

Janusz B. Berdowski, Ewa Słowińska

## STAN, ZASADY I PROGRAM CERTYFIKACJI ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

### I. Dostosowanie polskiego systemu badań i certyfikacji żywności do wymagań europejskich - aktualne uwarunkowania

Restrukturyzacja polskiej gospodarki, przejście z systemu nakazowo-rozdzielczego do gospodarki wolnorynkowej a także ścisła współpraca z regionalnymi i międzynarodowymi organizacjami w zakresie normalizacji, badań i certyfikacji spowodowały działania mające na celu przekształcenie i dostosowanie krajowego systemu badań i certyfikacji do wymagań europejskich. Nowe rozwiązania systemowe przyjęte przez Sejm RP w tym zakresie są zbliżone do analogicznych systemów funkcjonujących w krajach Unii Europejskiej. Podstawą opracowania i uchwalenia ustawy o badaniach i certyfikacji z dnia 3 kwietnia 1993 roku (Dz. U. us. 55 poz. 250) było przede wszystkim:

- dążenie Polski do przystąpienia do Unii Europejskiej
- zadania wynikające z Układu Europejskiego o Stowarzyszeniu Polski ze Wspólnotami Europejskimi podpisanego 16 grudnia 1991 r.
- generalne rozwiązania zawarte w normach i przepisach Unii Europejskiej

Obowiązująca od 1 stycznia 1994 roku ustawa o badaniach i certyfikacji określa funkcjonowanie systemu badań i certyfikacji, uprawnienia krajowej organizacji badań i certyfikacji oraz jednostek dokonujących badań i certyfikacji wyrobów i usług.

Ustawa ma służyć likwidowaniu barier technicznych w handlu, zwiększaniu konkurencyjności wyrobów i usług, a także ułatwianiu krajowego i międzynarodowego obrotu towarowego (Art. 1.2).

Utworzona na mocy ustawy krajowa organizacja badań i certyfikacji może uznać, zwłaszcza na zasadzie wzajemności, raporty z badań i certyfikaty zgodności członków międzynarodowych i regionalnych organizacji prowadzących działalność tego rodzaju co Centrum oraz zawierać umowy z innymi organizacjami zagranicznymi o wzajemnym uznawaniu raportów z badań i certyfikatów zgodności.

Dla producentów wyrobów, w tym artykułów spożywczych ma to istotne znaczenie, bowiem certyfikat zgodności i certyfikat systemu jakości mogą stać się "paszportem" w eksporcie dla ich produktów i pozwolić na włączenie się w wymianę towarową na zasadach partnerskich.

---

Dr inż. Janusz B. Berdowski, Mgr inż. Ewa Słowińska, Polskie Centrum Badań i Certyfikacji.

Wzajemne uznawanie jest możliwe, dzięki spełnieniu tych samych zasad i wymagań wynikających z europejskich i międzynarodowych norm, dyrektyw i innych przepisów prawa żywnościowego.

Przemysł rolno-spożywczy zalicza się do tych dziedzin gospodarki, którym najszybciej udało się wyjść z chwilowego załamania produkcji, spowodowanego przejściem do gospodarki wolnorynkowej.

Polskie produkty spożywcze cieszą się coraz większym uznaniem krajowych konsumentów, także za granicą rośnie zainteresowanie polską żywnością. Producenci żywności muszą jednak brać pod uwagę fakt, że konkurencja nie ma już dzisiaj wyłącznie lokalnego wymiaru; dla rosnącej liczby przedsiębiorstw ma lub będzie miała charakter globalny.

Jednolity rynek europejski, jego rozszerzenie o kraje EFTA, jak również otwarcie się rynków Europy Wschodniej stanowią wyzwanie dla krajowej gospodarki, w której sektor rolno-spożywczy odgrywa istotną rolę.

W coraz trudniejszej walce konkurencyjnej o klienta przedsiębiorstwa muszą przyjąć określone cele i priorytety, postawić na dobre zarządzanie i zapewnienie jakości, gwarantujące stabilną, oczekiwaną przez rynek jakość wyrobów i usług. Sposób myślenia kierownictw i załóg przedsiębiorstw musi być nakierowany na konsumenta.

W kontekście procesu integracji, jak i przyszłego członkostwa Polski w Unii Europejskiej priorytety te wynikają z Układu Europejskiego o Stowarzyszeniu Polski ze Wspólnotami Europejskimi i wymagają:

- zapewnienia zgodności polskiego ustawodawstwa z legislacją Wspólnot Europejskich (Art. 68-69),
- zbliżenia przepisów prawnych, między innymi dotyczących ochrony zdrowia i życia ludzi, ochrony konsumenta, przepisów technicznych i norm (Art. 69),
- zmniejszenia różnic w dziedzinie normalizacji i certyfikacji.

