
Детален преглед: FSSC 22000 (верзија 6.0)

1. Основна филозофија и цел:

Филозофијата на FSSC 22000 е да го земе најдоброто од двата света: да го искористи робусниот, процесно-ориентиран и меѓународно признат систем за управување на ISO 22000 и да го надополни со многу детални и специфични технички барања за предусловните програми (PRPs) кои се неопходни за да се задоволат строгите критериуми на GFSI и на големите трговски синцири. Со еден збор, тој е ISO 22000 на стероиди.

2. Клучна структура и барања:

FSSC 22000 е шема која се состои од три главни компоненти:

- **Компонента 1: ISO 22000:2018**

- Целосно се применуваат сите барања од клаузулите 4 до 10 на ISO 22000, вклучувајќи го пристапот за управување со ризици, ангажманот на раководството, HACCP и циклусот за континуирано подобрување.

- **Компонента 2: Предусловни програми (PRPs)**

- Ова е делот каде FSSC станува многу подетален од основниот ISO 22000. Компанијата мора да ги имплементира барањата од соодветната техничка спецификација. За производителите на храна, тоа е **ISO/TS 22002-1**. Оваа спецификација дава детални упатства за:

- Конструкција и распоред на зградите.
- Распоред на просториите и работните зони.
- Комунални услуги (воздух, вода, енергија).
- Отстранување на отпад.
- Соодветност, чистење и одржување на опремата.
- Управување со набавени материјали.
- Мерки за спречување на вкрстена контаминација.
- Чистење и дезинфекција.
- Контрола на штетници.
- Хигиена на персоналот.

- **Компонента 3: Дополнителни барања на FSSC 22000**

- Ова се специфични барања кои FSSC ги додава за да биде целосно усогласен со GFSI. Во најновата верзија 6.0, тие вклучуваат:
 - **Управување со алергени:** Многу детални барања за контрола, одвојување и етикетирање.

- **Програма за мониторинг на животната средина:** Ризик-базиран мониторинг на патогени во производната средина.
- **Култура за безбедност и квалитет на храна:** Барање за воспоставување, мерење и унапредување на позитивна култура.
- **Контрола на квалитет:** Дефинирање и имплементација на параметри за квалитет.
- **Food Defense (Одбрана на храната):** Процедури за заштита на производите од намерна контаминација (саботажа).
- **Food Fraud Mitigation (Спречување на измами со храна):** Проценка на ризикот и воведување контроли за спречување на економски мотивирани фалсификати (на пр. замена на состојка со поевтина).
- **Употреба на логоа и Управување со добавувачи.**

3. Процес на сертификација и проверка:

Процесот е од типот „положил/не положил“. Сертификатот важи три години, но со задолжителни годишни надзорни проверки. Во рамките на тригодишниот циклус, барем една од проверките е ненајавена, што ја принудува компанијата да биде постојано подготвена.

4. За кого е најсоодветен?

Идеален за компании кои веќе го применуваат ISO 22000 и сакаат да се надградат до GFSI ниво. Поради својата ISO основа, тој е глобално прифатен и одличен за извоз на сите поголеми пазари (ЕУ, САД, Азија).

5. Предности и предизвици:

- **Предности:** Признаен од GFSI, глобално прифатен, лесно се интегрира со ISO 9001 и 14001, флексибилен поради ISO рамката.
- **Предизвици:** Може да изгледа комплексен бидејќи се состои од три различни документи. Барањето за ненајавена проверка може да биде стресно.

5. Детален преглед: BRCGS за безбедност на храната (Издание 9)

1. Основна филозофија и цел:

Филозофијата на BRCGS е прескриптивна извонредност. Овој стандард е дизајниран како многу детален „прирачник“ или „чек-листа“ што точно ви кажува што треба да направите. Целта е да се обезбеди максимално ниво на конзистентност и да се помогне на компанијата да докаже дека презела „разумна претпазливост“ (due diligence) за да спречи инцидент. Помалку се фокусира на тоа компанијата сама да го дизајнира системот, а повеќе на тоа да се придржува до докажани најдобри практики.

