



Аккредитация: Повышая безопасность пищевой продукции



Всемирный день аккредитации

9 июня 2020

(#WAD2020)

Аккредитация:

Повышая безопасность пищевой продукции



Контекст

Для потребителей во всём мире наличие безопасных и полезных продуктов питания является важным условием поддержания их общего здоровья и благополучия. Термин «безопасность пищевой продукции» включает любую деятельность, направленную на обеспечение безопасности продуктов питания. Пищевая безопасность зависит от всех лиц, участвующих в поставках продуктов питания, от фермеров и производителей до предприятий розничной торговли и общественного питания.

Всё большую роль при производстве продуктов питания и воды играет международный фактор, поскольку ингредиенты, продукты или их компоненты могут поступать из разных стран мира, что требует всё больше подтверждений соответствия требованиям стран-импортёров. Производители продуктов питания также сталкиваются с давлением со стороны регуляторов в части сокращения пищевых отходов и эффективного использования природных ресурсов, таких как чистая вода. Производители продуктов питания могут обращаться в инспекционные органы, органы по сертификации и органы по валидации/верификации для мониторинга и подтверждения соответствия нормативным требованиям.

Стандартизация и аккредитация упоминаются в Соглашении ВТО по ТБТ и играют важную роль в упрощении процедур торговли. По данным ВТО 30% обсуждаемых проблем торговли касаются ИСО, 12% касаются МЭК и 10% касаются ИАС. Таким образом, надлежащее применение стандартов и аккредитованная деятельность оценке соответствия в состоянии решить эти проблемы в интересах как промышленно развитых стран, так и развивающихся.

В совместном заявлении Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединённых Наций (ФАО), Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и Всемирной торговой организации (ВТО)¹ от апреля 2019 года, отмечалось, что:

«Заболевания пищевого происхождения оказывают значительное влияние на здоровье населения, продовольственную безопасность, эффективность производства и бедность. Каждый год почти 600 миллионов человек заболевают и 420 000 человек преждевременно умирают в результате заболеваний пищевого происхождения. 30% смертей по причине заболеваний пищевого происхождения приходится на детей в возрасте до пяти лет».

Аккредитованная деятельность по оценке соответствия способствует предотвращению и устранению неблагоприятного воздействия небезопасных и фальсифицированных продуктов питания.

По оценкам ВОЗ ежегодно из-за употребления небезопасных продуктов питания планета теряет **33 миллиона лет** здоровой жизни.

Роль аккредитации

Рынку необходима уверенность, что органы по оценке соответствия работают в соответствии с принятыми стандартами, и за это отвечает аккредитация. Аккредитация действует в интересах общественности и определяет техническую компетентность и объективность таких органов.

Оценка соответствия демонстрирует, что все поставляемые товары действительно соответствуют указанным или заявленным требованиям. Оценка соответствия может осуществляться в отношении продукции, услуги, процесса, системы, организации или персонала и включает такую деятельность, как испытания, инспекцию и сертификацию.

Обеспечение безопасности пищевой цепи в Европе

Европейский Регламент (ЕС) № 2017/625 полагается на аккредитацию для обеспечения пищевой безопасности в Европе. Согласно Регламенту все аналитические результаты должны быть получены в лабораториях, осуществляющих официальный контроль, которые аккредитованы в соответствии с ISO/IEC 17025. Регламент также касается пищевой цепочки и предусматривает более конкретные правила борьбы с мошенничеством, включая обязательство государств-членов проводить регулярные внеплановые проверки для обеспечения объективности и достоверности на всех этапах пищевой цепочки. Требования к аккредитованным лабораториям отражены в статье 37, согласно которой лаборатории должны включать все методы анализа, необходимые для реализации контроля, и которые требуют, например, заказчики.

¹ Совместное заявление ФАО, ВОЗ и ВТО - Международный форум по безопасности пищевых продуктов и вопросам торговли (Женева, 23–24 апреля 2019 г.)



