КАКО ДА УНАПРЕДИТЕ СВОЈЕ ПОСЛОВАЊЕ

СТАНДАРДИ И СЕРТИФИКАТИ

Стандарди су свуда око нас. Примера ради, уколико не би имали јасно дефинисане мерне јединице за време, дужину, масу, какве би то проблеме могло изазвати? Сваки пут када, посетимо продавницу и желимо да купимо килограм воћа, постоји ризик да ћемо због примене неадекватне јединице мерења и инструмента бити жртва неправде. То не би био крај наших проблема, нови би могао настати већ код плаћања. Наиме, шта би се десило да различите банке нису усагласиле величину, дебљину и облик многобројних платних картица које издају? Захваљујући међународној стандардизацији и примени стандарда тај проблем успешно је решен.

Садржај

Сертификација 5

Стандардизација 5

Стандард 7

ИСО стандарди 8

ИСО 9001 8

ИСО 14001 8

ИСО 17000 9

ИСО 27000 10

ИСО 31000 10

OHSAS 18001 11

HACCP 12

HALAL 13

International Food Standard (IFS) 14

Стандард добре пољопривредне праксе (GLOBALGAP) 15

Organic сертификат (BIO) 16

BRC стандард 17

Систем контроле надзорног ланца (FSC) 18

GOST-R стандард 19

CE знак 20

Уместо закључка 22

Листа стандарда и њихова примена 23

Сертификација

Сертификација представља поступак којим се утврђује да производ, услуга, организација или појединац испуњавају захтеве релевантног стандарда. Поступак се завршава званичном потврдом - сертификатом о усаглашености и уписом имаоца сертификата у релевантан регистар. Сертификација је званична потврда којом сертификационо тело након спроведног поступка сертификације потврђује да је предмет провере (сертификације) усклађен са захтевима стандарда. Након што организација пројектује и успостави систем или производ/услугу усклађен са захтевима неког стандарда потребно је (не и обавезно) да то буде потврђено од независне и непристрасне организације, специјализоване за ту врсту послова.

Сертификација је поступак којим трећа страна даје писано уверење да је производ, процес или услуга усаглашен са одређеним захтевима.

Стандардизација

Према Закону о стандардизацији, стандардизација је „активност на утврђивању одредби за општу и вишекратну употребу, у односу на стварне или потенцијалне проблеме, у циљу постизања оптималног нивоа уређености у датом контексту", која укључује процес формулисања, издавања и примене стандарда и то на националном, европском и међународном нивоу. Резултат стандардизације су стандарди као званична документа, са захтевима који се односе на производ, процес у коме производ настаје или предузеће као пословни систем основан ради обављања одређене делатности која ствара вредност (производ или услугу) за тржиште (кориснике и крајње купце) и за власнике.

Стандардизација може да има један или више циљева који омогућавају да производи, процеси и услуге буду усклађени са својом наменом. Општи циљеви стандардизације могу бити остваривање спремности за намену, компатибилности, заменљивости, смањења броја варијанти, безбедности, заштите животне средине и заштите производа. Други циљеви могу бити и заштита здравља, узајамно споразумевање, побољшање економских перформанси, уклањање препрека у трговини и друго.

Основни принцип стандардизације је да се стандарди не доносе наредбом „одозго", већ њих припремају заинтересоване стране (индустрија, потрошачи, органи власти, стручна и пословна удружења, тела за оцењивање усаглашености и др.), када истовремено постоји објективна потреба за њима и жеља заинтересованих страна да учествују у њиховом формулисању. Другим речима, стандардизација је инструмент техно-економске саморегулације који припада свим учесницима у националној, регионалној, односно светској привреди (економији) и служи стварању јавног добра.

Имајући у виду да циљеви стандардизације и користи од ње представљају општу корист за привреду, безбедност и заштиту, али и бољу комуникацију, стандардизација се **базира на неколико основних начела**:

1. Консензус као општи споразум о било ком значајном питању постигнут на начин да се узму у обзир аспекти свих заинтересованих страна. Иако је неопходно усагласити сва супротстављена становишта, консензус не подразумева и једногласност.
2. Укључивање свих заинтересованих страна чиме све укључене стране добровољним учешћем доприносе процесу израде стандарда.
3. Заједнички интерес који се манифестује кроз спречавање појединачних интереса над заједничким интересом заинтересованих страна.
4. Потпуна транспарентност, односно отвореност и прегледност процеса стандардизације и доступност стандарда јавности.
5. Кохерентност која подразумева да збирка стандарда мора бити међусобно компатибилна, тј. да стандарди не могу бити противречни. То значи да доношење новог стандарда за одређену област стандардизације захтева повлачење старог стандарда.
6. Степен развоја технике се односи на услов да стандард треба да одсликава степен развоја технике у датом времену, те да је исти утемељен на провереним научним, техничким и искуственим сазнањима.
7. Спречавање настанка препрека у трговини чиме се указује да стандарди нису припремљени, донети или примењени са циљем стварања неоправданих препрека у међународној трговини. Због тога је, када год је то могуће, пожељно користити међународне стандарде или њихове одговарајуће делове као основу за израду националних стандарда.

