



Upoznavanje sa sertifikacijom i uslovima sistema upravljanja kvalitetom (QMS) u većini slučajeva se sprovodi s jedne strane kako bi se iskoristila prednost i podržao položaj na dominantnom tržištu, dok se s druge strane time povećava mogućnost angažovanja na novim tržištima. U dugoročnoj perspektivi, to pojačava održivost kompanije i ispunjava obaveze koje nameću nacionalni, inostrani i svetski propisi i pravila.

Globalno prihvaćeni i usvojeni standardi i sertifikati, dobijeni zahvaljujući uspešnom sprovođenju zahtevanih procedura, daju poslovnim subjektima prednost da predstave svojim savremenici osnovu razvoja sposobnosti i obaveze da nastave sa unapređenjem poslovanja sa potrošačima/korisnicima i da rade na postizanju i održavanju značajnog nivoa profesionalne poslovne pouzdanosti u poslovanju.

Ispod je spisak najčešćih standarda i sertifikacija sa kojima se susreću srpska preduzeća: ISO, HACCP, CE znak, GlobalG.A.P, Halal, GMP i organic.

Finansiran od

KFW



Ko sprovodi



SISTEMI UPRAVLJANJA KVALITETOM



ZAJEDNIČKI STANDARDI I SERTIFIKACIJA ZA SRPSKA PREDUZEĆA

OVA BROŠURA RAZVIJENA JE U OKVIRU PROGRAMA RAZVOJ FINANSIJSKIH SISTEMA U RURALNIM OBLASTIMA U SRBIJI (SRFP), KOJI FINANSIRA NEMAČKA RAZVOJNA SARADNJA, A IMPLEMENTIRA BUSINESS AND FINANCE CONSULTING (BFC) U PARTNERSTVU SA MINISTARSTVOM POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE.

ISO (Međunarodna organizacija za standardizaciju) je sertifikacija koju dodeljuje konsalting agencija koju ISO priznaje na međunarodnom nivou u svakoj zemlji posebno. ISO je sertifikacija koja podržava pouzdanost proizvoda i usluge kompanije, ali je takođe i instrument koji služi kao garancija.



Pored postizanja veće prodaje i operativnog kapaciteta, u mnogim slučajevima na tenderima koje raspisuje javni ili privatni sektor zahteva se ISO sertifikat.

Spisak najčešćih ISO sertifikata:

- **ISO 9001: 2015** (Sistem upravljanja kvalitetom) Ovaj standard opisuje kako sprovesti QMS radi bolje pripreme Vaše organizacije za proizvodnju kvalitetnih proizvoda i usluga. On se fokusira na potrošača, sa naglaskom na stalno napređivanje i usavršavanje postupaka upravljanja koji se primenjuju u svim delovima Vaše organizacije.
- **ISO 14001: 2015** (Sistem upravljanja zaštitom životne sredine) Njime se utvrđuju uslovi za sistem upravljanja zaštitom životne sredine (EMS) i zasniva se na stalnom napređenju upravljačkog modela PDCA (Planiranje-izrada-provera-poboljšanje). Radi se o standardu na dobrovoljnoj bazi, koji uvode kompanije koje žele da poboljšaju svoje postupke i veoma je popularan jer ima 300.000 sertifikacija u 171 zemlji širom sveta.
- **ISO/IEC 27001: 2013** (Sistemi upravljanja bezbednosti informacija) Ova grupa srodnih standarda se bavi informacionim tehnologijama sa ciljem poboljšanja bezbednosti i zaštite imovine kompanije.
- **ISO 22000: 2005** (Bezbednost hrane) Ovaj standard se fokusira na razvoju i primenu sistema upravljanja bezbednosti hrane i može da pomogne organizaciji koja radi u prehrambenom lancu proizvodnje.
- **ISO 50001: 2018** (Sistem upravljanja energijom) Standard je ustanovljen 2011. i služi kompanijama da uspostave sistem upravljanja energijom (EMS) odnosno za poboljšanje korišćenja energije i njene efikasnosti.
- **ISO 13485: 2016** (Sistem upravljanja kvalitetom) Ovaj QMS je uspostavljen za proizvodnju medicinskih aparata i opreme i koristi se isključivo u zdravstvenoj industriji.
- **ISO 26000: 2010** (Društvena odgovornost) Za ovaj standard ne postoje sertifikati, ali on obezbeđuje savete i uputstva kako poslovati na društveno odgovoran način.
- **ISO 31000: 2009** (Upravljanje rizikom) Ovaj standard omogućava kompaniji da bolje identifikuje opasnosti i rizike pre nego što se oni dese, i da efikasno rasporedi i upotrebi svoje resurse za saniranje posledica njihovog dejstva.

