

Cele mai întâlnite cazuri de fraudă alimentară pot fi evitate prin certificările IFS

- Noutatile au fost prezentate saptamana trecuta la Conferinta IFS 2018

Siguranta alimentara, conservarea alimentelor prin metode non-chimice si metodele de evitare a fraudelor alimentare au fost doar cateva dintre subiectele Conferintei IFS 2018, care a avut loc saptamana trecuta la Bucuresti. Conferinta a fost organizata de INAQ Consulting si IFS Management (Germania) si s-a bucurat de participarea a peste 170 de reprezentanti ai companiilor din industria alimentara si logistica, speakeri romani si straini, reprezentanti ai Ministerului Agriculturii si Dezvoltarii Rurale si ai altor autoritati nationale, patronate si asociatii profesionale in domeniu.



Marek Marzec - IFS Representative CEE a prezentat in deschiderea evenimentului care sunt statisticile la nivel mondial referitoare la stadiul certificarilor IFS.

Partenerii evenimentului au avut ocazia sa isi expuna produsele certificate IFS, iar la final participantii au putut gusta din acestea.

Certificarile IFS pentru domeniul alimentar aduc o serie de avantaje pentru firmele care proceseaza alimente sau impacheteaza produse alimentare. Compania de certificare Bureau Veritas a prezentat la Conferinta IFS 2018 faptul ca astfel de certificari cresc încrederea consumatorilor și deschid calea către noi oportunități de piață. "Totodata, conduc la reducerea retragerilor produsului, reducerea problemelor juridice si a plângerilor clienților, iar - in acelasi timp - pot creste vanzarile si increderea clienților", a precizat Milan Dopuđa, Adriatic Balkan District Deputy Food Project Manager, Bureau Veritas.

Noul standard IFS Food 6.1, care se va aplica de la 1 iulie 2018, este dedicat auditului companiilor care procesează alimente , dar si al celor care împachetează produse alimentare libere si a fost prezentat in cadrul conferintei. IFS Food se aplică numai în cazul în care produsul este "prelucrat sau manipulat" sau dacă există un pericol de contaminare a produsului în timpul ambalării primare.

Cu aceasta ocazie au fost prezentate si tipurile de fraude alimentare care pot fi eliminate prin astfel de certificari: inlocuirea deliberată și intenționată, inexactitatea, falsificarea sau contrafacerea produselor alimentare, a materiilor prime, a ingredientelor sau a ambalajelor plasate pe piață pentru câștiguri economice Tot aici se pot inscrie si diluarea unui produs alimentar, adăugarea unei substanțe mai ieftine la un produs alimentar procesat scump.

Asa cum a prezentat Milan Dopuđa, cele mai frecvente cazuri de fraudă alimentară se regăsesc în: uleiul de măsline - produse de etichetare intenționată în mod eronat ca extra virgine în loc de virgine, lapte - formula de lapte care conține melamină sau contaminanți, fructe de mare și pește - cea mai mare parte a încălcării implică identificarea greșită a peștilor. In cazul sucurilor de mere si de portocale s-a constatat că sucurile de fructe conțin ingrediente artificiale, cum ar fi sulfatul de potasiu, glutamatul monosodic sau zahărul de porumb, iar sucurile vandute ca 100% naturale pot fi, de asemenea, amestecate cu umpluturi ieftine pentru a reduce prețul de vanzare. Mierea poate conține un amestec de sirop de porumb, sirop de zahăr, sirop de glucoză și alte ingrediente. Vinurile pot avea amestecuri diferite de struguri sau alte substanțe chimice pot fi adăugate la vinul de calitate inferioară pentru a conferi aspectul unui produs de calitate superioară. Carnea ar putea contine adaosuri de apă sau coloranti pentru a o face să pară un produs superior.

Ozonul si HPP folosite la conservarea carnii fara aditivi si alte substante chimice

Cristina Petrescu, Director Calitate Cris-Tim, a prezentat in cadrul conferintei IFS cele mai noi tehnologii dezvoltate in scopul asigurarii productiei de alimente sanatoase pe care compania a inceput sa le aplice. Astfel, alimentele Cris-Tim, conform Cristinei Petrescu, sunt acum conservate cu ajutorul unor tehnologii

moderne, cum sunt ozonificare și HPP. “Aplicarea ozonificării în industria de prelucrare a carnilor prezintă avantajul de a realiza inactivarea microorganismelor patogene, înlocuind practic utilizarea substanțelor chimice pentru etapa de dezinfectie și, totodată, eliminarea riscului de remanentă a reziduurilor chimice din substanțele de dezinfectie în mediul de lucru”, a precizat reprezentantul Cris-Tim.

