



enterprise europe



Мрежа на бизнис можности

**-СТАНДАРДИ И СЕРТИФИКАТИ-
КЛУЧ ЗА ВАШАТА КОНКУРЕНТНОСТ**



АГЕНЦИЈА ЗА ПОДДРШКА
НА ПРЕТПРИЕМНИШТВОТО
НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА



Содржина

1. Сертификација.....	3
2. Стандардизација	3
3. Стандард.....	4
4. ISO стандарди.....	5
5. ISO 9000	5
6. ISO 14001	5
7. ISO 17000	6
8. ISO 27000	6
8. ISO 31000	7
8. OHSAS 18001	7
8. HACCP	8
8. HALAL	8
International Food Standard (IFC).....	9
Стандард за добра земјоделска пракса (GLOBALGAP).....	9
Organic сертификат (BIO).....	10
BRC стандард	10
Систем на контрола на надзорен ланец (FCS)	11
GOST- R Стандард	11
CE ознака	12
Наместо заклучок.....	13
Листа на стандарди и нивна примена	14

ВОВЕД

Стандардите се насекаде околу нас. На пример, доколку не би имале јасно дефинирана мерна единица за време, должина, маса, какви проблеми тоа би можело да предизвика? Секогаш кога ќе посетиме продавница и сакаме да купиме килограм овошје, постои ризик дека со примената на неадекватни единици мерки и инструменти да бидеме жртва на неправди. Но, тука нема да завршат нашите проблеми, нов проблем би можел да настане веќе при плаќањето. Имено, што би се случило доколку различни банки не ги усогласат величината, дебелината и обликот на многубројните платежни картички кои ги издаваат? Благодарение на меѓународната стандардизација и примена на стандарди овој проблем е успешно решен.

СЕРТИФИКАЦИЈА

Сертификацијата претставува постапка со која се утврдува дека производот, услугата, организацијата или поединецот ги исполнуваат барањата на релевантниот стандард. Постапката се завршува со официјална потврда – сертификат за усогласеност и со впишување на сопственикот на истиот во релевантниот регистар. Сертификацијата е официјална потврда со која телото за сертификација, по спроведената постапка на сертификација потврдува дека предметот на проверка (сертификација) е усогласен со барањата на стандардот. Откако организацијата ќе го воспостави системот или производот/услугата во согласност со барањата на некој стандард потребно е (но е и задолжително) тоа да биде потврдено од страна на независна и непристрасна организација, специјализирана за вршење на оваа дејност.

Сертификација е постапка со која третата страна дава пишано уверение дека производот, процесот или услугата се во согласност со одредени барања.

СТАНДАРДИЗАЦИЈА

Стандардизацијата претставува “активност на утврдување одредби за општа и повеќекратна употреба, во однос на вистински или потенцијални проблеми, со цел постигнување на оптимално ниво на уредување во даден контекст”, која вклучува процес на формулирање, издавање и примена на стандарди и тоа на национално, европско и меѓународно ниво. Резултат на стандардизацијата се стандарди како официјални документи, со барања кои се однесуваат на производ, процес во кој производот настанува или претпријатие како деловен систем основан поради вршење одредена дејност која создава вредност (производ или услуга) за пазарот (корисниците и крајните купувачи) и за сопствениците.

Стандардизацијата може да има една или повеќе цели, кои овозможуваат производите, процесите и услугите да бидат усогласени со својата намена. Општи цели на стандардизацијата може да бидат компатибилност, заменливост, намалување на бројот на варијанти, безбедност, заштита на животната средина и заштита на производот. Други цели можат да бидат и заштитата на здравјето, взаемно договарање, подобрување на економските перформанси, отстранување на пречките во трговијата и друго.

Основен принцип на стандардизацијата е тоа што стандардите не се воспоставуваат со наредба “од горе”, туку нив ги подготвуваат засегнатите страни (индустријата, потрошувачите, органите на власта, стручните и деловни здруженија, телата за оценување на усогласеноста и други), кога истовремено постои објективна потреба од нив и желба на засегнатите страни да учествуваат во нивното формулирање. Со други зборови, стандардизација е инструмент на техно-економска саморегулација кој припаѓа на сите учесници во националната, регионалната, односно светската економија и служи за создавање јавни добра.

Имајќи во вид дека целите и благодетите од стандардизацијата но и општа корист за стопанството, безбедноста и заштитата и подобрувањето на комуникацијата, се базираат на неколку основни начела:

1. Консензус како општ договор за било кое значајно прашање, постигнат на начин кој ги зема во предвид аспектите на сите засегнати страни. Иако е неопходно да се усогласат сите спротивставени ставови, постигање на консензус не подразбира и едногласност.
2. Вклучување на сите засегнати страни со што истите со доброволно учество придонесуваат во процесот на изработка на стандардите.
3. Заеднички интерес кој се манифестира преку спречување на доминацијата на поединечните интереси над заедничкиот интерес на засегнатите страни.
4. Целосна транспарентност, односно отвореност и прегледност на процесите на стандардизација и јавност.
5. Кохерентност која подразбира дека стандардите мора да бидат меѓусебно компатибилни, односно неможат да бидат противречни. Тоа значи дека придонесот за воведувањето на нов стандард за одредена област на стандардизација бара повлекување на стариот стандард.
6. Степенот на развој на техниката се однесува на условот дека стандарот треба да го одразува степенот на развој на техниката во дадено време и истиот да се темели на проверени научни, технички и искуствени сознанија.
7. Спречување на бариери во трговијата, со што се укажува дека стандардите не се подготвени, донесени или применети со цел создавање на неоправдани препреки во меѓународната трговија. Поради тоа, секогаш кога е тоа можно, препорачливо е користење на меѓународните стандарди или нивни соодветни делови како основа за изработка на националните стандарди.