подписанты ILAC MRA
102



подписанты IAF MLA
72



схемы GFSI

сертифицированные
площадки
80,000

инспекционные органы
10,500



пищевая сфера

стандарты ISO
1,600



лаборатории
76,500



сертификаты
32,000

органы по сертификации
8,400



признанные регионы
5



проверка квалификации
400



Испытания и калибровка

Лаборатории аккредитованы для проведения широкого спектра химических и микробиологических испытаний. Испытания также охватывают такие сферы, как упаковка и воздействие внешних факторов, сенсорный анализ, фитосанитария и ветеринарная микробиология.



Сертификация

Органы по сертификации аккредитованы для проведения аудитов на местах переработки продуктов питания и кормовых добавок по всей цепи поставок, от фермы до производства, ресторанов и точек розничной торговли. Аккредитация, выданная членами IAF, включает в себя ряд национальных и международных схем безопасности пищевых продуктов, таких как FSSC 22000, Интегрированная система управления сельскохозяйственным производством GLOBALG.A.P (IFA), Международные специальные стандарты (IFS), APEDA и ISO 22000. Только три схемы прошли строгий процесс одобрения со стороны IAF: ISO 22000 (FSMS), GLOBALGAP IFA и FAMI-QS.



Инспекция

Инспекционные органы аккредитованы для осуществления деятельности в пищевой промышленности, такой как предотгрузочная инспекция, фитосанитарная инспекция, инспекция мяса и скотобоен.



Проверка квалификации

Провайдеры проверки квалификации (ППК) аккредитованы для разработки и проведения программ проверки квалификации с учетом ISO/IEC 17043. Проверка квалификации – это инструмент, широко используемый в пищевой и перерабатывающей промышленности для обеспечения безопасности пищевых продуктов, потребляемых человеком.

Схемы безопасности пищевых продуктов

Глобальная инициатива безопасности пищевых продуктов (GFSI) повышает безопасность пищевых продуктов и эффективность бизнеса через взаимное признание официальных программ сертификации GFSI в пищевой отрасли, что позволяет реализовать подход «сертифицировано однажды, признано везде». Это сокращает проведение повторных аудитов и помогает снизить торговые барьеры. Бенчмаркинг GFSI в настоящее время является наиболее широко признанным в пищевой промышленности во всем мире.

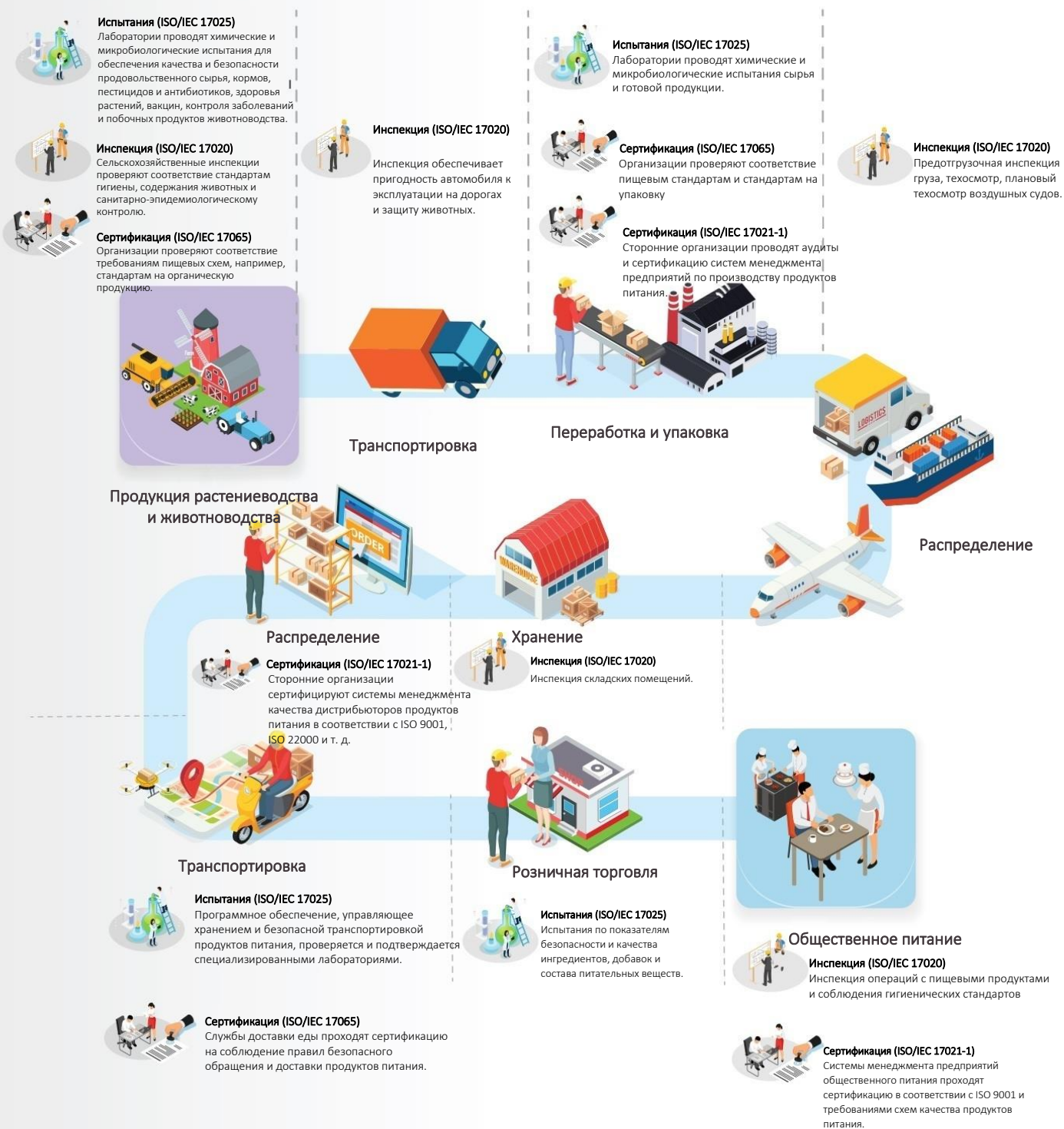
Схемы безопасности кормовых добавок и смесей

