

GLOBAL G.A.P SUSTAV KONTROLE I SIGURNOSTI U PRIMARNOJ STOČARSKOJ PROIZVODNJI

Čavlović, Ivan

Undergraduate thesis / Završni rad

2015

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of agriculture / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Poljoprivredni fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:151:148169>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-22**



Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet
agrobiotehničkih
znanosti Osijek**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek - Repository of the Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Ivan Čavlović, apsolvant

Stručni studij smjera Zootehnika

GLOBAL G.A.P SUSTAV KONTROLE I SIGURNOSTI U PRIMARNOJ
STOČARSKOJ PROIZVODNJI

Završni rad

Osijek, 2015.

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Ivan Čavlović, apsolvent

Stručni studij smjera Zootehnika

**GLOBAL G.A.P SUSTAV KONTROLE I SIGURNOSTI U PRIMARNOJ
STOČARSKOJ PROIZVODNJI**

Završni rad

Povjerenstvo za ocjenu i obranu završnog rada:

1. Prof.dr.sc. Goran Kušec, predsjednik
2. Doc.dr.sc. Ivona Djurkin Kušec, mentor
3. Dr.sc. Boris Lukić, član

Osijek, 2015

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	1
2. POVIJEST NASTANKA GLOBALGAP-a.....	2
3. DEFINICIJA CERTIFIKATA.....	3
3.1. CERTIFIKATI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI.....	4
3.1.1. ISO 9001:2015.....	4
3.1.2. ISO 14001:2015.....	5
3.1.3. ISO 22000.....	6
3.1.4. HACCP.....	6
3.1.5. IFS.....	7
3.1.6. BRC – British Retail Consortium.....	7
3.1.7. HALAL.....	7
3.1.8. KOSHER.....	8
3.1.9. EKO CERTIFIKAT.....	8
3.1.10. GLOBALG.A.P.....	9
3.2. OPCIJE CERTIFIKACIJE U GLOBALG.A.P. SUSTAVU.....	10
3.3. OBVEZE PROIZVOĐAČA.....	11
4. GLOBALG.A.P. U STOČARSKOJ PROIZVODNJI.....	13
4.1. KONTROLNE TOČKE I KRITERIJI USKLAĐENOSTI ZA CIJELU FARMU.....	13
4.1.1. Vođenje evidencije, samoocjenjivanje i unutarnja inspekcija.....	13
4.1.2. Povijest lokacije i upravljanje lokacijom.....	13
4.1.3. Zdravlje, sigurnost i dobrobit radnika.....	14
4.1.4. Trening.....	14
4.1.5. Opasnosti i prva pomoć.....	15

4.1.6. Zaštitna oprema i odjeća.....	15
4.1.7. Briga o radnicima.....	15
4.1.8. Kontrola zagađenja, bacanja te recikliranja.....	16
4.1.9. Okolina i razgovor.....	16
4.1.10. Žalbe.....	16
4.1.11. Sljedivost.....	16
4.2. STOČNA BAZA.....	17
4.2.1. Kontrola štetočina.....	17
4.2.2. Higijena strojeva i opreme.....	18
4.2.3. Podrijetlo stoke, identifikacija i sljedivost.....	18
4.2.4. Hranidba i napajanje.....	18
4.2.5. Skladištenje i popisivanje količine hrane.....	19
4.2.6. Farma i objekti.....	20
4.2.7. Briga o zdravlju životinja.....	20
4.3. OTPREMANJE STOKE.....	21
5. ZAŠTITNI ZNAK I LOGO GLOBALGAP-a.....	22
6. ZAKLJUČAK.....	23
7. POPIS LITERATURE.....	24
8. SAŽETAK.....	25
9. SUMMARY.....	26
10. POPIS SLIKA.....	27

1. UVOD

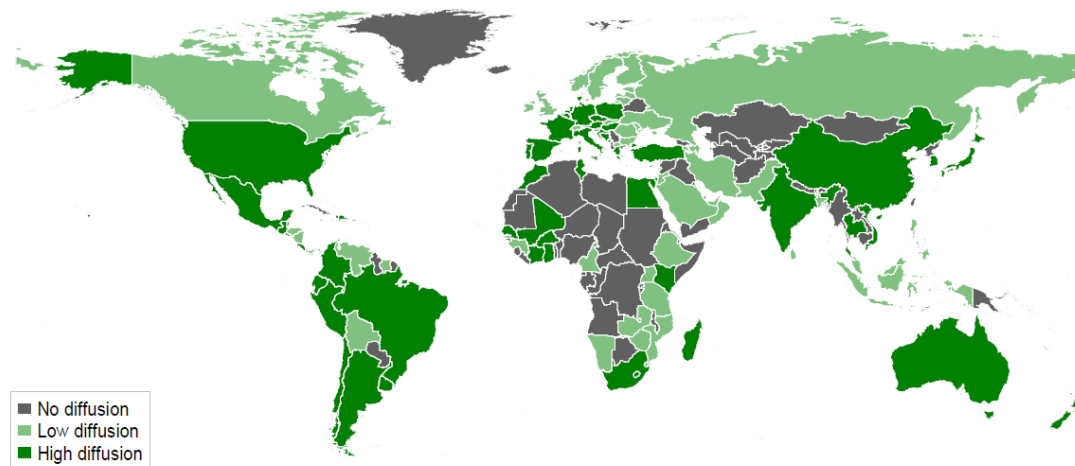
Ulaskom Republike Hrvatske u Europsku uniju uvedena su nova pravila u stočarskoj proizvodnji koja se moraju poštivati kako bi se zadovoljili idealni uvjeti za uzgoj životinja u cilju nastanka najkvalitetnijih proizvoda animalnog podrijetla. U cilju poboljšanja hrane u EU 2000. godine uveden je novi ujedno i stroži zakon o proizvodnji hrane. Zakon je stvoren kako bi potrošaču pružio informaciju na koji način je nastao proizvod kojeg kupuje. U današnje vrijeme potrošaču je vidljivo ne samo od čega je nastao, već i način na koji je proizvod proizveden. Ovo je postignuto uvođenjem obveznih (HACCP) i neobveznih standarda (primjerice GMP). Država, međutim, je primarno odgovorna za inspekciju hrane kroz uspostavljanje standarda te izvještavanje javnosti o sigurnosti i kvaliteti opskrbe hranom (Giovannucci i Ponte, 2005.), dok su, zbog ekspanzije globalnog kapitalizma i postavljanja sve viših zahtjeva vezanih za kvalitetu i sigurnost hrane, odlučnu ulogu u upravljanju lancima kvalitete preuzele nevladine organizacije, uključujući i velike trgovačke korporacije (Busch i Bain, 2004.; Giovannucci i Ponte, 2005.). U tom kontekstu Gereffi i sur. (1994.) izvijestili su da je snaga globalne vrijednosti prenijeta sa velikih proizvođača na prodavača, osobito velikih trgovačkih lanaca poput Tesca ili Wal-Marta, koji su se pokazali jednim od najjačih korporativnih aktera u industriji hrane uopće. U procesu dopreme hrane sa farmi ili iz tvornica diljem svijeta ovi su se kupci pokazali kao ključni pokretači globalne proizvodnje, distribucije i marketinga hrane (Busch i Bain, 2004.). Upravo kroz svoje institucionalne aranžmane supermarketi su sposobni provoditi svoje lance kvalitete određujući tko će sudjelovati, tko će i pod kakvim uvjetima proizvoditi te konačno što će se prodavati (Campbell i sur., 2006.). Jedan od najznačajnijih takvih primjera je GLOBALG.A.P., najrasprostranjenija certifikacijska shema na svijetu. EUREPGAP (2007. godine preimenovan u GLOBALG.A.P.) jedan je od najvažnijih i najprihvaćenijih komercijalnih standarda u Europskoj Uniji. Certifikacijska shema je uspostavljena zbog provođenja dobre poljoprivredne prakse (DPP/GAP), programa integrirane kontrole pesticida (IPC), sustava upravljanja kvalitetom (QMS) i HACCP načela. Cilj primjene samog GLOBALG.A.P. sustava je jačanje povjerenja kupaca u kvalitetu i zdravstvenu ispravnost poljoprivrednih proizvoda, stalna briga o zdravlju i sigurnosti zaposlenika na farmi kao i životinja u uzgoju. Cilj mu je također minimalizirati negativne učinke poljoprivrede na okoliš te osigurati odgovoran odnos prema stanovništvu. Dokaz o uspješnosti GLOBALG.A.P-a mnogi su članovi ove organizacije, velike proizvođačke i

ponuđačke tvrke, a to su primjerice: Tesco (Velika Britanija), Aldi (SR Njemačka), Abu Dhabi farmers service (UAE), A. Espersen (Danska), AGAP (Peru), AgroFair Europe (Nizozemska), Agrarmarkt Austria Marketing (Austria), Agrupaejido (Španjolska), Scottis Sea Farms (Velika Britanija), Staaay Food Group (Nizozemska), Belje (Hrvatska) itd.

