

Urszula Balon

Katedra Zarządzania Jakością
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

Milena Sikora

Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

Rola standardów IFS i BRC w ocenie dostawców przez sieci handlowe

Streszczenie

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego mają obowiązek zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne żywności m.in. poprzez wdrożenie wymagań obligatoryjnych systemów GHP, GMP, HACCP. Dodatkowo mogą wdrożyć wymagania norm ISO 22000. Jednak sieci handlowe wymagają od swoich dostawców dodatkowo certyfikatu systemu IFS i (lub) BRC. W artykule przedstawiono wymagania standardów IFS i BRC ze szczególnym zwróceniem uwagi na audyty jako element weryfikacji wdrożonych wymagań. Dokonano także porównania wymagań obu standardów. Przedsiębiorstwa, które uzyskały certyfikat na zgodność ze standardami IFS/BRC, odnotowały wiele korzyści, m.in. możliwość sprzedaży swoich produktów na rynkach całego świata.

Słowa kluczowe: IFS, BRC, audyt wewnętrzny, bezpieczeństwo żywności.

1. Wprowadzenie

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i zarządzania jakością wprowadza się w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, aby zapewnić odpowiednie warunki do produkcji żywności, zapewniające otrzymanie produktów

optymalnych jakościowo, ale równocześnie bezpiecznych, o wysokiej jakości, spełniającej oczekiwania nabywców. W celu ujednoczenia wymagań związanych z jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności wprowadzono obligatoryjne systemy i programy gwarantujące bezpieczeństwo i spełnienie odpowiednich parametrów jakościowych. Jednak we współczesnej gospodarce uzyskanie i utrzymanie konkurencyjnej pozycji na rynku wymusza wdrożenie bardziej zaawansowanych standardów. Rosnąca popularność dobrowolnych systemów opracowanych zgodnie z wytycznymi normy ISO 22000, Międzynarodowego standardu żywności (IFS), Globalnej normy dotyczącej bezpieczeństwa żywności czy też Global GAP, spowodowana jest wzrostem świadomości oraz wymagań wszystkich zainteresowanych grup interesariuszy (np. współpracowników, klientów, dostawców).

Celem artykułu jest zaprezentowanie dwóch standardów (IFS i BRC) stosowanych do weryfikacji jakości w przemyśle spożywczym oraz ocena możliwości ich zastosowania w ocenie dostawców przeprowadzonej przez sieci handlowe.

W celu prawidłowego funkcjonowania i doskonalenia wdrożonych systemów niezbędna jest ich ocena zgodności z opracowanymi wymaganiami, np. w ramach audytów. Audyt jest narzędziem weryfikującym funkcjonujące procesy zgodnie z wcześniej opracowanym planem. Celem audytu jest dostarczenie organizacji obiektywnych dowodów, pozwalających na dokonanie oceny systemu zarządzania audytowanej organizacji lub jego elementów (np. procesu, obszaru, dokumentacji). Podczas prowadzonych audytów identyfikowane są słabe punkty w procesach, zgłaszane i zapisywane są spostrzeżenia, niezgodności i proponowane działania korygująco-zapobiegawcze w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Dzięki takim działaniom następuje doskonalenie procesów, wytwarzanych wyrobów i usług, a nawet całej organizacji.

2. Międzynarodowy standard żywności

W dobie rosnącej globalizacji na rynku produktów, ciągłego wzrostu wymagań konsumentów oraz w celu sprostania wymaganiom prawnym handlowcy detaliczni i hurtowi zostali zobligowani do wzięcia na siebie większej odpowiedzialności za zapewnienie odpowiedniej jakości i bezpieczeństwa żywności. W związku z tym zrzeszeni członkowie Niemieckiej Federacji Handlu Detalicznego (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels – HDE), francuskiej Federacji Handlu Detalicznego (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution) oraz Włoskiego Związku Handlu Detalicznego CONAD, COOP i Federdistribuzione opracowali Międzynarodowy standard żywności (International Food Standard – IFS).

IFS to standard przeznaczony dla wszystkich producentów żywności i uczestników łańcucha żywnościowego, a w szczególności dla handlowców detalicznych

dostarczających żywność pod markami własnymi do sieci handlowych. Oznacza ujednoczenie zasad oceny, procedur audytowych oraz reguł kwalifikowania dostawców. Ma służyć jako narzędzie do okresowej, niezależnej i obiektywnej oceny dystrybutorów żywności. W ramach standardu zawarte zostały wymagania dotyczące procesu kwalifikowania dostawców, zaczynając od zdefiniowania wymagań w stosunku do nich poprzez zasady prowadzenia oceny i kompetencje audytorów, a kończąc na jednoznacznych kryteriach oceny i potwierdzeniu wdrożenia systemu certyfikatem. Przyznawany jest dla producentów zajmujących się przetwórstwem żywności oraz firm, które świadczą usługi pakowania produktów. IFS Food może być stosowany tylko wtedy, gdy produkt jest „przetworzony” lub gdy istnieje zagrożenie zanieczyszczenia produktu podczas pierwszego pakowania.

Rosnąca odpowiedzialność sieci handlowych za produkty spożywcze sprzedawane jako marki własne związana była z faktem, że według klientów sieci handlowe były producentami określonych produktów. Aby zapewnić odpowiednią jakość i bezpieczeństwo wyrobów wprowadzanych na rynek, handlowcy detaliczni i hurtowi zmuszeni byli wdrożyć odpowiednie procedury kwalifikacyjne dostawców. W związku z tym coraz większą rolę zaczął odgrywać tzw. audyt trzeciej strony, na mocy którego dostawcy kwalifikowani byli zgodnie z osiąganymi przez nich wynikami audytów jakości i bezpieczeństwa produktu, zlecanymi przez sieci handlowe [Kłodowski 2005]. Jednak każda z sieci handlowych określała własne wymagania dotyczące kluczowych kwestii procesu audytowania. Niejednolite wytyczne dotyczące audytów stanowiły źródło problemów dla przedsiębiorstw, które dostarczały produkty. Koszty oraz czas poświęcony na wielokrotne audyty utrudniały ich funkcjonowanie. Ponadto na dezorientację dostawców miały wpływ różnice w wymaganiach oraz poziomie audytowania [MacDonald 2006]. Opracowanie standardu IFS, ujednoczenie zasad audytowania przyczyniło się do skrócenia czasu potrzebnego na przeprowadzenie wielu audytów, a także stało się rozwiązaniem dla dostawców i detalistów.

