



Accreditarea:

Creșterea Încrederii în Siguranța produselor Alimentare



Ziua Moldială a Accreditării

9 iunie 2020

(#WAD2020)

Accreditarea: Creșterea Încrederii în Siguranța Produselor Alimentare



CONTEXT:

Pentru consumatorii din întreaga lume, accesul la produse alimentare sigure este o cerință esențială pentru menținerea sănătății și bunăstării lor generale. Termenul de siguranță alimentară descrie toate practicile care sunt utilizate pentru a menține alimentele noastre în siguranță. Siguranța alimentară se bazează pe toți jucătorii implicați în furnizarea de alimente, de la fermieri și producători la comercianți.

Din ce în ce mai mult, există un aspect internațional în ceea ce privește producția de alimente și apă, ca ingrediente, produse sau părți ale produselor, deoarece pot veni din mai multe țări din întreaga lume, necesitând tot mai multe dovezi de conformitate cu cerințele economiilor importatoare. Producătorii de alimente se confruntă, de asemenea, cu presiuni din partea autorităților de reglementare pentru a reduce risipa de alimente și pentru a fi eficiente în utilizarea lor de resurse naturale, cum ar fi apa curată. Producătorii de alimente pot utiliza serviciile organismelor de inspecție, ale organismelor de certificare și ale organismelor de validare/verificare pentru a monitoriza și a demonstra conformitatea cu cerințele de reglementare.

Standardele și acreditarea sunt menționate în Acordul WTO TBT și joacă un rol important în facilitarea comerțului. WTO a raportat că 30% din preocupările comerciale se referă la ISO, 12% la IEC și 10% la ILAC. Aplicarea corespunzătoare a standardelor și a evaluării conformității acreditate are, prin urmare, potențialul de a rezolva aceste preocupări în beneficiul economiilor industrializate și în curs de dezvoltare.

În aprilie 2019, o declarație comună emisă de Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO), Organizația Mondială a Sănătății (OMS) și Organizația Mondială a Comerțului (WTO) a declarat că:

„Bolile transmise de alimente au un impact semnificativ asupra sănătății publice, securității alimentare, productivității și sărăciei. Aproximativ 600 de milioane de oameni se îmbolnăvesc și 420 000 mor prematur în fiecare an din cauza bolilor transmise de alimente, iar 30% din decesele provocate de alimente apar la copii sub cinci ani.“

Activitățile acreditate de evaluare a conformității contribuie la prevenirea și tratarea efectelor adverse ale alimentelor nesigure și alterate.

OMS a estimat că 33 de milioane de ani de viață sănătoase se pierd din cauza consumului de alimente nesigure la nivel global în fiecare an.

