

PRIMENA INFORMACIONIH SISTEMA U UPRAVLJANJU HALAL PROIZVODIMA

APPLICATION OF INFORMATION SYSTEMS IN THE MANAGEMENT OF HALAL PRODUCTS

Doc. dr Šemsudin Plojović¹

Doc. dr Suad Bećirović²

Enis Ujkanović³

Rezime: U ovom radu autor ističe značaj informacionih sistema u upravljanju proizvodnim procesima. Pri proizvodnji po halal standardu postoje mnoga mesta ili procesi na kojima mora postojati intenzivnija kontrola i nadzor. Ta mesta se nazivaju kritička tačka kontrole harama (HrACCP). Kvalitetnim i informacionim sistemom koji je prilagođen sprovođenju halal standada se može omogućiti svakodnevna kontrola i nadgledanje procesa proizvodnje. Sistem kontrole kvaliteta podrazumeva implemetaciju standarda ISO 9000 i ISO 22000 ali nadgledanje po Halalstandardu mora omogućiti i naknadnu retroaktivnu kontrolu svih procesa a posebno procesa i radnji na kritičnim tačkama kontrole. U radu autor takođe navodi koje se specifičnosti moraju primeniti ukoliko se želi poslovati po principu Halal standarda. U odnosu na mogućnosti kontrole procesa i kontrole sastava proizvoda i logistike mogu se definisati različiti nivoi prihvatljivosti proizvoda po Halal standardu.

Autor je ovim radom imao intenciju da pokaže da se implementacijom IS u proizvodnji i adekvatnim informisanjem o proizvodnom procesu može olakšati i na najbolji mogući način pripremiti za dobijanje i rad po Halal standardu.

Ključne reči: Halal standard, Informacioni sistem, kontrola, kvalitet

Abstract: In this paper, the author emphasizes the importance of information systems in the management of production processes. In the production by the halal standard, there are many places or processes in which there must be intensive control and monitoring. These places are called critical control point of Haram (HrACCP). Quality and information system that is adapted to the implementation of halal standada can enable everyday control and monitoring the production process. The system of quality control means implemetaciju ISO 9000 and ISO 22000, but monitoring by Halalstandardu must enable subsequent retroactive control of all processes and in particular processes and actions on critical points of control. The author also states that the specifics have applied if the business wants the principle of Halal standards. In relation to the possibility of process control and control the composition of products and logistics can be defined by different levels of acceptability of Halal products in the standard.

Author of this work intend to show that the implementation of IS in the production and adequate information about the production process and can facilitate the best possible way to prepare for and obtain work by Halal standard.

Keywords: Halal standards, information system, control, quality

¹ Univerzitet u Novom Pazaru

² Univerzitet u Novom Pazaru

³ Univerzitet u Novom Pazaru

1. UVOD

HALAL proizvodi i usluge su zdravi i ispravni za sve korisnike, a za potrošače islamske veroispovesti jedini ispravni.

U Kur'anu – svetoj knjizi i vodilji svih muslimana sveta postoji jedno pravilo koje od njih traži da uvek koriste samo ono što im je od Boga dozvoljeno i korisno, a obaveza svakog muslimana je da bude siguran da je ono što praktikuje i konzumira dozvoljeno, čisto, higijensko i da nije štetno za njegovo zdravlje - da je Halal.

„Halal“ znači - dozvoljeno, odnosno ona označava sve što je po islamskim propisima dozvoljeno ili korisno. Nasuprot tome, imamo termin „Haram“ je sve što je po islamskim propisima čoveku zabranjeno ili štetno po njega, odnosno njegovu okolinu. Svetsko Halal tržište čini populacija od 1,6 milijardi muslimana u svetu. „To je ujedno i najbrže rastuće tržište koje je 2005. imalo ukupni promet od 550 milijardi dolara, od čega je 170 milijardi utrošeno na prehrambene proizvode.“⁴ Sa druge strane, sve veći broj nemuslimana koristi halal-proizvode jer ih smatraju zdravijim i sigurnijim za upotrebu, naročito kada su u pitanju ishrana, kozmetika, ambalaža, a naročito preparati i lekovi.

