Maria Musiał, Tadeusz Sikora
Katedra Towaroznawstwa Ogólnego i Zarządzania Jakością, Akademia Ekonomiczna w Krakowie

STANDARDY BRC i IFS

Przed dostawcami międzynarodowych sieci handlowych pojawiły się nowe wyzwania – dwa konkurencyjne standardy bezpieczeństwa i higieny żywności: brytyjski BRC (British Retail Consortium) oraz niemiecki IFS (International Food Standard).

RC – British Retail Consortium

Standard BRC został opracowany w Wielkiej Brytanii jako dokument, który jednoznacznie formułuje wymagania stawiane zakładom spożywczym dostarczającym żywność pod marką własną do brytyjskich sieci handlowych. Liderzy i członkowie Brytyjskiego Konsorcjum Detalistów (British Retail Consortium) przygotowali wspólny system „BRC – Global Standard Food". Standard jest cały czas udoskonalany w celu spełnienia nowych rozwiązań technologicznych oraz wymagań prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności [9]. W październiku 1998 r. została opublikowana jego pierwsza wersja, a od 1 czerwca 2005 r. obowiązuje czwarte wydanie BRC, którego wytyczne ograniczą możliwość dowolnej interpretacji standardu [2].

System BRC integruje przepisy zawarte w normach serii ISO 9000, w systemie HACCP oraz GMP/GHP, definiując równocześnie szczegółowe wymogi, które muszą zostać spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo i konieczny, powtarzalny poziom jakości wyrobu finalnego [9].

Wymagania standardu ujęto w sześciu podstawowych obszarach [9]:

- System HACCP (HACCP System) – wdrożony zgodnie z siedmioma zasadami Codex Alimentarius.
- Udokumentowany system zarządzania jakością (Quality Management System) – wymagane jest, aby jego elementy były określone, a wszelkie dane dotyczące działań - dostępne w formie pisemnej.
- Zapewnienie właściwego środowiska produkcji (Factory Environment Standards) – tzn. wdrożenie zasad GMP i GHP) – określa wymagania dotyczące przepływu surowców, produktów oraz ludzi, przygotowania budynków, hal produkcyjnych i ich wyposażenia, dokonywania przeglądów technicznych, realizacji harmonogramów czyszczenia, sposobu usuwania odpadów, metod kontroli szkodników oraz warunków transportu surowców i wyrobów gotowych.
- Sterowanie produktem (Product Control) – odnosi się nie tylko do kontroli laboratoryjnej (surowców, półproduktów, produktów), ale również określa wymagania związane z opakowaniem produktu, terminem przydatności do spożycia, zapewnieniem odpowiedniej rotacji zapasów oraz zabezpieczeniem przed zanieczyszczeniami mechanicznymi, definiuje sposoby zwalniania partii do obrotu, jak również sposoby postępowania z wyrobem niezgodnym ze specyfikacją.
- Sterowanie procesem (Proces Control) – obejmuje monitoring czasu/temperatury w procesach krytycznych, nadzór nad sprzętem kontrolno-pomiarowym zarówno w strefach produkcyjnych, jak i w laboratoriach, specyficzne wymagania dotyczące produktów specjalnych.
- Wymagania związane z personelem (Personnel) – zawierają wymagania dotyczące obowiązujących zasad higieny w strefach produkcyjnych, procedury badań medycznych, odzieży ochronnej i sposobu szkolenia personelu.

W każdym z powyższych obszarów kryteria są jednoznacznie i szczegółowo określone. Forma i treść normy jest tak skonstruowana, aby można było ocenić dostawcę w jego siedzibie przez uprawnionego audytora, standaryzując w ten sposób kryteria bezpieczeństwa żywności oraz monitorując procesy i procedury. Zadaniem audytora jest stwierdzenie, czy zakład skutecznie wdrożył działania w każdym z wymienionych obszarów oraz czy spełniają one wymagania standardu. Uzyskanie certyfikatu potwierdzającego zgodność z systemem BRC uwarunkowane jest spełnieniem wszystkich z 36 kryteriów zawartych w standardzie. Zatem posiadanie przez producenta żywności certyfikatu zgodności z systemem BRC to dla sieci handlowych znak, że dostawca pomyślnie przeszedł wnikliwą ocenę i spełnił w sposób zadowalający wszystkie wymagania zawarte w normie BRC [9].