Система FAMI-QS предназначена для организаций, которые производят кормовые добавки и/или поставляют отдельные компоненты для кормовой промышленности. Данная схема предназначена для обеспечения безопасности и соблюдения надлежащих гигиенических требований во всей цепи производства пищевых продуктов, включая все ее элементы. Оценка соответствия позволяет производителям кормовых компонентов и поставщикам из развивающихся стран продемонстрировать безопасность своих процессов и их соответствие требованиям FAMI-QS.

Аккредитация обеспечивает безопасность пищевых продуктов в Китае

В докладе № 3, опубликованном в 2002 году Управлением КНР по сертификации и аккредитации (CNCA), статья 9, говорится о том, что организации, которые проводят сертификацию систем менеджмента HACCP должны быть утверждены CNCA и аккредитованы CNAS. На конец 2019 года в Китае выдано 120 000 сертификатов в пищевой отрасли для десятков тысяч продовольственных компаний, среди которых более 11 000 производителей пищевых продуктов сертифицированы на системы менеджмента HACCP.

Аккредитация в цепи поставок продуктов питания



Производство продуктов питания включает в себя сложные цепочки поставок и процессы, требующие различные виды аккредитованной деятельности по оценке соответствия. Ряд продовольственных схем требует сертификации производства сельскохозяйственных культур, кормов для животных и деятельности, связанной с выбором поставщиков, сбором урожая и убоем скота. Промышленность и регуляторы требуют проверки и испытания образцов для таких видов деятельности, как хранение, обработка, переработка, а также упаковка и распределение. Сертификация служб, процессов и систем менеджмента при розничной торговле также имеет преимущества, когда речь идет о хранении и выкладке продуктов питания в магазинах.

Лица, ответственные за закупки, обеспечивают безопасность глобальной цепочки поставок продуктов питания



Поскольку угрозы безопасности пищевых продуктов могут появиться на любом этапе, каждая компания в цепочке поставок пищевых продуктов должна осуществлять надлежащий контроль рисков. Фактически, безопасность пищевых продуктов можно обеспечить только благодаря объединённым усилиям всех сторон: правительства, производителей, розничных продавцов и конечных потребителей.



Япония доверяет проверку уровня радиоактивности в продуктах питания аккредитованным лабораториям

Проблема радиоактивного загрязнения продуктов питания, вызванного Великим восточно-японским землетрясением 11 марта 2011 года, ещё больше повысила значимость аккредитации лабораторий на соответствие международным стандартам.

