

# **Implementace systému jakosti BRC do potravinářského podniku**

Bc. Petr Novák

---

Diplomová práce  
2006



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická  
Ústav potravinářského inženýrství a chemie  
akademický rok: 2005/2006

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Petr NOVÁK**  
Studijní program: **N 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin**

Téma práce: **Implementace systému jakosti BRC do potravinářského podniku**

Zásady pro vypracování:

Diplomant při zpracování DP dodrží následující zásady:

1. V literární části zpracuje detailní studii systému jakosti BRC pro potravinové řetězce a provede komparaci tohoto systému s jinými požadovanými systémy jakosti používanými potravinovými řetězci, příp. výrobci.
2. V metodické části zpracuje postup a požadavky na výrobce stanovené tímto systémem včetně příslušné dokumentace tj. "Příručky jakosti".
3. V praktické části zpracuje dokumenty potřebné na doplnění "Příručky jakosti" v rozsahu, který bude upřesněn. Zpracovaná dokumentace bude sloužit pro vnitřní audit systému, příp. certifikaci systému. Vypracované dokumenty budou zaměřeny především na oblast zajištění jakosti výrobků, včetně managementu jakosti, verifikace systému apod.
4. Výsledková část bude obsahovat příslušné dokumenty zpracované diplomantem v rámci Příručky jakosti, včetně návrhů na dokončení celé příručky.
5. V závěru provede diplomant vyhodnocení významu a důležitosti systému BRC pro výrobce potravin.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

**Dle doporučení vedoucího DP**

Vedoucí diplomové práce:

**doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.**

Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Datum zadání diplomové práce:

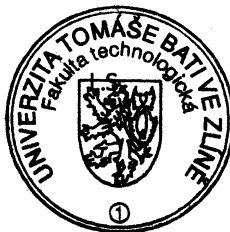
**10. října 2005**

Termín odevzdání diplomové práce:

**31. května 2006**

Ve Zlíně dne 20. dubna 2006

  
prof. Ing. Igor Hoza, CSc.  
děkan



  
prof. Ing. Igor Hoza, CSc.  
ředitel ústavu

## **ABSTRAKT**

Cílem této práce bylo provést studii dodavatelského systému jakosti BRC. V teoretické části jsou rozvedena obecná východiska pro zavedení této normy do potravinářských podniků, dále obsahuje detailní rozbor zásadních požadavků a srovnání s dalšími systémy jakosti (ISO 9001:2000, ISO 22000, dodavatelský standard IFS), jejichž struktura je v závěru teoretické části porovnána v přehledné tabulce. Praktická část je zaměřena na model implementace BRC do potravinářského podniku. Konkrétně se jedná o shromáždění potřebné dokumentace požadované normou BRC, výčet jednotlivých dokumentů a některé vzory těchto dokumentů. Poslední část se věnuje certifikaci této normy, především jejímu postupu a výčtu hlavních certifikačních organizací působících na našem trhu.

**Klíčová slova:** norma, BRC, dodavatelský standard, potravinářský podnik, privátní značka, potraviny prodávané pod značkou maloobchodu

## **ABSTRACT**

The aim of this work was to carry out a study of supplier quality system BRC. In the theoretical part there are expanded general outlets for implementation of this standard in food factory, next there is a detailed analysis of critical requirements and comparison with other quality systems (ISO 9001:2000, ISO 22000, supplier standard IFS) whose structure is compared among each other in the end of theoretical part. The practical part targets a model of BRC implementation in food factory. In the concrete there is a collection of documents, which is required by BRC standard and any examples of these documents. In the end this work attends to certification of this standard, especially to certification process and listing of leading certification bodys in our market.

**Keywords:** standard, BRC, supplier standard, food factory, private label, retailer branded food products

## **PODĚKOVÁNÍ**

Děkuji svému vedoucímu práce Doc. Ing. Janu Hraběti, Ph.D. za odborné vedení, poskytnutý studijní materiál a trpělivost při realizaci závěrečné diplomové práce. Rovněž děkuji vedení Jaroměřické mlékárny a konkrétně panu Miroslavu Hrazdilovi za zapůjčení anglické verze normy BRC a jiné dokumentace a panu Doc. MVDr. Petru Neuhybelovi, CSc. za poskytnutý materiál.

## Obsah

Úvod	3	
<b>I</b>	<b>TEORETICKÁ ČÁST</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	<b>OBECNÁ VÝCHODISKA PRO ZAVEDENÍ DODAVATELSKÝCH STANDARDŮ DO POTRAVINÁŘSKÉHO PODNIKU</b>	<b>6</b>
<b>1.1</b>	<b>Vývoj a situace v českém maloobchodu</b>	<b>6</b>
1.1.1	Vývoj před rokem 2000	6
1.1.2	Změny po roce 2000	6
1.1.3	První odchody řetězců	7
1.1.4	Top 10 za rok 2005 podle tržeb	10
<b>1.2</b>	<b>Privátní značky</b>	<b>11</b>
1.2.1	Všeobecně	11
1.2.2	Podíl privátních značek v jednotlivých zemích	12
1.2.3	Kategorie nejžádanějších produktů privátních značek	12
1.2.4	Přehled privátních značek některých maloobchodů	12
<b>2</b>	<b>MEZINÁRODNÍ STANDARD BRC</b>	<b>17</b>
<b>2.1</b>	<b>Historie vzniku dodavatelských standardů</b>	<b>17</b>
<b>2.2</b>	<b>Struktura požadavků normy BRC</b>	<b>20</b>
2.2.1	System HACCP	21
2.2.2	System managementu jakosti	22
2.2.3	Normy vztahující se k prostředí provozu	26
2.2.4	Řízení produktu	28
2.2.5	Řízení výrobního procesu	34
2.2.6	Zaměstnanci	34
2.2.7	Další specifické požadavky normy BRC	
<b>II</b>	<b>PRAKTICKÁ ČÁST</b>	
<b>3</b>	<b>KOMPARACE NORMY BRC S DALŠÍMI NORMAMI JAKOSTI</b>	<b>39</b>
<b>3.1</b>	<b>ČSN EN ISO 9001:2000 Systémy managementu jakosti – Požadavky</b>	<b>39</b>
<b>3.2</b>	<b>ISO/FDIS 22000:2005 Systémy managementu bezpečnosti potravin – požadavky na organizaci v potravinovém řetězci</b>	<b>40</b>
<b>3.3</b>	<b>Dodatelský standard IFS</b>	<b>43</b>

---

<b>4</b>	<b>ZPRACOVÁNÍ DOKUMENTACE POŽADOVANÉ STANDARDEM BRC</b>	<b>51</b>
<b>4.1</b>	<b>Dokumentace systému HACCP</b>	<b>53</b>
<b>4.2</b>	<b>Dokumentace k systému managementu jakosti</b>	<b>53</b>
<b>4.3</b>	<b>Ostatní dokumentace</b>	<b>53</b>
<b>4.4</b>	<b>Vzory vybraných dokumentů požadovaných v rámci systému BRC</b>	<b>54</b>
4.4.1	Specifikace suroviny	54
4.4.2	Specifikace hotového výrobku	55
4.4.3	Výrobní diagram	56
4.4.4	Formulář o analýze nebezpečí	57
4.4.5	Plán HACCP	58
4.4.6	Zápis o provedení sanitace	59
4.4.7	Záznam o čištění cisteren + najeté kilometry	60
4.4.8	Záznam o incidentu / rozbití skla	61
4.4.9	Záznam ze školení hygienického minima nově příchozích zaměstnanců	62
<b>5</b>	<b>CERTIFIKACE STANDARDU BRC</b>	<b>63</b>
<b>5.1</b>	<b>Proces certifikace</b>	<b>65</b>
<b>5.2</b>	<b>Certifikační organizace poskytující služby na našem trhu</b>	<b>69</b>
	<b>Závěr</b>	<b>72</b>
	<b>Seznam použité literatury</b>	<b>74</b>
	<b>Seznam příloh</b>	<b>77</b>



## ÚVOD

Nejen v západní Evropě, ale i v České republice dosahují obchodní řetězce stále většího podílu na trhu s potravinami. Již delší dobu patří mezi nejvýznamnější obchodní společnosti u nás sítě hypermarketů a supermarketů Ahold (Hypernova, Albert), Tesco, Globus, Makro, Delvita, Carrefour, Kaufland, Interspar, Billa, Penny Market apod..

Stejně jako přibývá nových provozoven těchto mezinárodních řetězců, přibývá i množství maloobchodních značek (tzv. "privátních značek"), výrobků, nesoucích označení prodejní, namísto výrobní organizace. Ve vyspělejších zemích, např. ve Velké Británii nebo Švýcarsku je podíl privátních značek na trhu s potravinami na úrovni cca 50 %.

Tyto privátní značky u nás nabízí např. hypermarkety a supermarkety Hypernova, Albert, Tesco, Delvita, Interspar, Kaufland, Lidl, Billa, ale i diskontní prodejny. Ve většině případů se jedná o ekonomické výrobky nabízené za nejnižší možnou cenu při zachování přijatelné úrovně kvality (např. „Euro Shoppper“ v Albertu a Hypernově, „Clever“ v Bille, „Tesco výhodný nákup“ v Tescu, „365“ v Delvitě). V poslední době se však situace na trhu privátních značek začíná měnit a některé řetězce nabízí několik kategorií těchto produktů od ekonomických, přes standardní, až po prémiové s nejvyšší kvalitou (např. „Extra Delvita“ v Delvitě, „Selský dvůr“ v Hypernově, „Quality first“ v Bille).

Protože jsou privátní značky prodávány pod značkou prodejce, je za jejich kvalitu a bezpečnost tento prodejce spoluodpovědný. V případě vážnějších problémů a jejich veřejné publicity je ohroženo jeho jméno a při současné velmi silné konkurenci na trhu to pro něho může znamenat značné ztráty. Proto se nejvýznamnější mezinárodní řetězce v poslední době čím dál tím více zajímají o své dodavatele takových výrobků, o jejich systém jakosti, HACCP, stav výrobních prostorů a zařízení a standard osobní hygieny ve výrobě.

Podobná situace probíhala před několika lety i v zahraničí a došlo k tomu, že si jednotlivé řetězce začaly provádět audity dodavatelů. Existuje však velké množství výrobců potravin, kteří dodávají dvěma nebo více řetězcům, tyto společnosti pak byli nuceni absolvovat ročně několik (někdy až několik desítek) auditů, aby mohli privátní značky dodávat. Tyto problémy i kapacitní problémy se rozhodli vyřešit některé řetězce v rámci společných organizací, z nichž nejvýznamnější je British Retail Consortium, organizace, sdružující přes 90% maloobchodů ve Velké Británii. Tato organizace vypracovala a vydala tzv. BRC standard (British Retail Consortium Scheme, který tvoří souhrn požadavků na dodavatele privátních značek.

---

Vzhledem k tomu, že mezinárodní norma BRC Global Food je plně harmonizována v rámci standardu GFSI - Global Food Safety Initiative, certifikovaná organizace tak získává doklad o splnění požadavků tohoto standardu, jenž ve světovém měřítku pokládají obchodní řetězce za základní předpoklad pro zajištění bezpečnosti potravin.

Cílem této práce bylo provést studii dodavatelského systému jakosti BRC. V teoretické části jsou rozvedena obecná východiska pro zavedení této normy do potravinářských podniků, dále obsahuje detailní rozbor zásadních požadavků a srovnání s dalšími systémy jakosti (ISO 9001:2000, ISO 22000, dodavatelský standard IFS), jejichž struktura je v závěru teoretické části porovnána v přehledné tabulce. Praktická část je zaměřena na model implementace BRC do potravinářského podniku. Konkrétně se jedná o shromáždění potřebné dokumentace požadované normou BRC, výčet jednotlivých dokumentů a některé vzory těchto dokumentů. Poslední část se věnuje certifikaci této normy, především jejímu postupu a výčtu hlavních certifikačních organizací působících na našem trhu.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# **1 OBECNÁ VÝCHODISKA PRO ZAVEDENÍ DODAVATELSKÝCH STANDARDŮ DO POTRAVINÁŘSKÉHO PODNIKU**

## **1.1 Vývoj a situace v českém maloobchodu**

Český potravinářský maloobchod se po několika letech plynulého vývoje dostal na práh významné změny. Trendy expanze obchodních řetězců a vývoj marketingových strategií ukazují, že v roce 2006 dojde k další proměně trhu, tentokrát zejména na straně obchodních řetězců (SKÁLA, 2006).

### **1.1.1 Vývoj před rokem 2000**

Od liberalizace českého obchodu se ve vývoji trhu vystřídalo několik kvalitativně různých období. První fáze vývoje obchodu, kdy na český trh vstupovaly další a další řetězce, vyvrcholila v druhé polovině 90. let. V roce 1998 bylo na trhu již 14 významných potravinářských řetězců a tento počet zvýšil v roce 2003 již jen Lidl.

Tato fáze byla charakteristická postupným ústupem nezávislého obchodu a postprivatizačních řetězců, které trhu drtivě dominovaly těsně po liberalizaci. Mezinárodní řetězce rozvíjely na českém trhu zejména diskontní prodejny a supermarkety, přičemž prakticky všem se vzhledem k relativně nízké konkurenci dařilo růst.

Za počátek druhé fáze vývoje českého maloobchodu můžeme označit vstup prvních hypermarketů koncem roku 1996, jejichž významný růst se dá počítat zhruba od roku 1998. Od té doby zaznamenal tento formát mimořádnou expanzi, která trvá prakticky do současnosti. Ještě do konce 90. let rostl segment „moderních prodejen“ (hypermarketů, supermarketů a diskontů řízených z naprosté většiny mezinárodními řetězci) jako celek.

Již v roce 1999 preferovala některou z těchto prodejen jako své hlavní nákupní místo potravin více než polovina českých domácností. Pozice nezávislých obchodů a spotřebních družstev stále strmě klesala.

### **1.1.2 Změny po roce 2000**

Od počátku nové dekády se situace opět změnila. Počet hypermarketů na českém trhu překračuje magickou hranici 100 prodejen a nadále získávají nové zákazníky. Diskontní prodejny si udržují stabilní tempo růstu. Trh se však již začíná sytit, nezávislý obchod a spotřební družstva preferuje zhruba čtvrtina až třetina zákazníků a moderní řetězce si začínají výrazně konkurovat navzájem. Jako první ucítily tuto změnu supermarkety, které

dosáhly svého maxima v roce 2000 (tehdy jim dávalo přednost 29 % českých domácností a byly nejsilnějším formátem na trhu).

Od té doby však tržní pozice supermarketů každoročně klesá – hlavním důvodem je tvrdá konkurence cenově orientovaných formátů na jedné straně a široké nabídky hypermarketů (a navazujících nákupních center) na straně druhé. Pozice nezávislého obchodu se do jisté míry stabilizuje, ale snižuje se rychlost expanze hypermarketů. Za tímto zpomalením stojí jak rostoucí konkurence, tak postupné vyčerpání lokalit pro výstavbu skutečně velkých prodejen – většina nových hypermarketů má již menší prodejní plochu. Nezávislé řetězce si udržují dobré pozice hlavně na východě republiky – i sem však (s menším zpožděním) směřuje expanze diskontů.

### **1.1.3 První odchody řetězců**

Na přelomu let 2005 a 2006 jsme svědky zatím poslední výrazné změny na trhu. Poprvé od liberalizace českého trhu jej opouštějí významné mezinárodní řetězce Carrefour a Julius Meinl. Současně dochází, v rozporu s dosavadním klesajícím trendem, k oživení výstavby nových hypermarketů. Zatímco v roce 2004 bylo otevřeno 15 nových hypermarketů, v roce 2005 jich bylo 31 – více než dvojnásobek! Souvisí to se stále intenzivnějším pronikáním „malých“ či „kompaktních“ hypermarketových prodejen do středně velkých a menších měst .

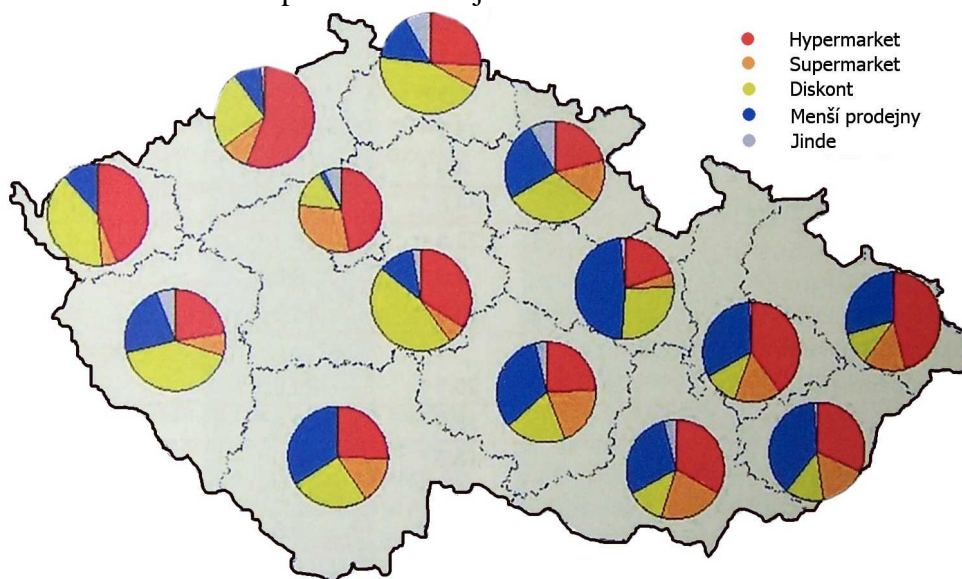
Právě zde je však situace velmi specifická. Doposud se hypermarkety zaměřovaly zejména na města nad 20 tis. obyvatel, kde je také většina prodejních ploch hypermarketů a kde získávaly hypermarkety nejvíce zákazníků. Diskontní prodejny jsou zde přítomny také, ale nejvíce prodejní plochy diskontů je soustředěno v obcích mezi 5 a 20 tis. obyvatel. Zde také mají diskontní řetězce nejsilnější pozici, nejvíce zákazníků. Situace se však začíná měnit s pokračující expanzí hypermarketů – dnes jsou již běžně v obcích okolo 15 tis. obyvatel a v této kategorii jich bude dále přibývat. To vytváří pro diskontní segment novou situaci. Hypermarkety jsou silným konkurentem, a tak se může dobře stát, že dosavadní stabilní růst diskontních řetězců narazí na své meze.

Jedním z nejvýraznějších trendů následujícího období tedy patrně bude konkurenční střet hypermarketových a diskontních konceptů, což samozřejmě dále zvýší již tak mimořádně silnou konkurenci na trhu. Jako důsledek lze očekávat přehodnocení expanzní strategie některých řetězců (až po jejich odchod z trhu), vývoj nových obchodních formátů

(představitelné jsou např. maloplošné diskonty pro obce pod 5000 obyvatel) a intenzivní pozornost věnovanou marketingu včetně přesného cílení na vybrané segmenty zákazníků.

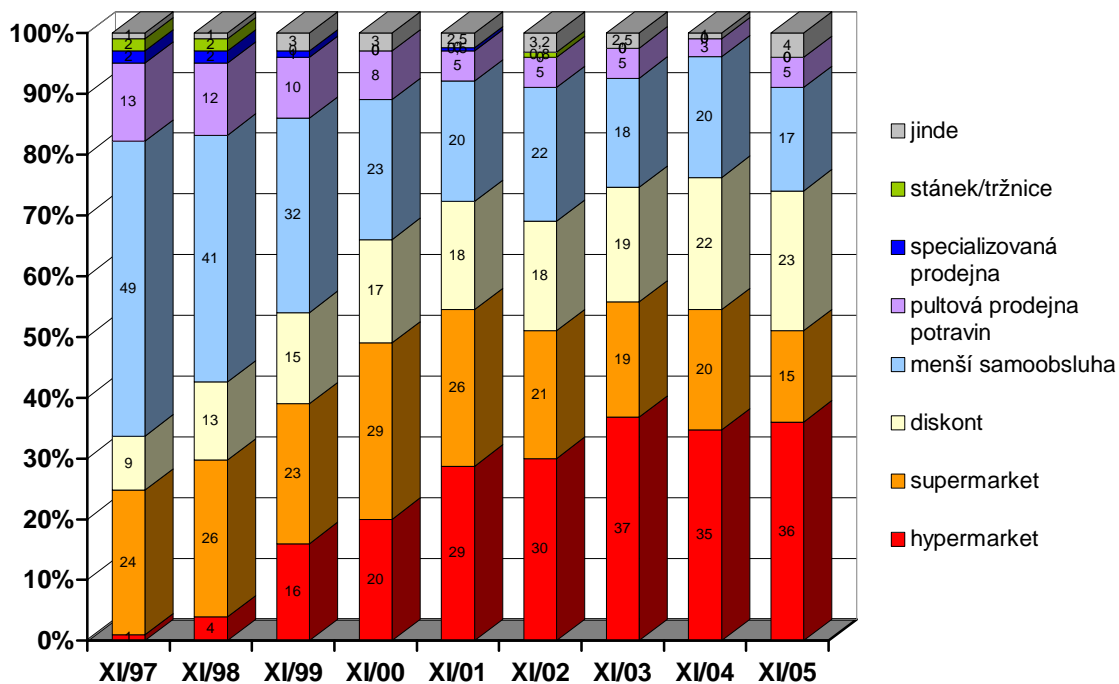
<b>Expanze mezinárodních řetězců na českém trhu</b>																
	'91	'92	'93	'94	'95	'96	'97	'98	'99	'00	'01	'02	'03	'04	'05	'06
Ahold (Euronova)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Billa	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Delvita	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Plus Discount	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Edeka		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Norma		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Julius Meinl				•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Tesco						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Globus						•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Interspar							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Penny Market							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Makro							•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kaufland								•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrefour								•	•	•	•	•	•	•	•	
Lidl													•	•	•	•

Graf č.1: Hlavní nákupní místo v krajích ČR



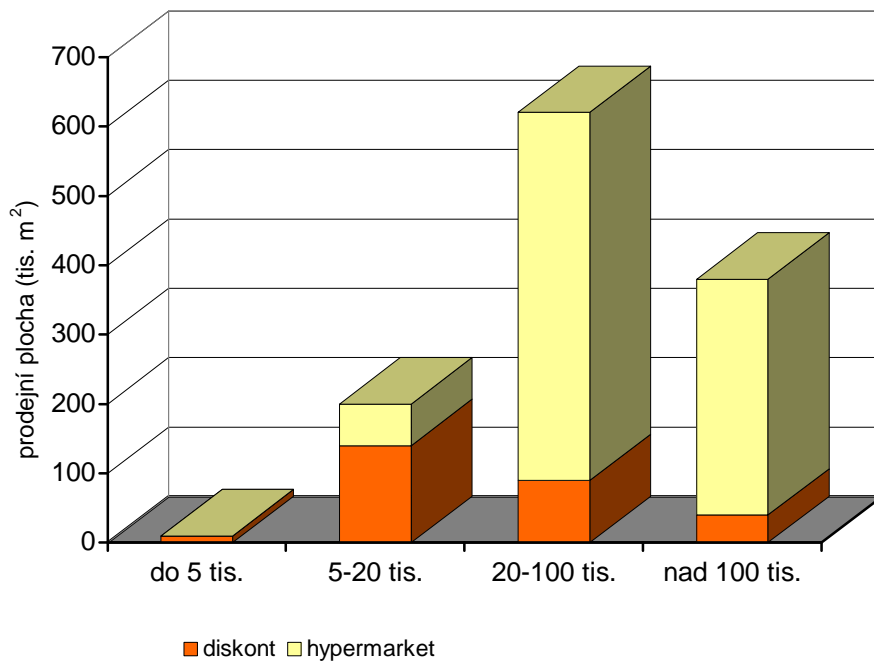
Pramen: Shopping Monitor 2006 (Incoma Research + Gfk Praha)

Graf č.2: Hlavní nákupní místo potravin českých domácností



Pramen: Shopping Monitor 2006 (Incoma Research + Gfk Praha)

Graf č.3: Prodejní plocha hypermarketů a diskontů



Pramen: Shopping Monitor 2006 (Incoma Research + Gfk Praha)

#### 1.1.4 Top 10 za rok 2005 podle tržeb

Změněná situace se projevuje i ve vývoji největších obchodních řetězců. První zůstává společnost **Makro Cash&Carry**, která se nicméně orientuje na velkoobchodní podnikání a není tedy plně srovnatelná s běžnými maloobchodními řetězci. Na druhou příčku se v tomto roce poprvé dostala skupina **Schwarz** zahrnující diskontně laděné hypermarkety Kaufland a diskontní prodejny Lidl. Na třetí pozici je s nevelkým odstupem **Ahold ČR**, který současně reprezentuje největší maloobchodní firmu na trhu (tržby skupiny Schwarz jsou součtem maloobchodních tržeb dvou samostatně operujících společností, Kaufland a Lidl). Na dalších pozicích se umístily skupina **REWE** a společnost **Tesco Stores ČR**, které letos mimo jiné uvedlo na trh novou linii menších prodejen. Na 6.-7. pozici se se shodnými tržbami dostala společnost **Globus ČR** a skupina **Tengelmann** zahrnující diskonty Plus a hobbymarkety OBI. Skupina **SPAR ČR** patří k těm, které meziročně výrazně zlepšily svou pozici. Tabulku uzavírají firmy **Carrefour** (převzetí jeho prodejen společností Tesco se do výsledků r.2005 ještě nepromítlo) a **Delvita**.

