

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

Mezinárodní standard kvality BRC

Michal Egrt

Vedoucí: Ing. Anna Belová, CSc.

© 2013 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Katedra obchodu a financí

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Egrt Michal

Provoz a ekonomika

Název práce

Mezinárodní standard kvality BRC

Anglický název

International Quality Standard BRC

Cíle práce

Cílem bakalářské práce je analýza standardu BRC aplikovaného v potravinářském průmyslu za účelem zhodnocení významu standardu a formulování doporučení zainteresovaným subjektům.

Metodika

Charakteristika daného problému.

Sběr dat v návaznosti na cíl práce a zvolenou metodiku.

Analýza dat prostřednictvím zvoleného statisticko-matematického aparátu.

Vyhodnocení dílčích výsledků.

Syntéza výsledků.

Diskuse získaných výsledků.

Formulování závěrů práce.

Harmonogram zpracování

Formulace cílů práce a metodiky: prosinec 2011 - duben 2012

Sběr dat a vypracování literární rešerše: květen 2012 - srpen 2012

Zpracování analytické části práce (včetně syntézy výsledků a jejich diskuse): září 2012 - prosinec 2012

Formulování závěrů práce: leden 2013 - únor 2013

Rozsah textové části

30 - 40 stran

Klíčová slova

mezinárodní standard, kvalita, BRC, analýza, potravin, řetězce, certifikace, komparace.

Doporučené zdroje informací

Nenadál, J. Moderní systémy řízení jakosti: quality management, 2. Doplněné vydání Praha: Management press, 2007, 282 s., ISBN 978-80-7261-071-6.

Veber, J. a kol. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2., aktual. vyd. Praha: Grada, 2007, 201s. ISBN 978-80-247-1782-1.

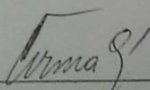
Červenka, J. Jakost a certifikace potravin, ČZU Praha: REPRO PEF, 2001, 188 s., ISBN: 80-213-0762-5.

Vedoucí práce

Belová Anna, Ing., CSc.

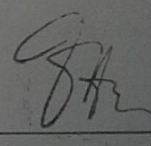
Termín odevzdání

březen 2013



Ing. Helena Čermáková, Ph.D.

Vedoucí katedry



prof. Ing. Jan Hron, DrSc., dr.h.c.

Děkan fakulty

V Praze dne 14.3.2013

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Mezinárodní standard kvality BRC" jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 14.3.2013

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval Ing. Anně Belové za podporu, připomínky a cenné rady vedoucí ke zvýšení úrovně práce a jejímu zdárnému dokončení a dále Miroslavu Šuškovi ze společnosti Qualifood s.r.o. za poskytnuté informace a konzultace a společnosti Alimpex-Maso s.r.o. za poskytnutá data.

Mezinárodní standard kvality BRC

International quality standard BRC

Souhrn

Tato bakalářská práce se zabývá analýzou potravinářského standardu, aplikovaného v potravinářském průmyslu. V teoretické části popisuje historii vývoje pojmů jakosti a bezpečnosti a jejich návaznost na později vznikající bezpečnostní normy a zákonné požadavky v potravinářství a dále popisuje požadavky normy a proces certifikace. Pro zhodnocení významu standardu BRC je v praktické části provedena analýza postavení potravinářských norem na trhu a jejich významu. Následně je provedena komparace a analýza zavedení potravinářských standardů v konkrétní společnosti za účelem zhodnocení jejich významu. V závěru je zhodnocen význam standardu pro zainteresované subjekty.

Klíčová slova: Mezinárodní standard, kvalita, bezpečnost, BRC, analýza, potraviny, řetězce, certifikace, komparace.

Summary

This thesis deals with the analysis of food standards applied in food industry. The theoretical part describes the development of food quality and safety as concepts and their relationship to later emerging regulations and legal requirements in food production and sale, thereupon depicting the food standard requirements and certification process. In order to evaluate the importance of BRC food standard the practical part of the thesis examines the position, significance and comparison of food standard regulations on the market. Next a research is conveyed on implementation of a food standard in a particular company and evaluating its significance. At the end of the thesis is evaluated significance of the BRC standard for involved subject.

Keywords: International standard, quality, safety, BRC, analysis, food chain, certification, comparison.

Obsah	
1 Úvod.....	9
2 Cíl a metodika práce	10
3 Teoretická východiska	12
3.1 Historie	13
3.2 HACCP	15
3.3 Jakost potravin dnes	17
3.4 ISO 9001	17
3.5 ISO 22000	18
3.6 Nejvýznamnější normy schválené GSFI.....	18
3.6.1 IFS	20
3.6.2 BRC	21
3.6.3 FSSC 22000.....	30
4 Analytická část	32
4.1 Analýza zastoupení potravinářských standardů v ČR	32
4.1.1 Analýza postavení privátních značek na trhu v ČR.....	32
4.1.2 Zastoupení potravinářských norem v ČR.....	34
4.1.3 Vývoj IFS certifikace v ČR	34
4.1.4 Vývoj BRC certifikace v ČR	35
4.1.5 Vývoj FSSC certifikace v ČR	37
4.2 Analýza zastoupení potravinářských standardů na světovém trhu	40
4.3 Analýza silných a slabých stránek normy BRC	41
4.4 Analýza přínosu norem BRC a IFS v potravinářském podniku Alimpex–Maso s.r.o.	42
5 Syntéza dílčích výsledků provedených analýz.....	49
6 Závěr.....	52
7 Seznam použitých zdrojů	56

Seznam Tabulek

- Tabulka č. 1: Přehled privátních značek největších obchodních řetězců v ČR
- Tabulka č. 2: Seznam GFSI norem
- Tabulka č. 3: Stupně hodnocení certifikace a platnost certifikátů
- Tabulka č. 4: Porovnání nezávislého potravinářského trhu a trhu nadnárodních potravinářských řetězců v krajských městech
- Tabulka č. 5: Vývoj počtu certifikovaných společností v ČR
- Tabulka č. 6: Zastoupení jednotlivých obchodních řetězců v ČR podle tržeb v r. 2011
- Tabulka č. 7: Vybrané ukazatele postavení norem BRC a IFS na světovém trhu
- Tabulka č. 8: Investice provedené v souvislosti se zavedením normy BRC
- Tabulka č. 9: Náklady na zavedení certifikátu BRC
- Tabulka č. 10: Podíl exportu na produkci
- Tabulka č. 11: Náklady na zavedení certifikátu IFS a současně provedení certifikačního auditu BRC
- Tabulka č. 12: Exportní země a obchodní řetězce

Seznam Grafů

- Graf č. 1: Podíl privátních značek na trhu
- Graf č. 2: IFS, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2001-2012
- Graf č. 3: BRC, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2001-2012
- Graf č. 4: FSSC 22000, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2007-2012
- Graf č. 5: Podíl exportu na produkci ve vztahu k zavedení norem BRC a IFS

Seznam Příloh

- Příloha č.1: Certifikát BRC společnosti Alimpex-Maso s.r.o.
- Příloha č.2: Certifikát IFS společnosti Alimpex-Maso s.r.o.

Seznam použitých symbolů a zkratek

AQAP	Allied Quality Assurance Publications
BAP	Best Aquaculture Practices
BRC	Global Standard for Food Safety
CanadaGAP	Správná zemědělská praxe
CIAA	Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (Asociace výrobců potravin a nápojů)
CONAD	Consorzio Nazionale Dettaglianti (Národní konsorcium pro obchodníky)
ČR	Česká republika
FAO	Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů
FCD	Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution
FSSC 22 000	Food Safety System Certification
GHP	Good Hygienic Practise (Správná hygienická praxe)
GLOBALGAP	Mezinárodní standard správné zemědělské praxe
GMP	Good Manufacturing Practise (Správná výrobní praxe)
GSFI	Global Food Safety Initiative (Globální Iniciativa Bezpečnosti Potravin)
HACCP	Hazard analysis and critical kontrol points
HDE	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (Hlavní svaz německého maloobchodu)
ICMSF	International Commission on Microbiological Specifications for Food
IFS	International Food Fstandard
ISO	International Organization for Standardization
ISO 14001	Norma pro environmentální management
ISO 22000	Systém managementu bezpečnosti potravin
ISO 9001	Systém managementu jakosti
NASA	National Aeronautics and Space Administration
NATO	North Atlantic Treaty Organization
OHSAS 18001	Management bezpečnosti při práci
SA 8000	Management sociální odpovědnosti
SQF 1000	Safe Quality Food Institute (Norma bezpečných a kvalitních potravin)
WHO	Světová zdravotnická organizace

1 Úvod

Kvalita, jakost a bezpečnost dnes základním požadavkem spotřebitele při výběru jakéhokoliv produktu. Není dne, kdy by se ve sdělovacích prostředcích neobjevila informace o nějakém problému s kvalitou výrobku nebo služby.

Díky neustálému zlepšování a zrychlování šíření zpráv a informací se stává, byť jen jeden neshodný výrobek uvedený na trh, noční můrou pro každého výrobce. Dobré jméno prosperujícího podniku, může být během několika vteřin výstupu nespokojeného zákazníka ve večerních zprávách na dlouhou dobu poškozeno.

Bezpečnost a kvalita se tak stávají důležitým nástrojem v konkurenčním boji. Zvládnutí řízení rizika během výroby a minimalizace nebo eliminace produkce neshodných výrobků se tak stává značnou konkurenční výhodou. Proto se s rostoucími nároky na jakost a bezpečnost vytvořily také nástroje, které by měly výrobcům pomoci ovládat tato rizika.

V oblasti potravinářství vznikly důležité potravinářské normy, které byly vytvořeny na základě bohatých vědeckých i praktických zkušeností odborníků z řad vědců, výrobců potravin a obchodních řetězců. Jsou to některé normy ISO nebo specializované normy BRC, IFS, FSSC 22000 a další.

Se vznikem těchto potravinářských norem však vyvstal problém pro samotné výrobce, kteří musí splňovat požadavky obchodních řetězců na zavedení jednotlivých potravinářských norem, přičemž každý řetězec vyžaduje specifickou normu. Proto se tato práce zbývá zhodnocením významu vybrané normy BRC a analýzou postavení této a dalších významných potravinářských norem na trhu a jejich doporučením zainteresovaným subjektům.

2 Cíl a metodika práce

Cílem této bakalářské práce je představení a analýza potravinářského standardu BRC (British Retail Consortium), aplikovaného v potravinářském průmyslu za účelem zhodnocení významu standardu a formulování doporučení zainteresovaným subjektům.

Bakalářské práci předcházela charakteristika daného problému, studium odborné literatury a sběr dat. V teoretické části úvod do problému. Práce v úvodu představuje historii a vývoj systémů řízení jakosti, jejich dopad na výrobní proces, konečný produkt a také jméno společnosti. Dále popisuje legislativní požadavky v České republice, současné standardy kvality a jejich zásadní rozdíly. Následuje analýza potravinářského standardu BRC včetně jeho zásadních požadavků, hodnocení provedeného auditu a typů certifikace.

Pro objektivní zhodnocení potravinářského standardu BRC (British Retail Consortium), aplikovaného v potravinářském průmyslu, bylo nutné identifikovat klíčové ukazatele a vzájemně je porovnat a vyhodnotit. Jedním z klíčových vlivů na aplikaci potravinářských standardů je zastoupení privátních značek v obchodních řetězcích, které pro privátní značky vyžadují od dodavatele, aby byl certifikovaný. Proto je v praktické části proveden průzkum trhu s potravinami, identifikace privátních značek a vyhodnocení jejich podílu na trhu v ČR i ostatních státech (Kütner, 2013).

Pro analýzu vlivu a prodejní síly obchodních řetězců je provedena komparace počtu prodejen a celkových prodejních ploch obchodních řetězců (Kaufland, Lidl, Tesco, Globus, Albert, Makro a další) a nezávislého trhu (malé potraviny, večerky) v krajských městech.

Aby bylo možné identifikovat nejvýznamnější potravinářský certifikát v ČR je provedena podrobná analýza postavení potravinářských certifikátů BRC, IFS, FSSC 22000 na trhu v letech 2001 – 2012, včetně porovnání jejich zastoupení (viz Grafy č. 2,3 a 4). Jsou vyhodnoceny trendy růstu (IFS, FSSC 22000 a v letech 2001-2009 také BRC) a poklesu

počtu (BRC v letech 2010 a 2012) certifikovaných společností v letech 2001-2012 a jejich příčiny.

Analýzou a identifikací nejsilnějších obchodních společností v roce 2011a komparací jejich požadavků na aplikaci potravinářských norem je objasněn vývoj počtu certifikovaných společností v ČR. Na základě porovnání zastoupení potravinářských norem ve vybraných zemích jsou identifikovány 2 nejvýznamnější normy (IFS a BRC).

Pro zhodnocení významu potravinářských standardů v celosvětovém měřítku jsou porovnány celkové počty certifikací standardů BRC a IFS a zastoupení certifikačních společností ve vybraných zemích s významnou kupní silou (Německo, Velká Británie, Francie, USA).

Poslední z dílčích analýz potřebných pro následnou syntézu výsledků a zhodnocení významu certifikátu BRC, je analýza aplikace potravinářských standardů ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o, která se zabývá produkcí masných výrobků pod vlastními i privátními značkami. Aby bylo možné zhodnotit význam zavedení potravinářského standardu v této společnosti, je provedena analýza objemu produkce v letech 2003 -2012 a jsou sledovány změny objemů produkce a podílu exportu v závislosti na zavedení certifikát BRC (rok 2005) a certifikátu IFS (rok 2007). Důležitým ukazatelem je také vyhodnocení nákladů na nutné úpravy výrobních prostor, procesů a vybavení souvisejících se zavedením potravinářských norem BRC a IFS a také nákladů na samotnou certifikaci těchto norem. Syntézou dílčích výsledků je dosaženo objektivního zhodnocení potravinářského standardu BRC (British Retail Consortium), aplikovaného v potravinářském průmyslu.

