

КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ - ФАКТОРИ КОНКУРЕНТНОГ НАСТУПА НА СВЕТСКОМ ТРЖИШТУ

Р. Стефановић¹, Ј. Вукашиновић², С. Обрадовић¹, Марија Вукашиновић³

Резиме. Конкуренција на светском тржишту хране у овом веку непрекидно расте. Она се огледа у такмичењу на свим пољима, пре свега, на пољу иновација понуде производа, све краћим периодима развоја и стварања нових вредности, краћим животним циклусима производа, агресивној конкуренцији на плану цена, квалитета и диференцијације производње. Нарочито се инсистира на потреби непрекидног проналажења нових и бољих начина да се одговори на све веће захтеве потрошача пољопривредно-прехрамбених производа. У том смислу, иницијатива и брза реакција на промене перформанси светског тржишта су од кључног значаја за развој домаћег агроиндустријског сектора. Безбедност хране све више постаје стратешки интерес земаља из целог света. Због тога је у многим земљама производња безбедне хране рангирана у развојне приоритете. Постоји низ фактора који угрожавају, како производњу, тако и безбедност хране. Међународна трговина храном је у порасту, што доприноси задовољењу различитих економских и друштвених потреба. Истовремено, ово омогућава и брже ширење зараза и болести широм света, због чега сви, укључујући пољопривредне произвођаче, узгајиваче и прерађиваче, дистрибутере храном и потрошаче, имају обавезу за остваривање квалитета и безбедности хране и погодности за њену употребу. Приоритет у овом процесу представља дефинисање стратегије у односу на храну, одређивање приоритета у решавању неопходних захтева за квалитет, безбедност и довољност хране,

¹ Др Рашко Стефановић, доцент, др Саша Обрадовић, доцент, Факултет за економију и инжењерски менаџмент у биотехнологији, Нови Сад.

² Др Јован Вукашиновић, доцент, Факултет за менаџмент, Ваљево.
e-mail: vukasinovici@hotmail.com

³ Др Вукашиновић Марија, научни сарадник, Ветеринарски специјалистички институт, Краљево.

али и могућности да се прехранбени производи слободно нађу на светском тржишту.

Кључне речи: квалитет, безбедност хране, тржиште, стратегија

Увод

Анализе светског тржишта хране указују, да све значајнији број производа пољопривредно-прехранбене индустрије, увелико постаје предмет глобално дефинисане понуде, док је широк асортиман производа на дерегулисаном тржишту већ увелико на путу убрзане глобализације значајно интензивирани на почетку 21. века. Храна омогућава одржавање људи у животу, а правилна исхрана утиче на људско здравље. Храном се обезбеђује унос хранљивих материја неопходних за изградњу ткива, енергије за метаболизам и др. Управо због овога, правилна, квалитетна и безбедна исхрана представља важан сегмент у исхрани људи. При избору хране, посебно треба обратити пажњу на њену врсту, квалитет, безбедност, енергетску вредност, начин припреме и др.

Повећање животног стандарда је довело до продужења животног века људи, што је допринело додатном развоју безбедности прехранбене индустрије, јер су потрошачи посебно осетљиви на безбедност хране, нарочито због чињенице што желе да знају какву храну купују и колико је она квалитетна. Потрошачи пољопривредно-прехранбених производа широм света, захтевају све бољи квалитет по нижим ценама, па више није довољно понудити квалитетну и јефтину храну, већ се тражи да понуђени производи буду и здравствено безбедни. Стандарди су постали неопходни због све већег пораста болести проузрокованих инфицираним храном и у развијеним и неразвијеним земљама. Поред ризика по здравље, болести проузроковане храном могу имати за последицу значајне трошкове за медицинско лечење, одсуство са посла, плаћање осигурања и др.

