System HACCP+

Nowe podejście do systemu HACCP

Dobrowolny system certyfikacji systemu bezpieczeństwa w łańcuchu spożywczym oraz paszowym

Certyfikat HACCP+

System bezpieczeństwa produktów i usług

Założenia systemu zostały opracowane w 2019 r. na podstawie wieloletnich doświadczeń audytorów jednostek certyfikujących, konsultantów oraz zapotrzebowania podmiotów na certyfikaty HACCP.



Założenia systemu HACCP+

Podstawy i wymagania

1

Podstawy systemu HACCP+

Rys historyczny systemu HACCP+ oraz główne cele.

2

Założenia techniczne

Wymagania systemu HACCP+ oraz powiązanie z wymaganiami prawa.

3

Zakresy systemu HACCP+

Zakresy certyfikacji systemu HACCP+.

4

Obszar działania

Procedura pozyskania certyfikatu systemu HACCP+.

5

Audyty oraz inspekcje

Wymagania dla audytorów oraz zapewnienie niezależności.

6

Wydanie certyfikatu HACCP+

Warunki wydania certyfikatu oraz ważność certyfikatu HACCP+.

Założenia systemu HACCP+

Podstawy i wymagania

2019

Opracowanie założeń systemu HACCP+

Konsultacje z audytorami oraz konsultantami w zakresie bezpieczeństwa żywności, pasz, opakowań do żywności, firm cateringowych, porządkowych oraz inspekcyjnych.

2020

Opracowanie dokumentacji systemu HACCP+

Pierwsze audyty w oparciu o założenia systemu HACCP+, opracowanie listy kontrolnej wymagań, klasyfikacja niezgodności.

2021

Planowany rozwój rynku usług certyfikacji HACCP+

Ciągłe doskonalenie systemu HACCP+ oraz propagowanie standardu wśród przedsiębiorstw z obszaru łańcucha żywności, pasz i branż zależnych



