



# O KORZYŚCIACH Z AKREDYTACJI

dla przedsiębiorstw z branży spożywczej

**Hanna Tugi**

Polskie Centrum Akredytacji

Nad spełnianiem przez producentów żywności wymagań prawa żywnościowego czuwa szereg instytucji kontrolnych. W prawodawstwie Unii Europejskiej uwzględniono wykorzystanie akredytacji, jako uznanego narzędzia potwierdzenia kompetencji tych instytucji do prowadzenia badań czy certyfikacji. Akredytacja służy bowiem do budowania i umacniania zaufania do wyników tych działań.

**W** rozporządzeniu nr 882/2004 PEiR (WE) w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt wskazano, że laboratoria, które mogą przeprowadzać analizę próbek pobranych w trakcie kontroli urzędowych, muszą funkcjonować zgodnie z normą EN ISO/IEC 17025 oraz posiadać akredytację krajowej jednostki akredytującej, którą w naszym kraju jest

Polskie Centrum Akredytacji. W praktyce mówimy o akredytowanych laboratoriach badawczych, takich instytucji jak Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych czy Inspekcja Handlowa.

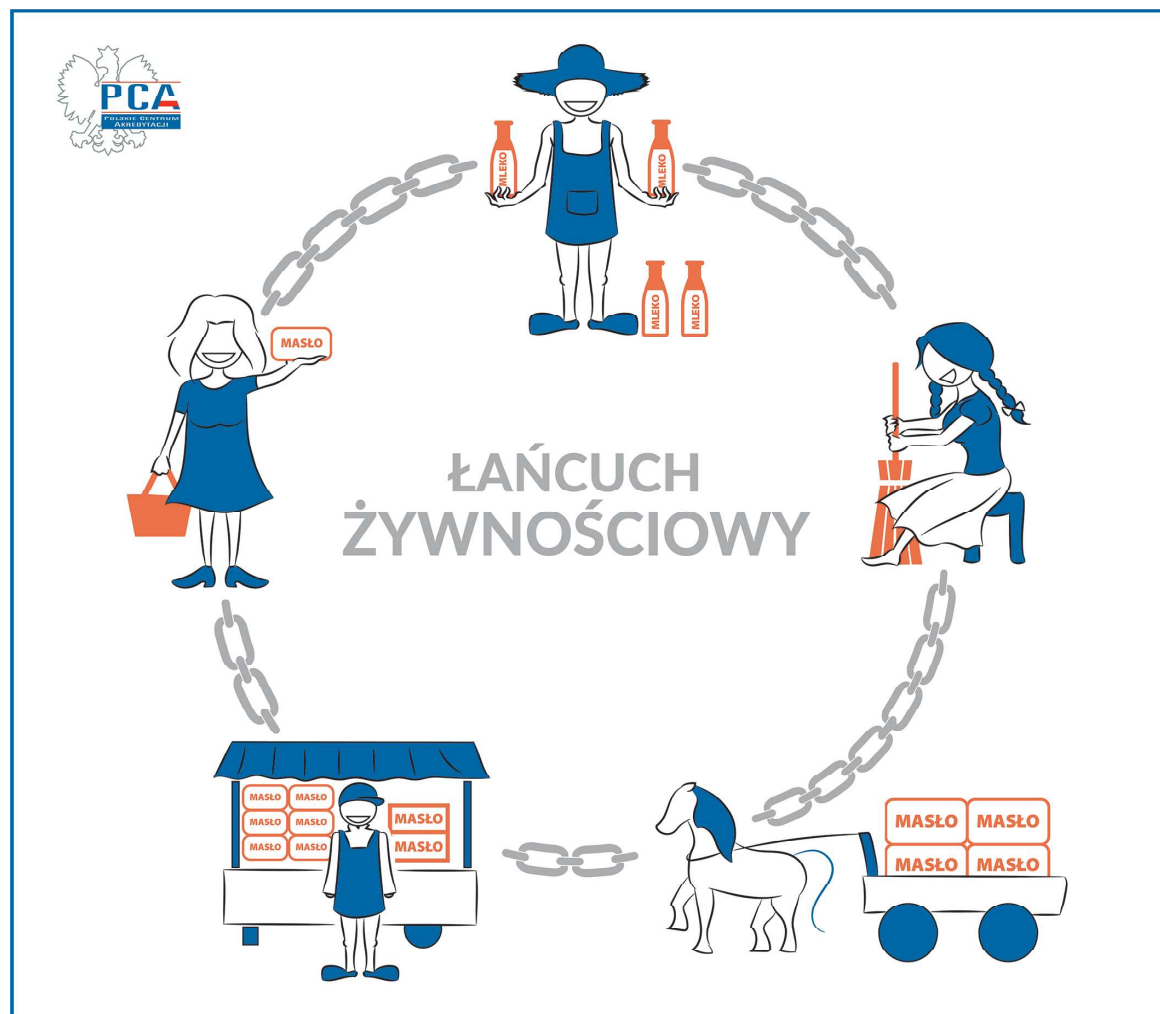
Pojęcie łańcucha rolno-spożywczego jest bardzo szerokie – obejmuje wszystkie procesy, produkty oraz działania dotyczące żywności, jej produkcji i obchodzenia się z nią, a także przepisy, które zapewniają jej