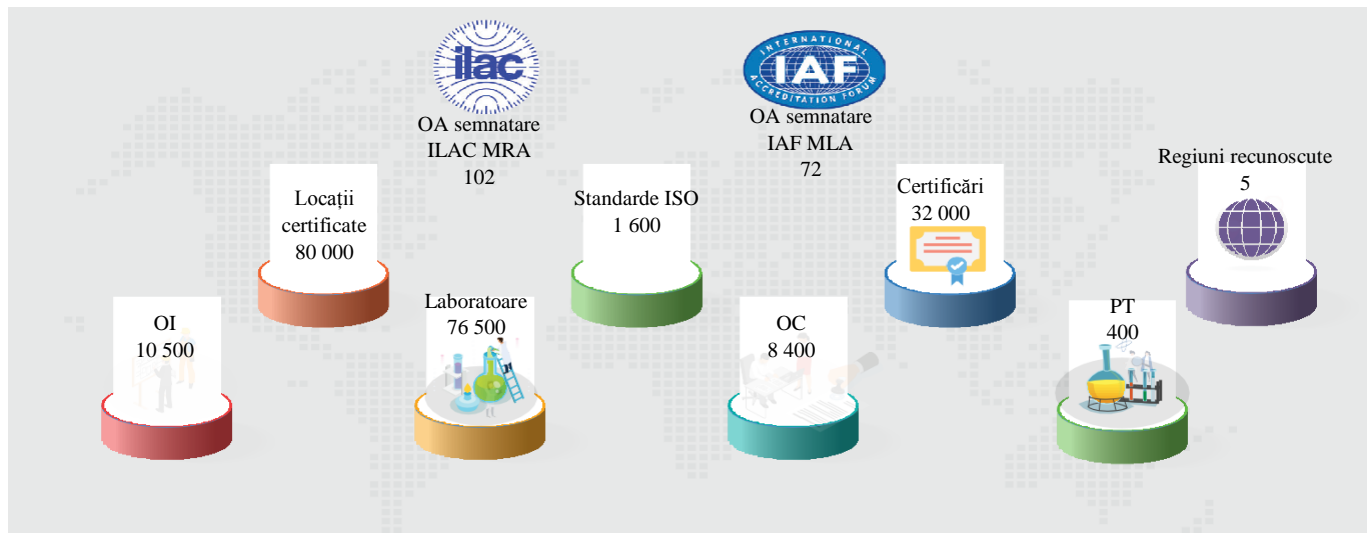
Rolul acreditării

Este important ca piața să aibă asigurarea că organismele de evaluare a conformității funcționează la standarde acceptabile, acesta fiind scopul acreditării. Procesul de acreditare determină, în interesul public, competența tehnică și integritatea acestor organizații.

Evaluarea conformității reprezintă demonstrarea faptului, că ceea ce este furnizat îndeplinește de fapt cerințele specificate sau revendicate. Evaluarea conformității poate fi aplicată la un produs, un serviciu, un proces, un sistem, un organism sau unei persoane și include activități precum testarea, inspecția și certificarea.

Sprrijinirea securității lanțului alimentar în Europa

Regulamentul (CE) nr. 2017/625 se bazează pe acreditare pentru a sprijini securitatea alimentară în Europa. Aceasta necesită ca toate rezultatele analitice ale laboratoarelor care efectuează controale oficiale să fie acreditate în conformitate cu cerințele ISO/IEC 17025. De asemenea, se extinde la întregul lanț alimentar, cu reguli mai specifice pentru combaterea fraudei, inclusiv obligația statelor membre de a efectua controale regulate și neprogramate pentru a asigura integritatea și autenticitatea pe întregul lanț alimentar. Cerințele pentru laboratoarele acreditate sunt reflectate în articolul 37, care recomandă laboratorului să includă fiecare dintre metodele de analiză necesare pentru realizarea controalelor care sunt necesare, de exemplu de către operatori.



ÎNCERCĂRI ȘI ETALONĂRI

Laboratoarele alimentare sunt acreditate pentru a efectua o gamă largă de încercări chimice și microbiologice. Încercările acoperă, de asemenea, aspecte precum ambalarea și testarea mediului, analiza senzorială, sănătatea plantelor și microbiologia veterinară.

CERTIFICARE

Organismele de certificare sunt acreditate să efectueze audituri ale locațiilor de manipulare a alimentelor și furajelor pe întregul lanț de aprovizionare, de la fermă și fabrică, până la restaurante și puncte de vânzare cu amănuntul. Acreditările acordate de membrii IAF includ o serie de scheme naționale și internaționale de siguranță alimentară, precum FSSC 22000, GLOBAL.GAP, Integrated Farm Assurance (IFA), International Featured Standards (IFS), APEDA și ISO 22000. Doar trei scheme au trecut cu rigurozitate prin Procesul de aprobare IAF: ISO 22000 (FSMS), GLOBALGAP IFA și FAMI-QS.

INSPECȚIE

Organismele de inspecție sunt acreditate pentru a desfășura activități în industria alimentară, precum inspecția înainte de expediere, sănătatea plantelor, inspecția cărnii și a abatoarelor.

TESTE DE COMPETENȚĂ

Furnizorii de teste de competență (PTP) sunt acreditați pentru stabilirea și desfășurarea programelor de testare a competențelor utilizând standardul ISO/IEC 17043. Testarea competențelor este un instrument utilizat pe scară largă în industria de producție și producere a alimentelor pentru a se asigura că produsele alimentare

Scheme de siguranță a produselor alimentare

Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentelor (GFSI) îmbunătățește siguranța alimentelor și eficiența afacerilor prin asigurarea acceptării reciproce a programelor de certificare recunoscute de GFSI în întreaga industrie, permițând o abordare simplificată „odată certificat, recunoscută pretutindeni”. Aceasta reduce ineficiențele din duplicarea auditurilor și contribuie la reducerea barierelor comerciale. Procesul de evaluare comparativă GFSI este acum cel mai cunoscut în industria alimentară din întreaga lume.

Scheme de siguranță a furajelor

FAMI-QS este conceput pentru organizațiile care produc aditivi pentru furaje și/sau furnizează componente individuale industriei alimentare. Este conceput pentru a garanta siguranța și condiții igienice bune pe întregul lanț de producție alimentară, pentru a include toate componentele. Evaluarea oferă producătorilor de componente alimentare și furnizorilor din economiile în curs de dezvoltare oportunitatea de a demonstra siguranța proceselor și conformitatea acestora cu cerințele FAMI-QS.

