

**NEKA SAZNANJA O KVALITETU PROIZVODA
PREHRAMBENOPRERAĐIVAČKE INDUSTRIJE U BOSNI I
HERCEGOVINI**

**SOME PERCEPTIONS ON THE QUALITY OF PRODUCTS IN FOOD
PROCESSING INDUSTRY IN BOSNAI AND HERZEGOVINA**

**Porobić Hakija dipl. ing. tehnologije.
Sarajevo, Nurije Pozderca 8
Tel. 033 453 467
S.P.P.P.R. “LEMIX“, ŽEPČE**

1. UVOD

U industrijskoj prehrambenoprerađivačkoj proizvodnji fizičko-hemijski i mikrobiološki parametri kvaliteta, kojima su definisani minimalni uslovi kvaliteta proizvoda namjenjenih ljudskoj ishrani, predstavljaju jedan od najbitnijih tržišnih elemenata kvaliteta. Zbog toga proizvođačima koji žele stvoriti i održati kvalitetom prepoznatljiv imidž firme, ovi parametri kvaliteta proizvoda su prva pretpostavka za oblikovanje i stvaranje druga dva značajna tržišna elementa kvaliteta :

- cijena i
- rok.

Sva tri pomenuta elementa kvaliteta su u stalnoj međusobnoj zavisnosti. Svaki gubitak u kvalitetu jednog od njih može da uzrokuje gubitak kvaliteta kod ostala dva tržišna elementa kvaliteta. Obrnuto, svaki pomak kvaliteta u pozitivnom smislu nekog od ovih tržišnih elemenata kvaliteta, inicira i može da izazove pozitivan pomak u kvalitetu kod ostala dva tržišna elementa kvaliteta. Tako kvalitet kao opšti pojam imidža firme mora da dobije vidljiv i pozitivan trend i pomak. Ova međusobna zavisnost tržišnih elemenata kvaliteta posebno je izražena na relaciji : cijena – fizičko hemijski i mikrobiološki parametri kvaliteta. Uzročno posljedična veza ove relacije može da ima različite efekte koji se mogu koristiti na različite načine. Svaki proizvođač, za već definisani kvalitet trebao bi da planira održavanje kvaliteta na postojećoj razini sa stalnom težnjom ka kontrolisanim pozitivnim pomacima u kvalitetu svakog od pojedinih tržišnih elemenata kvaliteta. To je moguće postizati samo stalnim planskim i sistematskim radom na ovoj problematici. Tu se podrazumjeva rad koji prate obuke i usavršavanja za sve nivoe stručnosti. Ovakvim načinom planskog rada na poboljšanju tržišnih elemenata kvaliteta omogućava se da kvalitet postane najvažniji faktor uspješnosti kao i garancija za uspješno poslovanje. Takvim radom moguće je postići:

- poboljšanje kvaliteta,
- bolju konkurentnu sposobnost,
- porast produktivnosti,
- smanjenje troškova i
- bolju motivaciju radnika.

Proizvođači koji ne koriste odgovarajući model upravljanja kvalitetom mogu doći u poziciju manje profitabilnih firmi čija proizvodnja i proizvod ne može da prati konkurenciju.

2. PRIMJER IZ BIH

Zagovornici ovakvih ili ovome sličnih modela upravljanja kvalitetom u praksi su već dokazali uspješnost svojih teorija. Dobro je da se takva kvalitetna iskustva već i primjenjuju kod nas. Međutim moramo priznati da je to još uvijek jako daleko od onoga što bi željeli. Kvalitet naših proizvoda iz oblasti prehrambenoprerađivačke industrije je zaista na vrlo niskom nivou. Izuzeci postoje i ova konstatacija se ne odnosi na njih. Najjednostavniji način za provjeru ove konstatacije je provjera tekstova deklaracija na različitim pakovanjima i vrstama prehrambnoprerađivačkih proizvoda koji se nalaze na policama naših prodavnica. U tom smislu neka nam posluži tekst deklaracije za proizvod čija kopija originalne etikete sa tekstom deklaracije je data u prilogu. Naziv firme i mjesto proizvođača, iz razumljivih razloga, prilikom fotokopiranja etikete namjerno nisu snimljeni. Sve bitne informacije za potrošača nalaze se u obliku teksta ili slike na deklaraciji. Izdvojeni dio teksta pomenute deklaracije sadržan je u sedam navedenih tačaka kojima proizvođač pogrešno i netačno informiše kupca o kvalitetu pomenutog proizvoda. Vjerodostojnost pomenutog teksta može se provjeriti sa kopije etikete u prilogu.

