

ПРИМЕНА СТАНДАРДА И НОРМИ У ИСХРАНИ ВОЈНИКА ДРЖАВА У ОКРУЖЕЊУ

Ивица Б. Маријановић*

Министарство одбране Републике Србије,
Сектор за материјалне ресурсе

Бранислав В. Јакић**

Универзитет за пословне студије у Бањалуци, Босна и Херцеговина

У раду су укратко приказани стандарди који се примењују у оквиру НАТО-а, као и њихове везе са међународним системом ISO. Седам основних AQAP стандарда чине темељ норми које су у примени и употреби у свим војним организацијама земаља чланица НАТО-а.

НАТО је 1969. године издао публикације под заједничким називом AQAP (*Allied Quality Assurance Publication*) којима уређује област квалитета војних производа и услуга које војска набавља од својих интерних и екстерних добављача, а 1993. усвојио је нови сет норми, усклађен са захтевима ISO серије 9000. Укратко ће бити приказани основни захтеви које поставља седам основних норми AQAP-а.

У раду је представљен систем норми и стандарда квалитета у складу са којима се припремају оброци у оквиру НАТО-а. Овај систем стандарда прихваћен је и у Републици Хрватској, као прва војна норма система квалитета – HRVN. У раду је детаљно објашњен састав и захтеви које овај систем поставља за припрему индивидуалног obroка за преживљавање, индивидуалног obroка за ванредне ситуације, као и индивидуалног борбеног obroка.

Кључне речи: НАТО, ISO, HRVN, AQAP, систем квалитета

Увод

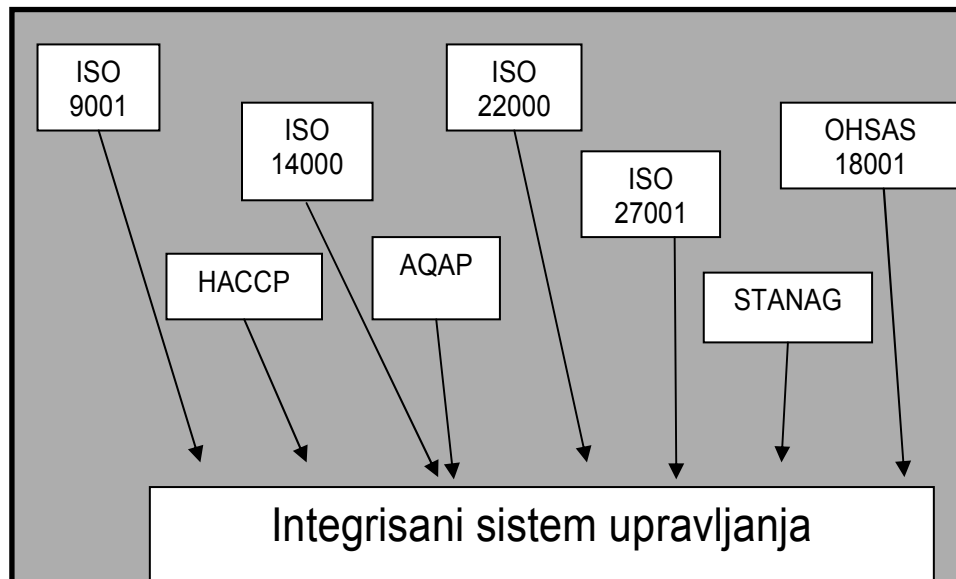
Интегрисани систем управљања (*Integrated Management System – IMS*) у војсци и војним организацијама заснива се на координацији и имплементацији свих принципа система управљања:

1. квалитетом, ISO 9001,
2. животном средином, ISO 14000,
3. здрављем и безбедношћу на раду, OHSAS 18001,

* Потпуковник др Ивица Б. Маријановић је директор Војне контроле квалитета.

** Ван. проф. др Бранислав В. Јакић је пуковник у пензији.

4. безбедношћу информација, ISO 27001,
5. безбедношћу хране, ISO 22000, HACCP и
6. војним нормама осигурања квалитета, STANAG, AQAP.



Слика 1 – Интегрисани систем управљања

Када су у питању војне организације, односно јединице војске, постоје две групе система управљања које чине интегрисани систем. Прву групу имају готово све организације, ма којој грани привреде да припадају:

1. QMC – ISO 9001 – управљање квалитетом,
2. ISMS, односно ISO 27001, систем управљања безбедношћу информација,
3. OHSAS – 18001 здравље и безбедност на раду и
4. EMS – ISO 14001, систем за управљање животном средином.

