

SYSTÉM ZABEZPEČENÍ KVALITY MASA V SRN

Libuše Poskočilová

Katedra řízení, PEF ČZU v Praze, 165 21 Praha6 - Suchdol

Anotace:

Systémy zabezpečení a oceňování kvality používané v České republice jsou známy i v zemích Evropské unie, kde však jsou tyto systémy převážně rozděleny podle druhů či hlavních skupin výrobků. Příkladem takového systému řízení kvality je nadregionální systém zabezpečení kvality masa a masných výrobků a ocenění této kvality označením "Pečeť německého kvalitního masa", které je udělováno Centrální marketingovou společností německého agrárního sektoru v Bonnu.

Summary:

Systems of quality management applied in the Czech Republic are known in European Union. In contrast to the Czech Republic the systems applied in EU are related to specific products or production groups. An example of such a system described in the article is the system of meat and meat product quality management named „Seal of German Quality Meat“. The system works on the national level and the Seal is certified by Central Marketing Board of German Agrarian Sector in Bonn.

Klíčová slova:

systém zabezpečení kvality, Pečeť německého kvalitního masa, značka kvality, kvalita masa

Key words:

system of quality management, Seal of German Quality Meat, mark of quality, system of meat quality

S růstem hromadné výroby vzrůstá současně nejen ve světě, ale i u nás poptávky po výrobcích, které se svými specifickými znaky a vlastnostmi odlišují od standardních výrobků. Jednou z cest, která pomáhá podnikatelům odlišit jejich výrobky od anonymních výrobků, a tak zvýšit důvěryhodnost u zákazníků, je i systém zabezpečení kvality jejich výrobků a oceňování kvality výrobků značkou. V naší republice je možné již téměř dva roky získat značku CZECH MADE pro výrobek, který má kvalitu nejméně srovnatelnou s kvalitními zahraničními a tuzemskými výrobky na našem trhu. Nejvyšší poctou může být získání Ceny České republiky za jakost. Každé z těchto ocenění ukazuje odpovědný přístup podnikatelů a je signálem pro spotřebitele, že příslušný výrobce ho svým výrobkem nebo službou nepoškodí, je však i signálem pro další podnikatele.

Podobné systémy zabezpečení a oceňování kvality jsou známy i ze zemí Evropské unie, kde však jsou tyto systémy převážně rozděleny podle druhů či hlavních skupin výrobků. Vyjímkou nejsou ani výrobky potravinářského průmyslu. Příkladem takového systému řízení kvality je nadregionální systém zabezpečení kvality masa a masných výrobků a ocenění této kvality označením "Pečeť německého kvalitního masa", které je udělováno Centrální marketingovou společností německého agrárního sektoru v Bonnu (zkratka CMA).

V současné době se nachází západoevropský trh s masnými výrobky v průběhu hlubokých strukturálních změn. Trh s hovězím masem je poznamenán poklesem poptávky, odbytovými problémy ve třetích zemích (hlavně co se týče likvidace přebytků) a vysokým cenovým tlakem. Spotřeba vepřového masa vykazuje na základě častých diskuzí ohledně jeho zdravotního působení na lidský organismus klesající tendenci. Podobně je tomu i u ostatních druhů mas např. telecího. Toto odvětví začíná chápat, že již nevystačí vidět jen maso a jeho množství jako jediné marketingové nástroje a kvalitu definovat jen jako splnění právních předpisů. Začínají se vytvářet diferencované marketingové strategie, které jsou nositeli rozdílných spotřebitelských požadavků a účelů využití.

TRŽNÍ A SPOTŘEBITELSKÉ TRENDY

V Německu od roku 1988 výrazně poklesla spotřeba "červeného masa". K tomu vedly následující příčiny:

- změna stravovacích zvyklostí a věkové struktury;
- často nedostatečná kvalita a s tím spojený chybějící požitek ze stravy;
- nedostatečné znalosti o zdravotní hodnotě masa;

- sílící kritika vůči chovu a způsobu výroby masa v zemědělství;
- stoupající počet skandálů v oblasti veterinárních prostředků a transportu živých zvířat.

Spotřebitelské trendy 80. let, které přetrvávají ale i v 90. letech, v oblasti výrobní kvality lze posuzovat podle 4 základních ukazatelů:

- chuť, požitek
- zdraví (nízký obsah tuku)
- bezpečnost (bez chemických a zdraví nebezpečných látek)
- vliv na životní prostředí (celý výrobní proces bez škodlivých vlivů na životní prostředí).

Paralelně k těmto požadavkům na kvalitu je nutné stanovit i polarizační nákupní chování spotřebitele. Na jedné straně se vykrystalizovaly discountní obchody (cenově dostupné), na druhé straně se vytváří tzv. požitkové obchody, které sází na vysokou kvalitu čerstvého zboží a plní i další spotřebitelská přání, vyjádřená např. sloganem některých filiálek s potravinářským zbožím: "Požitek při zachování rovnováhy s přírodou!"

