МЕЃУНАРОДЕН СЛАВЈАНСКИ УНИВЕРЗИТЕТ

„ГАВРИЛО РОМАНОВИЧ ДЕРЖАВИН“

Свети Николе – Битола

Факултет за безбедносно инженерство

БЕЗБЕДНОСТ ПРИ РАБОТА

Магистерски труд на тема:

ВАЖНОСТА НА ЕДУКАЦИЈАТА И ОБУКАТА НА ВРАБОТЕНИТЕ ПРИ ИМПЛЕМЕНТАЦИЈАТА НА HACCAP, HALAL И KOSER СИСТЕМИТЕ

Ментор: **Изработил:**

Проф. д-р Јулијана Силјаноска **Дејан Димовски**

Битола, 2021 година

Апстракт

Се создаваат нови сектори во економијата кои имаат потреба од нови образовни профили, а човечкото знаење е капитал без кој не се може. Поради глобализацијата на светската економија и зголемената важност на знаењето, расте и потребата од зголемена едукација на вработените. Претставена е имплементацијата на HACCP системот кој претставува систем на управување во кој безбедноста на храната се разгледува преку анализа и контрола на биолошки, хемиски и физички опасности (hazard) од влезни сировини, раководење, производство, дистрибуција и консумирање на крајниот производ ,имплементацијата на HALAL стандардите кои гарантираат комплетна подготовка, праработка, пакување и дистрибуција на HALAL храната и KOCHER кој претставува термин кој се користи за опишување на храна која е во согласност со диететските упатства утврдени со еврејскиот закон. Овие закони утврдуваат која храна може да се консумира и како таа треба правилно да се произведува , преработува и консумира.

Клучни зборови: обука, вработени, HALAL, KOCHER.

Abstract

New sectors are being created in the economy that need new educational profiles, and human knowledge is a capital without which it is impossible. Due to the globalization of the world economy and the increasing importance of knowledge, the need for increased education of employees is growing. The implementation of the HACCP system is presented, which is a management system in which food safety is considered through analysis and control of biological, chemical and physical hazards (hazard) of raw materials, management, production, distribution and consumption of the final product, the implementation of HALAL the standards that guarantee the complete preparation, processing, packaging and distribution of HALAL food and KOCHER which is a term used to describe food that is in accordance with the dietary guidelines established by Jewish law. These laws determine what food can be consumed and how it should be properly produced, processed and consumed.
Keywords: training, employees, HALAL, KOCHER.

Абстрактный

В экономике создаются новые отрасли, которым нужны новые образовательные профили, а человеческие знания – это капитал, без которого невозможно. В связи с глобализацией мировой экономики и возрастающей важностью знаний растет потребность в повышении уровня образования сотрудников. Представлено внедрение системы HACCP, представляющей собой систему управления, в которой безопасность пищевых продуктов рассматривается посредством анализа и контроля биологической, химической и физической опасности (опасности) поступающего сырья, управления производством, распределением и потреблением конечного продукта. , внедрение стандартов HALAL, которые гарантируют полное приготовление, обработку, упаковку и распространение продуктов HALAL и KOCHER, термин, используемый для описания продуктов питания, соответствующих диетическим рекомендациям, установленным еврейским законом. Эти законы определяют, какую пищу можно употреблять и как ее следует правильно производить, обрабатывать и потреблять.

Ключевые слова: обучение, сотрудники, HALAL, KOCHER.

СОДРЖИНА :

1. ВОВЕД 7

1.2 Методологија на работа 14

1.2.1 Предмет и цели на истражувањата 14

1.2.2 Значење и актуелност на истражувањата 14

1.2.3 Истражувачки цели 17

1.2.4 Хипотези на истражувањата 17

1.2.5 Методи на истражувања 18

1.2.6 Работна структура 20

2. ОБУКА И УСОВРШУВАЊЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ 22

2.1. Причини за потребата за обука и усовршување 25

2.2 План за обучување и план за унапредување на усовршувањето 26

2.2.1Анализа на потребата за обука и едукација 26

2.2.2 Анализа на задачите 27

2.2.3 Поставување на цели за обука и проширување на знаењата 27

2.3 Избор на соодветната програма за обучување 29

2.4 Обука на менаџери 30

2.4.1 Методи на обуката за менаџери 32

3.Основни поими за HACCP системот 35

3.1. Принципи на HACCP системот 39

3.2 Имплементација на HACCP системот 42

3.2.1 Формирање на HACCP тим 43

4. Едукација и обука на вработените во имплементација и развој на HACCP системот 47

4.1 Цели и корист од обуката на HACCP системот 49

4.2 Програми за обука и контрола над стекнатото знаење 53

4.3 Лидерство во HACCP системот 56

5. Валидација на успешната едукација и обука на вработените во имплементацијата на HACCP системот 61

6. Halal ……..73

7. Kocher …… 77

8.Која е разликата помеѓу Halal и Kocher 85

Резултати од истражувањето 88

9. Заклучок 98

Користена литература: 102105

ВОВЕД

Во денешно време човечките ресурси се клуч на работната ефикасност во секој работен систем. Тие го претставуваат целото знаење и вештини на работниот систем кои му ја овозможуваат конкурентската предност во глобалниот пазар. Развојот на конкурентската предност е работа на тимот за човечки ресурси.[1]

Под човечки ресурси се подразбира целосниот човечки потенцијал во организацијата : знаењата и искуствата со кои располага, употребата на способноста и вештините, можноста за идеи и креации, степен на мотивираност и заинтересираност за остварување на организациската цел и слично.[2]

Управувањето со вработените, како најзначаен ресурс на организацијата е сложен и повеќедимензионален процес. Процесот на транзиција во кој се наоѓаме, како и вклучувањето во современите интеграциони процеси , има потреба од поинаков пристап на луѓето. Традиционалните модели на управување со човечките ресурси, отстапуваат место на современи, флексибилни, практични и хумани форми на управување и развој.[3]

Додека пак, менаџментот на човечките ресурси во организацијата опфаќа избор на цели, утврдување на политиката, како и планирање, организирање, координирање и контрола на активностите во областа на човечките ресурси во облик на превземање на управувачка акција, поради постигнување и исполнување на посакуваната цел.

Како синоним за менаџмент во стручната литература и пракса често се користи и терминот управување. Поимот управување со човечките ресурси е од понов датум и е во употреба од осумдесетите години од дваесетиот век. Со поимот се означуваа различните управувачки активности насочени кон вработените и нивните потенцијали.

---

1. Менаџмент на човечки ресурски, скрипта (2011) стр. 6.Достапна на- http\www.scribd.com/doc
2. Кулич, З. (2005) Управување со човечките потенцијали , Работнички печат, Белград, стр. 21.
3. Пантич, С. (2010) Современа тенденција во менаџментот на човечките ресурси, Магистерски труд, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 5.

Значењето на управувањето со човечките ресурси , како управувачка функција е голема и се огледува преку остварувањето на оперативната и стратешката улога во организацијата.[4][5][6]

Под поимот управување со човечките ресурси се подразбира нова теориско - научна и наставна дисциплина, нова работна филозофија и управувачка мерка и активности кои во процесот на анализа на работата, планирањето, регрутирање, избор, социјализација, обука и усовршување, оцена на успехот во работата, награди и мотивација, заштита на здравјето и безбедност на вработените и примена на правилникот за работните прописи, каде менаџментот ја превзема организацијата поради обезбедување на квалитетен кадар и нивно адекватно приспособување и мотивирање за постигнување на очекуваните резултати и постигнување на организациски и индивидуални цели.[7]

Од гледна точка на управувачката функција, системот на управување со човечки ресурси, има големо значење во организацијата и успешноста. Во организацијата со секојдневните управувачки активности се остваруваат многубројни ефекти.[8]

Менаџментот на човечките ресурси претставува извршна функција во една организација, ција цел е што поефективен пристап до вработените, за да се остварат организациските и индивидуалните цели.[9]

Човечките ресурси можат да создадат конкурентска предност во организацијата и така да допринесат за остварување на основните цели на организацијата како : квалитет,

---

[4]Менаџмент на човечки ресурси, скрипта (2011) стр. 5 достапна на- http\www.scribd.com/doc

[5]Штангал Шунјар, Г. Зимањи, В, (2005) Менаџмент на човечки ресурси, Економски факултет Суботица, стр, 21

[6]Вујиќ, Д. (2008) Менаџмент на човечки ресурси и квалитет, Центар за применета психолигија, Белград, стр.24

[7]Менаџмент на човечки ресурси, скрипта (2011) стр. 5 достапна на- http\www.scribd.com/doc

[8]Торингтон, Д. Х, С. Тејлор, С. (2004) Менаџмент на човечки ресурси, Дата статус, Белград, стр.13

[9]Пантиќ, С. (2010) Современа тенденција во менаџментот на човечки ресурси, Магистерски труд, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.5.

профитабилност и задоволство на потрошувачите. Брзиот развој на технологијата има потреба од поголем број на луѓе со високо образование.

Се создаваат нови сектори во економијата кои имаат потреба од нови образовни профили, а човечкото знаење е капитал без кој не се може. Поради глобализацијата на светската економија и зголемената важност на знаењето, расте и потребата од зголемена едукација на вработените.

Многу компании го присвоиле концептот на управување со знаењето како начин за да обезбедат квалитетна услуга на купувачите, да инволвираат производи и услуги, да привлечат нови вработени на кои ќе им овозможат простор за учење и развој. Предизвик е да се создаде околина каде ќе се истакне талентот на вработените, а за тоа е потребен правилен пристап со управувањето на човечките ресурси и добро планирање и спровдување на редовна едукација на вработените. Образувањето е еден од најзначајните обликувања на човечкиот капитал, инвестицијата во негувањето ефектот да се зголеми неколку пати од инвестирањето во опрема. Образувањето и развојот на луѓето всушност се инвестиција во капиталот на луѓето.[10]

Менаџментот се повеќе разбира дека постојаното образовање и усовршување на вработените е еден од најефикасните начини за создавање на конкурентска предност, основен влез во трговската трка. Едукацијата на вработените подразбира промена во специфичните знаења, способности, вештини, ставови или однесувањето на вработените со цел да се припремат за квалитетно спроведување на нивните работни задачи. Пазарната економија се основа на знаењето, затоа што знаењето му овозможува да опстани на националниот и на меѓународниот пазар, а новите начини на производство бараат не само повисоко ниво на образование, туку и поинаков начин на размислување.[11]

Една компанија за да ја зачува својата пазарна позиција и за да ја зголеми конкурентската предност, таа мора да биде во состојба да создаде нови знаења, а не да се поткрепува на користење на веќе постоечките познавања. Поради тоа континуираната

[10]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 3.
[11]Цитирано дело, стр. 29

обука има значајна улога во развојот на индивидуалните и организационите перформанси.[12]

Обуката и усовршувањето се процеси на прилагодување на вработените спрема современите услови за работа. Претставуваат процес кој овозможува вработените успешно да одговорат на потребите од промена на пазарот и потребите на потрошувачите. Припаѓаат на една од основните функции на менаџментот на човечки ресурси.[13]

Обучувањето претставува стекнување на нови практични знаења и вештини кои се потребни за работа, раководење, управување и организационо однесување спрема усвоените правила, прописи и стандарди.

Последните триесетина години, посебно првата деценија од новиот милениум, сведоци сме на глобалните проблеми со кои се соочува целиот свет. Изразеното загадување на животната средина, драстичните климатски промени, , економска (финансиска) криза, глад и недоволна ухранетост, бројни инциденти и сериозни последици во поглед на безбедноста на храната и водата, се само дел од списокот на проблемите кои сериозно го загрозуваат животот и здравјето на современиот човек, како и на целата планета. Причините за оваа состојба на глобално ниво, во најголем број случаи можат да доведат до две ситуации.

Првата ситуација се однесува на интензивниот технолошки развој и трката за профит, особено несовесниот однос спрема неповолните актуелни случувања и последици, но и оние кои можат да ја предвидат реалноста и очекувањата на времето пред нас. Ваквата ситуација првенствено се поврзува со најразвиените земји во светот. Втората ситуација се однесува на најнеравиените региони, земји во развој и транзиција, кои се карактеризираат со низок степен на развој, сериозни економски проблеми, покрај тоа и глад или недоволна или лоша исхрана.

Безбедноста и квалитетот на храната (исклучувајќи ја тука водата) се од значително значење за сите учесници во долгиот и многу сложен ланец на храна/ исхрана.

[12]Машиќ, Б. (2009) Стратегиски менаџмент, Универзитет сингидунум, Белград, стр. 307.
[13]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 32

Сепак за безбедност и квалитет на оваа голема и разновидна група на производи, најмногу се заинтересирани купувачите и крајните корисници – потрошувачите.

За жал, кога е во прашање храната, луѓето сеуште се соочуваат со сериозни проблеми. Овде, пред сé се однесува на недоволната расположливост, бројните и растечки проблеми во погледот на безбедноста и квалитетот на храната. За жал, мора да се напомене дека во светот на 7 милијарди, повеќе од 1.2 милијарди луѓе немаат, или немаат доволно храна и вода, така да поради глад и неухранетост сериозно се загрозени 25 % од населението, најмногу деца, претежно помали од 5 години. Дополнителен проблем во светот претставуваат високите цени на прехрамбените производи , па поради тоа храната е помалку достапна за корисниците, особено во сиромашните земји како Африка, Азија и Јужна Америка. Сериозни проблеми се појавуваат и во поглед на безбедноста на храната. Само од дијареа предизвикана од контаминирана храна и вода, во светот годишно се разболуваат повеќе од 1,5, со околку 3 милиони смртни случаеви. Во САД како најразвиената заемја во светот, на годишно ниво се регистрираат околу 50 милиони заболени како резултат на неисправна храна, преку 150 илјади хоспитализирани пациенти, 3000 смртни случаеви и трошоци кои поминуваат преку 150 милијарди американски долари. Значајни проблеми се јавуваат и во врска со квалитетот на храната. Имено, поради различни несогласувања, враќањето на прехрамбените производи учествува со околу 9-12 % во вкупниот домашен промет на храната во светот.[14]

Проблемите со безбедноста на храната најчесто се констатираат откако ќе настанат, па затоа системот се занимава со последиците наместо со предупредување за возможните проблеми.

Од тие причини почнаа да се развиваа модерни, модифицирани системи за безбедност на храната во кои главно се става фокус на хигиенските производни процеси и превенцијата. При тоа, тежиштето се става ,, предвидување,, каде и кои проблеми можат да се појават во должината на целиот ланец на храна, а при тоа и оптимизација на праксата за хигиена и односот на контролните мерки на најважните точки на ланецот – предупредување за претстоечките проблеми. Овој модернизиран принцип е подржан од

[14]Радовановиќ, Р. Џекич, И. (2011) Управување со квалитетот во процесот на производство на храна. Универзитет во Белград , Земјоделски факултет , Белград, стр.3.

сите релевантни научни и регулативни фактори на меѓународен план, па затоа е насочено и во новото законодавство во сите развиени земји.

Целокупно, управувањето со безбедноста на храната се развива со традиционална, службена, пропишана инспекција и тестирање на крајниот производ во организирани, но флексибилни системи базирани на добро производувачко- хигиенска пракса (GMP/ GHP) и HACCP, во кои од производувачот се бара да може да ја идентификува опасноста (hazarde) која ја загрозува безбедноста на производот и да ја елиминира и контролира. Денес во модерното управување со безбедноста на храната, надлежните органи, од една страна им помагаат на производувачите да ја постигнат безбедноста на храната повеќе на советодавен и консултативен начин, а од друга страна проверуваат дали системот за безбедност на храната кој го спровдува производувачот функционира успешно- преку службена проверка на (GMP/ GHP) и HACCP.

Основата на секој систем за здравствена безбедност ја сочинуваат законите и стандардизирани прописи за даден производ или економска област. Една од клучните потреби за вропските прописи од оваа област е потребата за примена на HACCP системот.

HACCP е акроним за поимот Hazard Analysis and Critical Control Point и претставува систематски превентивен пристап преку кој се осигурува безбедноста на храната. HACCP се темели на идентификација и анализа на специфичните опасности и утврдување на превентивните мерки со кои ризикот од производство и настанување на потенцијално опасна храна се отстранува или се доведува во прифатливи граници. Меѓутоа, првобитно е развиен за да се обезбеди микробиолошка сигурност на храната, а покасно е проширен системот поради тоа што може да настанат и хемиски и физички ризици. Денес системот на анализа на ризик и критично контролните точки е меѓународно признат како начин за управување со безбедноста на храната. Негова единствена директна цел е да обезбеди контрола на процесот на производство на храната на начин каде крајниот производ нема да претставува опасност за потрошувачите. Тоа е јасно структуиран и дефиниран систем кој подразбира дисциплински пристап каде фокусот се става на превентивното делување, а само по потреба се прави непосредна контрола и надзор на опасноста на одредени критични точки во производствениот процес. Кога HACCP се заснова на јаки темели со добра производувачка пракса (GMP) и стандардни

санитарни оперативни процедури (SSOP) , тога им се овозможи на произведувачите на храната , без оглед на нивната големина и капацитет, здрава основа за стекнување на доверба кај своите купувачи и потрошувачи, особено за безбедноста на нивните производи.

Поради тоа не е ни чудно тоа што во последно време за HACCP системот и менаџментот за осигурување на здравствена безбедност на храната многу се зборува. Голем број на организации започнаа со нивно спроведување, меѓутоа, за жал, релативно мал број на стручни лица имале прилика во потполност систематично да се запознаат со потребните документи врз кои се занова целиот концепт. Базичната основа на тој концепт ја сочинува „ Препорачани меѓународни правила за пракса - Општи принципи за хигиена на храната”-комисија Codex Alimentarius 1997 година, со амандмани од 1999 година и потполна ревизија во 2003 година.

За осигурување на безбедноста на храната потребни се заеднички напори на сите учесници во ланецот на производство на храната. HACCP системот е меѓународно признат превентивен систем за контрола на безбедноста на храната, со кој се осигурува безбедно и здравствено исправно производство на прехрамбените продукти.

Новата конкуренција, новата технологија и новиот стил на живот бараат целосно нов менаџмент. Процесот на планирање, организирање, водење и контрола во организацијата, постојано се испреплетува со постојаната обука и учење, а сè со цел за постигнување на сè поголема ефикасност во работната организација, односно производство и дистрибуција на здравствено безбедна храна.[15][16]

[15]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум , Белград, стр.6.

[16]Котлер, П. (2000) Marketing Management, Prentice- Hall, Inc, Бостон, стр. 13-14

Методологија на работа

- ***Предмет и цели на истражувањата:***

Безбедноста и квалитетот на храната (исклучувајќи ја водата) се од исклучително значење за сите учесници во долгиот и сложен „ланец храна/исхрана„ но се секако важни и за друштвото во целина. Меѓутоа, за безбедноста и квалитетот на храната најмногу се зинтересирани купувачите и крајните корисници – потрошувачите.

Основата на секој систем за здравсвена безбедност ја сочинуваат важни закони и стандардизирани прописи за одреден производ или одредена област. Една од клучните потреби на европските прописи во оваа област е потребата за примена на HACCP системот.

Предмет на истражување и цели на истражувањето на овој труд се однесуваат на запознавање со HACCP системот и значењето на едукацијата и обуката на вработените за примена на програмата и принципите на HACCP системот во производството на безбедна храна, дадени со пример за субјектот XX, адекватен објект за преработка и производство на месни производи. Исто така, предметот и целта на истражувањето на овој труд се однесува и на запознавање со поимот лидерство и улогата на лидерот во HACCP системот, едукација и обука на вработените за примена на програмата принципите на HACCP системот во производството на безбедна храна.

- ***Значење и актуелност на истражувањата:***

HACCP системот уште во седумдесетите години од 20 век беше признат како меѓународен стандард во производството на безбедна храна. Исто така Светската Здравствена Организација (WHO) го усвои овој систем како најефикасно средство за контрола на болестите кои се јавуваат како резултат на неквалитетна храна.

Применетите начела на HACCP системот се широко распространети низ развиените земји, додека во EU и со закон обврзана (Council Directive 93/43/EEC, заменета 29.04.2004 год. Прописи 852/2004/EC)[17][18][19]

Од 01.01.2009 год. примената на HACCP системот стана законска обврска на сите произведувачи на храна на територијата на Република Северна Македонија. Примената на HACCP системот моментално е еден од предусловите за извоз на нашите производи и освојување на европскиот пазар.

За успешен вовед и примена на сите принципи на HACCP системот во некој субјект, најважно е да се утврди кои знаења, вештини и способности треба да ги поседуваат вработените за успешно да ја извршуваат својата работа. Треба да имаат јасно дефинирани цели совпаднати со утврдените проблеми. Треба да се применува научената во праксата. Идеална е ситуација каде со дополнителна обука и обрзование се задоволуваат, како потребите на организацијата, така и индивидуалните потреби на вработените.

Од овие причини неопходна е континуирана едукација како на едукаторите, така и на вработените на сите ниво сѐ со цел за правилна примена на принципот на HACCP системот, каде крајна цел е потрошувачот да ги искористи намирниците во состојба и начин кој ќе биде најбезбеден за неговото здравје.

Денес се потребни нови концепти за да организацијата се приближи и цврсто се поврзи со потрошувачите. Потребен е организационен модел кој може да се сноси со сите тие промени. Тоа претставува организација со високи перформанси, со лидери и менаџери

[17]Billy, T.J., Wachsmuth, I.K. (1997) Hazard analysis and critical control point system in the Unitet States Departmentof Agriculture regulatory polici. Rev. Sci.Tech.16(2):342-348.

[18]Herrman, T.J.Langemeier, M.R.Frederking, M.(2007) Development and Implementation of Hazard analysis and critical control point plans by several U.S. feed manufacturers. J Food Prot. 70 (12) : 2819-2823.

[19]Mortlok, M.P. Peters, A.C. Griffith,C.J.(1999) Food hygiene and hazard analysis critical control point in the United Kingdom food industry: practices, perceptions and attitudes. J Food Prot., 62(7); 786:792.

во целата нејзина структура кои размислуваат на победа и кои нападот од околината го користат како шанса за долгорочен раст и развој на пазарот.[20]

Идеал за организирање на иднината е модел кој ќе го оспособи претпријатието успешно да се соочи со многу комплицирани проблеми и да на нив реагира на начин кој ќе им донесе најмногу корист.[21]Во таква организација моќта не е на врвот, туку во лидерски работни тимови. Моќта не е во позицијата, туку моќта е во коренот на експертското знаење на членовите на тимот.

