

# Implementering af miljøstandarden ISO14001:2015 i fødevarerindustrien.

Hvordan miljøledelse og fødevarerikkerhed går hånd i hånd og fremmer bæredygtighedsdagsorden for den moderne fødevarer virksomhed.

I efteråret 2015 blev den nye miljøledelsesstandard ISO14001:2015 frigivet. Standarden er en såkaldt "high level" standard der sætter rammen for miljøledelse og miljøforbedring set i det samlede livscyklusforløb af en vare eller service.



Den nye standard er skrevet således at den direkte kan lade sig implementere i de nye udgaver af hhv. ISO9000 for kvalitet og ISO45001 for arbejdsmiljø, med henblik på udarbejdelse af et samlet integreret ledelsessystem. At det er netop disse standarder der er nævnt bør ikke afholde os fra at overveje hvorledes ISO14001:2015 kan implementeres i, og understøtte, fødevarerikkerhedssystemer som BRC Food Safety, IFS Food og ISO22000 / FSSC.

I denne artikel vil jeg beskrive nogle af de synergierområder der vil være, ved at arbejde hen mod en integrering af de ovennævnte standarder i et samlet ledelsessystem, en oversigt som viser sammenhæng mellem standardenes enkelte krav fremgår nedenfor.

## Fokus på Supply Chain og Livscyklus

Udtrykket "Livscyklus" er blevet en vigtig del af den nye ISO14001 standard, hvor miljøpåvirkninger skal betragtes i hele produktets eller servicens livscyklusforløb (sektion 3.3.3). Dette matcher med kravene i fødevarerstandarderne hvor man ifølge ISO22000 (sektion 3.2) ser på fødevarerikkerhed i hele fødevarerforsyningskæden. Fælles for begge standarder er at man skal afdække både risici og muligheder i den kontekst hvori man befinder sig.

I praksis vil det sige at relevante forhold skal udpeges for den samlede forsyningskæde lige fra kvalitet af vand og underleverandør performances til håndtering af afvigende produkter og restmaterialer, men også at muligheder skal identificeres f.eks. genanvendelse af vand som der arbejdes med i regi af "Det vandløse mejeri".

Samtidig er det også blevet tydeligt at ledelsessystemet skal omfatte og være integreret i virksomhedens forretningsprocesser og dermed sikre tværorganisatorisk samarbejde.

## Risikovurdering som bærende element

ISO14001 standarden kræver at man anvender principperne for risikovurdering, hvilket er samme metodik som vi er bekendte med fra HACCP og fødevarerikkerhed. Hvor fødevarer risikovurderingen f.eks. forholder sig til forskellige grader af ubehag som følge af indtagelse af en kontamineret fødevarer,

---

kan en miljømæssig risikovurdering forholde sig til om f.eks. et produkt eller kemiudslip sker indenfor rammerne i udledningstilladelsen eller til overfladevand med direkte konsekvens for fiskebestand og andet liv i den lokale bæk.

### Planlægning af aktiviteter og ændringer

I afsnittet omkring planlægning (sektion 6 i ISO14001, sektion 7.1 i ISO22000 og BRC sektion 5.1) er der krav om at planlægning skal ske ud fra forhold i den samlede forsyningskæde / livscyklus, samt at der skal tages hensyn til unormale forhold samt ændringer i produktion og produkt. Et eksempel på sidstnævnte kan være udarbejdelse af ny emballage der både skal have korrekt mærkning, være egnet til kontakt med fødevarer hvis der er tale om primær emballage, beskytte produktet under transport men som også kan håndteres iht. de krav som markedet stiller til sortering og genanvendelse samt vægtmæssigt belaste transporten og dermed brændstofforbrug mindst muligt.

### Kompetencer og forståelse for krav

I sidste ende er det vores medarbejdere i produktionen der skal sikre kvaliteten og sikkerheden af vores produkter, det er derfor nødvendigt at disse har de nødvendige kompetencer for at styre produktionen men også forståelse for hvordan forskellige processer hænger sammen. Et integreret ledelsessystem er med til at fokusere på sammenhængene samt forståelse og baggrund for de etablerede procedurer og arbejdsgange. F.eks. at rengøring handler både om at fjerne produktrester og biofilm, at anvende den nødvendige vandmængde, rigtige rengøringskemikalier, samt sikker brug af rengøringskemikalier, herunder håndtering af spild.

### Kundefokus og kommunikation

Kundefokus og kommunikation er essentielle dele af både ISO14001 og fødevarerstandarderne. Den interne kommunikation har fokus på kommunikation af politikker, målsætninger samt procedurer og instruktioner. Den eksterne kommunikation vedrører kommunikation til kunder, myndigheder, ejere og andre interessenter. Af fælles interesse for de eksterne interessenter er at mejeriet skal kunne levere sine produkter iht. de indgåede aftaler både nu og i fremtiden. Dvs. det er vigtigt at kommunikere hvordan man forebygger større ulykker og andre hændelser der vil kunne resultere i enten afvigende produkter eller produktions-/leveringsstop, men også at der skal være styring på leverandørforhold og udledninger således at mejerivirksomheden undgår negativ medieomtale, som i sidste ende kan have en afsmittende effekt på deres kunder.

### It all adds up...

Som vist i ovenstående eksempler er der mange områder hvor miljø, kvalitet og fødevarerikkerhed går hånd i hånd, hvilket taler for at man ved implementering af den nye ISO14001:2015 standard etablerer et samlet ledelsessystem.

En integreret fremgangsmåde resulterer i bedre overblik over virksomhedens aktiviteter og deres gensidige afhængighed, reducerer dobbeltarbejde for vedligehold af to eller flere systemer og sidst men ikke mindst undgår modsat rettede indsatser ved planlægning af nye aktiviteter.

