

STANDARD 3.2.1

PROGRAMY BEZPIECZEŃSTWA DLA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

(Wyłącznie dla Australii)

Cel

Standard opiera się na założeniu, że bezpieczeństwo produktów spożywczych można zagwarantować dzięki identyfikacji i kontroli zagrożeń na wszystkich etapach ich produkcji i obrotu, zgodnie z zasadami opisanymi w Systemie Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). System został przyjęty w ramach wspólnej Komisji Kodeksu Żywnościowego WHO/FAO i gwarantuje wyższy poziom bezpieczeństwa, niż oparcie się wyłącznie na standardach dotyczących konkretnych typów produktów spożywczych. Niniejszy Standard daje Państwom i ich terytoriom zależnym narzędzia egzekwowania stosowania w przemyśle spożywczym programów bezpieczeństwa opartych na założeniach systemu HACCP. Programy bezpieczeństwa dla produktów spożywczych powinny być wdrażane i przeglądane przez firmy z sektora spożywczego. System podlega także regularnym audytom przeprowadzanym przez upoważnionych i wykwalifikowanych audytorów.

Spis treści

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja
2. Zakres stosowania

Sekcja 2 – Programy bezpieczeństwa produktów spożywczych

3. Ogólne założenia systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych
4. Audyt programu bezpieczeństwa produktów spożywczych
5. Postanowienia programu bezpieczeństwa produktów spożywczych
6. Imprezy charytatywne

Postanowienia

Sekcja 1 – Interpretacja i zakres stosowania

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następujące definicje:

częstotliwość audytów to, zgodna z obowiązującymi przepisami, częstotliwość audytów określona przez uprawnioną do tego organizację lub audytora systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych działającego w zgodzie właściwymi przepisami.

program bezpieczeństwa produktów spożywczych to program bezpieczeństwa, który spełnia warunki określone w podpunkcie 5.

audytor systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych to, zgodnie z obowiązującymi przepisami, upoważniona ze względu na swoje kompetencje osoba,

przeprowadzająca audyt systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych w istotnych branżach przemysłu spożywczego.

Kontrola to sprawdzanie, obserwowanie oraz nadzór w celu utrzymania kontroli

2. Zakres stosowania

- 1) Niniejszy Standard w zgodzie ze Standardem 3.1.1 oraz podpunktem (2) stosuje się do przemysłu spożywczego na terenie Australii.
- 2) Za wyjątkiem sytuacji, gdy niniejszy Kodeks wyraźnie stwierdzałby coś przeciwnego, niniejszy Standard stosuje się do wszystkich typów produktów spożywczych i produkcji podstawowych produktów spożywczych określonych na mocy Aktu przez właściwe organy, zgodnie z klasyfikacją produkcji spożywczej, od dnia jej wejścia w życie.

Sekcja 2 – Programy bezpieczeństwa produktów spożywczych

3. Ogólne założenia systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych

Producenci i sprzedawcy produktów spożywczych są zobowiązani do:

- a) systematycznego badania wszystkich działań związanych z produktami spożywczymi, w celu zidentyfikowania potencjalnych zagrożeń;
- b) w przypadku zidentyfikowania zgodnie z podpunktem (a) jednego (lub więcej) zagrożeń, przygotowania i wdrożenia system bezpieczeństwa, który umożliwiłby kontrolę nad tymi zagrożeniami;
- c) spisania systemu bezpieczeństwa w formie dokumentu i przechowywania go w miejscach produkcji lub sprzedaży produktów spożywczych;
- d) postępowania zgodnie z systemem bezpieczeństwa produktów spożywczych; oraz
- e) przeprowadzania przynajmniej raz w roku przeglądów systemu bezpieczeństwa, w celu zapewnienia jego rzetelności.

4. Audyt programu bezpieczeństwa produktów spożywczych

Producenci i sprzedawcy produktów spożywczych są obowiązani do:

- a) zapewnienia zgodnej z przepisami regularności audytów systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych przeprowadzanych przez upoważnionych do tego audytorów;
- b) utworzenia pisemnych dokumentów wprowadzających system bezpieczeństwa produktów spożywczych, a także tworzenia stosownych zapisów zgodnych z podpunktem 5(f) i udostępnienia ich osobom przeprowadzającym audyt systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych; oraz
- c) przechowywania kopii wszystkich pisemnych raportów prezentujących wyniki audytów systemu bezpieczeństwa produktów spożywczych przez okres nie krótszy niż 4 lata i udostępnienia ich na prośbę audytora przeprowadzającego następną audyt lub na prośbę upoważnionych do tego służb.

5. Postanowienia programu bezpieczeństwa produktów spożywczych

System bezpieczeństwa produktów spożywczych:

- a) w sposób systematyczny identyfikuje potencjalne realne zagrożenia na wszystkich etapach procesów związanych z produktami spożywczymi;

- b) identyfikuje dla każdego działania punkty krytyczne, w których pojawiają się opisane w podpunkcie (a) zagrożenia, a także wskazuje metody i środki kontroli tych zagrożeń;
- c) zapewnia systematyczny monitoring metod kontroli;
- d) przewiduje adekwatne działania korygujące w przypadku zidentyfikowania nie kontrolowanych jeszcze zagrożeń;
- e) obliguje do dokonywania regularnych przeglądów systemu bezpieczeństwa, w celu zapewnienia jego rzetelności; oraz
- f) obliguje do tworzenia i przechowywania zapisów potwierdzających działania podjęte w związku z systemem bezpieczeństwa i/lub jego realizacją.

6. Imprezy charytatywne

System bezpieczeństwa produktów spożywczych zgodny z wymaganiami niniejszego Standardu nie jest wymagany w przypadku imprez charytatywnych, czyli takich, które służą wyłącznie zbiorce funduszy na cel społeczny lub charytatywny i nie są przeprowadzane dla własnego zysku.