СТАНДАРД

Стандардот е документ утврден со консензус и донесен од признато тело, со кој (за заедничка или повеќекратна употреба) се утврдени правила, насоки или карактеристики за активности или нивните резултати, со цел постигање на оптимално ниво на уреденост во дадена област. Стандардите се документирани договори чија содржина ја чинат техничките спецификации и други прецизни критериуми кои се користат како правила, упатства или дефиниција на карактеристиките со цел да се обезбеди дека материјалите, производите, процесите и услугите во потполност ја задоволуваат својата намена.

Стандардите кои ги дефинира и усвојува Република Македонија имаат ознака МКС и нив ги издава Институтот за Стандардизација на Република Македонија (ISCPM). Стандардите кои се усвоени на меѓународно ниво имаат ознака ISO/IEC (меѓународна организација за стандардизација), а ако се усвоени во Европа имаат ознака EN (европска норма). Македонскиот стандард може да биде идентичен со европски (EN), меѓународен (ISO/IEC) стандард или некој друг национален стандард (DIN, BS...) и во тој случај може да се препознает по ознаката (МКС EN, МКС ISO, МКС DIN), меѓутоа, македонскиот стандард може да биде и „само“ национален стандард, односно изработен од експерти од ISCPM техничките работни тела и усвоен од ISCPM како македонски стандард. Овој стандард не е усвоен на европско и меѓународно ниво, но за неговото постоење, европските тела за стандардизација мора да бидат известени.

Пред 20-тина години се појавија првите меѓународни стандарди за системот на управување, кои донесоа сосема нов пристап во комуникацијата на деловните субјекти широм светот. Овие стандарди направија исчекор од меѓународната стандардизација, од областа на техниката кон сферата на управување (без оглед на тоа дали некој тоа ќе го нарекува раководење, менаџмент или на некој друг начин).

Ќе ги издвоиме некои од меѓународните стандарди и сертификати кои најчесто се во употреба:

- **ISO 9001:** стандарди на системот за управување со квалитет,
- **ISO 14001:** системи за управување со животната средина,

- **ISO 17000:** системи за различни организации кои работат на оценување
- **ISO 27000:** системи за управување со информациска безбедност,
- **ISO 31000:** процес на управување со ризици
- **OHSAS 18001:** систем за управување со безбедност и здравје при работа,
- **HACCP:** систем за анализа на опасности и критични контролни точки,
- **HALAL** систем
- **FSC:** систем за контрола на надзорен ланец
- **IFS:** International Food Standard (Меѓународен стандард за храна)
- **GLOBAL GAP:** Стандард за добра земјоделска пракса
- **(BIO) Organic** Сертификат
- **BRC** Стандард
- **GOST-R** стандард

Иако не спаѓа во меѓународни стандарди, ознаката за усогласеност на производите, **CE** ознаката представува важен услов за успешно работење.

ISO СТАНДАРДИ

ISO 9001

ISO 9001 е меѓународен стандард кој го дефинира системот на управување со квалитет и е единствен стандард за управување со квалитетот, кој е свеопфатно применлив на сите организации, производи и услуги. Намената на овој стандард е олеснување на работењето. Со примена на принципите и барањата на овој стандард, во голема мера се олеснува работењето, благодарейќи на јасното дефинирање на одговорноста. Исто така, со дефинирањето на влезните и излезните елементи на сите процеси и со дефинирањето на потребните ресурси, се создава појдовна основа за планирање, како и повратна информација за исполнетоста на очекувањата на клиентот. Овој модел ја зголемува довербата на клиентот во производот/услугата и води кон подобро позиционирање на пазарот. Со оглед на тоа што сертификатот го издава независна сертификациона куќа, потврдата за сопственост на стандардот осигурува дека претпријатието ги има спроведено потребните процеси кои самиот стандард ги бара.

Воспоставениот и сертифициран систем за управување со квалитет по ISO 9001 укажува на тоа дека производството, процесите и работните методи на претпријатието се дефинирани така да овозможуваат испорака на производи со добар квалитет, но не го гарантираат квалитетот на самиот производ. Со уреден систем на работење постои поголема можност дека претпријатието и ќе произведе квалитет. Поради тоа, често пати при склучување договори со добавувачи, како барање се поставува и поседувањето на сертифициран ISO 9001 стандард, што воедно претставува и екстерна причина за негово воведување. Интерни причини за примена на ISO 9001 во претпријатијата се: полесно извршување на работата, намалување на празните одови, подобро користење на времето, смалување на потрошокот на материјал, смалување на залихите, подобар проток на информации, заштеда на други трошоци, делотворно следење на севкупните активности.

