

foodfakty

SAFETY

WEEK

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

PATRONAT WYDARZENIA:



BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI 2021

PARTNERZY GŁÓWNI:



A gdyby tak

opakowania na żywność
nie zaśmiecały planety?



Wybierz naturę. Wybierz karton.

Poprzez zbiórkę i recykling wszyscy możemy pomóc zmniejszyć ilość odpadów, oszczędzić zasoby naturalne i ograniczyć nasz wpływ na przyrodę. Jednak tylko 13,5% globalnych odpadów jest ponownie przetwarzanych. A gdyby tak ze wszystkich zużytych opakowań powstawały nowe produkty? Już teraz w wielu miejscach na świecie kartony Tetra Pak poddawane są recyklingowi, a naszym celem jest produkowanie ich wyłącznie z materiałów odnawialnych lub pochodzących z recyklingu – w pełni wspieranych przez infrastrukturę zbiórki, sortowania i recyklingu. To część naszej drogi do stworzenia najbardziej zrównoważonego na świecie opakowania na żywność.

Dowiedz się więcej na gonature.tetrapak.pl

 **Tetra Pak**[®]
CHRONI TO, CO DOBRE

OD AUTORÓW



Bezpieczeństwo żywności uchodzi w branży spożywczej za obszar, w którym się nie konkuruje. Branża zrozumiała, że na budowaniu zaufania do bezpieczeństwa żywności korzysta każdy producent oraz dystrybutor i odwrotnie, a pojedynczy kryzys wpływa na wszystkich.

Świadczy o tym chęć dzielenia się wiedzą przez najlepsze firmy w branży. Tak też się stanie podczas Foodfakty Safety Week w ramach Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności FAO/WHO, gdzie między innymi przedstawiciele, takich firm jak: Coca Cola, Biedronka czy Carlsberg będą dzielić się swoimi doświadczeniami z korzyści rozwoju organizacji opartej na Kulturze bezpieczeństwa żywności.

Ostatnie lata i miesiące, przynoszą branży wiele zmian, często przyśpieszonych przez pandemię. Coraz częściej niezbędne jest nadanie dużo szerszej perspektywy działań niż tylko jakość samych produktów, dochodzą kwestie środowiskowe, społeczne i wiele innych.

Mam nadzieję, że ten raport oraz seria eForum w ramach FFSW będzie inspiracją dla wielu z Państwa i pomoże wskazać źródła niezbędnej wiedzy.



Janusz Olejnik

Inicjując projekt FoodFakty kierowałem się przede wszystkim potrzebą znalezienia lepszego sposobu dotarcia z informacją do managerów w branży, co jest bolączką dla firm, zmagam się z tym w całej mojej już prawie 30-letniej pracy zawodowej. Bardzo szybko dostrzegliśmy ogromne zapotrzebowanie na strukturyzowaną i zweryfikowaną, profesjonalną informację managerską i to staramy się zrealizować poprzez Strefę Managera. Projekt jest otwarty na wszelkiego rodzaju sugestie, jego rozwój jest również w Państwa rękach.

Zapraszam do kontaktu - 600 972 263

SPIS TREŚCI

5 Analiza danych RASFF - podsumowanie roku 2020

12 Zrównoważone środowiskowo opakowania przyszłości

14 Rola jednostki certyfikującej w obszarze bezpieczeństwa opakowań – doświadczenia z audytów certyfikujących

18 Kwestia do rozważenia – opakowania a zrównoważony rozwój

21 Bezpieczeństwo żywności ważnym czynnikiem wpływającym na wybory żywieniowe Europejczyków

25 Walidacja procesu mycia i dezynfekcji

31 Czy systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności / produktu opakowaniowego są w dzisiejszych czasach wystarczające? Zrównoważony rozwój w branży spożywczej i opakowaniowej

34 FSSC 22000 – wyzwania i zmiany związane z wersją 5.1 schematu

37 Czy certyfikowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności jest potrzebny?

ANALIZA DANYCH RASFF - PODSUMOWANIE ROKU 2020



RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) to system, którego celem jest wymiana informacji między członkowskimi organami urzędowej kontroli w Europie. Działania te umożliwiają zwiększenie odpowiedzialności i wzmocnienie współpracy poszczególnych państw członkowskich Unii Europejskiej, by ograniczyć wprowadzanie do obrotu niebezpiecznej żywności i pasz. Tym samym zwiększa się ochronę zdrowia nie tylko konsumentów, ale i zwierząt.

System ten działa na podstawie przepisów prawa:

- » Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- » Rozporządzenia Komisji (UE) 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiającego środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt.

IŁOŚĆ ZGŁOSZEŃ

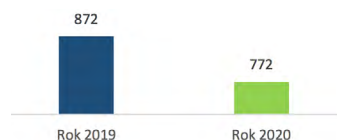
Suma zgłoszeń w 2020 r. wyniosła **3795** (liczba ta nieznacznie zmalała w stosunku do roku 2019, gdy suma ta wyniosła 3995). Miesiącami z najmniejszą liczbą zgłoszeń były kwiecień, maj i czerwiec. Druga połowa roku przyniosła zdecydowanie więcej zgłoszeń, przy czym najczęściej przypadków odnotowano w listopadzie i grudniu. Dla 67% wszystkich zgłoszeń podjęto decyzję o poważnym ryzyku. Z kolei dla 32% zgłoszonych produktów wprowadzono procedury wycofania z rynku, od konsumentów lub odbiorców.

ANALIZA ZAGROZEŃ

Największą liczbą zgłoszeń wykazywały się:

1. **Mikroorganizmy patogenne (862)** – mimo spadku w stosunku do 2019 roku, wciąż przodowały. Największym problemem pozostała Salmonella (90% zgłoszeń). Oprócz tego zaobserwowano trzykrotny wzrost zgłoszeń dotyczących norowirusów. Bacillus cereus pozostał na tym samym poziomie co rok wcześniej. Pojedyncze zgłoszenia dotyczyły mikroorganizmów, takich jak Vibrio i Clostridium.

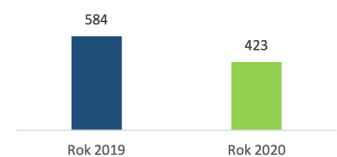
Salmonella ↓



2. **Pozostałości pestycydów (799)** – ponad połowa zgłoszeń dotyczyła tlenu etylenu w związku z incydentem w Indiach (dodano ten związek do sezamu w celu zwiększenia jego trwałości mikrobiologicznej. Zanieczyszczono w ten sposób ogromne partie surowca, które eksportowano do różnych krajów, a następnie masowo wycofano), który w 2019 roku zgłoszono zaledwie raz. Spory wzrost w stosunku do poprzedniego roku odnotowano także dla chloropiryfosu, acetamiprydu oraz pirydabenu.

3. **Mykotoksyny (423)** – w stosunku do 2019 roku zaobserwowano nie tylko ogólny spadek liczby zgłoszeń, ale także w przypadku aflatoksyn (które stanowiły 87% zgłoszeń) oraz ochratoksyny A. W systemie pojawiły się fumonizyny, nieobecne w roku ubiegłym, a liczba wykryć deoksyniwalenolu (DON) wzrosła.

Mykotoksyny ↓



W raporcie przeprowadzono dodatkową analizę kategorii dodatki do żywności i dodatki smakowe (183). Najczęściej stwierdzano niezgodność dotyczącą siarczynów (57 – najczęściej w warzywach i owocach oraz skorupiakach i produktach pochodnych), Żółcieni pomarańczowej FCF (40), Tartrazyny (26), Czerwieni Allura AC (21), Błękitu brylantowego FCF (19) – te cztery dodatki najczęściej zgłaszano w produktach zbożowych i piekarniczych. Na końcu uplasował się kwas benzoesowy (13 – najczęściej w napojach bezalkoholowych). Pozostałe dodatki występujące w mniejszej liczbie, a nawet pojedynczo, opisaliśmy w tabelach wraz z kategoriami produktów, w których wystąpiły.

Zagrożenie	Trend	2020	2019
Mikroorganizmy patogenne	↓	862	933
Pozostałości pestycydów	↑	799	291
Mykotoksyny	↓	423	584
Zanieczyszczenia mikrobiologiczne (inne)	↓	268	332
Dodatki do żywności i dodatki smakowe	↑	183	150
Alergeny	↓	171	217
Skład	↓	163	287
Ciała obce	↓	141	173
Metale ciężkie	↓	133	187
Nowa żywność	↑	120	116

Pozostałe zagrożenia, wykazujące się większą istotnością to: zanieczyszczenia mikrobiologiczne (inne) (268), alergen (171), skład (163), ciała obce (141), metale ciężkie (133), nowa żywność (120) oraz zafałszowania żywności (104).

ANALIZA PRODUKTÓW

Najczęściej zgłaszane kategorie to:

- Orzechy i produkty pochodne, nasiona (687)** – nieznaczny wzrost sumy w porównaniu do roku 2019. Najwięcej zgłoszeń dotyczyło wspomnianego wcześniej sezamu, a także orzeszków ziemnych. Wysoką pozycję zajęły również pistacje i orzechy laskowe.
- Warzywa i owoce (510)** – zdecydowanie najczęściej zgłaszanym produktem w tej kategorii była papryka, a tuż za nią figi. Trochę rzadziej występowały mandarynki, pomarańcza i granat. Liczba wszystkich wymienionych produktów wzrosła w stosunku do ubiegłego roku.

- Drób i produkty drobiowe (451)** – kurczak i indyk wykazywały ogromną przewagę nad innymi rodzajami drobiu, takimi jak kaczka czy gęś (pojedyncze zgłoszenia). W przypadku kurczaka na pierwszym miejscu znalazła się pierś, ale dużo zgłoszeń dotyczyło także nóżek, ćwiartek, skrzydełek, udek, a nawet nuggetsów oraz samego mięsa z kurczaka. Jeśli chodzi o indyka to przodowało samo mięso indycze, ale pierś i kebab również się pojawiały.

Kategorie produktów, które także występowały w znacznej ilości: ryby i produkty rybne (240), produkty zbożowe i piekarnicze (231), żywność dietetyczna, suplementy i żywność fortifikowana (214), mięso i produkty mięsne (inne niż drób) (179), surowce paszowe (172), zioła i przyprawy (172) oraz materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością (121).

Kategoria żywności	Trend	2020	2019
Orzechy i produkty pochodne, nasiona	↑	687	667
Warzywa i owoce	↑	510	504
Drób i produkty drobiowe	↑	451	340
Ryby i produkty rybne	↓	240	300
Produkty zbożowe i piekarnicze	↑	231	171
Żywność dietetyczna, suplementy i żywność fortifikowana	↓	214	340
Mięso i produkty mięsne (inne niż drób)	↓	179	241
Surowce paszowe	↓	172	244
Zioła i przyprawy	↓	172	206
Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością	↓	121	172

KRAJE POCHODZENIA

Najczęściej występujące kraje pochodzenia zgłaszanych produktów:

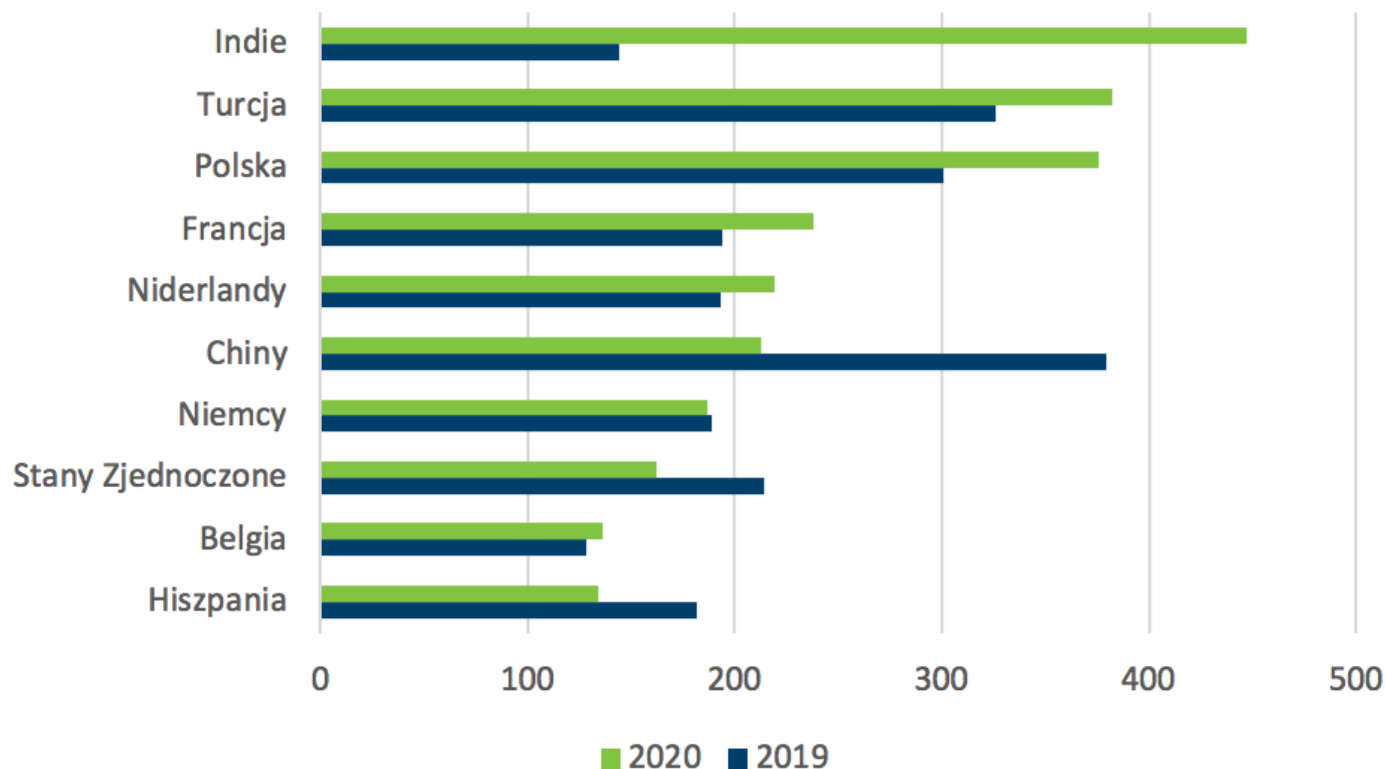
- 1. Indie (447)** – najbardziej problematyczną kategorią były orzechy i produkty pochodne, nasiona i wykrywane pozostałości pestycydów (wspomniany incydent z tlenkiem etylenu), mykotoksyny i mikroorganizmy patogenne. Dalej były produkty zbożowe i piekarnicze oraz warzywa i owoce, a w nich również pozostałości pestycydów. Zaś w ziołach i przyprawach największym problemem były mykotoksyny. W mniejszej ilości zgłaszano m.in. surowce paszowe z mykotoksynami, skorupiaki i produkty pochodne z pozostałościami leków weterynaryjnych oraz głownogi i produkty pochodne z metalami ciężkimi.
- 2. Turcja (382)** – tu najwięcej zgłoszeń dotyczyło warzyw i owoców z powodu pozostałości pestycydów i mykotoksyn. Następne znalazły się orzechy i produkty pochodne, nasiona z mykotoksynami, zioła i przyprawy z toksynami pochodzenia naturalnego oraz zafaszowania kakao i produktów pochodnych, herbaty i kawy. Mniej problemów wykrywano m.in. w sładkach (dodatki do żywności i dodatki smakowe),

żywności dietetycznej, suplementach i żywności fortifikowanej (skład), materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (migracja), karmach dla zwierząt (wadliwa lub niewystarczająca kontrola) oraz tłuszczach i olejach (zanieczyszczenia związane z przetwórstwem).

- 3. Polska (376)** – zdecydowana większość zgłoszeń dotyczyła mikroorganizmów patogennych w drobiu i produktach drobiowych. W znacznie mniejszej ilości odnotowano zgłoszenia mięsa i produktów mięsnych (innych niż drób) oraz surowców paszowych z mikroorganizmami patogennymi, ryb i produktów rybnych zanieczyszczonych mikrobiologicznie, a także warzyw i owoców z pozostałościami pestycydów. Pojedyncze zgłoszenia odnosiły się m.in. do jaj i produktów pochodnych oraz karm dla zwierząt z mikroorganizmami patogennymi, orzechów i produktów pochodnych, nasion z pozostałościami pestycydów i składu sładczycy.

Pozostałe kraje znajdujące się w pierwszej 10 to: Francja (238), Niderlandy (219), Chiny (213), Niemcy (187), USA (162), Belgia (136) oraz Hiszpania (134).