bezpieczeństwo oraz podatność do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym, rozporządzenie nr 2017/625 PEIR (UE) uchylające ww. rozporządzenie nr 882/2004, objęło swoim zakresem (obok prawodawstwa dotyczącego bezpieczeństwa żywności i pasz), także obszar zdrowia roślin, do tej pory wyłączony z zakresu rozporządzenia nr 882/2004. W praktyce oznacza to konieczność wyznaczenia laboratoriów urzędowych w nowym obszarze – zdrowia roślin. Zadania te będą realizowane przez laboratoria Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, przed którymi stało wyzwanie związane z akredytacją (uzyskaniem akredytacji lub rozszerzeniem jej zakresu). Zmienione przepisy bowiem jednoznacznie wskazują na wymagania dotyczące zakresu akredytacji laboratorium urzędowego, który ma obejmować te metody badań laboratoryjnych, z których laboratorium musi korzystać, gdy funkcjonuje jako laboratorium urzędowe.

### Akredytacja w urzędowej kontroli żywności – certyfikacja

Powyższe rozporządzenia uwzględniają także możliwość delegowania zadań szczególnych związanych z kontrolami urzędowymi innym organom kontrolnym, przy spełnieniu przez nie określonych warunków, z któ-

rych jednym jest posiadanie akredytacji. Możliwość tę wykorzystano w obszarze rolnictwa ekologicznego, produktów regionalnych i tradycyjnych oraz integrowanej produkcji roślin, gdzie regulator – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – zadania związane z oceną wyrobów pod względem zgodności z wymaganiami prawnymi powierzył akredytowanym jednostkom certyfikującym wyroby, funkcjonującym zgodnie z normą EN ISO/IEC 17065. Znowelizowane rozporządzenie nr 2017/625 w sposób jednoznaczny wskazuje na aspekt uwzględnienia akredytacji w nadzorze sprawowanym przez regulatora. Użyte stwierdzenie „w razie potrzeby i unikając powielenia” należy rozumieć jako wzięcie pod uwagę przez regulatora zarówno zakresu oceny dokonywanej w jednostce oceniającej zgodność przez krajową jednostkę akredytującą, jak też wyników tej oceny. Zadaniem jednostki akredytującej jest bowiem potwierdzenie zgodności z wymaganiami dotyczącymi kompetencji jednostek oceniających zgodność, ich niezależności i bezstronności. Zaufanie do kompetencji jednostek jest corocznie potwierdzane w wyniku ocen prowadzonych w siedzibie akredytowanych podmiotów, z uwzględnieniem obserwacji praktycznych, technicznych działań prowadzonych przez personel jednostek (tzw. działań w obszarze oceny zgodności).