2. POVIJEST NASTANKA GOLBALGAP-a I NJEGOVA RASPROSTRANJENOST

Nakon godina surađivanja britanskih maloprodajnih skupina i supermarketa proizvodnja i potrošnja hrane počela se povećavati. Kao posljedica toga nastao je rizik od prekomjernog i nekontroliranog iskorištavanja životinja i zaposlenika, te je u pitanje došla sigurnost poljoprivrednog proizvoda koji se plasirao potrošačima (Le Heron, 1993). Kako bi riješili ovaj problem trgovački lanci su odlučili uskladiti svoje vlastite standarde i procedure te time razviti neovisan certifikacijski sistem za dobru poljoprivrednu praksu. Godine 1997. osnovan je EUREPGAP (European Retail Product and Good Agricultural Practice). Nastao je na inicijativu nekoliko sjeverno-europskih trgovačkih lanaca (Ahold, Migros, Sainsbury's i Tesco), a pomogao je proizvođačima da se usklade sa široko-europski prihvaćenim kriterijima za sigurnost i zdravstvenu ispravnost hrane, sigurnost i zdravlje zaposlenika i životinja, odgovorno korištenje vodenih resursa, održive proizvodne metode da usklade certifikaciju. Ovo je proizvođačima također omogućilo uštedu jer se nisu morali podvrgavati revizijama svake godine. Iako su GLOBALG.A.P. prvotno osnovali supermarketi te se generalno smatra protokolom za prodaju hrane, organizacija se 2001. rekonceptualizirala u „jednako partnerstvo proizvođača i prodavača hrane“ (Bain, 2010.). Kasnije se njegov djelokrug proširio te danas uključuje organizacije uključene u proizvodnju i prodaju hrane, certifikacijska tijela, konzultantske tvrtke, agro-kemijske kompanije te njima srodne kompanije (Masood i Brümmer, 2014.). Iako u sebi GlobalGAP inkorporira standarde za sigurnost i zaštitu radnika, njegov je glavni fokus sigurnost hrane. GlobalGAP pokriva akreditaciju svih aktivnosti na farmi, kao i svih inputa sve do trenutka odlaska proizvoda sa farme. Posljednjih godina GLOBALG.A.P. vrlo intenzivno raste. Danas je u njegovu mrežu uključeno 1400 istreniranih inspektora i auditora koji rade za 142 akreditirana

certifikacijska tijela, a koji certificiraju 409 poljoprivrednih proizvoda u 112 zemalja svijeta (GLOBALG.A.P., 2012.)



Slika 1. Rasprostranjenost GLOBALGAP-a u svijetu(Masood i Brümmer, 2014.)

Slika 1 prikazuje geografsku rasprostranjenost GLOBALGAP certifikacijske sheme. Na slici je vidljivo kako Zapadna Europa i neki dijelovi Južne Amerike imaju najvećumagnitudu certifikacije, dok najveći dio Afrike i dijelovi Azije uopće ne posjeduju certifikaciju. Također se može uočiti kako GlobalGAP standard polako počinje prodirati u Rusiju, Istočnu Europu, kao i neke zemlje na području Azije i Afrike.

3. DEFINICIJA CERTIFIKATA

Certifikat je potvrda akreditiranog certifikacijskog tijela kojom se jamči udovoljavanje proizvoda, procesa ili usluga zahtjevima propisanim određenim normama ili standardima te pridržavanje dobrih praksa (www.jatrgovac.hr; 2012.). U današnje vrijeme kada su rijetke zemlje u Europi na najvišem stupnju razvijenosti, a dobar dio njih uključujući Hrvatsku se još nisu uspjele oporaviti od gospodarske krize, svaki proizvođač prehrambenih proizvoda traži način da opstane te ostvari planirane poslovne rezultate. Svaki proizvođač koji želi poslovati s velikim trgovačkim lancima, izvoziti i konkurirati na javnim natjecajima mora biti sposoban odgovoriti na nove trendove u poslovanju. Jedan od njih je i primjena sustava upravljanja kvalitetom u skladu s

priznatim međunarodnim normama te certificiranje sustava upravljanja i proizvoda. Sam certifikat međutim nije garancija uspjeha. Njegovim dobivanjem tvrtka ima mogućnost boljeg pozicioniranja na tržištu, no ne štiti tvrtku posjednika certifikata od konkurencije unatoč tome što proizvodi i posluje u skladu sa normama propisanim certifikatom.

Glavni cilj akreditacije je osiguranje i unapređenje kvalitete procesa, proizvoda i usluga. Svi međunarodni i nacionalni zahtjevi za certifikaciju proizvoda imaju cilj osigurati da je proizvod namijenjen prodaji i izvozu na određeno tržište usklađen s propisima o kvaliteti, zdravstvenoj ispravnosti i sigurnosti te čuvanju okoliša. Ovo se osobito odnosi na prehrambeni sektor gdje je u svakom koraku proizvodnje nužna uspostava sustava upravljanja sigurnošću i kvalitetom kao garancija kvalitete i zdravstvene ispravnosti gotovog proizvoda. Ukoliko se proizvođač želi zaštititi i osigurati kupcu siguran proizvod sustav se mora provoditi kroz cijeli lanac proizvodnje koji uključuje proces proizvodnje, transport i skladištenje sirovina te distribuciju i isporuku gotovih proizvoda.

3.1. CERTIFIKATI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI

Najpopularniji certifikati u prehrambenoj industriji uključuju sustav upravljanja kvalitetom (ISO 9001), okolišem (ISO 14001) te sigurnošću hrane (HACCP/ISO 22000/IFS/BRC/GLOBALGAP). U posljednjih nekoliko godina sve se više spominju i eko certifikati koji jamče da je sirovina koju sadrži gotovi proizvod uzgojena prema ekološkim standardima. Tu su još sustavi certifikacije HALAL i KOŠER koji su primjereni za konzumaciju osobama muslimanske i židovske vjeroispovijesti te proizvedeni u skladu s islamskim i židovskim zakonima.

3.1.1. ISO 9001:2015

Ovo je međunarodna norma koja se odnosi na upravljanje kvalitetom, a primjenjiva je na sve organizacije, neovisno o njihovoj veličini ili djelatnosti. Ovaj se standard temelji na više principa upravljanja kvalitetom, uključujući jak fokus na potrošača, implikaciju top managementa te trajnom poboljšanju. Temelji se na osam načela upravljanja, koja čine odraz dobre poslovne prakse, a to su:

1. Orijentacija na kupca,

2. Vođenje,
3. Uključenost ljudi u postizanje ciljeva,
4. Procesni pristup,
5. Sustavni pristup upravljanju,
6. Trajno poboljšavanje,
7. Odlučivanje na temelju činjenica i
8. Partnerski odnos s dobavljačima.

