

PLAN DZIAŁANIA KT 310

ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

STRESZCZENIE

KT 310 ds. SZBŻ zostało utworzone w 2010 r., w odpowiedzi na powołanie w ISO/TC 34 Podkomitetu SC 17, którego głównym zadaniem stała się kontynuacja oraz rozwój norm z serii ISO 22000. Normy te były wyjściowo opracowywane w silnych Grupach Roboczych projektodawców normy wiodącej (WG 8 i WG 11), w ramach Komitetu Technicznego ISO/TC 34. Strona polska brała aktywny udział w pracach tych Grup Roboczych desygnując swych przedstawicieli ze składu ekspertów KT 93 (zajmującego się wówczas problematyką SZBŻ), na posiedzenia Grup poświęcone uzgadnianiu treści norm i dokumentów normalizacyjnych.

Polski KT 310 ds. SZBŻ nie prowadzi, jak dotąd, inicjatywy normotwórczej w przedmiocie swojej działalności, ze względu na globalne przewodnictwo w dziedzinie SZBŻ silnych ugrupowań wywodzących się z Holandii i Francji. W chwili obecnej, dążąc do wyczerpania problematyki wyływającej z ustanowionych dotąd dokumentów rodziny ISO 22000, polski KT 310 podporządkowuje swą działalność kierunkowi prac ISO/TC 34/SC 17. W związku z tym, zgodnie z założeniami planu strategicznego tej jednostki i poglądami teoretyków SZBŻ, polski KT 310 ograniczył problematykę swojej działalności do przedmiotu bezpieczeństwa żywności. Nie rozszerzano zakresu działań na jakość żywności. Jednak wiele stowarzyszeń i firm widzi te dwa tematy jako nierozdzielne. W rezultacie dyskutowano czy nie należałoby rozszerzyć zakresu działania SC 17. Temat chwilowo jest w zawieszeniu ale w najbliższej przyszłości powinna zostać podjęta decyzja w tej sprawie.

Aby ułatwić stosowanie normy ISO 22000 przez operatorów w obrębie różnych sektorów przetwórstwa i części łańcucha dostaw żywności, opracowywane są dokumenty dotyczące wstępnych programów (PRP), którym nadaje się status Specyfikacji Technicznej (TS), dla zapewnienia szybkiej publikacji.

Stwierdzono tymczasem równoczesne zapotrzebowanie na dokumenty o bardziej praktycznym podejściu, wyrażane szczególnie przez małe i średnie przedsiębiorstwa krajów rozwijających się. Opracowywany jest w związku z tym przewodnik „Jak stosować ISO 22000”, który będzie obficie ilustrowany i będzie zawierał szeroki wybór narzędzi praktycznych. Prowadzona będzie dalsza praca w celu opracowania nowych dokumentów dla zaspokojenia stwierdzonych potrzeb, a dokumenty istniejące będą w miarę potrzeby poddawane rewizji.

Cele Sekretariatu ISO/TC 34/SC 17 – stanowiące przedmiot dążeń polskiego KT 310

1. Działania propagujące ISO 22000 jako światową normę wiodącą w dziedzinie bezpieczeństwa żywności, która i powinna być stosowana przez operatorów łańcuchów żywnościowych wszystkich rodzajów i wielkości.
2. Dążenie do wzmocnienia współpracy Sekretariatu SC 17 z Codex Alimentarius, zapewniające, że prace wykonywane w SC 17 są zgodne z dokumentami systemu Codex, a eksperci Codex będą zapraszani do uczestnictwa w SC17.

3. Dążenie do ułatwiania dostępu do narzędzi z otoczenia normy oraz informacji z nią związanych dla wszystkich, potencjalnych użytkowników.

4. Dążenie, aby udostępniane normy, narzędzia informatyczne i praktyczne mogły być stosowane przez małe i średnie przedsiębiorstwa w formie dokumentów opracowywanych przez ISO.

5. Dążenie do ustanowienia oficjalnego panelu eksperckiego do rozwiązywania problemów wynikających z norm, a ujawniających się w „Często Stawianych Pytaniach” [FAQ - Frequently Asked Questions].