Rodzina standardów IFS obejmuje [MacDonald 2006]:

- IFS Food – standard przeznaczony do audytowania przedsiębiorstw produkujących żywność oraz tych, które zajmują się pakowaniem produktów spożywczych luzem. IFS Food stosowany jest w odniesieniu do procesów przetwórstwa i obróbki, przeładunku produktów sypkich, pakowania produktów żywnościowych w opakowania pierwotne;

- IFS Cash&Carry/Wholesale – standard stosowany w odniesieniu do produktów sypkich będących w obiegu handlowym w sieci Cash&Carry oraz innych hurtowni;

- IFS Logistics – standard stosowany w przypadku przedsiębiorstw, które działają w obszarze logistyki produktów żywnościowych. Obejmuje wszelkie działania logistyczne, m.in. załadunek, rozładunek, transport, magazynowanie, dystrybucję;

– IFS Brocker – standard stosowany w odniesieniu do brokerów, agencji handlowych oraz innych przedsiębiorstw, które nie obejmują fizycznego posiadania produktów (m.in. nieposiadających magazynów, pakowalni czy też floty samochodów ciężarowych), ale dysponują osobami prawnymi z biurami, skrzynkami pocztowymi itd.;

– IFS HPC – standard służący zapewnieniu bezpieczeństwa, redukcji kosztów oraz zapewnienia transparentności na poziomie całego łańcucha produkcyjnego produktów nieżywnościowych, np. kosmetyków, produktów chemii gospodarczej oraz użytku codziennego;

– IFS PACsecure – standard znajdujący zastosowanie w materiałach opakowaniowych, który bazuje na systemie HACCP;

– IFS Food Packaging Guideline – przewodnik do implementacji wymagań IFS w zakresie pakowania produktów. Stanowi interpretację obecnych wymagań IFS Food (wersja 6) z uwzględnieniem pakowania produktów.

Najnowsza 6 wersja standardu IFS Food do audytowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych została opublikowana w styczniu 2012 r., a obowiązuje od 1 lipca 2012 r. Celem IFS jest [Popis 2013]:

– zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych oraz ich zgodność z wymaganiami przepisów prawnych,

– opracowanie wspólnego standardu, który uwzględnia jednolity system oceniania oraz wyniki z audytu uznawane przez wszystkich uczestników w łańcuchu dostaw,

– praca z jednostkami certyfikującymi posiadającymi akredytację, a także z wykwalifikowanymi audytorami,

– zapewnienie w całym łańcuchu dostaw przejrzystości i porównywalności,

– redukcja kosztów oraz oszczędność czasu dostawców, handlowców detalicznych i sieci handlowych.

Według wymagań IFS Food oceniani są dostawcy produktów spożywczych sprzedających swoje produkty m.in. w supermarketach oraz hipermarketach [Nowicki 2010]. Wszyscy sprzedawcy detaliczni oraz hurtowi, m.in. Aldi, Kaufland, Lidl, Auchan, Metro Group, Carrefour Group, Monoprix, Picard wymagają jego przestrzegania od swoich dostawców [IFS Food... 2012].

W międzynarodowym standardzie bezpieczeństwa żywności zawarte są zasady GHP, GMP, HACCP, wymagania normy ISO 9001 oraz aktów prawnych, które obowiązują w branży spożywczej. Wymagania dotyczą więc nie tylko aspektów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne, ale także dotyczą legalności i jakości produktów. Organizacje, które poddały się certyfikacji na zgodność ze standardami sieci handlowych, częściej charakteryzują się wyższym poziomem dojrzałości organizacyjnej, np. częściej wykorzystują metody i narzędzia zarządzania jakością niż organizacje, które wdrożyły i certyfikowały np. system ISO

9001 lub nie poddały się wcale certyfikacji innych systemów zarządzania [Kafel, Sikora 2013]. Wymagania audytowe standardów oceny dostawców odnoszą się więc do następujących obszarów [Popis 2013]:

- odpowiedzialność wyższego kierownictwa,
- system zarządzania jakością i bezpieczeństwem,
- zarządzanie zasobami – dotyczy zasobów ludzkich,
- proces planowania i produkcji,
- pomiary, analizy, doskonalenie,
- ochrona żywności i inspekcje zewnętrzne.

Sprawdzenie zgodności z IFS Food odbywa się poprzez ocenę wszystkich wymienionych wymagań. Rozróżnia się cztery możliwości oceny wymagań jako odstępstwa. Punkty za każde z wymagań przyznawane są zgodnie z następującą skalą [IFS Food... 2012]:

- wynik A – pełna zgodność (20 pkt),
- wynik B – prawie pełna zgodność, niewielkie odstępstwa (15 pkt),
- wynik C – wdrożona drobna część wymagania (5 pkt),
- wynik D – wymaganie niewdrożone (-20 pkt).

Ponadto w IFS Food zidentyfikowano dziesięć kluczowych (krytycznych) wymagań, których niespełnienie przez przedsiębiorstwo równoznaczne jest z nieprzyznaniem, zawieszeniem albo cofnięciem certyfikatu na zgodność z Międzynarodowym standardem żywności. Należą do nich: odpowiedzialność wyższego kierownictwa (1.2.4), system monitorowania każdego CCP (2.2.3.8.1), higiena personelu (3.2.1.2), specyfikacje surowcowe (4.2.1.2), zgodność z recepturą (4.2.2.1), zarządzanie dotyczące ciał obcych (4.12.1), system identyfikowalności (4.18.1), audyty wewnętrzne (5.11), procedura wycofania i zwrotu produktów (5.9.2), działania korygujące (5.11.2) [IFS Food... 2012]: ocena wymagań kryteria KO (*knoc-out* – nokaut) dokonywana jest zgodnie z zasadami punktowania przedstawionymi w tabeli 1.