Celkové tržby TOP10 společností vzrostly meziročně z 215 na 226 mld. Kč, tedy o 11 mld. Kč. To představuje nárůst o 5,2%. Celkové prodejní plochy TOP10 firem se přitom v tomto období zvětšily o 16%. Z tohoto srovnání je zřejmé, jak výrazně klesá produktivita prodejních ploch. Projevuje se zde jak otevírání nových prodejen v méně výhodných lokalitách, tak rostoucí konkurence. Zejména prudký nárůst konkurence se stává prakticky všeobecným trendem ve většině českých obcí a dá se čekat, že bude udávat tón i nadcházejícímu roku.



Tab.č.1: Top10 obchodních firem podle tržeb roku 2005 (hrubé tržby vč. DPH)

Pořadí	Skupina / Firma	Tržby 2004	Tržby 2005	Změna 2005/2004
1.	<b>Makro Cash&amp;Carry ČR, s.r.o.</b>	<b>38,2</b>	<b>37,5</b>	<b>-0,7</b>
2.	<b>Schwarz ČR</b> <i>Kaufland, v.o.s.</i> <i>Lidl ČR, v.o.s.</i>	<b>31,5*</b> 23,5* 8,0*	<b>37,0*</b> 25,0* 12,0*	<b>5,5</b> 1,5 4,0
3.	<b>Ahold Czech Republic, a.s.</b>	<b>34,6*</b>	<b>36,0*</b>	<b>1,4</b>
4.	<b>REWE ČR</b> <i>Billa, s.r.o.</i> <i>Penny Market, s.r.o.</i>	<b>22,8*</b> 8,0* 14,8	<b>23,2*</b> 8,0* 15,2	<b>0,4</b> 0,0 0,4
5.	<b>Tesco Stores ČR, a.s.</b>	<b>20,5*</b>	<b>22,0*</b>	<b>1,5</b>
6. – 7.	<b>Globus ČR, k.s.</b>	<b>18,9</b>	<b>19,0</b>	<b>0,1</b>
6. – 7.	<b>Tengelmann ČR</b> <i>Plus - Discount, s.r.o.</i> <i>OBI - systémová centrála, s.r.o.</i>	<b>18,3*</b> 12,4* 5,9*	<b>19,0*</b> 13,0* 6,0*	<b>0,7</b> 0,6 0,1
8.	<b>Spar ČR (Spar Česká obchodní, Spar Šumava)</b>	<b>10,0</b>	<b>11,3</b>	<b>1,3</b>
9.	<b>Carrefour ČR, s.r.o.</b>	<b>10,0*</b>	<b>11,0*</b>	<b>1,0</b>
10.	<b>Delvita, a.s.</b>	<b>9,9*</b>	<b>9,8*</b>	<b>-0,1</b>
1.-10.	<b>CELKEM</b>	<b>214,7*</b>	<b>225,8*</b>	<b>11,1</b>

\* = tržby jsou odhady INCOMA Research a projekce z účetních období na kalendářní rok  
Údaje vycházejí z předběžných obchodních výsledků za rok 2005.

**Pramen:** INCOMA Research + Moderní obchod

## 1.2 Privátní značky

### 1.2.1 Všeobecně

Příchod zahraničních obchodních řetězců s sebou přinesl i některé, do té doby neznámé, požadavky na jejich dodavatele (NEUHYBL, 2006). Mnoho řetězců začalo ve svých obchodech prodávat výrobky označené logem tohoto obchodu namísto označení výrobce – tzv. privátní značky.

Téma výroby pod maloobchodní značkou řetězce se pro mnoho firem stalo citlivou záležitostí. Dodávání takových výrobků na jedné straně šetří výrobní organizacím náklady na marketing a logistiku, ale na druhé straně bere prestiž jejich vlastní firemní znače.

Podle odborníků je hlavní výhodou výrobků prodávaných pod maloobchodní značkou srovnatelná kvalita při nižší ceně (KLÁNOVÁ, 2003). Pro výrobce znamenají privátní značky obchodních řetězců také šanci dostat své produkty na zahraniční trhy. S řetězcem mohou expandovat i jeho dodavatelé. Na projektech exportu pod privátní značkou začaly s výrobci spolupracovat např. společnosti Tesco Stores ČR či Ahold CR.

Při výběru výrobce zboží prodávaného pod privátní značkou se klade důraz na technologické možnosti výrobce, certifikaci výroby z pohledu hygienické nezávadnosti a dodržení výrobních norem, variabilitu výroby, flexibilitu v dodávkách a v neposlední řadě cenovou nabídku při dodržení specifikace výrobku. Vždy dojde ke kontrole zaslaných vzorků do výběru a k sensorickým testům. S vybraným výrobcem je sepsána smlouva na období jednoho roku s výpovědní lhůtou tří měsíců.

### **1.2.2 Podíl privátních značek v jednotlivých zemích**

Na základě údajů o hodnotách prodeje jednotlivých kategorií ze studie agenturou ACNielsen „Síla privátních značek 2005“ vyplynulo, že hodnotový podíl privátních značek (PZ) v posledním sledovaném období celosvětově činil 17 % (CHADIMOVÁ, 2005).

Evropa, kde je podíl PZ 23 % (bylo zahrnuto 17 zemí), se z tohoto pohledu ukázala být v pozici nejrozvinutějšího trhu. Dokonce i TOP 5 zemí s nejvyšším podílem PZ, jsou země evropské. Jedná se o Švýcarsko (45 %). Německo (30 %), Velkou Británii (28 %), Španělsko (26 %) a Belgii (25%).

Severní Amerika obsadila mezi regiony pomyslnou druhou příčku, a to díky svému hodnotovému podílu, který činil 16 %.

Region Emerging Markets (kam byla zahrnuta i Česká republika) dosahuje hodnotového podílu PZ ve výši 6 %, ale zaznamenal nejvyšší nárůst PZ, a to 11 %. Tento nárůst byl v tomto regionu primárně ovlivněn rychlým růstem moderního trhu (supermarkety a hypermarkety).

Česká republika zaznamenala v roce 2004 nárůst o 0,7 % na 6,2% podíl PZ. Žádná ze sledovaných kategorií na našem trhu nedosahuje více než 50% podílu, ale 4 % ze sledovaných kategorií mají podíl PZ mezi 25 a 50 %.

### **1.2.3 Kategorie nejžádanějších produktů privátních značek**

Jak již bylo zjištěno v předchozích studiích ACNielsen, produktová skupina Papír, plasty a obaly (reprezentovaná alobalem, papírovými utěrkami a igelitovými sáčky)

byla, pokud jde o podíl PZ, dlouho dominantní. V nejnovější studii se však ukázalo, že se na vrchol posunuly Chlazené potraviny (mléko, sýr, hotová chlazená jídla).

Chlazená hotová jídla (patřící do skupiny chlazené potraviny) přispívají do průměru skupiny 49% podílem PZ. Je to názorná ukázka, jak se řetězce množstvím variací receptů, balení a stylu snaží upoutat zákazníka (CHADIMOVÁ, 2005).

Tab.č.2: Podíly a nárůst privátních značek jednotlivých skupin (podle hodnoty prodeje)

Skupina	Podíl PZ (v %)	Nárůst PZ (v %)	Skupina	Podíl PZ (v %)	Nárůst PZ (v %)
1. Chlazené potraviny	32	9	8. Nealkoholické nápoje	12	3
2. Papír, plasty a obaly	31	2	9. Péče o domácnost	10	2
3. Mražené potraviny	25	3	10. Snacky a cukrovinky	9	8
4. Potrava pro zvířata	21	11	11. Alkoholické nápoje	6	3
5. Trvanlivé potraviny	19	5	12. Osobní péče	5	3
6. Pleny, dámská hygiena	14	-1	13. Kosmetika	2	23
7. Produkty pro zdraví	14	3	14. Dětská strava	2	13

#### 1.2.4 Přehled privátních značek některých maloobchodů

##### Makro Cash & Carry (12 velkoobchodních center )

- **Metro Quality** - prémiová značka pro profesionální zákazníky v oblasti hotelnictví, restaurací a cateringu. Prioritou této značky je nejvyšší kvalita, přičemž cena odpovídá průměru trhu. Zahrnuje výrobky z oblasti potravin i spotřebního zboží, balení je velké nebo střední velikosti, přímo uzpůsobené pro použití v gastronomii.
- **Aro** je naopak cenově agresivní značka zahrnující výrobky z oblasti potravin a spotřebního zboží ve všech kategoriích mimo tabáku a vína. Její cena je stanovena jako nejnižší na trhu, kvalita ovšem nesmí klesnout pod standardní úroveň. Tato značka je svým balením - multipack - určena především pro obchodníky.
- dále jsou to např. **Ocean Queen** pro mražené mořské plody, **Ala Carte** a její chlazené těstoviny, **Four Season's** pro zmrzlinu a pečivo, **Natura Verde**, pod níž lze najít mraženou zeleninu, balsamicový ocet nebo konzervované ovoce, a **Casa Roma** s originálními italskými těstovinami

**Albert** (242 supermarketů)

- **Euro Shoppper** „*cenový bojovník*“ – značka, která je k dostání i v obchodech Hypernova, nabízí zboží za zaručeně nejnižší ceny. To bývá až o 20 % levnější než známé značky. Výrobky pocházejí ze zemí, kde společnost Ahold provozuje svoje obchody (kromě ČR i Polsko a Slovensko) (125 výrobků)
- **Albert** „*výrobky renomovaných značek za nižší cenu*“ – značka, kterou zákazníci dostanou jen v prodejnách Albert, nabízí převážně potravinářské zboží nejvyšší kvality, srovnatelné s výrobky renomovaných značek, za značně přijatelnější ceny. (240 výrobků)

#### **Hypernova** (53 supermarketů)

- **Hypernova** „*vysoká kvalita za příjemnou cenu*“ – výrobky jsou připraveny přímo pro obchody Hypernova.
- **Selský dvůr** „*synonymum zdraví a ekologie*“ – značka označuje ekologicky vyráběné potraviny s certifikátem Bio.

#### **Interspar** (22 hypermarketů)

- **Spar** „*kvalitní výrobky za méně peněz*“ – výrobky se značkou Spar jsou vždy levnější než srovnatelné značkové výrobky. Označuje jak potravinářské, tak nepotravinářské výrobky, které patří k nejprodávanějším ve své skupině.

#### **Kaufland** (68 obchodních domů)

- **Best farm** „*opravdová čerstvost a nejlepší kvalita*“ – vlastní značka pro maso a masné produkty. Kaufland má ještě celou řadu různých značek pro určité produkty – např. Soleo, Terra, Grande, Grand Maximo, Clean Maximo, Vian, Mammita.

#### **Tesco** (6 obchodních domů, 28 hypermarketů, 1 supermarket)

- **Tesco výhodný nákup** „*rozhodující je cena*“ – výrobky v jednoduchém obalu s modrými pruhy a malým logem Tesco jsou nejlevnější ve své kategorii. (cca 1000 výrobků)
- **Tesco** „*kvalita za nižší cenu*“ – barevné obaly v jednotném duchu nabízejí jiný typ výrobků – kvalitní produkty za levnější cenu. Od značkových výrobků se neliší kvalitou, ale cenou. Ta je o 10 až 20 % nižší.
- **Selected by Tesco** „*vybráno Teskem*“ – vína tuzemské produkce pod značkou Tesco. Jde o vína společnosti Vinselekt Miloš Michlovský, o která je mezi zákazníky největší zájem. Jejich ceny se pohybují mezi 100 až 150 Kč.

#### **Billa** (76 supermarketů)

- **Clever** „*nejlevnější nákup*“ – nabízí v cenové rovině diskontu základní potravinářské i nepotravinářské výrobky (kromě alkoholu) převážně tuzemských

výrobců. Patří mezi nejstarší maloobchodní značky, na trhu je od roku 1999. (cca 300 výrobků)

- **Quality first** „*kvalita srovnatelná se značkovými výrobky*“ – značka pro kvalitní ovoce a zeleninu z nejlepších zemědělských oblastí od vybraných dodavatelů. (cca 20 výrobků)
- **Chef Menü** „*denně čerstvé výrobky pro rychlou přípravu*“ – označuje čerstvé výrobky bez konzervačních látek – lahůdky, saláty a hotová jídla, která mají nahradit domácí stravu. Mají šetřit čas, protože jsou jednoduché na přípravu. (cca 40 výrobků)

#### **Delvita** (95 supermarketů)

- **365** „*každodenně používané výrobky za nejnižší cenu*“ – označuje výrobky, které se denně používají v kuchyni, s nejlepší cenou v dané kategorii. Pocházejí ze zemí, kde řetězec Delhaize provozuje své obchody. (cca 70 výrobků)
- **Delvita** „*vysoká kvalita za dobrou cenu*“ Potravinářské i nepotravinářské výrobky, čerstvé potraviny, hotová chlazená jídla, ale i speciality a novinky. Tuzemské výrobky jsou nabízeny pod značkou Delvita, zahraniční pod názvem Delhaize. Jsou asi o 15 % levnější než srovnatelné značkové výrobky. (více než 700 výrobků)
- **Extra kvalita Delvita** – u těchto výrobků Delvita garantuje nejvyšší kvalitu hovězího a drůbežího masa ze speciálních chovů.

#### Z dalších obchodů:

- **Globus** (11 hypermarketů) je jediný řetězec, který nemá vlastní značku.
- Své značky mají i diskonty. Na výrobcích **Lidl** je na místě výrobce uvedeno „vyrobena pro Lidl“, výrobce společnost nesdílí.
- **Penny Market** (160 prodejen) nemá jednotnou značku pro všechny výrobky, ale zhruba 300 produktů připravených speciálně pro vlastní obchody nabízí pod několika značkami. Např. Penízek označuje sladkosti, Salty slané pochutiny, Halíř konzervy a Bony jogurty.
- **Plus – Discount** (121 prodejen) nabízí pod vlastními značkami nápoje, hygienické potřeby, kečupy, zmrzliny nebo krmení pro psy.

Tab.č.3: Rozdělení značek dle jakosti a cenové dostupnosti

---

<b>Ekonomické</b> <i>nejnižší možná cena</i>	Clever (Billa) Euro Shopper (Albert, Hypernova) Tesco výhodný nákup (Tesco) 1 (Carrefour) 365 (Delvita)
<b>Standardní</b> <i>značkové výrobky za nižší ceny</i>	Albert (Albert) Carrefour (Carrefour) Delvita (Delvita) Hypernova (Hypernova) Spar (Interspar) Tesco (Tesco)
<b>Speciální</b> <i>pro určitý typ výrobků</i>	Best farm (Kaufland) Selský dvůr (Hypernova) Chef Menü (Billa) Extra kvalita (Delvita) Quality first (Billa)

## **2 MEZINÁRODNÍ STANDARD BRC A KOMPARACE S DALŠÍMI SYSTÉMY JAKOSTI**

### **2.1 Historie vzniku dodavatelských standardů**

Právě výroba produktů s privátní značkou byla před lety ve Velké Británii příčinou vzniku standardů, které byly později mezinárodně aplikovány na dodavatele obchodních řetězců. (NEUHYBL, 2005)

Britské obchodní řetězce si nejprve prováděly audity svých dodavatelů vlastními silami. To bylo pro ně finančně i časově náročné a ještě větší problémy byly na straně auditovaných dodavatelů, kteří byli nuceni absolvovat i desítky auditů ročně, s různými auditory, různými standardy a tím i požadavky. Z těchto důvodů navázala společnost EFSIS jednání se všemi britskými řetězci a výsledkem byl první „EFSIS standard“ z roku 1992, který byl akceptován naprostou většinou britských řetězců a certifikace podle tohoto standardu nahradila jimi prováděné audity.

Na tento EFSIS standard navázal později standard BRC (první vydán v roce 1998). Standardy začaly být používány v mezinárodním měřítku, a proto vznikly podobné standardy i v jiných zemích. Pro harmonizaci vypracovala tzv. Global Food Safety Initiative (GFSI – organizace sdružující přední prodejce a výrobce potravin z celého světa) tzv. „Guidance document“, podle kterého schvaluje jednotlivé standardy s cílem globální akceptace GFSI schválených standardů všemi prodejci potravin. Mezi první čtyři GFSI schválené standardy patřily v roce 2003 standardy BRC, EFSIS, IFS a The Dutch HACCP Code. V létě 2005 došlo k harmonizaci britských standardů BRC a EFSIS a výsledkem bylo vydání pouze jednoho standardu – nové 4. verze BRC standardu.

Ve Velké Británii a státech „staré“ Evropské unie je certifikace podle GFSI schválených standardů běžná a velmi častá především tam, kde je vysoké procento potravin prodávaných jako privátní značky. V našich podmínkách je velmi málo výrobců, kteří již jeden z GFSI schválených standardů vlastní (v současné době cca 40 společností certifikovaných podle BRC nebo IFS standardu – viz Příloha 2), ale situace se začíná měnit a certifikáty začínají být ze strany řetězců vyžadovány. Některé řetězce si nechávají auditovat své dodavatele podle vlastních standardů (např. Makro, Tesco), avšak většinou akceptují i certifikát + zprávu z hodnocení podle jednoho z GFSI schválených standardů namísto vlastního auditu. Pro výrobce privátních značek dodávaných do dvou nebo více řetězců se tak stává výhodnější akreditovaná certifikace podle některého z uvedených standardů. Nutné je věnovat pozornost certifikační organizaci, protože ne všechny jsou

uznávány všemi obchodními řetězci a i v ČR již v několika případech došlo k neakceptování BRC certifikace jako dostatečné náhrady za vlastní audit obchodního řetězce. Důvodem bylo vydání certifikátu společností, u kterých nebyla dostatečně řešena prevence kontaminace kovem a dále nebyl splněn požadavek na fyzické oddělení zóny vysokého rizika. K podobným problémům docházelo v minulosti i v jiných zemích a např. ve Velké Británii mají z tohoto důvodu všechny obchodní řetězce seznamy certifikačních organizací, jejichž zprávy a certifikáty akceptují.

V roce 2000 se na půdě CIES zástupci obchodu dohodli na vzniku Globální iniciativy pro bezpečnost potravin - **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, jejímž úkolem je identifikovat potřeby zlepšení v oblasti bezpečnosti potravin, zajistit ochranu zákazníků, posílit jejich důvěru v nakupované potraviny, definovat standard pro inspekce výrobců potravin a vytvořit nákladově efektivní způsob jejich provádění v celém dodavatelském řetězci.

Mezi priority GFSI patří :

- ◆ Zavést "Klíčové prvky", podle kterých budou upraveny a schváleny existující standardy pro inspekce výrobců potravin.
- ◆ Vytvořit a zavést mezinárodní systém včasného varování.
- ◆ Podporovat spolupráci v rámci mezinárodního potravinářského sektoru včetně spolupráce se státními orgány a mezinárodními institucemi.
- ◆ Komunikovat iniciativu všem zúčastněným stranám a podporovat výchovu zákazníků.

Krátce po vzniku GFSI vznikl také výkonný výbor - "Task Force", který je v současné době tvořen manažery jakosti 45 obchodních řetězců, kteří reprezentují 65 % celosvětového maloobchodního prodeje potravin.

Tento výkonný výbor definoval jako "Klíčové prvky" systém zajištění bezpečnosti potravin, správné praxe (zemědělská, výrobní a distribuční) a HACCP, podrobné požadavky jsou shrnuty v již zmíněném materiálu "Guidance Document", který má být koncem roku 2002 vydán již ve třetím vydání.