Во целта за остварување на позитивни цели неопходна е континуирана едукација на менаџерите и лидерите, потоа на сите останати вработени во едно претпријатие. Знаењето има стратешко значење на претпријатието бидејќи ја зголемува неговата вредност.[22]

Систематскиот пристап кон овие проблеми ги охрабрува и менаџерите и лидерите и организациите да размислуваат за пристапот и податоците за обучување на вработените, каде може да биде од голема корист за отстранување на причините за неуспешна обука. Освен тоа, обуката и усовршувањето мораат да бидат приоритет во бизнисот. Во спротивно, ќе се остваруваат само краткотрајни резултати. Исто така мора да се пристапува во целина, систематизирано и системски затоа што последиците од погрешна обука ги трпат и вработените и организацијата.

Конкретно, за обезбедување на безбедност во храната потребни се заеднички напори на сите учесници во ланецот на производство на храна. HACCP системот е меѓународно признат како превентивен систем за контрола на безбедноста на храната, кој осигурува производство на безбедни и здравствено исправни прехрамбени производи.

[20]Аџич, С. (2004) Лидер во менаџментот. Економски институт, Белград, стр.331-336.

[21]Петковиќ, М. Јаничијевиќ, Н. Богичевиќ, Б. (2002) Организација, теорија, дизајн, однесување, промена. Економски факултет, Белград, стр.594.

[22]Менаџмент на човечки ресурси, скрипта (2011) стр.46.

- ***Истражувачки цели :***

Научна цел на истражувањето на овој труд е научна дескрипција на сите елементи на значење на едукацијата и обуката на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот, како и научна дескрипција на значењето на лидерството во едукацијата и обуката на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот.

Освен со работа треба да се воочи дека процесот на планирање, организирање, водење и контрола на примената на HACCP принципот во организацијата се испреплетува со постојана обука и учење, а сè со цел постигнување на сè поголема ефикасност во работната организација, односно производство и дистрибуција на здравствено безбедна храна. Целта на трудот е да се покаже дека вложувањето во образованието и обуката на човечки ресурси е вложување во самата иднина.

Целите да се докаже дека за осигурување на безбедноста на храната потребни се заеднички напор на сите учесници во ланецот на производство на храна, како и лидерството и менаџментот на човечки ресурси имаат значење, не само за еден субјект, туку и многу пошироко.

Посебна цел на истражувањето се однесува на избран пример, субјект наменет за производство и обработка на месни производи каде се согледуваат активностите која ги превзела ова претпријатие за успешно да го воведе и примене HACCP системот.

- ***Хипотези на истражувањата :***

Во работата се започнува со генералните хипотези : Едукација, континуирана обука и усовршување на вештините кои се основ во имплементацијата и развојот на HACCP системот.

Истражувањето содржи посебни хипотези како :

- Познавање на HACCP системот како предуслов за успешна имлементација;
- Познавање на HACCP системот како предуслов за успешно производство и дистрибуција за здравствено безбедна храна;

- Систем на менаџмент во водењето на документација и администрација како важни делови за имплементација на HACCP системот;
- Познавањето на улогата на лидерот доприносува за квалитетна едукација, континуирана обука и усовршување на вештините на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот.

- ***Методи на истражувања :***

Метода на научното истражување е систематски, критички, контролиран и повторлив процес на постигнување на нови знаења, неопходни за идентификација, одредување и решавање на научниот проблем.[23]

Во научното истражување на овој труд применети се следните главни принципи :

- Систематичност – добро уредување на истражувачката постапка и обезбедување на природно и логичко следење во процесот на истражување;
- Контролираност - спроведување на истражувањата во што е можно подобри и надгледувачки услови, за да се исклучат или намалат можните алтернативни решенија;
- Критичност – сè повеќе важни тврдења за појавите, процесите, односите и својствата мораат сериозно, искрено и строго да се проценат, проверат и образожат.

Врз основа на поделбата на научните истражувања, според природата на истражувањето на теоретска и емпириска, според целта на истражување на фундаментална и применета, според функцијата истражувањата се поделени на експлоративни и насочени на проверка на хипотезата, во овој истражувачки труд применети се воглавно фундаментални, применети и истражувања насочени на проверка на хипотезата. Фундаменталните истражувања применети се поради стекнување на нови

[23]Милјевиќ, М. (2007) Меодологија на научен труд. Филозофски факултет, Универзитет во Источно Сараево , Пале, стр.120-190.

знаења во оваа област, а применетите и истражувањата насочени на проверка на хипотезата – поради стекнување со нови знаења и решавање со хипотеза поставените задачи од овој труд.

Во овој истражувачки труд користени се различни алати и методи на истражување, едукација и обука на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот, како би дошло до одредени сознанија, де се откријат и изложат научните принци, кои се применуваат во овој процес.[24]

Методолошкиот пристап на истражување поставен е многу комлексно и во него се применети :

- Аналитички основни методи : метод на анализа, метод на апстракција, метод на специјализација и дедукација;
- Синтетички основни методи : синтеза, конкретизација, генерализација и индукција;
- Општонаучни методи : хипотетичко- дедуктивни, аналитичко- дедуктивни, компаративни, стастистички и метод на моделирање.

Адекватната примена на овој пристап овозможува да се стекне веродостојно знаење за предметот на истражување, за фактите, појавите, процесите и односите врз кои започнува едукацијата и обуката на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот, но и за поимите, ставовите, расудувањата и заклучоците кои се релевантни за исполнување на целите од овој труд. Примената на овие методи овозможува валидно остварување на научните цели на истражувањето. Принципот на истражување е интегриран, синтетички во таа смисла што на ниедна методолошка постапка не се исклучува предноста.

Анализата е реализирана на две нивоа :

- На ниво на изворни податоци, на основни изворни документи и од XX субјект.
- На ниво на секундарна анализа на резултатите од претходните истражувања и адекватната литература.

[24]Милјевиќ, М. (2007) Методологија на научен труд, Филозофски факултет, Универзитет во Источно Сараево, Пале,стр. 120-190

Трудот е структуиран во одредена целина и секоја од нив конкретно ја објаснува главната фаза и процесот на значење на едукацијата и обуката на вработените во имлементацијата и развојот на HACCP системот, конкретен пример на имплементација на HACCP системот во големиот субјект XX, како и значењето на лидерот во едукацијата и обуката на вработените во имлементацијата и развојот на HACCP системот .

Работна структура :

Со дефинирањето на основните поими, поставување на хипотеза и со изборот на соодветните методи произлегува и самата структура на работата. Кога би се избегнала ситуација во која би се оддалечиле од темата и кога би се задржала компактноста на работата, би се состоела од осум делови во кои би се опфатило она што го бара темата на трудот.

Во подглавието ***„Воведот„*** дадени се основните поими за човечките ресурси, менаџмент на човечки ресурси и значењето на континуираната едукација и обука во имплементацијата на HACCP системот кој осигурува производство на здравствено безбедни прехрамбени продукти.

Исто така е прикажана примената на методологијата при изработката на трудот : предмет и цел на истражувањето, значење и актуелност на истражувањето, хипотеза на истражувањето, методи и краток опис на целокупниот труд.

Во тезата ***„ Обука и усовршување на персоналот„*** дадени се целите како : причини од потребата за обука и усовршување, план за обука и план за унапредување на усовршувањето, анализа на потребата од обука и едукација, анализа на задачите, поставување на цели за обука и проширување на знаењето, избор на соодветната програма за обучување и обука на менаџерите.

Во подглавјето ***„ Основни поими за HACCP системот„*** наведени се основните информации за HACCP системот како систем за управување во кој безбедноста на храната се разгледува низ анализа и контрола на биолошките, хемиските и физичките опасности (

hazard) од влезните суровини, ракувањето, производство, дистрибуција и консумирање на крајниот производ.

Во подглавјето „ ***Запознавање со HACCP системот, имплементација и контрола на HACCP системот*** „ прикажан е принципот на HACCP системот, имплментација на HACCP системот и формирање на HACCP тим.

Во наредното подглавје ***„ Едукација и обука на вработените во имплементација и развој на HACCP системот„*** произнесени се цели на обуката на HACCP системот и корисно е за присутните, изградување на ниво на свест и одговорност, програми за обука, надзор над стекнатото знаење – обука, значење на обновата на обуката и улогата на лидерот во едукацијата, континуирана обука и усовршување на вештините на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот. За да HACCP системот биде успешно применет неопходна е континуирана едукација и обука на сите оние кои на било кој начин се вклучени во процесот на производство и дистрибуција на храната, за безбедност до крајниот корисник.

Во подглавјето ***„ Валидација на успешноста во едукацијата и обуката на вработените во имплементацијата на HACCP системот –На пример субјектот XX*** прикажана е валидација на процесот преку анкета на ниво мерење, анализа и подобрување, како и задоволување на купувачите.

1. ОБУКА И УСОВРШУВАЊЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ

Менаџментот на човечки ресурси, како израз на новата филозофија и пракса на менаџментот, резултира со забрзана промена во современиот свет и значењето кое се придава на луѓето и нивните потенцијали. Човечките ресурси се најзначајни ресурси во организацијата и спрема нив треба да си искажува највисок степен на внимание и интерес.[25]

Една од значајните активности е континуирана едукација на вработените од едно претпријатие. Знаењето има стратешко значење бидејќи со тоа се зголемува и вредноста на претпријатието. [26]

Основна движечка сила за економски и друштвен развој е интелегенцијата, а опстанокот и развојот на организацијата најмогу зависи од вистинската искористеност на човечките ресурси.

Многу претпријатија го усвоиле концептот за управување со знаењето како начин за да се обезбеди квалитетна услуга на купувачите, да иновираат производи и услуги. Образованието е еден од најзначајните облици на човечкиот капитал, а инвестицијата во него доведува неколку пати поголем ефект од инвестицијата во опрема. Образованието и развојот на луѓето всушност се инвестиција во квалитетот.[27]

Менаџментот подразбира постојано образование и усовршување на вработените како еден од најефикасните начини за остварување на конкурентска предност, основен влез во трговската трка.

Едукација на вработените претставува промена со специфични знаења, способности, вештини, ставови и/или однесувања на вработените со цел да се подготват за квалитетно извршување на нивните работни задачи. Пазарната економија се основа на

[25]Пантиќ, С. (2010) Современа тенденција во менаџментот на човечки ресурси,Магистерски труд, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.5

[26]Котлер, П. (2000) Marketing Management, Prentice – Hall, Inc, Boston, 116-117

[27]Бабиќ, Л. Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.5

знаењето затоа што знаењето овозможува да опстане на националниот и меѓународен пазар, а новите начини на производство бараат не само повисоко ниво на образование, туки и поинаков начин на размислување. Економијата заснована на знаење од креации, иницијатива, истражување, способности, комуникации, критички мислења, способност за брзо донесување на одлука и др.[28]

Цел на образованието е припрема и прилагодување на поединецот за нов облик на животот преку негово оспособување за активно и лично учество во образовниот процес. Во современото друштво знаењето што го поседува образованата личност е симбол во тоа друштво, носител на стандардите во друштвото. Образованата личност претставува друштво во кое знаењето е клучен ресурс.

Образованието и воспитанието претставуваат, не само перманентна потреба на модерното друштво и модерниот човек, туку и нивно егзистенционално обележување. Слободно може да се каже дека е услов за опстанок и развој како на друштвото,така и на човекот како поединец. Редовното учење стенува пат за нови промени, иновации и развој во самата организација.[29]

За да едно претпријатие го зачува своето место на пазарот и да ја зголеми конкурентската предност, мора да биде во состојба да создаде нови знаења, а не само да ги користи веќе постоечките знаења. Поради тоа континуираната обука има важна улога во развојот на индивидуалните и организационите перформанси.

Учењето, во услови на високо ниво на туруленција и забрзана промена, сè повеќе е основна претпоставка дека организацијата всушност ја развива својата компетентност и на тој начин успева да одговори на новите менаџерски предизвици. Во современата светска економија не е доволно само да се учи, туку тоа што се научило да се применува. [30][31]

Образовна функција представува комплекс од активност и задачи кои се остваруваат во кругот на менаџерските човечки ресурси и е една од неговите најзначајни

[28]Бабиќ, Л. Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.26
[29]Цитирано дело, стр. 56
[30]Машиќ, Б. (2009) Стратегиски менаџмент, Универзитет сингидунум, Белград, стр. 307.
[31]Халета, М. (2008) Менаџмент на квалитетот , Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 113-114.

подфункции. Ги опфаќа следните поими : учење, тренинг, образование, обука, стручно усовршување и развој на вработените.[32]

Учење е процес на стекнување на знаење и вештини кои се неопходни за успешно обавување на одредената работа. За учењето карактеристично е стекнување со знаење, вештини и навики преку образовнието и праксата.

Тренингот се дефинира како напор насочен во правец на подобрување на перформансите на вработените на работното место. Подразбира организирана програма за вежбање и усовршување на некои физички или интелектуални карактеристики. Тренингот за да биде успешен треба да се совпадне со вистинската потреба на претпријатието и работата во него. Поради тоа мора да биде добро смислено и однапред испланирано.

Образованието значи ширење на целокупното сознание, знаење, вештина и способност за самостојно олучување и делување во различни ситуации. Со образованието се врши оспособување на вработените за обавување на различни работи и создавање на неоподни претпоставки за понатамошниот развој. Главно се однесува на иднината, односно на работата која треба да се заврши во иднина[33].

Обука се дефинира како плански напор на претпријатието за да се подобрат перформансите на вработените на работното место. Тоа е процес на стекнување на знаење и вештини за извршување на конкретната работа и на работните задачи. Центар се става на тековната работа и на сегашноста. Стручната обука на вработените станува сè позначајна активност во кругот на функционирањето на менаџментот на човечките ресурси поради глобализацијата на светската економија, зајакнување на потребата за водење, пораст на значењето на знаењето, потребата од привлекување на талентираните поединци. Претпријатијата ширум светот инвестираат милиони за организирање на различни програми во обуката на вработените, за да остварат конкурентска предност на пазарот.[34]

[32]Пантиќ, С. (2010) Современа тенденција во менаџментот на човечки ресурси , Економски факултет, Белград , стр.153.

[33]Хелета, М. (2008) Менаџмент на квалитетот, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 113-114.

[34]Богиќевик Б. (2004) Менаџмент на човечки ресурси, Економски факултет, Белград, стр. 153

Развојот е поврзан со стекнувањето на нови знаења, вештини и способности кои се неопходни за превземање на нови и сложени работи и позиции, како и припрема за иднината и потребите кои доаѓаат.

Голем број на претпријатија инестираат 3 до 5 % од своите прихот во образование на вработените. Оние претпријатија кои сакаат да бидат во чекор со времето за промени потребно е да го прифатат моделот на постојана, континуирана едукација. Тој факт е веќе познат повеќе од два века. Дениз Дидро (1713 – 1784) француски филозоф го напишал следното : „ Образованието не би требало да биде завршено кога поединецот ќе заврши со училиштето, тоа треба да ги опфаќа сите животни векови, да им овозможува на луѓето во секој момент од својот живот можност да го задржат своето знаење или пак да добијат нози знаења. „

2.1. Причини за потребата за обука и усовршување

Потребата од обука и усовршување се последица на низа на промени кои секојдневно се случуваат во организацијата, кои можат да се поделат на :

- Промена во производствената ориентација во претпријатието,
- Промена во пазарната ориентација во претпријатието,
- Промена во технолошката концепција при обработка на материјалите,
- Промена во технолошката концепција при обработка на информациите,
- Промена во сировината, материјалите другите влезни материи,
- Промена во организацијата и управувањето,
- Промена во човечките ресурси.

Општи цели на образованието се :

- Работна успешност,
- Стекнување на знаење во врска со новата технологија,

- Избегнување на застарени знаења и успорување за пратење на новата технологија од одредена област (струка),
- Усмерување на новите вработени.

Посебни цели во образованието насочени се кон специфични задачи на поедини стручнаци кои треба да бидат образовани за извршување на такви задачи.

Општите и посебните цели имаат заеднички интереси, а тоа пред сè се : развивање на работни навики и методи за работа кои даваат оптимални резултати, мотивација и интерес за понатамошно учење и усовршување , развивање на позитивни на позитивни ставови на сите вреботени према работата.[35]

2.2 План за обучување и план за унапредување на усовршувањето

Кога во организацијата ќе се појават одредени проблеми во работата и однесувањето на вработените, како резултат на недостаток на знаење и вештини, се јавува потреба од обучување и едукација. Планот за обука и едукација на вработените ги опфаќа следните чекори :

2.2.1Анализа на потребата за обука и едукација

Со анализа потребно е да се утврди дали едукација или обука е потребна, доколку е потребно, кој вид на усовршување е потребен, односно кои вештини се неопходни .

Во процесот на образование во организацијата најважно е да се потврди кои знаења, вештини и способности треба да ги имаат вработените за да можат успешно да ја извршуваат својата работа. Покрај тоа треба да се види кои вработени имаат несоодветно и недоволно образование, знаење, вештини, или пак немаат воопшто. На крај треба да се направи процена дали дополнителната едукација ќе ги реши дадените проблеми и ќе ги обезбеди потребните знаења. Треба да се обезбеди примена на наученото во пракса. Тоа е идеална ситуација каде со додатната обука и образование се задоволуваат потребите како на организацијата, така и индивидуалните потреби на вработените.

[35]Вујиќ, Д. (2003) Менаџмент на човечки ресурси и квалитет, Центар за применета психологија, Белград, стр. 143

Утврдувањето на потребата од образование треба да тргне од анализа на организацијата, анализа на работата и анализа на поединци. Кога ќе се прикаже анализата организацијата ги потврдува образовните потреби од перспектива на организацијата, нејзините цели, работни стратегии, организациски единици, култура, промена, ресурси и можност за образование. Значи, целта е да се потврдат потребите на организацијата, но и ресурсите кои ги има организацијата (во смисла на време, буџет, стручни лица). Според ова, кај организациските анализи мора да се води сметка за понатамошниот развој на потребите на образованите, за тоа какви знаења вештини ќе бидат потребни. Треба постојано да се гледа кон иднината.[36]

2.2.2 Анализа на задачите

Секое работно место опфаќа одредени и стратешки задачи. За да се извршат тие задачи и да се избегнат евентуални пропусти во тек на нивната имплементација, неопходно е усовршување. Видот на обука или едукација зависи од резултатот на анализата на задачите кои се извршуваат на одредено работно место, покрај тоа се разделуваат на задачи кои треба вработените да ги извршуваат.

Анализа на задачите се прави со цел вработените да стекнат вештини кои се неопходни за успешно завршување на работата. Со овие анализи детално се испитува работното место за да се утврди кои вештини се потребни.

Како основен извор за обезбедување на корисни податоци од овој сегмент на анализи се опис на работата и нејзина детална спецификација.

2.2.3 Поставување на цели за обука и проширување на знаењата

Завршување на одреден степен на образование или факултет претставува важна компонента за оспособување на работникот за да одговори на работните задачи. Еднаш стекнатото знаење, како и совладаните методи, како и процедури и пракса зададени од

[36]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.19.

претпријатието, не се доволна гаранција за успешност на работникот на одредено работно место за подолг период. Вработените и понатаму учат (разни обуки – тренинзи) за да ги подобрат своите вештини во работата, но и за да се оспособат за посложена и подобро платена работа.

Под обучување на кадарот се подразбира секоја организациона примена на педагошки методи со цел за измена и дополнување на квалификовани профили на членовите од работниот колектив. Општо обучување на кадрите може да биде :

- Проширување на општото образование ,
- Продлабочување на стручноста,
- Зголемување и изострување на умешноста во работата.

Стимулација за обучување на кадрите може да се води на две основни карактеристики :

- Да се обезбедат квалифицирани извршители на работата во производството,
- Квалифицираните профили и работните ставови на извршителите на работа да се прилагодат според потребите за работа и ритамот на производство.

Образувањето е долгорочна активност на учење која има за цел да ги припреми поединците за различни улоги во друштвото : како граѓанин, работник и член на семејството. Образованието е насочено првенствено кон поединец и неговата потреба , а потоа кон заедницата како целина, односно на друштвените потреби.

Едукацијата може да се сфати како било која активност на учење која е усмерена за стекнување на нови специфични знаења и вештини кои се неопходни за успешно обавување на одредената работа или задача. Овде се става фокус на работата или задачата. Станува збор за организирано и програмирано вежбање, усовршување и прилагодување на одредени физички или интелектуални активности , односно карактеристики.

Резултатите од едукацијата најчесто се согледуваат со промена на специфичните знаења, способности, вештини, ставови или работни однесувања. За да

една едукација биде успешна и за организацијата, а за вработените корисна, треба да е во склад со потребите на работата.

Развојот се однесува на активност на учење кое е насочено кон иднината, а не на сегашните потреби, каде најмногу се занимава со напредување во кариерата, отколку за непосредно извршување.

Усовршувањето може да допринесе висока продуктивност, намалување на грешките, големо задоволство и ниска флуктоација.

Учењето е релативно постојана промена на однесувањата кои се случуваат како резултат на претходната пракса или искуство.

Учењето е процес на стекнување на знаења или вештини, неопходни за успешно обавување на одредени работи. Се остварува преку образование и пракса, како резултат на учење се јавува релативно трајна промена на однесувањето во работата. По дефинирањето на видовите на усовршување кои ќе се спроведат, потребно е да се воспостават мерливи и конкретни цели на едукација. Инструкторот, односно лицето кое обучува секако треба да биде насочено кон поставените цели и тие треба да претставуваат параметри за успешно спроведена обука, односно едукација на кадрите.

2.3 Избор на соодветната програма за обучување

За да се направи избор на програма која е соодветна неопходно е да се утврди :

- За кого е наменета обуката, исто така која е целна група ?
- Кој ја води програмата ?
- Кој тип на вештини треба да се развијат ?

За да се идентификуваат специфичните групи на вработени кои имаат потреба од обука во различни области неопходен е процес на идентификација на потребата.[37]

Кога ќе започне процесот на обука, мора да се одлучи која група ќе биде прва, затоа што програмата за обука се однесува на една област .Исто така важно е да се одреди колку вработени истовремено ќе се обучуваат.

Според потребите на конкретната програма,односно според профилот на ученици и области на знаење, се бираат изведувачите на програмата. Тоа можат да бидат еден или повеќе изведувачи, од раководител и вработени во одделението за човечки ресурси, преку колеги или внатрешни или надворешни експерти од одредена област.[38]

2.4 Обука на менаџери

Нема потреба многу да се дискутира за фактот колку треба да има образование еден менаџер во организацијата. Развојот на менаџерот влијае на идните перформанси на самата организација. Вложување во образованието на менаџерите делува на целокупната организација, менаџерите се тие кои ги делегираат задачите на вработените, им служат за пример и донесуваат важни одлуки за претпријатието.

