

Bezpieczeństwo żywności na wyższym poziomie

**Czy możemy
ufać systemom
bezpieczeństwa żywności
i czy są one
zrównoważone?**

Specjaliści biorący udział w nowelizacji normy ISO 22000 wyjaśniają, dlaczego nowa wersja normy to odpowiedź na rosnące globalne wyzwania dotyczące bezpieczeństwa żywności



Technologia zmieniła nasze życie – począwszy od tego, jak żyjemy i kończąc na tym, co jemy. W istocie technologia zmieniła światową produkcję żywności, pomagając ludziom z całego świata. To dobra wiadomość. Gorsza to taka, że użycie nawozów, agrochemii i wyrafinowanych technik irygacji spowodowało rosnącą światową zależność od zbóż dających wysokie plony takich jak: pszenica, kukurydza i ryż, pozostawiając nas bezbronnymi wobec jakichkolwiek komplikacji w łańcuchu dostaw tych produktów.

Ponad 7 miliardów ludzi polega na plonach, a Organizacja Narodów Zjednoczonych przewiduje, że liczba ta zwiększy się nawet do 9,8 miliarda w 2050 roku i wraz z nią wzrośnie także presja dot. systemu żywności. Profesor Sayed Azam-Ali, dyrektor generalny Crops for the Future, uważa, że w ciągu najbliższych trzech dekad popyt na żywność i paszę dla zwierząt co najmniej się podwoi. W miarę zagłębiania się w tak zwaną Czwartą Rewolucję Przemysłową, będziemy musieli położyć nacisk na nowe technologie takie jak drony, sztuczna inteligencja czy roboty w celu nakarmienia świata w sposób dostępny i zrównoważony, jednocześnie chroniąc zasoby naturalne ziemi.

Zrównoważone bezpieczeństwo żywności

To zagadnienie znalazło się również na liście tematów w Davos. Podczas specjalnej sesji corocznego spotkania Światowego Forum Ekonomicznego 2018, liderzy z branży żywienia i agrokultury, przedstawiciele rządu i społeczeństwa obywatelskiego oraz firm zajmujących się mięsem i technologiami żywności zidentyfikowali problem potrójnego nacisku: zwiększającego się popytu wśród klasy średniej, kwestii zdrowotnych związanych zarówno ze zbyt małym, jak i zbyt dużym spożyciem mięsa i protein w różnych zakątkach świata oraz ekorozwoju, który wymaga wprowadzenia zmian do światowego systemu produkcji mięsa i białka.

Duże firmy uważały na to, co się dzieje. IKEA już od jakiegoś czasu eksperymentuje ze zrównoważoną żywnością przyszłości - owadami. Lider mebli do samodzielnego montażu w swojej kuchni testowej w Kopenhadze gotuje burgery z robaków zawierające buraki, pasternak i larwy mącznika oraz hot dogi na bazie alg. Faktem jest, że owady mogą zniwelować nacisk na dotychczasowe nadużywane systemy żywności. Może być to korzystne także dla przemysłu produkcji paszy dla zwierząt. Od przyszłego roku w Unii Europejskiej możliwe będzie





używanie owadów jako żywego pokarmu dla drobiu i trzody chlewnej.

Potrzeba bezpieczeństwa żywności jest większa niż kiedykolwiek. Na przykład według Centrum Kontroli Chorób i Profilaktyki epidemia bakterii *E. coli* w Stanach Zjednoczonych w kwietniu tego roku była powiązana z sałatą rzymską sprzedawaną w hermetycznie zamkniętych torbach. „The New York Times” donosi, że ponad 70 procent zakażonych było hospitalizowanych z powodu toksyn produkowanych przez szczep bakterii *E. coli*, a wśród części zarażonych rozwinęła się poważna choroba nerek. Innym przykładem może być niedawne badanie Queen’s University Belfast wskazujące, że azotany używane w trakcie konserwowania przetworzonego mięsa mogą produkować związki chemiczne, które zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego.

Dodając do powyższej listy bardzo skomplikowany łańcuch dostaw żywności, rosnącą światową populację oraz postępujący nacisk na już nadwyrężone zasoby światowe, nie jest trudno dostrzec, dlaczego wyzwania związane z globalnym bezpieczeństwem żywności stanowią problem i dlaczego liderzy z wielu różnych sektorów szukają rozwiązań.

