



**ЗАНАЈТЧИСКА КОМОРА
СКОПЈЕ**



СТАНДАРДИ

**ПАТ ДО ЗГОЛЕМЕНА
КОНКУРЕНТНОСТ
ВО ЗАНАЈТЧИСКИОТ
СЕКТОР**

СТАНДАРДИ РЕГУЛИРАНИ СО ЗАКОН

- **НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point)**

стандардот, производителот се ориентира кон спроведување на безбедно производство на прехранбени производи, преку континуирана контрола на ефикасното чистење и хигиена на производните површини со нивно документирање.



- **IPPC A-B**

(интегрирана еколошка дозвола, еколошки елаборат)



ДОБРОВОЛНИ СТАНДАРДИ

Публикувани 16.500 ИСО Стандарди

- **ISO 9001:2015**
– Управување со квалитет



- **ISO 14 001:2015**
– Управување со животна средина



ПРОЦЕС НА ИМПЛЕМЕНТИРАЊЕ НА СТАНДАРДИ

- Заложба на раководството
- Дефинирање на целите
- Изготвување и имплементација на потребна документација, потврда на имплементраниот систем
- Развој на документација функционална во однос на големината на компанијата применлива во секој сегмент од работењето
- Ефикасна
- Лесно одржлива
- Овозможува мерливост

ЕЛАБОРАТИ ЗА ЗАШТИТА НА ЖИВОТНА СРЕДИНА ЗА ЗАНАЕТЧИИ

Правни или физички лица кои вршат дејности или активности кои не спаѓаат во проектите за кои, согласно со овој закон и прописите донесени врз основа на овој закон, се спроведува постапка за оцена на влијанието врз животната средина се должни да изготват елаборат за заштита на животната средина со цел да се оцени влијанието на дејностите или активностите врз животната средина пред да започнат со спроведувањето на проектот и истиот да го достават до органот надлежен за одобрување на спроведувањето на проектот.

Занаетчиски дејности за кои се изработува елаборат за заштита на животна средина согласно Уредбата за дејности и активности за кои се изработува елаборат за заштита на животна средина 32/2012

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • СЕЧЕЊЕ, ОБЛИКУВАЊЕ И ДОРАБОТКА НА КАМЕН (КАМЕНОРЕСЦИ) • ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО • ПРОИЗВОДСТВО НА СОКОВИ • ПРЕРАБОТКА НА МЛЕКО • ПРОИЗВОДСТВО НА ЛЕБ И ПЕЧИВА • ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАТКИ • УСЛУГИ НА ПОДГОТОВКА И ДОСТАВУВАЊЕ НА ХРАНА (КЕТЕРИНГ) • ПРЕРАБОТКА НА ЧАЈ И КАФЕ • ПРОИЗВОДСТВО НА ТЕКСТИЛ, ОБЛЕКА • ДОРАБОТКА НА КОЖА • ПРОИЗВОДСТВО НА КУФЕРИ, | <ul style="list-style-type: none"> • РАЧНИ ТОРБИ И СЛ. ПРОИВОДИ • ПРОИЗВОДСТВО НА ОБУВКИ • ПРОИЗВОДСТВО НА МЕБЕЛ • ПРОИЗВОДСТВО НА ПРОИЗВОДИ ОД ПЛАСТИЧНИ МАСИ • ПРОИЗВОДСТВО НА ХАРТИЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ХАРТИЈА • ПРОИЗВОДСТВО НА НАКИТ, БИЖУТЕРИЈА • ПРОИЗВОДСТВО НА МУЗИЧКИ ИНСТРУМЕНТИ • ПРОИЗВОДСТВО НА ПРЕДМЕТИ ОД КРЗНО • АВТОПЕРАЛНИ • ЛИМАРСКИ И МЕХАНИЧАРСКИ РАБОТИЛНИЦИ |
|---|---|



Поедноставени елаборати за заштита на животна средина за занаетчиите кои ги изготвува стручната служба во Занаетчиската комора Скопје во форма одобрена од Министерството за заштита на животна средина согласно Правилник за изменување на Правилникот за формата и содржината на елаборатот за заштита на животна средина согласно со видовите на дејностите или активностите за кои се изработува елаборат, како и согласно со вршителите на дејноста и обемот на дејностите и активностите кои ги вршат правните и физичките лица, постапката за нивно одобрување, како и начинот за водење на регистар за одобрени елаборати бр. 07-5981/2 од 16.07.2014

Свеста и барањата 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.



HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)



HACCP (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. HACCP 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 представува 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.

- CCP (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.

Поддржано од Проект "Зголемување на конкурентност во занаетчиски сектор"
Проектот е финансиран од Министерство за Економија на Република Македонија



ЗАНАЕТЧИСКА КОМОРА СКОПЈЕ

Ул. Битпазарска бр.12, 1000 Скопје
Телефон: +389 (0) 23237-850 Централa
Email: info@zkomora.com.mk
веб страна: www.zkomora.com.mk
FB. Zanaetciska Komora Skopje Skopje