-СТАНДАРДИ, ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА, ТРЕНИНГ И СЕРТИФИКАЦИЈА-
Клуч за Вашата конкурентност

Ул. 16-та Македонска бригада 13б п.фах.403 1000 Скопје
Шифра на дејност: 70.22
Матичен број: 6786910
тел: +389 2 310 36 71
Web: www.mobeskvalitet.mk
info@mobeskvalitet.mk / mobes5@yahoo.com
моб: +389 75 531 077

Мобес Квалитет е основана како Друштво за консалтинг, советување трговија и останато управување и од своето основање е посветена на максимизирање на вредноста за секој клиент и успешно завршување на секој проект. Нашиот пристап е во насока на континуирано исполнување на потребите на клиентот и фокусирананост кон обезбедување целосен опсег на советодавни услуги за бизнисите во сите области поврзани со **менаџментот, производство и технологија**.

Мобес Квалитет има воспоставено блиска соработка со неколку компании и индивидуални партнери како во земјава така и од странство.

Мобес Квалитет е консултанска компанија специјализирана за помагање на мали средни и големи компании од јавниот сектор со цел подобрување на начинот на водење на својот бизнис преку соработка за водење, обука и помагање при сертификација на менаџмент системи.

Мисијата на **Мобес Квалитет** е да нуди препознатлив квалитет на услуги, во бараниот рок да ги исполни барањата и очекувањата на клиентите со конкурентни цени.

Мобес Квалитет ви нуди интегрирана техничка помош, **акредитирани обуки**, утврдување и анализа при воведување и изработка на план за имплементирање и сертифицирање на:

- **ISO9001 –** Систем за управување со квалитет;
- **ISO14001 –** Систем за управување со животна средина;
- **ISO45001 –** Систем за управување со здравје и безбедност
- **ISO22000 –** Систем за управување со безбедност на храна
- **ISO 37001** – систем за управување со ант-корупција (подмитување)
- **ISO27001 –** Систем за управување со безбедност со информации
- **ISO50001 –** Систем за управување со енергија
- **GDP –** Good distribution practice
- **IFS –** International food standard
- **BRC Global standard –** British retail Consortium global standard за безбедност на храна
- **FSC CoC –** Chain of Custody
- **HACCP –** Систем за анализа на опасностите и критичните контролни точки

Доколку сте заинтересирани за воведување, обука или сертифицирање на овие стандарди, слободно можете да не контактирате, да закажеме состанок за да ви ги презентираме нашите искуства и знаења за унапредување на работењето на вашата фирма

ДЕЛОВНА ПОЛИТИКА

Деловната Политика на **Мобес Квалитет** е целосно задоволување на потребите и барањата на клиентите. **Мобес Квалитет** на тој начин придонесува за подобрување на конкурентната способноста на компаниите и институции кои работат на национално и меѓународно ниво.

Мобес Квалитет со својата способност на доследно вршење на услугите и обезбедување квалитет што ќе ја задоволи усогласеноста помеѓу барањата на клиентите и барањата на стандардите, националните прописи, вклучувајќи ги процесите на постојано подобрување на услугите.

Во нашата работа ние се стремиме за целосна независност и непристрасност како организација ќе стави нашето знаење и ресурси во функција на јакнење на способноста за обезбедување на услуги, кои се секогаш на располагање за економијата на еднакво рамниште без оглед на големината, обемот на активности и седиштето.

Ја информираме јавноста, отворено и објективно за нашите услуги, цени, а особена важност придодаваме на објаснување за тоа како работиме и соработуваме со корисниците на нашите услуги.

Ние ги следиме потребите на цели за уделот на пазарот, и ние сакаме да бидеме фер и транспарентен конкуренција, јасно да се разликуваме од квалитетот на нашите конкуренти, со услуги и иновативен препознатлив имиџ.