У данашње време евидентно је померање упоришта глобалне коњунктуре у светској привреди са унутрашње на спољну тражњу, односно појачавање значаја степена међународне економске интегрисаности са светским тржиштем. Један од најважнијих сегмената пословног успеха у пласирању пољопривредно-прехранбених производа, јесте могућност верификације аутентичности њиховог квалитета и безбедности који се пласира на једном тржишту. Земљама произвођачима¹ и извозницима

¹ Министри ЕУ су 2003. године донели нову политику за област пољопривреде (*CAP - Common Agricultural Policy*) којом је пружена подршка и малим фармерима и њиховом изласку на тржиште. Овом политиком се потенцира значај одрживости

пољопривредно прехрамбених производа потребан је нови концепт у креирању развоја и раста у специфично профилисаном конкурентском окружењу. Измењени фактори окружења односе се на пословне одлуке у сфери производње хране, квалитета, безбедности, маркетинга, различитих правних ограничења и подршке државе, међународних трговинских баријера и утврђивања могућности које постоје на светском тржишту (Стефановић, 2003).

Квалитет као основа и покретач развоја у тржишним условима привређивања

Квалитет¹ је постао кључни пословни феномен и основна парадигма пословања у глобалним оквирима. Данас, на светском тржишту, квалитет, нарочито хране, игра виталну улогу у освајању нових тржишта и очувања постојећих. У глобалној економији, да би победили, производи и услуге морају бити најбољи, а квалитет постаје стратешки критеријум тржишног такмичења (Митровић, 2006). Квалитет хране и њен утицај на здравље људи довео је до повећаног интересовања потрошача за безбедност хране, због чега су уведени системи квалитета, као што су: ISO 9000, HACCP, GLOBALGAP, EUREPGAP и др. Развојем система квалитета у примарној пољопривредној и прехрамбено-прерађивачкој индустрији баве се све развијене земље света, али све више и земље нашег региона које настоје да постану чланице EU, јер трговински ланци прихватају стандарде квалитета који важе у EU, а сам пласман на њено тржиште неће бити могућ без сертифициване производње.

Интернационализација и глобализација производње и размене су актуелни процеси који су условили потребу редефинисања улоге и места економског ангажовања и приступа у обављању пословања. Усмереност на међународна тржишта у таквим условима постаје неминовност, будући да је

пољопривреде и безбедности хране коришћењем добре праксе (GP - Good Practices), добре произвођачке праксе (GMP - Good Manufacture Practices), добре хигијенске праксе (GHP - Good Higiylene Practices), добре пољопривредне праксе (GAP - Good Agricultural Practices), прописа и стандарда. У Европској унији, ови документи воде се као EUGAP (EU Good Agricultural Practices) – европска добра пољопривредна пракса.

¹ Квалитет се може дефинисати као мера која показује обим, односно износ употребне вредности неког производа или услуге за задовољење тачно одређене потребе, на одређеном месту и у одређеном тренутку, и то тада када се тај производ и услуга кроз друштвени процес размене потврде као роба, односно збир свих фактора који пружају задовољство поседовања и купца или корисника терају да купује производ или услугу стално изнова.

глобализација укупних пословних активности појава која све више добија на значају као један од најистакнутијих трендова на пословном плану. Основу стратешких предности сваког учесника у савременим економским токовима чине конкурентске предности које настају у процесу специфичног обједињеног напора њиховог интегралног конципирања. Кључни фактори у остваравања повољне конкурентске предности под утицајем процеса глобализације у савременом свету, на плану пласмана пољопривредно-прехранбених производа, налазе се у производном и маркетинг концепту, где се снажно истиче потреба сталног иновирања процеса производње и тржишног наступа кроз технолошко и организационо усавршавање на предузетничкој и менаџмент основи.

Поимање тржишта, укључујући и тржиште хране, више не може бити схваћено на традиционалан начин и изоловано од новонастале глобалне конкуренције, нити га је могуће прихватати као једини оквир за производну или тржишну експанзију у периоду још интензивнијег испољавања снажних конкурентских трендова на светском тржишту, нарочито у домену пољопривредно-прехранбених производа.

Да би се одређени пољопривредно-прехранбени производи извезли на светско тржиште потребно је:

- осигурати усаглашеност са правилима које се односе на одређени производ,
- ускладити производне процесе у складу са добром производном праксом (GMP) и успоставити систем HACCP.

