

Standardizarea

Revista Organismului Național de Standardizare



Siguranța
alimentelor

COLEGIUL DE REDACȚIE

Prof. Dr. Ing. Mircea Bejan – Universitatea
Tehnică Cluj Napoca

Prof. Dr. Ing. Constantin Militaru –
UP București

REDACȚIE

Speranța Stomff

Maria Bratu

Jeni Toma

Andreea Tărpescu

COPERTA ȘI TEHNOREDACTARE

Ștefania Kraus

Foto coperta

Fotolia

ASRO – Editura STANDARDIZAREA

Str. Mendeleev 21-25

Tel: 021/316 77 24

Fax: 021/317 25 14

www.asro.ro

www.standardizarea.ro

DEPARTAMENTUL STANDARDIZARE

Tel: 0374 999 186

SERVICIUL RELAȚII PUBLICE ȘI

COOPERARE INTERNAȚIONALĂ

Biroul Comunicare- Marketing

Tel: 0374 922 020

VÂNZĂRI

Birou Vânzări

Tel: 0213 167 723

Cuprins

STANDARDIZAREA NAȚIONALĂ

Interviu dna Nastasia Belc, IBA	1
Siguranța alimentelor	4
SR EN ISO 22000:2019, Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar	7
Fabrica mea de produse alimentare cu SR EN ISO 22000	10
Standardele sprijină aplicarea legislației	12

LEGISLAȚIE ȘI STANDARDIZARE

Noutăți legislative din luna martie 2019	14
--	----

STANDARDIZAREA EUROPEANĂ

Codex Alimentarius	15
Consolidarea încrederii prin standarde	19

STANDARDIZAREA INTERNAȚIONALĂ

Provocările industriei agroalimentare	20
Ducând siguranța alimentelor la un nivel mai înalt	23
Tehnologiile digitale în viața de zi cu zi	29

Interviu oferit pentru Revista Standardizarea

Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare – IBA

IBA București este o organizație de cercetare publică cu finanțare extrabugetară, în coordonarea Ministerului Cercetării și Inovării, cu activitate de cercetare în domeniul alimentar și nutriție, dezvoltare de produse și tehnologii, dar și servicii în domeniu, inclusiv producție la scară mică de alimente personalizate.

IBA București se dezvoltă într-o organizație orientată către industrie, accesând finanțări publice sau private, competitive, pentru implementarea proiectelor cu scopul de a obține produse sau tehnologii, de a dezvolta metode analitice de laborator, de a elabora studii sau strategii. IBA București a câștigat, de asemenea, o solidă experiență în transferul de tehnologie și cunoștințe care trebuie exploatată cât mai mult. De asemenea, IBA București produce alimente pentru consumatori cu nevoi speciale (consumatori bolnavi de celiachie sau fenilcetonurie) în stațiile sale pilot și colaborează cu clinici specializate în diferite boli metabolice pentru obținerea de alimente personalizate.



Nastasia Belc

Director General IBA, (Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare), Președinte ASRO/CT 95 și ASRO/CT 180

Dna Nastasia Belc este cercetător științific gradul I în domeniul alimentar și conferențiar la Facultatea de Biotehnologie din cadrul Universității de Agronomie și Medicină Veterinară din București.

Este membru al Academiei Române pentru Științe Agricole și Silvicultură, membru al Consiliului Consultativ al Ministerului Cercetării și Inovării, membru al Consiliului Științific al Autorității Sanitare Veterinare și Siguranță a Alimentelor și membru al Consiliului de Acreditare al RENAR (Organismul Național de Acreditare).

Totodată, este președintele a două comitete tehnice ASRO, respectiv ASRO/CT 95, *Produse agroalimentare și horticoale și metode de analiză* și ASRO/CT 180, *Semințe de consum*. Pentru implicarea și sprijinul acordat activității de standardizare, doamna Belc a primit din partea ASRO premiul pentru „Conducere și consens în standardizarea națională” în cadrul evenimentului aniversar ASRO 20-90 (octombrie 2018).

Dna Nastasia Belc este nominalizată de către Ministerul Cercetării și Inovării pentru a fi membru al Consiliului de Conducere al Inițiativelor de Programare Comună FACCE (Securitate Alimentară, Agricultură în contextul Schimbărilor Climatice) și HDHL (Dietă Sănătoasă pentru o Viață Sănătoasă).

Dna Nastasia Belc este, de asemenea, activă în mai multe asociații europene, cum ar fi: SafeConsortium, Foodforce, Asociația Internațională pentru știința și tehnologia cerealelor (ICC) și Iseki Food Association.

La nivel național este vicepreședinte al Asociației Naționale a Specialiștilor de Morărit și Panificație și membru al Asociației Profesionale din Industria Alimentară.

Revista Standardizarea (RS): Cum se implică IBA în procesul de elaborare al standardelor europene și internaționale? Care sunt avantajele pe care institutul dvs. le are, în urma participării la procesul de standardizare europeană și internațională?

Nastasia Belc (NB): IBA participă în două comitete tehnice ASRO, și anume ASRO/CT 95, *Produce agroalimentare și horticole și metode de analiză* și ASRO/CT 180, *Semințe de consum*, deținând și președinția acestor comitete tehnice. Avantajele oricărei organizații de a participa la o activitate de standardizare este în principal informarea privind indicatorii de calitate stabiliți la nivel internațional ai unor produse agroalimentare sau informații privind metode noi de analiză utilizate în laboratoarele de încercări.

R.S.: În martie 2019, a apărut noua ediție a standardului privind siguranța alimentelor, SR EN ISO 22000:2019. Care considerați că sunt principalele beneficii pe care le aduce implementarea noului sistem de management al siguranței alimentelor (SMSA) în industriile alimentare din România?

N.B.: SR EN ISO 22000:2019 este un standard foarte important în managementul siguranței alimentelor. Întotdeauna ne spunem că nu sunt suficiente măsurile pe care le luăm în a proteja de contaminare alimentele și implicit, consumatorii. O abordare mai structurată al acestui management este de dorit și acest lucru oferă noua versiune. Sigur că implementarea acestui standard trebuie să se bazeze pe bunele practici de producție stabilite în companiile procesatoare.

R.S.: În urma experienței pe care ați dobândit-o în domeniul alimentar, care sunt principalele dvs. recomandări pentru organizațiile care se pregătesc să implementeze și să certifice sau să recertifice un SMSA în conformitate cu SR EN ISO 22000?

N.B.: Știm că obligativitatea producătorilor este ca să aibă sistem pentru siguranța alimentelor implementat, nu neapărat și certificat. De verificarea acestui lucru se ocupă Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și de Siguranța Alimentelor. Sigur, certificarea sistemului pentru siguranța alimentelor aduce un plus de valoare și de credibilitate în produsele alimentare obținute de compania respectivă deoarece acesta este evaluat periodic, în mod imparțial și obiectiv și îmbunătățit permanent. Cred că, în primul rând, trebuie să existe personal de specialitate care să fie periodic instruit cu regulile de siguranța alimentelor; personal care să cunoască îndeaproape tehnologia alimentară și cerințele de calitate

tehnologică, nutrițională și igienică ale ingredientelor utilizate. Este necesară expertiză de specialitate precum și conștientizarea și implicarea întregului personal în buna funcționare a sistemului.

R.S.: Ca președinte a două comitete tehnice ASRO-considerați că participarea susținută la activitatea de standardizare v-a oferit sprijinul necesar în cercetările ulterioare și în proiectele demarate referitor la siguranța alimentelor?

N.B.: Cred că lucrurile se întâmplă într-un sens reversibil adică, informațiile din grupurile de lucru ne ajută să ne construim abordarea în lucrările de cercetare din domeniul siguranței alimentului, iar documentarea și cercetările pe care le realizăm ne ajută să avem contribuții pertinente în standardele supuse discuției și studiului în comitetele tehnice.

R.S.: Care sunt, după părerea dvs., cele mai mari provocări cu care vin siguranța alimentelor și sistemele corespunzătoare de management?

N.B.: Asigurarea siguranței alimentelor vine cu costuri, nu tocmai mici. Dar, noi, cei din domeniu, spunem că siguranța alimentelor nu este negociabilă. Ea costă, pentru că implementarea sistemului de calitate SR EN ISO 22000, costă. Ne costă timp, instruire și pregătire profesională periodică, asigurarea unei infrastructuri corespunzătoare etc. Și aceste costuri trebuie să le plătim pentru a avea un aliment care să nu afecteze sănătatea noastră. Trebuie să se știe lucrul acesta înainte ca un întreprinzător să înceapă o afacere în domeniul alimentar. Și totul începe chiar de la amplasarea clădirii unde, ulterior, se vor produce alimentele.

R.S.: În urma cercetărilor efectuate în IBA, care considerați că este impactul pe care standardele din domeniul alimentar îl au asupra industriei alimentare, a producătorilor și a altor părți interesate?

N.B.: Pentru standardele de metode, lucrurile sunt mai clare. Avem nevoie de ele pentru a caracteriza ingredientele și produsele alimentare. Pentru produsele alimentare, sunt sigură că producătorii de alimente au nevoie de niște referințe pentru a-și caracteriza mai bine produsul. Standardele de produse pe care le foloseam în anii anteriori îi ajutau foarte mult pe întreprinzătorii tineri, la începutul afacerii lor. Acum, nu prea mai avem referințe și uneori, chiar și noi ne mai raportăm la standardele profesionale mai vechi, unele care nu mai sunt în vigoare, pentru a identifica o clasă de calitate. Da, cred că avem nevoie de standarde care ne pot ghida în stabilirea calității produselor pe care le realizăm.

R.S.: Din experiența dvs., ce sfaturi le dați producătorilor care vor să se lanseze pe piață cu produse noi,

dar și celor care dețin un lanț de furnizare consacrat în legătură cu utilizarea și implementarea standardelor?

N.B.: Pentru cei care vor să lanseze pe piață produse noi i-aș sfătui ca, obligatoriu, să aibă elaborat standardul de firmă, prin care să își stabilească calitatea produsului. Mai mult, ei nu trebuie să se abată de la această calitate, oferindu-le astfel consumatorilor o calitate constantă a produselor lor. Este foarte important acest lucru pentru a-și menține clienții.

Magazinele de vânzare a alimentelor, trebuie să verifice din când în când calitatea produselor primite la vânzare, prin analize prin sondaj, astfel încât mai ales calitatea igienică a alimentelor să nu fie afectată. Sigur că este foarte importantă și calitatea nutritivă a acestora. Știm că alimentele sunt primite la vânzare doar însoțite de buletine de analize. Dar, și acestea mai trebuie verificate periodic. Consumatorii trebuie să aibă încredere că alimentele produse de companiile procesatoare și cele care se află pe rafturile magazinelor sunt sigure și calitatea lor nutrițională este cea etichetată pe ambalaj.

R.S.: Organizația pentru Alimentație și Agricultură (FAO) din cadrul ONU a estimat că odată cu creșterea numărului populației, consumul de insecte ar putea reprezenta o alternativă pentru preîntâmpinarea foametei. Deja, diverse specii de insecte au devenit ade-vărate surse de hrană în țări din Asia, Africa și America, iar în Europa părerile în legătură cu legalizarea acestui tip de hrană sunt împărțite. Ce părere aveți despre acest subiect? Insectele vor deveni și la noi o sursă de alimentație, în viitor?

N.B.: Sunt foarte mulți oameni pe pământ care consumă insecte, acest consum făcând parte din cultura și tradiția locală. Deoarece vor fi din ce în ce mai mulți oameni, suntem în căutarea unor surse de proteine, de bună calitate, proteinele fiind macronutrienții indispensabili dezvoltării organismului uman și menținerii vieții. Proteinele din anumite insecte sunt de bună calitate, adică proporția aminoacizilor esențiali este biodisponibilă organismului uman. Aceasta ar putea fi o sursă de proteine atunci când securitatea alimentară ar putea fi afectată, sau când sursele de proteine de origine animală nu ar fi suficiente. Mai pot fi și alte surse de proteine eficiente. Aș da exemplu drojdiile, pe care omenirea le-a folosit în situații de insecuritate alimentară, cum a fost perioada de după cel de-al Doilea Război Mondial, când la procesarea cărnaților, din cauza faptului că nu exista suficientă carne, aceștia se îmbogățeau în proteine cu proteine din drojdii. Micoproteinele pot fi obținute și din alte microorganisme precum, mușegaiurile și bacteriile. Sigur, în toate cazurile descrise mai sus este nevoie de acceptabilitatea consumatorilor, standardizare și legislație specifică.