Стандард

Стандард је документ утврђен консензусом и донет од признатог тела којим се за општу и вишекратну употребу утврђују правила, смернице или карактеристике за активниости или њихове резултате ради постизања оптималног нивоа уређености у одређеној области.

Стандарди су документовани споразуми чији садржај чине техничке спецификације и други прецизни критеријуми који се користе као правила, упутства или дефиниције карактеристика са циљем обезбеђивања да материјали, производи, процеси и услуге у потпуности задовоље своју намену.

Стандарди које дефинише и усваја Република Србија имају ознаку СРПС и издаје их Институт за стандардизацију. Стандарди који су усвојени на међународном нивоу имају ознаку ИСО (међународна организација за стандардизацију), а ако су усвајани у Европи имају ознаку ЕН (европске норме).

Пре двадесетак година појавили су се први међународни стандарди система менаџмента који су довели до сасвим новог приступа у комуникацији пословних субјеката широм света. Ови стандарди су направили искорак у међународној стандардизацији из области технике ка сфери управљања (без обзира да ли ће то неко звати руковођење, менаџмент, или на неки други начин).

Издвојићемо неке од међународних стандарда и сертификата који су најчешће у употреби:

- **ИСО 9001:** стандарди система менаџмента квалитетом,
- **ИСО 14001:** системи менаџмента заштитом животне средине,
- **ИСО 17000:** системи за разне организације које се баве оцењивањем,
- **ИСО 27000:** системи менаџмента сигурношћу информација,
- **ИСО 31000:** процес управљања ризицима
- **OXCAC 18001:** систем менаџмента заштитом здравља и безбедности на раду,
- **HACCP:** систем анализе ризика и управљање процесима у критичним контролним тачкама
- **HALAL** систем
- **FSC:** систем контроле надзорног ланца
- **IFS:** International Food Standard (Међународни стандард за храну)
- **GLOBAL GAP:** Стандард добре пољопривредне праксе
- **(BIO) Organic** сертификат
- **BRC** стандард
- **GOST-R** стандард

Иако не спада у међународне стандарде знак о усаглашености производа, **CE знак** представља битан услов за успешно пословање.

ИСО стандарди

ИСО 9001

ИСО 9001 је међународни стандард који дефинише систем управљања квалитетом и једини стандард менаџмента квалитета који је свеобухватно примењив на све организације, производе и услуге. Сврха овог стандарда је олакшавање пословања. Применом принципа и захтева овог стандарда у многоме се олакшава пословање захваљујући јасном дефинисању одговорности. Такође, дефинисањем улазних и излазних елемената свих процеса и дефинисањем потребних ресура ствара се полазна основа за планирање, као и повратна информација о испуњености очекивања клијената. Овакав модел повећава поверење клијената у производ/услугу и води ка бољем позиционирању на тржишту. Будући да сертификат издаје независна сертификациона кућа, сертификат о поседовању овог стандарда гарантује да предузеће има имплементиране обавезне процесе које захтева овај стандард.

Успостављени и сертификовани систем управљања квалитетом по ИСО 9001 указује на то да су производња, процеси и радне методе предузећа дефинисани тако да се омогућава испорука доброг квалитета производа, али не гарантује и сам квалитет производа. Уз уређен систем пословања постоји и већа могућност да ће предузеће заиста и произвести квалитет. Због тога се често код склапања уговора са добављачима поставља захтев за поседовањем сертификованог ИСО 9001 стандарда, што уједно представља и екстерни разлог за његово увођење. Интерни разлози примене ИСО 9001 система управљања за функционисање предузећа су: лакше одвијање свакодневног рада, смањење празних ходова, боље кориштење времена, смањење утрошака материјала, смањење залиха, бољи проток информација, уштеда других трошкова, делотворније праћење целокупних активности.

ИСО 14001

Повећање бриге о животној средини, као и повећање броја прописа који обрађује ову материју, резултирало је постављањем стандарда како би предузећа упоставила своје пословање на начин да одговори на растуће захтеве заштите животне средине. Предузећа користе системе еколошког управљања као своју конкурентску предност, нудећи производе који са једне стране не штете животној средини, а настали су кроз процес који сам по себи не може да науди природном окружењу.

