

CZU 619:614.31:637.5(083.74)

## NORME REFERENȚIALE UTILIZATE PENTRU GARANTAREA SIGURANȚEI ALIMENTELOR

*GH. BRĂDĂȚAN<sup>1</sup>, V. ENCIU<sup>2</sup>*

*1 Universitatea Agronomică și de Medicină Veterinară, Iași, România*

*2 Universitatea Agrară de Stat din Moldova*

**Abstract:** International food trade, and foreign travel, is increasing, bringing important social and economic benefits. Many norms are elaborated to ensure food hygiene and should be used in conjunction with each specific code of hygienic practice, where appropriate, and with the guidelines of physico-chemical and microbiological criteria. This paper presents the most popular three norms used in European area for audit or for implementation in the management system of food safety.

**Key words:** European area, Food hygiene, Food safety, International food trade, Microbiological criteria, Physico-chemical criteria, Social and Economic benefits.

### INTRODUCERE

Evoluția regulilor comerțului internațional și exigențele crescute ale consumatorilor au făcut din siguranța alimentară o preocupare majoră a actorilor filierei alimentare. Crizele sanitare care s-au succedat în domeniul alimentar în ultimii ani au diminuat încrederea consumatorilor în siguranța produselor alimentare. În fața acestei situații, Uniunea Europeană a elaborat o strategie globală care vizează să asigure consumatorii în ceea ce privește siguranța alimentelor lor „de la fermă la masă” (1).

Activitatea de siguranță alimentară nu poate fi exercitată decât dacă sunt analizate minuțios toate

pericolele posibile să apară, din punctul de vedere al incidenței și al gravității lor, sunt identificate punctele tehnologice critice ce pot fi supravegheate și asupra cărora se poate interveni atunci când limitele maximale și/sau critice sunt depășite (2). Se impune ca sistemul HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) elaborat de *Codex alimentarius* sub egida FAO/OMS să fie conceput și implementat în toate unitățile agro-alimentare pentru a garanta producerea și distribuția de alimente salubre și sigure din punct de vedere sanitar (3).

## MATERIAL ȘI METODĂ

În prezenta lucrare sunt elucidate aspectele legislative și normative utilizate în Uniunea Europeană pentru garantarea securității alimentelor. Drept reper, pentru cercetările asupra acestei probleme, au servit legile adoptate la nivel european și național de către țările comunitare. Deoarece, în ultimii 5-7 ani, a demarat un proces de unificare a regulilor comerțului internațional și au crescut exigențele consumatorilor, siguranța alimentară a devenit o preocupare majoră a agenților economici, consumatorilor și legislatorilor din România și Republica Moldova.

În fața unei cereri din ce în ce mai importante a clienților, și ținând cont că norma ISO 9001 asupra managementului calității nu tratează în mod specific siguranța alimentelor, inițiativele s-au multiplicat pentru a stabili reguli mai mult sau mai puțin voluntare prin intermediul referențialelor.

Un referențial este un document care regrepează ansamblul criteriilor prin care un produs, un proces sau un serviciu trebuie să răspundă pentru a putea beneficia de certificarea concepută de către autorul său. Autorul unui referențial poate fi legislatorul, național sau internațional, sau o entitate asociativă sau privată. Este posibil ca mai multe referențiale să se adreseze aceluiași produs.

După 1997 s-au distins două referențiale: DS 3027 (danez) - „Condiții cărora trebuie să se conformeze societățile agro-alimentare și sub-contractorii lor” și CCv-HACCP: „Criterii de evaluare a unui sistem HACCP operațional” stabilit de către comitetul național neerlandez al experților în HACCP. În anul 2005 a fost publicată norma ISO 22000:2005 referitoare la managementul siguranței produselor alimentare. Unii distribuitori europeni impun / solicită furnizorilor o certificare BRC (*British Retail Consortium*) sau IFS (*International Food Standard*) pentru produsele cu marcă de distribuitor (MDD), pentru produsele lor cele mai ieftine sau chiar pentru toate produsele.