U Srbiji još uvek ne postoji dovoljno razvijena svest o veličini i potencijalu ovog tržišta, a još manje o činjenici da termin Halal ne obuhvata samo mesnu industriju, nego većinu proizvoda poput farmaceutskih, biljnih i kozmetičkih proizvoda, kao što obuhvata i sve vrste usluga i poslovanja poput finansijskih usluga, investicija, bankarstva, osiguranja itd. Međutim, kada se pomene reč „Halal“ svi odmah pomisle na hranu i piće.

2. HALAL STANDARD

Ukoliko govorimo o halala standardu moramo reći da se u ovom radu oslanjamo na Bosanskohercegovački standard BAS 1049, Halal hrana - Zahtjevi i mjere, prvo izdanje, 2007., koji je pripremio Tehnički komitet BAS/TC 43, Tehnologija hrane. Kao radni podlozi za izradu ovog standarda korišteni su sljedeći dokumenti:

1. CAC/GL 24-1997, General guidelines for use of the term "halal",
2. CAC/RCP 11-1993, Codex recommendation for Fresh Meat,
3. BAS ISO 22000: 2006, Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain,
4. BAS ISO 9000:2001, Quality management systems - Fundamentals and vocabulary,

Bosanskohercegovački standard BAS 1049:2007 odobrio je direktor BAS, odlukom broj OS - 047/07. Ovim Standardom utvrđuju se zahtjevi i mjere koje se moraju ispuniti, odnosno poduzeti, kako bi se ispunili uvjeti za dobijanje sertifikata za halal kvalitet.

Odredbe standarda na koje ovaj Standard upućuje istovremeno važe i kao odredbe ovog Standarda. Navedena izdanja su važila u vrijeme objavljivanja ovog Standarda, a u momentu njegove primjene treba se koristiti najnovijim izdanjima ovih standarda.

CAC/GL 24-1997	Opće smjernice za korištenje termina "halal"
CAC/RCP11-1993	Codex Alimentarius preporuke za svježe meso
BAS ISO 22000:2006	Sistemi upravljanja sigurnom hranom - Zahtjevi za sve organizacije u prehrambenom lancu
BAS ISO 9000:2001	Sistem upravljanja kvalitetom - Osnove i rječnik

Za potrebe ovog Standarda primjenjuju se termini i definicije iz standarda BAS ISO 9000, BAS ISO 22000 i preporuka Codex Alimentarius CAC/GL 24.

⁴ http://www.serbianfurniture.org/sprski/aktuelno/siepa/exporter/exp10/ulaznica_halal_standard.htm, preuzeto 01.02.2010

3. DEFINISANJE OSNOVNIH POJMOVA

Halal kvalitet predstavlja ukupnost karakteristika proizvoda ili usluga koje su u skladu s islamskim propisima i ispunjavaju attribute kvalitete, te su kao takvi dopušteni muslimanima za korištenje ili konzumiranje:

Halal proizvod je proizvod koji je dozvoljen prema islamskim propisima.

Haram proizvod je proizvod koji nije dozvoljenom prema islamskim propisima.

Mešbuh proizvod je proizvod koji je sumnjiv prema islamskim propisima.

Sigurni halal sistem je sistem za utvrđivanje politike koja garantira halal proizvod.

Upravljanje halal proizvodima je koordinirane aktivnosti za usmjeravanje i kontrolu organizacije u prehrambenom lancu halal proizvoda.

Kritična tačka kontrole harama (HrACCP) je korak na kojem kontrola mora biti primijenjena i koja je bitna da se spriječi ili eliminira opasnost po sigurnost halal hrane.