W tym celu współpraca będzie zmierzać między innymi do stosowania się do europejskich norm dotyczących jakości artykułów przemysłowych, rolnych i spożywczych, do popierania przepisów technicznych WE, norm europejskich i procedur zgodności, do zawierania, jeśli to zasadne umów o wzajemnym uznawaniu w tych dziedzinach oraz do zwiększenia udziału Polski w pracach wyspecjalizowanych organizacji (CEN, CENELEC, ETSI, EOTC); (Art. 74).

Harmonizując nasze rozwiązania systemowe w zakresie żywności i przyjmując określone regulacje prawne powinniśmy również uwzględnić:

- spodziewane przystąpienie Polski do Światowej Organizacji Handlu (WTO) i wynikające stąd zobowiązania;  
Polska podpisała Akt Końcowy Rundy Urugwajskiej GATT i Porozumienie Ustanawiające Światową Organizację Handlu (15 kwietnia 1994 r., z zastrzeżeniem ratyfikacji),
- prace agend ONZ; Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i Europejskiej Komisji Gospodarczej (EKG),
- członkostwo w systemie OECD stosowania Norm Międzynarodowych na owoce i warzywa.

Przedstawione uwarunkowania wyznaczają bieżące i perspektywiczne zadania nie tylko dla Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji, ale i dla wszystkich podmiotów gospodarczych,

urzędów i instytucji centralnych zainteresowanych likwidowaniem barier technicznych w handlu żywnością.

Chcąc być liczącym się partnerem w wymianie handlowej, jakość i bezpieczeństwo naszych artykułów spożywczych musi odpowiadać nie tylko wymaganiom i dyrektywom Unii Europejskiej i Krajów Członkowskich UE, lecz także uwzględniać akceptowane zasady postępowania *Codex Alimentarius* oraz wymagania WTO jak np. Kodeksu SPS - dotyczącego wymagań sanitarnych i fitosanitarnych.

## II. Jakość w sektorze rolno-spożywczym

W odniesieniu do produktów spożywczych zaspokajających potrzeby żywieniowe człowieka, konsumenci oczekują, że będą one spełniać nie tylko ich upodobania, ale przede wszystkim będą zdrowe i bezpieczne.

Na jakość produktów spożywczych ma wpływ cały łańcuch powstawania i życia produktu - od wyprodukowania surowca do "talerza" konsumenta.

Cechy produktów spożywczych wynikają z użytych surowców, zastosowanych technologii, a także metod magazynowania i dystrybucji gotowych wyrobów, stawiając przed nimi określone wymagania.

Cechy organoleptyczne produktów oceniane są bezpośrednio przez konsumenta i stanowią podstawę ich akceptacji, bądź odrzucenia.

W przypadku wartości odżywczych, jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywnościowego konsument nie ma możliwości ich oceny w momencie zakupu. Jest on bezbronny wobec złej jakości żywności występującej w formie różnego rodzaju skażeń i zanieczyszczeń. Jego decyzja o zakupie wynika przede wszystkim z pozytywnej oceny organoleptycznej i przeświadczenia o rzetelności i fachowości producenta. Opakowanie i cena stanowią również istotne elementy, które można zaliczyć do jednych z podstawowych instrumentów marketingowych.

*Opakowanie musi zabezpieczać to co sprzedaje, ale i sprzedawać to co zabezpiecza.*

Przy wzroście zamożności społeczeństwa rola ceny będzie malała, wzrastać będzie rola jakości.

Każdy zakup oznacza zaliczkę zaufania klienta wobec dostawcy, dlatego też dostawca powinien zapewnić i udowodnić, że podejmowane przez niego działania zapewniające jakość, tak w fazie przygotowania i planowania, zakupu surowców, produkcji, magazynowania czy dystrybucji pozwalają na osiągnięcie zamierzonych celów jakościowych.

Aby mówić o jakości produktów spożywczych należy w szczególności:

