

KVALITETOM PROTIV KRIZE

WITH QUALITY AGAINST THE CRISIS

**Ružica Milovanović, vanredni profesor
Ekonomski fakultet Kragujevac, Univerzitet u Kragujevcu
Kragujevac**

REZIME

Bezbednost hrane danas predstavlja osnovni preduslov za nesmetani promet i trgovinu hranom. Zdrava hrana se najčešće poistovećuje sa pojmom zdravstveno bezbedne hrane. To su životne namirnice koje u sebi ne sadrže materije štetne po zdravlje ljudi. Pored aditiva, zdrava hrana ne sme da sadrži razne druge ekološke zagađivače iz zemlje, vode i vazduha, kao i zagađivače iz semenskog, zasadnog i drugog reproduktionog materijala za proizvodnju hrane.

Povećanje kupovne moći stanovništva, uslovalo je pomeranje zahteva kupaca ka sve višem nivou kvaliteta ovih proizvoda.

Za održavanje kvaliteta je neophodno donošenje niza usaglašenosti, tačno definisanih mera kojih se proizvođači moraju pridržavati. Procesi objedinjuju proizvodnju sirovina, preradu, pakovanje, skladištenje i prevoz, sve do faze pripreme za potrošnju i uklanjanje proizvoda posle korišćenja.

Zahtev da se proizvode bezbedni prehrambeni proizvodi je od ogromnog značaja u sektoru hrane i pića.

Opasnosti po zdravlje ljudi, vezane za hranu, u značajnoj meri zavise od stepena kontrole koju vrše proizvođači, prerađivači i ovlašćeni organi za kontrolu hrane, čime se opasnost sprečava ili minimalizuje na prihvatljiv nivo.

Preporučuje se pristup povećanju bezbednosti hrane, gde god je to moguće, kroz sistem zasnovan na Analizi rizika i kritičnim tačkama kontrole. (HACCP). Primena HACCP sistema je prihvaćena kao način ostvarivanja bezbednosti proizvodnje prehrambenih proizvoda.

Bez bezbednosti hrane, koja je osnovni zahtev, ne može se govoriti o kvalitetu hrane. Postoji još aspekata, kao što su nutricionistička, biološka i hedonistička vrednost, trajnost datog kvaliteta, koji su takođe značajni. Potpuno bezbedna hrana ne može da se proda ako njena organoleptička svojstva ne zadovoljavaju očekivanja potrošača.

Razvoj proizvodnje zdrave hrane, pored ekoloških zahteva, diktiran je i ekonomskim prednostima.

Ključne reči: hrana, bezbednost, procena, rizik, odgovornost

SUMMARY

Food Safety today is the basic prerequisite for uninterrupted food flow and trade. Healthy food is most often with poistovećuje understands that health safe food. They are environmental foods that in itself does not contain substances harmful to human health. In addition additives, healthy food is not allowed to contain various other environmental pollutants from the country, air and water, as well as pollutants from semenskog, zasadnog fertility and other materials for the production of food. Increase in purchasing power of population, triggered moving requires buyers to all higher level of quality these products.

It is necessary for the maintenance of the quality of the series of conformation, exactly defined measures which the producers must comply with. Processes separable production raw materials, processing, packaging, storage, and transportation, all the preparation phase for consumption and removal products after use.

Request that the we share safe food products is of paramount importance in the sector food and drinks. Threat to the health of people, related to food, to a significant extent dependent on the level control which is performed by producers, processors and the authorized bodies for food control, which prevents or minimizes the risk to an acceptable level.

It is recommended to increase access to food safety, wherever possible, through system based on risk analysis and critical control points. (HACCP). Implementation of HACCP system is accepted as a way of achieving security production food products.

Without food safety, which is a basic request, may not be to talk about food quality. There is another aspects, as well as as the nutricionistička, biological and hedonistička value, durability of the quality, which are also important. Completely safe food may not be sold if its organoleptic evaluations characteristics do not meet consumer expectations.