ISO 14001

Зголемената грижа за животната средина, како и зголемувањето на бројот на прописи кои ја регулираат оваа материја, резултираше во поставување на стандарди со цел претпријатијата да го воспостават своето работење на начин кој ќе одговори на растечките барања на заштитата на животната средина. Претпријатијата ги користат системите за еколошко управување како своја конкурентска предност, нудејќи производи кои од една страна не ја загадуваат животната средина, а настанале низ процес кој сам по себе не може да наштети на природното окружување.

Меѓународната организација за стандардизација (ISO) го препозна проблемот на заштитата на животната средина, а како резултат на нејзината работа настана стандардот ISO 14001, кој ги дефинира барањата за управување со заштитата на животната средина. Методологијата на која почива стандардот ISO 14001 е PDCA моделот (Plan-Do-Check-Act), со чија помош организацијата ја воспоставува политиката за заштита на животната средина, целите и процесите со кои ја реализира политиката, како и превземањето мерки, тогаш кога е потребно да го унапреди својот учинок и да прикаже усогласеност на системот со барањата на овој стандард.

ISO 14001 ги дефинира барањата за воспоставување процедури во заштитата на животната околина, ги одредува факторите на влијание на производот, услугата врз околината, предвидува еколошки системи на кои се врши негативно влијание, ги мери негативните влијанија и дава насоки за спречување на несаканите ефекти. Предвидува чекори и процедури во превенцијата на еколошките катастрофи, ги наоѓа можните ранливи точки и помага во дефинирањето на безбедносните еколошки процедури. Стандардот ISO 14001 не е условен со закон и неговата примена е доброволна. Развиен е врз концептот на одржлив развој, со кој се задоволуваат сегашните потреби, при тоа не се загрозува опстанокот на идните генерации и задоволувањето на нивните потреби. Стандардот можат да го употребуваат сите организации, лесно се интегрира со стандардот ISO 9001 и наменет е за сертификација. Организациите кои го применуваат, имаат екстерни проверки од страна на сертификациони тела, кои како доказ на усогласеност издаваат сертификати. Самиот процес на воведување подразбира неколку фази. Како прво, од највисокото раководство се очекува да ја дефинираат еколошка политика на организацијата и да обезбедат таа да одговара на природата, обемот и еколошките влијанија на нејзините активности, производи или услуги, како и да се обврзе на континуирано подобрување и усогласување со релевантните законски и други прописи.

ISO 17000

Оценувањето на сообразноста претставува постапка на вреднување на производот или услугата, процесите, системите, личноста или организацијата во однос на барањата на стандардот или во однос на техничките прописи поради:

- Потврда дека производот го исполнува зададеното ниво на квалитет или безбедност,
- Пружање на непосредни или посредни информации на корисникот за карактеристиките и функционирањето на производот,
- Зголемување на довербата на купувачот и регулаторниот надлежен државен орган во производот,
- Поткрепа на тврдењата за производот кои се користат во неговото рекламирање и означување.

Докази за сообразност се атестите, сертификатите, потврдите, уверенијата, извештаите за тестирањето. За оценување на сообразноста се користат постапки дадени во стандардите во серијата ISO 17000. Овој меѓународен стандард е во генеричка врска со активностите на оценување на сообразноста, како што се тестирањето, контролата и различните облици на сертификација. Оценувањето на сообразноста е поврзано со други области како што се системите на управување, метрологија, стандардизација и статистика. Стандардот ISO 17000 не поставува граници во оценување на сообразноста и истите се флексибилни.

ISO 27000

Примената на современи информациски технологии овозможува подобра комуникација на организацијата со нејзината околина. Во такви услови информациските вредности на организацијата се соочуваат со бројни безбедносни закани. Серијата на стандарди ISO 27000 дава хармонизиран пристап кон развојот, имплементацијата и одржувањето на управувањето со системот за информациска безбедност.

ISO 27001 е стандард кој се повеќе добива на значење со оглед на брзиот развој на информациските технологии и се поголемата примена во сите сфери на човековото работење и делување. Стандардот информациите ги третира како имот и дава основни насоки за нивно зачувување, безбедно управување

и употреба. Како и најголемиот број на други стандарди, компатибилен е со ISO 9001, но специфицира дополнителни барања врзани за идентификација на ризикот (интерни и екстерни) за безбедност на информациите и воспоставување на механизам за нивното елиминирање или нивно намалување на прифатливо ниво.

ISO 31000

Во рамки на системот на управување кој се темели на серијата ISO стандарди оценката на ризикот е постапка со експлицитни барања практично за сите сертификациски стандарди. Имено, ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001 бараат проценка на ризикот како еден од клучните чекори, како во периодот на имплементација, така и во периодот на подобрување по сертификацијата. Постои и низа на други ISO стандарди во кои се бара проценка на ризикот. Меѓутоа, во денешно време потребно е да се говори за управување со ризиците, а не само за проценка на ризикот. Точно е дека со спроведување и воведување на сигурносни мерки, ризикот се намалува, но самиот ризик е динамичка појава и стално се менува бидејќи зависи од низа фактори кои по својата природа се променливи во време и простор. Како последица на тој факт е и ситуацијата каде намалениот ризик кој се темели на имплементацијата на сигурносните контроли немора да се задржи на тоа намалено ниво, туку може да се промени, односно зголеми, бидејќи можеле да се променат и некои околности кои влијаат на големината на ризикот.