Obiectivele normelor-referențiale sunt identice: să scadă costurile de audit și să asigure o transparență a lanțului de aprovizionare; să asigure respect unui caiet de sarcini și a reglementărilor în vigoare; să omogenizeze practicile de cumpărare față de furnizori.

Implementarea și/sau certificarea conform unei norme-referențial este un demers opțional. Numeroși producători și distribuitori de alimente se întreabă asupra alegerii pertinente pe care trebuie să o facă între aceste referențiale și se îngrijorează în fața creșterii resurselor de a le pune la dispoziție. În general trebuie să se țină cont de: obiectivele interne ale întreprinderii (strategie); obiectivele de comunicare; exigențele clienților.

## REZULTATE ȘI DISCUȚII

### NORMA REFERENȚIAL BRC

Motivul care a generat apariția acestei norme a fost reprezentat de modalitatea de auditare a furnizorilor de către diferiți distribuitori. Inconvenientul major era legat de faptul că verificarea furnizorilor se făcea aproape identic, dar la producători se genera o pierdere importantă în resurse (financiare, materiale, umane) alocate numeroaselor activități de audit.

Proiectul a demarat în 1996 de către un grup de 13 distribuitori, 6 organisme de certificare, syndicatele profesionale și *UK Accreditation Service* (UKAS). Proiectul avea ca obiectiv inițial elaborarea unui referențial pentru auditarea furnizorilor marii distribuții (4). Astfel, în octombrie 1998 a apărut prima normă și un protocol asociat ei, ce au avut succes pentru întreaga distribuție din Regatul Unit. În prezent este utilizată versiunea a patra (v4), elaborată în ianuarie 2005.

**Câmpul de aplicare** vizează furnizorii de produse cu marcă de distribuitor, furnizorii de produse alimentare, de produse transformate și de ingrediente. Standardul poate fi utilizat de către organisme certificatoare acreditate conform EN 45011 sau ca un complement al certificării ISO.

**Structura.** Referențialul comportă șase secțiuni: sistemul HACCP; sistemul de management al calității; standarde relative la facilitățile unității; ținerea sub control a produsului; ținerea sub control a procesului; personalul (4).

El este structurat pe capitole, fiecare cu o exigență generală comparată cu o pălărie și referiri la respectiva exigență, precizând conformitatea detaliată.

Unele clauze sunt fundamentale pentru ținerea sub control a salubrității produselor alimentare:

HACCP; sistemul de management al calității; audituri interne; acțiuni corective; trasabilitatea; planificarea/fluxul produselor/separarea; aspectul clădirilor și al igienei; depozitarea materiilor prime; ținerea sub control a operațiilor; formarea personalului.

#### **NORMA REFERENȚIAL IFS**

Referențialul IFS a fost dezvoltat începând cu 2002 de federația de comerț *en detail* și confederația sindicatelor germane de comerț. În 2003 a aderat federația de comerț și de distribuție franceză (5).

Spre deosebire de BRC, referențialul IFS este o normă de audit. El conține în total 336 de exigențe, unele considerate ca fiind medii (ceea ce se dorește a se realiza) dar și rezultatele (ceea ce trebuie atins). Prin urmare auditurile sunt exhaustive, punctuale și aprofundate.

**Câmpul de aplicare** vizează furnizorii de produse de marcă de distribuitor și prețuri reduse. Standardul poate fi utilizat de către organismele certificatoare acreditate EN 45011 sau în complement al certificării ISO.

**Structura.** Referențialul IFS este organizat pe structura normei ISO 9001. Exigențele sunt apoi repartizate pe capitole: sistemul de calitate (56 de exigențe); responsabilitatea direcției (24 de exigențe); managementul resurselor (42 de exigențe); realizarea produsului (160 de exigențe); măsuri, analize și ameliorare (54 de exigențe).

**Notația IFS.** În timpul auditului sau al evaluării, se asigură o cotație cifrată (*scoring*). Sunt evaluați și notați toți „itemii”. Referențialul introduce noțiunea de KO (*Knock out*) care se acordă când nu se respectă un obiectiv esențial, așa cum sunt: sistemul HACCP; angajamentul direcției; trasabilitatea generală; acțiunile corective. Noțiunea de KO este foarte sugestivă. Ea pare brutală pentru un organism care dorește să împartă cu clientul său principiul de management cunoscut ca „relații mutual benefice cu furnizorii”.