Siguranța alimentelor este susținută de acreditarea din China

Organizațiile care efectuează certificarea sistemului de management HACCP vor fi aprobate de Administrația de certificare și acreditare a Republicii Populare Chineze (CNCA) și acreditate de CNAS conform anunțului nr.3 la articolul 9al CNCA.

Până la sfârșitul anului 2019, China a emis 120.000 de certificate în sectorul alimentar, implicând zeci de mii de companii alimentare, dintre care peste 11.000 de companii producătoare de produse alimentare au fost certificate pentru certificarea sistemului de management HACCP.

Accreditarea în Lanțul de aprovizionare

Încercări (ISO/IEC 17025)

Laboratoarele efectuează teste chimice și microbiologice pentru a asigura calitatea și siguranța alimentelor crude, furajelor, pesticidelor și reziduurilor de antibiotice, sănătății plantelor, vaccinurilor, controlului bolilor și subproduselor animale.

Inspecție (ISO/IEC 17020)

Inspecțiile la fermă verifică respectarea standardelor de igienă, bunăstarea animalelor și controlul bolilor.

Certificare (ISO/IEC 17065)

Organizațiile verifică respectarea cerințelor schemelor alimentare, de exemplu, standardele alimentare ecologice.

Inspecție (ISO/IEC 17020)

Inspecția asigură demnitatea rutieră și protecția animalelor.

Încercări (ISO/IEC 17025)

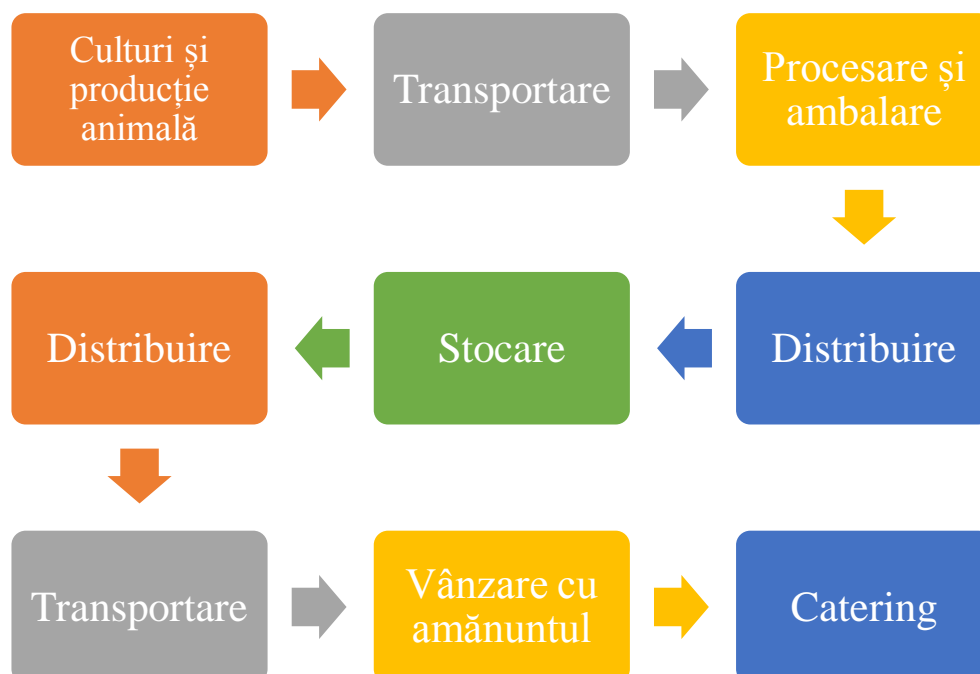
Laboratoarele efectuează teste chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor finale.

Certificare (ISO/IEC 17065)

Organizațiile verifică respectarea standardelor alimentare și de ambalare.

Certificare (ISO/IEC 17065)

Organizațiile terțe auditează și certifică sistemele de gestionare a fabricilor de produse alimentare.



Sprijinirea documentelor de achiziții

asigură siguranța lanțului global de aprovizionare cu produse alimentare

Întrucât pericolele pentru siguranța alimentelor pot fi introduse în orice etapă a procesului, fiecare companie din lanțul de aprovizionare cu alimente trebuie să exercite controale adecvate de pericol. De fapt, siguranța alimentelor nu poate fi menținută decât prin eforturile combinate ale tuturor părților: guverne, producători, comercianți cu amănuntul și consumatori finali.

