

Mgr inż. Dorota TOMAŁA
Mgr inż. Bożenna PAŁACHA
Centrum HACCP Doradztwo i Szkolenia w Warszawie

DOBROWOLNE STANDARDY HANDLOWE IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) ORAZ BRC (STANDARD TECHNICZNY BRITISH RETAIL CONSORTIUM) A SYSTEM HACCP

Omówiono wymagania normy handlowej International Food Standards na poziomie bazowym. Porównano je z wymaganiami prawa żywnościowego oraz wymaganiami systemu HACCP według normy holenderskiej.

Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego handel detaliczny jest włączony do łańcucha żywnościowego i obowiązuje go spełnienie takich samych wymagań jak producentów żywności. Handel detaliczny wprawdzie nie wytwarza żywności, ale wszystkie problemy jakościowe trafiają właśnie do sklepów, będących ostatnim ogniwem w łańcuchu dostaw i to na detaliście spoczywa obowiązek rozwiązania tych problemów. W związku z tym organizacje handlowe działające na rzecz bezpieczeństwa żywności opracowują własne zestawy wymagań dla zakładów produkujących żywność. Są to standardy handlowe, które nie tylko uwzględniają przepisy prawa żywnościowego ale stawiają również szereg dodatkowych wymagań, których spełnienie lokuje przedsiębiorstwo na wyższym poziomie i stanowi szansę na otwarcie światowych rynków zbytu. Najbardziej popularne standardy handlowe to **EUREPGAP** – wymagania dla producentów rolnych, **IFS** oraz **BRC** – wymagania dla zakładów przetwórstwa spożywczego.

Przedsiębiorstwa, które wdrożyły system HACCP zgodnie z wymaganiami normy holenderskiej czy duńskiej mają już krótką drogę do certyfikacji IFS lub BRC.

Co to jest BRC i IFS

BRC – Brytyjskie Konsorcjum Detalistów to organizacja, która w 1998 roku opracowała ogólny standard dla żywności (BRC – Global Standard Food), w którym zawarła wymagania jakie muszą spełnić przedsiębiorstwa dostarczające żywność pod marką własną do brytyjskich sieci handlowych.

IFS – International Food Standard został opracowany w 2000 r. przez organizację niemiecką – Zrzeszenie Federalnych Związków Handlowych i francuską – Federację Stowarzyszeń Handlu i Dystrybucji.

Standardy IFS i BRC łączą w sobie wymagania GHP, GMP, systemu HACCP oraz norm z serii ISO 9000.

Oba standardy doczekały się już 4-ch wydań, kolejne wersje uwzględniały pojawiające się nowe przepisy prawa żywnościowego (dotyczące m.in. identyfikowalności, znakowania, produktów GMO, alergenów). W obu standardach znajdziemy identycznie sformułowane wymagania i oba mają na celu dążenie do zwiększenia bezpieczeństwa i poprawy jakości żywności. Inne natomiast są: forma ujęcia wymagań, zasady oceny przedsiębiorcy oraz zasady przygotowania raportu z audytu certyfikującego. Ponadto w standardzie IFS występują 4 obowiązkowe do spełnienia wymagania, zwane przez audytorów „nokautowymi”. Jeśli przedsiębiorstwo ich nie spełni, nie ma szans na uzyskanie certyfikatu.

Szczegółowe wymagania zostaną omówione na podstawie standardu IFS.

Wymagania IFS

336 wymagań pogrupowano w 5 rozdziałach, dzieląc je na 3 poziomy – poziom bazowy (minimalne wymagania dla międzynarodowego przemysłu spożywczego – 230 punktów kontroli), poziom wyższy (wysoki standard w przemyśle spożywczym – 60 punktów kontroli) oraz zalecenia dobrych praktyk (dla zakładów, które chcą reprezentować „najlepsze praktyki” w sektorze – 46 punktów kontroli). Aby uzyskać certyfikat IFS przedsiębiorstwo musi spełnić ponad 75% wymagań na poziomie bazowym. Poniżej omówiono wybrane wymagania poziomu bazowego, kursywą oznaczono te, które muszą być dodatkowo wdrożone oprócz systemu HACCP i obowiązujących przepisów prawnych.

