



**OPŠTINA PRIJEDOR
ADMINISTRATIVNA SLUŽBA
OPŠTINE PRIJEDOR**

INFORMATOR

Vanredno izdanje

Izdanje od 18. novembra 2011. godine

Evropska nedjelja kvaliteta

Evropska nedjelja kvaliteta obilježava se svake godine u periodu od 7. do 12. novembra. Budući da opština Prijedor ulaže velike napore u unapređenje BAS EN ISO 9001:2008, to je bio povod za promovisanje Administrativne službe opštine Prijedor, u smislu dobre prakse unapređivanja sistema upravljanja s jedne strane, a s druge strane kontinuirane pomoći certifikaciji preduzeća kako bi postala što konkurentnija na tržištu i time se omogućilo jačanje privrede lokalne zajednice.



Predavanju su prisustvovali predstavnici odjeljenja i službi Opštine, predstavnici certifikovanih preduzeća, predstavnici opštine Zenica (oni još uvijek nemaju uveden standard), kao i predstavnici preduzeća, koja do sada nisu certifikovana a prema procjenama Odjeljenja za privredu i Agencije za razvoj PREDA-PD imaju preduslove i potrebu da u narednom periodu uđu u proces certifikacije.



-Željeli smo da obilježimo evropski dan kvaliteta i izabrali smo dan kada su nam u gostima bili predstavnici opštine Zenica koji još uvijek nemaju taj standard . Iskoristili smo ovaj povod da im prenesemo iskustva kako se to primjenjuje u Administrativnoj službi opštine Prijedor. Prisutni su bili i predstavnici preduzeća koji su korisnici naših usluga u domenu finansiranja za dobijanje standarda. Željeli smo da i predstavnicima preduzeća iz domena proizvodne djelatnosti koji primjenjuje standarde da vide na koji način administracija primjenjuje standarde, da bi i njima bilo jasnije kako i administracija može funkcionisati primjenivši standard koji je prije svega bio primijenjen samo u bankarstvu i u proizvodnim djelatnostima-izjavila je Mirjana Ostojić službenik za odnose s javnošću koja je bila organizator ovog skupa.

Sistem upravljanja kvalitetom prema ISO 9001:2008

Principi upravljanja kvalitetom

Uvodničar ove teme , Mirjana Ostojić koja je menadžer kvaliteta Administrativne službe opštine Prijedor je na početku svog izlaganja istakla da se uspješno upravljanje organizacijom mora usmjeriti i kontrolisati na sistemski i transparentan način. Ona je istakla da je ustanovljeno osam principa upravljanja kvalitetom koji može upotrijebiti uprava za vođenje organizacije prema poboljšanim performansama.



Osam principa upravljanjem kvalitetom

- Orijehtacija ka korisniku usluga
 - Liderstvo
 - Puna uključenost zaposlenih –
 - Procesni pristup
 - Sistemski pristup upravljanju
 - Stalno poboljšanje
 - Odlučivanje na osnovu činjenica
 - Obostrano korisni odnosi sa dobavljačem
- Potom je istakla da postoje i određeni pristupi sistema upravljanja kvalitetom

Procesni pristup

Svaka aktivnost ili skup aktivnosti koja koristi resurse za pretvaranje ulaznih veličina u izlazne veličine, može se smatrati procesom. Da bi organizacije efektivno funkcionisale, moraju prepoznati i upravljati brojnim međusobno povezanim i međudjelujućim procesima.

Sistemsko prepoznavanje i upravljanje procesima korištenih u organizaciji a naročito međudjelovanje među takvim procesima navodi se kao "procesni pristup".

Ostojićeva je pri tom istakla da organizacija mora identifikovati i upravljati brojnim povezanim aktivnostima da bi funkcionirala djelotvorno. Aktivnost koja koristi resurse i s kojom se upravlja da bi se omogućila transformacija ulaza u izlaz može se smatrati procesom.

Primjena sistema koji se sastoji od procesa u organizaciji, njihova identifikacija i međusobno djelovanje procesa te upravljanje njima može se tumačiti 'procesnim pristupom'.

Ovaj međunarodni standard potiče usvajanje procesnog pristupa pri razvoju,

implementaciji i poboljšanju efektivnosti sistema upravljanja kvalitetom te povećavanja zadovoljstva kupca udovoljavajući njegovim zahtjevima.



Primjena sistema koji se sastoji od procesa u organizaciji, njihova identifikacija i međusobno djelovanje procesa te upravljanje njima može se tumačiti 'procesnim pristupom'.

• osiguranje da su implementirani odgovarajući procesi koji će omogućiti ispunjenje zahtjeva korisnika usluga i ostalih zainteresovanih strana i postizanje ciljeva kvaliteta;

• osiguranje da je uspostavljen učinkovit i iskoristljiv sistem upravljanja kvalitetom, da se on provodi i održava kako bi se postigli ti ciljevi;

• osiguranje dostupnosti potrebnih resursa;

• periodično ocjenjivanje sistema upravljanja kvalitetom

• odlučivanje o akcijama vezanim uz politiku kvalitete i ciljeve kvalitete;

• odlučivanje o akcijama za poboljšanje sistema upravljanja kvalitetom

Svaka organizacija utvrđuje količinu potrebne dokumentacije i medije koji će se koristiti

Ovo zavisi od faktora kao što su vrsta i veličina organizacije, složenost i interakcije procesa, složenost proizvoda, zahtjevi kupaca/korisnika usluga, primjenjivi zakonski propisi, demonstrirana sposobnost osoblja, i širina do koje je potrebno demonstrirati ispunjenje zahtjeva sistema upravljanja kvalitetom

Kratak vodič kroz HCCP

Na skupu je govorila i Tatjana Marić, šef Odsjeka za poljoprivredu koja je certificovana za „lead“ auditora za standard HCCP koja je govorila o tome šta u stvari HCCP znači.