Există și plante cu conținut proteic mai mare precum: fasolea, mazărea, linte, bobul, năutul, fava, soia etc. pentru care trebuie să inovăm noi matrici alimentare pentru a le include mai mult în alimentație și, în acest fel, reducerea consumului de proteine de origine animală (carne, ouă, produse lactate).



Siguranța alimentelor – parte importantă a securității alimentare și a vieții de zi cu zi

Valentina Dincă, Expert standardizare, ASRO

Alexandrina Sîrbu, Profesor, PhD – Universitatea „Constantin Brâncoveanu” FMMAE Râmnicu Vâlcea; Asociat – Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Facultatea de Biotehnologii; Expert tehnic și consultant

Alimentele sunt produse strict necesare existenței umane, hrănirea fiind o nevoie de bază. Odată cu explozia ofertelor privind alimentele, au fost dezvoltate concepte și cerințe noi, a devenit necesară stabilirea unor termeni comuni și a unor definiții general acceptate, precum și introducerea unor principii directoare cuprinzătoare și a unor obiective pentru a asigura un nivel ridicat de protecție a sănătății și al funcționării cu eficacitate a piețelor agroalimentare.

Securitatea alimentară și siguranța alimentelor au devenit priorități, atât pentru autorități, cât și pentru numeroase organizații.

Securitate alimentară

Securitatea alimentară a apărut ca o necesitate a rezolvării problemelor alimentare, ținând cont de evoluția populației, valorificarea resurselor, precum și de alți factori socio-economici. În prezent, securitatea alimentară este o componentă a securității globale, dar și naționale, fiind legată conceptual de producția, distribuția și consumul de alimente. Fiecare stat are obligația de a asigura securitatea alimentară a populației, în acest scop trebuind să își gestioneze resursele în mod eficient și rațional.

Conceptul de securitate alimentară a fost definit pentru prima dată după cel de-al Doilea Război Mondial ca fiind „accesul nemijlocit al tuturor oamenilor la hrana de care au nevoie” și a fost introdus în anul 1963 de către organizația FAO (Organizația pentru Alimentație și Agricultură din cadrul ONU) prin manifestul „Proclamația dreptului fiecărui om de a mânca pentru a-și potoli foamea”.

Conceptul de securitate alimentară a fost promovat și prin Declarația Mondială privind Nutriția – FAO/OMS 1992 și prin Declarația privind Securitatea Alimentară Mondială – FAO/OMS 1996, fiind definit astfel: „toată lumea beneficiază în permanență de acces fizic, economic și social la alimente suficiente, sigure și hrănitore, care să corespundă regimului și preferințelor alimentare individuale, pentru o viață activă și sănătoasă.” (World Food Summit 1996).

Definirea sa a evoluat mult în timp și în mod oarecum diferit pentru fiecare stat, în relație cu specificul problemelor alimentare care au apărut. O definiție mai recentă și mai complexă este: „securitatea alimentară, la nivelele individual, casnic, național, regional și global, este realizată atunci când toți oamenii, în toate momentele, au acces fizic și economic la alimente suficiente, sigure și nutritive, pentru a-și satisface nevoile de hrană și preferințele alimentare, pentru o viață activă și sănătoasă”.

Siguranța alimentelor

Necesitatea ca alimentele să fie sigure, respectiv siguranța alimentelor, este parte importantă a securității alimentare.

Siguranța alimentelor se referă la prezența sau prezența potențială a pericolelor în alimente în momentul consumării acestora (ingestia de către consumator) și are ca scop eliminarea sau minimizarea acestor pericole.

Pericole corelate cu siguranța alimentelor pot surveni pe tot parcursul lanțului alimentar, în orice etapă a acestuia și, de aceea este esențială realizarea unui control adecvat pe tot parcursul lanțului alimentar, „de la fermă până la furculiță”. Prin urmare, siguranța alimentelor este asigurată doar prin eforturile combinate ale tuturor părților participante în lanțul alimentar.

În hrănirea, consumul de alimente, fiind o activitate pe care o desfășurăm de câteva ori pe zi, zilnic. Practic, siguranța alimentelor face parte din viața noastră de zi cu zi.

Îmi amintesc, cu câteva zeci de ani în urmă, copil și adolescent fiind, ca mulții alții de vârsta mea, am avut o perioadă de făcut colecții – timbre, șervețele, capace de sticle și cine mai știe ce. La un moment dat, tot găsind diverse obiecte străine prin alimente, am început să fac și o colecție de așa ceva, iar în timp s-au adunat: bucăți de sfoară de câneapă, de rafie, de sârmă, șuruburi, piulițe, diferite pietre, un mic nasture, mici bucăți de material plastic, chiar și niște resturi de insecte; firele de păr nu le-am păstrat, dar unul găsit într-o prăjitură pe care o mâncam cu mare poftă m-a făcut să mă țin departe o vreme de cofetăria preferată, chiar dacă atunci am informat personalul cofetăriei care a părut receptiv la ceea ce i-am spus. Și cam tot de pe atunci, îmi amintesc cura de răbdare pe care o făceam să o ajut pe mama alegând orezul bob cu bob, de mult prea multe boabe stricate, semințe de mei sau mai știu eu ce, pietricele, resturi vegetale.

Mulți ani mai târziu, în cadrul instruirilor privind măsurile de igienă și protecție nou implementate, le explicam colegelor (majoritatea personalului de la departamentele producție și calitate fiind feminin) că aceste măsuri nu sunt destinate să le facă să se simtă mai puțin frumoase, aranjate sau feminine, ci au scopul de a proteja consumatorul produselor noastre, deci, implicit, și pe noi înșine și pe cei dragi nouă; de exemplu, insistența pentru a purta capelină și a avea și bretonul sub capelină provine din prevenirea căderii oricărui fir de păr în produs, prezența căruia ar produce dezgust și poate chiar stare de rău; sau interdicția de a purta bijuterii în fabrică – nu ne-am teme că vreun client ar reclama că într-o pungă cu produse alimentare care au o valoare economică foarte mică (1-3 lei) a găsit un cerclu de aur, ci ar fi riscul ca acel client să se accidenteze consumând produsul; plus că fiecare dintre noi, ca orice ființă, coexistăm cu o multitudine de microorganisme, în viața

de zi cu zi, dintre care unele pot să nu fie dăunătoare purtătorului, dar să prezinte un pericol pentru alte persoane – microorganisme care pot fi transmise prin materiale/obiecte.

Odată cu comercializarea unui volum și a unei varietăți din ce în ce mai mari de materii prime și ingrediente pentru alimente, inclusiv la mare distanță, precum și odată cu creșterea preocupării pentru sănătate, deci și pentru siguranța alimentelor, au fost dezvoltate din ce în ce mai multe instrumente pentru controlul și asigurarea acestora. Seturi de cerințe de îndeplinit au devenit obligatorii la nivel contractual, partenerial, statal, regional. Acestea se dezvoltă și modifică permanent, conform realităților de zi cu zi.

Pentru asigurarea eliminării sau minimizării pericolelor din produsele alimentare a fost elaborat sistemul de analiză a pericolelor și control prin punctele critice de control, numit HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), ca instrument-cheie în producția și comercializarea alimentelor. HACCP se referă la condu-



cerea proceselor bazată pe analiza riscurilor și menținerea sub control a punctelor critice pe întregul circuit productiv și comercial, în scopul garantării siguranței alimentelor.

Implementarea HACCP de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar a devenit obligatorie în multe zone ale lumii, inclusiv în Uniunea Europeană. În România „implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă”, alături de alte măsuri destinate să asigure siguranța alimentelor, au devenit obligatorii prin Hotărârea de Guvern nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, care transpune prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE.

HACCP stă la baza multor standarde privind sisteme de management pentru siguranța alimentelor, de exemplu BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety și standardele asociate pentru ambalare și materiale de ambalare și pentru depozitare și distribuție, IFS (International Food Standard) Food și standardele asociate pentru logistică și ambalare, ISO 22000 și standardele asociate pentru programe preliminare în diferite domenii alimentare, pentru cerințe pentru organismele care efectuează audit și certificare a sistemelor de management al siguranței alimentelor, pentru traseabilitate. Aceste standarde sunt instrumente utile pentru planificarea, implementarea, operarea, menținerea și actualizarea, precum și pentru certificarea unui sistem de management pentru siguranța alimentelor de sine stătător sau integrat cu alte sisteme de management.

ISO (Organizația Internațională de Standardizare) a dez-

voltat o familie de standarde privind siguranța alimentelor:

- **ISO 22000:2018, *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain* – adoptat și la nivel european ca EN ISO 22000:2018 și ca standard român ca SR EN ISO 22000:2019, cu versiune în limba română;**
- ISO/TS 22002-1:2009, *Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing*;
- ISO/TS 22002-2:2013, *Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering*;
- ISO/TS 22002-3:2011, *Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming*;
- ISO/TS 22002-4:2013, *Prerequisite programmes on food safety -- Part 4: Food packaging manufacturing*;
- ISO/TS 22002-6:2016, *Prerequisite programmes on food safety -- Part 6: Feed and animal food production*;
- ISO/TS 22003:2013, *Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*, adoptat și ca standard român ca SR ISO/TS 22003:2016, cu versiune în limba română;
- ISO 22004:2014, *Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000* (în curs de revizuire);
- ISO 22005:2007, *Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation* – adoptat și la nivel european ca EN ISO 22005:2007 și ca standard român ca SR EN ISO 22005:2007, cu versiune în limba română.



SR EN ISO 22000:2019, *Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar*

Valentina Dincă, Expert standardizare, ASRO

Conform domeniului de aplicare, standardul SR EN ISO 22000:2019 specifică cerințe pentru un sistem de management al siguranței alimentelor (SMSA), pentru a permite unei organizații care este direct sau indirect implicată în lanțul alimentar:

- să planifice, să implementeze, să opereze, să mențină și să actualizeze un SMSA care furnizează produse și servicii care sunt sigure, în conformitate cu utilizarea preconizată a acestora;
- să demonstreze conformitatea cu cerințele legale și de reglementare aplicabile, privind siguranța alimentelor,
- să evalueze și să estimeze cerințele convenite de comun acord cu clienții în privința siguranței alimentelor și să demonstreze conformitatea cu acestea;
- să comunice eficace părților interesate relevante din lanțul alimentar problemele privind siguranța alimentelor;
- să asigure că organizația se conformează politicii sale declarate de siguranță a alimentelor;
- să demonstreze conformitatea către părțile interesate relevante;
- să urmărească certificarea sau înregistrarea SMSA propriu de către o organizație externă, sau să facă o autoevaluare sau autodeclarare a conformității cu acest document.

Toate cerințele acestui standard sunt generice și sunt destinate să fie aplicabile tuturor organizațiilor din lanțul alimentar, indiferent de mărime și complexitate și să le permită acestora să implementeze în propriile SMSA elemente dezvoltate în exterior.

Acest document a fost elaborat conform structurii cadru ISO (HLS), ceea ce implică atât o modificare importantă de structură și conținut față de ediția sa anterioară, cât și alinierea la structura celorlalte standarde de sisteme de management intrate în vigoare anterior, cum ar fi, de exemplu, SR EN ISO 9001:2015, *Sisteme de management al calității. Cerințe*, SR EN ISO 14001:2015, *Sisteme de management de mediu. Cerințe cu ghid de utilizare* și SR ISO 45001:2018, *Sisteme de management al sănătății și securității în muncă. Cerințe și îndrumări pentru utilizare*. Obiectivul HLS este acela de a îmbunătăți corelarea între standardele ISO de sisteme de management. Acest document oferă posibilitatea unei organizații să utilizeze abordarea pe bază de proces împreună cu ciclul „Planifică – Efectuează – Verifică – Acționează” (PDCA) și gândirea pe bază de risc pentru a corela sau integra abordarea SMSA-ului său cu sau în cerințele altor sisteme de management și standarde conexe. Conform structurii cadru, cerințele standardului sunt structurate în articolele: contextul organizației, leadership, planificare, suport, operare, evaluarea performanței și îmbunătățire.

Pericolele legate de siguranța alimentelor în momentul consumării acestora (ingestia de către consumator) pot surveni în orice etapă pe parcursul lanțului alimentar; siguranța alimentelor este, în aceste sens, asigurată prin eforturile combinate ale tuturor părților participante în lanțul alimentar, deoarece este esențial unui control adecvat pe tot parcursul lanțului alimentar.