V důsledku rozdílných spotřebitelských požadavků a vykrystalizovaných rozdílných prodejních linií vyvíjí masný průmysl různé koncepty s rozlišně vysokým profilem požadavků vedle nákupních kritérií. Na vrcholu této pyramidy kvality je německý „PREMIUM - masný program“, který se vyznačuje:

- a) objektivní uváženou výrobní kvalitou podmíněnou jasnou definicí chovného programu moderními technologiemi německých moderních center masné výroby. Kvalitu výroby završuje obsáhlý systém zabezpečení kvality, a to od chovu až po prodejení puly.
- b) podporou image těch zemědělských podniků, které jsou smluvně propojeny, a chovají druhově i přirozeně čistá plemena zvířat.

Splnění 12 požadavků na kvalitu v programu PREMIUM je také základem pro obchodní činnost obchody s masem, které prodávají své výrobky pod vlastním označením, stejně tak jako pod obchodní značkou, která označuje zapojení do tohoto programu.

Žádný dodavatel značkového masa v Německu nemá dosud takové prostředky, aby mohl svůj výrobek celonárodně distribuovat a ještě pro něj provádět propagaci. Z tohoto důvodu vytvořily podniky masného průmyslu a zemědělství ve spolupráci s vědeckými a výzkumnými týmy a pod patronací CMA knihu národních zkušebních pečetí, ve které jsou zaneseny všechny stupně určených kvalitativních norem, které se týkají všech oblastí výroby

masa od chov zvířat až po prodej. Tyto normy jsou přezkušovány a kontrolovány nezávislými institucemi.

PEČE NĚMECKÉHO KVALITNÍHO MASA Z KONTROLOVANÝCH CHOVŮ

Zkušební pečeť CMA může být udělena takovým podnikatelům, popř. společnostem, kteří jsou ochotni být smluvně vertikálně spojeni v řetězci jako držitel pečeti, který je schopen dokázat, že dodržuje systém zabezpečení kvality od chovu po prodej a je ochoten se podrobit interní stejně i externí kontrole.

Pod pojmem zabezpečení kvality se rozumí všechna zabezpečovací opatření, která dovedou výrobek k požadované kvalitě. Kvalitou se rozumí kvalita podle normy ISO 8402, což znamená jakost produktu ve vztahu k jeho vlastnostem, stanoveným a předpokládaným požadavkům.

Zabezpečení kvality neznamená jen kontrolu. Kontrola je jednou z nevyhnutelných úkolů, aby byl v pořádku nejen probíhající, ale i následující výrobní stupeň a v neposlední řadě, aby byla zajištěna i ochrana konečného spotřebitele před nedostatečnou kvalitou. Kontrola se vztahuje také věcně k vyhledávání vzniklých slabých míst a příčin jejich vzniku. Zabezpečení kvality pak znamená zabránit chybám již v jejich počáteční fázi. Všechny síly na všech stupních výroby a odbytu se musí orientovat na to, aby byl tento proces zabezpečení kvality zcela pod kontrolou, tzn. že veškeré pracovní procesy musí probíhat systematicky a strukturálně. Zabezpečení kvality je určeno ISO normami (8402 a 9000 - 3,5). Zabezpečení kvality je v těchto normách definováno jako „všechny plánované systematické činnosti, které jsou nutné k vytvoření důvěry o tom, že výrobek nebo služba odpovídá daným požadavkům na kvalitu“. Definovaná „kvalita kontrolní pečeti“ je zaměřena zvláště na:

- 1 - splnění organizačních předpokladů, zvláště smluvně průběžně regulovaných spojení mezi jednotlivými výrobními a prodejními stupni.
- 2 - optimalizaci výrobních a prodejních podmínek, tzn. splnění určených kvalit procesu. Např. při procesu omráčení zvířat na jatkách není dovoleno používat kleště, ale omráčení pomocí např. CO₂, což je předpokladem kvality usmrcení zvířete. Játka a zpracovatelské podniky jsou pak kontrolovány a ohodnoceny vybranou odbornou komisí.
- 3 - optimalizaci vlastností výrobku (kvality výrobku) na jatkách i v prodejnách.
- 4 - obsáhlý systém technologické a hygienické kontroly, která dalece přesahuje požadavky kladené na dané výrobky zákonnými předpisy.

Program PREMIUM se zaměřuje na 12 základních faktorů, které ovlivňují kvalitu masa.

