



ISO i hrana

Kvalitet i sigurnost od njive do trpeze



ISO standardi za hranu stvaraju povjerenje u proizvode koje jedemo i pijemo

ISO standardi za hranu su od velike koristi svim učesnicima u lancu nabavke, od farme do transporta i logistike, od proizvodnje do maloprodaje i usluga, od potrošača do regulatornih tijela i laboratorijskih analiza

ISO podstiče sve zainteresovane strane da dijele najbolju praksu, promovišu najsavremeniju tehnologiju, te obezbijede sigurnost i kvalitet





Sigurnost hrane

Rast broja stanovnika u svijetu i urbanizacija, savremene prehrambene navike, te povećanje potražnje za biogorivima predstavlja ozbiljne izazove za obezbjedivanje sigurnosti hrane. Procijenjeno je da danas milijarda stanovnika pati od gladi.

Međunarodni standardi za najsavremenije tehnologije proizvodnje hrane, poput navodnjavanja i poljoprivrednih mašina, optimiziraju proces proizvodnje i osiguravaju da su poljoprivrednicima i proizvođačima iz cijelog svijeta na raspolaganju najnovije inovacije - povećavajući dostupnost hranjivih namirnica i smanjujući troškove.

Globalni standardi za globalne lancne nabavke

Ispunjavanje zahtjeva svjetske populacije koja ubrzano raste zahtjeva međunarodne standarde koji će promovisati kvalitet i sigurnost hrane, kao i efikasnost lanca nabavke hrane, tako da na održiv i najbolji način možemo iskoristiti svoje resurse.

ISO - šta je ISO, šta postiže

ISO (Međunarodna organizacija za standardizaciju) je najveći svjetski kreator dobrovoljnih međunarodnih standarda koji koriste poslovanju, državnoj upravi i društvu.

ISO je mreža koja obuhvata nacionalne institute za standardizaciju 163* zemlje.

ISO standardi daju pozitivan doprinos svijetu u kojem živimo. Oni osiguravaju vitalne karakteristike kao što su kvalitet, ekologija, sigurnost, pouzdanost, kompatibilnost, interoperabilnost, efikasnost i efektivnost - i to po ekonomičnoj cijeni. Oni olakšavaju trgovinu, šire znanje i dijele tehnološki napredak i dobre upravljačke prakse.

Zašto ISO standardi za hranu?

Danas više nego ikada prehrabeni proizvodi redovno prelaze nacionalne granice u svakoj fazi lanca nabavke, od njive do trpeze. ISO-ovi međunarodni standardi stvaraju povjerenje u proizvode koje jedemo ili pijemo i osiguravaju da svi u svijetu koriste isti recept kada je u pitanju kvalitet hrane, sigurnost i efikasnost.

ISO pruža platformu za razvoj praktičnih alata kroz zajedničko razumijevanje i saradnju sa svim uključenim zainteresovanim stranama,

Jeste li znali?

ISO 3591 određuje veličinu čaša za degustaciju vina. Živjeli!

ISO 7304 određuje vrijeme kuhanja špageta. Prijatno!

ISO 3103 objašnjava kako napraviti savršenu šolju čaja. Sa ili bez mlijeka?

od poljoprivrednih proizvođača, preko proizvođača hrane, laboratorija, regulatornih tijela, potrošača, itd.

Radeći kroz mrežu svojih nacionalnih članova, ISO-ovi standardi prije svega okupljaju ekspertizu širom svijeta i distribuiraju je i u razvijenim i zemljama u razvoju.

ISO standardi su moćno sredstvo za preduzimanje aktivnosti na rješavanju globalnih izazova poput održivosti i klimatskih promjena koje, na primjer, šire najbolje prakse za nove tehnologije koje su manje štetne za okolinu.

Implementacijom dobrovoljnih ISO standarda, kompanije se mogu adekvatno posvetiti principima za koje se zalažu: kvalitet, transparentnost, odgovornost i sigurnost.

Ko ima korist od ISO standarda?