V praktické části jsou pro účel analýzy standardu BRC aplikovaného v potravinářském průmyslu a zhodnocení jeho významu použity komparativní a analyticko-syntetické metody, dedukce, indukce, analýza silných a slabých stránek normy BRC. Ze všech dílčích výsledků analýz byla provedena jejich syntéza a zformulován závěr práce.

3 Teoretická východiska

3.1 Historie

Pojem jakost neboli kvalita doprovází lidstvo již od dob, kdy si člověk začal vyrábět pomůcky pro lov, obdělávání půdy a jiné nástroje. Kvalita výroby těchto předmětů ovlivňovala úspěšnost lovu nebo kvalitu sklizně a tím i přežití.

Definici, která by se dala považovat za jedinou správnou nelze v podstatě najít. V literatuře se vyskytuje nespočet popisů a vysvětlení pojmu jakosti nebo kvality. Obecně by se kvalita dala charakterizovat jako stupeň, rys nebo znak znamenitosti nadřazenosti nebo výjimečnosti.

Například DEMING charakterizuje kvalitu jako proces neustálého zlepšování kdy říká: „jakost má význam pouze ve vztahu k zákazníkovi, jeho potřebám, pro co se rozhodl ji použít“ (Krajská hospodářská komora Královéhradeckého kraje, 2008).

Podle ISHIKAWY je jakost „výrobek nebo služba, které jsou ekonomické, nejužitečnější a vždy uspokojivé pro spotřebitele“ (Krajská hospodářská komora Královéhradeckého kraje, 2008).

Již v Chammurapiho zákoníku, jehož vznik se datuje až 1800 let př.n.l., lze najít prvky zajišťující kvalitu výroby a ochranu „spotřebitele“. Například zákon 229 Chammurapiho zákoníku stanoví, že stavitel, který postaví dům tak, že se dům zřítí a majitele usmrtí, bude za nekvalitní práci také usmrčen (Chammurapi, 1997).

Ve středověku hlídala kvalitu výrobků různá nařízení řemeslnických cechů. Vznikaly různé postupy, pravidla a normy. Například postupy pro zpracování zlata a zachování jeho ryzosti. Později začal do oblasti jakosti zasahovat také stát. Nejprve jako podpora výroby a obchodu, později jako ochrana.

Dalším významným pokrokem v oblasti jakosti byla první a druhá světová válka. Vysoké nároky na kvalitu válečného materiálu přinesly zavedení kontrolních mechanismů během průběhu výroby a také výstupní kontrolu na jejím konci.

Požadavky na řízení jakosti byly poprvé stanoveny v normách AQAP (Allied Quality Assurance Publications) pro NATO. Následně se připojil také Americký úřad pro kosmonautiku (NASA). Tato pravidla se osvědčila také v civilních oblastech a výsledkem byl v roce 1987 vznik řady norem ISO 9000 (Veber, J. a kol., 2007).

Pro potravinářský průmysl byl významným posunem v oblasti jakosti potravin systém HACCP (Hazard analysis and critical kontrol points), který byl vyvinut původně pro NASA. Cílem tohoto systému bylo vyrábět maximálně bezpečné potraviny pro kosmonauty. V sedmdesátých letech se systém HACCP začal rozšiřovat do potravinářských podniků. Jeho smyslem je identifikace takových fází během výroby, které mohou ovlivnit kvalitu výsledného produktu a vypracovat takové postupy, které zamezí produkci neshodných produktů a tím i ztrátám. V roce 1985 Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin (ICMSF) doporučila kontrolu mikrobiologických rizik v potravinářském průmyslu a tím se systém se rozšířil do Kanady, Austrálie a později i do Evropy.

Systém HACCP dosáhl celosvětového rozšíření v roce 1993 po zasedání komise pro **Codex Alimentarius** (potravinářský zákoník), mezinárodních organizací FAO (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů) a WHO (Světová zdravotnická organizace), kdy byl schválen dokument "Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi".

Tento předpis se stal základem pro směrnici, regulující systém HACCP a rámci Evropské unie - **Směrnice 93/43/EHS Rady ze 14. června 1993.**

Významnějšího rozšíření dosáhl systém HACCP v České republice až v roce 1996, nejprve mlékárenských a maso-zpracovávajících podnicích. Přesné mikrobiologické, fyzikální, chemické a další požadavky na výrobky byly definovány zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích. Povinnost zavedení systému HACCP ze zákona byla

stanovena po roce 2000 postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů vyhláškami Ministerstva zemědělství 147/1998 Sb., Ministerstva zdravotnictví 107/2001 Sb. a 137/2004 Sb. v platném znění. Každý výrobní závod musí být schválen státní veterinární správou nebo zemědělskou a potravinářskou inspekcí dle typu výroby a mít zpracovaný a funkční HACCP (Ministerstvo zemědělství, 2009-2011).

3.2 HACCP

Tento systém preventivních opatření je vyžadován u všech provozovatelů potravinářských podniků a stravovacích služeb. Jedná se o analýzu rizik ve všech krocích výrobního procesu a jejich následné ovládání a zvládnutí. Vychází z Codex Alimentarius a součástí je také správná výrobní praxe a správná hygienická praxe (GMP a GHP). Pro úspěšné zavedení systému je nutné podržet tyto základní principy.

1. Provedení analýzy nebezpečí.
2. Stanovení kritických bodů.
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech.
4. Zavedení systému sledování v kritických bodech.
5. Zavedení nápravných opatření pro všechny kritické body.
6. Stanovení postupů pro kontrolu a ověřování.
7. Zavedení dokumentace a vedení záznamů.

Po splnění těchto legislativních požadavků (schválený podnik a zavedený systém HACCP), lze již na trh uvádět potraviny. Cílem takového výrobce potravin mohou být různé maloobchody, večerky nebo malé potraviny, ale také retailové řetězce. Retailové řetězce se předhánějí v nabídkách, ceně a kvalitě výrobků a proto se ke spolupráci vybírají spolehlivé a prověřené dodavatele.

Zejména při produkci jejich privátních značek již nepostačují výrobcům a producentům základní legislativní požadavky, ale právě audity a certifikáty jako jsou BRC, IFS, ISO 22000, GLOBALGAP nebo nejnovější FSSC22000 prováděné nezávislými akreditovanými certifikačními institucemi. Ty to certifikáty osvědčují dodržování

vysokého standardu při výrobě. Přesto, že požadavky jednotlivých norem jsou velmi podobné, musí zájemce o certifikát vybírat dle požadavků jednotlivých řetězců, do kterých bude dodávat zboží.

Privátní značka

Privátní značka se stala velmi populární komoditou. Jedná se o výrobky, které se prodávají pod vlastní značkou a logem obchodního řetězce. Každý obchodní řetězec má dnes svoji privátní značku, která pokrývá široký sortiment nabízeného zboží. Nejedná se vždy jen o potraviny, ale jsou to také nápoje, kosmetika, nářadí a další.

Zavedením privátní značky získají obchodní řetězce lepší kontrolu nad výrobkem i samotným výrobcem. Výrobce je povinen poskytnout veškeré informace o výrobku a to i nad rámec zákonných požadavků. Mimo obchodní smlouvy musí obě strany odsouhlasit a podepsat specifikace výrobků, které dnes obsahují veškeré informace o výrobku, složení, dodavateli použitých surovin, obalu, postupu výroby a v případě potravin i organoleptických vlastností včetně definovaných akceptovatelných odchylek. Obchodní řetězec tak může celkem snadno změnit dodavatele výrobku a běžný spotřebitel ani nemusí poznat rozdíl. Výrobce tak ztrácí podporu v podobě spokojených a stálých zákazníků, jako je tomu při produkci zavedeného a oblíbeného výrobku vlastní značky.

Výrobce privátní značky, ale získává také výhody v podobě zajištění stálých odběrů výrobků, které mohou v případě velkých řetězců tvořit významnou část jeho produkce. Tím může výrobce dosáhnout významného snížení nákladů a zvýšení efektivity produkce.

Zákazníkovi přináší privátní značka také řadu výhod. Obchodní řetězce prezentují potraviny pod privátní značkou jako kvalitní prověřené výrobky za nízkou cenu, což může zákazníkovi přinést finanční úsporu. Jednotné grafické prostředí dané privátní značky usnadňuje zákazníkovi orientaci při jejich výběru.

Tabulka č. 1: Přehled privátních značek největších obchodních řetězců v ČR

Obchodní řetězec	Privátní značka
Kaufland	K-Classic
Lidl ČR	Pikok, Pilos
Billa	Clever, Billa
Penny Market	Boni, Řezníkuv Talíř
Tesco hypermarket	Tesco Value, Tesco Finest
Albert hypermarket	Alert Quality, Albert Bio
Makro Cash & Carry ČR	ARO, Fine Food
Globus ČR	Globus
COOP	Coop Klasik, Coop Premium
Interspar	S-Budget, Spar Premium

Zdroj. (INTST, vlastní zpracování, 2013)

Průzkum trhu potvrzuje přítomnost vlastní privátní značky v každém řetězci v ČR. Některé obchodní řetězce mají i několik privátních značek a tvoří tak ucelenou škálu výrobků, vyznačující se například nízkou cenou, vysokou kvalitou nebo jinou specifickou vlastností jako jsou například výrobky vyrobené v tuzemsku.

3.3 Jakost potravin dnes

Nároky konečného spotřebitele se neustále zvyšují a tím roste tlak na prodejce i výrobce. Je kladen důraz na co nejširší portfolio výrobků, na jejich cenu a kvalitu. Jistou zárukou kvality výrobku je právě nezávislý certifikační audit a následné osvědčení neboli certifikát daného certifikačního orgánu. Získaný certifikát je určitým způsobem „vstupenkou na trh“ a umožňuje zároveň realizovat prodej výrobků u daného odběratele nebo odběratelů. Dobře zavedený a udržovaný systém kvality a bezpečnosti navíc může přispět ke standardizaci interních procesů, jejich optimalizaci a případě i zvýšení efektivity (Krieg, 2012).

Výrobce potravin má dnes možnost vybírat z několika certifikačních standardů. Pokud není po výrobcu požadován konkrétní standard zákazníkem, musí si výrobce zvolit sám jeden nebo i kombinaci několika podle toho jakým způsobem chce vést a řídit svůj systém kvality a bezpečnosti.

3.4 ISO 9001

Jako základ bývá zvolena certifikace dle normy ISO 9001, která upravuje požadavky na systémové řízení a management kvality. Ten totiž často ve společnostech úplně chybí nebo je zaveden jen částečně. Tato norma byla primárně určena do ostatních průmyslových odvětví, než je potravinářství, takže některé prvky zejména z oblasti produkce bezpečného výrobku jsou omezené. Je zde pouze požadavek na dodržování platné legislativy a nezahrnuje konkrétní požadavky na bezpečnost výrobku.

3.5 ISO 22000

Podrobnější normou z hlediska bezpečnosti výrobku je norma ISO 22000, kde je již zahrnuto řízení systému bezpečnosti výrobku a systému kritických bodů dle HACCP. Ani tato norma však není dostatečně detailní a je jen na výrobcích, jak bude řídit rizika a nebezpečí při produkci výrobku. Absence požadavků na GMP (Good Manufacturing Practise, správná výrobní praxe) a GHP (Good Hygienic Practise, správná hygienická praxe) značně omezuje použití této normy. Většina obchodních řetězců tuto normu neakceptuje.

Pro pokrytí dalších systémů řízení ve společnosti slouží další normy jako například norma pro environmentální management (ISO 14001), management bezpečnosti při práci (OHSAS 18001) a sociální odpovědnosti (SA 8000).

Pro zajištění kvality a bezpečnosti potravin vznikly ve spolupráci těchto obchodních řetězců další potravinářské standardy. Nejprve si řetězce prováděly vlastní audity u svých dodavatelů, což ale představovalo velikou zátěž jak pro samotné obchodní řetězce, které musely auditovat velké množství dodavatelů, tak pro dodavatele, kteří museli pravidelně podstupovat audity od obchodních řetězců, které měly nejednotné požadavky. Jako řešení této nepřehledné situace vznikla v roce 2000 iniciativa GSFI.

3.6 Nejvýznamnější normy schválené GSFI

GSFI (Global Food Safety Initiative – Globální Iniciativa Bezpečnosti Potravin) je součástí zájmového sdružení obchodních řetězců a výrobců potravin. Iniciativa vznikla za účelem podpory neustálého zlepšování v oblasti řízení kvality a bezpečnosti potravin a slouží jako platforma pro kooperaci odborníků na bezpečnost potravin z celého světa. Úkolem je sjednocení požadavků na kvalitu a bezpečnost. GSFI v současné době udržuje tzv. GSFI Guidance Document, aktuálně ve verzi 6.2 platné od června 2012, který definuje požadavky na GSFI schválené normy. Pokud je potravinářská norma schválená GSFI, je ve většině případů akceptovaná i obchodními řetězci. Zátěž na straně zákazníka a dodavatele je tímto výrazně eliminována (Krieg, 2012).

