

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Katedra hygieny
a bezpečnosti potravín

Ing. Peter Zajác, PhD. – Ing. Jozef Čapla, PhD.
prof. Ing. Jozef Golian, Dr. – Ing. Ľubomír Belej, PhD.

AKREDITÁCIA A CERTIFIKÁCIA V POTRAVINÁRSTVE

Tretie prepracované vydanie

Nitra 2016
Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autori: Ing. Peter Zajác, PhD. (3,10 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, v Nitre

Ing. Jozef Čapla, PhD. (3,10 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, v Nitre

prof. Ing. Jozef Golian, Dr. (3,10 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, v Nitre

Ing. Ľubomír Belej, PhD. (3,09 AH)
Katedra hygieny a bezpečnosti potravín
FBP, v Nitre

Recenzenti: Ing. Jozef Mráz, PhD.
doc. Ing. Ľibor Červenka, PhD.

Schválil rektor Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 13. 4. 2016
ako skriptá pre študentov SPU.

© P. Zajác, J. Čapla, J. Golian, Ľ. Belej, Nitra 2016

ISBN 978-80-552-1493-1

OBSAH

ÚVOD	5
1 ZÁKLADNÉ POJMY, AKREDITÁCIA, CERTIFIKÁCIA, ATESTÁCIA, AUTORIZÁCIA, NOTIFIKÁCIA, INŠPEKCIA	7
1.1 Akreditácia v medzinárodnom aspekte	8
1.2 Akreditácia v národnom aspekte	11
1.3 Systémy manažérstva podľa noriem radu ISO/IEC 17000, EN 45000 a GLP	12
1.4 Základné normy/predpisy pre systémy manažérstva	13
1.5 Výhody akreditácie	14
1.6 Akreditácia orgánov posudzovania zhody	15
1.6.1 Postup pri akreditácii SNAS	16
Posudzovanie	19
1.6.2 Akreditačné značky SNAS	23
1.6.3 Laboratórne kombinované značky MRA a certifikačné kombinované značky MLA	24
1.6.4 Práva a povinnosti akreditovanej osoby	25
1.7 Akreditácia certifikačných orgánov certifikujúcich systémy manažérstva	25
1.8 Akreditácia certifikačných orgánov certifikujúcich produkty	27
1.9 Akreditácia certifikačných orgánov vykonávajúcich certifikáciu osôb	29
1.10 Akreditácia inšpekčných orgánov	30
1.11 Akreditácia laboratórií skúšajúcich potraviny podľa STN EN ISO/IEC 17025: 2005	33
1.11.1 Príručka kvality laboratória (PK)	36
1.11.2 Všeobecné požiadavky na činnosť skúšobných laboratórií	37
1.12 Správna laboratórna prax	43
1.12.1 Základné rozdiely medzi STN EN ISO/IEC 17025: 2005 a Správnu laboratórnou praxou	45
1.12.2 Základné rozdiely medzi Správnu laboratórnou praxou a správnu laboratórnou praxou	45
1.13 Akreditácia mikrobiologických laboratórií	46
2 CERTIFIKÁCIA PRODUKTOV	54
2.1 Certifikácia potravinárskych výrobkov v SR	54
2.2 Certifikácia biopotravín	56
2.2.1 Certifikácia biopotravín v SR	58
3 ZNAČKA KVALITY SK	63
4 INTEGROVANÝ SYSTÉM MANAŽÉRSTVA	67
4.1 Postup pri tvorbe a integrácii manažérskych systémov	67
5 CERTIFIKÁCIA SYSTÉMOV MANAŽÉRSTVA	71
5.1 Podrobný postup pri certifikácii systémov manažérstva kvality a bezpečnosti potravín	71
5.2 Podrobný postup pri certifikácii systému HACCP	76
6 SYSTÉM MANAŽÉRSTVA KVALITY PODEA STN EN ISO 9001: 2016	78
6.1 Zásady manažérstva kvality	79
6.2 Politika kvality	84
6.3 Ciele kvality	84
6.4 Požiadavky normy STN EN ISO 9001:2016	85
7 SYSTÉM MANAŽÉRSTVA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN PODEA STN EN ISO 22000: 2006	86
7.1 Požiadavky normy ISO 22000: 2006	88
7.2 Vzťah STN EN ISO 9001: 2016 a STN EN ISO 22000: 2006	91
7.3 Programy podpory (PRP)	91
7.4 Prevádzkové programy (PP)	92
8 POŽIADAVKY NA ORGÁNY VYKONÁVAJÚCE AUDITY A CERTIFIKÁCIE SYSTÉMOV MANAŽÉRSTVA BEZPEČNOSTI POTRAVÍN	93
8.1 Požiadavky na zdroje	94
8.2 Osoby podieľajúce sa na certifikačných činnostiach	94
8.3 Osoby vykonávajúce preskúmanie zmluvy	94
8.4 Osoby rozhodujúce o uznaní certifikácie	95
8.5 Audítori	95
8.6 Špecialisti	97
8.7 Požiadavky na proces	97
9 GLOBÁLNA INICIATÍVA PRE BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN	101
9.1 Súkromné štandardy pre bezpečnosť potravín	102
10 FSSC 22000 CERTIFIKAČNÁ SCHÉMA PRE CERTIFIKÁCIU SYSTÉMOV BEZPEČNOSTI POTRAVÍN	103
10.1 Požiadavky certifikačnej schémy FSSC 22000	104
11 IFS MEDZINÁRODNÝ ŠTANDARD PRE POTRAVINY	108