Założenia systemu HACCP+

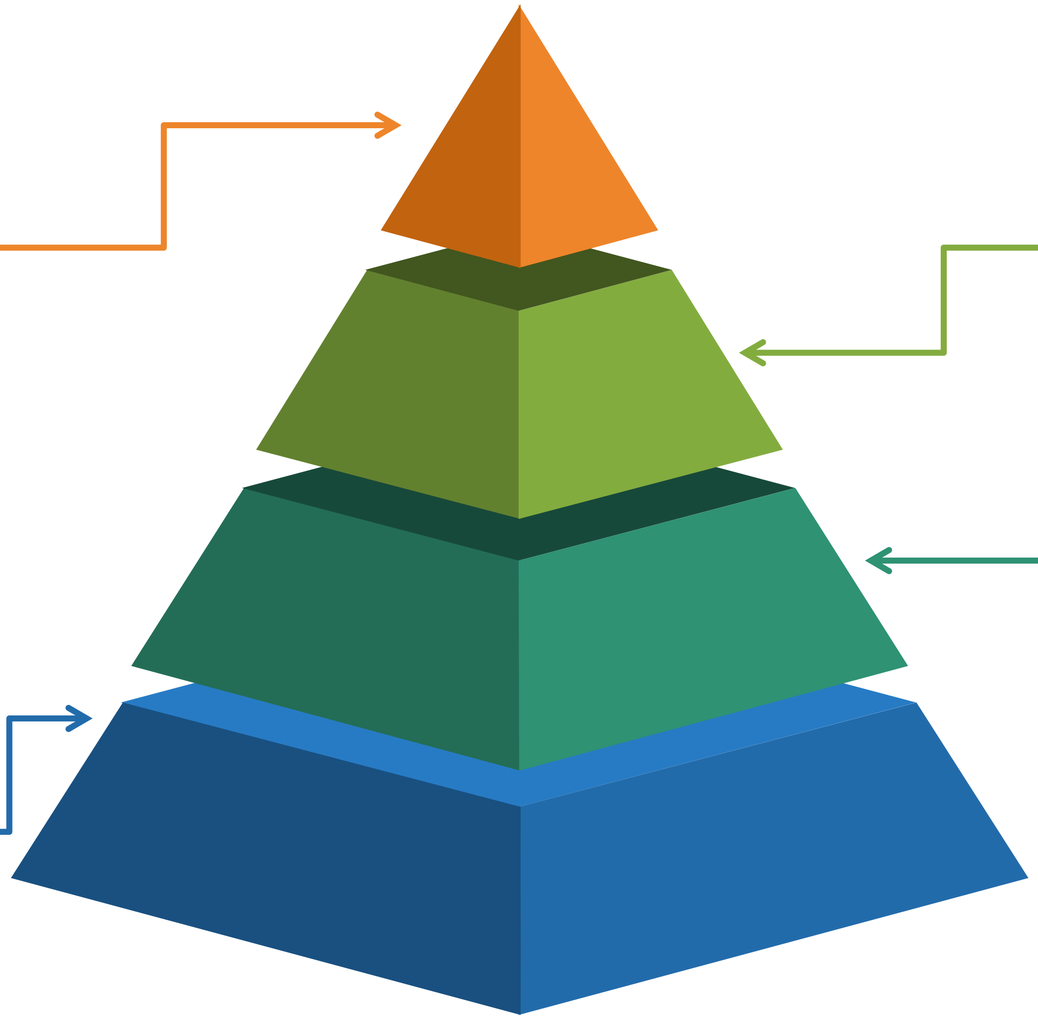
Podstawy i wymagania

Bezpieczeństwo produktów

System ma za zadanie wymuszać bezpieczeństwo produktów wprowadzanych do obrotu.

High-Level Structure (HLS)

Struktura systemu powinna być zbieżna z założeniami standardów rodziny ISO.