Другу групу чине специјални системи управљања:

1. HACCP и ISO 22000, безбедност хране и
2. STANAG и AQAP, војне норме квалитета.

Према Аделсбергеру, „метода интеграције тих система управљања мора бити заснована на норми ПАС 99 (енг. *Publicly Available Specification 99*) чиме се постиже: побољшање пословног фокуса, виши холистички приступ управљању ризицима, мање сукоба између система, смањење дуплирања и бирократије, као и ефикасније интерно и екстерно вредновање (*audit*)“ [1].

Ипак, тема овог рада су норме и стандарди које примењује војска Републике Хрватске, као и начин на који су наше комшије ускладиле системе НАТО-а и својих јединица.

Порекло STANAG стандарда

Први покушаји управљања квалитетом у војсци појавили су се у америчкој војној индустрији крајем Другог светског рата, да би 1959. били формулисани у облику два документа: *Quality Program Requirements – MIL-Q-9858* (Захтеви програма квалитета) и *Inspection System Requirements, MIL-I-45208* (Захтеви система инспекције) који и данас представљају неизбежне делове уговора које америчко министарство одбране склапа са добављачима.

НАТО је 1969. издао публикације под заједничким називом AQAP (*Allied Quality Assurance Publication*) којима уређује област квалитета војних производа и услуга које војска набавља од својих интерних и екстерних добављача.

Већ 1993. НАТО је поништио све до тада објављене AQAP норме, и усвојио нови сет норми усклађен са захтевима ISO серије 9000, а разлика је у томе што AQAP норме имају додатне и прецизније захтеве од норми ISO стандарда.

Укратко ће бити приказан основни захтеви које поставља седам основних норми AQAP-а [2].

AQAP-2000 носи наслов „НАТО политика о интегрисаном системском приступу квалитету кроз читав животни циклус“ (*NATO Policy On An Integrated Systems Approach To Quality Through The Life Cycle*).

Према овом документу, учесници животног циклуса војног производа су:

1. Купац – обезбеђује испуњавање захтева прецизирањем корисникових потреба у облику одговарајућих спецификација, узимајући при том у обзир интересе свих заинтересованих страна у животном циклусу, те примену свих националних и међународних законских и нормативних прописа.

2. Корисник – дефинише своје потребе максимално тачно и потпуно и обезбеђује податке о тренутном квалитету конкретног војног производа који је у употреби.

3. Произвођач /добављач – обликује и производи војни производ који одговара уговореним захтевима и обезбеђује доказ да су предузета неопходна испитивања ради контроле ризика и неопходне корективне мере у постизању усклађености производа са захтеваним нормама.

4. Особље одговорно за GQA – идентификује све могуће ризике у мањак усклађености система квалитета произвођача и траженог квалитета који је прописао купац. У управљању ризицима потребно је ангажовати људе у тимовима са великим знањем и искуством, као и потпуни приступ и правилно управљање подацима. Управљање ризицима у моделу GQA осигурава правилно одлучивање и пут према интегрисаном систему управљања квалитетом и сигурности војних производа [4].

Поједностављено речено, купац би, на примеру Србије, било Министарство одбране, корисник Војска Србије, произвођач, рецимо, Фриком, а особље одговорно за GQA тимови за управљање појединим пројектима који процењују систем управљања квалитетом добављача с циљем да се испоручују војни производи који задовољавају захтеве из уговора.

AQAP-2009 носи наслов: „НАТО водич за примену AQAP-а серије 2000“ (*NATO Guidance On The Use Of The AQAP 2000 series*) и даје смернице за примену НАТО публикација особљу које је одговорно за припрему уговора, надзор уговора и оцену добављача, у складу са одговарајућим AQAP стандардима. У свом додатку даје смернице за коришћење AOAP-2105, AOAP-2110, AKAP-2120, AOAP-2130 и AOAP-2131 [5].

AQAP-2070 има наслов „НАТО процес узајамног Владиног осигурања квалитета“ (*NATO Mutual Government Quality Assurance (GQA) Process*) и пружа смернице за прихватање Владиног система осигурања квалитета (GQA) према захтевима STANAG 4107.