Industrija: Poljoprivrednici, proizvođači, trgovci i pružaoci usluga imaju koristi od toga što ne moraju biti usklađeni s višestrukim specifikacijama i zahtjevima za različita tržišta. ISO standardi čine industriju konkurentnijom i promovišu globalnu trgovinu. Oni šire najbolju praksu i inovacije tako da industrija ne treba ponovo da izmišlja točak, dok u isto vrijeme najnovijim tehnologijama olakšava pristup tržištu.

Regulatorna tijela: Regulatorna tijela se mogu osloniti na provjerena međunarodno usklađena rješenja, koja se kontinuirano preispituju i poboljšavaju, kao tehnička osnova za propise koji su bolje prilagođeni tržištu, a koji zadovoljavaju očekivanja građana.

Potrošači: ISO standardi obezbjeđuju sigurnost i kvalitet proizvoda za zaštitu potrošača širom svijeta. Oni rješavaju pitanja od interesa za potrošače kao što su prehrabena vrijednost, označavanje i deklaracija, okus, higijena, genetski modifikovani organizmi, ograničenja aditiva, pesticidi, kontaminanti i tako dalje.

* Od januara 2012. godine





Upravljanje sigurnošću hrane

ISO je razvio seriju standarda za sisteme upravljanja sigurnošću hrane koje mogu koristiti bilo koje organizacije u lancu nabavke hrane.

Oni obuhvataju:

- **ISO 22000:2005** – zahtjevi (do kraja 2010. godine u 138 zemalja izdato je nekih 18.630 sertifikata prema ISO 22000)
- **ISO/TS 22002-1:2009** – Specifični preduslovi za prehrambenu proizvodnju
- **ISO/TS 22002-3:2011** – Specifični preduslovi za ratarstvo
- **ISO/TS 22003:2007** – Smjernice za audit i tijela za sertifikaciju
- **ISO 22004:2005** – Smjernice za primjenu ISO 22000
- **ISO 22005:2007** – Sljedivost u lancu hrane za životinje i hrane

Koji ISO standardi za hranu?

Od poljoprivrednih mašina do logistike, od transporta do proizvodnje, od kvaliteta i sigurnosti do upravljanja i sljedivosti, od označavanja i pakovanja do skladištenja - ISO standardi pokrivaju svaki korak u lancu nabavke hrane i hrane za životinje.

Nekih 1000* ISO standarda od trenutnih 19000* posebno je posvećeno hrani, a većinu tih standarda razvili su sljedeći tehnički komiteti (TC):

- **Prehrambeni proizvodi** (ISO/TC 34) – obuhvata lanac hrane i hrane za životinje od primarne proizvodnje do potrošnje gotovo svih proizvoda, od žitarica do kafe, od začina do mlijeka i sira. Skoro 800* standarda pruža terminologiju, ispitivanja, metode analize i uzorkovanja (uključujući i metode za senzorsku analizu), specifikacije proizvoda, upravljanje kvalitetom te zahtjeve za pakovanje, skladištenje i transport hrane i hrane za životinje. Nedavne aktivnosti ovog TC-a odnose se na ozračenost hrane, otkrivanje genetski modifikovanih organizama i molekularnih biomarkera.
- **Eterična ulja** (ISO/TC 93) – nalazi se u hrani kao što je krompir, kukuruz i pšenica, na škrob otpada oko polovina dnevног unosa kalorija u svijetu, i njegova ekstrakcija je jedna od najvažnijih poljoprivrednih industrija u svijetu. ISO standardi osiguravaju vrijedne metode analize za tu industriju.

• **Škrob i njegovi nusproizvodi** (ISO/TC 93) – nalazi se u hrani kao što je krompir, kukuruz i pšenica, na škrob otpada oko polovina dnevног unosa kalorija u svijetu, i njegova ekstrakcija je jedna od najvažnijih poljoprivrednih industrija u svijetu. ISO standardi osiguravaju vrijedne metode analize za tu industriju.