Japonia se bazează pe laboratoare acreditate pentru a testa nivelul de radioactivitate din alimente

Problema contaminării radioactive a produselor alimentare provocată de cutremurul din Marea Japonie de Est, 11 martie 2011, a ridicat mai mult decât până acum importanța acreditării laboratoarelor în conformitate cu standardele internaționale.

Scopul Acordului ILAC de recunoaștere reciprocă între organismele de acreditare (ILAC-MRA) este de a oferi utilizatorilor asigurarea că laboratoarele echivalente, acreditate în alte economii, funcționează la același standard ca și cele din propriile lor economii. Acceptarea rapoartelor de încercări din laboratoarele acreditate facilitează comerțul cu produse alimentare și reduce costurile aferente conformității.

Ministerul japonez al Agriculturii, Silviculturii și Pescuitului (MAFF) a emis o notificare, potrivit căreia laboratoarele acreditate în conformitate cu cerințele ISO/IEC 17025 sunt organizații de analiză fiabile pentru măsurarea și analiza

Încercările acreditate deschid piețele de export de carne către produsele din Marea Britanie

Carnea de vită din Marea Britanie poate fi acum exportată în Canada după ce aprobarea a fost dată de inspecții, în urma lucrărilor care au participat la Consiliul de Dezvoltare pentru Agricultură și Horticultură (AHDB), Departamentul pentru Mediu, Alimentație și Afaceri Rurale (DEFRA), Agenția pentru Standarde Alimentare (FSA), Parteneriat de certificare a exporturilor din Marea Britanie (UKECP), Quality Meat Scotland și HCC Meat Promotion Wales.

Acordul a vizat atât tăierile primare, cât și fabricarea cărnii de vită, iar oficialii britanici au lucrat pentru a asigura testarea cărnii de vită conform standardelor microbiologice cerute de autoritățile canadiene. Acest proces este acum în vigoare și a fost evaluat solid conform standardelor Serviciului de Acreditare al Regatului Unit (UKAS), astfel fiind permisă inițierea imediată a procesului de expediere.

Inspecțiile acreditate sprijină siguranța alimentelor în domeniul catering-ului comercial în Franța

Aplicarea Regulamentului European (CE) nr. 2017/625 a deschis calea implementării de noi instrumente de inspecție pentru siguranța alimentelor. În cadrul lanțului alimentar se efectuează inspecții oficiale pentru a confirma nivelul de conformitate al instalațiilor. În conformitate cu cerințele de reglementare, în mai 2016 a fost emis standardul NF V01-015 referitor la inspecția nivelurilor de igienă în unitățile comerciale de catering. Cerințele de reglementare vor specifica în ce măsură rezultatele acestei activități de inspecție ar putea fi luate în considerare de către autoritatea relevantă în cadrul inspecțiilor oficiale pentru siguranța alimentelor. Acreditarea organismelor de inspecție va contribui la asigurarea unui nivel ridicat de igienă și, drept consecință directă, la protecția consumatorilor.

Accreditarea susține realizarea

Obiectivelor de Dezvoltare Durabilă

legate de siguranța alimentelor

Siguranța alimentară este legată direct și indirect de realizarea multor Obiective de Dezvoltare Durabilă (ODD), în special a celor legate de încetarea foamei și a sărăciei, dar și de a promova sănătatea și bunăstarea. Securitatea alimentară și nutrițională sunt realizate numai atunci când elementele esențiale ale unei diete sănătoase sunt sigure pentru consum și atunci când consumatorii recunosc acest lucru. Siguranța alimentelor este vitală pentru creșterea și transformarea agriculturii, care sunt necesare pentru a alimenta o populație mondială în creștere, pentru modernizarea sistemelor alimentare naționale și pentru integrarea eficientă a unei țări pe piețele regionale și internaționale.



Boala transmisă de alimente (FBD) este o cauză majoră a sănătății în rândul săracilor și este asociată cu o serie de costuri, inclusiv zilele de muncă pierdute, cheltuielile din buzunar și valoarea redusă a animalelor și a altor active. Serviciile organismelor de inspecție acreditate ISO/IEC 17020 sunt utilizate în diferite etape ale lanțului de aprovizionare pentru detectarea alimentelor nesigure și monitorizarea nivelului de igienă. Serviciile laboratoarelor de încercări acreditate conform ISO/IEC 17025 sunt utilizate pentru testarea esanțioanelor prelevate din lanțul de aprovizionare.

