



Iuliu TURCAN

dr., conf. univ., Universitatea Tehnică a Moldovei

Asigurarea inofensivității lanțului alimentar prin implementarea ISO 22000:2018 în cadrul întreprinderilor din Republica Moldova

CZU 614.31(478) | doi.org/10.5281/zenodo.3692635

Rezumat: Creșterea ofertei de alimente, combinată cu introducerea de noi tehnologii alimentare, creează necesitatea unui control riguros asupra inofensivității produselor alimentare. Sporirea numărului de agenți economici în domeniul alimentar duce la creșterea riscurilor legate de siguranța alimentelor. Astfel, siguranța alimentelor poate fi demonstrată numai prin implementarea și menținerea în bună funcționare a unui sistem de management al siguranței alimentelor conform cerințelor standardului internațional ISO 22000:2018, care trebuie să fie parte componentă a oricărei organizații din lanțul alimentar.

Cuvinte-cheie: siguranța alimentelor, standard internațional 22000, lanț alimentar, HACCP, risc.

Abstract: An increased supply of food, combined with the introduction of new food technologies, creates the need for rigorous control of the harmless of food products. The increase of the number of economic agents in the food field, working in both production and services, increases the risks related to food safety. Thus, food safety can only be demonstrated by the implementation and maintenance of the food safety management system in accordance with the requirements of the international standard ISO 22000:2018, which must be a part of any organization in the food chain.

Keywords: food safety, food chain, international standard 22000, HACCP, risk.

Introducere. Preocuparea pentru calitatea produselor realizate este una străveche, începuturile înfiripării în conștiința oamenilor a semnificației utilității obiectelor datând din perioada timpurie a epocii primitive. Odată cu apariția comunităților umane și cu diversificarea relațiilor dintre oameni, se dezvoltă și semnificațiile conceptului de *calitate* [1, p. 7].

Un sistem alimentar complex conectează producătorii de alimente cu consumatorii printr-un lanț alimentar care începe de la producția agricolă și se termină pe masa consumatorilor. Agricultorii produc mărfuri ce pot fi consumate cu o prelucrare minimă, cum ar fi fructele și legumele proaspete, sau care furnizează intrări (*inputuri*) pentru industria alimentară. În prima etapă de prelucrare (după poarta fermierilor), industria alimentară include sacrificarea și prelucrarea cărnii, zdrobirea și rafinarea semințelor oleaginoase, rafinarea zahărului, prelucrarea laptelui, măcinarea cerealelor etc. O parte din produsele alimentare sunt oferite în rețeaua de distribuție după etapa prelucrării primare, iar o altă parte sunt supuse în continuare prelucrării în cadrul întreprinderilor industriale și ajung la consumatori în varianta de prelucrare finală.

Întrucât produsele alimentare pot fi consumate în condiții de casă sau în afara casei, în acest lanț există un loc și pentru instituțiile de alimentație publică. De vreme ce fiecare participant al lanțului alimentar al produselor își urmărește

1 Articolul apare în cadrul proiectului Uniunii Europene *Dezvoltarea zonelor rurale în Republica Moldova* (DevRAM), Partea I. *Creșterea competitivității sectorului agroalimentar prin integrarea acestuia în lanțurile valorice interne și globale, în special a sectorului culturii de soia*, implementat de Cooperarea Austriacă pentru Dezvoltare, în parteneriat cu C.E. PRO DIDACTICA și Asociația Internațională Donau Soja (Austria).

scopurile proprii, numai organizarea optimă a tuturor proceselor din punct de vedere economic, tehnologic, al calității și siguranței poate asigura satisfacerea intereselor tuturor participanților, la nivel național și internațional.

Importanța standardelor internaționale. Standardele internaționale în domeniul calității aduc multiple beneficii tehnologice, economice și sociale. Ele contribuie la armonizarea caracteristicilor tehnice ale bunurilor și serviciilor, sporind eficiența întreprinderilor și contribuind la eliminarea barierelor în comerțul internațional. Totodată, conformarea produselor la standardele internaționale îi convinge pe consumatori că acestea sunt sigure, inofensive pentru mediul ambiant.

Pentru mediul de afaceri, standardele internaționale reprezintă niște instrumente strategice, care ajută companiile să rezolve unele din cele mai stringente probleme ale afacerilor moderne. Ele asigură o eficiență maximă a operațiilor în afaceri, sporesc productivitatea și facilitează accesul companiilor la noile piețe de desfacere.

Standardele internaționale în domeniul managementului calității au următoarele avantaje pentru micul business: 1) reducerea costurilor – permit optimizarea operațiilor (proceselor) și, prin urmare, îmbunătățirea rezultatului final; 2) creșterea satisfacției clienților – contribuie la sporirea calității, a nivelului de satisfacere a clienților, asigurând, în consecință, creșterea vânzărilor; 3) accesul la noi piețe de desfacere – contribuie esențial la depășirea barierelor comerciale și deschid accesul liber pe piața mondială; 4) creșterea cotei de piață – asigură creșterea productivității și competitivității companiilor; 5) beneficiile ecologice – contribuie la reducerea impactului negativ asupra mediului ambiant.