AQAP-2110 има наслов „НАТО захтеви за осигурање квалитета за дизајн, развој и производњу“ (*NATO Quality Requirements For Design, Development And Production*) и садржи захтеве за квалитет који обезбеђују поверење у способност добављача за испоручивање производа према захтевима који су наведени у уговору.

Овај документ базиран је на захтевима ISO 9001:2000, ISO 9000:2005, и ISO 10012:2003. ISO 9001:2000, дефинише опште захтеве система менаџмента квалитетом, док AQAP 2110 даје овлашћење представнику тима за осигурање квалитета GQAP да одбије или редефинише захтеве ISO 9001:2000 у складу са захтевима купца и корисника.

AQAP-2120 има наслов „НАТО захтеви обезбеђења квалитета у производњи“ (*NATO Quality Assurance Requirements For Production*) и као и претходни AQAP садржи захтеве којима се обезбеђује поверење у способност добављача за испоруку производа купцу према захтевима из уговора. Примењује се на све процесе добављача потребне за испуњавање уговорних захтева.

Овај документ базиран је на захтевима ISO 9001:2000, ISO 9000:2000, ISO 10012: 2003 [6].

AQAP-2130 носи наслов „НАТО захтеви за обезбеђење квалитета у инспекцији и тестирању“ (*NATO Quality Assurance Requirements For Inspection And Test*) и садржи захтеве за осигурање поверења у способности добављача у испоруци производа који одговара захтевима које је купац навео у уговору. Базиран је на ISO 9001:2000, ISO 9000:2000, и ISO 10012:2003 [7].

AQAP-2131 има наслов „НАТО захтеви за обезбеђењем квалитета у завршној инспекцији“ (*NATO Quality Assurance Requirements For Final Inspection*) и његова сврха је да GKAR или купац има право провере производа добављача према уговореним захтевима приликом завршног инспекцијског поступка. Публикација је намењена за коришћење у уговору између две или више странака. Информативне референце су у складу са AQAP-2000, AKAP-2009, AQAP-2070, ISO 9000:2005 и ISO 10012:2003 [8].

Примена STANAG стандарда у војсци Републике Хрватске

Почев од 2000. године, када је Хрватска приступила Партнерству за мир, па до 2009. када је постала стални члан НАТО-а, припреман је програм „Прехрана војника у 21. веку“. Све до тада, исхрана војника је базирана на принципима који су примењивани и у време СФРЈ, односно јеловник је планиран према таблицама исхране које су датирале из времена старе Југославије. Данас је на снази систем који веома строго нормира исхрану војника у ратнотеренском и мирнодопско-стационарном режиму у складу с НАТО нормама.

Исхрана војника и оброци нормирани су према НАТО нормама из 2001. године – STANAG 2937 (*Survival, Emergency And Individual Combat Rations – Nutritional Values And Packing*). STANAG 2937 је још 2008. године прихваћен и преписан у прву хрватску војну норму (HRVN) у подручју исхране.

У марту 2009, НАТО је објавио норму STANAG 2550 Минимални стандарди у безбедности хране и хигијени на операцијама (*Minimum Standards Of Food Safety And Hygiene On Operations*), а Хрватска је месец дана касније постала чланица НАТО-а, па је и ова норма преписана у HRVN.

STANAG (*Standardisation agreement*) представља посебну врсту споразума међу чланицама НАТО-а. Основни документ чинили су STANAG 4107 и STANAG 4108 [2], али је касније STANAG 4108 укинут, и ова два документа спојена у један под насловом STANAG 4107 - „Заједничко прихватање система осигурања квалитета влада земаља чланица и коришћење савезничких публикација о осигурању квалитета – AQAP-а“ (*Mutual Acceptance Of Government Quality Assurance And Usage Of The Allied Quality Assurance Publications – AQAPs*). Овај документ прецизира поступке, термине и услове под којима заједничку политику осигурања квалитета мора спроводити државна власт земље сваке чланице НАТО-а на захтев друге НАТО чланице или НАТО-а.

Данас STANAG 4107 представља основни документ који прецизно анализира и дефинише квалитет у свим областима управљања у оквиру НАТО-а, али и даје смернице за примену других стандарда, као што су GQA (*Government Quality Assurance*), AQAP-2070 (*NATO Mutual Government Quality Assurance (GQA Process)*) и други.