За квалитетно да се управува со едукацијата, но и со човечките ресурси во организацијата, менаџерите мора да се потпираат на теориските сознанија и методологијата превземена од наука за човечките однесувања. Доколку не се користат темелни истражувачки постапки, менаџментот не може да располага со валидни податоци за состојбата на човечките ресурси, а тогаш плановите за работа со човечките ресурси се базираат на податоци кои се произволни, базирани на нагодувања, а не на вистинска процена, па се води погрешна политика и неекономична употреба на материјалните средства.[39]

---

[37]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.45.

[38]Kotler, P. (2000) Marketing Management, Prentice- Hall, Inc. Boston, 277- 278.

[39]Бабиќ, Л. Ставриќ, Б. (2003) Организација на претпријатија , Белград, Центар, стр. 104

Секако дека треба да се чува квази научната употреба на методологијата. Списокот на произволни прашања кој го составил менаџерот и го понудил како прашалник за истражување, односно тоа веќе не е како прашалник, туку список на прашања. За да биде прашалник мора да ги задоволува мерните карактеристики кои ги пропишува психометријата, наука за мерните карактеристики на прашалник, тестови и слични научно – истражувачки техники. Покрај тоа менаџерите се советуваат да користат помош од стручни лица или научно-истражувачка институција за детектирање и пратење на поедини показатели значајни за организацијата.

Корисно е секоја организација да развива одреден број на инструменти за истражување заради специфичност на работата и специфичност на управувањето. Останатите инструменти може да се изберат помеѓу голем број на стандардизирани инструменти, а според појавите кои ги сакаат да се испитуваат.

Постои разлика во обуката на менаџери за почетно, средно и високо ниво на менаџирање. Почетното ниво опфаќа стекнување на потребниот фонд на знаење на млад менаџер, под надзор на искусен менаџер. Овој систем се нарекува менторски систем. Средното ниво подразбира веќе нагласување на менаџерските и општите вештини во однос на техничките. Менаџер со средно ниво се подразбира дека веќе има стекнато знаења , со што добива повеќе овластувања и поголема слобода во донесување на одлуки.

За овој вид на обука карактеристична е ротација на работните места, за менаџерот да се запознае и со секторите каде што нема работено во текот на својата кариера. Обука на највисоко ниво на менаџер има за цел да овозможи развој на способности и да се согледа комлетната слика на организацијата. Обуката на менаџерите се овозможува со едукација и ротација на други работни места, која подразбира оспособување за самостојно одлучување, препознавање на прилики, но и опасности во околината кои би можеле да влијаат во работата на целокупната организација.

2.4.1 Методи на обуката за менаџери

Обуката за работа не е практична само за вработените на едноставните работни места, туку укажува и пракса со која се докажува дека и менаџерите најдобро учат од своите работни места.

Значајна метода е ***Ротација на работните места*** , затоа што менаџерот со тоа добива прилика за детална анализа и да ја научи работата во секторите каде што нема работено. На тој начин се овозможува подобро запознавање со организацијата и се зема во предвид нејзиното работење од различна перспектива. Исто така постои пример како што е давање на инструкции, кои подразбираат собирање на сите потребни информации од лицето кое го заменува менаџерот.

Учење преку работа е уште еден значаен вид на обука на менаџерите. На овој начин се овозможува постојано учествување во вистинските проекти, во анализа и решавање на проблеми и тоа обично во оддели каде менаџерот нема работено. Ако станува збор за проект, тогаш постои тим од четири или пет вработени кои се состануваат од време на време , за да дискутираат и да донесуваат одлуки.

Метод на студија на случај се овозможува со анализирање конкретен организационен проблем, донесување на заклучок и решавање на проблемот. Со ова менаџерот стекнува искуство, покрај тоа учи дека еден организационен проблем може да се набљудува на повеќе начини и во зависност од сопствените потреби и вредности може да делува на решавање на одреден проблем.

Менаџерски игри – се многу занимливи и актуелни каде менаџерските групи (по пет менаџери во игра) меѓусебно се надминуваат во пазарните услови кои се симулираа. Така секоја група, не знаејќи за решенијата на другата група, одлучува за проширување на нов пазар , видови на производи и услуги, начини на рекламирање на производот, количина на средства кои се потребни за сите овие активности и др.[40]

[40]Машиќ, Б. Бабиќ, Л. Џорџевиќ – Бољановиќ, Ј. Добријевиќ , Г. Веселиновиќ, С. (2010) Менаџмент, Универзитет Сингидунум, стр.277-278.

Надворешни семинари – претставуваат систем на учење преку различни професионални програми како што се општ менаџмент, човечки ресурси, стратешки менаџмент и други. Секој менаџер после ваква професионална обука добива одреден сертификат. Сертификатот не може да се користи за да се стекне високо академски степен, но секако има голема предност затоа што им овозможува на менаџерите да примат знаење кое го стекнале со оваа програма што автоматски делува на нивната самодоверба и работа.

Програми поврзани со универзитети се многу слични со надворешните семинари. Обично траат неколку дена, но има и програми кои траат неколку месеци. Предноста во вложувањето во образованието зборува за фактот колку универзитетите ја прилагодиле својата програма за вработените лица. Бројни компании во светот, па и во Република Северна Македонија соработуваат со факултетите и високите школи за поквалитетен начин на едуцирање на своите кадри.

Обликување на однесувањето е уште еден многу важен елемент кога станува збор за усовршување на менаџерите. Обликување на однесувањето им покажува на менаџерите како да направат нешто на правилен начин, усмерување, симулирање на одредени работни ситуации и поттикнување.

Центар за усовршување на вработените во кругот на претпријатието е се помодерно, особено кога станува збор за светските гиганти. Тие претставуваат спој на класичното предавање (предавање и семинари) и други техники, како што е симулирање на работни ситуации.

Нема потреба да се дискутира за фактот колку менаџерите на една организација треба да бидат образовани. Развојот на менаџерите делува на идните перформанси на самата организација. Вложувањето во образованието на менаџерот делува на целокупната организација, затоа што тие се оние кои ја делегираат задачата на подредените, им даваат пример и донесуваат многу важни одлуки за претпријатието.

За квалитетно управување со едукацијата, но и за човечките ресурси во организацијата, менаџерите мораат да се потпрат на сознанието и методологијата превземени од науката за човечки однесувања. Доколку не се користат темелни истражувачки постапки , менаџментот ако не располага со валидни податоци за состојбата

на човечките ресурси, тогаш плановите за работа со човечки ресурси се базираат на податоци кои се произволни, базирани на надградување, а не на процена и се води погрешна политика и неекономична употреба на материјалните средства.[41]

Специфичност за обука на менаџерите е во тоа што менаџерските активности се многу сложени и одговорни за разлика од извршните работи. На самиот тим му е потребно многу повеќе време и усовршување за да ја совладаат препреката на работењето. Тие мораат постојано да ги развиваат своите способности со цел за унапредување на хиерахиската скала,тие се упатени да постојано учат и да ги надополнуваат своите знаења.

Уште една многу важна работа е дека менаџерите мораат да бидат од свој вид лидери, затоа што ги водат подредените , ги мотивираат, што секако придонесува за целата организација.

[41]Бабиќ, Л. Ставриќ,Б. (2003) Организација на претпријатие, Белград, Центар, стр. 104.

3.Основни поими за HACCP системот

За храната, како една од основните животни потреби на луѓето, поврзани се многу ризици кои можат и кои предизвикуваат повреди и имаат штетно влијание на човечкото здравје. Милион луѓе ширум светот секоја година доживуваат некој вид на „труење со храна„. Неконтролирана примена на земјоделските хемикалии, загадување на животната средина, неовластена употреба на адитиви, хормони и антибиотици, микробиолошки ризици и лошо раководење со храната во ланецот на исхрана, можат значајно да допринесат за појава на потенцијални опасности и/или пропусти да се намалат или да се доведат на прифатливо ниво. Поради зголемување на свеста за зголемување на опасноста од храната кај здравите луѓе, поради поголемата важност и постојаниот пораст на светската трговија со храна и потребата од страна на потрошувачите за безбедно снабдување со храна, анализа на опасностите и проценатa на ризикот поврзан со храната, станаа неизбежен фактор и предуслов за современ систем за безбедност на храната (HACCP систем) .

Според дефиницијата која ја дал Codex Alimentarius [47] HACCP системот е систем за идентификација, оценување и контрола на опасности од значења за безбедност на храната.[42]

HACCP е систем на управување во кој безбедноста на храната се разгледува преку анализа и контрола на биолошки, хемиски и физички опасности (hazard) од влезни сировини, раководење, производство, дистрибуција и консумирање на крајниот производ.[43]

HACCP е настанат касните педесети години на дваесетиот век кога НАСА склучила договор Pillsbury Company за производство на храна за астронаути. Владата на САД поставила строги потреби во поглед на храната која ќе ја консумираат астронаути,

[42]Herrera A.G. (2004) The hazard analysis and critical control point system in food safety. Methods Mol. Biol.,268 pp.235-280.

[43]Шумиќ, З. (2008)Технологија на храна, Нови Сад, www.tehnologijanahrana .com.

што значи е потребна 100% безбедна храна. Ваква безбедност на традиционална контрола на готовите производи не може да се исполни.

Како резултат Pillsbury развил процес кој ќе спречи ризик во безбедноста на храната. Овој концепт е наречен Hazard Analysis Critical Control Points или HACCP.

Во почетокот HACCP ги содржел следните три принципи :

1. Идентификација на ризик,
2. Одредување на критички контролни точки за контрола на било кој ризик,
3. Воспоставување на систем на надгледување.

HACCP во 1971 год. јавно е презентиран на собир за безбедност на храната (National Conference of Food Protection) во САД. После две години 1973 год. HACCP принципите се прифатени од страна на најголемите произведувачи и тоа најпрво од индустријата за конзервирана храна.

Американската National Academy of Science (NAS) 1985 год. го препорачала користењето на овој систем. Системот почнал да се користи широко низ светот, FAO/WHO Codex Alimentarius (Food Agriculture Organization/World Health Organization) се приклучиле на HACCP Системот Codex.

HACCP системот се развивал и понатаму. National Advisory Committee on Microbiologikal Criteria for Foods (NACMCF) во Америка 1989 год. ги објави седумте принципи и упатства на HACCP. HACCP настанува de facto стандард во Америка.[44]

Codex Alimentarius во 1993 год. објавил упатство за HACCP. Европската регулатива 1993/43 ЕС од 1993 дог. предвидува користење на овој систем во производството на храна. Во Европа HACCP по прв пат се применува 1980 год. , додека пак 1995 год. HACCP системот задолжително се воведува во земјите на ЕУ.[45]

[44]Herrman, T.J. et al, (2007) Development and implementation of hazard analysis and critical control point plans by several U.S. feed manufacturers. J. Food Prot ., 70 (12) :pp 2819-2823.

[45]Hulebak KL, Schlosser W. (2002) Hazard analysis and critical controlpoint (HASSP) history and conceptual overview. Risk Anal. 22 (3) :pp 547-552.

Регулаторните препораки на HACCP системот постепено биле прифатени во развиените држави , земајќи ги во предвид техничко-технолошките и финансиски можности во производствените претпријатија :

- Јануари 1998 година големи претпријатија – 500 и повеќе вработени,
- Јануари 1999 година мали претпријатија околу 500, а најмалку 10 вработени,
- Јануари 2000 година многу мали претпријатија – околу 10 вработени и годишна продажба помала од 2.5 милиони американски долари.[46]

Примената на оваа динамика се покажала многу успешна и овозможила брзо прилагодување на претпријатијата во нови околности.

Од 01.01.2009 година примената на HACCP системот станала законска обврска на сите произведувачи на храна на територијата на Република Северна Македонија.

- **Запознавање со принципите на HACCP системот, имплементација и контрола на HACCP системот**

Производството на храна е многу значајна економска гранка во Република Северна Македонија.

Податокот дека во Република Северна Македонија има преку 4000 регистрирани објекти за производство на храна покажува дека голем број на работно население е ангажирано во оваа област. Определувањето и целта на Македонија е членството во ЕУ И WTO (Светска Трговска Организација), а тоа значи и можност за пласман на прехрамбените производи од Република Северна Македонија на пазарот на земјите членки. Понатаму, тоа подразбира и голема обврска и работа на хармонизација на законската регулатива во склоп на светските стандарди. Еден од најважните закони е

[46]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com.

Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Северна Македонија, ,41/09) кој е потполно усогласен со Регулатива ЕС 178/2002. Овој закон не е само значаен за извоз на прехрамбените производи од Македонија на светскиот пазар, тука и за потполна контрола и заштита на здравјето на жителите на Р. Северна Македонија. [47]

Целта за примена на Законот за безбедност на храна е да се следи производството на храната, што значи да се контролира и документира секоја фаза во производството, а не само крајниот производ. Исто така неопходно е сите кои се занимаваат со производство на храна да бидат регистрирани и запишани во централниот регистар на произведувачи, да се применуваат предусловните програми, што понатаму подразбира објектот да има техничко-технолошка документација за примена на добро произведувачка пракса, како и добра хигиенска пракса.

На пазарот во ЕУ и Светската трговска организација HACCP системот станал обврзувачки од 01 јануари 2006 година (Council Directive 93/43/EEC) .

Едноставно, вклучувањето на стандардите за квалитет и безбедност на храната во општиот систем за проверка на квалитетот на претпријатието стана услов за работење со партнерите на меѓународниот пазар. Законската регулатива, особено во развиените земји ги обврзува произведувачите на храна воведување на HACCP системот.[48]

HACCP не е независна програма, туку е дел од големите системи на контрола кои вклучуваат и спроведување на универзални проецедури кои се применуваат за контрола на општите услови и околината во производство и доприностите за безбедност на производите. Програмите кои треба да бидат усвоени, применети и документирани се :

1. GMP – добра произведувачка пракса
2. SOP – стандардни оперативни процедури
3. SSOP – стандардни оперативни процедури на хигиена.

[47]Будимовиќ, Н. (2011) Водач низ примената на прописи за безбедност на храната. Форум Медиа д.о.о. Београд, стр.2.

[48]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com.

Примената на HACCP системот е компатибилна со примената на системот за управување со квалитетот, како што е стандардната серија ISO 9000.

После воведувањето неопходно е да се спроведи : постојано одржување и надополнување на системот, постојана интерна и екстерна контрола, корегирање на системот при промена на техничките постапки или промена на сировината и сертификација на системот.

За успешно да се примени HACCP системот, неопходно е добро познавање на содржината на HACCP системот, како од страна на едукаторот и менаџерот, така и од страната на сите актери ангажирани за примена на овој систем.

3.1. Принципи на HACCP системот

Комисијата заCodex Alimentarius дефинирала седум принципи и дванаесет чекори кои мораат да се применуваат во текот на развојот на HACCP планот и имплементацијата на HACCP системот.[49]

Седумте принципи на кои се заснова HACCP и врз кои се осигурува безбедноста и исправноста на храната во сите сегменти на производство и преработка се :

Принцип 1 – Анализа на потенцијалните опасности – овој принцип се однесува на идентификација на сите опасности, оценување на нивото на ризик и дефинирање на мерките кои мора да се применат за да се елиминира ризикот или да се намали на прифатливо ниво. Опасностите мораат да се идентификуваат во било кој дел во ланецот на производство. Понатаму, присутни се во текот на производството, преработката, пакувањето, складирањето, дистрибуцијата и продажбата на храна и се групираат во три категории : биолошки, физички и хемиски. Биолошката категорија на опасности во главно се однесува на присуството и развојот на патогени микроорганизми во храната, вклучувајќи ги и нивните токсини, додека хемиската категорија на опасности припаѓа на разните видови на хемикалии (пестициди, средства за чистење и др) Категоријата во која се сместуваат физичките опасности подразбира присуство на страни тела во храната, а

[49]Codex Alimentarius, http://www.Codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

најчесто тоа се дел од пласика, метал, стакло, влакно (човечко или животинско), камчиња и слично.

Принцип 2 – Идентификација на критичните контролни точки –ССР- овој принцип се однесува на идентификација на точки во процесот, кои доколку се надвор од контрола, можат да ја загрозат безбедноста на храната и се нарекуваат критични контролни точки. Критичните контролни точки претставуваат точки, чекор или постапка во процесот на производство на храна, каде иденифицираната опасност е оценета како ризик.

Принцип 3 – Утвдување на критичните граници за секоја критична контролна точка (ССП) – Овој принцип ги дефинира критичните граници за секоја критична контролна точка, за да ризикот биде под контрола. Критичните граници претставуваат критериуми, кои мораат да бидат задоволени и се дефинираат како максимални и минимална прифатлива вредност. Постапките во производството на храна, кои се идентифицирани како критични контролни точки, мораат да бидат постојано во околината на прифатливата граница, за храната да се смета за безбедна. Критичните граници мораат да бидат прецизни и јасни , а се дефинираат на основа на важечки законски потреби за безбедност на производот, релативно техничка и научна литература, искусни сознанија, резултати од испитувања и др.

Принцип 4 – Одредување систем на мониторинг за пратење на секој ССР- Овој систем бара да се воспостават , применат и анализираат процедурите на мониторинг. Процедурите на мониторинг претставуваат операција која се спроведува рутински, со која се мерат вредностите на секоја критична контролна точка. Овие вредности мораат да се евидентираат во соодветни записи, со кои се докажува дека критичните контролни точки се постојано под контрола. Најпожелно е да се спроведува континуиран мониторинг над критичните контролни точки, кога тоа ќе биде возможно, а во спротивно неопходно е да се дефинира зачестеноста на мониторингот. Прилика штом се донесе одлука за зачестеноста на мониторингот, мора да се води сметка тие да бидат доволно чести, за да не дојде до отстапување од критичната граница во интервалите помеѓу мониторингот.

Принцип 5- Одредување на корективни мерки – Доколку со мониторингот се покаже дека постои одредено отстапување од критичните контролни точки од критичната

граница (минимални и максимални) неопходно е да се дефинираат корективни мерки кои ќе се превземат, со цел за елиминација на ризикот од крајните потрошувачи на храната. Корективните мерки обезбедуваат :[5051]

- Проблемот да биде идентификуван и елиминиран,
- Критичните контролни точки по превземање на корективни мерки да бидат прифатливи во кругот на критичните граници,
- Ни еден производ кој е контаминиран да не биде испорачан на пазарот.

HACCP планот мора да содржи дефинирани корективни мерки за секоја од интификуваните критични контролни точки. Мерката мора да биде дефинирана така што недвосмислено ќе ги информира вработените која активност треба да ја превземат во случај на отстапување на измерените вредности од дефинираните критични граници.

Принцип 6 – Воспоставување на процедури /постапки за верификација – Овој принцип бара процедури за верификација за утврдениот HACCP план. За верификација можат да се користат разни методи, од следење на производствениот процес, до лабораториски анализи за да се потврди ефикасноста на воспоставениот HACCP план. Постапката за верификација подразбира и калибрација на мерната опрема, која се користи при мониторинг, спроведување на корективните мерки, проверка на ефикасноста од корективните мерки, преиспитување на записот, преиспитување на прецизноста на критичната граница, како и земање на примерок за лабораториски анализи. Неопходно е верификацијата да се врши периодично, за да се идентификуваат промените кои можат да влијаат на адекватноста на HACCP планот.

Принцип 7 – Воспоставување, документирање и примена на HACCP системот и водење ефективна евиденција – Овој принцип има за цел да воспостави постапки, процедури и записи со кои се потврдува ефективноста на HACCP системот. Редовно

[50]Барац, Н. Миловановиќ, Ѓ. Раденковиќ- Јоциќ, Д (2007) Преелиминарни чекори и принципи HACCP и заштита на потрошувачите. Економска тема, вол.45 бр.1, стр.3-16.

[51]hppt://www.sertifikacija.com/.

ажурирање на записите претставува основа на ефективноста на HACCP системот, со што се овозможува увид во процесот на управување со храната и овозможува да се открие пример во случај на настанување на проблем. Ажурните податоци сведочат дека HACCP системот редовно се применува и дека се применуваат потребите од Законот за безбедност на храната.

3.2 Имплементација на HACCP системот

Имплементација на HACCP системот во технолошкиот процес на производство на прехрамбените продукти е многу одговорна и сериозна работа. Основна цел за постоење на HACCP системот е да се идентификува и согледа секој дел од технолошкиот процес, тогаш со примена на наведените принципи можат произведувачите да донесат значајна корист. Пример, некогаш во правењето на сирење проблем било појава на бактериофаг поради недостатоци во пастеризацијата на млекото, додека денес внимателно се контролира со ротација на култура што обезбедува Lactococcus бактеријата не стане критична. Дистрибутерите имаат повеќе доверба во произведувачите кои го контролираат процесот во текот на производството. Така да воведувањето на еластичен и одржлив HACCP систем брзо стана важно за следење на микробиолошкиот аспект во производството на сирење.[52]

HACCP системот за безбедност на храна е основан врз седум основни принципи кои ги препорачала комисијата на Codex Alimentarius и имплементирани се низ дванаесет чекори: [53]

1. Формирање на HACCP тим,
2. Детално опишување на производот,
3. Опис на намената на производот и идентификување на купувачите на храна,
4. Изработка на дијаграм за текот на производството,
5. Верификација на дијаграмот за текот на процесот на производство на лице место,

[52]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahrana.com.
[53]Цитирано дело.

6. Составување на листа на сите можни опасности/ спроведување на анализа на ризикот/ дефинирање на контролните мерења – Принцип 1,
7. Одредување на критични контролни точки (CCP) – Принцип 2,
8. Воспоставување на критична граница за секоја критична точка (CCP) - Принцип 3,
9. Воспоставување на принцип на следење на секоја критична точка (CCP) - Принцип 4,
10. Воспоставување на корективни мерки за секое отстапување кое може да се појави – Принцип 5,
11. Воспоставување на процедури за верификација на системот- Принцип 6,
12. Воспоставување на документација и начин на чување на записи – Принцип 7.

HACCP не е стандард, а овие се насоки (не правила) кои ги дал Codex Alimentarius за воспоставување на HACCP системот. Без разлика за кој дел од ланецот во производство се работи, при воспоставување на HACCP системот мора да се земат во предвид сите овие принципи.[54][55]

3.2.1 Формирање на HACCP тим

Имплементацијата на HACCP системот бара тимски пристап во решавање на проблемите. Успешна примена на HACCP бара определеност и вклучување на раководството и останатите работници.

За да може воведот и примената на HACCP системот да даде резултати, потребна е обука на вработените. Многу е битно вработените да сфатат што и како функционира овој систем, а при тоа да научат вештини кои им се потребни за успешно обавување на работата (алати и методи) како и соодветни процедури и работни упатства со опис на работата кои треба да бидат објавени.