Стандардот ISO 31000 го опишува и дефинира процесот на управување со ризиците. Неговата примена може значајно да влијае на примената на сите останати стандарди во врска со системите на управување. Со оглед на тоа што стандардот не е сет на барања кои мора да бидат исполнети, тој не бара сертификација. Неговата конфигурација во контекст на управување со ризикот, обезбедува добра основа со неговото имплементирање да се подобри постојниот или да се конципира сосема нов систем за управување со ризикот.

OHSAS 18001

Свеста за значењето на заштитата на здравјето на вработените и безбедноста при работа, се повеќе доаѓа до израз во деловниот свет, заедно со јакнењето на свеста за значењето на човечките ресурси и нивниот придонес за вредноста на организацијата. Голем придонес во јакнењето на оваа свест имаат државните институции и законите, кои директно се однесуваат на заштитата на здравјето на вработените и безбедноста при работа. Меѓутоа, за ефикасна примена на законите од областа на безбедност при работа и другите неопходни мерки на заштита, се појави потреба за систем на управувања кој по примерот на другите управувачки системи би обезбедил примена на сите неопходни мерки за безбедност при работа и би бил некој вид на надзор кој ги штити како работниците така и самите организации.

OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), представува систем на управување со заштитата на здравјето и безбедноста при работа. Целта на системот за управување со заштитата на здравјето и безбедноста при работа е неконтролираните опасности да се претворат во контролиран ризик и на тој начин подобро да се заштитат вработените и да се обезбеди континуитет во работењето. Овој стандард ја дефинира организациската структура, активностите при планирањето, одговорноста, практиката, процедурите и ресурсите за развој, примената, реализацијата, преиспитувањето и одржувањето на политиката на заштита на здравјето и безбедноста при работа. OHSAS 18001 обезбедува заштита на вработените, систематски пристап во идентификацијата на опасностите во управувањето со ризиците, допринесува за поздраво и посигурно работно окружување, ги намалува несреќите и проблемите во заштитата на здравјето при работа, со што се намалуваат загубите предизвикани од болести и повреди на вработените. Овој стандард е применлив за сите организации кои сакаат да воспостават ефикасен систем кој ги штити нивните вработени од сите идентификувани ризици на работното место. Транспарентниот и ефективен систем на заштита и

безбедност на работниците при работа ја потпомага комуникацијата и соработката со надлежните инспекции.

Примената на стандардот OHSAS 18001 не е законски условено, но многу пати претставува неопходност, посебно за претпријатијата чија дејност се смета за високо ризична и каде без ефикасен систем на заштита и безбедност на вработените, не е возможно воспоставување на безбедни услови за работа. Кај организациите кои се придржуваат на законските барања и кои превентивно го користат стандардот OHSAS, како алатка за постигнување на максимална безбедност на работното место, приметено е значително намалување на инцидентите и несреќите.

НАССР

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.

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) е систем на принципи и правила, со кои се обезбедува превентивна заштита на безбедноста и здравствената исправност на храната, која стигнува до крајните потрошувачи. Овој систем настанал со цел да ги елиминира несаканите случаи како што се: труења предизвикани од здравствено неисправна храна, разни врсти на заболувања кои се пренесуваат преку храна, конзумирање на здравствено неисправна храна, присуство на непожелни состојки или туѓи тела во храната и слично. НАССР системот, претставува низа на последователни активности, со кои врз основ на анализа на ризикот и превентивните мерки, се обезбедува производство на здравствено исправни и хигиенско соодветни прехранбени производи со високо ниво на квалитет.

НАССР системот се состои од две основни компоненти:

- НА претставува анализа на ризикот, односно идентификација на опасностите во секоја фаза на процесот на производство на храна и проценка на значењето на тие опасности по човечкото здравје.
- ССР (критични контролни точки) претставуваат фази во производството во кои може да се контролира, спречи или елиминира ризикот по безбедноста на храната или нивното влијание да се сведе на прифатливо ниво. Се развива посебно за секој производ, група на производи или процес и треба да се дефинира и воспостави така да одговара на специфичните услови на производство и дистрибуција на секој производ посебно. НАССР системот е од големо значење за производителите на храна, бидејќи со него се регулира производството и прометот на здравствено безбедна храна, што значи дека примената на НАССР не обезбедува секогаш 100% сигурност за корисниците, но значи дека претпријатието произведува храна на најдобар и најбезбеден можен начин. Примената на оваа директива ги присилува увозниците да увезуваат производи со висок квалитет и безбедност, што води кон тоа постојано да се бара подобрување на квалитетот и безбедноста на процесот на производство. Досегашната практика покажала дека претпријатијата од ЕУ кои работат со прехранбени производи станале значително поселективни во работењето со добавувачи од земјите вон ЕУ, барајќи од нив стриктна примена на НАССР системот.