Rozdział I – System Zarządzania Jakością – obejmuje przede wszystkim etapy wdrażania systemu HACCP:

plan HACCP oparty na zasadach zawartych w Codex Alimentarius

Zespół HACCP – usankcjonowany przez kierownictwo, wybór koordynatora, członkowie przeszkoleni

Analiza HACCP – zakres, opis produktu, zakładane przeznaczenie, schemat procesu, identyfikacja zagrożeń, ocena ryzyka, środki kontroli, wyznaczenie CCP, monitorowanie CCP, działania korygujące, weryfikacja systemu, dokumentacja

Księga jakości

Procedury – pisemne dokumenty określające procesy krytyczne dla bezpieczeństwa żywności, szczegółowe, dostępne

Dokumentacja – dostępna, kontrolowana, ważna (aktualna wersja)

Zapisy – czytelne, autentyczne (podpisane), przechowywane, sprawdzane

Na mocy obowiązujących przepisów prawnych ww. wymagania powinny być wdrożone w każdym przedsiębiorstwie produkującym żywność. Rozdział ten przewiduje również wdrożenie elementów normy ISO 9001 tj. *identyfikacja procedur potrzebnych w systemie zarządzania jakością, zapewnienie skuteczności ich działania i kontroli, monitorowanie i aktualizacja procedur.*

Rozdział II – Odpowiedzialność Kierownictwa

Zaangażowanie najwyższego Kierownictwa we wdrażanie systemu jakości oraz zakres polityki jakości

Przegląd wykonywany przez Kierownictwo – w regularnych odstępach czasu, udokumentowany

Potrzeby i wymagania klienta – są częścią polityki jakości

Rozdział III – Zarządzanie zasobami

Administracja zasobami (pracownicy, infrastruktura)
Zasoby ludzkie – wymagania higieniczne dla pracowników zgodnie z GHP

Rozdział IV – Proces produkcji

Przebieg umów – analiza wymagań klienta
Specyfikacje produktów, surowców, dodatków, opakowań
Zakupy – rejestr dostawców
Opakowanie – zgodne ze specyfikacją
System zatwierdzania i monitoringu firm podległych i dostawców
Wymagania dla zakładu – wymagania te zgodne są z zasadami GMP i GHP i dotyczą terenu wokół zakładu, lokalizacji, ścian, sufitów, podłóg, okien (*w bezpośrednim sąsiedztwie produkcji i pakowania zabezpieczone przed szluczeniem*), drzwi, oświetlenia, wentylacji, zaopatrzenia w wodę
Utrzymywanie porządku i higieny – instrukcje, plany
Odpady, Ochrona przed szkodnikami, Rotacja zapasów, Transport
Konserwacja – harmonogram, rejestracja, Wyposażenie, Kalibracja urządzeń
Identyfikowalność – wdrożenie systemu identyfikowalności
Identyfikowalność w odniesieniu do organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)
Identyfikowalność w odniesieniu do alergenów

Rozdział V – Pomiary, analiza, doskonalenie

Audyty wewnętrzne
Kontrola temperatury / czasu, Kontrola ilości – wagi legalizowane
Ryzyko zanieczyszczenia fizycznego i chemicznego, Wykrywanie metalu (detektor) jeśli zasadne
Badanie wyrobu gotowego
Postępowanie z reklamacjami, Wycofanie produktu
Kontrola produktów niezgodnych, Działania korygujące

Korzyści z wdrożenia standardów handlowych

Zwiększenie bezpieczeństwa i poprawa jakości produktów żywnościowych
Wzrost zaufania klientów
Ograniczenie ilości audytów zewnętrznych (klienci, sieci handlowe), a tym samym
Zmniejszenie kosztów związanych z ich realizacją
Certyfikat IFS jest obecnie uznawany przez największych dystrybutorów europejskich m.in. Metro AG, Aldi, Lidl, Spar, Auchan, Carrefour, Groupe Casino, Monoprix i wielu innych
Ciągłe doskonalenie działalności firmy zgodnie z kołem Deminga (planowanie, działanie sprawdzanie, korygowanie niezgodności)

Dodatkowe informacje na temat praktycznych aspektów wdrażania systemu HACCP oraz standardów handlowych można uzyskać w:

Centrum HACCP
Doradztwo i Szkolenia
ul. Pawlaczyka 10, 02-790 Warszawa
tel. (022) 648 09 16, fax: 648 09 20
tel. kom. 696 452 003, 696 452 005
e-mail: info@palacha.pl, www.palacha.pl

**VOLUNTARY COMMERCIAL STANDARDS
IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)
AND BRC (TECHNICAL STANDARD BRITISH
RETAIL CONSORTIUM) AND HACCP SYSTEM**

SUMMARY

There have been presented requirements of commercial International Food Standard on basic level. The requirements was compared with food law requirements and HACCP system requirements according Dutch Assessment Criteria HACCP.