Kraje pochodzenia produktów zgłaszanych w 2020 r. i 2019 r. do systemu RASFF

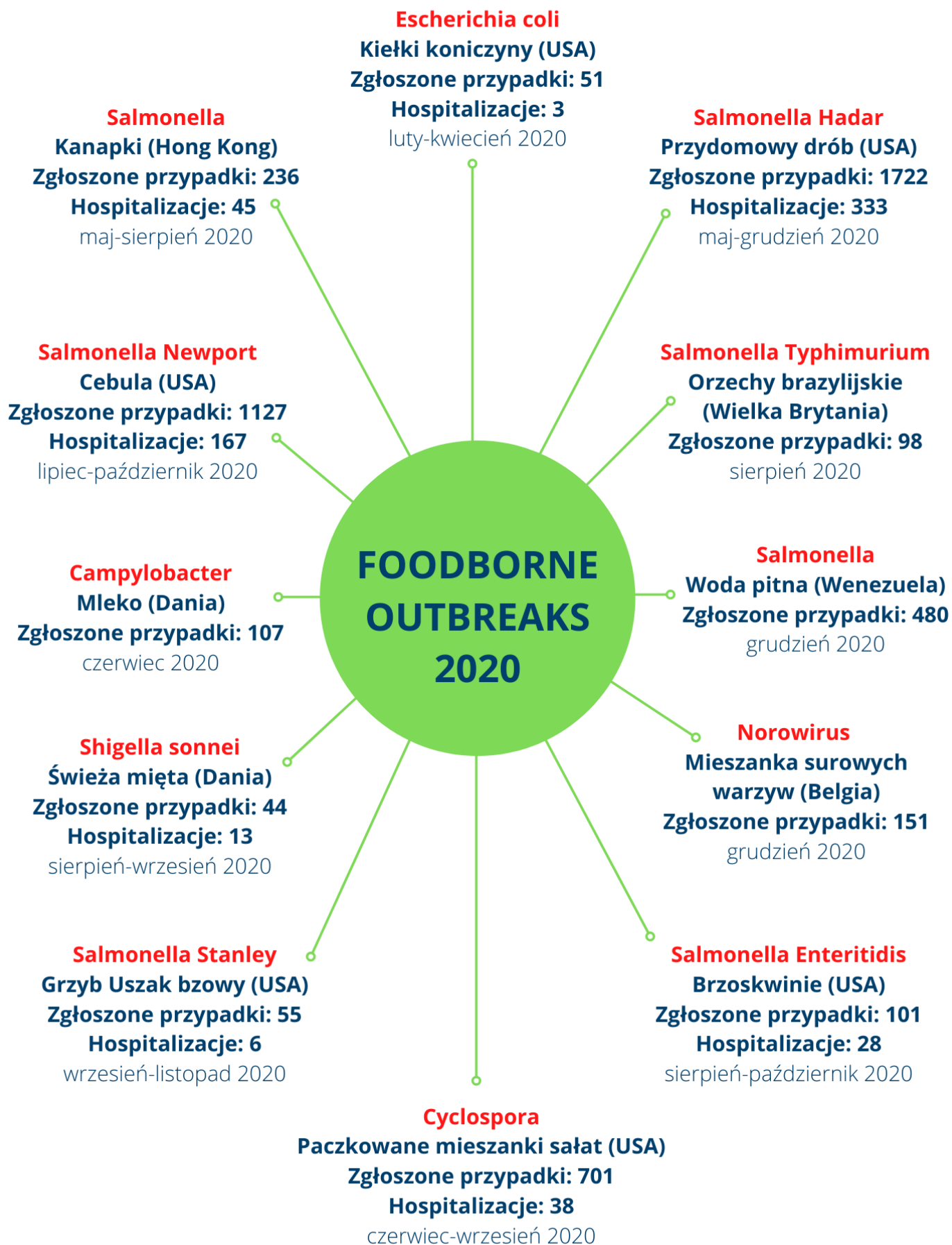


Pełna analiza dostępna w Raportcie RASFF - podsumowanie roku 2020 - [link](#)

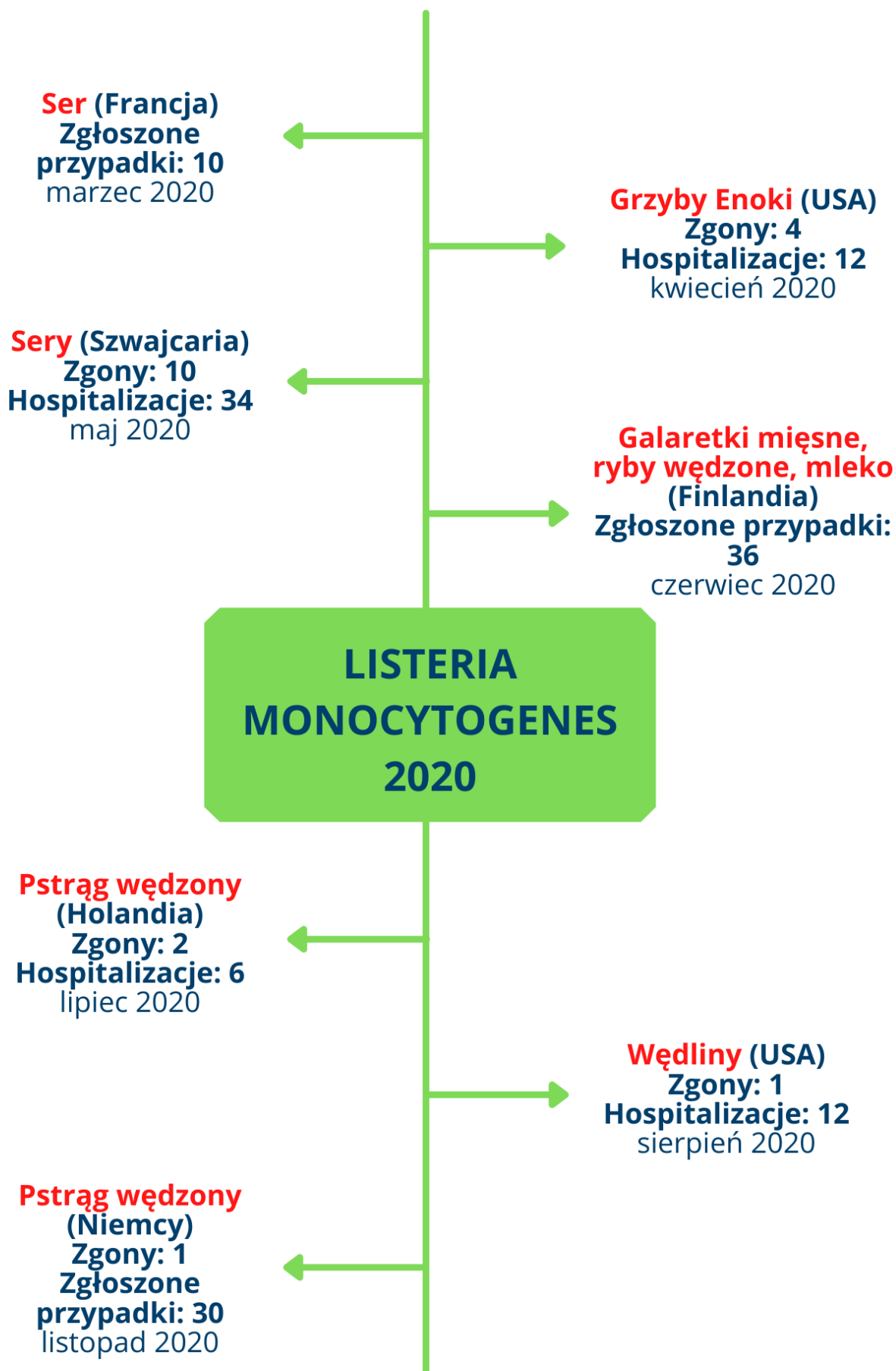
STREFA MANAGERA
— foodfakty

RASFF
PODSUMOWANIE
ROKU 2020

Przykłady wycofań i ognisk zachorowań spowodowanych mikroorganizmami w żywności w 2020



Wybrane kryzysy wywołane obecnością *Listeria monocytogenes* w żywności



STREFA MANAGERA

foodfakty



**Przegląd
prawa**

Monitoring zmian prawa
w trybie miesięcznym

**Opinie
ekspertów**

Komentarze ekspertów,
spotkania online, szkolenia

**Analizy
ryzyka**

Na podstawie RASFF,
EFSA, EUR Lex

Zrównoważone środowiskowo opakowania przyszłości

Wejście w nową erę zrównoważonych opakowań w przemyśle spożywczym stanowi duże wyzwanie. Ponieważ ponad połowa światowych konsumentów poszukuje opakowań nadających się do recyklingu, lepszych dla klimatu i przyjaznych dla środowiska¹, branża spożywcza musi podjąć odpowiednie działania i zwrócić uwagę na pozytywne skutki środowiskowe i społeczne swojej działalności.

To doskonała okazja dla firm, by przyjrzeć się „opakowaniom przyszłości”, które wpisują się w niskoemisyjną gospodarkę o obiegu zamkniętym, jednocześnie nie narzucając kompromisów w zakresie bezpieczeństwa żywności i napojów.

Istnieje kilka elementów związanych ze zrównoważonym rozwojem, które firmy muszą wziąć obecnie pod uwagę, aby dostarczać zrównoważone rozwiązania opakowaniowe dla konsumentów i detalistów, zanim branża będzie mogła przeprowadzić transformacji w kierunku zrównoważonego rozwoju.

Przyszłość opakowań kartonowych

Opakowania odgrywają ważną rolę w zapewnianiu dostępu do bezpiecznej i wartościowej żywności dla rosnącej populacji na całym świecie. Jednak mogą one przysparzać problemów naszej planecie.

Mają wpływ na wyczerpywanie ograniczonych zasobów, zwiększanie emisji CO₂ i generowanie odpadów. Recykling jest jednym z rozwiązań, ale nie możemy polegać tylko na nim.

W przypadku zrównoważonego środowiskowo opakowania, naszym obowiązkiem jest uwzględnienie jego pełnego cyklu życia - tego jak się zaczyna, jak (i gdzie) się kończy oraz jego całkowitego wpływu na środowisko.



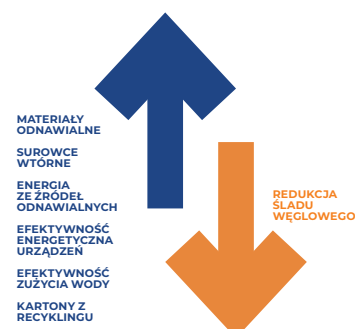
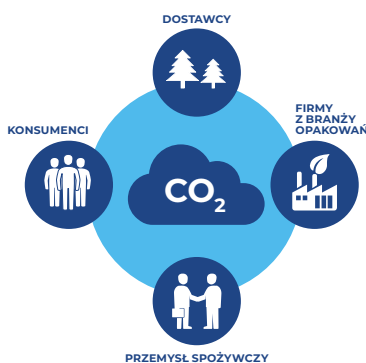
Zmniejszenie emisji dwutlenku węgla: podejście obejmujące cały łańcuch wartości

Opakowania zaprojektowane z uwzględnieniem pełnego łańcucha wartości powinny przede wszystkim powstawać z zasobów odnawialnych, mieć minimalny wpływ na zmiany klimatu w ciągu całego okresu ich użytkowania i być poddawane recyklingowi po użyciu.

Zwiększając wykorzystanie materiałów odnawialnych lub pochodzących z recyklingu, cała branża może zmniejszyć ślad węglowy generowany przez opakowania na żywność i napoje.

Kluczowe jest wspólne działanie. Dostawcy, firmy opakowaniowe oraz producenci żywności i napojów, którzy są zgodni w podejściu do problemu emisji CO₂, mają na celu dążenie do zerowej emisji gazów cieplarnianych netto.

Podejście to wymaga podjęcia przez branżę wielu działań: zwiększenia wykorzystania energii odnawialnej w fabrykach i poprawy wydajności w ich zakładach poprzez działania ukierunkowane na redukcję zużycia energii i wody.



Spełnianie oczekiwań konsumentów

Dzisiejsi konsumenci często uznają recykling za kluczowy dla ochrony środowiska i stale poszukują opakowań nadających się do ponownego przetwarzania.

Konsumenci uważają też, że firmy produkujące żywność i napoje, a także firmy opakowaniowe, powinny odgrywać wiodącą rolę w rozwiązywaniu problemów środowiskowych³.

Konsumenci zwracają również uwagę na ograniczenie stosowania plastiku – 79% konsumentów na świecie jest wysoce zaniepokojonych odpadami tego typu trafiającymi do oceanów⁴.

Od branży opakowań oczekuje się obecnie dostarczania bardziej wydajnych i zrównoważonych opakowań. Producenci opakowań powinni współpracować ze swoimi klientami, by odpowiadać na potrzeby konsumentów.



64%
KONSUMENTÓW CHCE
OPAKOWAŃ NADAJĄCYCH
SIĘ DO RECYKLINGU
I PRZYJAZNYCH DLA
ŚRODOWISKA².

Stworzenie najbardziej
zrównoważonego opakowania na
żywność na świecie

Celem Tetra Pak jest tworzenie opakowań wykonanych wyłącznie z materiałów pochodzenia roślinnego, które są w pełni odnawialne, w pełni nadające się do recyklingu i neutralne pod względem emisji dwutlenku węgla. Opakowania Tetra Pak zapewniają bezpieczeństwo i dostępność żywności, jednocześnie zmniejszając nasz wpływ na planetę.

Dowiedz się więcej

Odośniki

1,2,3,4 GlobalWebIndex, (2019), Sustainable Packaging Unwrapped

Tetra Pak[®]
CHRONI TO, CO DOBRE

ROLA JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ W OBSZARZE BEZPIECZEŃSTWA OPAKOWAŃ – DOŚWIADCZENIA Z AUDYTÓW CERTYFIKUJĄCYCH



WSTĘP

Certyfikacja na zgodność z wymaganiami międzynarodowych norm i standardów ewoluowała znacząca na przestrzeni ostatnich lat. Początkowo do certyfikacji podchodziły organizacje wyróżniające się podejściem do jakości i bezpieczeństwa, nacechowanym głęboką świadomością podejmowanych działań. Z czasem certyfikacja uległa popularyzacji i stała się podstawowym wymaganiami przy nawiązywaniu relacji z partnerami biznesowymi.

Jako wieloletni audytor w obszarze branży spożywczej w zakresie standardów branży opakowaniowej, zastanawiałem się jak właściwie podejść do tego artykułu. Postanowiłem, że nie będę opisywać wyłącznie zalet certyfikacji czy jednostki certyfikującej, tylko podzielę się swoim doświadczeniem z tego obszaru. Uważam, że dla jednostek certyfikujących, a tym samym dla ich klientów, kluczem do sukcesu jest konsekwentna współpraca tylko z kompetentnymi audytorami z odpowiednią wiedzą i doświadczeniem.

Jednostka certyfikująca poprzez swoje zasady oraz wartości buduje właściwe warunki dla rozwoju i poszerzania wiedzy audytorów. Organizacje i firmy, które miałem przyjemność audytować, wiedzą, że dla mnie osobiście (ale też dla wszystkich audytorów TÜV SÜD Polska) najważniejsza jest szczerść, a tym samym adekwatna ocena co do zgodności z wymaganiami. Wielokrotnie prowadziłem audyty, które kończyły się krytycznymi niezgodnościami, oznaczającymi brak możliwości uzyskania certyfikatu.

WAŻNA WIEDZA MA POCZĄTEK

Moja przygoda z branżą opakowaniową zaczęła się na długo przed rozpoczęciem audytowania. Pracując na stanowisku technologa i tworząc produkt musiałem zapewnić właściwe opakowanie, zgodne z przeznaczeniem, posiadające odpowiednie deklaracje, certyfikaty czy też badania. Analizując dokumenty dostarczone przez wielu dostawców miałem duże trudności z weryfikacją ich prawidłowości. Posłużę się tutaj przykładem worków do pakowania owoców. Dystrybutor zachwalał ich wytrzymałość, gdyż używane były również do śmieci. Na moje pytania o badania migracji – stwierdził, że są szczelne i na pewno żadna ciecz nie migruje. A tymczasem worek nie nadawał się do kontaktu z żywnością. Sytuacja ta stała się dla mnie przyczynkiem do uzupełnienia wiedzy i poszerzenia swoich kompetencji. Pozwoliło mi to zrozumieć, że określamy przeznaczenie opakowania nie tylko z punktu widzenia użytkowego, ale także z punktu jego bezpieczeństwa, trwałości i kompletności dokumentacji technicznej.

W dalszej kolejności już jako audytor w branży spożywczej dzieliłem się swoimi doświadczeniami z firmami, które miałem okazję audytować. W pierwszych latach w ramach audytów certyfikujących stawiałem wiele niezgodności w tym zakresie. Firmy spożywcze nie posiadały dokumentów deklaracji zgodności lub tylko szczątkowe dokumenty, powszechny

był brak badań migracji, brak danych identyfikacyjnych partii opakowań itp.