[54]Ehiri, J.E. Morris, G.P. (1995) HACCP implementation in food businesses : the need for a flexible approach. J.R. Soc.Health. 115 (4) :pp 249-253.

[55]Gerigk, K. , Ellerbroek, L.(1994) The Hazard Analysis Critical Control Point concept for food production. Dtsch.Tierarztl. Wochenschr. ,101 (7):pp.270-272.

Кога претпријатието или организацијата ќе одлучат за воведување на HACCP систем, пред сè мора да се формира HACCP тим кој во наредниот период ќе се занимава со тоа.

Ова е прв документ кој се формира при имплементација на HACCP системот . Во овој документ, покрај членовите на тимот и нивната обврска се дефинира и областа на примена на HACCP системот.[56]

3.2.1.1 Состав на HACCP тимот

HACCP тимот мора да биде мултидисциплиниран, т.е. да се состои од членови кои припаѓаат на различни структури, односно луѓе кои припаѓаат на клучните одделенија на фабриката (службата на квалитет, производство, маркетинг, менаџмент). HACCP тимот обично содржи 4-5 членови. HACCP тимот мора да има и надворешни соработници кои имаат искуство со примената на HACCP системот.

Централна фигура во целиот процес е водачот на HACCP тимот, кој треба да е од самото претпријатие, да поседува основни знаења за системот за безбедност на храната и во претпријатието да нема некоја друга функција која би се судрила со безбедноста во храната. Сепак често е потребно во тимот да се вклучи и професионален стручен консултант.

Технолог во производство – Го конструира дијаграмот во текот на процесот. Ја контролира прифатливоста на препорачаните контролни мерки и практичност. Ги препознава ризиците поврзани со производот.

Машински инженер –Собира информации поврзани со механичко-оперативните перформанси на процесната линија.

Менаџер – Обезбедува експертиза во подрачјата како што се купување на сировина, дистрибуција на големо и продажба.

[56]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

HACCP тимот треба да има и секретар кој ќе ја превзема цела работа која се однесува на документи, информации и состанување на тимот. [57]

3.2.1.2 Задолженост на членовите на тимот

Со донесувањето на одлуки од страна на раководството на претпријатието потребно е да се даде состав на тимот и на секој член од тимот да се зададат задолженија. Раководителот на HACCP тимот е одговорен за :

- Дефинирање на подрачјата за примена (пр. Производство на млечни производи, од набавување на сировини и амбалажи до испорака на готовите производи, вклучувајќи и рок на траење) и целите (обезбедување на производи по највисоки стандарди, безбедност за користење) HACCP системот.
- Управување со развојот и примената на HACCP системот.
- Координирана работа на HACCP тимот и одржување на состаноци на тимот.
- Утврдување на исполнување на потребите на законските прописи, кодексот, директивата итн.
- Утврдување на ефективноста на HACCP системот и известување на највисокото раководство.
- Одржување на записи и целокупна документација на HACCP системот.
- Спроведување на планирани интерни проверки и одржување на соодветната документација.

Членовите на HACCP тимот одговорни се за :

- Организација и документација на HACCP системот.
- Идентификација на опасности и превентивни мерки.
- Преиспитување на отстапувањата од утврдените критички вредности.
- Спроведување на активности во секојдневната работа на HACCP планот.

[57]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com.

- Спроведување на интерна проверка во кругот на HACCP системот и негово одржување.
- Комуницирање за примената и одржувањето на HACCP системот.

4. Едукација и обука на вработените во имплементација и развој на HACCP системот

Еден од најзначајните аспекти во производството и дистрибуцијата на храната секако е нејзиниот квалитет и сигурност. Обврска на секој произведувач е на пазарот да обезбеди квалитетна храна со одредување на нутритивните својства и сензорски особини, но истовремено и хигиенско исправна, сигурна храна, која ќе делува поволно врз здравјето на потрошувачите.

Основна цел на HACCP концептот е производство на безбедни прехрамбени производи. Па затоа HACCP не се однесува само на квалитетот на храната, туку и на здравствената исправност. Тоа подразбира производство на безбедно исправни намирници со превентивно делување, а не со последични (инспекциски) делувања.[5859]

HACCP системот подразбира воспоставување на одговорност кај сите учесници во ланецот на производство на храна за безбедни намирници. Тоа значи дека, доколку постои ризик по здравјето на потрошувачите, сите оние кои имаат обрвска да без одложување ги превземат сите мерки за спречување на штетни последици (на пример- производот може да се повлечи од продажба) и за тоа да се известат надлежните органи.

Терминологијата HACCP систем во ЕУ, транспарентност означува право да потрошувачите во секој момент бидат јасно и навремено информирани за своите потенцијални ризици по здравјето. Секој производ може да се следи во сите фази на производство, преработка и дистрибуција. Регистрација на фирма, регистрација на земјоделски производствени култури и означување на животни, треба да помогне следењето да се оствари на цел ланец во контролата.

Благодарејќи на големата евиденција која се води на сите нивоа, точно може да се утврди од која крава е земено млекото од кое е добиено неисправно сирење, како била хранета, па и од каде е таа храна набавена.

---

[58]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

[59]Majewski, ,M.C. (1992) Food safety: the HACCR approach to hazard control. Commun.Dis. Rep. CDR.Rev.2(9): R pp. 105- 108.

HACCP системот се состои од две основни компоненти : НА и ССР. НА претставува анализа на ризикот, односно идентификација на опасноста во секоја фаза на производство на храната и проценка на нивната штетност по здравјето на луѓето. ССР (критична контролна точка) представува постапка во производството во која може да се спречи или да се елиминира ризикот за сигурност на храната или неговото внимение може да се доведе до прифатливо ниво.

- Hazard- опасност по здравјето во одредена точка во процесот на производството на намирниците.
- Analysis – Анализа на опасноста од можна контаминација на производот во секоја точка на процесот.
- Производство на намирници
- Critical – Одредување на критичните точки во процесот за здравствено безбеден производ.
- Control – Контрола на критичната точка во процесот
- Point – Точка во процесот во производството на намирници.

HACCP системот делува на тој начин што најпрво ги идентификува ризичните точки во производството, односно точките во технолошкиот процес во кои може да дојe до контаминација на производот. После одредување на критичните точки се одредуваат и превентивните мерки за нивна контрола кои ќе спречат контаминација.[60]

Крајна цел на HACCP е тоа што овозможува безбедни производи и што овозможува безбедно и ефикасно производство . Иако секогаш не обезбедува стопостотна сигурност за корисниците, HACCP гарантира дека претпријатието ќе произведува храна на најдобар и најбезбеден можен нечин. [6162]

На пазарот на ЕУ и Светската трговска организација, HACCP станува обврзувачки од 1 јануари 2006 година (Council Directive 93/43 EEC). Едноставно вклучувањето на стандарден квалитет и безбедност во храната во општиот систем за проверка на

[60]Worsfold, D. (1998) Help with HACCP. J.R. Soc. Promot. Health. , 188 (5) : pp . 295- 299.
[61]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com
[62]Gerigk, K. , Ellerbroek, L.(1994) The Hazard Analysis Critical Control Point concept for food production. Dtsch.Tierarztl. Wochenschr. ,101 (7):pp.270-272.

квалитетот во претпријатието, станува услов за работа со партнерите во меѓународниот пазар . Законската регулатива особено во развиените земји ги обврзува произведувачите на храна во тие земји за задолжително воведување на HACCP системот.

Поради тоа и во Република Северна Македонија е прифатен тој концепт за безбедност на храната, така да од 01 јануари 2009 година HACCP концептот станува обврзувачки на пазарот на Македонија, па претпријатијата кои од тој рок не поседуваат сертификати за работа во склад со овој систем , нема да може да извезуваат и продаваат свои производи во Република Северна Македонија.[63]

Во цел овој процес за имплементација, во современиот концепт за безбедност на храната и квалитетот во производството на храна значајно место има континуираната обука и усовршување на вработените.

4.1 Цели и корист од обуката на HACCP системот

Основните цели на обуката се следните :

- Запознавање со деталите за припрема и воведување на HACCP.
- Разменување на CODEX HACCR принципи.
- Совладување на техники и методи во примената на HACCP системот во различни услови.
- Стекнување на практични знаења во методологијата на примена.

За голем број на претпријатија, кои иако се мотивирани за промена, напредокот е многу отежнат поради недостатокот на информации за тоа како да се применат HACCP принципите и како цел систем треба да изгледа во контекст на сопственото работање на тоа претпријатие. Успешната имплементација на HACCP бара стручност во примената на HACCP принципите и се фокусира на потребите на претпријатието.

HACCP е невозможно да се имплементира без претходна обука. Сите вработени треба да имаат документирана обука за лична хигиена , GMP, процедури за чистење и

[63]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

хигиена, лична безбедност и нивната улога во HACCP системот.[64] Ова особено се однесува на претпријатија кои имаат ограничен пристап на информации и често немаат време и адекватни вештини за интерпретација на достапните прирачници , а HACCP е од неодамна усовршен. Добрата литература за HACCP е многу ретка. Главно се работи за недоволно развиени упатства каде употребливата вредност е многу мала. Типичен краток курс од два дена претставува ефикасно запознавање со концептот и термините кои се користат во оваа област, но само доколку го спроведуваат искусни предавачи во примената на HACCP. Кај нас, за жал, со исклучоци, обуката за HACCP ја спроведуваат нестручни предавачи. Тие претежно се држат до теоријата и тоа на прилично формален начин. Ригидно се придржуваат кон кодексот на HACCP системот, додека прашањата поврзани со практичната примена слабо се покриваат.

Праќањето на вработените на обука е прв и голем чекор во процесот на поспоставување на HACCP системот во производството, но исто така важно е обучените вработени да не се препуштат сами на себе во претпријатието во имплементцијата на HACCP системот, туку да се обезбеди помош од страна на стручни лица.[65]

Уште една корист од HACCP обуката и која не треба да се потценува е запознавањето со колегите кои се соочиле со слични проблеми и да се разменат искуствата со нив.

Личноста која ќе води бизнис со храната мора прво да заврши обука за HACCP, која е прилагодена на нивните одговорности во кругот на HACCP планот. Внимателна обука на работниците кои се на самата линија на производство е важна, затоа што од некои поединци директно влијае работата, а поради тоа тие се директно одговорни за безбедноста на храната. Секој кој е во директен или индиректен контакт со храната треба да биде јасно запознат со HACCP планот и процесурите кои тоа лице треба да ги цени.

[64]Барац, Н. Миловановиќ, Ѓ. Раденковиќ- Јоциќ, Д (2007) Преелиминарни чекори и принципи HACCP и заштита на потрошувачите. Економска тема, вол.45 бр.1, стр.3-16.

[65]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

HACCP тимот (најчесто 4 - 5 членови) е мултидисциплиниран и колективно треба да ги поседува сите потребни специфични знаења за датата на производство и процеси, во комбинација со општите познавања од областа на системот за управување со квалитетот и хигиена на храната (вклучувајќи микробиологија, хемија и слично.

Главни одговорности на раководството кое управува со храната се :

- Донесување и спроведување на стратегија и политика за остварување на безбедноста на храната.
- Го именува HACCP тимот и го одредуваат неговото водство.
- Ја дефинира рамката, волуменот на работата на тимот и роковите.
- Обезбедува ресурси.

Главни задчи на водачот на тимот се :

- Води развој и воспоставување на HACCP планот.
- Води евиденција и документација.
- Планира и организира валидација и верификација на HACCP планот.
- Го известува раководството за активностите кои ги спроведува тимот.

Главни задачи на останатите членови на HACCP тимот се :

- Помагање во развојот и примената на HACCP планот.
- Допринесува да тимската работа во склад со своите знаења, работни одговорности и искиство, особено во областа на идентификација на опасностите и утврдувањето на контролните мерки.
- Редовно спроведување на активности за кои е задолжен HACCP планот.
- Учествување во валидација и верификација на HACCP планот.

Представници на високото раководсво мораат да дадат голема подршка за воспоставување и примена на HACCP системот. Раководството го именува HACCP тимот, го одредува неговото водство, го дефинира опсегот за примена на тимот и роковите, го

осигурва тимот за ресурсите за располагање, примена и валидација на HACCP системот, донесува и спроведува политика за безбедност на храната.[66]

Вработение можат да бидат мотивирани на различни начини,но важно е да се направат јасни критериуми по кои секој вработен може да се препознае, како на пример :

- Финансиска стимулација на личен доход за тековниот месец.
- Заслужниот работник да се испрати на усовршување на струката на трошок на работодавачот.
- Наградни слободни денови.
- Организирање на натпревар на одредена тема.
- Учество на стручни натпревари во врска со имлементацијата на HACCP во претпријатијата на трошок на работодавачите.

Наградите имаат позитивен психолошки ефект, под услов да се праведни , се испраќа порака на колективот дека се исплатува кога се дополнително ангажирани.

Идентификацијата на работникот со проектот кој се вика HACCP стратешки е пресудна за квалитетот на примената. HACCP подразбира одвикнување од лошите навики во технолошките постапки на производство на храна и нови начини на управување и самоконтрола на технолошкиот процес.

HACCP сисетемот е смислен за да ги следи ризиците континуирано во мали временски разлики, односно HACCP не дозволува да се потпира на контролата на логиката ,, Кога ќе се сетам,,! Секако во секоја постапка мораат да се водат адекватни записи кои мораат да се чуваат, а истите се анализираат и на основа на анализата се донесуват потребните заклучоци.

[66]Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 87.

4.2 Програми за обука и контрола над стекнатото знаење

Вработените кои доаѓаат во допир со храната можат да бидат значаен извор на физичко и микробиолошко загадување доколку личната хигиена и однесувањето не се на одговорно ниво. Лошата работна пракса и отстапувањето од упатствата за работа, ја зголемува можноста од загадување микробиолошки, хемиски и физички штетни материи.[67]Вработените на сите работни места мораат успешно да поминат низ соодвстна обука и да добијат соодветни упатства, за да ги разберат последиците од својата работа. Јасноста и разбирливоста на обуката и упатствата за работа, со ефективно надгледување, од суштинско значење е за извршување на работата со храна на хигиенски и безбеден начин.

Програми за обука – Обуката е постапка на учење во кое вработените се стекнуваат со знаење, вештини и став кој е неопходен за да работните задачи се изведуваат успешно и во склоп со потребите. Упатствата се податоци кои им се достапни на вработените за да знаат што точно и на кој начин треба да работаат.

Надгледување е постапка со која се следи извршувањето и начинот на извршување на работата со цел за задоволување на поставените стандарди. Избор на метод за обука и начин на давање на упатствата зависи од субјектот кој работи со храната. Обуката неопходно е да се подели на нивоа, за да може вработените да се стекнат со потребното и адекватно знаење и вештини.

Надлежните треба да планираат и да водат прегледни записи за тоа кој вид на обука е изведена, а која треба дополнително да им се овозможи на вработените за да можат потоа самостојно да работаат. Вработените треба да се обучат и да се упатат за хигиената на храната , најмалку до ниво кое е потребно за работата која ја извршуваат. На почеток на вработувањето на вработените треба да им се овозможи воведна обука со предзнаење за начелата за безбедност на храната и основни принципи за лична хигиена и здравјето.

[67]Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 80.

Освен за вработените и останатите лица кои се наоѓаат во подрачјата во кои се раководи и постапува со храна, треба да се придржуваат кон овие начела. Обуката за хигиена на храната треба да се спроведи во најкраток можен рок. Еден од најдобрите пристапи е работа со искусен колега.

Потребно е да се обезбеди лице кое е задолжено за спроведување на принципите на HACCP кај вработените да поминат дополнителни соодветни обуки за примената на овој систем.

Надзор над стекнатото знаење/ниво на обука **–** Покрај редовниот надзор, потребна е привремена проверка за успешноста и програмата на обуката , односно обученоста на вработените, за да се потврди дека постапките се спроведени на правилен начин. Исто така раководните лица кои работат со храната, како и лицата кои обавуваат надзор, треба да поседуваат соодветно ниво на знаење за хигиена на храната и хигиенска работа, за да бидат способни да проценат можна опасност и да превземат мерки за отстранување на недостатоците.

Обновување на обуката – Потребно е обуката перидично да се обнови, поради тоа што обично со тек на време настануваат промени во некои околности. На пример, во развојот на општи/ научни знаења во областа на хигиена на храната, работната пракса, технологијата/опремата или прописите. Обуката треба да се обновува секоја втора или трета година, но и почесто ако тоа го бара праксата. [68]

Обновувањето на знаењето е неопходно за да се обезбеди постојана информираност и мотивираност на вработените. Постојат повеќе начини за обновување на научените знаења, што може да се види низ следните примери :

- Потсеници во вид на илустрација (лоцирани на работните места) на кои е прикажано како и кога се вршат мерењата на температурата на прехрамбените производи.

[68]Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 80.

- Секој пат кога ќе се воведи некоја измена во производот или процесот на организација, неопходно е да се анализираат потребите за обука во врска со HACCP методите.
- Вработените мораат да бидат запознати со можните последици воведени со измената на исправноста на производот.
- HACCP планот треба да има низа повратни информации низ кои вработените можат да укажат на потребата од дополнителна обука.Сите вработени треба да учествуваат во циклусот на воведување на континуирани подобрувања во поглед на исправноста на прехрамбените производи, со оглед на тоа дека и понатаму важи старата изрека ,, Здравјето на купувачите е во рацете на произведувачите. ,, На овој начин се обезбедува нивна активна ангажираност и свест за важноста за секое поединечно работно место за исправност на прехрамбените производи кои ги произведува нивната организација.

Секогаш треба да се има во предвид фактот дека храната доаѓа до консументот преку ланецот на набавки, кои можат да поврзат различни типови на организации и кои можат да се протегаат на повеќе граници.

Една слаба врска може да значи несигурна храна која е опасна по здравјето. А кога тоа ќе се случи ризикот за консументите може да биде многу опасен, а трошоците во ланецот на доставување на храната многу високи.

Ризикот по безбедност на храната може да се појави на било кое место во ланецот, затоа многу е важна адекватната контрола во секој чекор. Безбедноста на храната е одговорност на сите актери во производството и дистрибуцијата на храната и бара заеднички напори за таа цел.

За жал, бројни студии во многу неразвиени и слабо развиени земји во светот, покажале отпор кон воведувањето на HACCP , а како една од основните причини е всушност незнаењето и неинформираноста за значењето на HACCP. Според искуството , за жал, HACCP често се доживува како ,,елементарна непогода,, и непотребно пишување на хартии кои само дополнително го оптеретуваат персоналот.

Всушност, поради овие причини задачата на менаџментот е сите свои учесници во HACCP системот да го увидат значењето и предноста од воведувањето на системот за квалитет . Целта е вработените да можат од HAACP да се идентификуваат со мудра и културна работна комуникација, затоа што средиштето на секоја работа е човекот и од него зависи успешноста на секоја работа.

4.3 Лидерство во HACCP системот

Последните триесетина години, особено во првата деценија од 21 век , сведоци сме на сериозни глобални проблеми со кои се соочува современиот свет. Изразеното загадување на животната средина, драстичните климатски промени, актуелната економска криза, глад или недоволна ухранетост, особено бројни инциденти и сериозни последици во поглед на безбедноста на храната и водата, само се дел од продолжениот список кои ги загрозува животот и здравјето на современиот човек, па и опстанокот на нашата планета.

Безбедноста и квалитетот на храната (исклучувајќи ја тука водата) се од значително значење за сите учесници во долгиот и многу сложен ланец на храна/ исхрана. Сепак за безбедност и квалитет на оваа голема и разновидна група на производи, најмногу се заинтересирани купувачите и крајните корисници – потрошувачите.[69]

Денес со модерното управување со безбедноста на храната, надлежните органи од една страна ги помагаат произведувачите за постигнување на безбедна храна со советодавни и консултативни начини, а од друга страна проверуваат дали системот за безбедност на храна кој го спроведува произведувачот функционира успешно – преку службена проверка на GMP/GHP I HACCP.[70]

Новите науки ни даваат упатства како да се воведат промени. Првенствено, системот мора да го гледаме како целина и мораме да сфатиме дека делуваме на целокупниот систем кога делуваме и на само малите делови на системот. Промените бараат вклучување на целиот тим, сите од организацијата. Потоа ефективноста се

[69]Радовановиќ, Р. Џекич, И. (2011) Управување со квалитетот во процесот на производство на храна. Универзитет во Белград , Земјоделски факултет , Белград, стр.3.

[70]Томашевиќ, и. (2010) Управување со безбедноста во производтсво на храна- пракса, Замјоделски факултет, Земун, стр.5.

постигнува ако организацијата се следи во правото светло, а тоа е бесконечна игра на меѓузависна релација. Мора да се сфати дека се работи со мрежа на релација, а не со машини. За системот да се промени, мора да се дознае повеќе за него. Луѓето мораат да бидат поврзани на нови, демократски односи внатре и надвор од организацијата. Промените треба да се сфатат како начин за зачувување на системот и организацијата. Во организацијата промените се заедничка визија. Ако сè е поврзано со секого, големината повеќе не е важна, не треба да се чека критична маса за да се иницира промена која треба да се случи.[71]

Стандард во денешната организција е дека тие се премалку водени, а со нив премногу се управува. Денешните секојдневни турбулентни промени во околината се синоним неопходен за големо влијание на лидерството во управувањето.

Денес се потребни идеи за да се опстане на пазарот. Лидер е тој кој продава идеи, менаџерот е тој кој што настојува купувањето на идеи што помалку го кошта во праксата. Денес се потребни нови концепти за да организацијата се приближи и цврсто да се поврзи со потрошувачите. Задача на менаџерот е да го конзервира зададениот концепт и да во неговата околина доведе максимална ефикасност, лидерот ги руши важечките концепти и нуди нови концепти и идеи. Денес е потребен организационен модел кој може да се носи со сите тие промени. Тоа е организација со високи перформанси, со лидери во целата нејзина структура кои размислуваат победнички , кои нападите од околината ги преведуваат во шанса за долгорочен раст и развој на пазарот. [72]

Идеал организација на иднината е модел кој ќе го приспособи претпријатието успешно да се соочи со многу комлексни проблеми, и да на нив реагира на начин кој ќе му донеси најголема корист.[73]Во таква организација моќта не е на врвот, туку е во лидерските работни тимови. Моќта не е во позицијата, туку моќта е во коренот на

[71]Машиќ, Б.Бабиќ. Лепа, Џорџевиќ-Бољановиќ, Јелена, Добријевиќ, Гордана, Веселиновиќ С. (2010) Менаџмент- принципи, концепти- процеси. Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 421-425.

[72]Аџиќ, С. (2004) Лидер во маркетинг, Економски институт, Белград, стр. 331-336.