Abordarea pe bază de proces utilizată de SR EN ISO 22000:2019 încorporează ciclul (PDCA) și gândirea pe bază de risc, ceea ce permite unei organizații să își planifice procesele și interacțiunile lor. Ciclul PDCA permite unei organizații să se asigure că procesele sale sunt gestionate corect și au alocate resurse adecvate și că oportunitățile de îmbunătățire sunt determinate și se acționează în consecință. Gândirea pe bază de risc permite unei organizații să determine factorii care ar putea cauza abaterea proceselor sale și a SMSA-ului său de la rezultatele planificate și să aplice măsuri pentru a preveni sau minimiza efectele negative.

Riscul este definit ca efect al incertitudinii (la 3.39) și orice astfel de incertitudine poate avea efecte pozitive sau



negative. În contextul managementului riscului organizațional, o abatere pozitivă generată de un risc poate furniza o oportunitate, însă nu toate efectele pozitive ale riscului conduc la oportunități. De asemenea, informativ, se menționează caracterizarea riscului prin referire la „evenimente” potențiale și „consecințele” lor sau o combinație a acestora și exprimarea riscului ca o combinație între consecințele unui eveniment și „plauzibilitatea” asociată de apariție, așa cum sunt definiți acești termeni în Ghidul ISO 73:2009. În SR EN ISO 22000:2019, și așa cum este ilustrat în Figura 1, abordarea pe bază de proces utilizează conceptul ciclului PDCA la două niveluri. Primul nivel (planificare și control organizațional) acoperă cadrul general al SMSA (de la articolul 4 până la articolul 7 și de la articolul 9 până la articolul 10). Cel de-al doilea nivel (planificare și control operațional) acoperă procesele operaționale din cadrul SMSA așa cum este descris în articolul 8. Comunicarea între cele două niveluri este deci esențială. Gândirea pe bază de risc este tratată pe aceleași două niveluri ca și abordarea pe bază de proces.

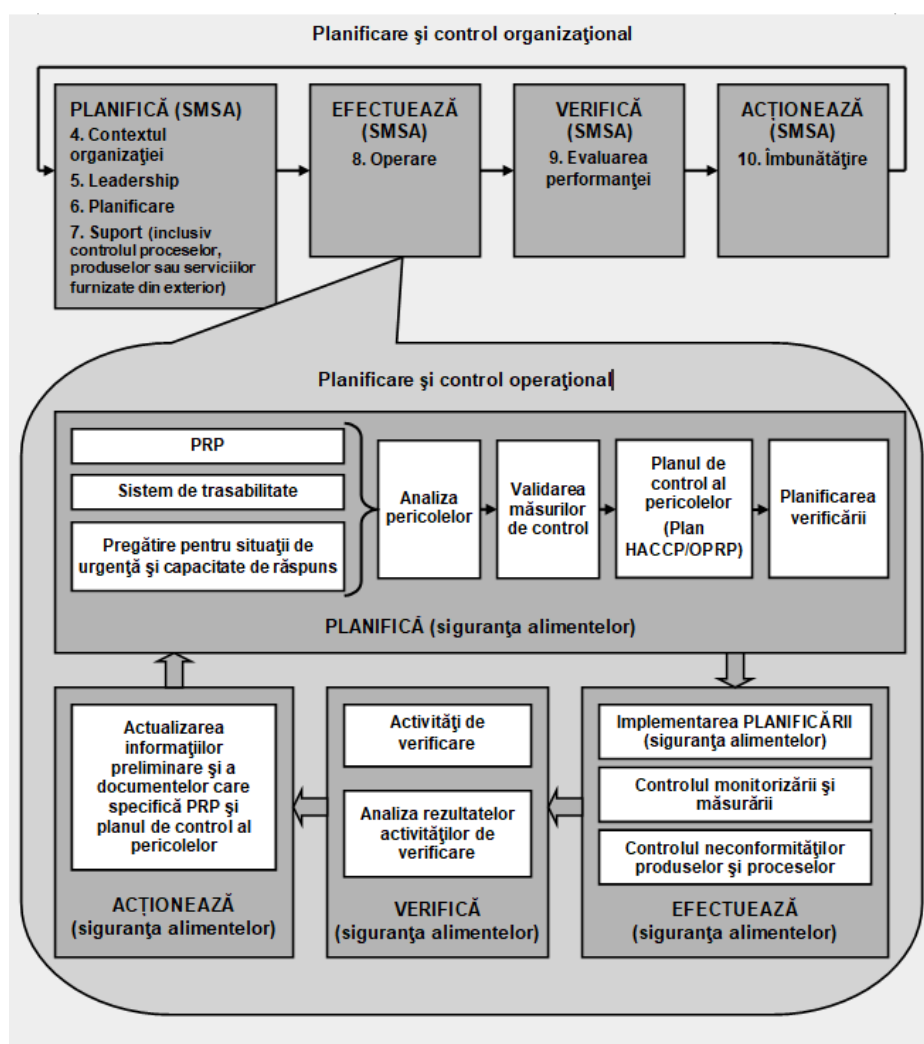


Figura 1 - Ilustrarea ciclului Planifică-Efectuează-Verifică-Acționează la nivelurile planificării și controlului organizațional și al planificării și controlului operațional

În standard se definesc în mod clar trei termeni privind alimentele, respectiv aliment (en. food), hrană pentru animale (en. feed) și aliment pentru animale (en. animal food), în funcție de destinație; alimentul este destinat consumului uman și animal și include hrana pentru animale și alimentul pentru animale; hrana pentru animale este destinată hrănirii animalelor folosite pentru obținerea de alimente; alimentul pentru animale este destinat hrănirii animalelor care nu sunt folosite pentru obținerea de alimente, cum ar fi animalele de companie. Siguranța alimentelor este definită la 3.21 ca fiind asigurarea faptului că alimentul nu va provoca un efect advers asupra sănătății consumatorului atunci când este preparat și/sau consumat în conformitate cu utilizarea sa preconizată.

Principalele beneficii potențiale pentru o organizație care implementează un SMSA pe baza SR EN ISO 22000:2019 sunt:

- capacitatea de a furniza în mod consecvent alimente sigure și produse și servicii care satisfac cerințele clientului și cerințele legale și de reglementare aplicabile;
- luarea în considerare a riscurilor și oportunităților asociate contextului și obiectivelor sale;
- capacitatea de a demonstra conformitatea cu cerințele specificate ale SMSA.

Acestea conduc la creșterea competitivității pe piață, la creșterea încrederii în alimentele oferite și la reducerea costurilor, deoarece prevenirea riscurilor potențiale este mai puțin costisitoare decât corectarea.

Certificarea SMSA conform SR EN ISO 22000:2019 constituie validarea implementării HACCP impuse de reglementările legislative în vigoare (la nivel național – HG nr. 924/2005 și la nivel european – Directiva 852/2004/CE) și evaluate de autoritățile specifice (de exemplu, ANSVSA/DSVSA, Direcția de Sănătate Publică).

CURIOZITĂȚI DESPRE SIGURANȚA ALIMENTELOR

Știați că prin intermediul alimentelor sunt răspândite mai mult de 200 de boli? Milioane de oameni se îmbolnăvesc anual și mulți chiar își pierd viețile ca urmare a consumului de alimente nesigure. Pregătirea adecvată a acestora poate preveni majoritatea afecțiunilor alimentare.

Toxiinfecția alimentară cauzată de consumul de băuturi și alimente contaminate cu agenți patogeni, precum bacteriile, virusurile sau paraziții pot provoca grețuri, crampe stomacale, diaree, febră sau chiar, în cazuri mai grave, insuficiență renală. Mai mult, alimentele contaminate cu metale grele sau toxine prezente în mod natural în diverse plante, pot provoca, de asemenea probleme de sănătate pe termen lung, inclusiv cancerul sau tulburările neurologice.



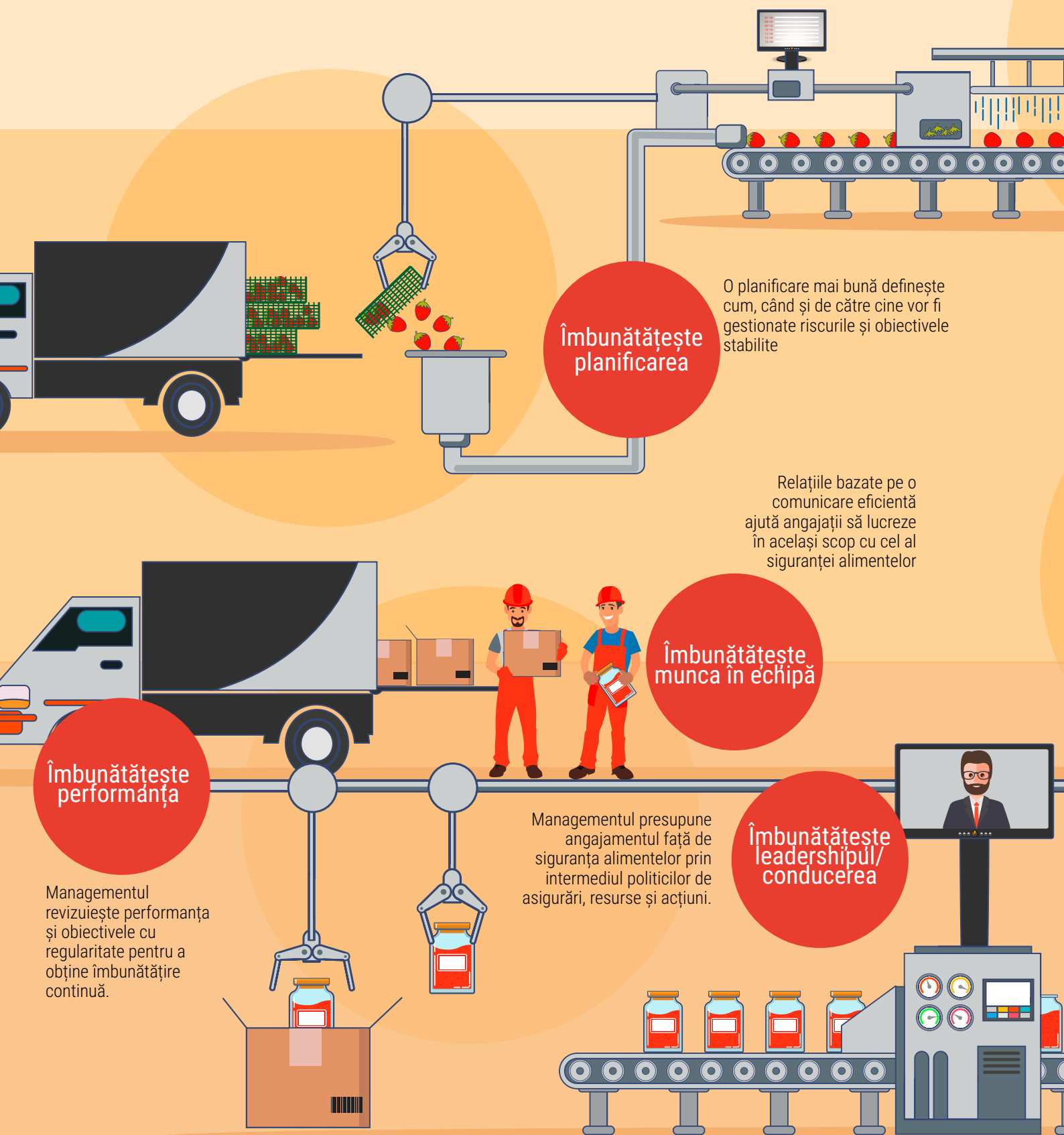
Toate standardele ISO sunt revăzute și revizuite periodic pentru a se asigura că rămân relevante pentru piață. Ediția revizuită a standardului SR EN ISO 22000:2019, cuprinde cele mai recente tendințe și cerințe privind siguranța alimentelor și include îmbunătățiri ale definițiilor. De asemenea, aceasta oferă o nouă înțelegere a conceptului de risc, făcând distincție între riscul la nivel operațional și nivelul strategic al unui sistem de management.

Contaminarea produselor alimentare afectează economia și societatea în ansamblu. Contaminarea alimentelor are efecte importante în afara consecințelor directe asupra sănătății publice – subminează exporturile de alimente, turismul, mijloacele de trai ale persoanelor care manipulează alimente și dezvoltarea economică, atât în țările dezvoltate, cât și în țările aflate în curs de dezvoltare.