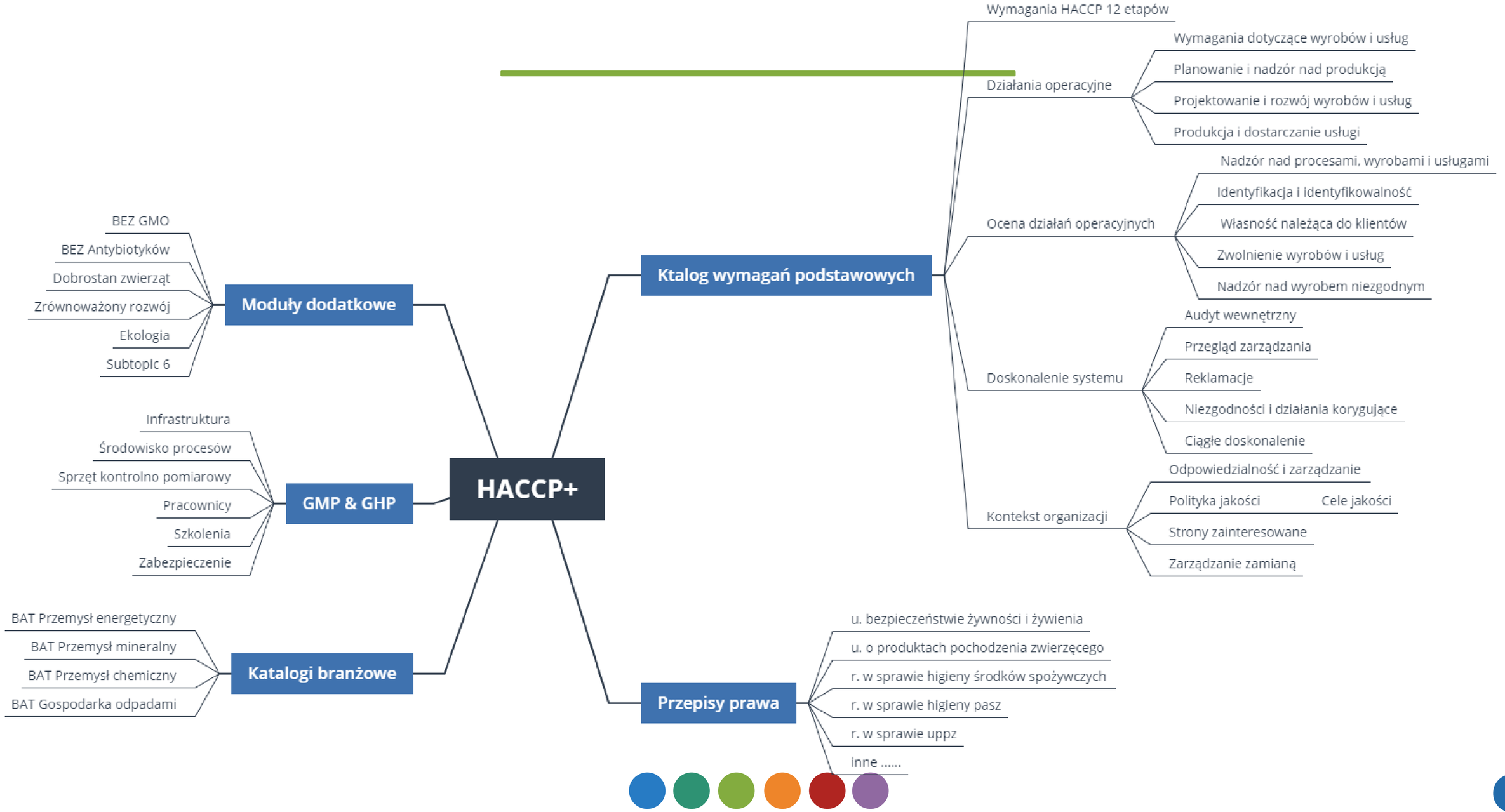


Programy warunków wstępnych

Wymagania prawne określone w przepisach prawa, przewodnikach branżowych.

Założenia systemu z modułami

Specyficzne założenia, które muszą zostać spełnione przez przedsiębiorstwo w zależności od rodzaju prowadzonej działalności.


HACCP+
Ktalog wymagań podstawowych
Wymagania HACCP 12 etapów
Działania operacyjne
Wymagania dotyczące wyrobów i usług
Planowanie i nadzór nad produkcją
Projektowanie i rozwój wyrobów i usług
Produkcja i dostarczanie usługi
Ocena działań operacyjnych
Nadzór nad procesami, wyrobami i usługami
Identyfikacja i identyfikowalność
Własność należąca do klientów
Zwolnienie wyrobów i usług
Nadzór nad wyrobem niezgodnym
Doskonalenie systemu
Audyt wewnętrzny
Przegląd zarządzania
Reklamacje
Niezgodności i działania korygujące
Ciągłe doskonalenie
Kontekst organizacji
Odpowiedzialność i zarządzanie
Polityka jakości
Cele jakości
Strony zainteresowane
Zarządzanie zamianą
Moduły dodatkowe
BEZ GMO
BEZ Antybiotyków
Dobrostan zwierząt
Zrównoważony rozwój
Ekologia
Subtopic 6
GMP & GHP
Infrastruktura
Środowisko procesów
Sprzęt kontrolno pomiarowy
Pracownicy
Szkolenia
Zabezpieczenie
Katalogi branżowe
BAT Przemysł energetyczny
BAT Przemysł mineralny
BAT Przemysł chemiczny
BAT Gospodarka odpadami
Przepisy prawa
u. bezpieczeństwie żywności i żywienia
u. o produktach pochodzenia zwierzęcego
r. w sprawie higieny środków spożywczych
r. w sprawie higieny pasz
r. w sprawie uppz
inne .....

Założenia systemu HACCP+

Analiza SWOT



S Zapotrzebowanie na certyfikaty dla grupy średnich i małych firm nie związanych z sieciami handlowymi

W Mała rozpoznawalność na rynku certyfikatów oraz duża konkurencja ze strony innych systemów lub standardów

O Wyróżnienie produktów i usług w grupie producentów, firm świadczących usługi oraz w obszarze HoReCa

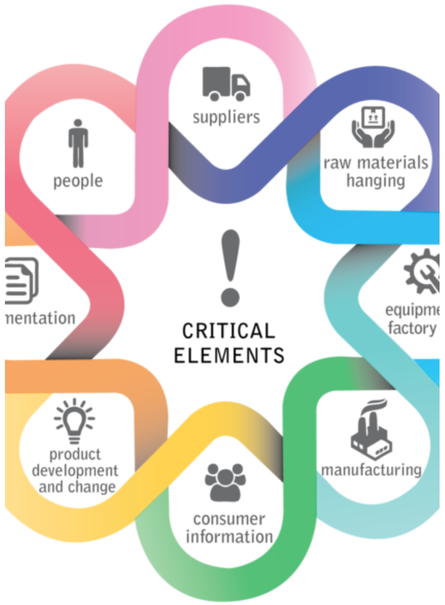
T Przedsiębiorstwo zainteresowane certyfikacją systemu zobowiązane jest do wdrożenia wymagań określonych w przewodnikach