Byl také vysvětlen důvod hlavní činnosti GFSI - vytvořit celosvětově akceptované schéma, podle něhož by byli hodnoceni výrobci potravin. Jedná se o výhodu jak pro obchod, tak pro jejich dodavatele, kteří nyní často musí absolvovat i několik desítek různých auditů a inspekcí ročně, přičemž se potýkají s různými přístupy auditorů a často i s rozporuplnými požadavky.



Jedná se o systém, který by měl být používán globálně a výsledkem by mělo být značné zjednodušení procesu schvalování dodavatelů převážně privátních značek - certifikát udělený certifikační organizací, která při auditu použije schválené schéma (standard), by měl být akceptován všemi obchodními společnostmi na celém světě.

Tyto společnosti k tomu vytvořily organizaci GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE, v níž jsou zástupci všech významných světových obchodních řetězců, např.:

- |                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| ■ Albert Hijn (Holansko)        | ■ Supersol (Israel)                  |
| ■ Teco plc. (Velká Británie)    | ■ Tegut Gutberlet Stift & Co (SRN)   |
| ■ Woolworths (Jihoafrická rep.) | ■ Woolworths Ltd. (Austrálie)        |
| ■ Albertson's Inc. (USA)        | ■ Superquinn (Irsko)                 |
| ■ AMS (Holansko)                | ■ COOP Schweiz (Švýcarsko)           |
| ■ Asda Stores (Velká Británie)  | ■ KF Group (Švédsko)                 |
| ■ Auchan (Francie)              | ■ Laurus (Holansko)                  |
| ■ Carrefour Group (Francie)     | ■ Loblaw Companies Ltd. (Kanada)     |
| ■ Cold Storage (Singapur)       | ■ J. Sainsbury plc. (Velká Británie) |
| ■ COOP Italia (Itálie)          | ■ Sobey's (Kanada)                   |
| ■ CWS (Velká Británie)          | ■ Somerfield (Velká Británie)        |
| ■ Delhaize „Le Lion“ (Belgie)   | ■ Sonae S.A. (Portugalsko)           |
| ■ Dunnes Stores (Irsko)         | ■ SQTS (Švýcarsko)                   |
| ■ Esslunga S.p.A. (Itálie)      | ■ Waitrse Ltd. (Velká Británie)      |
| ■ FDB (Dánsko)                  | ■ Metro AG (Německo)                 |
| ■ FMI (USA)                     | ■ Opera (Francie)                    |
| ■ Food Lion LLC (USA)           | ■ Rewe Zentral (Německo)             |
| ■ Globus (Německo)              | ■ Royal Ahold (Holansko) Kesko       |
| ■ ICA AB (Švédsko)              | ■ Marks & Spencer (Velká Británie)   |
| ■ JMR (Portugalsko)             | ■ Safeway plc. (Velká Británie)      |

Tento seznam uvádí stav k 1. 1. 2002)

První návrh tohoto standardu byl pod názvem The Global Food Safety Initiative: Guidance Document zveřejněn 18. října 2001 na zasedání Asociace dánských standardů. Na tomto zasedání byly upřesněny principy, na nichž by měl být nový standard budován a přednesen návrh způsobu integrace zásad HACCP a zásad správné výrobní praxe GMP

## 2.2 Struktura požadavků normy BRC

Požadavky normy BRC Global Standard –Food, 4. vydání jsou kategorizovány do šesti základních kapitol, z nichž některé jsou dále členěny na podkapitoly, které obsahují požadavky kladené na dodavatelské společnosti. Jedná se o tyto kapitoly:

1. Systém HACCP
2. Systém managementu jakosti
3. Normy vztahující se k prostředí provozu
4. Řízení produktu
5. Řízení výrobního procesu
6. Zaměstnanci

Norma BRC Global Standard – Food, 4. vydání se liší od předchozích verzí také tím, že identifikuje 10 zásadních („fundamentálních“) požadavků, které mají zvláštní status ve vztahu k udělení nebo zachování certifikace. Patří k nim:

- Systém HACCP, oddíl 1
- Systém managementu jakosti, oddíl 2.1
- Interní audit, oddíl 2.9
- Nápravná opatření, oddíl 2.12
- Sledovatelnost, oddíl 2.13
- Uspořádání provozu / tok materiálu, oddíl 3.2.1
- Úklid a hygiena, oddíl 3.8
- Požadavky na manipulaci se specifickým materiálem, oddíl 4.2
- Řízení operací, oddíl 5.1
- Školení, oddíl 6.1

Tyto zásadní požadavky se týkají systémů, které musí být společností správně zavedeny, průběžně udržovány a monitorovány. Pokud je vyvolána kritická nebo velká neshoda proti ustanovení spojeným s těmito zásadními požadavky, musí mít za následek neudělení, pozastavení nebo stažení certifikace. Ve všech případech, kdy je vyvolána kritická nebo velká neshoda proti zásadním požadavkům, vede to k následnému hodnocení v plném rozsahu, aby byl prokázán důkaz o shodě.

Proto v dalším textu zachovávám celkovou strukturu normy, ale detailně se věnuji pouze těmto deseti požadavkům.

### 1.2.1 Systém HACCP (zásadní požadavek)

Tato část Standardu popisuje jeden ze základních (fundamentálních) požadavků, které si kladou za cíl zajistit, že základem systému bezpečnosti potravin závodu je HACCP plán, který je systematický, dostatečně detailní, podrobný, plně zavedený a udržovaný. Systém musí být založen na principech Codex Alimentarius s odkazy na odpovídající legislativu, kódy správné praxe a doporučující příručky.

Pro prokázání shody s těmito požadavky bude muset být závod schopen demonstrovat hodnotiteli fakt, že bylo v průběhu tvorby a zavádění systému HACCP odpovídajícím způsobem postupováno podle sedmi principů z Codex Alimentarius. Z této oblasti vyplývají relativně často vystavované neshody uvedené v následujících příkladech:

- Rozsah studie nezahrnoval všechny produkty.
- Studie nebyla dostatečně podrobná v oblasti popisu produktu.
- Studie nebyla dostatečně podrobná v oblasti popisu cílových skupin zákazníků.
- Studie neodpovídala procesům použitým v závodě.
- Některé kroky procesu nebyly ve studii obsaženy.
- Některá nebezpečí a jejich příčiny nebyly jasně identifikovány.
- Studie nezahrnovala všechna nebezpečí.
- Zdůvodnění absence určitých ovládacích opatření nebylo adekvátní (např. chybějící detektor kovu u zpracovaného produktu).
- Nebyly posouzeny všechny typy mikroorganismů.
- Některá zavedená ovládací opatření nebyla zvažována ve studii.
- Způsob rozhodování při stanovení CCP nebyl dostatečně jasný a dokumentovaný.
- Pro některé CCP nebyly specifikovány kritické meze.
- Použité kritické meze neodpovídají běžným praktikám.
- Byly zjištěny rozdíly mezi požadavky studie a současnou praxí.
- Postupy pro verifikaci a validaci nebyly srozumitelné.
- Nebyly dostupné / úplné / srozumitelné určité záznamy (např. analýzy nebezpečí, stanovení CCP, školení, ověřování, přezkoumání apod.).
- Dokumentace byla neadekvátní / nepřesná /, nezavedena.

Kromě tohoto základního požadavku obsahuje Standard ještě devět dalších požadavků na HACCP systém. Tyto požadavky zahrnují následující oblasti:

- Závazek vedení k HACCP systému a jeho zavedení jako součásti systému managementu jakosti.

- Potřebu vytvořit, zavést, přezkoumávat a řídit HACCP systém multidisciplinárním týmem. Požadavek 1.2 specifikuje nový element, který zahrnuje situace, kdy jsou k vytvoření a přezkoumávání systému užíváni externí experti, ale za denní řízení systému musí být zcela zodpovědná společnost.
- Nutnost doložitelnosti kompetentnosti vedoucího týmu HACCP, nutnost demonstrování jeho pochopení principů a jejich aplikace.
- Potřebu proškolení a odpovídajících zkušeností klíčových pracovníků identifikovaných jako členů HACCP týmu.
- Nový požadavek (1.5) mít zavedeny programy nezbytných předpokladů (GMP) jako podporu HACCP systému. Tento požadavek posouvá standard směrem k v současné době akceptovaným praktikám.
- Použít sedm principů HACCP včetně nového odkazu na požadavek 1.6.6 vyžadující auditování HACCP systému.
- Nutnost založení HACCP studie na hodnocení rizik. Analýza nebezpečí má brát v úvahu pravděpodobnost výskytu nebezpečí a závažnost pro zdraví konzumenta, hodnocení výskytu nebezpečí, přežívání a množení mikroorganismů. Časté neshody jsou vystavovány pro chybějící nebo nedostupné záznamy prokazující splnění těchto požadavků.
- HACCP systém musí být specifický pro danou aplikaci, musí být praktický k zavedení, efektivní, musí zahrnovat všechny existující produkty včetně nových a musí být pravidelně a důkladně přezkoumáván.
- Musí být udržovány záznamy o shodě a nápravných opatřeních vzešlých z neshody.

### 2.2.2 Systém managementu jakosti

Obsahuje tyto podkapitoly:

- 2.1 Systém managementu jakosti – všeobecné požadavky (zásadní požadavek)
- 2.2 Prohlášení o politice jakosti
- 2.3 Příručka jakosti
- 2.4 Organizační struktura, odpovědnost a pravomoci vedení
- 2.5 Závazek vedení
- 2.6 Změření na zákazníky
- 2.7 Přezkoumání vedením
- 2.8 Řízení zdrojů
- 2.9 Interní audit (zásadní požadavek)

- 2.10 Nakupování
- 2.11 Obecné požadavky na dokumentaci
  - 2.11.1 Řízení dokumentů
  - 2.11.2 Specifikace
  - 2.11.3 Postupy
  - 2.11.4 Řízení záznamů
- 2.12 Nápravná opatření** (zásadní požadavek)
- 2.13 Sledovatelnost** (zásadní požadavek)
- 2.14 Krizové situace a stahování výrobků
- 2.15 Řízení reklamací

### **Systém managementu jakosti – všeobecné požadavky**

Požadavek tohoto oddílu normy BRC se vztahuje k potřebě společnosti mít definovaný systém managementu jakosti, který bude plně zavedený, dokumentovaný a udržovaný. Společnost tedy musí být schopna demonstrovat hodnotiteli skutečnost, že identifikovala procesy potřebné pro implementaci efektivního systému managementu jakosti a musí určit pořadí a vzájemné vazby mezi těmito procesy. Doporučuje se zahrnout procesy přímo spojené s výrobou produktu (např. příjem surovin, výrobu, expedici atd.), ale i ostatní procesy (např. HACCP, školení, kontinuální zlepšování atd.), které podporují systém managementu jakosti a přispívají k tomu, aby byl efektivní.

Společnost musí být také schopna demonstrovat, že jsou zavedeny systémy, které monitorují efektivitu systému managementu jakosti k tomu, aby bylo dosaženo splnění cílů a kontinuální zlepšování. I když je pravděpodobné, že většina úspěšných společností o sobě může tvrdit, že splňuje tyto požadavky, je důležité, aby bylo možno tuto shodu v průběhu hodnocení specificky prokázat. Ve snaze demonstrovat shodu s uvedenými požadavky standardu společnosti často spoléhají na použití diagramů, znázorňujících pořadí a vazby odpovídajících procesů, a na výsledky měření, monitorování a analýzy, dokladující kontinuální zlepšování. Shoda s těmito požadavky běžně vychází z hodnocení obchodních výsledků společnosti.

### **Interní audit**

Norma BRC ve shodě s normou ISO 9001:2000 požaduje po společnosti auditovat systémy a postupy, které jsou kritické pro bezpečnost, legálnost a kvalitu produktu.

Cílem auditu má být zjištění, že tyto systémy a postupy jsou zavedeny, jsou odpovídající a činnosti probíhají ve shodě s nimi.(ŠUŠKA, 2005)

Proces interního auditu je nástrojem vedení pro nezávislé posuzování jakéhokoli procesu nebo činnosti. Interní audit poskytuje nezávislý nástroj pro získávání důkazů o tom, že jsou splněny existující požadavky, protože v rámci této činnosti musí hodnotit efektivnost a účinnost procesů organizace a i jako organizaci takovou.

Je důležité aby vedení zajistilo, že jako odezva na výsledky interního auditu byla přijímána nápravná a preventivní opatření nebo zlepšování. (FDIS 22000).

Interní audity musí být plánovány tak, aby jejich četnost v jednotlivých oblastech odpovídala rizikům s nimi spojeným, musí být prováděny kompetentními auditory, kteří jsou nezávislí na auditované oblasti (nesmí auditovat svoji vlastní práci nebo práci, kterou přímo ovlivňují – např. činnost vlastního oddělení). Musí být vedeny záznamy o výsledcích auditů a tyto výsledky musí být sdělovány osobám odpovědným za auditované činnosti. V případě neshod musí být včas přijímána nápravná opatření, jejichž účinnost musí být ověřena.

### **Nápravná opatření**

Společnost musí zajistit existenci postupů pro zjišťování příčin závažných neshod vůči normám, specifikacím a postupům, které jsou důležité pro bezpečnost, legálnost a jakost výrobků. Nápravná opatření budou prováděna včas, aby se zamezilo dalšímu výskytu neshody. Plán nápravných opatření vztahující se k bezpečnosti, legálnosti nebo jakosti může být odsouhlasen pouze pracovníky, kterým byla udělena odpovědnost za tuto oblast kontroly. Tito pracovníci budou též odpovídat za ověření odpovídajícího splnění plánu nápravných opatření. Nápravná opatření budou přesně dokumentována a budou určovat odpovědnosti jednotlivých pracovníků.

Je nutné rozlišovat mezi nápravou (opatření pro odstranění zjištěné neshody) a nápravným opatřením (opatření pro odstranění příčiny zjištěné neshody nebo nežádoucí situace). Náprava tedy následuje zpravidla ihned po zjištění neshody a týká se konkrétní šarže neshodného produktu nebo jiné konkrétní neshody, kdežto nápravné opatření je většinou realizováno následně po provedení analýzy problému a identifikování jeho příčiny.

Vlastní postup pro provádění nápravných opatření je totožný s požadavky na systém managementu jakosti podle normy ISO 9001:2000. Je vyžadován dokumentovaný postup a vedení záznamů, ve většině případů je nutné přezkoumat neshodu (dalším zdrojem mohou

být např. reklamace spotřebitelů nebo zákazníků, stížnosti, zjištění kontrolních orgánů, studium trendů výsledků monitoringu a případy, kdy tyto trendy vykazují zhoršující situaci apod.), určit příčinu neshody, stanovit nápravné opatření, které zajistí neopakování problému a poté toto opatření realizovat. Nedílnou součástí nápravného opatření je i ověření efektivnosti přijatého opatření. Někdy se totiž stává, že je identifikována nesprávná příčina a je nutné opatření přehodnotit.

### **Sledovatelnost**

Společnost musí mít systém, který je schopný vyhledat a sledovat všechny suroviny (včetně obalových materiálů) od vstupu všemi fázemi zpracování a distribuce hotových výrobků k zákazníkovi.

Zavedení systému sledovatelnosti je požadavkem nejen této normy, ale i evropské legislativy, která požaduje po všech člancích potravinového řetězce definování šarží a vedení záznamů o jejich použití ve výrobě a distribuci. Je tak nutné zajistit, aby bylo možné vysledovat produkt směrem k přímému dodavateli i přímému odběrateli. Požadována je sledovatelnost u všech surovin a přísad, které vstupují do produktu. Některé standardy (např. IFS) vyžadují sledovatelnost i v případě primárních obalů (obalů, které jsou ve styku s potravinou). Sledovatelnost je nutné zajistit oběma směry - od surovin (resp. dodavatelů) po finální výrobky a zákazníky i od výrobků po dodané šarže surovin nebo přísad a dodavatele. Pro případ kontrol, auditů nebo i řešení krizí je třeba udržovat záznamy o šaržích po dostatečně dlouhou dobu, která by měla brát v úvahu dobu spotřeby nebo minimální trvanlivosti produktů. To může např. u konzerv činit několik let.

Sledovatelnost je možno zajistit různými způsoby od ručního vedení záznamů, přes využití čárových kódů a scannerů, až po RFID systémy. Vhodnost konkrétní metody závisí na počtu používaných surovin, přísad, využívání možnosti přepracování produktů, počtu hotových výrobků a zákazníků, ale i na požadavcích zákazníků na značení. U malého provozu s omezeným počtem surovin a produktů tak většinou bývá vyhovující jednoduchý systém ručně pořizovaných záznamů, u větších provozů je naopak toto řešení pracné a stává se zdrojem častých chyb. Stejně jako velká komplexnost vstupů a produktů činí sledovatelnost obtížnější i velký počet dodavatelů (více dodavatelů stejných položek) a zákazníků.

Časté problémy jsou u kombinací výrobků (tzv. multipack), kdy se u nedostatečně propracovaných systémů sledovatelnost jednotlivých komponent ztrácí v momentu

jejich vložení do tohoto kombinovaného balení a v případě přepracování výrobků. Právě přepracování (někdy nazývané anglickým názvem rework) je velmi častým zdrojem neshod v oblasti sledovatelnosti. V mnoha případech není snadné nalézt snadné řešení (např. u masných výrobků, kdy se v kutru na konci směny zpracují do některého z produktů veškeré zbytky ze zpracování na nářezovém stroji apod.). Tato oblast souvisí i s řízením nebezpečí alergenů, kdy je nutné v případě reworku dbát na to, aby touto činností nebyl spotřebitel ohrožen chybným označením na etiketě - neuvedením alergenu, který se běžně v receptuře nenachází, ale byl do produktu přidán v rámci přepracování. Pokud vezmeme v úvahu, že alergenem nejsou pouze ořechy, ale celkem dvanáct skupin potravin (např. i vaječná nebo mléčná bílkovina, sója, hořčice, celer apod.), není snadné se s problémem přepracování ve vztahu k bezpečnosti produktu a sledovatelnosti vypořádat.

V některých závodech je tento problém řešen výběrem jednoho nebo dvou výrobků, do kterých je povoleno pouze rework přidávat, a případným stažením všech šarží těchto výrobků z daného období v případě problému i s jinými produkty. Jiným řešením je sofistikovaný systém sledovatelnosti, většinou založený na uvedených systémech využívajících čárové kódy nebo RFID.

U některých typů výrob je sledovatelnost problematická. Např. u mlékáren je již v cisterně, která přiváží mléko, několik šarží od různých dodavatelů, u cukrovarů je cukr z celé kampaně skladován v jednom silu apod.

### **2.2.3 Normy vztahující se k prostředí provozu**

Obsahuje tyto podkapitoly:

#### 3.1 Normy vztahující se k vnějšímu prostředí

##### 3.1.1 Umístění

##### 3.1.2 Venkovní prostředí

#### 3.2 Normy vztahující se k vnitřnímu prostředí

##### **3.2.1 Uspořádání provozu / tok materiálu (zásadní požadavek)**

##### 3.2.2 Materiál konstrukcí provozu – prostory pro manipulaci se surovinami, přípravu, zpracování, balení a skladování

###### 3.2.2.1 Stěny

###### 3.2.2.2 Podlahy

###### 3.2.2.3 Stropy / podhledy



- 3.2.2.4 Okna
- 3.2.2.5 Dveře
- 3.2.2.6 Osvětlení
- 3.2.2.7 Klimatizace / ventilace
- 3.3 Dodávky vody
- 3.4 Strojní zařízení
- 3.5 Údržba
- 3.6 Zařízení pro zaměstnance
- 3.7 Riziko fyzikální a chemické kontaminace
- 3.8 Úklid a hygiena
- 3.9 Odpad / likvidace odpadu
- 3.10 Ochrana proti škůdcům
- 3.11 Doprava

### **Uspořádání provozu / tok materiálu**

Provozovny a závody musí být navrženy, vybudovány a udržovány tak, aby riziko kontaminace výrobků bylo dostatečně ovládáno a aby prostory odpovídaly všem příslušným zákonným předpisům.

Tato podkapitola obsahuje celkem dvanáct požadavků týkajících se uspořádání provozu s ohledem na tok materiálu, pracovní postupy, přístup personálu a především výstup finálních výrobků, aby následně nemohlo dojít k jejich kontaminaci.

Jedná se především o požadavek na fyzické oddělení zóny vysokého rizika od ostatních prostorů u výrobců potravin, kde se zóna vysokého rizika vyskytuje. To je např. ve výrobě masných výrobků a rozumí se jí část, následující za tepelným ošetřením výrobku, až do jeho zabalení do primárního obalu. S tímto požadavkem se budou muset vypořádat právě výrobci masných výrobků, u kterých požadavek na fyzické oddělení prostoru představuje použití průběžných udíren, do kterých je syrový produkt navážen z jedné strany a odebírán pracovníkem zóny vysokého rizika po tepelném ošetření ze strany druhé. Součástí je i požadavek na barevně výrazné odlišení pracovních oděvů, pokrývek hlavy a bot pracovníků zóny vysokého rizika.

Dále jsou zde definovány požadavky na laboratorní zařízení, která se nacházejí přímo v závodě, zařízení pro mytí přepravek, manipulačních obalů, náčiní a poslední požadavek se týká dostatečného pracovního a skladovacího prostoru.

### 2.2.4 Řízení produktu

Obsahuje tyto podkapitoly:

4.1 Návrh / vývoj výrobků

**4.2 Požadavky na manipulaci se specifickým materiálem** (zásadní požadavek)

**4.3 Detekce kovů** (zásadní požadavek)

4.4 Balení výrobků

4.5 Kontrola a analýza výrobků

4.6 Obrátkovost zásob

4.7 Uvolnění produktu

4.8 Řízení neshodných výrobků

#### Požadavky na manipulaci se specifickým materiálem

Pokud suroviny a výrobky vyžadují, zvláštní způsob manipulace (např. k řízení známých alergenů), tyto požadavky na manipulaci musí být zavedeny a musí zajistit výrobu bezpečných, legálních a kvalitních produktů.

