

Når kunden spørger til certificeringer af produktion af fødevarekontaktmaterialer

Baggrund

Der findes omfattende international og national lovgivning og regler på fødevareområdet, men modsat den almindelige opfattelse så opererer lovgivningen ikke med begrebet "fødevaregodkendt" eller krav til certificering. I stedet fremgår det, at enhver produktion af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer (FKM) skal være "egnet" til fødevarer. En virksomhed kan enten selv vælge at tilegne sig en systematik, hvor håndtering af den nødvendige dokumentation, risikoanalyser og GMP foretages, eller virksomheden kan vælge at lade sig certificere efter et standardiseret fødevareledelsessystem. Det er yderligere væsentligt at bemærke, at der heller ikke er et egentlig krav i hverken lovgivning eller i de nævnte certificeringer til test af det konkrete produkt. Valg af test af konkrete produkter sker typisk som resultat af de udførte risikoanalyser eller på grund af krav fra kunder.

Hvad enten virksomheden vælger den ene eller anden vej, så gælder det for alle, der tager del i "kæden" fra produktion til salg af fødevarer og FKM, at der skal kunne redegøres for, at deres produkter er "egnet" til fødevarer. Selv om lovgivningen ikke stiller krav om certificeringer, så er certificeringer et tema, som stadig flere kunder bringer på banen overfor deres leverandør af FKM. Årsagerne til det stigende fokus på certificeringer skyldes formentlig ikke, at label og emballageprodukter giver anledning til flere fejl end tidligere, men nok snarere det faktum, at internettet og de sociale medier i dag spiller en helt central rolle i kunders bevidsthed, når de skal vurdere risikoen for deres virke i markedet. En række sager har vist, at det kan koste både image og betydelige økonomisk tab, når det går galt. Dertil kommer, at kunder i dag reelt har "hele verden" som leverandører, og derfor søger størst mulig sikkerhed og forebyggelse mod at blive involveret i fødevareskandaler ved at vurdere og godkende deres leverandører gennem 3. parts kontrollerede certificeringer.

Formålet med dette dokument er dels at omtale de certificeringer, som relaterer sig til de mest almindelige kundekrav og dels at give en kort beskrivelse af formål og indhold af disse samt en vurdering af certificeringernes status som dokumentation i produktkæden.

Det korte svar til kunden

Der findes en række forskellige certificeringer, der kan anvendes til at dokumentere en høj grad af sikkerhed i forbindelse med lovgivningens og kunders ønsker og krav om fødevarekontaktmaterialets egnethed til brug til fødevarer. De mest udbredte på det europæiske marked er beskrevet i nedenstående skema. Der er en relativ høj grad af overlap mellem disse systemer, og det er derfor af samme årsag heller ikke umiddelbart muligt at bestemme hvilket system, der kan betragtes som det bedste. Hvilket system en virksomhed skal vælge at lade sig certificere efter, vil derfor mere være en vurdering af kundekrav, markedsstrategi og eventuelle systemer, som virksomheden allerede er certificeret efter.

Certificering efter:	Virksomhed:	Produkt:
DS/EN ISO 22000 og ISO/TS 22002-4	Ja	Ja
<p>DS/EN ISO 22000 er et ledelsessystem for fødevarer sikkerhed – håndterer overordnet krav til alle virksomheder i fødevarekæden. Formålet er fokus på forhold med betydning for fødevarer sikkerhed.</p> <p>Emballage- og labelproducenter er indirekte involveret i fødevarekæden, og standarden kan derfor anses for relevant og gældende.</p> <p>Standarden stiller krav til</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definition af gyldighedsområde • Produktkategorier, processer og produktionssteder der er omfattet • Afgrænsning af produktion og processer er tilladt • Planlægning, implementering, anvendelse, vedligeholdelse og opdatering af et ledelsessystem med det formål at tilvejebringe produkter, der ved deres tilsigtede anvendelse er sikre for forbrugeren • Demonstrering af overensstemmelse med lov- og myndighedskrav <p>ISO 22000 stiller krav om udarbejdelse af risikofaktoranalyse – i relation til input og output.</p> <p>ISO 22000 opererer med begreber som PRP (basis krav) og OPRP (styrede og overvågede basis krav) samt CCP (kritiske kontrol punkter).</p> <p>Der opereres ikke direkte med begrebet "Basic risk" og "High risk" således som i BRC-standard (se efterfølgende). Men certificeringen indebærer, at virksomheden foretager risikoanalyser og styrer deres produktion og handel i henhold til resultater af risikofaktoranalysen – kunde krav samt myndighedskrav og lovgivning.</p> <p>Således vil der ske en tilsvarende konkret vurdering af produktets sekundære (Basic risk) eller primære (High risk) kontakt til fødevaren.</p> <p>ISO/TS 22002-4 definerer basiskravene (PRP) for fremstilling af fødevareemballage og anvendes til støtte og forståelse af krav i ISO 22000. Kravene beskriver detaljeret de tekniske specifikationer og handlinger, der skal udføres med henblik på at sikre produktionsprocesser, produktionsforhold og at selve fødevarekontakt materialet er egnet til fødevarer.</p> <p>ISO 22000 er som systemstandard opbygget strukturelt og begrebsmæssigt på samme måde som ISO-standarderne indenfor kvalitet, miljø og arbejdsmiljø og kan indgå i kombineret audit med disse standarder.</p>		
<p>Status som dokumentation i produktkæden</p> <p>ISO 22000 – Ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed er dækkende for alle krav til virksomheder i fødevarekæden.</p> <p>Denne internationale standard fastlægger bl.a. anerkendte centrale begreber for fødevarer sikkerhed som kommunikation opad og nedad i produktionskæden, systemledelse, basisprogrammer og integration af HACCP-principperne.</p> <p>Certificeringen foretages oftest af en akkrediteret uafhængig 3. part.</p>		

