

# Dodavatelské audity: poznatky, zkušenosti, doporučení

*Systémy řízení bezpečnosti potravin  
v reflexi na evropskou strategii „Green Deal“ a „From Farm to Fork“*

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

webinář: 19.10.2021

# Vlastní standardy obchodních řetězců

---

- souvislost s výrobou produktů dodávaných na trh pod vlastní značkou prodejce – řetězce (tzv. privátní značka)
- ochrana vlastní značky řetězce, „pomoc“ při plnění legislativních závazků
- zajištění „dané“ úrovně kvality, bezpečnosti a ochrany spotřebitele
- audity dodavatelů = audity druhou stranou
- dodavatelské audity v oblasti Food i Non Food

Např.:

- *food*: Tesco standard pro potraviny
  - *food*: Globus food standard (pro výrobu a skladování potravin)
  - *food*: Kaufland: audit podle Kaufland check list
  - *non food*: Penny: audit podle Checklist Supplier Audit Near Food
-

# Vlastní standardy obchodních řetězců

---

- standardy založeny na normách IFS a BRC
- obsahují i řadu dalších požadavků (*např. soulad pracovních podmínek s etickými požadavky, ...*)

## Požadavky:

- součást jednoho standardu
  - rozděleny na „základní požadavky“ (vztahují na všechny provozovny výroby) a „auditní moduly“ (vztahují se jen na konkrétní procesy / produkty)
-

# Vlastní standardy obchodních řetězců

---

## Audit:

- poskytnutí vybraných informací předem (ne vždy)
  - délka: zpravidla 1 den - 2 dny
  - audit ohlášený / neohlášený / částečně ohlášený
  - vždy test sledovatelnosti
  - neshody - různý způsob hodnocení, např.:
    - A, B, C, D, KO, Major
    - Kritická, Velká, Malá, Doporučení
    - Kritická, Velká, Malá
  - výsledek auditu - různé vyjádření / „význam“
  - produkce během auditu: výroba produktu privátní značky, příp. obdobného – srovnatelného (výrobní linka, technologie...)
-

# Základní požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Závazek a odpovědnost vedení
  - Systém řízení kvality (HACCP, bezpečnost produktů)
  - Požadavky na zajištění - kontrolu výrobků a výrobního procesu  
*(řízení dodavatelů, bezpečnost posouzení rizik, vývoj, specifikace, řízení procesu, značení, sledovatelnost, kontrola množství, řízení cizích předmětů, kontroly – analýzy výrobků, kalibrace a verifikace, doprava, reklamace, řízení krizí a stahování výrobků)*
  - Provozní a technické požadavky (vnější / vnitřní prostory)  
*(vnější prostory, provedení a konstrukce prostor/zařízení, provozní hygiena a sanitace, údržba, ochrana proti škůdcům)*
  - Požadavky na pracovníky  
*(pravidla osobní hygieny, školení, zařízení pro pracovníky, pracovní oděvy – OOPP, zdravotního stav)*
-

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Etické požadavky  
*(whistle-blowing, etický kodex – min. mzda, pojištění, BOZP... )*
  - Životní prostředí  
*(environmentální management, ochrana životního prostředí)*
  - Posouzení rizik každé suroviny nebo skupiny surovin  
*(B, CH, F nebezpečí; alergeny; veganské/vegetariánské produkty; voda – po období bez spotřeby)*
  - Kovové pomůcky  
*(zákaz odlamovacích nožů; „spojení“ s místem/pracovištěm; kontroly-registry)*
  - Záznamy (formuláře, ...)  
*(aktuální verze; nemožnost zpětných změn; zákaz bělení)*
-

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

➤ Obalový materiál

*(správnost obalu – kontrola se záznamem; kontrola čárového kódu; dodavatel obalového materiálu – certifikace dle BRC/IoP nebo dle obdobného standardu )*

➤ Značení

*(požadavky legislativy / řetězce , tj. specifikace)*

➤ Podhledy, „dutiny“

*(přístup – kontrola aktivity škůdců)*

➤ Nakládka - expedice

*(odpovídající podmínky – soulad se specifikací; kontrola před nakládkou - záznam)*