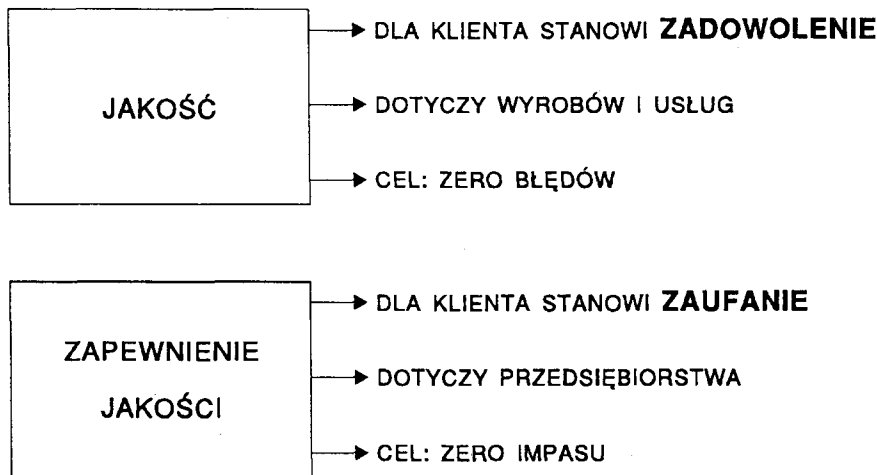
- określić potrzeby i oczekiwania klienta,
- dokładnie zdefiniować charakterystyki produktu (parametry fizykochemiczne, mikrobiologiczne, odżywcze, ekologiczne itp.),
- zapewnić bezpieczeństwo żywnościowe (zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem),
- zapewnić powtarzalność (regularność i stabilność produkcji),

- umieścić właściwą informację na etykiecie (obowiązuje w tym zakresie Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 15 lipca 1994 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, używek i substancji dodatkowych, przeznaczonych do obrotu - Dz. U. nr 86 poz. 402).

Produkty spożywcze wprowadzane do obrotu muszą posiadać właściwą jakość zdrowotną, która powinna stanowić niezbędne minimum.

W tworzeniu jakości działania kierownictw i załóg przedsiębiorstw powinny być nakierowane na konsumenta. Realizacja tej zasady powinna być możliwa poprzez przyjęcie strategii totalnego zarządzania jakością (total quality management - TQM). Pierwszym krokiem na drodze zapewnienia jakości w sektorze rolno-spożywczym powinno być wdrożenie metody analizy zagrożeń w oparciu o kontrolę punktów krytycznych - HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) oraz wybranego modelu systemu jakości według norm ISO serii 9000 (PN-EN serii 29000). Akcent w tworzeniu jakości powinien być położony na unikanie i zapobieganie błędom, a nie usuwanie ich skutków.

Niezależnie od budowania swoich systemów jakości, który to proces jest trudny i długotrwały, przedsiębiorstwa powinny stale polepszać jakość oferowanych przez siebie produktów i usług. Jakość ta nie może być narzucona przez producenta, ma ona zaspokajać różne potrzeby i oczekiwania klientów. Takie podejście, zapewniające oczekiwaną przez rynek jakość pozwoli zbudować właściwy image przedsiębiorstwa, pozyskać zaufanie i utrzymać, bądź powiększyć rynki zbytu.



Wiele spektakularnych sukcesów japońskich przedsiębiorstw wynika z wyjątkowej jakości, dostosowanej do oczekiwań rynku. Według prof. Ishikawy japońską filozofię jakości można przedstawić następująco:

- jakość jest na pierwszym miejscu i jest najważniejsza (tylko wtedy trwały sukces firmy),
- jakość musi być zorientowana na klienta (nie na producenta),
- decydujące jest zastosowanie, użycie wyrobu (nie decydują najlepsze rozwiązania techniczne),
- pracować należy na bazie danych i faktów (nie tylko na bazie przekonań),
- mieć na uwadze czynnik ludzki (nie zapominać o satysfakcji z pracy),

- zarządzać funkcjonalnie.

*Jakość to nie wszystko, ale wszystko jest niczym bez jakości.*

### III. Certyfikacja artykułów spożywczych

W świetle nowych rozwiązań systemowych w zakresie normalizacji, badań i certyfikacji oraz właściwych im uregulowań prawnych (Dz. U. nr 55 z dnia 28 czerwca 1993 r. poz. 250, 251) producent żywności może potwierdzić jakość swoich produktów z określonymi wymaganiami np. zawartymi w Polskiej Normie, poprzez:

- deklarację zgodności wydaną na własną odpowiedzialność (zg. z PN-EN 45014),
- certyfikat zgodności i/lub znak zgodności w rozumieniu ustawy o badaniach i certyfikacji.

Certyfikacja jest to procedura, w wyniku której trzecia strona udziela pisemnego zapewnienia, że wyrób, proces lub usługa są zgodne z określonymi wymaganiami (zg. z PN-N-02000: 1994 pkt 13.5.2).