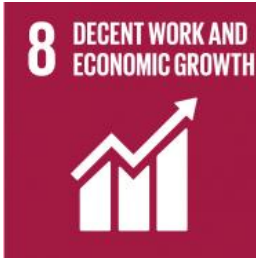
Mâncarea nesigură are multiple interacțiuni complexe cu nutriția. De exemplu, toxinele pot duce direct la malnutriție, unele dintre cele mai hrănitoare alimente sunt cele mai implicate în FBD, iar preocupările privind siguranța alimentară pot determina consumatorii să îndepărteze consumul de alimente nutritive. Organismele de certificare a produselor care utilizează ISO/IEC 17065 verifică lanțul de producție și aprovizionare a diverse alimente pentru a stabili conformitatea cu schemele locale și internaționale (de exemplu, cerințele de evaluare a standardelor GFSI).



Sarcina globală a sănătății FBD este comparabilă cu cea a malariei, HIV/SIDA și tuberculozei. Persoanele cele mai vulnerabile la FBD sunt sugarii, femeile însărcinate, persoanele în vârstă și cei cu sistem imunitar compromis. Laboratoarele medicale acreditate conform ISO 15189 au competența de a îmbunătăți serviciile de sănătate pentru pacienții afectați de FBD. Certificatorii acreditați ISO/IEC 17021-1 verifică sistemele de management a siguranței alimentare. Aceste sisteme se asigură că analizele de pericol și punctele critice de control (HACCP) pentru siguranța alimentelor sunt bine documentate, implementate și monitorizate în diferite etape ale lanțului de aprovizionare cu alimente. Certificatorii acreditați conform ISO/IEC 17065 verifică conformitatea produselor la schemele naționale și internaționale de siguranță

Lipsa apei curate crește riscul ca alimentele să fie nesigure, deoarece FBD-urile infecțioase pot fi transmise prin apă. Utilizarea prejudiciabilă a substanțelor chimice în producția de alimente poate polua sursele de apă. Testele de mediu, chimice și microbiologice în laboratoarele acreditate conform ISO/IEC 17025, care utilizează metode de încercări convenite la nivel internațional, sunt bine stabilite pentru a ajuta la îmbunătățirea calității





Piețele alimentare incluzive oferă mijloace de trai și o oportunitate din ciclul sărăciei pentru mulți oameni. Prevenirea FBD permite lucrătorilor să funcționeze mai bine și să aibă o oportunitate mai bună de a contribui la creșterea economică. Certificarea persoanelor conform ISO/IEC 17024 permite evaluarea competenței lucrătorilor și oferă angajatorilor un instrument de încredere pentru selectarea personalului competent. Schemele de referință GFISI, recunoscute de cei mai importanți comercianți cu amănuntul mondial, oferă producătorilor de alimente acces la piețele de export.

Multe țări au un potențial imens de industrializare a produselor alimentare și a băuturilor (agroindustrie), cu perspective bune de generare susținută de locuri de muncă și o productivitate mai mare. Infrastructura inadecvată în industria alimentară, inclusiv serviciile de evaluare a conformității, duce la lipsa accesului la piețe, locuri de muncă, informații și instruire, creând o barieră majoră în a face afaceri. Infrastructura de calitate este pozitiv legată de atingerea obiectivelor sociale, economice și politice. Serviciile acreditate de evaluare a conformității susțin eforturile de modernizare a capacităților tehnologice ale industriei alimentare și dezvoltării unei infrastructuri durabile și rezistente.



Sute de milioane de oameni lucrează în agricultură urbană și servicii legate de alimente. Piețele vibrante de alimente tradiționale și mâncarea stradală aduc contribuții importante la cultură, turism și orașe locuibile. Serviciile de inspecție a alimentelor sunt utilizate pentru a proteja consumatorii și permit operatorilor economici să asigure durabilitatea activității lor.

Agencia Produselor alimentare din India utilizează acreditarea pentru îmbunătățirea standardelor

Autoritatea indiană pentru siguranță și standarde alimentare (FSSAI) se bazează pe acreditarea Comitetului național de acreditare pentru organismele de certificare (NABCB) pentru îmbunătățirea standardelor de producție alimentară. FSSAI a elaborat reglementări de audit ale unor terți care prescriu acreditarea NABCB pentru agențiile de audit pentru siguranța alimentară. Întreprinderile alimentare care beneficiază de rezultate satisfăcătoare ale auditului pot fi supuse unei inspecții mai puțin frecvente de către autoritățile centrale sau de stat. Auditurile terților vor reduce povara asupra inspecției de reglementare efectuate de autoritățile centrale sau de autorizare de stat și vor încuraja respectarea eficientă de către întreprinderile legate de alimente.