Securitatea alimentară este o responsabilitate comună între guverne, industrie, producători, mediul academic și consumatori. Toată lumea are un rol esențial de jucat. Realizarea securității alimentare și a siguranței alimentelor constituie un efort multisectorial care necesită expertiză dintr-o serie de discipline diferite – toxicologie, microbiologie, parazitologie, nutriție, economie de sănătate și umanitate și medicină veterinară. Comunitățile locale, grupurile de femei și educația școlară joacă de asemenea, un rol important

Descoperiți modul în care ISO 22000 abordează o nouă strategie pentru managementul siguranței alimentelor



Controlul dinamic al siguranței alimentelor prin intermediul sistemelor HACCP* și PRP** este o modalitate rentabilă/eficientă de a monitoriza siguranța alimentelor, de la ingrediente la producție, depozitare și distribuție.

Îmbunătățește procesele

***HACCP**

*HACCP (Analiza Riscurilor și a Punctelor critice de Control) solicită identificarea și controlul pericolele potențiale dintr-un anumit stadiu al proceselor

****PRPs**

**PRP (Programele de cerințe preliminare) stipulează condițiile prealabile pentru producerea de alimente sigure

Angajații deprind cele mai bune practici de igienă prin intermediul programelor de training

Locațiile, fluxul produselor și structurile fabricii sunt pregătite în ordine logică pentru condiții sanitare satisfăcătoare.

Îmbunătățește infrastructura

Îmbunătățește competența

FABRICA MEA
DE ALIMENTE

CU ISO 22000

Îmbunătățește documentația

Politicile de calitate a siguranței alimentelor, procedurile, instrucțiunile de lucru și înregistrările sunt atent documentate pentru referințe ulterioare.

Standardele sprijină aplicarea legislației



Referirea la standarde în legislație este un mijloc eficient de sprijin al politicilor naționale, regionale și globale. Aceasta metodă este larg utilizată în câteva regiuni ale lumii în concepte, acorduri și cadru de lucru cum ar fi Noua Abordare din Uniunea Europeană.

Standardele reflectă cea mai bună experiență a industriei, cercetării, consumatorilor și organismelor de reglementare din întreaga lume și acoperă nevoile comune într-o varietate de țări. Ele constituie unul din cei mai importanți factori pentru eliminarea barierelor tehnice din calea comerțului.

Referirea la standarde în reglementările tehnice constituie o metodă de elaborare a legislației, prin care o explicație detaliată a cerințelor tehnice este înlocuită printr-o referire la unul sau mai multe standarde sau părți relevante ale acestora. Astfel, autoritățile de reglementare pot economisi timp și bani prin alegerea standardelor ca soluții ale aspectelor tehnice – soluții asupra cărora s-a căzut de acord prin consensul tuturor factorilor interesați, inclusiv al autorităților de reglementare.

La nivelul Uniunii Europene standardizarea joacă un rol principal în funcționarea corectă și eficientă a Pieței Unice, sprijinind libera circulație a produselor și serviciilor, prin stabilirea unor reguli comune și a unui sistem coerent în toată Europa, denumit **Noua Abordare**.

În cadrul acestui sistem, armonizarea legislativă este limitată la cerințele esențiale, în general de securitate și sănătate, pe care produsele plasate pe piața comunitară trebuie să le respecte pentru a beneficia de libera circulație în comunitatea europeană. Specificațiile tehnice detaliate ale acestor produse sunt cuprinse în standardele armonizate.

Un standard armonizat este un standard european elaborat de o organizație europeană de standardizare recunoscută: CEN, CENELEC sau ETSI. Acesta este realizat în urma unei solicitări de standardizare transmisă din partea Comisiei Europene către una dintre aceste organizații. Producătorii, alți operatori economici sau organismele de evaluare a conformității pot utiliza standardele armonizate pentru a demonstra că produsele, serviciile sau procesele respectă legislația UE relevantă.

Aplicarea standardelor armonizate este voluntară și producătorii pot alege orice altă soluție tehnică care oferă conformitatea cu cerințele esențiale, dar produsele realizate în conformitate cu standardele armonizate beneficiază de prezumția legală de conformitate cu cerințele esențiale din directivele și regulamentele europene corespunzătoare.

Referirile la standarde pot fi utilizate și în legislația națională, contribuind la reducerea costurilor, îmbunătățirea sănătății și securității oamenilor, la protecția mediului etc.

Având în vedere caracterul voluntar al aplicării standardelor, referirile la standarde în legislație trebuie să prevadă explicit că aplicarea acestora reprezintă modalitatea recomandată. Numai în situații speciale, aplicarea unui standard român poate deveni obligatorie, în totalitate sau în parte, pe întreg teritoriul, pe plan zonal ori pe plan local, printr-o reglementare, când din considerente de ordin public, de protecție a vieții, a sănătății și a securității persoanelor fizice, a mediului și a intereselor consumatorilor este necesară o astfel de măsură.

Reglementările trebuie să cuprindă numai referiri la standardele române elaborate și aprobate la nivel național, precum și la standardele române care adoptă la nivel național standarde europene, standarde internaționale sau standarde ale altor țări.

Autoritățile publice au obligația să consulte ASRO în procesul de elaborare a actelor normative care fac referire ori au legătură cu standardele sau cu standardizarea națională. De asemenea, pentru asigurarea coerenței între reglementările și standardele naționale, autoritățile publice trebuie să participe la activitatea de standardizare prin nominalizarea reprezentanților în comitetele tehnice de interes.

Autoritățile din România au o permanentă colaborare cu ASRO. Relațiile acestora cu ASRO sunt prevăzute în **Legea nr. 163/2015 privind standardizarea națională**.

Noutăți legislative din luna martie

Mihaela Vorovenci, consilier juridic ASRO

Prezentul articol conține, în prima parte, noutățile legislative publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și, în a doua parte, pe cele publicate în Monitorul Oficial al României, care fac referire la standarde, din luna februarie 2019.

Partea I – Legislație comunitară

1.1 Publicarea titlurilor și a referințelor standardelor armonizate cu unele dintre Directivele Noii Abordări – redăm titlurile comunicărilor Comisiei Europene, publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JOUE), care conțin referința și titlul standardului armonizat, referința standardului înlocuit, precum și data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit:

1.1.1 Directiva (UE) 2019/520 a Parlamentului European și a Consiliului din 19 martie 2019 privind interoperabilitatea sistemelor de taxare rutieră electronică și facilitarea schimbului transfrontalier de informații cu privire la neplata taxelor rutiere în cadrul Uniunii (reformare) (Text cu relevanță pentru SEE), publicată în JOUE L 91/45 din 29.03.2019.

1.2 Acte comunitare care conțin referiri la standarde

1.2.1 Decizia (UE) 2019/367 a Comisiei din 9 noiembrie 2018 privind măsura SA.35065 (2016/C) (exemplu 2016/NN, 2012/FC) pusă în aplicare de Regatul Unit în favoarea întreprinderii MMD Shipping Services Ltd. [*notificată cu numărul C(2018) 7360*] (Numai textul în limba engleză este autentic) (Text cu relevanță pentru SEE), publicată în JOUE L 65/3 din 06.03.2019.

1.2.2 Decizia de punere în aplicare (UE) 2019/417 a Comisiei din 8 noiembrie 2018 de stabilire a liniilor directoare pentru gestionarea Sistemului de informare rapidă al Uniunii Europene, „RAPEX”, înființat în temeiul articolului 12 din Directiva 2001/95/CE privind siguranța generală a produselor, precum și a sistemului său de notificare [*notificată cu numărul C(2018) 7334*], publicată în JOUE L 73/121 din 15.03.2019.

1.2.3 Regulamentul (UE) 2019/424 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor cerințe de proiectare ecologică pentru servere și produse pentru stocarea datelor în temeiul Directivei 2009/125/CE a Parlamentului European și a Consiliului, și de modificare a Regulamentului (UE) nr. 617/2013 al Comisiei (Text cu relevanță pentru SEE), publicat în JOUE L 74/46 din 18.03.2019.

1.2.4 Regulamentul delegat (UE) 2019/428 al Comisiei din 12 iulie 2018 de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 în ceea ce privește standardele de comercializare în sectorul fructelor și legumelor, publicat în JOUE L 75/1 din 19.03.2019.

1.2.5 Decizia de punere în aplicare (UE) 2019/436 a Comisiei din 18 martie 2019 privind standardele armonizate pentru echipamente tehnice, elaborate în sprijinul Directivei 2006/42/CE a Parlamentului European și a Consiliului, publicată în JOUE L 75/108 din 19.03.2019.

1.2.6 Decizia de punere în aplicare (UE) 2019/451 a Comisiei din 19 martie 2019 privind standardele armonizate pentru produsele pentru construcții, elaborate în sprijinul aplicării Regulamentului (UE) nr. 305/2011 al Parlamentului European și al Consiliului (Text cu relevanță pentru SEE), publicată în JOUE L 77/80 din 20.03.2019.

1.2.7 Regulamentul (UE) 2019/519 al Parlamentului European și al Consiliului din 19 martie 2019 de modificare a Regulamentului (UE) nr. 167/2013 privind omologarea și supravegherea pieței vehiculelor agricole și forestiere (Text cu relevanță pentru SEE), publicat în JOUE L 91/42 din 29.03.2019.

Partea a II-a – Legislație națională

2 Acte normative care conțin referiri la standarde

2.1 Legea nr. 44/2019 din 06/03/2019 privind stabilirea unor măsuri de punere în aplicare a Regulamentului (UE) 2015/751 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2015 privind comisioanele interbancare pentru tranzacțiile de plată cu cardul, publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 191 din 11/03/2019.

Referiri la standarde:

La lit. l) a art. 8 se menționează „Banca Națională a României poate dispune măsurile de remediere necesare și/sau aplica sancțiunile administrative prevăzute de prezenta lege entităților prevăzute la art. 3, în cazurile în care constată că acestea se fac vinovate de săvârșirea uneia sau mai multora dintre următoarele fapte:

l) nerespectarea, de către entitățile de prelucrare, a prevederilor art. 7 alin. (5) teza I din Regulamentul (UE) 2015/751, care impun acestora să se asigure că sistemele lor sunt interoperabile din punct de vedere tehnic cu alte sisteme ale entităților de prelucrare din Uniunea Europeană prin utilizarea de standarde elaborate de organisme de standardizare internaționale sau europene;”.

2.2 Ordinul Ministerului Sănătății nr. 398/2019 din 20/03/2019 pentru aprobarea Ghidului privind siguranța pacientului în anestezie-terapie intensivă, publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 220 din 21/03/2019.

Referiri la standarde:

La Anexa nr. 5 „Standarde internaționale pentru practica medicală în siguranță în anestezie” se menționează „- toate unitățile sanitare care oferă servicii de anestezie în Europa, trebuie să respecte standardele minime de monitorizare recomandate de EBA (European Board of Anaesthesiology) atât în sălile de operație, cât și în post-operatorii – toate aceste unități sanitare trebuie să dețină protocoale, medicamente și materiale necesare pentru: etichetarea seringilor (culori și dimensiuni conform ISO 26825:2008).”

CODEX ALIMENTARIUS

Cristelle Marot

În 50 de ani de existență, Codex Alimentarius, autoritate creată de Organizația Națiunilor Unite pentru Alimentație și Agricultură (FAO) și Organizația Mondială a Sănătății (OMS), a devenit referința pentru standardele internaționale din domeniul alimentar, sanitar și fitosanitar. Cum funcționează acest organism interguvernamental? Care sunt legăturile sale cu ISO?



În noiembrie 2017, Codex Alimentarius a stabilit o limită maximă de 0,35 g/kg de arsenic în orez, o valoare superioară față de cea fixată de Uniunea Europeană (0,25 g/kg). „Un consens slab”, au declarat experții. Uniunea Europeană a fost mai pretențioasă. Fie că este vorba despre nivelul autorizat de reziduuri de pesticide, de aditivi sau de contaminanți sau despre standardele de etichetare a alimentelor, de metode de evaluare a pericolelor sanitare din alimentație, igiena animalelor, alimentația acestora, la peste 50 de ani de la crearea sa de către FAO și OMS, Codex Alimentarius a devenit referința internațională pentru standardele și codurile alimentare sanitare și fitosanitare. El ia parte la toate dezbaterile importante: de la hormoni, produse modificate genetic, glifosat, antibioticele din producția animală, până la discuțiile referitoare la noile tratate de schimb cum ar fi Acordul Economic și Comercial Global între Uniunea Europeană și Canada (CETA) sau Parteneriatul Transatlantic pentru Comerț și Investiții (TTIP) între Uniunea

Europeană și Statele Unite. De la crearea sa, rolul Codexului a evoluat considerabil.