Tabulka č. 2: Seznam GSFI norem

Pro výrobu potravin:	
BRC Global Standard for Food Safety	Bristská velmi rozšířená norma
International Food Standard, SQF 2000	Německo-Francouzská norma Norma obsahuje kompletní HACCP, aplikována především v Americe a Austrálii
FSSC 22000	(Food Safety System Certification)
Global Red Meat Standard	Dánské schéma pro transport, porážku, bourání a manipulace s masem a výrobky
Pro zemědělskou prvovýrobu:	
SQF 1000	Norma založená na některých principech HACCP, aplikována především v Americe a Austrálii
Globalgap	Norma se zaměřením na správnou zemědělskou praxi, životního prostředí, pracovních podmínek zaměstnanců a welfare zvířat
CanadaGAP	Tato norma zahrnuje národní požadavky na zdravotní nezávadnost, bezpečné pěstování, skladování a balení čerstvého ovoce a zeleniny
Global Aquaculture BAP	Vytvořeno organizací Global Aquaculture Alliance – pro sféru rybolovu
PRIMUS GFS	Rozsah certifikace spočívá v kontrole zemědělských produktů určených k lidské konzumaci v jejich nezpracované podobě.

Zdroj: (GSFI, vlastní zpracování, 2013)

3.6.1 IFS

K velmi využívaným, schváleným normám GFSI určeným pro výrobu potravin, patří norma IFS (International Food Standard). Norma IFS vznikla v roce 2003 ve spolupráci HDE – Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (Hlavní svaz německého maloobchodu), FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution a později se zapojením také italských svazů maloobchodu CONAD, COOP a Federdistribuzione jako protějšek britské normy BRC. Norma je určena pro jednotnou kontrolu bezpečnosti potravin a úrovně kvality producentů. Normu lze použít pro všechny stupně výroby.

Kromě IFS FOOD Existují také další normy IFS, které nejsou určeny přímo pro potravinářské podniky, ale pro společnosti jako jsou dodavatelé suroviny nebo dopravce přepravující výrobky. Tyto společnosti zajišťující služby kolem produkce samotného výrobku mají také dopad na jeho kvalitu a bezpečnost.

IFS Logistic je norma zaměřená na identifikaci a eliminaci rizik pro zdravotní nezávadnost při dopravě, skladování a distribuci.

IFS Brokers - je určena pro obchodníky, kteří nevlastní sklady ani nemají vlastní dopravu a dodávají potraviny obchodním řetězcům.

IFS Cash & Carry/Wholesale - je určena pro provozovny typu velkoobchodu nebo cash&carry, lze ji však aplikovat i na maloobchodní prodejny.

IFS HPC - je určena pro chemické výrobky pro domácnost a osobní hygienu (kosmetické výrobky, výrobky domácí chemie, úklidové materiály a předměty uvedené v nařízení ES 1935/2004 a pro produkty pro osobní hygienu.

IFS Packaging Guideline – definuje a řídí rizika při balení výrobků.

Norma IFS je aktuálně ve verzi 6 (od července 2012). Obsahově je norma IFS velmi podobná normě BRC. Hodnocení spočívá v bodování jednotlivých neshod zjištěných během auditu.

Normu IFS podporují například obchodníci z Rakouska, Polska, Španělska nebo Švýcarska a vyžadují ji od svých dodavatelů tito řetězce např.: Aldi, Kaufland, Lidl, Metro Group, Edeka, ReweGroup, Kaiser's Tengelmann, Auchan, Carrefour Group, EMC – Groupe Casino, Leclerc, Monoprix, Picard, Surgelés, Provera (Cora and Supermachés Match), Système U, COOP, CONAD nebo Unes (IFS, 2013).

3.6.2 BRC

BRC neboli British Retail Consortium je asociace sdružující maloobchodníky, menší maloobchodní řetězce, ale i velké nadnárodní řetězce a obchodní domy. Asociace vznikla v roce 1992 v Anglii. V současné době je to největší asociace v této oblasti se značným vlivem na požadavky na jakost, kvalitu a bezpečnost výrobků po celém světě. V roce 1998 vzniklo první ucelené vydání normy BRC potravinářského standardu, zejména jako nástroj pro výrobce a dodavatele, umožňující účinnou kontrolu bezpečnostních, kvalitativních a provozních systémů potravinářských výrobních závodů. Začaly vznikat certifikační společnosti, které hodnotí výrobní podniky dle tohoto BRC standardu a vydávají certifikát potvrzující soulad výrobního podniku s aktuální potravinářskou normou BRC.

S expanzí velkých řetězců, vyžadující certifikaci BRC od svých dodavatelů na trhy ostatních zemí, se norma stává celosvětově uznávanou a dokonce i požadovanou. V současné době existuje přes 18 000 certifikovaných podniků a dodavatelů v 90 zemích světa, které certifikuje více jak 800 certifikačních společností, nyní dle BRC vydání č. 6. Na základě rad a příspěvků mezinárodních pracovních skupin z řad výrobců potravin, maloobchodníků a certifikačních společností bylo vydáno již šesté vydání s platností od 1.1.2012 (British Retail Consortium, 2011).

Norma ve svém vydání č. 6 prodělala několik změn. Zaměřila se zejména na zvyšování konzistence procesu auditu, zajištění účinnějšího řešení nového vývoje v oblasti bezpečnosti potravin, zajištění více variant auditu pro odlišení jednotlivých závodů a nabízí větší podporu pro závody, kde se procesy zatím rozvíjejí.

Pro zvýšení věrohodnosti implementace kultury bezpečnosti potravin byl vytvořen program neohlášeného auditu BRC, označený jako BRC +, což může při dosažení nejlepšího stupně “A“ přinést marketingovou výhodu.

Normu BRC podporují a akceptují nadnárodní společnosti a významné řetězce. Jsou to například: Ahold, Asda, Booker, Burger King, Cadbury’s, Cargill, Carrefour, Coca Cola, Coles, Conagra, Costco, Delhaize, Delmonte, Disney, Iceland, Kraft, Land o Lakes, Loblaw, Metro Group, Migros, National Restaurants Association of USA, Sainsburys, Sobeys, Spar, Tesco, The Co-operative, Tyson, Unilever, United Fresh Food, US Foodservice, Waitrose, Walmart, Wegman’s (BRC Global Standards, 2012)

Kromě **BRC Global Standard for Food Safety** existují také další normy BRC, pro pokrytí dalších dílčích procesů při manipulaci s výrobkem.

BRC Global Standard for Packaging and other Packaging Materials – Standard se zaměřuje na kvalitu, hygienu a bezpečnost výrobků během balení.

BRC Global Standard for Consumer Products – Tento standard pokrývá širokou škálu ne-potravinářských výrobků na světovém trhu. Jedná se například o kosmetiku, drogistické zboží, nábytek, textile, spotřební elektroniku a další.

BRC Global Standard for Storage and Distribution – poskytuje možnost certifikace skladování a distribuce, což je posledním článkem obchodního řetězce, kde může dojít k ovlivnění kvality a bezpečnosti výrobku, před jeho uvedením na trh.

3.6.2.1 Výhody Globální normy BRC:

- Mezinárodně uznávaná norma obsahující report a certifikaci, které mohou přijmout zákazníci místo vlastních auditů.
- Norma poskytuje jednotný protokol a postup při auditu, aby se zajistilo nezávislé a standardizované hodnocení systému bezpečnosti a kvality potravin auditované společnosti.

- Umožňuje zveřejnění certifikované společnosti ve veřejném adresáři BRC a použití logotypu BRC pro marketingové účely.
- Pokrývá ucelený rozsah, pokrývající oblast kvality, hygieny a bezpečnosti výrobku.
- Pokrývá část zákonných požadavků výrobce a jeho zákazníků. Společnosti mohou použít požadavky této normy na své dodavatele, aby zajistily používání správných výrobních postupů a procesů u svých dodavatelů.
- Norma nabízí množství variant pro audit, včetně ohlášených a neohlášených auditů.
- Norma vyžaduje doložení a sledování nápravných opatření v případě neshod a tím zajišťuje systém zlepšování kvality a bezpečnosti výrobků.

3.6.2.2 Certifikace:

Globální norma pro bezpečnost potravin obsahuje konkrétní požadavky na potravinářský závod a také postup, jak tyto požadavky splnit. Certifikační společnost provádí audit a certifikuje potravinářskou společnost dle tohoto postupu. Certifikační společnost je hodnocena a kontrolována národním certifikačním orgánem, proto je vždy nutné zvolit pro provedení certifikace takovou společnost, která je schválena konsorciem BRC.

Norma nepokrývá potravinářské výrobky, které jsou zpracovávány mimo auditovaný závod ani činnosti které jsou spojeny s velkoobchodem, importem, skladováním a distribucí mimo přímou kontrolu auditované společnosti.

3.6.2.3 Rozsah Normy BRC

Norma stanovuje požadavky na produkci zpracovaných potravin, výrobků pod privátní značkou zákazníka a potraviny nebo přísady pro společnosti provozující stravovací služby, catering a pro výrobce potravin. Certifikace platí pro výrobky, které byly vyrobeny v certifikovaném závodě včetně skladů pod přímou kontrolou závodu.

3.6.2.4 Struktura normy BRC

Struktura normy BRC vydání č. 6 (BRC Global Standard for Food Safety Issue 6) obsahuje

7 základních kapitol:

1. Závazek vrcholového vedení
2. Plán bezpečnosti potravin – HACCP
3. Systém řízení kvality a bezpečnosti potravin
4. Normy pro závod
5. Řízení výrobku
6. Řízení procesu
7. Zaměstnanci

Norma vyčleňuje 10 zásadních požadavků, které jsou vybrány z každé kapitoly a mají zásadní vliv na účinnost systému kontroly kvality a bezpečnosti potravin (British Retail Consortium, 2011).

Zásadní požadavky:

1. Závazek vrcholového vedení a neustálé zlepšování, článek 1.1
2. Plán bezpečnosti potravin – HACCP, článek 2
3. Interní audity, článek 3.4
4. Opatření k nápravě, článek 3.7
5. Sledovatelnost, článek 3.9
6. Rozvržení, tok výrobku a oddělování, článek 4.3
7. Úklid a hygiena, článek 4.11
8. Řízení alergenů, článek 5.2
9. Řízení výroby, článek 6.1
10. Školení, článek 7.1

3.6.2.5 Fáze certifikace

Norma BRC nabízí několik variant certifikace. Varianty vznikly dle požadavků trhu a umožňuje závodům zvolit optimální certifikaci dle požadavků zákazníků a zralosti jejich systémů pro kontrolu bezpečnosti potravin.

Společnost je hodnocena vždy dle platné verze Globální normy pro bezpečnost potravin. Aktuální verze musí být dostupná po celou dobu certifikačního procesu. Tištěnou BRC normu pro bezpečnost potravin (anglická verze č.: 6), lze zakoupit na webových stránkách BRC (Tsoshop, 2011), popřípadě českou verzi na webových stránkách společnosti Qualifood s.r.o. (QUALIFOOD, 2011).

Před samotným objednáním auditu by společnost měla prostudovat normu a provést samohodnocení svého závodu a případné neshody uvést v soulad. Velmi často se využívá také nepovinný před-audit certifikačním orgánem, který objektivně zhodnotí systém a identifikuje neshody. V případě, že je společnost, která provádí před-audit zároveň i certifikačním orgánem, který bude provádět audit BRC, nesmí během před-audit poskytovat konzultační činnost, Proto je výhodnější využít spíše nabídky konzultací a pomoci s přípravou na audit BRC než provádět před-audit. Po provedení této přípravy je nutné zvolit vhodnou variantu auditu.

3.6.2.6 Varianty auditu

První varianta označená jako Program zápisu je nejvhodnější pro závod, který normu zavádí a není doposud certifikovaný. Audit proběhne standardní cestou a v případě úspěšnosti může vést k certifikaci, stává se ale, že změny v systémech a kultuře bezpečnosti závodu jsou tak výrazné, že je třeba první certifikaci opakovat. Výhodou tohoto Programu zápisu je ale vytvoření zprávy z auditu a karty s výsledky, které pak může závod poskytnout zákazníkům a prokázat tak pokroky a zlepšování systému pro bezpečnost potravin.

Program ohlášeného auditu

Je to nejběžnější audit volený již certifikovanými společnostmi. Audit se objedná u certifikačního orgánu, audit proběhne v dohodnutém termínu dle požadavků platné normy. Dle počtu a závažnosti zjištěných neshod je pak úspěšným závodům udělen certifikát stupně A, B nebo C. Nejvyšší stupeň A+ však není možné v tomto programu udělit.

Program neohlášeného auditu

Program si mohou zvolit pouze společnosti, které obdržely při posledním auditu hodnocení A, A+, B nebo B+. Tento program je určen společností, které mají opravdu ucelený zavedený systém. Audit certifikačním orgánem není dopředu hlášen. K dispozici jsou dvě varianty, přičemž přidělení stupně hodnocení je shodné.

- První varianta představuje kompletní neohlášený audit trvající obvykle dva dny.
- Druhou variantou je rozdělení auditu na dvě návštěvy, každá trvající obvykle jeden den. První návštěva je neohlášená a certifikační orgán provede audit GMP, tedy provozní části závodu. Druhá návštěva je již ohlášena a je zaměřena na dokumentaci.

3.6.2.7 Výběr certifikačního orgánu

Po provedení samohodnocení a odstranění neshod je nutné zvolit certifikační orgán. Jak již bylo uvedeno výše, je vždy nutné zvolit pro provedení certifikace takovou společnost, která je schválena konsorciem BRC a je držitelem akreditace k hodnocení společností pro požadované kategorie výrobků. Seznam schválených certifikačních orgánů konsorciem BRC je uveden na internetových stránkách (BRC Directory, 2012).