HACCP

HACCP (Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka) je u svetu poznata procedura za kontrolu rizika od opasnosti tokom proizvodnje hrane. HACCP je preventivni program koji nastoji da kontroliše bezbednost i kvalitet hrane, od krajnjeg potrošača do samog proizvodnog procesa, čime se omogućava da proizvodni pogoni primenjuju mere tokom celog procesa. HACCP se primenjuje u svim fazama prerade hrane, od proizvodnje, pripreme do pakovanja.

Poslovnim subjektima u prehrambenoj industriji je HACCP potreban iz različitih razloga. U mnogim slučajevima je jedan od osnovnih uslova za poslovanje dokaz o HACCP sertifikaciji. Poslovni subjekti koji razmišljaju dugoročno će prihvatiti HACCP sertifikaciju kako bi obezbedili da se u obzir uzimaju svi rizici vezani za bezbednost hrane.

HACCP omogućava da se sve opasnosti u proizvodnji i rukovanju hranom prepoznaju, procene i kontrolišu na osnovu 7 važnih principa:



- Sprovođenje analize opasnosti
 - Prepoznavanje kritičnih kontrolnih tački
 - Utvrđivanje kritičnih kontrolnih tački
 - Stvaranje procedura za nadgledanje (monitoring)
 - Stvaranje korektivnih procedura
 - Stvaranje postupka verifikacije
 - Određivanje procedura za vođenje evidencije i dokumentaciju
- U Srbiji brojne organizacije nude HACCP konsalting i sertifikaciju. Molimo Vas da potražite takvu agenciju u Vašem lokalnom poslovnom imeniku.

CE [HTTPS://EC.EUROPA.EU/GROWTH/SINGLE-MARKET/CE-MARKING_EN](https://ec.europa.eu/growth/single-market/ce-marking_en)

CE Znak možda izgleda kao jednostavan pojam, ali je u stvarnosti prilično komplikovan jer se ne odnosi na svaki proizvod na tržištu. Različiti proizvodi na tržištu Evropske unije moraju da ispune različite uslove. Da biste plasirali svoj proizvod na tržištu EU morate da razumete brojna pravila i propise, pre svega, CE oznaka je plan kojim sami sebi dodeljujete sertifikaciju čime potvrđujete da je proizvod u skladu sa EU propisima koji regulišu zaštitu zdravlja, bezbednosti i životne sredine. Proizvodi koji ispunjavaju te uslove mogu se označiti logom koji potvrđuje da je usaglašen sa celom EU. CE oznaka se smatra evropskim pasošem za proizvode. 31 zemlja Evropske ekonomske zone zahteva CE oznaku.



CE oznaka nije potrebna za sve proizvode. Ona je uslov za veliki broj proizvoda kao što su igračke, mašine, medicinski aparati, vozila, uključujući i mnoge građevinske proizvode. Građevinski proizvodi za koje je potrebna CE oznaka su: plafoni, vrata, fasade, materijal za završne radove, podovi, krovovi, izolacija, otvori, zidovi i prozori.

CE oznaka je proizvođačeva obaveza da obezbedi da su proizvodi napravljeni u skladu sa zakonodavstvom EU. Kada je usklađenost potvrđena, proizvođač sastavi deklaraciju o osobinama i sertifikat o usklađenosti, i stavi CE znak na proizvod.

GLOBALG.A.P. WWW.GLOBALGAP.ORG

GLOBALG.A.P. (Globalno partnerstvo za dobru poljoprivrednu praksu) je organ privatnog sektora koje utvrđuje dobrovoljne standarde za sertifikaciju poljoprivrednih proizvoda širom sveta.