W krajowym systemie badań i certyfikacji produkty spożywcze podlegają dobrowolnej certyfikacji. Certyfikacja ta może dotyczyć:

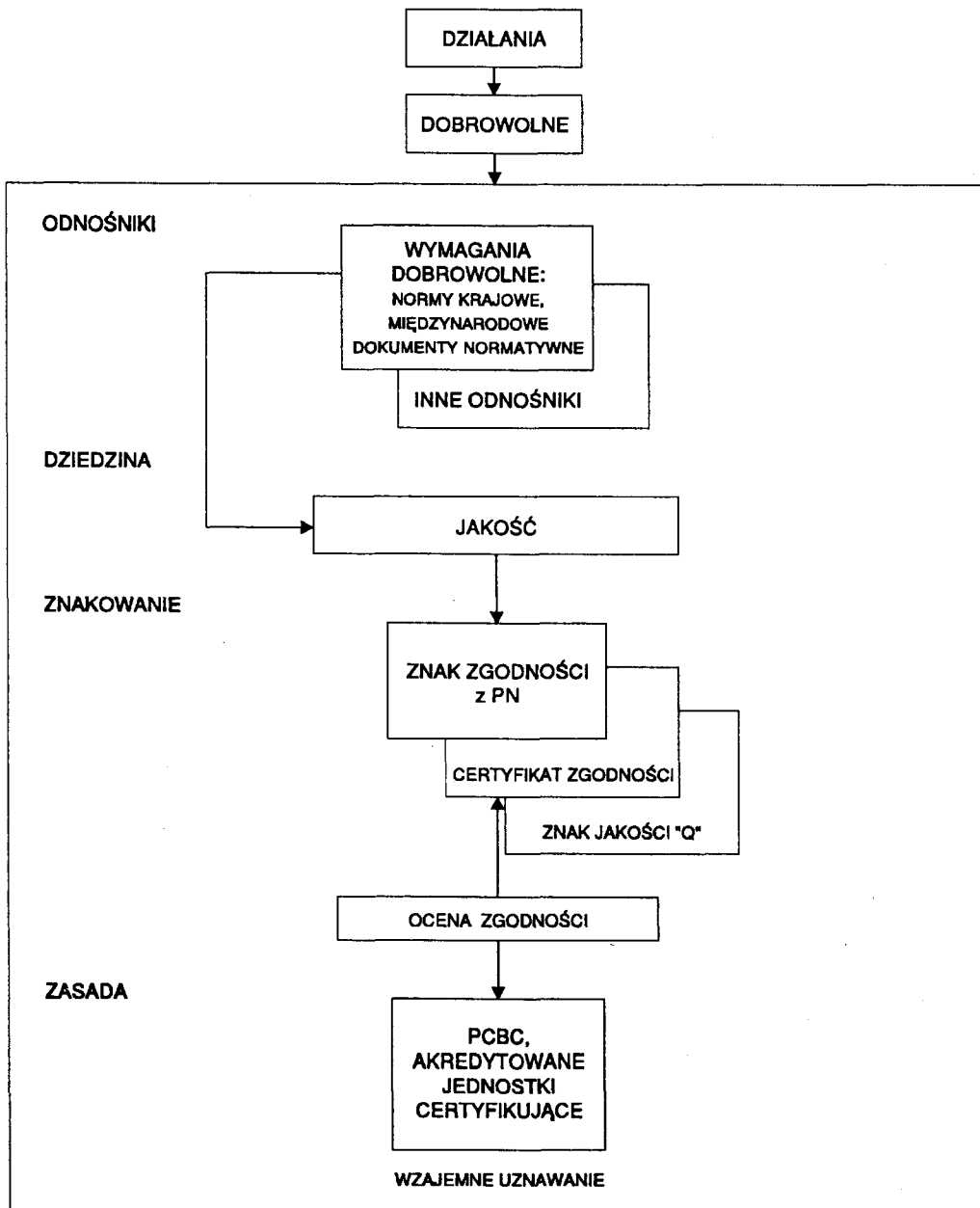
1. potwierdzania zgodności z Polską Normą i oznaczenia znakiem zgodności z Polską Normą (znak ten jest własnością Polskiego Komitetu Normalizacyjnego),
2. potwierdzenia zgodności z wymaganiami norm regionalnych i międzynarodowych, dokumentów normatywnych, dyrektyw i innych wymagań zawartych we właściwych, odnośnych dokumentach,
3. oznaczania znakiem jakości "Q".

- Certyfikat uprawniający do oznaczania znakiem zgodności z Polską Normą potwierdza, że wyrób spełnia wymagania określonej normy PN.
- Certyfikat zgodności potwierdza, że wyrób spełnia wymagania norm i przepisów wymienionych w tym dokumencie.
- Certyfikat uprawniający do oznaczania znakiem jakości "Q" potwierdza, że wyrób charakteryzuje się znacznie wyższymi niż przeciętne walorami użytkowymi, zdrowotnymi, organoleptycznymi, niezawodnością oraz znacznie niższą materiałowo- i energochłonnością.