Společnost musí s certifikačním orgánem uzavřít smlouvu definující rozsah auditu, závazky obou stran a požadavky na podávání zpráv. Certifikační orgán je zavázán zasílat zprávy a dokumenty související s auditu konsorciu BRC ve stanoveném formátu.

Za provedený audit si certifikační orgán účtuje určitou částku, ze které hradí také poplatek BRC konsorciu za každý provedený audit. Certifikát nabývá platnosti až po zaplacení poplatků za audit.

3.6.2.8 Rozsah auditu

Společnost musí poskytnout certifikačnímu orgánu dostatečné informace o výrobcích, procesech a technologii zpracování aby byl správně nastaven rozsah certifikace a vybrán vhodný auditor. Audit je zaměřen na určitý závod, mohou však existovat i výjimky.

Podrobně se těmito výjimkami zabývá kapitola č. 7, Globální normy pro bezpečnost potravin. Musí však být splněna minimálně následující pravidla.

- Závody vlastní stejná organizace
- Společnost používá stejný systém pro řízení kvality ve všech závodech
- Produkty ze všech závodů jsou součástí stejného výrobního procesu
- Závody dodávají zboží do ostatních závodů bez dalších prostředníků
- Závody jsou od sebe vzdáleny do 50 km

Závody, které jsou předmětem auditu musí být uvedeny v plánu auditu a audit všech závodů musí být proveden v rámci konkrétního plánu auditu.

3.6.2.9 Audit

Po splnění výše uvedených kroků je již společnost připravena na samotný audit. Požadavky normy byly implementovány do systému řízení, byl vybrán vhodný typ auditu a na základě poskytnutých informací nastaven rozsah auditu a vybrán vhodný auditu a termín auditu. Délka auditu je vypočtena pomocí nástroje na pro výpočet auditu certifikačním orgánem a je založen na:

- Počtu zaměstnanců
- Velikosti výrobního závodu
- Počtu plánů HACCP

Další parametry, které mohou ovlivnit délku auditu, jsou například počet výrobních linek, náročnost výrobního procesu, jazyková bariéra, neshody z předešlého auditu nebo zjištěné při samotném auditu. Audit obvykle trvá 2 dny. Termín auditu se stanoví dohodou mezi společností a certifikačním orgánem.

Společnost musí zajistit, aby po celou dobu auditu byla k dispozici náležitá dokumentace a příslušní pracovníci společnosti. Ve společnosti musí rovněž probíhat plná výroba, aby bylo možné provést kontrolu provozu a nastavení systému v praxi.

Audit probíhá v sedmi fázích.

- Vstupní jednání – zahájení auditu

- Kontrola dokumentace
- Provedení sledovatelnosti (traceability)
- Prohlídka závodu
- Přezkoumání dokumentace z prohlídky závodu
- Závěrečné přezkoumání z auditu
- Závěrečné jednání

Vrcholoví manažeři by měli být přítomni vstupního a závěrečného jednání, aby se zajistilo řádné předání a seznámení se s neshodami a provedení následných nápravných opatření. Norma také požaduje dostupnost nejvyššího provozního ředitele a jeho zástupce během auditu a přítomnost na vstupním a závěrečném jednání.

Společnost musí být připravena na podrobnou prohlídku všech částí závodu, procesů a na provádění rozhovorů se zaměstnanci auditorem certifikačního orgánu. Více jak 50 % času auditu by měl auditor strávit právě kontrolou GMP, tedy výroby a procesů ve výrobě.

V závěrečné části auditu musí auditor společnost seznámit se zjištěními a případnými neshodami, nesmí však komentovat výsledek auditu. Společnost musí provést a zdokumentovat odstranění neshod ve lhůtě 28 dnů. Výsledek a stupeň certifikace bude stanoven vedením certifikačního orgánu po prozkoumání neshod a dokumentace o jejich odstranění.

3.6.2.10 Typy neshod a opatření k nápravě.

Typ neshody je posuzován auditorem, je to určitý nesoulad s normou a velikost neshody závisí na závažnosti a riziku pro bezpečnost a kvalitu výrobku. Zařazení neshody je ověřováno vedením certifikačního orgánu. Neshody rozdělujeme do tří skupin.

- Kritická neshoda
- Velká neshoda
- Malá neshoda

Kritická neshoda je udělena v případě kritického selhání v systému pro bezpečnost potravin, v plnění legislativních požadavků nebo nesplnění některého z 10 zásadních

požadavků normy, viz Struktura normy BRC výše. V případě této neshody není certifikace udělena a je požadováno opětovné provedení auditu.

Velká neshoda je udělována při evidentním nesplnění jakéhokoliv článku normy nebo při posuzování funkčnosti systému nastane situace, kdy by mohla být ohrožena bezpečnost nebo shoda výrobku

V případě chybějící části nějakého článku normy, kde však není ohrožena bezpečnost výrobku je udělována malá neshoda. Bez prokázání odstranění všech neshod a určení kořenových příčin těchto neshod není možné vydat žádný certifikát. Odstranění neshod je možné prokázat doložením doplněním dokumentů, analýz, faktur a za nákup zařízení nebo za odvedenou práci, fotografiemi atd. nebo další návštěvou certifikačního orgánu. Na základě druhu a počtu neshod je stanoven stupeň certifikace. Platnost certifikátu, tedy interval re-certifikace je závislý na stupni certifikátu (viz Tabulka č. 3)

Tabulka č. 3: Stupně hodnocení certifikace a platnost certifikátů

Stupeň	Kritická neshoda	Velká neshoda	Malá neshoda	Opatření k nápravě	Platnost auditu
A/A+			1 až 10	Objektivní důkazy do 28 kalendářních dní	12 měsíců
B/B+			11 až 20	Objektivní důkazy do 28 kalendářních dní	12 měsíců
B/B+		1x	1 až 10	Objektivní důkazy do 28 kalendářních dní	12 měsíců
C/C+			21 až 30	Opakovaná návštěva do 28 kalendářních dní	6 měsíců
C/C+		1x	11 až 30	Opakovaná návštěva do 28 kalendářních dní	6 měsíců
C/C+		2x	1 až 20	Opakovaná návštěva do 28 kalendářních dní	6 měsíců
Certifikát neudělen	1x nebo více			Certifikát neudělen, nutno opakovat audit	
Certifikát neudělen			31 nebo více	Certifikát neudělen, nutno opakovat audit	
Certifikát neudělen		2	21 nebo více	Certifikát neudělen, nutno opakovat audit	
Certifikát neudělen		3 nebo více		Certifikát neudělen, nutno opakovat audit	

Zdroj: (British Retail Consortium, 2011)

3.6.3 FSSC 22000

Nejnovější norma FSSC 22000 (Food Safety System Certification) vznikla v roce 2009 a v únoru 2010 byla schválena GFSI jako platné certifikační schéma pro potravinářské

podniky. Na vývoji této normy spolupracovala asociace výrobců potravin a nápojů (CIAA) a nadnárodní potravinářské společnosti jako například Kraft, Unilever, Danone nebo Nestlé. Vychází z již existující normy ISO 22 000, odkud přebírá systémovou složku řízení bezpečnosti potravin. Norma však zahrnuje i konkrétní požadavky na zajištění bezpečnosti výrobku jako jsou v normách BRC nebo IFS. Tato nová norma má oproti zavedeným standardům několik výhod (Šuška, 2011).

- Sdílí jednotnou strukturu s normami ISO 22 000, ISO 9001, ISO 14001 a dalšími což umožňuje jejich snadnější spojení do celkového systému řízení společnosti.
- Poskytuje určitou volnost v některých oblastech v řízení rizik, které nechává prostor organizaci prokázat, že systém jakým je případné riziko řízeno neohrožuje bezpečnost a kvalitu výrobku. V případě standardů BRC nebo IFS, kdy je dán určitý požadavek, musí být tento přesně splněn a to i v případě, že existuje jiná alternativa se stejným dopadem na bezpečnost výrobku.
- Delší platnost certifikátu. Certifikační cyklus je v případě FSSC 22 000 tři roky s ročními dozorovými audity. Certifikát je tedy vydáván na 3 roky. V případě BRC nebo IFS je nutné každý rok provést nový, kompletní audit a vystavit nový certifikát.

4 Analytická část

4.1 Analýza zastoupení potravinářských standardů v ČR

Pro analýzu trendů počtu certifikací potravinářských norem v ČR je nezbytná analýza zastoupení privátních značek na trhu a zhodnocení tržní síly obchodních řetězců, které u svých privátních značek tyto standardy požadují.

4.1.1 Analýza postavení privátních značek na trhu v ČR

Jak již bylo uvedeno výše, výrobce často musí provést certifikaci dle normy, kterou preferuje jeho zákazník. Nejčastěji se lze s tímto požadavkem setkat při dodávání výrobků do obchodních řetězců a to zejména při výrobě privátních značek, které tvoří významnou část prodávaných potravinářských výrobků. V některých zemích tvoří privátní značky až 50 % z prodávaných výrobků. V ČR je podíl privátních značek stále těsně pod hranicí 20% a mírně roste (ČTK, 2012).

Graf č. 1: Podíl privátních značek na trhu



Zdroj: (Kütner, 2013)

Na obchodní řetězce se orientuje většina výrobců. I přes nevýhody jako jsou menší marže na výrobcích, značné náklady spojené se zalistováním výrobku v řetězci, nepoměrně velké sankce při nedodání zboží a dlouhá splatnost pohledávek za zboží, je obchodní řetězec zárukou velkých oděrů zboží a stálých druhů výrobků. Výrobci tak umožní nakupovat suroviny a obaly ve větším množství, což přinese úsporu v ceně za tento materiál. Další výhodou je efektivnější plánování výroby, což přináší opět snížení nákladů.

V neposlední řadě odpadá také problém s distribucí výrobků, protože výrobce dodá zboží na centrální sklad daného obchodního řetězce a ten si již další distribuci zajišťuje sám.

Vlastní privátní značka je typická pro obchodní řetězce. Důvodem je potenciál prodat dostatečné množství výrobku, aby se výrobci vrátili náklady spojené s vývojem a zavedením privátní značky. U malých prodejen na nezávislém trhu by se výrobci tyto náklady nevrátily.

Tabulka č. 4: Porovnání nezávislého potravinářského trhu a trhu nadnárodních potravinářských řetězců v krajských městech

tržní segment	počet prodejen	celková prodejní plocha (tis.m ²)	průměrná prodejní plocha (m ²)
nezávislý trh*	4862	189	39
nadnárodní řetězce	610	960	1574

* bez prodejen tabáku; včetně prodejen COOP a lokálních aliancí a dobrovolných řetězců

Zdroj: (Diviš, 2013)

V krajských městech je 7,97 krát více malých prodejen (nezávislý trh) oproti obchodním řetězcům. Jejich množství převaha je jejich konkurenční výhodou. Průměrná plocha prodejny je pouze 39 m². Plocha prodejny obchodního řetězce činí průměrně 1574 m². Celková prodejní plocha obchodních řetězců je tak 5,08 krát větší. Tato převaha umožňuje obchodním řetězcům nabídnout zákazníkům kompletní sortiment zboží. Zákazník zde nakoupí vše, co potřebuje a nemá potřebu nakupovat v dalších obchodech.

4.1.2 Zastoupení potravinářských norem v ČR

Nejrozšířenějšími normami jsou normy BRC a IFS a to jak ČR, tak i ve světě. Další normou je nová, avšak velmi dynamicky rostoucí norma FSSC 22000. Hlubší analýza postavení potravinářských certifikátů na českém trhu bude tedy věnována těmto třem normám.

4.1.3 Vývoj IFS certifikace v ČR

Norma IFS Food je nejrozšířenější potravinářskou normou v ČR. Graf č. 2 znázorňuje vývoj počtu certifikovaných společností v letech 2001 – 2012. Díky silné podpoře nadnárodních společností a neustálému rozšiřování sortimentu jejich privátních značek je patrný neustálý růst počtu certifikovaných společností.

Dalším faktorem je také méně přísné hodnocení neshod zjištěných během auditu oproti normě BRC. V případě, že zákazník, kterému má zájem producent dodávat zboží, akceptuje BRC i IFS normy, vybral producent právě normu IFS, kde je pravděpodobnější lepší hodnocení oproti BRC.

