

Electrolux-Elektroluks-Електролуks



МАКЕДОНСКО НАУЧНО ДРУШТВО- БИТОЛА

MACEDONIAN SCIENCE SOCIETY - BITOLA

BITOLA, MACEDONIA P.O.B. 145, tel. +389 (0)47 222 683

Центар за обука и Едукација

П.фах 52
7000 Битола
Р.Македонија
Битола,
Бр.

P.O Box 52
7000 Bitola
P.Macedonia
Bitola,
N°

До :

Предмет : Имплементација на НАССР

Прилог : 1 Понуда

Во прилог на дописот, Ви доставуваме општа и посебна понуда за имплементација за НАССР системот во Вашата фирма.

Во колку имате некакви мислења или забелешки во врска со понудата можете да се обратите на консултантот Проф. др. сц. Борис Ангелков : тел : 047/222 683 // 226 070 ; моб. 076/582 040.

e-mail : angelkovb@t-home.mk

e-mail: palenzo@t-home.mk

Со почит.

Консултант на центарот за обука,
Проф др. сц. Борис Ангелков

Kancelarija: Ul. Braka Mingovi br.18 - Bitola

Tel. / faks: +38947 203 330 / +38947 203 900

e - mail: electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.com.mk

www.electrolux.com.mk

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

ОПШТА ПОНУДА ЗА ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА НА НАССР – СИСТЕМ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА ВО ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА НА Р. МАКЕДОНИЈА, ПРОИЗВОДСТВОТО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ ПИЈАЛОЦИ, ДОБИТОК И ДОБИТОЧНИ ПРОИЗВОДИ, ТРАНСПОРТОТ, ДИСТРИБУЦИЈАТА НА ХРАНА, ПАКОВАЊЕ И ПОДГОТВУВАЊЕ НА ХРАНА, ВО УГОСТИТЕЛСТВО, ТУРИЗМОТ И ЈАВНИТЕ РЕСТОРАНИ ЗА МАСОВНА ИСХРАНА НА НАСЕЛЕНИЕТО (РАБОТНИЧКИ РЕСТОРАНИ, МЕНЗИ, НАРОДНИ КУЈНИ ОРГАНИЗИРАНИ ОД ДОБРОТВОРНИ, ЦРКОВНИ И ДРУГИ ОРГАНИЗАЦИИ И ИНСТИТУЦИИ, ДЕТСКИ ГРАДИНКИ, СТАРСКИ ДОМОВИ, СТУДЕНТСКИ МЕНЗИ, ВОЈНИЧКИ РЕСТОРАНИ, КАЗНЕНО-ПОПРАВНИ ДОМОВИ , БОЛНИЦИ И СЛ.)

Вовед.

Воведувањето на Системи за квалитет на храната е засновано во принцип врз доброволна основа, каде што фирмите не се децидно обврзани и во определен рок, според сегашната домашна регулатива истите да ги воведат. Меѓутоа, светските економски текови, во кои постепено се вклучува и Р. Македонија, налагаат при надворешно- трговските односи со други земји, ваквите системи да служат како еден вид ограничување при изборот на најповолни добавувачи, особено после потпишувањето на договорот за членство во Светската Трговска Организација (СТО). Нараснатата конкуренција на се поотворениот домашен пазар, ќе ги погоди сите фирми од областа на производство на храна и услуги, во колку благовремено не се оспособат да ја издржат ваквата реална конкуренција.

Во Р. Македонија производството и преработката на храна е регулирано со Законот за безбедност на храната објавен во Служен весник бр. 54 од 2002 год., каде на посреден начин се заговара воведување на систем за безбедност на храната (анализа и контрола на критичните контролни точки). Од први јануари 2005 год. сите оние фирми од прехранбената дејност и др. поврзани со неа, не можат да продаваат свои производи на пазарите на Европската Унија, ако немаат воведено и сертифицирано систем за сигурност на храната т.н. НАССР. Ваквата законска обврска предвидува и нашата легислативе почнувајќи од 01.01.2009, за производство и пласман на храна и од услуги на домашниот Пазар.

