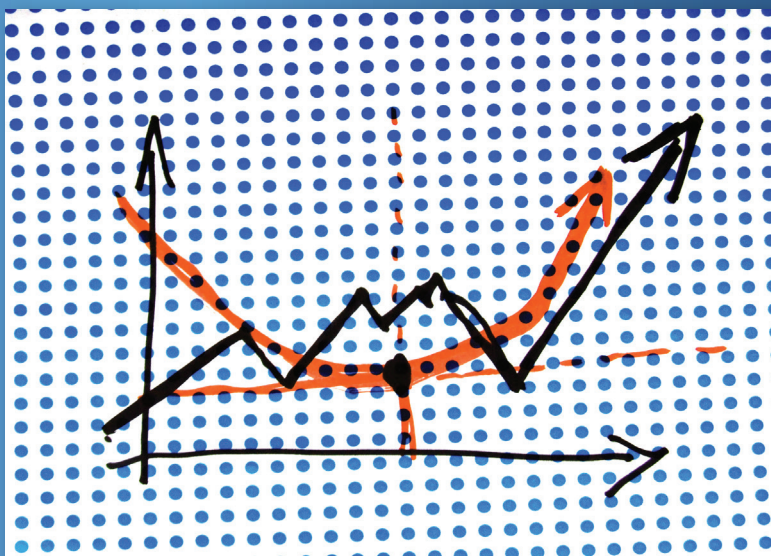


УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП  
ЕКОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ



ISSN 1857-76-28

# ГОДИШЕН ЗБОРНИК 2016 YEARBOOK



ГОДИНА 8

VOLUME 9

GOCE DELCEV UNIVERSITY – STIP  
FACULTY OF ECONOMICS

**УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ” – ШТИП  
ЕКОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ**

---

ISSN: 1857- 7628



**ГОДИШЕН ЗБОРНИК  
2016**

**YEARBOOK**

**ГОДИНА 8**

**VOLUME IX**

---

**GOCE DELCEV UNIVERSITY - STIP  
FACULTY OF ECONOMICS**



**ГОДИШЕН ЗБОРНИК  
ЕКОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ  
YEARBOOK  
FACULTY OF ECONOMICS**

За издавачот:

Проф. д-р Трајко Мицески

**Издавачки совет Editorial board**

Проф. д-р Блажо Боев	Prof. Blazo Boev, Ph.D
Проф. д-р Лилјана Колева - Гудева	Prof. Liljana Koleva - Gudeva, Ph.D
Проф. д-р Трајко Мицески	Prof. Trajko Miceski, Ph.D
Проф. д-р Ристо Фотов	Prof. Risto Fotov, Ph.D
Проф. д-р Круме Николоски	Prof. Krume Nikoloski, Ph.D
Проф. д-р Еленица Софијанова	Prof. Elenica Sofijanovska, Ph.D
Доц. д-р Емилија Митева-Кацарски	Emilija Miteva-Kacarski, Ph.D
Доц. д-р Благица Колева	Blagica Koleva, Ph.D
Доц. д-р Љупчо Давчев	Ljupco Davcev, Ph.D

**Редакциски одбор Editorial staff**

Проф. д-р Трајко Мицески	Prof. Trajko Miceski, Ph.D
Проф. д-р Ристо Фотов	Prof. Risto Fotov, Ph.D
Проф. д-р Круме Николоски	Prof. Krume Nikoloski, Ph.D
Проф. д-р Ристе Темјановски	Prof. Riste Temjanovski, Ph.D

**Главен и одговорен уредник Managing & Editor in chief**

Проф. д-р Трајко Мицески Prof. Trajko Miceski, Ph.D

**Јазично уредување Language editor**

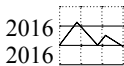
Даница Гавриловска-Атанасовска Danica Gavrilovska-Atanasovska  
(македонски јазик) (Macedonian)

**Техничко уредување Technical editor**

Славе Димитров Slave Dimitrov  
Благој Михов Blagoj Mihov

**Редакција и администрација Address of editorial office**

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип Goce Delcev University  
Економски факултет Faculty of Economics  
бул „Крсте Мисирков“ бб Krste Misirkov b.b., PO box 201  
п.фах 201, 2000 Штип, Македонија 2000 Stip, R of Macedonia



