

# **TECHNOLOGIA PRODUKTU - IV**

**dr inż. Elwira Brodnicka**

A silver metal spiral binding is visible on the left edge of the page, consisting of a series of loops that hold the paper in place.

*NORMY...*



*NORMY W PRZEMYSŁE  
SPOŻYWCZYM*

# HACCP

- Hazard Analysis and Critical Control Point - Analiza Ryzyka i Krytyczny Punkt Kontroli,
- od **1 stycznia 2004** system HACCP stał się **obligatoryjny** we wszystkich zakładach produkcji i przetwórstwa żywności w Polsce
- system zapewniający **konsumantom dostęp do bezpieczniejszej żywności**,
- identyfikacja i **ocena zagrożeń zdrowotnych na wszystkich etapach produkcji** umożliwiająca wykluczenie z dalszej produkcji lub obrotu partii produkcyjnych nie spełniających wymagań,
- oparty o:
  - **Codex Alimentarius (7 zasad)**;
  - **Dobrą Praktykę Higieniczną GHP oraz Produkcyjną GMP**
- certyfikacja opierała się na **normie duńskiej DS 3027 E:1997**, do momentu wydania **ISO 22000**



## *7 zasad HACCP*

- **Zasada 1** - identyfikacja zagrożenia
- **Zasada 2, 3** - krytyczne punkty kontrolne (CCP)
- **Zasada 4** - system monitorowania CCP
- **Zasada 5** - działania korygujące
- **Zasada 6** - procedury zapisów
- **Zasada 7** - procedury weryfikacji systemu