Printre beneficiile dezinfectiei cu ozon în prelucrarea carnilor se numără faptul că ozonul este un compus natural și înlocuiește cu succes compușii chimici în operația de dezinfectie, scade numărul de microorganisme și asigură o perioadă de valabilitate mai mare a produselor, îmbunătățește gustul și aspectul carnilor, dar și a calității aerului din mediile de lucru.

Conservarea HPP reprezintă o ultimă cheie de asigurare a siguranței alimentare a produselor deoarece tratează alimentul și ambalajul sau împreună și astfel produsul rămâne o “unitate securizată” până când este deschis de consumator. Procedul HPP are capacitatea de a eradica microorganismele patogene/daunătoare fără a afecta negativ calitatea produselor alimentare

“HPP este un procedeu fizic de conservare prin care, instantaneu și uniform, se transmite prin tot produsul o valoare a presiunii de 6000 bari, care menținută un timp de 180 sec rupe membrana celulară a microorganismelor patogene care pot determina toxinfecții alimentare, acestea fiind astfel inactivate”, a explicat în cadrul conferinței IFS 2018, Cristina Petrescu.

Cris-Tim este prima companie din România care aplică tehnologia modernă de conservare a preparatelor din carne prin utilizarea presiunilor înalte (HPP). Această realizare este încă o dovadă a politicii consecvente din organizație de a realiza produse sănătoase și sigure pentru consumatori.

Siguranța alimentară

Participanții la Conferința IFS 2018 au avut ocazia să afle că una dintre preocupările majore ale producătorilor din industria alimentară o reprezintă creșterea continuă a calității și siguranței produselor. Cristian Toader, Business Development Manager – Food Division JS HAMILTON ROMANIA, a prezentat un studiu de caz referitor la analiza zaharurilor din produsele alimentare.

Tot legat de siguranța alimentară, Angelos Spiliotis, Managing Director AXIVEN, a prezentat în cadrul conferinței programe eficiente de combatere a dăunătorilor pentru minimizarea riscurilor legate de siguranța alimentară de-a lungul lanțului de aprovizionare. Reprezentantul Axiven a precizat că prezența insectelor este principalul motiv de retragere ale produselor în cazul obiectelor străine. Cele mai frecvente alimente contaminate cu insecte sunt fructele și legumele, urmate de nuci, samburi și semințe.

Noul sistem digital pentru managementul calității și controlul siguranței alimentare a făcut subiectul unei importante intervenții din partea lui Horatiu Basa – Director General Testo România.

IFS PACSecure, IFS HPC, IFS GM HPC

Informații despre standardul IFS PACSecure au fost furnizate de Daniela Poblete - IFS Technical Project Manager IFS PACsecure, IFS LATAM Director, iar Standardele IFS HPC, IFS GM HPC au fost prezentate de Helga Barrios - IFS Senior Technical Project Manager, IFS Representative Spain.

Bogdana Gheorghe – Chief Marketing Officer Retail Zoom a prezentat statistici și trenduri în FMCG și RETAIL, iar domnul Cristian Stancu, fondator Remark Studio, a prezentat trenduri în designul de produs, cum au evoluat ambalajele de-a lungul timpului și care sunt cele mai actuale modele.

Antreprenorii care doresc să se dezvolte și să își îmbunătățească competențele și performanțele echipei au aflat și agenda de cursuri IFS pentru anul 2018 prezentată de Ionut Nache, Director General INAQ Consulting - IFS Training Center.

Finantarea afacerilor prin diverse metode

În cadrul evenimentului au fost prezentate și programele actuale de finanțare pentru IMM-uri: prin Programul National de Dezvoltare Rurala Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Programul Operational Competitivitate Ministerul Fondurilor Europene și Programul Operational Regional Ministerul Dezvoltării Regionale și Administrației Publice.

Mircea Ungureanu - Manager Customer Services & Products Business Lease a prezentat participanților "Piața de LCV & Leasing Operational" și avantajele leasingului operational ca soluție pentru achiziționarea mașinilor de companii.

Evenimentul a fost organizat cu sprijinul partenerilor:

Partener Exclusiv: Bureau Veritas

Partener Premium: Cris-Tim, Hamilton Romania, Testo, Business Lease, Axiven

Partener Gold: Toneli, Remark Studio

Parteneri Silver: Ewa-Bis, Grande Gloria, Alexandrion Group, TUV Hellas