Jestem audytorem spożywczym, który stał się audytorem opakowaniowym. Audytowanie branży opakowaniowej wymaga pokory i zupełnie innego spojrzenia, niż w przypadku produkcji żywności. Inne są ryzyka (większy nacisk na skład surowcowy wyrobu, stan techniczny maszyn i urządzeń, higienę produkcji), inne jest również przełożenie na produkt końcowy warunków produkcji, higienę personelu itp. To wymaga zawsze realistycznego spojrzenia w praktyce. Dużo nauczyło mnie moje pierwsze szkolenie z wymagań standardu BRCGS for Packaging Materials, które miałem przyjemność odbyć w Londynie. Trener prowadzący szkolenie (jednocześnie jeden z autorów standardu) znacząco wpłynął na moje podejście do audytowania branży opakowaniowej, pokazując jak należy oceniać zakład produkujący opakowania z punktu widzenia końcowego przeznaczenia opakowania.

Po wielu latach mogę powiedzieć, że doświadczenia z wielu branż i obszarów (jestem też audytorem w obszarze pasz, handlu, dystrybucji oraz farmacji) pozwalają zawsze podchodzić indywidualnie do danego obszaru poddawanego certyfikacji. Ważna jest znajomość standardów w audytowanej branży oraz właściwa interpretacja wymagań.

STANDARDY W BRANŻY OPAKOWANIOWEJ

Mówiąc o certyfikacji nie możemy zapomnieć o standardach, na zgodność z którymi prowadzimy audyty i proces certyfikacji. Aktualnie na rynku funkcjonują dwa wyróżniające się standardy dla branży opakowaniowej. Obydwa są uznane i zatwierdzone przez GFSI (Global Food Safety Initiative).

BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING MATERIALS

Standard jest obecny od ponad 20 lat, został opracowany i opublikowany w 2001 r. Głównym zamierzeniem było stworzenie standardu do certyfikacji dostawców opakowań dla branży spożywczej. Z biegiem lat standard podlegał aktualizacjom (obecnie obowiązuje wydanie nr 6), jest standardem rozpoznawalnym międzynarodowo, przetłumaczonym na szereg języków, a stosowany jest nie tylko przez producentów opakowań do żywności, ale także przez producentów opakowań na wszystkich poziomach łańcucha dostaw.

Standard został opracowany w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktu, jakości oraz ustaleniu

zasad postępowania, które muszą obowiązywać w organizacji produkującej opakowania, aby mogła spełniać wymagania w zakresie zgodności z prawem i wymagań klienta. Struktura i budowa standardu ma na celu przeprowadzenie niezależnej oceny pod kątem zgodności z wymaganiami normy przez kompetentną stronę trzecią – jednostkę certyfikującą.

STANDARD BRC GS FOR PACKAGING MATERIALS WYDANIE 6 OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE KATEGORIE PRODUKCYJNE:

- Produkcja i kształtowanie szkła
- Produkcja papieru i konwersja
- Formowanie metalu
- Produkcja sztywnych tworzyw sztucznych (np. skrzynki plastikowe)
- Produkcja elastycznych tworzyw sztucznych (np. folia)
- Inna produkcja (np. z drewna)
- Procesy drukowania
- Procesy chemiczne

Standard BRC GS for Packaging Materials składa się z 6 rozdziałów:

1. Zaangażowanie wyższego kierownictwa	Aby każdy system zarządzania jakością opakowań był skuteczny, konieczne jest, aby kadra zarządzająca była w pełni świadoma wymagań i była zaangażowana we wdrażanie tych wymagań.
2. System zarządzania zagrożeniami i ryzykiem	Podstawą programu jest skuteczna analiza zagrożeń i ryzyka, oparta na zasadach uznanego na całym świecie systemu Codex Alimentarius, obejmująca analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (HACCP).
3. Bezpieczeństwo produktów i zarządzanie jakością	Określa wymagania dotyczące technicznego zarządzania jakością produktów i dobrymi praktykami higienicznymi, opierając się na zasadach systemu zarządzania, znanych z normy ISO 9001. Obejmuje to wymagania dotyczące specyfikacji produktów, monitorowania dostawców, identyfikowalności oraz zarządzania incydentami i wycofaniami produktów.
4. Standardy lokalizacji	Określa oczekiwania dotyczące środowiska produkcyjnego, w tym układ i konserwację budynków oraz sprzęt, czyszczenie, zwalczanie szkodników i zarządzanie odpadami. Rozdział ten obejmuje również specjalną sekcję dotyczącą zarządzania ciałami obcymi i środkami chemicznymi.
5. Kontrola produktów i procesów	Wymagania na etapie projektowania i rozwoju produktu, w tym zapewnienie jakości, kontrola procesu oraz kontrola i testowanie produktu.
6. Personel	Wymagania potrzebne do szkolenia personelu, odzieży ochronnej i higieny osobistej.

FSSC 22000 PACKAGING

FSSC 22000 został opracowany przez holenderską Fundację Certyfikacji Bezpieczeństwa Żywności przy wsparciu Konfederacji Przemysłu Żywności i Napojów (CIAA). FSSC 22000 jest wiodącym na świecie, niezależnym, systemem certyfikacji łańcucha żywnościowego, opartym na międzynarodowej normie ISO 22000. Podstawą FSSC 22000 są wymagania normy ISO 22000:2018, wymagania specyfikacji opisujących wymagania sektorowe dla branży spożywczej ISO/TS 220002-4:2013 oraz dodatkowe wymagania FSSC. Obecnie obowiązuje nowe wydanie Standardu FSSC 22000 w wersji 5.1.

STANDARD FSSC 22000 OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE KATEGORIE PRODUKCYJNE*:

- Ia Opakowania szklane
- Ib Opakowania papierowe i kartonowe
- Ic Opakowania z tworzyw sztucznych (elastycznych i sztywnych)
- Id Opakowania metalowe
- Ie Opakowania z innych materiałów (big-bagi, beczki, cysterny)

*zgodnie z zatwierdzeniem kompetencyjnym obowiązującym w TÜV SÜD Polska

PROCES CERTYFIKACJI

Audyt certyfikujący, w szczególności przechodzony po raz pierwszy, jest zawsze stresujący dla organizacji. Czy mamy wszystko przygotowane, jak wdrożyliśmy wymagania, jak zachowują się pracownicy? No i zawsze występujące na audycie tzw. „Prawo Murphy’ego” – jeżeli coś ma się wydarzyć, to wydarzy się zawsze na audycie!!! Dla mnie osobiście to kwintesencja audytowania, potwierdzająca, że jako audytorzy wykonaliśmy dobrą pracę. Spośród setek audytów, które do tej pory zrealizowałem, są takie które zapadają w pamięć.

Postępuję tutaj przykładem audytu certyfikującego w organizacji zlokalizowanej we wschodniej Polsce, która uznała, że jest doskonale przygotowana do audytu. Niestety, weryfikacja wymagań w ciągu dwóch dni audytowych pokazała, że możliwa ocena to poziom D. Właściciel firmy załamany, kierownik produkcji na środkach uspokajających, cała rodzina przyjechała jako wsparcie. Na spotkaniu zamykającym tłumaczę, wskazuję ryzyka, niezgodności jakie zostały stwierdzone. Zgodnie z wymaganiami przedsiębiorstwo otrzymuje 28 dni na poprawę, wdrożenie działań korygujących i kolejny audyt na miejscu. Po czterech tygodniach pojawia się ponownie na terenie zakładu i chyba jestem w innym miejscu i z innym nastawieniem osób. Pełne zrozumienie, świadomość pracowników, działania wdrożone. Właściciel z dumą oprowadza i mówi o tym, co udało się zrobić i jakie kolejne działania zamierzają podjąć. Na koniec tego audytu właściciel prosi mnie na bok i mówi do mnie tak: „Panie Mieczysławie,

przyjechał Pan do nas i wyłożył Pan przysłowiową „kawę na ławę”. Takiej oceny się nie spodziewałem – byłem wściekły i zły. Przecież zapłaciliśmy za audyt to certyfikat się należy. Ale po Pana wyjeździe przyjechał do nas na audyt przedstawiciel naszego odbiorcy. I wie Pan co – potwierdził w 100% Pana spostrzeżenia. Więc uznałem, że warto się posłuchać Pańskich uwag. Wdrożyliśmy działania, podeszliśmy do tego tematu bardzo poważnie i nagle wszyscy zaczęli inaczej na pewne rzeczy patrzeć – ja również. Obudził nas Pan ze „snu zimowego” i wstrząsnął naszym samozadowoleniem, dzięki czemu możemy ruszyć dalej z rozwojem naszej firmy”.

Przeprowadziłem jeszcze w tej firmie dwa audyty – przy drugim audycie organizacja uzyskała ocenę A, a przy kolejnym ocenę AA. Podejście kadry zarządzającej zmieniło się na zupełnie pro jakościowe, a ta zmiana pozwoliła firmie na znaczący rozwój i uzyskanie statusu wiodącego producenta w branży.

ROLA JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ

Cóż, odnosząc się do tytułu tego artykułu i roli jednostki certyfikującej, mogę powiedzieć, że wszystko zależy od osób audytujących, ich wiedzy, doświadczenia oraz kompetencji. W tej kwestii rolą jednostki jest zapewnienie właściwych warunków dla wymiany doświadczeń, ale też edukowania auditorów w celu podnoszenia ich umiejętności oraz rozszerzania kwalifikacji. Obowiązkiem jednostki certyfikującej w obszarze bezpieczeństwa opakowań jest posiadanie kompetentnych i doświadczonych auditorów, którzy potrafią nie tylko sprawdzić dokumenty, ale też właściwie ocenić produkcję, wyrób, jego bezpieczeństwo i zgodność z wymaganiami prawnymi. Tu nie chodzi tylko o końcowy certyfikat tego procesu, ale o faktyczną wartość dodaną podczas merytorycznych dyskusji na produkcji, czy jedno pytanie audytora, które potrafi wskazać ryzyka lub szanse dla dalszego rozwoju danej firmy. Jako osoba, która obecnie zarządza jednostką certyfikującą, jestem dumny z tego, że mam w zespole kompetentnych audytorów, z właściwą wiedzą, kompetencjami i podejściem.

Pozdrawiam serdecznie i do zobaczenia na audytach!



Mieczysław Obiedziński

Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej. Absolwent Wydziału Technologii Żywności, SGGW w Warszawie





Polska

Zwiększamy wartość.
Inspirujemy zaufanie.

Bezpieczeństwo łańcucha dostaw

Food, Health & Beauty – audyty, inspekcje i oceny dostawców.

Oferujemy następujące usługi dla branży spożywczej, farmaceutycznej, kosmetycznej i chemii gospodarczej:

- Audyty dostawców sieci handlowych
- Audyty dostawców surowców, opakowań i procesów,
- Audyty „Przekreślony Klos”,
- Audyty dobrostanu zwierząt,
- Audyty GMP w produkcji farmaceutycznej,
- Audyty GDP w łańcuchu dostaw produktów leczniczych,
- Audyty dystrybutorów równoległych produktów leczniczych stowarzyszonych w AME
- Audyty Standardu PIM „bez GMO”,
- Inspekcje V-Label,
- Inspekcje higieny,
- Oceny w ramach IFS Global Markets Program,
- Weryfikacja etykiet spożywczych i kosmetycznych,
- Weryfikacja deklaracji zgodności dla opakowań,
- Certyfikacja opakowań biodegradowalnych i kompostowalnych.

KWESTIA DO ROZWAŻENIA – OPAKOWANIA A ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ



Ponieważ producenci żywności i handel podejmują coraz więcej działań na rzecz zmniejszenia swojego wpływu na środowisko, warto zwrócić uwagę na dwie kwestie: zapewnienie bezpieczeństwa żywności i wydłużenie okresu przydatności do spożycia, które pomagają ograniczać marnowanie żywności i lepiej wykorzystywać dostępne zasoby

PAKOWANIE ŻYWNOCI TO TEMAT DO PONOWNEGO PRZEMYŚLENIA

Zrównoważony rozwój nadal jest priorytetem dla kupujących. Raport PwC z lipca 2020 r.¹ pokazuje, że 43% konsumentów na świecie oczekuje, że przedsiębiorstwa będą odpowiedzialne za swój wpływ na środowisko. Ostatnio te oczekiwania znacząco wzrosły, co ma związek ze zmianą zwyczajów zakupowych i konsumpcyjnych. Konsumenty przystosowują się do kupowania przez internet i więcej uwagi poświęcają temu jak pakowana, transportowana i zabezpieczana jest żywność, która trafia na ich stoły.

Rozwijający się trend zrównoważonego rozwoju i związane z nim zachowania zakupowe w coraz większym stopniu zachęcają producentów żywności i handel do przeanalizowania sposobów ich działania. Rośnie potrzeba lepszego dostosowania produktów do wymagań klientów, a co za tym idzie wyboru materiałów do pakowania. Firmy chętnie przechodzą z opakowań „plastikowych” na „bardziej ekologiczne”, co ma dowodzić ich odpowiedzialności i inwestycji w obszarze środowiskowym.

W przypadku świeżej żywności, takiej jak ryby, mięso czy nabiał, takie decyzje mogą przynieść wręcz odwrotny skutek. Zastosowanie opakowania uważanego za bardziej przyjazne dla środowiska prowadzi do zmniejszonej ochrony pakowanego produktu.

W konsekwencji dochodzi do szybszego psucia się żywności, co może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów, a na pewno przyczynia się do zwiększonego marnowania żywności.

WŁAŚCIWE SPOJRZENIE NA PLASTIK

Mówiąc w uproszczeniu, plastik stał się wrogiem zrównoważonego rozwoju. Konsumenty często widzą filmy dokumentalne, raporty prasowe i kampanie w mediach społecznościowych na temat zaśmiecania środowiska plastikiem. Pod wpływem tych doniesień, firmy rewidują swoje zasady działania, sklepy deklarują powierzchnie wolne od plastiku, a rządy podejmują decyzje zmierzające do stopniowego wycofywania tworzyw sztucznych, takich jak na przykład torby jednorazowego użytku w supermarketach.

Bez wątplenia, konieczne są kroki prowadzące do ograniczenia śladu środowiskowego, jaki zostawia plastik. Ale nie mniej ważne jest rozdzielanie kwestii plastiku zbędnego typu słomki czy torebki foliowe od niezbędnego czyli opakowań do żywności zapewniających jej bezpieczeństwo i trwałość. Takie podejście może pomóc producentom żywności uświadomić sobie, że nie wszystkie tworzywa sztuczne są takie same, a co za tym idzie uniknąć podjęcia błędnych decyzji przy wyborze materiału opakowaniowego.



¹ Badanie PwC Global Consumer Insights - <https://www.pwcnrnews.com/news-releases/rapidly-changing-behaviours-in-2020-are-accelerating-consumer-embrace-of-digital-health-and-sustainability-trends-says-pwc-301089542.html>



liczyć się z wyciekaniem soków, co może prowadzić do zanieczyszczenia innych produktów, a w efekcie stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Stosowanie materiałów z dodatkową warstwą barierową lepiej chroni produkty przed czynnikami zewnętrznymi, takimi jak tlen czy wilgoć, zapewnia trwałość i lepszy wygląd produktu. Dodatkowo, materiały takie są mocniejsze i bardziej odporne na przebicie czy rozdarcie. Połączenie tych wszystkich zalet daje dłuższy termin przydatności do spożycia zapakowanej żywności, zapewnia jej właściwą higienę i pozwala na minimalizowanie strat spowodowanych wyrzucaniem przeterminowanych artykułów spożywczych.

ZNACZENIE BARIERY OCHRONNEJ

Niektóre firmy mogą rozpocząć proces ograniczania swojego śladu środowiskowego decydując się na użycie mniejszej ilości plastiku w opakowaniach do żywności. Na pierwszy rzut oka logicznym wyborem będą jednowarstwowe tworzywa sztuczne, takie jak polietylen o niskiej gęstości (LDPE) i celofan. Można założyć, że są one mniejsze objętościowo oraz, że bardziej nadają się do recyklingu niż materiały wielowarstwowe.

Rozważając zastosowanie materiałów jednowarstwowych do świeżej żywności, trzeba też wziąć pod uwagę ich właściwości barierowe. Tworzywo LDPE chroni przed wilgocią, ale już nie stanowi dobrej bariery dla powietrza, co będzie prowadziło do utleniania żywności. Konsekwencją tego będzie przebarwienie czy brązowienie produktów spożywczych, utrata wartości odżywczych i witamin, a co za tym idzie częstsze wyrzucanie żywności, co jest kosztowne dla przedsiębiorców, handlu i szkodliwe dla środowiska.