Pentru societate, standardele internaționale vizează aproape toate aspectele vieții, în special cele ce țin de calitatea aerului, a apei și a solului, precum și cele ce țin de emisii în aer, radiații și aspectele ecologice ale produselor, care contribuie la conservarea mediului ambiant și a sănătății oamenilor. Atunci când produsele și serviciile corespund standardelor internaționale, consumatorii pot fi siguri că acestea sunt inofensive, fiabile și de înaltă calitate.

Pentru guvernul oricărei țări ce se ocupă de elaborarea documentelor normative, ISO reprezintă o resursă vitală, deoarece îmbină experiența și cunoștințele la nivel internațional. Pentru țările în curs de dezvoltare, standardele internaționale constituie o sursă importantă de *know-how* tehnologic și servesc drept mijloc de acces la cunoștințe în domeniile în care nu au experiență sau resurse suficiente.

Siguranța alimentelor prin ISO 22000:2018. Noua versiune a standardului ISO 22000:2018 a fost aprobată și a intrat în vigoare la 19 iunie 2018. Aceasta folosește HLS (*High Level Structure*), comună tuturor standardelor din seria ISO, care, la rândul său, facilitează integrarea sistemului de management al siguranței alimentelor cu alte sisteme de management, printre care:

sistemul de management al calității (ISO 9001:2015); sistemul de management pentru sănătate și securitate ocupațională (ISO 45001:2018); sistemul de management al mediului (ISO 14001) etc. Acest standard este relevant pentru întreprinderile producătoare din industria alimentară, care, la moment, au trecut la o nouă versiune a standardului ISO 9001:2015. Structura standardelor internaționale ISO 22000:2018 și ISO 9001:2015 este, în esență, aceeași, cu excepția anumitor puncte specifice, care se referă direct la sistemul de management al siguranței alimentelor și se bazează pe principiile HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Dacă o întreprindere din domeniul alimentar aplică deja ISO 22000:2005, ea va regăsi multe din aceste cerințe și în ISO 22000:2018. Cu toate acestea, există și modificări, care trebuie adaptate, pentru a respecta ISO 22000:2018. În continuare vom evidenția câteva dintre principalele modificări ce trebuie luate în considerare de către agenții economici din domeniul alimentar [2]:

- ❖ Modificări asociate cu adoptarea structurii de nivel înalt (HLS). Această structură include zece secțiuni obligatorii cu descrierea informațiilor de bază pe care ar trebui să le conțină orice standard ISO de sistem de management.
- ❖ Modificări la nivelul unor definiții importante. Noțiunea de *daună* a fost înlocuită cu cea de *efecte adverse asupra sănătății*, pentru a asigura coerența cu definiția *pericolului alimentar*. Utilizarea definiției de garanție subliniază relația dintre consumator și alimente, bazată pe garanția siguranței alimentului.
- ❖ Contextul organizației (art. 4.1) trebuie să conțină descrierea factorilor externi și interni. Aceasta reprezintă o nouă prevedere pentru definirea și monitorizarea sistematică a contextului organizației.
- ❖ Cerințe privind specificarea nevoilor și așteptărilor părților interesate (art. 4.2), ce afectează capacitatea sistemului de management de a obține rezultatele scontate.
- ❖ Accentul sporit pe leadership și angajamentul managementului: în art. 5.1 din versiunea actuală sunt evidențiate cerințe noi cu privire la responsabilitatea pentru funcționarea eficientă a sistemului de management.
- ❖ Cerințele pentru definirea obiectivelor în cheia SMART (obiective specifice, măsurabile, realizabile, relevante și legate de timp).
- ❖ Managementul riscurilor: art. 6.1 obligă acum întreprinderile să identifice, să țină cont și să ia măsuri pentru a elimina/a reduce la maxim riscurile care pot afecta capacitatea sistemului de management. Mai mult decât atât, dacă în versiunea anului 2005 se discuta despre risc în contextul siguranței alimentelor, despre existența probabilității de efecte adverse asupra sănătății (de exemplu, boală) și gravitatea consecințelor acestei expuneri (deces, spitalizare, absență de la muncă etc.) în timpul acțiunii pericolului, atunci în versiunea actuală ISO 22000:2018 este introdus un nou

termen – *risc de afaceri*, care presupune probabilitatea pierderilor datorate deteriorării mediului de afaceri și unei schimbări negative în interiorul întreprinderii. Să nu uităm însă că în cadrul sistemelor de management riscul de afaceri poate fi perceput atât ca influența unei direcții negative, cât și ca influența unei direcții pozitive, cea din urmă fiind văzută ca o oportunitate.