3.1.2. ISO14001:2015

ISO 14001:2015 je dio serije međunarodnih normi koje su primjenjive za sve organizacije, neovisno o lokaciji, a odnose se na upravljanje zaštitom okoliša. Norma ISO 14001 specificira najznačajnije zahtjeve za identifikaciju, kontrolu i nadzor aspekata okoliša neke organizacije te utvrđuje zahtjeve za upravljanjem i poboljšavanjem cijelog sustava. Temelji se na metodologiji poznatoj kao planiraj – provedi - provjeri – postupi (engl. Plan-Do-Check-Act ili PDCA). To je tekući, iterativni proces koji omogućava organizaciji uspostavu, primjenu i održavanje politike zaštite okoliša (Kondić i Piškor, 2010.). Ovaj standard može primijeniti bilo koja organizacija koja želi primijeniti, održati i poboljšati svoj sustav upravljanja okolišem te:

- Osigurati slaganje sa svojom politikom okoliša,
- Demonstrirati slaganje svojom politikom okoliša,
- Osigurati slaganje sa zakonima i pravilnicima o okolišu,
- Tražiti certifikaciju svog sustava upravljanja okolišem od treće strane te
- Učiniti samo procjenu sukladnosti.

3.1.3. ISO 22000

ISO 22000 određuje zahtjeve za sustav upravljanja sigurnošću hrane. Organizacije primjenom ove norme dokazuju svoju sposobnost kontrole mogućih opasnosti u

prehrambenom lancu. Norma ISO 22000 kombinira nekoliko slijedećih opće prihvaćenih i prepoznatih ključnih metoda u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane u lancu hrane: interaktivna komunikacija kroz lanac hrane (potrebna je komunikacija unutar organizacije, među organizacijama koje su uključene u proizvodnju te komunikacija s kupcima i dobavljačima u cilju utvrđivanja opasnosti i njihove kontrole na svakom koraku), sustav upravljanja kvalitetom (u cilju postizanja najboljeg sustava sigurnosti potreban je strukturirani sustav upravljanja koji je ugrađen u okvir ukupnih upravljačkih aktivnosti u organizaciji) i kontrola opasnosti u smislu kombinacije HACCP plana (Codex Alimentarius) i preduvjetnih programa (PRPs) uz analizu opasnosti koja je ključna u utvrđivanju učinkovitih mjera za kontrolu opasnosti (Pavličević i Torti, 2006.). Temeljni norme su HACCP sustav i norma ISO 9001.

3.1.4. HACCP

HACCP je skraćenica pojma Hazard Analysis and Critical Control Point i predstavlja sustavni preventivni pristup kojim se osigurava sigurnost hrane. Temelji se na identifikaciji i analizi specifičnih opasnosti i utvrđivanju preventivnih mjera kojima se rizik proizvodnje i nastanka potencijalno opasne hrane uklanja ili svodi na prihvatljivu mjeru (Djurkin Kušec, 2015.). Sastoji se od slijedećih sedam osnovnih principa:

1. Provedba analize opasnosti,
2. Određivanje kritičnih kontrolnih točaka (CCP),
3. Uspostava kritičnih granica,
4. Uspostava nadzornih postupaka,
5. Uspostava korektivnih mjera,
6. Uspostava postupaka verifikacije
te
7. Uspostava zapisa i dokumenata.

To je logičan, znanstveno zasnovan sustav kontrole procesa proizvodnje i distribucije prehrambenih proizvoda koji omogućava identifikaciju i procjenu svakog fizičkog, kemijskog ili mikrobiološkog hazarda u svim proizvodnim fazama čime je osigurano provođenje mjera prevencije i njihove kontrole na djelotvoran način. HACCP sustav je

prilagođen svim vrstama prehrambenih proizvoda i svim fazama proizvodnje i rukovanja „od farme do stola“.

3.1.5. IFS

International Featured Standard (IFS) je neprofitna organizacija čiji standardi služe osiguranju sigurnosti vlastitih robnih marki neke kompanije, kao i proizvoda koji se prodaju pod tom robnom markom. Unutar IFS standarda nalazi se i IFS Food, kojije usmjeren na tvrtke koje, ili proizvode prehrambene proizvode, ili ih pakiraju. Trenutna verzija IFS Food uključuje 250 zahtjeva podijeljenih u 5 odjeljaka. Ovih 5 poglavlja odnose se na Odgovornost višeg managementa, Sustav upravljanja kvalitetom, Proizvodne procese i mjere, te upravljanje resursima. IFS je osobito važan za plasmana njemačkom, francuskom, talijanskom, španjolskom i poljskom tržištu. U Hrvatskoj postoji nekoliko trgovačkih lanaca koji od svojih dobavljača zahtijevaju primjenu ovog sustava.

3.1.6. BRC - British Retail Consortium

British Retail Consortium stvorio je BRC Food Technical Standard 1998 godine specifično zbog potrebe prodajnih lanaca i nositelja robnih marki da evaluiraju proizvode svojih proizvođača i osiguraju njihovu zdravstvenu ispravnost. Nužan je za plasman proizvoda u Velikoj Britaniji, ali se sve češće koristi i u zemljama EU, kao i u Sjevernoj Americi. BRC se internacionalno koristi u originalno britanskim prodajnim lancima kao što su Tesco i Sainsburys. Nadalje, primjerice Burger King očekuje od svojih dobavljača da udovoljavaju BRC standardu. BRC je objavljen standard sa nizom jasno određenih zahtjeva, koji traži potpuni nadzor prije same akreditacije. Certifikat se dobiva na određeno vrijeme, te se može ukinuti ili suspendirati u slučaju kada se ne poštuju zahtjevi samog standarda.

3.1.7. HALAL

Halal industrija temelji se na uvjerenju da bi muslimani trebali jesti halal proizvode i koristiti kozmetičke proizvode koji su dopušteni i u skladu s islamskim vjerskim propisima. Na području Republike Hrvatske oznaku „halal“ mogu dobiti hrana,

kozmetika, lijekovi, predmeti opće upotrebe i ugostiteljski objekti ukoliko su certificirani od strane Centra za certificiranje halal kvalitete Mešihata Islamske zajednice u Hrvatskoj sa sjedištem u Zagrebu. Standardom se utvrđuje:

1. Što je dozvoljeno, a šta zabranjeno prema islamskim propisima,
2. Kako se certificira i provjerava poštivanje odredbi standarda,
3. Kako se vrši halal klanje životinja,
4. Kako se obilježavaju halal proizvodi, te
5. Koji su aditivi halal, a koji nisu.

3.1.8. KOSHER

„Kosher“ certifikat označava hranu koja je pripremljena prema posebnim židovskim propisima i običajima, odnosno podvrgnuta posebnim, strogim židovskim propisima. Svaka namirnica koja nosi oznaku košer mora imati certifikat, tj. tvornica u kojoj je namirnica pripremljena mora biti pod stalnim nadzorom rabina. Košer certifikat može izdati rabin koji je stručnjak za židovska pravila ishrane te košer organizacije koje uživaju povjerenje Glavnog rabinata Izraela. U Hrvatskoj je za izdavanje ovih certifikata ovlašten samo Rabin dr. Kotel Da-Don, glavni rabin u židovskoj vjerskoj zajednici Bet Israel u Hrvatskoj. Na hrvatskom tržištu danas ima nekoliko tisuća košer proizvoda, a više od tisuću ih je proizvedeno u Hrvatskoj.

3.1.9. EKO CERTIFIKAT

Eko certifikat je jamstvo da je proizvod proizveden sukladno propisima o ekološkoj proizvodnji. Znak “eko proizvod” dobiva se na vrijeme od jedne godine ili jedne vegetacije i uz deklaraciju potvrđuje kvalitetu proizvoda. Dobivanje znaka povezano je s cijelim sustavom, kako proizvodnje, tako i stručnog nadzora te certifikacije. Pravo na korištenja znaka “eko proizvod” na svojim proizvodima imaju proizvođači koji su od pravne osobe za postupak potvrđivanja ishodili dokument zvan potvrdnica (certifikat) (<http://www.agroklub.com/eko-proizvodnja/certifikat-za-ekoproizvod/2910/>).

