

En vej til sikker og lovlig mad

I dette efterår træder en ny standard ISO 22 000 i kraft. Det er en ny standard, med forbrugerne i centrum. Den henvender sig til hele fødekæden, og den erstatter bl.a. den danske HACCP standard DS 3027

ISO 22 000 er en ny standard, der henvender sig til alle i fødevarekæden, hvilket også fremgår af dens titel: *Food safety management system – Requirements for any organization in the food chain*. Standarden bliver publiceret i dette efterår og erstatter bl.a. den danske HACCP standard DS 3027.

Standarden er baseret på hygiejneretningslinjerne og "HACCP" risikovurderingsmodellen i Codex Alimentarius. Dette gør standarden anvendelig ved international handel idet Codex-normer også danner grundlag for EU's fødevarelovgivning og for WTO aftalerne. (WTO = World Trade Organisation).

Arbejdet med at indføre ISO 22 000 starter med at man sammenfatter hvilke krav der findes, materialer der anvendes etc. (se figur). Farer der bedømmes som risici, skal håndteres med såkaldte styrbare grundforudsætninger

eller CCP'er. Hvis dette ikke er muligt, må der enten foretages ændringer i valg af materialer og processer eller i slutproduktet, eller evt. ændringer i bygninger og lokaler.

ISO 22 000 forudsætter samarbejde i hele fødevarekæden. Hensynet til konsumenten forstærkes gennem krav om at virksomhederne skal kommunikere eksternt om de farer der identificeres, når andre i kæden kan hjælpe til med at minimere dem. En kommunikation der skal gennemføres med det mål at

forebygge frem for at helbrede.

Standarden stiller også krav om at beskrive hvordan validering af HACCP planen og programmet for de styrbare grundforudsætninger skal ske inden disse tages i brug. Et forhold som ofte er blevet glemt i ældre planer og systemer.

Som en hjælp til dem der har planer om eller allerede er ISO 9001 og ISO 14001 certificeret har ISO 22 000 den samme struktur som disse standarder.

Større hensyn til kunderne

ISO 22 000 forudsætter samarbejde i hele fødevarekæden. Hensynet til konsumenten forstærkes gennem krav om at virksomhederne skal kommunikere eksternt om de farer der identificeres, når andre i kæden kan hjælpe til med at minimere dem. En kommunikation der skal gennemføres med det mål at forebygge frem for at helbrede.

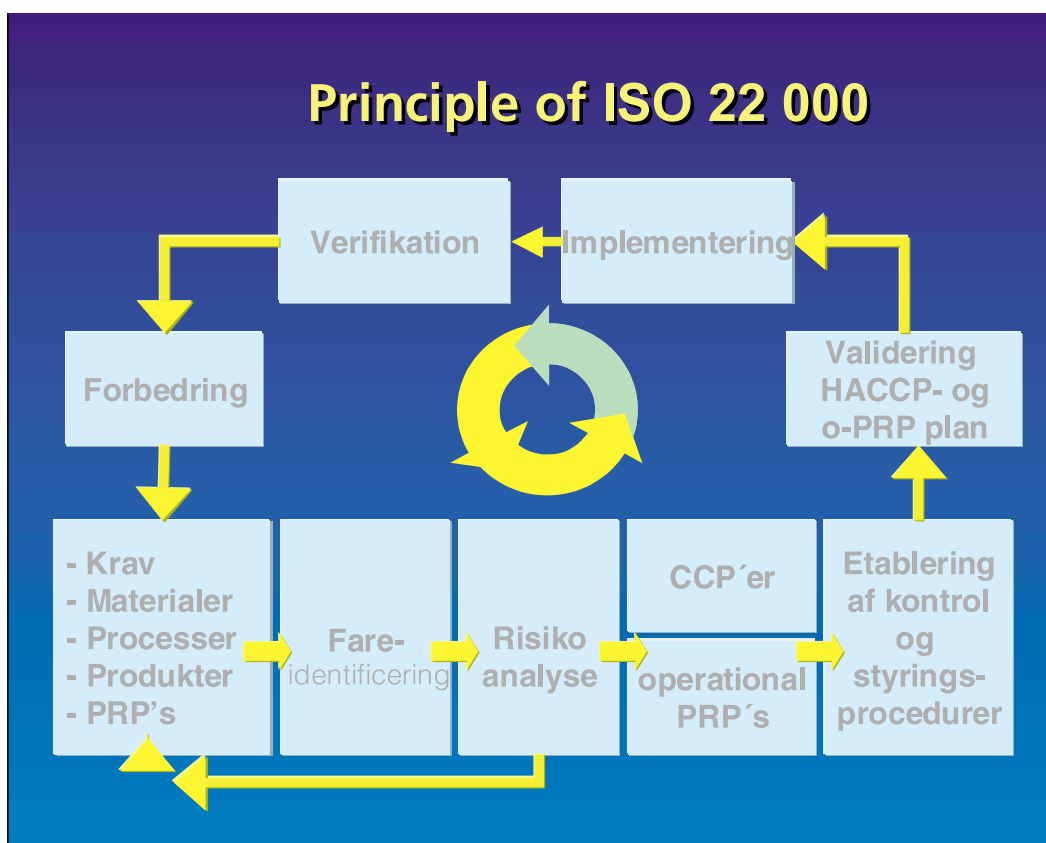
Standarden stiller også krav om at beskrive hvordan validering af HACCP planen og de styrbare grundforudsætninger