Development production healthy food, besides the environmental claims, is dictated by the and economic advantages.

Keywords: food, safety, evaluation, hazard, resposinbility

1. UVOD

Uslovi u kojima živimo su rezultat dugogodišnjeg zagađivanja vazduha, vode i zemljišta. Istraživanja ukazuju, da 90% štetnih materija čovek unese hranom, što dovodi do narušavanja zdravlja.

Upotreba namirnica bez štetnih sastojaka prvi je i osnovni preduslov za zdravu ishranu i zdravlje uopšte [1].

Trenutno, ova konstatacija je veoma važna za jednu stručnu analizu, s' obzirom na pojavu koja se odnosi na prisustvo aflatoksina u kukuruza i mleku, odnosno u mlečnim proizvodima pojedinih srpskih proizvođača.

Zagađivanje čovekove okoline je jedna od najvećih briga današnjeg čovečanstva. Godinama je čovek usavršavajući svoja naučna i tehnička dostignuća olakšavao i usavršavao svoj način života na štetu prirode, zdrave hrane, vode i vazduha.

Poslednjih decenija se u poljoprivrednoj proizvodnji u cilju postizanja što većih prinosa, sve više nekontrolisano koriste mineralna đubriva i razna hemijska sredstva: pesticidi, hormoni, antibiotici.

Zbog nestručne primene ovih sredstava u hrani se mogu naći nedozvoljene količine teških metala, radioaktivnih materija i drugih štetnih sastojaka.

Kvalitet hrane može da opredeli i mnoštvo drugih faktora. Tako, vremenski uslovi ili nedostatak sistema za navodnjavanje, u velikoj meri mogu da utiču na nivo kvaliteta. Odsustvo edukacije u vezi sa izborom semenskih sorti kukuruza, gustine sejanja i slično, mogu da budu uzroci umanjivanja kvaliteta.

Takođe, poslednjih godina je došlo do porasta broj oboljenja. Postavlja se pitanje uzroka širenja pojedinih bolesti.

Na osnovu dugoročnih ispitivanja, zaključeno je da i ishrana stanovništva može da bude uzrok širenja raznih bolesti.

Iz tih razloga je sigurno da treba proizvoditi što zdraviju hranu, koja neće da sadrži štetne materije.

Sa jedinstvenim nacionalnim standardima i znakom organskih proizvoda, uz kvalitetnu inspekcijisku službu, stvorile bi se osnovne pretpostavke za širenje organske poljoprivrede.

Ekološka proizvodnja ima izuzetnu važnost kao jedan od strateških ciljeva poljoprivrednog razvoja u celini.

U odnosu na razvijene zemlje, Srbija ima nekih prednosti za proizvodnju hrane po metodama organske poljoprivrede.

Međutim, pogodnosti za ovakvu proizvodnju je teško iskoristiti, ako se ne preduzmu određene ekonomske, tehničko-tehnološke, organizaciono-institucionalne i druge mere.

Rešenja su pronađena primenom Saveznog zakona o organskoj poljoprivredi [6]. Zakonom je preciziran koncept razvoja organske poljoprivrede, pozivajući se na osnovne ciljeve razvoja agrara, kao što su proizvodnja kvalitetnih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i obezbeđenja prehrambene sigurnosti zemlje, uz zaštitu životne sredine, očuvanje prirodnih resursa i unapređenje održivog razvoja poljoprivrede.

2. ZNAČAJ KVALITETA

Strateški značaj kvaliteta uvećan je globalizacijom svetskog tržišta. Visoki nivo konkurencije nameće intenzivnije nadmetanje među konkurentima. Cilj je ostvariti više potrošača i bolju tržišnu poziciju. Uslov za postizanje ovog cilja je izrada proizvoda, koji svojim karakteristikama pruža maksimalno zadovoljstvo i korist.

Takođe, povećanje kupovne moći stanovništva je dovelo do pomeranja zahteva kupaca ka sve višem nivou kvaliteta.