Inițial se puneau problema ajutării statelor să-și constituie reglementările agroalimentare, cu două obiective imediate – protecția sanitară a populației și loialitatea tranzacțiilor – dar și cu un obiectiv de facilitare a schimburilor. Mult timp, Codex Alimentarius a fost un organism care a permis statelor care nu dispuneau de suficiente capacități științifice și juridice să adopte standarde internaționale pentru a-și constitui propriile lor reglementări. Codex a ajutat numeroase țări în curs de dezvoltare. Din 1995, odată cu crearea Organizației Mondiale a Comerțului (OMC), lucrurile s-au schimbat. OMC susține acorduri specifice, dintre care două se referă la domeniul agroalimentar: Acordul privind Barierele Tehnice din Calea Comerțului (TBT) și Acordul privind Aplicarea Măsurilor Sanitare și Fitosanitare (SPS), al căror obiectiv îl constituie liberalizarea schimburilor. „În aceste acorduri, se precizează că, din motive

sanitare și tehnice, statele pot avea reglementări mai stricte decât partenerii lor. În Acordul SPS, se menționează că statele trebuie să se conformeze OMC și să respecte standardele Codex Alimentarius. Dacă nu le respectă, ele trebuie să justifice motivul pentru care au adoptat standarde diferite. Acest lucru a schimbat radical poziția Codex și a înăsprit dezbaterile în perioada 1995-2000”, declară Maryvonne Lassalle-de Salins, conferențiar universitar la AgroParisTech și autor al cărții *Lobby-urile în industria agroalimentară și standardele internaționale. Cazul Codex Alimentarius*. Deși standardele sunt voluntare, majoritatea statelor le utilizează, întrucât ele servesc drept referință la OMC, în caz de conflict comercial. „Provocarea are astăzi un aspect mai mult comercial decât acela de a ajuta statele să se îndrepte spre o legislație sanitară”, declară Nadine Normand, responsabil al Serviciului Agroalimentar, la Asociația Franceză de Standardizare (AFNOR) – organismul național francez de standardizare. Codex a devenit referința internațională a OMC în domeniul siguranței alimentelor. Influența sa este astăzi considerabilă și s-a extins pe toate continentele. Codex are un impact important asupra consumatorilor, producătorilor și procesatorilor de produse alimentare.

Europa și Statele Unite sunt concurate de India și America Latină

Cu 189 de membri (188 de state și Uniunea Europeană), reprezentând 90% din populația mondială, Codex este un organism interguvernamental care funcționează prin consens. Toate țările dispun de un număr egal de voturi, iar Uniunea Europeană dispune de unul singur. Există 219 membri observatori – federații industriale, federații de consumatori, organisme de standardizare, organizații neguvernamentale (ONG-uri) – care pot să-și facă cunoscute punctele de vedere cu contribuții în scris, dar nu pot influența delegațiile. Argumentele selectate pentru a elabora standarde, directive și coduri de utilizare au un caracter științific riguros. Concret, numeroase comitete de lucru – cu privire la pesticide, aditivi, fructe și legume – pregătesc proiecte de standarde pentru a le supune atenției Comisiei Codex, care se reunește la fiecare doi ani. Ședințele în plen pot reuni până la 600 de persoane. Delegațiile naționale sunt conduse de înalți funcționari numiți de guverne și pot cuprinde reprezentanți ai industriei, ai organizațiilor de consumatori și ai institutelor universitare. Problema siguranței domină dezbaterile.

Exercitarea puterii

În „arena” Codex, puterea este exercitată de lobby-uri, cu argumente științifice și tehnice. „Statele Unite, ca și Uniunea Europeană, dispun de delegații mari și au o poziție

dominantă în dezbateri. China este și ea foarte activă. Se face remarcată tot mai mult America Latină, pe subiecte de interes real precum laptele și brânza topită”, declară Sandrine Espeillac, șef de proiect în domeniul standardizării la AFNOR și secretar al ISO/TC 34, *Produse alimentare*. „Țări emergente, precum India și Brazilia, susțin problemele de etichetare, reziduuri de pesticide sau alergii”, adaugă Nadine Normand. Rămâne de văzut dacă statele din emisfera sudică dispun de capacități suficiente pentru a susține argumente științifice sau comerciale. Aici este problema. Odată ce ședințele în plen se țin în toată lumea, trebuie să te deplasezi pretutindeni pentru a-ți susține punctul de vedere și a te face ascultat. Pentru aceasta, este nevoie de mijloace științifice, de reglementare, dar și de stăpânirea limbii engleze. Codex Alimentarius se ocupă și de chimia alimentelor, de tehnologiile alimentare, de microbiologie și micologie. Pentru numeroase state în curs de dezvoltare, care nu dispun de mijloace materiale, dificultatea este reală. „Și, când standardul se află în curs de elaborare, unele țări își dau seama că el le creează niște probleme. În acest stadiu, este imposibil să dai înapoi. În final, statele influente sunt cele care reușesc să își impună argumentele și să aibă aliați. De aceea, unele state din America Latină s-au constituit în echipe, au învățat să se unească și să devină puternice. Asistăm la un «joc» politic, cu caracter tehnico-științific”, afirmă Maryvonne Lassalle-de Salins.

Relațiile dintre Codex și ISO

Codex este un organism interguvernamental, iar ISO este o organizație internațională neguvernamentală. Dacă în cadrul acestora, nivelurile de consens sunt diferite, acest lucru nu le împiedică să colaboreze prin intermediul comitetului tehnic internațional cu privire la produse alimentare (ISO/TC 34). Secretariatul ISO/TC 34 este asigurat de Franța și de Brazilia. Astfel, după scandalul laptelui contrafăcut, din 2008, Codex s-a ocupat de subiect și a stabilit o cantitate maximă de melamină în laptele destinat copiilor. De asemenea, ISO a avut sarcina determinării metodei de analiză. Un alt exemplu: standardul ISO 22000, cu privire la siguranța alimentelor. Elaborarea sa s-a bazat pe demersul HACCP de analiză a riscurilor în punctele critice, un text fondator al Codex. ISO/TC 34 și Codex discută la ora actuală despre elaborarea unui standard privind responsabilitatea socială a întreprinderilor în sectorul agroalimentar.

Activitățile Codex și ale ISO/TC 34 sunt complementare. Codex elaborează documente care își propun să faciliteze activitatea guvernelor în domeniul legislației și al reglementării. ISO se ocupă de redactarea standardelor, mai ales a celor cu privire la metodele de încercare. ISO/TC 34 a publicat 856 de standarde, iar Codex 346 de directive, principii și linii directoare.



Maryvonne Lassalle-de Salins

Conferențiar universitar la AgroParisTech

„În discuții, trebuie să ne referim întotdeauna la articolul 1 al Codex”

Enjeux: Se reproșează adesea că autoritatea Codex Alimentarius adoptă prea puține standarde din cauza dificultății de a ajunge la un consens între atât de multe state, și s-au făcut și observații Comisiei, deoarece aceasta pare a fi ghidată de un obiectiv de schimb liber. Ce părere aveți despre aceasta?

Maryvonne Lassalle-de Salins: Codex reunește între 180 și 190 de state. Fiecare are interese economice diferite, precum și condiții agricole și agroalimentare diverse și regimuri alimentare diferențiate. În funcție de state, clima este mai mult sau mai puțin umedă. Regăsim mai mult sau mai puțin problema toxinelor. Codex trebuie „să jongleze” cu toate acestea. Nu putem spune că standardele Codex nu sunt suficient de stricte întrucât ceea ce este adevărat pentru un produs sau pentru unele substanțe, va fi adevărat și pentru celelalte. Există consensuri științifice dificil de stabilit cu tot ce semnifică aceasta în negocieri, iar în ceea ce privește textele care definesc un produs este încă și mai complicat. Ce este o apă minerală? Semnificația ei este diferită pentru un european și pentru un american.

E.: Care sunt statele cele mai influente în cadrul Codex?

M.L.S.: Este vorba despre statele dezvoltate, care au fost prezente la Codex încă de la început. Odată cu crearea OMC, alte state întâmpinând diverse provocări: de exemplu, India, este astăzi o țară destul de influentă, întrucât poate atrage de partea sa numeroase state în curs de dezvoltare; statele sud-americane precum Brazilia și Mexicul, pot reuni țările din sud; China are și ea un rol tot mai important. Pentru a fi influent în cadrul Codex, trebuie să înțelegi regulile „jocului”, ale sistemului politic aflat în spate și să poți prezenta argumente științifice, chiar dacă acestea ascund provocări comerciale. În discuții trebuie să ne referim întotdeauna la articolul 1 al Codex, care promovează protecția sanitară a populației și loialitatea practicilor comerciale.

E.: Considerați că argumentul științific domină cu adevărat dezbaterile mai mult decât argumentele comerciale sau politice?

M.L.S.: Obiectiv, da. Aceasta nu înseamnă că un argument științific nu este promovat pentru că servește interese comerciale. Argumentele admise sunt mai degrabă cele tehnice și științifice, rar argumentele comerciale. Dacă luăm exemplul preparatului kimchi, varza coreeană fermentată, argumentul comercial constă în a afirma că produsul face tot mai mult obiectul schimburilor și este nevoie de un standard Codex. Țările din emisfera sudică vor să pună în față avantajele comerciale, afirmând că un astfel de standard ne va pune în dificultate pe un anumit subiect comercial, dar unei țări din emisfera nordică îi va fi greu să susțină aspecte comerciale.

Traducere: Maria Bratu, din: Enjeux, nr. 385, iunie 2018



TEHNOLOGII SMART PENTRU PRELUCRAREA METALELOR

15 mai 2019 | Romexpo

Dinamismul și evoluția pieței industriale din România, au creat premisele organizării în cadrul târgului METAL SHOW & TIB, a primei ediții a Conferinței Tehnologii Smart pentru Prelucrarea Metalelor. Conferința are ca principal scop aprofundarea acestui domeniu, dar și crearea unui cadru specializat de networking între firmele/instituțiile/asociațiile de profil și specialiștii din industrie, conducând la consolidarea unui eveniment simbol dedicat întregii industrii naționale.

Acces: Obținerea invitației gratuit prin transmiterea unui mesaj cu numele și adresa de e-mail la corina.radulescu@romexpo.ro

Organizatori:



EURExpo

În parteneriat cu:



Parteneri media:

asro

JURNALUL AFACERII

INSTAL NEWS.ro

EASY

Asociația Industriei Metalurgice



BIMromanian
con
Annual BIM conference

BUCHAREST
MAY 23rd
2019

Ramada Plaza****Bucharest

Bd. Poligrafiei Nr. 3-5

Sala Europa

BIMtech – Asociația pentru Cercetarea, Dezvoltarea și Implementarea Tehnologiilor în Construcții anunță lansarea BIMcon, prima Conferință Națională care unește cele mai importante entități și personalități implicate în promovarea conceptelor BIM (Building Information Modelling) din domeniul construcțiilor.

În cadrul conferinței vor fi prezenți actori importanți din domeniul construcțiilor: reprezentanți ai universităților de profil, ai asociațiilor și patronatelor profesionale, precum și reprezentanți ai instituțiilor publice.

Printre speakeri se vor afla invitați profesioniști BIM, atât din țară, cât și din străinătate, care vor prezenta Proiectele lor Pilot de succes și modul de implementare BIM pentru proiecte de diferite tipuri și dimensiuni – de la locuințe sustenabile și modulare, la proiecte de mari dimensiuni cu un grad de 80% prefabricare, până la proiecte de digitalizare instituțională – orașe digitale, autorizații și studii urbane digitale într-un mediu online.

Evenimentul va avea loc la Hotel Ramada Plaza Bucharest, Sala Europa, în data de **23 mai 2019** începând cu **ora 9:00.**



BIMTECH
INTECHNOLOGII DE CONSTRUCȚII



„Standards build trust” – CEN și CENELEC lansează o Declarație comună pentru alegerile europene

În contextul alegerilor europene din perioada 23-26 mai, CEN și CENELEC au publicat declarația comună „Standards Build Trust” (Consolidarea încrederii prin standarde) care evidențiază contribuția standardelor la identificarea priorităților în elaborarea politicilor europene.

Standardele europene elaborate de CEN și CENELEC au un rol important în a asigura Uniunea Europeană că aceasta va face față provocărilor sociale și tehnologice atât din prezent, cât și din viitor. Printr-un sistem bazat pe consens sunt elaborate și adoptate pe scară largă standarde actualizate și de interes pentru mediul de afaceri, consumatori, părți interesate, IMM-uri și factori de decizie.