3.1.10. GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. je norma integrirane poljoprivredne proizvodnje koja pokriva cijeli proces poljoprivredne proizvodnje, od trenutka sadenja/sijanja biljke ili od trenutka ulaska životinja u proizvodni proces, do stvaranja neprerađenog poljoprivrednog proizvoda. Unutar niza standarda upravo se integrirano osiguranje farme (IFA - Integrated Farm Assurance) odnosi na primarnu stočarsku proizvodnju. U svrhu apliciranja za certifikacijom svakog proizvoda potrebno je prikupiti niz dokumenata, a zahtjevi certifikata moraju biti zadovoljeni u svako vrijeme. Na početku certifikacije evaluaciju provode i certifikacijsko tijelo i sam proizvođač. Nakon toga evaluaciju provodi samo certifikacijsko tijelo jednom godišnje, najavljeno ili nenajavljeno. Certifikacijsko tijelo tada evaluira cijelu listu provjere u potpunosti. *GLOBALG.A.P.* norma uključuje tri vrste neispunjavanja i nesukladnosti. Neispunjavanje kontrolne točke znači da kontrolna točka na listi provjere ne zadovoljava kriterije zadane standardom, dok nesukladnost znači da je pravilno nužno za certifikaciju narušeno. *GLOBALG.A.P.* također uključuje tri vrste kriterija:

1. „Primarni obvezni (eng. Major must)“ zahtijevaju 100%-tno udovoljavanje kriteriju,
2. „Sekundarni obvezni (eng. Minor must)“ zahtijevaju 95%-tno udovoljavanje kriteriju, a
3. „Preporuke“ nemaju postotak udovoljavanja kriteriju.

U slučaju nesukladnosti certifikacijsko tijelo koje je izdalo certifikat će kazniti proizvođača na jedan od slijedeća tri načina: upozorenjem, suspenzijom proizvoda ili ukidanjem certifikata. Ukoliko se upozorenje izda prije odobrenja certifikata, problem je potrebno riješiti u roku od tri mjeseca, no ukoliko se nesukladnost pokaže u kasnijim inspekcijama, problem je potrebno riješiti u roku od 28 dana. U slučaju nesukladnosti sa nekim od glavnih obveznih kriterija, period ovisi o prirodi kriterija te u slučaju da postoji ozbiljna prijetnja ljudima, okolišu ili potrošaču, izdaje se suspenzija odmah.

Ugovor sa *GLOBALG.A.P.* prekida se u slijedeća tri slučaja: u slučaju prevare ili nedostatka povjerenja, ukoliko nije poduzeta korektivna mjera nakon suspenzije proizvoda ili ukoliko je došlo do ugovornog neslaganja. Nakon prekida ugovora proizvođač više ne smije koristiti *GLOBALG.A.P.* žig te aplicirati za njega u slijedećih

12 mjeseci. Navedene sankcije odnose se na proizvođača, no GLOBALG.A.P. zadržava pravo sankcije i akreditacijskog tijela u slučaju kršenja ugovora.

3.2. OPCIJE CERTIFIKACIJE U GLOBALG.A.P. SUSTAVU

Certifikacija proizvoda se izvršava na način da se provjerava cijeli proces proizvodnje od početka do kraja uključujući kontrolu svih inputa i svih aktivnosti tijekom proizvodnje, skladištenja i transporta. Gospodarstva koja proizvode više proizvoda se redovito provjeravaju jednom godišnje. Certifikat nije vidljiv krajnjim korisnicima proizvoda već služi za komunikaciju između proizvođača i trgovaca. Akreditacija podrazumijeva godišnju inspekciju proizvođača i dodatne nenajavljene posjete tijekom godine. Akreditacija se odnosi na registrirane površine i proizvode individualnog proizvođača (grupe proizvođača, zadruge), a certifikat vrijedi godinu dana.

Opcije certifikacije su slijedeće:

1. Certifikacija individualnog proizvođača ili poduzeća:

Za certifikaciju se prijavljuje individualni proizvođač, koji će biti nositelj certifikata.

- Interna provjera – proizvođač je obavezan sprovesti jednom godišnje provjeru da li se sve radi prema zahtjevima standarda, a prilikom certifikacije, popunjena lista provjere mora biti dostupna inspektoru.
- Eksterna inspekcija – jednom godišnje provodi se najavljena provjera od strane odobrenog certifikacijskog tijela pri kojoj će inspektori vršiti provjeru po listi provjere.
- Nenajavljena eksterna inspekcija – certifikacijsko tijelo je obavezno jednom godišnje provoditi minimum 10% nenajavljenih inspekcija svih registriranih proizvođača. Proizvođač se obavještava o proveru 48 sati prije inspekcije.

2. Certifikacija grupe proizvođača:

Organizirana registrirana grupa proizvođača se prijavljuje za certifikat i ona će biti nositelj certifikata. Grupa proizvođača je pravno legitiman entitet koji ima krajnju odgovornost za proizvodnju i proizvod čiji je i vlasnik. Grupa proizvođača može biti registrirana kao udruženje proizvođača, zadruga, trgovačka kompanija, kompanija za skladištenje i pakiranje, i slično. Da bi se certificirala pod opcijom 2 grupa proizvođača

mora imati implementiran Sustav upravljanja kvalitetom (QMS). Svi registrirani članovi grupe snose odgovornost za proizvodnju svojih proizvoda s tim da proizvođač ne može prodavati svoj proizvod certificiran kao GLOBALG.A.P. mimo grupe koja je nositelj akreditacije.

- Interna provjera QMS-a: proizvođači trebaju minimalno jednom godišnje provoditi internu provjeru sustava upravljanja kvalitetom u okviru organizirane grupe-zadruga od strane internog inspektora grupe proizvođača (jedan od proizvođača ili neko angažiran sa strane).
- Interna provjera svakog člana grupe: jednom godišnje grupa proizvođača mora provesti internu provjeru svakog člana od strane kvalificiranog inspektora iz grupe ili od strane angažiranog inspektora sa strane koji nije član certifikacijskog tijela koje izdaje certifikat.
- Eksterna provjera QMS: jednom godišnje se provodi najavljena provjera QMS sistema grupe proizvođača od strane GLOBALGAP odobrenog certifikacijskog tijela.

Eksterna provjera provodi se jednom godišnje i to nakon provjere QMS. U certifikaciji ne sudjeluju svi članovi grupe proizvođača, već je broj provjeravanih članova jednak kvadratnom korijenu ukupnog broja članova grupe. Ukoliko se ustanovi bilo koja neusklađenost sa pravilima standarda kod samo jednog proizvođača sankcionira se čitava grupa proizvođača.

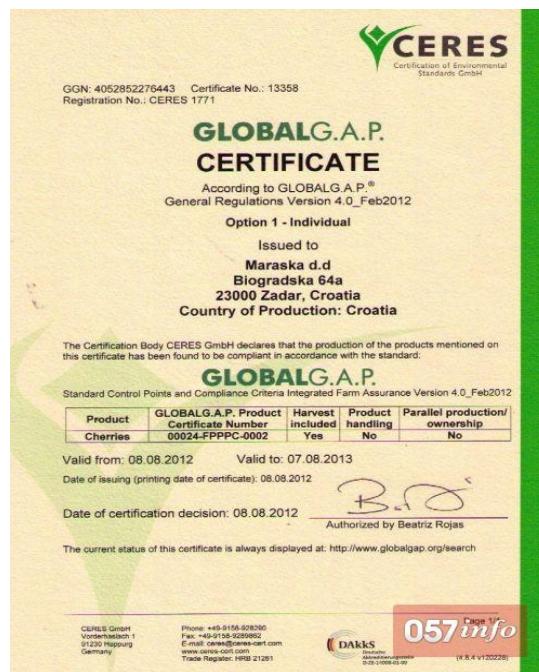
3.3. OBVEZE PROIZVOĐAČA

- Ako proizvođač/grupa proizvođača posjeduje certifikat sami su odgovorni za usklađenost certificiranog proizvoda.
- Proizvođač mora biti registriran kod akreditiranog certifikacijskog tijela, a registracija mora biti obavljena prije inspekcije.
- Proizvođač koji je sankcioniran od strane certifikacijskog tijela ne može promijeniti certifikacijsko tijelo dok god ne otkloni neusklađenost ili dok ne istekne kazneni period.
- Proizvođač koji aplicira za GLOBALG.A.P. mora prilikom registracije prijaviti sve lokacije i površine za proizvod za koji se traži certifikacija.