---

**СОДРЖИНА**  
**CONTENT**

Проф.д-р Ристо Фотов, Љупчо Аврамов <b>БАЗЕЛ 3 И НЕГОВАТА ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА ВО БАНКАРСКИОТ СИСТЕМ</b> .....	9
Проф.д-р Круме Николоски, проф.д-р Трајко Мицески <b>МЕНАџМЕНТ ТЕОРИЈАТА НА ВЛИЈАНИЕТО НА ОКОЛИНАТА ВРЗ РАБОТЕЊЕТО НА ПРЕТПРИЈАТИЕТО</b> .....	23
Проф.д-р Круме Николоски, проф.д-р Трајко Мицески <b>ТЕОРИИТЕ НА КЛАСИЧНАТА И БИХЕВИОРИСТИЧКАТА ШКОЛА ЗА МЕНАџМЕНТ КАКО ТЕМЕЛ ЗА ПРОШИРУВАЊЕ НА МЕНАџМЕНТ МИСЛАТА</b> .....	35
Проф.д-р Круме Николовски, проф.д-р Трајко Мицески, доц.д-р Силвана Пашовска <b>АНАЛИЗА НА ПРИДОНЕСОТ НА ТЕОРИИТЕ НА МЕНАџМЕНТОТ</b> .....	49
Проф.д-р Еленица, Софијанова, Даниела Ташкова, Климе Митев <b>ПРИДОНЕСОТ НА МАЛИОТ БИЗНИС ВО ОДДЕЛНИ ЗЕМЈИ ВО СВЕТОТ – ИНОВАЦИИТЕ БАЗИРАНИ НА ЗНАЕЊЕТО</b> .....	67
Проф.д-р Оливера Ѓоргиева-Трајковска, Христина Накова <b>БАЗЕЛ 3 КАПИТАЛНИ БАРАЊА ПРИЧИНИ, НОВИ БАРАЊА И ОЧЕКУВАНИ ПРОБЛЕМИ И ПРЕДИЗВИЦИ ПРИ ИМПЛЕМЕНТАЦИЈАТА ВО ЕКОНОМИИТЕ ВО РАЗВОЈ И МАЛИТЕ ЕКОНОМИИ</b> .....	77
Проф.д-р Оливера Ѓоргиева-Трајковска, Јагода Горѓиева <b>КОНСОЛИДАЦИЈА НА ФИНАНСИСКИ ИЗВЕШТАИ - ДЕФИНИРАЊЕ, ПОСТАПКИ, ПОТРЕБА И ОГРАНИЧУВАЊА</b> .....	89
Проф.д-р Јанка Димитрова, Александра Петковска <b>УЛОГАТА И ЗНАЧЕЊЕТО НА РЕВИЗИЈАТА НА ФИНАНСИСКИТЕ ИЗВЕШТАИ НА КОТИРАНИТЕ ЕНТИТЕТИ</b> .....	99