Што е НАССР – системот и за кого е наменет ?

Системот НАССР е засега најраспространет систем за безбедност на храната кој е воведен во Европската Унија со Директива уште од 1994 год., а се користи уште и во САД, Канада, Австралија, Нови Зеланд и др. земји во Светот. Наменет е не само за големите фирми, туку и за средните па и најмалите кои вработуваат сосема мал број работници. Фирми за производство и преработка (доработка) на храна, кои имплементирале ваков систем немаат законско право тоа го декларираат на видни места како знак за сигурност на своите производи и услуги, па дури и на своите производи, што значи дека таквите производи

Kancelarija: Ul. Braka Mingovi br.18 - Bitola

2

Tel. / faks: +38947 203 330 / +38947 203 900

e - mail: electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.com.mk

www.electrolux.com.mk

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

можат да влезат во конкуренција со оние од странските производители, се разбира и со домашните само ако таков систем имаат имплементирано.

Кои се другите користи од овој систем за фирмите но и за државата во целина?

Организациите во рамките на синџирот на производството на храна, мораат да бидат способни да демонстрираат ефективен систем на HACCP, кој што во варијанти се менува согласно локалните и националните барања. Во тој поглед неспорно е дека се подига културното ниво на вработените по прашање на личната и општата хигиена (подобрена организација на работа, подобрена инфраструктура, подобрен квалитет на добиените производи и услуги, зголемена одговорност на субјектот, а со сето тоа и подобар профит за фирмата и услови за работа на вработените и нивното наградување за вложениот труд). Системот инсистира на селекција на добавувачите на сировини, се смалува и бројот на рекламации на купувачите со враќање на т.н. неусогласени производи и услуги и т.н. што е на општо задоволство и корист и на консуматорите.

Со воведување на HACCP –системот ќе дојде до подобрување на работата и на други фирми кои се тесно поврзани со синџирот на производството на храна како на пр. : фирми што се бават со производство на добиточна храна, фармери за производство на растителни и анимални производи, оператори за транспорт и складирање, велетрговија сврзана со дистрибуција на храната, малопродажна мрежа за храна, производители на опрема за прехранбената индустрија, производители на секундарни сировини (адитиви , зачини и други додатоци) производители на терцијални сировини (амбалажа , дезинфекциони и др. хигиенски средства и др.), производители на опрема, механизација и мерни инструменти и нивно баждарење-еталонирање, за спроведување на успешен мониторинг на системот, услуги за лабораториски испитувања на квалитетот и безбедноста на храната ит.н.

Колку чини воведувањето и сертифицирањето на овој систем ?

Интродукцијата на било кој систем за квалитет и безбедност на храната априори може да се каже дека чини многу пари, потрошено време и ангажирање на постојните човечки ресурси. Меѓутоа, воведувањето на овој систем треба да допринесе за поефикасно и порентабилно работење на фирмата, што на кус рок треба да ги врати вложените средства и да ја подобри економиката на работењето во целина.

Во Р. Македонија постојат домашни и странски организации и институции, кои кофинансираат вакви и слични програми во делот на користењето на консултантските услуги при изработката на потребната документација и имплементација на системите, која е доста сложена и специфична за изготвување и реализација кај секоја фирма посебно. Консултантски куќи и експерти – консултанти има одреден број во земјата, додека куќи и тела за сертификација, засега се мал број и затоа се користат од странство, па согласно на тоа и услугите се нешто поскапи.

Но, на крајот да не заборавиме дека само еден несреќен случај на појава на масовно труење на консуматорите, колку може да ја чини фирмата, ако дојде до

Kancelarija: Ul. Braka Mingovi br.18 - Bitola

3

Tel. / faks: +38947 203 330 / +38947 203 900

e - mail: electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.com.mk

www.electrolux.com.mk

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

плаќање на штети, или дури и до затворање на фирмата и кривична одговорност за одговорните во врска со тоа. Постоењето на функционален систем за безбедност на храната во фирмата, не значи и стопроцентна сигурност во произведената храна или дадената услуга, но сепак можноста за појава и степенот на опасноста можат да бидат сосема мали, ако таков систем навистина функционира во фирма, што е олеснителна околност и при оценката на настанатиот hazard, и превземање на одговорноста за истиот (при судски и др. спорови и истраги)

Методологија, фази и време на реализација на прокетот.