ПРЕДНОСТИ ОД СОРАБОТКА СО МОБЕС КВАЛИТЕТ

Предности од соработката со Мобес Квалитет:

- Искусни и квалификувани консултанти
- Комплетен договор без скриени трошоци
- Можност за соработка со меѓународни фондови за помагање и финансирање на мали, средни и големи претпријатија (ЕБРД и др.)
- Искуство во соработката со различни меѓународни тела за сертификација (TUV Austria, Certind и др.) и меѓународни фондови (ЕБРД и др.)
- Ефективна и ефикасна документација на процесите во согласност со меѓународните стандарди.
- Учество на акредитирани обуки

СЕРТИФИКАЦИЈА

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

Мобес Квалитет соработува со реномирани сертификациони компании **(TUV Austria, Certind и др.)**

ОБУКИ

Мобес Квалитет организира акредитирани обуки за **ISO9001; ISO14001; ISO45001; ISO27001; ISO20000; ISO50001, ISO37001, ISO22301.**

Акредитираните обуки за комплетно разбирање на стандардите за менаџмент системи со квалитет, животна средина, здравје и безбедност, безбедност на информации, континуитет во бизнисот кои се шират во следниве фази: вовед во управувањето со менаџмент системите, меѓусебната поврзаност на стандардите за управување, разбирање на барањата на стандардите, законски и регулаторни барања, планирање и управување на ризик, оперативни активности, преглед рервизија и корективни мерки и континуирано подобрување, методи за вршење на интерен и екстерен аудит.

Обуките и практични совети им помагаат на учесниците на обуките како да се имплементира процес-базиран на менаџмент системи и да се постигне примена на ISO стандардите или други стандарди до сертификација.
Исто така обуките за компетентност, внатрешни/интерни и екстерни/водечки аудитори им помагаат на организациите во планирањето и спроведувањето на проверките, и водич на претставникот на организацијата до успешно завршена проверка.

ISO 9001

ISO 9001 е меѓународен стандард кој го дефинира системот на управување со квалитет кој сеопфатно е применлив на сите организации, производи и услуги. Со примена на принципите и барањата на овој стандард, во голема мера се олеснува работењето, благодарејќи на јасното дефинирање на одговорноста. Овој модел ја зголемува довербата на клиентот во производот/услугата и води кон подобро позиционирање на пазарот.

Воспоставениот и сертифициран систем за управување со квалитет по ISO 9001 укажува на тоа дека производството, процесите и работните методи на организацијата/компанијата се дефинирани така да овозможуваат испорака на производи со добар квалитет, но не го гарантираат квалитетот на самиот производ. 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.

Постојат многу причини кои ја потврдуваат корист од воведувањето на менаџмент со квалитет во согласност со ISO 9001:

- Зголемена ориентираност кон клиентите и зголемување на нивното задоволство
- Големо намалување на бројот на рекламации и жалби
- Процесно ориентиран пристап
- Забележително намалување на трошоците на процесот и заштеда на ресурси
- Поттикнување на организациониот развој и интерната комуникација и мотивација на вработените
- Забележителен пораст на свеста на вработените за нивните одговорности
- Забележително подобрување на процесите на оценување
- Зголемување на вредноста на организацијата
- Успешна сертификација ја зголемува конкурентноста и можностите на организацијата при учество на тендери.

ISO 14001

ISO 14001 ги дефинира барањата за воспоставување процедури во заштитата на животната околина, ги одредува факторите на влијание на производот или услугата врз околината, ги мери негативните влијанија и дава насоки за спречување на несаканите ефекти.

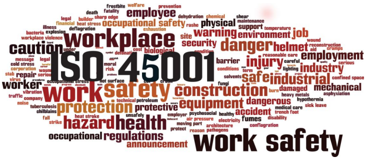
Предвидува чекори и процедури во превенцијата на еколошките катастрофи, ги наоѓа можните ранливи точки и помага во дефинирањето на безбедносните еколошки процедури. Стандардот ISO 14001 не е условен со закон и неговата примена е доброволна. Развиен е врз концептот на одржлив развој, со кој се задоволуваат сегашните потреби, при тоа не се загрозува опстанокот на идните генерации и задоволувањето на нивните потреби.

