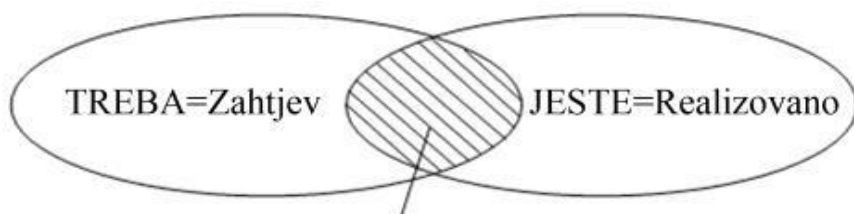


## KULTURA KVALITETA

Kvalitet, u skladu sa korisničkom perspektivom, predstavlja zadovoljstvo korisnika, odnosno ono što korisnik dobija u odnosu na ono što je tražio. Pored korisničkih potrebno je zadovoljiti i zahtjeve ostalih zainteresovanih strana.



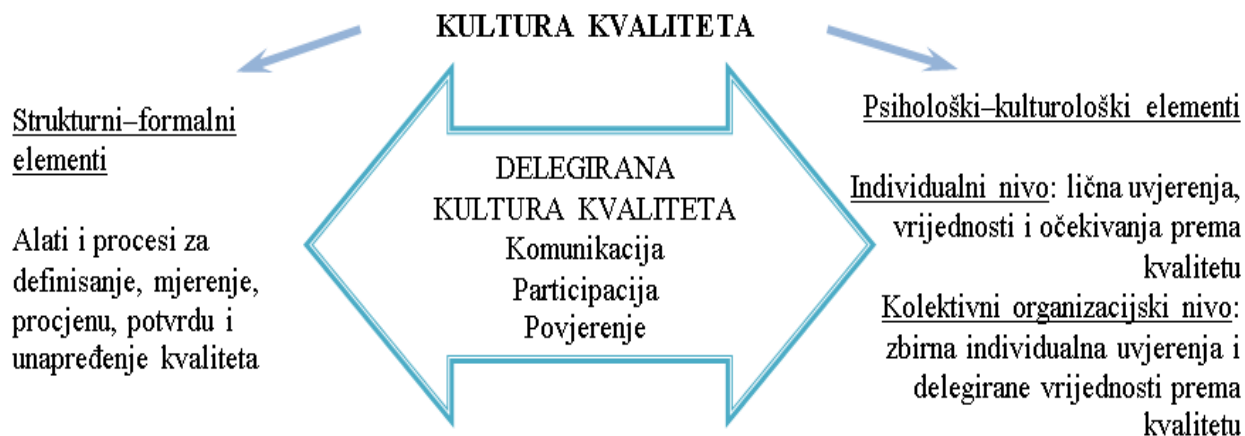
**KVALITET JE ZADOVOLJSTVO KORISNIKA**

Danas, kada je kvalitet postao globalni fenomen, tj. kada su poimanje kvaliteta i njegovi osnovni principi prepoznati preko sistema menadžmenta / upravljanja kvalitetom, onda se i ovaj pristup može podvesti pod skup organizacione kulture, jer predstavlja unutrašnji aspekt organizacione kulture.

**Kultura kvaliteta predstavlja skup usvojenih zajedničkih principa, vrijednosti i normi kojih se pridržavaju svi pojedinci u posmatranom ambijentu sistema upravljanja.**

Tako se pod kulturom kvaliteta podrazumijeva organizaciona kultura koja ima za cilj stalno unapređivanje kvaliteta i koja obuhvata dva elementa:

1. kulturno-psihološki element zajedničkih vrijednosti, ubjeđenja, očekivanja i posvećenosti kvalitetu,
2. strukturno-menadžerski element sa definisanim procesima koji unapređuju kvalitet i koordiniraju individualne napore.



Efikasan način izgradnje i unapređenja kulture kvaliteta može se ostvariti inicijativom i opredjeljenjem menadžmenta i uključenjem i posvećenošću kvalitetu od strane zaposlenih. Za uspostavljanje kulture kvaliteta u organizaciji potrebno je stalnim obostranim dejstvom koristiti ciklus: analiza, dijalog, razvoj.



Kulturološke vodilje na primjeru razvoja karijere kulture kvaliteta treba da obezbijede poštovanje principa „**pravi čovjek na pravo mjesto**“ sa naglaskom na uvažavanje najboljih (talenta) kroz njihovo regrutovanje, razvijanje, promovisanje i podržavanje.

## **KULTURA BEZBJEDNOSTI HRANE**

Bezbednost hrane se može definisati u širokom ili užem smislu. U užem smislu, bezbednost hrane može se definisati kao odsustvo rizika u hrani. U širem smislu, bezbednost hrane može da obuhvata nutritivne karakteristike hrane i informacije o nepoznatim svojstvima hrane, kao što su npr. mogućnosti primjene genetski modifikovane hrane.

Prema Codex Alimentarius Commission, bezbednost hrane se definiše kao “Obezbeđivanje da hrana neće škoditi potrošaču, kada se priprema i/ili konzumira u skladu sa namjenjenom upotrebom”.

Kultura bezbednosti hrane ponovo dolazi do izražaja!

Od 1. februara 2019. godine započeta je praksa testiranja novih globalnih standarda za bezbednost hrane .

BRCGS Food Verzija 8 je prvi sertifikovani GFSI standard koji promoviše razvoj kulture bezbednosti hrane i proširuje zahtjeve za praćenje životne sredine.

BRCGFS Food – British Retail Consortium Global Standard Food

GFSI – Global Food Safety Initiative Globalna inicijativa za bezbjednost hrane

Teme odbrane proizvoda (odbrana hrane) Food Defense i prevara sa hranom Food Fraud postaju sve važnije. Cilj je spriječiti namjernu kontaminaciju i prevare sa hranom. Osnovan je sistem za prepoznavanje mogućih uzroka i minimiziranje rizika, kao i za uspostavljanje preventivnih mjera. Zaštita proizvoda kroz bezbjednost u proizvodnji, pakovanju, skladištenju i transportu hrane od velikog je značaja za kompanije i pojedinog potrošača.

Na današnjem globalizovanom tržištu namjerna kontaminacija hrane i pića može naštetiti poslovanju i reputaciji brenda i kompanije, što dovodi do dalekosežnih posledica.

Svaka kompanija se suočava sa različitim izazovima kada je u pitanju kultura bezbjednosti hrane. Osnova je u kojoj mjeri kompanija već ima viziju o tome, koje su vrijednosti već prisutne i na koji način zaposleni imaju priliku da to učine. Dio toga je i kako omogućiti zaposlenima da donesu ispravne odluke, na primjer obukom.

Svijet se dosta ubrzao i digitalizova za proteklih 10 godina: informacije postaju sve bitnije za donošenje kako svakodnevnih odluka tako i dugoročnih strategija, gdje je vrijeme potrebno za pronalaženje i obradu takvih informacija sve cjenjenije.