Spełnianie wymagań

Jak więc można zapewnić sposób wytwarzania bezpiecznej żywności dla ludzi i zwierząt? Jednym z rozwiązań jest wykorzystanie ISO 22000 Zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności – Wymagania dla wszystkich organizacji w łańcuchu żywności.

Od czasu publikacji normy w 2005 roku pojawiło się wiele wyzwań dot. bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dostaw i to m.in. było przyczyną nowelizacji normy.

Jacob Faergemand, Przewodniczący Komitetu Technicznego ISO/TC 34 Produkty żywnościowe, Podkomitetu 17 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz dyrektor generalny Bureau Veritas Nordic, międzynarodowej instytucji certyfikującej, wyjaśnia, czego dotyczyły najważniejsze zmiany w normie, tj. zarówno jej struktura, jak i kluczowe pojęcia. Mówi: „Aby wyjść naprzeciw wymaganiom rynkowym dotyczącym bezpieczeństwa żywności, ISO 22000 jest opracowana przez interesariuszy, którzy działają w organizacjach zajmujących się bezpieczeństwem żywności: rządy, konsumenci, konsultanci,

przemysł i badania. Skoro system zarządzania bezpieczeństwem żywności zostanie opracowany przez użytkowników ISO 22000, mamy pewność, że potrzeby rynkowe będą zaspokojone”.

Faergemand powołuje się na związek pomiędzy ISO 22000:2018 a *Codex Alimentarius*, który tworzy Komisja Kodeksu Żywnościowego i jej komitety techniczne, aby zapewnić ochronę zdrowia konsumentów, uczciwe praktyki w handlu żywnością i wytyczne dla rządów. „W związku ze statusem Kodeksu Żywności i odniesień do niego w przepisach państwowych, ISO 22000:2018 podtrzymuje silny związek z normami zawartymi w Kodeksie, co pozwala rządów na całym świecie odnosić się do ISO 22000:2018 w rządowych inspekcjach i krajowych wymaganiach”.

Podkreśla on także potrzebę jasnego opisu różnic pomiędzy pewnymi kluczowymi pojęciami, jak na przykład krytyczne punkty kontroli (CCP) czy operacyjne programy wstępne (OPRP), które w miarę możliwości byłyby ujednoczone z definicjami zawartymi w Kodeksie. Faergemand przyznaje, że osiągnięcie konsensusu w tak ważnej kwestii nie było proste, „ale pracowaliśmy bardzo ciężko i jesteśmy bardzo zaangażowani w opracowanie jasnego rozróżnienia pojęć ze względu na korzyść użytkowników norm”.

Gotowość na ryzyko

Istotną zmianą normy było wprowadzenie High-Level Structure (HLS), wspólnej dla wszystkich norm systemów zarządzania ISO. Faergemand tłumaczy, że „skorzystają na tym organizacje wdrażające więcej niż jeden system zarządzania”. Korzyści przyniesie im także przyjęcie innego podejścia w stosunku do pojmowania ryzyka. „Pojęcie ryzyka jest używane na wiele sposobów i jest to ogromnie ważne dla firm z branży żywnościowej, aby potrafiły rozróżnić dobrze im znaną ocenę ryzyka na poziomie operacyjnym oraz pojęcie ryzyka biznesowego (przedstawionego w nowej strukturze), które uwzględnia także szanse”.

Nowa wersja ISO 22000 zawiera dwa cykle Plan-



-Do-Check-Act (PDCA). „Dwa cykle PDCA działają jeden w drugim – jeden obejmuje system zarządzania, a drugi – operacje, które jednocześnie uwzględniają zasady HACCP zdefiniowane w Kodeksie” – mówi Faergemand.

