

MENADŽMENT KVALITETA



Nastavnik:

Prof. dr Zlatko Langović

- Standardizacija ostalih sistema menedžmenta

- Standardizacija ostalih sistema menadžmenta
 - Univerzalno promenljivi;
 - Međusobno usklađeni,
 - Kompatibilni sa drugim sistemima menadžmenta;
 - Sposobni da se integrišu sa drugim sistemima menadžmenta.

- Sistem upravljanja zaštitom zdravlja i bezbednosti na radu,
 - OHSAS 18001 predstavlja specifikaciju za ocenjivanje zaštite zdravlja i bezbednosti na radu koji, zajedno sa standardom OHSAS 18002, čini osnovu za upravljanje sistemom zaštite zdravlja i bezbednosti na radu ocenjivanje radi sertifikacije.

- Uticaj može biti:
 - Direktan – kada se radi o ugroženosti zdravlja i bezbednosti hotelskih gostiju,
 - Indirektan – kada se stvara osećaj nesigurnosti ili nezadovoljstva kod hotelskih gostiju.

- Slično prethodnim sistemima menadžmenta, primena standarda OHSAS 18001 pred najviše rukovodstvo hotelske organizacije postojala zadatke koji se odnose na utvrđivanje elemenata za upravljanje sistemom OH&S zahteva;
- Utvrđivanje OH&S politike;
- Postavljanje ciljeva u vezi sa zdravljem ili bezbednošću zaposlenih gostiju;
- Obezbeđenje dostupnosti i sprovodivosti zakonskih i drugih OH&S zahteva;
- Uspostavljanje dokumentovane procedure i ostale neophodne dokumentacije;
- Permanentno praćenje (kontrolisanje), preispitivanje i unapređenje OH&S zaštite, politika i ciljeva.

- Rukvodstvo mora da:
 - Osigura bezbedne uslove, održava prostor za rad i vrši kontrolu sprovođenja ovih mera;
 - Uredi i omogući bezbedno korišćenje, manipulisanje, čuvanje i transport opreme i materijala za rad;
 - Obezbedi i održava sisteme za rad i radni prostor, bez rizika po zdravlje ljudi;
 - Obezbeđenje informacija, obuka i nadzora;
 - Obezbedi odgovarajuća znanja i veštine zaposlenih za bezbedno korišćenje opreme i materijala za rad;
 - Vodi brigu o zdravlju i bezbednosti na radu kao i da obezbedi socijalnu zaštitu zaposlenih.

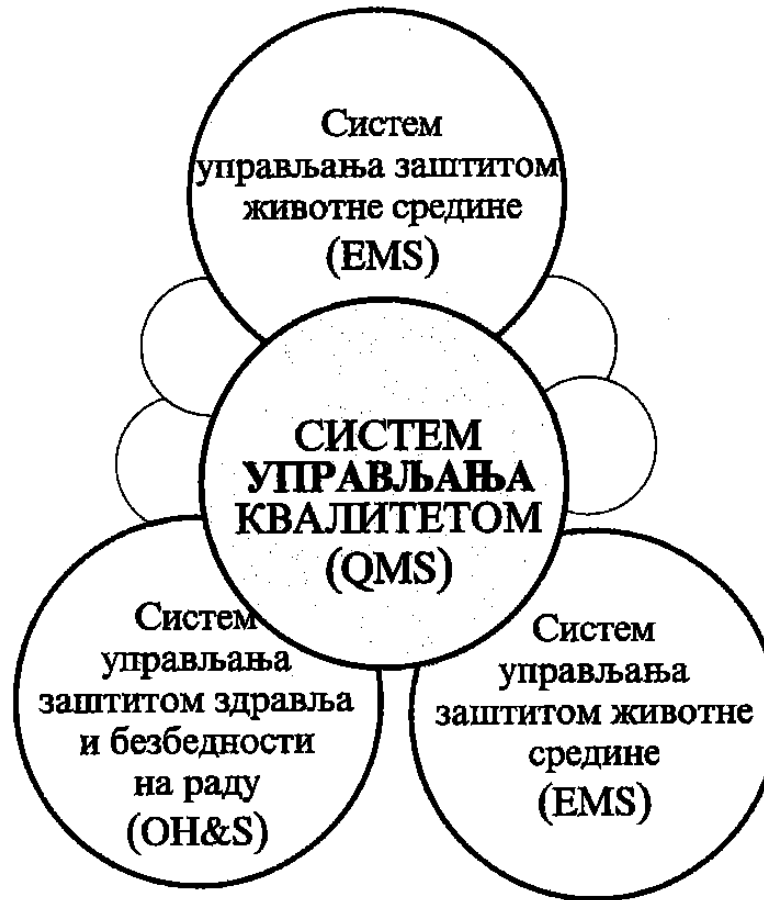
- Aktivnosti za veću bezbednost:
 - Rutinske i nerutinske aktivnosti;
 - Aktivnosti celokupnog osoblja koje ima pristup radnom mestu (uključujući isporučioce i goste);
 - Opremu na radnom mestu, nezavisno od toga da li pripada organizaciji ili drugima.

- Sitem upravljanja bezbednošću hrane
 - Šesdesetih godina 20-og veka Nacionalnog služba za aeronautiku i kosmička istraživanja (NASA) i firma Pillsbury, radeći na programu proizvodnje hrane za kosmonaute, zaključile su da testiranje finalnog proizvoda metodom uzorkovanja nije dovoljno pouzdano;
 - Kako bi se verovatnoća trovanja hranom u kosmosu svela na minimum razvijen metod HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

- Godine 1963. Svetska zdravstva organizacija (WHO) donela je dokument Codex Alimentarius;
- Sedamdesetih godina prošlog veka ovaj sistem je priznat kao HACCP sistema u proizvodnji bezbedne hrane od strane Svetske zdravstvene organizacije (WHO) kao najefikasnije sredstvo za sprečavanje bolesti izazvanih hranom.

- Glavne koristi primene HACCP koncepta ogledaju se u:
 - Osiguranje bezbednosti korisnika;
 - Povećanje bezbednosti korisnika;
 - Smanjenju troškova dorade i povlačenje proizvoda;
 - Zaštita reputacije proizvođača i isporučilaca;
 - Obezbeđenje objektivnih dokaza u slučaju spora;
 - Mogućnosti integrisanja u postojeći sistem menadžmenta kvaliteta;
 - Mogućnosti verifikovanje i provera, saglasno važećim propisima i/ili standardima.
- HACCP je sistem za obezbeđenje zdravstvene ispravnosti hrane putem prevencije.

Integrirani sistemi menadžmenta



- Osim ova četiri sistem upravljanja postoji i drugi sistemi:
 - Sistem upravljanja bezbednošću informatičkog podataka baziranog na standardu ISO 27001;
 - Društvena i korporativna odgovornost (Corporate Social Responsibility) baziran na standardu ISO 26000 (radna verzija);
 - Sistem upravljanja znanjem (KMs – Knowledge management system);
 - Sistem upravljanja rizikom (RMS – Risk management system);
 - Sistem upravljanja sadržajem (CMS – Content management system);
 - Sistem upravljanja učenjem (LMS – Learning Management System).

