



ZNACAJ HACCP KONCEPTA ZA INDUSTRIJU PRERADE HRANE

THE SIGNIFICANCE OF HACCP CONCEPTION FOR A FOOD INDUSTRY

Maja Petrović¹⁾

Rezime: Rad tematski obuhvata hitnu potrebu nase prehrambene industrije tehnoloskom prilagodjavanju, prilagodjavanju proizvoda, primarnih i sekundarnih pakovanja, transporta i skladištenja najnovijim normama HACCP (ISO -22000).

Vlada i inspeksijski organi sve vise vide standard HACCP kao najefektivniji nacin za upravljanje bezbednoscu hrane.

Ključne reci: standard HACCP, prehrambena industrija, primena standarda HACCP (ISO- 22000).

Abstract: This paper deals with an urgent necessity for our food industry to be subjected to the latest HACCP ISO-22000 Standards as for technological adjustment, product adaption, primary and secondary packaging, transportation and storing.

HACCP is more increasingly considered by the government and inspection authorities as being one of the most effective manner to manage the food safety.

Key Words: HACCP (ISO-22000), food industry, standards

1. UVOD

Počevši od **01. januara 2006.** standardi bezbedne hrane, u prvom redu **HACCP**, postaju obavezujući na tržištima EU i Svetske trgovinske organizacije, a preduzeća koja do tog roka ne budu posedovala sertifikate o poslovanju u skladu sa ovim standardima neće biti u mogućnosti da svoju robu plasiraju van granica Republike Srbije.

2. RAZRADA

HACCP je sistem bezbednosti hrane zasnovan na sedam principa kojima se na efikasan način osigurava potpuna zdravstvena bezbednost prehrambenih proizvoda u svim segmentima proizvodnje i prerade, po principu od "njive do trepeze". Ovaj sistem kao metod koji omogućava da se odrede i procene kritične tačke za kontaminaciju proizvoda u svim segmentima proizvodnje kao i da se osmisle instrumenti kontrole. Za razliku od pregleda gotovih proizvoda na kraju proizvodnog procesa HACCP predstavlja preventivni sistem koji osigurava bezbednost hrane u svakom koraku procesa proizvodnje.

Ministarstvo poljoprivrede pokrenulo je promotivnu kampanju pod nazivom "Mislite na vreme" koja predviđa emitovanje TV i radio spotova, seriju prezentacija po lokalnim

privrednim komorama u cilju promocije Uredbe i podizanja nivoa svesti o pravu potrošača na ovakvu vrstu zaštite i neophodnosti postojanja sistema dokumentovanog kvaliteta kod svakog proizvođača hrane za tržište.

Uključivanje standarda u pogledu kvaliteta i bezbednosti hrane u opšti sistem provere kvaliteta u preduzećima, postao je uslov poslovanja sa partnerima na međunarodnom tržištu.

Zakonska regulativa gotovo svih razvijenih zemalja obavezuje, a razvojni programi proizvođača hrane u tim zemljama predviđaju plansko uvođenje sistema HACCP u što kraćem roku. Budući da naša zemlja ima sve pretpostavke za proizvodnju i izvoz, kvalitetne i bezbedne hrane, neophodno je da se u industriji hrane što pre pređe na razvoj sistema HACCP, kao sveobuhvatnog koncepta obezbeđenja ispravnosti namirnica, odnosno njegovo uvođenje u praksu. Mnogi pogoni za proizvodnju hrane u svetu već su razvili i u praksi primenili HACCP koncept - bilo kao integrisani sistem, sa sistemom upravljanja kvalitetom (ISO 9000) ili je HACCP uveden samostalno kao efikasan sistem za obezbeđenje ispravnosti prehrambenih proizvoda.

Cilj nam je da ovim programom podsticaja uključimo što veći broj subjekata u poslovanju sa hranom i hranom za životinje i da na taj način uhvatimo priključak sa razvijenim svetom u

1) Maja Petrović, Kneza Mihaila 60/8, e-mail: maja_petrovic80@yahoo.com

pogledu ispunjavanja međunarodnih standarda u cilju povećanja konkurentnosti i podizanja kvaliteta i bezbednosti naših proizvoda.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede takodje, obaveštava sve sertifikovane subjekte da mogu da participiraju za Program Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede za promociju srpskih proizvoda na međunarodnim sajmovima.