Целью Соглашения о взаимном признании ILAC (MRA) между органами по аккредитации является предоставление потребителям гарантии того, что аккредитованные лаборатории в других странах работают в соответствии с теми же стандартами, что и аналогичные лаборатории в их собственных странах. Признание протоколов испытаний аккредитованных лабораторий способствует торговле продуктами питания и снижает затраты на оценку соответствия.

Министерство сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла Японии (MAFF) опубликовало уведомление о том, что лаборатории, аккредитованные на соответствие ISO/IEC17025, являются авторитетными аналитическими организациями по измерению и анализу радиоактивных веществ в продуктах питания.



Аккредитованные методы испытания открывают рынки для экспорта мяса из Великобритании

Теперь говядину из Великобритании можно экспортировать в Канаду. Это стало возможным по решению инспекторов в результате работы с Советом по развитию сельского хозяйства и растениеводства (AHDB), Министерством окружающей среды, продовольствия и сельского хозяйства (Defra), Агентством по стандартизации продуктов питания (FSA), Британским комитетом по сертификации экспортируемой продукции (UKESP), Комитетом Шотландии по качеству мясной продукции и Уэльским комитетом по продвижению валлийского мяса (HCC).

Соглашение действует как в отношении разделки мяса, так и производства говядины. Представители Великобритании работают над тем, чтобы при производстве говядины проводить ее испытания на соответствие микробиологическим стандартам согласно требованиям властей Канады. Данная схема уже внедрена и проходит тщательную оценку соответствия стандартам со стороны Службы по аккредитации Соединённого Королевства (UKAS), что позволяет осуществлять поставки незамедлительно.

Аккредитованные инспекции обеспечивают безопасность пищевых продуктов на предприятиях общественного питания во Франции

Применение европейского Регламента (ЕС) № 2017/625 позволило внедрить новые инструменты контроля безопасности продуктов питания. Инспекционный контроль осуществляется по всей пищевой цепочке для подтверждения уровня соответствия производственных объектов. В соответствии с нормативными требованиями в мае 2016 года выпущен стандарт NF V01-015 в отношении инспекции уровня гигиены на коммерческих предприятиях общественного питания. Нормативные требования описывают, в какой мере соответствующие органы власти могут принимать во внимание результаты данной инспекционной деятельности в рамках официальных проверок безопасности продуктов питания. Аккредитация инспекционных органов поможет обеспечить высокий уровень гигиены и, как следствие, защитит потребителей.



Аккредитация в поддержку достижения Целей устойчивого развития в отношении безопасности пищевой продукции

Аккредитация, ЦУР и безопасность пищевой продукции

Безопасность продуктов питания прямо и косвенно связана с достижением многих Целей в области устойчивого развития (ЦУР), особенно тех, которые касаются ликвидации голода и нищеты и способствуют хорошему здоровью и благополучию. Продовольственная безопасность достигается только тогда, когда основные элементы здорового питания становятся безопасными, и когда потребители знают об этом. Безопасность пищевых продуктов имеет очень важное значение для развития и изменения сельского хозяйства. Это необходимо для пропитания растущего населения мира, для модернизации национальных продовольственных систем и для эффективной интеграции страны на региональные и международные рынки.

Ликвидация нищеты



Заболевания пищевого происхождения являются основной причиной плохого состояния здоровья среди бедного населения и связаны с рядом затрат, включая потерянные рабочие дни, текущие расходы, пониженная стоимость домашнего скота и другие затраты. Аккредитованные на ISO/IEC 17020 инспекционные органы проводят проверку на разных этапах цепочки поставок для выявления небезопасных продуктов питания и контроля уровня гигиены. Аккредитованные на ISO/IEC 17025 испытательные лаборатории проводят испытания образцов на разных этапах цепочки поставок.