skal ske inden disse tages i brug. Et forhold som ofte er blevet glemt i ældre planer og systemer.

Som en hjælp til dem der har planer om, eller allerede er ISO 9001 og ISO 14001 certificeret har ISO 22 000 den samme struktur som disse standarder.

Hjælp til at opfylde ny myndigheds-krav

Fra den 1. januar 2006 gælder flere nye EU forordninger in-



Af Anders Nilsson, Fødevareransvarlig, LRQA Norden, anders.nilsson@lrqa.com og Tim Karll, Ledende auditor, LRQA-Danmark, tim.karll@lr.org



NIR analyse - enkelt for alle

Med InfraXact™ bliver NIR analyse enkel for alle:

- Placer prøven
- Luk låget og analysen starter automatisk

Prøvedata hentes automatisk via et unikt serienummer og typekode i prøvekoppen, ISScan softwaren startes automatisk, den korrekte kalibrering vælges and resultaterne vises. Resultaterne kan automatisk overføres til LIMS softwaren.

Fordi det er så enkelt og hurtigt kan analysefrekvensen øges, hvilket reducerer risikoen af produktionsstop og kassation samt sikrer konstant produktkvalitet og forbedrer produktiviteten i laboratoriet.

FOSS

Dedicated Analytical Solutions
Tlf. 7020 3380 www.foss.dk

den for området med ny og tydeligere krav til producenterne. Kravet til fødevarer virksomhederne harmoniseres inden for EU.

Eksempler herpå er fødevarerhygiejne forordningen (EF 852/2004) og den komplette reviderede forordning om særlige hygiejne bestemmelser for animalske fødevarer (EF 853/2004).

Til forskel fra tidligere skal alle punkter i Codex HACCP nu imødekommes. Der stilles krav om at alle ansatte i fødevarer virksomheder samarbejder og engagerer sig fuldt ud. Fødevarer virksomhederne skal sikre sig, at alle led i fødevarer kæden opfylder de relevante hygiejne regler. Der henvises også til anden lovgivning som f.eks. sporbarhedskravene i fødevarer og fødevarer ingredienser i "Den Europæiske Fødevarerlov" (EF forordning 178/2002).

De ny myndighedskrav stemmer godt overens med kravene i ISO 22 000, f.eks. når det gælder:

- program for grundforudsætninger og god hygiejne praksis
- HACCP planer
- ekstern kommunikation og samarbejde i hele fødevarer kæden.

Ved at etablere og få certificeret et virksomhedssystem der opfylder kravene i ISO 22 000, opnås en hjælp til at producere sikre fødevarer og samtidig opfylde nuværende og kommende myndighedskrav inden for fødevarer området.

Fuldender opgaven

Traditionel certificering (og fødevarer tilsyn) sigter normalt på hvad der sker i den enkelte virksomhed. Erfaringerne viser dog, at mange fødevarer sikkerhedsproblemer opstår i grænsefladen mellem de forskellige aktører.

Vigtig information kan gå tabt og forskellig opfattelse af hvad der er farligt kan medføre at konsumenten rammes. LRQA har udviklet et koncept, der gør det muligt at certificere hele fødevarer kæden med særlig fokus på samarbejdet og grænsefladerne.

Nøgleområder der følges op ved en sådan certificering er, - at HACCP er udført for hele kæden, at der findes ledelsesystemer og at systemerne løbende forbedres i alle led. En klar fordel ved LRQA's koncept er at det er muligt at certificere de enkelte virksomheder op mod forskellige internationalt anerkendte standarder som EUREP GAP, ISO 22 000, den Hollandske standard om et HACCP baseret "food safety system" og BRC global standard - for fødevarer. En LRQA "supply chain certification" knytter kæden sammen og kan medvirke til lavere omkostninger, samt sikrere fødevarer for forbrugerne.

Hvis der er spørgsmål til certificering i henhold til f.eks. ISO 22 000 eller BRC Global Standard - Fødevarer besvares de gerne af forfatterne.

Information om LRQA's ydelser kan også fås på www.lrqa.dk