U okviru programa, koji Ministarstvo realizuje u saradnji sa SIEPA-om (Agencija za strana ulaganja i promociju izvoza Republike Srbije) i GTZ-om (Nemačka organizacija za tehničku saradnju) obezbeđena su sredstva iz budžeta Ministarstva koja pokrivaju sve troškove izloženog prostora na sledećim sajmovima koji se organizuju u februaru i martu 2006.

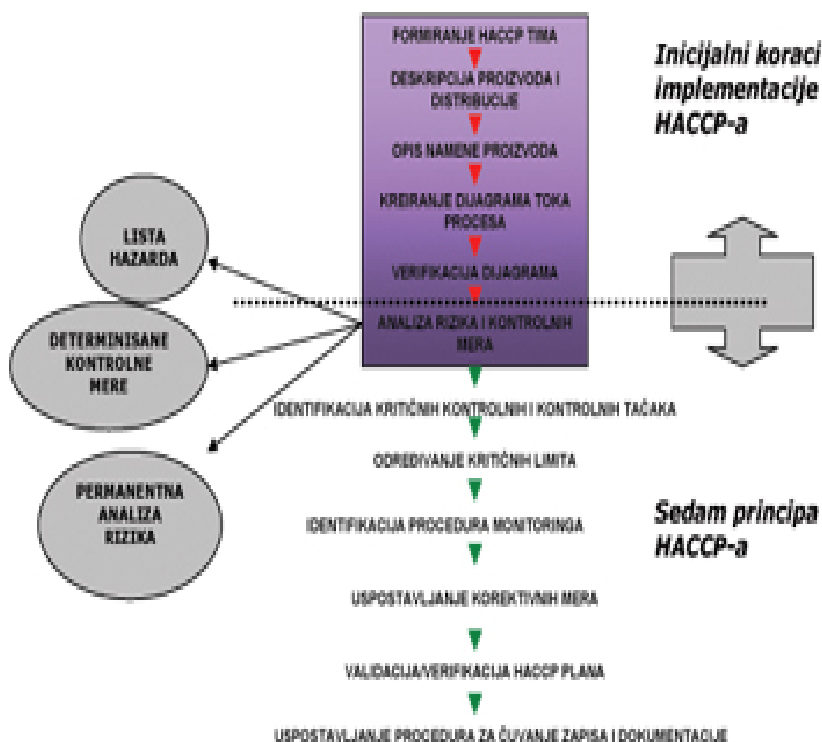
1. Pro Wein - SAJAM VINA, 26-28.03. 2006 Düsseldorf
2. Bio Fach - SAJAM ORGANSKE POLJOPRIVREDE, 16-19.02. 2006 Nürnberg
3. Fruit Logistica - SAJAM VOĆA, 2-4.02. 2006 Berlin

Lista sajmova koji se održavaju u periodu od aprila do decembra 2006. godine biće dostupna po usvajanju budžeta Republike Srbije za 2006 godinu.

Za sve informacije o programu prezentacije nacionalnih proizvoda može se kontaktirati:

Agencija za strana ulaganja i promociju izvoza (SIEPA)(Vlajkovićeve 3/ V 11000 Beograd g-đica Ivana Brkić, tel-011 33-986-44e-mail: ivana.brkic@siepa.sr.gov.yu).

U okviru akcije “ MISLITE NA VREME “ tokom 2005.-te 274 privredna društva potpisala su ugovor o korišćenju podsticajnih sredstava za za uvođenje i sertifikaciju sistema bezbednosti hrane i na taj način se obavezala na implementaciju i sertifikaciju samostalnog HACCP sistema ili integrisanog HACCP/ ISO 9001 sistema odnosno standarda. Imajući u vidu da je za plasman prehrambeno-poljoprivrednih roba na tržišta EU i STO ovaj sistem zakonska obaveza, Ministarstvo poljoprivrede je tokom 2005. godine medijskom kampanjom i Uredbom o korišćenju podsticajnih sredstava za uvođenje i sertifikaciju sistema bezbednosti hrane, uspelo da animira celokupnu poljoprivredno- prehrambenu industriju, uključujući prateće grane privrede (ugostiteljstvo, proizvođače ambalaže, distributere...). Analizirajući rezultate akcije, u odnosu na početak 2005. godine kada 85% domaće prehrambene industrije nije nikada čulo za HACCP, danas se uz pomoć Ministarstva poljoprivrede, ovaj sistem uvodi u 274 preduzeća, a u okviru USAID-ovog programa u još 80-ak.