Wspomniany wyżej HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zasad, które mają pomóc operatorom przemysłu żywnościowego przyjąć się temu, jak obchodzą się oni z żywnością oraz wprowadzić procedury, które zapewnią, że żywność jest bezpieczna do spożycia. Hanne Benn Thomsen, specjalistka ds. Systemów Jakości w Chr. Hansen A/S, światowej firmie w dziedzinie bioscience, która opracowuje naturalne rozwiązania dla przemysłu żywnościowego, odżywczego, farmaceutycznego i agrokultury, uważa, że znowelizowana norma ISO 22000 wychodzi poza klasyczne zasady HACCP, „skupiając się na elementach ryzyka podczas produkcji żywności i patrząc szerzej na łańcuch dostaw”. Wierzy, że siłą ISO 22000 jest jej uznawanie na całym świecie. „Wszystkie firmy w łańcuchu żywności, pośrednio i bezpośrednio, mogą być certyfikowane na zgodność z tą normą i jest to w gestii niezależnej, pozarządowej organizacji. Dzięki tej normie mamy wspólny język dotyczący bezpieczeństwa żywności, który jest powszechnie akceptowany na całym świecie”.

Partnerstwo w żywnieniu

Benn Thomsen mówi, że najnowsza wersja ISO 22000, jako „bardzo ogólna norma”, pomaga ustanowić ramy systemów, które muszą zostać wprowadzone, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Dodaje, że tak samo ważne jest „oferowanie organizacjom zajmującym się żywnieniem, narzędzi, dzięki którym oszacują, zidentyfikują i ocenią ryzyko związane z bezpieczeństwem żywności i jeśli takie ryzyko się pojawi, pozwolą zmniejszyć jego wpływ na konsumentów w jak największym stopniu poprzez zdolność kontroli produktów, które zostały dotknięte ryzykiem”.

Jasne jest, że polityka rządu i współpraca międzynarodowa są kluczowe zarówno na rynkach w krajach rozwiniętych, jak i rozwijających się, aby móc rozwijać

współpracę publiczno-prywatną w celu stworzenia całego wachlarza rozwiązań zmierzających do spełnienia oczekiwań na rynku w kwestii protein w zgodzie z Celami Zrównoważonego Rozwoju Narodów Zjednoczonych (SDGs). Nowa wersja ISO 22000 odgrywa kluczową rolę w osiągnięciu celów SDG 17: „Partnerstwo na rzecz celów”. Paul Besseling z Précon Food Management mówi: „Dla konsumentów i całego społeczeństwa jest bardzo istotne, że rząd i przedsiębiorcy używają tych samych reguł w stosunku do bezpieczeństwa żywności. Związek między prawem a normami w biznesie musi mieć nadane pierwszeństwo w polityce dotyczącej bezpieczeństwa żywności. Unia Europejska wspiera postępy w rozwoju ISO 22000”. Podkreśla on dodatkowo znaczenie związku pomiędzy ISO 22000 a Ogólnymi Zasadami Higieny Żywności (General Principles of Food Hygiene – GPFH) *Codex Alimentarius*, pomimo że mają one z natury zupełnie odmienne role. Mówi: „Celem GPFH jest wspieranie i harmonizowanie władzy w zakresie bezpieczeństwa żywności na całym świecie w tworzeniu przepisów i wynikających z nich oficjalnych kontroli czy inspekcji. Celem ISO 22000 jest wspieranie podmiotów w obszarze przemysłu żywnościowego tak, aby potrafiły dostosować się do tych przepisów oraz wymagań konsumentów i mogły kontynuować oraz doskonalić swoją działalność”.

Budowanie zaufania

Besseling mówi, że znowelizowana norma bardziej skupia się na zewnętrznych udziałowcach przemysłu żywnościowego. „Pomoże to podmiotom lepiej zrozumieć ryzyko związane z żywnością niebezpieczną w znaczeniu ryzyka biznesowego i wzmocni ich pozycję w łańcuchu dostaw żywności”. Z kolei dla władz zajmujących się bezpieczeństwem żywności, nowelizacja jest ważna, ponieważ wesprze i znacznie ułatwi ich pracę”.

Wreszcie dla podmiotów działających w obszarze przemysłu żywnościowego „jest bardzo ważne, że mają pewność, iż ich systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności są zgodne z obowiązującymi przepisami, oraz że władze mają pewność, że podmioty te działają w zgodzie z wymaganiami prawnymi, jeśli stosują ISO 22000 w systemie zarządzania”.

www.iso.org

Tłum. Dorota Boroszko