Założenia systemu HACCP+

Podstawy systemu HACCP+











Katalog wymagań

PODSTAWY

Wymagania systemowe związane z systemem zarządzania jakością

Przepisy prawa

PODSTAWY

Potwierdzenie wymagań prawnych poprzez samoocenę przedsiębiorstwa

GHP / GMP i inne

PODSTAWY

Katalog wymagań programu warunków wstępnych, które muszą być zweryfikowane

Katalogi branżowe

Opcjonalne

Wymagania określone dla poszczególnych zakresów działalności przedsiębiorstwa

Moduły dodatkowe

Opcjonalne

Moduły specyficzne dla poszczególnych zakresów tj. bez GMO, itp..

Założenia systemu HACCP+

Podstawy systemu HACCP+

Wymagania określone w pierwszych trzech obszarach muszą być wdrożone kompleksowo. Nie dopuszcza się odstępstw od tych wymogów, chyba że zostanie to określone i udokumentowane prawnie. Niektóre z wymagań podstawowych mogą zostać wyłączone na podstawie zakresu działalności przedsiębiorstwa.

Katalog wymagań podstawowych	100%
Wymagania prawne	100%
Programy wstępne	100%
Wymagania branżowe	wg zakresów 100%
Moduły dodatkowe	wg potrzeb 100%



Wyłączenia wymogów

Przedsiębiorstwo może jednak dokonać przeglądu możliwości stosowania wymagań ze względu na wielkość i złożoność organizacji, przyjęty model zarządzania, zakres działań organizacji i charakter ryzyk i szans jakie napotyka oraz zdecydować, że wymaganie nie ma zastosowania, ale tylko wtedy, jeśli jej decyzja nie będzie wpływała na zdolność lub odpowiedzialność organizacji do zapewnienia zgodności jej wyrobów i usług oraz zwiększania zadowolenia klientów.

Założenia systemu HACCP+

Zakresy podstawowe

A1

Produkcja

Obejmuje wszystkie czynności związane z produkcją, wytwarzaniem, przetwarzaniem, pakowaniem, mieszaniem, itp..

A2

Handel

Obowiązuje wszystkich pośredników, brokerów, firmy handlowe, dystrybucyjne w tym transport i własne magazyny

A3

Logistyka

Obejmuje wszystkie procesy logistyczne i transportowe z wyłączeniem handlu oraz produkcji

A4

Pozostałe usługi

Obszar obejmuje wszystkie pozostałe usługi nie związane z A1, A2, A3

Zakresy podstawowe mogą się łączyć

Możliwa certyfikacja HACCP+ w ramach A1, A2, A3, A4

Założenia systemu HACCP+

Obszary systemu HACCP+

Przetwórstwo żywności	Przetwórstwo pasz	Opakowania i chemia	Gospodarka rolna	Pozostałe
Produkcja żywności oraz dodatków	Produkcja materiałów paszowych	Produkcja opakowań	Produkcja pierwotna	Produkcja środków chemicznych
Handel żywnością oraz dodatkami	Produkcja dodatków paszowych	Produkcja tworzyw sztucznych	Dobrostan zwierząt	Produkcja kosmetyków
Produkcja suplementów diety i żywności wzb.	Produkcja mieszanek paszowych i premiksów	Transport i logistyka opakowań	-	Produkcja wyrobów medycznych
Gastronomia / HoReCa	Handel paszami	Produkcja chemii	-	Firmy usługowe tj. pranie odzieży, sprzątanie
Street / Fast food	Transport i logistyka	–	-	Firmy ochroniarskie i pozostałe usługi
Transport i logistyka	–	–	-	Zabezpieczenie przed szkodnikami
+ zakresy	**+ zakresy**	**+ zakresy**	**+ zakresy**	**+ zakresy**

W tabeli określono podstawowe obszary zainteresowania dla certyfikatu HACCP+

Moduły dodatkowe

Elementy HACCP+ będące dodatkiem do zasad podstawowych

W ramach standardu HACCP+ można rozszerzyć certyfikację w oparciu o standardy dodatkowe obecnie dostępne na rynku certyfikacji. Do momentu uzyskania akredytacji na schemat certyfikacji HACCP+ wykorzystywać można inne standardy odniesienia do poszczególnych modułów. Katalog wymagań HACCP+ zawiera wytyczne na zgodność z poszczególnymi systemami. Jedynym wyjątkiem jest certyfikacja ekologiczna, którą regulują przepisy prawa.