11.1 Požiadavky štandardu IFS Food 6	110
12 BRC GLOBÁLNY ŠTANDARD PRE BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN.....	112
12.1 Požiadavky štandardu BRC	115
13 TFMS ŠTANDARD PRE VÝROBU POTRAVÍN	117
13.1 Rozdelenie požiadaviek TFMS štandardu (verzia 6)	117
13.2 Hodnotenie požiadaviek TFMS štandardu audítorom	119
13.3 Požiadavky TFMS štandardu, verzia 6	120
14 GLOBAL G.A.P. ŠTANDARD SPRÁVNEJ POĽNOHOSPODÁRSKEJ PRAXE.....	124
14.1 Proces certifikácie.....	125
14.2 Hodnotenie požiadaviek štandardu GLOBAL G.A.P.	126
14.3 Požiadavky GLOBAL G.A.P. štandardu integrovaného zabezpečenia farmy	127
LITERATÚRA.....	129

ÚVOD

V súčasnosti sa neustále zvyšujú požiadavky na kvalitu a bezpečnosť potravinárskych výrobkov a ochranu zdravia spotrebiteľa. Potravinárske podniky musia potraviny vyrábať hygienicky vyhovujúcim spôsobom. Výrobné podmienky a výrobný proces musia byť v súlade s požiadavkami legislatívy a požiadavkami obchodných partnerov.

Potravinárske podniky by preto mali implementovať postupy a opatrenia na to aby, zabezpečili kontinuálnu produkciu kvalitných a bezpečných potravín. Všetky procesy prebiehajúce v potravinárskom podniku by mali byť neustále pod kontrolou.

Z uvedeného vyplýva potreba zavádzať manažérske systémy, pomocou ktorých sa majú prehľadniť procesy, vyjasniť zodpovednosť a kompetencie zamestnancov, čím sa zefektívni celkový priebeh práce, eliminujú sa procesné chyby, zabezpečí sa výroba kvalitných a bezpečných produktov a naplnia sa požiadavky zákazníkov.

Potravinárske podniky môžu zaviesť systém manažérstva kvality, systém manažérstva bezpečnosti potravín, systém environmentálneho manažérstva, systém manažérstva bezpečnosti a ochrany pri práci a iné systémy. Jednotlivé manažérske systémy sa môžu zaviesť v podobe integrovaného manažérskeho systému.