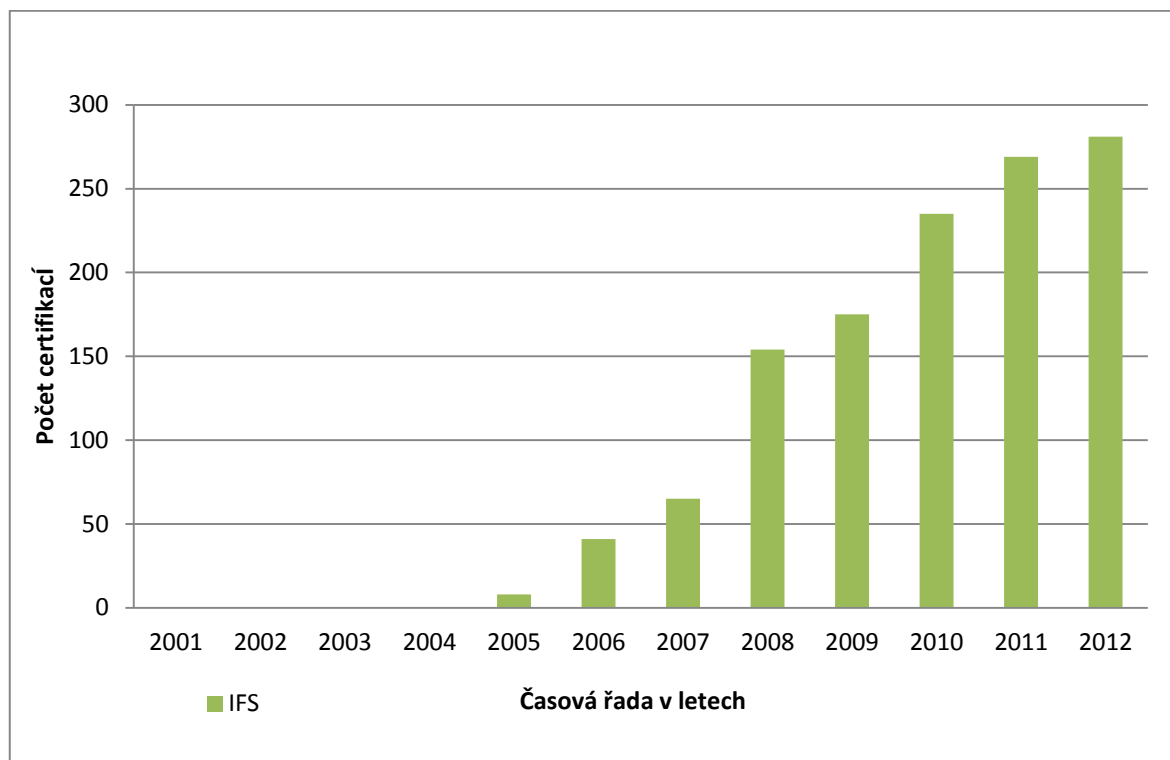
Jako příklad lze uvést požadavky normy IFS a BRS v oblasti detekce kovů. U normy IFS je ponecháno rozhodnutí o potřebě detektoru kovů na výrobci, který provede analýzu rizika a v případě prokázání, že přítomnost detektoru kovů nemá vliv na bezpečnost výrobku, není jeho absence ve výrobním závodu brána jako závada (Šuška, 2012).

V případě normy BRC je na základě rozhodovacího diagramu, který je součástí normy, jasně definována nutnost detektoru kovů, případně rentgenu ve výrobním procesu. Pouze specifické provozy kde, je přítomnost kovu vyloučena, jsou osvobozeny od tohoto požadavku.

První certifikace společností v ČR začaly v roce 2005. V následujících letech je patrný nepřetržitý růst až do současnosti s průměrným meziročním růstem 96,85%. Aktuální

počet certifikovaných společností certifikátem IFS (rok 2012) je 281 což je 3,27 krát více než počet BRC certifikací.

Graf č. 2: IFS, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2001-2012



Zdroj: (Šuška, 2013)

4.1.4 Vývoj BRC certifikace v ČR

Norma BRC GSFS je také značně rozšířenou normou v ČR. V grafu je znázorněn vývoj počtu certifikovaných společností v letech 2001 – 2012. Norma zaznamenala v letech 2004-2009 průměrný meziroční nárůst certifikovaných společností 39,9 % jedná se významný růst počtu certifikací, není však tak značný jako růst certifikací IFS viz výše. V roce 2010 došlo k poklesu certifikací BRC o 10 %. V roce 2010-2011 následoval opět mírný meziroční růst o 3,33%, což bylo 0,24% více než v roce 2008-2009 před prvním propadem. Nejnovější data z roku 2012 však opět ukazují pokles celkového počtu udělených certifikací o 7,53% (viz tabulka č. 5).

Největší počet certifikací BRC bylo dosaženo v roce 2009, kdy bylo v ČR rovných 100 certifikovaných společností certifikátem BRC. Aktuální počet je 86 certifikací. Stagnace, případně mírný pokles v roce 2010 a 2012 je dán kombinací několika faktorů.

- Produkce privátních značek, díky kterým obchodní řetězce vyžadují certifikaci, jsou již z velké části produkovány největšími výrobci disponujícími potřebnými certifikacemi.
- Další výrobci, kteří by se chtěli ucházet o produkci privátní značky a certifikaci ještě nemají nebo ji z důvodu aktuálního nevyužití neobnovili, jsou tedy při tendrech a výběrových řízeních v nevýhodě oproti certifikovaným a zavedeným producentům. V souvislosti s finanční krizí, která v minulých letech zasáhla celou Evropu, výrobci nechtějí investovat do nákladných certifikací bez jistoty jejich využití a hlavně návratnosti investovaných nákladů.
- V letech 2008-2011 nastal u středních podniků (od 50 do 249 zaměstnanců) a velkých podniků (250 s více zaměstnanců) pokles počtu firem v potravinářském sektoru (Mezera, a další, 2013).

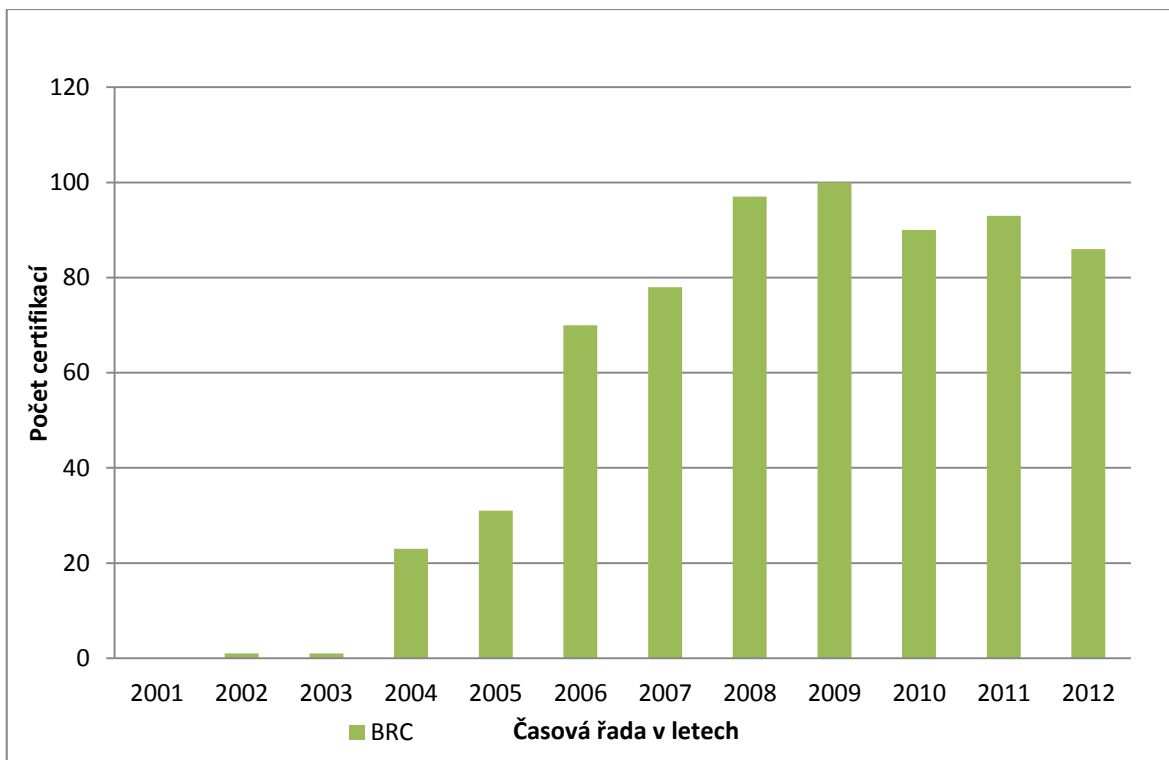
Menší zastoupení normy BRC oproti Normě IFS je dána slabším zastoupením anglických řetězců v ČR, které normu BRC upřednostňují před normou IFS.

Tabulka č. 5: Vývoj počtu certifikovaných společností v ČR

	2006-2007	2007-2008	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2011-2012
BRC Růst/Pokles v %	11,43	24,36	3,09	-10,00	3,33	-7,53
IFS Růst/Pokles v %	58,54	136,92	13,64	34,29	14,47	4,46

Zdroj: (Šuška, 2013)

Graf č. 3: BRC, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2001-2012

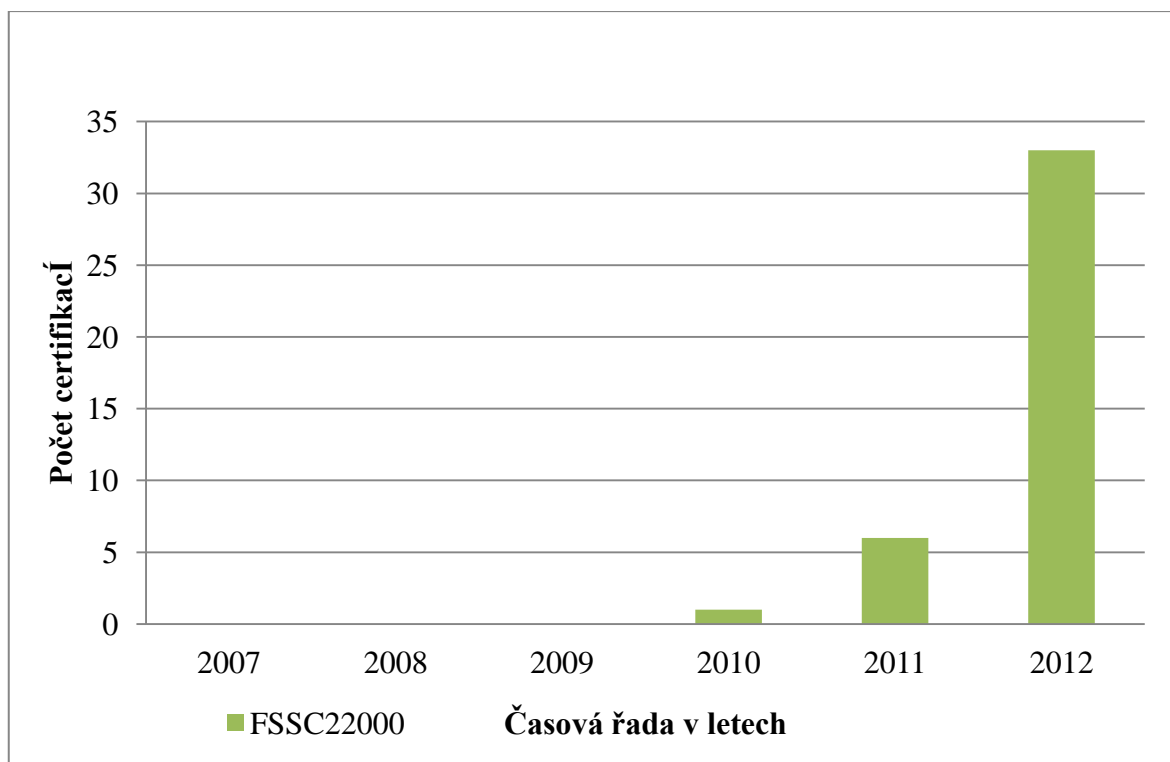


Zdroj: (Šuška, 2013)

4.1.5 Vývoj FSSC certifikace v ČR

Norma FSSC 22000 si teprve své místo mezi potravinářskými standardy získává. Vzhledem faktu, že je mnoho společností, které již mají zavedenou nějakou normu ISO a certifikace norem BRC nebo IFS by znamenala výrazný zásah do způsobu vedení dokumentace, je pro ně výhodnější navázat na ISO normu a rozšířit jí i o schéma FSSC 22000.

Graf č. 4: FSSC 22000, Počet certifikovaných společností v ČR v letech 2007-2012



Zdroj: (Šuška, 2013)

Prudký nárůst normy FSSC22000 způsoben snadnou dostupností akreditace pro provádění certifikací FSSC22000, protože ji na rozdíl od norem BRC a IFS provádí Český institut pro akreditaci.

Pro většinu českých certifikačních společností je tak výhodnější pořídit si certifikaci pro FSSC 22000 v ČR, než vynakládat prostředky na certifikaci norem BRC a IFS v zahraničí. Certifikaci zavádějí společnosti, které měli již předtím aplikovány některé normy ISO.

Certifikace je tak pro ně méně náročná z hlediska plnění požadavků normy, která obsahuje některé společné prvky ISO norem (Šuška, 2013). Z analýzy vyplívá, že v České Republice dominuje norma IFS nad normami BRC a FSSC22000.

Tabulka č. 6: Zastoupení jednotlivých obchodních řetězců v ČR podle tržeb v r. 2011

Pořadí	Skupina / Firma	Tržby (mld. Kč, vč DPH)		Vyžadovaná norma
		Rok 2010	Rok 2011	
1.	Schwarz ČR	63,2	65,5	IFS
	Kaufland	40,0	42,0 *	
	Lidl ČR	23,2	23,5 *	
2.	Rewe ČR	51,1	53,6	IFS
	Billa	22,2	22,6 *	
	Penny Market	28,9	31,0	
3.	Tesco stores ČR	47,5	51,0 *	BRC
	Tesco hypermarket			
	Tesco obchodní dům			
	Tesco supermarket			
	Tesco Expres			
4.	Ahold Czech Republic	42,3	44,0 *	IFS, BRC
	Albert hypermarket			
	Albert supermarket			
5.	Makro Cash & Carry ČR	33,1	32,5 *	IFS, BRC
6.	Globus ČR	26,1	27,0	IFS
	COOP	26,0	25,9 x	IFS, BRC
7.	GECO TABAK	17,7	20,2	-
8.	SPAR ČR	13,0	14,1 *	IFS
	Interspar			
	Spar supermarket			
	Spar Šumava			
9.	OBI	9,3	9,4 *	-
10.-11.	IKEA	8,5	8,2	-
10.-11.	Peal	8,7	8,2	-

TOP 10	CELKEM (bez Coop)	312	325
TOP 10+1	CELKEM (vč. Coop)	338	351

pořadí je stanoveno podle hrubých tržeb r 2011 (vč. DPH)

tržby jsou přepočítány z fiskálního na kalendářní rok

x = systém Coop nemá jednotnou vlastnickou strukturu, takže jeho pořadí

není číslováno

* = odhad INCOMA GfK

Zdroj: (Hříbal, 2012)

Komparací tržeb největších obchodních řetězců je prokázána silnější podpora normy IFS což má pozitivní vliv na její rozšíření v ČR. Je to dáno zejména silným zastoupením Německých, Rakouských a Nizozemských společností jako jsou skupiny Schwarz ČR, Rewe ČR nebo Ahold ČR, které tuto normu upřednostňují (viz Tabulka č. 6). Britskou normu BRC v ČR podporuje společnost Tesco, Coca-Cola, Kraft nebo Spar.