4. HALAL PROIZVODI

Da bi neki proizvod bio označen kao Halal, ne sme sadržavati tzv. Haram sastojke. Postoji detaljna lista sastojaka koji su Haram, ali u ovom tekstu navodimo samo glavne grupe:

Zabranjuje se hrana životinjskog porijekla od sljedećih životinja:⁴

- domaće i divlje svinje,
- psi, zmije i majmuni,
- mesožderi s kandžama i očnjacima, kao što su lavovi, tigrovi, medvjedi i ostale slične životinje,
- ptice grabljivice s kandžama, kao što su orlovi, lešinari i sl.,
- štetočine, kao što su pacovi, stonoge, škorpioni i sl.,
- životinje koje je prema islamskim propisima zabranjeno ubijati, kao što su mravi, pčele i djetlići,
- životinje koje se smatraju odvratnim, kao što su uši, crvi, muhe, pauci, bube i sl.,
- životinje koje žive i na kopnu i u vodi, kao što su žabe, krokodili i sl.,
- mazge i domaća magarad,
- otrovne i opasne morske životinje,
- meso bilo koje od dozvoljenih životinja ukoliko nije zaklano po islamskim propisima,
- krv.

Zabranjuje se hrana biljnog porijekla od otrovnih i opojnih biljaka, osim onih kod kojih se štetne materije eliminišu tokom procesa proizvodnje.

Zabranjuje se alkohol i drugi opojni i po zdravlje štetni napici (pića) bez obzira kojim se imenom zovu.⁵

Pored očiglednih, postoje i „skriveni“ haram sastojci koji čine da Halal sastojci u krajnjem proizvodu ne budu „ispravni“. Na primer, riba spremljena sa vinom; različiti kolači i sladoled koji sadrže rum, liker ili bilo koju vrstu alkohola. Dalje, mnoga hrana sadrži tzv. emulgatore koji služe da produže trajnost hrane ili daju određena svojstva hrani kao što je boja, ukus itd.

Mnogi od njih su životinjskog porekla – svinjskog, što ih čini neprihvatljivim sa stanovišta Halal hrane. Tipičan primer su želatinaste mase koje se često koriste u pripremi hrane, ali i u farmaceutskoj industriji.

Imajući sve ovo u vidu, da bi jedan proizvodni proces dobio Halal sertifikat potrebno je da se primeni niz kontrolisanih postupaka koji su u skladu sa islamskim propisima, kako bi ukupnost karakteristika proizvoda ili usluga bili muslimanima prihvatljivi za konzumiranje ili korišćenje

Pored korišćenja Halal sastojaka treba obratiti posebnu pažnju i na takozvanu kroskontaminaciju, odnosno opasnost da u proizvodnji ili procesu pripreme hrane dođe do kontakta Halal sastojaka sa nedozvoljenim – Haram, što bi poništilo „ispravnost“ ukupnog proizvoda. To konkretno znači da se ne

⁵ Bosanskohercegovački standard BAS 1049, Halal hrana - Zahtjevi i mjere, prvo izdanje, 2007., koji je pripremio Tehnički komitet BAS/TC 43, Tehnologija hrane, str. 5

sme koristiti isti pribor ili posuđe za spremanje Halal i ne-halal hrane, mora se voditi računa u sastojcima sredstava za čišćenje (da ne sadrži alkohol), a proizvodne linije (procesna tehnika, proizvodne trake, konvejeri i sl.) za proizvodnju Halal hrane moraju biti potpuno odvojeni od ostatka procesa koji može biti „oharamljen“. Naravno, lista mera je mnogo duža, ali za ilustraciju smo naveli samo par primera.

Odvajanje procesa ima i svoju ekonomsku dimenziju, odnosno može predstavljati i veliki dodatni trošak, jer zahteva dodatnu opremu, mašine, odnosno dupliranje tehnološkog procesa.

5. HALAL MESO I HALAL KLANJE ŽIVOTINJA

Da bi meso bilo halal potrebno je da budu zadovoljeni sljedeći zahtjevi:

- životinja koja se kolje mora biti dozvoljena
- životinja mora biti zdrava i živa ili bar davati znakove života.