У оквиру STANAG система постоји много нормативних докумената и њихов се број, као уосталом и у оквиру ISO система, повећава из године у годину. Основни системи који се односе на исхрану војника и у примени су у свим земљама које су чланице НАТО-а су:

1. STANAG 2937 - *Survival, Emergency And Individual Combat Rations - Nutritional Values And Packing* (Оброци за преживљавање, ванредне ситуације и индивидуални борбени оброци – прехрамбене вредности и паковања).

Овај документ даје норме које се односе на нутритивне вредности садржаја борбених оброка са циљем да се омогући размена оброка у НАТО-у, али и да се омогући војницима једнако квалитетна исхрана уколико дође до промене јединице или надлежности. У складу са овим нормама, оброци се дела на:

- оброк за преживљавање,
- оброк за ванредне ситуације,
- индивидуални борбени оброк,
- индивидуални борбени оброк за умерена и хладна подручја и
- индивидуални оброк за топла климатска подручја.

Оброк за преживљавање омогућава војнику да преживи, а садржи довољну количину воде за пиће која се не пакује у оброк. Овај оброк мора да испуни следеће захтеве:

- да заузима што мање места,
- да садржи 150 g угљених хидрата,
- да не садржи беланчевине и масти,
- да обезбеди довољну нутритивну вредност за 6 дана и
- да има рок трајања од најмање 2 године.

Оброк за ванредне ситуације мора:

- да заузима што мање места,
- да садржи најмање 1000 kcal од чега 40–70% угљених хидрата; 20–40% масти и 10–20% беланчевина,
- да се припрема за конзумацију загревањем или само додавањем воде,
- да садржи таблете за пречишћавање воде за пиће и
- да има рок трајања од најмање 2 године.

Индивидуални борбени оброк покрива потребе војника у једном дану и не препоручује се да се користи дуже од 30 дана узастопно. Овај оброк јавља се у две варијације: оброк за умерена и хладна климатска подручја и оброк за топла климатска подручја.

Индивидуални борбени оброк за умерена и хладна климатска подручја мора да садржи:

- најмање 3200 kcal, од тога 10% беланчевина, а од тога 1/3 морају бити беланчевине животињског порекла и 35% масти,
- витамине и минерале према важећим препорукама америчке агенције за храну (енг. *US Food and Nutrition Board*),
- храну која се конзумира без додавања воде или икакве припреме и без термичке обраде,
- замену за хлеб (двопек),
- прелив у облику мармеладе, сира, паштете,
- месне конзерве, готова јела у конзерви,
- инстант напитака у облику кафе, чаја,
- воће (суво или дехидрирано),
- таблете за пурификацију воде за пиће и

Рок употребе овог оброка мора да буде најмање две године.

Индивидуални борбени оброк за употребу у топлим климатским подручјима (тропска, суптропска и пустињска клима) мора да садржи:

- максимално 10% беланчевина,
- до 30% масти,
- најмање 60% угљених хидрата у облику кекса, крекера, житарица,
- око 15% енергетских потреба особе,
- хипотоничан напитака у праху с електролитима и витаминима, појединачно или у комбинацији за најмање две литре по дану,
- таблете за пречишћавање воде за пиће,
- декларацију написану на националном језику и на два НАТО службена језика (енглески и француски),
- ознаку врсте оброка, датум истека рока употребе, ознаку „одобрио НАТО“, садржај и упутство за кориснике.

Паковање мора да буде чврсто и водоотпорно.

2. STANAG 2550 – норматив за „Минималне норме безбедности хране и хигијене на операцијама“ (*Minimum Standards Of Food Safety And Higiene On Operations*) који прецизира следеће [2]:

- процедуре хигијене и безбедности хране у војним кухињама/ресторанима,
- правила унутрашњег и спољног надзора,
- процену и управљање ризицима,
- спровођење санитарног надзора и инспекције од стране овлашћених војних лица на операцијама и
- минималне норме у производњи хране по фазама:
 - a. набавка,
 - b. пријем,
 - c. складиштење,
 - d. припрема,

- e. кување,
- f. издвајање и
- g. безбедност вишка припремљене хране.
- минималне норме хигијене особља и места:
 - h. особље,
 - i. чишћење,
 - j. отпад,
 - k. објекти
 - l. инфраструктура и
 - m. планирање јеловника.
- спровођење санитарног надзора и инспекције.

Закључак

У свом саставу НАТО има Организацију за набавку и одржавање NAMSO (*NATO Maintenance and Supply Organization*) и Агенцију за набавку и одржавање NAMSA (*NATO Maintenance and Supply Agency*).

