

СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ОПАКОВКИТЕ И МАТЕРИАЛИТЕ, КОИТО СА ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСТАКТ С ХРАНИ

инж.Жана Петрова, консултант в “Алфа Куолити Интернешънъл”

Какво е представява БДС EN ISO 22000:2006 (еквивалентен на EN ISO 22000:2005 и на ISO 22000:2005) “Системи за управление на безопасността на храните – изисквания към организациите от хранителната верига” и какво означава този стандарт за фирмите, които произвеждат и дистрибутират опаковки и опаковъчни материали, имащи контакт с храни?

Стандартът ISO 22000 определя изисквания към системата за управление на безопасността по хранителната верига, където организацията трябва да демонстрира способност да контролира хранителните опасности, така че да бъдат осигурени храни, безопасни за здравето на консуматора.

ISO 22000 изисква да се идентифицират и оценят всички опасности, за които има основания да се допуска, че може да възникнат по хранителната верига – включително и такива опасности, свързани с ползвани процеси, опаковки и технологично оборудване. Тези оценки трябва да сочат кои опасности следва да се контролират от фирмата-производител, и кои – от нейните доставчици.

Важно предимство на стандарта, е че той е международно признат и може да се използва навсякъде по хранителната верига от всички оператори на хранителни продукти.

Стандартът касае и включените в хранителната верига, като нейни доставчици:

- производители на оборудване;
- производители на опаковки;
- производители на материали и консумативи за опаковки;
- производители на почистващи и дезинфектиращи препарати;
- производители на други материали, попадащи в контакт с храните.

С хармонизацията на Българската с Европейската законово-нормативна уредба през 2006 г. се въведеха изменения в Закона за храните и съответните подзаконовни документи и те задължиха фирмите от хранителната верига да гарантират по обективен начин безопасността на храните.

- да внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните (СУБХ – например, в съответствие с БДС EN ISO 22000:2006);
- или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР).

Съгласно Закона за храните, Чл. 7. (1) “производителите на опаковки за храни и на материали за контакт с храни трябва да използват само материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, произведени в съответствие с добрите производствени и хигиенни практики по такъв начин, че при нормални и предвидими условия за употреба да не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или да водят до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните характеристики на храната”.

Стандартът ISO 22000 интегрира принципите на системата НАССР, разработени от Codex Alimentarius, и динамично ги комбинира с Добрите производствени и Добрите хигиенни практики.

Съществен елемент на ISO 22000 е, че той въвежда и определя концепцията за Пререквизитните програми, като ги разделя на две категории:

- пререквизитни програми;
- оперативни пререквизитни програми.

Пререквизитните програми (ППП) са свързани с инфраструктура и техническа поддръжка и се ползват, за да се определят основни хигиенни изисквания, базирани на Добри производствени, хигиенни, търговски и други практики. .

Според Закона за храните Добрата практика е система от основни хигиенни и технологични правила за работа, които се прилагат при производство и търговия с храни, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяване на храните чрез производствена или човешка дейност. Правилата се отнасят до проектиране, състояние и поддържане на сгради, помещения, машини, апарати и технически съоръжения, използвани суровини, основни, спомагателни и опаковъчни материали, тяхното приемане и съхраняване, хигиена и обучение на персонала, системи за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, водене на документация.

Оперативните пререквизитни програми (ОППП) са онези ППП, които са идентифицирани от анализа на опасностите като крайно необходими за контролиране на дадена опасност, чрез обмен на информация за риска.

“Обмен на информация за риска” е интерактивен обмен на информация и мнения по време на процеса на анализ на риска за опасностите и рисковете, свързаните с риска фактори и възприемането на риска между оценяващите и управляващите риска, потребителите, хранителната индустрия, академичната общност и други заинтересувани страни, включително разясняване на заключенията в резултат на оценката на риска и мотивите за решенията за управление на риска.

Принципната разлика между двата типа пререквизитни програми е, че ОППП се използват за ефективно контролиране на дадена опасност в рамките на приемливите и безопасни нива и по този начин не се налага тази опасност да се определя като Критична контролна точка (ККТ).

По този начин стандартът балансирано съчетава ППП и НАССР-плана, като последният е оставен да управлява само ККТ.

При производство на опаковки за храни и на материали за контакт с храни, съгласно чл.8 от Закона за храните, производителите трябва да се спазват изискванията на наредбите за:

1. Специфичните изисквания към активните и интелигентните материали и предмети, предназначени за контакт с храни.
2. Списъка на субстанциите, разрешени за използване при производство на материали и предмети за контакт с храни, критериите за тяхната чистота и специфичните условия за използването на субстанциите и/или материалите и предметите, в които те се използват.
3. Списъци на разрешените субстанции, вложени в активни или интелигентни материали и предмети за контакт с храни, на активните или интелигентните материали и предмети и при необходимост – специфичните условия за използване на тези субстанции и/или материали и предметите, в които са вложени.
4. Допустимите граници на специфична и обща миграция на съставки от материалите и предметите във или върху храните, с които те влизат в контакт.
5. Основните правила за осигуряване на съответствието, за извършване на контрол на материалите и предметите, влизащи в контакт с храни, и на субстанциите, от които са направени, както и правилата, свързани с вземането на проби и методите за анализ.