W przypadku ww. jednostek certyfikujących wyroby w zakresie rolnictwa ekologicznego, produktów tradycyjnych i regionalnych oraz integrowanej produkcji roślin, obserwacji podlegają działania inspektorów/audytorów podczas prowadzenia przez nich inspekcji/audytu u klienta.

Przykładem skutecznej realizacji powyższego jest funkcjonujące od kilku lat „Porozumienie w sprawie nadzoru nad akredytowanymi jednostkami certyfikującymi w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz produktów regionalnych i tradycyjnych”, zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych a Dyrektorem PCA.

### Odpowiedzialność producentów żywności

Należy pamiętać, że to producent jest odpowiedzialny za przestrzeganie prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod jego kontrolą – wynika to z rozporządzenia PEiR (WE) nr 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. Jednocześnie, zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 PEiR (WE) w sprawie higieny środków spożywczych, przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym mają obowiązek opracowania i wdrożenia procedury dotyczącej bezpieczeństwa żywności opartej na zasadach systemu HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), który obejmuje wszystkie etapy procesu – od chwili otrzymania surowców do momentu umieszczenia na rynku, poprzez przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie, przechowywanie i dystrybucję. Skuteczny system HACCP bazuje na prowadzonej w zakładzie kontroli wewnętrznej, której celem jest zapewnienie przestrzegania właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie żywnością.

### Certyfikacja dobrowolna – prywatne programy certyfikacji

Naprzeciw oczekiwaniom producentów wychożą tu dobrowolne, prywatne programy certyfikacji tworzone przez określonego właściciela programu, wspierające w przestrzeganiu przepisów prawa oraz jakości. Przykładem programów certyfikacji międzynarodowych mogą być: BRCGS Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności i IFS Food Standard do audytowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych. Te dwa programy certyfikacji zostały opracowane przez organizacje zrzeszające sieci handlowe, które niejednokrotnie jako warunek współpracy z danym dostawcą wskazują posiadanie certyfikatu wydanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą.

Kolejnym przykładem przydatnego narzędzia do zapewnienia zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego jest stosowanie przez organizację funkcjonującą w branży żywnościowej akredytowanego

systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności FSMS (Food Safety Management Systems). Norma ISO 22000 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego” łączy bowiem wymagania systemu HACCP i Dobrych Praktyk.

Przykładem polskich, dobrowolnych programów certyfikacji, w których przewidziano udział akredytowanych jednostek certyfikujących, są: System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, którego właścicielem jest Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI), oraz System Certyfikacji QMP dotyczący mięsa wołowego, którego właścicielem jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM).

### Raz badany lub certyfikowany – wszędzie akceptowany

Producenci żywności, prowadząc kontrolę wewnętrzną procesu produkcji i wyrobu gotowego, chcąc między innymi dopełnić rzetelności w zapewnieniu zgodności składu wyrobu z deklarowanym na etykiecie, korzystają z usług akredytowanych laboratoriów badawczych. Coraz częściej, mając na względzie aspekty ekonomiczne, praktyczne jak też wizerunkowe, producenci decydują się na akredytację własnego laboratorium funkcjonującego w strukturze organizacji.

Reasumując, należy stwierdzić, że akredytacja w przemyśle spożywczym jest uznanym w skali międzynarodowej sposobem potwierdzania kompetencji jednostek oceniających zgodność zarówno w obszarze regulowanym przepisami prawa, jak też dobrowolnym. Sprawozdania z badań i certyfikaty wydane przez akredytowane jednostki wzmacniają zaufanie do producentów żywności i oferowanych przez nich wyrobów. Dzięki podpisanym przez PCA wielostronnym porozumieniom w ramach organizacji międzynarodowych (EA MLA, IAF MLA i ILAC MRA) producenci żywności mają gwarancję uznawania na całym świecie akredytowanych wyników badań czy certyfikatów, ułatwiając tym samym swobodny przepływ towarów.



Hanna Tugi

Kierownik Działu Akredytacji Badań  
i Certyfikacji Żywności w Polskim  
Centrum Akredytacji