

Polska Norma – synonim jakości i bezpieczeństwa

Rozmowa z Anną Stankowską, Dyrektorem Wydziału Certyfikacji w Polskim Komitecie Normalizacyjnym

W czym przejawia się wyjątkowość oraz gwarancja jakości i bezpieczeństwa produktu z certyfikatem PN?

Najważniejszą cechą certyfikatu PN jest samo kryterium oceny, czyli Polska Norma – synonim jakości, pewności i niezawodności. Stosowanie Polskich Norm jest dobrowolne. Fakt, że producent stosuje normy, oznacza, że je akceptuje i spełnia ich wymagania. Producenci często umieszczają na wyrobie lub na etykiecie numer Polskiej Normy na dowód tego, że ją zastosowali. Jest to o tyle nieuczciwe, bo nie daje konsumentowi pewności, że tak jest w rzeczywistości. Dopiero certyfikat PN wydany przez niezależną stronę trzecią uwiarygadnia ten fakt. I na tym polega wyjątkowość certyfikatu PN.

Dla konsumenta stanowi on dowód, że niezależna strona trzecia dokonała sprawdzenia zgodności wyrobu z odpowiednimi Polskimi Normami. Konsument z reguły nie zna normy dotyczącej wyrobu, który nabywa. Znak PN stanowi potwierdzenie, że norma wyrobu została wybrana przez producenta właściwie (wybór ten jest bowiem weryfikowany podczas certyfikacji), a certyfikowany wyrób spełnia WSZYSTKIE wymagania określone w normie.

Polskie Normy wyrobu zawierają wymagania dotyczące jakości, bezpieczeństwa i funkcjonalności oraz rozwiązania sprawdzone w praktyce. Skoro w dobie ostatnich kryzysów wciąż mówi się o braku jakości i bezpieczeństwa tego, co jest na półkach w sklepie, warto by i przedsiębiorcy, i organy nadzoru przypomniały sobie, że istnieją Polskie Normy i Znak Zgodności z Polską Normą.



Dla przedsiębiorcy, dla którego jakość wyrobu i zdrowie konsumenta stoją na pierwszym miejscu, Znak PN to świadectwo jego wiarygodności i uczciwości

Jakie korzyści przynosi przedsiębiorcom z sektora rolno-spożywczego korzystanie ze Znaku Zgodności z Polską Normą?

Znak PN oferowany jest wszystkim producentom wyrobów rynkowych, dla których wszystkie istotne dla bezpieczeństwa, jakości i funkcjonalności cechy są zdefiniowane, a ich wartości referencyjne podane w Polskich Normach. Pozwala to

przedsiębiorcy posługiwać się w relacjach z innymi uczestnikami rynku w sposób jednoznaczny powszechnie dostępnym dokumentem odniesienia – Polską Normą – bez możliwości „dogodnej interpretacji” kryteriów oceny związanych z cechami wyrobu przez kogokolwiek. Ma to bardzo istotne znaczenie w przypadku wyrobów sektora rolno-spożywczego, gdzie „indywidualne odczucie konsumenta” bywa podstawą wnoszenia przez niego reklamacji bądź zastrzeżeń do wyrobu. Ułatwia także relacje z organami nadzoru rynku poprzez jednoznaczne wskazanie dokumentu odniesienia zawierającego często powołania na określone procedury lub metody badawcze.

Znak PN może być przez producentów w pewnym stopniu postrzegany jako niewygodny. Wiąże się on z możliwością kontroli wyrobów bezpośrednio na rynku, a w dobie ostatnich oszustw na produktach pierwszej potrzeby może to być dla przedsiębiorców, dla których liczą się głównie wpły-

wy do kasy, dość ryzykowne. Natomiast dla przedsiębiorcy, dla którego jakość wyrobu i zdrowie konsumenta stoją na pierwszym miejscu, Znak PN to świadectwo jego wiarygodności i uczciwości odnośnie do tego, co dostarcza na rynek. Medialne nagłaśnianie afer żywnościowych skutkuje tym, że konsumenci stają się coraz bardziej świadomi i wymagający – wo-

lą dopłacić i mieć pewność, że wędliny czy sery ich nie trują. To jest poniekąd paradoks – przecież żywność z natury rzeczy powinna być bezpieczna.

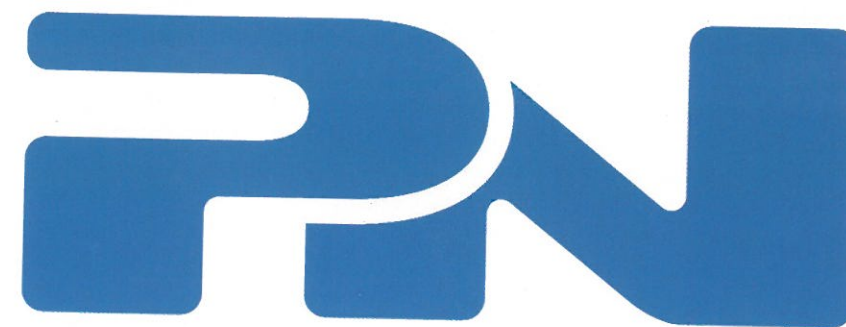
Jakie z kolei korzyści odniesie konsument decydujący się na zakup wyrobu, w tym spożywczego, zgodnego z Polską Normą?

