

Certificiranje na področju živil

GZS Veliki jesenski živilski
seminar

Jana Kolenc Muženič
25. november 2021

Vsebina na kratko...

Zakaj je certificiranje prava izbira pri zagotavljanju varnosti in kakovosti živil?





With you for over
50 ^{let} years
•••

3000 management
systems certificates

5000

CB certificates
Product certification for **130** countries

150 employees | **300** external associates

Partners from more than **65** countries | **8** directives

On more than **230** million products | **11** accreditations

150 training programmes | Testing according to more than **400** standards

60 gaming licences

100 BIPM calibration and measuring capabilities

partnerji iz več kot 65 državah...

3000 certifikatov za sisteme vodenja

150 izobraževalnih programov

priglašeni za 9 direktiv in 1 Uredbo

članstva v mednarodnih certifikacijskih shemah in združenjih IQNET

13 akreditacij

neodvisnost nepristranskost

celovite rešitve (certificiranje, izobraževanje, preskušanje, ocenjevanje)

SIQ v svetu

(Hrvaška, Srbija, Makedonija, Italija, Nemčija)

strokovnost

300 zunanjih sodelavcev

(več kot 220 presojevalcev in 75 predavateljev)

tradicija

od leta 1964

Zagotavljanje kakovosti in varnosti živil je osnovna odgovornost vseh vključenih v prehransko verigo



standardi v verigi krepijo zaupanje

Uspešnost zagotavljanja je odvisna od stopnje kulture varne hrane v organizaciji in širše v celotni verigi.



standardi v organizaciji pomagajo pri dvigovanju kulture

Kultura FS temelji na zavedanju, vrednotah, navadah,
znanju, načinu komunikacije ter zaupanju



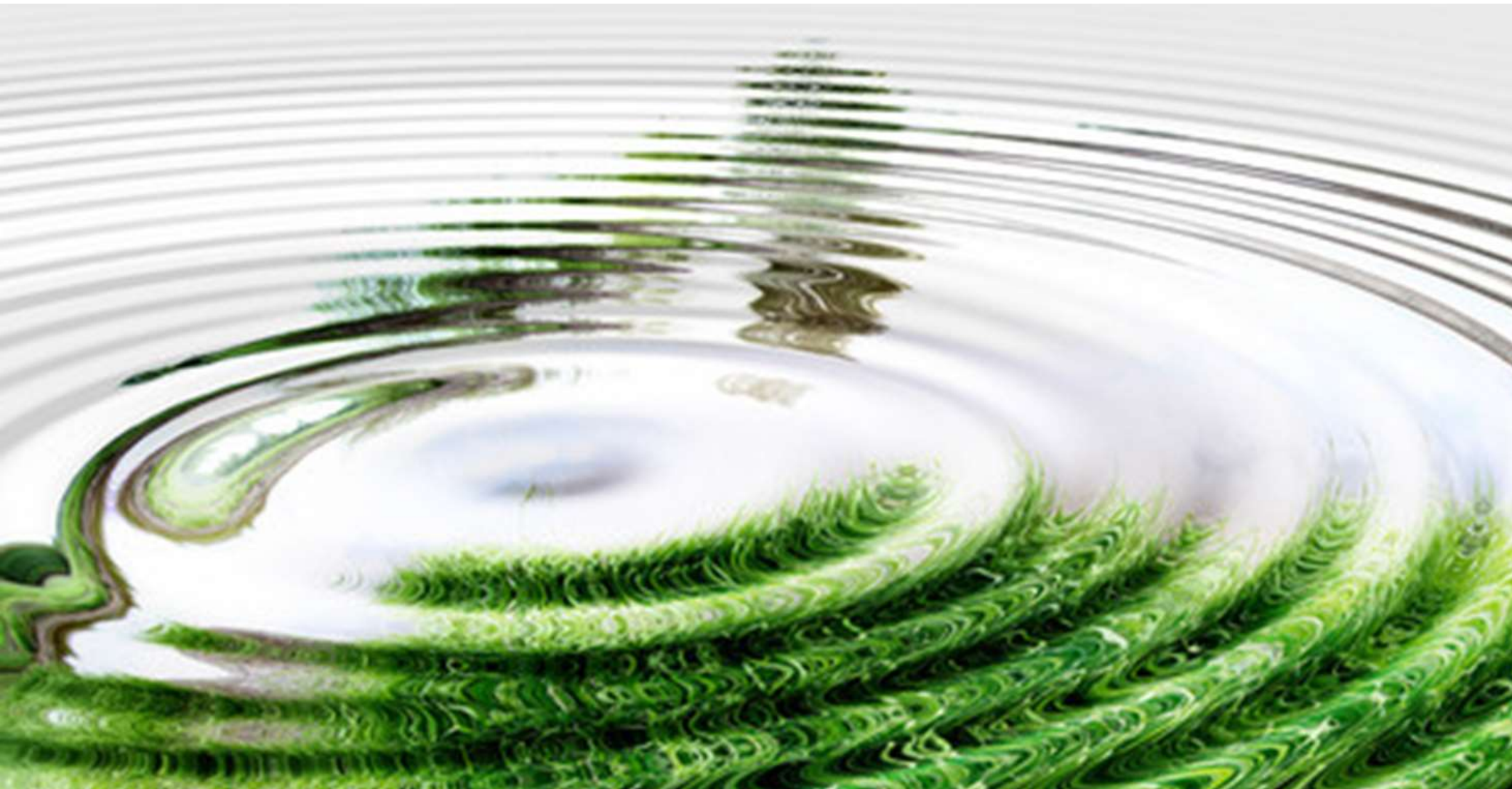
standardi organizacijo silijo k nenehnemu izboljševanju