Tabela 1. Zestawienie możliwych ocen KO

Wynik	Objaśnienie	Uzyskane wyniki (pkt)
A	Pełna zgodność	20
B (odstępstwo)	Prawie pełna zgodność	15
C (odstępstwo)	Wdrożona niewielka część wymagań	Ocena „C” nie jest możliwa do uzyskania
KO (= D)	Wymagania niewdrożone	Odjęte 50% sumy wszystkich możliwych do uzyskania pkt – uzyskanie certyfikatu jest niemożliwe

Źródło: [IFS Food... 2012, s. 25].

Przedsiębiorstwa branży spożywczej mogą otrzymać certyfikat IFS na poziomie bazowym (jeśli spełniają kryteria, które są uznawane za minimalne w przedsiębiorstwach należących do międzynarodowego przemysłu spożywczego), bądź wyższym (jeśli spełniają wymagania, które określają wysoki standard w branży spożywczej) [Kłodowski 2005]. Jest on przyznawany produktom określonego asortymentu oraz zakresom technologicznym [*IFS Food...* 2012].

Zgodnie z wytycznymi standardu, a także w celu sprawdzenia poprawności stosowania wymagań przedsiębiorstwa są zobowiązane do przeprowadzania wewnętrznych audytów (KO nr 8, pkt 5.1. Audyty wewnętrzne). W standardzie IFS audyt wewnętrzny definiowany jest jako niezależne działanie, które zapewnia doradztwo i poprawę funkcjonowania organizacji. Przyczynia się do osiągnięcia przez organizację określonych celów ze względu na systematyczne i zdyscyplinowane podejście do oceniania działań. Dzięki audytowi wewnętrznemu możliwa jest poprawa efektywności zarządzania ryzykiem, procesami oraz działaniami kontrolnymi [*IFS Food...* 2012]. Audyt służyć ma weryfikacji zgodności działań z wymaganiami standardu (tabela 2) oraz identyfikacji kierunku doskonalenia tych działań.

Tabela 2. Wymaganie KO IFS – audyty wewnętrzne

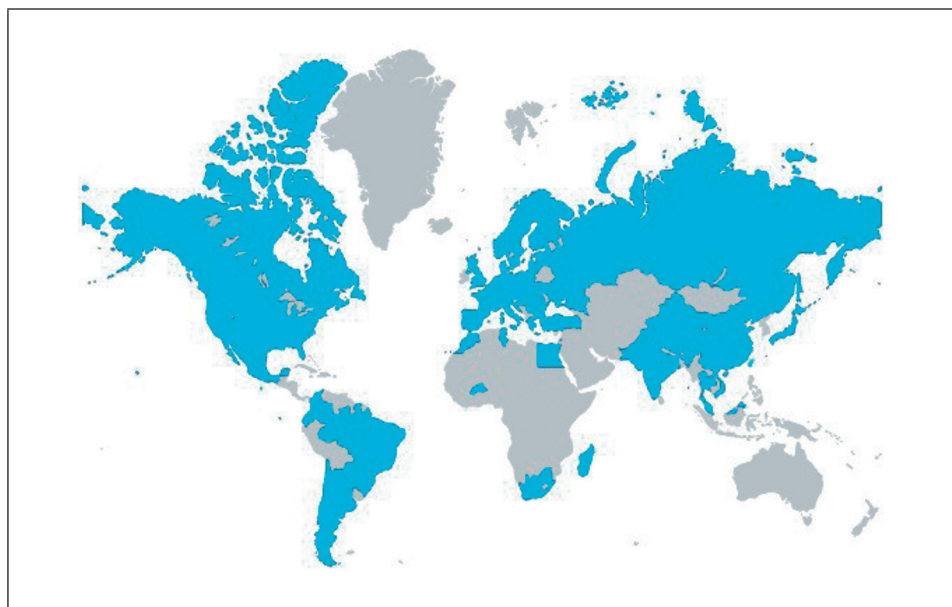
Punkt	Wymagania
5.1.1	Aby audyty wewnętrzne były skuteczne, należy przeprowadzać je zgodnie z określonym i uzgodnionym programem. Powinny także obejmować co najmniej wszystkie wymagania obowiązujące w standardzie IFS. Na zakres i częstotliwość przeprowadzania audytów wewnętrznych wpływ mają analiza zagrożeń oraz ocena związanego z nimi ryzyka.
5.1.2	Audyty wewnętrzne działań stanowiących obszary krytyczne dla bezpieczeństwa żywnościowego i specyfikacji wyrobów powinny być przeprowadzane przynajmniej raz w roku.
5.1.3	Audyt przeprowadzać mogą jedynie osoby kompetentne i niezależne od działu poddanego audytowi.
5.1.4	Wyniki audytu powinny być przekazane najwyższemu kierownictwu i osobie, która odpowiada za dany dział. Następnie należy określić niezbędne działania korygujące wraz z odpowiednią dokumentacją (m.in. plan wdrożenia) oraz przedstawić informacje na ten temat zainteresowanym stronom.
5.1.5	Sposób i termin weryfikacji działań korygujących z audytu wewnętrznego powinien być udokumentowany.

Źródło: opracowanie własne na podstawie: [*IFS Food...* 2012].

Brak właściwej realizacji procedury audytów wewnętrznych zgodnie z wymaganiami standardu IFS może być podstawą do cofnięcia lub nieprzyznania certyfikatu przedsiębiorstwu. W wielu organizacjach najczęstszymi niezgodno-

ściami odnotowanymi podczas audytu pierwszej strony są m.in. brak rocznego planu realizowania audytów wewnętrznych, niespełnienie powyższego programu, niestaranne wykonanie protokołów z audytu, niewypełnianie kart niezgodności [Berdowski 2013].