B1

BEZ GMO

Standardy specjalne tj. VLOG, MI105, PIM

B2

BEZ Antybiotyków

Standardy specjalne

B3

Dobrostan zwierząt

Animal welfare

B4

Zrównoważony rozwój

ISCC Plus, REDcert 2, SAI, itp.

B5

Ekologia

Standardy ekologiczne

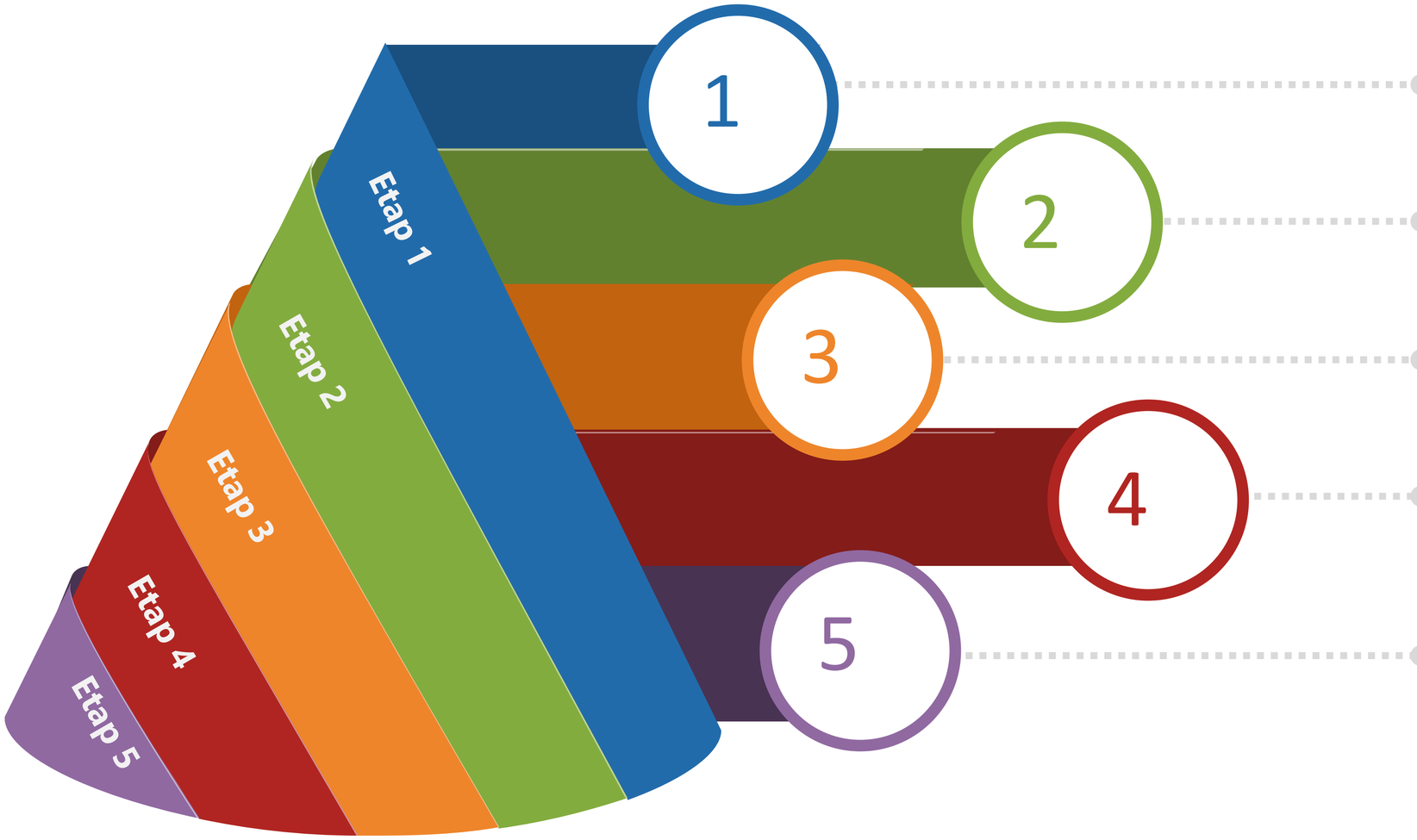
B6

Pasze

GMP+, FAMI-QS, GTP, EFISC, itp.

