

1.UVOD

S obzirom na stalne promjene zakonitosti tržišta te sve intenzivniji razvoj globalnog tržišta, preduzeća su primorana prilagođavati se tim promjenama, a jedan od načina je i prihvatanje i implementacija međunarodno priznatih standarda. Dokazano je da implementacija nekog od sistema kvaliteta predstavlja veliki korak za preduzeće i zahtjeva određene promjene u poslovanju. Sam proces je uglavnom dugotrajan i iziskuje znatne troškove, ali na kraju rezultat sertifikacije je da se postupci i procedure standardizuju, što vodi lakšem planiranju i jednostavnijem upravljanju. Prilikom uvođenja nekog standarda rukovodstvo preduzeća neizbježno se susreće i sa problemom vremena potrebnog za implementaciju standarda od donošenja odluke do dobijanja sertifikata, a koje je pod utjecajem brojnih faktora.

Globalizacija tržišta podrazumijeva i globalizaciju u području standardizacije i postavlja se kao uslov državama u integracijskim procesima. Sistemi upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane i sertifikati koji ih prate sve više postaju bitni elementi opstanka prehrambenih preduzeća na globalnom tržištu. Kako bi u cjelosti odgovorile zahtjevima kvaliteta i sigurnosti organizacije širom svijeta razvijaju i uspostavljaju niz normi i sistema osiguranja kvaliteta i sigurnosti.

Da bi mogla izvoziti svoje proizvode i bila ravnopravan član globalnog tržišta mnoga prehrambena preduzeća u RS/BIH ispunila su zahtjeve nekih od međunarodno priznatih standarda i implementirala ih u svoje poslovanje. Osim međunarodno priznatih standarda brojne zemlje objavile su individualne nacionalne standarde, a razne trgovačke grupacije, posebno maloprodajne, razvile su vlastite standarde ili programe ocjenjivanja dobavljača hrane. Tako su neki proizvođači imali potrebu provesti sertifikaciju svojih proizvoda i proizvodnji i po nekoliko različitih standarda naročito ako izvoze svoje proizvode. Osim što se sertifikacijom ostvaruju koristi, prilikom uvođenja nekog standarda rukovodstvo preduzeća neizbježno se susreće i sa raznim problemima koji mogu utjecati na implementaciju standarda, a jedan od bitnih faktora implementacije je vrijeme potrebno za uvođenje standarda od donošenja odluke do dobijanja sertifikata. Globalizacija tržišta ima za cilj realizaciju ideje slobodne trgovine.

Kako bi se uklonile tehničke prepreke na svjetskoj i evropskoj razini, države moraju uskladiti tehničko zakonodavstvo u svim područjima, pa tako i u području proizvodnje i trgovine hranom sa zahtjevima koje su dogovorile i postavile odgovarajuće institucije odnosno mjerodavne međunarodne organizacije. Osiguranje zdravstvene ispravnosti, sigurnosti i kvaliteta hrane od međunarodnog je značaja i u nadležnosti je proizvođača i vlada svake države. Kvaliteta i sigurnost hrane koja se temelji na zakonskim propisima i sistemima koji su zakonom propisani poput HACCP-a obavezna je za sva prehrambena preduzeća, međutim da li će i kada neko preduzeće primijeniti neku dobrovoljnu normu zavisit će o odluci uprave i vrhovnog menadžmenta preduzeća.

1.1. Svrha i cilj istraživanja

Za izučavanje i ostvarivanje cilja diplomskog rada korišten je metodološki pristup analize postojećih podataka, te empirijska analiza dostupnih sekundarnih podataka. Mjere za suzbijanje i prevenciju bolesti koje su uzrokovane hranom ukazuju na značaj preventivnog djelovanja na opasnosti koje mogu izazvati neželjene zdravstvene komplikacije. Bolesti uzrokovane hranom mogu prouzrokovati štete u trgovini i turizmu, dovesti do gubitka prihoda, nezaposlenosti i sudskih sporova.