- Proizvođač je dužan obavještavati certifikacijsko tijelo o svim izmjenama prema internim procedurama, kao što su promjene u površinama pod proizvodom ili ako kod grupe proizvođača dođe do promjene u broju članova itd.

Svaki zahtjev standarda je sa aspekta važnosti označen kao glavni primarni (veliki), sekundarni primarni (mali) ili je na nivou preporuke pa prema tome i neusklađenosti su isto tako vrednovane. Također postoje i izuzeci o ispunjavanju nekih zahtjeva ukoliko oni nisu primjenjivi. Certifikacijsko tijelo provjerava svaki od zahtjeva, ali i preporuke. Krajnja ocjena može biti:

1. usklađen: zahtjev ispunjen
2. neusklađen: zahtjev nije ispunjen
3. nije primjenjivo (N/P): za dano područje zahtjev se ne može primijeniti
4. nije N/P: ove točke se ne mogu ocijeniti kao N/P, te se i one ocjenjuju



Slika 2. Primjer certifikata

4. GLOBALG.A.P. U STOČARSKOJ PROIZVODNJI

GLOBALG.A.P.sustav u stočarstvu se odnosi na proizvodnju mlijeka, mliječnih proizvoda te mesa i mesnih proizvoda u peradarstvu, svinjogojstvu i govedarstvu. GLOBALG.A.P organizacija navodi kao postoji nekoliko bitnih razloga zbog kojih bi svaki proizvođač trebao uvesti GLOBALG.A.P sustav u svoju proizvodnju:

- GLOBALG.A.P sustav jamči sigurnost i zdravstvenu ispravnost hrane za životinje,
- Poboľšanje proizvodnosti upravljanja farmom,
- Pruža kompletnu pomoć u zakonodavstvu za sigurnost hrane, zaštitu okoliša te brigu za radnike i životinje,
- Sustav je isproban i testiran u više od 120 zemalja te je pokazao odlične rezultate,
- Sva dokumentacija i upute su dostupne na internetu te su dokumenti dostupni na nekoliko glavnih svjetskih jezika (Njemački, Engleski, Španjolski, Francuski),
- Sudjelovanje proizvođača u daljnjem oblikovanju i razvijanju sustava,
- Mogućnost plasmana proizvoda na tržište s kvalitetom koju jamči GLOBALG.A.P sustav.

4.1. KONTROLNETOČKE I KRITERIJI USKLAĐENOSTIZACIJELUFARMU

4.1.1. Vodenje evidencije, samoocjenjivanje i unutarnja inspekcija

Proizvođači moraju vršiti inspekciju svake 2 godine. Inspekcije moraju biti unutarnje, odnosno obavljene od samog proizvođača. Nakon što su inspekcije obavljene proizvođač mora čuvati sve dokumente kako bi ih mogao prikazati inspektorima koji ih uspoređuju sa kriterijima GLOBALG.A.P. standarda.

4.1.2. Povijest lokacije i upravljanje lokacijom

Jedan od glavnih obveznih uvjeta GLOBALG.A.P. standarda je da proizvođač mora imati dokumentirane podatke o povijesti lokacije objekata u kojoj se vrši proizvodnja. Dokumenti moraju sadržavati vizualne prikaze objekata gdje se drži stoka, hrana za stoku, strojevi, objekti za radnike, zelene površine i površine za uzgoj poljoprivrednih kultura. Valja naglasiti da proizvođač konstanto mora dokumentirati nove

proizvode, proširenje proizvodnje, povećanje proizvodnje te povećanje brojagrla stoke kako bi se smanjio rizik sigurnosti hrane.

Plan upravljanja mora biti konstruiran na taj način da se postave određene kontrolne točke na koje će se sustav bazirati te je potrebno nastojati ih unaprjeđivati. To uključuje kvalitetu zemlje, eroziju zemlje, količinu humusa, kvalitetu zelenih površina, kao i opće stanje farme.

4.1.3. Zdravlje, sigurnost i dobrobit radnika

Sporedni primarni uvjet je da zdravlje, sigurnost i dobrobit radnika moraju biti na prvom mjestu svake farme. Svaki proizvođač koji ima zadovoljne i sigurne radnike ima i dobru proizvodnju. Svaki proizvođač mora zasebno napraviti procjenu rizika na vlastitoj farmi. Generalno može postojati jedna ocjena koja mora biti prikladna uvjetima na farmi. Ocjenjivanje se odrađuje ponovno ako se na farmi promjene uvjeti organizacije ili druge aktivnosti. Svaka farma mora imati zdravstvenu policu osiguranja u kojoj su navedene procedure higijene, procedure u slučaju opasnosti ili nesreće te ih se mora nadopunjavati ovisno o promjeni uvjeta na farmi .

4.1.4. Trening

Sekundarni uvjet je da se mora vršiti zapisnik o vrsti treninga, broju polaznika, uspješnosti polaznika i vrsti treninga. Zapisnik mora sadržavati imena radnika te njihovu kvalifikaciju kako bi svaki od njih odrađivao posao za koji je kvalificiran. U zapisniku mora biti najmanje jedna osoba koja je položila trening prve pomoći u zadnjih 5 godina, što je također sekundarni uvjet. Upute za higijenu moraju biti na vidljivom mjestu dostupne i razumljive svima sa slikama koje pokazuju radnje. Upute sadrže najmanje ove stavke:

- Potrebu za pranjem ruku,
- Pokrivanje ožiljaka na koži
- Hrana, piće i cigarete se mogu koristiti samo u posebno uređenim prostorijama
- U određenim situacijama koristiti zaštitnu odjeću

Svaki radnik mora biti kvalificiran te proći treninge za higijenu i ponašanje u određenim situacijama te tokom svake inspekcije radnici moraju demonstrirati pravila ponašanja i

higijene koja su položili na treningu, što čini sekundarni obvezni uvjet. Posjetitelji, odnosno sve osobe koje ne čine dio radnog osoblja na farmi prije ulaska moraju biti upoznati sa pravilima higijene i ponašanja na farmi.

4.1.5. Opasnosti i prva pomoć

Plakati koji ukazuju na postupanje u slučaju opasnosti, ormarići za prvu pomoć i aparati za gašenje u slučaju požara moraju biti na vidljivom i preglednom mjestu. Na plakatima se moraju nalaziti upute u pisanom obliku i slikama. Također mora postojati i kontakt broj i adresa farme, broj policije, vatrogasaca i hitne pomoći. Na svakome ulazu koji upućuje na upozorenje ili opasnost nepravilnim rukovanjem kemikalija moraju biti naljepnice sa odgovarajućim znakom (obvezni sekundarni uvjet).

4.1.6. Zaštitna oprema i odjeća

Primarna stavka svakog poljoprivrednog gospodarstva je zaštitna oprema, odjeća i obuća. Kompletna zaštitna oprema (rukavice, nepropusna odijela, čizme, zaštitne maske) mora biti kvalitetno održavana, odvojeno složena te odvojeno oprana nakon korištenja. Nakon pranja i dezinfekcije odjeće i opreme ona mora biti složena u posebna skladišta koja su namijenjena za to. Oprema se mora koristiti isključivo za situacije za koje je namijenjena.