Стандардот ISO14001 можат да го воведат сите организации, лесно се интегрира со стандардот ISO9001 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 највисокото раководство да ја дефинираат еколошка политика на организацијата и да обезбеди 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 45001

ISO 45001 (Occupational Health and Safety), претставува систем за здравје и безбедност. Целта на системот за управување за здравје и безбедност 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. ISO 45001 обезбедува систематски пристап во индентификацијата 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 за заштита и безбедност на работниците при работа ја потпомага комуникацијата и соработката со надлежните инспекции.



Примената на стандардот ISO 45001 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.

ISO22000

ISO22000 е прв меѓународен стандард за управување со безбедност на храна **(Food safety management systems)** издаден од Меѓународната организација за стандардизација (ISO).

ISO22000 претставува решение за поврзување на сите стандарди за обезбедување на безбедност на храната.

ISO 22000 ги здружува сите барања за системот **HACCP** по Кодекс Алиментариус – Codex Alimentariusu, правилата за добрата производна пракса (ДПП) и добрата хигиенска пракса (ДХП), следливоста и означувањето на храната. Организациите, кои во своите деловни системи имаат вградено и било кој од ISO стандардите (ISO9001, ISO14001, IFS, BRC ..).

Согласно **ISO 22000** безбедноста на храната е приоритет за сите организации кои произведуваат, преработуваат, ракуваат, складираат или дистрибуираат прехранбени производи.

HACCP

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 елеминира 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.

ISO 27001

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 ISO27001 информациите ги третира како имот и дава основни насоки за нивно зачувување, безбедно управување и употреба.

Системот за управување со безбедност на информации е значаен стандард за организации кои работат во области кои на било каков начин се поврзани со информациски технологии и потребата за

зачувување на доверливоста на информациите. Со ISO 27001, организациите им демонстрираат на своите клиенти и корисници дека работат со процеси прилагодени согласно принципите на безбедност на информации;

Контролни области за управување со информациона безбедност:

политика за безбедност на информации,
управување со средства,
организирање на информациската безбедност,
човечките ресурси,
физичка безбедност,
управување со комуникации и операции,
архивирање (back-up) на податоци,
криптографија,
контрола на добавувачи,
контрола на пристап,
набавка на информациски системи
управување со инциденти,
управување со континуитетот на бизнисот, и
усогласување со регулативите.

ISO37001

Овој меѓународен стандард одржава меѓународно добра пракса и применлив е во сите правни системи. Може да се применува на мали, средни и големи организации во сите сектори, вклучувајќи државни, јавни, приватни и во непрофитниот сектор.

Усогласеноста со овој меѓународен стандард не може да гарантира дека не се случило подмитување или дека нема да се деси во организацијата во иднина, затоа што не е возможно во потполност да се елиминира ризикот од подмитување. Меѓутоа овој меѓународен стандард може да и помогне на организацијата да имплементира разумни и пропорционални мерки предвидени за превенција, откривање и да превземе мерки во врска со подмитувањето.

ISO37001 специфицира барања и обезбедува насоки за воспоставување, имплементирање, одржување, преглед и подобрување на Системот за управување со анти-корупција. Системот може да биде самостоен или да биде интегриран во целиот систем за управување.

Во овој ISO37001 терминот поткуп се однесува на нудење, ветување, давање и прифаќање на несоодветна корист (финансиска или не-финансиска), директно или индиректно, без оглед на локацијата, спротивно на важечкиот закон, како поттик или награда на лице кое ја извршува или се воздржува од извршување на должноста.

Барањата на овој Меѓународен стандард се генерички и се наменети да бидат применливи за сите организации (или делови од организациите), без оглед на видот, големината и природата на дејноста, и дали во јавниот, приватниот и не-профитните сектори.