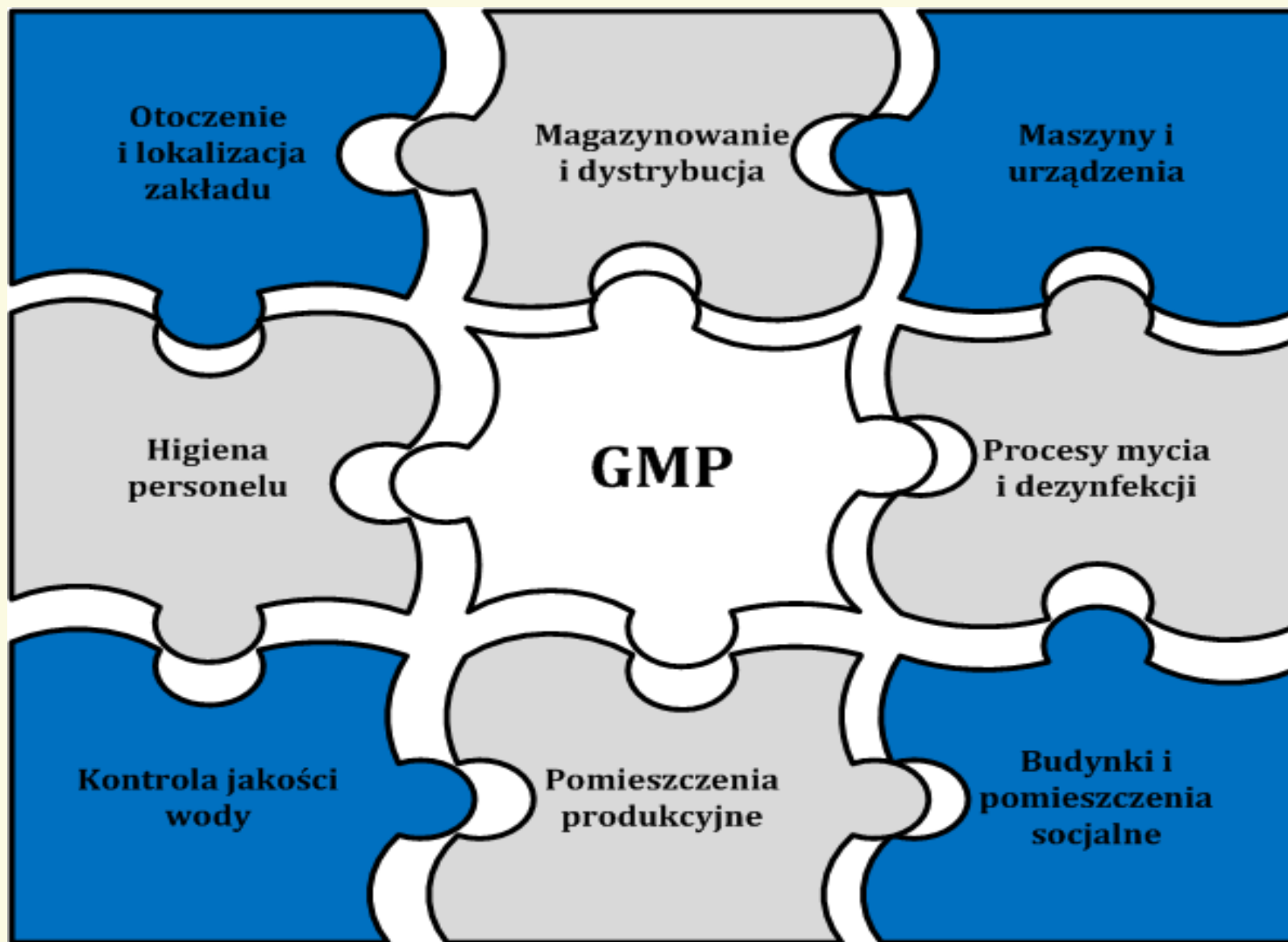
# GMP

- **GOOD MANUFACTURING PRACTICE**
- **DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA**
- „w odniesieniu do produkcji żywności: działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu z żywnością”

**Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225**

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

# GMP



# GHP

□ **GOOD HYGIENIC PRACTICE**

□ **DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA**

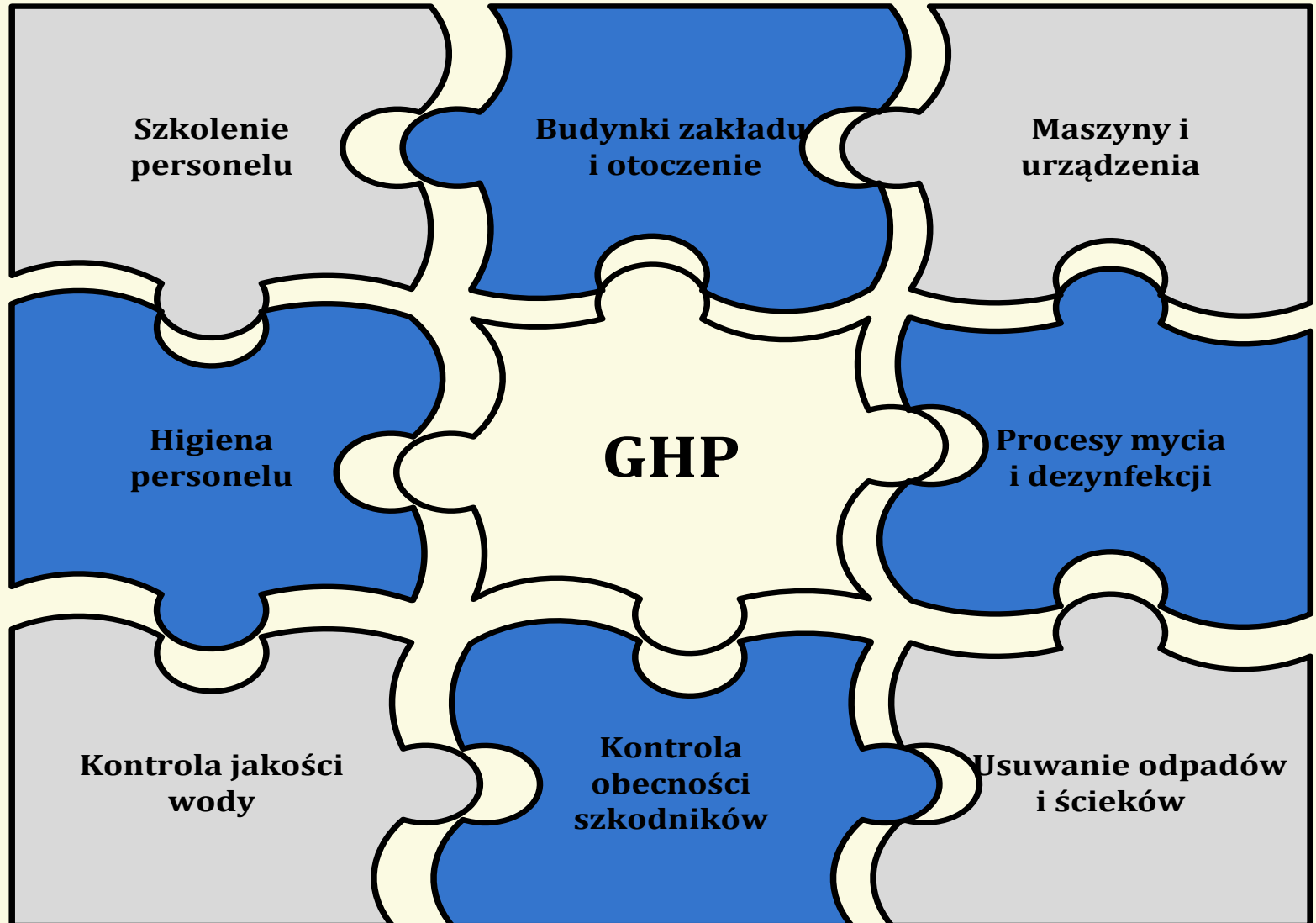
□ „działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności”

**Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225**

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*



# GHP



# *IFS*

## □ **International Food Standard wersja 7**

- powstała na skutek ustaleń GFSI (Global Food Safety Initiative) zrzeszającej największych producentów i dystrybutorów żywności na świecie,
- specjaliści Zrzeszenia Federalnych Związków Handlowych BDH (Niemcy) oraz Federacji Stowarzyszeń Handlu i Dystrybucji FCD (Francja) opracowali standard na potrzeby dostawców sieci handlowych,
- narzędzie do okresowej, niezależnej i obiektywnej oceny producentów żywności dostarczających wyroby do sieci handlowych,
- główne zadanie: unifikacja zasad oceny, procedur audytowych oraz zasad kwalifikowania dostawców.

# BRC

- **Global Standard for Food Safety wersja 7**
- opublikowany w Wielkiej Brytanii w 1998 r.,
- standard wymagany przez Brytyjskie Sieci Handlowe skonstruowany analogicznie jak norma IFS, choć posiada bardziej rygorystyczny system oceny

# *EUREPGAP=GLOBALGAP*

- **Good Agriculture Practice**
- **EUREP – grupa Robocza Europejskich Handlowców Świeżymi Produktami Ogrodniczymi – Marc&Spencer, TESCO**
- **CEL:**
  - uzyskanie wysokiej jakości produkcji owoców, warzyw, kwiatów oraz roślin ozdobnych,
  - produkcja, która powinna wykorzystywać energię z odnawialnych źródeł,
  - producenci artykułów powinni troszczyć się o pracowników ( zdrowie, odpowiednie wynagrodzenie, szkolenia i zasiłki socjalne)

## □ WYMAGANIA:

- szczegółowe dane o gospodarstwie
- prowadzenie dokumentacji sadów - wg. powierzchni, odmian, gęstości nasadzenia, nawadniania, itp.
- dokumentacja dotycząca zastosowanych w przedsiębiorstwie środków ochrony roślin,
- dokumentacja infrastruktury,
- dokumentacja dotycząca spełnienia standardów higieny ( w zakresie czystości toalet, łazienek dla pracowników, którzy wchodzą w kontakt ze środowiskiem spożywczym).