Slika 1 – Inicijalni koncepti implementacije HACCP

Privredna društva na ovaj način krenula su u implementaciju HACCP sistema koji podrazumeva potpunu promenu pristupa proizvodnji, od procedura nabavke ili proizvodnje sirovina, politike rada rukovodstva i zaposlenih do odnosa prema krajnjem kupcu odnosno potrošaču. Drugim rečima privredna društva u obavezi su da:

a) ISPUNE SVE TEHNOLOŠKO-TEHNIČKE NORME KOJE OMOGUĆUJU REALIZACIJU PRP PROGRAMA (PRE REQUISITE PROGRAM), ODNOSNO ODREDBE GAP – GOOD AGRICULTURAL PRACTICE, GHP – GOOD HYGIENE PRACTICE, GMP – GOOD MANUFACTURING PRACTICE, ODNOSNO ISPUNJENJE SOP (standardnih operativnih procedura) i SSOP (standardnih sanitarnih operativnih procedura).

Tek po ispunjenju ovih kriterijuma privredna društva stižu uslove za implementaciju i održavanje HACCP metodologije, što podrazumeva kombinaciju 5 koraka i 7 inkorporisanih principa propisanih od Komisije Codex Alimentarius, ALINORM 93/13A, Appendix tj. International Code of practice-General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.3, 1997) ilustrovanih sledećim dijagramom prikazanom na slici 1.:

Po ispunjenju ovih zahteva, privredno društvo poseduje kompletnu dokumentaciju o svakoj manipulaciji u okviru poslovanja, a radnici su potpuno obučeni u smislu svih aspekata proizvodnje bezbedne hrane, sposobni da dokumentuju ispravnost svojih postupaka u svakom trenutku. Takvo privredno društvo stiže uslove za ocenjivačku posetu sertifikacionog tela, čiji ocenjivači konstatuju eventualne neusaglašenosti sa standardom koje je privredno društvo u obavezi da otkloni u datom roku, nakon čega sledi izdavanje sertifikata o poslovanju u skladu sa HACCP principima.

U nastavku privredna društva dužna su da uredno vode i arhiviraju dokumentaciju što proveravaju sertifikaciona tela 1-2 godišnje postsertifikacionim nadzornim posetama u bilo kom trenutku. Preduzeće koje ne održava sistem gubi sertifikat.

Iako su ovi sertifikati uslov prometa hranom na teritoriji EU, Ministarstvo će ovaj zahtev u najkraćem mogućem roku osnažiti kao zakonsku obavezu i za područje Republike Srbije, usvajanjem Zakona o bezbednosti hrane dok je

Zakon o veterini, HACCP sistem predstavio kao obavezu svih subjekata u poslovanju sa hranom animalnog porekla. U zemljama u okruženju ovaj sistem proizvodnje bezbedne hrane zakonska je obaveza (Hrvatska od 2005. godine, Slovenija od 1993. godine - danas u Sloveniji čak 95% svih subjekata, uključujući restorane, veleprodaje, maloprodaje u poslovanju sa hranom funkcionise pod ovim principima).

Komisija za ocenu zahteva po Uredbi o korišćenju podsticajnih sredstava po uredbi, ukupno je primila zaključno sa 01.12. 2005, 386 zahteva privrednih društava.

Od tog broja odbijeno je 21 privredno društvo dok je 87 zahteva prispelo po iscrpljenju budžetske linije (27.09.2005). Privredna društva kojima su sredstva odobrena preuzela su obavezu, da postupaju po dostavljenom izveštaju i dinamici projekta.

Sva privredna društva koja sertifikuju svoju proizvodnju stižu pravo učešća na međunarodnim sajmovima uz podršku Ministarstva poljoprivrede u okviru Nacionalnog programa za izlaganje srpskih proizvoda na sajmovima u inostranstvu.

3. ZAKLJUCAK

Bez uvedenog i dosledno primenjivanog HACCP sistema u proizvodne procese i aktivnosti prehrambene industrije, hranu je trenutno moguće izvoziti jedino nerazvijenim tržištima, tj. zemljama "trećeg sveta".

HACCP sertifikacija je imperativ da bi se uopšte pregovaralo sa velikim kupcima iz razvijenih zemalja.

LITERATURA

- [1] 1. World Registrar Group documents and procedures for Conformance and Surveillance audits of for HACCP and Food Safety Management System, latest versions 2006.
- [2] 2. Criteria and methods for HACCP Accreditation – RvA T4, May 1999.
- [3] 3. Grujić, R., Sanchis, V., Radovanović, R. (2003.): HACCP-Theory and Practise. University of B. Luka (RS/BIH) and University of Lleida (Barcelona, Spain)