HALAL

HALAL системот го сочинуваат сет на правила и насоки за производство и подготовка на храна во согласност со исламските верски обичаи. Покрај останатото овој стандард ја забранува употребата на одредени производи како што се: свинско месо, крв, алкохол, месо од мртви животни, месојади,

магариња, кучиња, храна која се припрема со вино, колачи со било кој вид на алкохол, храна која содржи емулгатори на база на свинска или животинска маст итн. HALAL системот, покрај специфичните, има најголем број на барања кои се идентични со HACCP системот и ISO 9001, што значајно ја олеснува подготовката за сертификација на организациите кои веќе ги имаат воспоставено овие два системи. За разлика од останатите стандарди и HACCP системот, HALAL не припаѓа во класичниот систем на сертификација и акредитација. Сертификатите за овој систем ги доделуваат организациите овластени од страна на исламската верска заедница. При воведувањето на HALAL системот заинтересираното претпријатие дава изјава дека му се познати сите закони кои се однесуваат и сите забрани кои произлегуваат од истиот.

МЕЃУНАРОДЕН СТАНДАРД ЗА ХРАНА (IFS)

Поради притисокот од различните барања према производителите, а со цел тие барања некако да се изедначат и вообличат – германските и француски трговски ланци здружени во своите интересни групации HDE (G) и FCD (F), помогнати од останатите меѓународни ланци, здружени во IFS работна група – го развија Меѓународниот Стандард за Храна – International Food Standard (IFS). Овој стандард претставува воедно стандард за квалитет и стандард за безбедност на храна. Иако е воведен пред се за контрола и усогласување на квалитетот на производите под приватни трговски робни марки, IFS денес е широко применет светски стандард за контрола на безбедноста на храната и степенот на квалитет на производителот. Овие највисоки стандарди за храна, се засниваат на принципот на следливост – можност да се следи исправноста и квалитетот на производот во секој момент на патот од примарниот производител до крајниот потрошувач, во секоја фаза на производството и дистрибуцијата. Целта на IFS стандардот е да креира конзистентен систем на евалуација за сите компании кои ја снабдуваат со храна трговијата на мало. Ова пред се се однесува на приватните робни марки на големите трговски ланци.

Основни цели на IFS стандардот се:

- Подобрување на безбедноста и квалитетот на производите,
- Стекнување на доверба кај потрошувачите,
- Транспарентност низ целиот ланец на снабдување,
- Намалување на трошоците и заштеда на време, како на добавувачите така и на трговските ланци,
- Воспоставување општ стандард со единствен систем на оценување.

Стандардот може да се примени на добавувачите, во сите чекори на преработката на храна, освен за земјоделското производство. Барањата се во врска со системот за управување со квалитет и HACCP во кои спаѓаат и предусловни програми: добра производна пракса GMP (Good Manufacturing Practice), добра лабораториска пракса – GLP (Good Laboratory Practice) и добра хигиенска пракса – GHP (Good Hygiene Practice). Само сертификационите тела кои потпишале договор со IFS имаат право да издаваат сертификат за усогласеност на системот со овој стандард.

СТАНДАРД ЗА ДОБРА ЗЕМЈОДЕЛСКА ПРАКСА (GLOBALGAP)

Индустијализацијата на производството во земјоделието, употребата на средства како што се адитиви, хормони, пестициди, антибиотици, доведе до незадоволство на потрошувачите и до губење на довербата во институциите задолжени за контрола на безбедноста на храната во Европската Унија. GLOBALGAP е креиран од страна на големите странски трговски куќи, чија активност е поврзана со трговијата на примарни земјоделски производи (ланци на супермаркети). Ниту во една земја на ЕУ овој

стандард не е законски регулиран, но е доброволен и задолжителен за произведувачите кои имаат желба своите производи да ги продаваат на големите трговски куќи.

Барањата на потрошувачите да купуваат природни, вкусни и свежи производи, произведени на природен и здрав начин и тоа во процес кој не ја нарушува животната средина, се се понагласени. GLOBALGAP е систем на мерки за осигурување на квалитетот на производите те. земјоделските производи, од насад до влезот во фабричка преработка. GLOBALGAP е единствен стандард кој е применлив на сите видови на примарни производи за чие производство се развиваат специјализирани барања и тоа во:

- Производство на вошје и зеленчук, цвеќе и украсни растенија, комбинирани насади, сточна храна, зелено кафе и чаеви,
- Сточарството-говеда и овци, млечни производи, стока, живина,
- Аквакултура-пастрмка, лосос, крап, сом, штука и останати врсти на риба.

ORGANIC СЕРТИФИКАТ (BIO)

Органска сертификација е сертификационен процес наменет за производителите на органска храна и други земјоделски производи. Потребните услови за сертификација се разликуваат од држава до држава, но генерално вклучуваат пакет стандарди за одгледување, складиштење, преработка, пакување и испорака. Со интензивното земјоделско производство како што е денес застапено на глобалниот пазар и се поголемата употреба на ѓубрива и пестициди, дојде до претерано загадување на земјоделските површини кои зафаќаат голем процент од нашата планета.