6. Doprowadzenie do stanu, aby wszystkie rodzaje instytucji zainteresowanych były reprezentowane w pracach ISO/TC34/SC17 oraz jego grupach roboczych (WG) możliwie jak najszerszej. Dla osiągnięcia takiego stanu rzeczy Sekretariat SC17 ściśle współpracuje z DEVCO.

7. Zapraszanie CASCO oraz innych podkomitetów ISO TC/SC, do uczestnictwa w tworzonych, łączonych grupach roboczych JWG (Joint Working Groups).

Podsumowując: Celami kluczowymi są: dostępność, stosowalność, rozwiązywanie problemów trudnych, transparentność, dynamiczna reakcja na potrzeby rynku.

1 ŚRODOWISKO BIZNESOWE KT

1.1 Opis środowiska biznesowego

Na działalność gospodarczą objętą zakresem KT znaczący wpływ mają następujące uwarunkowania polityczne, gospodarcze, techniczne, prawne, społeczne i/lub aspekty regionalne/międzynarodowe:

Istnieje ponad 20 różnych światowych systemów auditowania dostawców sektora żywnościowego, ta obfitość systemów stawia szczególnie wyzwanie przed małymi i średnimi przedsiębiorstwami, które chciałyby zaistnieć zarówno na rynku krajowym jak i w eksporcie. KT 310 swoje prace opiera natomiast głównie na ISO 22000, która stanowi jedyne międzynarodowe rozwiązanie federacyjne, ponieważ harmonizuje wymagania dla systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Normę mogą stosować wszystkie rodzaje organizacji łańcucha żywnościowego, łącznie z producentami pasz – producentami pierwotnymi, producentami żywności, operatorami transportu i magazynowania, sprzedawcami hurtowymi i detalicznymi, a ponadto podmiotami działającymi w obsłudze bezpośredniej produkcji żywności, takimi jak: producenci nawozów, pestycydów, maszyn i urządzeń, środków czyszczących, materiałów opakowaniowych oraz świadczący usługi żywieniowe w tym obszarze – w dążeniu do zapewnienia, że nie istnieje słabe ogniwo w łańcuchu produkcji, przetwórstwa i konsumpcji żywności.

1.2 Wskaźniki ilościowe dotyczące środowiska biznesowego

Poniższe wskaźniki ilościowe opisują środowisko biznesowe, i mogą być wykorzystywane w celu wspierania działań KT poprzez zapewnienie niezbędnych danych:

W Polsce na zgodność z ISO 22000 certyfikuje 10 jednostek akredytowanych przez Polskie Centrum Akredytacji, które aktualnie wydały ok. 270 certyfikatów na zgodność systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności z ISO 22000, oraz jednostki posiadające akredytacje zagraniczne. Podczas gdy na koniec 2012 r. w 142 krajach i gospodarkach świata wydano 23231 certyfikatów ISO 22000. Wartość ta stanowi wzrost o 3880 (20 %) wobec roku 2011, kiedy to liczba wydanych certyfikatów wyniosła 19351 w 138 krajach i gospodarkach¹. Trzy kraje o największej liczbie wydanych certyfikatów to Chiny, Indie i Grecja, a w 2012 r. najwięcej certyfikatów wydano w Chinach, Rumunii i Japonii.

Od lutego 2010 r., kiedy FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) jest w pełni uznawany przez GFSI (Global Food Safety Initiative), w świecie wydano w 67 krajach ok. 1000 certyfikatów tego systemu. Natomiast w Polsce obserwuje się brak zainteresowania certyfikatem na zgodność z FSSC 22000.

2 OCZEKIWANE KORZYŚCI Z REALIZACJI PRAC KT PO UWZGLĘDNIENIU NOWYCH TRENDÓW W DZIEDZINIE ZABEZPIECZEŃ GLOBALNEGO BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ

ISO/TC 34/SC 17 ściśle współpracuje z GFSI, która jest organizacją dystrybutorów żywności utworzoną w celu harmonizacji podejścia w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Organizacja ta czyni starania aby jeden tylko certyfikat, FSSC 22000, był akceptowany przez wszystkich operatorów na rynku. Jednak jest to trudne do realizacji w praktyce, ponieważ sieci handlowe nadal często wymagają od dostawców dodatkowych auditów na zgodność z własnymi wymaganiami (Tesco, Real, Auchan, ...), podobnie odbiorcy półproduktów.