Основни разлози за увођење система квалитета су:

1. остваривање потреба, жеља и очекивања потрошача;
2. редуковање појава болести изазваних храном;
3. обезбеђење снабдевања становника здравствено безбедним прехранбеним производима;
4. повећавање конкурентности предузећа на светском тржишту;
5. омогућавање ефективнијег и ефикаснијег рада прехранбених предузећа;
6. испуњење неопходних законских услова;
7. ефикасније увођење нових технолошких процеса и развој нових производа;
8. побољшање статуса и имица предузећа;
9. остваривање већег профита;

У циљу осигурања потребног квалитета хране, неопходна је примена следећих стандарда:

- ISO-9000:2000 (Управљање системом квалитета)
- ISO 22 000:2005 (Управљање сигурношћу хране)
- TQM (Total Quality Management)
- HACCP (Анализа ризика и критичних контролних тачака)
- Traceability (Следљивост¹)
- GMP (Добра произвођачка пракса)
- GHP (Добра хигијенска пракса)

У данашње време, купац очекује изузетан квалитет, односно испуњење свих његових потреба и жеља, а истовремено је спреман да плати само цену која је повољнија од конкурентске. Карактеристике које одређују квалитет представљају основни конкурентски инструмент за диференцирање производа одређеног произвођача од производа конкурената. Квалитет пољопривредно-прехрамбених производа је велики изазов са којим се произвођачи пољопривредно-прехрамбеног сектора сусрећу. На тржишту развијених земаља ниска цена, наш до сада главни извозни адут, више није основни фактор конкурентности. Оно што продаје производ је квалитет, дизајн, поузданост, безбедност. Тако се на тржиште ЕУ могу пласирати одређене категорије производа, само ако су израђени у складу са тзв. хармонизованим стандардима².

У циљу успешног прилагођавања и укључивања агроиндустријског сектора Србије у тржишне токове, посебно на светском тржишту, неопходно је покренути примену интегралног система менаџмента квалитета (Симић, Стевановић, 2004). На овим основама ствараће се услови да се привредни субјекти у овом привредном сектору оспособе за ефикасан и конкурентан наступ³ на иностраном тржишту, посебно европском. Ово захтева да се брже

¹ Следљивост је могућност праћења намирница, хране за животиње, животиња од које намирница потиче или супстанци које су намењене или за које се очекује да ће бити уврштене у храну или храну за животиње, током свих корака производње, прераде и дистрибуције. Она је названа популарно "од фарме до трпезе" и представља систем у коме је могуће пратити храну, храну за животиње и сваки састојак, кроз цео ланац снабдевања.

² Увођење и примена система квалитета у високоразвијеним земљама света, посебно ЕУ, утицало је на остваривање изразито добрих пословних резултата у компанијама ових земаља, што се позитивно одразило и на њихов конкурентски положај на светском тржишту

³ Чиниоци који негативно утичу на конкурентност домаће агроиндустрије су:

уводи интеграциони менаџмент квалитета, стандарда ISO 9001-2001, HACCP и систем еколошког менаџмента стандарда ISO 14001. Примена ових стандарда подразумева остваривање интеграције и усмеравање према корисницима – потрошачима роба и услуга. У овоме се огледају нови приступи у управљању пословним, тржишним и еколошким системима.

Након што предузеће примени и сертифициује систем менаџмента, или докаже усаглашеност својих производа са захтевима хармонизованих стандарда, нестаје највећи део формалних препрека које су ометале приступ тржишту. Квалитет је, у правом смислу речи, постао феномен савременог света. Глобално унапређење концепта квалитета резултат је активности на свим нивоима - од појединаца, до најважнијих институција друштва. Традиционални начини за постизање високог квалитета производа више нису прихватљиви. Модернији, бољи и ефикаснији начин који се данас у свету примењује је успостављање система менаџмента квалитетом према стандарду ISO 9001:2000. Добијање сертификата омогућује пословно и тржишно комуницирање са комитентима широм света.