Међународна организација за стандардизацију (ИСО) препознала је проблем заштите животне средине, а као резултат њеног рада настао је стандард ИСО 14001, који дефинише захтеве за управљање заштитом животне средине. Овај стандард претрпео је неколико промена, а последња је била 2004. године. Методологија на којој почива стандард ИСО 14001 је *PDCA* модел (Plan-Do-Chek-Act), помоћу којег организација успоставља политику заштите животне средине, циљеве и процесе којима остварује

приврженост политици, као и да предузме мере, када је потребно да унапреди свој учинак и прикаже усаглашеност система за захтевима овог стандарда.

ИСО 14001 дефинише захтеве за успостављање процедура у заштити околине, одређује факторе утицаја производа, услуга и сервиса на околину, предвиђа еколошке системе на које се врши негативан утицај, мери негативне утицаје на њих и даје смернице за спречавање нежељених ефеката. Предвиђа и кораке и процедуре у превенцији еколошких катастрофа, проналази могуће најугроженије тачке и потпомаже дефинисање безбедносних еколошких процедура. Стандард ИСО 14001 није законски условљен и његова примена је добровољна. Развијен је на концепту одрживог развоја, којим се задовољавају потребе садашњости, с тим да се при том не угрожава опстанак будућих генерација и задовољење њихових потреба. Могу га примењивати организације свих делатности, лако се интегрише са стандардом ИСО 9001 и намењен је сертификацији. Организације које га примењују, имају екстерне провере од стране сертификационих тела, која им, као доказ усаглашености издају сертификате.

Сам процес имплементације подразумева неколико фаза. Као прво, од највишег руководства очекује се да дефинише еколошку политику организације и обезбеди да она одговара природи, обиму и еколошким утицајима њених активности, производа или услуга, као и да се обавеже на континуално побољшање и усаглашавање са релевантним законским и другим прописима.

ИСО 17000

Оцењивање усаглашености представља поступак вредновања производа или услуге, процеса, система, особе или организације у односу на захтеве стандарда или у односу на техничке прописе ради:

- потврђивања да производ испуњава задати ниво квалитета или безбедности;
- пружања непосредне или посредне информације кориснику о карактеристикама и функционисању производа;
- повећања поверења купаца и регулаторног - надлежног државног тела у производ;
- поткрепљивања тврдњи о производу које се користе у његовом рекламирању и обележавању.

Докази о усаглашености су атести, сертификати, потврде, уверења, извештаји о испитивању. За оцењивање усаглашености, користе се поступци дати у стандардима ИСО 17000 серије. Овај међународни стандард је у генеричкој вези са активностима оцењивања усаглашености као што су испитивање, контролисање и различити облици сертификације. Оцењивање усаглашености је повезано са другим областима као што су системи менаџмента, метрологија, стандардизација и статистика. Стандард ИСО 17000 не поставља границе оцењивања усаглашености, оне постају еластичне.

ИСО 27000

Примена савремених информационих технологија омогућава бољу комуникацију организације са својом околином. У таквим условима информационе вредности организације се суочавају са бројним сигурносним претњама. Серија стандарда ИСО 27000 даје хармонизовани приступ развоју, имплементацији и одржавању менаџмент система за сигурност информација (ИСМС).

ИСО 27001 је стандард који све више добија на значају с обзиром на брзи развој информационих технологија и све већу примену у свим сферама човековог рада и деловања. Стандард информације третира као имовину и даје основне смернице за њено очување, безбедно управљање и употребу. Као и највећи број других стандарда компатибилан је са ИСО 9001, али специфицира додатне захтеве везане за идентификацију ризика (интерних и екстерних) по безбедност информација и успостављање механизама за њихово елиминисање или свођење на прихватљив ниво.

ИСО 31000

У оквиру система управљања темељеним на серији ИСО стандарда процена ризика је експлицитно захтеван поступак за практично све сертификацијске стандарде. Наиме, ИСО 9001, ИСО 14001, ИСО 27001 захтевају процену ризика као један од кључних корака, како у периоду имплементације, тако и у периоду побољшања након сертификације. Постоји и низ других ИСО стандарда у којима се процена ризика захтева. Међутим, у данашње време је нужно говорити о управљању ризицима, а не само о процени ризика.

Тачно је да се спровођењем и имплементацијом сигурносних мера смањује ризик, али сам ризик је динамичка појава и стално се мења јер зависи од низа фактора који су по својој природи променљиви у простору и времену. Као поседица те чињенице је и ситуација да се смањени ризик на темељу имплементације сигурносних контрола не мора задржати на том сниженом нивоу, већ се може променити, односно повећати, јер су се могле променити и неке околности које утичу на величину ризика. Као поседица те чињенице је и ситуација да се смањени ризик на темељу имплементације сигурносних контрола не мора задржати на том сниженом нивоу, већ се може променити, односно повећати, јер су се могле променити и неке околности које утичу на величину ризика.

