

OCJENA PROIZVOĐAČA OD STRANE TRGOVINE

IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD

Kolinska NIEROS

Predavanje: Jochen Buschmann, Lißner Ingenieurbüro

Seminar "Mesna industrija Hrvatske u EU"
ŽK Karlovac, 14. listopada 2004

ŠTO JE IFS?

IFS (International Food Standard) je jedinstveni sustav ocjene proizvođača s vlastitim robnim markama ("brand"). Standard regulira kriterije koji se odnose na zahtjeve u sustavu upravljanja kvalitetom, odgovornosti na razini rukovodstva, upravljanja resursima, procesom proizvodnje te mjerenja, analize i poboljšanja. Osnovan je od strane vodećih trgovačkih lanaca kao što su ALDI, EDEKA, METRO, REWE, Globus itd. Standard su u jesen 2003.g. uveli francuski trgovački lanci (Monoprix, Carrefour itd.), a početkom 2004.g. njemački trgovački lanci (ALDI, LIDL itd.). Uvođenje sustava IFS predviđeno je ili je u tijeku njegovo uvođenje u mnogim europskim zemljama (Poljska, Španjolska, Nizozemska...). Na snazi je verzija IFS broj 4.

IFS se temelji na koncepcijama koje međusobno povezuje i nadopunjuje, prije svega HACCP (engl. Hazard analysis of Critical Control Points; analiza kritičnih točaka proizvodnje), GMP (engl. Good Manufacturing Practice; dobra proizvođačka praksa), te GHP (engl. Good Hygienic Practice; dobra higijenska praksa). IFS regulira također osobnu higijenu zaposlenih i higijenu u pogonu. Zahtjeva uspostavu upravljanja kvalitetom prema ISO 9001:2000.

Jedna od posebnosti IFS-a je stalan sustav kontrole, nadzora, koje obavljaju stručne i za to osposobljene osobe, ocjenjivači (auditori). Kako bi rezultati nadzora bili što objektivniji ocjenjivači su podložni provjeri, dakle ocjeni i ispitivanju. Nikako ne smiju imati ulogu savjetnika u tvrtki koja treba biti provjerena, a jedan ocjenjivač smije kod iste tvrtke provesti ocjenu samo tri puta. Ocjenjivači izdaju dva

različita certifikata (osnovna i viša razina). Njihove preporuke odnose se na rezultate koji su uzorni i praksu koja se ističe svojom kvalitetom.

U provedbi zahtjeva IFS-a veoma je važno poštivati upute za rad te je proizvođač dužan dokumentirati svoje rezultate i razvoj ali i iznimke specifične za pojedinu vrstu proizvodnje.

IFS regulira kriterije koji se odnose na sustave kvalitete, upravljanje i proizvodnju, a poznaje 230 kriterija na osnovnoj razini, 60 kriterija na višoj razini i 49 preporuka. Svaki pojedini kriterij, ukoliko je ispunjen može se ocijeniti kao:

- A - potpuno poklapanje sa standardom
- B - gotovo potpuno poklapanje sa standardom
- C - kriterij ispunjen samo manjim dijelom
- D - kriterij nije ispunjen

Ukoliko pri ocjeni proizvođača postoje znatni propusti ili postoji ozbiljan rizik za zdravlje potrošača ocjena je negativna (ocjena MAJOR)

Ukoliko su pri ocjeni proizvodnog procesa zadani odlični kriteriji (K.O.), znači da trebaju biti zadovoljeni sljedeći osnovni parametri procjene (4 osnovna kriterija):

1. kontrola ovladavanja CCP-om (engl. Critical Control Points; kritične kontrolne točke)
2. poznavanje dužnosti i nadziranje učinkovitosti djelovanja suradnika
3. mogućnost povratnog praćenja sirovina i gotovih proizvoda
4. korekcijske mjere u slučaju nesukladnosti s kriterijima

Pri procjeni je potrebno zadovoljiti sva četiri navedena kriterija o čemu procjenitelji izdaju certifikate.

Procjenom se može utvrditi, dakle da nisu zadovoljeni osnovni kriterije, što znači da je ispunjen jedan ili dva kriterija kategorije odličan, odnosno manje od 75% točaka na osnovnoj razini. Certifikat

se ne izdaje niti u slučaju “privremeno zadovoljavajuće procjene” kada je zadovoljeno najmanje 75 % zahtjeva na osnovnoj razini ali je uočen i značajan propust koji daje negativnu ocjenu (major). Tek ukoliko su zadovoljeni svi osnovni kriteriji moguće je izdati certifikat za prolaznost na osnovnoj razini te u slučaju kada je zadovoljeno najmanje 90% zahtjeva osnovne ali i 70% onih na višoj razini certifikat o prolaznosti na višoj razini.

Standard obuhvaća 5 dimenzija:

1. zahtjevi na sustav upravljanja kvalitetom
2. odgovornost na razini rukovodstva
3. upravljanje resursima
4. proces proizvodnje
5. mjerenja, analize, poboljšanja

1. Zahtjevi na sustav upravljanja kvalitetom sadrže pismenu dokumentaciju i bilješke. Bilješke su podložne kontroli i uspoređuju se sa zadanim stanjem a procjenjuje se prije svega u skupini odličnih kriterija kontrola ovladavanja CCP-a.

2. Odgovornost na razini rukovodstva ocjenjuje se kroz parametre ponašanja rukovodstva (politika uspostave kvalitete, kontinuitet procesa poboljšanja proizvodnje) što je moguće procijeniti i zadovoljstvom kupaca (očekivanja i želje kupaca). Nije dovoljno samo postojanje politike kvalitete, već je suradnici moraju razumijeti i primjenjivati te razvijati sustav za upravljanje kvalitetom

3. Upravljanje resursima je dimenzija koja se odnosi na pridržavanje higijenskih standarda od strane suradnika, posjetitelja, dobavljača (kontroliran pristup proizvodnim pogonima). Upravljanje uključuje redovite zdravstvene preglede zaposlenih ali i njihovo obrazovanje i redovitu obuku. Značaj se pridaje društvenim prostorima zaposlenih (restorani, prostor za odmor i sl.).

4. Proces proizvodnje mora biti standardiziran (proizvodnja, razvoj proizvoda), integracija kupaca i dobavljača, okoliš proizvodnog procesa, oprema i održavanje strojeva i mjernih instrumenata. Mora postojati mogućnost praćenja proizvoda od proizvodnje do prodaje (definirana i uvedena EU- direktivom 178 / 2002, članak 18.).

5. Mjerenja, analize, poboljšanja dimenzija su standarda koja kontrolira provedene mjere potrebne za osiguranje proizvodnje visoko vrijednih

proizvoda. U slučaju pojave greške mora biti točno utvrđen postupak kontrole. Moraju postojati procedure za sljedeće situacije: obradu reklamacija, povlačenje proizvoda s tržišta, postupanje s neodgovarajućim proizvodima kao i procedura za korekcije, kako se proizvodnja neodgovarajućih proizvoda ne bi ponovila.

KRITERIJI

Na primjeru opreme i objekte mogu se objasniti pojedini kriteriji standarda. Tako treba utvrditi razliku tlaka zraka između područja koja su opterećena velikim rizikom i onih s malim rizikom. Raspored strojeva i cjevovoda treba odrediti na način da se otpadne vode iz proizvodnje ili u slučaju propuštanja vodova direktno odvede u odvod (kako se ne bi razlijevale po podu). Stropovi i ovjesi moraju biti konstruirani, izvedeni i održavani tako da se na njima ne mogu nakupljati nečistoće, da se spriječi stvaranje kondenzata i plijesni, te da čišćenje bude olakšano.

Kako postupati sa staklenim površinama? Prozorska stakla u blizini otvorenih strojeva za proizvodnju i pakiranje potrebno je zaštititi od loma. Ukoliko je to nemoguće zbog naravi proizvodnog procesa treba ih izbjegavati. Moraju se utvrditi opća pravila postupanja u čitavom pogonu u slučaju loma stakla, odlomljenih metalnih dijelova ili noževa. Prije svega treba izraditi popis svih staklenih dijelova i njihovih lokacija.

Kada je u pitanju odgovornost rukovodstva moraju se zadovoljiti kriteriji koji se odnose na obavještanje kupaca prema točno utvrđenom postupku u slučaju izmjene specifikacije proizvoda. Utvrđivanje potreba kupaca od izuzetno je značenja jer one predstavljaju i proizvodne zahtjeve a krajnji je cilj maksimalno zadovoljstvo kupaca. Sve proizvode treba opisati s gledišta potrošača.

Politika kvalitete podrazumijeva dobru komunikaciju između rukovodstva i zaposlenih; svi suradnici vas moraju razumjeti i u tom smislu postupati. Članovi HACCP- tima moraju posjedovati odgovarajuću razinu znanja o proizvodima te s njima povezanim opasnostima. Radne procese treba razdijeliti na rizične i nerizične.

Potrebno je dokazati mogućnosti povratnog pra-

ćenja ishodišnih proizvoda i predviđanja tržišnog kretanja vlastitih proizvoda. Od izuzetnog je značenja postojanje razrađenog postupka kod povlačenja proizvoda kao i njegove redovite provjere.

Procjena proizvođača traje najmanje dan i pol (jedan dan na licu mjesta i pola dana za ocjenu). Postupak je sljedeći:

- ispitivanje dokumentacije i bilješki
- razgovor s rukovodstvom
- pregled pogona i ispitivanje zaposlenih
- završni razgovori

- izrada izvještaja s rezultatima i završnom ocjenom (te izdavanje certifikata)

Procjeni poduzeća ured Lišner pristupa na način da provodi prethodnu ocjenu kako bi se snimilo stvarno stanje u poduzeću i usporedilo sa zahtjevima IFS-a (izrada popisa nedostataka). Tek tada je moguće dati prijedlog mjera za uklanjanje nedostataka. Prijedlog sadrži izradu / preradu dokumentacije, mjere obuke, te ukoliko je potrebno, i građevinske mjere. ■

DEKLARIRANJE MESNIH PROIZVODA

Kolovrat¹, M.

Proizvođači mesnih prerađevina se u nas u puno stvari ne slažu, ali su zato u jednom jedinstveni: svatko različito deklarira svoj proizvod, makar je riječ o proizvodu istog komercijalnog naziva i sastava. Da li zbog toga ili zbog prilagođavanja europskim normama, zakonodavac je donio Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004), koji je stupio na snagu 01. siječnja ove godine. Na taj način prestaju vrijediti odredbe koje govore o sadržaju teksta deklaracije u:

- Pravilniku o kvaliteti mesnih proizvoda
- Pravilniku o kakvoći začina, ekstrakata začina i mješavina začina
- Pravilniku o kvaliteti proizvoda od mesa peradi
- Pravilniku o aditivima koji se mogu nalaziti u namirnicama i dr.

To znači da se sada novim Pravilnikom definira što sadrži deklaracija (naziv proizvoda, popis sastojaka, količina ili kategorija sastojaka, količina punjenja, rok valjanosti, uvjeti čuvanja kao i druge pojedinosti koje se na proizvod kao takav odnose, npr. dimljeni, ili sušeni, ili brzo smrznuti proizvod).

I dalje se pri navođenju sastojaka popis radi tako da se sastojci nabrajaju opadajućim redoslijedom s obzirom na masu utvrđenu u vrijeme kada se proizvod izrađivao. Predviđeno je i navođenje dodane vode u slučaju kada količina dodane vode prelazi 5% ukupne mase gotovog proizvoda. Dodana voda kao sastojak predstavlja razliku ukupne količine proizvoda i ukupne količine svih drugih upotrijebljenih sastojaka. Da bi se sastojci mesnog proizvoda označavali specifičnim nazivom i tako u nazivu kupca obično navodili na taj sastojak (npr. "Posebna kobasica" nas u nazivu proizvoda navodi na to da je sastojak - meso - glavni dio tog proizvoda), zakonodavac je kao prilog navedenog Pravilnika i njegov sastavni dio, donio dva takva separata označena kao Prilog 1 i Prilog 2.

Prilog 1 – donosi sastojke koji mogu biti označeni nazivom kategorije i tako definira što je to meso i kao sastojak u deklaraciji se označava životinjska vrsta od koje to meso potječe. Pod nazivom "kosturno mišićje" životinjskih vrsta pogodnih za ljudsku prehranu, podrazumijeva se i prijanjajuće tkivo (vezi-

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., Kolovrat d.o.o.