Na podstawie raportu opracowanego przez International Trade Centre¹ szacowana liczba przedsiębiorstw certyfikowanych na zgodność z wymaganiami Międzynarodowego standardu żywności kształtuje się obecnie na poziomie ponad 11 000. Około 350 detalistów i hurtowników wspiera IFS. Audyty IFS prowadzone są w 96 krajach, a sam IFS Food dostępny jest w 20 wersjach językowych (rys. 1).



Objaśnienie: IFS Food respektowany jest w krajach oznaczonych na niebiesko.

Rys. 1. Zasięg geograficzny respektowania standardu IFS Food

Źródło: [Standards Map... 2013, s. 253].

Popularność stosowania Międzynarodowego standardu żywności wynika z faktu, że wdrożenie systemu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności bazującego na wymaganiach IFS Food wiąże się z licznymi korzyściami dla

¹ www.standardsmap.com – Standards Map stanowi bazę danych on-line na temat informacji dotyczących dobrowolnych standardów, ekoznakowania, protokołów audytów, kodeksów postępowania, raportowania oraz inicjatyw i struktur benchmarkingu. Określenie „dobrowolne normy” (*voluntary standards*) obejmuje wszystkie wyżej wymienione warunki [Standards... 2013, s. 251–254].

wszystkich interesariuszy. Przedsiębiorstwa, które zaimplementowały wytyczne standardu, gwarantują swoim klientom spełnienie wymagań w zakresie jakości oraz bezpieczeństwa, stawianych przez GHP, GMP, HACCP, ISO 9001, a także ustawodawcę. Dzięki zapewnieniu wyższego bezpieczeństwa żywności oraz ciągłego doskonalenia jakości i higieny produktu wzmocnione zostaje zaufanie klientów. Współcześnie posiadanie certyfikatu IFS Food umożliwia podjęcie współpracy z sieciami handlowymi i niejednokrotnie stanowi swoisty wymóg. Zmniejszenie kosztów dla dostawców, detalistów i innych podmiotów działających zgodnie ze standardem wiąże się z jednolitym systemem oceny wszystkich interesariuszy oraz uniknięciem wielokrotnych audytów ze strony różnych odbiorców (w szczególności przez sieci handlowe).

3. Globalna norma dotycząca bezpieczeństwa żywności BRC

Brytyjskie Stowarzyszenie Detalistów (British Retail Consortium – BRC) jest największą na świecie organizacją zajmującą się opracowywaniem programów standardów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności. W globalnych normach BRC znajdują się wymagania dotyczące wytwarzania produktów żywnościowych, opakowań, które są wykorzystywane do ochrony tych produktów oraz przechowywania i dystrybucji ww. dóbr. Standard ten opracowany jest z przeznaczeniem dla zakładów spożywczych dostarczających żywność do sieci handlowych pod własną marką. W ramach standardu BRC zostały zintegrowane przepisy zawarte w normach ISO serii 9000, w systemie HACCP oraz GHP/GMP, a także zostały zdefiniowane dodatkowe szczegółowe wymagania, które muszą zostać spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo i konieczny, powtarzalny poziom jakości wyrobu finalnego [Popis 2013]. Standardy opracowywane są w konsultacji ze specjalistami technicznymi, detalistami, producentami i jednostkami certyfikującymi z całego świata. Dzięki temu ich treść charakteryzuje praktyczne podejście do kwestii zarządzania bezpieczeństwem i jakością. Do rodziny norm BRC należą następujące standardy (<http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers.aspx#.UtHTCEAwD3M>): Globalna norma dotycząca bezpieczeństwa żywności BRC, Globalna norma dotycząca opakowań i materiałów opakowaniowych BRC, Globalna norma dotycząca przechowywania i dystrybucji BRC, Globalna norma dotycząca produktów konsumenckich BRC.

Standardy opisane w powyższych normach uzupełniają się i stanowią zasoby, które są wykorzystywane w trakcie audytowania i certyfikacji dostawców. Wszystkie standardy BRC stanowią dokumenty ramowe, których zadaniem jest wspieranie producentów w działaniach odnoszących się do produkcji bezpiecznych produktów oraz zarządzania jakością w sposób spełniający wymagania klientów.

Rozpoczęcie prac nad Globalną normą dotyczącą bezpieczeństwa żywności było konsekwencją problemów, które zgłaszane były przez brytyjskich producentów żywności. W szczególny sposób odnosiło się to do producentów marek własnych (*Private label*) dostarczających produkty do sieci handlowych, ponieważ byli oni narażeni na liczne audyty trzeciej strony prowadzone przez odbiorców. Standard BRC został po raz pierwszy opublikowany w 1998 r. Zasadniczym celem opracowania globalnej normy było określenie kryteriów dotyczących jakości, bezpieczeństwa oraz działania producentów żywności, którzy są zobligowani do zapewnienia zgodności z wymaganiami prawnymi oraz zasadami ochrony praw konsumenckich [Berdowski 2005]. Ciągłe zmiany w prawie żywnościowym sprawiają, że standard był wielokrotnie aktualizowany.

Kryteria zawarte w tym standardzie są jednoznacznie i szczegółowo określone. Na podstawie tak sformułowanych wymagań można ocenić dostawcę przez uprawnionego audytora, standaryzując w ten sposób kryteria bezpieczeństwa żywności oraz monitorując procesy i procedury. Uzyskanie certyfikatu potwierdzającego zgodność z systemem BRC uwarunkowane jest spełnieniem wszystkich kryteriów zawartych w standardzie. Jeżeli producent uzyskał certyfikat zgodności z systemem BRC dla sieci handlowych, oznacza to, że dostawca pomyślnie przeszedł wnikliwą ocenę i spełnił w sposób zadowalający wszystkie wymagania zawarte w normie BRC. Standard BRC został opracowany przede wszystkim dla producentów marek własnych. Jednak sieci handlowe wykorzystują go jako wskaźnik doboru dostawców. Stosowany jest do weryfikacji wymagań w odniesieniu do produkcji żywności przetworzonej oraz przygotowania produktów podstawowych, które są sprzedawane pod marką sprzedawcy detalicznego, markowych produktów spożywczych oraz żywności będącej składnikami potraw przygotowywanych przez firmy cateringowe, w restauracjach i przez producentów żywności. Przedsiębiorstwa działające w branży spożywczej powinny charakteryzować się bardzo dobrą znajomością wyrobów, które produkują, wytwarzają i dystrybuują. W swoich zakładach zobowiązane są do stosowania systemu identyfikowalności i kontroli zagrożeń, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Certyfikacja na zgodność z wymaganiami Globalnej normy dotyczącej bezpieczeństwa żywności obejmuje tylko produkty wytworzone lub przygotowane w zakładzie, w którym przeprowadzono audyt. Obejmuje również pomieszczenia magazynowe bezpośrednio kontrolowane przez kierownictwo zakładu produkcyjnego [*Globalna Norma...* 2011].