Ликвидация голода



Небезопасная еда тесно связана с питанием. Например, токсины могут привести непосредственно к нарушению пищеварения. Некоторые наиболее питательные продукты могут вызывать пищевые заболевания. А обеспокоенность о безопасности продуктов питания может привести к тому, что потребители перестанут употреблять питательные продукты. Органы по сертификации продукции, аккредитованные по ISO/IEC 17065, проводят аудиты на этапе производства и поставки различных продуктов питания для подтверждения соответствия государственным и международным схемам (например, требования бенчмаркинга GFSI).

Хорошее здоровье и благополучие



Глобальную опасность заболеваний пищевого происхождения для здоровья можно сравнить с малярией, ВИЧ/СПИДом и туберкулёзом. Наиболее уязвимыми являются дети, беременные женщины, старики и люди с ослабленным иммунитетом. Аккредитованные на ISO 15189 медицинские лаборатории компетентны, чтобы улучшить медицинское обслуживание пациентов, страдающих от заболеваний пищевого происхождения. Аккредитованные на ISO/IEC 17021-1 органы по сертификации проводят аудиты систем менеджмента безопасности продуктов питания. Такие системы обеспечивают надлежащее документирование, внедрение и мониторинг анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) для безопасности пищевых продуктов на разных этапах цепочки поставок. Аккредитованные на ISO/IEC 17065 органы по сертификации пищевых продуктов проверяют соответствие продукции национальным и международным схемам безопасности пищевых продуктов.

Чистая вода и санитария

Нехватка чистой воды увеличивает риск того, что пища будет небезопасной, поскольку инфекционные пищевые заболевания могут передаваться через воду. Неразумное использование химических веществ при производстве пищевых продуктов может загрязнять источники воды. Для обеспечения качества воды хорошо зарекомендовали себя экологические, химические и микробиологические испытания, проводимые в аккредитованных на ISO/IEC 17025 лабораториях с использованием гармонизированных на международном уровне методов испытаний.





Достойная работа и экономический рост



Всеохватывающие продовольственные рынки обеспечивают пропитание и позволяют многим людям выбраться из замкнутого круга бедности. Предотвращение заболеваний пищевого происхождения позволяет людям работать лучше и тем самым вносить больший вклад в экономический рост. Сертификация персонала в соответствии с ISO/IEC 17024 позволяет оценить компетентность специалистов и предоставляет работодателям надёжный инструмент для отбора компетентного персонала. Схемы бенчмаркинга GFSL, признанные ведущими мировыми розничными сетями, открывают предприятиям пищевого производства и переработки доступ к экспортным рынкам.

Многие страны имеют огромный потенциал в части индустриализации производства продуктов питания и напитков (агропромышленный комплекс), в том числе хорошие перспективы создания долгосрочных рабочих мест и повышения производительности. Недостаточная инфраструктура в пищевой промышленности, включая услуги по оценке соответствия, сокращает выход на зарубежные рынки, создает дефицит вакансий, информации и обучения, что создает серьёзное препятствие для ведения бизнеса.

Инфраструктура качества напрямую связана с достижением социальных, экономических и политических целей. Аккредитованные органы оценки соответствия оказывают содействие в обновлении технологических возможностей пищевой промышленности и развитии устойчивой и надёжной инфраструктуры.

Индустриализация, инновации и инфраструктура



Индийское продовольственное агентство использует аккредитацию для улучшения стандартов

Управление по стандартам пищевой безопасности Индии (FSSAI) полагается на Национальный совет по аккредитации органов по сертификации (NABCB) в части улучшения стандартов в сфере пищевого производства. FSSAI разработал правила аудита третьей стороны, которые предписывают наличие аккредитации NABCB для организаций, проводящих аудит безопасности пищевых продуктов. Предприятия пищевой промышленности, получившие удовлетворительные результаты аудита, могут реже подвергаться инспекциям со стороны центральных или государственных органов по лицензированию. Аудиты третьей стороны позволят снизить нагрузку на инспекцию, проводимую с целью контроля центральными или государственными органами по лицензированию и позволят предприятиям пищевой промышленности эффективно поддерживать соответствие установленным требованиям.

Устойчивые города и населённые пункты



Сотни миллионов людей работают в секторе городского сельского хозяйства и в пищевой сфере. Наличие традиционных продовольственных рынков и продажа уличной еды значительно влияют на культуру, туризм и создают комфортные условия для проживания в городах. Службы инспекции продуктов питания защищают потребителей и позволяют субъектам хозяйствования устойчиво развивать свой бизнес.