6. Изискванията за етикетиране и начина, по който се означава, че материалите и предметите са предназначени за контакт с храни и т.н.

Стандартът ISO 22000 се опитва да разграничи концепциите за мониторинг, верификация и валидиране, които често се грешат.

Ролята на мониторинга (измерването, наблюдението) е да открие пропуските в предварително определеното функциониране на контролните мерки.

Валидирането (потвърждаването) се извършва преди прилагането на контролните мерки, за да се потвърди тяхната способност за достигане на предвиденото ниво на контрол.

Верификацията (проверката) се прави по време на или след прилагането на контролните мерки, за да се демонстрира, че предвиденото ниво на контрол действително е било достигнато.

Съгласно чл.8 (9) от Закона за храните, производителите и търговците на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, трябва да спазват изискванията по отношение на проследимостта им, определени в Регламент (ЕО) №1935/2004, относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Основният принцип, залегнал в Регламент (ЕО) №1935/2004, е, че всички материали или предмети, предназначени за контакт с храни, трябва да са достатъчно инертни, за да не допускат пренасянето на вещества в храната в количества, които са достатъчно големи и застрашават здравето на хората или предизвикват недопустима промяна в състава на храната или влошаване на органолептичните ѝ качества. Всички материали и предмети, предназначени за контакт с храни, които се пускат на пазара, трябва да съответстват на изискванията на този регламент.

Основавайки се на Регламент (ЕО) №1935/2004, производителите са длъжни да спазват и разпоредбите в съответствие с Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните.

Позовавайки се пак на Закона за храните, чл.16а. ал.(1) и (2), производителите и търговците на материали и предмети, предназначени за контакт с храни трябва да осигуряват и контролират спазването на нормативните изисквания към опаковките за храни, произвеждани или предлагани под техен контрол, както и носят отговорност за спазване на нормативните изисквания за хигиена на опаковките по време на всеки етап на производството, преработката и дистрибуцията им.

А чл.18, ал.(1) и (2) ги задължава да внедряват, прилагат и поддържат система за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на система е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критични контролни точки.

Защо да изберете ISO 22000?

- всички изисквания на ISO 22000 са генерични и са предназначени за прилагане от всички организации, които желаят да разработят и прилагат ефективна система за управление на безопасността на храните, независимо от техния вид, големина, продукти и място в хранителната верига;
- стандартът приема и отчита наличието на съществени различия между отделните организации от хранителната верига и определя механизма, по който малки и/или по-слабо развити фирми могат да прилагат моделни ПРП и HACCP-планове;
- стандартът е предназначен да се прилага самостоятелно и независимо от другите стандарти за системи за управление. Най-ефективната Система за управление на безопасността обаче е онази, които се интегрира в общата управленска дейност на фирмата;
- ISO 22000 не замества и не отменя ISO 9001, защото първият се отнася до безопасността, а вторият – до качеството.

Предимства на Системата за управление на безопасността на храните – ISO 22000:

- повишава имиджа на фирмата на международния и вътрешния пазар;
- разширява пазарните позиции;
- защитава фирмата при конфликт на интереси;
- възможност за прилагане на системен подход за идентифициране на опасностите, оценка на риска и контрол на опасностите;
- фокусиране върху превантивния контрол;
- възможности за по-ефективен регламентиран контрол за безопасността на храните;
- повишава отговорността за безопасността на храните на всички участници в хранителната верига;
- дава рамката за производство на безопасни храни и защита здравето на потребителите.

Сертифицирането по ISO 22000 от акредитиран орган за сертификация носи предимства:

- независимо и международно признато доказателство за ефикасност на внедрената система;
- авторитет и престиж на марката и фирмата;
- повишена конкурентоспособност;
- по-голяма гаранция пред клиентите за безопасността на произвежданите продукти.

И тъй като основната цел на ISO 22000 е да хармонизира изискванията към управлението на безопасността на храните в бизнеса от хранителната верига на глобално ниво, той определено е предназначен за прилагане от организации, които търсят по-целенасочена, съгласувана и интегрирана система за управление на безопасността на храните, отколкото обикновено се изисква от действащите нормативни разпоредби и актове. Стандартът обаче изисква фирмите да спазват всяко действащо и приложимо нормативно изискване.

И накрая ще напомним, че заварени до влизане в сила на Закона за храните производители на храни, респективно опаковки, привеждат производствената си дейност и се регистрират в съответствие с изискванията на закона в срок две години от влизането му в сила, а по чл. 18 – при въвеждане на системата, т.е. до 01.01.2009 г.

ИЗВАДКА от ЗАКОНА - Преходни и Заключителни разпоредби



§ 2. Заварените до влизането в сила на този закон производители на храни привеждат производствената си дейност и се регистрират в съответствие с изискванията на закона в срок две години от влизането му в сила, а по чл. 18 - при въвеждане на системата.



§ 3. Заварените към влизането в сила на този закон търговци на храни привеждат дейността си в съответствие с изискванията на закона в срок една година от влизането му в сила, а по чл. 18 – при въвеждане на системата.