Acreditare susține

COMERȚUL MONDIAL DE ALIMENTE SIGURE

Mâncarea sigură este esențială pentru securitatea nutrițională, dezvoltarea umană, economia mai largă și comerțul internațional. Comerțul mondial de produse alimentare, care a devenit extrem de complex și interconectat, reprezintă acum **1,5 miliarde de dolari** (Sursa: WTO).

Scopul Acordului de recunoaștere multiaterală al Forumului internațional de acreditare (IAF MLA) și a Acordului de recunoaștere reciprocă al Cooperării Internaționale pentru Acreditarea Laboratoarelor (ILAC MRA) este de a oferi utilizatorilor încredere în date și certificate prin evaluarea competenței tehnice și imparțialitatea activităților de evaluare a conformității. Acreditările acordate de organismele de acreditare semnatare ale IAF MLA sau ILAC MRA sunt acceptate la nivel mondial pe baza programelor de acreditare recunoscute, reducând costurile și adăugând valoare pentru industrie și consumatori.

Rezultatele încercărilor, rapoartele de inspecție și certificatele din domeniile sistemelor de management, produse (inclusiv procese și servicii), personal, validare/verificare și alte programe similare de evaluare a conformității emise de organisme acreditate semnatare sunt, prin urmare, utilizate în comerțul internațional. IAF MLA sau ILAC MRA contribuie la libertatea comerțului mondial prin eliminarea barierelor tehnice. IAF și ILAC colaborează pentru a găsi cea mai eficientă cale de realizare a unui singur sistem care să îndeplinească obiectivul: „*Acreditat o dată, acceptat pretutindeni*”.



Acreditarea favorizează competitivitatea în domeniul sectorului agro-alimentar din Mexic

Serviciul național de sănătate, siguranță și calitate a alimentelor (SENASICA) și entitatea mexicană de acreditare (EMA) lucrează în parteneriat pentru a coordona eforturile de promovare a standardizării și armonizării procedurilor, cerințelor și acreditării aferente și aprobării organismelor de certificare, unităților de verificare și laboratoarelor de încercări. Acreditarea consolidează prestigiul și competitivitatea produselor agroalimentare produse în Mexic, care reprezintă 6,2% din exporturi. Acreditarea conduce la o performanță mai bună și oferă un grad ridicat de fiabilitate a rezultatelor.