Стандард ИСО 31000 описује и дефинише процес за управљање ризицима. Његова примена може битно утицати на примену свих осталих стандарда у вези са системима управљања. Како стандард не представља скуп захтева који се морају испунити, према њему није могуће вршити сертификацију. Његова конфигурација на светски признатим практичним искуствима у контексту управљања ризиком, пружа квалитетан основ да се његовим имплементирањем може побољшати постојећи или конципирати сасвим нов систем управљања ризиком.

OHSAS 18001

Свест о значају заштите здравља запослених и безбедности на раду све више долази до изражаја у пословном свету, заједно са јачањем свести о значају људских ресурса и њиховом доприносу вредности организације. Велики допринос у јачању ове свести су имале државне институције и важећи закони, који се односе директно на заштиту здравља запослених и безбедност на раду. Међутим, за ефикасно примењивање закона из области безбедности на раду и других неопходних мера заштите, појавила се потреба за системом управљања који би, по угледу на друге управљачке системе, обезбеђивао примену свих неопходних мера за безбедност на раду и био нека врста надзора који штити како раднике тако и саме организације.

OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), представља систем управљања заштитом здравља и безбедношћу на раду. Циљ система за управљање заштитом здравља и безбедношћу на раду је да се неконтролисане опасности преведу у контролисани ризик и да се на тај начин боље заштите запослени и обезбеди континуитет пословања. Овај стандард дефинише организациону структуру, активности планирања, одговорности, праксу, процедуре и ресурсе за развој, примену, остваривање, преиспитивање и одржавање политике заштите здравља и безбедности на раду. OHSAS 18001 пружа заштиту запосленима, систематски приступ идентификацији опасности у управљању ризицима доприноси здравијем и сигурнијем радном окружењу, смањује несреће и проблеме заштите здравља на раду, чиме се смањују губици изазвани болестима и повредама запослених. Овај стандард је примењив на све оргнизације, које желе да успоставе ефикасан систем који штити њихове запослене од свих идентификованих ризика на радном месту. Транспарентан и ефективан процес заштите и безбедности запослених на раду потпомаже комуникацију и сарадњу са надлежним инспекцијама.

Примена стандарда OHSAS 18001 није законски условљена, али много пута представља неопходност, поготово у предузећима, чије се делатности сматрају високоризичним и где је без ефикасног система заштите здравља и безбедности запослених, немогуће обезбедити безбедне услове за рад. Код организација које се придржавају законских захтева и које превентивно користе стандард OHSAS, као алат за постизање максималне безбедности на радном месту, примећено је знатно смањење инцидената и акцидената.

HACCP

Свест савременог потрошача хране је на много вишем нивоу, него што је била у претходним временима. У прошлости, добра реклама и усмене тврдње о квалитету производа били су сасвим довољни да се одржи поверење потрошача за одређени производ. Данас, потрошачи желе доказ да храна коју купују задовољава у потпуности захтеве и стандарде о безбедности прехрамбених производа.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) је скуп или систем принципа и правила којима се обезбеђује превентивна заштита безбедности хране и здравствена исправност намирница, које стижу до крајњих потрошача. Настао је с циљем да елиминише непожељне случајеве као што су: тровања изазвана здравствено неисправном храном, разне врсте обољења које се преносе храном, конзумирање здравствено неисправне хране, присуство нежељених састојака или страних тела у храни и слично. HACCP систем представља низ узастопних активности којима се, на основу анализе ризика и превентивних мера, обезбеђује производња здравствено исправних и хигијенски одговарајућих прехрамбених производа високог нивоа квалитета.

HACCP систем се састоји од две основне компоненте:

- **HA** представља анализу ризика, односно идентификацију опасности у свакој фази процеса производње хране и процену значаја тих опасности по људско здравље.
- **CCP** (критичне контролне тачке) представљају фазе у производњи у којима се може контролисати, спречити или елиминисати ризик по безбедност хране или њихов утицај свести на прихватљив ниво.

Он се развија посебно за сваки производ, групу производа или процес и треба да се дефинише и успостави тако да одговара специфичним условима производње и дистрибуције сваког производа посебно.

HACCP систем је од изузетног значаја за произвођаче хране, зато што се њиме регулише производња и промет здравствено безбедне хране, што значи да примена HACCP стандарда не обезбеђује увек 100% сигурности за кориснике, али значи да предузеће производи храну на најбољи и најбезбеднији могући начин. Примена ове директиве присиљава увознике да увозе искључиво прехрамбене производе високог квалитета и безбедности, што доводи до тога да се захтевају стална побољшања квалитета и безбедности процеса производње у земљама порекла. Досадашња пракса је показала да су предузећа из ЕУ која послују са прехрамбеним производима постала значајно селективнија у пословању са добављачима из земаља ван ЕУ, захтевајући од њих стриктну примену HACCP система.