Nowa wersja BRC „Global Standard – Food Issue 4" likwiduje podstawowy i wyższy poziom certyfikacji, zostawiając tylko jeden. Ze standardu usunięto tzw. rekomendacje, które znajdowały się na liście pytań audytowych, wprowadzono punktację niezgodności wykrytych podczas badań oraz uzależniono częstotliwość przeprowadzania audytów od uzyskanej liczby punktów. W nowej wersji normy jednoznacznie określono informacje dotyczące procesu certyfikacji. Wprowadzony został formularz raportu uwzględniający nowe wymagania, które ograniczają możliwość dowolnej interpretacji systemu. W standardzie określono charakterystyczne wymagania, mające zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo produktu. Muszą być one bezwarunkowo spełnione, a procesy, których dotyczą – monitorowane [1].

Standard BRC został stworzony przede wszystkim dla producentów marek własnych. Jednak międzynarodowe sieci handlowe już teraz wykorzystują go jako wskaźnik doboru dostawców i wszystko wskazuje na to, że niebawem brytyjski standard może zostać oficjalnie zaakceptowany jako rodzaj normy międzynarodowej.

BRC stał się wzorem dla innych standardów oceny producentów żywności. W dużym stopniu na wymaganiach BRC bazuje niemiecki standard IFS [9].

!2_2005_agro.p65 37 2005-06-28, 11:54

IFS – International Food Standard

System IFS został opracowany w 2000 r. przez przedstawicieli dwóch współpracujących ze sobą organizacji: Zrzeszenia Federalnych Związków Handlowych BDH (Niemcy) oraz Federacji Stowarzyszeń Handlu i Dystrybucji FCD (Francja).

Podobnie jak w przypadku standardu BRC, celem IFS było stworzenie wymagań dla wszystkich producentów żywności i uczestników łańcucha żywnościowego, a w szczególności dla handlowców detalicznych dostarczających żywność pod markami własnymi do sieci hipermarketów. Podstawowym zamysłem twórców standardu było ujednolicenie zasad oceny, procedur audytowych oraz reguł kwalifikowania dostawców. Opracowany został jako narzędzie do okresowej, niezależnej i obiektywnej oceny dystrybutorów żywności. Chociaż pierwotnie wydawał się niemalże kopią brytyjskiej normy BRC, to jednak czwarte wydanie standardu IFS w wielu obszarach wyprzedziło pierwowzór. Obecnie IFS staje się przepustką do współpracy ze znaczną częścią sieci handlowych Europy Zachodniej. Niewątpliwie szczególną popularnością cieszy się w Niemczech i we Francji – jest zatem wymagany przez sieci handlowe pochodzące z tego właśnie obszaru [5, 9].

W normie IFS sprecyzowano ogół wymagań dotyczących procesu kwalifikowania dostawców, zaczynając od zdefiniowania wymagań w stosunku do dostawców poprzez zasady prowadzenia oceny i kompetencje audytorów, a kończąc na jednoznacznych kryteriach oceny i potwierdzaniu systemu certyfikatem.

Wymagania standardu dotyczą nie tylko aspektów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne, ale także legalności oraz jakości produktów. Normę podzielono na pięć rozdziałów, do których należą [4, 7]:

- System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (Management of the Quality System) – elementy normy ISO 9001:2000 oraz HACCP, takie jak zasady HACCP, zespół HACCP, plan HACCP, księga jakości, procedury systemowe, dokumentacja systemu i zapisy oraz nadzorowanie dokumentacji i zapisów.
- Odpowiedzialność kierownictwa (Management Responsibility) – odpowiedzialność zarządu firmy w zakresie wdrożenia, oceny i doskonalenia systemu, wymagania odnośnie zaangażowania kierownictwa, opracowania polityki jakości i bezpieczeństwa, ukierunkowania na wymagania klienta, określenia, udokumentowania i przekazania zainteresowanym ich uprawnień i odpowiedzialności oraz dokonywania przeglądów systemu zarządzania.
- Zarządzanie zasobami (Resource Management) – wymagania odnośnie zasobów ludzkich, odzieży ochronnej dla personelu i gości, higieny osobistej personelu produkcyjnego, zdrowia pracowników, szkoleń i kwalifikacji oraz wyposażenia socjalnego.
- Procesy produkcyjne (Product Realisation) – wymagania dotyczące produkcji i rozwoju wyrobów (przegląd umów, specyfikacje, projektowanie i rozwój nowych produktów, zakupy surowców i opakowań, nadzór nad wydajnością organizacji), wyposażenia zakładu (wymagania techniczno-sanitarne pomieszczeń produkcyjnych, socjalnych, magazynów, transportu) oraz zasad identyfikacji wyrobów itd.
- Pomiary, analiza i doskonalenie (Measurements, Analyses, Improvements) – wymagania określające sposób oceny systemu (audyty wewnętrzne, kontrola procesu, temperatury, ilości, potwierdzenie zgodności wyrobu, analiza wyrobów, kontrola fizycznych i chemicznych zanieczyszczeń produktu, wyszukiwanie metali i ciał obcych) oraz zasady postępowania z odstępstwami dotyczącymi wyrobu (postępowanie z produktem niezgodnym, działania korygujące, postępowanie z reklamacjami, wycofanie produktu z rynku).