---

Проф.д-р Јанка Димитрова, Емилија Заева-Костова <b>УПРАВУВАЊЕ СО РИЗИЦИТЕ ВО ФИНАНСИСКОТО РАБОТЕЊЕ СО ПОСЕБЕН ОСВРТ НА КРЕДИТНИОТ РИЗИК</b> .....	121
Проф.д-р Оливера Ѓоргиева-Трајковска, Марина Кралева Клампфер <b>ИЗВЕШТАЈ ЗА ПАРИЧНИ ТЕКОВИ</b> .....	135
Проф.д-р Оливера Ѓоргиева-Трајковска, Орце Миладинов <b>ВРЕДНУВАЊЕ НА ЗАЛИХИТЕ СО ОСВРТ НА МСС 2</b> .....	143
Проф.д-р Оливера Ѓоргиева-Трајковска, Гордана Ангелковска <b>СМЕТКОВОДСТВЕН ТРЕТМАН НА КОРИСТИТЕ ЗА ВРАБОТЕНИТЕ, СО ОСВРТ НА МСС 19 И НЕГОВАТА ПРИМЕНА ВО РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА</b> .....	153
Доц.д-р Емилија Митева-Кацарски <b>ПРЕДИЗВИЦИТЕ И ЕФЕКТИТЕ ОД ПРИМЕНАТА НА ДОГОВОРОТ ЗА ОЛЕСНУВАЊЕ НА ТРГОВИЈАТА ВО РАМКИТЕ НА СТО</b> .....	163
Доц.д-р Благица Колева, Катерина Димитровска <b>ИЗГОТВУВАЊЕ НА ИЗВЕШТАЈ ЗА ГОТОВИНСКИ ТЕКОВИ</b> .....	175
Доц.д-р Благица Колева, Анита Данева <b>МЕТОДИ НА КРЕДИТНА АНАЛИЗА ЗА ПРОЦЕНКА НА КРЕДИТНАТА СПОСОБНОСТ НА ПРАВНИ ЛИЦА</b> .....	183
Доц.д-р Дарко Лазаров <b>МОДЕЛ НА SOLOW ВО УСЛОВИ НА ОТВОРЕНА ЕКОНОМИЈА</b> .....	193
К.Буковалова, Проф.д-р Т.Мицески <b>РАЗВИВАЊЕ НА ОРГАНИЗАЦИСКАТА КУЛТУРА ВРЗ ПРИНЦИПИТЕ НА ДЕЛОВНА ЕТИКА</b> .....	207



Симона Нушкова, Проф.д-р Ристе Темјановски	
<b>СОЦИЈАЛНИТЕ ПРЕТПРИЈАТИЈА И НИВНАТА УЛОГА ВО ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА ЕКОНОМСКИОТ РАЗВОЈ .....</b>	<b>221</b>
Илин Корубин	
<b>УЛОГАТА НА СТАНДАРДИТЕ НА КВАЛИТЕТ НА ХРАНА НА СТАВОВИТЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ ВО КОМПАНИИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА И ПИЈАЛОЦИ ВО Р. МАКЕДОНИЈА .....</b>	<b>239</b>
Верица Динчева	
<b>ФИНАНСИСКАТА АНАЛИЗА КАКО МЕТОДОЛОШКИ ИНСТРУМЕНТ ЗА ОЦЕНКА НА ФИНАНСИСКАТА УСПЕШНОСТ НА КОМПАНИИТЕ .....</b>	<b>249</b>
Доц.д-р Благица Колева, Мартина Нехтенин	
<b>ИЗВЕШТАЈ ЗА СЕОПФАТНА ДОБИВКА .....</b>	<b>259</b>



УДК: 614.31:006.83]:  
331.101.264.2(497.7)

Стручен труд

## УЛОГАТА НА СТАНДАРДИТЕ НА КВАЛИТЕТ НА ХРАНА НА СТАВОВИТЕ НА ВРАБОТЕНИТЕ ВО КОМПАНИИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ ВО Р. МАКЕДОНИЈА

**Илин Корубин**

Универзитет „Гоце Делчев“, Штип  
Ilin.korubin@ugd.edu.mk

### Апстракт

При контролата на производство на храната постои верига на управување. Вршењето на одредена работа сè повеќе зависи од знаењето, довербата помеѓу двете страни, купувачот и снабдувачот, која е од посебна важност. Однос помеѓу купувачот и снабдувачот е верига од перспектива за управување со квалитет. Контролата на храната не вклучува само инспекција, туку подразбира произведен процес кој е испланиран, развиен и подразбира корективни мерки. Крајната цел на квалитетот на контролата на конечниот производ, во границите на дозволеното отстапување, бара познавање на мерењето и анализа на квалитетот, како и целосна посветеност на менаџментот и вработените на компаниите. Целта на овој труд е да се согледа ефектот од примената на стандардите за квалитет на храната во компаниите во Р. Македонија, како и свесноста на вработените за влијанието на стандардите за квалитет во севкупниот впечаток за квалитет на храната која тие ја произведуваат.