Cilj je upoznati se sa teorijskim osnovama značaja higijenske i sanitarne preventivne zaštite, kroz zakonsku regulativu, sa metodama i primjenama DDD mjera, a sve u cilju da se omogući razumijevanje pristupa u uspostavljenom sistemu sigurnosti proizvoda, kao i da se istaknu svi neophodni preduslovi koje subjekti u proizvodnji moraju preventivno primijeniti u cilju smanjenja broja opasnosti koje se mogu naći, kao i stavljanje istih pod kontrolu.

Suština je, da je primjena QMS/HACCP sistema traženje grešaka, koje mogu dovesti do opasnosti po zdravlje ljudi još u toku tehnološkog procesa proizvodnje, ne samo utvrđivanje grešaka na gotovom proizvodu i da li se te greške neusaglašenosti otkrivaju i otklanjaju na vrijeme, jer svrha integrisanog sistema upravljanja kvalitetom i bezbjednošću je pravovremeno utvrđivanje svih uzroka i uzročnika koji potencijalno mogu predstavljati rizik. Cilj je da se uoče efekti primjene DDD mjera u praksi, da je sigurna proizvodnja u svakom trenutku, da se vodi evidencija o sigurnosti proizvoda, da se zadovoljavaju zahtjevi potrošača, korisnika usluga, te standarda i državnih pravila i propisa.

Stalno unapređenje performansi procesa proizvodnje, koji treba da omoguće punu bezbjednost, vrhunska i prepoznatljiva svojstva kvaliteta proizvoda, moguće je ostvariti uz dosljednu i efikasnu primjenu integrisanog sistema upravljanja kvalitetom. Zato su se rukovodstvo i svi zaposleni u Eko-Bel d.o.o. Trn Laktaši opredjelili da uvođenjem i dosljednom primjenom koncepta analize kritičnih kontrolnih tačaka – HACCP kao i sistema menadžmenta kvalitetom (ISO 9001:2008) obezbjede osnovu i stvore uslove koji će omogućiti da ukupno poslovanje, proces i proizvodi uvijek budu prepoznatljivi na tržištu i bolji od konkurencije.

Zadatak ovog rada je predstaviti važnost higijenske i sanitarne preventivne zaštite u procesima proizvodnje i teorijski obraditi komponente za uspostavljanje efiksne kontrole nad opasnostima, te omogućiti razumijevanje načina i metoda na koji se proizvode kvalitetni i zdravstveno sigurni proizvodi.

1.2. Metodologija rada

Sušтина rada temelji se na metodološkom pristupu analize postojećih teorijskih ishodišta, te analizi dostupnih sekundarnih podataka. Metode istraživanja se sastoje prvenstveno iz analize i razmatranja rezultata dugogodišnjeg monitoringa, rezultata analiza u kontroli i riziku, u procesima proizvodnje i implementacije DDD mjera, kao preduslova HACCP standarda. To su dokazane teorije iz kojih uglavnom stoji zakon o hrani, koji obuhvaća niz normi i standarda koji se odnose na sigurnost proizvoda.

Svrha integrisanog HACCP standarda je da se efikasno i pouzdano omogući da se svi proizvodi i procesi u preduzeću zadovolje savremene higijensko-sanitarne kao i tehničko-tehnološke principe, zahtjeve u pogledu hemijsko-tehnološke i svake druge bezbjednosti, iskazane zahtjeve, te pretpostavljene želje i očekivanja korisnika usluga i kupaca, odnosno zahtjeve JUS ISO 9001:2001, koncepta HACCP. Integrisani dio ukupnog QMS-a kao i sistem analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka, tzv. HACCP standard, se dosljedno primjenjuje i sistematski unapređuje u svim organizaciono-funkcionalnim dijelovima službe, posebno u onim koji su neposredno vezani za realizaciju implementacije DDD mjera.

Strukturu ovako integrisanog sistema upravljanja čine:

1. Direktor preduzeća
2. Predstavnik rukovodstva za kvalitet, koji je rukovodilac službe kvaliteta
3. HACCP tim
4. Rukovodilac službe menadžmenta
5. Rukovodilac službe proizvodnje
6. Timovi za implementaciju DDD mjera
7. Ostali zaposleni u preduzeću