

1. Documente de referinta:

FSSC 22000 version 5/ May 2019- Cerinte aditionale.

FSSC 22000 version 5/ May 2019: Ghid pentru apararea alimentului.

2. Prezentare de ansamblu

Apărarea alimentelor este un element important în protejarea afacerii și a consumatorilor împotriva amenințărilor interne și externe. Înglobează o serie de amenințări potențiale, de la intervențiile cu rol de farsa relativ commune, la atacurile teroriste mai puțin probabile. Căutarea pe web a „manipulării produsului” sau a „angajatului care afectează produsul” oferă numeroase exemple pentru a ilustra faptul că amenințarea este REALĂ. Adesea, amenințarea lanțului de aprovizionare sau a producției poate fi atenuată pentru a reduce o serie largă de amenințări. De exemplu, punerea unui capac de blocare pe o cuvă poate reduce o gamă largă de atacuri intenționate potențiale.

Programele de apărare a alimentelor vor fi dezvoltate pentru a reduce riscurile provocate de amenințările interne și externe pentru a proteja clienții. Cerințele suplimentare FSSC 22000 conțin un paragraf despre Apărarea alimentelor. Deși în capitolul 18 ISO 22002-1 este abordat acest subiect, cerințele suplimentare FSSC sunt aliniate la cerințele GFSI și sunt atribuite la nivelul sistemului de management, ceea ce îl face parte a procesului de responsabilitate a managementului.

3. Definitie

Există multe definiții diferite ale Apărării Alimentelor, care sunt în natură foarte asemănătoare. Unii chiar intră în conflict cu definiția GFSI, care include fraudă alimentară în sfera de apărare a alimentelor. Este important să ne dăm seama că fraudă alimentară este un subiect separat și un capitol diferit în schema FSSC 22000.

Definiția GFSI a Food Defense este: „Procesul de a asigura securitatea alimentelor și a băuturilor fata de toate formele de atac rău intenționat, inclusiv atac motivat ideologic care duce la contaminare.” (GFSI 2017).

Alte definiții utilizate frecvent sunt:

PAS 96: 2017: Apărarea alimentelor: proceduri adoptate pentru a asigura securitatea alimentelor și a băuturilor și a lanțurilor de aprovizionare ale acestora fata de atacuri rău intenționate și motivate ideologic care duc la contaminare sau întrerupere a aprovizionării (PAS 96: 2017).

FDA (FSMA-regulă de falsificare intenționată): Apărarea alimentelor reprezintă efortul de a proteja alimentele de falsificarea intenționată, de actele destinate să producă daune la scară largă sănătății publice, inclusiv acte de terorism care vizează aprovizionarea cu alimente (FDA Food Defense sheet).

Industria și autoritățile de reglementare au dezvoltat sisteme de management al siguranței alimentului, bazate pe principiile punctului critic de control al analizei pericolelor (HACCP) care s-au dovedit a fi eficiente împotriva pericolelor neintenționate pentru siguranța alimentelor. Cu toate acestea, principiile HACCP nu au fost utilizate în mod obișnuit pentru a detecta sau a atenua atacurile deliberate și, prin urmare, nu sunt relevante pentru Apărarea alimentelor.

Motivația sau cauza principală a Apărării Alimentelor este intenția de a provoca daune consumatorilor sau companiilor. Aceasta este diferită de motivația pentru fraudă alimentară, care este exclusiv pentru un câștig economic. Prin urmare, prevenirea Apărării Alimentului necesită o abordare diferită de controlul pericolelor neintenționate ale siguranței alimentare (HACCP) și prevenirea fraudei alimentare.

Falsificarea Intentionata vs neintentionata



4. Cerintele schemei FSSC 22000

Part 2 – cerinte pentru certificare V5

2.5.3 FOOD DEFENSE

2.5.3.1 Evaluare a amenintarilor

Organizația trebuie sa aiba o procedură documentată în vigoare pentru:

- Efectuarea evaluarii amenințărilor pentru a identifica și evalua amenințările potențiale;
- Dezvoltarea și implementarea măsurilor de atenuare a amenințărilor semnificative.