Etapy do certyfikacji

Standard HACCP+



1. Wdrożenie wymagań przepisów prawa
2. Wdrożenie wymagań standardu HACCP+
3. Wdrożenie programu warunków wstępnych (branżowych)
4. Wdrożenie modułów dodatkowych specyficznych dla branży
5. Certyfikacja HACCP+ oraz dodatkowych systemów



Certyfikacja HACCP+

Procedura certyfikacji

Podstawowe wymagania dla certyfikacji standardu HACCP+

Certyfikat HACCP+

Standard HACCP+

Standard HACCP+ może być certyfikowany na maksymalnie 3 lata wraz z audytami kontrolnymi 1x rok przy czym jeden z audytów nadzoru prowadzony będzie w sposób niezapowiedziany. Nie ma możliwości nie podejścia do audytu niezapowiedzianego.



Wyniki audytu i ocena

Ocena wyników audytu prowadzonego przez audytora zawsze podlega weryfikacji przez Belevo Sp. z o.o. a rekomendacja wydania certyfikatu może być zmieniona w wyniku tej oceny.

Proces certyfikacji

Standard HACCP+

Nadzór oraz działania związane z systemem certyfikacji HACCP+ prowadzi wyłącznie Belevo Sp. z o.o. Zadaniem Belevo jest dokonanie oceny działalności uczestników systemu na zgodność z kryteriami określonymi w standardzie HACCP+ oraz dokumentach związanych tj. moduły dodatkowe, inne standardy.

Każdy uczestnik systemu musi poddać się audytowi w celu uzyskania certyfikatu. Następny audyt (recertyfikacja) musi być przeprowadzony przed wygaśnięciem certyfikatu. Audyty muszą być przeprowadzane co najmniej raz w roku. Procedury audytu kontrolnego są analogiczne do procedur z audytu certyfikacyjnego. Pierwszy audyt jest audytem gotowości oceniającym procedury audytowanego i jego świadomość nowych zobowiązań. W przypadku recertyfikacji audytowane są nie tylko procedury, ale również dane z poprzedniego okresu.

Etap 1

Zgłoszenie firmy

Audytor zewnętrzny jest zobowiązany do zgłoszenia się do Belevo Sp. z o.o

Etap 2

Kwalifikacja zakresów

Audytor zewnętrzny musi posiadać szkolenie z zakresu systemu HACCP+ i udokumentować doświadczenie min. 2 lata

Etap 3

Audyt

Audytor musi zdać egzamin przygotowany przez Belevo Sp. z o.o.