Аккредитация в поддержку

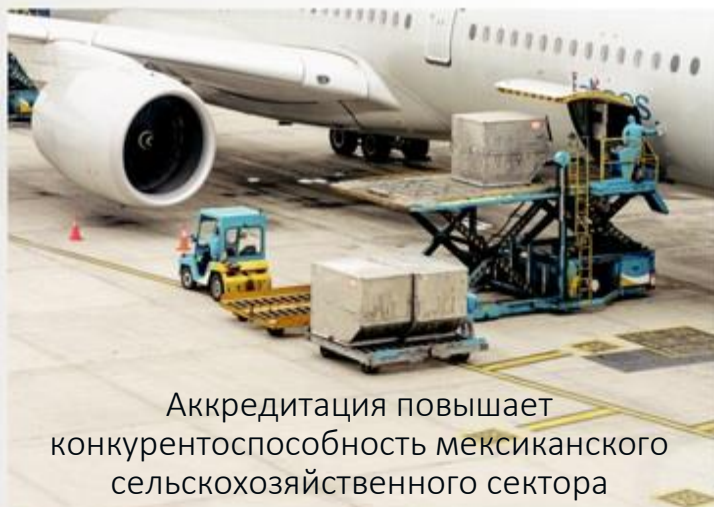
мировой торговли безопасными продуктами питания



Безопасные продукты необходимы для обеспечения здорового питания, развития человеческого потенциала, экономики и международной торговли. На долю мировой торговли продуктами питания, которая стала очень сложной и зависит от ряда факторов, в настоящее время приходится 1,5 триллиона долларов (Источник: ВТО).

Цель Многосторонних соглашений о взаимном признании Международного форума по аккредитации (IAF MLA) и Международной организации по аккредитации лабораторий (ILAC MRA) - предоставить потребителю достоверные результаты и сертификаты через оценку технической компетентности и беспристрастности деятельности по оценке соответствия. Аттестаты аккредитации, выдаваемые органами по аккредитации - подписантами IAF MLA или ILAC MRA, принимают во всём мире в рамках признанных схем аккредитации, что позволяет снизить затраты и повысить эффективность как для пищевой отрасли и так и для потребителей.

Таким образом, при международной торговле доверяют результатам испытаний, инспекции и сертификации систем менеджмента, продукции (включая процессы и услуги), персонала, валидации/верификации и другим аналогичным схемам оценки соответствия, выданным аккредитованными подписантами. IAF MLA или ILAC MRA создают условия для развития свободной торговли, устраняя технические барьеры. IAF и ILAC тесно сотрудничают, чтобы найти наиболее эффективный способ достижения цели: «Аккредитовано однажды, признано везде».



Аккредитация повышает конкурентоспособность мексиканского сельскохозяйственного сектора

Национальная служба здравоохранения, безопасности и качества пищевой продукции (SENASICA) и орган по аккредитации Мексики (EMA) осуществляют взаимодействие с целью развития стандартизации, гармонизации процедур и требований, связанных с аккредитацией, выработки подходов по утверждению органов по сертификации, верификации, испытательных лабораторий. Аккредитация укрепляет престиж и конкурентоспособность сельскохозяйственной продукции, производимой в Мексике, на долю которой приходится 6,2% экспорта. Аккредитация повышает производительность труда и обеспечивает высокую степень надёжности результатов оценки соответствия.



Согласно ВТО мировая торговля продуктами питания за последние два десятилетия увеличилась более, чем в три раза. Развивающиеся страны всё активнее участвуют в торговых отношениях как в качестве экспортёров, так и в качестве импортёров. В то же время глобальные сельскохозяйственные цепочки становятся все сложнее, поскольку зачастую производство, переработка и реализация продуктов питания осуществляется в разных странах. Не смотря на то, что такие тенденции способствуют увеличению количества и разнообразия продуктов питания, доступных для потребителей во всём мире, появляется настороженность в отношении безопасности продаваемых продуктов и затрат на определение соответствия продукции определенным требованиям.

