

SIEDME VYDANIE MEDZINÁRODNEJ NORMY PRE BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN BRC THE INTERNATIONAL FOOD SAFETY STANDARDS BRC, ISSUE 7

Jozef Čapla, Peter Zajác, Vladimír Vietoris

Abstract: The BRC Global Standard for Food Safety Issue 7 was published in January 2015, setting the latest benchmarks for best practice in food manufacture. Issue 7 will replace Issue 6 for all audits from the 1 July 2015. Issue 7 has been developed to specify the food safety, quality and operational criteria required to be in place within a food manufacturing organisation to fulfil obligations with regard to legal compliance and protection of the consumer. The format and content of the Standard is designed to allow an assessment of a company's premises, operational systems and procedures by a competent third party, the certification body, against the requirements of the Standard. Issue 7 focuses the audit towards the implementation of good manufacturing practices within production. Increased emphasis has been placed on areas which usually have the highest rate of recalls and withdrawals, such as labelling and packing. Issue 7 continues to highlight management commitment and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-based food safety programmes. Support for quality management systems is another key focus.

Keyword: Global Standard for Food Safety

ÚVOD

Medzinárodná norma pre bezpečnosť potravín bola vyvinutá s cieľom definovať bezpečnosť a kvalitu potravín a prevádzkové kritéria požadované v rámci pôsobenia potravinárskych podnikov k splneniu povinností vyplývajúcich z legislatívnych požiadaviek a požiadaviek na ochranu spotrebiteľa.

Novinky, ktoré norma zavádza sú:

- ucelenie procesu auditu,
- norma je k dispozícii bezplatne, aby sa znížila finančná záťaž pre auditované spoločnosti,
- norma motivuje prevádzky aby zavádzali systém, ktorý zníži riziko ich zapojenia sa do podvodov,
- norma podporuje lepšiu transparentnosť a možnosť spätného vysledovania výrobkov v dodávateľskom reťazci,
- norma vytvára priestor na zlepšenie bezpečnosti potravín aj pre malé prevádzky, ktoré majú procesy stále vo fáze vývoja.

Norma BRC 7 nadobúda účinnosť 1. júla 2015.

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 7

Norma BRC 7 kladie hlavný dôraz na:

- zodpovednosť vedenia,
- program bezpečnosti potravín HACCP založený na analýze rizík a kritických kontrolných bodoch,
- podporu systému riadenia kvality,
- procesy ako balenie, etiketovanie a vysledovateľnosť.

Výhody normy:

1. Norma je medzinárodne uznávaná a vyhovuje Globálnej iniciatíve pre bezpečnosť

- potravín (GFSI).
2. Norma vytvorila pravidlá pre získanie certifikátu.
 3. Správy audítorov sú k dispozícii pre zákazníkov.
 4. Zákazníci môžu akceptovať certifikáty a správy audítorov a nemusia vykonávať vlastné audity, čím sa pre nich znižujú časové nároky a finančné náklady.
 5. Norma obsahuje jednotný protokol upravujúci proces certifikačného auditu vykonávaného akreditovanými certifikačnými orgánmi, ktorý umožňuje vierohodné a nezávislé posúdenie systému bezpečnosti potravín a riadenia kvality danej spoločnosti.
 6. Norma umožňuje, aby certifikované spoločnosti boli uvedené vo verejne dostupnej časti zoznamu globálnych noriem spoločnosti BRC.
 7. Norma obsahuje vyčerpávajúce informácie, pretože pokrýva oblasti riadenia kvality, legislatívne požiadavky a požiadavky bezpečnosti potravín.
 8. Poskytuje širokú škálu možnosti auditov vrátane ohlásených a neohlásených auditov.

Rozsah aplikácie normy

Globálna norma pre bezpečnosť potravín BRC definuje požiadavky na výrobu spracovaných potravín a prípravu primárnych potravín:

- dodávaných ako výrobky pod značkou maloobchodných predajcov,
- vyrábané ako značkové potravinárske výrobky a
- pre potraviny alebo zložky určené pre použitie spoločnosťami v odbore gastronómie, spoločnosťami spoločného stravovania a výrobcovia potravín.