Spośród 275 wymagań standardu ustalono 5 kluczowych (krytycznych) kryteriów funkcjonowania systemu i oceny zakładu. Są to tzw. kryteria KO, których niespełnienie prowadzi do odliczenia 1500 punktów i automatycznie do oceny „audyt niezaliczony". Kryteriami KO są [7]:

- KO1 – ustalenie możliwej do zarządzania liczby krytycznych punktów kontrolnych CCP.
- KO2 – wdrożenie systemu nadzoru (monitoringu) wszystkich CCP.
- KO3 – wymagania dotyczące zaangażowania kierownictwa (przydzielenie obowiązków oraz ocena skuteczności działań pracowników).
- KO4 – identyfikowalność: organizacja ma wykazać, że jest w stanie powiedzieć o konkretnym wyrobie wszystko, poczynając od źródeł jego składników, a skończywszy na ostatnim etapie dystrybucji.
- KO5 – działania korygujące muszą być podjęte w odpowiednim czasie, aby zapobiec ponownemu wystąpieniu niezgodności.

W najnowszej wersji IFS wprowadzono ponadto dwie zasadnicze zmiany, a mianowicie: informowanie o ryzyku alergicznym oraz o obecności w żywności organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO). Celem zmian jest ochrona produktów bez alergenów i GMO przed dostępem tych składników oraz odpowiednie oznakowanie wyrobów zawierających nawet minimalne ich ilości [8].

Po angielsku czy niemiecku?

W praktyce, w porównaniu do brytyjskiego Standardu BRC, norma IFS ma identyczne wymagania. Oba dokumenty łączy wspólny cel – zapewnienie jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych. Odmienność polega jedynie na sposobie oceny końcowej producenta. Standardy różnią się w głównej mierze sposobem ujęcia wymogów – w BRC jest to tabela w postaci listy kontrolnej z 180 pytaniami, natomiast zestaw 330 pytań i odpowiedzi w IFS przybiera formę testu. Inaczej wygląda też audyt. Ocena BRC jest jasna – albo przedsiębiorca spełnia wszystkie warunki, albo nie. Z kolei pozytywny audyt IFS dopuszcza realizację 75% wymagań [2, 9].

Zalety standardów

Podstawową korzyścią z wdrożenia standardów BRC i IFS jest poprawa jakości i bezpieczeństwa produktu. Najnowsze wersje systemów obejmują wszystkie obszary bezpieczeństwa wyrobów, a dodatkowo odnoszą się również do identyfikowalności składników żywności w całym łańcuchu żywnościowym, informowania o ryzyku alergicznym produktów oraz o obecności w żywności organizmów genetycznie modyfikowanych [8].

Wynik audytu wskazuje na możliwość poświadczenia systemu certyfikatem i częstotliwość kolejnych ocen systemu. Zasadniczą korzyścią z certyfikacji standardów BRC i IFS jest również uniknięcie wielokrotnych i czasochłonnych audytów ze strony różnych odbiorców, a w szczególności przez sieci handlo-

!2_2005_agro.p65 38 2005-06-28, 11:54

we. Certyfikaty wydane prz ez uprawnione akredytowane jednostki powinny być honorowane przez wszystkie sieci hipermarketów [9].

Konsekwencją powyższych działań są kolejne korzyści płynące ze stosowania standardów, a mianowicie: zapewnienie ciągłej poprawy firmy, np. poprzez obserwację słabych obszarów działalności przedsiębiorstwa, oraz wzrost zaufania klientów.

Trudności podczas wdrażania standardów

Trudności podczas wprowadzania standardów BRC i IFS są zbliżone do kłopotów przy wdrażaniu HACCP czy systemu zarządzania jakością według norm ISO serii 9000. Oprócz przeszkód organizacyjnych, firmy muszą liczyć się z kosztami związanymi z dostosowaniem przedsiębiorstwa do nowych wymagań technicznych. W trakcie wszelkich działań istotną rolę odgrywa posiadanie systemu zarządzania jakością zgodnego z wymaganiami ISO 9001:2000 i systemu HACCP. Jeśli firma skutecznie wdrożyła te systemy, spełnienie kryteriów standardów BRC czy IFS nie będzie zbyt drogim oraz czasochłonnym przedsięwzięciem.

