



# FSSC 22000 – niedoceniany standard dla branży spożywczej

Na rynku producentów, dostawców oraz pośredników w branży spożywczej od lat funkcjonuje wiele różnych norm i standardów opierających się o wymagania systemu HACCP. Wśród nich warto wymienić te najpopularniejsze: ISO 22000, BRC czy IFS. Na uwagę zasługuje również schemat certyfikacji FSSC 22000, który uszczegóławia wymagania programów wstępnych, a także daje możliwość posiadania certyfikatu równoważnego z BRC lub IFS.

W latach 90. ubiegłego wieku rynkiem spożywczym, nie tylko europejskim, ale również światowym, wstrząsnęły liczne afery związane m.in. z BSE, dioksynami czy Listerią. Zmniejszało się zaufanie konsumentów do przemysłu spożywczego, a na terenie zakładów spożywczych zaczęto prowadzić coraz liczniejsze audyty sieci handlowych, bez ustalenia jednolitych wymagań lub według wręcz wzajemnie wykluczających się wytycznych. Doprowadziło to do powstania w 2000 roku Globalnej Inicjatywy Bezpieczeństwa Żywności (GFSI), fundacji non-profit. Chęć wspólnego działania zadeklarowali też dyrektorzy generalni światowych sprzedawców artykułów spożywczych, działający w ramach niezależnej sieci CIES – The Food Business Forum, obecnie The Consumer Goods Forum (CGF).

## RÓWNOWAŻNOŚĆ I ZBIĘŻNOŚĆ SYSTEMÓW

To właśnie nad zapewnieniem ciągłego doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w celu zagwarantowania bezpiecznej dostawy dla konsumentów na całym świecie czuwa fundacja GFSI. Misją ta jest realizowana m.in. poprzez zmniejszenie ryzyka związanego z bezpieczeństwem żywności przez zapewnienie równoważności i zbieżności między efektywnymi systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności, rozwijanie kompetencji i budowanie świadomości w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także stworzenie międzynarodowej platformy wymiany wiedzy dla wszystkich zainteresowanych.

Podejmowane przez GFSI działania doprowadziły w 2007 roku do podpisania pomiędzy siedmioma największymi sprzedawcami porozumienia mającego na celu ograniczenie powielania się certyfikacji poprzez akceptację standardów znajdujących się na liście GFSI. Aktualnie The Consumer Goods Forum łączy około 400 sprzedawców detalicznych, producentów, usługodawców i innych z 70 krajów, a pełną listę standardów uznawanych przez GFSI można znaleźć

pod adresem: <https://www.mygfsi.com/certification/recognised-certification-programmes.html>.

## ISO 22000

W 2005 roku opublikowano normę ISO 22000, z którą wiązano nadzieje m.in. na ograniczenie ilości norm dostępnych dla producentów żywności. Niestety norma ta w swoich wymaganiach skupia się na systemie HACCP oraz systemie zarządzania, bez wskazywania konkretnych wymagań m.in. dla higieny pracowników, pomieszczeń, stanu technicznego maszyn, urządzeń i budynków (w normie nazywanych programami wstępnymi, a w Polsce znanych jako GMP, GHP). Dla sieci handlowych norma ta okazała się niewystarczająca, głównie ze względu na bardzo duże dysproporcje, jakie można było zaobserwować pomiędzy firmami posiadającymi certyfikat ISO 22000 a BRC/IFS, przede wszystkim właśnie w zakresie programów wstępnych.

## POWSTANIE FSSC 22000

W 2008 roku BSI (British Standards Institution), przy współudziale CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union) i międzynarodowych koncernów (m.in. Kraft, Unilever, Danone i Nestle), opublikowało specyfikację PAS 220, która uszczegóławiała ogólnie opisane wymagania programów wstępnych dla producentów żywności, a w 2011 roku PAS 223 dla producentów materiałów do kontaktu z żywnością. Obie te specyfikacje doczekały się opublikowania w postaci norm z rodziny ISO 22000, które posłużyły z kolei do stworzenia schematu certyfikacji FSSC 22000, czyli Food Safety System Certification 22000. Wśród norm, które wspólnie z ISO 22000 pozwalają na certyfikowanie FSSC 22000 (w zależności od rodzaju działalności) znajdują się: ISO/TS 22002-1 PRP. Produkcja żywności (wcześniej PAS 220), ISO/TS 22002-2 PRP. Catering, ISO/TS 22002-3 PRP. Farming, ISO/TS 22002-4 PRP. Opakowania (wcześniej PAS 223), ISO/TS 22002-5 PRP. Transport i magazynowanie (NEN/NTA 8059:2016),

ISO/TS 22002-6 PRP. Produkcja karmy dla zwierząt, PAS 221. Dystrybucja. Sprzedaż/sprzedaż hurtowa.