- ❖ Atenție sporită acordată obiectivelor ca factor important pentru îmbunătățire (în art. 6.2 și art. 9.1 – monitorizare, măsurare, analiză și evaluare).
- ❖ Cerințe extinse legate de comunicare: art. 7.4 a lărgit aria cerințelor pentru mecanismul comunicării, inclusiv pe dimensiunea *cine, când și cum interacționează*.
- ❖ Cerințele față de manualul sistemului de management al siguranței alimentelor au fost simplificate (art. 7.5).
- ❖ Modificări la ciclul PDCA (*Plan-Do-Check-Act*), descris ca două cicluri separate, care lucrează împreună: unul acoperă sistemul de management, iar celălalt acoperă principiile HACCP.
- ❖ Controlul proceselor, produselor sau serviciilor furnizate din exterior (art. 7.1.6). Această clauză introduce necesitatea de a ține sub control furnizorii de produse, procese și servicii (inclusiv în ceea ce privește procesele externe) și de a asigura o comunicare adecvată a cerințelor relevante, pentru a garanta exigențele de siguranță alimentară în cadrul sistemului de management.
- ❖ Domeniul de aplicare include în mod explicit și producerea de furaje pentru animale. Astfel, se face distincție între furajele pentru animalele ce nu produc alimente pentru consum uman și furajele destinate alimentației animalelor ce creează (sau rezultă în) un produs alimentar.
- ❖ Informarea privind politica de siguranță alimentară: managementul de vârf trebuie să favorizeze înțelegerea de către angajați a acesteia.
- ❖ În versiunea nouă a standardului ISO 22000 este simplificată organizarea sistemului de trasabilitate, dar și verificarea și testarea eficacității acestuia.
- ❖ Planul HACCP (*Analiza riscurilor și punctelor critice de control*) și documentul PRPs (*Programe operaționale preliminare*) au fost comasate într-un singur document, sub denumirea de *Planul de control al pericolelor*.

Modificările standardului internațional ISO 22000 menționate vor duce la o îmbunătățire semnificativă a sistemului de management al siguranței alimentelor implementat în întreprindere și a activității organizației, în ansamblu.

Concluzii. Implementarea sistemelor de management al siguranței alimentelor în întreprindere conform cerințelor ISO 22000 comportă mai multe avantaje, printre care:

- *Creșterea satisfacției consumatorilor/clientșilor.* Cu cât afacerile întreprinderii se bazează mai mult pe satisfacerea consumatorilor/clientșilor, cu atât mai mult va spori puterea de atragere a acestora. Or, numărul consumatorilor/clientșilor determină volumul de afaceri al întreprinderii.

- *Sporirea eficienței.* Un sistem eficient al calității și siguranței alimentului permite unei întreprinderi să satisfacă cerințele consumatorilor/clientșilor săi și să producă ceea ce se cere – nici mai mult, nici mai puțin. De asemenea, procedurile legate de analiza și tratarea produselor necorespunzătoare și accentul pus pe măsurile de prevenire a defectelor vor conduce la diminuarea volumului rebuturilor și pierderilor de orice fel.
- *Optimizarea resurselor.* Utilizarea mai eficientă a resurselor umane, materiale, tehnice și tehnologice vor avea ca rezultat o mai mare productivitate.
- *Moralul angajaților.* Implicarea necesară a angajaților și faptul că ei contribuie în mod pozitiv la realizarea produsului final este un element de ridicare a moralului. Ei știu ce au de făcut, cunosc motivul pentru care fac un anumit lucru – astfel, problema responsabilităților este clarificată.
- *Organizare mai eficientă și mai promptă.* Implicarea personalului conduce la organizarea unei întreprinderi foarte motivate. Cu timpul, angajații se obișnuiesc cu noul mod de lucru și pun calitatea și inofensivitatea pe prim-plan.
- *O poziție mai bună pe piață.* Beneficiind de un randament sporit și având costuri mai mici, întreprinderea este cu un pas înaintea concurenților săi. Rezultă îmbunătățirea imaginii întreprinderii și a credibilității acesteia pe piețele naționale și, mai ales, pe cele internaționale.
- *Universalitatea.* Structura HLS a standardului permite o integrare mai simplă și mai rapidă cu alte standarde internaționale.
- *Profituri mai mari,* acestea fiind rezultatul final al avantajelor enumerate mai sus.

Schimbările operate în implementarea noii versiuni ISO 22000:2018 se referă la diverse aspecte ale întreprinderii. Perioada de tranziție la această versiune este stabilită până în iunie 2021. Beneficiile reale ale implementării standardelor în domeniul agroalimentar vor fi resimțite din plin în cazul în care specialiștii, actuali și potențiali, vor fi familiarizați cu ele cel puțin în linii mari. În acest context, este binevenită dezvoltarea și implementarea programelor de instruire pentru profesorii și managerii instituțiilor profesionale tehnice din perspectiva introducerii standardelor de calitate în domeniul agroalimentar, care, la rândul lor, vor disemina discipolilor cunoștințele acumulate. În așa fel, viitorii specialiști în domeniul agroalimentar vor avea încă de pe băncile instituțiilor de învățământ o viziune clară privind necesitatea implementării standardelor și le vor percepe ca o componentă indispensabilă în activitatea lor.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE:

1. Cosmescu I. Calitatea serviciilor în contextul exigențelor internaționale. Note de curs. Sibiu: Editura Universității Lucian Blaga din Sibiu, 2008.
2. EN ISO 22000:2015 Food Safety Management Systems: Requirements for Any Organization in the Food Chain.