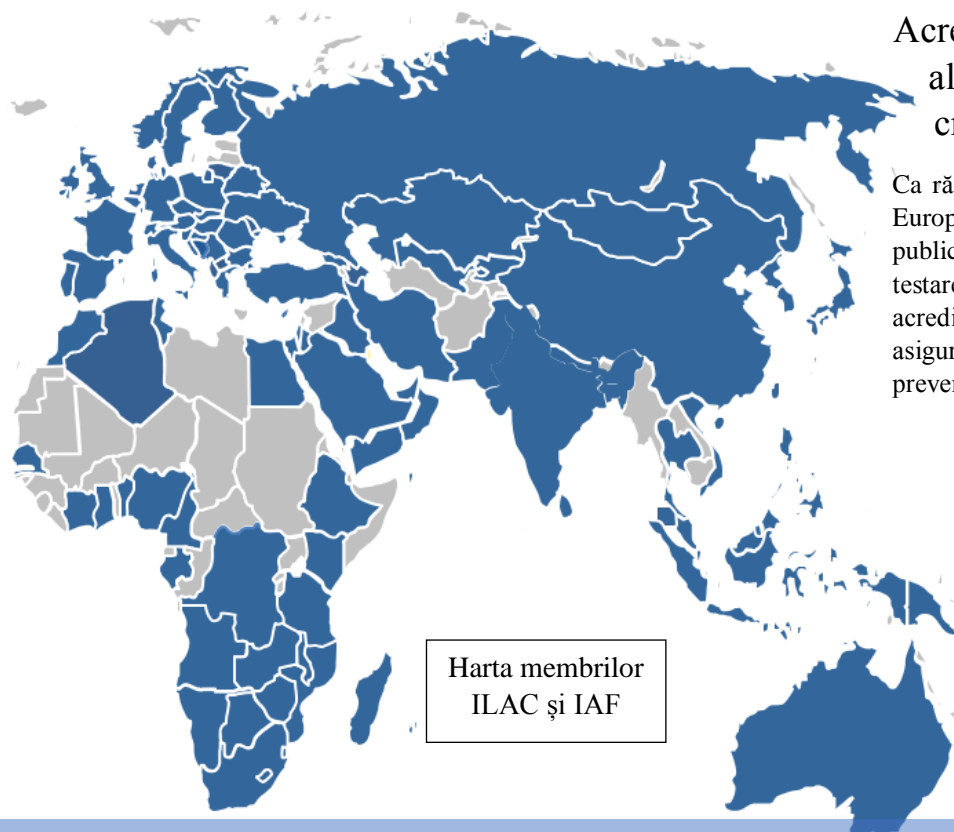


WTO a raportat că comerțul mondial de produse alimentare s-a extins de trei ori în ultimele două decenii. Economii în curs de dezvoltare participă din ce în ce mai mult la comerțul alimentar global, atât ca exportatori, cât și ca importatori. În același timp, lanțurile de valori agricole globale au devenit complexe, iar produsele alimentare sunt adesea cultivate, procesate și consumate în diferite țări. În timp ce aceste tendințe au contribuit la creșterea cantității și diversității alimentelor disponibile consumatorilor din întreaga lume, acestea au evidențiat, de asemenea, îngrijorări cu privire la siguranța alimentelor tranzacționate și la costurile conformității produselor.

Consumatorii au dreptul să considere că alimentele produse inclusiv la nivel local să fie sigure. În acest context, dezvoltarea standardelor internaționale de siguranță alimentară pentru industrie, testare, inspecție și certificare a devenit mai importantă ca niciodată.

O economie de 1% din costurile tranzacțiilor comerciale este estimată ca rezultat al unui beneficiu comercial global de 43 miliarde USD. Avantajele sunt deosebit de mari în ceea ce privește comerțul cu produse perisabile, inclusiv alimente proaspete. *(Declarație comună a FAO, OMS și OMC - aprilie 2019)*

Cu peste două sute de boli răspândite prin lanțul alimentar, este clar că producția sigură și durabilă a alimentelor este una dintre cele mai mari provocări ale noastre.



Acreditarea sprijină siguranța alimentelor și prevenirea criminalității alimentare

Ca răspuns la scandalul cărnii de cal în Europa, Guvernul Regatului Unit a publicat un raport pentru a recomanda că testarea, inspecția și certificarea acreditate oferă un mecanism pentru a asigura integritatea alimentară și pentru a preveni infracțiunea alimentară.



Autoritatea de reglementare din SUA folosește acreditarea pentru supravegherea alimentelor importate

Administrația SUA pentru Alimentație și Droguri (FDA) a adoptat utilizarea acreditării în supravegherea alimentelor importate. FDA recunoaște acreditarea în cadrul programului voluntar Acreditat De Terțe Părți.

Organismele de acreditare recunoscute de FDA au autoritatea de a acredita organismele terțe de certificare care, odată acreditate, pot efectua audituri privind siguranța alimentelor și emit certificări ale instalațiilor alimentare străine (inclusiv fermele) și alimentelor pe care le produc - atât pentru consumul uman, cât și pentru animale.

Serviciile acreditate de evaluare a conformității reduc povara economică și de sănătate publică

Banca Mondială

Banca Mondială a publicat un ghid pentru a evita povara alimentelor nesigure. Ghidul susține că o mare parte din povara alimentelor nesigure poate fi evitată printr-un comportament practic și deseori cu costuri reduse și schimbări de infrastructură de evaluare a conformității în diferite puncte de-a lungul lanțurilor alimentare, inclusiv în canalele tradiționale de producție și distribuție a alimentelor. Lipsa unor mecanisme eficiente de acreditare și certificare a întreprinderilor a fost identificată ca una dintre problemele capacităților de siguranță alimentară în țările cu venituri mici și medii.

Ghidul a subliniat necesitatea asigurării, că laboratoarele de încercări a produselor alimentare sunt acreditate la nivel internațional, în rețea eficientă și durabile financiar. În cazul în care se fac investiții în capacitatea de testare, trebuie acordată o atenție strictă controlului calității, prin testarea competenței, pregătirea personalului și, în final, acreditarea.

WTO

Sarcina globală a raportului asupra bolilor provocate de alimentație, realizată de OMS în 2015, a fost prima inițiativă la scară globală atât de expansivă. Studiul nu a evidențiat doar impactul bolii transmise de alimente, ci și nevoia de acțiuni pentru a rezolva problema.

WTO

Țările cu venituri mici și medii sunt cele mai afectate

Pierderea totală de productivitate asociată FBD în economiile cu venituri mici și medii este estimată la 95,2 miliarde USD pe an. Din aceasta, țările cu venituri medii superioare reprezintă 50,8 miliarde USD, sau 53% din total. Economiiile cu venituri medii inferioare reprezintă 40,6 miliarde USD (43%), iar economiile cu venituri mici

Standardele ISO

Evaluarea conformității se bazează pe standarde internaționale și scheme de siguranță alimentară.