Потребители вправе рассчитывать на то, что как отечественные, так и импортные продукты питания безопасны. В этой связи разработка международных стандартов по безопасности пищевых продуктов на уровне производства, испытания, инспекции и сертификации становится как никогда чрезвычайно важной.

По разным оценкам экономия 1% от затрат по торговым сделкам позволит увеличить прибыль от мировой торговли в размере 43 миллиардов долларов США. В большей степени это касается торговли скоропортящимися продуктами, включая свежие продукты. (Совместное заявление ФАО, ВОЗ и ВТО, апрель 2019 г.)

Принимая во внимание, что через пищевую цепочку передается более двухсот заболеваний, становится понятно, что безопасное и устойчивое производство продуктов питания является одной из важнейших задач.

Аккредитация обеспечивает безопасность продуктов питания и предотвращает нарушения в пищевой отрасли

В ответ на скандал с кониной в Европе, правительство Великобритании опубликовало отчёт, согласно которому аккредитованные испытания, инспекция и сертификация должны создавать механизм для обеспечения качества пищевых продуктов и предотвращения нарушений в пищевой отрасли.



Члены ILAC и IAF на карте мира



Регулятор США использует аккредитацию для контроля за импортируемыми продуктами питания

Управление по надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США (FDA) закрепили за аккредитацией надзор за импортируемыми продуктами питания. FDA признаёт аккредитацию в рамках добровольной программы сертификации третьих сторон.

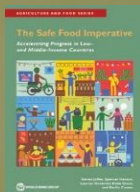
Органы по аккредитации, признанные FDA, имеют полномочия аккредитовывать сторонних органов по сертификации, которые после получения аккредитации могут проводить аудиты в части безопасности пищевых продуктов и выдавать сертификаты иностранным продовольственным предприятиям (включая фермы) и сертификаты на производимые ими пищевые продукты (предназначенные как для людей, так и животных).

Аккредитованные органы по оценке соответствия уменьшают влияние заболеваний пищевого происхождения на экономику и население

Всемирный банк

Руководство Всемирного банка

Всемирный банк опубликовал руководство по предотвращению влияния небезопасных продуктов питания. В руководстве утверждается, что в большей степени влияния небезопасных продуктов питания можно избежать путём практических, зачастую недорогих действий и изменений инфраструктуры оценки соответствия на различных этапах, в том числе на уровне традиционного пищевого производства и поставки продуктов питания. Установлено, что отсутствие эффективных механизмов аккредитации и сертификации организаций является одной из проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции в странах с низким и средним уровнем дохода.



В руководстве говорится о том, что лаборатории по испытанию пищевых продуктов должны быть аккредитованы на международном уровне, иметь эффективную сетевую структуру и быть финансово устойчивыми. Развивая испытательный потенциал лаборатории, следует уделять особое внимание контролю качества посредством проверки квалификации, обучения персонала и, в конечном итоге, аккредитации.

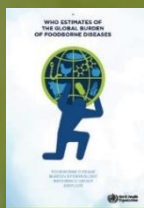
Стандарты ИСО

Оценка соответствия основана на международных стандартах и схемах безопасности пищевых продуктов.

ИСО разработано более 1600 стандартов в сфере производства пищевых продуктов, целью которых является создание уверенности в качестве продуктов питания, совершенствование методов ведения сельского хозяйства и формирование рациональных и этических подходов к потреблению. (www.iso.org)

ВОЗ

Отчёт ВОЗ о влиянии заболеваний пищевого происхождения



Доклад о глобальном влиянии заболеваний пищевого происхождения, подготовленный ВОЗ в 2015 году, был первой инициативой в столь широком глобальном масштабе. Исследование подробно освещает не только влияние заболеваний пищевого происхождения, но также и необходимость конкретных действий для решения данной проблемы.

ВТО

Наиболее уязвимы страны с низким и средним уровнем дохода

Общая потеря производительности, связанная с заболеваниями пищевого происхождения, в странах с низким и средним уровнем дохода, оценивается в 95,2 миллиарда долларов США в год. В странах с доходом выше среднего эта цифра составляет 50,8 миллиарда долларов, или 53 процента от общей суммы. На страны с доходом ниже среднего приходится 40,6 миллиарда долларов (43%), а на страны с низким доходом - 3,8 миллиарда долларов США (4%).