Celofan natomiast doskonale chroni przed utlenianiem, ale przepuszcza wilgoć. Wybierając ten rodzaj opakowania dla świeżych ryb, mięsa, nabiału należy

PROBLEM WIELOWYMIAROWY

Kraje na całym świecie nieustannie podejmują inicjatywy zmierzające do przystosowania działania firm do wymogów gospodarki obiegu zamkniętego. Osiągnięcie tego celu wymaga wnikliwego przeanalizowania wielu aspektów procesu gospodarczego, jak chociażby cykle życia produktów czy łańcuchy dostaw. Podobne całościowe podejście potrzebne jest przy wyborze opakowań do żywności. Skupianie się na jednym aspekcie typu recykling nie pozwala na właściwą ocenę wszystkich argumentów za i przeciw, a w dłuższej perspektywie nie pomaga producentom żywności osiągać założonych celów ograniczania śladu środowiskowego i sprostać wymogom gospodarki obiegowej.



Maciej Gierszewski

Business Development Leader, Sealed Air

Absolwent technologii żywności na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Ponad 25 lat doświadczenia w dziedzinie pakowania żywności. Od początku związany z marką CRYOVAC® firmy Sealed Air.

Od kilkunastu lat odpowiada za rozwój biznesu i wprowadzanie na rynek nowych produktów opakowaniowych oraz obsługę nowych rynków w Polsce i krajach bałtyckich. Mocno zaangażowany w projekty zgodne z ideą zrównoważonego biznesu i gospodarką obiegową.



Sealed Air®

CRYOVAC®

BRAND FOOD PACKAGING

Worek termokurczliwy nadający się do recyklingu



Pakowanie żywności zgodnie z wymogami gospodarki obieguwej

Worek jest klasyfikowany jako RIC4 według protokołów APR i PRE oraz certyfikowany przez Cyclos. Mocny i trwały, z doskonałą barierą EVOH zapewnia bezpieczeństwo żywności.

Więcej informacji

www.sealedair.com/recycle-ready-bag



*Stopień recyklingu finalnego opakowania zależy od składu produktu i użytych komponentów przeznaczonych do recyklingu oraz możliwości zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych w danym miejscu

LDPE

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI WAŻNYM CZYNNIKIEM WPLYWAJĄCYM NA WYBORY ŻYWIENIOWE EUROPEJCZYKÓW



Polityka Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności ma na celu ochronę konsumentów przy jednoczesnym zapewnieniu sprawnego funkcjonowania jednolitego rynku. W 2002 r. Parlament Europejski i Rada przyjęły rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego (ogólne rozporządzenie w sprawie prawa żywnościowego). Rozporządzenie to ustanowiło również niezależną agencję odpowiedzialną za doradztwo i wsparcie naukowe – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). EFSA odgrywa ważną rolę w przekazywaniu swoich opinii głównym partnerom, zainteresowanym stronom i ogółowi społeczeństwa w sposób terminowy, jasny i zrozumiały, pomagając w ten sposób wypełnić lukę między nauką a konsumentem.

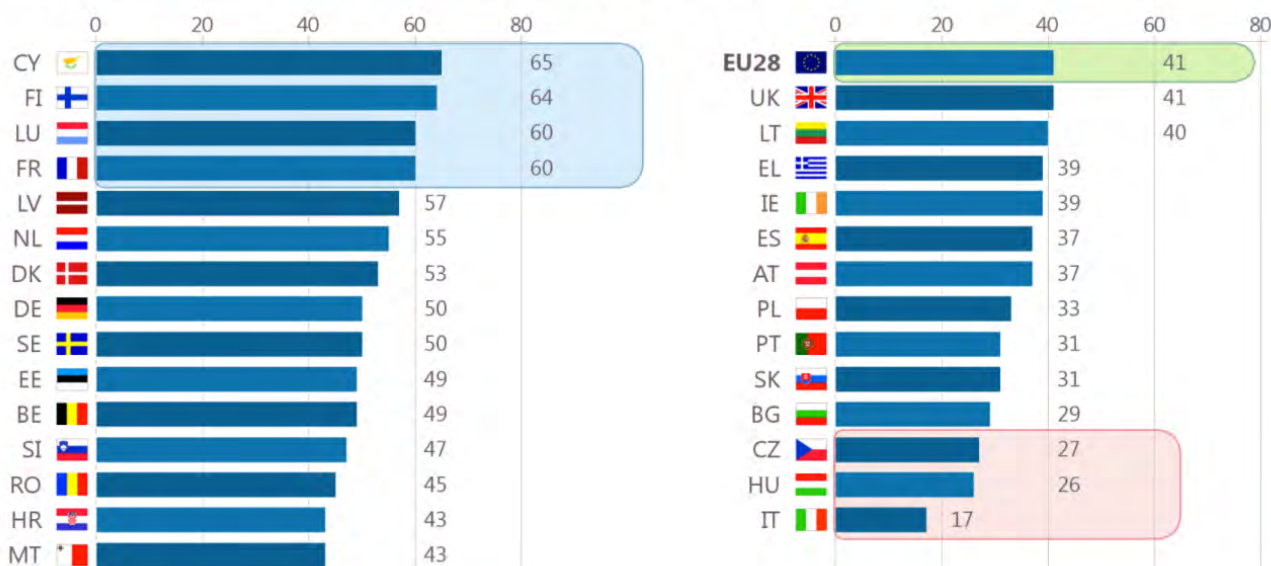
We współpracy ze wszystkimi krajami członkowskimi UE EFSA przeprowadziła badania ankietowe wśród obywateli Unii Europejskiej. Respondentów pytano o kwestie związane z ich nawykami i wyborami żywieniowymi. Oraz jaki wpływ na kształtowanie ich wyborów mają kwestie związane z bezpieczeństwem żywności? Są to najświeższe dostępne badania – przeprowadzone zostały w 2019 r. i opublikowane w tym samym roku – podczas obchodzonego po raz pierwszy Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności. Podobne badanie EFSA przeprowadziła wśród mieszkańców UE w 2010 r.

Przez te 10 lat społeczność unijnych konsumentów bardzo się zmieniła. Sposób jak żywność jest konsumowana, ale też jak produkowana znacząco ewoluował. Dla 40% Europejczyków bezpieczeństwo żywności jest ważne, ale już tylko 20% twierdzi, że jest to ich najważniejsza troska przy wyborze żywności. Dla większości Europejczyków jest to jeden z kilku czynników – wraz z ceną, smakiem, wartością odżywczą i pochodzeniem żywności. Europejczycy mają wysoki poziom świadomości zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności i dbają o to, co jedzą.

NAJNOWSZE BADANIE EUROBAROMETER DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

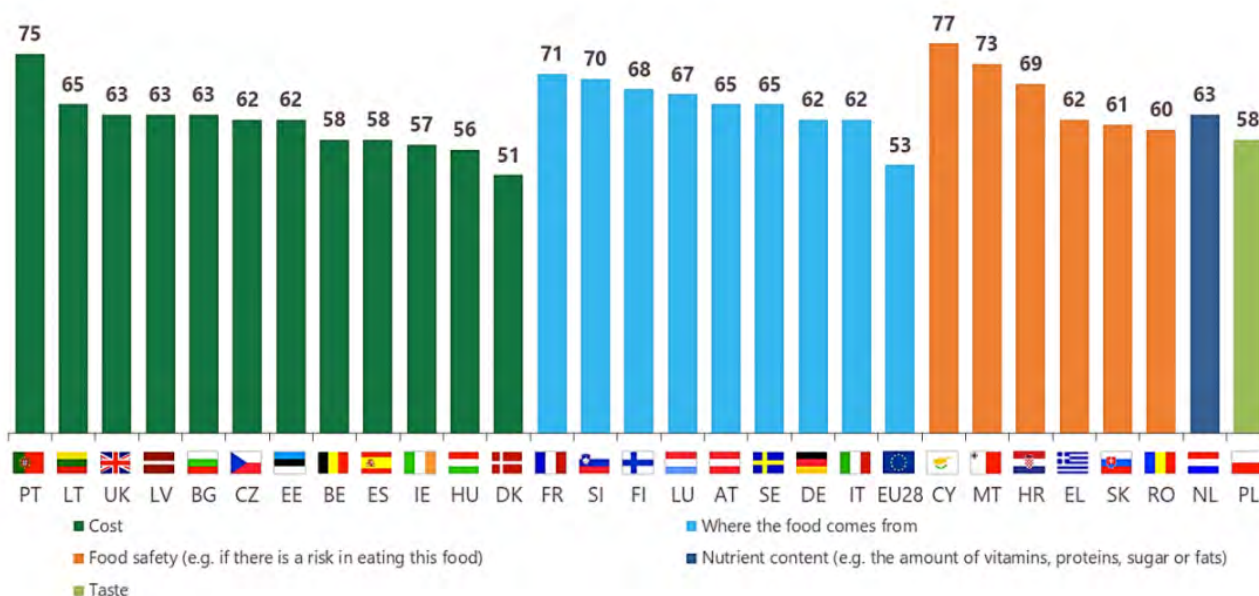
Wśród wszystkich unijnych konsumentów 41% respondentów twierdzi, że osobiście interesuje się bezpieczeństwem żywności, chociaż odsetek ten różni się znacznie w zależności od kraju, w którym mieszkają. Temat bezpieczeństwa żywności szczególnie ważny jest dla mieszkańców Cypru (65%), Finlandii (64%), Luksemburga i Francji (w obu przypadkach 60%). Dla mieszkańców Polski już mniej, bo tylko lub aż dla 33% respondentów. Bezpieczeństwem żywności najmniej przejmują się mieszkańcy Włoch (17%), Węgier (26%) i Czech (27%).

(% - YOU ARE PERSONALLY INTERESTED IN THE TOPIC OF FOOD SAFETY)



Z kolei analiza społeczno-demograficzna pokazuje, że to kobiety częściej niż mężczyźni deklarują, że są zainteresowane tematem bezpieczeństwa żywności (44% w porównaniu z 38%). Młodszy mniej niż starsi (33% osób w wieku 15–24 lat w porównaniu z 42–43% w starszych grupach wiekowych). A także konsumenci lepiej wykształceni (52%) oraz lepiej sytuowani.

CZEGO NAJBARDZIEJ OBAWIAJĄ SIĘ KONSUMENTY?



W 12 krajach UE dodatki, takie jak barwniki, konserwanty lub środki aromatyzujące stosowane w żywności lub napojach to temat, o którym respondenci najprawdopodobniej słyszeli. Najbardziej świadomi są konsumenci w: Szwecji (96%), Holandii (95%), Estonii (87%) oraz Danii i Finlandii (po 86%).

Higiena żywności jest tematem, który jest najbardziej znany respondentom w siedmiu państwach członkowskich UE. Tu znów na pierwszym miejscu są Szwedzi (88%), zaraz za nimi Duńczycy (87%) oraz mieszkańcy Niderlandów i Zjednoczonego Królestwa – w obu przypadkach 86% (badanie przeprowadzono w 2019 r., czyli przed Berxitem).

Respondenci w Szwecji (96%), Danii (85%), Holandii (84%) i Finlandii (82%) najprawdopodobniej słyszeli o pozostałościach antybiotyków, hormonów lub sterydów w mięsie i jest to najbardziej znany temat w pięciu krajach.

Jeśli chodzi o choroby występujące u zwierząt, wiedza na ten temat po raz kolejny najwyższa była wśród Szwedów (86%), po nich u Cypryjczyków (82%), Słoweńców (81%) i Greków (80%).

O reakcjach alergicznych na żywność lub napoje najwięcej wiedzą Holendrzy (89%), za nimi plasują się respondenci w Szwecji (88%) oraz Danii i Wielkiej Brytanii (w obu przypadkach 80%). Z kolei wiedza na temat zatruc pokarmowych wywoływanych przez bakterie jest najwyższa w Szwecji (89%) i Danii (86%).

Respondenci w Szwecji najprawdopodobniej słyszeli o czterech innych tematach: zanieczyszczeniach środowiska w rybach, mięsie lub nabiale (91%), genetycznie modyfikowanych składnikach żywności lub napojów (83%), śladowych ilościach materiałów mających kontakt z żywnością (73%) oraz mikroplastiku znajdującym się w żywności (81%).

Niemieccy konsumenci słyszeli o nanocząsteczkach znajdujących się w żywności (51%), podczas gdy kwestia GMO jest najbardziej znana respondentom w Finlandii (62%) i Estonii (57%).

Badanie wykazało, że najwyższy poziom wiedzy dotyczącej żywności i ogólnej świadomości na temat bezpieczeństwa żywności występuje wśród mieszkańców Szwecji (gdzie 90% respondentów słyszało o co najmniej ośmiu wymienionych wyżej tematach związanych z bezpieczeństwem żywności). Najniższy zaś poziom znajomości tematu był we Włoszech (gdzie 25% respondentów słyszało o co najmniej ośmiu tematach), w Rumunii (30%) i na Węgrzech (33%).

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI W OPINII EUROPEJSKICH KONSUMENTÓW DZIŚ A 10 LAT TEMU

Minęło ponad 10 lat od ostatniego ogólnounijnego badania na ten temat. Społeczeństwo konsumentów w UE bardzo się zmieniło w tym czasie, a sposób, w jaki produkujemy i konsumujemy żywność, również ewoluował.

Badanie pokazuje, że Europejczycy nie przejmują się zbyt jednoznacznie na swoich talerzach. Nie jest to przypadek, ale raczej dzieje się tak, dzięki postępowi naukowemu i technologicznemu, które pomogły poprawić standardy żywności i praktyki higieniczne. Obecnie konsumenci w UE najbardziej obawiają się: niewłaściwego stosowania antybiotyków, hormonów i sterydów u zwierząt gospodarskich (44%), pozostałości pestycydów w żywności (39%) oraz dodatków do żywności (36%).

Which topics concern Europeans most?



Obawy te były również jednymi z głównych zgłaszanych w badaniu Eurobarometru w 2010 r. Jednak obecnie Europejczycy wydają się mniej niż wcześniej być zaniepokojeni, np. GMO, a nowe kwestie, jak mikroplastik, po raz pierwszy pojawiły się na radarze bezpieczeństwa żywności.

W badaniach konsumentów pytano także o zaufanie do rządów i producentów, czy właściwie dbają o bezpieczeństwo spożywanej przez nich żywności.

W Europie przez te 10 lat od poprzedniego badania wzrosło zaufanie do naukowców (82% wobec 73% w 2010 r.), którzy cieszą się największym autorytetem wśród konsumentów jako źródło informacji na temat zagrożeń związanych z żywnością. Zaraz po naukowcach są organizacje konsumenckie (79%) i rolnicy (69%).

Zaufanie zarówno do organów krajowych (60%), jak i do instytucji Unii Europejskiej (58%) jest dość wysokie i zgodne z wynikami z 2010 r. Z raportu wynika jednak, że Europejczycy mają dość ograniczoną wiedzę na temat działania unijnego systemu bezpieczeństwa żywności.

Podobnie jak w 2010 r. telewizja jest głównym źródłem informacji o zagrożeniach związanych z żywnością dla siedmiu na dziesięciu Europejczyków. Ale podczas gdy więcej młodych ludzi swoją wiedzę czerpie z mediów społecznościowych (45% osób w wieku 15–24 lat), osoby starsze wybierają tradycyjne źródła, takie jak gazety (46%) i radio (30%).

WYBRANE, NAJWAŻNIEJSZE WYNIKI BADANIA EUROBAROMETER 2019 (ŚREDNIA UE):

- Najważniejszymi czynnikami dla Europejczyków przy zakupie żywności są: miejsce pochodzenia żywności (53%), koszt (51%), bezpieczeństwo żywności (50%) i smak (49%). Zawartość składników odżywczych jest nieco mniej ważna (44%), a etyka i przekonania zajmują najdalsze miejsce (19%). Ogólnie rzecz biorąc, 41% respondentów twierdzi, że interesuje się tematem bezpieczeństwa żywności. Nieco ponad jedna piąta Europejczyków

(22%) twierdzi, że bezpieczeństwo jest ich główną troską przy wyborze żywności.