Za postizanje i održavanje kvaliteta, neophodno je usvajanje niza usaglašenih, tačno definisanih mera, kojih se proizvođači moraju pridržavati. Propisi se protežu od procesa proizvodnje sirovina, preko procesa prerade, pakovanja, skladištenja i prevoza, sve do faze pripreme za potrošnju i uklanjanje proizvoda posle korišćenja.

Standardizacija, odnosno propisi doneti u oblasti poljoprivrede i prehrambene industrije predstavljaju jednu od osnovnih karika u lancu unapređenja proizvodnje i poboljšanja kvaliteta prehrambenih proizvoda, uz uslov zaštite životne sredine.

Međutim, standardizacija kvaliteta nije dovoljan uslov za obezbeđenje konkurentne prednosti na tržištu. Kvalitet hrane se ocenjuje i sa stanovišta nutricionista, lekara, ekologa i drugih koji imaju relevantan interes.

Zašto je od suštinske važnosti uvođenje sistema upravljanja kvalitetom i poštovanje usvojenih regulativa za kontrolu standarda.

Ciljevi kvaliteta bi trebalo da su precizno definisani, s` obzirom na to da poboljšanje kvaliteta daje mogućnost za ostvarenje veće rentabilnosti.

Funkcija upravljanja kvalitetom predstavlja sastavni deo ukupne funkcije upravljanja organizacijom koja se odnosi na kvalitet i ostvaruje se:

- planiranjem kvaliteta,
- upravljanjem i
- poboljšanjem kvaliteta.

Upravljanje kvalitetom podstiče poslovne rezultate:

- putem uvećanja operativnih sposobnosti unutar kompanije i
- putem marketinga (dolazi do uvećanja prodaje i tržišnog učešća).

Poboljšanja u kvalitetu podstiču zadovoljstvo kod kupaca i njihovu lojalnost, ukupnu prodaju kao i konkurentsku poziciju.

Reputacija da kompanija prodaje kvalitetne proizvode i usluge, može sniziti tražnju, čime kompanija može povećati svoje cene i uvećati profit.

Potpuno upravljanje kvalitetom kao poslovna strategija, stvara vrednost za kompaniju, zahvaljujući različitim pogodnostima. To je unapređenje shvatanja potošačkih potreba, bolja unutrašnja komunikacija, produktivnije rešavanje problema, veća motivacija, tešniji odnos među dobavljačima ili umanjen procenat otpadaka u proizvodnji.

Ipak, registrovani su i neki nedostaci ovakvog koncepta. Prisutni su visoki troškovi uvođenja sistema, rukovodstvo se mora više angažovati i posvetiti realizaciji koncepta ili retko nastaju kratkoročni rezultati.

3. UPRAVLJANJE BEZBEDNOŠĆU PROIZVODA

Proizvodnja i promet zdravstveno ispravne i bezbedne hrane, predstavlja preduslov uspešnog poslovanja preduzeća na domaćem i međunarodnom tržištu.

Da bi se osigurala zdravstvena bezbednost ovih proizvoda, Svetska zdravstvena organizacija se zalaže za implementaciju HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) sistema u svim organizacijama koje se nalaze u lancu proizvodnje hrane. Preduzeća koja posluju na tržištu Evropske unije imaju obavezu da implementiraju HACCP sistem, što je i Zakonom o bezbednosti hrane u Republici Srbiji, postala obaveza i za domaća preduzeća, kao preduslov poslovanja i izvoza prehrambenih proizvoda.

Sistem omogućava kontrolu celokupnog procesa proizvodnje, transporta i prometa prehrambenih proizvoda, odnosno, kontrolu "od njive do trpeze".

Uspeh implementacije zavisi kako od menadžmenta preduzeća, tako i od svih zaposlenih, njihove odluke i edukacije o značenju primene ovog sistema.

Preduzeća koja su implementirala HACCP sistem, imaju višestruke koristi u poslovanju, jer mogu proaktivno delovati, otklanjajući uzroke nastanka problema i sprečiti negativne posledice, što obezbeđuje veću konkurentnost i poverenje kupaca.