(Женевский международный форум по безопасности пищевых продуктов и вопросам торговли)

Аккредитация защищает польских потребителей от трихинеллёза

Свинина и оленина, производимые в Польше, подпадают под действие программы мониторинга трихинеллы. В соответствии с требованиями законодательства виды мяса, которые подвержены трихинеллёзу, должны в обязательном порядке проходить испытания. В частности, это касается свинины, кабаргины и конины.

Аккредитация лабораторий, выявляющих наличие трихинеллёза, позволяет получать достоверные результаты испытаний, а разработанные и внедрённые лабораториями процедуры не только обеспечивают большую достоверность полученных результатов, но и помогают обеспечить их сопоставимость.

Аккредитация в поддержку безопасности мясных продуктов в Австралии и Новой Зеландии

Совместная система аккредитации Австралии и Новой Зеландии (JAS-ANZ) взаимодействует с регулирующим органом по безопасности мяса, морепродуктов и кормов для домашних животных - PrimeSafe. Схема менеджмента безопасности пищевой продукции (FSMS) позволяет PrimeSafe контролировать соблюдение предприятиями Закона о мясной промышленности штата Виктория 1993 года, Положений о мясной промышленности штата Виктория 2015 года, Закона о безопасности морепродуктов 2003 года и Правил безопасности морепродуктов 2014 года посредством аккредитации органов по оценке соответствия, которые проверяют соблюдение установленных стандартов предприятиями по переработке мяса.



Многие предметные исследования крупных вспышек заболеваний пищевого происхождения или громких скандалов, связанных с фальсификацией пищевых продуктов, показывают, что использование аккредитованных услуг по оценке соответствия позволяет перейти от активного действия к профилактическим и превентивным мерам во многих странах мира. Формирование компетентной инфраструктуры оценки соответствия отражает рекомендацию Всемирного банка развивать превентивный подход, что позволит государству сформировать основные навыки по управлению рисками безопасности пищевых продуктов, а также вдохновит многие субъекты цепочки «от фермы до вилки» действовать ответственно, заботясь о здоровье потребителей.

Всемирный день аккредитации

9 июня 2020

Найти поставщика

База данных IAF CertSearch введена в действие в сентябре 2019 года в рамках совместной Генеральной ассамблеи ILAC и IAF. Она является инструментом, который помогает официальным представителям, ответственным за закупки. В настоящее время платформа содержит около 400 000 сертификатов на системы менеджмента от аккредитованных поставщиков и позволяет покупателям проверить, имеют ли их потенциальные поставщики такие сертификаты. Она также поможет отличить сертификаты, выданные аккредитованными органами по сертификации систем менеджмента, от сертификатов, выпущенных неаккредитованными органами, а также проверить подлинность сертификата. www.iafcertsearch.org

Дополнительная информация

Аккредитация предоставляет глобальный инструмент для оценки и контроля не только рисков внутренней деятельности предприятий, но также продукции и услуг, которые они поставляют на рынок. Таким образом, регуляторы, покупатели и наёмные работники могут демонстрировать уверенность в том, что аккредитация делает мир более безопасным.

Перейдите по ссылке <https://publicsectorassurance.org/topic-areas/food-safety-agriculture/>, чтобы получить доступ к тематическим исследованиям, практическим примерам и дополнительной информации, касающейся преимуществ аккредитации в обеспечении пищевой безопасности.

На сайте www.businessbenefits.org вы найдете примеры преимуществ стандартизации и аккредитации для бизнеса.



СЕКРЕТАРИАТ ILAC
тел: +612 9736 8374
Email: ilac@nata.com.au
Website: www.ilac.org



PUBLIC SECTOR ASSURANCE
<http://www.publicsectorassurance.org>



BUSINESS BENEFITS
Evidence. Impact. Value.
<http://www.business-benefits.org>



СЕКРЕТАРИАТ IAF
тел: +1 (613) 454 8159
Email: iaf@iaf.nu
Website: www.iaf.nu



@ILAC_Oficial
www.ILAC.org



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



international-accreditation-forum-inc



@IAF_Global
www.IAF.nu