Skupiny alergizujících potravin klasifikovala evropská směrnice 2003/89/ES. Jedná se o těchto 12 skupin:

Alergizující potraviny (2003/89/ES)	Některé výrobky z nich
Obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy)	Mouky, škroby a modifikované škroby, klíčky, oleje z klíčků, otruby, kypřící prostředky s moukou nebo škrobem jako nosiči, pečivo a strouhanka, pšeničné proteiny a hydrolyzované pšeničné proteiny. Naopak lepek neobsahuje glukózový sirup, dextrózový sirup a maltodextrin i pokud jsou vyrobeny z obilovin obsahujících lepek. Povinnost označit přítomnost lepku na výrobcích, kde to spotřebitel neočekává vzniká, pokud množství gliadinu přesáhne 10 mg/100g sušiny výrobku nebo na 100 ml nápoje. Až do této hodnoty je možné považovat potravinu za bezpečnou.
Korýši	Extrakty z korýšů a různá ochucovadla z nich.
Vejsce	Sušená vejce, vaječný bílek, vaječný žloutek, vaječný albumin, lecitin vaječného původu.
Ryby	Maso a vnitřnosti ryb, rybí olej a tuk, mastné kyseliny vyrobené z rybího tuku, ochucovadla na bázi rybích extraktů.
Jádra podzemnice olejně	Arašídové máslo, ochucovadla.

Sójové boby	Sójové proteiny i hydrolysované, mouka, mléko, lecitín, olej, aditiva na bázi sóji - aroma, emulgátory, stabilizátory
Mléko	Sušené mléko, mléčné deriváty (syrovátka, kasein a kaseinát, laktóza), šlehačka, smetana, máslo, sýry, kysané mléčné výrobky, mléčné tuky a margaríny.
Ořechy, tj. mandle ( <i>Amygdalus</i> včetně <i>communis</i> L.), lískové ořechy ( <i>Corylus avellana</i> ), vlašské ořechy ( <i>Juglans regia</i> ), kešu ořechy ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekanové ořechy ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), para ořechy ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistácie ( <i>Pistacia vera</i> ), makadamie (též ořechy Queensland) ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	Cukrovinky, cukrářské náplně a polevy, ochucovací prostředky nejčastěji orientálního původu.
Celer řapíkatý	Směsi zeleniny, kořenící směsi, pomazánky.
Hořčice	Semínka i produkt, kořenící směsi a nálevy.
Sezamová semena	Sezamový olej, pokrmy a těsta připravené ze sezamových semínek - speciality středního východu.
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO <sub>2</sub> . (V praxi se jedná o látky E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228)	Je třeba brát v úvahu zejména možný přenos z použitých surovin konzervovaných siřičitany. Mohou jimi být například: zpracované ovoce a zelenina včetně pomazánek a sušených plodů, šťávy, nektary, koncentráty, vína, koryši, analogy masa, hamburgery, škroby a koření, cukry, hořčice, želatina a další.

Norma BRC požaduje po výrobcích potravin, aby provedli odhad rizika a určili pravděpodobnost kontaminace surovin specifickými alergeny anebo pravděpodobnost ztráty identického stavu (organického) a zavedli ovládací opatření pro zajištění bezpečnosti a legálnosti produktu. Zvláštní pozornost by měla být také věnována zamezení křížové kontaminace přísadami během skladování a zpracování. V případě, že se provádí přepracování produktů (rework), musí být zavedeny postupy pro zajištění bezpečnosti, legálnosti a kvality.

#### Praktická doporučení

Pravidla správné výrobní praxe by měla obsahovat takové postupy, které vylučují možnost křížové kontaminace alergeny. Zejména v podnicích, kde jsou alergizující potraviny nebo jejich složky používány, je třeba pečlivě mapovat pohyb těchto surovin, meziproductů a potravin z nich vyrobených. Analýza nebezpečí by měla uvažovat možnost kontaminace potravin alergeny v určitých částech výroby jako jedno z chemických nebezpečí. Jako

součástí ověřovacích postupů je vhodné zavést i kontrolu účinnosti opatření eliminující možnost kontaminace výrobků alergeny. Některé standardy, podle nichž probíhají externí audity, již takové postupy obsahují a dokonce existují i audity, jejichž jediným cílem je kontrola zacházení s alergizujícími složkami a jejich eliminace z potravin. Upozornění spotřebitele na možnou přítomnost alergenu v potravině by mělo být na obale uvedeno pouze pokud jsou vyčerpány běžné prostředky, které by přítomnost alergenu vyloučily.

V postupech (nejspíše v Příručce systému kritických bodů) by měly být základní informace o alergenech, ze kterých je zřejmé, že příslušní pracovníci mají přehled o problematice. Suroviny jsou rozděleny do skupin: suroviny obsahující sledované alergeny, suroviny potenciálně obsahující alergeny (např. přenosem, jako jednu z minoritních složek apod.), suroviny bez alergenů. Optimálně tyto informace jsou součástí specifikací surovin. Pokud jsou vyráběny potraviny obsahující alergeny a potraviny bez alergenů, měla by analýza nebezpečí zahrnovat také analýzu nebezpečí kontaminace produktů bez alergenů alergeny. Z analýzy nebezpečí by mělo být zřejmé, že je spolehlivě a doložitelně zajištěno, že produkty, ve kterých nejsou alergenní složky deklarované, tyto složky neobsahují. Doložitelnost má v principu dvě roviny. Na jedné straně může být limitem detekovatelné množství alergenu v potravině, které může být rozdílné pro různé alergeny a na druhé straně je to schopnost výrobce např. při soudním sporu se spotřebitelem dostatečně dokázat, že není možnost kontaminace produktu, např. že podmínky manipulace a technologie výroby housky bez sezamu naprosto vylučuje možnost, že by produkt vinou výrobce sezamové semínko obsahoval.

Výsledek analýzy nebezpečí je pak východiskem k dalším opatřením, např. k uvádění varování na etiketě ve znění např. „vyrobeno v provozu, ve kterém jsou zpracovávány ořechy“, nebo „výrobek neobsahuje alergeny, kdy vzhledem ke spolehlivosti dodavatelů není možné absolutně vyloučit přítomnost nízkých množství, ..“. Smyslem výše zmíněné evropské direktivy bylo snížit příjem alergenů v potravinách, proto např. použití surovin s podobným varováním může vést výrobce k úvaze najít takové dodavatele, kteří jsou schopni garantovat nepřítomnost alergenů v surovině, nebo k provedení takové analýzy nebezpečí a zavedení postupu, které možnost přenosu alergenů do produktu vyloučí.

BRC Global Standard – Food, 4. vydání rovněž identifikuje výrobky certifikované jako organické anebo se statutem zajištěné výroby jako další příklady, kdy je vhodné aplikovat požadavky této části standardu. Patří sem i řízení procesu k zabránění vzájemné

kontaminace surovin, které mohou představovat problém z důvodu závažné nespokojenosti zákazníka – např. maso ve výrobku pro vegetariány. (CHAPPEL, 2005)

### **Detekce kovů**

Tato podkapitola začíná všeobecným požadavkem na organizaci, která musí zajistit provedení veškerých kroků potřebných k identifikaci, zabránění, vyloučení nebo minimalizaci nebezpečí kontaminace produktu kovem nebo jiným cizím předmětem. Následující požadavky požadují po organizaci provedení analýzy nebezpečí k zhodnocení potřeby použití detektoru kovu nebo jiných zařízení pro detekci cizích předmětů a dále popisují typ zařízení a způsob jeho použití tam, kde je konstatována potřeba jeho využití.

Zbývající požadavky se vztahují k situacím, kdy je detektor kovu nebo jiný detektor cizích předmětů využíván. Organizace musí aplikovat principy nejlepší praxe v oblastech kritických limitů detekce, umístění detektoru a dalších faktorů ovlivňujících citlivost detektoru. Občas jsou vystavovány neshody právě pro neaplikování principů nejlepší praxe, např. při umístění detektorů ne na lince s finálními výrobky, ale detekci jednotlivých komponent, detekci výrobků ve spotřebitelských obalech s nižší citlivostí než při detekci jednotlivých výrobků apod. Další požadavky specifikují typ detektoru a systém automatického vyřazení kontaminovaného produktu popř. zastavení linky spojené s alarmem, potřebu zavedení postupů používání, pravidelného monitorování činnosti a kontrol funkčnosti detektoru, potřeby definovat a zavést nápravná opatření včetně způsobů vedení záznamů.

### **Praktická doporučení**

Žádná potravinářská výroba se neobejde bez vstupu surovin, obalů nebo pomocných látek, které jsou velice často zdrojem fyzikálních kontaminantů. Nejčastěji je možno jmenovat obilí, syrovou zeleninu, sušenou zeleninu, koření, luštěniny apod., kdy různé drátky, kovové hobliny a další kontaminanty jsou důsledkem způsobu pěstování, sklizně a případně jejich dalšího opracování. Stejně tak samotný potravinářský proces používá stroje a zařízení, která riziko této kontaminace rovněž představují, ať už jsou to části strojů jako šroubky, nýtky, pružiny, matky nebo ulomené části nožů atd. Neposledním faktorem je potom i lidská obsluha či údržba samotná, kdy riziko představuje používané nářadí a pomůcky (kovové kartáče), či předměty po kapsách, šperky a další. Zejména z těchto důvodů je interpretace tohoto požadavku standardů IFS, BRC a dalších taková, že jediným

možným a rozumným ovládacím mechanismem před kontaminací kovem jsou jemná síta, filtry, rentgenové systémy nebo detektory kovů.

#### Síta, filtry

Tam, kde je možné v potravinářském procesu instalovat před krokem balení a uzavírání finálního výrobku jemná síta nebo nejlépe filtry, nejsou detektory kovu zapotřebí. Samozřejmou podmínkou je to, aby používaná síta byla dostatečně jemná (max. cca 2 mm) a jejich stav či neporušenost byla pravidelně kontrolována. Pokud není možné síta či filtry ve finální fázi technologického procesu umístit (zejména je to zapříčiněné konzistencí výrobku), je nutné použít detektory kovů nebo jejich dražší variantu tzv. rentgenové detektory.

#### Detektory kovů

Detektory kovů jsou zařízení schopná obecně v jakékoliv surovině detekovat, případně separovat kov. Dají se adaptovat na téměř jakýkoliv přepravní systém např. dopravníky, skluzy, potrubní přepravu apod. Na rozdíl od magnetických separátorů, které dokáží zachytit pouze magnetické materiály, umožňují detektory kovů zachytit i kovy nemagnetické (barevné kovy, nerezová ocel apod.).

#### Vyřazovací mechanismy

Po detekování kovu v surovině či výrobku, je zapotřebí kontaminant automaticky vyřadit nebo kontaminovaný výrobek efektivně segregovat tak, aby nemohlo dojít k jeho dalšímu nezamýšlenému použití. Důvodem je to, že často byl nežádoucí kovový předmět detekován, avšak selháním nebo chybou lidské obsluhy byl takovýto produkt uvolněn (obsluha, stojící u dopravníku stiskem tlačítka uvedla pás dopravníku opět do chodu, aniž vyřadila kontaminovaný výrobek anebo omylem či nepozorností vyřadila výrobek jiný).

Vyřazovací mechanismy se většinou instalují za detektor do přepravní cesty produktu. Vyřazovat je nutné hotové výrobky přepravované po pásovém dopravníku a rovněž tak kontaminanty při použití detektorů na potrubních systémech.

K vyřazovacím mechanismům patří: vzduchová tryska, pneumatický vyrážecí, výklopné rameno, separátor, klapka, zpětný pás, sklápějící se pás a vyřazování v potrubních systémech.

#### Automatický kontrolní systém

Někteří výrobci mají detektory kovu vybaveny automatickým kontrolním systémem, který umožňuje automaticky a bez zásahu obsluhy pravidelně testovat provozní stav detektoru a výsledek testu porovnat s referenčními hodnotami získanými při kalibraci. V případě

zjištění nepřijatelné odchylky výsledku testu je vyhlášen alarm, který signalizuje, že detektor pracuje s jinými provozními parametry než při kalibraci. Tímto způsobem může být např. zjištěn pokles detekční citlivosti. Tento systém rovněž zjednodušuje kontrolu a testování detektoru kovů v potrubních aplikacích nebo v gravitačních tocích.

#### Ověřování detekovatelných náplastí

Jedním z požadavků standardů BRC/IFS je v případech poranění používat detekovatelné modré náplasti a stanovit systém frekvence ověřování, zda-li jsou detekovatelné použitým detektorem kovu.

#### Magnetické separátory

Magnetický separátor umožňuje levně a účinně separovat kov ze sypkého produktu, a to i o velmi malých rozměrech až tzv. „kovový prach“. Nevýhodou zůstává ale fakt, že separuje pouze feromagnetické kovy. Místo pro jeho použití se nachází zejména tam, kde je pravděpodobnost výskytu feromagnetických kovů (zejména v surovině) velká. Magnetický separátor separuje pouze magnetické části, čímž „odlehčí“ následně zařazenému detektoru. Velice často a s úspěchem se používá tzv. magnetický rošt, který je určen k separaci kovů ze silného gravitačního toku sypkých látek. Separaci produktu zajišťují magnetické tyče, které jsou seskupeny do roštu.

#### Rentgenové systémy

Rentgenové detekční systémy jsou určeny k obecné detekci cizorodých kontaminantů ve finálním výrobku nebo v surovině. Nejde tedy o detekci pouze kovových částí, ale lze detekovat i jiné materiály např. kamínky, dřevo, sklo, pryž apod. a případně takto kontaminovaný výrobek vyřadit. Při detekci je využíváno rentgenového záření, kterým je produkt prosvěcován a následným zpracováním obrazu, získaného ze snímače, se vyhodnocuje, zda je produkt kontaminován, či nikoliv. Rentgenové systémy jsou zatím nejdokonalším systémem pro kontrolu fyzikální kontaminace v potravinářství a i přes vysokou cenu se začínají v potravinářském sektoru uplatňovat.

### 2.2.5 Řízení výrobního procesu

Obsahuje tyto podkapitoly:

#### 5.1 Řízení operací (zásadní požadavek)

#### 5.2 Řízení množství

#### 5.3 Kalibrace a řízení měřicího a monitorovacího zařízení

## Řízení operací

Společnost musí řídit postupy, aby ověřila, že používané procesy a zařízení jsou schopná soustavně vyrábět bezpečné a legální výrobky s požadovanou jakostí.

Ve 4. vydání Standardu se poprvé objevuje požadavek na simulaci nejhorších možných podmínek při validaci výrobních postupů. Existující ověřovací postup musí být prováděn na základě každodenního odhadu rizika a příjmu dat indikujících nedůsledné nebo nedostatečné dodržení procesních požadavků.

Další požadavky se vztahují k provádění, monitorování a zaznamenávání fyzikálních a chemických parametrů (včetně teploty) u surovin, meziproductů, hotových výrobků postupů anebo prostředí, a to tam, kde je to nutné z hlediska zachování bezpečnosti, legálnosti a kvality produktů. Tam, kde je monitorování teploty anebo času kritické z hlediska zachování bezpečnosti, legálnosti nebo kvality výrobků (např. u tepelného zpracování, chlazení nebo mrazení), budou existovat zařízení zaznamenávající teplotu nebo čas, která budou připojena ke vhodnému výstražnému systému, nebo budou zařízení průběžně zaznamenávající teplotu v reálném čase a napojená na systém poplašného zařízení používána s příslušnou četností k monitorování stavu procesu. V případě změn ve složení výrobků, způsobu zpracování, zařízení nebo balení, stanoví společnost v případě potřeby znovu charakteristické rysy výrobního procesu a provede validaci údajů o výrobku, aby byla zajištěna bezpečnost, legálnost a jakost výrobků. V případě poruchy zařízení nebo odchylky procesu budou existovat postupy pro zajištění bezpečnosti produktu před jeho uvolněním.

## **2.2.6 Zaměstnanci**

Obsahuje tyto podkapitoly:

- 6.1 Školení – manipulace se surovinou, příprava, zpracování, balení a skladování**  
(zásadní požadavek)
- 6.2 Osobní hygiena - manipulace se surovinou, příprava, zpracování, balení a skladování
- 6.3 Zdravotní prohlídky
- 6.4 Ochranný oděv – osoby manipulující s potravinami a ostatní osoby pracující nebo navštěvující prostory manipulace s potravinami

### **Školení – manipulace se surovinou, příprava, zpracování, balení a skladování**



Požadavky této části jsou zaměřeny na školení pracovníků z oblasti manipulace se surovinami, přípravy, výroby, balení a skladování. Všeobecný požadavek vyžaduje zajištění odpovídajícího proškolení, instruování a dohledu nad pracovníky.

Požadavky se vztahují k potřebě proškolení pracovníků včetně brigádníků před zahájením práce a odpovídajícího dohledu nad nimi. Dále jsou vyžadovány detailní záznamy o školení a dokumentovaný postup školení. Specifický požadavek popisuje potřebu provádění a zaznamenávání školení pracovníků odpovědných za monitoring v kritických bodech.

V případě nábory pracovníků na dočasnou výpomoc je nutné využívat služeb pouze renomovaných agentur, s nimiž je uzavřena smlouva, jasně definující odpovědnosti agentury.

Mezi nejčastější neshody této části standardu je absence nebo nekompletnost záznamů o školení pracovníků, především těch, kteří jsou zaměstnáni delší dobu. Postupy školení musí být flexibilní, aby byly funkční i v době modifikací a kontinuálního zlepšování procesů organizace.

Výcvik pracovníků většinou sestává ze:

- vstupního školení u nových pracovníků včetně bezpečnosti potravin,
- opakujících se školení vyplývajících z předpisů,
- profesního školení k bezpečnosti potravin

a bývá v organizaci sestaven do ročních plánů výcviku. Je předepsána povinnost vést evidenci o účasti na školeních (presenční listiny, získaná osvědčení) každého pracovníka, k dispozici musí být osnova.

### 2.2.7 Další specifické požadavky normy BRC

Některé požadavky sice nejsou normou BRC považovány za zásadní (fundamentální), ale přesto jsou pro tento standard specifické a jsou přísně vyžadovány. Patří k nim např. požadavky týkající se **rizika fyzikální a chemické kontaminace**, které jsou uvedeny v podkapitole 3.7, dále požadavky na **osobní hygienu, zdravotní prohlídky a ochranný oděv** zaměstnanců zmíněné v částech 6.2, 6.3 a 6.4.

Požadavky normy BRC (ale i IFS) na použití skla (a jiných tříštivých materiálů) v prostoru manipulace s potravinami jsou rozpracovány nejpodrobněji. Je požadováno, aby skleněná okna byla chráněna proti rozbití. Dále je nutné posoudit, která okna (lépe řečeno skla, protože se může jednat i o výplně dveří, střešní světlíky apod.) mohou představovat nebezpečí kontaminace produktu, jaké je jejich umístění (blízkost manipulace s otevřenou potravinou) a na základě tohoto posouzení rozhodnout, zda je nutné sklo nahradit plastem, případně opatřit ochrannou folií. Dalším požadavkem normy BRC je sestavení tzv. **registru předmětů ze skla a tříštivého materiálu** (v případě IFS tento požadavek zahrnuje i kov - např. nože, plnicí nebo nastříkovací jehly apod.) a provádění pravidelných kontrol podle tohoto registru za účelem zajištění toho, že jsou všechny takové předměty na svém místě a nepoškozeny, popř. jsou včas přijata nápravná opatření a provedena náprava. Musí být vypracován i postup pro případ rozbití skla nebo jiného tříštivého materiálu (např. tříštivý plast), který definuje činnosti, které je nutné provést (např. zadržení produktu /surovin v oblasti rozbití, jejich likvidace, úklid, kontrola pracovních oděvů a bot, kontrola nebo likvidace úklidových pomůcek apod.). O rozbití skla a jiných tříštivých materiálů musí být prováděny záznamy do řízených formulářů, viz např. vzor formuláře „Záznam o incidentu/rozbití skla“ v praktické části.

Užití dřeva musí být, kde je to vhodné, v prostoru manipulace se surovinami, přípravy, výroby, balení a skladování vyloučeno. Neznamená to tedy, že je užití dřeva absolutně vyloučeno. Vždy je třeba provést posouzení možnosti kontaminace produktu dřevem a na jeho vyloučení trvat zejména v prostoru, kde se manipuluje s otevřenými surovinami nebo produkty. Stejný přístup má i norma IFS. Požadavek na vyloučení dřeva se netýká pouze palet (dřevěné palety jsou akceptovány na vstupu a výstupu, tedy pro přepravu a uložení zabalených surovin, obalů a produktů, ale již není možné jejich použití v prostoru, kde se manipuluje s otevřenou potravinou), často jsou vystavovány neshody z důvodu použití nevhodných pomůcek (míchadla, měrky, úklidové pomůcky apod.) nebo nábytku (židle, stoly), případně i konstrukcí ze dřeva.

Z požadavků na **osobní hygienu** zdůrazňuje norma BRC především důležitost mytí rukou, kde má být v příslušných případech kontrolována účinnost hygienických postupů, dále pak požadavek na kouření, jídlo a pití pouze ve vymezených prostorách, požadavek na existenci postupů k řízení užívání osobních léků. Specifickým požadavkem je také nutnost přelepování veškerých poranění nebo škrábnutí modrou detekovatelnou náplastí, kterou vydává a monitoruje společnost. Nehty na rukou musí být krátce zastřižené, čisté a

nenalakované. Umělé nehty nejsou povoleny. Společnost má stanovit, jaký druh šperků je dovoleno nosit z etnických, zdravotních nebo náboženských důvodů. Je zakázáno nosit hodinky, šperky (s výjimkou výše zmíněných a jednoduchého snubního prstýnku, manžety a jednoduchých náušnic) a je zakázáno používat parfémy a vody po holení.

Osoby manipulující s potravinami, návštěvníci, dodavatelé pracující nebo vstupující do prostor manipulace s potravinami budou nosit **ochranný oděv** poskytovaný společností. Norma požaduje, aby ochranný oděv skrýval civilní oblečení od kolen výš, řeší také odkládání tohoto oděvu před vstupem na toaletu, odkládání ve vyhrazených prostorách, praní ochranných oděvů. Veškeré vlasy musí být zcela zakryty, aby se zabránilo kontaminaci výrobků, vousy musí být v případě potřeby chráněny sítkou.