# *ISO 22000*

- **„Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – wymagania”**
- dokument zawierający wymagania dotyczące wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia **systemu zarządzania ukierunkowanego na dostarczenie do klienta bezpiecznej żywności.**

# *ISO 17025 ...*

- „wymagania dotyczące laboratoriów badawczych i wzorcujących”
- określa :
  - wymagania odnośnie prawidłowego opracowania oraz wdrożenia systemu
  - warunki, które należy spełnić by zostały zaakceptowane kompetencje laboratorium w zakresie wykonywanych badań
  
- **KTO POWINIEN WDRAŻAĆ?**
  - laboratoria chcące potwierdzić swoje kompetencje w zakresie realizowanych przez nie badań

# ISO 14001

## ŚRODOWISKO NATURALNE

### □ Określa:

- procesy kontroli i zwiększania efektywności środowiskowej organizacji
- metody wdrażania efektywnych systemów zarządzania środowiskowego

- ### □ **CEL:** zdefiniowanie reguł równowagi między zachowaniem rentowności i minimalizacji wpływu działalności na środowisko naturalne





# ZAKRES NORMY 14001

- wymagania ogólne,
- dyrektywy w zakresie ochrony środowiska naturalnego,
- informacje na temat planowania wdrażania i innych czynności,
- informacje dotyczące procedur kontroli i czynności naprawczych,
- przegląd technik zarządzania,



# KORZYŚCI

- przedstawienie ustawodawcy i organom administracji rządowej zachowywania przez firmę zgodności działalności z przepisami prawa,
- przedstawienie udziałowcom dbałości firmy o środowisko naturalne,
- pokazanie nowatorskiego, nowoczesnego podejścia do klientów i potencjalnych pracowników,
- zwiększenie dostępu do nowych klientów i partnerów biznesowych,
- lepsze zarządzanie czynnikami ryzyka w zakresie ochrony środowiska, teraz i w przyszłości,
- potencjalną redukcję kosztów ubezpieczeń zobowiązań publicznych;
- wzmocnienie reputacji.

# ISO/IEC 20000

## ZARZĄDZANIE USŁUGAMI INFORMACYJNYMI

- świadczenie usług informatycznych o wysokiej jakości,
- Norma publikowana jest w dwóch częściach:
  - **I część** – SPECYFIKACJA ZARZĄDZANIA USŁUGAMI
    - zarządzanie usługami informatycznymi,
    - audyt,
    - minimalne wymagania, które należy spełnić w celu uzyskania certyfikatu;
  - **II część** – KODEKS POSTĘPOWANIA W ZARZĄDZANIU USŁUGAMI
    - opis najlepszych praktyk w tym zakresie



# KTO POWINIEN WDRAŻAĆ ?

- dostępna dla każdej organizacji, dużej i małej, z dowolnej branży i dowolnej części świata, korzystającej z rozwiązań informatycznych,
- **wewnętrzni dostawcy** usług informatycznych – działy informatyczne
- **zewnętrzni dostawcy** usług informatycznych – organizacje świadczące usługi IT w ramach outsourcingu
- w branżach zależnych od usług informatycznych:
  - outsourcing procesów biznesowych,
  - telekomunikacja,
  - finanse,
  - sektory publiczne

# ISO/IEC 27001

## BEZPIECZEŃSTWO INFORMACJI

- zarządzanie cennymi zasobami informacji i ich ochrona;
- **CEL:** zapewnienie adekwatnych i proporcjonalnych środków bezpieczeństwa;
- oparta na procesowej metodzie:
  - ustanawiania,
  - wdrażania,
  - obsługiwania,
  - monitorowania,
  - badania,
  - utrzymywania.,
  - usprawniania systemów zarządzania bezpieczeństwem informacji (ISMS)



# KTO POWINIEN WDRAŻAĆ ?

- organizacje duże i małe, z dowolnej branży i części świata;
- przedsiębiorstwa instytucje w których ochrona informacji ma zasadnicze znaczenie :
  - w sektorze:
    - finansów
    - opieki medycznej
    - publicznym i informatycznym
    - podwykonawcy usług informatycznych

# OHSAS 18001

## BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

- międzynarodowa specyfikacja systemów zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy
- zarządzanie czynnikami ryzyka w celu zmniejszenia liczby wypadków,
- zapewnienie zgodności z wymogami w celu zwiększenia efektywności działań,
- **CEL:** zapewnia bezpieczne i zdrowe środowisko pracy,



## □ Norma OHSAS 18001 obejmuje:

- planowanie rozpoznawania zagrożeń, oceny i kontroli ryzyka;
- program zarządzania OHSAS;
- struktura i odpowiedzialność;
- szkolenia, świadomość i kompetencje;
- konsultacje i komunikacja;
- kontrola operacji;
- przygotowanie i działania na wypadek awarii;
- pomiar, monitorowanie i poprawa wydajności.