- Dwie trzecie Europejczyków (66%) zmieniło swoje zwyczaje żywieniowe po otrzymaniu informacji o zagrożeniu związanym z żywnością. W przypadku 33% zmiana ta była trwała, a w przypadku pozostałych 33% tylko na jakiś czas.
- Zmiany w zachowaniach konsumpcyjnych są częstsze wśród kobiet, osób w średnim wieku i osób z wyższym wykształceniem.
- Najczęściej wymieniane obawy to: pozostałości antybiotyków, hormonów lub sterydów w mięsie (44%), pozostałości pestycydów w żywności (39%), zanieczyszczenia środowiska w rybach, mięsie lub nabiale (37%) oraz dodatki, takie jak: barwniki, konserwanty lub środki aromatyzujące stosowane w żywności lub napojach” (36%).
- Największe zaufanie do informacji na temat zagrożeń związanych z żywnością mają naukowcy (82%) i organizacje konsumenckie (79%), a w dalszej kolejności rolnicy (69%), władze krajowe (60%), instytucje UE (58%), organizacje pozarządowe (56%) i dziennikarze (50%). Mniej osób ufa supermarketom i restauracjom (43%), przemysłowi spożywczemu (36%) oraz celebrytom, blogerom i influencerom (19%).
- Nieco ponad 2 na 5 respondentów (43%) twierdzi, że „istnieją przepisy zapewniające, że żywność, którą spożywasz, jest bezpieczna”. Trzech na dziesięciu (28%) wie, że „przy podejmowaniu decyzji o tym, jak ryzykowne może być spożycie konkretnej żywności przez konsumentów, władze UE polegają na opiniach naukowców”.

Źródło:

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/190607>

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/Eurobarometer2019_Food-safety-in-the-EU_Full-report.pdf

Bezpieczna żywność dzięki maszynom do kontroli jakości od Fenix Systems



Detektor Rentgenowski Ishida X-ray

Ciała obce? Oby nie w twoim produkcie.

System kontroli rentgenowskiej Ishida X-Ray informuje z największą dokładnością i pewnością, czy jakieś ciała obce zanieczyszczają produkt.

Wykrywa metal, szkło, kości, muszle, kamyki, plastik i twardą gumę oraz sprawdza czy nie ma wad produktu wykrywając połamane, brakujące, zbyt małe lub zniekształcone sztuki.

Tester szczelności opakowań Airscan

Nieszczelne opakowanie?

Tester szczelności opakowań Airscan niezawodnie znajduje otwory o średnicy rzędu 0,25 mm w tempie 180 opakowań na minutę.

Obrazując, jeśli zanurzymy opakowanie z otworem o średnicy 0,25 mm w pojemniku z wodą, nie zaobserwujemy wycieku gazu.

Airscan Ishida zapewnia zero uszkodzeń produktu, nawet w przypadku odrzucanych opakowań oraz wiarygodne wyniki w opakowaniach o zawartości CO2 tak niskiej jak 10%.



Przetestuj urządzenie przed zakupem. Zapraszamy na naszą halę pokazową.

WALIDACJA PROCESU MYCIA I DEZYNFEKCJI



Dokładne czyszczenie jest kluczowym warunkiem zachowania higieny w każdym środowisku produkcji żywności. Za jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych produktów żywnościowych odpowiedzialny jest jej producent. On także zapewnia, że czyszczenie powierzchni produkcyjnych jest prawidłowe.

Poprzez walidację uzyskujemy obiektywne dowody, że proces czyszczenia jest skuteczny i nie istnieją zagrożenia dla podjęcia produkcji bezpiecznej żywności. Dobrze opracowana i przeprowadzona procedura walidacyjna pomoże w zarządzaniu ryzykiem bezpieczeństwa żywności oraz w ewentualnym odszukaniu urządzeń i linii produkcyjnych, które zostały zaprojektowane w sposób, który stwarza problem w uzyskaniu czystych powierzchni. Kolejnym celem walidacji jest odpowiedź na pytanie czy przypadkiem parametry mycia i dezynfekcji nie zostały ustawione w sposób nieekonomiczny i co za tym idzie zakład nie ponosi zbyt dużych nakładów na czyszczenie. Za pomocą walidacji uzyskamy dodatkowo optymalizację kosztów związanych z utrzymaniem higieny w zakładzie produkcyjnym. Istnieją dwa podstawowe podejścia do walidacji czyszczenia. Pierwsze oparte na dowodach uzyskanych podczas testów oraz drugie oparte na analizie danych historycznych (walidacja retrospektywna). Zalecana jest walidacja oparta na testach.

Powierzchnie produkcyjne wymagają regularnego i skutecznego mycia i dezynfekcji, aby zapewnić kontrolę zagrożeń fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych, ale także i alergicznych. Proces czyszczenia powinien zostać poddany walidacji, aby udowodnić, że w rzeczywistości służy osiągnięciu celu – redukcji zanieczyszczeń do poziomu, który zapobiega zakażeniu krzyżowemu. W skrócie walidacja jest niczym innym jak uzyskaniem obiektywnego dowodu dla potwierdzenia skuteczności procesu czyszczenia. W procesie walidacji należy wziąć pod uwagę dwa istotne aspekty – grupę konsumentów docelowych i rodzaj produkcji oraz co za tym idzie ryzyko zagrożenia patogenami. Niewątpliwie przy produkcji żywności dla grup wysokiego ryzyka, do których należą kobiety w ciąży, noworodki, osoby starsze czy alergicy walidacja nabiera szczególnego znaczenia i wymaga bardzo uważnego podejścia do określenia limitów redukcji zanieczyszczeń. Ponadto zaleca się walidację czyszczenia, jeśli istnieje znaczące zagrożenie patogenami, toksynami lub alergenami. Powierzchnie objęte walidacją to takie, które mają

celowy lub niezamierzony kontakt (np. wskutek rozprysku) z surowcem, półproduktem czy produktem. Określa się je jako powierzchnie kontaktujące się z żywnością. Walidacja czyszczenia nie jest konieczna w stosunku do niekrytycznych powierzchni np. posadzki, ścian, chyba że wymaga tego ocena zagrożenia.

Producent ponosi odpowiedzialność za prawidłowo wykonaną walidację mycia i dezynfekcji.

PROTOKÓŁ WALIDACJI

Walidacja czyszczenia powinna być opisana w protokole, który należy zatwierdzić. Protokół walidacji jest niezbędnym dokumentem i szczegółowo omawia cały proces. Podsumowuje wszystkie ustalenia i umożliwia weryfikację czy spełnione są wszystkie założenia.

Punkty protokołu:

1. cel walidacji
2. osoby odpowiedzialne za wykonanie i zatwierdzenie walidacji
3. kwalifikacja sprzętu i instalacji
4. wyniki oceny zagrożeń i kryteria akceptacji
5. opis najgorszych możliwych scenariuszy (m.in. czas pracy, zabrudzenie/ rodzaj produktu, stężenie środków myjących, temperatura, szybkość przepływu, przerwa pomiędzy zakończeniem produkcji a rozpoczęciem procedury czyszczenia)
6. szczegóły procedury czyszczenia, w tym wymagania monitorowania
7. ilość założonych cykli czyszczenia
8. szczegółowa procedura zabrudzenia (jeśli będzie wykonana)
9. procedura pobierania próbek i wykaz punktów poboru
10. metody testowe
11. działania korygujące w przypadku negatywnych wyników walidacji.

DEFINICJE

Walidacja czyszczenia – udokumentowany proces pokazujący dowody, że przyjęte metody i parametry mycia i dezynfekcji są skuteczne oraz osiągnięte są wymagane, powtarzalne poziomy higieny

Walidacja retrospektywna – obejmuje ocenę poprzednich procesów czyszczenia pod warunkiem, że skład, procedury i wyposażenie linii pozostaje niezmienione

Ponowna walidacja – wielokrotna walidacja zatwierdzonego procesu lub jego części w celu zapewnienia ciągłej zgodności z ustalonymi wymaganiami

Protokół/plan walidacji – zatwierdzony dokument opisujący czynności do wykonania w ramach walidacji, w tym akceptację kryteriów procesu czyszczenia i obowiązki personelu walidacyjnego

Raport walidacyjny – zatwierdzony dokument, w którym znajdują się zebrane i podsumowane zapisy, wyniki i ocena zakończonego programu walidacji

Weryfikacja czyszczenia – działania zmierzające do uzyskania obiektywnych dowodów, że proces mycia i dezynfekcji odbywa się zgodnie z założoną dokumentacją/procedurą

Monitoring parametrów czyszczenia – rutynowe/standardowe pomiary parametrów czyszczenia (np. stężenie i temperatura detergentu, czas kontaktu z mytą powierzchnią) stanowiące wskaźnik poprawności i stabilności przebiegu procesu mycia celem oceny czy środki kontrolne działają zgodnie z przeznaczeniem

Najgorszy przypadek – zestaw warunków obejmujący górne lub dolne granice przetwarzania parametrów roboczych i okoliczności, które stwarzają największe ryzyko dla procesu produkcyjnego lub/i czyszczenia

ETAPY WALIDACJI

W prawidłowo prowadzonej walidacji istotna jest kolejność wykonywanych czynności.

Etap wstępny

a) kwalifikacja urządzeń/sprzętu i mediów – formalny proces uzyskiwania dowodów na to, iż sprzęt oraz media nadają się do ich przeznaczenia; powinna być znana charakterystyka chemiczna wody w tym twardość oraz jej mikrobiologia; w przypadku stosowania powietrza do czyszczenia należy określić jego wymaganą jakość

b) ocena zagrożeń – dokładna analiza czynników, które mogą mieć wpływ na wynik czyszczenia przy uwzględnieniu procesu produkcyjnego i procedury czyszczenia. Przy ocenie zagrożeń należy uwzględnić:

- Wymagany stopień czystości z uwzględnieniem oczekiwanego poziomu bezpieczeństwa żywności w produkcji np. poziom alergenów, obecność obcego DNA
- Identyfikacja części podlegających demontażowi
- Wskazania części najtrudniejszych do mycia
- Właściwości fizykochemiczne i mikrobiologiczne produktu (np. lepkość, pH, alergeny, przyczepność do powierzchni produkcyjnych)
- Czas oraz warunki (np. temperatura pomieszczenia) pomiędzy kolejnymi czyszczeniami sprzętu/ linii
- Czas oraz warunki pomiędzy czyszczeniem a przystąpieniem do produkcji
- Rodzaj mycia i dezynfekcji (międzyoperacyjne, poprodukcyjne)
- Metody mycia i dezynfekcji
- Rodzaj środków czyszczących.

Etap pierwszy

Pierwszym krokiem jest sporządzenie procedur mycia i dezynfekcji. Na tym etapie bazując na doświadczeniu producenta środków myjących i dezynfekcyjnych należy ustalić konkretne środki myjące, dezynfekcyjne, ich stężenie, temperaturę roztworu roboczego, czas kontaktu z zabrudzoną powierzchnią. Nie można zapomnieć o ewentualnych ograniczeniach w stosowaniu agresywnych chemikaliów (np. chloru, silnych kwasów) przez producentów urządzeń, posadzek. W czasie walidacji ustalone w tym kroku parametry mycia i dezynfekcji nie mogą być zmienione.

Etap drugi

Drugim krokiem jest przeprowadzenie weryfikacji procesu mycia i dezynfekcji, czyli zebranie dowodów, iż czyszczenie odbywa się zgodnie z przyjętymi założeniami zawartymi w procedurach. Dowodami tymi są obserwacje, raporty pracy urządzeń i odczyty sprzętu kontrolno-pomiarowego.

Etap trzeci

Trzecim krokiem jest sama walidacja, czyli zebranie dowodów potwierdzających, że zaproponowana i wdrożona procedura mycia i dezynfekcji skutecznie usuwa z powierzchni produkcyjnych pozostałości surowców, produktów, drobnoustroje, alergeny (jeśli wchodzi one w zakres walidacji). Przeprowadzenie walidacji polega na dokonaniu stosownych inspekcji urządzeń i badań mikrobiologicznych umytych i zdezynfekowanych powierzchni dla minimum trzech kolejnych serii produkcyjnych przy parametrach ustalonych zgodnie z zasadą najgorszego przypadku/ najbardziej wymagającego produktu (np. produkt zawiera trudne do usunięcia składniki, partia produkcyjna jest duża, produkt w wyniku procesów

produkcyjnych ulega przypaleniu, następuje koagulacja białek). Jednocześnie proces czyszczenia opiera się na warunkach brzegowych – najniższej temperaturze, stężeniu, czasie kontaktu i szybkości przepływu przy myciu w obiegu.

Istotnym aspektem jest objęcie nią wszystkich powierzchni kontaktujących się z surowcem, półproduktem i produktem w trakcie procesu wytwarzania. Walidacją należy objąć oprócz podstawowej drogi produkcyjnej, także drogi alternatywne i boczne. Taką boczną drogą może być droga zawracania. Walidacji podlegają także urządzenia i elementy linii produkcyjnej, które biorą udział w rozruchu i jej zamykaniu a nie należą do podstawowej drogi wytwarzania. Nie ma sensu ustalanie dla walidacji parametrów procesu produkcyjnego, który ma minimalne szanse wystąpienia w rzeczywistości. Jeśli linia produkcyjna podlegająca walidacji jest długa, istotnym czynnikiem warunkującym prawidłowość jej wykonania jest sprawne, w możliwie najkrótszym czasie pobranie próbek testowych sprawdzających prawidłowość wykonania mycia i dezynfekcji. Dla zapewnienia sprawnego i właściwego przeprowadzenia badań walidacyjnych ze strony zakładu niezbędne jest uczestnictwo Działu Jakości, Działu Technicznego, Działu Technologicznego, Laboratorium.

W przypadku, gdy badania walidacyjne potwierdzą skuteczność przyjętej procedury mycia i dezynfekcji, walidację można uznać za zakończoną. Pozytywny wynik walidacji w żadnej mierze nie zwalnia w następnym okresie z rutynowej kontroli/weryfikacji efektów przeprowadzonego mycia i dezynfekcji polegającej na badaniu parametrów procesu (temperatura, czas kontaktu, stężenie, szybkość przepływu) oraz sprawdzenie stanu higieny w sposób wizualny, o ile jest to możliwe i okresowo za pomocą luminometru (pomiar ATP) lub badań mikrobiologicznych. Jednakże, gdy badania walidacyjne nie potwierdzą skuteczności lub powtarzalności założonej procedury mycia i dezynfekcji, niezbędne będzie wprowadzenie zmian polegających na zaostrzeniu jednego wybranego parametru lub kilku parametrów czyszczenia. Zaleca się, aby decyzja o zmianie parametrów czyszczenia została podjęta w toku konsultacji przedstawicieli zakładu produkcyjnego oraz producenta środków chemicznych.

KIEDY WALIDOWAĆ

Walidację należy przeprowadzić w następujących sytuacjach:

A) po zainstalowaniu nowych maszyn, urządzeń i linii produkcyjnych

B) po wprowadzeniu zmian:

- w parametrach procesu mycia i dezynfekcji (np. zmiana dostawcy środków czyszczących, zmiana środka myjącego lub/i dezynfekcyjnego, zmiana stężenia, temperatury, czasu kontaktu)
- w parametrach procesu technologicznego (np. zmiana temperatury pasteryzacji, sterylizacji, parzenia)
- w stosowanych surowcach, właściwościach

półproduktów, wyrobów gotowych (np. zmiana lepkości, zawartości białek, wprowadzenie alergenów, zmiana lub wprowadzenie barwnika, aromatu)

- w lokalizacji urządzeń produkcyjnych (zmiana konfiguracji linii produkcyjnej)
- w systemie sterowania.

Wprowadzenie jakiegokolwiek zmiany nie musi skutkować koniecznością ponownej walidacji procesu mycia i dezynfekcji. Jeśli zmiana nie ma wpływu na proces czyszczenia, jeśli mieści się w dotychczasowym zakresie walidacji, to ponowna walidacja nie jest potrzebna. Ponowna walidacja jest niezbędna, gdy nowy produkt lub proces produkcyjny stworzy bardziej krytyczne warunki czyszczenia od poprzednich już zwalidowanych. Może się okazać, że ponowna walidacja obejmować będzie tylko wymieniony element linii produkcyjnej, nowe urządzenie. Będzie tak w przypadku, gdy to nowe urządzenie stanowić będzie końcowy etap produkcji. Często jednak nowy element linii bądź dodatkowe urządzenie wpływa na parametry mycia dalszych urządzeń znajdujących się w linii. W takiej sytuacji konieczne będzie przeprowadzenie ponownej walidacji całej linii produkcyjnej.

POBÓR PRÓBEK DO WALIDACJI

Przy doborze punktów do badań walidacyjnych należy kierować się zasadą najgorszego miejsca, tj. takiego gdzie występuję największe ryzyko niedokładnego umycia.

Do takich miejsc należą:

1. /urządzenia o konstrukcji utrudniającej utrzymanie higieny (występowanie chropowatych powierzchni, złej jakości spawy, występowanie szczelin i ostrych krawędzi, martwe pola, rozgałęzienia instalacji)
2. urządzenia, w których występuje tendencja do gromadzenia się wody (zbiorniki, pompy, zawory)
3. wymienniki ciepła (pasteryzatory, wyparki, komory parzelnicze i wędzarnicze), głównie te, w których występuje obróbka cieplna produktów zawierających białko
4. urządzenia/ linie produkcyjne narażone na długi czas oczekiwania pomiędzy końcem produkcji a początkiem mycia – zasadą powinno być niezwłoczne przystąpienie do mycia po zakończeniu produkcji
5. urządzenia/ linie produkcyjne narażone na długie czasy pomiędzy kolejnymi pełnymi cyklami mycia i dezynfekcji z uwagi na wydłużoną produkcję (np. w trakcie kampanii skupu owoców/warzyw).