Увођењем квалитета у великој мери се утиче на односе и процесе управљања тржиштем. Развијањем и ширерњем оваквог тржишта стварају се претпоставке за равноправне и конкурентне односе свих привредних субјеката. У процесу укључивања у тржишне интеграције домаћи привредни субјекти треба да убрзају увођење међународних стандарда из серије ISO 9000 и одговарајућих европских стандарда. Увођење међународних стандарда серије ISO 9000 подразумева и примену осталих стандарда ISO 10000, ISO 17000, ISO 18000, ISO 19000, ISO 22000 који утврђују и одређују одговорност људског фактора, значај лабораторија у систему остваривања квалитета и др. На овај начин обезбеђује се потпуна законска и развојна подршка поменутих стандардима.

-
- недовољно стабилан и одржив раст производње,
 - неприлагођена структура извоза захтевима увозне тражње,
 - неусклађеност производње са стандардима серије ISO 9000 и регулативом Европске уније,
 - неприлагођена структура извоза захтевима увозне тражње,
 - скромно коришћење компаративних предности у извозу,
 - мали број сертифицираних производа и система менаџмента,
 - технолошко заостајање за конкурентима,
 - врло низак степен примене HACCP стандарда и серије ISO 14000 у вези са системима заштите животне средине,
 - недовољна управљачка знања и искуства.

У стварању стратешких тржишних односа развијањем менаџмента квалитета Европска унија је конципирала политику остваривања тзв. тоталног менаџмента квалитетом (TQM). Европска визија квалитета је промовисана 2000 године под слоганом »пут у будућност«, а која се базира на креативности, иновацијама, новим визијама менаџмента квалитета, начином рада, свестраној сарадњи и др. Овај приступ се ослања на три главне детерминанте: прво, на различитости као главне предности европске компаративне поузданости; друго, на европској вредности као новој »европској филозофији«, која сакупља и шири знања и интегрише их на TQM; и треће, као нова култура европских земаља којом се промовише нови начин рада кроз заједничко инвестирање, поверењу и постојању конкуренције као покретачке снаге. Европска визија квалитета заснива се на три основна тренда која националним политикама треба да буду путоказ: први тренд полази од великих серија према уникату; други тренд чини глобализација економије; и трећи тренд којим се успоставља квалитет јавног сектора. Треба истаћи да Европска визија посматра квалитет као усмерење између утицајних чинилаца:

- купац-испоручилац, што представља економско-комерцијални квалитет;
- предузеће-околина, што чини квалитет организације;и
- грађанин- државна управа, који подразумева квалитет управе;

У целини се може констатовати да се европска визија квалитета, преко економско-комерцијалног квалитета, заснива на пословној филозофији у којој произвођач треба да постигне такав квалитет који захтева купац, односно потрошач, док утврђени квалитет организације (предузећа) сагледава однос између организације и животне средине полазећи од производње и коришћења, до рециклаже производа.

У еволуцији појма квалитета, развојно гледано, могу се разликовати три фазе:

- контрола квалитета (Quality Control)
- осигурање квалитета (Quality Assurance)
- целовито управљање квалитетом (Total Quality Management)

Контрола квалитета је традиционални приступ према коме се неки производ или производни процес подвргавају контроли, у међуфазама или на крају, како би се утврдило да ли одговарају утврђеним спецификацијама. Контрола је техничке природе, а своди се на уклањање неквалитетних производа. Евентуалне исправке се спроводе након што је грешка настала и не утичу на њене узроке.

Осигурање квалитета представља активнији приступ са елементима планирања и развоја квалитета. Пасивна техничка контрола се замењује бављењем квалитетом у свим фазама настанка, развоја, производње и употребе производа или услуге. Успоставља се такав систем квалитета који у себи укључује све релевантне факторе од којих зависи квалитет производа или услуге, а међу њима се успоставља расподела дужности и одговорности. У овом сегменту, посебан значај се придаје ISO стандардима.