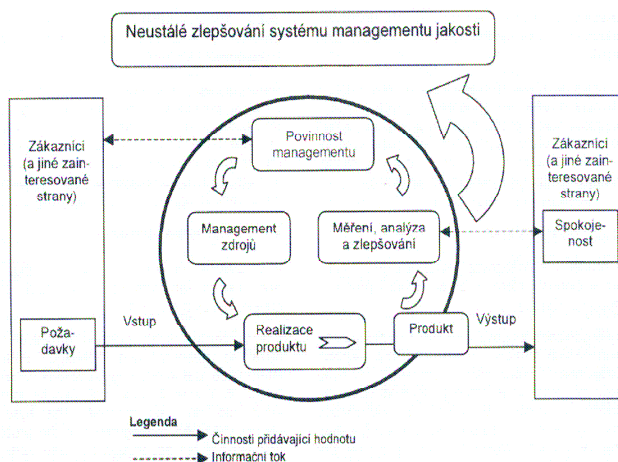
## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

### 3 KOMPARACE NORMY BRC S OSTATNÍMI NORMAMI JAKOSTI

#### 3.1 ČSN EN ISO 9001:2000 Systémy managementu jakosti – Požadavky

Zavedení systému managementu jakosti má být strategickým rozhodnutím organizace. Návrh a uplatnění systému managementu jakosti organizace jsou ovlivňovány měnícími se potřebami organizace, konkrétními cíli, poskytovanými produkty, používanými procesy a velikostí a strukturou organizace. Záměrem této mezinárodní normy není, aby z ní nutně vyplývala jednotnost struktury systémů managementu jakosti ani jednotnost dokumentace. ISO 9001 využívá procesní přístup, díky kterému lze snadněji identifikovat, jak jsou různé systémy v dané oblasti podnikání vzájemně propojeny; problémy se často objevují na rozhraní procesů mezi vnitřními zákazníky a dodavateli nebo mezi odlišnými systémy. Každý model řízení, který je schopen zpřehlednit tyto kritické oblasti, napomáhá hladšímu chodu podniku.

ISO 9001 se zaměřuje na potřeby a očekávání zákazníka. Jedním z nejdůležitějších požadavků zákazníka (a to takovým, který často bývá spíš implicitně předpokládán, než jednoznačně vyjadřován) je bezpečnost potravinářských produktů. ISO 9001 umožňuje organizaci integrovat systém managementu jakosti se systémy řízení bezpečnosti potravin, jako je například systém HACCP (analýza nebezpečí a systém kritických bodů). Mezinárodně uznávané principy a postupy HACCP jsou definovány Komisí Codex Alimentarius v obecně doporučených předpisech týkajících se hygieny potravin. Do systému managementu jakosti může být samozřejmě integrován jakýkoli uznávaný systém managementu bezpečnosti potravin. HACCP byl vybrán jako názorný příklad jak dosáhnout integrace, neboť jeho využívání je nejrozšířenější.



Obr.č.1: Model procesně orientovaného systému managementu jakosti

### **3.2 ISO/FDIS 22000:2005 Systémy managementu bezpečnosti potravin – požadavky na organizaci v potravinovém řetězci**

Norma ISO 22000 si klade za cíl harmonizovat celosvětově požadavky na systém managementu bezpečnosti potravin v rámci celého potravinového řetězce (SKÁLA, VANÍČEK, FAERGEMAND, 2005).

Jakákoliv pochybení v potravinovém řetězci mohou být nebezpečná a velmi nákladná. Cílem normy ISO 22000 je zajistit bezpečnost potravin tím, že neexistují žádné slabé články v mechanismu tohoto řetězce. Velmi obecně lze uvést, že norma ISO 22000 specifikuje požadavky na systémy managementu bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti v potravinovém řetězci, ve kterém organizace:

- potřebuje dokázat svoji schopnost řídit rizika spojená se zajištěním zdravotní nezávadnosti potravin, aby byla schopna trvale poskytovat bezpečný produkt, který bude vyhovovat nejen požadavkům zákazníků, ale i všem aplikovatelným předpisům na bezpečnost potravin;

- si klade za cíl zvýšit spokojenost zákazníka prostřednictvím efektivní kontroly možných rizik spojených s dodáváním potravin, včetně zajištění trvalé aktuálnosti celého systému. Normu ISO 22000 lze aplikovat ve všech organizacích zapojených v potravinovém řetězci, který sahá od zemědělské prvovýroby (farmářů), přes výrobce krmiv, zpracovatele potravin, dopravce, veškeré dodavatele služeb (úklid, DDD atp.), až po maloobchodní prodej a veřejné stravování. Nedílnou součástí potravinového řetězce jsou i jiné, nepřímo zapojené organizace, jako např. výrobci strojů a zařízení, balícího materiálu, čisticích prostředků, přísad a ingrediencí. Všechny tyto organizace mohou pochopitelně svými dodávkami také ovlivnit bezpečnost potravin. Je tedy zřejmé, že aplikace standardu ISO 22000 se týká i těchto organizací.

Bezpečnost potravin souvisí s přítomností a stupněm rizika zdravotní závadnosti potravin při jejich požití spotřebitelem. Protože riziko zdravotní nezávadnosti potravin může vzniknout v jakékoli fázi potravinového řetězce, je nutná odpovídající kontrola celého tohoto řetězce. Tudíž, zdravotní nezávadnost potravin je společnou odpovědností, kterou je třeba zajistit spojeným úsilím všech účastníků potravinového řetězce.

Organizace, které mají cokoliv do činění s dodáváním potravin si uvědomují zvyšující se nároky zákazníků, kteří stále častěji požadují důkazy jejich schopnosti včas odhalit a kontrolovat rizika spojená se zdravotní nezávadností potravin, stejně jako jejich schopnost identifikovat faktory, které mohou mít vliv na bezpečnost dodávaných potravin. Norma

ISO 9001 se týká systému na management kvality a nezaměřuje se primárně na bezpečnost potravin. Proto mnoho zemí, jako např. Česká republika, Dánsko, Nizozemí, Irsko či Austrálie vytvořily dobrovolná národní schémata, které stanovují požadavky na kontrolu a systémy řízení při zajištění zdravotní nezávadnosti potravin.

Norma ISO 22000 kombinuje obecně známé elementy vedoucí k zajištění bezpečnosti potravin. Jedná se o tyto klíčové prvky:

- interaktivní komunikace,
- systém managementu,
- řízení rizik.

### **Interaktivní komunikace**

Komunikace v celém potravinovém řetězci je nezbytná pro zajištění, že všechna relevantní rizika spojená s dodáváním potravin jsou identifikována a adekvátně kontrolována, a to v každém článku celého potravinového řetězce. Tím je myšlena komunikace o potřebách dané organizace s organizacemi jak nahoře tak dole v řetězci (viz. obrázek č. 2). Komunikace se zákazníky a dodavateli, která je založená na informacích získaných systematickou analýzou rizik, také přispěje k prokázání požadavků zákazníků (dodavatelů) s ohledem na jejich proveditelnost, potřebu a vliv na konečný produkt. Norma ISO 22000 vyžaduje, aby taková komunikace byla plánována a prováděna.

### **Systém managementu**

Nejefektivnější systémy bezpečnosti potravin jsou ty, které jsou navrženy, prováděny a aktualizovány v rámci strukturovaného systému řízení a současně začleněny do celkových manažerských aktivit organizace. To přináší maximální užitek jak pro organizaci, tak i ostatní zainteresované strany. Struktura normy ISO 22000 bere patřičný zřetel na požadavky normy ISO 9001 tak, aby oba standardy byly vzájemně slučitelné. Je však zachována možnost aplikovat standardy samostatně.

### **Řízení rizik**

Efektivní systémy, které jsou schopné minimalizovat rizika zdravotní nezávadnosti u konečného produktu do přijatelné úrovně ještě před dodáním do dalšího článku potravinového řetězce, vyžadují vyváženou integraci programů předběžných opatření a podrobného plánu HACCP. Norma ISO 22000 pružně kombinuje zásady HACCP s

programy předběžných opatření za použití analýzy rizik k určení strategie pro zajištění kontroly rizik kombinováním programů předběžných opatření a plánu HACCP.

Programy předběžných opatření jsou rozděleny na dvě podkategorie. Jednou jsou programy předběžných opatření pro infrastrukturu a údržbu, druhou pak operační programy předběžných opatření. První kategorie programů řeší základní požadavky na hygienu potravin a vhodné zacházení s nimi z dlouhodobějšího hlediska, zatímco operační programy předběžných opatření se používají ke kontrole a omezení dopadů zjištěných zdravotních rizik u potravin či prostředí zpracování. Plán HACCP slouží k řízení kritických kontrolních bodů, které eliminují, zabraňují či omezují specifická rizika zdravotní nezávadnosti potravin podle provedené analýzy rizik.

### **Vztah norem ISO 22000 a ISO 9001**

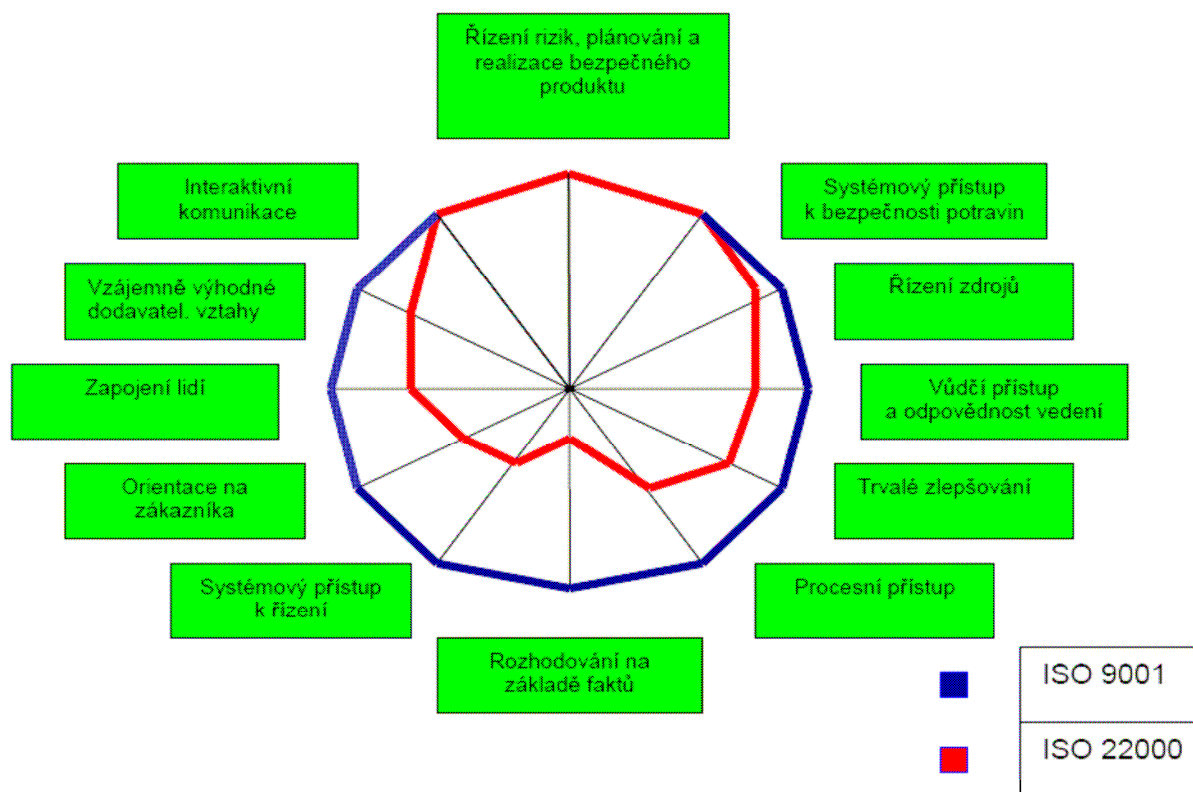
Již z výše uvedeného je patrné, že mezinárodní normu ISO 22000 je potřeba vnímat jako oborovou nastavbu, nikoli jako alternativu k ISO 9001. Důvodů pro tento závěr je více.

- ISO 9001 není primárně zaměřena na systémové zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin.
- ISO 9001 je primárně zaměřeno na „organizační“ zajištění kvality a pokrývá oblasti, které ISO 22000 vůbec neřeší (obchod a marketing, personalistika, částečně i finance atp.).

To vše znamená, že ISO 9001 je více než jen „vzájemně se snášející standard“ s ISO 22000. Kombinovat požadavky obou těchto standardů je tedy nezbytné pro ty organizace zapojené do potravinového řetězce, které si skutečně přejí vytvořit takový systém managementu, jenž bude fundamentálním „řidičem“ jejich celkového byznysu a který nebude jen jakýmsi přívěskem ukazujícím snahu organizace plnit požadavky zákazníků.

Obrázek č.2 ukazuje vztah osmi základních principů ISO 9001 s fundamentálními principy ISO 22000. Výsledkem je celkem 12 principů, které lze považovat za základní a nezbytně nutné předpoklady pro dosažení dokonalosti při dodávání výrobků nebo služeb do potravinového řetězce. Některé z těchto 12 oblastí se objevují pouze v ISO 9001, jiné naopak tvoří základ požadavků ISO 22000. Je zde tedy několik významných oblastí, kde dochází k určitému překrytí, které lze považovat za výzvu pro smysluplnou integraci obou standardů.





Obr.č.2: Vztah norem ISO 9001 a ISO 22000

### 3.3 Dodavatelský standard IFS

Další normou ze standardů schválených v rámci GFSI je tzv. norma IFS (The International Food Standard for auditing Retailer (and Wholesaler) Branded Food Products). Tato norma byla vytvořena organizací německých distributorů HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels), vychází z BRC standardu a jako BRC nebo EFSIS standard byla schválena GFSI. V roce 2004 byla norma výrazněji revidována zahrnutím požadavků francouzské federace distributorů FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) a v roce 2005 v lednu byla vydána jako společná norma HDE a FCD. Již původní německý standard i poslední společná norma vychází z normy BRC, ale požadavky normy byly restrukturovány a přístup normy je směřován spíše k posuzování okamžitých podmínek výroby a zajištění bezpečnosti a kvality produktů, než k hodnocení systému.

Na přípravě společné normy se podílela pracovní skupina IFS, za německé řetězce zástupci: TEGU, GLOBUS, METRO, EDEKA, AVA, REWE, ALDI, NETTO, za francouzské AUCHAN, CARREFOUR, MONOPRIX, CASINO, CORA, METRO, SUPER U, PICARD. Cíle IFS jsou stejné jako v případě dalších norem:

- a) vytvořit externí standard (ve vztahu k řetězci umožňující dosažení stejného výsledku jako při použití vlastních auditorů (řetězce),
- b) vytvořit nástroj k zajištění bezpečnosti privátní značky,
- c) dosáhnout snížení nákladů za vícenásobné audity,
- d) umožnit audity v národním jazyce dodavatele,
- e) vytvořit jednoduchý systém sdílení výsledků – IFS portál.

Norma IFS vychází z normy BRC, text má jinou strukturu a od normy BRC se odlišuje v dalších oblastech:

- audit je zaměřen spíše na podmínky výroby než na kvalitu systému řízení,
- zpráva z auditu umožňuje kvantitativní zhodnocení dodavatelů,
- je vyžadován konkrétní plán nápravných opatření spíše než dokumentované postupy,
- vydání certifikátu je založeno na stavu provozu v okamžiku auditu.

### **Požadavky normy IFS (IFS katalog požadavků)**

Kapitola IFS katalog požadavků má 5 částí:

1. Systém řízení kvality
2. Zodpovědnost vedení
3. Management zdrojů
4. Realizace výrobku
5. Měření, analýzy, zlepšování

### **Systém řízení kvality**

Jsou zde sledovány principy, které jsou podkladem také známých norem managementu jakosti (ISO 9001), managementu životního prostředí (ISO 14001) a bezpečnosti práce (OHSAS 18001) a tudíž základ pro integraci těchto systémů tvoří:

- jasné, písemně dokumentované odpovědnosti,
- dokumentace odpovídající normám,
- rozbor příčin při odchýlení.

V hlavním bodě této kapitoly stojí systematický a rozsáhlý plán HACCP, tzn., že systém HACCP je od IFS definitivně vyžadován. V příručce jakosti musí být popsána pravidla k bezpečnosti produktu v závodech.

### **Zodpovědnost vedení**

Obchodní politika, strategie a konkrétní cíle musí odrážet požadavky IFS, budou plánované zdroje a bude zajištěno, že jsou dodržovány požadavky legislativy. Pravidelné přezkoumávání a kontrola výsledků musí být nedílnou součástí systému.

### **Management zdrojů**

Management zdrojů zahrnuje stanovení potřeby a poskytnutí lidských a technických zdrojů.

V oblasti personálu se jedná nejen o aspekty hygieny, od nošení ochranných oděvů až k osobní hygieně, ale také o lékařské kontrolní prohlídky a stálé výcviky a další vzdělávání zaměstnanců. Infrastruktura a pracovní prostředí musí být přiměřené a bezpečnost produktu musí být účinně podporována.

### **Realizace výrobku**

Zadání výrobního procesu spočívá na základě systematické smluvní zkoušky se specifikacemi pro vstupní suroviny a polotovary a analýze rizika v návaznosti na vývoj produktu.

Analýza rizika musí být provedena jednoznačně ve smyslu HACCP. K tomu nepatří pouze sestavení a řízení kritických kontrolních bodů, nýbrž také rozsáhlá analýza nebezpečí. Další oddíly v kapitole výrobního procesu se zabývají postupy nákupu, oceněním dodavatelů, logistikou a v neposlední řadě také normami prostředí provozu.

### **Měření, analýzy, zlepšování**

Ze základů bezpečnosti produktu vyvstává povinnost kontroly produktu. Kromě analýzy výrobků, vypátrání kontaminace a uvolnění výrobků do oběhu obsahuje tato kapitola také nadřazené postupy jako interní audity a postupy k řízení procesu. Vedle bezprostřední nápravy neshod mají být výrobcem ovládána také trvalá opatření k nápravě a učební efekty.

Mezi požadavky normy jsou 4 tzv. „KO“ otázky:

- monitorování znaků CCP,
- přístup vedení,
- obecná sledovatelnost,
- co nejrychlejší přijímání nápravných opatření v případě neshod.



<b>Vztahy mezi normami ISO 9001:2000, BRC, IFS a FDIS ISO 22000</b> <b>(za základ je brán systém managementu kvality dle ISO 9001)</b>					
	<b>ISO 9001:2000</b>	<b>BRC</b>	<b>IFS</b>	<b>ISO/DIS 22000</b>	
<b>Systém managementu jakosti</b>					<b>Systém managementu bezpečnosti potravin</b>
Všeobecné požadavky	4.1	2.1	1.1	4.1	Všeobecné požadavky
Požadavky na dokumentaci	4.2	2.11	1.3	4.2	Požadavky na dokumentaci
Všeobecně	4.2.1	2.11.3	1.3	4.2.1	Všeobecně
Příručka jakosti	4.2.2	2.3	1.5		
Řízení dokumentů	4.2.3	2.11.1	1.5	4.2.2	Řízení dokumentů
				7.7	Aktualizace předběžných informací a dokumentů specifikujících PNP a plán HACCP
Řízení záznamů	4.2.4	2.11.4	1.6	4.2.3	Řízení záznamů
<b>Odpovědnost managementu</b>					<b>Odpovědnost managementu</b>
Osobní angažovanost a aktivita vedení	5.1	2.5	2.2	5.1	Osobní angažovanost a aktivita vedení
Zaměření na zákazníka	5.2	2.6	2.4	5.7	Přípravenost a reakce na nepředvídanou událost
Politika jakosti	5.3	2.2	2.1	5.2	Politika bezpečnosti potravin
Plánování	5.4		2.1		
Cíle jakosti	5.4.1	2.5.1	2.1	5.2	Cíle bezpečnosti potravin
Plánování systému managementu jakosti	5.4.2			5.3	Plánování systému bezpečnosti potravin
Odpovědnost, pravomoc a komunikace	5.5	2.4		5.6	Komunikace
Odpovědnost a pravomoc	5.5.1		2.1	5.4	Odpovědnost a pravomoc
Představitel managementu	5.5.2			5.5	Vedoucí týmu pro bezpečnost potravin
Interní komunikace	5.5.3		3.2.4	5.6.2	Interní komunikace
		2.14	5.9	5.7	Přípravenost a reakce na nepředvídanou událost
Přezkoumání systému managementu	5.6	2.7	2.3	5.8	Přezkoumání systému managementu
Vstup pro přezkoumání	5.6.2	2.7.3		5.8.2	Vstup pro přezkoumání
Výstup z přezkoumání	5.6.3			5.8.3	Výstup z přezkoumání
<b>Management zdrojů</b>		2.8			<b>Management zdrojů</b>
Poskytování zdrojů	6.1			6.1	Poskytování zdrojů

Lidské zdroje	6.2		3.2.4	6.2	Lidské zdroje
Odborná způsobilost, vědomí závažnosti a výcvik	6.2.2	6.1	3.1.1	6.2.2	Odborná způsobilost, vědomí závažnosti a výcvik
Infrastruktura	6.3	3.3	3.1.2	7.2	Programy nezbytných předpokladů (PNP)
		3.2.1	4.8	7.2.3 b)	Uspořádání provozu
		3.6	3.3	7.2.3 b)	Zázemí pro personál
		3.2.2	4.8	7.2.3 a)	Technické zařízení budovy
		3.4	4.15	7.2.3 e)	Strojní zařízení
		3.5	4.14	7.2.3 e)	Údržba
		3.9	4.10	7.2.3 d)	Nakládání s odpady
		6.1	3.2	7.2.3 j)	Personální hygiena
		3.8	4.9	7.2.3 h)	Čištění a sanitace
		3.11	4.11	7.2.3 i)	Opatření proti škůdcům
		4.2	4.7	7.2.3 d)	Požadavky na zvláštní manipulace
		4.4	4.5	7.2.3 k)	Balení
Pracovní prostředí	6.4	1.5	3.1.3	6.4	Pracovní prostředí
				7.2	Programy nezbytných předpokladů (PNP)
<b>Realizace produktu</b>					
Plánování realizace produktu	7.1	4.1	4.3	7.1	<b>Plánování a realizace bezpečných produktů</b>
Procesy týkající se zákazníka	7.2				Všeobecně
Určování požadavků týkajících se produktu	7.2.1	1.8	1.2.3	7.3.4	Zamýšlené použití
		2.11.3	1.2.3	7.3.5	Vývojové diagramy, kroky procesu a ovládací opatření
Přezkoumání požadavků týkajících se produktu	7.2.2			5.6.1	Externí komunikace
Komunikace se zákazníkem	7.2.3			5.6.1	Externí komunikace
Návrh a vývoj	7.3	4.1	4.3	7.3	Předběžné kroky k umožnění analýzy nebezpečí
		1.2	1.2.2	7.3.2	Tým pro bezpečnost potravin
		1.3			