## CHARAKTERYSTYKA STANDARDU FSSC 22000

Certyfikat FSSC znajduje się na liście uznawanych przez GFSI już od 2009 roku, a aktualnie obowiązującą wersją jest 4.1 FSSC 22000. Aby uzyskać certyfikat FSSC, należy spełnić wymagania normy ISO 22000, właściwej normy dotyczącej programów wstępnych, oraz wymagania dodatkowe, które można znaleźć na stronie FSSC. Wymagania te odnoszą się do: zarządzania usługami, etykietowania produktów, obrony żywności (Food defence), zafalszowania/oszustwa żywności (Food fraud), używania logo FSSC, zarządzania alergenami (tylko kat. C, I i K), monitoringu środowiskowego (tylko kat. C, I i K) – skuteczności sprzątanego (tylko kat. C, I i K) – składu produktów (tylko DD II – karma dla zwierząt domowych – psów i kotów), zarządzania zasobami naturalnymi (tylko kat. A – hodowla zwierząt).

Certyfikacja FSSC dotyczy firm, które podlegają certyfikacji ISO 22000 i możliwa jest w zakresie hodowli zwierząt (Kat. A), przetwórstwa żywności (Kat. C), produkcji pasz (Kat. D), cateringu (Kat. E), dystrybucji (ale tylko dla sprzedaży detalicznej i hurtowej, bez pośrednictwa w handlu) (Kat. F), usług transportowych i przechowalniczych (Kat. G), produkcji opakowań i materiałów do kontaktu z żywnością (Kat. I), produkcji środków (bio)chemicznych (Kat. K). Certyfikacja FSSC nie odnosi się natomiast do uprawy roślin (Kat. B), usług (Kat. H), produkcji wyposażenia (Kat. J).

Dokumenty opisujące schemat certyfikacji FSSC zawierają również wymagania dla jednostek certyfikujących (jednostka musi posiadać akredytację), dla audytorów przeprowadzających audyt (m.in. w zakresie wykształcenia i doświadczenia) oraz opis przebiegu audytu wraz z rodzajami niezgodności i zasadami podejmowania działań korygujących.

## Źródła:

- <http://www.fssc22000.com>
- <http://www.mygfsi.com>
- <https://www.iso.org>



Na szczególną uwagę zasługują audyty w nadzorze. Podobnie jak w ISO 22000, certyfikat jest wydawany na 3 lata, pod warunkiem poddania się przez firmę audytom w nadzorze w drugim i trzecim roku ważności certyfikatu. Różnica dotyczy formy jednego z dwóch audytów w nadzorze: jeden z nich musi być audytem niezapowiedzianym. Firma może zdecydować, że oba audyty w nadzorze będą niezapowiedziane, ale nie może z nich całkowicie zrezygnować (w BRC i IFS firma sama wybiera rodzaj audytów). Audytor powinien rozpocząć audyt obszarów produkcyjnych po maksymalnie jednej godzinie od przybycia do zakładu i spędzić co najmniej 50% czasu audytu w obszarach związanych z produkcją. Podczas audytu mogą zostać stwierdzone niezgodności: małe, duże i krytyczne. Dla firm pragnących utrzymać certyfikat ISO 9001 FSSC stworzyło możliwość uzyskania certyfikatu FSSC-Q.

## FSSC A NOWELIZACJA NORMY ISO 22000

W związku z opublikowaniem 18 czerwca 2018 roku nowelizacji normy ISO 22000 wszystkie firmy posiadające certyfikat FSSC będą musiały dostosować się do wymagań nowej normy, zgodnie z harmonogramem dla ISO 22000. Na chwilę obecną norma jest dostępna w wersji angielskiej i francuskiej, ale zapewne zostanie przetłumaczona również na język polski.

## ROSŃĄCA POPULARNOŚĆ

W Polsce certyfikacja FSSC zdobywa coraz więcej zwolenników, a popularność standardu widać najlepiej w ilości wydanych certyfikatów na świecie. Aktualnie wszystkich certyfikatów uznawanych przez GFSI jest około 100 tys., z czego około 26 tys. przypada na BRC. W styczniu 2018 roku samych certyfikatów FSSC było już 18 tys. Obserwuje się ich stale rosnącą ilość, która w 2015 roku wynosiła 10 tys., a dwa lata później, w 2017 roku, 15 tys.

Producenci żywności posiadający certyfikat BRC Food, zgodnie z pkt. 3.5, mogą audytować swoich dostawców lub uznawać posiadane przez nich certyfikaty (dla dostawców wysokiego ryzyka), w szczególności BRC, ale również inne uznawane przez GFSI. Warto zatem zwrócić uwagę, jak zmienia się rynek certyfikacji i co proponują dostawcy, tak, aby nie przegapić momentu, w którym klienci (sieci handlowe) będą preferować FSSC przed BRC czy IFS.



**Barbara Szyperko-Wojnarowicz** – Audytor Wiodący TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. Absolwentka Wydziału Towaroznawstwa Akademii Ekonomicznej w Krakowie. Specjalizuje się we wdrożeniach i szkoleniach dla branży spożywczej oraz dla producentów opakowań do kontaktu z żywnością. Z TÜV Rheinland Polska związana od 2003 roku.