



Pred tromi rokmi prijalo METRO medzinárodnú normu IFS Cash & Carry, ktorá predstavuje spoločný štandard pre bezpečnosť a kvalitu potravín. Vďaka nej máte istotu, že produkty, ktoré u nás nakúpate, spĺňajú tie najprísnejšie kritériá.

METRO dbá na bezpečnosť potravín



JEDNOTNÉ ZAISTENIE KVALITY

V oblasti obchodu patria audity dodávateľov už niekoľko rokov medzi bežné súčasť spolupráce. Stále silnejšie požiadavky spotrebiteľov, rastúce riziko uplatnenia nárokov na náhradu škody a globalizácia prúdov tovaru viedli k nutnosti vypracovať jednotné štandardy na zabezpečenie kvality. Norma IFS (International Food Standard), ktorá predstavuje medzinárodný štandard na kontrolu predajcov i veľkoobchodníkov, bola vyvinutá nemeckým a francúzskym potravinárskym združením. Normu možno použiť na všetky stupne výroby, ktoré nadväzujú na poľnohospodársku produkciu. Štandardy sa vzťahujú aj na podniky, v ktorých sú potraviny „spracovávané“ (IFS Food), a platia aj pre distribútorov (IFS Logistic) a veľkoobchody (IFS Cash & Carry).

Obchodníci celej Európy normu IFS podporujú a jej rešpektovaním sa snažia zaistiť maximálnu bezpečnosť potravín.

METRO & NORMA IFS = BEZPEČNÝ SORTIMENT

Spoločnosť METRO začala certifikačné audity podľa medzinárodnej normy IFS Cash & Carry vykonávať v roku 2010 – prvou pobočkou veľkoobchodného reťazca METRO Cash & Carry, ktorá získala certifikát medzinárodného štandardu IFS, bolo METRO Ivanka pri Dunaji. Cieľom projektu certifikácie podľa normy IFS Cash & Carry je nielen zabezpečenie maximálnej bezpečnosti potravín a zvýšenie dôveryhodnosti spoločnosti METRO, ale tiež bezvýhradná spokojnosť aj tých najnáročnejších zákazníkov.

DÔSLEDNÁ KONTROLA VŠETKÝCH OBLASTÍ

Prvým článkom v celom obchodnom reťazci sú naši dodávateľia, pri ktorých musíme mať istotu, že ich systémy vedúce k zabezpečeniu kvality a zdravotnej bezchybnosti dodávaných výrobkov sú na dostatočnej úrovni. Certifikácia podľa jednej z medzinárodne uznávaných potravinárskych noriem (napr. práve IFS) je dostatočnou zárukou. V súčasnosti sú všetci dodávateľia potravín pod vlastnou značkou certifikovaní. Ďalším bodom je kontrola logistických platforiem alebo distribučných centier. Aj na ne sa vzťahujú rovnaké nároky. V aktuálnej chvíli sú všetci naši logistickí partneri certifikovaní podľa normy IFS. Posledný článok obchodného reťazca predstavujú naše veľkoobchodné strediská, ktoré sú tiež držiteľmi certifikátu medzinárodného štandardu IFS – ten musí každé stredisko každoročne obhliť pri opakovanom certifikačnom audite.

VĎAKA CERTIFIKÁCIÍ MÁ METRO...

- ... komplexné povedomie o celom systéme zaistenia bezpečnosti potravín v rámci svojho podnikania.
- ... systém schopný vychádzať v ústrety požiadavkám na lepšiu kvalitu potravín a na ich bezpečnosť.
- ... potvrdenie vhodnosti a účinnosti systému kvality treťou nezávislou stranou.
- ... zvýšenú dôveryhodnosť u zákazníkov a príslušných štátnych dozorných orgánov.

Ako certifikačný audit prebieha?

V snahe zaistiť maximálnu bezpečnosť potravín sa METRO každý rok podrobuje certifikačným auditom, ktoré vykonáva vyškolený inšpektor z akreditovanej certifikačnej spoločnosti.

AUDÍTOR SA ZAMERIAVA PŘEVAŽNE NA TIETO OBLASTI:

- Školenie zamestnancov** – všetci zamestnanci, ktorí pracujú s potravinami, musia každý rok absolvovať školenia hygienického minima a zásad HACCP.
- Dôsledné plnenie zásad systémov kvality vrátane systému HACCP** (t. j. správne sledovanie tzv. kritických kontrolných bodov) – zamestnanci musia starostlivo kontrolovať a zaznamenávať teploty v chladniach a mraziaciach vitrínach do správnych typov formulárov.
- Dodržiavanie zásad osobnej a prevádzkovej hygieny** – pravidelné umývanie rúk dezinfekčným mydlom, používanie predpísaných pracovných odevov a ochranných pomôcok, dodržiavanie sanitačného plánu, používanie vhodných čistiacich prostriedkov a ich správne dávkovanie.
- Pravidelné a dôkladné sledovanie cudzích predmetov** – cieľom je nevystaviť hlavne nebalené potraviny žiadnemu nebezpečenstvu. Opakovane preto kontrolujeme predovšetkým sklenené predmety – v prípade ich rozbitia okamžite odstránime a zlikvidujeme zasiahnuté potraviny.

Dodržiavanie systému dohľadateľnosti – vďaka kvalitným záznamom sme schopní dohľadať, od koho sme potravinu kúpili a komu sme ju predali. V prípade výskytu nebezpečného výrobku tak môžeme okamžite kontaktovať konkrétnych zákazníkov.

Správny postup v prípade stiahnutia výrobkov z trhu – ak je výrobok nevyhovujúci, zariadime, aby bol okamžite stiahnutý z predaja. Stiahnuté výrobky následne skladujeme na špeciálnom a riadne označenom mieste, aby sme predišli riziku zámenny a nebezpečná potravina sa nemohla dostať späť do obehu.

Uplatnenie nápravných opatrení v prípade zistených odchýlok od systému – ak sú potraviny skladované alebo vystavované pri nevyhovujúcej teplote, zasahujeme ihneď a vykonané opatrenia evidujeme a archivujeme.

Kontrola účinnosti opatrení proti škodcom. Systematická kontrola a kalibrácia meracích a monitorovacích zariadení (teplomero, snímačov a váh).

Pravidelná kontrola fungovania celého systému – cieľom je zistiť, či je nastavenie systému vyhovujúce a či sú všetky jeho body dodržiavané.

Zodpovedný prístup všetkých zamestnancov aj ich vedenia.