

Walory akredytacji dla branży spożywczej



Hanna Tugi

Bezpieczeństwo żywności jest terminem, który zajmuje ostatnio wiele miejsca w publicznych debatach i stanowi dla nas oczywisty priorytet. Gwarantowane jest przepisami prawa żywnościowego, natomiast oczekiwania konsumenta dotyczące jakości często wychodzą poza kwestie bezpieczeństwa gwarantowanego wspomnianym prawem.

Na jakość żywności składają się aspekty zdrowotne, środowiskowe, społeczne oraz etyczne. W całościowym ujęciu sprośtanie wyszczególnionym wymaganiom stanowi znaczne wyzwanie dla producentów żywności, którzy muszą sprośtanąć wymaganiom prawnym, wyprodukować żywność po którą konsumenci będą wracać, jak również dbać o wizerunek firmy.

Nad spełnianiem przez producentów żywności wymagań prawa żywnościowego czuwa szereg instytucji kontrolnych, zaś w prawodawstwie unijnym uwzględniono wykorzystanie akredytacji, jako uznanego narzędzia potwierdzenia kompetencji tych instytucji (zwanym jednostkami oceniającymi zgodność) do prowadzenia działań takich jak badania czy certyfikacja.

W rozporządzeniu nr 882/2004 PEiR (WE) w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym wskazano, że laboratoria które mogą przeprowadzać analizę próbek pobranych w trakcie kontroli urzędowych muszą posiadać akredytację. W praktyce, mówimy o akredytowanych laboratoriach badawczych takich instytucji jak Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych czy Inspekcja Handlowa. Wspomniane rozporządzenie uwzględnia także możliwość delegowania zadań szczególnych związanych z kontrolami urzędowymi innym organom kontrolnym, pod warunkiem posiadania przez nie akredytacji. Możliwość tę wykorzystano w obszarze rolnictwa ekologicznego, produktów regionalnych i tradycyjnych oraz integrowanej produkcji roślin, w której regulator – zadania związane z oceną wyrobów pod względem zgodności z wymaganiami prawnymi powierzył akredytowanym jednostkom certyfikującym.

Należy pamiętać, że to producent jest odpowiedzialny za przestrzeganie prawa żywnościowego – 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 systemu HACCP. Skuteczny system HACCP oparty jest 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.

Naprzeciw oczekiwaniom producentów wychodzą tu dobrowolne, prywatne programy certyfikacji, wspierające w przestrzega-

niu przepisów prawa oraz jakości. Przykładem programów certyfikacji międzynarodowych mogą być BRC Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności i IFS Food Standard do audytowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych, wskazujące na udział akredytowanych jednostek certyfikujących. Para wyszczególnionych programów certyfikacji została opracowana przez organizacje zrzeszające sieci handlowe, które niejednokrotnie jako warunek współpracy z danym dostawcą wskazują posiadanie ww. certyfikatów.

Kolejnym przykładem przydatnego narzędzia do zapewnienia zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego jest stosowanie 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 łączą bowiem wymagania systemu HACCP i Dobrych Praktyk.

Przykładem polskich, dobrowolnych programów certyfikacji w których przewidziano udział akredytowanych jednostek certyfikujących są System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFF oraz System certyfikacji QMP.

Producenci żywności prowadząc kontrolę wewnętrzną procesu produkcji i wyrobu gotowego, 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.

Bezsprzecznie 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. ■

Autorka jest Kierownikiem Działu Akredytacji Badań i Certyfikacji Żywności w Polskim Centrum Akredytacji