Приступ тендерима за набавку производа имају предузећа из земаља чланица НАТО-а. Када се нове државе примају у НАТО, један од основних задатака њихових секретаријата одбране или министарстава одбране јесте управо имплементација AQAP стандарда у локалним предузећима која снабдевају војску, али и њихова имплементација у предузећима која претендују да постану један од добављача или пружалаца услуга за НАТО јединице.

Стандарди квалитета имају једноставну основну намену – да изједначе карактеристике предмета на који се односе и да унификују принципе израде, спровођења и употребе.

Сви који су „служили војску“ у време када је то била обавеза, добро памте војнички чорбаст пасуљ, конзерве из ратних резерви и „ризидизи“. Данас би интендант који снабдева касарну храном и набавља намирнице по принципу „оно што се гаји у крају“ , вероватно био оптужен (и осуђен) за злоупотребу службеног положаја због набавке артикала хране.

Ратови се одавно више не воде у блатњавим и клизавим рововима, већ из стерилних и климатизованих сала притиском на дугме. Такође, ни војници, а ни преживљавање више није оно на шта смо навикли – пре само десетак година студенти Војне академије су на преживљавање слати са парчетом најлона површине 1 m², војничким ножем, шлемом, униформом и чутиром. Преживљавање је подразумевало вештину проналажења хранљивих плодова и животиња и њихову припрему. Данас, бар по питању исхране, преживљавање у НАТО-у подразумева вештину отварања водоотпорних пакета и доливања воде или паљена ватре за загревање специјалних конзерви унапред скуване хране.

Литература

1. Аделсбергер, М., *Интегрисани систем управљања*, 2009. Квалис – портал за квалитет и сигурност, 2009, доступно на: <http://www.kvalis.com>. Приступљено: 01. 06. 2012
2. AQAP-2070 (Edition 2) – *NATO Mutual Government Quality Assurance (QA) Process*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110, pp. 1–19, Brussels, Belgium, April 2009.

3. STANAG 2550 MEDSTD (Edition 1) – *Minimum Standards Of Food Safety And Hygiene On Operations*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110 pp.1–2, Brussels Belgium, март 2009.

4. AQAP-169 (Edition 1) – *NATO Guidance On The Use Of AOAP-160* Edition 1, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110, pp.1–54 Brussels Belgium, јули 2001.

5. AQAP-2009 (Edition 2) – *NATO Guidance On The Use Of The AQAP 2000 Series*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110 pp. 1–7 Brussels Belgium, новембар 2006.

6. AOAP-2120 (Edition 2) – *NATO Quality Assurance Requirements For Production*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110, pp. 1–12, Brussels Belgium, новембар 2006.

7. AOAP-2130 (Edition 2) – *NATO Quality Assurance Requirements For Inspection And Test*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110, pp. 1–12, Brussels Belgium, новембар 2006.

8. AOAP-2131 (Edition 2) – *NATO Quality Assurance Requirements For Final Inspection*, NATO Standardization Agency (NSA) B-1110, pp. 1–3, Brussels Belgium, новембар, 2006.

9. Андрејић М., Д., Ђоровић Б., Д., Памучар, Д., С.: *Управљање пројектима по приступу пројект менаџмента*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 59, бр. 42, стр. 142–157, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2011.

10. Андрејић, М., Д., Миленков М., А., Соколовић, В., С.: *Логистички информациони систем*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 58, бр. 1, стр. 33–61, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2010.

11. Ђурковић, С., В.: *Разрада технолошког поступка при уградњи и опремању инструмената у ваздухоплову*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 59, бр. 4, стр. 116–133, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2011.

12. Јовановић, Д., М.: *Управљање ризицима у производњи наоружања и војне опреме*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 58, бр. 1, стр. 5–12, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2010.

13. Каровић, С. М., Комазец, Н., М.: *Управљање ризицима као предуслов интегрисаног менаџмент система у организацији*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 58, бр. 3, стр. 146–161, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2010.

14. Тешановић, Б., Митровић, С.: *Исхрана у ванредним околностима*, Београд, 2005.

15. Тешановић, Б., М., Новаковић, С., Ж.: *Техника за производњу хране у теренским условима*, *Војнотехнички гласник*, Вол. 58, бр. 4, стр. 180–200, Министарство одбране Републике Србије, Београд, 2010.