**Клучни зборови:** *управување со квалитет, обука, HACCP, ISO, ISO 22000, исхрана*

### 1. Вовед

Менаџирањето и контролата на храната се главен предуслов за здравјето на човекот. Современиот менаџмент и целта да се има контрола на храната треба да постави висока стандардизираност на квалитетот на производството, храната и пијалациите, методот на производство, презентацијата на самиот производ, амбиентот и хигиенските улови во кои се чува, како предуслов за здравјето на човекот. Оваа легислатива



поставува барање на производителот на храна и управување во однос на безбедноста на храната. Истата вклучува прописи за прехранбените производи и законодавно обезбедување при нејзиното тестирање. Храната, пред да влезе во процесот на производство, превентивно треба да се третира на соодветен начин кој нема да штети по здравјето на луѓето. Исхраната е најважен и најдинамичен еколошки феномен од кој зависат сите фази на растот и развојот на човекот и неговата еволуција во биолошка и културна смисла.

Во таа смисла, стандардите за храна значајно влијаат на квалитетот на храната која секојдневно ја консумираме, па оттаму интересно е да се согледаат ставовите на менаџерите и вработените во организациите кои имаат воведено стандарди за квалитет на храна, колкава е свесноста за примена за стандардите и нивното влијание на квалитетот на храната кои тие ја произведуваат.

Прехранбената и земјоделската индустрија не се фокусирани само на финансиската добивка при пласманот на своите производи, туку и на нивниот квалитет кој се постигнува при управување низ целиот прехранбен синџир, од добавувач на сировините до купувачот (од поле до маса). Меѓународната организација за стандардизација (ISO) го дефинира големиот дијапазон на поими поврзани за управување со квалитетот на храна, коишто се применливи за сите производи и услуги. Масовното производство има смисла во економијата карактеризирана со навидум неограничено снабдување, а постојано ширење на пазарот бара прифаќање на стандардизирани производи од страна на потрошувачот.

## 2. Контрола на квалитет и неговата улога во компаниите

Контрола на квалитетот е збир на сите оние фактори кои се контролираат и во крајна линија влијаат позитивно или негативно на квалитетот на готовиот производ при избор на сировини и материјали, методи на преработка, пакување, методи на чување, начин на дистрибуција итн. Квалитетот се дефинира како секоја од карактеристиките кои го прават она што е или степенот на совршеност или супериорност. Во преработката на храната, општо правило е дека ефективните методи мора внимателно да се применат за да се зачува оригиналниот квалитет на сировини.

Управувањето и менаџирањето во компаниите бара одговорност, при што треба да се воспостави политика и цел и посветеност во однос на квалитетот за да се обезбеди добро здравје за човекот. Менаџерите ќе се осигураат дека политика за квалитет се спроведува и одржува на сите нивоа на организацијата, доколку се одржува соодветна организациска структура.





Секој производител на храна треба да обезбеди соодветни ресурси, вклучувајќи и назначување на обучен персонал за управување перформанси на работата, како и активности за оценување, вклучувајќи ја внатрешната контрола на квалитет за да се исполнат барањата. Системот за квалитет има свои барања и е ефикасен и ефективен доколку се произведуваат производи со висок квалитет брзо и со најниска можна цена. Во индустриите кои се придржуваат кон регулаторните стандарди, како што се ISO – управувањето со квалитетот достигнува целосно ново ниво на комплексност. Во општи црти правилната менаџмент контрола се однесува на постапката или збирот на чекорите што се преземени во текот на изработка на еден производ или услуга за да се обезбеди исполнување на условите за добро здравје на човекот.<sup>1</sup>

Операторите со храна може да произведуваат и ставаат во промет единствено храна која ги исполнува пропишаните барања за квалитет. По исклучок операторот со храна може да стави во промет храна која не ги исполнува пропишаните барања за квалитет, под услов да не се именети карактеристичните својства на дадениот тип на храна, храната да одговара на пропишаните барања за здравствена исправност и соодветно е означено за кои отстапувања се однесува тој тип на храна.