GLOBALG.A.P. je svetski prihvaćen niz poljoprivrednih standarda i usvojen je u više od 100 zemalja. GLOBALG.A.P. obezbeđuje pomoć za održive proizvodne prakse, zaštitu životinja i zdravlje i bezbednost na radu. Sertifikacija pomaže proizvođačima da odgovore na zahteve u vezi sa kvalitetom, održivom hranom i omogućava prodavcima da sa sigurnošću odaberu proizvod.

GLOBALG.A.P. sertifikacija za kupce i potrošače predstavlja posvećenost bezbednoj i održivoj proizvodnji hrane. Program ima ugled širom sveta kod trgovaca na malo i može uvesti proizvode na nova tržišta.

GLOBALG.A.P. je standard koji se koristi između poslovnih subjekata i nije vidljiv za potrošače.

HALAL WWW.HALAL.RS

HALAL (pravila i uputstva za proizvodnju i pripremu hrane u skladu sa islamskim verskim običajima) Muslimani jedu Halal hranu zato što ona ispunjava uslove za koje oni veruju da je čini prikladnom za konzumiranje. Halal se zasniva na objavama zapisanim u Kuranu, primeru



proroka Muhameda i kroz islamsku praksu koja se prenosi generacijama. Postoje različite vrste Halal sertifikacije. Pojedinačni proizvodi se mogu sertifikovati, što znači da su proizvodni proces i sastojci Halal. Proizvodni pogoni se mogu sertifikovati, što znači da se svi proizvodi proizvedeni u skladu sa sertifikacionim standardima mogu označiti kao Halal. Maloprodajni objekti takođe mogu biti sertifikovani kao Halal tako da je sva hrana pripremljena i prodana u njima Halal. Procenjuje se da je globalno Halal tržište vredno 1,75 biliona američkih dolara. Muslimanska tržišta obezbeđuju unosnu trgovinu za srpske kompanije. Da bi ušle na to tržište, srpske kompanije treba da imaju Halal sertifikat.

GMP

GMP (Dobra proizvodna praksa) su prakse koje se koriste radi usklađivanja sa uputstvima koje preporučuju agencije koje kontrolišu autorizaciju i licenciranje proizvodnje i prodaje hrane, pića, kozmetičkih i farmaceutskih proizvoda, dijetalnih suplemenata i medicinskih aparata. Ove prakse obezbeđuju da proizvođač poštuje minimum uputstava radi obezbeđenja konstantno visokog kvaliteta proizvoda u svakoj seriji. Glavna namena GMP je da uvek spreči da se naškodi krajnjem korisniku. GMP se obično ispuni korišćenjem sistema upravljanja kvalitetom (QMS).

GMP inspekcije sprovode nacionalne regulatorne agencije u Evropskoj uniji i odgovarajući organi u Srbiji. Molimo Vas da u Vašem lokalnom poslovnom imeniku potražite jednu od tih agencija.



ORGANIC

ORGANIC sertifikovani proizvodi moraju proći kroz proceduru proizvodnje, skladištenja, prerade, rukovanja i iznošenja na tržište u skladu sa preciznim specifikacijama i sertifikovani kao organski od strane odgovarajućih organizacija za sertifikaciju. Nakon što je organizacija utvrdila usklađenost sa organskim standardima, proizvodu se dodeljuje organic oznaka. Ova oznaka se razlikuje u zavisnosti od organizacije koja je dodeljuje, ali se može smatrati garancijom da su osnovni koraci za organski proizvod ispunjeni od proizvođača do kupca. Napominjemo da je od suštinske važnosti da je organic oznaka postavljena na proizvodni proces, što je potvrda da je proizvod proizveden i prerađen na striktno prirodan način. Proizvodi su označeni kao organski u samoj fazi proizvodnog procesa, za razliku od obične oznake kvaliteta.

Kontrola organskih proizvoda se obavlja kroz inspeksijsko sprovođenje Zakona o organskoj proizvodnji Srbije, sprovođenje propisa je regulisano tim zakonom, a obavljaju ga inspektori za organsku proizvodnju u Srbiji. Molimo Vas da u Vašem lokalnom poslovnom imeniku potražite jednu od tih agencija.



Za više informacija, molimo Vas da se obratite odgovarajućim organima za sertifikacije u Srbiji, za svaku sertifikaciju posebno.