Целовито управљање квалитетом (TQM) представља интеграцију свих функција и процеса у организацији у циљу да се оствари стално побољшање квалитета производа или услуга. Коначни циљ TQM је задовољство купца (корисника, потрошача). У том смислу, TQM је стратешка активност, а не само оперативна акција. Целовито управљање квалитетом полази од тога да треба поставити добру превенцију, предвидети и спречити могуће проблеме и грешке пре него што они заиста настану. TQM подразумева усмереност на узроке уместо на последице, што битно повећава делотворност пословног система.

Систем успостављања и унапређивања здравствене исправности пољопривредно-прехранбених производа

Интензивна трговина прехранбеним производима на светском нивоу, омогућује потрошачима да користе производе различитих земаља. Међутим, размена ове врсте добара носи са собом и могућност да се инфекције и болести, узроковане здравствено неисправном храном, брзо прошире широм планете. Због тога, осигурање безбедне и здраве хране постаје светски приоритет. Опасности у вези с безбедношћу хране¹ или загађење животне средине, превазилазе оквире једне земље. Свако, ко жели да се укључи у међународне трговинске токове, мора гарантовати да његови производи и отпад неће нанети штету другима.

Разне земље стварају системе контроле хране на различите начине. То значи да се ти системи могу разликовати од земље до земље, али у принципу, систем се састоји из следећих елемената: закони и секундарно законодавство (Закон о храни, разне уредбе, начела, итд.); управљање контролом хране (системи само-контроле развијени од стране индустрије, укључујући и разне међународне стандарде за прехранбене производе); инспекцијске службе (организоване на свим нивоима - централном, регионалном и општинском);

¹ Безбедност хране односи се на крајње смањивање ризика и већина земаља доноси одлуке на основу научних истраживања која су транспарентна за све: научнике, пољопривреднике, произвођаче хране и потрошаче.

лабораторијска инспекција (путем разних анализа хране, као што су хемијске, микробиолошке, итд.); информисање, образовање и оспособљавање становништва (информације о могућим опасностима, образовање и оспособљавање оних који се баве производњом прехранбених производа, итд.)

Безбедност хране је постала један од најважнијих приоритета у њеном промету. Захтевна правила Европске уније додатно су постројена 2000-те године, како би обезбедила да храна пореклом из ЕУ буде изузетно безбедна. Нови приступ потпуно је интегрисан: храна и сточна храна пажљиво се прате од фарме до трпезе. Безбедност хране је утемељни и непроменљиви принцип заснован на законима Европске уније. Стандарди ЕУ о укључивању хране у прехранбени ланац су најзахтевнији и најстрожији на свету и односе се једнако на производе из ЕУ као и на увезене. У складу са таквом пољопривредном политиком, последњих година, даје се значајна предност квалитету производа над количином производње. Једна од предности строгих прописа Европске уније је подстицање и повећање развоја производа високог квалитета са доданом вредношћу, који ће испуњавати разноврсну и нарастајућу потражњу европских потрошача и светских тржишта. Намена таквог концепта квалитета, који обезбеђује заштиту посебних пољопривредних производа и хране су:

- заштита потрошача и могућност да добију производе који су аутентични и високог квалитета,
- понудити потрошачима већи избор и разноликост производа,
- омогућити произвођачима и прерађивачима нове могућности у погледу конкурентности квалитета, а која им омогућава економску присутност на тржишту,
- понудити мањим произвођачима алтернативне правце реструктурирања и унапређења делатности.

Политика заштите посебних пољопривредних производа и хране штити подручје производње, подстиче еколошку производњу, побољшава животни стандард на тим подручјима, обликује начине прерађивања и производње и истиче вредност човечјег знања и рада.

Безбедност хране у ЕУ прописана је Општим Законом о храни, који налаже да произвођачи и прерађивачи хране морају поштовати велики број прописа који обезбеђују да храна буде безбедна колико год је то технички могуће, и стално пружати што већи избор потрошачима. То значи да ЕУ усваја јединствени низ стандарда или да државе чланице пристају да признају стандарде других држава чланица. Систем од фарме до трпезе, добра

производна, хигијенска и ветеринарска пракса, систем службеног надзора, целовито управљање квалитетом, безбедност производа и безбедност околине, темељи су изграђивања поверења потрошача у безбедност и квалитет хране.

