

Izazovi kontrole hrane u globalnom okruženju – iskustvo Podravke

J. Ranilović*

Kontrola kvalitete, Podravka d. d.
Ante Starčevića 32, 48 000 Koprivnica

Proces usklađivanja propisa o hrani s europskom pravnom stečevinom u Hrvatskoj je započeo početkom 21. stoljeća ili preciznije, donošenjem temeljnog akta Zakona o hrani 2003. godine. Potrebu harmonizacije s europskom legislativom, među prvima je iskazala izvozno orijentirana hrvatska prehrambena industrija. Podravka je svoju izvoznu strategiju definirala još početkom 90-ih godina prošlog stoljeća, kada je raspadom bivše države izgubila znatan dio tržišnog kolača te se fokusirala na tržišta srednje i istočne Europe. Posljednja je dekada 20. stoljeća u Podravki bila obilježena otvaranjem novih predstavništava u Sloveniji, Mađarskoj, Češkoj, Slovačkoj, Rumunjskoj, Poljskoj i Rusiji, a izlaskom na ta tržišta Podravka je bila prisiljena proizvoditi hranu u skladu s propisima Europske unije. Tih su godina pravne barijere usporavale proces izlaska proizvoda na tržišta, ali je zahvaljujući kompetencijama i motivaciji njezinih djelatnika Podravka te poteškoće uspjela ne samo prevladati nego se pozicionirati kao vodeća prehrambena kompanija na spomenutim tržištima (ali i šire), osobito u nekim programima poput dodataka jelima, koncentratima za juhe i dječjoj hrani na bazi žitarica.

Zakon o hrani u svojem temeljnom načelu, propisuje da je subjekt odgovoran u poslovanju s hranom u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njegovom kontrolom. To podrazumijeva primjenu propisa o hrani, provedbu higijenskih mjera, ali i kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane koja se stavlja na tržište. Prema Zakonu o hrani hrana se smatra zdravstvenom neispravnom ako je štetna za zdravlje ili neprikladna za prehranu ljudi te se ne smije kao takva stavljati na tržište. Ako je hrana već stigla do potrošača, a subjekt u poslovanju s hranom smatra ili opravdano sumnja da takva hrana ne udovoljava zahtjevima zdravstvene ispravnosti, mora odmah pokrenuti postupak povlačenja s tržišta premda ta hrana više nije pod njegovom neposrednom kontrolom.

Od 2009. godine Zakon o hrani je isto tako postavio uvjet kako subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti preventivni postupak samokontrole, razvijen u skladu s načelima sustav HACCP (*Sustav analize opasnosti i kritične kontrolne točke – Hazard Analysis and Critical Control Points*). Upravljanje kvalitetom na razini cjelokupnog prehrambenog lanca Podravka je prepoznala kao svoju misiju i osim sustava HACCP, u sve je svoje proizvodne pogone u Hrvatskoj, ali i u inozemstvu implementirala normu ISO 9001:2008. Implementirane su i druge norme prema zahtjevu npr. trgovačkih lanaca BRC (*British Retail Consortium*), IFS (*Inter-*

national Food Standard), a za proizvodnju mesnog asortimana dobiven je i cetrifikat o ispunjavanju vjerskog standarda halal (zbog izvoza na tržišta s pretežno muslimanskim pučanstvom).

Podravku nisu mimoišli ni incidenti ni krize povezane s hranom na europskom tržištu i u svijetu, krajem 20. i početkom 21. stoljeća. To su bili incidenti poput dioksina, goveđeg ludila, ptičje gripe, uglavnom vezani uz hranu životinjskog porijekla. Zbog globalizacije poslovanja s hranom, spomenute su krize zabrinule i potrošače i znanstvenike, pa su se pod povećalom našli i do tada sigurni za upotrebu određeni prehrambeni aditivi poput aspartama (umjetno sladilo) i bisfenola A koji je nezaobilazan dodatak plastici (široka je primjena u ambalaži za pakiranje hrane i pića), a pronađena je i povišena doza akrilamida koji nastaje preradom određene hrane na višim temperaturama (npr. tijekom pečenja ili prženja krumpira (čips, *pommes frites*), riže, nekih vrsta dvopeka i kekisa, pa čak i kave).

Spomenutim krizama uvelike su pridonijela i prosječnom potrošaču nerazumljiva objašnjenja znanstvenika, npr. o (ne)škodljivosti uporabe genetički preinačenih organizama ili nanotehnologije, što su uvelike iskoristili mediji spremni da javnosti na bombastičan način plasiraju neprovjerene ili znanstveno neutemeljene informacije.

Sve spomenuto itekako je utjecalo na osjećaj zabrinutosti i nemoći u potrošača, pa se taj osjećaj transformirao u potrebu zaštite interesa i prava kroz osnivanje udruga za zaštitu potrošača, a pred prehrambenu industriju postavilo nove izazove.

Novi izazovi tražili su brze odgovore na kompleksno pitanje: Na koji način kontrolirati hranu, uzimajući u obzir sve rizike okoliša, štiteći pri tom zdravlje potrošača? Budući da ne postoji jednostavan odgovor, multidisciplinarni pristup kompetentnih djelatnika čini se najprikladnijim rješenjem za ovu složenu problematiku. Takav pristup u kontroli hrane konkretno uključuje: poznavanje proizvodnih procesa, poznavanje sastojaka hrane, fleksibilnost, efikasnost, sljedivost, troškovnu opravdanost, integriranost u procese nabave, proizvodnje, razvoja proizvoda i marketinga, a sve zbog dobrobiti i zaštite zdravlja potrošača.

Zahvaljujući temeljnim znanjima iz područja prirodnih znanosti (kemija, biologija, matematika, fizika), biotehničkih znanosti (prehrambena tehnologija, biotehnologija), informacijskih znanosti i u današnjem vremenu gotovo jednako važnih vještina (poznavanje stranog jezika, pregovaranje, pisanje), Podravka danas ima kompetentne djelatnike sposobne odgovoriti svim izazovima kontrole hrane u kompetitivnom, globalnom okruženju.

* Dr. sc. Jasmina Ranilović, e-pošta: jasmina.ranilovic@podravka.hr