Certifikácia sa vzťahuje iba na výrobky vyrobené alebo pripravené priamo v prevádzke, kde prebehol audit a zahŕňa aj skladovacie priestory, ktoré sú pod priamou kontrolou vedenia tejto prevádzky.

Norma sa nevzťahuje na potravinárske výrobky, ktoré nepodliehajú:

- žiadnemu procesu auditovanej prevádzky,
- aktivitám, ktoré súvisia s veľkoobchodným predajom, dovozom, distribúciou alebo skladovaním, ktoré nie sú pod priamou kontrolou spoločnosti.

Druhy auditov

Audit môže byť vykonaný v rámci jednej návštevy a to buď ako:

- neohlásený alebo
- ohlásený audit.

Prevádzka sa môže rozhodnúť aj pre tzv. delený audit, kde:

- prvá časť auditu (časť 1) je neohlásená a zameriava sa na zavedené výrobné činnosti,
- druhá časť auditu (časť 2) je plánovaný ohlásený audit, počas ktorého sa vyhodnocujú najmä záznamy a postupy.

Požiadavky normy BRC sú farebne rozlíšené, aby bolo zrejmé, ktoré z nich sa majú auditovať počas 1. alebo 2. časti auditu v prípadoch, kedy si tento druh auditu spoločnosť vyberie.

Ohlásený audit

Je k dispozícii pre prevádzky, ktoré už sú držiteľom certifikátu BRC ale aj pre tie, ktoré ešte nie sú jeho držiteľom. Audit musí byť vykonaný pre konkrétnu dohodnutú kategóriu výrobkov a prevádzku. Vykonáva sa v čase a dátume odsúhlasenom medzi spoločnosťou a vybraným certifikačným orgánom. Počas auditu musí audítor preskúmať všetky kritériá požiadaviek normy BRC. Auditujú sa všetky procesy súvisiace s výrobou produktu. Audit je zameraný aj na

dokumentáciu a záznamy. Podľa počtu zistených nezhôd obdrží spoločnosť certifikát úrovne: AA, A, B, C alebo D.

Neohlásený audit

Je k dispozícii pre všetky prevádzky. Môže prebehnúť hoci kedy v priebehu 1 roka od podania žiadosti. Spoločnosť si dopredu vyberie:

- jedna neohlásená návšteva (trvanie 2-3 dni), auditujú sa požiadavky celej normy,
- dve samostatné neohlásené návštevy (každá trvá 1-2 dni), pri prvej neohlásenej návšteve sa audituje Správna výrobná prax a procesy. Pri druhej ohlásenej návšteve sa audituje systém dokumentácie a záznamy.

Audit musí byť vykonaný pre konkrétnu kategóriu výrobkov a prevádzku. Počas tohto auditu sa auditujú všetky procesy súvisiace s rozsahom certifikácie v rámci výroby daného výrobku. Auditujú sa dohodnuté výrobky, alebo ich kategórie. Počas auditu musí audítor preskúmať plnenie kritérií všetkých požiadaviek normy BRC. Podľa počtu zistených nezhôd obdrží spoločnosť certifikát úrovne: AA+, A+, B+, C+ alebo D+.

Systém hodnotenia

Audítor hodnotí a klasifikuje plnenie jednotlivých požiadaviek normy stupňami: A, B, C, D.

Nezhody

Pri hodnotení plnenia požiadaviek normy môže audítor zistiť nezhody, ktoré sa podľa závažnosti delia do troch skupín.

1. Kritická
Veľmi vážne zlyhanie pri dodržiavaní požiadaviek bezpečnosti potravín alebo legislatívy.
2. Závažná
Vážne zlyhanie pri plnení ZÁSADNÝCH požiadaviek, alebo akejkoľvek inej požiadavky normy. Situácie, ktoré by na základe dostupných a objektívnych dôkazov znamenali významné pochybnosti týkajúce sa súladu plnenia požiadaviek na výrobok, ktorý má byť dodaný.
3. Menej závažná
Nebol dosiahnutý absolútny súlad s požiadavkou normy BRC, avšak na základe objektívnych dôkazov nie je spochybnený súlad výrobku s normou.