Са становишта конкурентског наступа наше земље преко пољопривредно-прехранбених производа на светском тржишту, посебно тржишту ЕУ, неопходно је обезбедити здравствену исправност поменутих производа. У том циљу потребно је да се добију сертификати на бази примене концепта познатог као НАССР⁷ (Hazard Analysis and Critical Control Points - Анализа ризика и критичне контролне тачке). Овим међународним сертификатом обезбеђује се здравствена исправност производа¹. Применом овог система може се постићи смањење ризика од загађења хране и довођење на прихватљиву меру. Увођење сертификата за пољопривредно-прехранбене производе на бази овог концепта у последње време се интензивно шири и развија. Од 1. јануара 2006. стандарди безбедне хране, у првом реду НАССР, постају обавезујући на тржиштима ЕУ и Светске трговинске организације, па предузећа која не поседују сертификате о пословању у складу са овим стандардима не могу да извозе и продају своје робе ван граница наше земље. Једноставно, укључивање стандарда квалитета и безбедности хране у општи систем провере квалитета у предузећима, постао је услов пословања с партнерима на међународном тржишту. Законска регулатива готово свих развијених земаља обавезује, а развојни програми произвођача хране у тим земљама, предвиђају планско увођење система НАССР у што краћем року. Наша земља има све претпоставке за производњу и извоз квалитетне и безбедне хране, али неопходно је да се у индустрији хране што пре пређе на развој система НАССР као свеобухватног концепта обезбеђења исправности намирница. То је неопходно, јер су многи погони за производњу хране у свету већ развили и почели да примењују НАССР концепт, било интегрисан са системом управљања квалитетом (ISO 9000), било самостално као ефикасан систем за обезбеђење исправности прехранбених производа. НАССР је изузетно значајан и за произвођаче хране са становишта заштите потрошача, јер обезбеђује производњу и промет здравствено безбедне хране. Овај сертификат потврђује висок ниво технолошког процеса, хигијенску, токсиколошку и сваку другу безбедност производа. Примена се односи на агроиндустријске производе у свим фазама њихове производње, од контроле сировине до готових производа и њихове дистрибуције на тржиште. Ефективном и свеобухватном применом НАССР концепта, привредни субјекти могу очекивати постизање значајног квалитета у свом пословању.

¹ Овај концепт је настао 60-тих година 20. века из тзв. «нултог квара», односно као део NASA програма који се односио на исхрану космонаута.

Увођењем овог система, поспешује се хармонизација са тржишним прописима и законском регулативом, повећава се конкурентска предност, пре свега, на светском тржишту и обезбеђује препознатљивост и заштиту имена.

Применом НАССР система за успостављање здравствене исправности хране обезбеђује се ефикасан и несметан промет пољопривредно-прехранбених производа. Ово је посебно значајно са становишта интензивирања спољнотрговинске размене наше земље са светом, нарочито ЕУ. Са укидањем граница између земаља ЕУ, стварају се могућности за слободан приступ произвођача јединственом тржишту. Наша земља би процесом увођења система за обезбеђење здравствене исправности хране омогућила домаћим произвођачима да постају тржишно конкурентни и остварују равноправан наступ на европском и светском тржишту. Предности примене НАССР система су у томе, што редукује болести изазване храном, обезбеђује снабдевање становништва здравствено безбедним прехранбеним производима, омогућује испуњење захтева законских прописа и ефикаснији рад прехранбених предузећа, повећава конкурентност предузећа на светском тржишту, уклања баријере интернационалне трговине, омогућује ефикасно увођење нових технологија и производа и повећава профит.

Значајан стандард у обезбеђивању безбедности хране представља и стандард ISO 22000:2005, у коме се дефинисани системи управљања безбедношћу хране и захтеви за организацију у ланцу снабдевања храном. ISO 22000 је конципиран као стандард за систем управљања. Стандард се састоји из три целине:

- захтеви за добру производну праксу или претходни неопходни програми;
- захтеви за НАССР сагласно НАССР принципима Codex Alimentarius-a;
- захтеви за систем управљања.