W przypadku mycia w systemie CIP dodatkowo należy uwzględnić:

1. elementy linii powodujące spadek prędkości przepływu (min. szybkość przepływu to 1,2 m/s) takie, jak rurociągi, w których następuje rozszerzenie

- średnicy, miejsca zainstalowanych urządzeń pomiarowych (np. sonda konduktometru), bypasy, zbiorniki
- 2. części linii produkcyjnej, w których następuje rozdzielenie strumienia roztworu myjącego i jednoczesne mycie kilku nitek instalacji jednocześnie
- 3. elementy linii myte w krótkim czasie jak wyloty linii, bypasy, zawory
- 4. elementy linii, szczególnie na jej końcu, do których docierający środek myjący jest już ochłodzony wskutek utraty temperatury po przepływie przez wcześniejsze urządzenia.

W tym miejscu warto wspomnieć, że producenci maszyn, urządzeń przeznaczonych do przemysłu spożywczego, kosmetycznego i farmaceutycznego zgodnie z dyrektywą maszynową 2006/42/WE mają obowiązek ich projektowania i wykonania w taki sposób, aby powierzchnie kontaktujące się z artykułami spożywczymi, produktami kosmetycznymi lub farmaceutycznymi były łatwe do oczyszczenia i dezynfekowania.

POZIOMY AKCEPTOWALNOŚCI WYNIKÓW BADAŃ WALIDACYJNYCH

Przed rozpoczęciem walidacji należy ustalić limity dla wyników testów przez uzgodnienie stanowisk wszystkich stron biorących w niej udział, tj. przedstawicieli zakładu produkcyjnego, producenta środków myjących i dezynfekcyjnych oraz dostawcy urządzeń. Limity te ustalone na samym początku walidacji pozwolą uniknąć niepotrzebnych sporów po zakończeniu badań walidacyjnych. Protokół walidacji powinien zawierać opis metodyki badań, ilość powtórzeń badań, rodzaje kryteriów wraz z ich limitami. Oprócz kryteriów mierzalnych liczbowo nie należy zapominać przy walidacji o ocenie za pomocą zmysłów. Wprawdzie jest ona subiektywna, niemniej doświadczenia wskazują na przydatność tej metody oraz wbrew pozorom na skuteczność i wiarygodność. Przy ocenie wizualnej miejsc trudno dostępnych jak rurociągi warto wykorzystać endoskop (jakość spawów, zastoiny wody, chropowate powierzchnie).

Takimi subiektywnymi kryteriami oceny będą:

- ocena wzrokowa
- brak obcych zapachów
- ocena dotykiem.

Mierzalne parametry:

- ogólna liczba drobnoustrojów
- obecność patogenów
- pozostałość środków myjących
- przewodność lub pH wody płuczającej

- pozostałość materii organicznej
- pozostałości związków nieorganicznych
- obecność DNA.

Limity mogą być ustalone jako ilość przypadająca na jednostkę powierzchni po czyszczeniu lub ilość przypadająca na jednostkę objętości w wodzie płuczającej po ostatniej czynności czyszczenia. Godne rozpatrzenia jest przeprowadzenie badań walidacyjnych po wybrudzeniu urządzenia bądź całej linii za pomocą specjalnie spreparowanej mieszanki, zawierającej szczególnie uciążliwe zabrudzenia, które mogą występować w surowcu, półprodukcie czy produkcie ewentualnie z dodatkiem barwnika bądź substancji widocznej w świetle UV. W tym miejscu nie sposób nie wspomnieć o badaniu opartym na pomiarze ATP. Jest to metoda alternatywna do metod referencyjnych stosowanych do kontroli stanu higienicznego powierzchni produkcyjnych a przy tym szybka a więc praktyczna. Należy jednak pamiętać, że luminometria jednocześnie określa pozostałości materii organicznej na powierzchni oraz poziom zakażenia drobnoustrojami. Celem skorelowania jednostek RLU odczytanych z pomiarów ATP z faktyczną ilością drobnoustrojów na powierzchni należy wykonać walidację w odniesieniu do referencyjnych metod hodowlanych.

RAPORT WALIDACJI

Wyniki walidacji czyszczenia należy przedstawić w raporcie podając wynik i wnioski. Ten dokument obejmuje:

- krótkie podsumowanie celu i przebiegu walidacji
- podsumowanie i ocena wyników wraz z komentarzem i wnioskami
- opis odstępstw od założeń protokołu, o ile występują wraz z uzasadnieniem
- załączniki (wyniki analiz, protokoły monitoringu, wyniki analiz)
- określenie punktów krytycznych do monitorowania i weryfikacji
- zatwierdzenie walidacji lub wniosek o podjęcie działań korygujących.

NEGATYWNY WYNIK WALIDACJI

Przy uzyskaniu negatywnych wyników walidacji analizę należy rozpocząć od sprawdzenia czy próba produkcyjna i badania walidacyjne zostały przeprowadzone zgodnie z założeniami.

Sprawdzeniu podlega poprawność:

1. procesu produkcji
2. czynności mycia i dezynfekcji
3. pobierania próbek testowych
4. przeprowadzenia testów.

Gdy sprawdzenie pokaże prawidłowość działań walidacyjnych, to ich negatywny wynik wskazuje na nieskuteczność zaproponowanej metody mycia i dezynfekcji. Należy opisać wszelkie zaobserwowane odchylenia i nieprawidłowości oraz wynikające z nich wnioski. Kolejnym krokiem będzie zaproponowanie działań korygujących a następnie przeprowadzenie kolejnych testów walidacyjnych uwzględniających działania korygujące. Również w tym przypadku testy walidacyjne powinny obejmować minimum trzy kolejne serie produkcyjne.

Działania korygujące mogą obejmować:

1. procedurę mycia i dezynfekcji (np. podwyższenie temperatury środka myjącego, zwiększenie czasu kontaktu, zwiększenie stężenia, zmiana środka myjącego i/ lub dezynfekcyjnego)
2. proces produkcyjny (np. skrócenie czasu pomiędzy końcem procesu produkcji a rozpoczęciem mycia, skrócenie czasu pomiędzy kolejnymi pełnymi czyszczeniami, zmniejszenie serii produkcyjnej)
3. maszyny, urządzenia, linię produkcyjną (np. pozbycie się miejsc zastoin wody, wymiana elementów o dużej chropowatości, sprawdzenie uszczelek, wygładzenie spawów.

Podstawą do osiągnięcia sukcesu w badaniach walidacyjnych są:

- konkretne i właściwie postawione zadania
- rzetelne przygotowanie badań i jasne określenie ich celu
- właściwa organizacja pracy
- sprawne zarządzanie walidacją.

Gdy walidacja będzie zakończona sukcesem to jest prawdopodobne, że istnieje możliwość optymalizacji procesu mycia i dezynfekcji (obniżenia parametrów) a co za tym idzie znalezienia oszczędności.

Skutecznie przeprowadzona walidacja jest istotnym czynnikiem w produkowaniu bezpiecznej żywności. Bardzo ważne jest utrzymanie już raz zwalidowanego stanu higienicznego. Należy określić częstotliwość i zakres rewalidacji przez stosowanie podejścia opartego na ryzyku opartym na danych w zakresie monitorowania i weryfikacji. Należy przeprowadzać okresowe walidacje z uwagi na starzenie się sprzętu oraz występujące awarie.

Materiały własne CID LINES Sp. z o.o.

Niepruszewo, ul. Świerkowa 20

64-320 Buk

The logo for CID LINES, featuring the words "CID" and "LINES" in a bold, blue, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word "LINES".

BUDUJEMY ZAUFANIE

„OD POŁA DO STOŁU”

EKO-DEFINICJA BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Największa w Polsce liczba wydawanych certyfikatów we wszystkich branżach rynku spożywczego, czyni Bureau Veritas Polska liderem w zakresie certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności oraz zrównoważonego rolnictwa w Polsce, w tym m.in.: **BRC, IFS, FSSC 22000, HACCP, GMP+, Global G.A.P, MSC, VLOG (non GMO), produkcja biopaliw i bioenergii (ISCC, REDCert, SURE) oraz produkcja ekologiczna.**

Bureau Veritas świadczy usługi w całym łańcuchu dostaw, oferując innowacyjne rozwiązania wykraczające poza zgodność z wymaganiami i standardami - promuje pełną identyfikowalność, bezpieczeństwo żywności oraz zrównoważoną produkcję spożywczą

- **CERTYFIKACJA**
- **AUDYTY I WERYFIKACJE**
- **SZKOLENIA**
- **USŁUGI LABORATORYJNE**
- **INSPEKCJE**
- **ŚLAD WĘGLOWY**

Założona w 1828 roku, firma Bureau Veritas jest światowym liderem branży TIC (Testing, Inspection and Certification) dostarczając wysokiej jakości usługi mające na celu pomoc klientom w spełnianiu stale rosnących wymagań związanych z jakością, bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną środowiska oraz odpowiedzialnością społeczną. Zatrudniamy ponad 75 000 pracowników w 140 krajach, na wszystkich kontynentach (w Polsce, Bureau Veritas istnieje od 1958 roku).

Bureau Veritas Polska Sp z o.o.
Tel. 22 / 549 04 00
certyfikacja@bureauveritas.com
szkolenia@bureauveritas.com
www.bureauveritas.pl



**BUREAU
VERITAS**



CZY SYSTEMY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI / PRODUKTU OPAKOWANIEWEGO SĄ W DZISIEJSZYCH CZASACH WYSTARCZAJĄCE? ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W BRANŻY SPOŻYWCZEJ I OPAKOWANIEWEJ



RYNEK

Na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat zarówno w branży spożywczej, jak i około spożywczej (w tym opakowaniowej) można zaobserwować intensywny rozwój. Rozwój dotyczy zarówno kwestii technologicznych, innowacji produktowych, czy też rozszerzenia rynku zbytu produktów i pojawiających się w związku z tym nowych możliwości. Niewątpliwie cechą wyróżniającą polskich producentów na rynku globalnym jest duża elastyczność w działaniu. Zaobserwować można to zarówno w obszarze poszukiwania najlepszych rozwiązań technicznych, technologicznych, jak i w szybkim i umiejętnym dostosowywaniu procesów w organizacjach do zmieniającej się rzeczywistości oraz oczekiwań rynku. Dynamika zmian w otoczeniu organizacji (mikrootoczeniu, ale też makrootoczeniu – otoczeniu globalnym) przejawia się nie tylko we wspomnianych już aspektach technologicznych, produktowych, ale również prawnych, systemowych czy też takich wynikających z coraz bardziej świadomych wyborów dokonywanych przez klientów i konsumentów. Spełnienie wymagań prawnych i bezpieczeństwo produktu jest cechą oczywistą i nie stanowi czynnika dominującego w wyborach dokonywanych przez klientów / konsumentów. Również cena produktu ma obecnie w wielu przypadkach drugorzędne znaczenie. Coraz częściej wyróżnikiem produktu na rynku jest jego odpowiedzialne, zrównoważone wytwarzanie, a także pochodzenie samego produktu oraz jego składników i ich odpowiedzialne pozyskiwanie.

TROCHĘ O HISTORII

Cofając się na osi czasu o kilkanaście lat oraz śledząc zmiany zachodzące do dnia dzisiejszego, widzimy jak szybko zmieniało się podejście do systemów zarządzania, w tym systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności / produktu. Wychodząc od systemu HACCP, który w 2004 roku stał się wymogiem prawnym (Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych), poprzez system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z wymaganiami normy ISO 22000, który rozszerzał aspekty związane z HACCP o wymagania dotyczące szerszego kontekstu zarządzania daną organizacją w łańcuchu żywnościowym, do systemów FSSC 22000 czy BRCGS, które bardziej szczegółowo precyzują wymagania zarówno w kontekście zapewnienia, jak i kontroli jakości oraz bezpieczeństwa

żywności. Systemy wymienione w tej ostatniej grupie często ulegają aktualizacji dostosowując treść (wymagania) do publikowanych wytycznych GFSI, czyli w gruncie rzeczy do sytuacji na rynku i pojawiających się problemów (np.: uwzględnienie wymagań dotyczących przeprowadzania analizy zagrożeń i oceny ryzyka w zakresie zafałszowań produktów w związku z rejestrowanymi licznymi zgłoszeniami w tym zakresie w RASFF oraz wycofaniami z rynku). Kierunek wprowadzanych zmian w ostatnich aktualizacjach owych standardów dotyczył zmiany podejścia w stosunku do prowadzonych w organizacji procesów. Zmiana ta polega na przejściu z poziomu zarządzania na poziom budowania i doskonalenia kultury organizacji, w tym kultury bezpieczeństwa i jakości wytwarzanego produktu. Jest to przejście, które nie jest proste, wymaga podjęcia dużego wysiłku organizacyjnego, jasnej wizji, planu działania i konsekwencji. Jeden krótki punkt wprowadzony w wymienionych standardach powoduje można by rzec rewolucyjną zmianę dla wielu organizacji... Przedsiębiorstwa, w których systemy zarządzania, w tym systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności / produktu, czy też systemy zintegrowane, są systemami dojrzałymi, gdzie idea ciągłego doskonalenia ma wymiar praktyczny i jest wpisana w codzienne działanie organizacji łatwiej poradzą sobie ze spełnieniem tego wymagania. Z kolei, dla niektórych organizacji, gdzie większą uwagę przykładają się do aspektów kontroli i zarządzania, przejście na ten poziom związane będzie z redefiniowaniem modelu operacyjnego, ponownym ustalaniem ról i odpowiedzialności oraz stworzeniem atmosfery pewnego rodzaju otwartości na pomysły „oddolne”. Zmianę tę można porównać do zmiany strategii marketingowej ze strategii „push” na strategię „pull”...

Budowanie i doskonalenie kultury bezpieczeństwa i jakości produktu, jako elementu kultury organizacyjnej, jest obecnym zadaniem operacyjnym organizacji. Pojawia się pytanie, czy jest to wystarczające dla potencjalnego klienta / konsumenta? Zdecydowanie nie jest.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ... CZYLI CO?

Oprócz kwestii związanych z bezpieczeństwem produktu, zgodnością prawną coraz większe znaczenie ma wykazanie przez organizację, iż produkt, zarówno jeżeli chodzi o skład, jak i procesy wytwarzania wpisuje się w tzw. „zrównoważony rozwój”. Świadomość klientów, jak i konsumentów w tym zakresie rośnie

i będzie coraz większa. Niewątpliwie ogromne znaczenie ma tutaj sformalizowany plan działania na rzecz zrównoważonej gospodarki, tzw.: „Europejski Zielony Ład”, gdzie główne obszary działania zostały określone jako:

- „bardziej efektywne wykorzystanie zasobów dzięki przejściu na czystą gospodarkę o obiegu zamkniętym,
- przeciwdziałanie utracie różnorodności biologicznej i zmniejszenie poziomu zanieczyszczeń.”

Obszary polityki realizowanej w ramach „Zielonego Ładu” dotyczą między innymi różnorodności biologicznej, zrównoważonego rolnictwa czy strategii: od pola do stołu.

„Zrównoważony rozwój” jest pojęciem dość ogólnym, odnoszącym się do wielu elementów strategii „Zielonego Ładu”, aczkolwiek można stwierdzić, że w kontekście branży spożywczej i około spożywczej ma dwa główne wymiary praktyczne.

Pierwszy wymiar związany jest z wykorzystywaniem do procesów produkcyjnych surowców pozyskiwanych odpowiedzialnie i z odpowiednich źródeł. Przykładem surowca używanego w branży spożywczej, kosmetycznej, biopaliw, którego pozyskiwanie wzbudza wiele wątpliwości, jest olej palmowy. Wątpliwości te związane są z nadmiernym eksploatowaniem lokalnych ekosystemów oraz systemem pracy np.: na plantacjach (praca nieletnich itd.).

W 2004 roku powstało Stowarzyszenie Na Rzecz Zrównoważonego Przetwórstwa Oleju Palmowego (RSPO - The Roundtable on Sustainable Palm Oil), którego celem jest promowanie wydajnych i ekologicznych metod produkcji i wykorzystania surowca. Opracowany został tutaj schemat certyfikacji RSPO, który jest narzędziem realizacji owego celu. Umożliwia on również wykazanie organizacjom w łańcuchu, iż aspekt zrównoważonego rozwoju jest uwzględniany przy wykorzystaniu tego surowca. Istnieją również analogiczne schematy dla innych kategorii surowców.