[73]Петковиќ, М. Јаничијевиќ, Н. Богичевиќ, Б. (2002) Организација- теорија , дизајн, однесување, промена. Економски факултет, Белград, стр. 594.

експертското знаење на членовите на тимот. Со таквите тимови и оганизации не може да се управува аристократски.

Новиот лидер секако дека не е автократ, туку демократ. Демократ кој ќе успева да стимулира и мотивира. Демократот ќе знае да ги искористи сите потенцијали. Демократот ќе дозволи лидерските работи да се спуштат од врвното ниво на ниво на тимот. Демократот ќе ги приспособи тимовите и тимската работа. Ваквиот пристап е правиот пристап кој придонесува креирање на организацијата на високи перформанси, затоа што таквата организација е скапа сила на сите тимови и членовите на тимот во неа. Таа не може да настане со волјата на поединци кои се на врвните позиции, туку може да настане ако е заедничка визија на сите во организацијата. Демократијата е во сржта на организацијата со високи перформанси и демократски лидер, лидер кој ги брише хиерарските системи во управувањето, тој е вистински тип на лидер за организацијата со високи перформанси.

Демократијата станува потреба секогаш кога социјалниот систем се бори за опстанок под услови на хронични промени. За да може организацијата да опстане и да преживее, мора да биде припремена на сè и да се ориентира на иднината, да развива производи, услуги и технологија кои се ирелевантни за сегашноста, а кои можеби ќе бидат релевантни за иднината.[74]

Промената нема да се случи во организацијата доколку врвните видери не стават фокус на ефективноста. За да врвните лидери бидат ефективн, потребен им е лидерски систем кој ги стимулира нивните потчинети и соработници да работат заедно како еден тим. Демократска организација е тој нов лидерски систем. Промената нема да се случи доколку врвните лидери имаат сомнеж кон парадигмите дека демократијата, оспособувањето и изедначувањето се потреба на денешната динамична маркетинг околина. Освојувајќи ја таа парадигма, тие ќе бидат во можност да ги охрабрат соработниците и тие да ги изменат своите лични парадигми и да го прифатат едноставниот факт дека за ефективноста сите заедно се задолжени, дека тоа мора да биде улога на секого, верба на секого и општа свест.

[74]Аџиќ, С. (2004) Лидер во маркетинг, Економски институт, Белград, стр. 331-336.

Целта за остварување на позитивните цели очигледно е неопходна континуирана едукација на менаџерот и лидерот, а потоа на сите останати вработени во едно претпријатие. Знаењето има стратешко значење за претпријатието, затоа што ја зголемува вредноста на компанијата.

Еден од основните принципи ,, Вистински човек, во вистински време на вистинско место,, треба да подразбира дека секој го добива она што му припаѓа, односно на секој поединец треба да му се овозможи да напредува во склоп со своите способности, квалитети, резултати и ангажирања.

Генерално гледано, се докажа дека личностите кои се поврзани со успехот на работа (познати под називот сигурност во успехот на работа), Позитивно поврзани со личностите кои се врзани за проценка на едукацијата (познати под називот позитивна процена на едукацијата) . Едукацијата и успехот одат заедно и тоа треба да биде мото на секоја организација, како и на секој вработен, а посебно на менаџерите и лидерите кои треба да бидат пример за останатите.[75]

Систематскиот пристап на проблемите потикнува и менаџерите и лидерите и организацијата да размислуваат за пристапот и податоците за тренинг на вработените кој може да биде од голема корист за отстранување на причините за неуспешен тренинг.Затоа обуката и усовршувањето мора да бидат приоритет во работата. Во спротивно се остваруваат само краткорочни резултати. Исто така мора да се пристапува во целина, систематизирано и системски, затоа што последиците од погрешна обука ги трпат и вработените и организацијата.

Конкретно, за осигурување на безбедноста во храната потребни се заеднички напори на сите членови во ланецот на производство на храна. HACCP системот е меѓународно признат како превентивен систем за контрола на безбедноста на храната, кој осигурува производство на безбедни и здравствено исправни прехрамбени производи.

Новата конкуренција, новата технологија и новиот стил на живот бараат сосема нов менаџмент и лидерство. Процесот на планирање, организирање, водење и контрола во

[75]Бабиќ, Л. Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр.107-108.

организацијата, постојано се испреплетуваат со постојанта обука и учење, а сè со цел за постигнување на поголема ефикасност во работната организација, односно производство и дистрибуција на здравствено безбедна храна.[76]

[76]Бабиќ, Л. Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 6.

5. Валидација на успешната едукација и обука на вработените во имплементацијата на HACCP системот

Сите вработени кои имаат работни задачи кои влијаат на квалитетот на производот и пружаат услуга мораат да имаат соодветно образование, искуство, знаење, односно да поседуваат потребно ниво на оспособеност.

Потребната оспособеност на вработените, чија работа делува на квалитетот, дефинирана е како опис на работното место.

Во субјектот XX, планирањето на потребната обука со цел за оспособување на вработените и нивно стручно усовршување го врши Претставник од раководството за квалитет на формулар – ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА.(Прилог 2) Во периодот од 2018-2021 година потребните програми за обука биле во склад со процесите кои се обавувале во кругот на работниот систем со цел за создавање на свест за важноста на активностите кои ги обавуваат и начинот на кои тие допринесуваат за остварување на целите на квалитетот.

Во субјектот XX оценувањето на ефективноста превземените мерки ги извршува непосреден раководител вработен на формуларот на – ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА. Обуката на вработените се евидентира во картон на вработените на формулар – ЕВИДЕНЦИЈА НА ОБУКА.(Прилог 3)

5.1 Валидација на процесот од XX

Работниот систем не реализира процеси каде што резултирачките излезни елементи не можат да бидат верифицирани со надокнада на плаќање или мерење т.е. кај нив недостатоците се видливи дури после употребата на производот или по сервисирањето. Резултатите од услугата можат да бидат верифицирани во текот и на крајот на процесот на давање на услугата. Не постои ризик од загрозување на безбедноста и здравјето на корисниците од услугите на процесот чиј излез не може да биде верифициран пред употребата.

Работниот систем планира и спроведува процес на пратење, мерење, анализа и подобрување со цел за обезбедување на усогласени производи со утврдените потреби.

Работниот систем спроведува пратење, усогласеност и ефективност на системот на управување со квалитетот :

- Внатрешни проверки.
- Следење на перформансите на процесот на системот на управување со квалитетот.
- Следење на задоволството на корисниците.

Еден од начините за сознавање на усогласеност и ефективност на системот е добро познавање на информираноста, задоволството и ставот на вработените. Во субјектот XX на годишно ниво се спроведува анкета од тој вид, што е прикажано во прилогот Анкета 2020 и графикони 1-8.

Резултатите од активностите на следење и мерење се соопштваат на највисокото раководство и анализираат со цел за идентификација на можности и спроведување на постојано подобрување.

5.2 Задоволување на корисниците

Претставник на раководството за квалитетот е договорен за утврдување на задоволството на корисниците, кое се врши еднаш годишно, со собирање, анализа и преиспитување на информациите за следните параметри :

- Обем на продажба.
- Број на рекламации и жалби од корисниците.

Кај обемот на продажба потребно е да се анализираат и соберат информации во врска со трендот на обемот на продажба. Извештајот за обработените повратни информации од корисниците задолжително влегуваат во процесот на преиспитување кое го врши највисокото раководство. Покрај тоа исти извештаи се користат како еден од основните во процесот на дефинирање на корективните и превентивните мерки , процес на реализација на производот и квалитет на самиот производ (Прилог 4 и графикон 9-13).

Прилог2/018 U6 .1.1

Табела 1. ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА ЗА 2018 ГОДИНА

Реден број		1	2	3
Вид и име на обуката		Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот	Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот	Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот
Работно место		Технолог	Членови на HACCP тимот	Вработени
Присутни		1	8	262
Изведувач на обуката		Регионална економска комора	Раководител на HACCP тимот	Членови на HACCP тимот
Место на обуката	Во фирмата		+	+
	Надвор од фирмата	+		
Дата на обуката	Почеток	21.03.2018	28.03.2018	10.04.2018
	Крај	23.03.2018	31.03.2018	10.06.2018
Број на часа на обуката		18	18	18 по сектори
Цели и ефекти од обуката, примена на РСМ		Обука на раководителите од HACCP тимот за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius – Оспособување	Обука на членовите од HACCP тимот за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius	Обука на членовите за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius

Прилог2/19 U6 .1.1

Табела 2. ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА ЗА 2019 ГОДИНА

Реден број		1	2	3
Вид и име на обуката		Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот	Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот	Курс за имплементација и оддржување на HACCP системот
Работно место		Технолог	Членови на HACCP тимот	Вработени
Присутни		1	8	262
Изведувач на обуката		Регионална економска комора	Раководител на HACCP тимот	Членови на HACCP тимот
Место на обуката	Во фирмата		+	+
	Надвор од фирмата	+		
Дата на обуката	Почеток	18.11.2019	25.11.2019	10.12.2019
	Крај	20.11.2019	26.11.2019	12.12.2019
Број на часа на обуката		18	18	18 по сектори
Цели и ефекти од обуката, примена на РМ		Оспособување за проверувачи (аудитор) во системот на менаџмент по безбедност на производот според потребите на стандардот ISO 22000:2005	Обука на членовите од HACCP тимот за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius	Обука на членовите за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius

Прилог2/20 U6 .1.1

Табела 3 ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА ЗА 2020 ГОДИНА

Реден број		1	2	3
Вид и име на обуката		Тренинг курс Examination	Тренинг курс Examination	Тренинг курс Examination
Работно место		Технолог	Членови на HACCP тимот	Вработени
Присутни		2	8	262
Изведувач на обуката		Регионална економска комора	Технолози	Технолози
Место на обуката	Во фирмата		+	+
	Надвор од фирмата	+		
Дата на обуката	Почеток	15.06.2020	22.06.2020	29.06.2020
	Крај	17.06.2020	23.06.2020	08.07.2020
Број на часа на обуката		18	18	18 по сектори
Цели и ефекти од обуката, примена на РМ		Оспособување за проверувачи (аудитор) во системот на менаџмент по безбедност на производот според потребите на стандардот ISO 22000:2005	Обука на членовите од HACCP тимот за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius	Обука на членовите за примена на HACCP принципите според упатствата на Codex Alimentarius

Прилог2/21 U6 .1.1

Табела 4. ГОДИШЕН ПЛАН ЗА ОБУКА ЗА 2021 ГОДИНА

Реден број		1	2	3
Вид и име на обуката		Преведување на Правилникот за квалитетот на мелено месо, полупроизводи од месо и производи од месо (Службен весник Република С. Македонија 31/12)	Тренинг курс Examination	Тренинг курс Examination
Работно место		Технолог	Членови на HACCP тимот	Вработени
Присутни		1	8	262
Изведувач на обуката		Регионална економска комора	Технолог	Технолог
Место на обуката	Во фирмата		+	+
	Надвор од фирмата	+		
Дата на обуката	Почеток	28.05.2021	10.06.2021	17.06.2021
	Крај	29.05.2021	11.06.2021	25.06.2021
Број на часа на обуката		18	18	18 по сектори
Цели и ефекти од обуката, примена на РМ		Запознавање со правилникот и примена во производството	Запознавање со правилникот и примена во производството	Запознавање со правилникот и примена во производството

Прилог 3 U6 .1.2

Табела 5. ЕВИДЕНЦИЈА НА ОБУКАТА ЗА РАБОТНИЦИТЕ

Евиденционен број на вработени XXX		Презиме и име – XX					
еден број	Тип Интерна /екстерна	Дата на обука	Тема/ содржина	Изведувач	Траење	Сертификат	Забелешка
1.	Интерна	10.04.2018 12.04.2018	Обука на вработените за примена на HACCP принципите	Членови на HACCP тимот	18 часа	Интерен	Успечно совладал
2.	Интерна	10.12.2019 12.12.2019	Обука на вработените за примена на HACCP принципите	Членови на HACCP тимот	18 часа	Интерен	Успечно совладал
3.	Интерна	29.06.2020 30.06.2020	Обука на вработените за примена на HACCP принципите	Технолози	18 часа	Интерен	Успечно совладал
4.	Интерна	17.06.2021 18.06.2021	Запознавање со правилник и примена во производство	Технолог	18 часа	Интерен	Успечно совладал

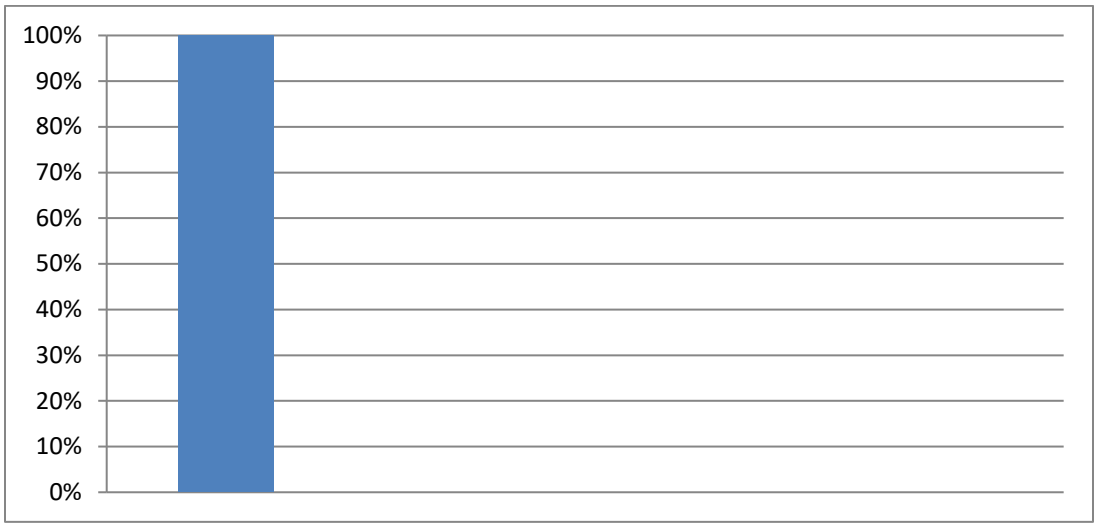
Прилог / Анкета 2020 год.

Прашалник за оценување на информираноста и задоволство од спроведената едукација и обука на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот во XX (350 анкетирани лица)

ПРАШАЊА	ОДГОВОРИ		
	ДА	НЕ	БЕЗ ОДГОВОР
Дали сте запознати што е HACCP ?	350	0	0
Дали е воведен HACCP системот во XX ?	350	0	0
Дали се применува HACCP системот во XX ?	350	0	0
Дали се спроведува едукација и обука на HACCP во XX?	350	0	0
Дали сте вклучени во процесот на едукација и обука на HACCP ?	350	0	0
Дали сте задоволни со спроведената едукација на HACCP ?	342	2	6
Дали HACCP влијае на пласманот на Вашите производи или услуги ?	339	7	4
Дали нешто би сменале во едукацијата на вработените во врска со HACCP ?	1	347	2

Табела 6.

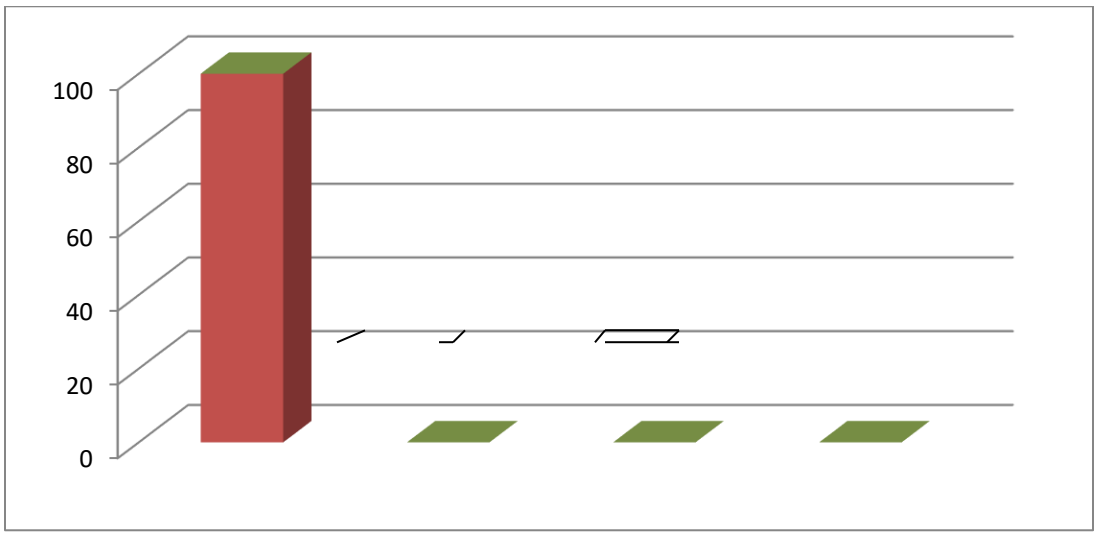
Графикон 1- Дали сте запознати што значи HACCP ?



100	0.00	0.00
ДА	НЕ	БЕЗ ОДГОВОР

Одговор на вработените

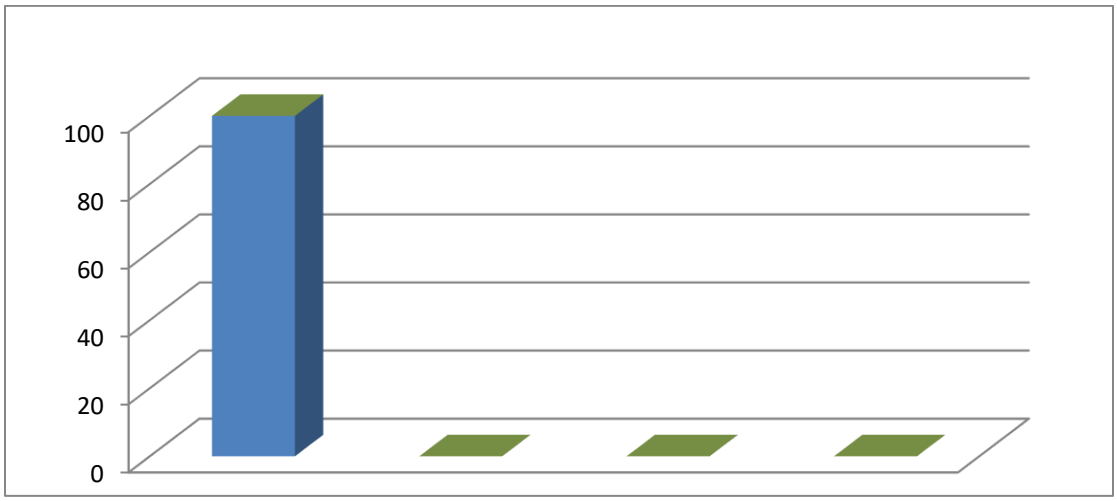
Графикон 2- Дали е воведен HACCP системот во XX ?



100	0.00	0.00
ДА	НЕ	БЕЗ ОДГОВОР

Одговори од вработените

Графикон 3- Дали се применува HACCP системот во XX ?

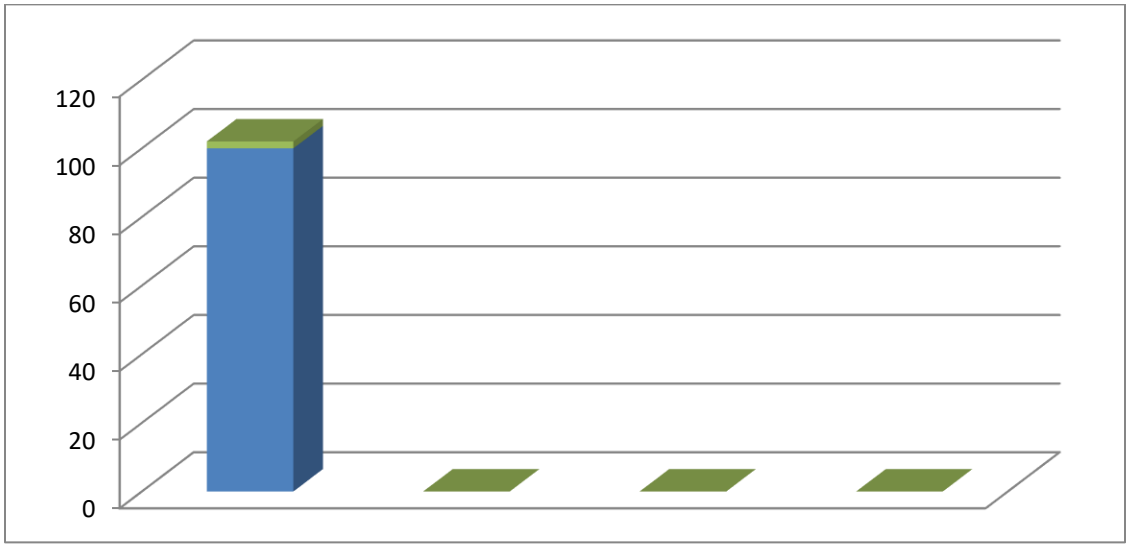


100 0.00 0.00

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Одговори на вработените

Графикон 4 – Дали се спроведува едукација и обука за HACCP во XX?

