

Prezenено од душица.saneva <17 Aug 2020 - 16:28>

Душица Санева; Елизабета Митрева

Управување со квалитет на храна

(РЕЦЕНЗИРАНА Е-СКРИПТА)

Штип, 2020

Празна
Лева страница, А4

Prezeneno od dusica.saneva <17 Aug 2020 - 16:20>

Душица Санева; Елизабета Митрева
УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Автори:

м-р Душица Санева, асистент докторанд
д-р Елизабета Митрева, вонреден професор

УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Рецензенти:

д-р Нако Ташков, редовен професор во пензија
д-р Ацо Кузелов, редовен професор

Лектор:

Весна Ристова

Уредник:

Душица Санева

Техничко уредување:

Душица Санева

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Објавено во е-библиотека:

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје
613.2:005.6(035)

САНЕВА, Душица

Управување со квалитет на храна [Електронски извор] : Е-скрипта / Душица
Санева, Елизабета Митрева. - Штип : Универзитет 'Гоце Делчев'-Штип, Факултет за
туризам и бизнис логистика, 2020

Начин на пристапување (URL): <https://e-lib.ugd.edu.mk/919>. - Текст во PDF формат,
содржи 88 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на изворот на ден
05.06.2020. - Биографски податоци: стр. 87. - Библиографија: стр. 84-86

ISBN 978-608-244-727-8

1. Митрева, Елизабета [автор]
- а) Храна - Управување со квалитетот - Прирачници

COBISS.MK-ID 51338501

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Душица Санева, м-р
Елизабета Митрева, д-р

УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Е-скрипта

Штип, 2020

ПРЕДГОВОР

Оваа е-скрипта е наменета за студентите кои ги изучуваат предметите „Менаџмент на производство на храна“ и „Исхрана и диететика“ како дополнителна литература во наставата на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“, Штип. Основната цел е запознавање на студентите со процесот на управување со квалитетот на храната, негово следење и подобрување. Материјата нуди знаења за управувањето, квалитетот и храната и е приспособена кон потребите и знаењата на студентите од додипломски студии. Едноставноста и експлицитноста на презентирањето на оваа проблематика дава можност за користење на материјалот како за студентите, така и за сите заинтересирани за оваа област. Како прво издание, оваа е-скрипта не ја исклучува можноста за постоењето на одредени недостатоци, при што секоја добронамерна сугестија и забелешка со посебно задоволство ќе бидат прифатени.

СОДРЖИНА

1. КВАЛИТЕТОТ И НЕГОВОТО УПРАВУВАЊЕ	9
1.1. Еволуција на квалитет	9
1.2. Управување со квалитетот	13
1.3. Седумте принципи за управувањето со квалитетот	15
2. РАЗВОЈ НА ИНТЕРНА СТАНДАРДИЗАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТ	18
2.1. Стандарди и системи за управување со квалитетот на храната	19
2.2. Анализа на ризик, проценка, управување и комуникација со ризик.....	20
2.2.1. Анализа на ризикот	20
2.2.2. Проценка на ризик.....	23
2.2.3. Управување со ризик.....	25
2.2.4. Комуникација со ризик.....	27
3. ДОБРА ПРОИЗВОДНА ПРАКСА (GOOD MANUFACTURING PRACTICE, GMP).....	29
4. АНАЛИЗА НА ОПАСНОСТИТЕ И ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS, HACCP)	33
4.1. Кому му е наменет HACCP?.....	33
4.2. Принципи и реализација на HACCP	35
4.3. Процена на ризик во HACCP системот.....	42
5. СИСТЕМ ЗА УПРАВУВАЊЕ СО БЕЗБЕДНОСТА НА ХРАНА (FOOD SAFETY MANAGEMENT - ISO 22000	45
5.1. Клучни елементи на системот за управување со безбедноста на храна	47
5.2. Поврзаноста помеѓу HACCP концептот, ISO 22000 и ISO 9001	49
6. БРИТАНСКИ КОНЗОРЦИУМ ЗА МАЛОПРОДАЖБА- СИСТЕМ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА (FOOD SAFETY SYSTEM - BRITISH RETAIL CONSORTIUM, BRC)	51
7. HALAL СТАНДАРД	54
8. ПРИМЕР ЗА ДИЈАГРАМ НА ТЕК НА ПРОЦЕС И ОДРЕДУВАЊЕ НА КРИТИЧНИ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ	55
8.1. Опис на процес во производство на ролован вафел полнет со крем.....	55
8.2. Опис на процес во производство на чоколадо за готвење.....	57
8.3. Контролни точки и критични контролни точки во производство на ролован вафел полнет со крем	59
8.4. Контролни точки и критични контролни точки во производство на полномасно овчо сирење	63

Прилози	66
Литература	84