ISO 22000:2005 обезбеђује оквир са међународно хармонизованим захтевима за глобални приступ. Стандард су у оквиру ISO конципирани стручњаци за прехранбену индустрију, заједно са представницима специјализованих интернационалних организација и у сарадњи са Codex Alimentarius-ом¹, телом које су установиле Уједињене Нације, FAO и Светска

¹ Комисији Codex Alimentarius је основана 1963. године од стране FAO и WFO са главним циљем да дефинише међународне стандарде и препоруке који се односе на пољопривреду и рибарство, намирнице, адитиве и загађујуће супстанце у храни, храну за животиње и остатке ветеринарских производа и пестицида, као и да дефинише означавање провере и систем сертификације, методе узорковања и анализе, кодове етике и произвођачку и хигијенску праксу у производњи хране. Ова Комисија је усвојила Codex Alimentarius, који представља скуп међународних

здравствена организација(WХО) ради развоја стандарда за храну. Најважнија корист увођења овог стандарда је да ће он олакшати организацијама широм света имплементацију Codex-а HACCP-а за хигијену хране на складан начин, који неће зависити од земље или врсте хране. Храна долази до конзументата преко ланца набавке, који могу повезати различите типове организација и који се могу протезати преко више граница. Једна слаба карика може значити несигурну храну која је опасна по здравље. Када се то деси ризик за конзументе може бити веома опасан, а трошкови за ланац добављача хране врло високи. Како ризик по безбедност хране може да се појави на било ком месту у ланцу, веома је битна адекватна контрола на сваком кораку. Безбедност хране је одговорност свих актера у производњи и дистрибуцији хране и захтева заједничке напоре у том циљу.

ISO 22000 је тако дизајниран да омогући свим типовима организација у ланцу кретања хране да имплементирају систем управљања безбедношћу хране. То се протеже од произвођача хране И прехранбених сировина, прерађивача хране, транспортних и складишних организација, сервирања хране – заједно са одговарајућим организацијама као што су произвођачи опреме, материјала за паковање, средстава за хигијену, адитива и састојака. Овим стандардом се утврђују стандарди за системе управљања безбедношћу хране и могу га применити све организације у ланцу снабдевања храном, укључујући и оне које имају удела и утицаја на њих. Стандард кроз одређене захтеве утврђује елементе који утичу на производњу и безбедност хране за употребу. У тачки 7 – планирање и реализација безбедних производа, утврђује кључне елементе, међу којима су анализа ризика и успостављење HACCP плана-крузијалних захтева за систем управљања безбедношћу хране. Последња тачка стандарда омогућава утврђивање оцене квалитета система управљања безбедношћу хране и садржи елементе верификације, валидације и побољшања система управљања. Стандард ISO 22000:2005 се може сматрати интеграцијом стандарда ISO 9001 и HACCP концепта Комисије Codex Alimentarius.

Закључак

Снабдевање потрошача у свету безбедним и висококвалитетним пољопривредно-прехранбеним производима постаје све значајније. Због тога увозници из земаља ЕУ и других развијених земаља (САД, Канада, Јапан и др.) захтевају да сигурност хране, од њиве и произвођача, па све до завршног

стандарда за прерађену, полупрерађену и сирову храну. Поред тога, стандардима су обухваћени материјали који се користе у преради хране.

паковања, буде у сагласности са строгим хигијенским и здравственим правилима. Један од најзначајнијих аспеката у производњи и дистрибуцији хране свакако је њен квалитет и сигурност. Обавеза сваког произвођача је да тржишту пружи квалитетну храну са одређеним нутритивним својствима и органолептичким особинама, али истовремено и хигијенски исправну, сигурну храну, чиме ће повољно утицати на здравље потрошача.

Србија има потенцијал за производњу и прераду квалитетних и здравствено безбедних пољопривредно-прехрамбених производа, али су могућности и даље недовољно искоришћене. Проблем несигурног пласмана наших производа на инострано тржиште, последица је уситњене производње, неадекватне понуде у количини и квалитету, скромног дизајна и паковања, али и недостатка праве стратегије и гаранције државе да ова производња има своју будућност.

