



Standardy zarządzania jakością dla producentów żywności – aktualne zagadnienia

dr inż. Ilona Błaszczyk
Politechnika Łódzka



Zagadnienia:

- **Nowelizacja normy ISO 9001 (DIS Stage)**
- **Rewizja normy ISO 22000:2005**
- **BRC Global Standard Food Safety – nowe wydanie**



ISO 9001

Systemy Zarządzania Jakością

- **W maju 2014 ukazał się projekt nowego wydania normy ISO 9001 (DIS - Draft International Standard)**
- **Projekt normy jest obecnie na etapie tworzenia Final Draft Interantional Standard – FDIS**
- **FDIS zostanie wydany w lipcu 2015**
- **Nowe wydanie normy ISO 9001 - październik 2015**



Nowelizacja ISO 9001

- **Nowa struktura normy ISO 9001 odzwierciedla obecne podejście Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej do układu normy.**



Nowa struktura normy ISO 9001

- 1. Zakres normy**
- 2. Powołania normatywne**
- 3. Terminy i definicje**
- 4. Kontekst organizacji**
- 5. Przywództwo**



Nowa struktura normy ISO 9001

6. Planowanie

7. Wsparcie

8. Działania operacyjne

9. Ocena wyników

10. Doskonalenie



Nowelizacja ISO 9001

- **Struktura normy przyjęta w ISO 9001 będzie implementowana do innych standardów dotyczących systemów zarządzania.**
- **Zmiany w strukturze norm ISO zainicjowano w normie ISO 55001:2014 system zarządzania aktywami.**



Rewizja ISO 22000

ISO 22000:2005 „Food Safety Management Systems – Requirements for organizations throughout the food chain” czyli „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla organizacji w łańcuchu żywnościowym



Rewizja ISO 22000

- **2005 - pierwsza publikacja standardu**
- **luty 2015 spotkanie grupy roboczej odpowiedzialnej za rewizję standardu**
- **początek 2017 – przewiduje się opublikowanie ostatecznie zaktualizowanej wersji normy**



Rewizja ISO 22000

Na podstawie konsultacji przeprowadzonych wśród użytkowników standardu w 2014 roku wykazano m.in.:

- potrzebę doprecyzowania niektórych terminów,**
- konieczność lepszego zrozumienia oceny ryzyka.**



ISO 22000

Grupa robocza będzie zajmować się następującymi zagadnieniami:

uściśleniem niektórych kluczowych pojęć:

- krytyczne punkty kontroli,
- programy operacyjne,
- podejście do ryzyka,
- wycofanie produktu z rynku i przed wejściem na rynek,
- połączenia zewnętrznych środków nadzoru,



Rewizja ISO 22000

- aktualizacją terminów i definicji,
- uczynienie standardu prostszym i bardziej zwięzłym,
- zapewnienie większego zasięgu na małe i średnie przedsiębiorstwa.



Rewizja ISO 22000

- **Standard będzie miał ten sam format, co inne standardy systemów zarządzania.**
- **Będzie to ułatwienie dla firm, które chcą uzyskać certyfikat dla kilku systemów zarządzania, np. ISO 9001 i ISO 22000.**
- **Standardy będą posiadały identyczną strukturę tekstów wspólnych.**



Rewizja ISO 22000

**Skoordynowany format norm ISO
ma zapewnić:**

- **spójność między normami,**
- **uprościć ich zintegrowane użycie,**
- **ułatwić odczyt,**
- **i zrozumienie przez użytkowników.**



BRC Global Standard Food Safety

- **British Retail Consortium (BRC) – brytyjska organizacja zrzeszająca kupców**
- **w 1998 roku wydała pierwszy standard dla branży spożywczej (BRC Food Technical Standard)**



BRC Global Standard Food Safety

**W styczniu 2015 została wydana
nowa wersja standardu – wersja 7.**



BRC Global Standard Food Safety

Zarys kluczowych zmian w wymaganiach



Ograniczenie nadużyć wobec jakości żywności (pkt 3 - 5.4.1)

- W ostatnich kilku latach nastąpiło kilka poważnych zafałszowań w odniesieniu do jakości żywności, np. zastąpienie wołowiny przez koninę w Europie.
- Celem standardu nie jest wykrywanie takich incydentów.
- Standard ma zapewnić klientom, że ich dostawcy mają systemy ochrony pozwalające zabezpieczyć ich przed nadużyciem w łańcuchu dostaw.