4.1.7. Briga o radnicima

Svaki poslovođa koji vodi, upravlja i brine o radnicima, njihovom zdravlju kako psihičkom tako i fizičkom je u potpunosti odgovoran za radnike. Ako radnik nastrada na poslu svojom ili tuđom greškom ili pak slučajno, poslovođa mora odgovarati za to. Zato je vrlo bitna i primarna konstantna komunikacija, nadziranje i edukacija radnika. Preporučuju se sastanci sa radnicima minimalno jednom godišnje. Kompletni uvid o profilu svakog radnika kroz dokumentaciju predstavlja sekundarni obvezni uvjet. U navedene dokumente potrebno je zapisivati učinak radnika i povijest poslova na farmi za svakog pojedinog radnika. Uz sve to obavezno mora pisati regularni broj sati koje je radnik odradio i broj prekovremenih sati. Radnicima mora biti dozvoljen pristup u prostorije gdje se sprema hrana i piće to jest u prostorije u kojima će se moći odmoriti te nešto pojesti i popiti za vrijeme pauze. Pranje ruku u objektu je jako važno. Zbog toga radnicima mora biti dostupan sanitarni čvor sa čistom vodom i sapunom kako bi mogli

održavati higijenu. Što se radnog prostora tiče on mora biti ugodan za rad. To znači prostorije moraju biti prozirne, čiste, dobro izolirane i sigurne za rad.

4.1.8. Kontrola zagađenja, bacanja te recikliranja

Svi potrošni proizvodi (toaletni papir, razni papiri, ulja, plastika) i proizvodi koji su mogući izvor zagađenja i oštećenja (kemikalije, ulja, nafta, istrošeni dim, ostatci hrane itd.) moraju se popisati na određeni popis. Preporuča se još kako bi na svakoj farmi trebalo dokumentirati sav potrošen materijal te onaj koji se može reciklirati, reciklirati i ponovno koristiti. Jako je bitno naglasiti da je strogo zabranjeno prekomjerno iskorištavati određene proizvode (ulje, naftu, kemikalije). Uz to mora se stručno rukovati njima te svugdje moraju biti znakovi kako rukovati sa opasnim tvarima kako nebi došlo do rizika za sigurnost hrane, radnika i okoline.

4.1.9. Okolina i razgovor

Sekundarni zahtjev u ovome području je logističko funkcioniranje radnika na farmi. Drugim riječima rečeno na farmi se mora organizirati plan rada za svakoga radnika. Svaki radnik treba imati određene dnevne zadatke koji su predviđeni za njega, a ti zadatci moraju biti upisani u evidenciju. Preporučeno je da se sa radnicima svakodnevno razgovara o njihovim zadacima te da im se objasni ukoliko im neki od njih nije jasan. Također je preporučljivo da se radnicima ukaže kako će pravilno postupati sa okolišem. Optimalna konzumacija električne energije je također preporučljiva. Radnicima bi trebalo napomenuti da štede električnu energiju.

4.1.10. Žalbe

Primanje žalbi uvijek mora biti dopušteno, pogotovo ukoliko su žalbe upućene GLOBALG.A.P. organizaciji. To je nešto na što svatko ima pravo. Žalba može biti upućena od samog radnika ili poslovođe ili pak vlasnika farme.

4.1.11. Slijedivost

Primarno je da svi proizvođači moraju imati pristup dokumentiranim procedurama kojima se i identificiravrstu slučaja koji može kao rezultat imati povlačenje proizvoda, zatim osobe koje su odgovorne za donošenje odluka o povlačenju proizvoda, mehanizme koji

obavještavaju klijente i tijelo za izdavanje certifikata GLOBALG.A.P. (ukoliko kaznu nije izreklo certifikacijsko tijelo nego je proizvođač ili grupa proizvođača povukla proizvod) i metode da se nadopune zalihe. Procedure se godišnje moraju testirati kako bi se utvrdilo da je ovaj postupak dovoljan.

4.2. STOČNA BAZA

Stočna baza predstavlja sve što je vezano uz stoku, a to su izgled farme, kapaciteti farme, opći uvjeti i kvaliteta zemlje. Svaka farma bi po sekundarnim uvjetima trebala odraditi vizualno ocjenjivanje. Tu ulazi ocjenjivanje kvalitete zemlje, same farme, klimatskih uvjeta, kao i opreme za hranidbu i pojidbu životinja. Kod opreme za hranidbu i pojidbu potrebno je utvrditi funkcionalnost i tip opreme. Preporučljivo je za farme koje proizvode vlastitu stočnu hranu na vlastitim poljima te one koje se bave uzgojem stoke na otvorenom obave vizualno ocjenjivanje zemlje. Poželjno je također da sva struja bude na mjestima koja su nepristupačna za stoku te da svaka farma ima profesionalnog električara koji će se brinuti o njihovom održavanju.

Životinje se nesmiju izlagati opasnim kemikalijama i tvarima koje služe za dezinfekciju ili pranje. One se moraju skladištiti i koristiti po regulativi koju zalaže sustav.

4.2.1. Kontrola štetočina

Sekundarni obvezni uvjet je da sve ulazne točke na samoj farmi pa i na opremi moraju imati zaštitu od ulaska štetočina (razne ptice, štakori). Prije početka rada farme mora se izvršiti vizualno ocjenjivanje u vezi toga problema. Svaka bi farma trebala imati planove postavljanja zamki za štetočine kako bi se njihov broj smanjio na najmanju moguću razinu ili ukoliko je moguće potpuno istrijebio. Svaka kontrola štetočina podrazumijeva utvrđivanje njihove količine i vrste, postavljanje zamki i neškodljivo uklanjanje, koje se mora evidentirati kako bi se mogla prikazati točan broj štetočina koje su uklonjene na farmi.

4.2.2. Higijena strojeva i opreme

Održavanja higijene strojeva i opreme na farmi predstavlja primarni obavezan uvjet ove norme. Strojevi za prijevoz hrane i žitarica moraju se održavati i kvalitetno čistiti prije i nakon upotrebe radi sprječavanja zaraze. Također sami radnici moraju biti svjesni vlastite higijene i higijene strojeva, odnosno moraju konstanto voditi brigu o higijeni strojeva prije i nakon njihove upotrebe. Radnici na razgovoru za posao trebaju pokazati svjesnost o higijeni strojeva. Primarno je i vizualno ocjenjivanje čistoće samih strojeva koji služe sa transport žitarica i sijena te kontrola koja nadzire koristi li se svaki stroj za ono što mu je funkcija. Čišćenje i održavanje strojeva potrebno je bilježiti, a svaki stroj mora imati upute na koji način se čisti i održava.

4.2.3. Podrijetlo stoke, identifikacija i sljedivost

Svaka farma mora izvršiti identifikaciju stoke. Moraju se vršiti zapisi o podrijetlu stoke, datumu premještanja, broju premještenih životinja te adresi porijekla. Životinje bi trebale biti rođene, uzgojene i zaklane u istoj zemlji. Svaki proizvođač mora imati bilješke koje uključuju identifikaciju stoke i njeno kretanje u slučaju njena premještanja. Ti dokumenti se moraju strogo čuvati jer se provjeravaju prilikom svake inspekcije. GLOBALG.A.P. mora biti upoznat od strane proizvođača o svim kretanjima stoke, a GLOBALG.A.P. mora prethodno odobriti svaki transport. Sva stoka mora imati zasebnu identifikaciju ovisno o vrsti. Svaka identifikacija mora biti završena do određenog roka koji je odredio GLOBALG.A.P. sustav.

4.2.4. Hranidba i napajanje

Životinje moraju imati neograničeni pristup vodi te se postrojenja za dovod vode moraju konstantno kontrolirati i održavati. Također se čista voda mora konstantno nadolijevati, a pojilice se moraju čistiti. Mora postojati sigurnost dovođenja dovoljne količine vode do životinja u ekstremnim klimatskim uvjetima.