Da bi halal klanje bilo izvršeno na propisan način moraju se zadovoljiti sljedeći zahtjevi:

- osoba koja obavlja čin klanja mora biti musliman, psihički zdrav i osposobljen za tu aktivnost,
- sa životinjom se mora humano postupati,
- riječi "Bismillah" (u ime Allaha) moraju biti izgovorene prije klanja životinja,
- alatka za klanje mora biti oštra i ne smije se dizati sa životinje dok se čin klanja ne okonča, a što znači dok se ne presiječe dušnik, jednjak, te glavne arterije i vene vratne regije.

U određenim uvjetima, kada nije moguće u potpunosti odvojiti proizvodnju halal proizvoda od proizvoda koji to nisu, dozvoljava se upotreba odvojenih linija i odvojenog skladištenja u istom prostoru, uz uvjet da se preduzmu sve potrebne mjere kako bi se spriječio kontakt između njih.

U izuzetnim slučajevima, dozvoljeno je da se procesi obrade, pripreme, skladištenja i transporta halal proizvoda vrše na postrojenjima i u prostorima koji su prethodno bili upotrebljavani za hranu koja ne zadovoljava halal zahtjeve, uz uvjet da se prije njihove upotrebe temeljito očiste na propisani način. Preporuke za čišćenje i dozvolu za korištenje postrojenja i prostora može dati isključivo Agencija za certificiranje halal kvalitete, nakon uvida.

Kako nemuslimanskom stanovništvu ne smeta da jede Halal hranu, (šta više, ova hrana dobija sve više poklonika zato što je zdrava) ekonomska logika ide ka postojanju samo jedne - Halal proizvodne trake.

6. KAKO DO SERTIFIKATA?

Halal proizvod mora biti etiketiran u skladu sa važećom legislativom, a može biti označen dodatnom oznakom „halal“. Za halal proizvode, prilikom etiketiranja, koristi se još i poseban zaštićeni znak, vlasništvo meritorne vjerske institucije. Odobrenje za upotrebu i korištenje ovog znaka daje Agencija za certificiranje halal kvalitete.

Postupak certificiranja halal kvalitete odvija se po proceduri koju utvrđuje Agencija za certificiranje halal kvalitete.

Da bi se dobio halal certifikat, potrebno je uspostaviti HrACCP sistem (Kritične tačke kontrole harama). To predstavlja analizu dodatnih rizika i korake na kojima kontrola mora biti primijenjena i dokumentirana, kako bi se spriječila ili eliminirala mogućnost oharamljenja halal proizvoda. To istovremeno podrazumijeva angažman nadzornog organa ili certifikacijskog tijela koje Agencija za certificiranje halal kvalitete ovlasti ili imenuje da utvrđuje, verificira i provjerava proizvode koji ispunjavaju zahtjeve halal kvalitete.

Halal proizvod mora biti usklađen s važećom legislativom u oblasti sigurnosti hrane, te usklađen sa zahtjevima ovog Standarda.

Preporučuje se da organizacija prije implementacije zahtjeva ovoga Standarda uspostavi HACCP ili standard ISO 22000.

7. INFORMACIONI SISTEMU U PROCESU UPRAVLJANJA HALAL PROIZOVDIMA

Audit se obavlja prema Planu audita. Nakon završenog audita sačinjava se preliminarni Izvještaj o auditu (OB PI-10) kojeg ovjeravaju svojim potpisima članovi audit-tima i predstavnik Organizacije. Audit-tim u izvještaju obavezno navodi zapažanja o tome da li je i u kojoj mjeri Organizacija ispunila propisane zahtjeve i predlaže Agenciji izdavanje odgovarajućeg Certifikata. Prijedlog se saopćava predstavniku Organizacije nakon audita. Organizacija čiji audit ne zadovolji halal kriterij dobit će informaciju o razlozima njihovog odbijanja, te savjete-preporuke o aktivnostima koje treba da preduzmu da bi njihov proizvod zadovoljio kriterije Halal standarda i dobio halal certifikat. Nakon otklanjanja uočenih nedostataka proces audita se ponavlja. Ukoliko se ustanovi da proizvod zadovoljava kriterije Halal standarda, daje se pozitivna preporuka. Ukoliko Organizacija nije u mogućnosti da otkloni uočene nedostatke obavještava se o odbijanju zahtjeva za certificiranje.