		1.4				
		2.11.2	4.2	7.3.3.1	Vlastnosti surovin, přísad a materiálů přicházejících do styku s produktem	
		2.11.2	4.2	7.3.3.2	Vlastnosti konečných produktů	
		1.8	1.2.3	7.7	Aktualizace předběžných informací a dokumentů specifikujících PNP a plán HACCP	
		1.6.6	1.2.3	7.8	Plánování ověřování	
		2.14	5.9		Stahování výrobku	
Plánování návrhu a vývoje	7.3.1	1.7	1.2.3	7.4	Analýza nebezpečí	
Vstupy pro návrh a vývoj	7.3.2			7.5	Vytvoření operativních programů nezbytných předpokladů	
Výstupy z návrhu a vývoje	7.3.3					
Přezkoumání návrhu a vývoje	7.3.4	1.1	1.2.3	7.6	Vytvoření plánu HACCP	
Ověření návrhu a vývoje	7.3.5			8.4.2	Vyhodnocení jednotlivých výsledků ověřování	
				8.5.2	Aktualizace systému managementu bezpečnosti potravin	
Validace návrhu a vývoje	7.3.6			7.8	Plánování ověřování	
				8.2	Validace kombinací ovládacích opatření	
Řízení změn návrhu a vývoje	7.3.7					
Nakupování	7.4	2.10	4.4			
Proces nakupování	7.4.1	2.10.1	4.1			
Informace pro nakupování	7.4.2	2.11.2	4.2	7.3.3	Vlastnosti produktu	
Ověřování nakupovaného produktu	7.4.3		4.6			
Výroba a poskytování služeb	7.5					
Řízení výroby a poskytování služeb	7.5.1	5.1	5.2	7.2	Programy nezbytných předpokladů (PNP)	
Validace procesů výroby a poskytování služeb	7.5.2	5.1.1, 5.1.2	4.16	8.2	Validace kombinací ovládacích opatření	
Identifikace a sledovatelnost	7.5.3	2.13	4.18 4.19 4.20	7.9	Systém sledovatelnosti Systém sledovatelnosti - GMO Systém sledovatelnosti - alergenů	
Majetek zákazníka	7.5.4					
Ochrana produktu	7.5.5			7.2	Programy nezbytných předpokladů (PNP)	

Řízení monitorovacích a měřicích zařízení	7.6	5.3	4.17	8.3	Řízení monitorování a měření
<b>Měření, analýzy a zlepšování</b>		<b>(4.5)</b>			<b>Validace, ověřování a zlepšování systému managementu bezpečnosti potravin</b>
Všeobecně	8.1	4.5		8.1	Všeobecně
Monitorování a měření	8.2			8.4	Ověřování systému managementu bezpečnosti potravin
Spokojenost zákazníka	8.2.1	2.6.1	2.4		
Interní audit	8.2.2	2.9	5.1	8.4.1	Interní audit
Monitorování a měření procesů	8.2.3			7.6.4	System sledování kritických kontrolních bodů
Monitorování a měření produktu	8.2.4	4.5	5.7	8.4.2	Vyhodnocení jednotlivých výsledků ověřování
Řízení neshodného produktu	8.3	4.8	5.10	7.6.5	Opatření, jestliže výsledky sledování překročí kritické meze
				7.10	Řízení neshody
Analýzy údajů	8.4			8.2	Validace kombinací ovládacích opatření
				8.4.3	Analýza výsledků ověřovacích činností
Zlepšování	8.5			8.5	Zlepšování
Neustálé zlepšování	8.5.1	2.5	2.2	8.5.1	Neustálé zlepšování
		2.15.2			
Opatření k nápravě	8.5.2	2.12	5.11	7.10.2	Opatření k nápravě
Preventivní opatření	8.5.3	1.8	1.2.3	5.7	Připravenost a reakce na nepředvídanou událost
				7.2	Programy nezbytných předpokladů



## 4 ZPRACOVÁNÍ DOKUMENTACE POŽADOVANÉ STANDARDEM BRC

Požadavky na řízení dokumentace popisuje norma BRC ve čtyřech podkapitolách kapitoly

2.11 „**Všeobecné požadavky na dokumentaci.**“ Těmito podkapitolami jsou:

- Řízení dokumentů
- Specifikace
- (Pracovní) postupy
- Řízení záznamů

Požadavky na **řízení dokumentů** jsou shodné s požadavky normy ISO 9001 a jedná se především o zajištění toho, aby všichni uživatelé používali shodnou, aktuální a schválenou verzi jednotlivých dokumentů, že budou definovány doby uložení dokumentů a záznamů a neplatné dokumenty budou řízeny tak, aby nebyly omylem použity. Dokumentace musí být samozřejmě dostupná tam, kde je potřebná (např. výrobní nebo sanitační postupy ve výrobě). V praxi bývá problém přiměřeně určit rozsah dokumentace, která zpravidla sestává z:

- interní a
- externí včetně distribuce.

Pokud se jedná o dokumentaci interní, její rozsah vyplývá z existujících předpisů platných pro stanovení kritických bodů, hygienu potravin, osobní hygienu, školení zaměstnanců, dále zákony a vyhlášky, nařízení pro tuto oblast. Větším problémem bývá externí dokumentace, její řízení a povědomí určených pracovníků o aktualizaci a využívání. Většina organizací využívá pro práci se zákony, vyhláškami a nařízeními vhodně vybavený software, např. sbírka.cz, ASPI a řadu dalších. V postupu řízení dokumentace si stanoví, že pracovníci, jejichž činnost je ovlivňována předpisy, mají povinnost jejich aktuálnost sledovat a informovat vedení o uplatnění předpisů. Na poradách vedení je vhodné zařadit pevný bod programu, který se této problematice týká. Vedení organizace reaguje na požadavky předpisů poskytováním zdrojů, např. v investičním, finančním plánu. Je nezbytné, aby byly stanoveny zásady práce s dokumenty v elektronické podobě, přístupová práva, možnosti a podmínky jejich tisku, dále využívání a řízení dokumentace v listinné podobě. Musí platit zásada, že pracovník má povědomí o dokumentaci, kterou pro svoji práci potřebuje, umí s ní pracovat v elektronické, event. papírové podobě.

Podkapitola **Specifikace** bývá často příčinou vystavení neshod v průběhu BRC hodnocení. Norma BRC vyžaduje písemné, oběma stranami odsouhlasené specifikace pro suroviny (včetně přísad, pomocných látek apod.), hotové výrobky, podle potřeby poloproducty a

dále pro veškeré výrobky nebo služby s vlivem na bezpečnost nebo kvalitu hotového výrobku. Takovým produktem mohou být např. plyny (pro inertní atmosféru ve skladování, při balení do modifikované atmosféry, při chlazení), mezi služby je možné zahrnout kontrolu škůdců, praní oděvů, externí úklid výrobních prostorů a zařízení apod. Specifikaci je samozřejmě možné nahradit smlouvou nebo jiným vhodným dokumentem.

**Záznamy** slouží především:

- k důkazu shody, že postup a jeho podmínky byly dodrženy, např. kritické body,
- dále k prokázání efektivnosti činností s využitím analýzy záznamů /výsledků,
- doložení sledovatelnosti vyžadované předpisy.

V praxi se používají předtištěné tabulky, formuláře, často také přímý záznam do PC. Poměrně časté neshody jsou vystavovány na oblast důvěryhodnosti a autorizace změn záznamů (chybějící nebo dopředu zapsané záznamy, záznamy psané obyčejnou tužkou, přeškrtnuté záznamy nebo záznamy opravené korekční páskou /lakem, opravy záznamů bez autorizace).

Dokumentaci vyžadovanou standardem BRC můžeme rozdělit dle hlavních kapitol normy na tři základní okruhy:

1. Dokumentace systému HACCP
2. Dokumentace systému managementu jakosti
3. Ostatní dokumentace

Vzhledem k tomu, že norma BRC, ve srovnání s jinými systémy jakosti nebo bezpečnosti potravin (např. ISO 9001:2000, ISO/FDIS 22000, HACCP), neobsahuje specifické požadavky na dokumentaci v prvních dvou okruzích, jmenuji zde pouze některé vhodné zástupce této dokumentace. Valná většina potravinářských podniků má již před vlastní implementací standardu BRC některý nebo více z těchto standardů zavedený a proto zde podrobněji rozeberu pouze požadavky, které jsou pro tuto normu specifické.

Pokud např. má podnik vypracovanou příručku jakosti dle struktury normy ISO 9001:2000, je doporučeno ji ponechat ve stávající struktuře a pouze ji doplnit (popř. související dokumenty) o postupy nově pro BRC certifikaci zaváděné nebo odkazy na ně (např. řízení skla, alergenů, detekce kovu apod.).

#### **4.1 Dokumentace systému HACCP**

Mohou sem patřit např. tyto dokumenty:

- a) Režimy jednotlivých středisek
- b) Technický servis
- c) Nakládání s chemickými látkami
- d) Kontrola pitné vody
- e) Odpadní vody
- f) Aplikace a kontrola dezinfekce, dezinfekce a deratizace
- g) Systém kritických bodů**
- h) Verifikace a validace systému CP, záznamy**
- i) Diagramy výroby**
- j) Specifikace surovin**
- k) Specifikace hotového výrobku**
- l) Formulář o analýze nebezpečí**
- m) Plán HACCP**

#### **4.2 Dokumentace k systému managementu jakosti**

- a) dokumentovaná prohlášení o politice jakosti
- b) příručka jakosti**
- c) dokumentované postupy
- d) dokumenty pro zajištění efektivního plánování, fungování a řízení procesů společnosti, např.:
  - specifikace (např. pro suroviny, obaly, receptury, ...)
  - nákresy (např. výtvarná část obalového materiálu)
  - současná legislativa a kodexy správné praxe
  - další externě vytvořené dokumenty (např. příručky jednotlivých zařízení)
- e) záznamy požadované normou

#### **4.3. Ostatní dokumentace**

- a) registr skla (a jiných tříštivých materiálů)
- b) záznamy o incidentu /rozbití skla
- c) záznamy z interních auditů
- d) záznamy ze školení a výcviku zaměstnanců

#### **4.4 Vzory vybraných dokumentů požadovaných v rámci systému BRC**

Dále jsou uvedeny vzory některých dokumentů požadovaných při zavádění a aplikaci systému BRC. Jedná se o vybrané druhy dokumentů charakterizující vybrané oblasti (problematiku) , které byly zpracovány.

##### **4.4.1 Specifikace suroviny**





## **Specifikace suroviny**

<b>Výrobek:</b> <b>Datum schválení:</b> <b>Schválil:</b>	Eidamské bloky všechny druhy – 20%, 30%, 40%, 45 %
--	--





---

	<b>PH</b>	<b>SPECIFIKA</b>	<b>TUČNOST</b> [%]	<b>TEPLOTA</b> [°C]	<b>KYSELOST</b> [SH]	<b>SKLADOVÁNÍ</b>
--	-----------	------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-------------------

---

MLÉKO PASTEROVANÉ	--		PODLE DRUHU 0,7-3,1	29-32 NA VÝR.	6,2-7,6	NEREZ.ZÁSOBN TANK
----------------------	----	--	---------------------------	------------------	---------	----------------------

---

ZÁKYS SMETANOVÝ	--		0,7-3,05		36-42	NEREZOVÝ ZÁKYSNÍK
--------------------	----	--	----------	--	-------	----------------------

---

LBC. LACTIS	--		3,5-4,2	28-32	60-90	EM BAŇKA
-------------	----	--	---------	-------	-------	----------

---

LBC. CASEI	--		3,5-4,2	28-32	40-60	EM BAŇKA
------------	----	--	---------	-------	-------	----------

---

CHLORID VÁPENATÝ	--					
---------------------	----	--	--	--	--	--

---

SYŘIDLO FROMÁZA + CHYMAX	--	ÚČINNOST CCA 1:50.000	--	8-12	--	SUCHO, TEMNO
--------------------------------	----	-----------------------------	----	------	----	--------------



---

TECHNOLOGICKÁ VODA	--		--	50-65	--	NEREZOVÁ NÁDRŽ
-----------------------	----	--	----	-------	----	-------------------

---

CHLORID SODNÝ	--		--	--	--	V SUCHU
---------------	----	--	----	----	----	---------

---

DUSIČNAN DRASELNÝ	--		--	--	--	V SUCHU
----------------------	----	--	----	----	----	---------













#### **4.4.2 Specifikace hotového výrobku**



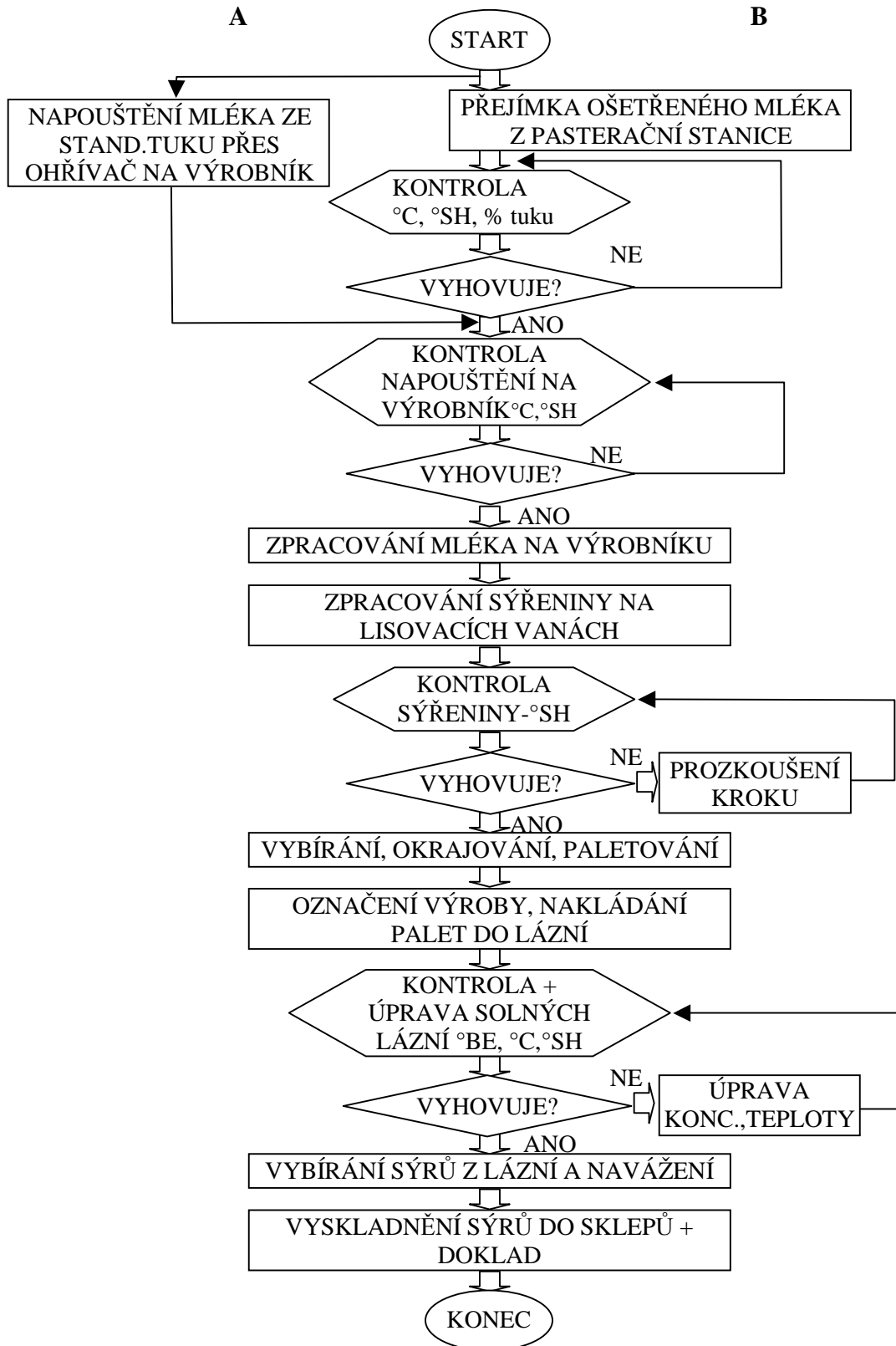
## Specifikace hotového výrobku

<b>Výrobek:</b> Eidamský blok 45 % t.v.s.	<b>Číslo PN:</b>
<b>Datum schválení:</b>	<b>Datum vypracování:</b>
<b>Schválil:</b>	<b>Vypracoval:</b>

<b>Činitelé ovlivňující trvanlivost:</b>	<b>Sušina</b>	55 %
	<b>Tuk v suš.</b>	45 %
	<b>pH, SH</b>	pH 5,3-5,6
	<b>Teplota</b>	2-8°C
<b>Balení</b>	Blok 11-13 kg, smrštitelná fólie	
<b>Skladování</b>	2-8°C	
<b>Plánované použití</b>	Přímý konzum, další zpracování	
<b>Možné nevhodné skladování</b>	Uložení při teplotách nad 8°C nebo v prostorách, kde hrozí poškození obalu	
<b>Distribuce (způsob dodávání)</b>	Obvykle 40 ks na EUROpaletách, chladiřským vozem	
<b>Návody (skladování, použití)</b>	Uchovejte při 2-8°C, spotřebujte do data uvedeného na obalu	
<b>Trvanlivost</b>	60 dnů od data expedice	
<b>Mikrobiologické znaky</b>	Odpovídají vyhlášce č. 294/1997, ve znění vyhlášce č.91/1999	
<b>Chemické znaky</b>	Odpovídají vyhlášce č. 298/1997, v aktuálním znění	
<b>Všeobecné vlastnosti</b>	Odpovídají zákonu č. 110/1997, v aktuálním znění a vyhlášce. č. 77/2003 v aktuálním znění	
<b>Složení výrobku</b>	Mléko, jedlá sůl	

### 4.4.3 Výrobní diagram

## VÝROBNÍ DIAGRAM - Výroba sýrů Eidamský blok





## 4.4.4 Formulář o analýze nebezpečí

## FORMULÁŘ O ANALÝZE NEBEZPEČÍ

Druh výrobku: sýry – všechny druhy					Datum:				
KROK (MANIPULACE)		NEBEZPEČÍ			PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ	HODNOCENÍ			
P.č.	Název kroku	Typ:	Popis	Zdroj		Riziko	Následek	Závažnost	Úroveň regulace
1	Personální hygiena	Biologické	Kontaminace patog. a podm. pat. MO	Nečistý oděv a ruce personálu	Dodržení personální hygieny	2	2	4	formální
2	Pasterace mléka	Biologické	Přežití patog. a podm. pat. MO	Nedodržení pasterační teploty	Dodržení pasterační teploty	2	1	2	fyzikální
3	Napouštění	Biologické	Sekundární kontaminace	Potrubí, stěny výrobce	Dodržování hygieny a předepsaných tech. Postupů	2	2	4	fyzikální
4	Přídavek kyslíku	Fyzikální	Cizí těleso	EM baňka	Dodržení správné manipulace	3	2	6	inform.
5	Zpracování mléka na výrobek	Biologické	Pomnožení MO	Nedodržení tech. postupu	Dodržení tech. postupu	2	2	4	fyzikální
		Fyzikální	Cizí těleso	Skleněný teploměr	Dodržení správné manipulace	3	2	6	inform.
		Chemické	Zvýšený obsah dusičnanů, kapky oleje	Nedodržení dávkování KNO <sub>3</sub> , netěsný spoj	Dodržení tech. postupu, preventivní strojní údržba	3	2	6	inform
6	Zpracování sýřeniny na lisovací vaně	Biologické	Kontaminace MO	Ruce personálu	Dodržování mytí a dezinfekce rukou	2	2	4	formální
		Fyzikální	Možnost spadu cizího tělesa	Světla, omítka, kovové součástky kladkostroje	Preventivní a strojní údržba zařízení prostoru	2	2	4	formální
7	Zrání sýrů	Biologické	Pomnožení MO	Nedodržení podmínek zrání	Dodržení předepsaného postupu	2	2	4	fyzikální
8	Čištění a dezinfekce	Biologické	Přežití pat. MO a MO způs. kažení	Nedodržení postupu Č + D	Dodržení správných postupů	2	1	2	fyzikální
9	Uchování sýrů v chladárně	Biologické	Pomnožení MO	Nedodržení teploty 2-8°C	Dodržení předepsaných skladovacích podmínek	2	2	4	fyzikální

## 4.4.5 Plán HACCP

## PLÁN HACCP

Druh výrobku: sýry – všechny druhy				Datum:							
KROK		P. č. CCP	NEBEZPEČÍ	KRITICKÉ HODNOTY		KONTROLA (MONITORING)			NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ		ZÁZNAMY
P.č.	Název			Parametr	Hodnota	Metoda (odkaz)	Frekvence	Odpovědnost	Metoda (odkaz)	Odpovědnost	
2	pasterace mléka	1	B	teplota	podle druhu 73 – 79°C	automat. záznam	1x za min.	pasterant	opakování pasterace	pasterant	Počítač-HD, výtisk denního záznamu Směrnice
						zpětná mikrob. kontrola	1x denně	laborantka	dle směrnice	dle směrnice	
7,9	zrání a uchování sýrů v chladárně	2	B	teplota	podle druhu 8 – 25°C, chlazení 2 – 8°C	automat. záznam	1x za 15 min.	vedoucí údržby		vedoucí údržby	Záznam v počítači ve ZS

**4.4.6 Zápis o provedení sanitace****ZÁPIS O PROVEDENÍ SANITACE**

<b>Datum provedení</b>	<b>Sanitaci provedl</b>	<b>Místo</b>	<b>Podpis</b>	<b>Kontrolu provedl</b>	<b>Podpis</b>



**4.4.7 Záznam o čištění cisteren + najeté kilometry****ZÁZNAM O ČIŠTĚNÍ CISTEREN + NAJETÉ KILOMETRY**

SPZ:

Měsíc:

	řidič	čas od-do	voda	čís. roztok	%	kilometry	provedl
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							



#### 4.4.8 Záznam ze školení hygienického minima nově příchozích zaměstnanců

##### ZÁKLADNÍ HYGIENICKÉ MINIMUM PRO NASTUPUJÍCÍ PRACOVNÍKY

- 1) Nastupující pracovník musí vlastnit potravinářský průkaz, musí absolvovat vstupní lékařskou prohlídku, později pravidelnou lékařskou prohlídku u smluvního závodního lékaře.
- 2) Každý pracovník je povinen nahlásit a nebo se nechat vyšetřit při průjmovém onemocnění s horečnatým průběhem (salmonela – nebo jiné alimentární onemocnění přenosné potravinami)
- 3) Při poranění zabránit styku rány s potravinou a přenesení hnisavých zárodků
- 4) Pracovní oblečení
  - pokrývka hlavy, bílý plášť nebo kabátek, kalhoty (povinnost používání a udržování v čistotě, používání předepsaným způsobem, zákaz odkládání na pracovišti, zákaz vycházení v pracovním oblečení mimo výrobní prostory, pokrývku hlavy nasadit tak, že schová všechny vlasy včetně uší)
- 5) Pracovní obuv
  - čištění, desinfekce a ukládání na určené stojany
- 6) Přísný zákaz kouření ve výrobních prostorách
- 7) Zákaz nošení jídla a pití na pracovišti – jen na vyhrazené prostory
- 8) Zákaz nošení prstýnků, řetízků a náušnic a zákaz nalakovaných, dlouhých a nečistých nehtů
- 9) Mytí a desinfekce rukou, očista nehtů
  - při vstupu na pracoviště
  - po **každém** přerušení práce
  - po použití WC
  - po jakémkoli znečištění během pracovní činnosti – palety, obaly atd.