1. “PRIRODNI VOĆNI SOK KAJSIJA”
2. “PRIRODNA AROMA”
3. “PRIRODNA I VJEŠTAČKA DOZVOLJENA BOJA”
4. “SUHA TVAR MIN. 7 %
5. Na-benzoat K-sorbat do 120 MG/L
6. Fotografija ploda kajsije.
7. “VITAMIN C”



SLIKA 1. IZGLED DEKLARACIJE

Uredbom sa zakonskom osnovom, objavljenom u Sl. listu RBiH br. 2/92, o preuzimanju i primjenjivanju saveznih zakona koji se u BiH primjenjuju kao republički zakoni preuzet je i "Pravilnik o kvalitetu voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata". U odnosu na pomenuti pravilnik u svih sedam navedenih tačaka nalazi se više nedopustivih grešaka. Komentarišimo samo prvu i zadnju tačku.

1. "PRIRODNI VOĆNI SOK KAJSIJA"

- 1.1. "U deklaraciji za voćni sok mora biti naznačeno da li je sok bistar, mutan ili kašast" čl. 57 stav 1. pomenutog Pravilnika. U konkretnom slučaju to nije učinjeno.
- 1.2. "Voćni sok koji nije razrijeđen vodom, niti je zaslađen, može se deklarirati kao prirodni voćni sok". Čl. 57. stav 3. pomenutog Pravilnika. Iz teksta deklaracije vidljivo je da suha tvar iznosi min. 7%, a prema pomenutom pravilniku suha tvar morala bi da iznosi min. 10 %. Dakle, očito je da je pomenuti proizvod razrijeđen vodom i da je soku najvjerovatnije dodat i šećer.
- 1.3. Ako je pri proizvodnji voćnog soka kao osnovna sirovina korišten koncentrisani voćni sok ili koncentrisana voćna kaša kajsije, proizvođač je bio obavezan to naglasiti na deklaraciji.
- 1.4. "Ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano, zabranjeno je bojenje, zaslađivanje i aromatiziranje, konzervisanje hemijskim sredstvima i zračenje ultravioletnim zracima, proizvoda od voća, povrća i pečurki, kao i dodavanje drugih hemijskih sredstava tim proizvodima". Čl. 5. pomenutog Pravilnika. Ovim Pravilnikom nije dozvoljeno bojenje, aromatiziranje kao i konzervisanje hemijskim sredstvima, a proizvođač kupca još i informiše da se u voćnom soku nalazi dodato hemijsko sredstvo:
Na-benzoat i K-sorbat.

7. VITAMIN C "

"Deklaracija ne smije da sadrži oznake (nazive, slike, crteže i dr.) koje bi mogle dovesti u zabludu potrošača u pogledu porijekla i kvaliteta proizvoda." Čl. 5. tačka 9. stav 5. pomenutog Pravilnika, a ovom informacijom proizvođač dovodi kupca u dilemu : da li se radi o proizvodu koji se zove vitamin C ili o prirodnom voćnom soku.