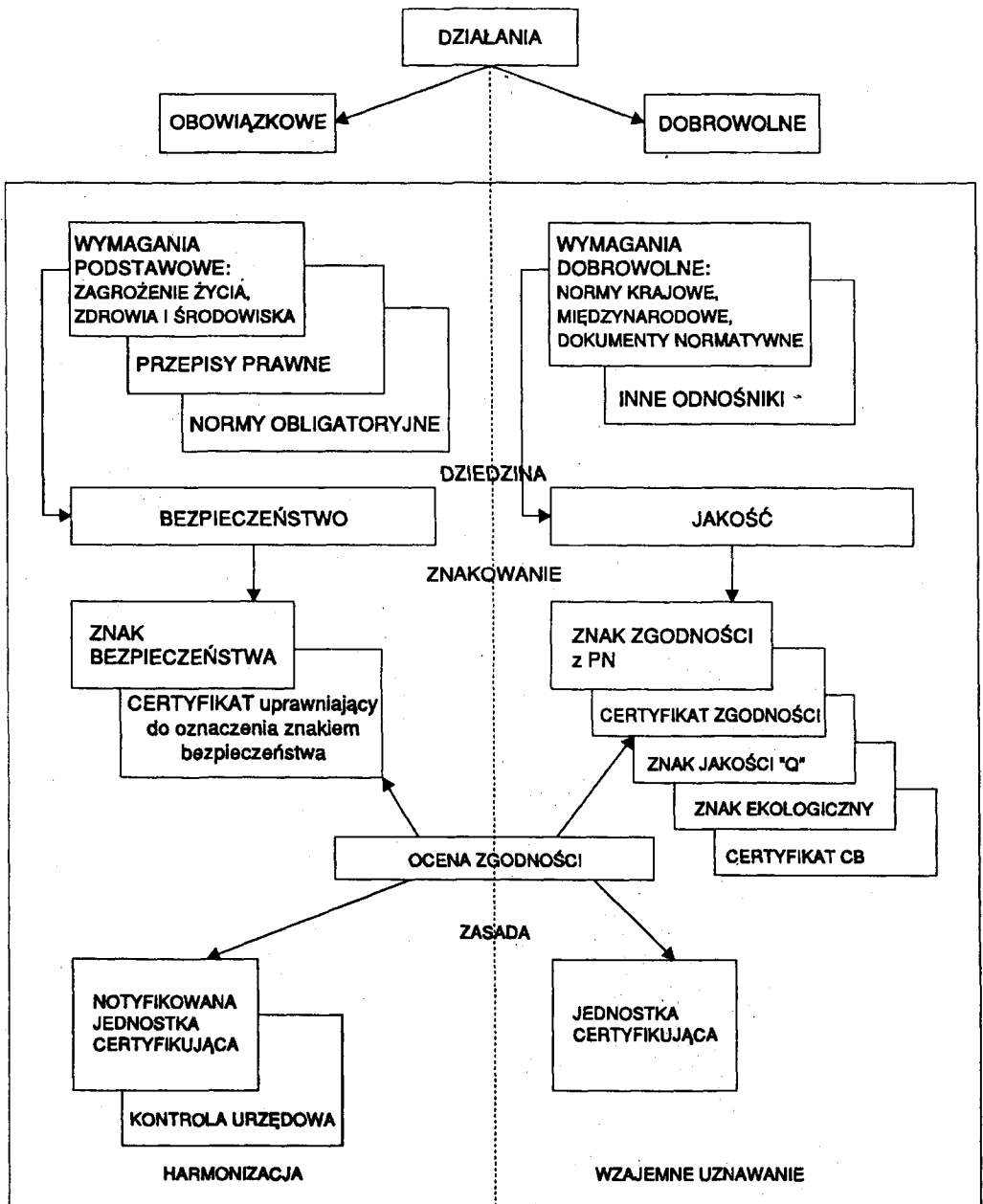
Służby kontroli urzędowej, będące w gestii właściwych ministrów (np. MZiOS, MRiGŻ, MPiH) są zobowiązane do nadzoru i kontroli nad przestrzeganiem obowiązujących wyroby wymagań. Kontrolę nad przestrzeganiem wymagań potwierdzonych certyfikatem zgodności prowadzą przede wszystkim akredytowane jednostki certyfikujące, które wydały odnośny certyfikat.