HALAL

HALAL систем чини сет правила и смерница за производњу и припрему хране у складу са исламским верским обичајима. Између осталих одредница овај стандард забрањује употребу одређених производа као што су: свињско месо, крв, алкохол, месо мртвих животиња, месождера, магарца, пса, храна која се припрема са вином, колачи са било којом врстом алкохола, храна која садржи емулгаторе на бази свињске или животињске масти итд.

HALAL систем, поред специфичних захтева, има највећи број захтева који су идентични са HACCP системом и ИСО 9001, што организацијама које су успоставиле ова два система знатно олакшава припрему за сертификацију.

За разлику од осталих стандарда и HACCP система, HALAL сертификација није у класичном систему сертификације и акредитације. Сертификате за овај систем додељују организације овлашћене од стране исламске верске заједнице. У Србији постоји званична организација за доделу HALAL сертификата, HALAL Агенција Исламске Заједнице Србије. Приликом увођења HALAL система заинтересована фирма даје изјаву да су јој познати сви закони који се односе на HALAL стандард, као и све забране које проистичу из њега.

International Food Standard (IFS)

Због притиска различитих захтева према произвођачима, а да би те захтеве некако уједначили и уобличили – немачки и француски трговачки ланци удружени у своја интересна удружења HDE (G) и FCD (F), потпомогнути од осталих интернационалних ланаца, удружени у ИФС радну групу – развили су International Food Standard – IFS. Овај стандард представља у једном, стандард квалитета и стандард за безбедност хране. Иако је уведен превасходно за контролу и усаглашавање квалитета производа приватних трговачких робних марки, IFS је данас широко примењен светски стандард контроле безбедности хране и нивоа квалитета произвођача. Ови, највиши стандарди хране, заснивају се на принципу следљивости – могућности да се у сваком тренутку на путу од примарног произвођача до крајњег корисника „испрати" исправност и квалитет производа у свакој фази производње и дистрибуције. Циљ IFS стандарда је да креира конзистентан систем евалуације за све компаније које снабдевају трговине на мало храном. То се пре свега односи на робне марке великих трговинских ланаца.

Основни циљеви IFS-а су:

- побољшање безбедности и квалитета производа,
- стицање поверења код потрошача,
- транспарентност кроз цео ланац снабдевања,
- смањење трошкова и уштеда времена, како добављачима тако и трговинским ланцима,
- успостава општег стандарда са јединственим системом оцењивања.

Стандард се може применити на добављаче у свим корацима прераде хране осим за пољопривредну производњу. Захтеви су у вези са системом управљања квалитетом и HACCP системом, у који спадају и предусловни програми: добра произвођачка пракса - GMP (Good Manufacturing Practice), добра лабораторијска пракса - GLP (Good Laboratory Practice) и добра хигијенска пракса - GHP (Good Hygiene Practice). Само сертификациона тела која су потписала уговор са IFS-ом имају право да издају сертификат о усаглашености система са овим стандардом.

Стандард добре пољопривредне праксе (GLOBALGAP)

Индустријализација производње у пољопривреди, употреба средстава као што су адитиви, хормони, пестициди, антибиотици, довела је до незадовољства потрошача и до губитка поверења у институције задужене за контролу безбедности хране у Европској унији. GLOBALGAP је осмишљен од стране великих трговачких кућа чија је активност повезана са трговином примарних пољопривредних производа (ланци супермаркета). Ни у једној земљи ЕУ овај стандард није законски регулисан, али је добровољан и обавезан за произвођаче који имају жељу да своје производе продају великим трговачким кућама.

Захтеви потрошача да купују природне, укусне и свеже производе, произведене на природан и здрав начин и то у процесу који не нарушава животну средину, све су наглашенији. GLOBALGAP је систем мера осигурања квалитета намирница тј. пољопривредних производа од засада до уласка на фабричку прераду. GLOBALGAP је јединствен стандард који је применљив на све типове примарних производа за чију производњу се развијају специјализовани захтеви и то у:

- Биљној производњи – воће и поврће, цвеће и украсно биље, комбиновани усеви, сточна храна, зелена кафа и чајеви.
- Сточној производњи – говеда и овце, млечни производи, стока, живина.
- Аквакултури - пастрмка, лосос, шаран, сом, штука, и остале врсте рибе.

Organic сертификат (BIO)

Органска сертификација је сертификациони процес намењен произвођачима органске хране и других пољопривредних производа. Неопходни услови за сертификацију се разликују од државе до државе, али генерално укључују пакет стандарда за гајење, складиштење, прерађивање, паковање и пошиљку. Интензивном пољопривредном производњом каква је данас заступљена на глобалном тржишту и све већом употребом ђубрива и пестицида, дошло је до претераног загађења пољопривредних површина које захватају велики проценат наше планете.