Храната и нејзиниот квалитет се доста спомнувани и на медиумите и консументите при тоа креираат различни сопствени ставови, проценки, мислења и евалуации, при што тие честопати, кај различни потрошувачи поради различните гледишта и очекувања, се меѓусебно различни. Пресудно за перцепцијата на храната е секако терминот „квалитет“. Поради тоа не е донесен конечен и дефиниран апсолутен стандард, концепт.

При контролата на производство на храната, постои верига на управување. Во голем број земји постои взаемно делување на потрошувачот и произведувачот, при што сè повеќе се брише границата помеѓу нив. Вршењето на одредена работа сè повеќе зависи од знаењето, довербата помеѓу двете страни, која е од посебна важност. Односот помеѓу купувачот и снабдувачот е верига од перспектива за управување со квалитет. Контролата на храната не вклучува само инспекција, туку подразбира произведен процес кој е испланиран, развиен и подразбира корективни мерки доколку не е во сооднос со спецификацијата на самиот производ. Крајната цел на квалитетот на контролата на конечниот производ, во границите на дозволеното отстапување, бара познавање на мерењето и анализа на квалитетот.

1) Nash, H., Hackett, M (2004) Food Safety Management Principles, 2nd ed., Chadwick House Group Limited, London



Контрола на квалитетот е збир на сите оние фактори кои се контролираат и во крајна линија влијаат позитивно или негативно на квалитетот на готовиот производ при избор на сировини и материјали, методи на преработка, пакување, методи на чување, на дистрибуција итн. Притоа треба да се врши анализа на храната со развој на аналитички постапки за карактеризирање на нејзините својства и нејзините составни делови.

Една од причините за анализа на храната се стандардите. Некои од нив се задолжителни: за идентитет и квалитет. Менаџментот којшто врши правилна контрола при производството на храната го контролира производството, подготовката, дистрибуцијата т.е. храната поврзана со различни аспекти во синџирот на индустриско производство. При контролата за подготовка за храната би требало да постои технолошко и управувачко познавање на истата. Менаџмент контролата при подготовка на храна зависи од целосниот прехранбена верига од добавувач до готов производ. Основна цел на купувачот се сигурност, доверба и квалитет.

Свеста на современиот потрошувач на храна е на многу повисоко ниво отколку што тоа било во минатото. Во минатото, добрата реклама и усните тврдења за квалитетот на производот биле сосема доволни за да се одржи довербата на потрошувачите за одреден производ. Денес, потрошувачите сакаат доказ дека храната која ја купуваат во потполност ги задоволува барањата и стандардите за безбедност на прехранбените производи.

### **3. Улогата на менаџментот и вработените во примена на стандардите за квалитет**

За да се обезбеди правилна превентивна заштита и безбедност на храната се користи HACCP (Анализа на опасности и критични контролни точки)/(Hazard Analysis and Critical Control Point), кој е систем на последователни активности, со кои врз основа на анализа на ризик и превентивни мерки се обезбедува производството на здравствено исправни и хигиенско соодветни прехранбени производи со висок квалитет. Тоа е алатка за проценка на опасностите и воспоставување на контролен систем при производство на храна, односно систем со чија помош се врши идентификација, проценка и контрола на опасностите што се значајни за безбедноста на храната.<sup>2</sup>

За негова успешна апликација се бара целосна посветеност на менаџментот на фирмата. Овој систем настанал со цел да ги елиминира несаканите случаи како што се: труења предизвикани од здравствено

2) Sara Mortimore, Carol Wallace, HACCP: A Practical Approach, Springer 3rd ed. 2013, USA



неисправа храна, разни видови на заболувања кои се пренесуваат преку храна, конзумирање на здравствено неисправна храна, присуство на нежелни состојки или туѓи тела во храната и слично.

