



Hvad er 3. parts certificering?

v. dyrlæge Bente Østergaard Nielsen, lead auditor, Bureau Veritas

Præsentation af oplægsholder:

- Bente Ø. Nielsen:
Dyrlæge siden 1984.
Fødevarevirksomhed 1990-2003
Ansæt i FVST (Kødkontrollen) 2004-2012
Eget konsulentfirma
Subcontractor Bureau Veritas siden 2012
2. Party audits (for kunder, f.eks. Butikskæder)
3. Party audits (certificering)



Danish Food Consult

Hvad er 3. parts certificering?

- Certificering: En blåstempling af, at en virksomhed følger en standard. Fysisk bevis i form af et certifikat.
- Standard: Et **ledelsessystem**, som indeholder en række regler for et givet område, f.eks. et **fødevarerikkerhedssystem**.
- 1. parts certificering: Når man kontrollerer sig selv.
- 2. parts certificering: Når man kontrollerer f.eks. en leverandør – eller når man bliver kontrolleret af en kunde eller myndighederne.
- 3. parts certificering: Når en uafhængig 3. part (typisk et certificeringsbureau) kontrollerer en virksomhed mod en given standard og udsteder et certifikat, hvis kravene i standarden er overholdt.

Flere nye begreber...

- **Certificeringsbureau:** En virksomhed, der beskæftiger sig med at certificere andre virksomheder mod forskellige standarder og udstede certifikater herpå. Hertil bruges et antal auditorer.
- **Auditor:** En person, der via uddannelse og erhvervserfaring har kendskab til en branche og kan dokumentere dette. Bliver oplært i auditering og løbende kontrolleret og videreuddannet.
- **Akkreditering:** Godkendelse af certificeringsbureau (CB) og auditorer af en overordnet instans, i Danmark **Danak**. Følges løbende.
- **GFSI:** Global Food Safety Initiative, foretager "benchmarking" af certificeringsbureauer og udgiver vejledninger til disse. Godkender standarder.

Hvorfor bruger man 3. parts certificering?



- Krav fra kunder (både nationalt og internationalt), direkte eller indirekte:
 - Direkte krav om at leve op til en given standard som betingelse for samhandel.
 - Krav fra kunder om en bestemt mærkning på varen (f.eks. miljø)
 - Indirekte krav fra forbrugeren om en bestemt adfærd hos producenten (f.eks. bæredygtighed, CSR – corporate social responsibility, dyrevelfærd)

- Eget ønske om at have et værktøj at styre med. Her bruges audit som en slags test af systemet og dets funktion – så det løbende forbedres.

Hvordan bliver man certificeret?

- Afgøre, hvilken standard der skal bruges.
- Afklaring af, hvor langt der er mellem det nuværende system, og det, der kræves for at blive certificeret (Gap-analyse).
- Finde et certificeringsbureau til opgaven.
- Certificeringsbureauet starter med en "forundersøgelse", der afklarer, hvad der skal ændres i virksomheden, for at muliggøre certificeringen.
- Efter en aftalt periode til at gennemføre ændringerne, gennemføres den første audit, der kan munde ud i certificering, hvis kravene består.
- Ellers foretages flere ændringer før næste forsøg.

Eksempler:

BRC: Fødevarer sikkerhedsstandard, ejet af British Retail Consortium, en sammenslutning af engelske grossister.

IFS food: Fødevarer sikkerhedsstandard, ejet af International Featured Standards, en sammenslutning af tyske, italienske og franske grossister.

FSSC22000: Overbygning til ISO22000 med specifikke krav.

Global Red Meat Standard, som ejes af Landbrug & Fødevarer. Den kan bruges af virksomheder i det røde kød, ikke kun i Danmark.

Alle er af typen ”checklistestandarder”, som er meget præcise i deres kravlementer.

Er der forskel på standarder og virksomheders certificering?

- Forskelligt fokus afhængigt af standard.
- Omfanget fastlægges - alle produkter eller undtagelser.
- Tidsforbrug afhænger af størrelse i kvadratmeter, antal ansatte og antal produkttyper.
- **Man kan dumpe!**
- Afvigelser kommunikeres på afslutningsmødet og skal være rettet indenfor en fastsat tidsfrist.
- Når afvigelser er rettet, kan certifikatet udstedes.

Spørgsmål?

