



Electrolux

НАССР Инфо

Безбедноста и квалитетот на храната, како и здравјето на растенијата и животните се неопходни компоненти за развојот на секоја земја, особено поради тоа што тие придонесуваат за здравјето на луѓето, обезбедувањето со храна и заштита на средината.

Прашањата за безбедност на храната не само што се од големо значање за потрошувачите во самата земја, туку исто така и за извезувачите кои се должни да ги почитуваат стандардите за квалитет и безбедност на храната во конкурентниот глобален пазар, а особено на Европскиот пазар

→ Политиката на безбедност на храната мора да биде проактивен, динамичен, доследен и сестран инструмент кој ќе обезбеди високо ниво на здравствена заштита на потрошувачот.

Побарувањето на самите потрошувачи за квалитетна храна како и ултиматумите во однос на безбедноста на храната ги принудува земјоделските производители и прехранбената индустрија да воведат систем за управување со квалитетот како стратешко барање во производството.



На Република Македонија, како и сите земји во ЕУ, и се потребни адекватни програми за контрола на храната со цел да се осигура квалитетот, безбедноста, односно да се овозможи гаранција на национално ниво дека храната е безбедна, со добар квалитет и возможна за конзумација во соодветни количини како и прифатлива од аспект на нутриционистички и здравствен статус за целата популација.

Примената на системот за Анализа на опасностите и критични контролни точки НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), претставува современ превентивен концепт кој осигурува безбедно производство на прехранбени производи преку анализа на опасностите, односно идентификација, проценка и контрола на опасностите пред нивното појавување

Поради тие причини, се препорачува на сите претпријатија, чија што дејност е производство, преработка и промет со храна, да воведат еден ваков систем бидејќи здравјето на потрошувачите е токму во нивните раце.

www.electrolux.mk www.elektroluks.mk electrolux@t-home.mk
+389 (0)47 203 900 +389 (0) 2 329 8 130 Macedonia



Electrolux

За таа цел, основан е информативен HACCP инфо центар (HACCP info center), кој што обезбедува неопходни информации кои што се поврзани со безбедноста на храната.

Главната цел на овој инфо-центар е преку своите активности кои што ги нуди да обезбеди навремена, актуелна и правилна информација до сите стопански субјекти, владини и невладини институции, потрошувачи, како и сите кои се инволвирани во овој сектор.

- информации во однос на Македонската легислатива за безбедност на храна, процедури и принципи;
- информации за неопходно прифатени стандарди во однос на безбедноста на храна – принципи на HACCP, GMP, GAP, GHP и др.
- центарот ќе подготвува база на податоци за сите информации кои се однесуваат на квалитетно управување со храна како и сите предуслови неопходни за имплементација на HACCP, како што се GMP, GAP, GHP, Codex Alimentarius стандарди итн.
- советодавни услуги за имплементација на HACCP
- информации за имплементација и сертификација на ISO
- информации за различни видови на сервиси кои ги вршат лаборатории, институции, консалтинг агенции итн., во нашата земја, исто така и во странските земји
- размена на информации за условите во прехранбените компании и презентирање на актуелната работа која што ја вршат (извештаји за компании каде веќе е имплементиран програм за безбедност на храна или други активности)
- регулирана комуникација со Асоцијацијата на потрошувачите со цел да се подобри врската помеѓу производителите и потрошувачите
- постојано надградување на системот со собирање и обработување на нови податоци
- организирање на тренинзи, посета на институции и компании кои работат на полето за безбедност на храна
- меѓународна кооперација

Design ElectroluxDesignLab



Electrolux



Electrolux