HACCP sistem predstavlja proces kontrole proizvodnje i distribucije prehrambenih proizvoda. Omogućava identifikaciju i procenu svih mogućih opasnosti.

Cilj HACCP je, što je moguće bezbedniji proizvod, ekonomičnija i efikasnija proizvodnja.

Grane prehrambene industrije koje zahtevaju implementaciju HACCP sistema su:

- proizvodnja, prerada i pakovanje,
- logistika,
- priprema i distribucija hrane,
- trgovina, maloprodaja, ugostiteljstvo i
- organska prehrambena industrija.

Primena HACCP sistema ima višestruke koristi za sve učesnike u lancu snabdevanja, od proizvođača do potrošača, kao i državne organe.

Uspešna implementacija sistema zahteva timski pristup rešavanju problema. Zahteva punu uključenost rukovodstva i svih zaposlenih. Potrebno je i uključivanje tima, sastavljenog od eksperata različitih struka (prehrambeni tehnolozi, agronomi, veterinari, mikrobiolozi, medicinski stručnjaci, hemičari, inženjeri i pravnici).

Da bi uvođenje i primena sistema dala vidljive rezultate, neophodna je obuka zaposlenih. Veoma je važno da se shvati kako funkcioniše sistem i da se ovlada veštinama koje su potrebne za uspešno obavljanje posla.

Zbog velikog značaja upravljanja bezbednošću proizvoda, danas veliki broj savremenih prodajnih objekata, nastoji da ispuni sve potrebne preduslove za dobijanje HACCP sertifikata. Time se obezbeđuje sistem upravljanja bezbednošću hrane, od momenta ulaska proizvoda u objekat preduzeća, pa sve do njegovog izlaska i predaje krajnjem potrošaču.

Ovaj preventivni sistem osigurava bezbednost hrane i ostalih proizvoda u svakom segmentu procesa rada preduzeća i na taj način garantuje njihovu zdravstvenu ispravnost.

HACCP sertifikat se oslanja na obavezne tehničke uslove i dobru higijensku praksu, koja vodi ka unapređenju sistema kvaliteta rada.

Veoma važni segmenti sistema su:

- uspešno vođena politika zadovoljnog korisnika i
- očuvanje životne sredine.

Suštinu sistema možemo sublimirati u činjenici, da proizvodi koji se nalaze u ponudi, moraju u potpunosti da zadovolje potrebe krajnjih potrošača, tržišta i zakonodavstva. Potrošači predstavljaju najvredniji spoljni potencijal, kome treba posvetiti posebnu pažnju i na njima temeljiti razvojnu strategiju.

Takođe, celokupna strategija razvoja zahteva usklađenost sa politikom čuvanja životne sredine. Na taj način se sprečava zagađivanje životne sredine, što je u skladu sa zahtevima važećeg zakonodavstva, kao i većine internih akata ovlašćenih prodajnih objekata.

4. REGULATIVA EVROPSKE UNIJE

U okviru modernizacije ekonomije, a posebno poljoprivrede, značajno mesto pripada unapređenju proizvodnje i poboljšanju kvaliteta prehrambenih proizvoda.

Danas se prilaz bezbednosti hrane zasniva na objektivnoj, racionalnoj i naučnoj, analizi hazarda i proceni rizika.

Evropsko telo za bezbednost (EFSA), donelo je Opšti zakon o hrani (Reg. EC No 178/2002).

Značajni principi nove politike bezbednosti hrane su: integralni pristup „od njive do trpeze“, analiza rizika, princip predostrožnosti, sledljivost, uvođenje brzih zaštitnih mera u kriznim slučajevima, pravilno regulisanje kontrole i drugo.

Proces usaglašavanja srpskog zakonodavstva sa pravnim tekovima EU, sastoji se iz sledećih elemenata [3]:

- transpozicija,
- implementacija i
- primena.