**Prohlašuji, že jsem byl(a) seznámen(a) se základním hygienickým minimem a budu se tím řídit.**

V ..... dne : .....

-----  
podpis zaměstnance

*Pozn.: podle tohoto dokumentu se noví zaměstnanci proškolují při příchodu. Hlavní školení minima může provádět externí firma, která má osnovu školení obsáhlejší.*

#### **4.4.9 Záznam o incidentu / rozbití skla**



## **ZÁZNAM O INCIDENTU / ROZBITÍ SKLA**

---

Místo	Pořadové číslo položky v registru skla	POLOŽKA Č.
Chodba, kancelář mistra	1-33	
Výrobní laboratoř	101-157	
Denní místnost	201 - 209	
Šatny	301 - 387	
Skład surovin a obalů	401 -423	413, střešní okno
Navažování a míchání	50 I - 508	
Balení	601 - 630	
Skład výrobků	701-755	







---

INCIDENT	Zaznamenal - Jméno	Podpis	Datum a čas	Poznámka
Rozbité				
Chybějící				
Není v registru				
Neolepené				
Jiné				



Popis provedeného opatření	Provedl - jméno	Podpis	Datum
----------------------------	-----------------	--------	-------

VÝMĚNA			
--------	--	--	--

---

--	--	--	--



Ověřil	Provedl - jméno	Podpis	Datum
--------	-----------------	--------	-------



---

--	--	--	--

---

--	--	--	--























## 5 CERTIFIKACE STANDARDU BRC

Řada výrobců potravin v ČR má zájem uplatnit svoje výrobky na zahraničních trzích. Jedním ze základních Předpokladů konkurenceschopnosti je i doklad (certifikát), že výrobce má zavedený a udržovaný systém řízení jakosti nebo zavedený a třetí (nezávislou) stranou prověřený systém kritických bodů (HACCP). (ČERNÁ, 2004)

Certifikace je proces, během kterého by měla akreditovaná certifikační organizace potvrdit shodu s kritériálními požadavky, podle kterých vlastní proces certifikace probíhá. Toto srovnávání se ve většině případů provádí v systémech řízení kvality např. dle normy ČSN EN ISO 9001:2001 nebo Všeobecných požadavků na systém kritických bodů (HACCP) a podmínek pro jeho certifikaci. (CHARVÁT, 2005)

Certifikace podle normativního dokumentu BRC s britskou akreditací UKAS je základem pro uznání těchto certifikací všemi zákazníky. Organizace touto cestou zjednoduší svou komunikaci s obchodními řetězci, které se mohou zaměřit pouze na okruh svých speciálních požadavků. V závěru tak organizace snižuje své náklady na prokazování věrohodnosti a účinnosti svých systémů bezpečnosti potravin každému jednotlivému zákazníkovi. Potravinářská organizace tímto způsobem podává zákazníkům důkaz, že zvládla požadavky těchto náročných standardů pro bezpečnost potravin a že tyto požadavky byly ověřeny nezávislou certifikační společností, která je pod dohledem britského akreditačního orgánu UKAS, tedy akreditačního orgánu ze země, kde normativní dokumenty BRC vznikly a kde jsou udržovány.

Certifikace podle požadavků normativních dokumentů BRC poskytuje optimální platformu pro racionální a smysluplnou integraci do již existujících systémů - managementu jakosti podle ISO 9001, HACCP, případně systému bezpečnosti potravin podle mezinárodního standardu ISO 22000. Vzhledem k tomu, že normativní dokument BRC je plně harmonizován v rámci GFSI (Global Food Safety Initiative), certifikovaná společnost tak získává doklad o splnění požadavků tohoto standardu, jenž ve světovém měřítku pokládají obchodní řetězce za základní předpoklad pro zajištění bezpečnosti potravin. (SKÁLA, VANÍČEK, 2004)

Celý proces certifikace začíná již vybudovaným systémem. Jestliže se organizace rozhodne připravit na certifikaci, jedná se tedy o další etapu, další fázi. První fází – přípravnou – by mělo být dotvoření stávajícího systému společnosti do takového stavu, aby s velkou pravděpodobností při certifikačním auditu nebyly zjištěny žádné kritické (závažné)

neshody. Celková příprava k certifikaci je silně závislá na úrovni dokumentace řízení, kterou měla organizace před začátkem této fáze. Následuje vlastní certifikační proces, který se skládá z podepsání smlouvy, předvstupního auditu (není vždy nutný), certifikačního auditu, odstranění odchylek, případné vystavení protokolů, zpracování zprávy z auditu, schválení certifikačním výborem, vystavení certifikátu. Tento certifikační proces může s přestávkami trvat dva až tři měsíce. Konkrétní délka auditu vychází z tabulek podle velikosti organizace, jsou to řádově dny, které auditorský tým stráví ve společnosti a dny při sestavování podkladů v certifikační organizaci. (CHARVÁT, 2005).

## **5.1 Proces certifikace**

### **Rozsah certifikace**

Certifikát vydaný certifikační organizací potvrzuje, že produkty produkované certifikovanou společností splňují normativní požadavky daného standardu.

### **Období platnosti certifikátu a frekvence dozorových auditů**

Certifikát je obecně platný po dobu jednoho roku nebo tak dlouho, jak je stanoveno v příslušné normě. Po počátečním auditu je třeba provádět audity dozorové. Po každém dozorovém auditu je vystavován nový certifikát. Frekvence provádění dozorových auditů je stanovena příslušným standardem. Po provedení počátečního auditu (posuzování dokumentace a/nebo certifikační audit) je frekvence dozorových auditů závislá na produktové skupině a prokazované úrovni.

Certifikační organizace má právo provést neohlášený audit v případě stížnosti doručené přímo certifikační organizaci třetí stranou a týkající se kvality výrobků nebo služeb v bezpečnosti potravin, na než vystavila příslušné firmě certifikát a v případě důvodného podezření, že certifikovaná společnost nevyhovuje požadavkům příslušného standardu.

### **Podmínky platnosti certifikátu**

Platnost certifikátu je udržována pod podmínkou, že certifikovaná společnost prokáže, že certifikovaný systém kvality je trvale udržován.

### **Předcertifikace**

Předcertifikace, která předchází vlastní certifikaci, je pro objednatele certifikace dobrovolná. Jejím předmětem je prověření vybudovaného systému BRC/IFS u objednatele, případně včasné odhalení neshod, které by mohly negativně ovlivnit proces samotné certifikace.

Auditoři/experti, prověřující systém, pouze konstatují charakter zjištění, nesmějí však pomáhat se způsobem jejich vypořádání. Toto provádí samotný objednatel v případné spolupráci s poradenskou organizací.

## **Certifikace**

### Objednávka certifikace

Vyplněnou a statutárním zástupcem podepsanou objednávku certifikace zasílá objednatel společně s příručkou jakosti na adresu certifikační organizace (dále jen CO). V objednávce nebo v její příloze je nutno uvést:

- všeobecné údaje o organizaci (organizační forma, název, adresy, právní postavení, lidské zdroje),
- všeobecné informace týkající se systému BRC a IFS a činností, které pokrývá,
- popisy systému, které mají být certifikovány a používané normy a normativní dokumenty.

S veškerou dokumentací obdrženou od objednatele zachází CO jako s důvěrnou.

Objednávka je přezkoumána manažerem jakosti CO a pokud nejsou v obsahu objednávky zjištěny nedostatky, odborný pracovník CO objednávku zaregistruje a přidělí objednateli registrační číslo.

Pokud nejsou náležitosti objednávky splněny nebo existují jiné nejasnosti, řeší tyto problémy odborný pracovník CO přímým kontaktem s objednatelem.

Po uzavření smlouvy CO určí auditora / auditní tým a rámcový plán posuzování. Tyto zasílá objednateli k odsouhlasení. Případné námitky proti plánu a složení auditního týmu řeší objednatel s vedoucím střediska certifikace systémů a výrobků.

## **Posuzování dokumentace**

Během auditu dokumentace prověřuje auditor shodu příručky jakosti s požadavky daného standardu.

Zjištěné neshody jsou zaznamenávány do listu neshod, jehož obsah je následně diskutován s uchazečem a zároveň je uchazeči v dostatečném časovém horizontu umožněno uplatnit příslušná nápravná opatření pro odstranění zjištěných neshod.

Na žádost uchazeče je také možné (v případě, že je tato varianta realizovatelná) spojit audit

dokumentace a certifikační audit. V tomto případě není výstupem samostatný list neshod ale pouze příslušná zpráva z auditu. Certifikační organizace posoudí, bude-li žádosti o provedení takového auditu vyhověno.

### **Posuzování na místě**

Posuzování na místě je systematické prověřování plnění požadavků daného standardu. Jeho hlavním účelem je prověřit plnou implementaci posuzovaného systému do běžných činností posuzované organizace a prověřit fungování zpětné vazby v jeho činnostech.

Posuzování na místě se zahajuje úvodní schůzkou představitele objednatele a auditora / auditního týmu, na které se účastníci vzájemně představí a konkretizuje se proces posuzování včetně podmínek a časového harmonogramu.

Od představitelů uchazeče je požadováno, aby:

- umožnili auditorům přístup k vybavení, produktům, personálu a záznamům tak, aby mohli získat důkazy o tom, že posuzovaný systém je vytvořen, je funkční a je trvale zlepšován
- plně spolupracovali při řešení vzniklých nejasností.

Posuzování je vedeno podle postupu certifikačního orgánu a příslušného standardu. Jako vodítko při posuzování slouží příslušný check-list.

Posuzování na místě je ukončeno závěrečným jednáním auditorů s představiteli objednatele, kteří jsou informováni o předběžných závěrech posuzování a předkládá k podpisu protokoly o zjištění.

### **Předběžná zpráva z auditu**

Po provedení posouzení na místě vypracuje auditor / auditní tým předběžnou zprávu z auditu obsahující stručnou charakteristiku společnosti (objednatele) dále popis posuzovaných aktivit a produktu a seznam neshod.

Neshody jsou klasifikovány podle kritérií příslušného standardu.

### **Neshody podle standardu BRC:**

- závažná (kritická) neshoda - je závažné neplnění bezpečnosti potravin nebo právních ustanovení
- velká neshoda
  - je podstatné neplnění požadavků z prohlášení o záměru a/nebo
  - je podstatné neplnění nějakého ustanovení normy a/nebo



- situace, která by na základě dostupných objektivních důkazů mohla vzbuzovat značné pochybnosti o shodě dodávaného produktu
- malá neshoda
  - když nebyla dosažena naprostá shoda s prohlášením o záměru, ale na základě objektivních důkazů nejsou pochyby o shodě produktu a/nebo
  - když ustanovení nebylo vyhověno v plném rozsahu, ale na základě objektivních důkazů nejsou pochyby o shodě produktu

Úroveň neshody přiřazená auditorem / auditním týmem podle požadavků BRC se posuzuje s ohledem na závažnost a riziko a vychází z důkazů a zjištění získaných během hodnocení.

### **Tvorba plánu opatření k nápravě**

Objednatel je povinen vypracovat plán opatření k nápravě a společně s objektivními důkazy ho do 10 dní od obdržení předběžné zprávy z auditu nebo 28 dní po ukončení posouzení na místě zaslat auditorovi k posouzení.

### **Posouzení plánu zlepšovacích aktivit (opatření k nápravě) a objektivních důkazů; příprava závěrečného výstupu z auditu**

Certifikační organizace posoudí plán opatření k nápravě i objektivní důkazy a poté připraví závěrečný výstup z auditu, který obsahuje:

- předběžnou zprávu z auditu
- plán opatření k nápravě (včetně objektivních důkazů o provedení opatření k odstranění neshod)
- doporučení auditora ke zlepšení a řešení neshod

Takto připravený výstup z auditu je předložen certifikační komisi.

### **Jednání certifikační komise**

Certifikační komise certifikační organizace přezkoumá výstup z auditu. Členové certifikační komise se schází pravidelně minimálně jednou za 3 týdny. Je-li to potřeba, vyslechne si komise stanovisko odpovědného auditora.

Certifikační komise vydá rozhodnutí o udělení nebo neudělení certifikátu. Rozhodnutí certifikační komise musí být jednomyslné. Pokud není, rozhodne ředitel certifikační organizace o konečném výsledku.

### **Závěrečná zpráva z auditu**

Rozhodnutí o udělení / neudělení certifikátu je zapsáno do závěrečné zprávy z auditu a zpráva je zaslána objednateli a co možná nejdříve je vystaven certifikát s příslušným registračním číslem.

Zároveň je zasláno logo. Certifikační organizace nesmí poskytnout závěrečnou zprávu z auditu třetí straně, není-li tak písemně ujednáno. Certifikační organizace je povinna uchovávat zprávu po dobu 5 let.

### **Použití certifikátu a loga**

Podmínky použití certifikátu a loga jsou upraveny smluvně.

### **Odebrání certifikátu**

Certifikát může být objednateli odebrán v následujících případech:

- požádá-li o to písemně sám uchazeč
- uchazeč nedodržuje příslušné certifikační podmínky

Pouze Certifikační komise má pravomoc odebrat objednateli certifikát.

## **5.2 Certifikační organizace poskytující certifikaci dodavatelských standardů působící na našem trhu**

U nás, ale i v celé Evropě, se využívají především standardy BRC (britský) a IFS (německo-francouzský). K růstu zájmu o tuto certifikaci došlo prakticky až v roce 2004 a růst pokračoval v loňském roce.

Služby v této oblasti nabízí celkem šest certifikačních organizací, podle poskytnutých údajů mají v České Republice své zákazníky v oblasti BRC organizace BVQI, EFSIS Czech Republic a LRQA, v oblasti standardu IFS je to BVQI a EFSIS Czech Republic. Na našem trhu působí i některé zahraniční společnosti které zde nemají registrované sídlo a do přehledu nepřispěly. Např. podle internetových stránek Mlékárny Hlinsko, s.r.o. je tato společnost certifikována podle standardu IFS certifikační organizací LACON.

V obou oblastech - BRC i IFS mají hlavní místo na trhu certifikační organizace BVQI a EFSIS Czech Republic. U IFS je počet certifikátů v ČR shodný, v případě BRC je počet certifikátů vydaných českým subjektům vyšší u BVQI, avšak EFSIS Czech Republic má vzhledem ke svému působení v jiných zemích vyšší celkové počty certifikací realizovaných českou kanceláří. Ze zahraničních referencí EFSIS Czech Republic je možné jmenovat výrobce potravin nejen okolních zemí (Slovensko, Polsko, Slovinsko), ale

i řady zemí Západní Evropy (např. Holandsko, Belgie, Švýcarsko, Itálie, Španělsko, Portugalsko, Velká Británie).

Tab.: Seznam certifikačních organizací a vydaných certifikátů dle jednotlivých norem v ČR za období 2001 až 2005

Certifikační organizace	Certifikovaná norma							
	ISO 9001 celk.	ISO 9001 #	HACCP CZ	HACCP ostatní #####	BRC CZ ##	BRC zahr. ###	IFS CZ ##	IFS zahr. ###
BVQI Czech Republic. s.r.o.	1323	151	145	0	18	0	4	0
CERT-ACO. s.r.o.	413	9	39	0	-	-	-	-
CERTLINE, s.r.o.	146	1	1	0	-	-	-	-
CQS - Sdružení pro certifikaci systémů jakosti	1358	53	1	0	-	-	-	-
Česká společnost pro jakost - CSQ-CERT	271	6	88	0	-	-	-	-
Český lodní a průmyslový registr	1322	31	0	0	-	-	-	-
DEKRA Intertek Certification s.r.o.	146	2	0	0	-	-	-	-
DNV Czech Republic s.r.o. **	320	15	0	10	-	-	-	-
EFSIS Czech Republic s.r.o.	4	4	0	0	12	18	4	12
Eurocert, a.s. **	155	5	0	0	-	-	-	-
Institut pro testování a certifikaci, a.s. (ITC)	295	40	45	0	-	-	-	-
Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA) *, **	525	49	0	2	1	-	-	-
Moody International s.r.o. *, **	315	10	0	2	-	-	-	-
ÖQS - certifikační a posudková společnost	187	6	0	2	-	-	-	-
QUALIFORM, a.s. *, **	268	3	2	0	-	-	-	-
RWTÜV Praha, spol. s r.o.	698	29	0	17	-	-	-	-
SGS Czech Republic. s.r.o. *, **	382	16	0	0	-	-	-	-
TRITON Cert, spol. s r.o.	243	5	0	0	-	-	-	-
TÜV CZ s.r.o.	1887	31	0	0	-	-	-	-
TÜV International s.r.o. **	196	8	0	0	-	-	-	-
celkem	10454	474	321	33	31	18	8	12

*Ve sloupcích IFS a BRC byly zveřejněny pouze ověřené údaje.*

*Pozn. :*

*\* Tyto organizace neposkytly údaje o počtech certifikátů.*

\*\* U těchto organizací nebylo možné ověřit údaje o vydaných certifikátech (nebyly poskytnuty seznamy certifikovaných subjektů).

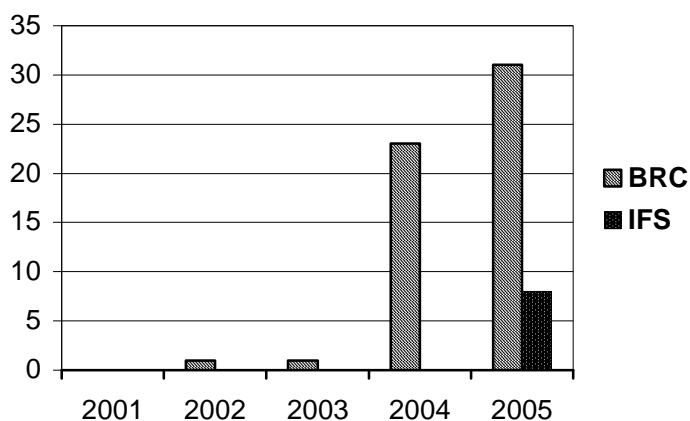
# Údaje pro zemědělství, potravinářství a veřejné stravování.

## Tento sloupec zahrnuje redakcí ověřený počet certifikátů, vydaných organizacím z ČR

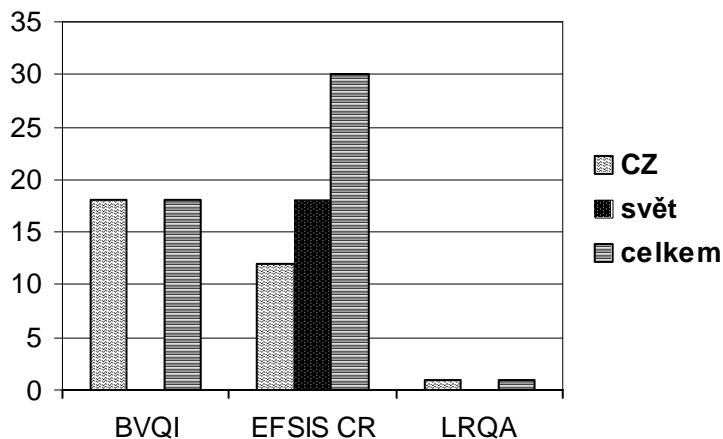
### Tento sloupec zahrnuje redakcí ověřený počet certifikátů, realizovaných českou certifikační organizací u zahraničních subjektů

#### Tento sloupec zahrnuje akreditované certifikace HACCP podle jiného než českého standardu (např. Dutch HACCP, dánský standard apod.).

Graf.: Počet vydaných certifikátů BRC a IFS za období 2001 až 2005



BRC certifikace provedené českou certifikační společností



## ZÁVĚR

V oblasti obchodu došlo v České Republice, na Slovensku, ale i v dalších zemích po roce 1989 k výrazným změnám. Na trh vstoupilo mnoho silných mezinárodních obchodních řetězců a zahájily zde budování sítí hypermarketů, supermarketů, diskontů a prodejen typu cash&carry. Na rozdíl od minulosti, kdy byly potraviny nakupovány nejčastěji v malých pultových prodejnách nebo samoobsluhách, preferují současní spotřebitelé nákupy ve velkých hypermarketech, supermarketech, obchodních domech a diskontních prodejnách. Mezi deset největších prodejců potravin se v současné době zařazují v naprosté většině zahraniční řetězce a jejich podíl na trhu stále roste.

Mnoho řetězců začalo ve svých obchodech prodávat výrobky označené logem tohoto obchodu namísto označení výrobce – tzv. privátní značky. Zákazník je najde nejen v prodejnách velkých mezinárodních řetězců, ale také v družstevních prodejnách, u nezávislých českých obchodníků či obchodníků sdružujících se do obchodních aliancí. Rozšířené jsou rovněž v drogistických řetězcích.