• **Ribarstvo i akvakultura** (ISO/TC 234) – ima za cilj da promoviše održivi razvoj ovog sektora; ukratko opisuje specifikacije za tehničku opremu prilagođenu lokalnom okruženju; poboljša nadzor i upravljanje morskim resursima; generiše međunarodni sporazum o terminologiji i metodama za uzimanja uzoraka i obezbijedi sigurnost. Primjeri standarda u razvoju uključuju praćenje uticaja farmi za uzgoj ribe na morsko dno (ISO 12878) i metode za izračunavanje fish-in/fish-out omjera (omjer divlje ribe potrebne za uzgojenu ribu (ISO 16566).



Melamin i mlijeko

U 2008. veliki broj djece je preminuo, a mnoga su se ozbiljno razboljela nakon konzumiranja mlijeka zaraženog melaminom. Kao odgovor na tu krizu, ISO i Međunarodna mljekarska federacija (International Dairy Federation) pripremili su tehničku specifikaciju ISO/TS 15495, koja regulatornim tijelima proizvođačima daje jasna međunarodno priznata sredstva za utvrđivanje prisutnosti melamina, kako bi se osigurao integritet i sigurnost mliječnih proizvoda i spriječili budući incidenti.





ISO partneri

Razvoj međunarodnih standarda ne može se odvijati u izolaciji. Vrijednost ISO standarda u velikoj mjeri se oslanja na multi-stejholder pristup, koji objedinjuje doprinose iz industrije, javne uprave, istraživanja, akademske zajednice, međunarodnih i nevladinih organizacija koje predstavljaju sve zainteresovane strane, uključujući potrošače i mala preduzeća.

ISO usko sarađuje s ključnim organizacijama za prehrambenu industriju, kao što je Komisija Codex Alimentarius (CAC), Organizacija za hranu i poljoprivredu, Globalna inicijativa za sigurnost hrane, Međunarodna mlijekarska federacija i Svjetska zdravstvena organizacija.

ISO-ov status posmatrača u Komisiji Codex Alimentarius (CAC) pruža mu priliku za koordinaciju pitanja vezanih za razne ISO standarde koje je Kodeks usvojio i koristi u svom radu. ISO takođe ima status posmatrača u Odboru za tehničke prepreke u trgovini Svjetske trgovinske organizacije i Odboru za sanitarnе i fitosanitarne mjere.



ISO Central Secretariat

1, chemin
de la Voie-Creuse
Case postale 56
CH - 1211 Genève 20
Switzerland
Tel.+41 22 749 01 11
Fax+41 22 733 34 30
E-mailcentral@iso.org
Webwww.iso.org

ISBN 978-92-67-10562-8
© ISO – January 2012



ISO resursi

ISO-ova web stranica (na engleskom i francuskom, s najvažnijim informacijama na ruskom jeziku i individualnim publikacijama na ostalim jezicima)
www.iso.org

ISO Focus+ magazine
(10 izdanja godišnje na engleskom i francuskom jeziku)
www.iso.org/iso/iso-focus-plus

ISO videa youtube.com/PlanetISO

Pratite nas na Twiteru!
twitter.com/isostandards

Pridružite nam se na Facebooku!
facebook.com/isostandards

Pridružite nam se na Google+!
gplus.to/isostandards

Kontaktirajte članicu
ISO-a u vašoj zemlji:
www.iso.org/isomembers



Dokazane prednosti

U studiji o koristi standarda, velikog lanca supermarketa u Singapuru, NTUC Fairprice, procijenjeno je da je u zadnjih 10 godina upotreba samo četiri standarda dovela do uštede od 13,6 miliona USD, kao i da su značajno povećali njihovu operativnu efikasnost.

www.iso.org/iso/benefits_of_standards



Institut za standardizaciju
Bosne i Hercegovine (BAS)

Vojvode R. Putnika 34,
71 123 Istočno Sarajevo

Tel: + 387 57 310 560
Fax: + 387 57 310 575

e-mail: stand@bas.gov.ba
web: www.bas.gov.ba

