

Akreditované certifikace integrovaných systémů řízení výroby v potravinářském průmyslu

Andrej Švagr, Český institut pro akreditaci, o.p.s.

Výroba potravin a souvisejících produktů je z hlediska plošných dopadů a závažnosti následků poruchových stavů jednou z nejrizikovějších výrobních činností. Energie vynaložená pracovníky managementu na tvorbu a udržování systému, který účinně zabezpečí zdravotní nezávadnost produktu či služby, však může být efektivnější, pokud vyjdeme z premisy integrovatelnosti jednotlivých systémů řízení v jejich společných prvcích. Výhodou pak může být časově sjednocená certifikace a potvrzení shody s více certifikačními normami při současné minimalizaci nákladů a maximalizaci profitu organizace.

Prvním krokem je identifikace potřeb

Organizace, která chce úspěšně obhájit svou existenci, a zejména organizace generující zisk, si nemůže dovolit stavět svůj systém řízení bez konkrétní a co možná nejpřesnější analýzy potřeb zákazníků a zainteresovaných stran.

Základní úvahou spotřebitelů bývá požadavek na co nejnížší cenu produktu nebo služby za dodržení co možná nejvyšších kvalitativních standardů. Mezi tyto kvalitativní standardy lze zahrnout i legislativní požadavky upravující jak bezpečnost potravin a hygienické podmínky jejich výroby a distribuce, tak ale v mnoha případech i základní kvalitativní parametry, zejm. produktů určených k přímé spotřebě.

Dalším požadavkem v dodavatelsko-odběratelském řetězci může být ověření shody systému organizace s plošně přijatými normativy. Účelem takového posouzení shody je prokázání proaktivní minimalizace výkyvů, které ohrožují stabilitu výstupních parametrů produktu. Toto ověření shody lze provádět interními, zákaznickými nebo externími mechanismy, tedy obvykle audity první, druhou nebo třetí stranou.

Z uvedeného vyplývá, že organizace, která uvažuje o zavedení certifikovaného systému řízení, by si jako první krok měla podrobně zmapovat požadavky zákazníků v oblasti své činnosti (včetně legislativního prostředí) a zaměření cílů vhodných k certifikaci (kvalita, zdravotní nezávadnost, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, ochrana životního prostředí, společenská odpovědnost ...).

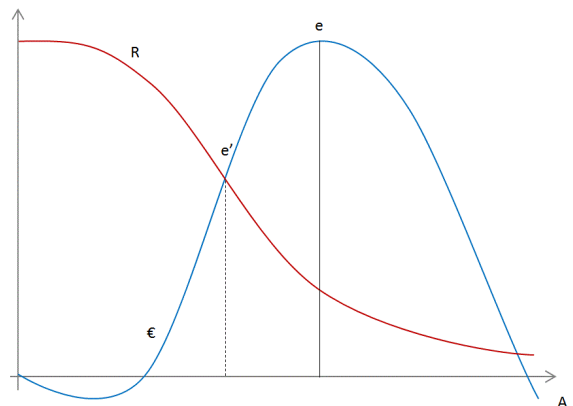
Klíčem je analýza rizik

Při počátečních úvahách o vyhovující podobě systému řízení je vhodné vzít v potaz efektivitu vynaloženou

energie a výsledného profitu. Proti sobě zde působí dva principy: na jedné straně požadavek zainteresovaných stran na minimalizaci rizik a na druhé straně finanční zisk, nebo lépe řečeno profit organizace, protože s rostoucí pracností zavádění a udržování systému řízení stoupají náklady na podpůrné, nerealizační procesy.

Jakmile management organizace analyzuje potřeby podniku a identifikuje rizika ve vztahu k jednotlivým cílům, může přistoupit k minimalizaci těchto rizik. S rostoucí pracností (energií vynaloženou na tuto činnost) funkce identifikovatelných rizik postupně konverguje k limitě zbytkového rizika, které za současného stavu poznání nelze odstranit. Náklady současně rostou, později neúměrně, a profit klesá do záporných hodnot.

V následujícím obrázku jsou znázorněny závislosti profitu organizace (ϵ) a identifikovatelných rizik (R) na pracnosti potřebné k zavedení a udržování systému (A). Symbol (e), resp. (e') zde označuje bod maximální efektivity, kdy je za maximálního profitu (minimálních nákladů) dosaženo minimalizace rizik, resp. hranici, kdy lze o systému v těchto souvislostech již hovořit jako o efektivním (e').



Obr. 1: Profit a minimalizace rizik v závislosti na pracnosti systému⁶

Pokud důsledky plynoucí ze stavu po minimalizaci rizik splňují zejména legislativní požadavky, můžeme hovořit o přijatelném zbytkovém riziku.

Určení stavu, kdy by mělo být dosaženo bodu (e), je zejména v počátcích zavádění systému velice obtížné, až nemožné, a je spíše úkolem dlouhodobého zlepšování systému postupně se od bodu (e') přibližovat co nejtěsněji k bodu (e).