W Globalnej normie dotyczącej bezpieczeństwa żywności określono wymagania w stosunku do następujących obszarów działalności [Nowicki 2010]:

– zaangażowania najwyższego kierownictwa oraz ciągłego doskonalenia – sporządzenie skutecznego planu zapewnienia bezpieczeństwa żywności zależy w dużej mierze od zaangażowania kierownictwa. W standardzie BRC wskazano,

że jednoznaczne dowody zaangażowania personelu najwyższego szczebla są konieczne, aby przygotować odpowiednie zasady obowiązujące we wszystkich działaniach przedsiębiorstwa,

- zapewnienia bezpieczeństwa żywności poprzez wdrożenie HACCP (zgodnie z *Codex Alimentarius*),

- systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności – opracowanie niezbędnej dokumentacji uwzględniającej m.in. politykę i księgę jakości,

- zakładu i środowiska produkcji – w odniesieniu do standardów otoczenia zakładu produkcyjnego, zapewnienia jego bezpieczeństwa, przestrzegania zasad GHP/GMP,

- kontroli produktu – obejmująca określenie m.in. warunków kontroli oraz badań wyrobów, zasad wprowadzania nowych produktów, nadzoru nad alergenami, a także wyrobów niezgodnych,

- kontroli procesu – pomiary nadzorowanych parametrów procesów oraz zasad kontrolowania urządzeń pomiarowych,

- personelu – szkolenia, higiena osobista, stan higieniczny pomieszczeń socjalnych.

W globalnej normie BRC wyszczególniono wymagania podstawowe, które muszą zostać spełnione, by przedsiębiorstwo uzyskało certyfikat. Do wymagań tych należą: zaangażowanie kierownictwa i ciągłe doskonalenie (1), plan bezpieczeństwa żywności HACCP (2), audyt wewnętrzny (3.5), działania korygujące i zapobiegawcze (3.8), identyfikowalność (3.9), układ, przepływ produktu i segregacja (4.3.1), utrzymanie czystości i higiena (4.9), wymagania dotyczące materiałów specjalnych (5.2), kontrola działań (6.1), szkolenia (7.1) [*Globalna Norma...* 2011].

Jednym z podstawowych wymagań Globalnej normy dotyczącej bezpieczeństwa żywności jest prowadzenie audytów wewnętrznych (pkt 3.4 Audyty wewnętrzne).

Zgodnie z wymaganiami standardu BRC (tabela 3) każda organizacja należąca do łańcucha żywnościowego jest zobowiązana do opracowania rocznego planu programów audytów wewnętrznych, które swoim zakresem obejmują skuteczność wdrożenia wytycznych HACCP. Audyt każdej z komórek przedsiębiorstwa (produkcyjnych, jak i technicznych) powinien odbywać się minimum raz w roku, przy czym częstotliwość jest zależna od analizy ryzyka oraz od wyników z poprzednich działań audytowych. Aby zapewnić, że zakład oraz sprzęt produkcyjny jest w odpowiednim stanie higienicznym w przedsiębiorstwie musi być (oprócz audytów wewnętrznych) opracowany i realizowany program udokumentowanych kontroli wewnętrznych sprawdzających zgodność z wymaganiami standardu BRC. Kontrole powinny być przeprowadzane minimum raz w miesiącu, z uwzględnieniem istniejących zagrożeń głównie w obszarze produkcyjnym [Berdowski 2012].

Tabela 3. Wymaganie fundamentalne BRC – audyty wewnętrzne

Punkt	Wymagania
3.4.1	Organizacja musi zaplanować program audytów wewnętrznych, obejmujących swym zakresem: wymagania systemu HACCP, programy wstępne i procedury wdrożone w celu spełnienia wymagań warunków standardu BRC. Należy ustalić zakres i częstotliwość audytów w powiązaniu z ryzykiem związanym z działalnością oraz wynikami uzyskanymi w poprzednich audytach; co najmniej raz w roku audyt musi objąć wszystkie działania.
3.4.2	Audyty wewnętrzne będą prowadzone przez odpowiednio wyszkolonych i kompetentnych audytorów niezależnych od audytowanego działu.
3.4.3	Należy w pełni wdrożyć program audytów wewnętrznych. Raporty z audytów wewnętrznych będą wskazywać zgodności i niezgodności, zaś wyniki będą przekazywane pracownikom odpowiedzialnym za działanie objęte audytem. Należy uzgodnić zakres działań korygujących i termin ich realizacji oraz zweryfikować ich wykonanie.
3.4.4	Oprócz programu audytów wewnętrznych musi istnieć program udokumentowanych kontroli sprawdzających, czy zakład i sprzęt produkcyjny są utrzymywane w odpowiednim do produkcji żywności stanie.

Źródło: opracowanie własne na podstawie: [Globalna Norma... 2011].

W odniesieniu do audytów wewnętrznych najczęściej występującymi w organizacjach niezgodnościami i spostrzeżeniami są [Berdowski 2012]:

- brak realizacji planu audytów I i II strony, opracowanego przez przedsiębiorstwo,
- nieprecyzyjnie opracowany plan działań audytowych,
- w przypadku wystąpienia niezgodności podczas audytu brak kar,
- raport z audytu uzupełniony w sposób niestaranny, m.in. z pominięciem stwierdzonych zgodności,
- brak uzgodnienia zakresu i terminu realizacji działań korygujących.