Dążymy do tego, by Znak PN stał się znakiem konsumenta, gwarancją jakości i bezpieczeństwa oznaczonego nim wyrobu spożywczego.

Certyfikacja na Znak PN prowadzona jest w tzw. systemie 5, zdefiniowanym w Przewodniku PKN-ISO/IEC Guide 67:2007. Jest to system w największym stopniu uwzględniający interesy konsumenta. Kupując wyrób oznaczony Znakiem PN, konsument zyskuje pewność, że wyrób i jego producent jest nadzorowany. Nadzór nad wyrobem obywateli się zgodnie z podpisywaną umową, w której jest też określona częstotliwość audytów nadzoru, ale nie rzadziej niż raz w roku. Umowa zakłada także możliwość przeprowadzenia auditu nieplanowanego w przypadku stwierdzenia naruszenia przez producenta warunków użytkowania lub stosowania certyfikatu PN. Oczywiście jest, że w przypadku stwierdzenia niezgodności lub podejrzenia niezgodności na podstawie uzasadnionego zgłoszenia klienta przeprowadzany jest dodatkowy audit, a częstota audytów nadzoru może zostać zwiększona.

Nie bez znaczenia jest fakt, że w stosunku do każdego wyrobu ze Znakiem PN zawsze istnieje powszechnie dostępny dokument odniesienia, czyli Polska Norma. Często używane przez producentów żywności pojęcie „receptura” nie jest jednoznaczne, a sama receptura nie jest dokumentem powszechnie dostępnym. Przykładem może być trwająca „wojna kabanosowa” producentów tej popularnej wędliny. Każdy z producentów deklaruje, że jego kabanosy są „najbardziej prawdziwe i jedyne” i „zgodne z tradycyjnymi recepturami”. Żaden z nich nie deklaruje jednak zgodności swoich wyrobów z normą PN-A-82024:2001 *Wędliny – Kaba-*

ZNAK ZGODNOŚCI Z POLSKĄ NORMĄ



JAKOŚĆ - BEZPIECZEŃSTWO - ZAUFANIE

nosy. Żaden z nich nie posiada także certyfikatu PN.

Jednym z powodów może być definicja „kabanosa” podana w tejże normie. Otóż „kabanos”, to kiełbasa suszona wykonana z mięsa wieprzowego (peklowanego) z dodatkiem naturalnych przypraw. Norma ta nie przewiduje kabanosów drobiowych, mieszanych; nie przewiduje również dodatku mieszanek przypraw zawierających w swoim składzie glutaminian, skrobię czy substancje żelujące,

skiwania certyfikatu PN jest złożenie przez producenta *Wniosku o wycenę kosztów i przeprowadzenie certyfikacji*, w którym producent jednoznacznie określa normę lub normy mające stanowić podstawę oceny zgodności wyrobu. PKN przygotowuje kosztorys i po jego akceptacji przez producenta zawierana jest umowa precyzująca warunki, zasady oraz terminy określonych działań związanych z procesem certyfikacji i nadzoru. Pozytywny wynik oceny ma swoje

Medialne nagłaśnianie afer żywnościowych skutkuje tym, że konsumenci stają się coraz bardziej świadomi i wymagający

a takie kabanosy są dostępne na rynku „jako te prawdziwe” czy „luksusowe”. Kabanosy takie nigdy nie otrzymają certyfikatu PN z uwagi na niespełnienie wymagań normy. Jedynymi dopuszczalnymi przyprawami w kabanosach, zgodnie z Polską Normą, są pieprz, gałka muszkatołowa i/lub kminek (również o określonych parametrach jakościowych wskazanych w innych Polskich Normach). Zatem dla konsumenta Znak PN świadczy o bezpieczeństwie, ale i o jakości produktów dostępnych na półkach w sklepie.

W jaki sposób przebiega certyfikacja na zgodność z PN i kto może ją przeprowadzić?

W przypadku gdy certyfikację na zgodność z PN prowadzi PKN, działaniem inicjującym proces uzy-

odzwierciedlenie w wydawanym przez PKN certyfikacie PN potwierdzającym zgodność wyrobu z Polską Normą.

W przypadku prowadzenia certyfikacji przez upoważnione przez PKN Jednostki Certyfikujące Wyroby (JCW) postępowanie certyfikacyjne – począwszy od złożenia wniosku poprzez podpisanie umowy, działania związane z oceną wyrobu aż po wydanie certyfikatu PN – prowadzi JCW.