Certificering efter:	Virksomhed:	Produkt:
FSSC 22000 (Food Safety Systems Certification)	Ja	Ja
<p>FSSC 22000 er en af de mest anerkendte og udbredte standarder inden for fødevarer/emballage.</p> <p>Scope dækker produktion af fødevarekontaktmaterialer som "emballage og label", og formålet er en "Fødevarekædecertificering" baseret på kravene i ISO 22000 + ISO/TS 22002-4 (basisprogram for fremstilling af fødevarer) samt nogle få yderligere krav (FSSC 22000 Additional Requirements) fx behandling og afbødning af risikoen for "Food Fraud".</p> <p>Standarden stiller krav til detaljeret risikoanalyse og risikofaktoranalyse, hvor der stilles krav om input og output.</p> <p>FSSC 22000 opererer med begreber som PRP (basis krav), OPRP (styrede og overvågede basis krav) samt CCP (kritiske kontrol punkter) og HACCP og GMP i relevant omfang. Der opereres ikke direkte med begrebet "Basic risk" og "High risk" således som i BRC-standarden (se efterfølgende). Men certificeringen indebærer, at virksomheden foretager risikoanalyser og styrer deres produktion i henhold til den af kunden konkrete produktanvendelse. Således sker der også en konkret vurdering af produktets sekundære eller primære kontakt til fødevaren.</p> <p>FSSC 22000 er en systemstandard, der strukturelt og begrebsmæssigt er opbygget på samme måde som ISO-standarderne indenfor kvalitet, miljø og arbejdsmiljø og kan indgå i kombineret audit med disse standarder.</p>		
<p>Status som dokumentation i produktkæden</p> <p>Anbefales som en af flere certificeringsordninger af GFSI (Global Food Safety Initiative), der er et fælles-initiativ af forhandlere, producenter, leverandører og rådgivere inden for fødevarekæden.</p> <p>GFSI er faciliteret af CGF (The Consumer Goods Forum), hvor Danske DLF er medlem. DLF er et kommercielt interessefællesskab for leverandører til Dansk Detailhandel.</p> <p>Certificeringen varetages oftest af en akkrediteret uafhængig 3. part.</p>		

Certificering efter:	Virksomhed:	Produkt:
BRC IOP (British Retail Consortium)	Delvis	Ja
<p>BRC IOP er standard i forbindelse med fødevarer sikkerhed og har på en række væsentlige områder overlap med ISO 22000+ISO 22002-4.</p> <p>BRC opererer med to risikokategorier i forhold til anvendelse af "emballage og label":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kategori 1: Basic risk • Kategori 2: High risk <p>De to risikokategorier kan i forhold til fx produktion af label og emballage beskrives sådan:</p> <p><u>Hygiejnerisiko - Høj</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkter der kommer i direkte kontakt med fødevarer eller andre sensitive hygiejneprodukter (visse kosmetikprodukter) <p><u>Hygiejnerisiko – Basis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkter der <u>ikke</u> kommer i direkte kontakt med fødevarer <p>Standarden stiller krav til detaljeret risikoanalyse (HACCP) og GMP i relevant omfang.</p> <p>BRC IOP er en produktstandard og kan ikke kombineres under audit med ISO-standarderne indenfor kvalitet, miljø og arbejdsmiljø.</p>		
<p>Status som dokumentation i produktkæden</p> <p>Anbefales som en af flere certificeringsordninger af GFSI (Global Food Safety Initiative), der er et fællesinitiativ af forhandlere, producenter, leverandører og rådgivere inden for fødevarekæden.</p> <p>GFSI er faciliteret af CGF (The Consumer Goods Forum), hvor Danske DLF er medlem. DLF er et kommercielt interessefællesskab for leverandører til Dansk Detailhandel.</p> <p>Certificeringen varetages oftest af en akkrediteret uafhængig 3. part.</p>		

Certificering efter:	Virksomhed:	Produkt:
IFS Food (International Food Standards)	Delvis	Ja
<p>IFS er en auditstandard for kvalitet- og fødevarer sikkerhed, og standarden har sin oprindelse fra den tyske og franske retailer federation.</p> <p>ISO 22000 og ISO 22002-4 vil indfri certificeringskrav.</p> <p>Standarden stiller krav til detaljeret risikoanalyse (HACCP) og GMP i relevant omfang. Der opereres ikke direkte med begrebet "Basic risk" og "High risk" således som i BRC-standard (se afsnit herom). Men certificeringen indebærer, at virksomheden foretager risikoanalyser og styrer deres produktion i henhold til den af kunden konkrete produktanvendelse. Således sker der også en konkret vurdering af produktets sekundære eller primære kontakt til fødevarer.</p> <p>IFS er en produktstandard og kan ikke kombineres under audit med ISO-standarderne indenfor kvalitet, miljø og arbejdsmiljø.</p>		
<p>Status som dokumentation i produktkæden</p> <p>Anbefales som en af flere certificeringsordninger af GFSI (Global Food Safety Initiative) der er et fællesinitiativ af forhandlere, producenter, leverandører og rådgivere inden for fødevarekæden.</p> <p>GFSI er faciliteret af CGF (The Consumer Goods Forum), hvor Danske DLF er medlem. DLF er et kommercielt interessefællesskab for leverandører til Dansk Detailhandel.</p> <p>Certificeringen varetages oftest af en akkrediteret uafhængig 3. part.</p>		

Mere information

Kontakt GRAKOMs afdeling for ESG og bæredygtig udvikling for spørgsmål og yderligere information på www.grakom.dk.