Audyty wewnętrzne powinny być planowane w taki sposób, aby wszystkie procesy oraz jednostki organizacyjne podporządkowane systemowi zarządzania bezpieczeństwem i jakością były audytowane minimum raz w ciągu roku kalendarzowego. Oprócz audytów planowych (uwzględnionych w rocznym planie audytów wewnętrznych) możliwe jest przeprowadzanie audytów pozaplanowych. Są one najczęściej realizowane na wniosek pełnomocnika ds. jakości po zatwierdzeniu przez kierującego zakładem.

Weryfikacja spełnienia wymagań zawartych w standardzie BRC prowadzona jest również przez audytorów zewnętrznych. W wyniku tego procesu organizacja może uzyskać certyfikat. Audytor podczas prowadzonego audytu zewnętrznego w swej ocenie może wskazać na niezgodności krytyczne, duże i małe. Stwierdzenie niespełnienia wymagań standardu na poziomie niezgodności krytycznej lub dużej zagraża zgodności wyrobu i certyfikat może zostać przyznany dopiero

po udowodnieniu, że zostały wykonane działania korygujące zweryfikowane przez audytora. Natomiast zidentyfikowanie małej niezgodności, która nie ma większego wpływu na bezpieczeństwo i jakość produktu, pozwala uzyskać certyfikat po wykonaniu działań korygujących. W zależności od liczby i jakości zidentyfikowanych niezgodności przedsiębiorstwa klasyfikowane są według czterostopniowej skali [Nowicki 2010]:

- klasyfikacja A i B – certyfikat wydawany jest na 12 miesięcy,
- klasyfikacja C – certyfikat wydawany jest na 6 miesięcy,
- klasyfikacja D – brak możliwości otrzymania certyfikatu.

Certyfikaty wydawane na zgodność z wymaganiami BRC Food są honorowane przez wiele przedsiębiorstw branży spożywczej, sprzedawców detalicznych oraz producentów na całym świecie [*Globalna Norma...* 2011]. Globalna norma dotycząca bezpieczeństwa żywności jest uznawana przez Globalną Inicjatywę ds. Bezpieczeństwa Żywności (Global Food Safety Initiative – GFSI) (http://www.mygfsi.com/gfsifiles/News_Release_Recognition_of_BRC_Global_Standards.pdf).

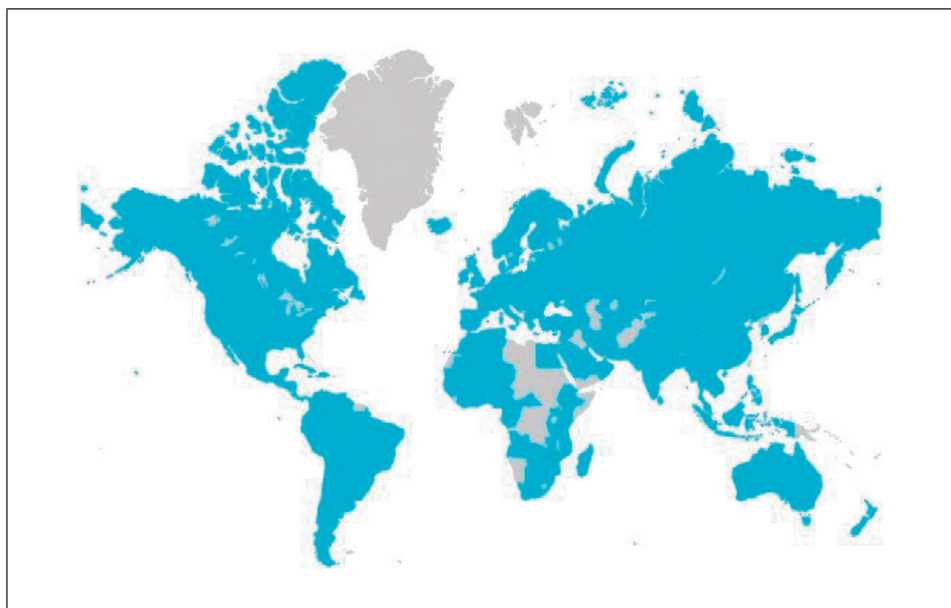
Standard BRC Food skierowany jest do tych producentów żywności, którzy współpracują z sieciami handlowymi uznającymi certyfikat BRC za własną weryfikację dostawców. Wymagają go głównie brytyjskie sieci handlowe, takie jak: Tesco, Somerfield, Marks & Spencer, Sainsbury's, Waitrose czy Morrisons.

Na podstawie raportu opracowanego przez International Trade Centre [*Standards Map...* 2013] szacowana liczba przedsiębiorstw certyfikowanych na zgodność z wymaganiami Globalnej normy dotyczącej bezpieczeństwa żywności kształtuje się obecnie na poziomie ponad 18 500. Liczba zaś organizacji certyfikujących na zgodność z wymaganiami tego standardu wynosi prawie 130. Audyty BRC prowadzone są w ponad 150 krajach (rys. 2).

Korzyści dla przedsiębiorstw związane z wprowadzeniem wymagań zawartych w Globalnej normie dotyczącej bezpieczeństwa żywności [*Globalna Norma...* 2011, Nowicki i Sikora 2012]:

- szeroka uznawalność certyfikatu BRC w Polsce, Europie i na świecie,
- oszczędność czasu i pieniędzy poprzez redukcję wielokrotnych audytów ze strony różnych sieci handlowych,
- wiarygodna i niezależna ocena systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności,
- możliwość prezentacji swoich osiągnięć przez przedsiębiorstwa w katalogu publicznym BRC oraz używania logo w celach marketingowych,
- możliwość współpracy z sieciami handlowymi i eksportowania swoich produktów,
- samodoskonalenie jakości i bezpieczeństwa produktu realizowane w wyniku ciągłego nadzoru oraz potwierdzenia skuteczności działań korygujących niezgodności ze standardem,

– zmniejszenie ryzyka odpowiedzialności za skutki wprowadzania na rynek wyrobów zagrażających zdrowotnie konsumentom poprzez odpowiednie przygotowanie sposobu postępowania do wycofania wadliwych produktów z rynku (identyfikowalność).