Целта е да се обезбеди квалитет, да се спречи злоупотреба и да се промовира трговијата со органска храна. Денешниот вид на трговија со храна бара задолжителен organic сертификат со цел сите корисници во трговскиот ланец да бидат сигурни дека купиле квалитетен органски производ. Кај органската сертификација задолжителна е употребата на земјиште кое е ослободено од третмани со хемијски ѓубрива во период од неколку години (3 години и повеќе), исто така е потребно: избегнување на голем број хемиски супстанции (на пр. ѓубрива, пестициди, антибиотици, адитиви, родентициди и фунгициди), генетски модификувани организми и средства за третман на вода, детално запишани податоци за производството и продажбата на органски произведени производи, строго физичко одвојување на органското производство од конвенционалното производство, постојани инспекции и надгледување на производство во текот на производниот процес.

BRC СТАНДАРД

BRC (British Retail Consortium) стандард е развиен од страна на британските трговци.Трговците на мало, (освен другите претпријатија во областа на прометот и производство на храна), се обврзуваат дека со соодветно внимание ќе се однесуваат кон развојот, производството, дистрибуцијата, рекламите и продажбата на храна и дека ќе ги превземат сите неопходни мерки на претпазливост. Стандардот е наменет за сите производители на храна кои сакаат да воведат добра производна пракса, а имаат квалитетен систем за производство. BRC општиот стандард за храна ги опфаќа основните принципи на стандардот кој го воспоставила малопродажбата и стално се преиспитува, како истовремено би ги одразувал и барањата на трговијата на мало и на нивните добавувачи.

Стандардот бара:

- Усвојување и примена на HACCP принципите,
- Документиран и функционален систем на управување со квалитетот,

- Стандард за контрола на окружувањето на фабриката, производите, процедурите и персоналот.

Целта на BRC стандардот е да ги дефинира критериумите за квалитет и безбедност во рамките на производните организации поради испорака на храна на трговијата на мало, нивните добавувачи или другите корисници на стандардот. Формата и содржината на стандардот се такви да дозволуваат проверка на просториите на претпријатието и неговите оперативни процедури од трети страни, врз основ на барањата на стандардот. Третата страна која го спроведува оценувањето мора да биде акредитирана во согласност со ISO/IEC упатството 65 и мора да се исполнат барањата кои ги пропишува BRC стандардот, преку пратечка документација.

BRC стандардот поставува барања за производство на преработена храна и подготовка на примарни производи испорачани на трговијата на мало како брендираны производи, брендираны прехранбени производи и храна или состојки за употреба во услужните претпријатија и производството на храна. Сертификацијата се однесува на производите кои се изработени или подготвени на локацијата на кое е извршено оценувањето и ќе ги опфати складиштата кои се под директна контрола на менаџментот на лице место.

СИСТЕМ НА КОНТРОЛА НА НАДЗОРНИОТ ЛАНЕЦ (FSC)

Потрошувачите се повеќе бараат производи кои се произведени во согласност со еколошките и социјалните критериуми. FSC сертификатот е гаранција дека дрвото до крајниот корисник доаѓа по строго следен ланец: од сертифицивана шума, преку обработка и производство. На англиското говорно подрачје ова се нарекува CoC сертификација (CoC certification – Chain of custody – надзорен ланец). Кога го претставуваат своето FSC лого претпријатијата докажуваат дека дрвото кое го користат потекнува од шуми кои се одгледувани на одржлив начин. FSC е највисокото ниво на осигурување на квалитетот во шумарството, дрвната индустрија и индустријата за хартија, кој во својата структура содржи низа барања од областа на квалитетот, социјалната сфера и екологијата.

Со издавањето на CoC сертификатот и истакнувањето на FSC логото на производите, чија основна состојка е дрвото, претпријатието кон потрошувачите праќа информација за тоа дека дрвото вградено во производот поминало низ строг надзорен ланец, од сечата на шумата под надзор на стручни лица, до одговорните во преработката и производството, низ рационално искористување на дрвото. Постојат 3 врсти на FSC сертификати односно налепници кои се истакнуваат на производот FSC Pure – чисто дрво, FSC mixed source – мешани извори каде има минимум 50% FSC сертифицивано дрво, FSC recycled – рециклирано дрво. Со добивањето на FSC логото на производот претпријатието покажува дека посветува подеднаква грижа за шумското богатство, како и на неговите клиенти.

GOST- R СТАНДАРД

GOST-R стандардот подразбира група на стандарди кои ги пропишува Евроазискиот совет за стандардизација, методологија и сертификација. Стандардите **GOST-R** често се построги од нормите на Европската Унија и меѓународните стандарди за квалитет. Предвиден е доброволен и задолжителен начин на усогласеност. Задолжителната усогласеност на стоката е предуслов за непречен преод на границата и пристап на рускиот пазар. Како гаранција дека производите ги исполнуваат нормите кои се пропишани со овој стандард, се издава **GOST-R** сертификат и само производот кој е со ова верификуван може да се пласира на рускиот пазар. Во зависност годишниот извоз, постојат различни врсти на сертификати за утврдување на усогласеноста со **GOST-R** стандардот:

1. Сертификати за една испорака претставуваат сертификат за една пратка, односно за договорената количина, за познат купувач. За да се добие овој сертификат со барањето треба да се приложи и договор за количината на испораката, бидејќи тој важи до моментот на испорака на последната единица на стоката. За секоја единица над договореното, потребна е нова сертификација која наметнува нови трошоци и дополнително време.
2. Сертификат за сериско производство. Сертификатот за усогласеноста на производите во сериското производство може да има важност од 12 месеци до 3 години во зависност од природата на производот. Овој сертификат овозможува на претпријатијата да извезат стока неограничен број на пати и во неограничени количини.