НАССР системот е научно базиран и систематичен приод кој ги дефинира специфичните опасности и мерките за нивна контрола со што го осигурува производството на безбедна храна. НАССР е алатка за проценка на опасностите и за воспоставување на контролни системи, што се фокусираат на спречување на овие опасности, а не на контрола и анализа на крајниот производ<sup>3</sup>. Примената на НАССР системот трба да се прегледува и да се вршат неопходни промени во случај на модификација на производот, процесот или друга фаза од производството. Успешната апликација на НАССР системот бара целосна посветеност и вклучување на менаџментот на фирмата и мултидисциплинарен пристап.

Контролата на квалитетот на храната се следи низ организацијата која може да се дефинира како збир на луѓе кои заеднички работат за да ја остварат заедничката цел. Сите активности кои се однесуваат на контролирањето можат да се сведат на четири основни функции:<sup>4</sup>

### 3.1. Планирање, контролирање, менаџирање и организиранос

Според Стандардот ISO 14001, Системот за менаџмент претставува збир од меѓусебно поврзани елементи со чија помош се воспоставува утврдената политика и дефинираните цели на организацијата, заради нивно остварување. Секоја организација треба да има свој Систем за менаџмент кој ќе го користи за да менаџира со производството, маркетингот, финансиите, квалитетот, животната средина, ресурсите, енергијата и т.н., со што ќе обезбеди конзистентно остварување на дефинираните цели и континуирано подобрување на целокупната ефикасност на организацијата. Притоа, ефикасноста може да се дефинира како способност да се изврши одредена задача во согласност со одреден Стандард, додека Стандардот претставува документ кој содржи усвоени мерки, критериуми или основи за оценување на отстапувањето на ефикасноста во однос на поставените барања дефинирани во Стандардот.

Според Стандардот ISO 14001, Системот за менаџмент со животната средина – EMS претставува дел од целокупниот Систем за менаџмент во организацијата, кој служи за развивање и примена на Политиката за животна средина и менаџментот со аспектите на животната средина, кои претставуваат активности, операции или процеси во организацијата

3) Sara Mortimore, Carol Wallace, НАССР: A Food Industry Briefing, Wiley-Blackwell; 2 edition, 2015

4) Lea R. Dopson, Food and Beverage Cost Control 5th Edition, Wiley, 2010\*



кои може да имаат влијание врз квалитетот на животната средина. Тоа значи дека влијанијата врз животната средина претставуваат промени во средината, кои се резултат од активностите, операциите или процесите во организацијата. Целта на Системот за менаџмент со животната средина е да обезбедува контрола и намалување на влијанието од работата на која било организација, компанија, корпорација, фирма, претпријатие, одделение и т.н. врз животната средина и континуирано подобрување на ефикасноста на заштитата на животната средина.<sup>5</sup>

Денес, лошата исхрана и избори, често во комбинација со неактивен начин на живот, се знае дека се поврзани со различни хронични заболувања, како што се дебелината, срцеви болести и дијабетес. Исхраната за здравствена заштита стана главен двигател за иновации во прехранбената индустрија. Активната менаџерска контрола значи активно вклучување на менаџментот во организацијата во конкретни активности или постапки во бизнисот за да се постигне контрола на различни фактори на болести поврзани со храна. Под здравствена безбедност на прехранбените производи се подразбира хигиенската исправност на производите и исправноста на нивниот состав во поглед на енергетските, градивите и заштитните материји што има влијание брз биолошката вредност на производите.

Правилната исхрана е основен услов за правилен развој на организмот, но и за спречување на болестите, за брзо лекување и закрепнување доколку се појават. За целосно следење на храната треба таа правилно и безбедно да се складира. При реалните постапки за верификација на храната агенцијата за храна спроведува контрола и упатства за вршење официјално барање за исправност на храна. Придобивките при правилна консумација на храна, од примената на менаџмент контролата се во основните начела на ISO 22000. Стандардот ISO 22000 е осмислен за да им помогне на претпријатијата да ги контролираат своите опасности по безбедноста на храната за да се осигура дека храната за време на консумирање е безбедна.

Целта и методите на контрола на квалитетот на храната е да се обезбеди високо ниво за заштита на здравјето на луѓето и интересите на потрошувачите во однос на храната, особено земајќи ја предвид разновидноста при снабдување на храна. При изготвувањето или усогласувањето на прописите за храна треба да бидат земени предвид, постојаните меѓународни стандарди, како и оние чие комплетирање и донесување е неминовно.