Objaśnienie: globalna norma BRC Food respektowana jest w krajach oznaczonych na niebiesko.

Rys. 2. Zasięg geograficzny respektowania BRC Food

Źródło: [Standards Map... 2013, s. 61].

Powszechna uznawalność globalnej normy BRC Food oraz liczne korzyści płynące z wdrożenia wytycznych stawianych przez ten międzynarodowy standard sprawiają, że coraz większa liczba przedsiębiorstw ubiega się o certyfikat BRC Food.

4. Porównanie IFS i BRC

Międzynarodowy standard żywności IFS i Globalna norma dotycząca bezpieczeństwa żywności BRC opierają się na zasadach GHP/GMP, HACCP oraz ISO 9001. Dodatkowo wprowadzono do tych standardów wymagania, które bezpośrednio nie wynikają z powyższych systemów, m.in. [Drabas i Wojciechowski 2006]:

- obowiązek uwzględniania w analizie zagrożeń tych zagrożeń, które są związane z alergią,
- monitorowanie efektywności pracy,
- wymóg przeprowadzenia testów na etapie wprowadzania nowych produktów,
- opracowanie systemu, który pozwoli przedsiębiorstwu na uzyskanie informacji o GMO,
- wymóg stosowania wykrywaczy metali,
- opracowanie procedur na wypadek sytuacji nadzwyczajnych,
- opracowanie wykazu miejsc na terenie zakładu produkcyjnego oraz magazynu, gdzie występuje szkło i inne materiały niebezpieczne,
- opracowanie procedury kwalifikacji, zatwierdzenia oraz weryfikacji dostawców.

Oba międzynarodowe standardy służące zapewnieniu bezpieczeństwa żywności charakteryzuje bardzo precyzyjny i dokładny opis wymagań, dzięki czemu zminimalizowany jest problem niewłaściwej interpretacji wymagań, która może się wiązać z nadinterpretacją audytorów [Knaflowska i Pospiech 2007]. Głównymi celami międzynarodowych standardów IFS oraz BRC są [Dobski 2006]:

- zagwarantowanie bezpieczeństwa i odpowiedniej jakości produktów spożywczych,
- zgodność z wymaganiami prawnymi,
- ujednoczenie systemu wymagań dla wszystkich producentów i uczestników w łańcuchu żywnościowym, którzy dostarczają swoje produkty do sieci handlowych,
- określenie przejrzystych zasad certyfikacji przedsiębiorstw będących dostawcami dla sieci handlowych,
- ujednoczenie wytycznych dotyczących kwalifikacji dostawców,
- ograniczenie liczby audytów trzeciej strony (z poszczególnych sieci handlowych).

W celu weryfikacji wdrożonych standardów IFS i BRC prowadzone są audyty wewnętrzne, które służą zebraniu informacji dotyczących aktualnego funkcjonowania organizacji i spełnienia wymagań zawartych w tych normach. Dane uzyskane w wyniku tego niezależnego działania umożliwiają poprawę efektywności prowadzonych procesów oraz zapewnienie odpowiedniej jakości i bezpieczeństwa produktów. Konieczność przeprowadzenia minimum raz w roku audytu każdej z komórek organizacyjnych przedsiębiorstwa (będąca wymogiem zarówno IFS, jak i BRC) daje gwarancję, że funkcjonowanie organizacji jako całości jest stale weryfikowane. Poprzez odpowiednie działania korygujące i zapobiegawcze w sposób ciągły doskonalone są systemy zapewnienia bezpieczeństwa i jakości, oferowane produkty oraz całe przedsiębiorstwo.

W ramach standardów prowadzone są również audyty zewnętrzne, w wyniku których oprócz weryfikacji wdrożonych wymagań, przedsiębiorstwo może uzyskać certyfikat. Jest on uznawanym na całym świecie dokumentem pozwalającym dostarczać produkty do sieci hipermarketów.

Pomimo dużego podobieństwa IFS oraz BRC brakuje wzajemnej ich uznawalności. Ze względu na to przedsiębiorstwa, które muszą spełniać wymagania obu standardów i uzyskać oba certyfikaty, muszą poddawać się audytom na zgodność z wymaganiami obu międzynarodowych standardów [Czupryna i Maleszka 2006]. Różnice pomiędzy standardami IFS i BRC zasadniczo obejmują:

- różne rynki działania,
- ocenę i sposób raportowania wyników z przeprowadzonego audytu certyfikującego: IFS – wynik przedstawiony jest jako procent spełnienia wymagań, BRC – wynik audytu uwarunkowany ilością i kategorią niezgodności,
- zróżnicowany czas na usunięcie zidentyfikowanych podczas audytu niezgodności: IFS – do następnego audytu (14 dni na przedstawienie planu działań korygujących), BRC – 28 dni od zakończenia procesu audytu.

Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji, zrzeszająca funkcjonujące w Polsce międzynarodowe sieci handlowe, ustaliła, że będą one uznawać zarówno standard IFS, jak i BRC. Biorąc pod uwagę, że obecnie na polskim rynku dominują sieci handlowe niemieckie i francuskie, można przyjąć, że szerzej stosowany jest standard IFS, jednak BRC może stać się głównym standardem wśród producentów branży opakowaniowej [Kłodowski 2005].

5. Podsumowanie

Przedsiębiorstwa branży spożywczej zobligowane są do zapewnienia odpowiednich warunków podczas produkcji żywności, m.in. poprzez spełnienie wymagań systemów, takich jak: Dobra Praktyka Produkcyjna, Dobra Praktyka Higieniczna, Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Dodatkowo przedsiębiorcy mogą wdrożyć system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO 22000:2005: Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego. Elementy te mają stanowić gwarancję zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Tym samym służą ujednoczeniu wymagań stawianych producentom z branży żywnościowej, którzy muszą spełniać podstawowe wymogi prawne, aby dostarczać do obrotu produkty spożywcze.

