

Před třemi lety přijalo MAKRO mezinárodní normu IFS Cash&Carry, která představuje společný standard pro bezpečnost a kvalitu potravin. Díky ní máte jistotu, že produkty, jež u nás nakoupíte, splňují ta nejprísnější kritéria.

## MAKRO dbá na bezpečnost potravin



### JEDNOTNÉ ZAJIŠTĚNÍ KVALITY

V oblasti obchodu patří audity dodavatelů již řadu let mezi běžné součásti spolupráce. Stále silnější požadavky spotřebitelů, rostoucí riziko uplatnění nároků na náhradu škody a globalizace proudů zboží vedly k nutnosti vypracovat jednotné standardy pro zajištění kvality. Norma IFS (International Food Standard), která představuje mezinárodní standard pro kontrolu prodejců i velkoobchodníků, byla vyvinuta německým a francouzským potravinářským sdružením. Normu lze použít pro všechny stupně výroby, které navazují na zemědělskou produkci. Standardy se vztahují také na podniky, v nichž jsou potraviny „zpracovávány“ (IFS Food) a platí i pro distributory (IFS Logistic) a velkoobchody (IFS Cash&Carry).

Obchodníci z celé Evropy normu IFS podporují a jejím respektováním se snaží zajistit maximální bezpečnost potravin.

### MAKRO & NORMA IFS = BEZPEČNÝ SORTIMENT

MAKRO začalo certifikační audity podle mezinárodní normy IFS Cash&Carry provádět v roce 2010 – první pobočka velkoobchodního řetězce MAKRO Cash & Carry, která získala certifikát mezinárodního standardu IFS, bylo MAKRO Praha–Stodůlky. Cílem projektu certifikace dle normy IFS Cash&Carry je nejen zajištění maximální bezpečnosti potravin a zvýšení důvěryhodnosti společnosti MAKRO, ale také bezvýhradná spokojenost i těch nejnáročnějších zákazníků.

### DŮSLEDNÁ KONTROLA VŠECH OBLASTÍ

Prvním článkem v celém obchodním řetězci jsou naši dodavatelé, u nichž musíme mít jistotu, že jejich systémy vedoucí k zajištění kvality a zdravotní nezávadnosti dodávaných výrobků jsou na dostatečné úrovni. Certifikace podle jedné z mezinárodně uznávaných potravinářských norem (např. právě IFS) je dostatečnou zárukou. V současné době jsou všichni dodavatelé potravin pod vlastní značkou certifikováni.

Dalším bodem je kontrola logistických platforem nebo distribučních center. Také na ně platí stejné nároky. V aktuální chvíli jsou všichni naši logističtí partneři certifikováni podle normy IFS.

Poslední článek obchodního řetězce představují naše velkoobchodní střediska, která jsou také držiteli certifikátu mezinárodního standardu IFS – ten musí každé středisko každoročně obhájit při opakovaném auditu.

### DÍKY CERTIFIKACI MÁ MAKRO...

- ... komplexní povědomí o celém systému zajištění bezpečnosti potravin v rámci svého podnikání.
- ... systém schopný vycházet vstříc požadavkům na lepší kvalitu potravin a na jejich bezpečnost.
- ... potvrzení vhodnosti a účinnosti systému kvality třetí nezávislou stranou.
- ... zvýšenou důvěryhodnost u zákazníků a příslušných státních dozorových orgánů.

## Jak certifikační audit probíhá?

Ve snaze zajistit maximální bezpečnost potravin se MAKRO každý rok podrobuje certifikačním auditům, které provádí vyškolený inspektor z akreditované certifikační společnosti.

### AUDITOR SE ZAMĚŘUJE PŘEVÁŽNĚ NA TYTO OBLASTI:

**Školení zaměstnanců** – všichni zaměstnanci, kteří pracují s potravinami, musí každý rok absolvovat školení hygienického minima a zásad HACCP.

**Důsledné plnění zásad systémů kvality včetně systému HACCP** (tj. správné sledování tzv. kritických kontrolních bodů) – zaměstnanci musí pečlivě kontrolovat a zaznamenávat teploty v chladicích a mrazicích vitrínách do správných typů formulářů.

**Dodržování zásad osobní a provozní hygieny** – pravidelné mytí rukou dezinfekčním mýdlem, používání předepsaných pracovních oděvů a ochranných pomůcek, dodržování sanitačního plánu, používání vhodných čisticích prostředků a jejich správné dávkování.

**Pravidelné a pečlivé sledování cizích předmětů** – cílem je nevystavit hlavně nebalené potraviny žádnému nebezpečí. Opakovaně proto kontrolujeme především skleněné předměty – v případě jejich rozbití okamžitě odstraníme a zlikvidujeme zasažené potraviny.

**Dodržování systému dohledatelnosti** – díky kvalitním záznamům jsme schopni dohledat, od koho jsme potraviny koupili a komu jsme je prodali. V případě výskytu nebezpečného výrobku tak můžeme okamžitě kontaktovat konkrétní zákazníky.

**Správný postup v případě stažení výrobků z trhu** – pokud je výrobek nevyhovující, zařídíme, aby byl okamžitě stažen z prodeje. Stažené výrobky pak následně skladujeme na speciálním a řádně označeném místě, abychom předešli riziku záměny a nebezpečná potravina se nemohla dostat zpět do oběhu.

**Uplatnění nápravných opatření v případě zjištěných odchylek od systému** – pokud jsou potraviny skladovány nebo vystavovány při nevyhovující teplotě, zasahujeme ihned a provedená opatření evidujeme a archivujeme.

**Kontrola účinnosti opatření proti škůdcům.**

**Systematická kontrola a kalibrace** měřicích a monitorovacích zařízení (teploměrů, čidel a vah).

**Pravidelná kontrola fungování celého systému** – cílem je zjistit, zda je nastavení systému vyhovující a zda jsou všechny jeho body dodržovány.

**Zodpovědný přístup** všech zaměstnanců i jejich vedení.