Hrana za životinja mora sadržavati minimalno 60% suhe travne smjese. Životinje moraju imati pristup raznolikoj hranjivo bogatoj krmu. Moraju se voditi bilješke koju krmu životinja koristi i u kojoj količini u određeno vrijeme. Od iznimne je važnosti da se životinje ne hrane krmom koja je proizvod prerade sisavaca ili ptičjih proteina. Također je životinjama zabranjeno davati proteinske koncentrate kao što su koštano brašno i mast

od sisavaca te ptica. Strogo je zabranjena upotreba raznih hormona ili anabolika koji služe za ubrzani rast. Da su životinje hranjene prirodnom hranom bez hormona i koncentriranih krmiva životinjskog porijekla mora se dokazati na slijedeće načine:

- Kupovnim kartama,
- Stručnom dokumentacijom sa zapisima,
- Formalnim dokumentom proizvođača o nekorištenju koncentriranih krmiva životinjskog porijekla.

Inspektor mora vizualno istražiti postoje li na farmi proizvodi životinjskog porijekla koji se koriste za prehranu životinja te anabolička sredstva i hormoni. Nakon toga se uzima uzorak hrane i šalje u laboratorij gdje se hrana testira od istih.

Svaka farma koja koncentriranu hranu nabavlja od raznih kompanija mora ju nabavljati pod nadzorom GLOBALG.A.P.-a. To znači da kompanija od koje se kupuje hrana ima ugovor sa GLOBALG.A.P.-om te kvaliteta hrane mora zadovoljavati zahtjevima istoga. Compound Feed Manufacturing je podsustav koji se bavi kontrolom hrane te postavlja zahtjeve o kvaliteti iste. To je sustav u koji se proizvođači registriraju unutar 12 mjeseci nakon ugovora sa GLOBALG.A.P.-om. Ukoliko neka farma želi sama proizvoditi koncentrate i krmiva u sustavu GLOBALG.A.P.-a, ista moraju proći i registraciju i provjere od strane certifikacijskog tijela. Ako određeni proizvođač želi ugovor sa tvrtkom koja proizvodi hranu za životinje po želji proizvođača, svi podaci o sastavu hrane moraju biti čuvani između njih, hrana se mora pratiti od proizvođača hrane do farmera i sve mora biti evidentirano i dokumentirano. Isto vrijedi i za sirovu krmu koja se sprema za preradu te se šalje od farmera do prerađivača. U slučaju kada proizvođač miješa svoju vlastitu krmu mora zapisivati te prikazati postotak svake komponente koju stavlja u mješavinu. Sve žitarice koje se miješaju u smjesu moraju biti ispravno provjerene i certificirane kroz GLOBALG.A.P. Sustav za hranjenje mora biti očišćen nakon svakog hranjenja, a ovo se evaluira vizualnom inspekcijom.

4.2.5. Skladištenje i popisivanje količine hrane

Količina i vrsta hrane koja je kupljena od proizvođača ili proizvedena na samoj farmi mora biti strogo dokumentirana. Svi sastojci koji se nalaze u koncentratu moraju biti dostupni i dokumentirani. Hrana se mora odvojeno skladištiti ovisno o vrsti te se svako

skladište ili prostor moraju dezinficirati i deratizirati protiv štetočina, što predstavlja primarni obvezni uvjet. Za vrijeme boravka hrane u skladištima ona se konstantno moraju kontrolirati zbog štetočina radi sigurnosti od zaraze. Sva oprema za hranidbu i pojidbu (kante, posude, pojilice) moraju se održavati čistima prije i nakon hranidbe i pojidbe. Lijekovi se moraju držati u posebnim odvojenim vrećama ili spremnicima. Svaki lijek ovisno o vrsti i vrsti životinje za koju se koristi mora biti posebno skladišten.

4.2.6. Farma i objekti

Životinje moraju biti smještene i uzdržavane u najboljim mogućim uvjetima predviđenim za određenu vrstu. Sve mora biti prikazano na mapi te se broj grla mora konstanto kontrolirati, smještati i tretirati prema najpovoljnijim standardima. Ovisno o vrsti, životinje moraju imati širok prostor za normalno kretanje tijekom cijele proizvodnje. To sve mora biti kontrolirano od strane proizvođača te se bilježiti kako nebi došlo do lošeg postupanja prema životinjama. U pašnjačkom uzgoju životinjama mora biti osigurana prosječna količina kretanja to jest prostora na koji se moraju smjestiti. Prosječna količina kretanja to jest prostora koji ne smije biti prekoračen po grlu životinje ovisno o vrsti i uzrastu :

- Goveda mlađa od 1 godine : 5 grla / ha
- Goveda između 1 i 2 godina starosti : 3,3 grla / ha
- Bikovi stariji od 2 godine : 2 grla / ha
- Krave i junice : 2,5 grla / ha
- Muzne krave : 2 grla / ha
- Ovce : 13,3 grla / ha

4.2.7. Briga o zdravlju životinja

Brigu o zdravlju životinja kontrolira veterinar. Svi radovi vezani za zdravlje kao što su operacijski zahvati, antibiotski tretmani i preventiva moraju biti u nadležnosti veterinara koji je zadužen za tu farmu. Generalna sanitarna i epidemiološka kontrola mora biti profesionalno razvijana i uvrštena u program svake uspješne farme. Glavne smjernice za uspjeh su :

- Sanitarni plan,

- Sanitarno-rukovodstveni zapisi, i
- Odgovoran veterinarski doktor.

Veterinar mora voditi evidenciju zdravstvenih kartona svake pojedine životinje u kojima su navedeni slijedeći podatci: trenutno zdravstveno stanje, preventiva protiv bolesti, tijek liječenja bolesti ako je do nje došlo, korištenje lijekova, vrsta lijekova i tretiranje životinje nakon izlječenja.

U slučaju bolesnih životinja ili operacije životinje se moraju odvajati u posebne bokseve namjenjene za to i u njima moraju ostati do izlječenja, radi sprječavanja širenja bolesti. Sve te procedure moraju biti zapisane u zdravstvenom planu koji sastavlja sam veterinar. Radnici moraju biti obučeni kako postupati sa takvim životinjama te moraju snositi odgovornost u slučaju lošeg postupanja. Svi radnici od strane veterinara moraju biti svjesni pojave bolesti specifične za svaku vrstu koje mogu biti uzrok nekvalitetnog postupanja prema njima. Također u uzgoju ovaca na otvorenom svi psi čuvari moraju biti preventivno tretirani od svih bolesti te istrenirani kako ne bih naštetili stoci. Lijekovi koji se koriste za liječenje moraju biti prikazani i odobreni od strane EU i GLOBALG.A.P. sustava. Skladištenje lijekova se vrši na način da svaki lijek mora biti skladišten na posebnoj temperaturi i izvoru svjetlosti koje isti zahtjeva. Ambalaže iskorištenih lijekova i lijekovi koji više nisu dobri za upotrebu se moraju odvajati u posebne kontejnere te se ambalaža ne smije ponovno koristiti.

4.3. OTPREMANJE STOKE

Prije svakog transporta vozač mora dobiti ispunjene dokumente o identifikaciji svake životinje pojedinačno. Svaki dokument mora biti ovjeren od strane GLOBALG.A.P. inspekcije. Dokumenti uključuju sve informacije o stoci (dob, težinu, zdravstveno stanje). Sve je to zahtjev od GLOBALG.A.P.-a i po pravilima aneksaa 1 za svinje, goveda i ovce.

Životinje koje su u fazi liječenja ili su prebolile neke bolesti moraju se posebno dokumentirati i ne smiju se transportirati. To jest postoji otkazni period za takve životinje koji se mora strogo poštivati i radnici moraju biti toga svjesni. Različite vrste životinja se moraju transportirati posebno

Kod utovara se mora smanjiti uporaba sile na najnižu moguću mjeru zbog prekomjerne pojave stresa i pada kvalitete mesa posebno kada se životinje transportiraju u klaonice. Prije utovara se moraju provjeriti utovarne rampe. Prilikom utovara ili

istovara strogo je zabranjeno koristiti električne palice što mora biti evaluirano od strane inspektora. Utovarivači bi trebali radnicima demonstrirati u kojem smjeru i nakoji način bi trebali stoku utjerivati. Također radnici moraju biti dobro obučeni za takve situacije.