Certyfikacja dobrowolna żywności jest gwarancją przestrzegania dobrowolnego zobowiązania i stanowi element promujący, wyróżniający dany produkt spożywczy na rynku żywnościowym. Posiadanie certyfikatu zwiększa konkurencyjność produktu. Dotychczasowe akty wykonawcze do ustawy o badaniach i certyfikacji nie uwzględniają produktów

## Certyfikacja żywności - PCBC



# KRAJOWY SYSTEM CERTYFIKACJI WYROBÓW



żywnościowych w wykazie wyrobów podlegających certyfikacji obowiązkowej, jednakże ustawa nie wyklucza takiej możliwości.

Certyfikacja produktów spożywczych jest prowadzona zgodnie ze Szczegółowym Trybem Certyfikacji Wyrobów określonych w załączniku do Postanowienia nr 10 Rady ds. Badań i Certyfikacji z dnia 31 marca 1995 r.

**Certyfikacja produktów spożywczych oparta jest o następujące podstawy prawne:**

- Ustawa o badaniach i certyfikacji z dnia 3 kwietnia 1994 r. (Dz. U. nr 55 poz. 250),
- Postanowienie nr 5 Rady ds. Badań i Certyfikacji z dnia 8 sierpnia 1994 r. w sprawie szczegółowego trybu akredytacji jednostek certyfikujących wyroby,
- Postanowienie nr 10 Rady ds. Badań i Certyfikacji z dnia 31 marca 1995 r. w sprawie szczegółowego trybu certyfikacji wyrobów,
- PN-EN 45011 - ogólne kryteria dotyczące jednostek certyfikujących wyroby,
- Przewodnik ISO/IEC nr 28 - ogólne zasady modelu certyfikacji wyrobów prowadzonej przez stronę trzecią.

Ponadto:

- ustawa o normalizacji z dnia 3 kwietnia 1993 r. (Dz. U. nr 55 poz. 251).

Certyfikacja wyrobów w ramach krajowego systemu certyfikacji jest prowadzona według następującego modelu, którego elementami są:

1. Badania pełne kwalifikacyjne wyrobu.
2. Ocena systemu jakości dostawcy (audit lub kontrola wstępna).
3. Nadzór w okresie ważności certyfikatu, obejmujący okresowe kontrole systemu jakości dostawcy oraz badania wyrobów pobranych u dostawcy i/lub w handlu.

Certyfikacja wyrobów może być prowadzona według innego modelu zaproponowanego przez jednostkę certyfikującą w dokumentach i zatwierdzonego przez Centrum w procesie akredytacji.

**Podstawowe zasady certyfikacji wyrobów:**

- certyfikat zgodności mogą otrzymać wyroby krajowe i zagraniczne spełniające wymagania właściwych, odnośnych dokumentów,
- certyfikacji wyrobów dokonują akredytowane jednostki certyfikujące,
- badań wyrobów dokonują akredytowane laboratoria badawcze,
- jednostka może uznawać sprawozdania z badań wykonanych za granicą jedynie wtedy, gdy zagraniczne laboratorium jest akredytowane przez PCBC lub jednostkę, z którą PCBC zawarło umowę o wzajemnym uznawaniu akredytacji (lub gdy wynika to z przystąpienia Polski do międzynarodowych systemów),
- wykazy wyrobów mogących stwarzać zagrożenie lub służyć ratowaniu życia, zdrowia i środowiska ustala Dyrektor Centrum w porozumieniu z właściwymi naczelnymi i centralnymi organami administracji państwowej oraz innymi jednostkami, do których zakresu działania należą sprawy bezpieczeństwa pracy, życia, zdrowia, mienia i środowiska,
- znak jakości "Q" mogą otrzymać tylko wyroby produkowane w kraju, produkowane seryjnie, w przedsiębiorstwie posiadającym certyfikat systemu jakości zgodny z PN-EN 29001,



29002 lub 29003 (do końca 1995 r. producent nie musi spełnić tego ostatniego warunku, jeśli zobowiązuje się do wdrożenia systemu jakości i certyfikacji w PCBC,

- do dnia 31 grudnia 1995 r. dopuszcza się uznawanie przez jednostki wyników badań wykonywanych przez laboratoria upoważnione przez CBJW.

### Tryb postępowania w procesie certyfikacji wyrobów:

#### 1. Ubieganie się o certyfikację:

- jednostka certyfikująca zobowiązana jest wskazać dostawcy dokumenty stanowiące podstawę certyfikacji na znak jakości "Q" (również na znak bezpieczeństwa i znak ekologiczny, które nie dotyczą żywności),
- dostawca powinien wskazać dokument, na zgodność z którym chce potwierdzać wyrób (przy ubieganiu się o znak zgodności z Polską Normą, bądź certyfikat zgodności),
- jednostka certyfikująca powinna określić wymagania dotyczące:
  - dokumentacji wymaganej przy wniosku o certyfikację wyrobu lub grupy wyrobów,
  - przekazać ubiegającym się o certyfikat formularze wniosku o certyfikację i kwestionariusza oceny dostawcy wraz z informacją dotyczącą ich wypełnienia,
  - badań, których wyniki będą wykorzystywane w procesie certyfikacji wraz z informacją dotyczącą pobierania próbek (w uzasadnionych przypadkach jednostka może wyrazić zgodę na badania próbek pobranych przez dostawcę).

#### 2. Do wniosku należy dołączyć:

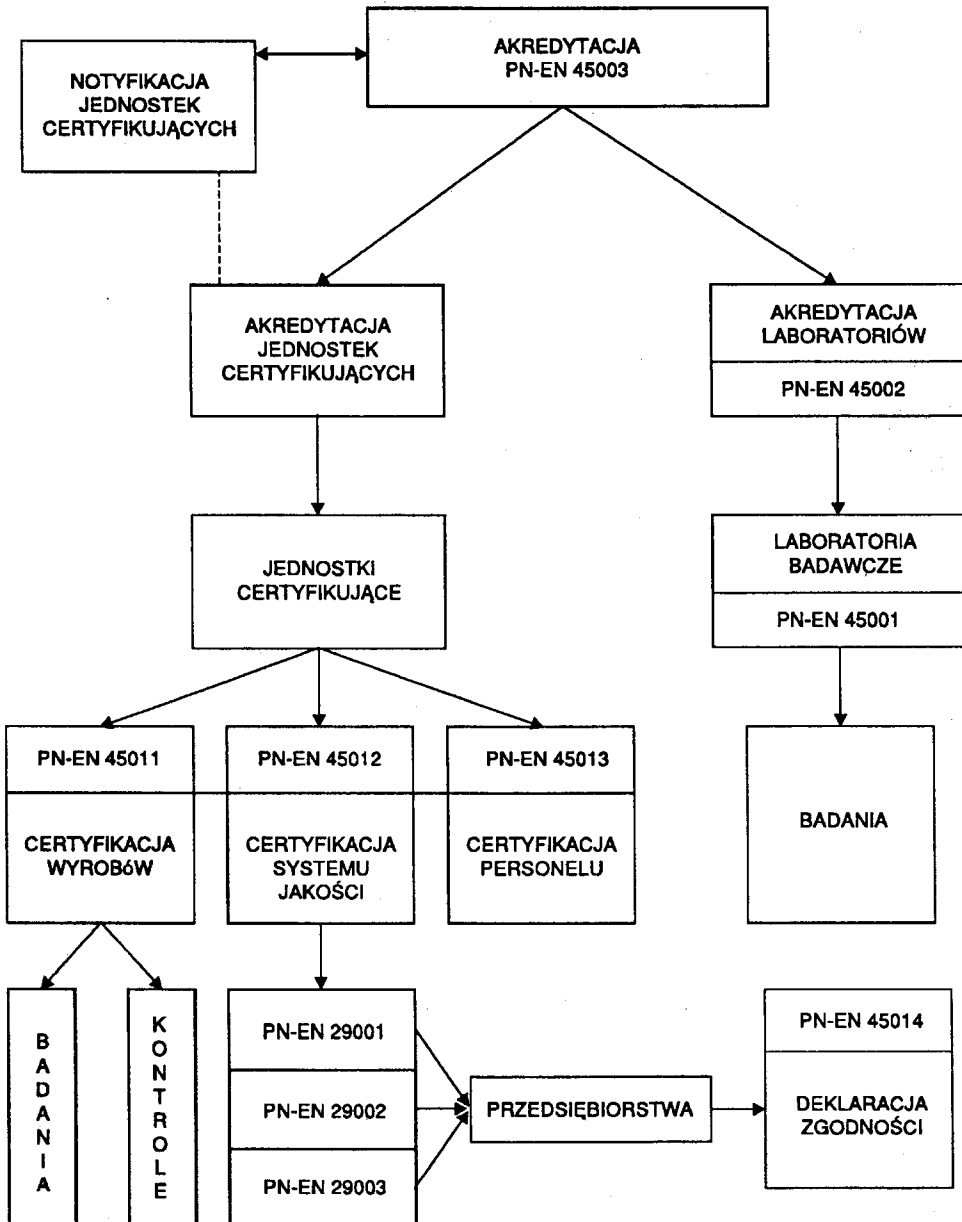
- odpowiednie dokumenty umożliwiające dokładną identyfikację wyrobu,
- wypełniony kwestionariusz,
- sprawozdanie z badań,
- inne dokumenty określone przez jednostkę przed złożeniem wniosku (np. świadectwo PZH dotyczące opakowań do żywności).