Analýza rizik jako univerzální nástroj

Na první pohled je patrné, že důsledně provedená identifikace a analýza rizik s předcházejícím přesným popisem potřeb podniku a stanovením cílů, povede vždy k efektivnímu plnění shody s certifikační normou.

Většinu prvků normativní shody lze tímto nástrojem postihnout. Dnes o to výrazněji než dříve, neboť již proběhlé (nebo v brzké době očekávané) revize základních norem pro certifikace systémů managementu (ISO 9001, ISO 14001, BS OHSAS 18001, ISO 22000) rizikovou analýzu akcentují. Nicméně i další certifikační schémata (jako jsou FSSC2200, IFS [International Food Standard], BRC [British Retail Consortium Scheme], HACCP, GMP, GHP, GLOBALG.A.P. [Good Agricultural Practice]) lze správně zacílenou rizikovou analýzou poměrně jednoduše podchytit. Vždyť co jiného jsou legislativní požadavky, než již identifikované a konsensuálně vyhodnocené riziko? Co jiného jsou požadavky na personální zdroje nebo řízenou dokumentaci, než minimalizace rizika nežádoucí události pocházející z nevědomosti personálu?

Takto lze i většinu požadavků specifických pro potravinářskou výrobu přiřadit k minimalizaci jednotlivých rizik: požadavek na zpětnou sledovatelnost a systém rychlé výstrahy minimalizuje riziko poškození zákazníka a ekonomických ztrát, požadavky na externí komunikaci minimalizují riziko nesprávného, a tudíž nebezpečného užití suroviny nebo výrobku, vývojové diagramy, programy nezbytných předpokladů a stanovení kritických bodů minimalizují riziko špatně identifikovaných rizik v důsledku nepřesně popsaných procesů. Nakonec i stanovení a analýza kritických kontrolních bodů (HACCP) je jednou z technik doporučovaných normou IEC/ISO 31010, která doplňuje normu pro management rizik ISO 31000 o konkrétní příklady.

Integrace společných prvků

S trochou benevolence lze tvrdit, že norma ISO 9001, pokud je důsledně aplikována pro konkrétní cíl, musí vést ke stejným závěrům, jaké reprezentují normy pro další systémy (ISO 14001, ISO 22000 atd.). Jsou-li správně popsány realizační procesy a v důsledku vhodného nastavení cílů provedena přesná identifikace rizik, pak se všeobecná použitelnost normy pro kvalitu ISO 9001 stává skutečně univerzálně výhodnou.

Plnění jednotlivých prvků této normy dává významný základ pro specifičtěji formulované normativní standardy. S určitostí lze tvrdit, že například normativní

požadavky ISO 22000 nebudou nikdy výrazně odlišné od požadavků ISO 9001, správně aplikovaných na řízení podniku potravinářské výroby či služby, a bylo by krajně neefektivní přistupovat k oběma systémům odděleně.

Kvalita produktu, bezpečnost potravin, efektivita systému a profit organizace jdou ruku v ruce a jeden aspekt ovlivňuje druhý. A pokud oprávněně položíme důraz také na stabilitu výstupních parametrů, pak identifikace bezpečnostních rizik, havarijní připravenost a nakládání s nebezpečnými látkami, registry nebezpečných předmětů a hygiena práce jsou dalšími, nejen integrovatelnými, ale přímo integrujícími prvky jednotlivých systémů řízení.

Systém managementu	Cíl	Společné prvky systémů managementu	Charakteristiky odlišující jednotlivé systémy
QMS	Jakost	Politika (vize, cíle) Zajištění a řízení zdrojů	Řízení rizik: hlediska kvality a efektivity
EMS	Životní prostředí	Řízení procesů, řízení provozu Řízená dokumentace a záznamy	Řízení rizik dopadů provozu na životní prostředí
OHSMS	Bezpečnost při práci	Odpovědnost a pravomoci	Řízení rizik bezpečnosti pracovníků
ISMS	Bezpečnost informací	Interní audity a přezkoumání vedením Měření Zlepšování	Řízení rizik ztráty nebo zneužití informací
GHP/GMP (potraviny)	Bezpečnost potravin	Řízení výrobního procesu Řízená dokumentace a záznamy Odpovědnost a pravomoci Interní audity a přezkoumání vedením Měření	Požadavky na provoz, produkty, infrastrukturu, odbornost pracovníků, hygienu, HACCP.

Pozn.: pravidla správné hygienické nebo výrobní práce (GHP/GMP) většinou neobsahují prvky, které jsou ve sloupci společných prvků (QMS, EMS, OHSMS, ISMS) vne červeně orámované části.