Výroba produktů s privátní značkou byla před lety ve Velké Británii příčinou vzniku standardů, které byly později mezinárodně aplikovány na dodavatele obchodních řetězců. Před zavedením těchto standardů prováděly obchodní řetězce u dodavatelů vlastní audity a protože někteří dodavatelé dodávali do více řetězců, museli tak podstupovat řadu auditů, což bylo jednoznačně nesystémové a vedlo to ke zbytečným nákladům. S postupem času pro zjednodušení této činnosti vznikl v rámci britského sdružení obchodníků první standard pro nezávislou certifikaci dodavatelů - EFSIS standard, který odstartoval éru tvorby dodavatelských standardů. Organizace sdružující přední prodejce a výrobce potravin z celého světa – GFSI vypracovala tzv. Guidance document, podle kterého schvaluje jednotlivé standardy s cílem globální akceptace GFSI schválených standardů všemi prodejci potravin. K těmto dodavatelským standardům, které jsou uznávány převážnou většinou světových obchodních řetězců, patří v současné době anglický BRC a německo-francouzský IFS, který z BRC vycházel.

BRC standard tvoří souhrn požadavků na dodavatele privátních značek a podle tohoto standardu jsou ve státech Evropské unie i v jiných částech světa prováděny nezávislé inspekce dodavatelů privátních značek. Standardem pro provádění BRC inspekcí je BRC Global Standard – Food, Issue 4, January 2005. Tyto inspekce vyžadují UKAS akreditaci a nabízí je přední mezinárodní certifikační organizace. Systém BRC přísně respektuje požadavky národní legislativy a kontrolního systému státních dozorových orgánů, jejichž

stanoviska jsou nedílnou součástí závěrečné zprávy z inspekce BRC. Výhodou je, že výsledky takových inspekcí jsou nezávislé a jsou akceptovány naprostou většinou mezinárodních řetězců.

Standardy BRC i IFS obecně stanovují požadavky na systémy vysokého hygienického standardu a správné provozní praxe v potravinářských podnicích nebo v organizacích, které vyrábí obaly určené pro potravinářství a na rozdíl od všeobecných a systémově zaměřených norem (ISO 9001 a ISO 22000) obsahují řadu specifických požadavků. Tyto požadavky se týkají zejména uspořádání provozu, oddělení prostor podle prováděných činností, zavedení fyzického oddělení zóny vysokého rizika, nebezpečí fyzikální kontaminace (detekce kovů, skla), systému sledovatelnosti, řízení alergenů a jiných specifických materiálů, osobní hygieny a další.

Tyto požadavky kladou bezesporu v první fázi na dodavatele vysoké náklady na jejich realizaci. Další nevýhodou je, že dodávání výrobků pod značkou maloobchodu bere prestiž jejich vlastní firemní značce. Na druhé straně šetří firmám náklady na marketing a logistiku. Pro malého výrobce bývá většinou výhodnější vyrábět pro obchodní řetězec, než podporovat svoji neznámou značkou, která může jen těžko konkurovat velkým výrobcům a riskovat tak svoji existenci na trhu. Pro výrobce znamenají privátní značky obchodních řetězců také šanci dostat své produkty na zahraniční trhy. S řetězcem mohou expandovat i jeho dodavatelé. Na projektech exportu pod privátní značkou začaly s výrobcí spolupracovat např. společnosti Tesco Stores ČR či Ahold CR.

Rozhodnutí, zda implementovat tuto normu do svého podniku nebo ne, záleží pouze na výrobcí. Pro dodavatele privátních značek je však ze strany obchodních řetězců vyvíjen stále silnější tlak na její zavedení. Obchodní řetězce tak chtějí mít totiž jistotu, že pod svou značkou nabízejí pouze bezpečný a kvalitní výrobek a v současně bohatém tržním prostředí tak mohou dát přednost výrobcí, který má již tento standard zaveden.

## Seznam použité literatury

### Odborné knihy a časopisy:

- ČERNÁ, E.: Certifikace systému zdravotní nezávadnosti potravin. *Kvalita potravin*, 2004, **4**, 1, s. 9.
- HRABĚ, J., BUŇKA, F., ROP, O.: Legislativa a řízení jakosti v potravinářství. 1. vyd. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2005. 172 s., ISBN 80-7318-314-5.
- CHADIMOVÁ, M.: Podíly privátních značek rostou po celém světě. *Moderní obchod*, 2005, **5**, 11, s. 46.
- CHARVÁT, P.: Certifikace v potravinářském průmyslu. *Potravinářské revue*, 2005, **3**, 4, s. 49-51.
- CHAPPEL, A.: Požadavky standardu EFSIS (9. část). *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 1, s. 35.
- KLÁNOVÁ, E.: Privátní značky, šance i strašák. *Moderní obchod*, 2003, **3**, 3, s. 14-15.
- KOLEKTIV AUTORŮ: Retail Summit 2006 hledal cesty z cenové pasti. *Moderní obchod*, 2006, **6**, 3, s. 62-63.
- KOLEKTIV AUTORŮ: Seznam certifikačních organizací – ČR působících v oblasti potravinářského průmyslu, zemědělství a veřejného stravování. *Kvalita potravin*, 2006, **6**, 1, s. 30-33.
- KVASNIČKOVÁ, A.; PIVOŇKA, J.; VOLDŘICH, M.: Alergeny v potravinách. *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 3, s. 30-33.;
- MINÁŘ, J.: Nebezpečí fyzikální kontaminace produktu v potravinářství. *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 3, s. 12-14.
- MINÁŘ, J.: Nebezpečí fyzikální kontaminace produktu v potravinářství – 2. část. *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 4, s. 25-27.
- SKÁLA, M.; VANÍČEK, J.: Certifikace podle standardů BRC. *Potravinářský zpravodaj*, 2004, **5**, 5, s. 22.;
- SKÁLA, M.; VANÍČEK, J., FAERGEMAND, M.: Kombinování ISO 9001 a ISO 22000 pro dosažení dokonalosti v potravinářství. *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 1, s. 16-21.
- SKÁLA, Z.: Český obchod čekají změny. *Moderní obchod*, 2006, **6**, 2, s. 4-16.
- ŠUŠKA, M.: Požadavky mezinárodních obchodních řetězců na dodavatele potravin. *Kvalita potravin*, 2002, **2**, 1, s. 7-8.;
- ŠUŠKA, M.: Požadavky na sledovatelnost v potravinářství. *Kvalita potravin*, 2004, **4**, 4, s. 24-25.

ŠUŠKA, M.: Požadavky standardu BRC Global Standard Food reprodukováného EFSIS (12. část). *Kvalita potravin*, 2005, **5**, 4, s. 28.

VOLDŘICH, M; ŠUŠKA, M.: „Norma IFS“ – The International Standard for Auditing Retailer (and Wholesaler) Branded Food Products. *Kvalita potravin*, 2004, **4**, 4, s. 18-20.;

#### **Sborníky referátů a ostatní dokumentace:**

NEUHYBEL, P.: Certifikace dodavatelů mezinárodních obchodních řetězců. Dokumentace společnosti EFSIS Czech Republic.

BAŠTA, J.: Nové požadavky na kvalitu a bezpečnost potravin v ISO 22000, jejich návaznost na systémy managementu – ISO 9001:2000, hygienické standardy (BRC, IFS) v podnicích a budoucí certifikace systému. Dokumentace společnosti LRQA.

MYŠKOVÁ, K.: Informace pro zájemce/držitele certifikátů BRC a IFS. Dokumentace společnosti CSQ-CERT.

Dokumentace společnosti BVQI.

Dokumentace společnosti CSQ-CERT.

Dokumentace společnosti LRQA

#### **Mezinárodní normy:**

BRC Global Standard – Food, Issue 4, 2005.

ČSN EN ISO 9000:2000 Systémy managementu jakosti – Základy, zásady a slovník.

ČSN EN ISO 9001:2000 Systémy managementu jakosti – Požadavky.

ČSN EN ISO 19011 Směrnice pro auditování managementu jakosti a/nebo systému environmentálního managementu.

ČSN ISO 15161 Směrnice pro zavádění ISO 9001:2000 v potravinářském a nápojovém průmyslu

ROLKOVÁ, D; MIKULÁŠKOVÁ, M.; ŠUŠKA, M.; VOLDŘICH, M.: Komentované vydání ISO/FDIS 22000:2005 Systémy managementu bezpečnosti potravin – požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

#### **Informace z počítačových souborů**

Internet 18. 2. 2006 <http://www.brc.org.uk/standards>

Internet 18. 2. 2006 <http://www.efsis.com/htm/en/subp1page2.php>

Internet 18. 2. 2006 <http://www.efsis.com/pdf/efsis%20newsletter%202012.pdf>

Internet 5. 3. 2006 <http://www.lloyd.cz/download/publikace5.pdf>



Internet 5. 3. 2006 <http://www.bezpecnostpotravin.cz>

Internet 17. 3. 2006 <http://www.qualifood.cz/>

Internet 18. 4. 2006 <http://www.bvqi.cz>

Internet 18. 4. 2006 <http://data.idnes.cz/soubory/ekonomika>

Internet 19. 4. 2006 <http://www.info-kvalita.cz>

Internet 19. 4. 2006 [http://ihned.cz/2-15565850-001000\\_d-82](http://ihned.cz/2-15565850-001000_d-82)

Internet 20. 4. 2006 <http://www.retail21.cz/news/reader.asp?lang=CZ&ctr=203&msg=611>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.food-care.info>

Internet 20. 4. 202006 <http://www.06> <http://www.tesco.cz>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.makro.cz>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.kaufland.cz>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.delvita.cz/>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.lidl.cz>

Internet 20. 4. 2006 <http://www.billa.cz>

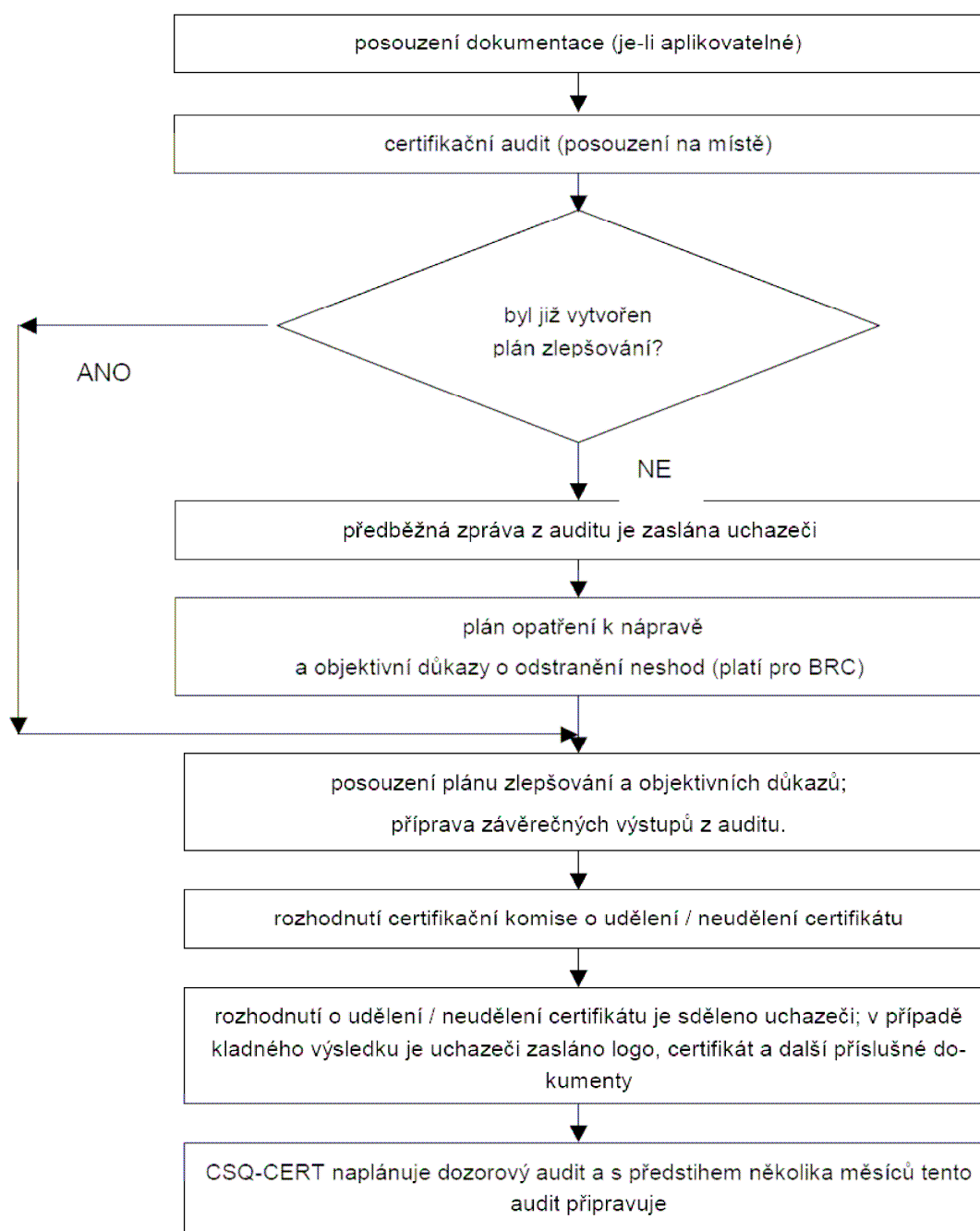
**Seznam příloh**

**Příloha 1:** Schéma procesu certifikace BRC / IFS

**Příloha 2:** Seznam certifikačních organizací působících v oblasti potravinářského průmyslu, zemědělství a veřejného stravování v ČR k datu 1.1. 2006

**Příloha 3:** Seznam držitelů certifikátu BRC / IFS

**Příloha 4:** Vzor certifikátu BRC Global Standard – Food (Issue 4, January 2005) vydaný certifikační organizací EFSIS

**Příloha 1:** Schéma procesu certifikace BRC / IFS

**Příloha 2:** Seznam certifikačních organizací působících v oblasti potravinářského průmyslu, zemědělství a veřejného stravování v ČR k datu 1.1. 2006

**BVQI Czech Republic, s.r.o.**

Olbrachtova 1, 140 02 Praha 4

tel. 224 315 447, fax 224 323 545, e-mail info@bvqi.cz, www.bvqi.cz

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP, BRC, IFS, EurepGAP, GMP+, GTP, GMO Free, Food Supply Chain Assurance

**CERT-ACO, s.r.o.**

Huťská 275/3, 272 01 Kladno

tel. 312 645 007, fax 312662045, e-mail cert@cert.cz, www.cert.cz ISO 9001, ISO 14001, EMAS, HACCP

**CERTLINE, s.r.o.**

tě. Gen. Píky 1996/3, 613 00 Brno

tel. 545 222 498, fax 545 222 498, e-mail certline@certline.cz, kolek@certline.cz, www.certline.cz ISO 9001, ISO 14001, HACCP, OHSAS 18001, BS 7799-2

**CQS - Sdružení pro certifikaci systémů jakosti**

Pod Usem 129, 171 02 Praha 8

tel. 266 104 262, 266 104 326, fax 284 680 070, jolsanska@ezu.cz, www.cqs.cz ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP

**Česká společnost pro jakost - CSQ-CERT**

Novotného lávka 5, 116 68 Praha 1

tel. 221 082602, fax 221 082610, e-mail csq-cert@csq.cz, www.csq-cert.cz

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, BS 7799, BRC, IFS, HACCP, CFCS 1004

**Český lodní a průmyslový registr, s.r.o.**

Soběslavská 2043/46, 13000 Praha 3

tel. 271 000011, fax 271 000036, e-mail certifikace@clpr.cz, www.iso9001.cz ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, EN 729

**DEKRA Intertek Certification s.r.o.**

TOrkova 1001, 14900 Praha 4

tel. 267 288 318, 267 913 890, 267 288 376, fax 267 288 328, e-mail info@dekra-intertek.cz, www.dekra-intertek.cz ISO 9001, ISO 14001, HACCP, GMP

**DNV Czech Republic s.r.o.**

Thákurova 4, 160 00 Praha 6

tel. 233 321 231, fax 233 321 232, e-mail prg@dnv.com, www.dnv.cz

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP

**EFSIS Czech Republic s.r.o.**

Fialova 154/12a, 787 01 Šumperk

tel. 583283459, 603893590, fax 583 213 973, e-mail info@efsis.cz, miroslav\_suska@efsis.cz, www.efsis.com

BRC, IFS, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, Storage&Distribution, Catering, Safe&Legal, Beef Labelling, EurepGAP

**Eurocert, a.s. \***

Udická 531, 252 63 Roztoky

tel. 233 910 773, e-mail info@eurocert.cz, www.eurocert.cz ISO 9001, ISO 14001

**Institut pro testování a certifikaci, a.s.**

Tř. Tomáše Bati 299, 764 21 Zlín

tel. 577 601299, 577 104776, fax 577 104855, e-mail qscert@itczlin.cz, www.itczlin.cz  
ISO 9001, ISO 14001, HACCP**Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA) \***

Počernická 168, 10000 Praha 10

tel. 267 207 259, 267 207 450-1, fax 274 778 740, e-mail prague@lloyd.cz, www.lrqa.cz  
ISO 9001, ISO 14001, HACCP, BRC, IFS, EMAS, OHSAS 18001, GMP, GAP**Moody International s.r.o. \***

B.C.O. Ocelářská 35/1354, 19000 Praha 9

tel. 284 080 242, fax 284 080 243, admin@moody-int.cz, www.moody-int.com ISO 9001,  
ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP, BRC, IFS**ÖQS - certifikační a posudková společnost**

Beranových 65, P.O.Box 30, 19921 Praha 9 - Letňany

tel. 234 312 002, 603 280 327, fax 234 312 002, e-mail office@oqs.cz, office@oqs.cz,

WWW.oqs.cz, www.qualityaustria.com 1509001, 15014001, OHSAS 18001, HACCP

**QUALIFORM, a.s. \***

Rašínova 2, 602 00 Brno

tel. 547 422 511, fax 547 422 533, e-mail info@qualiform.cz, www.qualiform.cz ISO  
9001, ISO 14001, HACCP**RWTÜV Praha, spol. s r.o.**

Pod Hájkem 1, 180 00 Praha 8

tel. 296 587 201, fax 296 587 240, e-mail rwtuv@rwtuv.cz, WWW.rwtuv.cz

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, HACCP, GMP 1 až GMP 13, IFS, SRC, SRCIIoP,  
15016949, VDA, SS 7799, EN 729-2**SGS**

K Hájkům 1233/2, 15500 Praha 5

tel. 234 708111, fax 234 708100, www.sgs.cz ISO 9001, ISO 14001

**TRITON Cert, spol. s r.o.**

Evropská 178, 160 00 Praha 6

tel. 224 362 440, fax 224 362 499, e-mail sekretariat@tritoncert.cz, www.tritoncert.cz ISO  
9001, ISO 14001**TÜV CZ s.r.o.**

Novodvorská 994, 14221 Praha 4

tel. 239 046 804, fax 239 046 806, e-mail tuvcz@tuvcz.cz, WWW.tuvcz.cz ISO 9001, ISO  
14001**TÜV International s.r.o., TÜV Rheinland Group \***

Washingtonova 5, 110 00 Praha 1

tel. 224 210 608, fax 224 213 459, www.tuv.cz

ISO 9001, 15014001

*Na seznamu jsou uvedeny organizace, které mají alespoň jednu referenci v oblasti zemědělsko-potravinářského sektoru nebo veřejného stravování. Seznam a následující údaje (tabulka, grafy a komentář) jsou aktuální k datu 1.1. 2006.*

*\* Takto označené společnosti neposkytly do data uzávěrky časopisu aktualizované údaje, proto mohou být uvedené kontaktní údaje a počty certifikátů již neplatné.*

**Příloha 3:** Seznam držitelů certifikátu BRC / IFS**BRC**

Adélka  
Alibona a.s.  
Blanická Bramborářská, s.r.o.  
ČEROZFRUCHT s.r.o., Brno  
ČEROZFRUCHT s.r.o., Nehvizdy  
ČEROZFRUCHT s.r.o., Valašské Meziříčí  
Cukrovar a rafinerie cukru Dobrovice TTD  
D.A.V.  
DART, spol. s r.o.  
DELI BAKE  
Delta Frozen Products  
Frkalo s.r.o.  
GUSEPPE a.s.  
HELI FOOD s.r.o.  
HOLLANDIA Karlovy Vary, a.s.  
LE&CO  
Milkagro a.s.  
Mlékárna Kunín  
Naturamyl, a.s., Havl. Brod  
Naturamyl, a.s., Bohdalov  
ODKOLEK a.s.  
Perri Crisps & Snacks, s.r.o.  
Park Lane  
Poděbradka, a.s.  
Procházka spol. s r.o.  
RACIO, s. r.o.  
Rybníkářství Pohořelice  
SEAFOOD FACTORY a.s.  
SCHNEIDER - masokombinát Plzeň s.r.o.  
Steinhauser, s.r.o.  
Yoplait Czech, a.s.

**IFS**

ALIMA značková potravina a.s.  
Bag International, s.r.o.  
EUROEX spol.s r.o.  
HELI FOOD s.r.o.  
LINEA NIVNICE, a.s.  
Mlékárna Hlinsko, s.r.o.  
Naturamyl, a.s., Havl. Brod  
Naturamyl, a.s., Bohdalov  
Poděbradka, a.s.  
SEAFOOD FACTORY a.s.  
SPAK - VSD Austria

**BRC/IOP**

Huhtamaki Ceska republika, a.s.

**Příloha 4:** Vzor certifikátu BRC Global Standard – Food (Issue 4, January 2005)  
vydaný certifikační organizací EFSIS

**efs is**  
SETTING STANDARDS

# Certificate of Conformity

Awarded to  
**HOLLANDIA Karlovy Vary, a.s.**

Krásné Údolí 151  
364 01 Toužim  
Czech Republic

For The Following:  
**Production of fermented dairy products at Toužim site.**

Against the requirements of:  
**BRC Global Standard – Food (Issue 4, January 2005)**

**Grade Achieved : A**

*Mark Proctor*  
Certification Chairman  
Mark Proctor

**20.-21.12.2005**  
Date of Evaluation

**20.12.2006**  
Re-evaluation Due Date

**17.1.2006**  
Certificate Issue Date

**31.1.2007**  
Certificate Expiry Date

**17591**  
Registration Number

**UKAS**  
FOOD  
CERTIFICATION

132

This certificate remains the property of EFSIS and may be withdrawn at any time.  
EFSIS, PO Box 44, Winterhill House, Snowdon Drive, Milton Keynes, MK6 1AX