### Skrócona procedura certyfikacji wyrobów

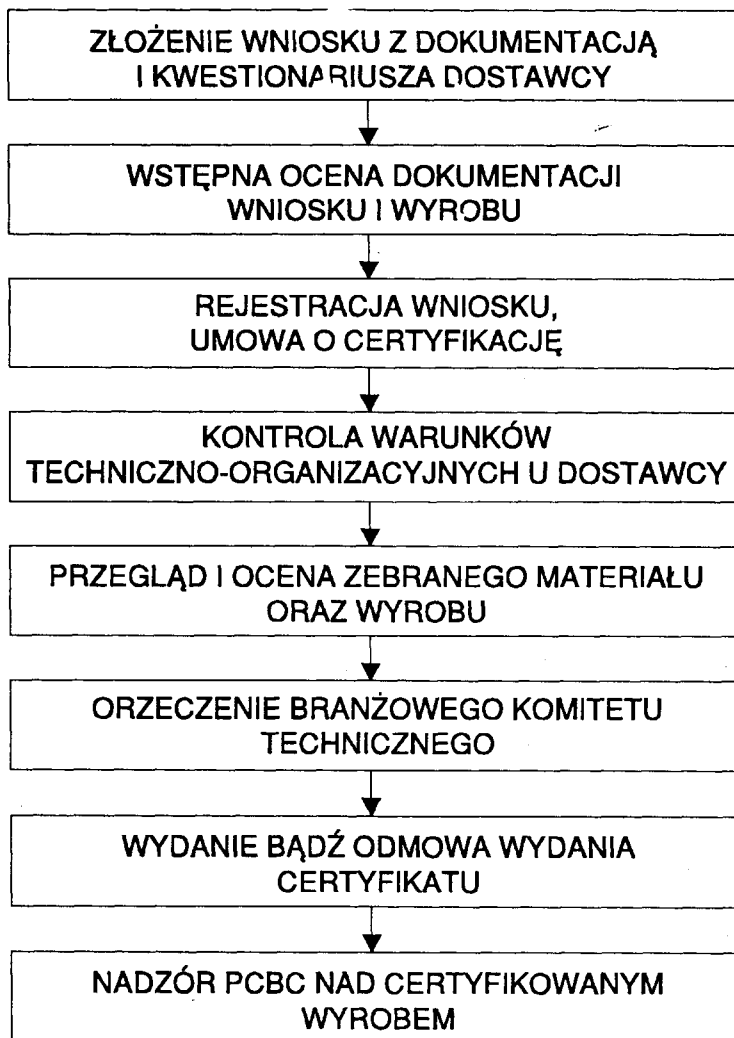
1. Złożenie wniosku z dokumentacją i kwestionariusza dostawcy
  2. Formalna ocena kompletności dokumentacji
  3. Rejestracja wniosku o certyfikację wyrobu
  4. Ocena systemu jakości dostawcy\*
  5. Przegląd i ocena całego materiału zebranego podczas procesu certyfikacji
  6. Orzeczenie Branżowego Komitetu Technicznego
  7. Podjęcie decyzji o wydaniu lub odmowie wydania certyfikatu
  8. Zawarcie umowy z ubiegającym się o certyfikację wyrobu (ów)
- oznaczenie wyrobów zgodnie z treścią certyfikatu powinno być czytelne i umieszczone w sposób trwały i nie dające się przenieść w inne miejsce bez zniszczenia
  - okres ważności certyfikatu dla wyrobów certyfikowanych po raz pierwszy wynosi 3 lata (do 5. lat przy kolejnych przedłużeniach okresu ważności)

\* do dnia 31 grudnia 1995 r. o znak jakości mogą ubiegać się dostawcy nie posiadający certyfikowanych systemów jakości, pod warunkiem, że zobowiążą się w umowie do wdrożenia systemu jakości i wystąpienia o certyfikację.

## KRAJOWY SYSTEM BADAŃ I CERTYFIKACJI KRYTERIA UZNANIA PN-EN SERIA 45000



## **SKRÓCONA PROCEDURA CERTYFIKACJI WYROBÓW**



- zawieszenie, cofnięcie, unieważnienie certyfikatu może nastąpić w przypadkach określonych w procedurach certyfikacji i umowie zawartej z dostawcą
- nadzór nad stosowaniem certyfikatów PCBC jest zgodny z procedurą nadzoru i certyfikacji.

W przypadku zaistnienia kwestii spornych między dostawcą a jednostką, strony mogą, po wyczerpaniu się możliwości zawartych w procedurach reklamacyjnej i odwoławczej jednostki, zwrócić się do Komitetu Odwoławczego przy PCBC. ■