W omawianym przypadku nie mówimy o właściwościach jakościowych czy odżywczych danego surowca, ale właśnie o jego pozyskiwaniu w odpowiedzialny i zrównoważony sposób.

Drugi wymiar zrównoważonego rozwoju dotyczy procesów związanych z wytwarzaniem danego produktu finalnego. Rozważa się tutaj 3 główne aspekty: „socjalny” związany z zarządzaniem zasobami ludzkimi (np.: czas pracy, wynagrodzenie itp.), „BHP” (zapewnienie bezpiecznych warunków pracy) oraz „środowiskowy” (związany z wpływem na środowisko naturalne). Coraz częściej wymaganiem

potencjalnych, nowych klientów jest wykazanie przez organizację produkującą dany produkt, iż również w tych aspektach organizacja działa zgodnie z założeniami zrównoważonego rozwoju (certyfikacje systemów, audyty drugiej strony kwalifikujące danego dostawcę).

WYZWANIE...A MOŻE ZADANIE?

Wdrażanie, utrzymywanie i certyfikowanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, czy też patrząc szerzej bezpieczeństwem produktu (np.: produktu opakowaniowego) jest kwestią podstawową w branży. W większości przypadków podstawa ta dotyczy systemów najbardziej wymagających, takich jak systemy aprobowane przez GFSI (np. FSSC 22000, BRCGS). Posiadanie przez producenta takich certyfikatów stanowi często warunek rozpoczęcia rozmów biznesowych. Kolejnym „wyzwaniem” dla producentów, a właściwie bardziej poprawnym byłoby stwierdzenie, że „zadaniem”, jest wykazanie zgodności w obszarze szeroko rozumianego „odpowiedzialnego i zrównoważonego rozwoju”.

<https://ec.europa.eu/>

<https://www.brcgs.com/>

rspe.pl

<https://www.fssc22000.com/>



Joanna Mazurkiewicz

Absolwentka licznych studiów o profilach od technicznego, pedagogicznego do związanego z zarządzaniem (Inżynieria Chemiczna i Procesowa, Studia Pedagogiczne, Zarządzanie Projektami, Zarządzanie Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, Business English i MBA realizowanego w USA). Od

początku kariery zawodowej związana z systemami zarządzania, pracując w kilku międzynarodowych koncernach na różnych szczeblach, rozpoczynając od pracy w laboratorium branży FMCG, poprzez budowanie struktur, procesów w systemach zintegrowanych do zarządzania jakością na poziomie globalnym pełniąc funkcję Global Quality Managera. Ceni bezpośredni kontakt, lubi dzielić się swoimi doświadczeniami, stąd z dużą pasją realizuje się również w roli szkoleniowca, konsultanta, jak i auditora. Zatwierdzony szkoleniowiec BRCGS, ekspert BSI branży spożywczej, opakowaniowej i obszaru produktów konsumenckich.

bsi.

W trosce o jakość i bezpieczeństwo w branży spożywczej

Jako BSI dokładamy wszelkich starań, aby wspierać naszych klientów w ich drodze do osiągnięcia najwyższego poziomu bezpieczeństwa i jakości. Dzięki zespołowi doświadczonych ekspertów oferujemy usługi certyfikacji na zgodność z wiodącymi systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności, a także szkolenia w tym zakresie prowadzone przez wieloletnich praktyków. Jesteśmy jednostką zatwierdzoną przez BRCGS jako Approved Training Establishment (ATE).

W obszarze branży spożywczej oferujemy następujące usługi:

- **Certyfikacja:**

- HACCP
- ISO 22000:2018
- FSSC 22000 v5.1.
- BRCGS for Packaging Materials v6
- inne standardy zarządzania jakością tj.: ISO 9001, ISO 14001, ISO 22301, ISO 27001, ISO 45001, ISO 50001

- **Szkolenia:**

- Zrozumienie i doskonalenie kultury bezpieczeństwa żywności
- Szkolenia dotyczące Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności FSSC 22000 v5.1.
- Szkolenia dotyczące Standardu BRCGS (BRCGS for Food Safety, BRCGS for Packaging Materials)
- Szkolenia dotyczące Normy ISO 22000:2018

Dowiedz się więcej o naszych usługach



Inspiring trust for a more resilient world.

FSSC 22000 – WYZWANIA I ZMIANY ZWIĄZANE Z WERSJĄ 5.1 SCHEMATU



DLACZEGO WERSJA 5.1?

Utrzymanie aprobaty GFSI, jako organizacji wzmacniającej i harmonizującej systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności globalnie, jest kluczowe dla właścicieli standardów / schematów w branży spożywczej i branży około spożywczej (np.: opakowań do pośredniego i bezpośredniego kontaktu z żywnością). Opublikowanie kolejnej wersji schematu FSSC 22000 podyktowane było w głównej mierze dostosowaniem do zmieniających się wymagań GFSI (wersji 2020.1). Zmiany publikowane przez GFSI, a następnie wdrażane w mających zastosowanie standardach dotyczących bezpieczeństwa żywności (takich jak FSSC 22000) oprócz oczywistego, nadrzędnego celu związanego z ciągłą poprawą bezpieczeństwa produktów spożywczych, wpisują się też w realizację strategii „od pola do stołu”. Zdrowszy i bardziej zrównoważony system żywnościowy jest fundamentem tzw. Zielonego Ładu, gdzie zapewnienie zdrowej, przystępnej cenowo i zrównoważonej żywności osiągnąć powinno być przy równoczesnym przeciwdziałaniu zmianie klimatu, ochronie środowiska naturalnego, zachowaniu różnorodności biologicznej czy też wspieraniu rolnictwa ekologicznego.

ZMIANY

Schemat FSSC 22000 v5.1 został opublikowany w listopadzie 2020, natomiast audyty na zgodność z jego wymaganiami rozpoczęły się 1 kwietnia 2021 roku. Audyty mające na celu przejście z wersji 5 na wersję 5.1 mają być prowadzone w okresie od 1 kwietnia 2021 r. do 31 marca 2022 r.

Z punktu widzenia organizacji mającej wdrożyć system FSSC 22000 zmiany wprowadzone w najnowszej wersji 5.1 można ogólnie podzielić na dwa poniżej opisane obszary.

1. Zmiany polegające na doprecyzowaniu niektórych sformułowań i definicji.

W części: „Definicje” dodano opisy dla pojęć, takich jak: program czyszczenia („cleaning program”), przeładunek („cross-docking”), posiadanie danych („data ownership”), dezynfekcja („disinfection”), kultura bezpieczeństwa żywności („food safety culture”), standardy zatwierdzone przez GFSI („GFSI approved standards”), standardy uznawane przez GFSI („GFSI recognized standards”) czy też utrzymanie czystości („sanitation”). Warte uwagi w tym obszarze jest podanie definicji dezynfekcji i utrzymania czystości.

Pojęcia te nie są nowością w branży spożywczej i zazwyczaj ich rozumienie w organizacjach jest poprawne, ale niewątpliwie dodanie tychże definicji rozjaśnia rozumienie niektórych wymagań, szczególnie dla osób rozpoczynających pracę w branży czy też dla osób z mniejszym doświadczeniem. Drugim ważnym aspektem, doprecyzowanym w obszarze definicji, jest podanie różnicy pomiędzy standardami zatwierdzonymi i uznawanymi przez GFSI. Zdarzało się, iż w wyniku tłumaczenia na inne języki niż te, dla których dostępne są oficjalne tłumaczenia, stwierdzenie: standardy zatwierdzone i uznawane były rozumiane jako synonimy, co nie jest poprawne.

Niektóre obszary w poszczególnych kategoriach produktowych zostały również doprecyzowane. Przykładowo: w kategorii CII, w przykładach produktów, dodano „zamrożone produkty na bazie wody” („frozen water based products”); w kategoriach GI i GII przywołano dokument ISO/TS 22002-5:2019; w kategorii II, w odniesieniu do produktów umieszczanych łącznie z produktem spożywczym (np.: łyżeczki z jogurtem), dodano zapis, iż należy jasno określić takie zamierzone użycie produktu.

2. Zmiany w części dotyczącej tzw. wymagań dodatkowych

Punkt 2.5.1 został w znaczącym stopniu doprecyzowany począwszy od tytułu, w którym po „zarządzaniu usługami” dodano „i zakupionymi materiałami”. Doprecyzowano tutaj kwestię laboratoriów, dodając, iż zapis dotyczy zarówno laboratoriów zewnętrznych, jak i wewnętrznych. Dla kategorii C, D, I, G oraz K pojawiło się nowe wymaganie w zakresie postępowania w procesie zakupowym w sytuacjach awaryjnych. Wymaganie to jest dość istotne ze względu na konieczność zapewnienia jakości i bezpieczeństwa kupowanych materiałów / usług również w sytuacjach trudnych, z kategorii „emergency”. W czasach pandemii COVID-19 konieczność wprowadzenia takiego wymagania jest całkowicie uzasadniona. W wymienionych kategoriach wprowadzono również wymaganie dotyczące konieczności ustanowienia, wdrożenia i utrzymywania procesu przeglądania specyfikacji produktowej w celu zapewnienia ciągłej zgodności w zakresie bezpieczeństwa, legalności i wymagań klientów. Kolejnym podpunktem, który w tej części dodano jest podpunkt mówiący o tym, iż organizacja kupująca zwierzęta, ryby czy też owoce morza musi mieć wdrożoną politykę kontroli substancji zakazanych.

Wymaganiem dodatkowym, które ma szczególne znaczenie dla konsumentów w zakresie dostępu do informacji na temat produktu, jest wymaganie dotyczące znakowania / etykietowania produktów (2.5.2). Doprecyzowano w tym miejscu, iż wyżej przywołane informacje muszą być dostępne również w przypadku sprzedaży produktów bez etykiety (produkty sprzedawane luzem).

Stosowanie zasad FIFO (first in first out / pierwsze wchodzi, pierwsze wychodzi) i FEFO (first expired, first out) jest częścią poprawnego i efektywnego zarządzania stanami magazynowymi (minimalizacja strat związanych z przeterminowaniem się materiałów oraz zbyt długim przechowywaniem materiałów na stanach magazynowych). Konieczność stosowania tych zasad w branży spożywczej powiązana jest również z wpływem na bezpieczeństwo i jakość materiałów. FSSC w wersji 5.1 wprowadziło w tym zakresie dodatkowe wymaganie w punkcie 2.5.10 precyzujące, iż organizacja musi również ustanowić, wdrożyć i utrzymywać procedurę mówiącą o zarządzaniu powyższymi procesami (FIFO / FEFO).

W punkcie 2.5.12, dla wybranych kategorii: C, D, E, F, I oraz K, wpisano wymaganie dotyczące konieczności ustalania i przeprowadzania inspekcji / weryfikacji PRP. Celem tych inspekcji (bardzo często zwanych inspekcjami GMP, GHP) jest zweryfikowanie środowiska prowadzenia procesu, stanu infrastruktury pod względem wpływu na bezpieczeństwo żywności. Częstotliwość takich inspekcji powinna wynikać z przeprowadzonej oceny ryzyka.

Istotnym z praktycznego punktu widzenia jest również wymaganie dotyczące konieczności ustanowienia, wdrożenia i utrzymywania procedury projektowania i rozwoju produktów (2.5.13). Wymaganie to ma na celu minimalizowanie ryzyka związanego z wprowadzeniem w sposób niekontrolowany, w przedmiotowym procesie nowego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, np.: alergenów podczas prób produkcyjnych.

Wśród nowych wymagań pojawiło się też wymaganie odnoszące się do kategorii D (produkcja pasz) dotyczące weryfikacji stanu zdrowia pracowników. Jest to uzupełnienie wymagań określonych w ISO/TS 22002-6 w punkcie 4.10.1. W organizacji powinna być wdrożona odpowiednia procedura w celu zapewnienia, że stan zdrowia pracowników nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo produktu paszowego. Doprecyzowano tutaj również, iż należy wziąć pod uwagę mające zastosowanie wymagania prawne danego kraju oraz ocenę ryzyka w zakresie ustalenia częstotliwości takich badań lekarskich.

W przypadku organizacji mających certyfikację wielozakładową (kategorie A, E, FI oraz G) doprecyzowano zadania kierownictwa w zakresie zapewnienia zasobów oraz ustalenia ról i odpowiedzialności w organizacji, w tym w szczególności dla audytorów wewnętrznych. Ważne jest to, że procedura audytów wewnętrznych oraz ich program ustalane powinny być przez funkcje centralne

i powinny obejmować system zarządzania, funkcje centralne oraz wszystkie zakłady. Audyty powinny odbywać się minimum raz na 12 miesięcy lub częściej, jeśli wynika to z oceny ryzyka, a audytorzy wewnętrzni powinni spełniać określone, odpowiednie wymagania w zakresie doświadczenia, wykształcenia oraz ukończonych szkoleń. W punkcie 2.5.15 opisującym te wymagania podkreślono niezależność audytorów w stosunku do audytowanego obszaru oraz niezależność osób dokonujących tzw. przeglądu technicznego raportów z audytów wewnętrznych. Zarówno jedni, jak i drudzy powinni podlegać rocznej ocenie i kalibracji.

Warte uwagi jest również dodanie nowego załącznika dla organizacji szkolących, opisującego opcje „e-learningu”, co ma szczególne zastosowanie w sytuacji związanej z pandemią COVID-19.

CIĄGŁE ZMIANY

Aktualizacje wymagań standardów i schematów dotyczących bezpieczeństwa żywności pojawiają się regularnie i coraz częściej, co z punktu widzenia producenta / firmy wdrażającej owe wymagania, jest pewnym utrudnieniem. Wymagane jest stałe monitorowanie kierunku zmian w branży, a następnie wprowadzanie zmian w systemach zarządzania i kulturze organizacji. Ważnym jest, aby w świadomości każdego podmiotu w łańcuchu żywnościowym, podejmującego trud spełnienia owych wymagań było to, że właściwie wszystkie podejmowane działania mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa każdemu z nas, konsumentów.

<https://mygfsi.com/>

<https://www.fssc22000.com/>



Joanna Mazurkiewicz

Absolwentka licznych studiów o profilach od technicznego, pedagogicznego do związanego z zarządzaniem (Inżynieria Chemiczna i Procesowa, Studia Pedagogiczne, Zarządzanie Projektami, Zarządzanie Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, Business English i MBA realizowanego w USA). Od

początku kariery zawodowej związana z systemami zarządzania, pracując w kilku międzynarodowych koncernach na różnych szczeblach, rozpoczynając od pracy w laboratorium branży FMCG, poprzez budowanie struktur, procesów w systemach zintegrowanych do zarządzania jakością na poziomie globalnym pełniąc funkcję Global Quality Managera. Ceni bezpośredni kontakt, lubi dzielić się swoimi doświadczeniami, stąd z dużą pasją realizuje się również w roli szkoleniowca, konsultanta, jak i auditora. Zatwierdzony szkoleniowiec BRCGS, ekspert BSI branży spożywczej, opakowaniowej i obszaru produktów konsumenckich.

bsi.

A gdyby tak

opakowania na żywność były neutralne klimatycznie?



Wybierz naturę. Wybierz karton.

Opakowania pełnią kluczową rolę w bezpiecznym dostarczaniu żywności na całym świecie, ale mogą też przysparzać naszej planecie problemów. A gdyby tak opakowania powstawały z materiałów pochodzenia roślinnego i nie miały wpływu na klimat? W Tetra Pak mamy już opakowania kartonowe o ograniczonym wpływie na środowisko, ale naszym celem jest tworzenie ich wyłącznie z materiałów, które są w pełni odnawialne, w pełni nadające się do recyklingu i neutralne klimatycznie. To część naszej drogi do stworzenia najbardziej zrównoważonego na świecie opakowania na żywność.

Dowiedz się więcej na gonature.tetrapak.pl

 **Tetra Pak**[®]
CHRONI TO, CO DOBRE

CZY CERTYFIKOWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI JEST POTRZEBNY?



SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI

W celu ochrony interesu konsumentów, jakim jest ich zdrowie i życie, stworzone zostało prawo żywnościowe, czyli zbiór przepisów i norm prawnych, które ustalają zasady wytwarzania i obrotu surowcami oraz produktami spożywczymi w zakresie niezbędnym do ochrony zdrowia i zaspokojenia oczekiwań nabywców.

Elementem zapewnienia bezpieczeństwa konsumentom, zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego, jest obowiązkowe wdrożenie systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, czyli Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) w przedsiębiorstwach działających we wszystkich sektorach całego łańcucha żywnościowego. W oparciu o wymagania HACCP opracowana została międzynarodowa norma ISO 22000. Znalazła ona zastosowanie we wszystkich organizacjach w łańcuchu dostaw żywności, a więc nie tylko zajmujących się produkcją i przetwórstwem żywności, ale również u dostawców materiałów opakowaniowych, środków czyszczących, dodatków spożywczych, dostawców usług transportowych, usług ochrony przed szkodnikami w obiektach branży spożywczej i innych. Standard łączy w sobie m.in. wymagania z zakresu bezpieczeństwa żywności zawarte w Codex Alimentarius (zasady systemu HACCP), Dobrych Praktykach Produkcyjnych (GMP) i Dobrych Praktykach Higienicznych (GHP).