Ovim referatom ne želi se optužiti proizvođač koji čak i obavještava kupca da proizvod u sebi sadrži zabranjeni hemijski konzervans. Niti je namjera da se žali na uslove privređivanja u kojima se nelojalna konkurencija ne sankcioniše. Stvarni cilj ovog referata je pokušaj zaštite kvaliteta prehrambenih proizvoda u prehrambenoprerađivačkoj industriji. Trenutno tržišna inspekcija i tržišni inspektori vrše kontrolu kvaliteta proizvoda koji se već nalaze na tržištu. Uz apsolutno uvažavanje potrebe za radom ovih inspekcija koje kontrolišu kvalitet proizvoda nakon završetka procesa proizvodnje, trebalo bi uvesti u funkciju kontrole kvaliteta proizvoda i Komisiju koja bi djelovala preventivno kao preduslov za kvalitetan prehrambeni proizvod. Do sada je bila praksa da prilikom izdavanja upotrebne dozvole, za svaki proizvodni pogon, izlazi stručna komisija ili tim koji vrši pregled kvaliteta građevinskog objekta. Pri tom se kontroliše da li izvedeno stanje odgovara projektu. Ono čemu se daje značaj je kvalitet građevinskih radova, kvalitet instalaterskih radova i kvalitet radova u sanitarijama. Uz ovo posebno se kontroliše da li su po podu ili zidovima postavljene odgovarajuće keramičke pločice. Ono zbog čega je program zamišljen, proizvod i tehnološki postupak po kome se dolazi do finalnog proizvoda ne podliježe nikakvoj kontroli. Moguće je

da u drugim oblastima industrijske proizvodnje nema potrebe i za ovakvom preventivnom vrstom kontrole kvaliteta, ali u prehrambenoprerađivačkoj industriji za to ima puno opravdanih razloga. Pomenuti primjer teksta deklaracije, ispisanog na toj etiketi, gdje od deset važnih informacija proizvođač daje sedam netačnih, (neke informacije zbog nestručnosti daje čak i na svoju štetu) jasno govori o problemima koji mogu uzrokovati pojavu ekscenčnih situacija sa teškim posljedicama, samo zbog toga što je upotrebna dozvola za montiranu tehnološku opremu, namjenjenu za industrijsku proizvodnju hrane, izdata nestručno. Uz to, nestručno je i osoblje koje definiše tehnološke režime i organizaciju proizvodnje na neodgovarajućoj tehnološkoj opremi.

3. ZAKLJUČAK

Ne žele svi proizvođači da po kvalitetu njihovih proizvoda bude prepoznatljivo i njihovo ime. Neki od proizvođača ne biraju sredstva pomoću kojih će doći do velikih zarada. Mogućnosti za visokim zaradama vide u nelojalnoj konkurenciji. Takvi, nekada nisu ni svijesni da nelojalnom konkurencijom i silnom željom za velikim profitima dovode u pitanje zdravlje ljudi i ljudske živote. Zbog toga bi projekat svake industrijske proizvodnoprerađivačke tehnološke linije, namjenjene za proizvodnju ljudske hrane, morao podleći kvalitetnoj reviziji. U tom slučaju nakon revizije projekta i izdavanja odobrenja za izgradnju i montažu tehnološke linije za proizvodnju tačno definisanih vrsta i grupa prehrambenih proizvoda, bilo bi moguće izdati dozvolu za izgradnju fabrike. Bitno je napomenuti da certifikat na dati projekat mogu izdati samo specijalizovane ustanove iz zemlje ili inostranstva, koje za oblast projektom definisanog proizvodnog programa raspoložu i odgovarajućim specijalizovanim stručnim kadrom. Poželjno bi bilo da članstvo komisija koja vrši prijem tehnološke linije odnosno izdaje upotrebnu dozvolu za rad fabrike ima sličan stručni sastav. Sa ovako postavljenim zakonskim regulativama u prehrambenoprerađivačkoj industriji, kako u okvirima takozvane male tako i u okvirima velike industrijske proizvodnje hrane, kontrola kvaliteta prehrambenih proizvoda mogla bi biti efikasnija, što znači da bi se kvalitet prehrambenih proizvoda mogao mnogo sigurnije održavati na željenom nivou.

4. LITERATURA

- [1] Haleta Milenko: Kvalitetom u Evropu, NIP Privredna štampa, Beograd, 1991. godine
- [2] ***: Pravilnik o kvalitetu voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata, Sl. listu RBiH br. 2/92