FSSC 22000 jest to standard dotyczący bezpieczeństwa żywności, ustalający najnowszy system certyfikacji dla producentów żywności i najbardziej pożądanym z punktu widzenia sieci handlowych. System ten, wspierany przez Konfederację Przemysłu Żywności i Napojów Unii Europejskiej (CIAA), opiera się na ISO 22000, ISO 22003 i Specyfikacjach Technicznych ISO/TS 22002, opisujących wymagania dla programów wstępnych PRP odpowiednich sektorów przemysłu, które to wymagania stanowią rozwinięcie punktu 7.2 ISO 22000 i dostarczają dodatkowych gwarancji dla oczekiwanych sieci handlowych.

Pierwsza edycja FSSC 22000 była przeznaczona tylko dla producentów żywności, obecnie zakres jej został rozszerzony o producentów opakowań poprzez uznanie brytyjskiego dokumentu normalizacyjnego PAC 223 opisującego programy wstępne oraz wymagania dotyczące projektowania opakowań przeznaczonych do żywności. Dokument FSSC 22000 jest gotowy do dalszego rozwoju w miarę opracowywania przez ISO/TC 34/SC 17 kolejnych specyfikacji technicznych, a w najbliższej przyszłości zostanie rozszerzony o wymagania dla wytwórców pasz.

¹ W opisie wykorzystano dane podane przez ISO Survey Certification.

Podstawowym celem FSSC 22000 jest poprawa standardów bezpieczeństwa żywności, które mają za zadanie odbudować zaufanie klientów. Osiągnięcie tego celu będzie zyskiem dla wszystkich podmiotów łańcucha żywnościowego.

Wprowadzając FSSC 22000 przemysł spożywczy zaadaptuje zarządzanie ryzykiem i techniki zapewniania jakości, które sprawdziły się wcześniej w innych sektorach gospodarki. Nowy system jest wiarygodny i niezależny. Właścicielem standardu jest fundacja typu non-profit.

Korzyści z certyfikatu FSSC 22000:

- Zwiększenie zaufania do jakości żywności
- Zmniejszenie zagrożenia dla zdrowia
- Wzmocnienie zaufania klientów i urzędów kontrolnych do wytwarzanych produktów
- Umocnienie marki producenta
- Łatwa integracja z istniejącymi systemami zarządzania jakością, takimi jak ISO 9001 czy ISO 22000
- Certyfikat, który dzięki uznawalności GFSI, może zostać uznany przez kontrahentów (również sieci handlowe) na równi z certyfikatami BRC i IFS
- Obniżenie kosztów eksploatacji - poprzez ciągłe doskonalenie procesów
- Lepsze zarządzanie ryzykiem
- Wzrost efektywności produkcji
- Potwierdzenie zgodności z polskim i międzynarodowym prawem żywnościowym
- Wzrost konkurencyjności na rynku międzynarodowym
- Wzrost zaufania kontrahentów oraz dostawców

Firmy które już są certyfikowane na zgodność z ISO 22000 potrzebują jedynie walidacji certyfikacji wg ISO 22000 i dodatkowego przeglądu weryfikującego zgodność z ISO/TS 22002-1 tak, aby wypełnić wszystkie wymagania schematu FSSC 22000.

3 CZŁONKOSTWO W KT

Każdy podmiot krajowy zainteresowany tematyką SZBŻ ma prawo zgłosić chęć uczestnictwa w składzie KT 310 i po spełnieniu wymogów proceduralnych (procedura Z2-P3 w powiązaniu z Z2-P1) stać się jego członkiem. Każdy członek KT realizuje zadania KT poprzez swoich reprezentantów.

Aktualny skład KT jest podany na stronie www.pkn.pl, w Wykazie OT.