Изведувањето на прокетот ќе се одвива во три позначајни фази и тоа:

1. Подготовка и планирање
2. Реализација на планот за НАССР
3. Пријава за верификација и сертификација и подготовка за оценување

Нашата избрана методологија за реализацијата на проектот е веќе верификувана и усогласена со современите барања во Е.У. и пошироко при досегашната имплементацијата на неколку значајни НАССР -системи во Р. Македонија : 2003: А.Д. Млекара – Битола и 2006 : МИК Свети Николе ; 2007 Идеал Шипка и Шеровски-комерц, кои се наоѓаат пред скоро верификација и сертификација, а и со други проекти кои се веќе договорени за работа во пелагонискиот регион (ресторан “Капри” и “Корзо”). Целокупниот процес на изведување од денот на договарање до поднесувањето на пријавата за верификација и сертификација и завршувањето на подготовките за оценување, трае не подолго од шест месеци, ако се разбира нема некои посебни пречки кај нарачателот на проектот поврзани со доинвестирање во објектите, опремата и ангажманот и обуката на персоналот во фирмата.

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

Подготвителна програма за апликација на HACCP систем

Премиси

Градежна структура и користени системи
Надворешна средина
Програма за квалитет на вода

Прием /испорака

Менаџирање со суровините
Прием/ складирање/дистрибуција
Сертификат за анализа
Писмо за гаранција
Инспекција при транспорт
Преглед на етиките

Генерален систем за квалитет / мониторин програми/ ДПП

Употреба на дозволени хемикалии
Соработка со дозволени дистрибутери / добавувачи
Добра хигиенска и добра производна пракса
Тест за присуство на резидуи од хемиски соединенија
Ладење после амбалажирање
Реконтаминација после амбалажирање (превенција)
Тест за присуство на микотоксини
Тест за присуство на резидуи од антибиотици
Мониторинг на средината за присуство на патогени микроорганизми
Производни секвенци -операции
Употреба на дозволен тест за присуство на патогени микроорганизми
Дезинфекциони програми за отстранување на патогени микроорганизми

Програми за обука на персоналот

Обука за добра хигиенска и производна пракса на персоналот

Отповикување на испораката заради безбедносни причини

Складирање и враќање (трасабилитет)

Одржување на опремата

Превентивно одржување
Калибрирање
Филтрација на компримиран воздух
Дизајн на опремата

Kancelarija: Ul. Braka Mingovi br.18 - Bitola

Tel. / faks: +38947 203 330 / +38947 203 900

e - mail: electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.com.mk

www.electrolux.com.mk

Electrolux-Elektroluks-Електролукс

Санитација

Контрола на штетници

Чистење на опремата (фази на чистењето и дезинфекцијата)

Минимално време за чистење на опремата

Контрола на отстранување на отпадниот материјал

Превенција, корективни мерки и интерен и надворешен аудит

Обука

Рекламации/поплаки од потрошувачите

Спецификации

Суровини

Технологии

Производни процедури и напатствија

Краен производ

Амбалажирање

Етикетирање

Сервирање

Дистрибуција

Прилог : Финансиски дел на понудата

1. Цена на чинење _____ ден
2. Начин на плаќање
 - Плаќање на три рати :
 - I рата 50 %, пред отпочнувањето со работа
 - II рата 40 % после завршувањето на обуката на трите нивоа (основна за сите вработени, посебна за НАССР-тимот и топ-менаџментот) и подготвување на документацијата за верификација и сертификација.
 - III рата 10 % после извршената верификација или сертификација.

Претседател
Проф.д-р сц.Борис Ангелков

Kancelarija: Ul. Braka Mingovi br.18 - Bitola

Tel. / faks: +38947 203 330 / +38947 203 900

e - mail: electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.com.mk

www.electrolux.com.mk