Na osnovu prijedloga audit-tima i dodatne analize Agencija dostavlja Organizaciji konačni Izvještaj o auditu.

Upravo se na auditu to jest provjeri zasniva primjena informacionih sistema u upravljanju halal proizvodima. Lice koje vrši provjeru mora imati uvida u procese koji su se desili prilikom proizvodnje ili prerade proizvoda koji imaju Halal certifikat.

Glavni kontrolor - auditor u svojoj nadležnosti:

- utvrđuje zahtjeve za svaki zadatak u okviru audita, uključujući i zahtijevane kvalifikacije za auditore;
- pridržava se važećih zahtjeva za audit i drugih odgovarajućih uputstava;
- planira audit, priprema radne dokumente i informira tim za audit;
- preispituje dokumentaciju o postojećim aktivnostima organizacije, vezu sa sistemom halal kvalitete radi utvrđivanja njene adekvatnosti;
- izvještava organizaciju koja je predmet audita o kritičnim neusklađenostima;⁶

Drugim rečima, glavni auditor mora voditi računa o tačkama kontrole harama.

Prvi deo ili aspekt primjene se odnosi na sastojke i sastavnice u proizvodnji koji čine deo proizvoda za koji je podnet zahtev za halal standard. Zato u informacionom sistemu moraju postojati podaci o sastavnim delovima proizvoda koje dolaze od dobavljača. Ukoliko govorimo o halal proizvodima i svi sastavni diojelovi takođe moraju imati halal certifikat. Zato svi poluproizvodi i repromaterijali moraju imati odgovarajuće opise i podatke o proizvođaču, uvozu i načinima skladištenja.

Drugi deo se tiče klanja i brige o životinjama. Kao jedan od uslova se navodi da osoba koja vrši radnju klanja mora biti musliman i da prilikom klanja mora izgovoriti Bismillah ili u prijevodu „ u ime Boga“. Deo koji se odnosi na to da li je lice koje vrši klanje izgovorilo nešto ili nije je veoma teško kontrolisati, ali to da li je lice musliman ili nije se može kontrolisati i mora kontrolisati uvidom u radne liste i opise radnih mesta. Veoma je važno i da se sa životinjama humano postupa to jest da se ne mogu vršiti nikakve radnje dok se iz životinje ne iskapa i zadnja kap krvi koja u prirodnom toku može izaći. To se može uraditi uvidom u proceduru i radnje naloge u koje se obavezno navodi vreme klanja i završetka obrade svake životinje.

Dalje se primena informacionih sistema vidi u kontroli toka proizvoda i poluproizvoda kroz proces proizvodnje. Ukoliko se neke operacije moraju obavljati na mašinama na kojima se obrađuju i haram proizvodi mora se putem informacionih sistema imati uvid u proceduru čišćenja i redosleda obrade poluproizvoda. Dalje se tokom transporta unutrašnjeg ili spoljašnjeg mora voditi računa o rasporedu u skladištu i ne sme se dogoditi da dođe do kontakta između halal i haram proizvoda. Takođe moraju postojati sertifikati i uverenja o zdravlju i starosti životinje koja se kolje.

Ukoliko dalje govorimo o aditivima i emulgatorima veoma je važno da se ima uvid u svaku od sastavnica i da se vrši konstantna provjera da li svi delovi sastavnice imaju halal certifikat ili da su po principima halal standarda proizvedeni u samom ciklusu proizvodnje u preduzeću.

