

Sistem vodenja varnosti živil

ISO 22000

Pomen sistema HACCP

Zavedanje o pomenu varne hrane za zdravje ljudi narašča tako v svetu kot pri nas. Vsak nosilec živilske dejavnosti je dolžan skrbeti za varnost in kakovost svojih izdelkov in storitev. Za najuspešnejšo metodo za zagotavljanje varne hrane v celotni prehranski verigi, od pridelave surovin do končnega uporabnika, se je izkazal sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), ki temelji na predpisih mednarodnega referenčnega dokumenta Codex Alimentarius iz leta 1997 (FAO/WHO) in ga uporabljajo potrošniki, proizvajalci, predelovalci, trgovci in državni organi pri svojem delu.

V Sloveniji in v EU je sistem HACCP zakonsko predpisan in ga morajo izvajati vsi nosilci živilske dejavnosti. Organizacije lahko izkazujejo skladnost svojih izdelkov in storitev z zahtevami načel HACCP s certifikatom ali izkazom, ki ga organizaciji podeli neodvisna institucija. S tem se lahko organizacija v javnosti izkaže, da je bil sistem vodenja varnosti živil pregledan s strani strokovno usposobljenih presojevalcev, da se dejansko izvaja in je pod nadzorom neodvisne institucije, ki je certifikat ali izkaz izdala.

V SIQ smo pripravili za vas naslednje storitve s področja varnosti živil

Presoja in certificiranje sistema HACCP kot nadgradnja sistema ISO 9001

Organizacije, ki že imajo certifikat za sistem vodenja kakovosti po ISO 9001, lahko le-tega nadgradijo s certifikatom, ki potrjuje skladnost sistema vodenja z zahtevami sistema HACCP. Certificiranje vključuje presojo dokumentacije, certifikacijsko presojo sistema v podjetju, vsakoletno preverjanje delovanja sistema in obnovitveno presojo na vsaka tri leta. Certifikat je veljaven, dokler podjetje izpolnjuje zahteve standarda ISO 9001 in sistema HACCP.

ISO 22000

Mednarodna organizacija za standardizacijo (ISO) je v letu 2005 izdala samostojni standard ISO 22000 – Sistemi vodenja varnosti živil – zahteve za vse organizacije v prehranski verigi. Predstavlja rešitev za poenotenje vseh standardov za zagotavljanje varnosti živil, ki so trenutno mednarodno priznani. ISO 22000 združuje vse zahteve sistema HACCP po Codex Alimentariusu, poleg tega pa še pravila dobre poslovne in dobre higienske prakse, sledljivosti ter označevanja živil. Standard je uporaben v vseh fazah prehranske verige.

Organizacije, ki imajo v svojih poslovnih sistemih že sedaj vgrajenega katerega izmed ISO standardov (ISO 9001, ISO 14001, ...), imajo prednost pri uvajanju zahtev standarda ISO 22000. Certifikat o izpolnjevanju zahtev standarda ISO 22000 bodo še lažje pridobile organizacije, ki bodo že imele certificiran sistem HACCP.



Ocena stanja sistema HACCP v organizaciji in pri dobaviteljih

V organizacijah, ki že imajo vzpostavljen sistem HACCP, izvedemo neodvisno ocenitev skladnosti sistema z zahtevami HACCP ter podamo mnenje in priporočila, ki organizacijo usmerijo v nadaljnje aktivnosti in izboljšave že vzpostavljenega sistema. Po pozitivni oceni stanja izdamo izkaz skladnosti z zahtevami sistema HACCP. S pridobljenim izkazom se organizacija izkaže svojim kupcem in dobaviteljem ter na ta način bistveno prispeva h kakovosti in varnosti živil v celotni prehranski verigi, katere pomemben člen je. Izvajanje sistema HACCP pregledamo tudi pri dobaviteljih in podizvajalcih ter o tem podamo strokovno in nepristransko oceno stanja.

Periodični nadzor sistema HACCP v organizaciji

Vsaka organizacija mora že vzpostavljen sistem HACCP prilagajati razvoju in drugim spremembam, ki jih uvaja v obstoječe procese. Če želi slediti hitremu razvoju in vedno večji zahtevnosti potrošnikov, mora slediti tudi zakonskim spremembam na živilskem področju in v vsakem trenutku zagotavljati, da kljub uvedenim spremembam še vedno učinkovito izvaja sistem HACCP. Le-tega je prav iz teh razlogov potrebno periodično pregledovati, ocenjevati in izboljševati. Skrb, kako izdelati načrt periodičnih ocen stanja, lahko prepustite nam. Poskrbeli bomo za samo strokovno izvedbo.

Zakaj pridobiti certifikat

S certifikatom ali izkazom organizacija v javnosti ali svojim poslovnim partnerjem pokaže, da izpolnjuje zahteve HACCP in s tem neposredno:

- zbuja zaupanje v očeh javnosti, odjemalcev in nadzornih organov;
- dviga svojo konkurenčno prednost na trgu in na javnih natečajih;
- zagotavlja nepristransko in kontinuirno kontrolo nad sistemom;
- vzpodbuja neprestano nadgradnjo in izboljševanje sistema v skladu z zakonskimi predpisi ter mednarodnim referenčnim dokumentom Codex Alimentarius.

Sodelovanje z organizacijo v certifikacijskem postopku

Organizacija v ocenjevalnem postopku dobi:

- strokovna pojasnila in odgovore v zvezi z zahtevami standardov in postopkom certificiranja,
- izjavo (če je potrebno), da je organizacija v certifikacijskem postopku ali postopku ocene stanja,
- 10 - odstotni popust za seminarje in tečaje, ki jih izvaja SIQ.

Zakaj SIQ

Ocenjevanje in certificiranje izvajajo visoko usposobljeni presojevalci, ki imajo bogate praktične izkušnje iz najrazličnejših proizvodnih in storitvenih dejavnosti. Kredibilnost certifikatov SIQ potrjujeta Slovenska akreditacija (SA) in združenje svetovnih certifikacijskih organov IQNet.

- Strokovnost, ki jo dokazujemo z več kot 45-letnimi izkušnjami;
- celovite rešitve: preskušanje, ocenjevanje, certificiranje, izobraževanje;
- tradicija in prepoznavnost SIQ certifikatov.

Informacije SIQ

Ocenjevanje sistemov vodenja
Tržaška cesta 2
1000 Ljubljana, Slovenija
Tel.: + 386 1 4778 162
Faks: + 386 1 4778 444
E-pošta: urejenost@siq.si
www.siq.si