Процес укључења наше земље у светске привредне и трговинске токове, подразумева да домаћа предузећа у врло кратком року морају почети да раде по принципима развијених земаља. Само она држава која у пуној мери и брзо буде применила прихваћене светске норме и стандарде може рачунати на успех. Један од аспеката овог укључења је усклађивање законског оквира са прописима у свету, пре свега у земљама Европске уније и примена стандарда квалитета и безбедности као услова за улазак на ово и светско тржиште. Да би се ови услови остварили, неопходно је обезбедити политику, систем извођења и инструменте за њихову примену, који ће омогућити имплементацију утврђених стандарда, што ће обезбедити конкурентност домаћих привредних субјеката на светском тржишту. Потребно је јачати административне капацитете и успоставити компетентне ауторитете за обезбеђивање адекватне примене легислативе у овој области, са довољним бројем обученог кадра, одговарајућим средствима и квалитетним стручним програмима.

Литература

1. Ђоровић, М. Томин, А. (2000): *Тржиште и промет пољопривредних производа*, Пољопривредни факултет, Београд.
2. Симић, Ј., Шаговновић, А., Стевановић, С. (1999): *Economic possibility of adaptation of animal production for linking and harmonization to agriculture in united Europe*. Review of Research Work at the Faculty of Agriculture, Belgrade.
3. С.А. Wallace, S.C. Powell (2005): *Development of methods for standardised HACCP assessment*, British Food Journal, Vol. 107 No. 10.

4. Стандард ISO 22000:2005 *Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain*.
5. Котлер, Пх. (2006): *Управљање маркетингом, анализа, планирање, примена и контрола*, Београд.
6. S. George, A. Weimerskirch (1994): *Total Quality Management (Strategies and Techniques Proven at Today's Most Successful Companies)*, New York.
7. Митровић Ж. (2006): *Квалитет и Менаџмент*, Биро за пројектовање интегралног квалитета, Београд.
8. Стефановић, Р. (2003): *Развој спољнотрговинске размене пољопривредних производа Србије и Црне Горе у функцији укључивања у европско тржиште*, Зборник радова са међународног научног скупа, Пољопривреда и рурални развој у европским интеграцијама, Пољопривредни факултет, Београд.
9. Симић, Ј., Стевановић, С. (2004): *Ограничења и стратешке могућности прилагођавања развоја агроиндустрије Србије и Црне Горе тржишту Европске уније*. Економски анали. Београд.

Примљено: 03.11.2009.

Одобрено: 10.12.2009.

UDC: 641:658.562

FOOD QUALITY AND SAFETY - FACTORS OF COMPETITIVE APPROACH ON THE WORLD MARKET

Raško Stefanović, Ph.D., Jovan Vukašinović, Ph.D.,
Saša Obradović, Ph.D., Marija Vukašinović, Ph.D.

Summary

Competition in the world food market is constantly increasing during this century. It is present in all the fields and primarily in the field of innovations in food supply, shorter periods of development and creation of new values, shorter product life cycles, aggressive competition on price, quality and production differentiation. One thing competitors particularly insist on is finding new and better ways to respond to higher and higher demands of consumers of agricultural products and foodstuffs. Thus, initiative and quick response to the changes of performances of the world market are of key importance for development of domestic agroindustrial sector. Food safety is becoming a strategic aim of the countries all over the world. This is why the production of safe food has become one of the developing priorities in many countries. There are numerous factors that imperil food safety and production. Increase in international food trade contributes to satisfaction of various economic and social needs. On the other hand, it can cause rapid spread of infections and diseases all over the world, which is why everyone, including food producers, growers, processors, distributors and consumers are bound to reach standards of food quality and safety. The priority in this process is defining a strategy when it comes to food, determining priorities in meeting quality, safety and sufficiency demands, and an opportunity to find these foodstuffs in the world market.

Key words: quality, food safety, market, strategy

Author's Address:

Dr Raško Stefanović
Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment
u biotehnologiji
21000 Novi Sad
Republika Srbija