Со цел да се согледа примената на стандардите за квалитет на

---

5) Salvati L and Marco Z 2008 Natural resource depletion and economic performance of local districts: suggestions from a within-country analysis Journal of Sustainable Development and World Ecology.



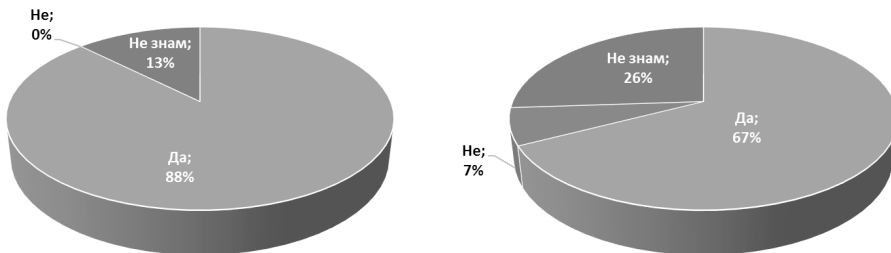
храната во компаниите во Р. Македонија, како и свесноста на вработените за влијанието на стандардите за квалитет во севкупниот впечаток за квалитет на храната, во текот на 2015 година се спроведе анонимна анкета со раководители и вработени во прехранбени компании во делот на производство на храна, млеко и млечни производи, вино, вода, сокови, кондиторски производи, вафли, торти и слатки, житарки, конзервирана храна, масло и производи од масло, месо и месни производи. Преку анкетирањето беа опфатени 155 испитаници односно 35 раководители и 120 вработени од 12 компании кои беа предмет на истражување. Резултатите од истражувањата во овој труд покажуваат дека поголемата примена на стандардите од страна на компаниите влијае на зголемување на задоволството на потрошувачите.

Истражувањето е спроведено со раководителите од компаниите кои го имаат имплементирано ISO 22000 стандардот. За таа цел се поставени неколку структурирани прашања од аспект на безбедност и квалитет на храна, којашто тие ја испорачуваат и бенефициите кои ги нудат кон консументите/потрошувачите.

На прашањето, во која мера сертификатот ISO 22000 ја унапреди безбедноста на храната, 88% од раководителите се изјасниле позитивно, 13% неодредено, а 0% негативно.

Додека, пак, на истото прашање во анкетата спроведена со вработени од истите компании, 67% од вработените се изјасниле позитивно, односно дека сертификатот ISO 22000 ја унапреди безбедноста на храната, 26% дека не знаат дали тоа влијаело на безбедноста на храната која ја конзумираат нивните потрошувачи, а 7% од вработените сметаат дека стандардот нема влијание на квалитетот на храна.

Ова ни покажува дека свесноста кај вработените за значењето на сертификатот ISO 22000 за унапредување на безбедноста на храната е пониска во однос на раководителите (слика 1). Ова упатува на препорака дека раководителите во наредниот период потребно е преку обуки да работат повеќе на информирање на своите вработени околу бенефициите кои ги нуди стандардот за квалитет и на подигање на свесноста дека секој во компанијата има одговорност за негова доследна примена, во функција на производство и испорака на квалитетна и безбедна храна до потрошувачите.

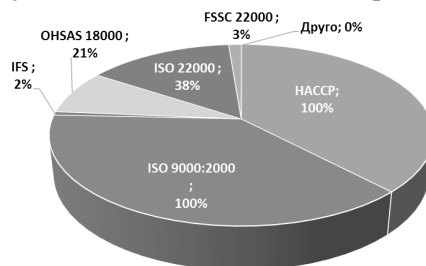


**Слика 1.** Ставови на раководители и вработени по основа на прашањето „Сертификатот ISO 22000 ја унапреди безбедноста на храната“  
**Figure 1.** Views of managers and employees based on the question “Certificate ISO 22000 enhance food security”

На прашањето „Сертификатот ISO 22000 го подобри согледувањето на можните ризици во контролата на храна“, 81% од раководителите се изјасниле позитивно, а 19% неодредено.