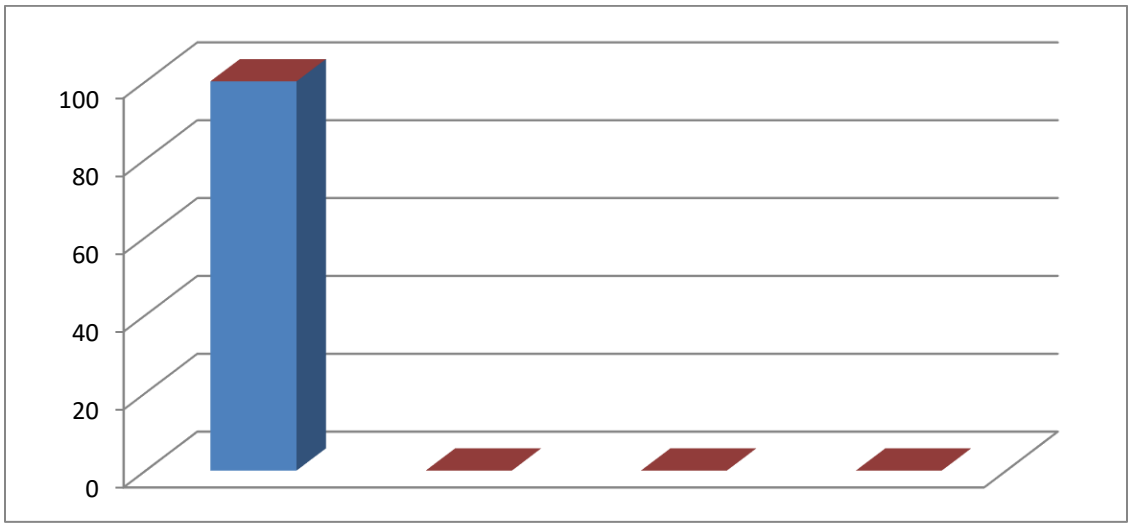


100 0.00 0.00

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Одговор од вработените

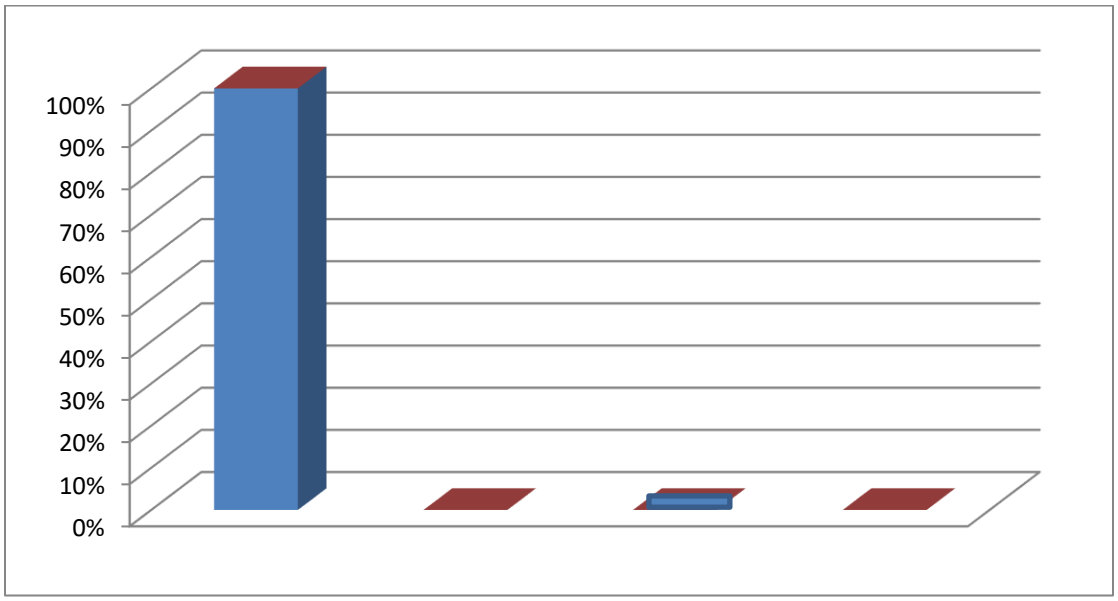
Графикон 5- Дали сте вклучени во процесот не едукација и обука на HACCP ?



100 0.00 0.00

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Графикон 6- Дали сте задоволни од спроведената едукација во врска со HACCP ?

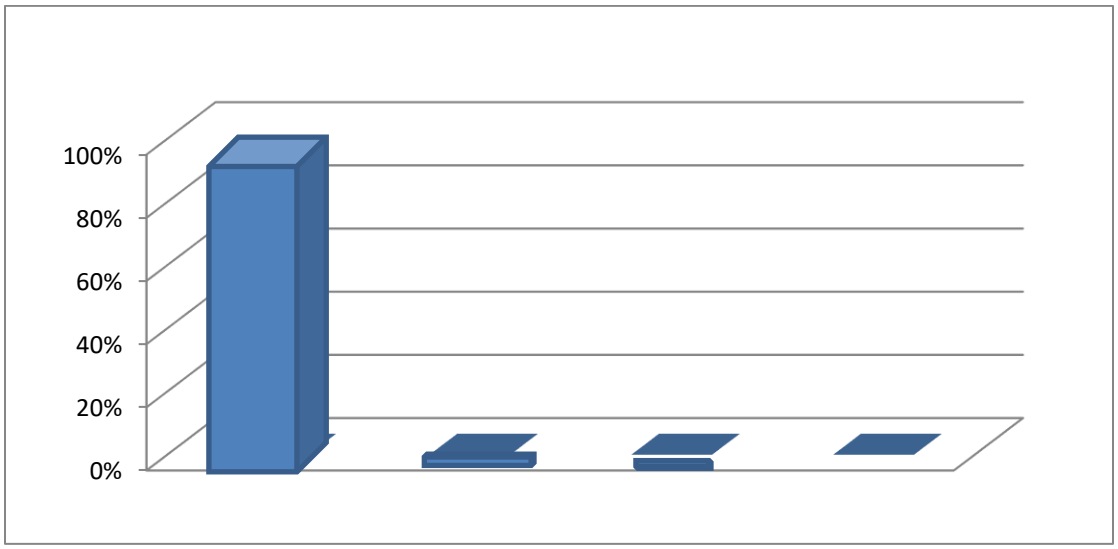


97.71 0.57 1.71

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Одговор од вработените

Графикон 7- Дали HACCP влијае на пласманот на Вашите производи или услуги ?

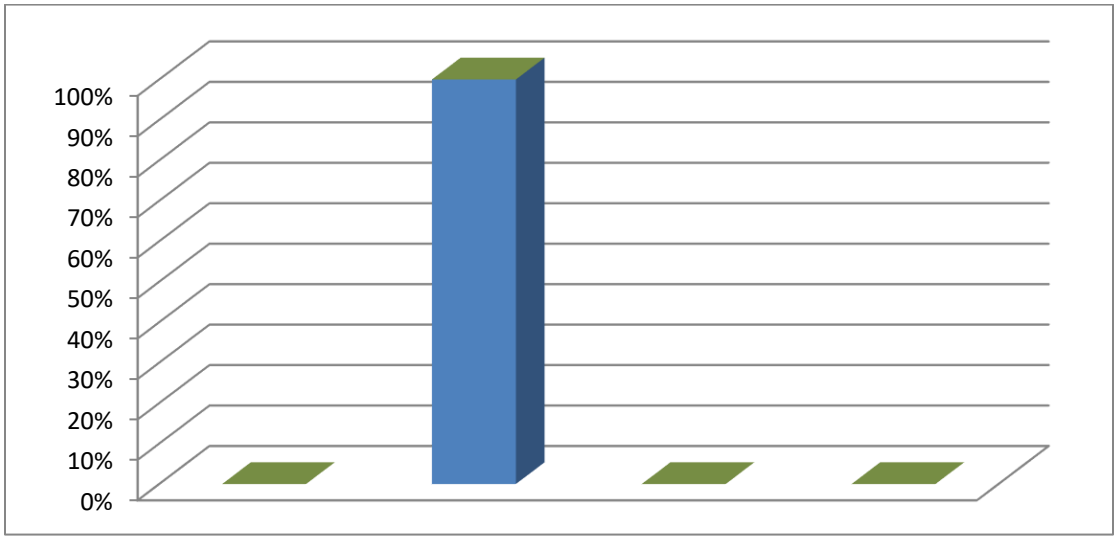


96.86 2.0 1.14

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Одговор на вработените

Графикон 8 – Дали нешто би сменале во едукацијата на вработените поврзана со HACCP ?



0.29 99.14 0.57

ДА НЕ БЕЗ ОДГОВОР

Одговор на вработените

Прилог 4

Прашалник за оцена на степенот на задоволство на купувачите (480 анкетирани лица)

Од 01.01.2021 до 15.08.2021

Период на оценување

(внесете го времето кога го давате мислењето)

Оцената ја извршил .....

Купувач .....

Претставник на купувачот .....

Дата на пополнување на анкетата .....

1. Оцена на квалитетот на работата од страна на купувачот

	Одлично	Над просек	Просечно	Прифатливо	Недоволно
Квалитет на нашите производи	360	94	20	6	0
Квалитет на нашите услуги	411	64	3	2	0
Обученост на нашите лица за услугите кои Ви се пружаат	105	362	4	9	0
Брзина на нашите одговори според потребита на купувачите	187	249	37	7	0
Квалитетот на нашето праќање на документација	411	60	4	5	0

Сугестија од страна на купувачите (запишете ако нешто сакате да додадете или истакнете	
2. Кои поени сакаат купувачите да ги видат ? Коментар :	

Табела 7

6. H A L A L

Во последните децении на минатиот век , земјите на Блискиот Исток претставуваа традиционален пазар за нашите прехрамбени производи и значаен трговски партнер, но денешната ситуација е видно изменета и трговската размена со земјите од Блискиот Исток скоро и не постои. Во услови на светска криза, пазарот на Блискиот Исток нуди потенцијална можност за продажба на македонските производи.

Светскиот пазар на HALAL производи на годишни ниво прави промет од 850 милијарди Американски долари и е еден од најбрзо растечките пазари во светот со досегашна стапка од 40 % , а идниот раст се проценува на 50 % годишно. 70% од Муслиманите во светот ги следат HALAL принципите. Земјите во нашето окружување веќе на голема врата навлегуваат на овие пазари преку воведување на HALAL стандард во своето работење.[77]

HALAL се однесува на прехрамбените продукти кои се подготвуваат според исламските диететски закони и прописи со кои одредува она што е дозволено, законски и чисто . Зборот Halal буквално значи „ дозволено''. Харамските прехрамбени производи се спротивни на HALAL, што во превод значи тие се „ забранети ''. Важно е муслиманските потрошувачи да го знаат статусот HALAL на одредени прехрамбени производи да да бидат сигурни дека храната ги задоволува нивните диететски барања.[78]

Месото што е обработено според HALAL истражувано на Универзитетот во Торонто е заклано според исламскиот метод со помош на процесот Забиха , кој бара за време на процесот да се изговара името на Алах, животното да е завртено према Мека и со брзо движење со остар нож ги пресекува вените и артериите на вратот за да се овозможи одлив на крв и да се минимизира страдањето на животното. Процесот Забиха го подобрува вкусот, рокот на траење и квалитетот на месото.

[77]https://fc.com.mk/mk/halalmk.htm
[78]https ://foodservices.utoronto.ca/halal/

HALAL СТАНДАРДИ ЗА ХРАНА – Во согласност со Земјоделието и земјоделската храна во Канада, Универзитетот ги моделира правилата и прописите утврдени од Исламскиот совет за храна и исхрана на Америка (IFANCA) непрофитна техничка исламска организација која го потврдува и надгледува производството на халал производите. Храната која е означена како халал содржи само состојки кои се целосно дозволени за ингестија од исламската вера и не дошле во контакт со храна која не е халал.

HALAL храната вклучува – Забиха месо (говедско и јагнешко) и живина, риба, производи добиени од животинско потекло, млеко и јајца од животинските видови кои се дозволени, зеленчук, овошје, житарки освен оние кои предизвикуваат интоксикација, сите растителни состојки освен оние кои предизвикуваат интоксикации, производи без алкохол во било која форма. Универзитетот дистрибуира само халал храна од INSA I IFANCA – доставувачи со сертификат.

Слика 1. Ознака за HALAL храна[79]



[79] Google.com/search?g=halal&rlz

Пилешкото месо подготвено и продадено на нашите локации на Сервисите на храна е халал. Комплетна листа за халал прехрамбени производите може да се најде на www.ifanca.org.

Подготовка за избегнување на контаминација **–** HALAL стандардите на Универзитетот во Торонто гарантираат дека сите аспекти на подготовка, преработка, пакување и дистрибуција на HALAL храната се ослободени од било какви нечисти материјали. Подготовката на HALAL храната користи безбедносни контроли, вклучувајќи го и системот за безбедност на храната, анализа на опасности и критични контролни точки (HACCP) кој е имплементиран од Канадската агенција за инспекција на храната.

Универзитетот во Торонто подготвува HALAL храна во HACCP средини со строга контрола на алергени и вкрстени загадувачи. Вработените кои подготвуваат HALAL храна добиваат обука за подготовка на таа храна, се одобруваат регулаторни барања и соодветни техники за подготовка на храната. [80]

Стандардите за HALAL храната за кампусот Сент Џорџ на Универзитетот во Торонто беа создадени од Одделот за услуги за храна во 2009 година во соработка со Канцеларијата за анти – фашизам и културна различност . Овие стандарди помагаат да се зголеми свеста за HALAL храната достапна за потрошувачите, истовремено обезбедувајќи јасно дефинирани практики за етикетирање кои се одржуваат низ кампусот Сент Џорџ.

Од април 2016 година, Владата на Канада го измени законот за регулатива на храна и лекови за да им обезбеди на потрошувачите повеќе информации за производството, пакувањето и етикетирањето на HALAL прехрамбените производи. Секоја храна која тврди дека е HALAL мора да го содржи името за потврдување дека е HALAL, било да е организација од трета страна или поединец кој е со сертификат да може да го надгледува производството на прехрамбените продукти за да се осигура дека се почитуваат прописите.

Во моментот FOOD SERVICES работи на ажурирање на сопствените стандарди за храна и да може да се реши овој амандан.[81]

[80]https ://foodservices.utoronto.ca/halal/
[81]https ://foodservices.utoronto.ca/halal/

Што всушност е HALAL ?

- HALAL е арапски термин кој означува ,, сѐ што е дозволено ’’ на муслиманите по Шеријатското (верско) право. Спротивен термин е Haram или сѐ она што не е дозволено.
- HALAL е стандард кој е комплементарен со HACCP системот и ICO 2200 : 2005

Во регионот е издаден Босанско Херцеговачки Стандард БАС 1049 (HALAL храна 1049 : 2007) кој се базира на следните документи :

1. CAC/GL 24-1997, General quidelines for use to the term,, halal,,
2. CAC / RCP 11-1993, Codex recommendation for Fresh Meath
3. BAS ISO 22000 – 2006, Food Safety Management Systems- Requirements for any organization in the food chain
4. BAS ISO 9001 :2001 , Quality Management system – fundamentals and vocabulary.

Воведувањето на HALAL долги години е во пракса на најголемите играчи на светскиот пазар : Mc Donald’s, Nestle, Kentucky, Fried Chicken . Во нашето блиско опкружување фирми кои имаат воведено HALAL се добро познатите хрватски компании : VINDIJA, PODRAVKA, KRAS.

HALAL- КОМУ МУ Е ПОТРЕБЕН ?

- Мали организации (пекари, месарници и супермаркети),
- Средни организации (малосериско производство, мали погони чии прехрамбени производи се дитрибуираат на локалниот пазар),
- Големи организации (чии прехрамбени производи се дистрибуираат на националниот и интернационалниот пазар),

- Мултинационални (чии производи се произведуваат и продаваат во различни земји под исто име и бренд).[82]



Слика 2. Ознака за храна по HALAL системот[83]

[82]https: // fc.com./mk/ halalmk/htm
[83] Google.com?search?g=halal+hrana&rlz

7. KOCHER

Потекло и историја на KOCHER – Законите за KOCHER биле заповедани од Бога на синовите во Израел во Синајската пустина. Мојсеј ги научил луѓето и ги запишал основите на овие закони во Левит 11 и Второзаконие 14. Деталите биле пренесувани низ генерации и на крај запишани во Мишна и Талмуд. Различни уредби биле донесувани низ генерациите од страна на рабинските власти како заштитни мерки за овие библиски закони.

Во текот на 4000- годишната историја, почитувањето на KOCHER е белег на еврејскиот идентитет. KOCHER законите нагласуваат дека јудаизмот е многу повеќе од религија во конвенционална смисла на зборот .

За Евреите светоста не е ограничена на свети места и времиња надвор од секојдневието, туку животот во целост е свет потфат. И самата активност на јадење е божествен чин и уникатно еврејско искуство.[84]

Што значи KOCHER – KOCHER е термин кој се користи за опишување на храна која е во согласност со строгите диететски стандарди на традиционалниот еврејски закон. За многу Евреи KOCHER е повеќе од здравје или безбедност на храната. Станува збор за почитување и одржување на верската традиција.

Но, не значи дека сите еврејски заедници се придржуваат кон овие упатства. Некои поединци избираат да следат само одредени правила или може воопшто да не ги следат.

Англискиот збор KOCHER потекнува од хебрејскиот корен ,, kashėr ’’ што значи да се биде чист, правилен или погоден за консумирање. Законите кои ја обезбедуваат основата на KOCHER диететскиот модел колективно се наречени кашрут и се наоѓаат во Тора, еврејска книга со свети текстови. Кашерските диететски закони се сеопфатни и обезбедуваат рамка на правила кои покрај тоа што наведуваат која храна е дозволена, тие наложуваат и како дозволената храна треба да се произведува, преработува и подготвува.

[84]https:// chabad.org./library/ article cdo/ aid/113425/jewish/What-is- Kocher.htm

Значи, KOCHER е термин кој се користи за опишување на храна која е во согласност со диететските упатства утврдени со еврејскиот закон. Овие закони утврдуваат која храна може да се консумира и како таа треба правилно да се произведува , преработува и консумира.[85]

Одредени мудреци KOCHER законите ги поистоветуваат со различни предности како : здравствени придобивки, хуман третман на животните, нивно обединувачко дејство врз дисперзираниот народ и нивна улога како заштита од асимилација. Дополнително, Нахманидес голем мудрец од 12 век истакнал дека „ птиците и многу цицачи кои се забранети со Тора се предатори, додека дозволените животни не се. Наложено ни е да не ги јадеме тие животни, за да не ги впиеме нивните квалитети во себе.”

Има храна која е добра за телото и храна која е штетна, односно има храна која ја храни еврејската душа и има храно која негативно влијае на неа.

Основи на KOCHER –

- Одредени животни (и нивните јајца и млеко) се дозволени за консумирање, додека други се забранети- особено свинско месо и школки.
- Месото и млекото никогаш не се консумираат. За секој се користи посебен прибор и се забележува периодот на чекање помеѓу нивното јадење.
- Месото мора да потекнува од животни кои се заклани на специфичен- безболен начин познат како шехита, а одредени делови од животното (вклучувајќи ја и крвта) мора да се отстранат.
- Овошјето, зеленчукот и житарките се секогаш основата на KOCHER, но мора да бидат без инсекти.
- Виното или сокот од грозје мора да бидат сертифицирани за KOCHER.
- Дури и најмала трага од некоја супстанца која не е KOCHER може да направи храната да не припаѓа наKOCHER , затоа сите преработки на храна и установи бараат сертификација од доверлива агенција за надзор. [86]

[85]https://healthline.com/nutrition/what-is-Kocher?
[86]https:// chabad.org./library/ article cdo/ aid/113425/jewish/What-is- Kocher.htm



Слика 3. Храна која припаѓа на KOCHER[87]

Одредени комбинации на храна се стого забранети. Некои од главните KOCHER диететски упатства забрануваат одредени парови на храна – особено месо со млечни производи.

Постојат три главни категории на KOCHER:

- Месо (fleishig) – цицачи или птици како и производи добиени од нив, вклучувајќи коски или супа.
- Млечни производи – млеко , сирење, путер и јогурт.
- Пареве- секоја храна која не е месо или млечни производи, вклучувајќи риба, јајца и храна од растително потекло.

Според KOCHER традицијата, секоја храна категоризирана како месо не може да се служи или јаде со оброк што е млечен производ. Откако ќе се јаде месо, мора да се почека одредено време пред да се консумира било кој млечен производ. Времетраењето варира меѓу различни еврејски обичаи, но обично е помеѓу еден и шест часа.

Освен тоа, приборот и опремата што се користи за обработка и чистење на месото и млечните производи мора да се чува одвоено, дури и во мијалниците каде што се

[87] Chabad.org/library/article_cdo/aid/113425/jewish/what is Kocher.htm

мијаат. Додека пак артиклите на Пареве се сметаат за неутрални и може да се јадат заедно со месо или млечни производи.

Месо (fleishig) **–** Терминот месо според KOCHER генерално се однесува на местото кое се јаде од одредени видови на цицачи и птици, како и на сите производи кои се добиваат од нив, како супа, сос или коски.

Според еврејскиот закон месото за да биде KOCHER треба да ги исполнува следните критериуми :

- Мора да потекнува од преживари со разделени копита, како што се кравите, овци, кози, јагниња, волови и елени.
- Единствено дозволено парчиња месо припаѓа на преживарите.
- Може да се јадат одредени домашни птици, како што се кокошки, гуски, потполошки, гулаб и мисирка.
- Животното мора да биде заклано од шушет- лице кое е обучено и е со сертификат да коли животни според еврејските закони.
- Месото мора да се измие пред да се готви за да се отстранат сите траги од крв .
- Приборот што се користи за колење или подготвување на месото мора да биде според KOCHER и да биде наменет само за употребата за обработка на месото и месните производи.

Следните видови на месо и месни производи не се сметаат за KOCHER:

- Месо од свињи, зајаци, верверички, камили, кенгури или коњи.
- Птици предатори или чистачи како што се орли, бувови, галеби и јастреби.
- Парчиња говедско месо кое потекнува од задниот дел на животното, како што се крилото, кратката слабина, филето и слично.[88]

Цицачите и птиците се колат со специјална постапка која се нарекува шехитах, според која грлото на животното брзо, прецизно и безболно се сече. Животното кое умира или е убиено на друг начин не е KOCHER. Строго е забрането и јадење на делови од животното кое се отстранети додека животното е живо. По колењето исто така се

[88]https://healthline.com/nutrition/what-is-Kocher?

испитуваат и внатрешните органи за потврдување на потенцијално фатални болести или повреди . [101]

Млечни производи (Milchig) – Млечните производи како што се млекото, сирењето, путерот и јогуртот се дозволени, иако тие мораат да се придржуваат до специфични правила за да бидат KOCHER:

- Тие мора да потекнуваат од KOCHER животно.
- Тие не смеат да се мешаат со било какви деривати на месо, како што се желатин или сириште (ензим кој е добиен од животинско потекло) што често е случај со тврдите сирења и другите преработени производи од сирење.
- Тие, исто така, треба да се приготват со употреба на KOCHER прибор и опрема што претходно не била користена за обработка на некој производ кој е на база на месо.

Пареве - секоја храна која не е месо или млечни производи, вклучувајќи риба, јајца и храна од растително потекло.

- Рибата се смета за KOCHER само ако припаѓа на животно кое има перки и лушпи како што се туна, лосос, камбала или скуша. Забранети се суштества кои живеат во вода кои ги немаат овие физички карактеристики како што се ракчињата, раковите, остриги, јастог и други видови на школки. За разлика од месото рибата не бара посебен прибор за нивна подготовка и може да се јаде заедно со месо или млечни производи.
- Јајцата што потекнуваат од KOCHER птици или риби се дозволени само доколку немаат траги од крв на нив. Оваа одредба значи дека секое јајце мора да биде прегледано поединечно. Како и рибата, јајцата може да се јадат заедно со месото или млечните производи.
- Зрна и леб – во нивната најчиста форма житарките и храната базирана на жито се сметаат за KOCHER. Сепак одредени методи на обработка може да доприносат за да биде некошер. Преработените житарки како лебот може да не се KOCHER поради опремата на која се обработуваат или користените состојки. Вообичаено е некои лебови да содржат масла и масти. Ако тие масти се од животинско потекло тогаш тие нема да бидат KOCHER. Исто така ако тавите за печење се премачкани со масти од

животинско потекло или на друг начин се користат за готвење на јадење што содржи месо или млечни производи, крајниот производ повеќе не е KOCHER. Бидејќи овие методи на обработка не се обелоденуваат на стандарната етикета за исхрана и во состојките, лебот и производите од жито мора да бидат сертифицирани за KOCHER за да може да се каже со сигурност дека храната е во согласност со сите релевантни услови.