Jakie są najważniejsze różnice pomiędzy Polską Normą a standardem oraz Znakiem Zgodności z Polską Normą a innymi znakami potwierdzania jakości wyrobów?

Każda norma (krajowa, europejska czy międzynarodowa) przyjmowana jest na zasadach konsensu, czyli ogólnego porozu-

mienia charakteryzującego się brakiem trwałego sprzeciwu znaczącej części zainteresowanych w odniesieniu do istotnych zagadnień, które dana norma obejmuje. Norma jest zatwierdzana przez organizację normalizacyjną (międzynarodową, europejską, krajową). Jest dokumentem powszechnie dostępnym i uwzględnia interes publiczny. Postanowienia norm zawsze są oparte na podstawach naukowych i uwzględniają aktualny poziom wiedzy oraz osiągnięty poziom techniki – no i oczywiście są możliwe do realizacji i absolutnie sprawdzalne.

Standard jest natomiast dokumentem niższej rangi niż norma, ustalany przez inne organizacje, najczęściej mniej lub bardziej formalne stowarzyszenia. Jest to zestaw parametrów lub wymagań określający poziom jakości, bezpieczeństwa, wygody lub zgodności z innymi wytworami techniki. Normy to dokumenty opisujące standardy w sposób sformalizowany, dlatego standard może stanowić podstawę treści normy, jednak nigdy odwrotnie.

Odnosząc się natomiast do różnic pomiędzy Znakiem PN a innymi dobrowolnymi znakami certyfikacyjnymi, należy podkreślić, że Znak PN dotyczy potwierdzenia zgodności wyrobu w systemie 5. Jest to system rygorystyczny, zakładający badanie wyrobu, ocenę procesu produkcyjnego oraz nadzór nad wyrobem certyfikowanym – poprzez pobieranie próbek do badań zarówno od producenta, jak i z wolnego rynku. Znak Zgodności z PN może dotyczyć zgodności z kilkoma normami jednocześnie, co przewyższa inne znaki certyfikacyjne.

Inną bardzo istotną cechą stawiającą Znak PN ponad innymi znakami sugerującymi jakość wyrobu jest jednoznaczne wskazanie kryterium stanowiącego podstawę oceny zgodności. Symbol PN jest zastrzeżony dla oznaczania Polskiej Normy, więc już sam Znak wskazuje, co stanowi kryterium oceny. Jednocześnie umieszczenie przez producenta bezpośrednio pod Znakiem PN informacji dotyczącej normy stanowi dla

konsumenta jednoznaczny przekaz na temat certyfikowanej zgodności. Klient znając numer normy, może zapoznać się z jej treścią (również bezpłatnie w czytelnym PKN) i dowiedzieć się, jakimi wartościami referencyjnymi czy cechami jakościowymi, funkcjonalnymi i jakim poziomem bezpieczeństwa odznacza się certyfikowany wyrób. Może zatem dokonać świadomego wyboru.

Jakie, w kontekście niedawnych kryzysów żywnościowych, są najbliższe plany Polskiego Komitetu Normalizacyjnego w zakresie jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych?

Wyroby spożywcze doskonale nadają się do certyfikacji na zgodność z PN. Zwłaszcza branża wy-

sygnowane Znakiem PN pod warunkiem poddania tych wyrobów dobrowolnej certyfikacji przez ich producenta.

Niestety środki na promocję Znak PN są ograniczone. Te, którymi dysponujemy, przeznaczamy głównie na uświadamianie zarówno producentów, jak i konsumentów na temat korzyści wynikających z certyfikacji na zgodność z Polską Normą. Uczestniczymy w konferencjach, organizujemy spotkania z przedstawicielami różnych branż, promujemy Znak PN wśród studentów wyższych uczelni – przyszłych producentów, publikujemy broszury nt. Znak PN.

Liczymy, że dopiero zjednoczenie konsumentów i producentów



Branża wyrobów mięsnych jest tą, która w świetle ostatnich afer wzmaga ostrożność konsumenta co do wyboru określonych wędlin

robów mięsnych jest tą, która w świetle ostatnich afer wzmaga ostrożność konsumenta co do wyboru określonych wędlin. Istnieje szereg norm na wyroby, takie jak kabanosy czy kiełbasy (krakowska sucha, myśliwska sucha, jałowcowa, żywiecka itp.), których spełnienie jak najbardziej może być

mówiących „nie” znakom medialnym sugerującym jakość, ale jej nie potwierdzających, odwróci kartę Znak PN. Dopiero wówczas, wraz ze wzrostem tej świadomości, konsumenci zaczną poszukiwać produktów ze Znakiem PN i „głosować” na producenta za pomocą swojego portfela. □