ИНТЕГРИРАН МЕНАЏМЕНТ СИСТЕМ

ИМС (Интегриран менаџмент систем) – преставува систем за управување кој ги интегрира барањата на повеќе стандарди (пр. **ISO9001, ISO14001, ISO45001, ISO22000...** и др). Примената на ИМС се остварува со интеракција на барањата од стандардите и процесите. Со имплементација на ИМС се намалуваат трошоците, времето на имплементација, обемот на документација и цената при имплементација и сертификација.

Консултанската услуга за примена на **ИМС** опфаќа:

- Утврдување на целите и опсегот на проектот;
- Преглед на постоечката состојба и утврдување на потребните ресурси за реализација на проектот;
- Утврдување на влезните елементи за реазлизација на проектот на основа на барањата на клиентот, барањата на стандардите и законските барања;
- Проверка на усогласеноста на изработената документација со барањата на стандардите;

IFS

Поради притисокот од различните барања према произведувачите, 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. Целта на IFS стандардот е да креира конзистентен систем на евалуација за сите компании кои ја снабдуваат со храна трговијата на мало.

Стандардот може да се примени на добавувачите, во сите чекори на преработката на храна, освен за земјоделското производство. Барањата се поврзани со системот за управување со квалитет и HACCP во кои спаѓаат и предусловни програми: добра производна пракса GMP (Good Manufactoring Practice), добра лобораториска пракса – GLP (Good Laboratory Practice) и добра хигиенска пракса – GHP (Good Hygiene Practice).

BRC

BRC (British Retail Consortium) стандард е развиен од страна на британските трговци. Трговците на мало, 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. Стандародот 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 постојани 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 основа на барањата на стандардот.

FSC CoC – СИСТЕМ НА КОНТРОЛА НА НАДЗОРНИОТ ЛАНЕЦ

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 сертификувана 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 FSC 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 FCS сетификати односно налепници кои се истакнуваат на производот FSC Pure – чисто дрво, FSC mixed source – мешани извори каде има минимум 50% FSC сертификувано 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.

GDP – Good distribution practice (Добра дистрибутивна пракса)

GDP – Good distribution practice е систем на квалитет кој се однесува на организацијата, спроведувањето и надзорот на складирање на лекови и медицински помагаласпоред одреден редослед и пропишани услови на чување, пред натамошна употреба или ставање во промет и транспорт на истите од производителот до крајниот корисник

НАМЕСТО ЗАКЛУЧОК

Ефективната примена на стандардите на сите организации 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,
- Подобро 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 потикнуваат национална и меѓународна конкуренција меѓу добавувачите во иста стопанска гранка.

СТАНДАРД	**ПРИМЕНА**
ISO 9001	Сите организации
ISO 14001	Сите организации кои што сакаат да придонесат за намалување на шетното влијание врз животната средина и да се усогласат со законската регулатива поврзана со заштита на животната средина
ISO 45001	Сите организации кои што сакаат да придонесат да го намалат ризикот на рабоните места и да се усогласат со законската регулатива поврзана со безбедноста и заштитата на здравјето при работа
ISO 27001	Сите организации кои што сакаат да придонесат да го намалат ризикот однос да зачувуваат на доверливоста на информациите, софтверски компании, финансиски организации, услужни организации и сите организации на кои што им се важни информациите.
ISO 37001	Сите организации кои што сакаат да придонесат да го намалат ризикот однос на подмитување и анти-кормуција.
ISO 22000 и HACCP Систем	Сите производства и преработка на храна, магацини за прехранбени производи;
International Food Standard (IFS)	Производство и преработка на храна (не е наменет за земјоделско производство), логистика
FSC CoC - систем за контрола на надзорниот ланец (FSC)	Дрвна индустрија и производи од дрво, печатници, производство на хартиева и картонска амбалажа производство и продажба на мебел
BRC Стандард	Услужни компании производство и преработена на храна, Подготовка на примарни производи наменети за трговијата на мало, магацини, амбалажа за прехранбени производи
GDP – Good distribution practice	транспортни компании, логистика и транспорт