Циљ је да се обезбеди квалитет, спречи злоупотреба и промовише трговина органском храном. Данашњи вид трговине храном захтева обавезан organic сертификат да би сви корисници у ланцу трговине били сигурни да су купили органски произведену храну, нарочито крајњи корисници јер морају да се ослоне на сертификациона тела како би били сигурни да су купили квалитетан органски производ. Код органске сертификације обавезна је употреба земљишта које је било ослобођено третмана од хемијских ђубрива у периоду од неколико година (3 године и више), такође је неопходно: избегавање великог броја хемијских супстанци (нпр. ђубрива, пестицида, антибиотика, адитива, родентицида и фунгицида), генетски модификованих организама и средстава за третман вода, детаљно записани подаци о производњи и продаји органски произведених производа, строго физичко раздвајање органске производње од конвенционалне производње, сталне инспекције и надгледање производње у току производног процеса.

BRC стандард

BRC (British Retail Consortium) стандард је развијен од стране британских трговаца. Трговци на мало се, осим других предузећа у области производње и промета хране, обавезују да се са одговарајућом пажњом односе према развоју, производњи, дистрибуцији, реклами и продаји хране и предузму све неопходне мере опреза. Стандард је намењен свим произвођачима хране који хоће да уведу добру производну праксу, а имају квалитатетан систем за производњу. BRC општи стандард за храну обухвата основне принципе стандарда које су успоставиле малопродаје и стално се преиспитује, како би одражавао истовремено и захтеве малопродаје и њихових испоручилаца.

Стандард захтева:

- усвајање и примену HACCP принципа
- документован и функционалан систем управљања квалитетом
- стандард за контролу фабричког окружења, производа, процедура и особља

Циљ BRC стандарда је да дефинише критеријуме квалитета и безбедности у оквиру производне организације ради испоруке хране малопродајама, њиховим испоручиоцима или другим корисницима стандарда. Форма и садржина стандарда су такви да дозвољавају проверу просторија предузећа и њених оперативних процедура од треће стране, на основу захтева стандарда. Трећа страна која спроводи оцењивање мора бити акредитована према ISO/IEC упутству 65 и морају испунити захтеве које прописује BRC стандард, кроз пратећу документацију.

BRC стандард поставља захтеве за производњу обрађене хране и припрему примарних производа испоручених малопродајама као брендирани производи, брендираних прехрамбених производа и хране или састојака за употребу у услужним компанијама, кетеринг компанијама и производњи хране. Сертификација ће се односити на производе који су израђени или припремљени на локацији на којој је извршено оцењивање и обухватиће складишта која су под директном контролом менаџмента на лицу места.

Систем контроле надзорног ланца (FSC)

Потрошачи све више трагају за производима који су произведени у складу са еколошким и друштвеним критеријумима. FSC сертификат је гаранција да дрво до крајњег корисника долази строго праћеним ланцем: од сертификоване шуме, преко обраде и производње. На енглеском говорном подручију ово се назива CoC сертификација (CoC certification - Chain of Custody – ланац надзора). Када представљају свој FSC лого компаније доказују да дрво које користе потиче од шума које су гајене на одржив начин. FSC је највиши ниво осигурања квалитета у шумарству, дрвној индустрији и индустрији папира, који у својој структури садржи низ захтева из области квалитета, социјалне сфере и екологије.

Издавањем CoC сертификата и истицањем FSC логоа на производима, чији је основни састојак дрво, предузеће потрошачима шаље информацију о томе да је дрво уграђено у производ прошло кроз строг надзорни ланац од сече шума под надзором стручњака до одговорне прераде и производње кроз рационално искоришћење дрвета. Постоје 3 врсте FSC сертификата тј. налепница које се истичу на производ: FSC Pure – чисто дрво, FSC mixed source – мешани извори где је минимум 50% FSC сертификованог дрвета, FSC recycled – рециклирано дрво. Добијањем FSC логоа на производу предузеће показује да гаји подједнаку бригу за шумска богатства, као и њени клијенти.

GOST-R стандард

GOST-R стандард подразумева групу стандарда коју прописује Евроазијски савет за стандардизацију, методологију и сертификацију. Стандарди GOST-R су често строжији од норми Европске уније и међународних стандарда квалитета. Предвиђен је добровољан и обавезан начин усаглашености. Обавезна усаглашеност робе је предуслов за несметан прелаз границе и приступ на руско тржиште. Као гаранција да производи испуњавају норме које су прописане овим стандардом, издаје се GOST-R сертификат и само производ који је овим верификован може се пласирати на руско тржиште. У зависности од годишњег извоза, постоје различите врсте сертификата о утврђивању усклађености са GOST-R стандардом:

1. Сертификати за једну испоруку представљају сертификат за једну пошиљку, односно уговорену количину, за познатог купца. Да би се добио овај сертификат уз захтев треба приложити и уговор о количини испоруке, јер он важи до момента испоруке последње јединице робе. За сваку јединицу преко уговорене, потребна је нова сертификација која изискује нове трошкове и додатно време.

