

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: 23.11.2021

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
- audit dodavatelů = audit druhou stranou
- dodavatelské audit 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 provozy-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; alergen; 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; rozbor 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@potravinosfera.cz