Posiadanie certyfikatu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (FSMS) przez organizację działającą w obszarze łańcucha żywnościowego oznacza nie tylko spełnienie wymagań prawnych, ale wskazuje na większe zaangażowanie certyfikowanej organizacji w zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Akredytowany certyfikat podnosi poziom zaufania i bezpieczeństwa konsumentów do produktów i ich dostawców, a tym samym zaufania opinii publicznej i państwowych organów kontrolnych. Ułatwia współpracę z partnerami w łańcuchu dostaw oraz zwiększa świadomość pracowników organizacji, co także przekłada się na wyższe bezpieczeństwo produktów. Wdrożenie i akredytowana certyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacji wpływa więc na umocnienie jej pozycji na rynku oraz na uzyskanie przewagi konkurencyjnej i wzrost wartości marki. Często

jest również wymaganiem klienta, od spełnienia którego zależy podjęcie współpracy, np. z sieciami dystrybucji czy sieciami handlowymi. Co więcej certyfikacja FSMS zapewnia zgodność z międzynarodowymi wytycznymi dotyczącymi zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu dostaw oraz wpływa na zmniejszenie ilości auditów prowadzonych przez klientów, tzw. „drugiej strony”.

NOWE WYDANIE ISO 22000

W czerwcu 2018 r. opublikowane zostało nowe wydanie normy ISO 22000:2018 / PN ISO 22000:2018-08 E „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego”, które zastępuje normę ISO 22000:2005.

Zgodnie z Rezolucją IAF nr 2018-15, zatwierdzoną przez Zgromadzenie Ogólne IAF w dniu 31 października 2018 r., został ustalony trzyletni okres przejścia dla normy ISO 22000:2018, który potrwa do 29.12.2021 r. (okres ten został wydłużony o 6 m-cy w związku z pandemią COVID-19).

GŁÓWNE ZMIANY W ISO 22000 TO, M.IN.:

- **dostosowanie struktury normy do HLS**, dzięki czemu struktura ISO 22000 jest teraz spójna z innymi normami, np. ISO 9001, ISO 14001 czy ISO 45001, co oznacza, że posiadany system zarządzania bezpieczeństwem żywności łatwo można zintegrować z tymi normami. Posiadany certyfikat zintegrowanego systemu stanowi niewątpliwie przewagę konkurencyjną - świadczy o wysokim zaangażowaniu organizacji nie tylko w zapewnienie bezpiecznej żywności, ale również w działalność na rzecz zadowolenia klienta, ochrony środowiska czy bezpieczeństwa i higieny pracy;
- **nowe podejście do ryzyka**, które uwzględnia zarówno poziom operacyjny, jak i różne ryzyka biznesowe definiowane na poziomie organizacji jako całości, co stało się szczególnie ważne i użyteczne w obecnej sytuacji pandemii COVID-19;
- **cykl PDCA na dwóch poziomach**, pierwszy, obejmujący cały system zarządzania, i drugi, w ramach którego wyodrębniono operacje związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności zgodnie z zasadami HACCP;

- **rozszerzone definicje Krytycznych Punktów Kontroli** oraz czytelne rozróżnienie terminów kluczowych dla procesów operacyjnych (CCP, OPRP, PRP).

Dodatkowy aspekt, jaki wyróżnia nowe wydanie ISO 22000 od jej poprzedniej edycji to uwzględnienie odpowiedniej części wymagań specyfikacji technicznej ISO/TS 22002-x opisującej programy wstępne dla poszczególnych kategorii w łańcuchu żywnościowym.

Wymagania te czynią normę ISO 22000 bardziej restrykcyjną, ale też pozwalają w większym stopniu zadbać o bezpieczeństwo produktu, a przez to wzmocnić zaufanie klientów.

A może FSSC 22000?

Norma ISO 22000:2018 oraz wspomniane wyżej ISO/TS 22002-x, oprócz wymagań dodatkowych stanowią podstawowe kryteria systemu FSSC 22000, aktualnie w wersji 5.1. Organizacje, które posiadają certyfikowany system ISO 22000:2018 niewielkim dodatkowym nakładem pracy mogą poddać się certyfikacji systemu zarządzania na zgodność z FSSC 22000 v.5.1.

FSSC 22000 jest alternatywą dla innych standardów w obszarze zarządzania bezpieczeństwem żywności, takich jak BRC czy IFS. Opiera się na standardzie ISO 22000 oraz ISO 22002-x (technicznej specyfikacji w obszarze programów wstępnych, charakterystycznej dla danego sektora) oraz wymaganiach dodatkowych, związanych m.in. z obroną żywności, zapobieganiem zafałszowaniom, zasadami postępowania z alergenami. Właścicielem FSSC (Foundation for Food Safety Certification) jest fundacja zlokalizowana w Holandii. Jej działania są uznane przez Globalną Inicjatywę Bezpieczeństwa Żywności GFSI (Global Food Safety Initiative), organizację zajmującą się oceną międzynarodowych standardów bezpieczeństwa żywności.

KORZYŚCI DLA KLIENTA Z CERTYFIKACJI FSSC 22000 TO:

- » alternatywa innych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności – certyfikat FSSC 22000 traktowany jest przez GFSI na równi z certyfikatem IFS czy BRC;
- » spełnienie wymagań klienta w zakresie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, potwierdzone certyfikatem FSSC 22000, a tym samym wzrost zaufania i bezpieczeństwa konsumentów;
- » umocnienie pozycji firmy na rynku – uzyskanie przewagi konkurencyjnej;
- » wzrost zaufania opinii publicznej i państwowych organów kontrolnych;
- » zapewnienie zgodności z międzynarodowymi wytycznymi dotyczącymi zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu dostaw;
- » ułatwienie współpracy z partnerami w łańcuchu dostaw.

CERTYFIKACJA Z PRS

Biuro Certyfikacji Systemów Zarządzania PRS S.A., będąc niezależną jednostką certyfikacyjną, posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji na prowadzenie certyfikacji systemów zarządzania na zgodność z normą ISO 22000:2018 oraz z Programem FSSC 22000 v.5.1. w przetwórstwie żywności, produkcji dodatków do żywności, produkcji opakowań i materiałów opakowaniowych stosowanych w przemyśle spożywczym.

Jako jednostka certyfikująca z długoletnim doświadczeniem oferujemy swoim klientom audyty tzw. „trzeciej strony”, których celem jest potwierdzenie zgodności wdrożonego systemu zarządzania z wymaganiami normy ISO 22000 i/lub FSSC 22000, realizowane przez zespół kompetentnych i doświadczonych audytorów. Są to osoby reprezentujące różne specjalizacje - technolodzy żywności, mikrobiolodzy, chemicy, lekarze weterynarii, pracownicy nauki, którzy posiadają ogromną wiedzę i od lat zajmują się zagadnieniami związanymi z bezpieczeństwem żywności. Często są to audytorzy z doświadczeniem zawodowym w danej dziedzinie. Pozwala to na rzetelną, skuteczną i wnikliwą ocenę systemu zarządzania w ściśle określonej kategorii łańcucha żywnościowego, co niewątpliwie stanowi dużą korzyść dla auditowanych organizacji – uwagi poczynione w trakcie auditu mogą zostać wykorzystane przez przedsiębiorstwo do doskonalenia swoich działań.

Niezmiernie ważną sprawą jest też indywidualne podejście do klienta, które jest podstawą funkcjonowania PRS jako jednostki certyfikującej. Każdy wniosek o certyfikację systemu jest dokładnie analizowany, co pozwala na staranne przygotowanie auditu i dobór zespołu o odpowiednich kompetencjach, tak aby finalnie zapewnić klientom jak najwięcej korzyści z certyfikacji.


Więcej informacji znajduje się na naszej stronie internetowej www.prs.pl. Zapraszamy również do kontaktu bezpośredniego z Biurem Certyfikacji Systemów Zarządzania PRS.



Urszula Swat

Auditor wiodący oraz koordynator programów certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności w Biurze Certyfikacji PRS SA. Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego. Z systemami zarządzania związana od 2002 r. najpierw jako doradca w firmie consultingowej a następnie, od 2006 r. jako auditor wiodący PRS. Odpowiedzialna za realizację procesów certyfikacji systemów zarządzania zgodnie z wymaganiami ISO 22000 oraz FSSC 22000.





Certyfikujemy systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

Systemy zarządzania
bezpieczeństwem żywności:

ISO 22000

FSSC 22000



CERTYFIKACJA



DOŚWIADCZENIE



USŁUGI
WYSOKIEJ
JAKOŚCI



ROZWÓJ



AC 014

Pion Certyfikacji PRS S.A.

al. gen. Józefa Hallera 126, Gdańsk

+48 58 75 11 273

dc@prs.pl

www.prs.pl





Bezpieczeństwo
wody przy
produkcji,
przetwarzaniu i
przygotowywaniu
żywności

Woda i produkcja żywności

Niektóre czynności związane z działalnością rolniczą i przetwórczą są powszechnie uważane za zwiększające zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i określane jako czynniki ryzyka. Należą do nich: użycie wody (zwłaszcza przed zbiorami i po nich), nawozy biologiczne, zarządzanie środowiskowe oraz praktyki stosowane przy postępowaniu z żywnością.

Warzywa i owoce mogą ulec zanieczyszczeniu w polu lub podczas wstępnego przygotowywania, wskutek użycia niskiej jakości wody lub bezpośredniego nawożenia roślin w polu odchodami.

Nie każda woda jest bezpieczna

- Woda źródłana może być zanieczyszczona.
- Woda ze studni wierconych we własnym zakresie może stwarzać większe ryzyko.
- Jakość wody może ulec pogorszeniu w zakładach przetwórstwa żywności.
- Bakterie mogą namnażać się w zanieczyszczonej wodzie używanej przy produkcji żywności.
- Powstanie niektórych ognisk chorobowych przypisuje się zanieczyszczeniu wody przed zbiorami lub po nich (zwłaszcza płody rolne).

Dokładne, szybkie, proste. Zatwierdzone do użycia.

Bezpieczeństwo wody jeszcze nigdy nie było tak ważne, a zapotrzebowanie na dokładne metody analityczne tak duże jak obecnie. Metody opracowane przez firmę IDEXX umożliwiają wykrywanie bakterii z grupy coli / *E.coli*, *Pseudomonas aeruginosa* i Enterokoków dzięki jednemu, prostemu w użyciu systemowi.

Metoda IDEXX – pełne zaufanie

Metody opracowane przez firmę IDEXX – światowego lidera w badaniach mikrobiologicznych wody – to gwarancja wiarygodności i rzetelności. Zostały one dopuszczone do użycia przez organy regulacyjne w całej Europie. Pozwalają uzyskać dokładne, potwierdzone wyniki w ciągu zaledwie 18-24 godzin, co umożliwia szybkie wykrywanie i podejmowanie dalszych czynności.

Metody do badań wody firmy IDEXX

Colilert®-18

Wykrywa jednocześnie bakterie z grupy coli / *E.coli*, umożliwiając uzyskanie wyników w zaledwie 18 godzin. Dzięki tak krótkiemu czasowi inkubacji wyniki próbek pobranych po południu można odczytać następnego dnia rano, co znacząco usprawnia przebieg pracy.

Metoda Colilert®-18/Quanti-Tray® to norma ISO obowiązująca na całym świecie przy wykrywaniu w wodzie bakterii z grupy coli i *E.coli* (ISO 9308-2:2012).

Pseudalert®

Wykrywa bakterie *P. aeruginosa* i umożliwia uzyskanie ostatecznych wyników w ciągu 24 godzin bez dodatkowych czynności potwierdzających.

Metoda Pseudalert® została przyjęta jako międzynarodowa norma ISO obowiązująca przy wykrywaniu w ciągu 24 godzin *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie przeznaczonej do spożycia, wodzie butelkowanej, szpitalnych systemach wodno-kanalizacyjnych, basenach i spa (ISO 16266-2:2018).

Enterolert®-DW

Wykorzystując tę samą, prostą w użyciu platformę, Enterolert-DW wykrywa Enterokoki z większą dokładnością i swoistością niż metoda ISO 7899-2.

Przy użyciu wraz z systemem Quanti-Tray® umożliwia uzyskanie wyników ilościowych w ciągu 24 godzin.

Więcej informacji można uzyskać pod numerem telefonu + 48 665 790 999 wyślij e-mail na adres dagmara-dziedzina@idexx.com lub wejdź na stronę www.idexx.pl/pl/water/

IDEXX

CERTYFIKAT ISO 9001:2015
CERTYFIKAT ISO 14001:2015

© 2020 IDEXX Laboratories, Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone. AD 20200720-1130-00

© Colilert, Enterolert, Pseudalert i Quanti-Tray są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy IDEXX Laboratories, Inc. lub jej oddziałów w Stanach Zjednoczonych i/lub innych krajach. Z Polityką prywatności firmy IDEXX można zapoznać się na stronie idexx.com.

NORMA ISO 16266-2:2018
NORMA ISO 9308-2:2012
ZGODNOŚĆ Z NORMĄ ISO 11133:2014
AKREDYTACJA ZGODNIE Z NORMĄ ISO 17025:2017

Prawa autorskie - Niniejsze opracowanie podlega prawom autorskim i prawom do bazy danych Prokonsument Sp. z o.o. Nie może być, w części ani w całości, kopiowany, reprodukowany, sprzedawany, wykorzystywany w celach innych niż niekomercyjne. W przypadku kopiowania, powielania lub używania w celach niekomercyjnych zawsze należy podać odpowiednie odniesienie z powiadomieniem o prawach autorskich. Żadne z postanowień niniejszego dokumentu nie może stanowić licencji, bezpośredniej lub pośredniej, wynikającej z jakichkolwiek praw autorskich lub praw do bazy danych Prokonsument Sp. z o.o.

Cała zawartość niniejszej opracowania chroniona jest prawami własności przemysłowej i intelektualnej. Wszelkie znaki towarowe, logo, zdjęcia, rzuty graficzne itp. zawarte w niniejszym opracowaniu stanowią własność Prokonsument Sp. z o.o. lub osób trzecich. Ich używanie, kopiowanie i/lub rozpowszechnianie bez uprzedniej zgody właściwego podmiotu jest niedozwolone.

Dostęp do wersji online tego dokumentu odbywa się za pomocą portalu www.foodfakty.pl poprzez wypełnienie odpowiedniego formularza. Opracowania nie należy ich udostępniać osobom trzecim.

Zastrzeżenie - Niniejszy dokument zawiera informacje pochodzące z literatury opublikowanej przez strony trzecie lub innych zasobów publicznych wyłącznie do celów ogólnych. Mimo dołożenia wszelkich starań, by informacje publikowane w niniejszym opracowaniu były prawdziwe oraz dokładne, Prokonsument Sp. z o.o. w konsekwencji Prokonsument Sp. z o.o. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy, nieścisłości lub pominięcia w treści tego dokumentu, które nie mają zastępować porad udzielanych przez ekspertów lub innych specjalistów. Ani Prokonsument Sp. z o.o., ani żadna inna strona zaangażowana w tworzenie, produkcję lub dostarczanie tego dokumentu nie może być przedmiotem jakichkolwiek bezpośrednich, pośrednich, przypadkowych lub umyślnych roszczeń wynikających z użycia dokumentu przez jakąkolwiek osobę.

Informacje zawarte w niniejszym opracowaniu nie są prawnie wiążące i nie stanowią oferty handlowej, w tym w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego. Zawarte w opracowaniu informacje nie stanowią zapewnienia, w szczególności w rozumieniu art. 556 Kodeksu cywilnego.



foodfakty@foodfakty.pl



**UL. SERWITUTY 25,
02-233 WARSZAWA**



501 370 590





Polska

Zwiększamy wartość.
Inspirujemy zaufanie.

Certyfikacja w branży spożywczej

Bezpieczeństwo i jakość żywności na pierwszym miejscu.

Oferujemy certyfikację następujących systemów zarządzania dedykowanych branży spożywczej:

- HACCP;
- ISO 22000;
- FSSC 22000;
- IFS Food;
- IFS Logistics;
- IFS Broker;
- BRC Global Standard for Food Safety;
- BRC Global Standard for Storage & Distribution;
- BRC Global Standard for Agents & Brokers;
- BRC Global Standard for Packaging Materials;
- QS Standard;
- Standard Polskiej Izby Mleka "bez GMO".