Tabulka č. 6 ukazuje převahu největších obchodních řetězců akceptující normu IFS. Tržby v roce 2011 u společností akceptující pouze normu IFS byly ve výši 160,2 mld. Kč. Tržby řetězců akceptující pouze BRC byly 51 mld. Kč.

Společnosti akceptující oba standardy realizovaly tržby ve výši 102,4 mld. Kč. Výše provedená analýza prokazuje vliv zastoupení obchodních řetězců na počet provedených certifikací norem BRC a IFS

4.2 Analýza zastoupení potravinářských standardů na světovém trhu

Situace potravinářských standardů je na světovém trhu opačná než v ČR. Nejstarší a a nejrozšířenější normou je BRC, druhá je norma IFS. Tabulka č. 7 obsahuje ukazatele postavení těchto 2 nejvýznamnějších GFSI norem na světovém trhu.

Tabulka č. 7: Vybrané ukazatele postavení norem BRC a IFS na světovém trhu

ÚDAJE	IFS	BRC
Celkový počet certifikovaných společností*	> 11 000	18 989
Počet udělených certifikací potravinářských standardů	9186	15 757
Celkový počet certifikačních společností	64	111
Počet certifikačních společností v ČR	8	6
Počet certifikačních společností v Německu	21	17
Počet certifikačních společností ve Velké Británii	5	31
Počet certifikačních společností ve Francii	19	14
Počet certifikačních společností ve USA	5	23
Vznik Normy	2003	1998

* BRC včetně kategorií Consumer Product, Packaging, Storage & Distribution

* IFS včetně kategorií Cash & Carry / Wholesale, Logistics, Brokers a HPC

Zdroj: (BRC Directory, 2012), (IFS, 2013)

Nejrozšířenější GFSI normou je BRC s 18 989 certifikacemi po celém světě. Norma IFS má v současnosti přes 11 000 certifikací. Největší rozdíl v zastoupení norem je v USA, kde certifikace BRC uděluje 23 společnostem a certifikace IFS pouze 5 společnostem. Certifikace FSSC deklaruje celkem 4 414 certifikátů, což představuje 1/3 certifikátů proti IFS a 1/4 certifikátů proti BRC.

4.3 Analýza silných a slabých stránek normy BRC

Silné stránky

- Prokazatelný vliv na kvalitu a bezpečnost výrobků.
- Při správném zavedení zvýšení efektivity výroby.

Slabé stránky

- Vysoké náklady při zavedení a udržování potravinářských standardů pro malé podniky
- Celkové zvýšení nákladů na řízení jakosti uvnitř společnosti
- Nedůvěra malých podniků v pozitivní vliv na ekonomický efekt.

Příležitosti

- Zvyšující se nároky spotřebitelů na kvalitu a bezpečnost potravin
- Nezávislost a objektivita prováděných certifikátů může být konkurenční výhodou na poli potravinářských norem.
- Rostoucí zájem odběratelů o nákup kvalitních potravin od certifikovaných dodavatelů

Hrozby

- Při častých problémech s kvalitou a bezpečností výrobků, které byly dodány na trh certifikovaným producentem, může dojít k poškození dobrého jména certifikační společnosti a také k ohrožení důvěry samotného certifikátu.
- Příliš mnoho certifikačních společností, které certifikují shodnou normu, by v rámci získání zákazníka v podobě zájemce o normu, mohlo vést ke snížení kvality a objektivitě prováděného auditu.

4.4 Analýza přínosu norem BRC a IFS v potravinářském podniku Alimpex–Maso s.r.o.

První certifikace je pro většinu společností velmi náročná. V případě udělení certifikátu se však podniku „otevrou“ nové možnosti v oblasti odbytu výrobků.

Prvotní náklady na certifikaci a také další náklady spojené se zavedením a udržováním Norem IFS/BRC jsou velice individuální. Cena certifikace se odvíjí od velikosti podniku, jeho typu. Další investice závisejí na předešlých faktorech, ale také na stavu a počtu technologického vybavení, personálním zajištění a zvolené strategii řízení bezpečnosti a kvality potravin uvnitř podniků.

Pro získání dílčích výsledků, které jsou použity pro vyhodnocení významu potravinářského standardu BRC, je provedena analýza významu aplikovaných norem BRC a IFS v potravinářském podniku. Alimpex-Maso s.r.o.

Společnost byla založena v roce 1999 a od počátku je její hlavní specializací výroba paštik v kategorii masných tepelně opracovaných výrobků. Postavení na trhu si společnost postupně vybudovala produkcí chlazených paštik pod vlastní značkou Torus, Krajanka a Danela.

Měsíční objem výroby byl nejprve v jednotkách tun a každý měsíc vzrůstal. V roce 2004 přesáhla produkce hranici 1000 tun za rok. Se vstupem ČR do EU (2004) se společnost rozhodla rozšířit obchod a začala výrobky prezentovat potencionálním zákazníkům v zemích EU.

Splnění legislativních požadavků na kvalitu a bezpečnost výrobků byla již na evropském trhu nedostačující a absence potravinářského standardu pro výrobu potravin znamenala nesplnění požadavků odběratele a obchod nemohl být realizován.

Cílem společnosti bylo získání smlouvy o produkci výrobku pod privátní značkou obchodního řetězce v zahraničí a zvýšit objem výroby a obrat. Zájem o výrobky projevil obchodní řetězec Asda patřící pod nadnárodní korporaci Walmart. Obchodní řetězec Asda patří mezi 3 největší řetězce ve Velké Británii a provozuje 565 obchodů (Walmart, 2012). Společnost Asda vyžaduje od svých dodavatelů certifikaci potravinářskou normou BRC.

Společnost se tak na základě kladných ohlasů na své produkty rozhodla zrealizovat zavedení potravinářského standardu. Byl vybrán potravinářský standard BRC, který byl v roce 2005 nejrozšířenějším (31 certifikací), mezinárodně uznávaným potravinářským standardem v ČR. Tuto skutečnost potvrzuje také výše provedená analýza (graf č. 4).

Pro dosažení shody s normou a získání certifikátu byly nutné následující investice. Společnost Alimpex-Maso s.r.o. musela před certifikací investovat do úprav výrobních prostor a zařízení (viz Tabulka č. 8).

Tabulka č. 8: Investice provedené v souvislosti se zavedením normy BRC

Typ investice	cena
Pořízení detektoru kovů a čerpadla	285 000 Kč
Pořízení průběžné varné komory	550 000 Kč
Drobné stavební úpravy	112 000 Kč
Pořízení sanitačních zařízení	230 000 Kč
Celkové investice	1 177 000 Kč

Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

V listopadu roku 2005 společnost během certifikačního auditu prokázala správné nastavení systému HACCP, kritických kontrolních bodů, správné výrobní a hygienické praxe a dalších systémů pro zajištění kvality a bezpečnosti výrobků a byl jí udělen první certifikát BRC.

Tabulka č. 9 obsahuje kalkulaci ceny provedeného auditu ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o. Cena auditu se může lišit v závislosti na typu a velikosti podniku.

Tabulka č. 9: Náklady na zavedení certifikátu BRC

Typ certifikace, rozsah činností	Cena
BRC certifikační audit: Posouzení na místě 1,5 dne Zpracování auditní zprávy BRC (1/2 dne). Posouzení plánu nápravných opatření BRC. Certifikační proces. Vydání certifikátu BRC.	41 000 Kč
Certifikační poplatek odváděný majiteli normy BRC.	4 000 Kč
Tištěná norma BRC	4 000 Kč
Dopravné 8 Kč/km	640 Kč
Celková cena za provedení certifikace *	49 640 Kč

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

* certifikaci je nutné obnovovat každý rok

Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

Po zavedení certifikátu se společnost Alimpex-Maso s.r.o. z hlediska požadavků na kvalitu a bezpečnost výrobků stala plnohodnotným obchodním partnerem pro zahraniční obchodní řetězce.

Na konci roku 2006 se společnost stala výrobcem privátní značky pro anglický obchodní řetězec Asda. Uzavření tohoto významného obchodu přinesl společnosti okamžitý nárůst objemu výroby a exportu. Objem vyrobeného zboží v roce 2007 pro obchodní řetězec Asda činil 850 tun z celkové produkce 2511 tun, což představovalo 33,85 % z celkové produkce za rok 2007.

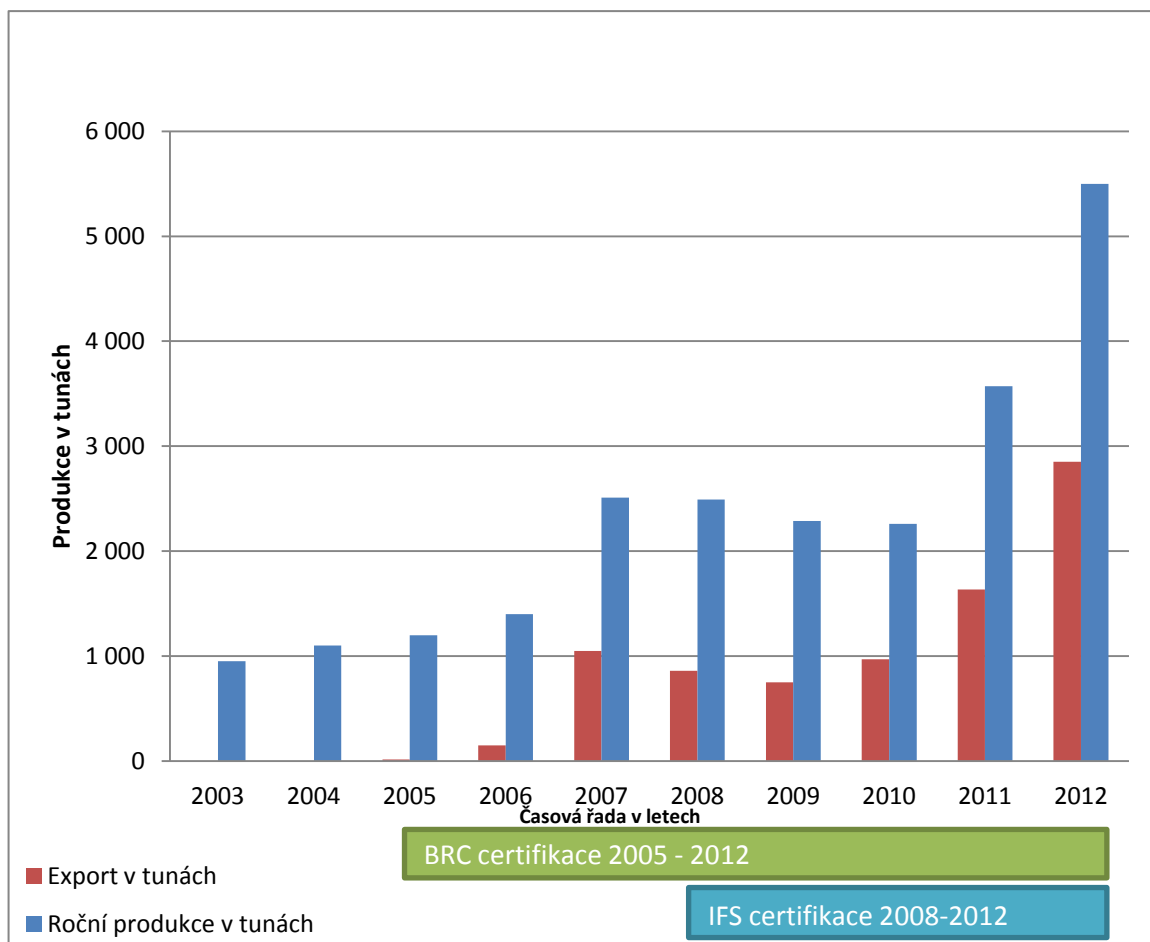
Tabulka č. 10: Podíl exportu na produkci

Rok	Roční produkce v tunách	Export v tunách	Export v %
2003	950	0	0
2004	1 100	0	0
2005	1 200	16	1,33%
2006	1 400	150	10,71%
2007	2 511	1 050	41,82%
2008	2 493	860	34,50%
2009	2 286	750	32,81%
2010	2 261	970	42,90%
2011	3 570	1 635	45,80%
2012	5 500	2 850	51,82%

Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

Zavedení certifikátu BRC mělo významný vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o (viz Tabulka č. 10 a Graf č. 6).

Graf č. 5: Podíl exportu na produkci ve vztahu k zavedení norem BRC a IFS



Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

V roce 2008 se společnost rozhodla zavést certifikaci IFS a zaměřit se tak na obchodní řetězce působící v ČR a okolních státech.