#### **NORMA INTERNAȚIONALĂ ISO 22000:2005**

Odată cu multiplicarea de norme naționale și de standarde private s-a creat o oarecare confuzie printre întreprinderile și organismele care funcționează în domeniul agro-alimentar.

În dorința de a realiza o armonizare a referențialelor, în anul 2002 au debutat oficial lucrările unui grup de lucru al ISO, numit TC 34 „Produse alimentare” având ca obiectiv sistemul de management al siguranței sanitare a alimentelor și al trasabilității (6). Grupul de lucru WG8 a fost animat de Danemarca. În 2002 s-a formulat un prim proiect, iar în 2003 au apărut comentariile din partea publicului. În 2004 a fost lansat DIS (*Draft International Standard*), iar în ianuarie 2005 FDIS (*Final Draft Standard*). În urma dezbaterilor s-a publicat pe 1 septembrie 2005 această normă care a devenit aplicabilă din 5 octombrie al aceluiași an (6).

La lucrările de redactare a normei au participat timp de trei ani 45 de țări, dintre care cele mai influente în comerțul agro-alimentar internațional /SUA, Canada, Rusia, China, Australia, Uniunea Europeană, Brazilia, Argentina).

#### **Elementele particulare**

**Viziunea globală.** Este vorba de disponerea unei viziuni de ansamblu asupra lanțului alimentar care este definit ca fiind „o succesiune de etape și de operații implicate în producția, transformarea, distribuția, depozitarea și manipularea unui produs alimentar și a ingredientilor săi, de la producția primară la consumare. Aici intră și producția de furaje pentru animalele producătoare de alimente. De asemenea, lanțul alimentar cuprinde în aceeași măsură producția de materiale destinate a fi în contact cu produsele alimentare sau cu materiile prime”. Fiecare organism trebuie să se reperateze în acest lanț alimentar pentru a identifica relațiile posibile cu partenerii săi.

**Asigurarea compatibilității cu principiile lui Codex alimentarius.** Conținutul normei este în complementaritate cu cele șapte principii și cele douăsprezece etape de aplicare la HACCP. În anexa B a normei sunt prezentate referințele încrucișate dintre ISO 22000 și HACCP

**Asigurarea compatibilității cu ISO 9001.** Cele mai eficiente sisteme în materie de siguranță alimentară sunt stabilite, exploatate și actualizate în cadrul unui sistem de management structurat și integrat activităților generale de management al organizației. Această disponere oferă mari avantaje organizației și părților interesate.

Norma ISO 22000:2005 este aliniată normei ISO 9001:2000 și pune accentul compatibilității dintre ele. Întreprinderile deja certificate ISO 9001 nu vor avea nici o dificultate de a prelungi demersul de implementare în vederea certificării ISO 22000. În plus, ea poate fi aplicată independent față de alte norme ale sistemelor de management (ISO 14001, ISO 18001).

Structura se bazează pe cele patru elemente PDCA ale cercului Deming (plan, do, chek, act). Schema face să apară organizația între clienții săi și alte părți interesate. Dacă organismul dorește să fie conform exigențelor normei ISO 22000 el trebuie să pună în practică un sistem de management al siguranței produselor alimentare.

Procedeele de realizare ale organismului trebuie să permită să se realizeze produse sigure conforme exigențelor reglementare și celor ale clienților. Pentru aceasta organizația se va folosi de metoda HACCP. Managementul resurselor este indispensabil realizării de produse sigure. Direcția este responsabilă de definirea unei politici și a unor obiective, precum și de atingerea acelor obiective. Acest sistem va trebui să fie validat, verificat și ameliorat continuu.

**Utilizarea pentru certificarea de sistem.** Certificarea după ISO 22000 poate să se înscrie în compatibilitate cu alte forme de certificare a sistemelor de management. Certificarea de către un organism terț, independent și competent este un mijloc legitim de a face cunoscut în afara organizației demersul de management al siguranței produselor alimentare.