2. Сертификат за серијску производњу. Сертификат о усклађености производа у серијској производњи може имати важност од 12 месеци до 3 године у зависности од природе производа. Такав сертификат омогућава предузећима да извезу робу неограничен број пута и у неограниченим количинама.

Постоји листа производа за које важи обавезна усаглашеност:

- електрични производи и електорника,
- телекомуникациона опрема,
- медицинска опрема,
- козметика,
- прехрамбени производи,
- намештај,
- кућна хемија,
- потрошачки материјали за паковање,
- играчке,
- машине,
- опреме под притиском,
- лична заштитна опрема
- грађевински производи (укључујући производе противпожарне заштите),
- аутомобилска индустрија,
- пољопривредне машине,
- опрема која се користи у просторијама са лако запаљивим матријалом.

Обавезна усаглашеност робе је предуслов за несметан прелаз границе и приступ на руско тржиште.

CE знак

У циљу смањења тржишних баријера, омогућавању лакшег кретања роба и смањења трошкова контроле квалитета, али пре свега заштите потрошача од производа штетних по безбедност и здравље, године 1985. Европска Унија је утврдила јединствени систем познат као CE знак.

CE знак у ЕУ представља једини дозвољени знак о усаглашености производа са захтевима европских директива у погледу безбедности производа. Директиве представљају скуп критеријума које одређене врсте производа треба да испуне. CE знак (скраћеница од „Conformité européenne", енглески „European Conformity") на производу значи да је производ пројектован и произведен у складу са свим захтевима прописаним од стране Европске Уније за ту врсту производа. Поред тога, ово је једини начин да производ нађе свој пут до тржишта ЕУ, али и шире.

CE знак ставља се искључиво на производ за који је то предвиђено одређеним европским директивама и не сме се стављати на друге производе. Такође, забрањено је означавање производа свим знаковима за које постоји вероватноћа да ће личити на знак CE и тиме обманути купце производа. CE знак на производу није знак квалитета, то је потврда органима надзора да производ може законски бити стављен на тржиште.

CE знак је обавезан за следеће групе производа, ако се желе пласирати на тржишту ЕУ:

- играчке,
- грађевински материјал,
- једноставну опрему под притиском,
- радио и телекомуникациону опрему,
- медицинске уређаје,
- машине,
- опрему за личну заштиту,
- сателитску опрему,
- гасне уређаје,
- опрему која ради са високим притиском,
- разне уређаје,
- неаутоматске уређаје и опрему за мерење тежине,
- фитнес опрему,
- лифтове,
- заштитну опрему за рад у експлозивним атмосферама,
- мерне инструменте,
- In Vitro дијагностичку медицинску опрему,
- наутичку опрему,
- електричне уређаје,
- парне котлове,
- цивилни експлозив,
- расхладну опрему.

CE знак на производу представља декларацију којом произвођач потврђује да је производ у складу са основним захтевима свих директива које се на њега примењују. Директиве успостављају неопходне захтеве за производ, који морају бити задовољени пре него што се производ може продавати

у било којој земљи која припада ЕУ. То није сертификациони знак треће стране на систем, већ га произвођач или представник произвођача (нпр. увозник) ставља на производ. Ознака указује да је производ усаглашен са примењивим Европским законодавством везаним за здравље, безбедност, екологију и заштиту потрошача.

При увођењу CE знака предузеће може да користи сопствене ресурсе и припреми доказе (техничку и другу документацију, спроведе испитивања) да је производ у складу са одговарајућом директивом. Међутим како је процедура увођења CE знака доста компликована, предузећа за овај посао ангажују трећа лица (консултантске куће).

Процедуре усаглашености за CE знак подељене су на осам основних модула који се комбинују у зависности од избора произвођача, наравно и у зависности од опција које поједине директиве дозвољавају:

- модул A - интерна контрола производње
- модул B - испитивање ЕС типа директиве
- модул C - усаглашеност са типом директиве
- модул D - обезбеђење квалитета производње
- модул E - обезбеђење квалитета производа
- модул F - верификација производа
- модул G - појединачна верификација производа
- модул H - потпуно обезбеђење квалитета

Предузеће не мора за сваки производ (тип производа), да пролази кроз сваки од наведених модула. Процес провере усаглашености за једноставније производе обухвата само неке од корака.