Vliv zavedení certifikátu IFS je zkreslen díky ekonomické krizi, která v roce 2008 zasáhla celou Evropu. Objem výroby tak v závislosti na snížené poptávce stagnoval, až mírně klesal do roku 2010, kdy obchodní řetězce opět projevily zájem o nové produkty (viz. Graf č. 6).

V souvislosti se zavedením certifikátu IFS nebyly nutné žádné významné investice. Jak bylo uvedeno výše, norma BRC je v některých oblastech přísnější a tak zapracování schéma normy IFS do současného systému nebylo pro společnost nákladné.

Tabulka č. 11: Náklady na zavedení certifikátu IFS a současně provedení certifikačního auditu BRC

Typ certifikace, rozsah činností	Náklady na certifikaci
BRC/IFS certifikační audit: Posouzení na místě 2 dny Zpracování auditní zprávy IFS (1/2 dne). Zpracování auditní zprávy BRC (1/2 dne). Posouzení přijatých nápravných opatření BRC. Posouzení plánu nápravných opatření IFS. Certifikační porces. Vydání certifikátu IFS. Vydání certifikátu BRC.	51 000 Kč
Certifikační poplatek odváděný majiteli normy IFS.	5 000 Kč
Certifikační poplatek odváděný majiteli normy BRC.	4 000 Kč
Dopravné 8 Kč/km	640 Kč
Celková cena za provedení certifikace *	60 640 Kč

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

* certifikaci je nutné obnovovat každý rok

Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

Vzhledem podobnosti velkého množství požadavků obou norem a tím i průběhu obou auditů není významný rozdíl mezi cenou za provedení samotného auditu BRC a kombinovaného auditu BRC/IFS. Částka je navýšená pouze o poplatek odváděný majiteli normy IFS (5 000 Kč) a částku za zpracování auditní zprávy IFS (6 000 Kč).

V roce 2011 se společnosti podařilo získat významného zákazníka Mercadona, který provozuje ve Španělsku 1 414 obchodů s průměrnou rozlohou 1400 m² (Mercadona, 2013) a společnost Lidl pro produkci privátní značky postupně pro ČR, Slovensko, Rumunsko, Bulharsko, Maďarsko a Polsko. Oba tyto řetězce akceptují a upřednostňují normu IFS. V roce 2011 došlo k meziročnímu navýšení objemu produkce o 57,89% a v roce 2012 54,06%.

Tabulka č. 12: Exportní země a obchodní řetězce

Země	Obchodní řetězce
Španelsko	Corte Inglés, Mercadona, Carrefour, Ahorramás
Velká Británie	ASDA, Makro, Boots, Aldi
Dánsko	Coop, Fakta, Irma, Dansk Supermarket, Netto, Supergross
Rumunsko	Caroli (Auchan, Kaufland, Carrefour, Makro), LIDL
Rakousko	Penny, Spar, Billa, Zielpunkt, M-Preis
Německo	R&S, Konzum, Makro, Real, Kaufland, EDEKA
Bulharsko	Picadilly, Lidl
Maďarsko	Cora, Tesco, Lidl, Spar
Potugalsko	Jumbo (Auchan), Sonae (Continente)
Litva	IKI
Slovensko	Tesco, Carrefour, Billa, Kaufland, Makro, Lidl
Belgie	Colruyt, Carrefour, Cora, Match
Itálie	Stuffer
Polsko	Lidl
Rusko	Nezávislý trh

Zdroj: (Společnost Alimpex-Maso s.r.o., 2013)

V současné době exportuje společnost Alimpex-Maso s.r.o. své výrobky do 15 zemí a to jak pod privátními značkami ASDA, Boots, Aldi, Irma, Caroli, R&S, Lidl, Sonae, Colruyt, Sanpareil, tak pod vlastními Paté du Chef nebo Torus (viz Tabulka č. 12).

Zavedení normy IFS mělo vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o (viz Tabulka č. 10 a Graf č. 6).

5 Syntéza dílčích výsledků provedených analýz

Analýza zastoupení potravinářských standardů v ČR prokázala nejsilnější zastoupení potravinářské Normy IFS, dále BRC a FSSC22000. Jak je patrné z grafu č. 2, počet certifikací potravinářské normy IFS v letech 2001-2012 v ČR rostl, což je dáno tržní silou řetězců akceptujících tuto normu. Mezi největší společnosti akceptující normu IFS patří německá obchodní skupina Schwarz ČR (Kaufland, Lidl), rakouská Rewe ČR (Billa, Penny Market) nebo nizozemská Ahold ČR (Albert hypermarket a Albert supermarket), (viz Tabulka č. 6). Aktuální počet společností certifikovaných dle potravinářské normy IFS je 281 (Šuška, 2013).

Vývoj počtu certifikací BRC od roku 2001 do roku 2009 zaznamenal pozitivní růst, avšak vlivem ekonomické krize, která postihla postupně celou Evropu, a vlivem menšího zastoupení společností podporujících tuto normu (Britskou normu BRC v ČR podporuje společnost Tesco, Coca-Cola, Kraft nebo Spar) došlo v roce 2010 k poklesu certifikací BRC o 10 %. V roce 2010-2011 následoval opět mírný meziroční růst o 3,33%, což bylo 0,24% více než v roce 2008-2009 před prvním propadem. Nejnovější data z roku 2012 však opět ukazují pokles celkového počtu udělených certifikací o 7,53% (viz tabulka č. 5). Aktuální počet společností certifikovaných dle potravinářské normy BRC je 86 (Šuška, 2013).

Prudký růst počtu certifikací nové normy FSSC 22000 je dán její návazností na ISO normy, které jsou v ČR rozšířeny a méně náročnými požadavky. Meziroční nárůst certifikací (2011-2012) o 26 certifikovaných společností však nemá žádnou vypovídající hodnotu. BRC a IFS normy na začátku jejich zavádění v ČR realizovali meziroční nárůst shodně 33 certifikovaných společností. Na reálné zhodnocení úspěšnosti zavádění certifikátu FSSC 22000 bude nutné několik let počkat (Šuška, 2013).

Analýza zastoupení potravinářských standardů na světovém trhu prokázala nejsilnější zastoupení potravinářské normy BRC. Celkový počet certifikací normy BRC včetně kategorií Consumer Product, Packaging, Storage & Distribution je 18 989 certifikací z toho

je 15 757 certifikací potravinářské normy BRC Global Food Standard. Vybrané ukazatele (viz. Tabulka č. 7) prokazují převahu normy BRC v anglicky mluvících zemích a u amerických a anglických nadnárodních společností. V USA má BRC silné zastoupení v podobě 23 certifikačních společností a ve Velké Británii dokonce 31 společností. V obou uvedených zemích má IFS pouze 5 certifikačních společností (BRC Directory, 2012).

IFS včetně kategorií Cash & Carry / Wholesale, Logistics, Brokers a HPC norma uvádí přes 11 000 certifikovaných společností. IFS Food norma tvoří z těchto certifikací většinu. Jedná se o 9 186 certifikací IFS Food. Silnou základnu norem IFS lze najít ve většině okolních státech. V Německu normu IFS reprezentuje 21 společností proti BRC se 17 certifikačními společnostmi. Ve Francii zastupuje IFS 19 společností a BRC pouze 14.

Je tedy na výrobcí a jeho obchodní strategii kam bude chtít směřovat s nabídkou svých výrobků a je nutné do svých kritérií pro výběr standardu zahrnout také zemi a obchodních společnosti, na které se bude soustředit.

Analýza silných a slabých stránek potravinářské normy BRC identifikovala silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby. Norma BRC má prokazatelný vliv na kvalitu a bezpečnost výrobků a při správném zavedení a hlavně řízení systémů dle této normy, může mít nezanedbatelný vliv na zvýšení efektivity výroby a snížení nákladů a to zejména u větších podniků. Na druhé straně zavedení normy vyžaduje určité náklady jak na její zavedení, tak také na samotný provoz, ve kterém bude nutné, dle jeho stavu, provést menší či větší úpravy v souladu s požadavky normy. Náročnost certifikace je zároveň její výhodou. Získáním certifikátu se tak certifikovaná společnost prezentuje jako společnost, s nadstandardním řízením bezpečnosti a kvality a je to její konkurenční výhodou. Celoplošným rozšířením této normy by tak certifikace pozbyla exkluzivitu a stala by se uniformním standardem.

Analýza přínosu norem BRC a IFS v potravinářském podniku Alimpex–Maso s.r.o. prokázala významný vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve společnosti. Předmětem analýzy bylo prokázání nebo vyloučení vlivu potravinářských standardů na objem produkce a podílu exportu. Společnost se zabývá produkcí výrobou chlazených

paštik. Po vstupu do EU se rozhodla exportovat výrobky do zahraničí. Zahraniční společnosti ale vyžadovali nadstandardní potravinářské certifikáty. Společnost se rozhodle zavést v roce 2005 nejrozšířenější potravinářský standard BRC[®]. Náklady spojení s tímto zavedením činily 1 177 000 Kč na uvedení provozu do souladu s normou BRC a 49 640 Kč na samotnou certifikaci.

Po zavedení normy se na konci roku 2006 podařilo uzavřít obchod s anglickým řetězcem Asda, který normu BRC vyžaduje. Uzavření tohoto významného obchodu přinesl společnosti okamžitý nárůst objemu výroby a exportu. Objem vyrobeného zboží v roce 2007 pro obchodní řetězec Asda činil 850 tun z celkové produkce 2511 tun, což představovalo 33,85 % z celkové produkce za rok 2007.

V roce 2008 se společnost rozhodla zavést certifikaci IFS a zaměřit se tak na obchodní řetězce působící v ČR a okolních státech. Cena na zavedení certifikátu IFS z důvodu jeho podobnosti s certifikátem BRC nevyžadovala žádné další úpravy provozu. Náklady na samotné zavedení se z důvodu podobnosti, zvýšili pouze stávající cenu za certifikaci o cca 20%, což již v celkovém nákladu na vedení a re-certifikace standardů nepředstavuje významný náklad.

Objem výroby však po zavedení z důvodu ekonomické krize, která v roce 2008 zasáhla postupně celou Evropu, stagnoval, až mírně klesal do roku 2010, kdy obchodní řetězce opět projevil zájem o nové produkty (viz. Graf č. 6).

V roce 2011 se společnosti podařilo získat významného zákazníka Mercadona, který provozuje ve Španělsku 1 414 (Mercadona, 2013) a společnost Lidl pro produkci privátní značky. Oba tyto řetězce akceptují normu IFS. V roce 2011 došlo k meziročnímu navýšení objemu produkce o 57,89% a v roce 2012 54,06%.

Zavedení normy BRC i IFS mělo prokazatelně vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o (viz Tabulka č. 10 a Graf č. 6).

6 Závěr

V této bakalářské práci je zvážena význam, výhody a nevýhody potravinářské normy BRC a dalších potravinářských norem a smysl jejich zavedení. BRC (British Retail Consortium) je asociace sdružující maloobchodníky, menší maloobchodní řetězce ale i velké nadnárodní řetězce a obchodní domy. Asociace vznikla v roce 1992 v Anglii. V současné době je to největší asociace v této oblasti se značným vlivem na požadavky na jakost, kvalitu a bezpečnost výrobků po celém světě. V roce 1998 vzniklo první ucelené vydání normy BRC potravinářského standardu, zejména jako nástroj pro výrobce a dodavatele, umožňující účinnou kontrolu bezpečnostních a provozních systémů, s přímým dopadem na kvalitu výrobku, uvnitř výrobních závodů. Celkový počet certifikací normy BRC v celosvětovém měřítku, včetně kategorií Consumer Product, Packaging, Storage & Distribution je 18 989 certifikací z toho je 15 757 certifikací potravinářské normy BRC Global Food Standard, což prokazuje nejsilnější postavení normy BRC na trhu. Vybrané ukazatele (viz. Tabulka č. 7) prokazují převahu normy BRC v anglicky mluvících zemích a u amerických a anglických nadnárodních společností. Tam by měl také držitel certifikace BRC směřovat svoji obchodní strategii.

Norma BRC má prokazatelný vliv na kvalitu a bezpečnost výrobků a při správném zavedení a hlavně řízení systémů dle této normy, může mít nezanedbatelný vliv na zvýšení efektivity výroby a snížení nákladů a to zejména u větších podniků.

Získání certifikátu je konkurenční výhodou. Aktuální počet společností ČR certifikovaných dle potravinářské normy BRC je 86 (Šuška, 2013).

Zavedení normy vyžaduje určité náklady jak na její zavedení, tak také na samotný provoz, ve kterém bude nutné, dle jeho stavu, provést menší či větší úpravy v souladu s požadavky normy.

Analýza významu norem BRC a IFS aplikovaných v potravinářském podniku Alimpex–Maso s.r.o. prokázala významný vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve

společnosti. Předmětem analýzy bylo zhodnocení vlivu potravinářských standardů na objem produkce a podílu exportu.

Celkové náklady na zavedení BRC činily včetně nutných investic do výrobního prostoru 1 226 640 Kč. Vlivem získání certifikátu BRC byl uzavřen obchod s anglickým řetězcem Asda, který vyžaduje od svých dodavatelů certifikaci normou BRC. Objem vyrobeného zboží v roce 2007 pro obchodní řetězec Asda činil 850 tun z celkové produkce 2511 tun, což představovalo 33,85 % z celkové produkce za rok 2007.

Náklady na první certifikaci standardu IFS z důvodu souběžného provádění obou auditů (BRC i IFS) činily pouze 11 000 Kč, o které byla navýšena cena za pravidelný audit BRC.