➤ Vlastní laboratoř

*(postupy pro ověřování spolehlivosti výsledků – kritéria, včetně odchylek; patogeny – externě, nebo interně = akreditované metody)*

---

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Rozbory hotových výrobků  
*(parametry, četnost - v souladu se specifikací)*
  - Sledovatelnost  
*(do 4 hodin; hmotnostní bilance)*
  - Mikrobiologicky citlivé oblasti – vysoce rizikové oblasti výroby  
*(pravidla pro vstup: oblečení, obuv, pokyny – postup oblékání, mytí rukou...)*
  - Specifické výroby (maso / mléko + výrobky): HACCP - posouzení rizik Salmonella, Listeria  
*(monitoring: stojatá voda, guly, ...)*
  - Potravinářské podvody  
*(relevantní suroviny, ...)*
-



# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- **Kontrola hmotnosti produktů**

*(váhy: ověření alespoň 1x za den/směnu; kontrola před / po / při přerušení, min. 10 kontrol za hodinu)*

- **Voda**

*(plánek – rozvody - větve, odběrová místa, ...; žádná slepá místa na rozvodech; postupy pro případ nevyhovujícího výsledku analýzy; rozbory na Legionellu ze zařízení, kde se voda skladuje / kde může „stát“)*

- **Mytí rukou**

*(min. baktericidní přípravek; osoušení jen pomocí jednorázových papírových utěrek; manipulace s otevřeným výrobkem = zákaz ručně ovládaných armatur)*

- **Náplasti**

*(odlišná barva, záznam o výdeji, kontrola-spočtení na konci směny)*

- **Školení**

*(průkazné ověření efektivity)*

---

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Tvrzení o/na výrobku  
*(např. high protein, free from, vysoký obsah ... atd. = ověřování min. 1x za 3 měsíce)*
  - Sanitace  
*(proškolený pracovník zodpovědný za dohled; postupy čištění – návod na demontáž, ... ; pomůcky používané v prostorách s otevřeným produktem se nesmí používat jinde)*
  - DDD  
*(přípevnění staniček; mechanické sklopné pasti - schválení)*
  - Ubytovny (v areálu)  
*(„přehled“ o návštěvách – příchod, odchod)*
  - Zvířata  
*(strážní psi, omezení výskytu škůdců – pod „dohledem“)*
-

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Požadavky na produkty s ořechy a olejnatými semeny  
*(specifické rozbory - pesticidy, akrylamid, aflatoxiny, volné mastné kyseliny...)*
  - Požadavky na vegetariánské / veganské produkty  
*(technicky nevyhnutelná GMO surovin v max. daném limitu, např. do max. limitu < 0,1%; původ surovin přednostně EU – sója, rýže)*
  - Požadavky na původ ryb (MSC)
  - Požadavky na produkty z vajec / s vejci  
*(původ vajec – volný chov, bez klecí)*
  - Požadavky na médium při uzení masných produktů  
*(zákaz používání tekutého kouře, aromat)*
  - Subdodavatelsky zajišťované procesy  
*(schválení ze strany řetězce; znázornění v diagramu procesu, ...)*
-

# Další požadavky standardů řetězců - obecně

---

- Nadzásoby – vrácené produkty  
*(přepracování / likvidace / prodej pracovníkům – darování charitativním organizacím = odstranění - „zamaskování“ loga...; nezávadnost...)*
  - Požadavky osobní hygieny  
*(pokrývka hlavy, dlouhé rukávy, ... = stanovení na základě analýzy rizika )*
  - Prevence fyzikální kontaminace  
*(magnety, síta – filtry, ...)*
-

# Poznatky – zkušenosti

---

## „Smluvní“ požadavky

- jsou sděleny např.:
  - ve smlouvách se zákazníky
  - v přílohách smluv / specifikací
  - ve specifikacích produktů
  - v rámci zákaznických auditů
  - .....