Постои листа на производи за кои важи задолжителна усогласеност:

- Електрични производи и електроника,
- Телекомуникациска опрема,
- Козметика,
- Прехрамбени производи,
- Мебел,
- Куќна хемија,
- Потошувачки материјали за пакување,
- Играчки,
- Машини,
- Опрема под притисок,
- Лична заштитна опрема,
- Градежни производи (вклучувајќи ги и производите за противпожарна заштита)
- Автомобилска индустрија,
- Земјоделски машини,
- Опрема која се користи во простории со лесно запаливи материјали,

Задолжителната усогласеност е услов за непречено поминување на границата и влез на рускиот пазар.

СЕ ОЗНАКА

Со цел намалување на пазарните бариери, полесно движење на стоката и намалување на трошоците за контрола на квалитетот, но пред се поради заштита на потрошувачите од производи штетни по безбедност и здравјето, во 1985 година Европската Унија утврдила единствен систем познат како СЕ ознака. СЕ ознаката во ЕУ представува единствена дозволена ознака за усогласеност на производите со барањата на европските директиви во поглед на безбедноста на производите. Директивите претставуваат збир на критериуми кои одредени врсти на производи треба да ги исполнат. СЕ ознаката (скратеница од „Conformité européenne“, англиски „European Conformity“) на производот значи дека производот е проектиран и произведен во согласност со сите барања пропишани од страна на Европската Унија за таа врста на производ. Поред тоа, ова е единствен начин производот да го најде својот пат до пазарот на ЕУ, но и пошироко. СЕ ознаката се става исклучиво на производ за кој тоа е предвидено во одредени европски директиви и не смее да се става на други производи. Исто така, забрането е означување на производите со сите ознаки за кои постои веројатност дека ќе личат на ознаката СЕ и со тоа да се стават во заблуда купувачите на производот. СЕ ознаката не е знак на квалитет, тоа е потврда на органите за надзор дека производот може законски да биде ставен на пазарот.

СЕ ознаката е задолжителна за следните групи на производи, доколку се сака да бидат пласирани на пазарот на ЕУ:

- Играчки,
- Градежен материјал,
- Едноставна опрема под притисок,
- Радио и телекомуникациска опрема,

- Медицински уреди,
- Машини,
- Опрема за лична заштита,
- Сателитска опрема,
- Гасни уреди,
- Опрема која работи под висок притисок,
- Разни уреди,
- Неавтоматски уреди и опрема за мерење на тежината,
- Фитнес опремата,
- Лифтовите,
- Заштитна опрема за работа во експлозивни атмосфери,
- Мерни инструменти,
- In vitro дијагностичка медицинска опрема,
- Научка опрема,
- Електрични уреди,
- Парни котли,
- Експлозив за цивилни намени,
- Разладна опрема.

СЕ ознаката на производот претставува декларација со која производителот потврдува дека производот е во согласност со основните барања на сите директиви кои на него се применуваат. Директивите ги воспоставуваат неопходните барања за производот, кои мораат да бидат задоволени пред неговата продажба во било која земја членка на ЕУ. Таа не е сертификациска ознака на трета страна, туку производителот или претставникот на производителот (на пр. Увозникот) го става на производот. Ознаката укажува дека производот е усогласен со применливото Европско законодавство врзано за здравјето, безбедноста, екологијата и заштитата на потрошувачите.

При воведувањето на СЕ ознаката претпријатието може да користи сопствени ресурси и да подготви докази (техничка и друга документација, да спроведе испитувања) дека производот е во согласност со соодветната директива. Меѓутоа, бидејќи процедурата за воведување на СЕ ознаката е доста комплицирана, претпријатијата за оваа работа ангажираат трети лица (консултантски куќи).

Процедурите за усогласеност на СЕ ознаката се поделени на осум основни модули, кои се комбинираат во зависност од изборот на производителот, секако и во зависност од опциите кои поединечни директиви ги дозволуваат:

- модул А – интерна контрола на производството
- модул В – испитување на типот на директивата
- модул С – усогласеност со типот на директивата
- модул D – обезбедување на квалитетот на производството
- модул Е - обезбедување на квалитетот на производот
- модул F – верификација на производот
- модул G – поединечна верификација на производот
- модул H – потполно обезбедување на квалитетот

Претпријатието не е обврзано секој производ (тип на производ) да го поминува низ секој од наведените модули. Процесот на проверка на усогласеноста за поедноставни производи опфаќа само некои од чекорите.

НАМЕСТО ЗАКЛУЧОК

Ефективната примена на стандардите на сите претпријатија овозможува:

- Полесен пристап на новите пазари и пазарите во зачеток,

- Кратење на времето до излезот на пазарот и зголемувањето на уделот во него,
- Доведување на нови технологии на пазарот,
- Управување со финансискиот ризик во врска со иновациите,
- Прифаќање на иновациите од страна на клиентите и оние кои ги вршат јавните набавки,
- Трансфер на технологии од развиените земји во земјите во развој и транзиција,
- Подобрено проценување на новите технологии.