Prin cele peste 24.000 de standarde europene adoptate, CEN și CENELEC sunt principalii actori în sprijinirea unei piețe europene armonizate. Adoptarea identică a unui standard în toate țările din UE simplifică accesul pe piață și reduce birocrăția. Astfel, standardele sprijină îmbunătățirea performanței afacerilor, reducerea costurilor și consolidarea încrederii consumatorilor.

CEN și CENELEC, evidențiază contribuția standardizării europene la susținerea obiectivelor de care Europa va avea nevoie în viitor pentru a putea rămâne competitivă pe plan mondial. Prin standarde se pot atinge aceste obiective.

Cinci priorități pentru viitorul Europei

CEN și CENELEC au identificat cinci priorități strategice prin care standardele pot sprijini elaborarea politicilor europene în următorii ani:

- **O piață unică armonizată**
Prin reducerea birocrăției, standardele aduc un plus de valoare industriei și oferă în același timp o modalitate eficientă și ieftină pentru a demonstra conformitatea produselor cu legislația UE;
- **O industrie europeană competitivă pregătită să fie lider în comerțul internațional**
Standardele europene sprijină schimbările tehnologice și în același timp promovează interesele europene în standardizarea internațională, grație colaborării strânse cu ISO și IEC;
- **Încrederea în noile tehnologii**
Standardele oferă cele mai bune practici europene pentru a dirija transformarea digitală a societății în funcție de interesele cetățenilor;
- **Inovare consolidată pentru Europa**
Prin Planul Strategic de Inovare, CEN și CENELEC permit cercetărilor și rezultatelor științifice să ajungă pe piață;
- **Obiectivele de dezvoltare durabilă ale Agendei ONU 2030.**
Standardele contribuie la implementarea utilizării durabile a resurselor și a energiei, dar și la protejarea consumatorilor, angajaților și a mediului.

Lucrăm împreună pentru Europa

Această declarație este cel mai recent pas dintr-o tradiție îndelungată în domeniul parteneriatului public-privat din Europa. De-a lungul timpului, CEN și CENELEC împreună cu instituțiile europene au avut o colaborare fructuoasă, iar cel mai bun exemplu sunt **standardele armonizate**. Aceste standarde sunt elaborate cu scopul de a sprijini respectarea legislației Uniunii Europene (UE) în cadrul „Noii Abordări”. Standardele armonizate contribuie la asigurarea rolului UE de lider economic global.

Alte activități realizate de către CEN și CENELEC împreună cu Comisia Europeană includ:

- **„Dialogul interinstituțional” privind standardizarea europeană**, reunește reprezentanți la nivel înalt ai instituțiilor europene, precum și experți din cadrul CEN și CENELEC, reprezentanți ai industriei și ai organizațiilor societății civile, pentru a discuta despre modul în care standardizarea europeană poate sprijini o industrie inovatoare, durabilă și inteligentă;
- **Exercițiul REFIT**, programul Comisiei Europene privind o reglementare adecvată și funcțională. Ca parte a acestui exercițiu, în octombrie 2017, REFIT a emis un aviz privind punerea în aplicare a **Regulamentului privind produsele pentru construcții (CPR)**, în care solicită o referire rapidă și eficientă la standardele armonizate;
- **Inițiativa comună privind standardizarea (JIS)**, cu reprezentanți ai CEN și CENELEC și ai organismelor de standardizare din statele membre.

CEN și CENELEC, împreună cu cele 34 de organisme naționale de standardizare, doresc să continue colaborarea cu următoarea Comisie Europeană pentru a ajuta Europa să devină mai inteligentă, mai echitabilă, mai durabilă și de încredere pentru toți cetățenii săi. Sistemul european de standardizare bazat pe voluntariat, flexibil și incluziv este un avantaj strategic și un instrument eficient pentru ca UE să facă față cu succes provocărilor viitorului.

Alăturați-vă campaniei în lunile următoare prin hashtagul #TrustStandards. Pentru a afla mai multe despre Declarația CEN și CENELEC, vizitați site-ul standardsbuildtrust.eu.

Provocările *industriei agroalimentare*

„De la fermă până la furculiță”. Începând din 2008, Franța asigură, alături de Brazilia, coordonarea comitetului tehnic internațional de standardizare din domeniul industriei agroalimentare (ISO/TC 34). Atribuțiile sale acoperă întregul sector, de la producător la consumator. De-a lungul timpului, acest comitet tehnic a căpătat tot mai multă importanță. Peste 140 de state participă la lucrările sale și au fost publicate peste 840 de documente. Toate se constituie în jurul a două preocupări principale.

În primul rând, siguranța alimentelor. Pentru a furniza produse de calitate, sigure pentru consumatori, metodele internaționale de analiză propuse vizează elaborarea de practici uniforme de detectare a contaminării, de optimizare a controalelor alimentelor și garantare a legalității schimburilor. Standardul ISO 22000, cu privire la managementul siguranței alimentelor, va ajuta întreprinderile să identifice și să controleze pericolele inerente activității lor. Cea mai recentă ediție, apărută în 2018, ține cont de evoluțiile recente ale referențialelor ISO 9001 (managementul calității) și ISO 14001 (managementul de mediu).

Cealaltă prioritate se referă la calitatea alimentelor. Aceasta implică specificația de produs (de

exemplu, descrierea șofranului) sau detaliul componentelor sale (de exemplu, conținutul de vitamina A în formula laptelui pentru sugari).

De câțiva ani, subiectele sociale capătă un loc tot mai important în lucrările comitetului. Aceste probleme s-au situat, de altfel, în centrul dezbaterilor organizate în Franța în 2017, desfășurate de către Institutul Național pentru Consum. Un studiu furnizează o analiză aprofundată a așteptărilor consumatorilor, conturând agricultura de mâine. Printre temele principale se regăsesc: impactul alimentelor asupra sănătății, prețul acestora, raportul om-animal. Aflate încă la început, problemele legate de alimentația durabilă și tehnologia digitală vor apărea în curând.

Reflectând la tendințele mai accentuate, aceste preocupări oferă subiecte factorilor din standardizarea voluntară. Unele teme fac deja obiectul unor texte publicate de curând, cum ar fi cel referitor la starea de bine a animalelor. Elaborat de Organizația Mondială pentru Sănătatea Animalelor (OIE), el este destinat industriei și servește ca referință în practicile de management al stării de bine a animalelor destinate alimentației. Paralel, un nou standard cu privire la cacaua durabilă este actualmente în discuție, pe fondul comerțului echita-

bil. El implică atât țările producătoare precum Coasta de Fildeș și Ghana, cât și țările consumatoare. Un alt exemplu este reprezentat de activitatea de adaptare a lui ISO 26000, referitor la responsabilitatea socială, în domeniul agroalimentar.

Sectorul agroalimentar este definit de multidisciplinari-tatea sa. Toate persoanele și toate domeniile sunt inte-resate într-un fel sau altul de alimentație. Această om-niprezență generează numeroase necesități specifice. Este cazul persoanelor în vârstă, a căror particularitate a fost relevată în 2015 într-un raport al AFNOR cu pri-vire la „economia de argint”. Cu toate că acest subiect nu depinde de ISO/TC 34, bolile cu care se confruntă persoanele vârstnice (diabet, intoleranțe alimentare și alergii) necesită profesioniști din domeniu care să lucreze pentru a furniza informații clare cu privire la pro-dusele propuse consumatorilor. Un alt imperativ pentru producători: luarea în calcul a tulburărilor frecvente de înghițire de care suferă unele persoane în vârstă. Se impun, deci, adaptări ale texturii și compoziției alimen-telor – subiecte de care trebuie să se ocupe standardi-zarea voluntară pentru a îndruma dezvoltarea filierei și creșterea vârstei medii a populației din cele mai multe părți ale lumii. Mulțumită lui ISO, lumea va deveni mai sigură, mai prosperă și mai unită – pe scurt, un loc mai armonios.

Mai mult ca oricând, în centrul societății noastre, sec-torul agroalimentar constituie o provocare a viitorului global. În cadrul comitetului tehnic, ne bucură interesul tot mai mare pe care ni-l acordă participanții proveniți de pe continentul african și cel asiatic, în mod deosebit din China. Numeroși factori reuniți în cadrul dezbateri-lor standardizării permit elaborarea de texte reprezenta-tive pentru fiecare parte, fie că este vorba de fabricanți, distribuitori sau asociații de consumatori, alături de au-toritățile publice și organisme de inspecție, care sunt deja foarte angajate. Împreună vom putea elabora stan-darde care vor continua să sprijine comerțul, furnizând răspunsuri la provocările sociale și de mediu de mâine.

Traducere: Maria Bratu, din: ISO Focus, nr. 129, iulie-august 2018, revista Or-ganizației Internaționale de Standardizare, fiind reprodus cu permisiunea Se-cretariatului Central al ISO (www.iso.org). Editor: gasirowski@iso.org. Un abonament anual costă 158 de franci elvețieni. Abonamente: sales@iso.org



Olivier Peyrat, Director General al Asociației Franceze de Standardizare (AFNOR)



Ducând siguranța alimentelor la un nivel mai înalt

Putem avea încredere în sistemele actuale de siguranță a alimentelor? Sunt ele durabile? Unii dintre specialiștii care au participat la revizuirea lui ISO 22000 explică motivul pentru care noua ediție a standardului furnizează un răspuns oportun, pentru oameni și animale, la provocările mondiale tot mai mari în domeniul siguranței alimentelor.

Tehnologia a schimbat existența noastră, de la modul în care trăim până la ceea ce mâncăm. Ea a transformat producția alimentară mondială în lumea întreagă, scăpând oamenii de sărăcie și de foamete. Acesta este aspectul pozitiv. Aspectul negativ îl constituie utilizarea îngrășămintelor, a produselor chimice și a tehnicilor de irigație sofisticate, care au generat la nivel internațional, o dependență tot mai mare față de culturile de înalt randament precum grâul, porumbul și orezul, făcându-ne vulnerabili la orice deficiență a lanțurilor lor de aprovizionare.

Peste 7 miliarde de persoane depind de aceste culturi și, ținând cont de previziunile Națiunilor Unite, care indică faptul că această cifră ar putea atinge ștacheta de 9,8 miliarde în 2050, presiunea asupra sistemelor noastre alimentare va fi tot mai puternică. Potrivit profesorului Sayed Azam-Ali, Director General al organizației Culturi pentru viitor, cererea de alimente pentru oameni și animale se va dubla în cursul următoarelor trei decenii. Cu cât ne îndreptăm mai mult spre cea de IV-a Revoluție industrială, cu atât va trebui să profităm mai mult de noile tehnologii, cum sunt dronele, inteligența artificială și robotica pentru a hrăni populația planetei în mod durabil și economic, protejând în același timp resursele naturale.

În joc se află siguranța alimentelor

Această problemă figura pe ordinea de zi la Davos. Cu ocazia unei sesiuni speciale a reuniunii anuale a Forumului Economic Mondial din 2018, diferiți lideri ai industriei alimentare, ai autorităților publice, ai societății civile și ai companiilor din sectorul cărnii și al tehnologiilor alimentare au recunoscut presiunile pe care le exercită, la trei niveluri, cererea clasei medii emergente, problemele de sănătate din lume legate de carențele sau de supraconsumul de carne și de proteine, și importanța durabilității mediului, care implică schimbări în sistemul de producție a cărnii și a proteinelor, la nivel mondial.

În acest context, a fost lansată o inițiativă nouă pentru a stabili ordinea de zi în domeniul producției mondiale de carne și de proteine pentru a garanta mai multe opțiuni universale accesibile, securizate, abordabile și durabile și a răspunde astfel cererii de mâine.

Companii mari au acordat o atenție deosebită acestui subiect. De exemplu, IKEA s-a ocupat de problema alimentației durabile a viitorului, mizând pe insecte. La Copenhaga, bucătăria-laborator a cunoscutei firme de mobilă a pregătit hamburgeri din insecte – o rețetă pe bază de sfeclă, păstârnac și viermi din făină, precum și hotdogi din alge. Este un lucru dovedit: insectele pot

ajuta sistemele alimentare supuse la grea încercare, inclusiv în ceea ce privește industria alimentelor pentru animale. Anul acesta, Uniunea Europeană discută autorizarea utilizării insectelor în fabricarea de alimente destinate păsărilor și porcilor.