Postup pri riešení nezhôd

Postup pri kritickej nezhode

- Prevádzka musí vykonať nápravné opatrenia k vyriešeniu problému.
- Prevádzka musí vykonať analýzu príčin nezhody.
- Prevádzka musí vytvoriť akčný plán preventívnych opatrení na zabránenie opakovaného výskytu nezhody.
- Závažnosť nezhôd posudzuje certifikačný orgán čo najskôr po vykonaní auditu.
- Ak výsledky posúdenia potvrdia, že certifikát nie je možné udeliť, prevádzka bude musieť podstúpiť ďalší úplný audit.
- Opakovaný audit nemá prebehnúť skôr ako 28 dní od dátumu pôvodného auditu.

V prípade, že niektorí zákazníci vyžadujú informovanie o skutočnosti, že v auditovanej spoločnosti bola identifikovaná kritická nezhoda alebo, že spoločnosť nezískala certifikát, musí auditovaná spoločnosť ihneď informovať svojich zákazníkov o daných okolnostiach. V prípade potreby budú zákazníkom poskytnuté informácie o nápravných opatreniach vedúcich k

vyriešení nezhôd.

Postup pri závažnej a menšej nezhode

- Certifikát nebude vydaný pokiaľ nebude preukázané vyriešenie nezhôd a to buď trvalým alebo dočasným riešením.
- Musia sa vykonať nápravné opatrenia k vyriešeniu problému.
- Prevádzka musí vykonať analýzu príčin nezhody.
- Prevádzka musí vytvoriť akčný plán preventívnych opatrení vrátane časového harmonogramu na zabránenie opakovaného výskytu nezhody. Akčný plán musí byť predložený certifikačnému orgánu a navrhnuté preventívne opatrenia musia byť zahrnuté do správy audítora.
- Kontrola odstránenia nezhôd sa vykoná:
 - podaním objektívneho dôkazu: aktualizované postupy, záznamy, fotografie, faktúry za vykonanú prácu alebo
 - kontrolou certifikačného orgánu na mieste v prevádzke.
- Ak bude prevádzka na základe počtu nezhôd hodnotená stupňom D alebo D+, kontrola odstránenia nezhôd sa vykoná ďalšou návštevou prevádzky. Ak má byť certifikát udelený, táto návšteva sa musí uskutočniť do 28 dní od auditu.
- Ak nedôjde k náprave do 28 dní, certifikát nebude vydaný a prevádzka absolvuje ďalší kompletný nový audit.
- Odstránenie nezhôd bude opätovne skontrolované pri ďalšom audite, aby sa overila účinnosť zavedených opatrení.

Za určitých okolností môže počet alebo závažnosť nezhôd zistených pri audite zabrániť udeleniu certifikátu prevádzke.

Môže sa jednať o nasledovné prípady:

- ak je zistená kritická nezhoda a/alebo
- je zistená závažná nezhoda pri plnení „ZÁSADNEJ“ požiadavky normy a/alebo
- počet alebo druh nezhôd prekračuje limity pre certifikáciu.

Udelenie certifikátu

Rozhodnutie o certifikácii vydá zástupca certifikačného orgánu až po posúdení predložených dôkazov požadovaných pri zistení nezhôd. V prípade kladného rozhodnutia musí certifikačný orgán vystaviť certifikát najneskôr do 42 kalendárnych dní od dňa auditu. Doba platnosti certifikátu je podľa dosiahnutej úrovne 6 alebo 12 mesiacov. Dátum platnosti certifikátu začína dátumom, počas ktorého bol vykonaný certifikačný audit.

Spôsob definovania požiadaviek

Niektoré požiadavky boli normou definované ako „zásadné“. Tieto požiadavky sú opísané slovom „ZÁSADNÉ“ a označené symbolom hviezdičky.

Tieto požiadavky musia byť zavedené. Za zásadné sú považované nasledovné požiadavky:

- Záväznosť vedenia spoločnosti a trvalé zlepšovanie (1.1)
- Plán bezpečnosti potravín - HACCP (2)
- Interné audity (3.4)
- Riadenie dodávateľov surovín a obalov (3.5.1)
- Nápravné a preventívne opatrenia (3.7)

- Vysledovateľnosť (3.9)
- Usporiadanie, tok výrobkov a segregácia (4.3)
- Upratovanie a hygiena (4.11)
- Riadenie alergénov (5.3)
- Riadenie procesov (6.1)
- Označovanie etiketami a balenie (6.2)
- Školenie: pre oblasti manipulácie so surovinami, prípravy, spracovania, balenia a skladovania (7.1)

Nedodržanie zásadných požiadaviek (napríklad výskyt závažnej nezhody) má pri prvotnom audite za následok neudelenie certifikátu alebo pri následných auditoch odňatie certifikátu. Táto situácia potom vyžaduje následný plný audit s cieľom vytvorenia preukazného dodržiavania predpisov.