⁶ Pravilnik o auditu halal kavlaitea, BAS 1049, 2007. str. 5

8. NEOPHODNOST PRILAGOĐENOG IS U UPRAVLJANJU HALAL PROIZVODIMA

Idealno je da organizacija koja ima halal standard u isto vrijeme ima i standarde kvaliteta ISO serije kao i HCCP standard. U tim uslovima je takoreći nemoguće da se dese greške u proceduri pa je problem samo kreirati proceduru koja treba da postane standardna i koja se mora poštovati. U ovom delu se od standardnih informacionih sistema možda ne može mnogo saznati. Na primer ukoliko se u proizvodnji jedne fabrike nalaze i proizvodi sa halal sertifikatom i oni koji taj standard nemaju neposredno rukovanje jednim i drugim proizvodima, ukoliko nisu u potpunosti zapakovani i zaštićeni, je nemoguće tj. Nedopustivo. Takođe se u internom transportu ne mogu koristiti iste trake a u procesu proizvodnje iste mašine i alati a da pre toga nisu očišćeni na pravi način. Upravo zbog specifičnosti ovih uslova mora se adaptirati informacioni sistem kako bi u svakom momentu mogao pružiti informacije o tokovima robe, ljudi koji su angažovani i mašina i sredstava unutrašnjeg transporta kako bi se imala informacija o proizvodu u svakom momentu.

Kod proizvodnje proizvoda životinjskog porekla veoma je važno da se zna da po halal standardu mora postojati nešto što se zove karantin- vreme u kojem se životinje drže pod kontrolom pre klanja.

Za različite vrste životinja različito je trajanje karantina:

- Perad – tri dana
- Ovca – devet dana
- Govedo – četrdeset dana

Zbog ove mere je obavezna evidencija svakog grla ili svake pojedinačne životinje koja se priprema za proces klanja kako bi se imao uvid u to da li je ispoštovan karantin.

U samom informacionom sistemu moraju postojati zadati kriterijumi i procedure koje se oraju poštovati i periodično raditi izveštaji o stepenu ili procentu grešaka koji se šalju agenciji za sertifikiranje halal standarda.

9. ZAKLJUČAK

Iako je ovo relativno nova oblast i sertifikat koji tek treba da zaživi na teritoriji Srbije veom je važno upoznati širu i naučnu javnost kao i sve one čiji bi proizvodi mogli naći kupce kojima je Halal standard važan šta je to halal standard i kako pripremiti preduzeće za dobiljanje sertifikata. Ključna stvar je u adaptaciji informacionog sistema i kontrole procesa. Ukoliko to shvatimo i držimo se poravila da je zapisano sve što se dešava i da se radi samo ono što je zapisano, to jest predviđeno stvarkama u dokumentaciji za dobiljanje standarda videćemo da je veoma lako doći do halal sertifikata. Halal sertifikat, nadalje, predstavlja ulaznisu a nova tržišta i garantuje bolju prodaju.

Nadam se da je ovaj rad makar malo osvetlio pitanja koja se tiču halal standarda i to sa one tehničke strane, a smatram da je obaveza naučnih radnika da, ne samo stvaraju nova rešenja, već i da iznalaze bolje načine za primenu nekih starih oblika poslovanja. Upravo u tome i jeste značaj ovog rada.

LITERATURA

- [1] Zvanična prezentacija Islamske zajednice u Srbiji www.islamskazajednica.org
- [2] Bosanskohercegovački standard BAS 1049, Halal hrana - Zahtjevi i mjere, prvo izdanje, 2007., koji je pripremio Tehnički komitet BAS/TC 43, Tehnologija hrane,
- [3] Pravilnik o auditu halal kvaliteta, BAS 1049, 2007.
- [4] CAC/GL 24-1997 - Opće smjernice za korištenje termina "halal"
- [5] CAC/RCP11-1993 - Codex Alimentarius preporuke za svježe meso
- [6] BAS ISO 22000:2006 - Sistemi upravljanja sigurnom hranom - Zahtjevi za sve organizacije u prehrambenom lancu
- [7] BAS ISO 9000:2001 - Sistem upravljanja kvalitetom - Osnove i rječnik