### Příklady odchylek:

- departážní vzorky, počet departážních vzorků
- četnost a rozsah analýz produktů / surovin
- požadavky na detekci kovů / na metody - zařízení na vyloučení cizích předmětů
- „zákaz“ obsahu konkrétních přídatných látek / určité složky (lepek, vepřové maso, ...)

# Poznatky – zkušenosti

---

## „Smluvní“ požadavky

Příklady odchylek:

- vyloučení určitých způsobů úpravy (uzení tekutým kouřem, ..)
- velikost balení
- hmotnostní / objemové odchylky
- nedodržení požadované země původu surovin (*POZOR – potrav. podvody*)
- nedodržení stanoveného obsahu (%) určité složky
- jazykové mutace na obalu produktu
- ...

➤ častá příčina:

- komunikace (obchodní oddělení neprojedná požadavky **anebo změny požadavků** s oddělením kvality / výrobou)

# Poznatky – zkušenosti

---

## „Smluvní“ požadavky

- ✓ všechny požadavky (a jakýchkoliv úprava) musí být komunikovány s příslušnými odděleními

=) v případě „problémů“ s plněním požadavku informovat zákazníka

# Poznatky – zkušenosti

---

## Pracovníci – kvalifikace, znalost postupů

- např.: pracovník
  - nedodrží stanovené požadavky na osobní hygienu
  - nedodrží stanovené postupy / receptury (GPM, GHP)
  - nemá rutinní znalost postupů (např. monitoring CCP, ...)
  - nechápe význam – smysl prováděné činnosti (např. monitoring CCP, registr skla, ...)
  
- častá příčina:
  - nedostatečné seznámení – proškolení (předpokládá se, že „to“ pracovník zná)
  - absence dozoru - kontrol



# Poznatky – zkušenosti

---

## Pracovníci – kvalifikace, znalost postupů

- důsledek:
  - ohrožení bezpečnosti produktu
  - nedodržení postupů = neshodný produkt
  - nedodržení požadavků zákazníka

# Poznatky – zkušenosti

---

## Nesprávné nastavení postupů, nedodržení požadavků standardu

- např.:
  - četnost kontroly objemu / hmotnosti
  - četnost kontroly zařízení na detekci nebo vyloučení cizích předmětů
  - nezavedení konkrétního požadavku (simulace stahování mimo běžnou pracovní dobu)
  - .....
  
- častá příčina:
  - neznalost požadavků
  - není k dispozici přístup ke standardu – požadavkům
  
- důsledek:
  - nedodržení požadavků zákazníka
  - ukončení spolupráce

# Poznatky – zkušenosti

---

## Utajené (skryté) problémy

- např.: pracovník nenahlásí
  - způsobenou škodu / poškození „něčeho“
  - způsobenou kontaminaci (např. záměna suroviny s obsahem alergenu)
  - zjištěné poškození technologie / vybavení
  - zjištěný neshodný výrobek
  - .....
  
- častá příčina:
  - strach z postihu
  - nevšímavost až lhostejnost
  - nepochopení významu - důležitosti

# Poznatky – zkušenosti

---

## Utajené (skryté) problémy

- důsledek:
  - kontaminace produktu = ohrožení bezpečnosti produktu
  - nedodržení postupů = neshodný produkt
  - nedodržení požadavků zákazníka

# Poznatky – zkušenosti

---

## Efektivita „kontrolní“ činnosti

- např.:
  - nízká efektivnost interních auditů (audity bez nebo s minimem odchylek)
  - nízká efektivnost inspekcí provozu (inspekce bez nálezů, ...)
  - formální záznamy z kontrolní činnosti (tzv. „od stolu“)
  
- častá příčina:
  - nedostatek času
  - nevšímavost až lhostejnost
  - nepochopení významu - důležitost

# Poznatky – zkušenosti

---

## Efektivita „kontrolní“ činnosti

- důsledek:
  - velké množství neshod při auditu (dodavatelském, certifikačním)
  - výsledek auditu (dodavatelského, certifikačního) v rozporu s výsledky interních auditů
  - ukončení spolupráce



**Děkuji za pozornost**

[lucie.janotova@potravinosefera.cz](mailto:lucie.janotova@potravinosefera.cz)