2. Клучна структура и барања:

Стандардот е поделен на 9 клучни секции:

1. **Посветеност на високото раководство:** Се смета за апсолутен темел. Бара активно учество и обезбедување ресурси.
2. **План за безбедност на храна – HACCP:** Детални барања за имплементација на HACCP според принципите на Codex Alimentarius.
3. **Систем за управување со безбедност и квалитет на храна:** Опфаќа сè, од спецификации на производи, одобрување на добавувачи, следливост, управување со инциденти, до интерни проверки.
4. **Стандарди за локацијата:** Ова е огромен и многу детален дел кој ги опфаќа сите GMP аспекти (надворешност, внатрешност, опрема, одржување, чистење, контрола на штетници, управување со отпад).
5. **Контрола на производот:** Детални барања за дизајн на производ, управување со алергени, пакување, инспекција и тестирање на производи, контрола на потеклото.
6. **Контрола на процесот:** Обезбедување дека операциите се изведуваат точно како што се дефинирани (контрола на температури, времиња, тежини).
7. **Персонал:** Барања за обука, лична хигиена, здравствена состојба и заштитна облека.
8. **Производствени ризични зони:** Дополнителни, многу строги барања за зони со висок ризик (high-risk) и висока грижа (high-care).
9. **Барања за трговски производи:** За компании кои тргуваат со производи што не ги произведуваат сами.

3. Процес на сертификација и проверка:

Ова е клучна карактеристика на BRCGS. Проверката е оценувана (graded audit). Компанијата добива оценка (AA, A, B, C, D или „несертифициван“) во зависност од бројот и видот на неусогласености. Оцената е јавно видлива за клиентите и има големо влијание.

4. За кого е најсоодветен?

Традиционално, за компании кои снабдуваат трговски синџири во Велика Британија. Денес е глобално прифатен, особено од компании кои ја ценат неговата прескриптивна природа и транспарентноста на системот за оценување.

5. Предности и предизвици:

- **Предности:** Исклучително детален, не остава простор за интерпретација. Оценката дава јасен показател за перформансите. Многу е ценет и има висока репутација.
 - **Предизвици:** Може да се доживее како многу ригиден и бирократски. Притисокот за добивање на висока оценка (AA) е огромен.
-

6. Детален преглед: IFS Food (верзија 8)

1. Основна филозофија и цел:

IFS е создаден од германски и француски здруженија на трговци. Филозофијата е да се создаде заеднички стандард кој ќе обезбеди дека добавувачите, особено на приватни трговски марки (private label), можат да произведат безбеден производ кој е целосно усогласен со спецификациите договорени со купувачот. Има многу силен фокус на практичните аспекти и на она што реално се случува на производната линија.

2. Клучна структура и барања:

IFS има 6 главни поглавја:

1. **Управување и посветеност:** Политика на компанијата, структура, фокус на клиентот и преглед од раководството.
 2. **Систем за управување со безбедност и квалитет на храна:** Вклучува HACCP, процедури и документација.
 3. **Управување со ресурси:** Управување со човечки ресурси, хигиена, обуки, социјални услови.
 4. **Оперативни процеси:** Најголемиот дел, кој покрива сè од договор со клиентот, развој на производ, набавка, пакување, стандарди за фабриката (GMP), чистење, следливост, до одбрана на храна (Food Defence).
 5. **Мерења, анализи, подобрувања:** Интерни проверки, инспекции на локација, валидација на процеси, управување со поплаки.
 6. **План за одбрана на храната (Food Defence):** Ова е посебно поглавје.
- **Клучна карактеристика - „Нокаут“ (Knock-Out - КО) барања:** IFS има 10 дефинирани „КО“ барања. Ова се барања кои се толку критични што доколку компанијата добие ниска оценка на *само едно од нив*, автоматски паѓа на целата проверка, без разлика на вкупниот резултат. Примери за КО барања се: одговорност на раководството, мониторинг на ККТ, лична хигиена, корективни мерки.

3. Процес на сертификација и проверка:

Проверката е бодувана. За секое барање се добиваат поени, а вкупниот процент го одредува статусот: Foundation Level (ако резултатот е помеѓу 75% и 95%) или Higher Level (ако резултатот е над 95%). Проверувачот мора да помине најмалку 50% од времето на самата производна локација.

4. За кого е најсоодветен?

За компании кои извезуваат или сакаат да извезуваат во трговски синцири во Германија, Франција, Италија, Шпанија и другите земји од континентална Европа, каде што овој стандард е доминантен.

5. Предности и предизвици:

- **Предности:** Високо ценет од трговците во ЕУ. Силниот фокус на практиката и системот на бодување поттикнуваат континуирано подобрување.
- **Предизвици:** Системот „Нокаут“ е многу строг и не простува грешки на клучните точки. Бара високо ниво на оперативна дисциплина.