2.5.3.2 Plan

a) Organizația trebuie sa aiba un plan documentat de apărare a alimentelor care specifică măsurile de atenuare care acoperă procesele și produsele din sfera de aplicare a FSMS al organizației.

- Planul de apărare a alimentelor este susținut de FSMS-ul organizației.
- Planul trebuie să respecte legislația aplicabilă și să fie revizuit periodic.

5. Implementare

Pentru a implementa cerințele de apărare a alimentelor ale schemei FSSC 22000, ar trebui urmată o abordare logică, sistematică și bazată pe riscuri. Trebuie menționat că există multe abordări și FSSC lasă alegerea organizației. Cu toate acestea, cele mai răspândite abordări sunt TACCP (Punctele de control critice de evaluare a amenințărilor; recomandat de PAS96), CARVER + Shok și FDA Food Defense Plan Builder (FDA). (Notă: PAS 96 acoperă atât apărarea alimentară, cât și prevenirea fraudei alimentare; aveți grijă atunci când utilizați acest document).

Pentru a ajuta la implementarea clauzelor din FSSC 22000, se recomandă următorul mod de lucru.

- Înființarea unei echipe de apărare a alimentelor
- Efectuarea unei Evaluare a Amenințărilor (de exemplu, TACCP), identificarea și evaluarea potențialelor amenințări și vulnerabilități.
- Identificarea și selectarea măsurilor de control proporționale cu riscul de amenintare.

4) Documentarea evaluării amenințărilor, măsurile de control, verificarea și procedurile de gestionare a incidentelor într-un plan de apărare a alimentelor susținut de sistemul de management al siguranței alimentului.

5) Dezvoltarea unei strategii de instruire și comunicare eficace și implementarea Planului de apărare a alimentelor.

Atunci când se stabilește sfera evaluării efectuate de organizație, este important să se realizeze că nivelul amenințărilor s-a dovedit a fi cel mai ridicat la echipamentele de producție 5,8. Este necesară asigurarea ca propria locație (inclusiv personalul) sunt incluse, dar nu trebuie stabilite limite la locația proprie ci trebuie inclus și lanțul de aprovizionare.

Ad 1/2. Trebuie implementat un sistem care evaluează logic amenințările, pentru care sunt disponibile o serie de instrumente (de exemplu, TACCP, CARVER + Shock, FDA Food Defense Plan Builder FDBP5). Depinde de fiecare organizație ce instrument va fi folosit. În esență, o abordare a Apărării Alimentare încearcă să răspundă la următoarele întrebări cheie:

- Cine ar putea să ne atace?
- Cum ar putea să o facă?
- Care este impactul potențial asupra sănătății publice?
- Cum putem împiedica să se întâmple asta?

Familiarizați-vă cu care caracteristicile de procesare a alimentelor care pot face ca alimentul să fie o țintă (de exemplu, loturi mari sau ușurința de acces cresc riscul de intenție). Includeți atât riscuri externe (în altă parte din lanțul de aprovizionare) cât și riscuri interne (de exemplu, acces în locație/ echipamente, angajați nemulțumiți).

Este important de menționat că fiecare amenințare identificată NU va fi determinată automat ca fiind semnificativă și NU va fi obligatoriu să fie tratată automat printr-o măsură de control. Este important să se identifice cât mai multe amenințări pentru a putea fi evaluate. După incidente repetate sau severe, o evaluare ulterioară a amenințărilor poate determina dacă este necesară o măsură de control.

Atunci când se efectuează evaluarea amenințării, este permisă gruparea inițială a materialelor (de exemplu, materii prime similare sau produse finite similare). Atunci când sunt identificate riscuri semnificative în cadrul unui grup, poate fi necesară o analiză mai profundă.