Obr. 2: Společné a rozdílné prvky v jednotlivých systémech managementu - převzato z [1]

Postup zavedení integrovaného systému řízení

Z předchozího textu vyplývá, že pro základní porozumění potřebám organizace je zásadní podrobný popis realizačních procesů, včetně možnosti jejich modifikací, a určitá základní komunikační úroveň uvnitř organizace (řízená dokumentace, kontrolní body, interní audity). Tímto úkonem by mohly být z větší části pokryty potřeby systému pro správnou výrobní praxi (GMP) a správnou hygienickou praxi (GHP), stejně jako stanovení kritických kontrolních bodů pro plnění standardu HACCP podle požadavků

Ministerstva zemědělství. Další požadavky, např. kategorizace prací, se pak projeví při plnění normativu pro bezpečnost práce.

Dalším stupněm by měla být identifikace potřeb zákazníků a všech zainteresovaných stran, včetně podrobněji rozpracovaných legislativních předpisů, a stanovení priorit časové souslednosti k zavedení dalších certifikačních norem. Na pořadu bude pravděpodobně implementace požadavků normy ISO 22000 a s tím související souběžné zavádění ISO 9001. Předpokládáme, že shoda s kritériálními prvky obou norem bude prokazatelná zhruba ve stejné době.

Pokud by to bylo pro organizaci finančně zajímavé, pak může na základě požadavku odběratelsko-dodavatelského řetězce již v tomto stadiu s minimálním úsilím přikročit k implementaci soukromých (zpoplatněných) certifikačních schémat, jako jsou FSSC2200, BRC, IFS, TESCO Standard, event. další standardy požadované řetězcem (např. AHOLD požaduje mimo jiné GRMS – Global Red Meat Standard).

Pokud se dále management organizace rozhodne zacílit na další normativy, v tomto okamžiku bude výhodné zabývat se požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci BS OHSAS 18001 a následně implementovat požadavky normy ISO 14001 na systém managementu ochrany životního prostředí. Pokud je organizace zaměřena výrobně zemědělsky, bude současně preferovat implementaci požadavků standardu GLOBALG.A.P., který principy obou zmiňovaných systémových norem v nemalé míře rovněž zahrnuje. V tomto momentu má již organizace velice blízko k plnění normativních požadavků na společenskou odpovědnost organizací (ČSN 01 0391, ISO 26000) a s vynaložením určité práce navíc může například z ekonomických důvodů přistoupit i k dalším normám, třeba k systému hospodaření s energií (ISO 50001).

Akreditované certifikace integrovaných systémů

Integrovaný systém řízení (ISR) je rovněž certifikačními orgány vnímán jako nedílný celek. Odborně kompetentní tým auditorů je schopen z odpovědi na jednu otázku posoudit míru shody s kritériálními prvky více certifikačních norem. Certifikovanému klientovi tak v plné míře integrovaný systém řízení může výrazně ušetřit čas, věnovaný externímu auditu. U paralelně postavených systémů se auditní tým musí při hledání shody věnovat jednotlivým systémům více méně odděleně. Rovněž správně dokumentovaná informace ISR nejenže snižuje

náklady na samotnou údržbu systému a zbytečně nepřetěžuje personál organizace, ale navíc je známkou vyspělosti vnímání autoregulačních mechanismů a stability systému, což mimo jiné přispívá k dobré prezentaci organizace při zákaznických auditech a auditech třetí stranou.

Akreditační autority, jejichž dohledu certifikační orgány podléhají, rovněž podporují integraci systémů řízení. Pokud je posouzení odborné způsobilosti certifikačního orgánu v kompetencích akreditační autority, pak jsou prosazovány závazné požadavky na efektivní provádění auditu, jež v sobě zahrnuje vhodné rozdělení kompetence a dělení auditního týmu, vzorkování procesů (a lokalit) a povolené redukce času auditu.

Závěr

Integrované systémy řízení organizací snižují náklady na zavedení a údržbu systému managementu podniku a efektivně podporují vnímání důležitých parametrů systému řízení pracovníky organizace i její postavení v dodavatelsko-odběratelském řetězci. V oblasti výroby potravin a souvisejících produktech a službách lze systém vystavět na základě společných prvků od nejjednodušších požadavků, přes obvykle provozovaný rozsah až po komplexně integrovaný systém řízení. Při správně zavedené integraci na počátku lze postupně přidávat normativy posuzování shody již s vynaložením minimálního úsilí.

Literatura:

- [1] Černá, E.: Disertační práce: Systémy řízení jakosti v potravinářském průmyslu. VŠCHT 2008. ID 8805.
- [2] ČSN ISO 31000:2010 Management rizik – Principy a směrnice.
- [3] ČSN EN 31010:2011 Management rizik – Techniky posuzování rizik.
- [4] ČSN EN ISO 9001:2016 Systémy managementu kvality – Požadavky.
- [5] ČSN EN ISO 22000:2006 Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci.

Autor: Ing. Andrej Švagr, Ph.D. pracuje jako zástupce garanta rozvoje akreditace ve společnosti Český institut pro akreditaci, o.p.s. Jeho hlavním zaměřením jsou certifikační orgány certifikující systémy managementu.

Kontakt: svagra@cai.cz