ISO are peste 1600 de standarde pentru sectorul producției alimentare concepute pentru a crea încredere în produse alimentare, pentru a îmbunătăți metodele agricole și pentru a promova achiziții durabile și etice. (www.iso.org)

Consumatorii din Polonia protejați de trichinoză prin acreditare

Carnea de porc și carne de vită produse în Polonia sunt acoperite de programul de monitorizare Trichinella. În conformitate cu cerințele legale, speciile sensibile la infecția cu trichinoză sunt supuse testării obligatorii - acestea se referă, printre altele, la porcine, mistreți și carne de cal.

Acreditarea laboratoarelor implicate în diagnosticul trichinozei face posibilă obținerea de rezultate fiabile ale încercărilor, iar procedurile dezvoltate și implementate de laboratoare nu numai că oferă o încredere mai mare în rezultatele obținute, ci contribuie la asigurarea comparabilității acestora

Acreditarea susține siguranța produselor din carne în Australia și Noua Zeelandă

Sistemul comun de acreditare din Australia și Noua Zeelandă (JAS-ANZ) sprijină PrimeSafe, autoritatea de reglementare pentru siguranța cărnii, fructelor de mare și a produselor alimentare pentru animale de companie din Victoria, Australia. O schemă de management al siguranței alimentare (FSMS) susține PrimeSafe în gestionarea respectării de către unități a Legii industriei cărnii din 1993, a Regulamentelor privind industria cărnii din 2015, a legii privind siguranța fructelor de mare din 2003 și a reglementărilor privind siguranța fructelor de mare din 2014 - prin acreditarea organismelor de evaluare a conformității care verifică conformitatea unităților de carne la standardele prescrise.



Multe studii de caz privind focare majore de boli transmise de alimente sau scandaluri de alterare alimentară arată că utilizarea serviciilor de evaluare a conformității acreditate permite trecerea de la comportamentul reactiv la sistemele preventive și proactive din multe țări din lume. Investiția într-o infrastructură competentă de evaluare a conformității se aliniază recomandării Băncii Mondiale pentru investiții în prevenire, inclusiv cele care construiesc competențele de bază ale țărilor pentru gestionarea riscurilor pentru siguranța alimentelor și motivează și împuternicesc mulți actori diferiți, "de la fermă la furculiță", să acționeze în mod responsabil și luând în considerare sănătatea consumatorului.

ZIUA MONDIALĂ A ACREDITĂRII

9 IUNIE 2020

Găsește un furnizor

IAF „CertSearch” a fost lansat în septembrie 2019 în cadrul Asambleei Generale comune ILAC și IAF. Această bază de date este un instrument care acceptă oficialii de achiziții. În prezent, platforma conține aproximativ 400.000 de certificate ale sistemelor de management de la furnizori acreditați și le va permite cumpărătorilor să verifice dacă furnizorii lor potențiali dețin astfel de certificate. Acesta va ajuta, de asemenea, să distingă certificatele emise de organismele de certificare ale sistemului de management acreditat de certificatele emise de certificatorii neacreditați și să verifice autenticitatea unui certificat.

www.iafcertsearch.org

Informatii suplimentare

Acreditarea oferă un instrument recunoscut la nivel global pentru a evalua și controla riscurile funcționării interne a întreprinderilor, dar și produsele și serviciile pe care le introduc pe piață. În acest fel, autoritățile de reglementare, cumpărătorii și angajații pot demonstra încredere că acreditarea oferă o lume mai sigură.

Accesați <https://publicsectorassurance.org/topic-areas/food-safety-agriculture/> pentru a accesa cercetări, studii de caz și informații de susținere referitoare la beneficiile acreditării în furnizarea politicii de siguranță alimentară. Accesați www.businessbenefits.org pentru mai multe exemple despre modul în care întreprinderile pot beneficia de standarde și acreditare.



THE ILAC SECRETARIAT

Phone: +612 9736 8374
Email: ilac@nata.com.au
Website: www.ilac.org

 @ILAC_Official

www.ILAC.org



PUBLIC SECTOR ASSURANCE

<http://www.publicsectorassurance.org>



BUSINESS
BENEFITS

Evidence. Impact. Value.

<http://www.business-benefits.org>



<https://www.youtube.com/user/IAFandILAC>



THE IAF SECRETARIAT

Phone: +1 (613) 454 8159
Email: iaf@iaf.nu
Website: www.iaf.nu

 [international-accreditation-forum-inc](https://www.linkedin.com/company/international-accreditation-forum-inc)

 @IAF_Global

www.IAF.nu