Podsumowanie

Coraz częściej firmy decydują się na jednoczesną certyfikację IFS i BRC. Nie jest to efekt potrzeby producentów, tylko wymóg rynku. Niektórzy detaliści bezwzględnie wymagają IFS, inni preferują BRC. Jeśli firma prowadzi eksport do Niemiec, na żądanie swego odbiorcy musi mieć certyfikat IFS, natomiast w przypadku eksportu do innych krajów – uznawane są oba standardy. Na szczęście coraz częściej dąży się do ich wzajemnej uznawalności [2, 7].

Należy pamiętać, że z punktu widzenia prawa certyfikacja zgodnie z powyższymi standardami jest dobrowolna, jednak z pozycji rynku może okazać się konieczna. Systemy BRC i IFS wdrażają przede wszystkim duże przedsiębiorstwa z branży spożywczej, sprzedające swoje produkty do krajów Unii Europejskiej, w głównej mierze ze względu na wymogi kontrahentów zagranicznych [1].

Literatura

1. Kaczyńska D., *Dowolność ograniczona*, Puls Biznesu, 18 stycznia 2005 (1763), 23.
2. Kaczyńska D., *Jedni po angielsku, inni po niemiecku*, Puls Biznesu, 03 lutego 2004 (1519), 23.
3. Kaczyńska D., *Wyboista droga do statusu audytora*, Puls Biznesu, 25 stycznia 2005 (1768), 23.
4. Kundzicz M., *International Ford Standard*, Przemysł Spożywczy, 2004, 7, 42-43.
5. Lisiewski D., *IFS: minimalizacja ryzyka sieci handlowych*, Puls Biznesu, 01 lutego 2005 (1773), 19.
6. Luning P. A., Marcelis W. J., Jongen W. M. F., *Zarządzanie jakością żywności, ujecie technologiczno-menedżerskie*, WNT, Warszawa 2005
7. ŁASAK J., PIETRASIK R., *IFS – jednolity standard zarządzania jakością, legalnością i bezpieczeństwem żywności dla UE*, Przemysł Spożywczy, 2004, 4, 26-27.
8. SZULC U.: *IFS doczekało się już 4. wersji*, Puls Biznesu, 14 września 2004 (1675), 23.
9. URBANIAK M.: *Zarządzanie jakością - Teoria i praktyka*, Warszawa, Difin, 2004, 322-349.

Założona w 1878 roku firma **Société Générale de Surveillance** jest największą niezależną organizacją na świecie zajmującą się inspekcją, kontrolą oraz certyfikacją wyrobów i usług na użytek międzynarodowej wymiany handlowej. SGS posiada sieć ponad 1200 afiliowanych biur, 320 własnych laboratoriów i ponad 32000 pracowników. Swoje kompleksowe usługi SGS realizuje poprzez wysoko wykwalifikowanych ekspertów z różnych branż w 140 krajach świata.
SGS jest członkiem międzynarodowych stowarzyszeń branżowych takich jak: **FOSFA** i **GAFTA**.

- Kontrole wagowe, ilościowo-jakościowe, pobieranie próbek, analizy laboratoryjne, kontrole opakowania i ozniakowania, nadzór nad załadunkiem i przeładunkiem: zbóż, pasz, olejów, tłuszczów, cukru, melasy, kawy, herbaty, warzyw i owoców, przetworów, mięsa, ryb, bawełny, wełny oraz drewna.
- Badania żywności modyfikowanej genetycznie (**non-GMO**).
- Kontrole z gwarancją jakości i wagi **FOG** (Full Outturn Guarantee).
- Doradztwo w zakresie ochrony środowiska: pozwolenia zintegrowane (**IPPC**), plany i programy gospodarki odpadami, oceny ryzyka ekologicznego inwestycji.
- Certyfikacje i szkolenia: **ISO 9001**, **ISO 14001**, **OHSAS 18001/PN-N-18001**, **TS 16949**, **SA 8000**, **EN 13485**, **HACCP**, **BRC**, **GMP/GHP**, **FSC**, **CoC**, certyfikaty **GOST-R**, znakowanie **CE**.
- Niezależne inspekcje i kontrole ilościowo-jakościowe ropy naftowej, paliw, chemikaliów, surowców mineralnych i gazu płynnego, towarów użytkowych, elektroniki, AGD, tekstyliów.
- Nadzory inwestorskie, doradztwo i inspekcje techniczne dla przemysłu.

SGS POLSKA Sp. z o.o.

Biuro Warszawa	Biuro Gdynia	Biuro Szczecin
ul. Bema 83	ul. Derdowskiego 7	ul. Gdańska 16 B
01- Warszawa	81-369 Gdynia	70-661 Szczecin
tel. 022 329 22 22	tel. 058 661 07 00	tel. 091 462 33 26
fax 022 329 22 20	fax 058 661 51 52	fax 091 462 30 72

WWW.SGS.PL

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

!2_2005_agro.p65 39 2005-06-28, 11:54