Náklady na certifikaci BRC a IFS tedy v roce 2008 činily 60 640 Kč.

Objem výroby však po zavedení certifikátu IFS z důvodu ekonomické krize, která v roce 2008 zasáhla postupně celou Evropu, stagnoval, až mírně klesal do roku 2010, kdy obchodní řetězce opět projeví zájem o nové produkty (viz. Graf č. 6).

V roce 2011 se společnosti podařilo získat významného zákazníka Mercadona, který provozuje ve Španělsku 1 414 (Mercadona, 2013) a společnost Lidl pro produkci privátní značky. Oba tyto řetězce akceptují normu IFS. V roce 2011 došlo k meziročnímu navýšení objemu produkce o 57,89% a v roce 2012 54,06%.

Zavedení normy BRC i IFS mělo prokazatelně vliv na zvýšení objemu produkce a exportu ve společnosti Alimpex-Maso s.r.o (viz Tabulka č. 10 a Graf č. 6).

Dle analýzy požadavků obchodních řetězců (viz Tabulka č. 6), nákladů na certifikaci a udržování normy BRC (viz Tabulka č. 8 a 9), současného trendu v potravinářství je doporučeno následující:

Nároky na kvalitu a bezpečnost výrobků mají rostoucí trend. Výrobce, který nebude dodržovat princip neustálého zlepšování, který je zásadním požadavkem výše uvedených potravinářských norem, bude ve značné konkurenční nevýhodě. I ten nejméně náročný obchodní řetězec v případě podobných nabídek při tendru, dá přednost dodavateli, který je

certifikován uznávanou potravinářskou normou a tím nabízí záruku větší bezpečnosti výrobku.

Základní podstatou potravinářské normy BRC je umožnit výrobcí produkovat a obchodnímu řetězci nakupovat, kvalitní a bezpečné výrobky.

Norma BRC je doporučena všem výrobcům, kteří:

- Plánují v horizontu několika let expandovat na britský trh popřípadě dodávat výrobky no britského řetězce.
- již vlastní například certifikaci IFS a pravidelně ji úspěšně obhajuje, může svoji certifikační společnost, pokud to umožňuje, požádat o kombinovanou certifikaci. Cena oproti jedné certifikaci vzroste o cca 20% což již v celkovém nákladu na vedení a re-certifikace standardů nepředstavuje významný náklad a společnost tak získá „otevřené dveře“ na další trhy.
- Obdrželi požadavek na zavedení této normy od svého zákazníka
- Chtějí využít kvalitní nástroj na řízení procesů bezpečnosti a kvality při výrobě svých produktů a snížit tak riziko případného stahování výrobků z trhu, které je zejména u nadnárodních řetězců spojeno vysokými náklady na jeho provedení a dalším sankcím.
-

BRC norma je ceněna také pro svoji náročnost a je považována za prestižní certifikaci, což toto může mít vliv na vítězství ve výběrovém řízení a uzavření obchodu.

Některé obchodní řetězce provádějí vlastní audity nebo si je zajišťují třetí stranou. V případě, že auditovaný výrobce nedisponuje již nějakou certifikací (například BRC), je v praxi tento audit prováděný obchodním řetězcem nebo třetí stranou velmi podrobný. Auditor musí prověřit veškerou dokumentaci, zásady správné výrobní a hygienické praxe, analýzu rizika a kritické kontrolní body a další systémy. V případě, že je podnik pravidelně certifikován například normou BRC, je již pro většinu auditorů dostatečně prokázáno

správné nastavení a řízení systémů uvnitř výrobního podniku. Certifikace může i takto nepřímo usnadnit pravidelné audity a kontroly zákazníků pokud je vyžadují.

Norma BRC není doporučena všem výrobcům, kteří:

- Normu chtějí zavést pouze pro jednoho konkrétního zákazníka, ale ekonomický efekt z dodaného zboží je takový, že by náklady na zavedení a udržování normy byly větší než zisk za prodané výrobky. Jako příklad lze uvést malé výrobce mléčných produktů, pro které by zavedení certifikace představovalo nadměrné ekonomické zatížení. Toto je důvod, proč se malí domácí producenti mléčných produktů již v obchodních řetězcích pod jejich vlastní značkou nenacházejí.
- již mají zavedenou nějakou normu ISO (například ISO 9001) a certifikace normy BRC by znamenala výrazný zásah do způsobu vedení dokumentace. Pro tyto podniky je výhodnější navázat na ISO normu a rozšířit jí i o schéma FSSC 22000.

Ze současné situace na evropském trhu s potravinami, kde se v posledních několika měsících objevilo nespočet „high profile recalls“, což znamená stahování výrobku z trhu z důvodů závažného porušení kvality nebo bezpečnosti výrobku, lze predikovat velký tlak odběratelů na zajištění kvality výrobků. Výrobce, který nebude disponovat nejnovějšími potravinářskými certifikáty bude ve značné konkurenční nevýhodě. Je tedy jasné, že investice do zavedení potravinářského certifikátu je nutná. Je však na konkrétním výrobcu aby podle typu své výroby a strategie, kterou bude chtít uplatnit v tomto konkurenčním prostředí, aby zvolil vhodný certifikát.

7 Seznam použitých zdrojů

BRC Directory. 2012. brcdirectory. *Web brcdirectory*. [Online] BRC Trading Ltd., 2012. [Citace: 9. Březen 2013.] <http://www.brcdirectory.com>.

BRC Global Standards. 2012. BRC supporters. *brcglobalstandards*. [Online] BRC Trading Ltd., 2012. [Citace: 6. Leden 2013.] SUPPORTERS.

British Retail Consortium. 2011. *BRC Globální norma pro bezpečnost potravin, 6. vydání*. Londýn : TSO, 2011. ISBN 978-0-11-706926-8.

Červenka, J. 2001. *Jakost a certifikace potravin*. Praha : ČZU Praha: REPRO PEF, 2001. ISBN 80-213- 0762-5.

ČTK. 2012. Podíl privátních značek roste jen zvolna. *Hospodářské Noviny IHNED*. [Online] Economia, a.s, 1. Únor 2012. [Citace: 9. Listopad 201.] <http://mam.ihned.cz/c1-54578780-podil-privatnich-znacek-roste-jen-zvolna>. ISSN 1213 - 7693.

Diviš, František. 2013. NEZÁVISLÍ PRODEJCI POTRAVIN VÍTĚZÍ POČTEM, ŘETĚZCE ALE DOMINUJÍ ROZSAHEM PRODEJNÍCH PLOCH. *Incoma GfK*. [Online] Incoma GfK, s.r.o., 7. Únor 2013. [Citace: 9. Únor 2013.] <http://www.incoma.cz/cz/ols/reader.aspx?msg=1246&lng=CZ&ctr=203>.

GFSI Recognised Schemes. *Globla Food Safety Initiative*. [Online] GFSI. [Citace: 9. Leden 2013.] <http://www.mygfsi.com/gfsi-benchmarking-general/benchmarking-recognition.html>.

Hříbal, Petr. 2012. TOP 10 českého obchodu. *Incoma GfK*. [Online] Incoma GfK, 4. Duben 2012. [Citace: 15. Leden 2013.] <http://www.incoma.cz/cz/ols/reader.aspx?msg=1217&lng=CZ&ctr=203>.

Chammurapi. 1997. Hammurabi's Code of Laws. *Exploring Ancient World Cultures*. [Online] University of Evansville, 1997. [Citace: 21. Říjen 2012.] <http://eawc.evansville.edu/anthology/hammurabi.htm>.

IFS. 2013. IFS Audit-Portal. *IFS*. [Online] IFS Management GmbH, 2013. [Citace: 2. března 2013.] http://www.ifs-certification.com/frontend.php?SID=c68960214d032f30d67c76a1d75c8b5c&page=supplier_index&content=lz_suche&CHK_SHOW_APPOINTMENTS=true.

Krajská hospodářská komora Královéhradeckého kraje. 2008. Pojem jakost a zásady managementu. *Krajská hospodářská komora Královéhradeckého kraje*. [Online] 2008. [Citace: 2. Listopad 2012.] <http://www.komora-khk.cz/business/documents/?soubor=moduly/5-jakost/03-pojem-jakost-a-zasady-managementu/03-01-pojem-jakost.pdf>.

Krieg, P. 2012. Bezpečnost potravin a systém managementu kvality. *Maso*. 2012, 1, str. 33.

- Kütner, Dušan. 2013.** Privátní značky na trhu dál stagnují. *E15.cz*. [Online] Mladá fronta a. s., 7. Březen 2013. [Citace: 7. Březen 2013.] <http://zpravy.e15.cz/byznys/obchod-a-sluzby/privatni-znacky-na-trhu-dal-stagnuji-963284>.
- Mercadona. 2013.** Mercadona History. *Mercadona*. [Online] Mercadona, S.A., 2013. [Citace: 11. 3 2013.] <http://www.mercadona.es/corp/ing-html/empresa.html>.
- Mezera, Josef a Plášilová, Lenka. 2013.** Vývoj ekonomiky potravinářského sektoru 2011. *Potravinářská Revue* 1. 12. Únor 2013, ISSN 1801-9102, str. 58.
- Ministerstvo zemědělství. 2009-2011.** Právní předpisy MZe. *eAgri*. [Online] Ministerstvo zemědělství, 2009-2011. [Citace: 15. Listopad 2012.] http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/chronologicky-prehled/Legislativa-MZe_puvodni-zneni_zakon-1997-110-potavinarska-vyroba.html.
- Nenadál, J. 2007.** *Moderní systémy řízení jakosti: quality management*. 2. Doplněné vydání. Praha : Management press, 2007. ISBN 978-80-7261-071-6.
- QUALIFOOD. 2011.** BRC GLOBÁLNÍ NORMA PRO BEZPEČNOST POTRAVIN (BRC FOOD) VERZE 6. *QUALIFOOD s.r.o.* [Online] Petr Šuška, 2011. [Citace: 7. Březen 2013.] http://qualifood.cz/index.php?route=product/product&path=36&product_id=58.
- Šuška, Miroslav. 2013.** *Aktuální přehled postavení norem GFSI v ČR*. [Dokument] Praha : Qualifood, 2013.
- , 2011. FSSC22000-konečně všeobecně akceptovaný certifikát? *Maso*. 22. Srpen 2011, 4, str. 34.
- , 2012. Kapitoly z mezinárodních norem bezpečnosti potravin. *Maso*. 20. Duben 2012, 2/2012, str. 33.
- Tsoshop. 2011.** BRC Global Standards. *BRC Book shop*. [Online] BRC Trading Ltd. , 2011. [Citace: 14. Leden 2013.] <http://www.tsoshop.co.uk/brcbookshop/>.
- Veber, J. a kol. 2007.** *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. Praha : Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1.
- Walmart. 2012.** Walmart, our locations. *Walmart*. [Online] Wal-Mart Stores, Inc, 2012. [Citace: 20. Únor 2013.] <http://corporate.walmart.com/our-story/locations/united-kingdom>.

Příloha č.1: Certifikát BRC společnosti Alimpex-Maso s.r.o.



Certificate of Conformity

Audit Date
09 Oct 2012

Re-audit due date
from 11 Sep 2013
to 09 Oct 2013

Certificate Expiry Date
20 Nov 2013

Certificate Number
C0083054

BRC Site Code
1474004

BRC Auditor No
207028

Date of Issue
27 Nov 2012

Awarded to:

ALIMPEX-MASO, s.r.o.

U parku 207
Dobřežovice
25170
Czech Republic

Standard:

**Global Standard for Food Safety
Issue 6: July 2011**

Scope of Certification:

Production of pasteurised meat products (meat pâtés).

Exclusions: None

Product Category Number:

8: Cooked meat/fish products

Audit Programme: Announced

Certification Grade: A

Signed on behalf of NSF-CMI Certification Ltd

Amanda McCarthy

Food Certification Director



This certificate is the property of NSF-CMI Certification Ltd and must be returned immediately on request. To check its validity write to NSF-CMI Certification Ltd, Hanborough Business Park, Long Hanborough, Oxon OX29 8SJ, UK. E-mail: enquiries@nsf-cmicertification.com

Příloha č.2: Certifikát IFS společnosti Alimpex-Maso s.r.o.



Certificate of Conformity

being an ISO/IEC Guide 65 (future ISO/IEC 17065-norm)-accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

Assessment Date:
10 Oct 2012

Next Assessment Due:
From 15 Aug 2013
to 24 Oct 2013

Certificate Number:
C0083054

Date of Issue:
12 Dec 2012

Expiry Date:
05 Dec 2013

COID Number:
15751

Certified Site:
ALIMPEX-MASO, s.r.o.
U parku 207
Dobřejovice
25170
Czech Republic

Company Headquarters:
ALIMPEX-MASO, s.r.o.
Kubánské náměstí 1391/11
Praha 10
10000
Czech Republic

Product Scope:

1: **Red and white meat, poultry and meat products**

Technology Scope:
D, B, E, F

Scope of Certification:
Production of pasteurised meat products (meat pâtés).

Exclusions: None

meet the requirements set out in:

IFS Food Standard
Version 6, January 2012

at Higher Level

with a score of **97.82%**

Signed on behalf of NSF-CMI Certification Ltd

Amanda McCarthy

Food Certification Director



This certificate is the property of NSF-CMI Certification Ltd and must be returned immediately on request. To check its validity write to NSF-CMI Certification Ltd, Hanborough Business Park, Long Hanborough, Oxon OX29 8SJ, UK. E-mail: enquiries@nsf-cmicertification.com