Zahtev u pogledu kvaliteta hrane sa stanovišta potrošača, predstavlja jedan od prioriteta u sveukupnom kompleksu forsiranja organske, umesto konvencionalne proizvodnje. Razlozi za to su činjenica, da konvencionalna proizvodnja pruža proizvode koji nisu uvek bezbedni.

Prisutni je trend sve veće potražnje za organskim proizvodima u mnogim zemljama. A Srbija ima izuzetne ekološke, klimatske i tehničke uslove, da pored tradicionalnog voća i povrća, proizvodi povrće, žitarice i uljarice organskog porekla.

Iz tih razloga, donošenjem regulative (ECC) 2092/91, Evropska unija je postavila čitav set standarda vezanih za organsku poljoprivrednu proizvodnju, koji predstavljaju minimum zahteva, definisavši na taj način izvozne procedure, koje je potrebno ispuniti da bi se proizvod mogao nazvati organskim i plasirati na tržište Evropske unije.

Prema regulativi, organska proizvodnja se definiše kao „sistem upravljanja poljoprivrednim gazdinstvima, koji podrazumeva velika ograničenja u pogledu upotrebe đubriva i pesticida“.

Trebalo bi obratiti pažnju na činjenicu da ova regulativa postavlja minimum zahteva za organsku proizvodnju, tako da bi se proizvod uopšte mogao registrovati kao organski, proizvodnja mora biti u skladu sa datom regulativom.

Kod primene prihvaćenog standarda, važna je podrška, koja se ogleda u sledećem:

- finansijska podrška,
- edukacija poljoprivrednika i stručnih organa i
- permanentno istraživanje u oblasti proizvodnje.

Zakon o hrani, na poseban način ističe značaj standarda kojim su regulisane oblasti sprovođenja kontrole i informisanost potrošača.

U delu kontrole, važan je postupak sledljivosti. Redovno testiranje sirovina za proizvodnju stočne hrane, testiranje proizvedene hrane i posebno kontrolu hrane koja se proizvodi van industrijskih sistema.

U delu informisanja, Evropska agencija za bezbednost hrane zahteva od proizvođača da zdravstvene i prehrambene ponude, koje upućuju potrošačima, potvrde naučnim dokazima.

Jedino adekvatnom primenom ovako postavljenih normi, može se postići visok nivo bezbednosti proizvoda.

5. ZAKLJUČAK

Činjenice koje su deo nastale krize, upozoravaju i traže rešenje:

- aflatoksin je visokotoksičan i može da se nađe u hrani za ljude i životinje,
- aflatoksin je veoma stabilan,
- „dozvoljena vrednost“, šta predstavlja u slučaju prisustva kancerogenih supstanci u hrani.

Upozorenje je, da se samo doslednim sprovođenjem usvojenih regulativa, sa posebnim akcentom na postupke sledljivosti i informisanja, jedino može da ostvari planirani nivo kvaliteta hrane i prevaziđe nastala kriza.

6. LITERATURA

- [1] Pejanović, R., Kosanović, N.: Konkurentnost i kvalitet hrane, Institut za primenu nauke u poljoprivredi, Beograd, 2009.
- [2] Malešević, M. et al.: Organska poljoprivreda, Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad, 2008.
- [3] Vukadinović, R. et al.: Kako usklađivati domaće propise sa pravnim tekovinama Evropske unije, Vlada Republike Srbije-Ministarstvo za ekonomske odnose sa inostranstvom, Beograd, 2004.
- [4] Znaor, D.: Ekološka poljoprivreda-poljoprivreda sutrašnjice, Nakladni zavod Globus, Zagreb, 1996.
- [5] Codex Alimentarius CAC/RCP-1-1969, rev. 4-2003.
- [6] Zakon o organskoj proizvodnji u Srbiji, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Službeni glasnik Republike Srbije, 2013
- [7] Zakon o bezbednosti hrane, Službeni glasnik RS 4/109
- [8] Zakon o opštoj bezbednosti proizvoda, Službeni glasnik RS 41/09
- [9] Pravilnik o uslovima higijene hrane, Službeni glasnik RS 73/10