Necesitatea de a garanta siguranța alimentelor nu a fost niciodată mai imperativă. Epidemia de infecții cu E. Coli, care a făcut victime în Statele Unite în aprilie anul trecut, s-a datorat, potrivit Centrului pentru Controlul și Prevenirea Bolilor, cel mai mare organism american de sănătate publică, prezenței acestei bacterii în pachetele cu salată verde. *New York Times* a semnalat în acest sens, că peste 70% din persoanele infectate au fost spitalizate și că bacteria le-a provocat multora dintre acestea insuficiență renală. Cercetări recente desfășurate la Universitatea Queen din Belfast, au relevat că nitrații utilizați la procesul de tratare a cărnii pot produce substanțe chimice care favorizează apariția cancerelor de colon și a celor rectale.

Pentru a completa tabloul, trebuie adăugat un lanț alimentar de aprovizionare tot mai complex, o populație mondială care explodează și presiunea care rezultă de aici asupra resurselor planetei, puse deja la grea încercare. Înțelegem motivul pentru care provocările legate de siguranța alimentelor cauzează îngrijorare, iar liderii din toate domeniile sunt, în momentul de față, în căutare de soluții.

Satisfacerea cerințelor

Care ar fi formula care ar permite fabricanților să producă sistematic alimente sigure pentru oameni și animale? Standardul ISO 22000, *Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar*, este o soluție care inspiră încredere. După cum am constatat însă, siguranța alimentelor de-a lungul lanțului de aprovizionare a fost afectată încă de la publicarea primei ediții a standardului internațional în 2005, de unde necesitatea revizuirii lui.

Jacob Faergemand, președinte al ISO/TC 34, *Produse alimentare*, subcomitetul SC 17, *Sisteme de management pentru siguranța alimentelor*, și Director General al Biroului Veritas Nordic, un organism de certificare care își exercită activitatea la nivel internațional, explică principalele schimbări aduse standardului, mai ales cele de la nivelul structurii, precum și clarificarea conceptelor esențiale. După cum precizează el, „pentru a răspunde necesităților pieței în domeniul siguranței alimentelor, ISO 22000 a fost elaborat de părțile interesate angajate în organizațiile care își desfășoară activitatea în acest domeniu: guvernanță, consumatori, industrie și cercetare. Când este stabilit un sistem de management al



Standardul ISO 22000:2018
este o soluție care inspiră
încredere



siguranței alimentelor de către utilizatorii ISO 22000, puteți fi sigur că sunt satisfăcute cerințele pieței”.

Domnul Faergemand menționează în acest sens, ca exemplu, relația dintre ISO 22000:2018 și Codex Alimentarius, organ subsidiar al sistemului Națiunilor Unite, creat pentru a elabora linii directe destinate guvernelor. „Având în vedere statutul Codex și referința sa în textele de legi naționale, ISO 22000:2018 a păstrat o legătură strânsă cu standardele Codex, fapt care permite administrațiilor publice din lumea întreagă să menționeze ISO 22000:2018 cu titlu de referință pentru cerințele naționale și inspecțiile guvernamentale”.

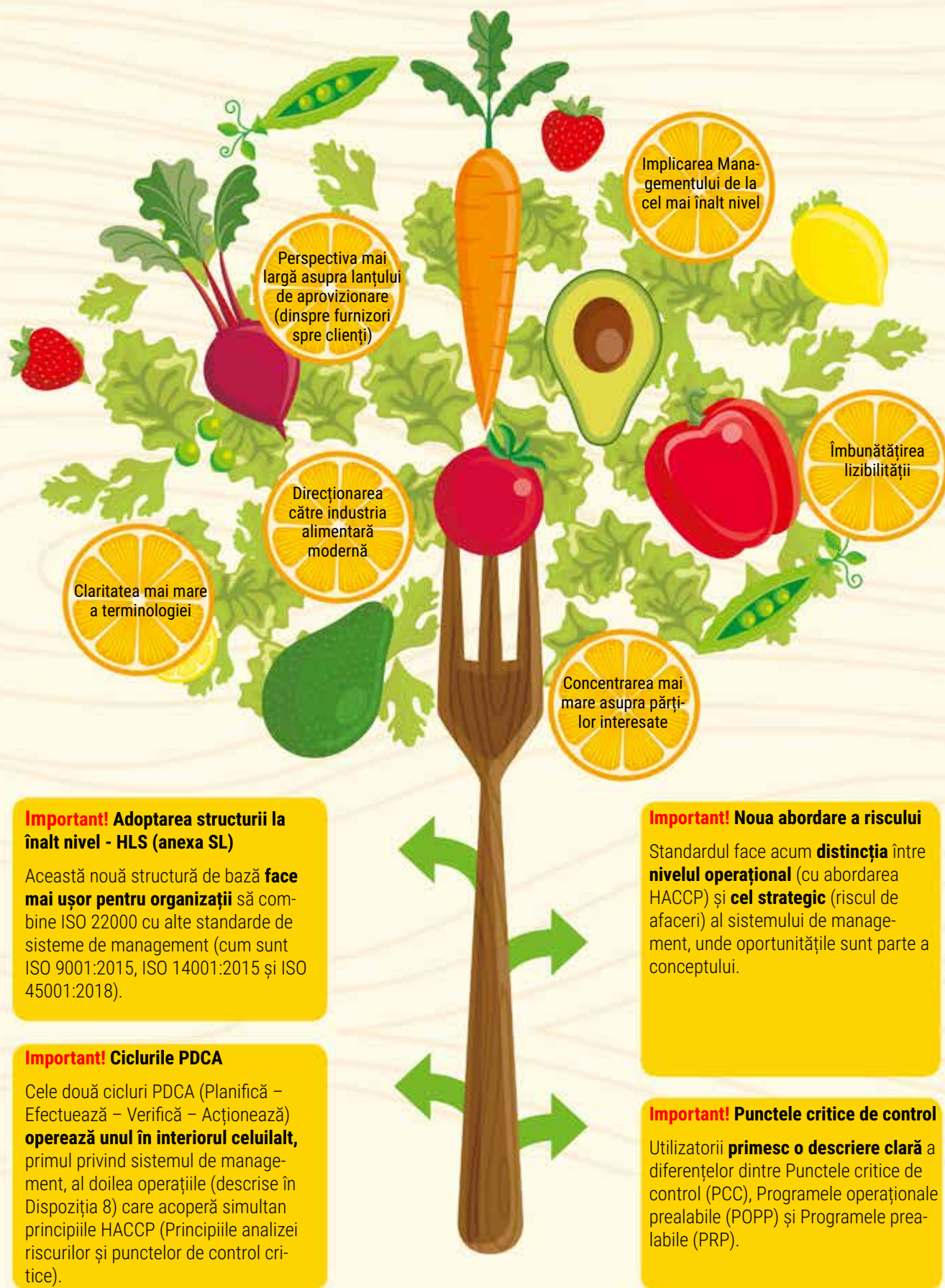
Organismele de siguranță a alimentelor au ținut în mod deosebit să dispună de o descriere clară a diferențelor dintre unele definiții-cheie, mai ales cele privind punctele critice de control (CCP) și programele de premise operaționale (PRPO), păstrând pe cât posibil legătura cu definițiile Codex. Domnul Faergemand admite că a fost dificil să se obțină un consens cu privire la această sarcină importantă, „dar am lucrat intens și suntem hotărâți să stabilim această distincție clară în interesul utilizatorilor standardului”.

Controlul riscurilor

O modificare importantă a standardului este introducerea structurii-cadru (HLS), comună tuturor standardelor pentru sisteme de management. După cum afirmă domnul Faergemand, „această structură nouă va facilita activitatea organizațiilor care gestionează mai multe sisteme de management, furnizând lămuriri noi cu privire la diferitele abordări bazate pe risc. Conceptul de risc intervine la diferite niveluri și este important ca întreprinderile agroalimentare să facă distincția între evaluarea pericolelor, efectuată la nivel operațional, și riscul comercial (explicat în noua structură), care integrează, de asemenea, noțiunea de oportunități”.

După cum precizează el, „noua ediție a ISO 22000 oferă lămuriri suplimentare în legătură cu funcționarea ciclului PDCA (Planifică-Efectuează-Verifică-Acționează), care integrează două cicluri PDCA distincte în standard, operând unul în celălalt. Primul ciclu se aplică sistemului de management, în vreme ce al doilea, circumscris în primul, se aplică operațiilor, acoperind simultan principiile HACCP, așa cum sunt ele definite de Codex”, adaugă domnul Faergemand.

Care sunt noutățile aduse de **ISO 22000:2018**?





HACCP (analiza pericolelor și a punctelor critice), despre care este vorba mai sus, este un sistem bazat pe aplicarea a diferite principii care au ca obiect să ajute fabricanții din alimentație să-și gestioneze procesele de producție.

Acest sistem implică aplicarea de proceduri care oferă garanția că alimentele produse sunt sigure. Hanne Benn Thomsen, specialist în domeniul sistemelor calității la Chr. Hansen A/S, o companie internațională de științe biologice care pune la punct soluții naturale pentru industria alimentară, cea nutrițională, farmaceutică și agricolă, consideră că standardul ISO 22000 revizuit trece dincolo de principiile HACCP „clasice”. Într-adevăr, după cum precizează ea, „în ceea ce privește procesul de producere a unui aliment, accentul este pus pe elementele de risc, la nivelul general al lanțului de aprovizionare”.

După părerea sa, marea forță a ISO 22000 constă în faptul că standardul este recunoscut în lumea întreagă. „Toți factorii (directi sau indirecti) ai domeniului alimentar pot obține certificarea de conformitate cu standardul de la un organism independent, neguvernamental. În domeniul siguranței alimentelor, utilizarea documen-

tului permite să se dispună de un limbaj comun, acceptat curent la nivel internațional”.

Parteneriate

După părerea lui Benn Thomsen, întrucât este vorba despre un standard generic, noua ediție a ISO 22000 ajută la stabilirea cadrului sistemelor care trebuie implementate pentru a garanta siguranța alimentelor. Un alt aspect la fel de important pe care îl subliniază este că „standardul oferă factorilor din domeniu instrumente pentru a aprecia, a identifica și a evalua pericolele legate de siguranța alimentelor și, în caz de pericol neprevăzut, pentru a limita pe cât posibil consecințele asupra consumatorilor, gestionând perfect produsele respective”.

Cum se promovează efortul de cooperare public-privat necesar pentru a stabili o serie de soluții pentru surse de proteine care să satisfacă cererile de mâine în sensul obiectivelor de dezvoltare durabilă ale Națiunilor Unite (ODD-uri)? Pentru aceasta, pe toate piețele – atât în statele dezvoltate, cât și în cele în curs de dezvoltare, trebuie îmbinată politica guvernamentală cu cooperarea internațională. Noua ediție a ISO 22000 joacă un rol esențial pentru realizarea ODD 17: „Încheierea de par-

teneriate pentru îndeplinirea obiectivelor”. Domnul Paul Besseling, care lucrează la Précon Food Management și asigură legătura oficială a SC 17 cu Codex Alimentarius, declară: „când este vorba despre siguranța alimentelor, este extrem de important pentru consumatori și pentru societate ca autoritățile și întreprinderile să utilizeze aceleași principii și abordări. În ceea ce privește politica de siguranță sanitară a alimentelor, alinierea legilor și a standardelor de întreprindere este o problemă prioritară. Uniunea Europeană sprijină inițiativele ISO 22000”.

Subliniind importanța îmbinării ISO 22000 cu Principiile Generale de Igienă Alimentară (GPFH) ale Codex Alimentarius, în ciuda diferitelor lor roluri intrinseci, el precizează: „obiectivul GPFH este să furnizeze sprijin și armonizare în lumea întreagă autorităților competente în domeniul siguranței sanitare a alimentelor pentru realizarea legilor și a controalelor sau a inspecțiilor oficiale consecutive. ISO 22000 își propune să ajute operatorii din sectorul alimentar să se conformeze acestor legi, să satisfacă cerințele clienților, să-și continue activitățile și să le îmbunătățească”.

Instaurarea încrederii

Domnul Besseling declară că noua ediție a standardului se concentrează pe părțile interesate externe ale filierei. „Documentul va permite operatorilor să înțeleagă mai

bine riscurile pe care produsele alimentare periculoase le pot exercita asupra întreprinderii lor și va întări poziția lor în lanțul alimentar de aprovizionare”. În ceea ce privește autoritățile competente din domeniul siguranței alimentelor, această aliniere este importantă întrucât „ea le va susține eforturile și le va facilita misiunea”.