## □ KTO POWINIEN WDRAŻAĆ?

- w organizacjach chcących wdrożyć formalną procedurę ograniczania ryzyka związanego z bezpieczeństwem i higieną środowiska pracy w odniesieniu do pracowników, klientów i osób postronnych.



# KORZYŚCI

- potencjalne zmniejszenie liczby wypadków;
- potencjalne ograniczenie przestojów i obniżenie związanych z nimi kosztów;
- pokazanie zgodności z prawem i przepisami;
- potwierdzenie troski o bezpieczeństwo i higienę;
- pokazanie nowatorskiego i przyszłościowego podejścia;
- zwiększony dostęp do nowych klientów i partnerów biznesowych;
- lepsze zarządzanie zagrożeniami dla zdrowia i bezpieczeństwa, dzisiaj i w przyszłości;
- potencjalna redukcja kosztów ubezpieczeń zobowiązań publicznych.

# PAS 99

## ZARZĄDZANIE ZINTEGROWANE

- Zintegrowane podejście do systemów zarządzania
- Pierwsza na świecie specyfikacja wymogów
- Oparta na 6 podstawowych zasadach zawartych w przewodniku ISO 72 (normy pisania norm systemów zarządzania)
- **KTO POWINIEN WDRAŻAĆ?**
  - każda organizacja (niezależnie od wielkości i sektora), która chce zintegrować co najmniej 2 systemy zarządzania w jeden spójny (zestaw dokumentacji, polityki, procedur i procesów)

# NORMY STOSOWANE Z NORMĄ PAS 99

- ISO 9001 - Zarządzanie jakością,
- ISO 14001 - Zarządzanie środowiskowe,
- OHSAS 18001 - Bezpieczeństwo i higiena pracy,
- ISO/IEC 27001 - Bezpieczeństwo informacji,
- ISO 22000 - Bezpieczeństwo żywności,
- ISO/IEC 20000 - Zarządzanie usługami informatycznymi,

# KORZYŚCI

- **redukcja kosztów** - dzięki unikaniu powielania wewnętrznych auditów; znacznie wzrosła efektywność kontroli dokumentów, szkoleń i administracji oraz wdrażania przyszłych systemów zarządzania;
- **oszczędność czasu** - dzięki konieczności przeprowadzenia tylko jednego przeglądu przez kierownictwo;
- holistyczne podejście do zarządzania czynnikami ryzyka biznesowego - dzięki zapewnieniu, że są brane pod uwagę wszelkie konsekwencje działań, w tym też sposób, w jaki wpływają one na siebie nawzajem oraz związane z nimi ryzyko;
- **ograniczenie biurokracji** - dzięki zastosowaniu jednego zestawu procesów, który gwarantuje koordynację wymagań określonych standardów, szybki przepływ zadań i unikanie niewspółmiernych systemów;
- **mniej konfliktów między systemami** - dzięki uniknięciu osobnych „królestw” jakości i środowiska podział obowiązków jest wyraźniejszy od samego początku;

# KORZYŚCI

- **poprawa komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej** - dzięki zastosowaniu jednego zestawu celów rozwija się kultura pracy zespołowej i poprawia się komunikacja;
- **większa koncentracja na działalności firmy** - dzięki zastosowaniu jednego systemu powiązanego ze strategicznymi celami firmy następuje ogólne ciągłe ulepszanie organizacji;
- **lepsze morale i motywacja personelu** - wprowadzenie ról i podziałów obowiązków oraz połączenie ich z celami ułatwia wprowadzanie zmian i wdrażanie inicjatyw, co z kolei przyczynia się do większego dynamizmu i sukcesu firmy;
- **optymalizacja auditów wewnętrznych i zewnętrznych** - dzięki zminimalizowaniu liczby wymaganych auditów i zmaksymalizowaniu liczby zaangażowanych w nie osób.

*KONIEC*