Audyt

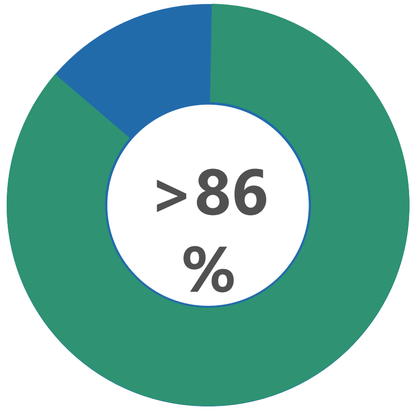
Wydanie certyfikatu

Po przejściu procedury istnieje możliwość audytowania standardu HACCP+

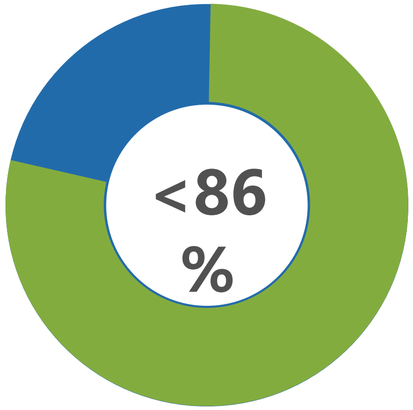
Ocena zgodności

Standard HACCP+

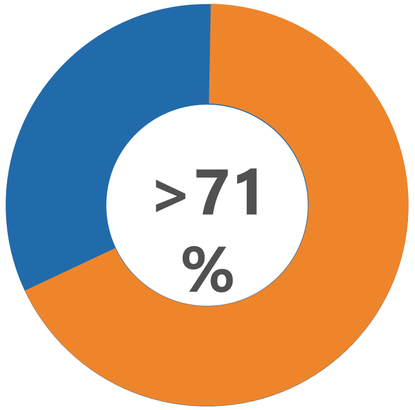
Proces certyfikacji mleczarni składa się z Etapu I (ocena przygotowania, przegląd dokumentacji, w tym dokumentacji z inspekcji gospodarstw, ocena i wybór próby na Etap II) oraz Etapu II (audyt w lokalizacjach produkcyjnych oraz wybranej próbce gospodarstw). Proces certyfikacji musi się zamknąć w czasie 6 miesięcy od daty rozpoczęcia audytu. W przeciwnym wypadku należy powtórzyć proces audytowy. Ocena końcowa z całości audytu podawana jest w stopniach BARDZO DOBRY, DOBRY, DOSTATECZNY i NIEDOSTATECZNY. Jest ona wynikiem sumy ocen otrzymanych za poszczególne obszary, oceniane w trakcie audytu.



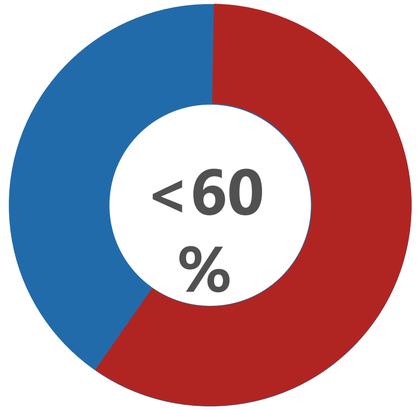
A (Bardzo dobry)



B (Dobry)



C (Dostateczny)



D (Niedostateczny)

Ocena indywidualna każdego zagadnienia ze standardu prowadzona jest w skali od 10 do -10, gdzie poszczególnym ocenom przypisano następującą charakterystykę:

- 10 - wszystkie aspekty danego wymagania zostały szczegółowo spełnione,
- 5 - stwierdzono drobne niezgodności w zakresie pełnego spełnienia wszystkich aspektów danego wymagania,
- 0 - stwierdzono znaczące niezgodności w zakresie pełnego spełnienia wszystkich aspektów danego wymagania,
- -10 - stwierdzono niezgodności powodujące brak spełnienia wymagania.

Dobór audytorów

Standard HACCP+

1

Aplikacja kandydata

Audytor zewnętrzny jest zobowiązany do zgłoszenia się do Belevo Sp. z o.o.

2

Szkolenie i kompetencje

Audytor zewnętrzny musi posiadać szkolenie z zakresu systemu HACCP+ i udokumentować doświadczenie min. 2 lata

3

Egzamin HACCP+

Audytor musi zdać egzamin przygotowany przez Belevo Sp. z o.o.

4

Zatwierdzenie audytora

Po przejściu procedury istnieje możliwość audytowania standardu HACCP+

Audytorami są osoby, które posiadają kompetencje do prowadzenia audytów i wiedzę techniczną udokumentowaną dorobkiem zawodowym, wynikami szkoleń z zakresu obejmującego tematykę. Osoby te odbyły szkolenia ze znajomości systemu HACCP lub innych oraz posiadają udokumentowaną znajomość wymagań z zakresu audytowania systemów zarządzania jakością i/lub zarządzania środowiskowego. W uzasadnionych przypadkach zespół audytorów może zostać uzupełniony o eksperta technicznego.

Podstawowe wymagania dla audytora

Standard HACCP+



Niezależność i bezstronność

Standard HACCP+ kładzie nacisk na bezstronność audytorów realizujących audyty. W tym celu audytor musi podpisać zobowiązanie związane z brakiem konfliktu przed każdym z audytów.

!!!

Zachowanie poufności

Audytor zobowiązuje się do przestrzegania zasad ochrony danych osobowych oraz zachowania tajemnicy handlowej i technologicznej audytowanej organizacji

!!!

Ocena ryzyka

Ocena ryzyka powinna uwzględniać wiarygodność podmiotu certyfikowanego. Jeśli podmiot został zamieszczony na listach innych systemów certyfikacji (zarówno dobrowolnych jak i wymaganych prawnie), weryfikowana próba danych powinna zostać odpowiednio zwiększona

!!!

Dziękuję za uwagę

Zapraszamy do kontaktu

Belevo Sp. z o.o.

Nowy Świat 33/13

00-029 Warszawa, Polska

Email: biuro@belevo.pl