temelji urejenosti in ohranjanja zaupanja



standards v organizaciji prispevajo k urejenosti

Da bo naše obvladovanje učinkovito, potrebujemo zelo poglobljen pristop pri obravnavi FS in celovitost delovanja.



S presojami potrjujemo “dogovorjeno”...



➤ Novi načini presojanja

- interne, dobaviteljev, CB
- vaja agilnosti poslovanja
- oddaljeno/lokacija/kombinacija
- on-line: kakovost povezave, ocena tveganja take izvedbe (ključno!: z vidika dejstev in ne stroškov), lahko pogostejša izvedba
- on-line: spletne povezave, tablice, telefoni, pametna očala, droni

Več presoj ni rešitev – vzorčnost (certificiranost sistema in doseženi nivo ne bosta preprečila pojav tveganja – UK FSA odpoklici 2020: 56% organizacij imelo GFSI certifikat in 100% bilo presojanih), zato je ključno, da v “novih razmerah” koristimo tudi druge vire informacij

certificiranje sistemov vodenja FS

- ✓ Standardi so konkretna pomoč pri obvladovanju.
- ✓ Zahteve postavljajo za višji nivo vodenja sistemov varnosti živil.
 - ✓ Se skozi čas konstantno nadgrajujejo.
- ✓ Vsebina je podobna zakonodaji, vendar izpostavljajo dodatna področja pomembna za sistemsko obvladovanje.
 - vsi tudi zahtevajo obvezno spoštovanje zakonodaje
- Certificiranje je možno samo vezano na postavljene zahteve in ker so te znane in skupne lahko govorimo o “usklajenem” načinu vrednotenja.
- Strokovnost presojevalca mora biti odobrena v skladu z znanimi protokoli in skozi čas ohranjena.
- Običajno se podjetja odločajo za certificiranje SVVŽ zaradi možnosti prodaje kupcem, ki imajo postavljene zahteve po določenih standardih.

Trgovski in mednarodni standardi

- **MEDNARODNI STANDARDI** - ISO standardi so mednarodni standardi (International Standardization Organization) npr. ISO 22000, FSSC
- **TRGOVSKI STANDARDI** - veljajo za trgovske blagovne znamke in širše, najbolj uveljavljeni, v lasti trgovskih organizacij npr.: IFS, BRC *(Predhodno so trgovci sami izvajali presojo dobaviteljev po svojih internih standardih, nato so prešli na dva ključna standarda IFS in BRC in presojo s strani tretje stranke (certifikacijske hiše)).*



Kateri standardi?

- HACCP
- ISO 9001 vključujoč HACCP
- ISO 22000, FSSC 22000
- IFS (food, GM, logistics, wholesale/cash&carry, PACsecure, broker)
- BRC, BRC packaging
- GMP prehranska dopolnila



Kako poteka certifikacijski postopek?



Standardi in sheme

standardi	sheme
manj številni	številne
jasne zahteve, definirani postopki (vodenje, sistem, viri, izdelava, nadzor)	običajno v lasti nevladnih organizacij, zbornic in združenj
certifikacijske hiše, akreditacija	pristojne institucije
brez izpostavljanja na embalaži	so izpostavljene na embalaži
označujejo skladnost procesa z zahtevami standarda	označujejo lastnost proizvoda
GFSI standardi (IFS, FSSC, BRC, ISO 22000) – sodelovanje med strokovnjaki proizvajalcev, mednarodnih organizacij, prodajalcev, vladnih institucij	potreba po enotnih izhodiščih

Zakaj standardi?



**Krepitev zaupanja in
pripadnosti**



**Učinkovito obvladovanje
sistema FS**



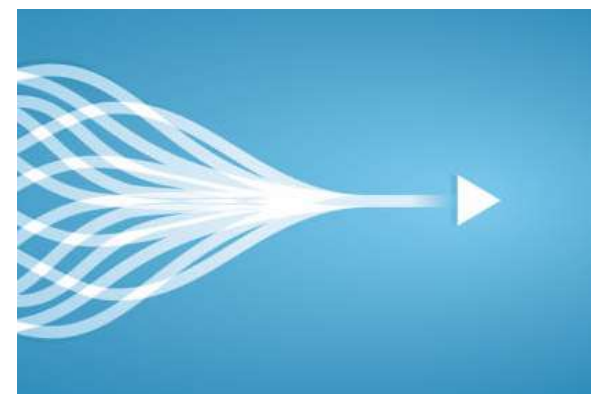
**Nepristranska in kontinuirna
kontrola nad sistemom**