Donošenjem Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni glasnik RS“ br. 41/2009), HACCP je postao obaveza svih subjekata u poslovanju hranom i hranom za životinje.

Ko sve mora da uvede HACCP?

-Sve proizvodnje i prerade vode za piće kao i vode koja se upotrebljava, odnosno dodaje tokom pripreme, obrade ili proizvodnje hrane;

-Sve proizvodnje i prerade (pekare, mesare, mlekare, klanice, proizvodnje kolača i torti, proizvodnje marmelade, proizvodnje sokova, alkoholnih i bezalkoholnih pića, prerade voća, povrća, proizvodnje konditora, bombona, žvaki i drugo);

-Sve organizacije koja se bave pakovanjem i prepakivanjem prehrambenih proizvoda;

-Sve organizacije koje se bave skladištenjem, transportom i distribucijom svih prehrambenih proizvoda;

•Ustanove koje se bave pripremom i distribucijom hrane – za potrebe bolnica, dečjih ustanova, hotela, restorana, avionskih i drugih kompanija;

•Objekti javne i kolektivne ishrane (javne kuhinje, kantine, bolnice, vrtići, škole i sl.);

•Trgovine – prodavnice, supermarketi, megamarket, svi veleprodajni objekti, svi maloprodajni objekti;

•Ugostiteljski objekti kao i catering usluge i usluge isporuke gotove hrane i drugi.

Prema zakonu o bezbednosti hrane HACCP sistem obezbeđuje sledljivost proizvoda tako da postoji kontrola cjelokupnog lanca proizvodnje sirovina, prerade, odnosno proizvodnje hrane, distribucije i prodaje. Uvođenjem HACCP sistema se garantuje da su preduzete sve

mere da se proizvodi bezbedna hrana po krajnjeg potrošača.



To znači da su svi učesnici u lancu dužni da uspostave sistem za osiguranje bezbjednosti hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa, i to u svakom objektu pod njihovom kontrolom, u skladu sa principima HACCP sistema, dobre proizvođačke i higijenske prakse.

HACCP je sistem bezbednosti hrane koji se zasniva na analizi i kontroli potencijalnih bioloških/mikrobioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti kojima su izložene sirovine, mogućih opasnosti pri rukovanju, proizvodnji, distribuciji i konzumiranju krajnjeg proizvoda. Njegova primena podrazijumeva poštovanje standardnih operativnih procedura i uputstava kojima se smanjuju rizici po bezbednosti hrane.

HACCP-Uspostavlja, ocenjuje i kontroliše opasnosti koje bi mogle da utiču na bezbednost hrane i kao sistem upravlja kvalitetom i bezbednosti hrane zasnovan na prevenciji.

HACCP treba da uvedu:

•Sve proizvodnje i prerade (pekare, mesare, mlekare, klanice, proizvodnje kolača i torti, proizvodnje marmelade, proizvodnje sokova, alkoholnih i bezalkoholnih pića, prerade voća, povrća, proizvodnje konditora, bombona, žvaki i drugo),

•Sve proizvodnje i prerade vode za piće kao i vode koja se upotrebljava, odnosno

dodaje tokom pripreme, obrade ili proizvodnje hrane,

- Sve organizacije koje se bave pakovanjem i prepakivanjem prehrambenih proizvoda,
- Sve organizacije koje se bave skladištenjem, transportom i distribucijom svih prehrambenih proizvoda,
- Ustanove koje se bave pripremom i distribucijom hrane – za potrebe bolnica, dečjih ustanova, hotela, restorana, avionskih i drugih kompanija,
- Objekti javne i kolektivne ishrane (javne kuhinje, kantine, bolnice, vrtići, škole i sl.),
- Trgovine – prodavnice, supermarketi, megamarket, svi veleprodajni objekti, Maloprodajni objekti,
- Ugostiteljski objekti kao i catering usluge i usluge isporuke gotove hrane i drugi

Direktor prijedorske razvojne agencije „Preda“ Mišo Reljić je predstavio tačke standarda počevši sa zahtjevima 4.2. koji kontrolišu zapise i odnose se na način čuvanja i odlaganja zapisa i samog procesnog pristupa pa sve do završne tačke koja se odnosi na kontrolu samog ISO standarda koja podrazumijeva interni audit, korektivne i preventivne mjere i prijave neusklađenosti konkretno po obavezanim procedurama definisao je to kako zahtijeva standard , a posebno prema 9001:2008.



Naime, ovaj standard je postao imperativ u odnosu na prethodni standard koji je predstavljao preporuke , zahtjevi su bili definisani u smislu preporuka provođenja ovog standarda ,dok ovaj standard

zahtijeva da se tačke definišu i obavezno provode.



Načelnik Odjeljenja za privredu i poljoprivredu Boro Vojvodić je predstavio politiku opštine Prijedor u smislu certifikacije preduzeća koja za to ispunjavaju uslove da uvedu određeni standard kao što su ISO 9001: 2008 , HCCP ili standarad vezan za ekologiju,a neka preduzeća počinju da uvedu standard koji je vezan za energetska efikasnost.



On je iznio kriterijume koje opština predviđa da bi podržala certifikaciju preduzeća, te koja su to preduzeća dosad bila korisnici njihovih usluga i za naredni period najavio svim zainteresovanim za certifikaciju, da će ta sredstva biti i dalje planirana u budžetu opštine i da ćemo i dalje pristupati ovakvom načinu pomoći jer na taj način preduzeća činimo konkurentnijim i uspješnijim jer ih dobijeni standard izdvaja i pokazatelj je njihovog uspješnog poslovanja.

Izdavač: **Opština Prijedor**