Kritériá pre udelenie certifikátu

Úroveň hodnotenia pre ohlásený audit	Úroveň hodnotenia pre neohlásený audit	Kritická nezhoda	Závažná nezhoda	Menšia nezhoda	Nápravné opatrenie	Počet auditov
AA	AA+			5 alebo menej	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	12 mesiacov
A	A+			6 až 10	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	12 mesiacov
B	B+			11–16	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	12 mesiacov
B	B+		1	10 alebo menej	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	12 mesiacov
C	C+			17 až 24	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
C	C+		1	11 až 16	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
C	C+		2	10 alebo menej	Objektívny dôkaz do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
D	D+			25 až 30	Opakovaná návšteva nutná do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
D	D+		1	17 až 24	Opakovaná návšteva nutná do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
D	D+		2	11 až 16	Opakovaná návšteva nutná do 28 kalendárnych dní	6 mesiacov
Bez certifikácie		1 alebo viac			Certifikát neudelený. Audit sa musí opakovať	
Bez certifikácie				31 alebo viac	Certifikát neudelený. Audit sa musí opakovať	
Bez certifikácie			1	25 alebo viac	Certifikát neudelený. Audit sa musí opakovať	
Bez certifikácie			2	17 alebo viac	Certifikát neudelený. Audit sa musí opakovať	
Bez certifikácie			3 alebo viac		Certifikát neudelený. Audit sa musí opakovať	

Poznámka: bunky so šedým pozadím označujú nulový počet nezhôd.

Rizikové zóny

Norma identifikuje množstvo rôznych rizikových zón v rámci výrobných a skladovacích priestorov s primeranou úrovňou hygieny a oddelenie rôznych výrobkov pre zníženie možnosti ich kontaminácie.

Rizikové zóny sú klasifikované ako:

- zóna s vysokým rizikom (chladené a mrazené potraviny),

- zóna s intenzívnou starostlivosťou (chladené a mrazené potraviny),
- oblasť s intenzívnou starostlivosťou pre trvanlivé potraviny, skladované pri teplote okolia
- zóna s nízkym rizikom,
- uzavreté produktové oblasti (napr. sklady),
- oblasti bez výrobku (napr. denná miestnosť, práčovne a kancelárie).

Identifikácia oblasti s rôznym rizikom pomáha zabezpečiť náležité kontroly bezpečnosti potravín a identifikovať prípadnú potrebu obmedzenia pohybu pracovníkov a surovín medzi jednotlivými oblasťami. Pri určovaní zón je potrebné venovať osobitnú pozornosť rizikám vo forme patogénnych mikroorganizmov. Malo by sa vziať do úvahy, že niektoré výrobky považované na tejto báze za výrobky s nízkym rizikom budú vyžadovať vysokú úroveň mikrobiologickej kontroly v dôsledku potenciálne zásadného problému prítomnosti organizmov (napr. kvasinky v jogurte alebo mikroskopické vlákňité huby na tvrdom syre).

ZÁVER

Forma a obsah normy BRC vydanie 7 sú navrhnuté tak, aby umožňovali hodnotiť prevádzky, prevádzkové systémy a postupy danej spoločnosti s ohľadom na požiadavky normy oprávnenou treťou stranou - certifikačným orgánom. Výsledky auditu je možné si prečítať na webovom portáli BRC. V prípade závažných odchýliek od normy BRC vydanie 7, certifikát nemusí byť udelený alebo už v certifikovaných spoločnostiach môže byť odobratý.

LITERATÚRA

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY 7

Kontaktná adresa: Ing. Jozef Čapla, PhD., Slovak University of Agriculture, Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Department of Food Hygiene and Safety, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra, Slovakia, e-mail: jozef.capla@uniag.sk