- a) Soulad s přírodou - partnerské zemědělské podniky hospodaří v souladu s přírodou. Jsou-li tyto zemědělské podniky např. prostorově omezeny při chovu prasat na výkrm, pak musí být při takovém hospodaření zajištěno, že se pevné i tekuté výkaly stanou organickým hnojivem a dostanou se zpět do koloběhu v přírodě.
- b) Zabezpečovací síť - uvnitř zcela integrovaného systému odbytu masa je každý pracovní proces doprovázen kvalifikovanými interními i externími kontrolami, pozorováními a analýzami. V této oblasti spolupracuje CMA s různými zemědělskými výzkumnými a zkušebními ústavami, Institutem pro zdraví zvířat a kvalitu potravin, s veterináři, s externími poradci i poradci CMA.
- c) Chov - chována jsou výhradně odolná, vitální a robusní plemena ze čtyřliniových křížení. Kvalita masa těchto zvířat odpovídá známce pro neutrální testování zboží „velmi dobře“.
- d) Důkaz o původu - do chovu jsou zařazeny jen zvířata ze smluvních zemědělských podniků, která jsou označena tak, že je kdykoliv možné identifikovat chov či výkrmnu odkud zvíře pochází.
- e) Zdravotní kontrola - zvířata jsou neustále sledována veterináři, popř. vyšetřena na srdce, plíce, játra a ledviny.
- f) Ustájení - specializovaní poradci průběžně kontrolují, zda jsou zvířata v jejich ustájeních „spokojena“. Zde se dbá především na taková kritéria jako je volnost pohybu zvířat, klimatizace a ventilace vzduchu ve stájích.
- g) Krmení - nejdůležitějším krmným komponentem je obilí z domácích zdrojů. K tomu se přidávají vysocehodnotná bílkovinná a minerální krmiva, která by měla optimálně pokrývat potřebu zvířat na minerální látky, vitamíny a bílkoviny.
- h) Zakázané prostředky - v konečné fázi výkrmu jsou zakázána léčiva, podpůrné látky růstové, formaldehydem konzervovaná krmiva a zkrmování kuchyňských zbytků. Pravidelně se provádí kontrola míchaných krmiv.
- i) Transport - každá zemská centrála masného průmyslu vyvíjí přesné plány přepravy zvířat, které mají za úkol odstranit nebo alespoň minimalizovat stres zvířat během přepravy. Zvláštní pozornost je věnována dostatku místa pro každé zvíře, stelivu a dostatku vody při přepravě ve speciálních přepravních prostředcích.

- j) Porážka - po vyložení se zvířata 2 hodiny uklidňují pod vodní sprchou. Moderní jateční technologie garantují při tomto postupu stejnou kvalitu masa jako před transportem. Kvalita masa se sleduje pomocí přístrojů na měření vodivosti masa.
- k) Chlazení - od porážky až po prodej prochází maso tzv. chladícím řetězcem, v průběhu kterého se měří teplota a porovnává se s optimálními teplotami pro daný stupeň zpracování. Všechny naměřené teploty se zapisují do protokolů, takže mohou být později kdykoliv k dispozici.
- l) Hygienická kontrola - při hygienické kontrole se sleduje především čistota a desinfekce na jatkách, ve zpracovnách i v přepravních prostředcích podle výskytu bakterií. Stejně tak se bakteriologicky kontrolují půlky zvířat i jednotlivé části.

A které důležité oblasti se sledují při udělování Pečeti německého kvalitního masa z kontrolovaných chovů?

- smlouvy a dodržování smluvních vztahů a podmínek
- odebrané vzorky masa na jatkách a ve zpracovnách
- kontrola stávajícího stavu krmiv, živých zvířat, mrtvých těl a orgánů
- hygienické kontroly na úrovni jatek, zpracoven a posledního rozdělovacího místa (centrální sklady)
- jakost výrobku - po zabití (PSE/DFD, zmasilost, hmotnost jednotlivých partií a orgánů, hygiena, teplota masného jádra, šťavnatost masa)
- v místě prodeje (teplota masa, senzorické vlastnosti, vnější kvalita, hygiena).

Základní principy zabezpečení kvality postaveny na interním programu zabezpečení kvality (držitel pečeti je sám zodpovědný za plnění tohoto programu) a expertním programem, který je prováděn nezávisle na držiteli pečeti. U nových zájemců o toto ocenění se vychází z již vytvořeného systému zabezpečení kvality, kde všeobecně platí: „Výrobky, které nesplňují pevně stanovená kritéria na jakémkoliv výrobním či odbytovém stupni, nesmí být prodávány pod značkou „Německé kvalitní maso z kontrolovaných chovů.“

Závěr

Impulsy pro vytvoření značkových programů na společném trhu masa jsou stejně tak důležité jako vlivy, které působí na vytvoření integrovaných systémů zabezpečení kvality na tuzemských i zahraničních trzích.

Všeobecná úroveň kvality stoupá, což sebou přináší nové koncepce nabídky výrobků, ale i úvahy nad změnami cen a obrátů.

Probíhající zabezpečení kvality a vertikální integrace v masné výrobě jsou strategickými ukazateli 90. let. S pomocí těchto systémů je možné opětovně získat důvěru nejen domácích, ale i zahraničních spotřebitelů a zajistit tak odbyt výrobcům masa a masných výrobků.