Manažérske systémy sa zavádzajú podľa požiadaviek medzinárodných technických noriem alebo štandardov vytvorených medzinárodne akceptovanými organizáciami ako ISO alebo rôznymi záujmovými združeniami. Po zavedení manažérskych systémov a implementácii ich požiadaviek pristupujú potravinárske podniky k posúdeniu zhody voči požiadavkám technických noriem a štandardov, aby preukázali svoju spôsobilosť vyrábať kvalitné a bezpečné potraviny. Posudzovanie zhody vykonáva nezávislá tretia strana, ktorou je certifikačný orgán. Certifikačný orgán musí spĺňať rôzne požiadavky, predovšetkým musí byť akreditovaný národnou akreditačnou službou.

Na činnosť národnej akreditačnej služby sa taktiež vzťahujú rôzne požiadavky. Národná akreditačná služba by mala byť členom Multilaterálnej dohody, Medzinárodnej akreditácie alebo Európskej akreditácie. Národná akreditačná služba udržiava certifikačnú schému.

Okrem manažérskych systémov je možné certifikovať aj vyrábané potraviny. Certifikácia prebieha podľa presných kritérií stanovených buď v legislatíve, technických normách alebo vytvorených smerniciach.

Presné a správne výsledky laboratórneho skúšania potravín je možné zabezpečiť skúšaním potravín v akreditovaných laboratóriách.

Spôsobilosť osôb pre výkon špecifických činností je možné zabezpečiť akreditovanými školiacimi ustanovizňami. Predkladaná publikácia obsahuje informácie podávajúce komplexný obraz o akreditácii a certifikácii v oblasti potravinárstva. V publikácii sú vysvetlené základné definície, požiadavky a postupnosť jednotlivých procesov.

Dôležité upozornenie:

Táto publikácia obsahuje iba výňatky z technických noriem, technických špecifikácií, literatúry a dokumentov poskytnutých štátnymi organizáciami a súkromnými subjektmi, k čomu by sme im chceli poďakovať. Táto publikácia je určená pre študentov a odborníkov z potravinárskej praxe a mala by slúžiť pre zorientovanie čitateľa v problematike akreditácie a certifikácie v oblasti potravinárstva a pre pochopenie súvislostí medzi jednotlivými prvkami tohto procesu. Úplné informácie sa čitateľ dozvie priamo z citovaných technických noriem alebo literárnych zdrojov. Pre úspešné zvládnutie problematiky akreditácie a certifikácie je nevyhnutné poznať všetky relevantné informácie obsiahnuté v týchto normách alebo literárnych zdrojoch.

Na používanie technických noriem a súkromných štandardov sa vzťahujú autorské práva, je nevyhnutné si ich preto zakúpiť!

Citované technické normy a štandardy si môžete zakúpiť na týchto internetových stránkach:

- www.sutn.gov.sk
- www.brcglobalstandards.com
- www.ifs-certification.com

Chceli by sme poďakovať recenzentom predkladanej publikácie doc. Ing. Liborovi Červenkovi, PhD. a Ing. Igorovi Mrázovi, PhD. Ich podnetné pripomienky a návrhy k predloženému textu umožnili jeho skvalitnenie a pomohli odstrániť formálne chyby a nedostatky.

Autori	Ing. Peter Zajác, PhD. Ing. Jozef Čapla, PhD. prof. Ing. Jozef Golian, Dr. Ing. Ľubomír Belej, PhD.
Názov	AKREDITÁCIA A CERTIFIKÁCIA V POTRAVINÁRSTVE
Určené	Pre študentov SPU
Vydavateľ	Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
Vydanie	Tretie prepracované
Vytlačené	Apríl 2016
Náklad	250 kusov
Počet strán	138
AH-VH	12,39-12,61
Tlač	Vydavateľstvo SPU v Nitre
ISBN 978-80-552-1493-1	Cena 4,10 €

Rukopis neprešiel redakčnou úpravou vo vydavateľstve.
Za odbornú náplň vydania zodpovedajú autori.