5. ZAŠTITNI ZNAK I LOGO GLOBALGAP-a

Zaštitni znak je GLOBALG.A.P. u bilo kojoj formi ili obliku. Proizvođač primjerice može upotrijebiti zaštitni znak na paletama koje sadrže certificirane proizvode i neće se pojaviti na mjestu prodaje, a nije višlji od 100 mm. Certificirani proizvođač može upotrijebiti u poslovnoj komunikaciji zaštitni znak kao i na mjestu proizvodnje, a u svrhu slijedivosti, identifikacije ili odvajanja GLOBALG.A.P. proizvoda od onih koji nisu predmet certifikacije. Zaštitni znak se ne stavlja na proizvod.

Logo se dobiva od uprave GLOBALG.A.P.-a. Prodajni lanci, udruženja i isporučitelji mogu upotrebljavati logo samo prema pravilima udruženja kao i u poslovnim komunikacijama. Tijekom poslovne komunikacije moguće je stavljati logo na poslovna pisma, posjetnice i reklamni materijal. Isporučitelji mogu postavljati logo samo ako im je certifikat važeći i povezan sa udruženjem. Certifikacijska tijela također mogu koristiti logo u poslovnoj komunikaciji. Logo se ne stavlja na proizvod.

6. ZAKLJUČAK

Posljednjih godina pojavila se vrlo jaka potreba za privatnim certifikacijskim shemama i dobrovoljnim programima kao reakcijama na promjene u međunarodnoj trgovini, kompleksnosti lanaca opskrbe hranom te brojnim krizama u kojima se našao globalni prehrambeni sektor. Ove sheme razvili su brojni sudionici u lancu prehrane, međutim najviše obećavaju upravo standardi koje su osmislili trgovački lanci u svrhu monitoringa proizvođača. Jedan od njih je upravo GLOBALG.A.P., privatni certifikacijski sustav koji omogućava nositelju njihova znaka dokazivanje zdravstvene i higijenske sigurnosti svog proizvoda, kao i usklađenosti sa brojnim preporukama dobre proizvodne prakse. Brojni korisnici ovog sustava dokaz su njegove učinkovitosti, zbog čega se proizvođačima koji žele plasirati svoj proizvod na tržište EU preporuča ući u ovaj sustav.

7. POPIS LITERATURE

1. Bain, C. (2010): Governing the Global Value Chain: GLOBALGAP and the Chilean Fresh Fruit Industry. *Int. Jnl. of Soc. of Agr. & Food* 17(1): 1–23.
2. Busch, L. i Bain, C. (2004): New! improved? The transformation of the global agrifood system. *Rural Sociology*, 69(3): 321–346.
3. Campbell, H., Lawrence, G. Smith, K. (2006): Audit cultures and the antipodes: the implications of EUREPGAP for New Zealand and Australian Agri-Food Industries, cit. u: Marsden, T. i Murdoch, J. (2006): *Between the Local and the Global: Confronting Complexity in the Contemporary Agri-food Sector*, Oxford:Elsevier: 69–94.
4. Gereffi, G., Korzeniewicz, M., Korzeniewicz, R. (1994): *Commodity Chains and Global Capital*. Westport,. CT: Praeger.
5. Giovannucci, D. i Ponte, S. (2005): Standards as a new form of social contract? Sustainability initiatives in the coffee industry. *Food Policy*, 30(3): 284–301.
6. Kondić, V. i Piškor, M. (2010): Sustav upravljanja zaštitom okoliša prema normi ISO 14001 i razvoj metodologije za njenu implementaciju. *Tehnički glasnik* 4: 111-118.
7. Le Heron, R. (1993): *Globalized Agriculture: Political Choice*. Oxford: Pergamon Press.
8. Masood, A. i Brümmer, B.(2014): Determinants of Worldwide Diffussion of GlobalGAP Certification. *GlobalFood Discussion Papers*. www.unigoettingen.de/globalfood.
9. Pavličević, N. i Torti, M. (2006.): Međunarodna norma ISO 22000 u kontroli sigurnosti hrane. *Meso VIII* (5): 257-260.

Web stranice:

1. http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/about-us/history/
2. <http://www.jatrgovac.com/2012/04/certifikati-potvrda-uspjeha-i-vjerodostojnosti/>

8. SAŽETAK

GLOBALG.A.P. jedan je od najvažnijih i najprihvaćenijih komercijalnih standarda u Europskoj Uniji. Certifikacijska shema je uspostavljena zbog provođenja dobre poljoprivredne prakse (DPP/GAP), programa integrirane kontrole pesticida (IPC), sustava upravljanja kvalitetom (QMS) i HACCP načela. Cilj primjene GLOBALG.A.P. sustava je jačanje povjerenja kupaca u kvalitetu i zdravstvenu ispravnost poljoprivrednih proizvoda, te stalna briga o zdravlju i sigurnosti zaposlenika na farmi kao i životinja u uzgoju. Cilj mu je također minimalizirati negativne učinke poljoprivrede na okoliš te osigurati odgovoran odnos prema stanovništvu.

9. SUMMARY

GLOBALG.A.P. is one of the most widely used and accepted commercial standard in European Union. This certification scheme was established to insure conduction of Good Manufacture Practice (GMP), Integrated Pesticide Control programme (IPC), Quality Management System (QMP) and HACCP principles. The aim of GLOBALG.A.P. system implementation is strengthening of buyer's confidence on quality and hygienic correctness of agricultural products, as well as constant care on health and safety of farm workers and animals on farms. Also, its aim is to minimize negative impact of agriculture on environment and assure responsible relationship towards society.

10. POPIS SLIKA

1. **Slika 1.** Rasprostranjenost GLOBALG.A.P.-a u svijetu (Masood i Brümmer, 2014.)
2. **Slika 2.** Primjer certifikata
(https://www.google.hr/search?q=primjer+globalgap+certifikata&newwindow=1&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAcQ_AUoAWoVChMI09ivitSVyAIVg78UCh1m9Ai6&biw=1600&bih=775#imgrc=QhBhXyrrqxOjtM%3A)

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku

Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Završni rad

GLOBAL G.A.P SUSTAV KONTROLE I SIGURNOSTI U PRIMARNOJ STOČARSKOJ PROIZVODNJI

GLOBAL G.A.P. CONTROL AND SECURITY SYSTEM IN ANIMAL BREEDING

Ivan Čavlović

Sažetak:

GLOBALG.A.P. jedan je od najvažnijih i najprihvaćenijih komercijalnih standarda u Europskoj Uniji. Certifikacijska shema je uspostavljena zbog provođenja dobre poljoprivredne prakse (DPP/GAP), programa integrirane kontrole pesticida (IPC), sustava upravljanja kvalitetom (QMS) i HACCP načela. Cilj primjene GLOBALG.A.P. sustava je jačanje povjerenja kupaca u kvalitetu i zdravstvenu ispravnost poljoprivrednih proizvoda, te stalna briga o zdravlju i sigurnosti zaposlenika na farmi kao i životinja u uzgoju. Cilj mu je također minimalizirati negativne učinke poljoprivrede na okoliš te osigurati odgovoran odnos prema stanovništvu.

Ključne riječi: sustav kontrole; *GLOBALG.A.P.*; stočarstvo

Summary: GLOBALG.A.P. is one of the most widely used and accepted commercial standard in European Union. This certification scheme was established to insure conduction of Good Manufacture Practice (GMP), Integrated Pesticide Control programme (IPC), Quality Management System (QMP) and HACCP principles. The aim of GLOBALG.A.P. system implementation is strengthening of buyer's confidence on quality and hygienic correctness of agricultural products, as well as constant care on health and safety of farm workers and animals on farms. Also, its aim is to minimize negative impact of agriculture on environment and assure responsible relationship towards society.

Key words: *control system; GLOBALG.A.P.; animal breeding*

Datum obrane:

