

Konkurenčna prednost v varni hrani

USKLAJEVANJE EVROPSKIH PREDPISOV O VARNI PREHRANI

Konec januarja je v organizaciji živilskega poslovnega foruma - CIES v Barceloni potekala dvodnevna mednarodna konferenca o varni hrani. Konferenca s pomenljivim naslovom: "Varna hrana - tvegani posej" se je udeležilo prek 330 predstavnikov iz 36 držav z vsega sveta, med njimi vidni predstavniki vodilnih svetovnih trgovinskih verig z živilskimi izdelki, predstavniki živilsko-predelovalne industrije, izdelovalci opreme in embalaže za živila ter predstavniki različnih vladnih in nevladnih institucij in certifikacijskih hiš. Osrednja tema konference je bil poslovni vidik proizvodnje in distribucije varne hrane. V sklopu tega so bili predstavljeni zakonska ureditev na tem področju, najnovejši trendi na področju zagotavljanja varne hrane v celotni prehranski verigi, nova tveganja in metode obvladovanja procesov, povezanih z varno hrano. Posebej so bili predstavljeni vodilni standardi za obvladovanje sistema HACCP in izkušnje podjetij, ki se dnevno srečujejo s problemom zagotavljanja varne hrane svojim potrošnikom.

MAG. BRANKA SKRT, ŠPELA KERN, SIQ

Varno hrano opredeljuje na najvišji ravni mednarodno referenčni dokument Codex Alimentarius, ki sta ga najprej sprejela FAO (Food and Agriculture Organization) in WTO (World Trade Organization). Določila in opredelitve, ki iz njega izhajajo, so države po svetu postavile kot osnovo za svoje nacionalne predpi-

se. Prav tako je Evropska unija (EU) prek direktiv zahtevala od članic, da smernice in načela iz Codexa Alimentarius vnesejo v nacionalni pravni red in z uvedbo sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points ali Analiza tveganja in kritične kontrolne točke) v vsej prehranski verigi zagotovijo prebivalcem EU varno hrano. Kasneje se je

izkazalo, da se nacionalni predpisi v različnih državah članicah različno razlagajo in tudi izvajajo v praksi, kar pa je bilo v nasprotju z načelom, da mora biti za varnost potrošnika poskrbljeno v vseh članicah EU na enaki ravni. Zato, pa tudi zaradi pojava vedno novih afer z zdravju škodljivo hrano (pojav norih krav - BSE, dioksidna afera, vdor GMO - gensko spremenjene hrane na trg, prašičja kuga, itd.), so se v Bruslju odločili za uskladitev predpisov, kar naj bi zagotavljalo v vseh članicah enake pogoje, pod katerimi bi vsi udeleženci v prehranski verigi morali zagotoviti, da na trg pride le varna hrana.

Evropski parlament je tako leta 2002 izdal krovni zakon o hrani in ustanovil posebno agencijo za varno hrano (EFSA) s sedežem v Parmi. Na podlagi tega krovnega zakona bo Evropska komisija nadalje urejala in nadzirala enotno izvajanje predpisanih sistemov za zagotavljanje varne hrane v vseh članicah. Zakon, poleg zahtev po izvajanju sistema

HACCP, s prihodnjim letom uvaja še zagotavljanje sledljivosti, določila o označevanju izdelkov in določila o poreklu blaga.

Evropski in nacionalni državni organi se tako trudijo zakonsko urediti področje varne hrane. Vendar pa nove politične odločitve glede varne hrane, ki so večinoma posledica afer, ne rešujejo problemov nujno učinkovito, še manj pa jih odpravljajo in so lahko za

Zahteve po certificiranju že vpeljanih sistemov HACCP v vseh členih prehranske verige bodo postale tudi pri nas nekaj povsem običajnega.

same proizvajalce živilskih izdelkov zelo neracionalne in nepraktične. Tako se v zadnjem času v proces odločanja v Bruslju vedno bolj vključujejo industrija in trgovci prek predstavnikov, lobistov in interesnih združenj. Pot do dejanskega pravno-administrativnega poenotenja sistemov in postopkov za zagotavljanje varne hrane v praksi bo tako kljub



prizadevanjem evropskih in nacionalnih državnih institucij še dolga in to že med članicami EU, kaj šele na svetovni ravni.

Pomena distribucije varne hrane in kolikšno škodo jim

Pridobljen certifikat posredno veča zaupanje podjetja v očeh državnih inšpektorjev in, kar je najpomembnejše, veča zaupanje med poslovnimi partnerji.

lahko povzroči afera, povezana z njihovimi izdelki, so se najprej začele zavedati velike trgovinske verige, ki ponujajo živilske izdelke pod svojo trgovsko znamko (kot na primer Spar, Coop, Tesco, Carrefour, itd.). Že najmanjša zastrupitev in okužba, kaj šele resno ogrožanje življenj zaradi oporečnih živilskih izdelkov, lahko nepopravljivo škoduje ugledu trgovske znamke in s tem podjetja na trgu. Konkurenčne prednosti ter poslovna uspešnost podjetja se namreč gradijo na kakovosti storitev in zaupanju kupcev. Velike evropske in svetovne trgovinske mreže so zato že pred časom (nekateri že pred desetletji) začele zahtevati od svojih dobaviteljev ne samo da uvedejo sistem HACCP v svoj proizvodni proces, ampak da to tudi dokažejo s certifikatom neodvisne certifikacijske institucije.

Standardi varne hrane

V ta namen so se v različnih državah po svetu in na različnih ravneh razvili različni standardi za zagotavljanje varne hrane, ki pa vsi po vrsti temeljijo na smernicah Codex Alimentarius. Trenutno najbolj razširjeni standardi so: BRC, EFSIS, IFS, SQF, DS in različni tehnični nacionalni standardi HACCP. Nekateri trgovske verige, kot je na primer TESCO, so v skrbi za

kupce že skozi zadnja desetletja celo razvile kriterije, ki jih morajo izpolnjevati njihovi dobavitelji živilskih izdelkov. CIES - svetovni forum za varno hrano, si prizadeva, da bi standarde bodisi med seboj harmonizirali bodisi bi jih države in trgovinske verige medsebojno priznavale.

Certifikacijske hiše imajo v Evropi in drugod po svetu pri zagotavljanju izvajanja sistema

Ena izmed možnih rešitev za poenotenje standardov za varno hrano se kaže v izdaji novega samostojnega standarda ISO 22000, ki ga bo predvidoma v prvi polovici naslednjega leta izdala mednarodna organizacija za standardizacijo (ISO). Ta standard bo združeval vse elemente HACCP, poleg tega pa še pravila dobre poslovne prakse, sledljivosti in etiketiranja. Kot orodje za implementacijo HACCP sistema bo uporaben v vseh fazah prehranske verige. Narejen bo v duhu ISO standardov, tako da bodo podjetja, ki imajo v poslovnih sistemih že vgrajenega katerega od ISO standardov (ISO 9001, ISO 9004, ISO 14001 ...), v prednosti pri vpeljavi zahtev standarda v svoj sistem. Še posebej bo bistveno lažje pridobiti certifikat ISO 22000 tistim podjetjem, ki že imajo integriran sistem HACCP v sistem kakovosti ISO 9001 in takšen sistem tudi že preverjen s strani certifikacijske hiše.

varne hrane velik pomen. Z neodvisnimi in strokovnimi presojami na podlagi notnih pravil zagotavljajo enotne kriterije pri ocenjevanju delovanja sistemov za varno hrano (HACCP) v vseh presojanih organizacijah. Presojajo visoko strokovni in izkušeni presojevalci, ki so po točno določenih merilih usposobljeni za izvajanje presoj v različnih živilskih sektorjih. Najboljše presoje so tiste, ki so opravljene v nacionalnem materinem jeziku, saj se presojevalec lahko le na ta način dejansko poglobi in vživi v proizvodni sistem podjetja in delovni proces in tako preveri usklajenost celotnega sistema z zahtevami HACCP. Presojevalec v podjetju mora tudi biti strokovnjak s področja, ki ga presoja. Tako je pomembno, da ima vsaka certifikacijska hiša izbrano skupi-

no strokovnjakov iz različnih živilskih dejavnosti: mesna, pekovska in konditorska, mlečna, industrija pijač, končnih izdelkov, industrijskih kuhinj... Le presoje na takšnem najvišjem kakovostnem nivoju zagotavljajo zanesljivost presojanih procesov v organizaciji.

Kakovost presojanja v skladu s standardi in samo izvajanje postopkov in izdajanje certifikatov je poleg tega skrbno

lahko osredotočijo na samo presojo sistema HACCP in so do njega objektivni. Presoje izvajajo na podlagi vnaprej pripravljenega in preizkušenega kontrolnega lista, ki omogoča sistematičen pristop k pregledu sistema.

Pomen certifikata

Samo certificiranje ima neposredni vpliv na podjetje zaradi več razlogov. V podjetje vnaša občutek odgovornosti med vse udeležence v procesu in poveča pripravljenost na odziv v primeru kriznih situacij. Rezultate presoje lahko vodstvo uporabi za stalne izboljšave. Neodvisni presojevalec lažje opazi priložnost za nadaljnje izboljšanje ustreznega sistema kot nekdo, ki je tesno povezan z obstoječim sistemom. Pri tem ne gre zane-marjati dejstva, da so zunanja priporočila pri vodstvu običajno boljše sprejeta kot notranji nasveti ekipe HACCP.

Pridobljen certifikat posredno veča zaupanje podjetja v očeh državnih inšpektorjev in, kar je najpomembnejše, veča zaupanje med poslovnimi partnerji. S takšnim pristopom podjetje izkazuje zrelost, odgovornost in odnos do potrošnika, ki ima pri tem največjo korist - na krožnik dobi varno hrano.

V prihodnje ne gre pričakovati, da bi se pozornost javnosti glede varne hrane zmanjševala, temveč ravno nasprotno. Zahteve po certificiranju že vpeljanih sistemov HACCP v vseh členih prehranske verige bodo postale tudi pri nas nekaj povsem običajnega. In prav je tako! Potrošnikova varnost mora biti vedno na prvem mestu. ■

nadzirano s strani posebnih mednarodnih akreditacijskih organov, kar zagotavlja še dodatno garancijo za poenotenje certificiranja na mednarodni ravni. Tudi akreditacijski organi so preverjeni s strani združenj, katerih člani so. Eno takšnih združenj je EA (European co-operation for Accreditation), ki preverja delovanje akreditacijskih organov glede na izpolnjevanje zahtev posebnih standardov za izvajanje samih presoj.

Presoje neodvisnih institucij - certifikacijskih hiš - so uspešnejše od presoj notranjih strokovnjakov že zaradi preprostega dejstva, da dva para oči vidita več kot en. Poleg tega zunanji presojevalci ne morejo biti tako imenovano profesionalno slepi, saj jim procesi in okolje v podjetju niso sami po sebi umevni. Veliko bolje se