Ograniczenie nadużyć jakości wobec żywności

- W nowej wersji położono większy nacisk na zapobieganie nadużyciom wprowadzając trzy nowe punkty.
- Zmiany sprowadzają się głównie do prowadzenia dokładniejszej kontroli przy zatwierdzaniu dostawcy, szczególnie pośredników.



Identyfikowalność w łańcuchu dostaw (pkt 3.9.3)

- Łańcuchy dostaw dla produktów stają się coraz bardziej złożone, włączając surowce z całego świata i mogą obejmować wielu pośredników.
- Doprowadziło to do braku przejrzystości, co uwidacznia się kiedy występuje problem wymagający pełnej identyfikowalności surowca.



Identyfikowalność w łańcuchu dostaw (pkt 3.9.3)

- **Sprzedawcy detaliczni i firmy gastronomiczne coraz częściej poszukują więcej informacji o źródłach surowców używanych w swoich produktach, w celu zdobycia zaufania do systemów bezpieczeństwa żywności dostawców surowca.**
- **W wydaniu 7 rozszerzono wymagania dotyczące identyfikowalności a zawierające zapewnienia o systemie identyfikowalności dostawców surowców.**



Agenci i brokerzy (pkt 3.5.1.3)

- W przypadku gdy surowce są dostarczane przez agentów i brokerów, będzie trzeba znać producenta surowca i upewnić się, że producent spełnia wymagania procesu zatwierdzania dostawców materiałów.**



Etykietowanie produktu (5.2)

Kontrola etykietowania i opakowania (6.2)

- **Analiza danych z wycofania produktu z rynku i przed wejściem na rynek wykazuje, że przyczyną największej ilości problemów jest etykietowanie.**



Etykietowanie produktu (5.2)

Kontrola etykietowania i opakowania (6.2)

- **Problemy występują z powodu niewłaściwej informacji na etykiecie wynikającej ze zmiany składników lub dostawców lub z powodu błędów popełnionych podczas procesu pakowania.**
- **W związku z powyższym, rozszerzono punkty odnoszące się do pakowania i etykietowania**



Etykietowanie produktu (5.2)

Kontrola etykietowania i opakowania (6.2)

Deklaracja intencji

Etykieta produktu:

- **zgodna z odpowiednimi przepisami prawnymi,**
- **zawiera informacje zapewniające bezpieczne postępowanie, przechowywanie i przygotowanie w łańcuchu dostaw lub przez klienta.**



Orientacja na klienta i komunikacja (pkt 3.12 - nowy)

- **Dodano nowy zbiór wymagań, aby dać klientom większą pewność, że przedsiębiorstwa są świadome konkretnej polityki danego klienta w momencie kiedy produkują dla niego.**



Orientacja na klienta i komunikacja (pkt 3.12 - nowy)

Wymagania:

- **Firma zapewnia, że specyficzna polityka firmy lub wymagania klientów są rozumiane, wdrożone i wyraźnie przekazane odpowiedniemu personelowi oraz dostawcom surowców opakowań i usług jeśli firma uzna to za stosowne.**
- **Jeśli firma jest proszona o spełnienie konkretnych wymagań klienta, kodeksów praktyk, metod postępowania itd., są one podawane do wiadomości odpowiednim pracownikom i wdrażane.**



Zarządzanie nadwyżkami produktów żywnościowych (pkt. 4.13)

- Praktyka przekazywania nadwyżek produktów na cele charytatywne staje się coraz bardziej popularna i należy ją wspierać.
- W wydaniu 7 wprowadzono dwa nowe punkty, które mają zapewnić, że przekazywana żywność jest bezpieczna i odpowiednio etykietowana.



New ambient high-care area – Obszar wysokiej ostrożności dla produktów niewymagających warunków chłodniczych (pkt. 4.3.7)

Aby zabezpieczyć produkty niewymagające warunków chłodniczych wprowadzono nowy wymóg, który ma zapewnić, że przeprowadzane są kontrole środowiska produkcji tam gdzie istnieje ryzyko wtórnego zakażenia produktu od surowca.



Podstawowe źródła:

- 1. ISO/CD 9001 Quality management systems Requirements 03.06.2013**
- 2. Global Standard Food Safety Issue 7
Guide to key changes**
- 3. www.iso.org**



DZIĘKUJĘ