Certificarea sau evaluarea după ISO 22000:2005 corespunde unei priviri exterioare imparțiale și riguroase asupra organizării întreprinderii. Ea permite să identifice axele de progres necesare ameliorării sistemului de management al siguranței produselor alimentare. Astfel, aceasta devine o probă incontestabilă de transparență a organizației și de câștigare a încrederii clienților săi și îi poate aduce un atu suplimentar în fața concurenței. În plus, certificarea ISO 22000 ar fi ca un „pașaport” pentru export și va permite recunoașterea ținerii sub control a sistemului său de management al siguranței alimentelor.

**Constrângeri și beneficii.** Este important de subliniat că norma ISO 22000 fixează exigențele rezultatelor pe când BRC și IFS fixează exigențe atât ale rezultatelor, cât și ale mijloacelor. Spre deosebire de aceste referențiale, norma ISO 22000 nu reia lista detaliată a Bunelor Practici de Igienă. Atât norma, cât și referențialele au ca elemente comune planul HACCP.

Norma ISO 22000:2005 specifică exigențele sistemului de management al siguranței produselor alimentare care este un ansamblu de elemente corelate și interactive destinate să permită direcției organizației de a se asigura de aplicarea eficace a politicii sale și de obiectivele de ameliorare.

În ultimii ani, independent de talia, de sectorul de activitate sau de implantarea locală, întreprinderile agro-alimentare au formalizat practicile lor de management.

Dintre beneficiile potențiale rezultate din punerea în practică a unui sistem eficace al managementului siguranței produselor alimentare amintim: asigurarea aportului diferiților actori ai lanțului alimentar de o ținere sub control a pericolelor legate de siguranța produselor alimentare, mai eficace și mai dinamică; aptitudinea de a furniza în permanență produse sigure care să satisfacă atât exigențele clienților, cât și exigențele reglementare în materie de siguranță a produselor alimentare; asigurarea adusă părților interesate de transparență în comunicare organizată dintre parteneri; punerea în practică a unui demers structurat care implică ansamblul personalului în procesul de ameliorare continuă.

## CONCLUZII

1. Consumatorii au dreptul de a dori ca alimentele pe care le consumă să fie lipsite de pericole pentru sănătatea lor și proprii consumului. Siguranța alimentară este un demers rațional pentru a atinge obiectivul de a produce alimente lipsite de pericole.

2. Schimburile internaționale de produse alimentare și călătoriile în străinătate sunt în creștere, aducând avantaje economice importante.

3. Principiile generale de igienă alimentară pun bazele solide care permit garantarea igienei alimentelor și trebuie să fie utilizate în armonie cu fiecare cod specific de utilizare în materie de igienă, cât și cu prevederi legislative. Ele se aplică lanțului alimentar de la producția primară până la consumul final.

4. Indiferent de norma / referențialul ales pentru implementarea unui sistem de management al siguranței alimentelor, se disting patru elemente ca fiind deosebit de importante: respectarea legislației; luarea în considerare a programelor prealabile (Bunelor Practici de Igienă / Bunelor Practici de Fabricație); cunoașterea punctelor tari și punctelor slabe ale organismelor în materie de ținere sub control global a igienei; angajamentul și motivarea întregului personal. Este oportun să se lanseze demersul HACCP și implementarea unui referențial/normă doar atunci, când prealabilele de infrastructură și cele operaționale sunt îndeplinite în totalitate.

## BIBLIOGRAFIE

1. <http://europa.eu.int/eur-lex/en/index.html> - Uniunea europeană (legislație).
2. <http://www.efsa.eu> - Autoritatea europeană de siguranță alimentară .
3. <http://www.codexalimentarius.com> - Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. - Code d'usages international recommande - principes généraux d'hygiène alimentaire.
4. <http://www.brc.org.uk> - *British Retail Consortium*.
5. <http://www.food-care.info> - *International Food Standard (IFS)*.
6. <http://www.iso.org> - Organizația internațională de standardizare (ISO).

Data prezentării lucrării – 15.01.2007