Jednak wymagania, które muszą spełnić różne podmioty gospodarcze w celu nawiązania współpracy z przedsiębiorstwami branży spożywczej, są coraz większe. Aby je zestandaryzować opracowano Międzynarodowy stan-

dard żywności (IFS) oraz Globalną normę dotyczącą bezpieczeństwa żywności (BRC). Stanowią one standardy służące zapewnieniu odpowiedniej jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych. Skierowane są głównie do przedsiębiorstw dostarczających produkty do sieci hipermarketów pod własną marką. Dzięki ujednoczonym wymaganiom zawartym w powyższych standardach, żywność dostarczana na rynek spełnia wymagania prawa nie tylko polskiego, ale i międzynarodowego. W związku z tym przedsiębiorstwo może sprzedawać swoje produkty także na inne rynki.

Jednym z narzędzi służących do badania stopnia spełnienia wymogów standardów są audyty dostawców, których procedura jest ujednoczona zgodnie z wymaganiami standardów i które gwarantują odpowiednią jakość i bezpieczeństwo dostarczanych na rynek przez przedsiębiorstwo produktów. Prowadzenie audytów zgodnie z wytycznymi IFS oraz BRC służy również wskazaniu kierunków działań doskonalących. Natomiast poprzez konsekwentną realizację działań korygujących i zapobiegawczych możliwe jest ciągłe doskonalenie wdrożonych systemów. Dzięki temu zarówno konsumenci, jak i pozostali odbiorcy powinni mieć pewność, że gwarancja odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego i satysfakcjonującej jakości stanowi szczególnie priorytet działalności przedsiębiorstw. Dbłość o odpowiednie funkcjonowanie Międzynarodowego standardu żywności oraz Globalnej normy dotyczącej bezpieczeństwa żywności przyczynia się do osiągnięcia szeregu korzyści.

Zapewnienie bezpieczeństwa i odpowiedniej jakości żywności w całym łańcuchu żywnościowym możliwe jest jedynie wówczas, gdy każdy z uczestników tego łańcucha na bieżąco weryfikuje zgodność funkcjonowania standardu z wymaganiami systemowymi.

Literatura

- Berdowski J. [2005], *Wpływ współczesnych systemów zarządzania jakością a szczególnie HACCP, BRC, IFS na procesy doskonalenia organizacji zajmującej się produkcją i obrotem żywnością*, „Problemy Jakości”, nr 9.
- Berdowski J. [2012], *Wszystko o nowym BRC*, cz. 2: *Opis wymagań fundamentalnych VI wersji standardu BRC*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, nr 5.
- Berdowski J. [2013], *Jak uniknąć negatywnej oceny. Najważniejsze wymagania VI wersji standardu IFS*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, nr 1.
- Czupryna M., Maleszka A. [2006], *Dodatkowe wymagania stawiane przedsiębiorcom branży spożywczej*, „Problemy Jakości”, nr 9.
- Dobski P. [2006], *Rola systemów zapewnienia jakości w budowaniu jakości oferty przedsiębiorstw handlu detalicznego*, „Problemy Jakości”, nr 11.
- Drabas E., Wojciechowski A. [2006], *IFS oraz BRC – międzynarodowe standardy zapewnienia jakości wyrobów spożywczych*, „Kalejdoskop Mięsny”, nr 2.

- Globalna Norma Dotycząca Bezpieczeństwa Żywności BRC* [2011], Edycja 6, British Retail Consortium, Londyn.
- Havinga T. [2006], *Private Relation of Food Safety by Supermarkets*, „Law&Policy”, vol. 28, nr 4, <http://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9930.2006.00237.x>.
- IFS Food Standard do auditowania jakości oraz bezpieczeństwa produktów spożywczych* [2012], Wersja 6, IFS Management GmbH, Niemcy.
- IFS Food Standard for auditing quality and food safety of food products* [2014], Version 6, IFS Management GmbH, Germany April.
- International Trade Centre, *Standards Map Compendium. 100 voluntary standards* [2013], „At a Glance”, March.
- Kafel P., Sikora T. [2013], *Wykorzystanie metod i narzędzi zarządzania jakością w przedsiębiorstwach branży spożywczej*, „Food. Science. Technology. Quality”, vol. 1(86), <http://dx.doi.org/10.15193/zntj/2013/86/204-216>.
- Kłodowski A. [2005], *IFS/BRC międzynarodowe standardy sieci handlowych*, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny”, nr 5.
- Knaflewska J., Pospiech E. [2007], *Quality Assurance Systems in Food Industry and Health Security of Food*, Acta Scientiarum Polonorum, „Technologia Alimentaria”, nr 2.
- MacDonald M. [2006], *Audit, czyli współpracować, nie terroryzować*, „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”, nr 2.
- Nowicki P. [2010], *IFS i BRC – Standardy oceny dostawców* [w:] *Wybrane koncepcje i systemy zarządzania jakością*, red. T. Sikora, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków.
- Nowicki P., Sikora T. [2012], *Obligatory and Voluntary Food Safety Management Systems – The Up to Date Review*, nr 06; In proceeding of: 6th International Quality Conference, At Kragujevac, Serbia.
- Popis M. [2013], *Systemy bezpieczeństwa żywności*, „Problemy Jakości”, nr 2.
- Standards Map Compendium. 100 Voluntary Standards „At a Glance”* [2013], International Trade Centre.

The Role of IFS and BRC Standards in Supplier Assessments

Food industry companies have an obligation to ensure the safety of products by implementing the mandatory requirements laid out for GHP, GMP and HACCP systems. Additionally, they can also implement ISO 22000 requirements. However, retailers additionally require of suppliers an IFS and/or BRC certificate. The article presents the requirements of IFS and BRC standards, with particular emphasis on audits as part of the verification of the requirements. Comparisons of requirements of both standards are also described. IFS/BRC standards compliance certified companies reap numerous benefits, including the opportunity to sell their products to markets throughout the world.

Keywords: International Food Standard – IFS, British Retail Consortium – BRC, internal audit, food safety.