Освен тоа, стандардите ги елиминираат пречките во трговијата, го подржуваат развојот, ги промовираат иновациите, осигуруваат квалитет на производите, ја зголемуваат безбедноста и заштитата, ја подобруваат видливоста и го подигаат угледот, ја подобруваат техничката регулатива и поттикнуваат национална и меѓународна конкуренција меѓу добавувачите во иста стопанска гранка.

Примената на меѓународни, односно европски стандарди има голем придонес за зголемување на конкурентноста на МСП кои ги применуваат и тоа на два начини. Прво, примената на тие стандарди само по себе ја подобрува конкурентноста, бидејќи тие имаат висок меѓународен углед и влеваат доверба. Второ, примената на овие стандарди носи значајна корист за домашните и странските добавувачи бидејќи техничките спецификации во договорите ги прават попрецизни и појасни.

ЛИСТА НА СТАНДАРДИ И НИВНАТА ПРИМЕНА

СТАНДАРД	ПРИМЕНА
ISO 9001	Сите организации
ISO 14001	Сите организации кои сакаат да го намалат штетното влијание врз животната средина
ISO 17000	Организации кои се занимаваат со оцена на сообразност (испитување, контролирање, различни облици на сертификација)
ISO 27000	Услужни претпријатија кои на било кој начин се поврзани со информациските технологии и потребата за зачувување на доверливоста на информациите
ISO 18001	Организации чија дејност се смета за високо ризична по здравјето и повредите на работа
ISO 31000	Сите кои на било кој начин се вклучени во управувањето со ризици
НАССР Систем	<p>-Производство и преработка на вода за пиење како и вода која се употребува, односно додава во текот на подготовката, обработката или производството на храна;</p> <p>-Производство и преработка (пекари, месари, млекари, кланици, производство на колачи и торти, мармелади, сокови, алкохолни и безалкохолни пијалоци, преработки на овошје, зеленчук, производство на кондитории, бомбони, мастики и друго);</p> <p>-Организации кои се бават со пакување и препакување на прехранбени производи;</p> <p>-Установи кои се бават со подготовка и</p>

	<p>дистрибуција на храна – за потребите на болниците, детските установи, хотели, ресторани, авионски и други компании;</p> <p>-Објекти за јавна и колективна исхрана (јавни кујни, кантини, болници, градинки, училишта и слично);</p> <p>-Трговија – продавници, супермаркети, мегамаркети, сите големо продажни објекти, сите малопродажни објекти;</p> <p>-Угостителски објекти како кетеринг услуги и услуги на испорака на готова храна и други.</p>
HALALСистем	Производство и подготовка на храна
Organic Сертификат (BIO)	Фарми, произведувачи на храна
GLOBAL GAP	<p>-Растително производство (овошје и зеленчук, цвеќе и украсни билки, комбинирани насади, сточна храна, зелено кафе и чаеви).;</p> <p>-Сточарство (говеда и овци, млечни производи, стока, живинарство);</p> <p>-Аквакултура (пастрмка, лосос, крап, сом, штука и останат врсти на риба).</p>
International Food Standard (IFS)	Преработка на храна (не е наменет за земјоделско производство)
Систем за контрола на надзорниот ланец (FSC)	Дрвна индустрија и производи од дрво
BRC Стандард	<p>-Услужни претпријатија,</p> <p>-Кетеринг претпријатија,</p> <p>-Производство на преработена храна</p> <p>-Подготовка на примарни производи наменети за трговијата на мало.</p>
GOST-R	<p>-Електрични производи и електроника,</p> <p>-Телекомуникациска опрема,</p> <p>-Медицинска опрема,</p> <p>-Козметика,</p> <p>-Прехрамбени производи,</p> <p>-Мебел,</p> <p>-Потрошни материјали за пакување,</p> <p>-Играчки,</p> <p>-Машини,</p> <p>-Опрема под притисок,</p> <p>-Лична заштитна опрема,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Градежни производи (вклучувајќи ги производите за против пожарна заштита), -Автомобилска индустрија, -Земјоделски машини, -Опрема која се користи во простории со лесно запалив материјал, итн.
<p>CE Ознака</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Играчки, -Градежен материјал, -Едноставна опрема под притисок, -Радио и телекомуникациска опрема, -Медицински уреди, -Машини, -Опрема за лична заштита, -Сателитска опрема, -Гасни уреди, -Опрема која работи под висок притисок, -Разни уреди, -Неавтоматски уреди и опрема за мерење на тежината, -Фитнес опремата, -Лифтовите, -Мерни инструменти, -In vitro дијагностичка медицинска опрема, -Наутичка опрема, -Електрични уреди, -Парни котли, -Експлозив за цивилни намени, -Разладна опрема.



network
enterprise europe



Мрежа на бизнис можности

Neither the European Commission nor any person acting on behalf of the European Commission is responsible for the use which might be made of the information contained herein. The views in this publication are those of the author and do not necessarily reflect the policies of the European Commission.