Додека на прашањето „Сертификатот ISO 22000 ги задоволува потребите на купувачите за безбедност на храна“, 75% од раководителите се изјасниле позитивно, а 25% неодредено.

За да се утврди дали вработените сметаат дека во нивната компанија се води доволно грижа за квалитетот на храната, се постави прашањето: „Дали Виe сметате дека во Вашата компанија се води посебна грижа за квалитетот на храната која ја произведувате/продавате?“ и притоа 74% од вработените се изјасниле позитивно, 17% неодредено и 9% негативно.



**Слика 2.** Процентуална распределба на стандардите кои ги поседуваат компаниите на анкетираниите вработени  
**Figure 2.** Percentage distribution of the standards held by the companies of the surveyed employees



Примерокот на вработени кои беа предмет на истражување опфаќа компании кои 100% ги поседуваат стандардите HACCP и ISO 9000: 2000; 38% го поседуваат стандардот ISO 22000, 21% го имаат воведено стандардот OHSAS 18000; 3% го имаат воведено стандардот FSSC 22000 и 2% го користат IFS стандардот (слика 2).

ISO 22000 е дизајниран да им овозможи на компаниите поголема контрола на ризиците кои се однесуваат на безбедноста на храната низ целата верига и да се осигура во безбедноста на храната при нејзината консумација. Стандардот овозможува меѓународно усогласување во областа на стандардите за безбедност на храна, обезбедувајќи алатка за имплементација на HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) низ целата верига на храна.

Целта на ISO 22000 е да ги контролира и намали до прифатливо ниво ризиците кои може да се појават кај финални производи при испораката до следното ниво од ланецот на храна.

Исто така, компаниите треба да се насочат и кон зголемување на свесноста кај потрошувачите за консумација на здрава храна преку поголема промоција на здравата храна, нејзината важност, состав, начин на производство итн. На тој начин потрошувачите би стекнале поголема доверба во компаниите и нивните производи, како и би се чувствувале побезбедни при одлучувањето и изборот на производите во процесот на продажба.

### **Заклучок**

Една од причините за анализа на храната се стандардите. Некои од нив се задолжителни: за идентитет и квалитет. Менаџментот на компаниите којшто врши правилна контрола при производството на храната го контролира производството, подготовката, дистрибуцијата т.е. храната поврзана со различни аспекти во синџирот на индустриско производство.

Придобивките при правилна консумација на храна од примената на менаџмент контролата се во основните начела на ISO 22000. Стандардот ISO 22000 е осмислен за да им помогне на претпријатијата да ги контролираат своите опасности по безбедноста на храната за да се осигура дека храната за време на консумирање е безбедна.

По согледување на резултатите од истражувањето во дел на стандардите за квалитет и наодите презентирани во овој труд, кои ги истакнуваат бенефитите од воведувањето на стандардите за квалитет на храна, се препорачува дополнителна едукација на вработените за значењето на квалитетот во производството на храна, како и поголема примена на стандардите за контрола на квалитетот.



Преку подигнување на свесноста кај менаџерите за важноста на стандардите за квалитет на квалитет и безбедност на храна, компаниите воедно стануваат и поконкурентни на пазарот.

### **Користена литература**

- [1]. Hackett, Nash, H., M (2004) *Food Safety Management Principles*, Chadwick House Group Limited 2nd ed., London
- [2]. Mortimore, Sara; Wallace, Carol, (2013), *HACCP: A Practical Approach*, Springer 3rd ed., USA
- [3]. Mortimore, Sara; Wallace, Carol, (2015), *HACCP: A Food Industry Briefing*, Wiley-Blackwell 2nd ed.
- [4]. Dopson, Lea R. (2010) *Food and Beverage Cost Control*, Wiley, 5th Edition\*
- [5]. Salvati L and Marco Z (2008) Natural resource depletion and economic performance of local districts: suggestions from a within-country analysis *Journal of Sustainable Development and World Ecology*.