Organizację Zdrowia:

- ✓ przeprowadzenie analizy zagrożeń,
- ✓ określenie krytycznych punktów kontroli,
- ✓ ustalenie wartości krytycznych,
- ✓ ustalenie sposobów monitorowania parametrów kontrolnych,
- ✓ ustalenie działań korygujących, które muszą być podjęte, gdy monitorowanie wykaże przekroczenie założonych parametrów kontrolnych w krytycznych punktach kontroli,
- ✓ ustalenie procedur weryfikacji potwierdzających skuteczność systemu,
- ✓ opracowanie dokumentacji systemu HACCP uwzględniającej wszystkie procedury i zapisy odpowiednie do działań wynikających z zasad systemu.

Skuteczność systemu wymaga odpowiedniego nadzoru i weryfikacji. Dopiero poprzez wewnętrzną kontrolę, audyty i przeglądy możemy posiadać system zapewniający bezpieczeństwo wyrobu.

Zasadnicze elementy Dobrych Praktyk i systemu HACCP oraz inne specyficzne wymagania zawiera norma ISO 22000:2005. Jest to pierwsza międzynarodowa norma, która harmonizuje różne standardy i wytyczne dotyczące bezpieczeństwa żywności w łańcuchu dostaw. Standard ten jest przeznaczony dla wszystkich organizacji należących do łańcucha żywnościowego, począwszy od producentów pasz i produktów pierwotnych poprzez wytwórców środków żywnościowych, operatorów transportu i magazynowania oraz ich podwykonawców aż do sfery detalicznego zbytu produktów i usług żywieniowych (łącznie z organizacjami powiązаныmi z sektorem pośrednio, takimi jak producenci maszyn i urządzeń, materiałów opakowaniowych, środków czystości, składników i substancji dodatkowych).

System, wdrożony zgodnie z normą ISO 22000:2005, opiera się na czterech kluczowych elementach, wpływających na bezpieczeństwo żywności:

- ✓ komunikacji – (wewnętrznej oraz z dostawcami i klientami) w celu zapewnienia że wszystkie zagrożenia bezpieczeństwa żywności są zidentyfikowane i należyte nadzorowane,
- ✓ zarządzaniu systemem - ponieważ ustanowiony, stosowany i aktualizowany system powinien być włączony do ogółu działań związanych z zarządzaniem organizacją,
- ✓ programach wstępnych - uwzględniających konstrukcję i plan budynku, plan terenu, dostawy mediów (np. powietrza, wody, energii), usługi wspierające (np. usuwanie odpadów), przydatność wyposażenia oraz łatwość jego czyszczenia, zarządzanie zakupionymi materiałami (np. surowcami, środkami chemicznymi), środki zapobiegające zakażeniom krzyżowym, kontrolę szkodników, higienę personelu i inne aspekty związane z działalnością organizacji,
- ✓ zasadach HACCP – ze szczególnym naciskiem na analizę zagrożeń jako klucz do skutecznego systemu.

Oprócz stałych elementów system zawiera specyficzne wymagania w porównaniu z innymi standardami, czyli komunikację w łańcuchu dostaw, zarządzanie i monitorowanie operacyjnych programów wstępnych oraz walidację i weryfikację środków nadzoru zagrożeń. Poprzez nacisk na komunikację, wiedzę i monitoring ustanawia skuteczną kombinację środków nadzoru pozwalającą zapewnić bezpieczeństwo wyrobu gotowego.

Norma ISO 22000:2005 jest standardem funkcjonującym na rynku od czterech lat. Znacznie wcześniej Brytyjskie Konsorcjum Detalistów (British Retail Consortium) opracowało standard BRC (Global Standard for Food Safety), regulujący wymagania stawiane zakładom spożywczym, dostarczającym żywność hipermarketom. Jego pierwsza wersja udostępniona została w 1998 roku. W chwili obecnej standard ten cieszy się dużą popularnością praktycznie na całym świecie. Obejmuje kluczowe obszary działania przedsiębiorstwa i określa poniższe kryteria bezpieczeństwa żywności:

- ✓ wdrożony i utrzymywany system HACCP,
- ✓ udokumentowany i efektywnie funkcjonujący System Zarządzania Jakością,
- ✓ kontrolę standardów zakładu i bliskiego otoczenia (GMP, GHP),
- ✓ kontrolę produktu,
- ✓ kontrolę procesu produkcyjnego,
- ✓ wymagania dla personelu.