Pentru a concluziona, după cum amintește domnul Besseling, „a avea asigurarea că sistemele lor de management al siguranței alimentelor sunt conforme cu legislația relevantă este un lucru foarte important pentru operatorii din domeniu și, în principiu, autoritățile legislative știu că operatorii care dețin un sistem de management implementat în conformitate cu ISO 22000 respectă cerințele legale”.

Traducere: Maria Bratu, din: ISO Focus, nr. 129, iulie-august 2018, revista Organizației Internaționale de Standardizare, fiind reprodus cu permisiunea Secretariatului Central al ISO (www.iso.org). Editor: gasirowski@iso.org. Un abonament anual costă 158 de franci elvețieni. Abonamente: sales@iso.org

Trebuie îmbinată politica
guvernamentală cu cooperarea
internațională



TEHNOLOGIILE DIGITALE ÎN VIAȚA DE ZI CU ZI

În prezent, tehnologia digitală se impune pretutindeni și este esențial ca o societate să se adapteze la noile strategii elaborate. Internetul lucrurilor (IoT), inteligența artificială (IA), învățarea automată, realitatea virtuală și augmentată (VR/AR) sunt doar câteva dintre tehnologiile inovative care au un impact puternic asupra modului în care ne trăim viețile.

Securitatea cibernetică

Creșterea numărului dispozitivelor conectate a accelerat convergența domeniilor IT (Tehnologia Informației – lumea virtuală, care reprezintă datele stocate, recuperate, transmise și manipulate) și OT (Tehnologia operațională – care aparține lumii reale implică procesele din timpul real), rezultând internaționalizatul IoT (Internetul lucrurilor). Această schimbare, însă, a dus la apariția mai multor amenințări cibernetice, mult mai dificil de detectat și prevenit. În acest sens, au fost create strategii de securitate cibernetică cu scopul de a proteja cât mai multe resurse cu puțință și de a identifica potențialele vulnerabilități ale rețelelor. Securitatea în adâncime a acestora este una dintre metode, având 4 etape esențiale menite să facă față riscurilor și consecințelor unui atac cibernetic: înțelegerea sistemului, înțelegerea amenințărilor cunoscute, abordarea riscurilor și implementarea protecției cu ajutorul standardelor internaționale și aplicarea nivelului adecvat de evaluare a conformității în raport cu cerințele.



Mai multe obiecte conectate presupun mai multe riscuri

O abordare bazată pe riscuri sporește încrederea tuturor părților interesate și demonstrează că măsurile de securitate utilizate sunt bazate pe cele mai bune practici. Acest lucru înseamnă combinarea standardelor corecte cu nivelul adecvat de evaluare a conformității. Scopul evaluării conformității este de a evalua componentele sistemului, competența oamenilor care îl proiectează, o exploatează și o întrețin, precum și procesele și procedurile utilizate pentru a își desfășura activitatea. Cea mai bună metodă de consolidare a apărării se bazează atât pe standarde orizontale (standarde generice, flexibile, aplicabile unei arii largi ce acoperă principii fundamentale, concepte, definiții, terminologie și informații generale), cât și pe standarde verticale (standarde care abordează domenii specifice de aplicare).

Încrederea în electronice

Tehnologiile inteligente, conectivitatea sporită și dispozitivele electrice și electronice se află într-o permanentă evoluție.

Componentele electronice sunt o parte importantă a sectorului electronicilor, fără de care dezvoltările tehnologice nu ar putea exista. În ciuda faptului că aceste componente pot lua diferite forme și mărimi, ele trebuie să fie întotdeauna precise, sigure și de înaltă calitate.

Componentele electronice sunt împărțite în trei categorii și anume:

- Componente active (care depind de o sursă de energie și



Cererea conectivității și a tehnologiilor și dispozitivelor inteligente se află într-o continuă creștere

introduc prin injecție puterea într-un circuit);

- Componente pasive (care nu generează putere, dar care în schimb, o stochează/eliberează);
- Componente electromecanice (care folosesc curent electric pentru a crea un câmp magnetic care cauzează mișcarea fizică).

Un tip de componentă electronică care are un rol extrem de important în societatea actuală este reprezentat de senzori. Aceștia sprijină tehnologia într-o varietate de moduri: sunt utilizați pentru îmbunătățirea controlului calității și productivității în procesul de fabricare prin monitorizarea variabilelor precum temperatura, presiunea, compoziția; sporesc sănătatea, siguranța și securitatea în casă sau la locul de muncă prin utilizarea sistemelor de aer condiționat, detectarea de fum/foc, aparatura de supraveghere; au un rol major și în dispozitivele medicale, transporturi, echipamente de divertisment și produsele consumatorilor ș.a.

IECQ, Sistemul de Evaluare a Calității Componentelor Electronice din cadrul IEC, se ocupă cu testarea și certificarea componentelor folosind evaluări specifice ale calității bazate pe standardele internaționale IEC. Certificările IECQ sunt utilizate drept instrumente în monitorizarea și controlul lanțului de aprovizionare al producătorilor, reducând costurile, timpul necesar comercializării și eliminând nevoia reevaluării multiple a furnizorilor.

Redefinirea educației prin învățarea digitală

Tehnologiile digitale sunt integrate, printre altele, și în sistemul educațional. Acestea le permit elevilor, studenților și cadrelor didactice să învețe mai eficient și din cu totul alte perspective decât generațiile anterioare. Mai mult, tehnologiile inteligente și sistemele acestora sprijină Obiectivul de dezvoltare durabilă (ODD) 4, *Educație de calitate*, care urmărește asigurarea accesului egal pentru femei și bărbați în învățământ și pe piața muncii, diversificând și ajutând împreună la crearea de noi oportunități de învățare pentru oamenii din întreaga lume.

Erlend Øverby, lider al ITLET (Information Technology for Learning, Education and Training), susține că tehnologia în sine nu oferă educație și formare, însă pusă în contextul corespunzător și gestionată de către un profesor, ajută la obținerea „educației”. Acesta subliniază, de asemenea, faptul că un calculator trebuie să fie considerat un instrument auxiliar în rezolvarea problemelor și deci, nu o mașinărie. În plus, pentru obținerea unor rezultate fezabile și durabile sunt necesare și standardele pentru învățare. Acestea conțin cerințe de prezentare a furnizorilor de programe pentru școli, cu scopul de a asigura faptul că tehnologia este independentă de ecosisteme și este pe deplin interoperabilă.

Educația digitală este în creștere. Standardele internaționale pentru învățare, educare și formare de la IEC și ISO vor contribui foarte mult la digitalizarea educației, la accesibilitatea și îmbunătățirea calității globale a educației.



Un număr tot mai mare de școli folosesc programele RV pentru a învăța istorie, matematică, științe ș.a.

CURSURI ORGANIZATE DE ASRO

Aprilie – Mai 2019

Cursuri	Perioada	Durata și Prețul cursului
APRILIE 2019		
Prezentarea cerințelor legale și de reglementare în vigoare aplicabile dispozitivelor medicale în vederea preschimbării/obținerii avizului de funcționare pentru activități de import/distribuție/depozitare/ instalare/punere în funcțiune/service-mentenanță-reparare.	01-02.04.2019	2 zile 700 lei/curs/cursant+TVA
Prezentarea cerințelor legale și de reglementare în vigoare aplicabile dispozitivelor medicale în vederea preschimbării/obținerii Avizului de funcționare pentru activități de import/export/distribuție/ depozitare instalare/service/punere în funcțiune/întreținere protezare ortopedică/auditivă optică medicală	01-03.04.2019	3 zile 850 lei/curs/cursant+TVA
Modificări aduse de noua ediție a standardului referitor la sisteme de management al siguranței alimentelor, cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar - SR EN ISO 22000:2019	04.04.2019	1 zi 450 lei/curs/cursant+TVA
Auditor intern în domeniul managementului calității conform SR EN ISO 9001:2015	09-11.04.2019	3 zile 850 lei/curs/cursant+TVA
Prezentarea cerințelor legale și de reglementare în vigoare aplicabile dispozitivelor medicale în vederea preschimbării/obținerii avizului de funcționare pentru activități de import/distribuție/depozitare/ instalare/punere în funcțiune/service-mentenanță-reparare.	15-16.04.2019	2 zile 700 lei/curs/cursant+TVA
Prezentarea cerințelor legale și de reglementare în vigoare aplicabile dispozitivelor medicale în vederea preschimbării/obținerii Avizului de funcționare pentru activități de import/export/distribuție/ depozitare instalare/service/punere în funcțiune/întreținere protezare ortopedică/auditivă optică medicală	15-17.04.2019	3 zile 850 lei/curs/cursant+TVA
Creșterea competențelor de standardizare ale experților din comitetele tehnice	18.04.2019	1 zi Gratuit pentru membrii noi din CT ASRO
MAI 2019		
Sisteme de management al inovării. Cerințe. Conform SR 13572:2016	06-08.05.2019	3 zile 850 lei/curs/cursant+TVA
Prezentarea cerințelor legale și de reglementare în vigoare aplicabile dispozitivelor medicale în vederea preschimbării/obținerii avizului de funcționare pentru activități de import/distribuție/depozitare/ instalare/punere în funcțiune/service-mentenanță-reparare.	09-10.05.2019	2 zile 700 lei/curs/cursant+TVA
Auditor intern în domeniul sistemului de management al mediului conform SR EN ISO 14001:2015	27-29.05.2019	3 zile 850 lei/curs/cursant+TVA

Persoana de contact:

Florentina STANCU, Biroul Formare Profesională – ASRO

Tel: 0374.999.185

Tel: 0743.030.213

E-mail: florentina.stancu@asro.ro

Organisme internaționale de standardizare

ISO – Organizația Internațională de Standardizare (înființată în 1947)



Domenii de activitate: elaborare de standarde pentru produse și servicii în domeniul neelectric (servicii, construcții, chimie, agricultură, standarde fundamentale, produse de uz casnic și timp liber, inginerie mecanică, materiale metalice, materiale nemetalice, sănătate, mediu și protecția vieții, transport și ambalaje) și tehnologia informației (JTC 1) și sisteme de certificare și acreditare.

Număr de membri: 162 membri

Număr de comitete tehnice: 249

Număr de standarde în vigoare: 21 991

IEC – Comisia Electrotehnică Internațională (înființată în 1907)



Domenii de activitate: elaborare de standarde pentru produse și servicii în domeniul electric (standarde generale în electrotehnică, electronică, inginerie electrică), sisteme de certificare și acreditare.

Număr de membri: 62 membri, 24 asociați

Număr de comitete tehnice: 204

Număr de standarde în vigoare: 6 606

ITU – Uniunea Internațională pentru Telecomunicații (înființată în 1865)



Domeniu de activitate: telecomunicații

Număr de membri: 193 de state membre, peste 700 de membri clasificați pe sectoare de activitate și membri afiliați

Organisme europene de standardizare

CEN – Comitetul European de Standardizare (înființat în 1961)



Domenii de activitate: elaborare de standarde pentru produse și servicii în domeniul neelectric (servicii, construcții, chimie și agricultură, standarde fundamentale, produse pentru casă și timp liber, inginerie mecanică, materiale metalice, materiale nemetalice, sănătate, mediu și protecția vieții, transport

și ambalaje), sisteme de certificare și acreditare.

Număr de membri: 34 membri, 3 afiliați

Număr de comitete tehnice: 330

Număr de standarde în vigoare: 16 651

CENELEC – Comitetul European de Standardizare pentru Electrotehnică (înființat în 1973)



Domenii de activitate: elaborare de standarde pentru produse și servicii în domeniul electric (standarde generale în electrotehnică, electronică, inginerie electrică), sisteme de certificare și acreditare.

Număr de membri: 34 membri, 3 afiliați

Număr de comitete tehnice: 78

Număr de standarde în vigoare: 7 026

ETSI – Institutul European de Standardizare pentru Telecomunicații (înființat în 1993)



Domenii de activitate: elaborare de standarde pentru produse și servicii în telecomunicații și sisteme de certificare și acreditare.

Număr de membri: 809 din 66 de țări

Număr de comitete tehnice: 26

Număr de standarde în vigoare: 21 343

ASOCIAȚIA DE STANDARDIZARE DIN ROMÂNIA – ASRO

Str. Mendeleev, nr. 21-25, 010362, sector 1, București, ROMÂNIA

www.asro.ro

e-mail: vanzari@asro.ro, marketing@asro.ro

<http://magazin.asro.ro>

Serviciul Relații Publice și Cooperare Internațională: Tel: 0374 922 020

Serviciul Marketing-Vânzări: Tel: 0374 999 185

Serviciul Managementul Proiectelor și Cursuri: Tel: 0743 030 213