Уместо закључка

Свим предузећима, ефективна примена стандарда омогућава:

- лакши приступ новим тржиштима и тржиштима у настајању;
- скраћивање времена до изласка на тржиште и повећање удела на њему;
- изношење нових технологија на тржиште;
- интероперабилност својих технологија и производа са комплементарним;
- управљање финансијским ризиком у вези са иновацијама;
- прихватање иновација од стране клијената и оних који врше јавне набавке;
- лиценцирање патената позивањем на њих у стандардима;
- трансфер технологија из развијених земаља у земље у развоју и транзицији;
- као и боље процењивање нових технологија.

Осим тога, стандарди уклањају препреке у трговини, подржавају развој, промовишу иновације, осигуравају квалитет производа, повећавају безбедност и заштиту, побољшавају видљивост и подижу углед (репутацију), побољшавају техничку регулативу и подстичу националну и међународну конкуренцију између испоручилаца у истој привредној грани.

Примена међународних, односно европских стандарда нарочито доприноси повећању конкурентности МСП која их примењују и то на два начина. Прво, примена тих стандарда сама по себи побољшава конкурентност јер они уживају висок међународни углед и уливају поверење. Друго, примена тих стандарда доноси значајне користи домаћим и страним испоручиоцима јер техничке спецификације у уговорима чини прецизнијим и јаснијим.

Листа стандарда и њихова примена

СТАНДАРД	ПРИМЕНА
ИСО 9001	• Све организације
ИСО 14001	• Све организације које желе да смање штетан утицај организације на животну средину
ИСО 17000	• Организације које се баве оценом усаглашености (испитивање, контролисање, различити облици сертификације)
ИСО 27000	• Услужне компаније које су на било који начин повезане са информационим технологијама и потребом за очување поверљивости информација.
ИСО 18001	• Организације чије се делатности сматрају високоризичним по здравље и повреде на раду
ИСО 31000	• Сви који су на било који начин укључени у управљање ризицима
HACCP Стандард	• Све производње и прераде воде за пиће као и воде која се употребљава, односно додаје током припреме, обраде или производње хране; • Све производње и прераде (пекаре, месаре, млекаре, кланице, производње колача и торти, производње мармеладе, производње сокова, алкохолних и безалкохолних пића, прераде воћа, поврћа, производње кондитора, бомбона, жваки и друго); • Све организације која се баве паковањем и препакивањем прехрамбених производа; • Све организације које се баве складиштењем, транспортом и дистрибуцијом свих прехрамбених производа; • Установе које се баве припремом и дистрибуцијом хране – за потребе болница, дечјих установа, хотела, ресторана, авионских и других компанија; • Објекти јавне и колективне исхране (јавне кухиње, кантине, болнице, вртићи, школе и сл.); • Трговине – продавнице, супермаркети, мегамаркети, сви велепродајни објекти, сви малопродајни објекти; • Угоститељски објекти као и кетеринг услуге и услуге испоруке готове хране и други.
HALAL Систем	• Производња и припрема хране
Organic сертификат (BIO)	• Фарме • произвођачи хране
GLOBAL GAP	• Биљној производњи (воће и поврће, цвеће и украсно биље, комбиновани усеви, сточна храна, зелена кафа и чајеви), • Сточна производња (говеда и овце, млечни производи, стока, живина), • Аквакултура (пастрмка, лосос, шаран, сом, штука, и остале врсте рибе)

International Food Standard (IFS)	• Прерада хране (није намењен за пољопривредну производњу)
Систем контроле надзорног ланца (FSC)	• Дрвна индустрија и производи од дрвета
BRC Стандард	• услужне компаније, • кетеринг компаније, • прозводња обрађене хране и припрема примарних производа намењених малопродајама.
GOST-R	• електрични производи и електорника, • телекомуникациона опрема, • медицинска опрема, • козметика, • прехрамбени производи, • намештај, • кућна хемија, • потрошачки материјали за паковање, • играчке, • машине, • опреме под притиском, • лична заштитна опрема • грађевински производи (укључујући производе противпожарне заштите), • аутомобилска индустрија, • пољопривредне машине, • опрема која се користи у просторијама са лако запаљивим матријалом, итд.
CE Знак	• играчке, • грађевински материјал, • једноставна опрема под притиском, • радио и телекомуникациона опрема, • медицински уређаји, • машине, • опрема за личну заштиту, • сателитска опрема, • гасни уређаји, • опрема која ради под високим притиском, • не аутоматски уређаји и опрема за мерење тежине, • фитнес опрема, • лифтови, • заштитна опрема за рад у експлозивним атмосферама, • мерни инструменти, • In Vitro дијагностичка медицинска опрема, • наутичка опрема, • електрични уређаји, • парни котлови, • цивилни експлозив, • расхладна опрема.