Wdrożenie standardu BRC zapewnia produkcję zgodną z wymogami, wraz z zabezpieczeniem związanym z ewentualnymi zagrożeniami żywności.

Dwa lata później niemieccy i francuscy detaliści opracowali nowy standard: IFS (International Food Standard). Przy tworzeniu IFS zbadano między innymi Codex Alimentarius, normy ISO, normy już istniejące (BRC, SQF, NSAI) oraz wyłaniające się problemy zdrowotne (w tym ostrzeżenia alergiczne). Standard IFS łączy w sobie wiele elementów, takich jak:

- ✓ zarządzanie jakością oparte na podejściu procesowym,
- ✓ zasady HACCP,
- ✓ odpowiedzialność i zaangażowanie kierownictwa,
- ✓ potrzeby i wymagania klienta,
- ✓ wymagania związane z personelem, wyposażeniem i procesem produkcyjnym.

IFS precyzuje czynności związane ze zwalnianiem wyrobu, jego analizą i postępowanie z wyrobem niezgodnym oraz określa wymagania w stosunku do działań korygujących. Jest to standard, który cieszy się rosnącą popularnością.

Wymagania standardów BRC i IFS w większości pokrywają się, a główne różnice polegają na końcowej ocenie producenta. Sieci handlowe traktują certyfikaty BRC oraz IFS jako własną weryfikację dostawców. Są one sprawdzane i oceniane na podstawie regularnych audytów.



- ✓ nawadnianie i nawożenie,
- ✓ ochrona upraw,
- ✓ żniwa,
- ✓ obsługa płodów rolnych,
- ✓ zarządzanie odpadami i zanieczyszczeniami,
- ✓ zdrowie, bezpieczeństwo i zarobkowanie pracowników,
- ✓ ochrona środowiska,
- ✓ skargi od klientów.

W branży żywnościowej istnieją również systemy dedykowane dla poszczególnych grup producenckich. Jednym z nich jest GlobalGAP (wcześniej EUREPGAP) opracowany przez Europejskich Handlowców Świeżymi Produktami Ogrodniczymi, dla producentów warzyw i owoców. Jest to system o zasięgu globalnym, który został stworzony w celu określenia powszechnie uznawanych, wspólnych wymagań dotyczących produkcji. Stanowi połączenie zasad Dobrej Praktyki Rolniczej, systemu HACCP oraz metod produkcji roślin. Określa czternaście podstawowych aspektów dotyczących bezpieczeństwa i zarządzania tj.:

- ✓ identyfikowalność,
- ✓ dokumentowanie i audyty wewnętrzne,
- ✓ odmiany i sadzonki,
- ✓ historię i zarządzanie miejscem upraw,
- ✓ zarządzanie glebami i podłożami,
- ✓ nawozy,

W każdym z czternastu obszarów określone są wytyczne, których spełnienie pozwoli na minimalizację zagrożeń oraz wysoką jakość produktów pierwotnych. GlobalGAP podobnie jak inne wspomniane systemy ma zasięg globalny i jest rozpoznawalnym gwarantem produkcji bezpiecznej żywności.

W dobie swobodnego przepływu towarów i usług wzajemnie powiązani partnerzy w przemyśle spożywczym muszą umieć zademonstrować bezpieczeństwo zdrowotne oferowanych wyrobów. Idealnym rozwiązaniem jest wdrożenie któregoś z rozpoznawalnych i ogólnie przyjętych (lub wymaganych przez np. odbiorcę) standardów. Jest to jeden z powodów, dla którego systemy dedykowane dla branży spożywczej cieszą się rosnącym zainteresowaniem. Wybierając system dla własnej organizacji należy wziąć pod uwagę specyfikę firmy, wymagania klientów, wyznaczone kierunki rozwoju i przyszłe potrzeby rynku.

Michał Skibiński
Kierownik Działu Wdrożeń INGE
www.inge.pl