**Nenehno izboljševanje
sistema**



**Zmanjševanje napak in
odstopanj**

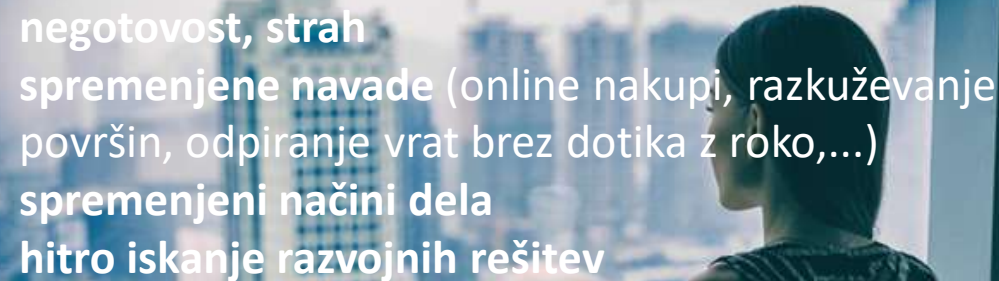


**Možnost integracije
sistemov**

Globalne spremembe od 2020 so korenito posegle v dinamiko prehranske verige, dodale izzive in spremenile način vrednotenja



obvladovanje informacij
IT odvisnost
digitalizacija procesov




negotovost, strah
spremenjene navade (online nakupi, razkuževanje površin, odpiranje vrat brez dotika z roko,...)
spremenjeni načini dela
hitro iskanje razvojnih rešitev



prekinjena dobavna veriga
spreminjanje izvora

višanje cen



zaščita zaposlenih, poslovanja
vpliv vodenja
e-komuniciranje in izobraževanje



Kaj je še vedno tu in gre naprej?



Potrošnik ima na primer samo še višja pričakovanja, dobro poznavanje **dobavitelja** je ena ključnih prioritet, bolj kot preventiva se pričakuje **prava analiza vzroka, alternativne rešitve** je potrebno poiskati praktično v trenutku, srečujemo se z močnim vplivom **globalnih trendov, finančne negotovosti** kot tudi s porastom možnosti za **potvorbe in zlorabe, informacije** potrebujejo nove mehanizme obvladovanja, nadaljevati pa je tudi potrebno z optimizacijo postopkov **validacij**, saj so ugotovitve le tako lahko primerljive.

certificirane organizacije se z izzivi lažje soočajo

brez česa ne bo šlo...

Dobri dobavitelji so pol uspeha.
Gradimo transparentne partnerske odnose.

Tveganja: poleg vseh ostalih - **omejeni podatki pri novostih!**
Poleg ukrepanja že danes za doseg ciljev 2030 oz. 2050, potrebno ažurno spremljanje novosti (nove rešitve morda še niso znane ali dovolj preskušane ali bodo predrage ali ne bodo primerne za vsako implementacijo ipd)

Enotna platforma znanja?
Če nimamo kaj skrivati, zakaj ne bi delili? Brez sodelovanja in deljenja informacij smo ranljivi. Prvi poskusi so že na voljo.

Varnost živil kot vrednota.


Varnost živil kot osrednja strategija.

Visoka stopnja kulture varnosti živil v organizaciji.

Ne popuščajmo pri pomembnem – varnost živil ni možnost, ampak zahteva.

“Just in time“ način dela (kljub zelo kompleksnim starim in novim izzivom, živilska industrija postaja nekakšna hipna storitev – **ali se zato ukvarjamo s pravimi problemi in ali so naši mehanizmi obvladovanja sposobni zdržati tak pritisk industrije in družbe?! Kako bomo prišli do “nič napak“?** Z uporabo podatkov, postavitev pravih kazalnikov, močnim partnerskim odnosom, usposobljenim osebjem in premikov v miselnosti

In če se vrnemo na začetek...



Naša prihodnost bo morala temeljiti na visoki stopnji kulture varnosti živil, gradnji transparentnih partnerskih odnosov, dobrem poznavanju občutljivosti lastnega okolja, zelo agilnem ukrepanju ob soočanju z novimi situacijami ali rešitvami, visoki usposobljenosti, deljenju informacij med deležniki, saj smo sicer ranjivi, ter nenazadnje tudi premiku v miselnosti...

...kar bo lažje s pomočjo standardov in SIQ Ljubljana vam je pri tem lahko v pomoč.

Iskrena hvala za pozornost!

Znanje za zaupanje *v živila*

Kontakt

Ocenjevanje
sistemov vodenja

☎ (01) 4778 162

✉ urejenost@siq.si



*S certificiranjem sistemov vodenja varnih
živil soustvarjamo zaupanje v varne
proizvode in odgovorno družbo.*

ISO 22000

IFS Food

IFS Global Markets Food

IFS Logistics

BRC

FSSC 22000

HACCP

ISO 9001 vključujoč HACCP

GMP



Jana Kolenc Muženič

SIQ Ljubljana, vodja produkta varnost živil

tel: 040/457 656 e-mail: jana.kolenc@siq.si