- Овошје и зеленчук – слично на житарките, овошјето и зеленчукот се KOCHER во нивна необработена форма. Меѓутоа бидејќи инсектите не се KOCHER, овошјето и зеленчукот мора да се проверат за присуство на инсекти или ларви пред продажба или консумација. Исто така, овошјето или зеленчукот кои се припремаат со опрема која не е KOCHER (преку кои се обработува месото или млечните производи, тогаш и самите тие не се KOCHER.
- Јаткасти плодови, семиња и масла – општо земено, јаткастите плодови, семките и маслата добиени од нив се KOCHER. Меѓутоа комплицираната обработка на овие намирници често ги прави тие да не се KOCHER, поради вкрстената контаминација на опремата што исто така се користи за обработка на месо и млечни производи. Многу растителни и масла од семиња подлежуваат на неколку сложени чекори пред да станат готови за употреба. Секој од овие чекори мора внимателно да се следи за да се обезбеди придржување кон KOCHER упатствата. За да може со сигурност да се каже дека маслата што се користат се KOCHER, најдобро е да се провери етикетата за сертификација.
- Вино – како и храната и виното мора да биде произведено со употреба на KOCHER опрема и состојки за да се смета за KOCHER. Ова ги вклучува сите алатки кои се користат за берба и подготовка на грозјето за ферментација. Меѓутоа бидејќи виното е значајно за многу еврејски религиозни прилики се наметнуваат построги правила. Всушност, целиот процес на производство мора да биде спроведен и надгледуван од практични Евреи. Во спротивно виното не може да се смета за KOCHER.[89]

СЕРТИФИКАЦИЈА ЗА KOCHER – Сложеноста на модерната технологија за храна, го прави практично невозможно за било кој, освен за експерт во областа , да може

[89] https://healthline.com/nutrition/what-is-Kocher?

да препознае дали преработената храна нема никакви трагови од состојки кои не се KOCHER .Значи за сите преработени јадења и установи кои се користат за храна потребна е сертификација од доверлива агенција.

Мора да се проверуваат етикетите на пакуваната храна и сертификатите за кашрут на ресторани и хотели за симбол на кашрут заштитен со авторски права. [90]

Сертифицираната KOCHER храна има етикета на нивното паковање што покажува дека ги исполниле сите потребни барања. Постојат десетици различни KOCHER етекети, од кои многу доаѓаат од различни организации кои потврдуваат. Пример, ако храната е сертифицирана за Пасха, тоа ќе биде означено со посебна етикета . (Бидејќи за време на Пасха се јаде храна која не содржи квасец.)

Етикетата мора да покажува дали храната е месо, млечна храна или парева. За тие што сакаат да јадат храна која е KOCHER, тогаш мора да се придржуваат кон овие упатства за KOCHER исхрана, најдобро е да се избере само храна која има етикета за да се избегне храна која не е KOCHER. [91]

[90]https:// chabad.org./library/ article cdo/ aid/113425/jewish/What-is- Kocher.htm
[91]https://healthline.com/nutrition/what-is-Kocher?



Слика 4. Информирај се ![92]

8. Која е разликата помеѓу KOCHER и HALAL диетите ?

KOCHER и HALAL се два вообичаени обрасци на исхрана засновани на принципите на еврејските и исламските закони, соодветно . И KOCHER и HALAL диетите поставуваат строги упатства во врска со тоа која храна е дозволена и ограничена врз основа на религиозните учења. Покрај тоа, многу луѓе не се сигурни како точно овие диети се разликуваат една од друга.

ОСНОВИТЕ НА ОВИЕ ДВЕ ДИЕТИ – KOCHER е термин кој се користи за опишување на храна која е подготвена во согласност со традиционалните еврејски диететски закони. Некои специфични комбинации на храна се забранети при KOCHER диетата, а може да се јадат само одредени животински производи.

Од друга страна терминот HALAL се користи за опишување на храна која е дозволена со исламскиот закон како што е дефинирано во Куранот, кој е религиозен текст

[92] Fva.gov.mk.21730_promovirani_kompanite_oznachuvaneto_hranata+nadzor

на Исламот. HALAL диетите поставуваат строги насоки во врска со тоа како добитокот се одгледува, како се коли и како се преработува пред самата консумација .

Некои намирници се означени како сертифициран KOCHER или сертифициран HALAL, што значи дека тие се придржуваат до правилата поставени со секоја диета.



Слика 5.Ознаки HALAL и KOCHER [93]

KOCHER ДИЕТАТА ОГРАНИЧУВА КОМБИНАЦИИ НА ОДРЕДЕН ВИД НА ХРАНА – На KOCHER диетата храната се групира во три категории: месо (fleishig), млечни производи (Milchig) и пареве што се однесува на состојки без месо или млечни производи.

Според KOCHER упатствата, секоја храна клацифицирана како месо не може да се консумира во ист оброк со храната што е клацифицирана како млечна.

Приборот и опремата за готвење што се користат за подготовка на месо и млечни производи треба да се чуваат одвоено.

Додека пак, HALAL диетите немаат никакви правила или прописи во однос на комбинациите на храната.

[93] Healthline.com/nutrition/kocher-vs-halal

И HALAL и KOCHER ИМААТ ОГРАНИЧУВАЊА ВО ХРАНАТА – Одредена храна е забранета и во HALAL и KOCHER диетите.

HALAL диетите забрануваат храна која содржи крв, алкохол и храна подготвена со нив, како и одредени видови на месо, вклучувајќи свинско месо, повеќето влекачи, птици грабливки и месојадни животни .

Слично на тоа, одредени видови на месо се ограничени со KOCHER исхраната, вклучувајќи месо од свињи, коњи, зајаци, кенгури, камили и верверички. Рибите без перки, крлушки, како што се школки и грабливи или птици чистачи, како што се јастреби и орли, исто така се забранети. Задните делови од говедата често се сметаат за храна која не е KOCHER. Тоа вклучува одредени парчиња на говедско месо, како што се шницли од крило, филе, стекови и слично.

HALAL и KOCHER го регулираат колењето на животните, односно тие имаат упатство како треба месото да се коле пред да се консумира . За да може месото да се смета за KOCHER, мора да биде искасапено од шехет, кој е лице обучено да коле животни во согласност со еврејските закони. Месото, исто така треба да се измие за да се осигура дека целата крв е отстранета пред да се готви.

Според упатствата на HALAL, животните мора да бидат здрави во моментот на колењето и да бидат убиени со специфична метода која вклучува сечење на југуларната вена. За време на колењето, името на Алах исто така треба да се повика за месото да се смета за HALAL. Во некои случаеви, месото сертифицирано со KOCHER може да се прифати како HALAL поради сличностите кои ги имаат во практиката за колење.

Во крајна линија HALAL и KOCHER диетите поставуваат строги упатства за тоа која храна е дозволена во согласност со еврејските и исламските закони, соодветно.

И двете диети имаат специфични правила за колење животни, а и двете ограничуваат одредени видови на месо. Сепак HALAL диетите забрануваат друга храна,

вклучително и храна која содржи крв и алкохол, додека KOCHER диетите ги ограничуваат одредени парови на храна .[94]

Резултати од истражување :

Традиционалниот систем за управување со безбедноста на храната ги имал следните две карактеристики :

a) Надлежните органи помалку или повеќе детално им „попишувале„ на поизведувачите како да работаат,
b) Системот бил бизарен, примарно на службената инспекција и лабораториските испитувања на готовите производи .[95]

Со тек на време започнало да се развиваат модерни , модифицирани системи за безбедност на храната во кои главниот фокус е на хигиена на производниот процес и превенција. При тоа тежиштето се става на предвидување каде и кои проблеми можат да се појават во должината на целиот ланец на храната, а затоа со оптимизација на хигиенската пракса и контролните мерки на најважните точки на ланецот – со цел за предупредување на можните проблеми во ланецот. Овој модернизиран пристап е подржан од сите релевантни, научни и регулаторни фактори на меѓународен план, а затоа е преточен во нова легислтива во сите развиени земји.[9697]

Принципите GMP/GHP и општиот модел на HACCP треба да се расположливи и за прозведувачите и за надлежните органи како водич „ НАЈДОБРА СООДВЕТНА ПРАКСА„ припремена од страна на професионална организација и/или национален надлежен орган и/или меѓународна организација (FAO-WHO Codex Alimentarius). Општите совети и модели од таквите водичи не се директно применети, туку само

[94] https://healthline.com/nutrition/kocher-vs-halal?

[95] Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 2

[96] Billy, T.J. Wachsmuth, I.K. (1997) Hazard Analysis and critical control point systems of United States Department of Agriculture regulatory policy. Rev. Sci. tech. 16 (2) : 342-348.

[97] Herrman, T.J. et al, (2007) Development and implementation of hazard analysis and critical control point plans by several U.S. feed manufacturers. J. Food Prot ., 70 (12) :pp 2819-2823.

претставуваат извор на основни информации и помош на поизведувачите понатаму сами да ги развиваат сопствените HACCP системи, а надлежните органи да рзавиваат програма за проверка на HACCP системите. [98]

Многу е важно вработените да сфатат што е и како функционира овој систем, што се HACCP принципите и зошто се наменети, односот на HACCP студијата и добрата хигиенска пракса, сите чекори во изработката на HACCP студијата и нивната меѓусебна поврзаност, што е HACCP план, кои се потребни документи и кои се можностите и користа во потврдувањето на HACCP. Доколку тоа го научат, ќе разберат која корист ќе ја имаат тие , како и организацијата во која работаат .[99]

Неопходно е да се вклучи и тим експерти од различни струки (прехрамбени технолози, агрономи, ветеринари, микробиолози, медицински стручни лица, специјалисти од јавно здравство, хемичари, инженери, економисти, менаџери).

HACCP не е независен, туку е дел од поголем систем на контрола кој вклучува и спроведување на универзални процедури кои се применуваат за контрола на општите услови и околината на производство и допринесуваат безбедносни производи.[100]

Програми кои треба да бидат усвоени,применети и документирани се :

1. GMP – добра произведувачка пракса,
2. GHP – добра хигиенска пракса ,
3. SOP – стандардни оперативни процедури,
4. SSOP – стандардни оперативни процедури на хигиена.

[98]Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 3.

[99]Biondi, A. Antonini, A. Pasca Raymondo, F. Tarsitani, G. (2006) The NACCP method for personnel education. Ann. Ig. 18 (1) :31-39.

[100]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

За да се оствари успешно водење на организацијата и нејзина успешна работа, потребно е организацијата да се води и со неа да се управува на систематичен и транспарентен начин.

Денес развиените земји развиваат долгорочни и научно засновани стратегии за што подобра заштита на сопствениот пазар и здравје на потрошувачите од алиментарни болести.[101]Од тие причини во земјите членки на Европската Унија се применува систем на безбедност на храната базиран на HACCP, чија имплементација е задолжителна и во останатите држави кои сакаат да извезуваат храна на европскиот пазар. Примената на HACCP не е возможна без претходно задоволувачки принцип за добро производувачка пракса (GMP) и добра хигиенска пракса (GHP). GMP/GHP претставуваат предусловна програма со која се обезбедува почитување на општите хигиенски принципи и адекватни постапки и организација во сите работи кои се поврзани со храната.[102]

Од досегашната работа и примената на HACCP системот јасно се дефинирани субјекти кои мораат да применуваат HACCP систем :

- Сите производства и преработка на водата за пијалоци како и водата која се употребува, односно се додава во текот на припремата, обработката или производството на храната,
- Производувачи на храна – во оваа група спаѓаат кланици, млекари, рафинерија на шеќер и масла, пекари, млинови, фабрика за кондиторска индустрија и мастики, преработка на месо, производувачи на зачини и додатоци во храната, производувачи на прехрамбени бои и адетиви, преработка на овошје и зеленчук, производувачи на алкохол и безалкохолни пијалоци, вода за пиење, производувачи

[101]Mossel, D.A. et.al. (1998) Identification, assessment and management of food- related microbiological hazards: historical, fundamental and psycho-social essentials. Int. J. Food Microbiol. 39 (1-2): pp :19-51.

[102]Бунчиќ, С. (2009) Водич за развој и примена на предусловни програми и принципи на HACCP во производството на храна. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство , Белград, стр. 57

на кафе, производувачи на храна за деца, производувачи на разни диететски производи и суплементи, производувачи на здрава храна и др. [103][104]

- Сите организации кои се занимаваат со пакување и препакување на прехрамбени производи, [105]
- Сите организации кои се занимаваат со складирање, транспорт и дистрибуција на сите прехрамбени производи,
- Установи кои се занимаваат со припрема и дистрибуција на храна – за потребите на болници, детски установи, хотели, ресторани, авионски и други компании,
- Установи и организации во кои се врши организирана исхрана – во оваа група спаѓаат јавни кујни, кујни во геронтолошки центри, училишта, студентски домови, градинки, бањи и болници, кантини, кујни за колективна исхрана на работници во кујна и друго. Продавници- помали продавници, супермаркети, мегамаркети, сите големопродажни објекти, сите малопродажни објекти. [106]
- Угостителски објекти (ресторани, хотели, брза храна) како и кетеринг услуги и угостителска испорака на храна и сл.[107]
- Производувачи на храна за животни- оваа група ги опфаќа сите производувачи на сточна храна за исхрана на животни.

Според законот за безбедност на храната HACCP системот обезбедува следење на производите така да постои контрола на целокупниот ланец на поизводство на сировини, преработки, односно производство на храна, дистрибуција и продажба.

[103]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

[104]Dewettinck, T. et.al. (2001) HACCP- (Hazard Analysis and Critical Control Point) to guarantee safe water reuse and drinking water production – a case study. Water Sci. Technol. , 43 (12): pp. 31-38.

[105]Bovee, E.H. et.al. (1997) HACCP approach to ensure the safety and quality of food packaging. Food Addit. Contam. 14 (9-7) pp : 721-735.

[106]Moy, G. et.al. (1996) Healthy Marketplaces. Urban Health Newsl. 28, pp. 32-38.

[107]Fletcher, S.M. et.at. (2009) Description of the food safety system in hotels and how it compares with HACCP standards. J. Travel · Med. 16 (1) :PP. 35-41.

HACCP системот подразбира и водење на евиденција за сите постапки во текот на производството, преработката и продажбата на прехрамбените производи. [108]

HACCP системот не е обврзан да воведе :

- Примарни произведувачи на храна (правни лица кои се занимаваат со производство и одгледување на земјоделски производи, вклучувајќи и жетва и берење на плодови, лов, риболов, како и следење на активности кои се однесуваат на складирање и ракување со примарните производи,
- Правни лица кои вршат припрема, ракување, односно складирање на храна за потребите во домаќинството,
- Правни лица кои вршат припрема, ракување, односно складирање на храна за животни која не служи за производство на храна . [109]

Предности од примената: Грижата за здравјето во современиот свет е императив број еден. Сé поголем е бројот на извори на загадување, но и ризикот од болести предизвикани од проблеми во производството на храна – примена на нова технологија, промена на животните стилови и сé помалата отпорност на луѓето. Предности од примената на овој систем се:

- Редукција на болести кои се предизвикани од храна,
- Обезбедува снабдување на жителите со здравствено безбедни прехрамбени продукти,
- Овозможува исполнување на потребите од законската регулатива и инспекциски надзор,
- Овозможува ефективна и ефикасна работа во прехрамбените претпријатија,
- Ја зголемува конкурентноста на препријатието на светскиот пазар,
- Ги отстранува бариерите во интернационалната трговија,
- Овозможува ефикасно воведување на нова технологија и производи,
- Го зголемува профитот.

[108]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com
[109]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

Споредување со други системи за контрола **–** Во законот за здравствено исправни намирници предмети од општа употреба пропишана е задолжителна контрола за здравствена исправност на храната, која се заснова на испитување на крајните производи.

Во секој случај овој систем не е во можност да спречи појава на инцидентни ситуации и трговија со хранат, микробиолошки, но и хемиски и физички агенси. Овој вид на контрола е доста скап, бара доволно време и со тоа се успоруваат процесите на производство и дистрибуцијата на намирниците.[110][111]

HACCP системот е логичен, научно заснован систем во контрола на процесот на производство и дистрибуција на прехрамбените производи кој овозможува :

- Идентификација и процена на сите можни опасности од физичко, хемиско и микробиолошко потекло, во сите фази во процесот на производство на продуктите,
- Одредување на мерки за нивна превенција и контрола,
- Обезбедување на мерките да бидат успешно спроведени на ефективен начин.

Имплементација - Примената на HACCP системот има потреба од примена на тимски пристап во решавањето на проблемите. Успешната примена на HACCP бара одреденост и вклучување на раководството и останатите работници.[112][113]

Во оваа работа добар пример се спроведените и применетите принципи на HACCP дадено преку примерот во претпријатието за преработка на месо и производство на месни производи во субјектот XX. Вработните сфатиле дека производството на здравствено безбедна храна зависи од постојаното одржување и доградба на системот, интерен и екстерен надзор, сертификација на системот и секако континуирана обука и образование на вработените.

[110]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

[111]A.G. (2004) The hazard analysis and critical control point system in food safety. Methods Mol. Biol.,268 pp.235-280.

[112]Шумиќ, З. (2008) Технологија на храната , Нови Сад, hppt://www.tehnologijanahranata.com

[113]Notermans, S. and Mead G.C. (1996) Incorporation of elements of quantitative risk analysis in the HACCP system. Inc. J. Food Microbiol. 30 (1-2) :pp. 157-173.

Анализа – Знаењето, вештините и ставовите на вработените треба да бидат дел од новата економија и друштва кои се менуваат. Посебен проблем претставува отпорот на промени кој често е присутен кај луѓето. Луѓето пружаат отпор на сé што е ново.

Таквата човечка инертност силно е подржана од потребата на друштвената група во околината каде поединецот се движи.[114]

Човекот во организацијата најпрво треба да стекне нови сознанија, уверенија и погледи кои ќе го стеснат просторот на неговото предубедување за негативните ефекти од транзицијата и патот кон приклучување на Европа.

Организацијата треба да ја нагласи потребата од постојаното образование во време на криза како еден од основните начини за излез од кризата.

Во последните триесет години повеќеструко се зголемил процентот на работници кои посетуваат курсеви во организацијата на работодавачите, што говори за пораст на значењето на човечкиот капитал и посебно едукцијата на вработените. Некои лидери и менаџери ја гледаат способноста на вработените како приоритет во планирањето.[115]

Успешната организација за време на транзиција, мора да биде оспособена за креирање, усвојување преносување на знаење и модифицирање на своето однесување со цел да се одржува нивото на знаење. Иновацијата и претприемништвото се суштината на идниот економски раст и создавање на нови работи. Иновацијата ќе зависи од знаењето и учењето. Иновацијата бара имагинација и учество на висококвалификувани лица кои ќе настојуваат да пронајдат подобри патишта за спроведување на работата. [116]

Квалитетен менаџмент и лидерство се неопходни во работната организација. Менаџерите и лидерите се тие кои можат да ја водат организацијата во денешната турбулентна околина, затоа што тие се оние кои можат да се сносат успешно со промените. Во следната табела се прикажани основните разлики помеѓу лидерот и

[114]Бабиќ, Л. (2009) Управување со едукацијата во организацијата, Универзитет Сингидунум, Белград, стр. 11-12.

[115]Цитирано дело.

[116]Цитирано дело.

менаџерот, па доколку правилно се согледаат нивните улоги и синергички примени во организацијата, сигурно ќе допринесат за успешна работа.

ЛИДЕР	МЕНАЏЕР
Ги прави правилните работи	Работите ги прави на вистински нчин
Знае зошто да и зошто не (ефективност)	Знае како (ефикасност)
Идентификација на проблемот	Решавање на проблемот
Долгорочно ориентиран	Краткорочно ориентиран
Загледан во хоризонтот	Строг поглед
Иновира	Администрира
Развива	Одржува
Создава	Имитира
Прашува зошто не	Прашува зошто и како
Предизвикува	Прифаќа
Сопствена личност	Добар војник

Слика 6. Разлики помеѓу лидер и менаџер

Заклучок

За храната како една од основните потреби за животот на луѓето, поврзани се многу ризици кои можат да делуваат штетно врз здравјето на луѓето. Многу луѓе низ светот секоја година доживуваат некоја непријатност поврзана со храната. Неконтролираната примена на хемикалии, загадувањето на животната средина, неовластената употреба на адитиви, хормони, антибиотици, микробиолошки ризици, лошото раководење со храната во ланецот на исхрана можат значајно да допринесат за појавата на потенцијална опасност по здравјето на луѓето. Поради зголемената свест од влијанието на опасноста од храната врз човечкото здравје, поради се поголемата важност и постојаниот пораст на светската трговија со храна и побарувачката од страна на потрошувачите за снабдување со безбедна храна, анализа на опасностите и процана на ризикот поврзан со храната, стана неизбежен фактор и предуслов за изработка на современи системи за безбедност на храната.

Сé поголемата конкуренција на пазарот им наметнува на организациите задолжителна примена на системите за безбедност во храната, особено со висок степен на примена на HACCP системот. Основ на ефикасната економија е што порационално користење на расположливите потенцијали, но и ефикасно задоволување на потребите на потрошувачите. Затоа неопходно е континуирано следење на современите достигнувања во доменот на безбедност во храната и примена во сопствената организација.

Организацијата доколку сака да биде успешна, мора да биде оспособена за сознавање и пренесување на нови знаења и технологија, како и брзо и ефикасно прилагодување според потребите на друштвото.

Континурана едукација претставува императив за опстанок. Компанијата мора да учи побрзо од конкуренцијата. Логичен редослед е знаење - креативност – иновација – конкурентска предност. Знаењето е основен ресурс на економијата, а образованието и учењето најзначаен процес во друштвото. Обуката на вработените не е трошок, туку инвестивија. Тоа е вложување кое потоа допринесува развој на поединци, зголемување на продуктивноста на вработените и општ работен успех.

