qualityaustria
POLSKA
Sukces z jakością

ISO 22000 / FSSC 22000

Międzynarodowa norma ISO dla wszystkich organizacji w całym łańcuchu żywnościowym

MOTYWACJA I KORZYŚCI

Awarie w dostawach żywności i ich negatywny wpływ na bezpieczeństwo żywności mogą prowadzić do chorób zagrażających życiu. Ponadto straty spowodowane zepsutą żywnością i niewłaściwym przechowywaniem osiągają niewyobrażalne rozmiary.

Dlatego norma EN ISO 22000 określająca „System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności" przedstawia wymagania, które muszą spełniać systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności (FSMS – Food Safety Management Systems), aby konsekwentnie dostarczać konsumentom bezpieczne produkty końcowe i zwiększać zadowolenie Klientów. ISO 22000 to norma dla wszystkich organizacji działających w całym łańcuchu żywnościowym, która jest zharmonizowana na całym świecie.

ISO 22000 łączy uznane kluczowe elementy bezpieczeństwa żywności, takie jak komunikacja interaktywna, zarządzanie systemem, kontrola procesu i zasady HACCP, z tak zwanymi „programami wstępnymi" (PRP). Komunikacja w łańcuchu żywnościowym ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia identyfikacji i odpowiedniej kontroli wszystkich istotnych zagrożeń w obszarze bezpieczeństwa żywności na każdym etapie łańcucha żywnościowego.

Firmy spożywcze, które są już certyfikowane zgodnie z ISO 22000, są zobowiązane do przejścia auditu przeprowadzanego zgodnie z protokołem FSSC, w tym specyfikacjami technicznymi specyficznymi dla sektora (np. ISO/TS 22002-1, 22002-4 itp.), w celu zapewnienia zgodności z wymagania procesu certyfikacji.

CELE

- poprawa bezpieczeństwa żywności
- poprawa jakości i bezpieczeństwa produktów
- zwiększenie ochrony konsumentów i zaufania konsumentów w zakresie integralności produktów w całym łańcuchu dostaw
- zwiększenie efektywności kosztowej w łańcuchu żywnościowym
- komunikacja interaktywna
- zarządzanie systemem i kontrola procesów
- stworzenie użytecznego narzędzia do zapewnienia zgodności z wymaganiami prawnymi i Klienta

GRUPA DOCELOWA

Organizacje w całym łańcuchu żywnościowym: FSSC 22000 nadaje się do certyfikacji firm spożywczych niezależnie od ich wielkości, złożoności i formy przedsiębiorstwa, a także dla firm cateringowych, dostawców hurtowych, transportowych i magazynowych oraz producentów opakowań.

KRYTERIA

Norma ISO 22000 wprost nakazuje realizację programów zapobiegawczych, jednak nie ma wytycznych co do ich treści. Dlatego też, przy wsparciu Konfederacji Przemysłu Żywności i Napojów (CIAA – Confederation of the Food and Drink Industry) i subsydiach międzynarodowych korporacji, opracowano specyfikacje techniczne specyficzne dla sektora, w celu zlikwidowania istniejących luk w programach prewencyjnych i uznania przez inicjatywę GFSI.

Istnieją dwa rodzaje programów prewencyjnych. Pierwsza grupa to programy warunków wstępnych (PRP) jako podstawowe wymagania i działania niezbędne do utrzymania higienicznego środowiska w łańcuchu żywnościowym. Programy te nie są wybierane w celu kontroli określonych zidentyfikowanych zagrożeń, ale w celu zapewnienia higienicznego środowiska.

Takie programy obejmują higienę personelu, czyszczenie, dezynfekcję i zwalczanie szkodników. Z kolei druga grupa programów prewencyjnych to operacyjne programy warunków wstępnych (oPRP), które służą do odpowiedniej kontroli zidentyfikowanych zagrożeń, ale nie mogą być wykorzystywane jako krytyczne punkty kontroli. Plan HACCP z krytycznymi punktami kontroli (CCP) służy jako trzeci środek kontroli zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia ludzkiego. Aby właściwie kontrolować zidentyfikowane programy wstępne dotyczące zagrożeń bezpieczeństwa żywności, należy ustanowić operacyjne programy wstępne i plan HACCP.

INNE POWIĄZANE STANDARDY

ISO 9001, Załącznik do CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003), Wytyczne EU 2016/C 278/01, ISO/TS 22002-1/-2/-4/-5 (Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności – Produkcja żywności / Catering / Produkcja opakowań żywności / Transport i przechowywanie), Standardy IFS, Standardy BRCGS

QUALITY AUSTRIA – KIM JESTEŚMY

Jesteśmy wiodącym austriackim partnerem w zakresie Zintegrowanego Systemu Zarządzania, opartego na zarządzaniu jakością, środowiskiem i OH&S (bezpieczeństwie i higienie pracy) oraz doskonałości biznesowej. Naszym głównym celem jest certyfikacja systemów i produktów, szkolenia i certyfikacja osób. Posiadamy akredytację Federalnego Ministerstwa ds. Cyfryzacji i Gospodarki (BMDW) w zakresie certyfikacji systemowej, produktowej i osób oraz wiele międzynarodowych rejestracji i akredytacji. Ponadto przyznajemy nagrodę Austrian Excellence Award wspólnie z BMDW i nagrodę Austria Quality Seal.

Dodatkowo organizujemy kilka forów i konferencji oraz wydaliśmy liczne publikacje. Aktywnie uczestniczymy w organach normalizacyjnych i sieciach międzynarodowych, takich jak EOQ, IQNet i EFQM. Współpracujemy z około 50 organizacjami partnerskimi i członkowskimi na całym świecie, zapewniając w ten sposób globalne know-how.

Mając ponad 1000 auditorów, trenerów, asesorów i ekspertów technicznych na całym świecie, zapewniamy pomyślne respektowanie norm i przepisów w organizacjach oraz dostarczamy wiedzę branżową i specyficzną dla produktu z bardzo dużym naciskiem na praktyczne znaczenie. Ponad 10 000 Klientów w ok. 30 krajach i ponad 6000 rocznie Uczestników naszych szkoleń korzysta z wieloletniego doświadczenia naszej organizacji. Dopasowujemy naszą ofertę do potrzeb naszych Klientów i wspieramy ich w osiąganiu długofalowych celów!

Claudia Bienioszek
Kierownik Customer Service Center
claudia.bienioszek@qualityaustria.com.pl

qualityaustria
POLSKA
Sukces z jakością

Quality Austria – Polska Sp. z o.o.

www.qualityaustria.com.pl office@qualityaustria.com.pl

Siedziba w Polsce
Żwirki i Wigury 14
43-190 Mikołów
Tel.: (+48 32) 226 60 07
Fax: (+48 32) 216 26 41

Partner w Ukrainie
LLC "Quality Ukraine"
Ivana Franka st. 40-B, office 201
01030 Kyiv
Tel.: +380 (67) 4032705

Doc. No.: RE 24_00_15_e, Edition: March 2020