Ad 3/4. La definirea unei strategii de apărare a alimentelor, potențialele amenințări identificate la punctul 1 vor fi evaluate pentru stabilirea importanței lor. Poate fi utilizată o matrice de risc similară cu HACCP (de ex. **Probabilitatea apariției x Impact / Consecință**). Ca indicatori suplimentari pot fi folosiți alți factori, cum ar fi accesibilitatea, probabilitatea detectării și recunoașterea. Trebuie elaborată și documentată o strategie de prevenire a riscurilor semnificative. Pentru a ajuta la identificarea măsurilor preventive, FDA a publicat o bază de date cu măsuri preventive pentru diferite tipuri de activități pe întregul lanț alimentară (FDA).

Ad 5. Planul ar trebui să fie sprijinit de sistemul de management al siguranței alimentului al organizației pentru toate produsele sale, ceea ce înseamnă că ar trebui să conțină elemente precum măsuri de control, activități de verificare, corecții și acțiuni corective, responsabilități, păstrarea înregistrărilor și îmbunătățirea continuă.

În plus, FSMS are nevoie de includerea elementului de Apărare Alimentară în ex. politici, audituri interne, analiza managementului etc..

Ad 6. Eficacitatea protejării alimentelor si organizatiilor depinde în mare măsură de oameni. Acestia pot fi externi (de exemplu, furnizori) sau interni (proprii asociații). Prin urmare, este esențial un program de formare și/ sau comunicare.

6. Echipa de aparare a alimentului si instruirea

Evaluarea amenințărilor (de exemplu, TACCP, CARVER + Shock, FDBP) este realizată de o echipă multidisciplinară cu o gamă largă de expertiză (de exemplu, HR, Securitate, Calitate, I.T., Producție și Responsabilul cu activitățile de administrare a locației). Componenta echipei de apărare a alimentelor este posibil să fie diferită de cea pentru echipele de evaluare a vulnerabilității la fraudă alimentară și/ sau HACCP. Componenta echipei poate evolua în timp odată cu evoluția înțelegerii Apărării Alimentului.

Poate fi necesară expertiza externă. Pregătirea echipei este necesară. Multe instruirii sunt disponibile de la o gamă largă de organizații. Un exemplu fiind Michigan State University, care oferă cursuri web gratuite (MOOC - Ghid de Apărare a Apărării Alimentare - MOOC = curs online deschis masiv).

FDA oferă materiale gratuite de formare on-line (Food Defense Awareness for Food-Professionals) și, deși este conformă cu reglementările SUA/ FDA, această instruire oferă o buna imagine de ansamblu (FDA).

Diferente între HACCP, TACCP si VACCP



7. Auditare

Auditorii ar trebui să evalueze evaluarea riscurilor, iar identificarea și punerea în aplicare a acțiunilor preventive este adecvată prin punerea următoarelor întrebări:

- există o echipă cu competențe / cunoștințe adecvate?
- a fost realizată și documentată o evaluare a riscurilor?
- sunt acoperite amenințările relevante?
- amploarea evaluării riscurilor (întregul lanț de aprovizionare evaluat și nu doar site-ul propriu)?
- există o metodologie care să determine importanța amenințărilor?
- când sunt identificate amenințări semnificative, există un plan scris de apărare a alimentelor?
- cum sunt abordate instruirea și comunicarea?
- Este evaluată performanța procesului de prevenire a contaminării intenționate în conformitate cu ISO 22000: 2018 Capitolul 9 (Evaluarea performanței)
 - Analiza este revizuită în mod regulat și este frecvența adecvată?
 - este pregătită echipa de răspuns la situații de urgență (ISO 22000: 2018 paragraful 8.4)?
 - toate cele de mai sus sunt implementate în mod eficace prin intermediul FSMS al organizației (de exemplu, înregistrări, conștientizarea oamenilor, securitatea site-ului, audituri interne, recenzii ale managementului)?