Знаењето има стратешко значење за претпријатието затоа што ја зголемува вредноста на фирмата. Не станува збор само за знаење поради самото знаење, туку за знаењето како потреба, примена на знаењето, знаење и иновација за создавање на конкурентска предност, но сето тоа може да го има правиот ефект на квалитет на работата само доколку е во склад со потребите на организацијата, нејзините цели, како и целите на самите вработени.

Во современата работна околина, успешната фирма ги препознава вредностите на своите вработени и настојува максимално да го искористи нивниот потенцијал со цел за постигнување на конкурентска предност на пазарот.

Денес е потребен организационен модел кој може да се носи со сите тие промени. Тоа е организација со високи перформанси, со менаџери и лидери во целата нејзина структура која размислува победнички и која нападите од околината ги преведува како шанса и долгорочен раст и развој на пазарот.

Свеста на потрошувачите во денешно време е на многу високо ниво, конкуренцијата на пазарот со храна е многу голема, посебно сега кога Република Северна Македонија е во процес на интеграција на светскиот пазар, па затоа производувањето на безбедни прехрамбени артикли е многу важно, како и потреба од високо стручен кадар од оваа област е неопходно.

Надлежните органи, како што е Институтот за јавно здравје и други овластени институции, прават годишен извештај со оцена за безбедноста на храната во Република Северна Македонија врз основа на податоци од извршените испитувања на прехрамбените производи. Се оценува безбедноста на прехрамбените производи пред да бидат пуштени во продажба или уште во самиот процес на производство. Се одредува нутритивната вредност, се прави процена на здравствениот ризик од микробиолошки, хемиски или физички контаминенти во храната.

За таа цел се организираат курсеви со основни знаења за безбедност на храната наменети за операторите со храна, односно се наменети за сите лица кои во рамките на својата професија доаѓаат во контакт со храната.

Самото воведувањето на HACCP системот претставува алатка за проценка на опасностите и воспоставување на контролни системи, кои се фокусираат на спречување на тие опасности.

HACCP системот е научно заснован и е систематичен приод кој ги дефинира специфичните опасности и мерките за нивна контрола сѐ со цел да биде осигурана безбедноста на прехрамбените производи. Секоја организација, пред да го воведе HACCP системот во било кој секотор од прехрамбената индустрија, мора да има имплементирано во условните барања за добра производствена пракса.

Задачите кои мораат да бидат исполнети за примената на HACCP системот се следните :

- Првенствено мора да се оформи HACCP тим,
- Да се направи опис на производот и опис на самиот процес на производство,
- Дефинирање на намената и начинот на кој се употребува производот,
- Да се направи список на сите можни опасности кои влијаат на безбедноста напрехрамбените производи,
- Да се утврди кои контролни мерки треба да се превземат за заштитата,
- Да се одреди ККТ – критичната контролна точка ,
- Воспоставување на корективни мерки за потенцијални отстапувања,
- Воспоставување на процедури за верификација,
- Спроведување на евиденција и документирање на целиот процес.

Во поглед на добиените информации при спроведувањето на анкетните прашања за иформираноста и задоволство од спроведената едукација и обука на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот кои се спроведени во XX организацијата, изработени во овој магистерски труд, произлегува дека сите вработени се запознати што претставува HACCP системот.

100 % од вработените се изјаснале дека во XX организацијата е воведен HACCP системот и истиот целосно се спроведува во самата организација каде што работаат.

Во спроведената анкета при ова истражување заклучено е дека се спроведува едукација и обука во ХХ организацијата и дека сите вработени учествуваат и се дел од самата обука и придонесуваат во едукацијата за HACCP системот.

Голем број од анкетираните вработени, дури 96,86 % одговориле дека имплементацијата и развојот на HACCP системот делува врз пласманот на производите и услугите.

Самиот вработен е дел од HACCP тимот, тој учествува во описот на производите на фирмата , вклучувајќи ги составните материи, методите на преработка, материјалот во кој се пакува при производство финалниот производ.

Придобивки од ефективна имплементација, одржување и постојано управување на системот за обезбедување со безбедноста на храната во согласност со барањата на стандардот се :

- Минимизирање на ризиците поврзани со безбедноста на прехрамбените производи,
- Ефективно следење на процесите во организацијата,
- Зголемување на довербата кај клиентите,
- Зголемување на усогласеноста со законодавните барања,
- Можност за пласирање на производите на нови пазари,
- Зголемување на репутацијата на организацијата,
- Намалување на трошоците со намалување на појавата на неусогласености.

Негативни последици од неспроведување на HACCP системот :

- Труење со храна, кое често завршува со смрт,
- Поплаки од незадоволните клиенти,
- Навала на штетници,
- Затворање на производствените капацитети,
- Нарушување на репутацијата на организацијата,
- Проблеми со инспекциските органи,
- Загуба на профит.

Во овој магистерски труд исто така разработено е прашањето во врска со задоволството на купувачите. Според прашалникот за оцена на квалитетот на работата од страна на купувачот на прашањето за квалитетот на производите и услугите поголем дел од испитаниците одговориле дека квалитетот го оценуваат одлично, а помал број одговориле со над просечно или просечно.

Додека пак од обученоста на лицата кои ја даваат услугата и за брзината со која тие одговараат на потребите на купувачите, најголем број од купувачите се изјаснале дека над просечно се задоволни. За квалитетот од следењето на документацијата анкетираните купувачи дадоја одговор дека задоволството е одлично.

На крајот од анкетниот лист од овој сегмент оставен е простор за купувачите да се изјаснат доколку имаат некоја сугестија или сакаат некои работи да бидат променети во самиот квалитет на производите и услугите кои ги добиваат.

Во врска со храната во Израел, особено конзервативните и ортодоксни Евреи, строго се придржуваат до религиозните правила во секојдневниот живот, каде што храната мора да биде Kocher. Тоа значи дека јадењата мора да бидат подготвени и комбинирани точно на одреден начин. Пример : Дозволено е да се консумира месо од одредени цицачи и тревопасни животни – говеда, кози , овци, биволи, елени, живина и сл. Додека пак месото од свињи и птици грабливки и нивните јајца се забранети.

Според Kocher храната дозволено е консумирање на риби кои имаат перки, додека школки, мекотели, јастози, ракови и морски цицачи се забранети. За да биде дозволено месото и рибите по Kocher, треба да бидат подготвени според заповедите на Тора, што значи целосно да бидат одстранети маснотиите и крвта, и да биде добро измиено.Меѓу забраните е истовремено консумирање и заедничко складирање , подготвување на месо и млеко, така да секое семејство има по два комплети на садови, чинии и прибор и посебни складишта.

Исто така, според нив овошјето кое се одгледува на дрвјата во рок од три години од садењето не е Kocher и истото не треба да се јаде, како и плодовите од нивата што се одгледувале во седмата година, бидејќи таа година е за одмор на Земјата. Меѓу другото, Тора забранува готвење и воопшто употребување на оган во сабота.

Храната која не е Kocher има негативно влијание врз душата и телото, додека Kocher храната не само што промовира духовност и здравје, туку промовира и личен развој, дисциплина, морал и придонесува за зачувување на верата и традиционалните вредности.

Евреите посебно внимание посветуваат на храната која се подготвувала за сабота, бидејќи за нив тој ден е свет ден кога Бог го создал светот.Тој ден започнуваат да го слават од петок навечер, па сѐ до појавата на ѕвездите во сабота навечер и во таа чест подготвуваат свечена трпеза, подготвена во петок, затоа што во сабота не готват, ниту палат оган. За свечената вечера традиционално печат риба, јагнешко и два леба во вид на плетенка кои ритуално по молитвите го разделуваат на семејството и на гостите.

За разлика од Kocher кај Halal стандардот за исхрана според муслиманските обичаи, пропишани во Куранот се означува храна која е легална или дозволена. Спротивно на Halal е Haram што значи забрането или незаконско.

По официјалната дефиниција, Halal храната е онаа која :

1. Храна која е ослободена од било какви компоненти кои што им се забранети на муслиманите
2. Обработена, подготвена, произведена или складирана храна со употреба на прибор, опрема или машини кои се исчистени според исламскиот закон.

Исламот става акцент на начинот на кој завршува живото на животните, па затоа колењето треба и тоа да биде во согласност со исламските прописи. Муслиманите јадат за да можат да ја одржат својата фигура силна и здрава, да можат да придонесат со своето знаењеи напор за благосостојбата на општеството. Затоа се трудат да добијаат што подобар квалитет на храна. Исламот не е само религија, тој е и начин на живот со протоколи, правила и манири кои управуваат со свој аспект од животот. Бидејќи храната е важен дел одсекојдневниот живот, законите за храна имаат посебно значење. Од нив се очекува да јадат за да преживеат, да одтжат добро здравје и да не живеат за јадење. Во исламот, јадењето се смета за прашање на обожавање на Бога како молитва, пост давање милостина и други религиозни активности.

Користена литература:

1. Adizes,I. (1994) Дијагноза на стиловите на управување. Агора, Прометеј, Нови Сад.
2. Adizes, I. (1994) Животни циклус на компаниите. Агора, Прометеј, Нови Сад.
3. Adzic, S. (2004) Лидер во маркетингот. Економски институт , Београд.
4. Babic. L. (2009) Управување со едукацијата во организацијата . У ниверзитет Сингидунум, Белград.
5. Babic, L. Sravric, B. (2003) Организација на компанијата. Белград, Центар.
6. Barac, N. Milovanovic G., Radenkovic – Jocic, D. (2007) Прелеминарни чекори и принципи на HACCP и заштита на потрошувачите. Економски теми, 45 (1) : 3-16.
7. Bennis, W. Nauns, B. (1985) Leaders : the Strategies for Taking Change. Harper and Row, New York, In : Morden , T : (1994) Lieadership as vision . Menagement Decision, 3619, p.668.
8. Biondi , A., Antonini, A., Pasca Raymondo , F., Tarsitani, G. (2006) The HACCAP method for personnel education. Ann. Ig ., 18, (1) : 31-39.
9. Billy, T.J. , Wachsmuth, I.K. (1997) Hazard analysis and critical control point systems in the United States Department of Agrikulture regulatory policy. Rev Sci Tech ., 16. (2): 342-348
10. Bitel, L. (1997) Лидерство. Clio, Белград.
11. Bogicevic, B. (2004) Менаџмент на човечки ресурси. Економски факултет, Белград.
12. Bovee, E.H., de Kruijf, N. Jeten, J., Barendsz, A.W. (1997) HACCAP approach to ensure the safety and quality of food packaging. Food Addit. Contam., 14 (6-7) : 721-735.
13. Budimovic, N. (2011) Водач низ примената на прописи за безбедноста на храната. Forum Media, d.o.o. Белград, Белград.
14. Buncic , S. (2009) Водич за развој и примена на предусловна програма и принципи на HACCAP во производство на храната. Република Србија, Министерство за земјоделие, шумарство и водостопанство, Белград.

15. Buss, M. B. From Transactional to Transformational Leadership: Leading to Share the Vision. U : Leadership (1997) : Ed. By Vecchio, P.R. , University of Notre Dame Press , Notre Dame Indiana, pp. 155.
16. Clark, E.K., Clark, M.B.(1994) Choosing to Lead. A. Center for Creative Leadership Book, Charlotte N.C., превземено од : Milisavljevic, M. (2006) Потреба за лидерство. Збирка на дела, Научни збирки, Лидерство во теоријата и праксата, Економски факултет , Бања Лука , стр. 24.
17. Daniel, A.W. Don Voich, Jr. (1994) Менаџмент - процес, структура и однесување. Работен систем Грмеч , Економски преглед Белград.
18. Dewettinck, T. Van Houtte , E. Geenens , D. Van Hege , K. Verstraete. W. (2001) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to quarantee safe water reuse and drinking water production- a case study. Water Sci. Technol., 43 (12) : 31-38.
19. Bubrin, J.A. (1995) Leadership, Research, Findings, Practice and Skills. Houghton Mifflin Company, Boston.
20. Ehiri , J.E. Morris, G.P. (1995) HACCAP implementation in food businesses : the need for a flexible approach. J.R. Soc. Health ., 115 (4) : 249-253.
21. Fletcher, S.M., Maharaj, S.R., James, K. (2009) Description of the food safety system in hotels and how it compares with HACCAP standards. J. Travel Med,. 16 (1) : 35-41.
22. Gerigk, K., Ellerbroeg, L. (1994) The Hazard Analysis Critical Control Point concept for food production. Dtsch. Tierarztl. Wochenschr., 101 (7) : 270-272.
23. Goleman, D. (2002) Емоционална интелегенција. Геопоетика, Белград.
24. Heleta, M. (2008) Менаџмент на квалитетот. Универзитет Сингидунум, Белград.
25. Herrera, A. G. (2004) The hazard analysis and critical control point system infood safety. Methods. Mol. Biol., 268: 235-280.
26. Herrman, T.J., Langemeier, M.R. Frederking , M. (2007) Development and implementation of hazard analysis and critical control point plans by several U.S. feed manufacturers. J. Food Prot. , 70 (12) : 2819- 2823.
27. Higgins, J.M. (1994) The Alanagement Challenge, Macmillan College Publishing Company, New York.
28. Huggett. A.C. (2001) Risk management – an industry apporoach. Biomed. Environ. Sci.,14 (1-2) : 21-29.

29. Hulebak, K.L. Schlosser, W. (2002) Hazard analysis and critical control point (HACCP) history and conceptual overview. Risk Anal ., 22 (3) : 547- 552.
30. Jago, A. (1982) Leadership : Perspective in theory and Research. Management Sciences, превземено од М. Милисављевич (1999): Лидерство во претпријатијата, Чигоја, Белград стр.10.
31. Јојич, Р. (2002) Менаџмент. Институт за економија и развој РС. Спрско Сараево.
32. Kotler, P. (2000) Marketing managment, Millenium edition, Tenth Edition, Prentice-Hall. Inc. Boston.
33. Kotter, J.P. (1990) A power for change. The Free Press, USA.
34. Kotter, J.P. (1996) Leading Change. Harvard Bussines School Press, Boston.
35. Kotter J.P. (1998) Водење на промена, Желнид, Белград.
36. Kotter, J.P. (1998) What Leaders Really Do. Harvard Bussines Reaview of Leadershi, Harvard Bussines School Press, USA.
37. Лутовац, М., Тошич, Д. (2006) Бизнис план за електронски бизнис. Виша електротехничка школа, Белград.
38. Majewski, M.C. (1992) Food safety: the HACCP approach to hazard control. Commun. Dis. Rep. CDR Rev, 2 (9) : R105-108.
39. Машич, Б. (2006) Нови концепти во пристапот на лидерството. Зборник на трудови, Научни збирки, Лидерството во теорија и пракса. Економски факултет Бања Лука ,стр. 36-38.
40. Машич, Б.(2009) Стратегиски менаџмент, Универзитет Сингидунум, Белград.
41. Машич, Б., Бабич, Л. Џорџевич- Бољанович, Ј., Добријевич ,. Г. Веселинович,. С (2010) Менаџмент Сингидунум, Белград.
42. McMeeking,T.A. Baranyi, J., Bowman, J., Dalgaard, P., Kirk, M., Ross, T., Schmid, S., Zwiatering, M.H. (2006) Information systems in food safety management. Int. J. Food Microbiol., 112 (3) : 181-194.
43. Менаџмент на човечки ресурси – скрипта (2011) Достапна на :
44. http\www.scribd.com/doc/53133138/4/ Поим – и – задачи- menad %C5% Bmenta-човечки ресурси (Прегледано на 17. Февруари 2021 год.).
45. Милисављевич, М. (1999) Лидерство во претпријатијата. Чигоја, Белград.

46. Миљевич, М. (2007) Методологија на научната работа. Филозофски факултет, Универзитет во Источно Сараево, Пале.
47. Mortlock, M.P. , Peters, A.C.Griffith, C.J. (1999) Food hygiene and Hazard analysis critical controlpoint in the United Kingdom food industry: practices, perceptions, and attitudes. J. Food Prot., 62 (7) : 786 - 792.
48. Mossel, D.A. Ween, G.H. , Morris, G.P. Struijk, C.B. (1998) Identifikation, assessment and management of food- related microbiological hazard: historical fundamental and psycho-social essentials. Int. J. Food Microbiol., 39 (1-2) :19-51.
49. Moy, G., Kaferstein, F.K. Motrajemi, Y., Miyagawa, S., Miyagishima, K., Reilly, A. (1996) Healthy Marketplaces. Urban Health Newsl., 28 ,32-38.
50. Nansu, B. (1992) Visionary Leadership, Losse – Buss Publishers.San Francisco. Превземено од Милисављецич , М. (2006) Потреба за лидерство . Зборник на трудови, Научни збирки Лидерство во теорија и пракса, Економски факултет, Бања Лука , стр.25.
51. Notermans, S., Mead, G.C. (1996) Incorporation of elements of quantitative risk analysis in the HACCP system. Int. J. Food Microbiol., 30 (1-2) : 157-173.
52. Northouse , P.G. (2001) Leadership. Sage Publication, Inc. , Thousand Oaks.
53. Northouse, P.G. (2008) : Лидерство- теорија и пракса. Saga Data Status, Белград.
54. Пантич, С. (2010) Современа тенденција во менџментот на човечки ресурси, Магистерски труд, Универзитет Сингидунум, Београд.
55. Петковић, М., Јанијевић, Н., Богичевић, Б. (2002) Организација: теорија, дизајн, однесување, промена. Економски факултет, Белград.
56. Радованович, Р., Џекич, И. (2011) Управување со квалитетот во процесот на производство на храната. Универзитет во Белград. Земјоделски факултет, Белград.
57. Ристич, Д., и соработници (2004) Управување со развојот.Нови Сад. ФАМ.
58. Robbins, P.S., Coulter, Mary (2005) Менаџмент, Date status , Белград.
59. Сертификација, Сертификација ДОО Белград, достапно на : http://www. sertifikacija .com/ (прегледано на 08. Мај2021 год.)
60. Stecchini, M.L., Del Tore , M. (2005) The foot safety management system. Vet. Res. Commun. , 29 Supl.2 : 117- 121.

61. Шумич, З. (2008) Технологија на храната, Нови Сад. Достапно на : http//:www.tehnologijanahranata.com. Прегледано на 10 Февруари 2012.
62. Stoner, J. , Bihejvoir, F., Bihejvoir, R. (1997) Management. Превод Желнид, Белград.
63. Томашевеч, И. (2010) Управување со безбедноста во производство на храната - Практикум, Земјоделски факултет, Земунд.
64. Untermann, F. (1996) Risk assessment and risk management according to the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) concept : a concept for safe foods. Zentralbl. Hyg. Umveltmed., 199 (2-4) : 119 - 130.
65. Веселинович, С. (2007) Лидерството како детерминирана успешна организација. Докторска десертација, Универзитет Сингидунум, Белград.
66. Вујич, Д. (2003) Менаџмент на човечки ресурси и квалитет, Центар за применета психологија, Белград.
67. Wickher, G.N. (1996) Toxic Leaders, When Organizations Go Bad. Quorum Books, London, превземено од: Милисављевич, М. (2006) Потреба за лидерство. Зборник на трудови, Научни збирки, Лидерство во теорија и пракса, Економски факултет, Бања Лука, стр. 24.
68. Worsfold, D. (1998) Help with HACCP. J. R. Soc. Promot. Health., 118 (5) : 295 – 299.
69. Yukl, G. (1998) Leadership in Organizations. Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey , p. 5. Превземено од: Милисављевич, М. (1990) Лидерство во претпријатијата, Чигоја штампа, Белград, стр. 10.
70. Zaleznik, A. (1998) Managers and Leaders – Are They Different ? Harvard Bissines Review on Leadership, Harvard Bussines School Press

Користени интернет страници :

1. https://fc.com.mk/mk/halalmk.htm
2. https ://foodservices.utoronto.ca/halal/
3. https://healthline.com/nutrition/what-is-Kocher?
4. https:// chabad.org./library/ article cdo/ aid/113425/jewish/What-is- Kocher.htm
5. https://healthline.com/nutrition/kocher-vs-halal?

6. https://www.Google.com/search?g=halal&rlz
7. https://www.Google.com?search?g=halal+hrana&rlz
8. https://Fva.gov.mk.21730_promovirani_kompanite_oznachuvaneto_hranata+nadzor

БЛАГОДАРНОСТ

Ја користам оваа можност да ја искажам мојата благодарност прво кон мојот ментор, кој ми овозможи несебична помош и соработка кон изработката на овој труд, д-р. Јулијана Силјановска, професор на факултетот за Безбедносно Инженерство при Меѓународниот Славјански Универзитет ,, Гаврило Романович Державин ” – Свети Николе – Битола.

Потоа изразувам благодарност до мојата фамилија за целосната подршка и разбирањето што ми го даваа за време на траење на овие студии и за време на изработката на овој труд. Особено на мојата ќерка бидејќи и одзедов дел од нејзиното време поминато со мене и на неа и го посветувам овој труд.

ИЗЈАВА

Под морална и материјална одговорност изјавувам дека при изработката на магистерскиот труд ги почитував законски прописи од областа на заштитата на интелектуалната сопственост и не употребував реченици или делови од трудови на други автори без да ги почитувам методолошките стандарди. Тоа значи дека трудот е оригинален - не е плагијат.

Со почит,

Дејан Димовски

Прилог- Анкета за оценување на информираноста и задоволство од спроведената едукација и обука на вработените во имплементацијата и развојот на HACCP системот во субјект XX

ПРАШАЊА	ОДГОВОРИ		
	ДА	НЕ	БЕЗ ОДГОВОР
Дали сте запознати што е HACCP ?			
Дали е воведен HACCP системот во XX ?			
Дали се применува HACCP системот во XX ?			
Дали се спроведува едукација и обука на HACCP во XX?			
Дали сте вклучени во процесот на едукација и обука на HACCP ?			
Дали сте задоволни со спроведената едукација на HACCP ?			
Дали HACCP влијае на пласманот на Вашите производи или услуги ?			
Дали нешто би сменале во едукацијата на вработените во врска со HACCP ?			

Прилог – Прашалник за оцена на степенот на задоволство на купувачите

Период на оценување

(внесете го времето кога го давате мислењето)

Оцената ја извршил .....

Купувач .....

Претставник на купувачот .....

Дата на пополнување на анкетата .....

1. Оцена на квалитетот на работата од страна на купувачот

	Одлично	Над просек	Просечно	Прифатливо	Недоволно
Квалитет на нашите производи					
Квалитет на нашите услуги					
Обученост на нашите лица за услугите кои Ви се пружаат					
Брзина на нашите одговори според потребита на купувачите					
Квалитетот на нашето праќање на					

документација					
Сугестија од страна на купувачите (запишете ако нешто сакате да додадете или истакнете					
2. Кои поени сакаат купувачите да ги видат ? Коментар :					