4 CELE KT I STRATEGIA ICH REALIZACJI

4.1. Cele KT

- eliminowanie barier technicznych w handlu - ułatwienie handlu w kraju, Europie i świecie,

- harmonizacja i wdrażanie nowoczesnych rozwiązań z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym zainteresowanie polskich producentów-przetwórców-handlowców zasadami certyfikacji FSSC 22000,
- zapewnienie bezpieczeństwa produktu, zapewnienie zdrowia konsumenta,

realizowane metodą wdrożenia do praktyki zainteresowanych instytucji międzynarodowych dokumentów dotyczących programów wstępnych; po przetłumaczeniu dokumentów:

ISO/TS 22002-1:2009 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 1: Produkcja podstawowa

ISO/TS 22002-2:2013 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 2: Catering

ISO/TS 22002-3:2011 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 3: Gospodarowanie na roli

ISO/TS 22002-4:2013 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 4: Produkcja materiałów opakowaniowych do żywności

4.2. Strategia ustalona do osiągnięcia celów KT

- Aktywne poszukiwanie wykonawców prac normalizacyjnych.
- Aktywny udział w uzgadnianiu międzynarodowych dokumentów normalizacyjnych dotyczących programów wstępnych PRP:
 - ISO/WD TS 22002-5 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 5: Transport i przechowywanie.
 - ISO/AWI TS 22002-6 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Część 6: Produkcja pasz
- Prowadzenie szkolenia adresowanego głównie do kadry nadzoru przedsiębiorstw należących do łańcucha żywnościowego a zobowiązanych przez kierownictwo do nadzorowania bezpieczeństwa żywności.
Celem szkolenia będzie przekazywanie wiedzy o systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności [SZBŻ] określonym w normie ISO 22000, a w szczególności o projektowaniu, wdrażaniu i doskonaleniu systemu zgodnego z wymaganiami normy w podmiotach łańcucha żywnościowego.
- Publikowanie, w miesięczniku Wiadomości PKN – Normalizacja, informacji dotyczących nowo opracowanych Specyfikacji Technicznych ISO dotyczących programów wstępnych PRP w poszczególnych sektorach przemysłu żywnościowego.

4.3. Aspekty środowiskowe

Tematyka działalności KT 310 nie jest bezpośrednio powiązana ze sprawami środowiska zwłaszcza z jego ochroną.

5 CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA REALIZACJĘ PROGRAMU PRAC KT I WPROWADZANIE NOWYCH TN DO PROGRAMU PRAC

- Brak środków finansowych na opracowanie polskiej wersji językowej Specyfikacji Technicznych ISO „programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności”, które stanowią uzupełnienie ISO 22000:2005
- Brak jednomyślności operatorów co do rodzaju/formuły certyfikatu w dziedzinie bezpieczeństwa żywności.

Każdy zainteresowany ma możliwość zgłaszania tematów normalizacyjnych (TN) wypełniając Karty nowego tematu (KNT) lub Karty propozycji tematu normalizacyjnego (KPT).

Każdy zgłoszony TN jest wprowadzany do programu KT. KT decyduje o kontynuacji lub zaniechaniu tematu normalizacyjnego.

W programie prac prezentowane są wszystkie TN będące aktualnie w opracowaniu.

Program prac KT znajduje się na stronie www.pkn.pl , w Wykazie OT, po wybraniu numeru właściwego KT.

Drugi element numeru tematu normalizacyjnego wskazuje numer Podkomitetu Technicznego opracowującego temat, np. numer tematu normalizacyjnego XXX.1.XXXX oznacza wykonywanie w KT XXX PK 1 (Podkomitecie Technicznym nr 1 Komitetu Technicznego XXX). Jeżeli drugi element przyjmuje wartość zero oznacza to, że TN jest opracowywany w KT.

6 WYKAZ PROPOZYCJI TEMATÓW NORMALIZACYJNYCH, DLA KTÓRYCH KT PRZEWIDUJE POZYSKANIE ZAMAWIAJĄCYCH W RAMACH PRAC NA ZAMÓWIENIE

ISO/TS 22003:2013 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności - Wymagania dla jednostek prowadzących audit i certyfikację systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności