



**РЕЗЮМЕТА
на научните публикации на**

**гл.ас. д-р Антоанета Петрова Желязкова-Стоянова, катедра „Стокознание“ при ИУ-
Варна**

за участие в конкурс за “доцент” по научна специалност
“Стокознание“ (*Качество и безопасност на стоките*)

**I. Монография или равностойни публикации – по чл. 62, т. 3 от ПУРПНСЗАД в ИУ -
Варна**

Общ номер	Номер в група	РЕЗЮМЕ
6.	1.	<p>Стоянова, А. Съвременни подходи за управление безопасността на храните. Варна. изд."Наука и техника" (БИБЛ. ПРОФ. ЦАНИ КАЛЯНДЖИЕВ), кн. 66, 2020, стр. 238.</p> <p>Актуалността на разглежданата в монографията проблематика се определя от възникване по цял свят на епидемии от хранителни инфекции и интоксикиации свързани с консумацията на опасни храни. Постигането на сигурност, че на пазара се предлагат безопасни храни е изключително важен световен въпрос, успешното решаване на който изисква преодоляването на множество законодателни, икономически, технологични и организационни проблеми изискващи въвеждането на стратегически нови моменти на основа научно обоснован подход. Все повече се налага необходимостта от съвременно анализиране в теоретичен и практически аспект на безопасността на храните и се очита необходимостта от преразглеждане на вече утвърдени в световен мащаб политики, както и прилагане на допълнителни подходи за оценяване и анализиране на резултатите от регистрирани нотификации. Необходимостта от приемане на мерки и вземане на повратни решения за реакция е обоснована от неефективността на прилаганите мерки, свързани с осигуряване безопасността на храните, защото се отчита, че защита на здравето на потребителите е недостатъчно постигнат резултат.</p> <p>Целта на монографията е да се разработи модел за анализ и оценка на риска на оперативно и организационно ниво, отчитайки влиянието на вътрешни и външни фактори на средата при съхранение на пшеница, чрез съвременни научни подходи, допълващи на нормативно утвърдените системи за управление на безопасността на храните.</p> <p>Обект на изследване в разработката е управлението на безопасността на пшеницата, като основен представител от групата на зърнените храни.</p> <p>Предмет на изследването са процесите и дейностите по съхранение на</p>



	<p>пшеницата, като са изведени специфичните елементи на управление на безопасността на основа оценка на риска.</p> <p>В първа глава са разгледани съвременните аспекти при дефиниране на безопасността на храните, обобщена и систематизирана е актуална информация относно политиките и законодателната рамка в тази област в международен и в национален аспект. Систематизирани са различните вътрешни и външни фактори на средата, които пряко или косвено могат да повлияят върху безопасността на храните. Анализът на действащите нормативни механизми за управление безопасността на храните, заложени в спецификацията НАССР доказва, че тези мерки са недостатъчно условие да се гарантира безопасността на реализираните на пазара хани.</p> <p>Направени са изводи, че промените в правната рамка, свързани с прилагането на практически подходи в взаимодействие с научни знания, имат за цел да осигурят прилагането на политики за безопасността на храните сред всички участници в процеса.</p> <p>Във втора глава са изведени условията стимулиращи развитието на различните биологични, химични и физични опасности, дефинирани и са определени специфичните изисквания при прилагане на различни режими на съхранение на пшеницата. Установено е, че планирането на мерките, мероприятията и последователността на операциите на съхранение партидите зърнана маса от пшеница са един от най-съществените процеси, които определят безопасността на тази стокова група във всеки един следващ етап на преработка в хранителната верига. Осигуряването на здравето на консуматорите може единствено да се обезпечи, чрез познаване на специфичните особености на сировините, свързаните с тях опасности, технологичните практики на производството им в готови хани.</p> <p>В трета глава на основа анализът на разглеждания въпрос, обвързан с теорията, практиката и приложимостта на принципите, са представени подходите в управлението на безопасността на храните в настоящия момент. Извършва се преглед на съществуващите системи за управление на безопасността на храните (СУБХ), етапите на развитието на управлението на безопасността, заложени като нормативните изисквания към операторите на хани. Анализирана е необходимостта от прилагането СУБХ съответстващи на принципите и подходите заложени в международния стандарт – БДС ISO 22000:2018. Съпоставени са действащите нормативно регламентирани системи със съвременните СУБХ. Последователно са разгледани общо методологичните въпроси, свързани с прилагане на процесен подход на основа идентифицирани опасности в управлението на безопасността на храните чрез оценка и планиране на мерки за минимизиране или елиминиране на произтеклия риск. Доказва се, че превантивният подход се противопоставя на реактивен подход и е основа за системното управление на риска, произтекъл от външните и вътрешни обстоятелства на бизнес средата и контекста на организацията. Постигането на съответствие спрямо изискванията на основа количествено измерими резултати е гаранция за постигане на целите,</p>
--	---



	<p>осигуряващи безопасността на продуктите, и последващо запазване здравето на консуматорите.</p> <p>Във четвърта глава е предложен е модел за анализ и оценка на риска на оперативно и организационно ниво, отчитайки влиянието на вътрешни и външни фактори на средата при съхранение на пшеница с прилагане на съвременни стандартизириани научни подходи допълващи нормативно утвърдените системи за управление на безопасността на храните.</p> <p>Изведени са предпоставките и са посочени условията насочени към усъвършенстване управлението на дейността на операторите на хани, осигуряващи постигане съответствие на практиката с приетите изисквания.</p> <p>Подходите за управление на безопасността на храните определят рамката в обхвата на съвременни системи за управление потвърждават формулираната в монографичния труд теза.</p> <p>Изведени са обобщения, изводи и препоръки, които представляват аргументиран израз на поставените цели и изпълнението на поставените задачи.</p> <p>Представеният модел на съвременната система за управление на безопасността на храните е последователност от добре планирани организационни и технологични дейности и действия, насочени към параметрите на продукта и идентифицираните процеси. Чрез въвеждане на практики, свързани с анализ, измерване и подобрене, се осигурява управление на риска, определен от въздействието на различни обстоятелства в конкретна и динамична работна среда.</p> <p>Чрез съвременна СУБХ, обединяваща международните изисквания за безопасност на храните и изискванията на националното законодателство се осигуряват условия за идентифициране, оценяване и управление на всички проявени рискове, влияещи пряко върху здравето на консуматорите. По този начин ще постигнат усъвършенстване на вътрешната структура и подобряване на взаимодействията с факторите на външната среда с цел приспособяване към средата в дългосрочен план.</p> <p>Ключови думи: безопасност, хани, риск, процеси, международни стандарти</p>
--	--

II. Монографии и студии по чл. 62, т. 4 от ПУРПНСЗАД в ИУ - Варна

Общ номер	Номер в група	Заглавие
7.	1.	<p>Stoyanova, A. Unified Approach to Integrated Food Quality and Safety Management. In <i>Handbook of Research on Sustainable Supply Chain Management for the Global Economy</i>. 2020, p. 238-259. IGI Global.</p> <p>Global food quality and safety solutions would be essential to meet the requirements and fully satisfy the customer needs within the entire food</p>



chain.

With supply chains becoming increasingly globalized and complex, the need for standardized, internationally accepted food safety audits has grown. The debate around these topics focuses on several aspects of the product: from organoleptic characteristics to health and hygiene safety, from health and nutrition properties to the place of production and related ethical and social aspects.

From this perspective, the food quality and safety are simply paramount to a company engaged in the manufacture and supply of food products, in both national and global markets. Food safety audits provide transparency and traceability in the supply chain, enhance quality and efficiency, while also reduce cost and risk. The customer increasingly dominates customer-seller relationships, and, therefore, manufacturers are striving to reduce cases of expressed end-user dissatisfaction. In many cases, the consumers perception for the quality of the food overlaps with the perception of its safety. The production quality is seen as a socio-economic category and is perceived as a set of properties and characteristics that must meet the ever-increasing demands in terms of consumer needs and consumption.

The market development and globalization requires for every organization to seek assurance in its supply chain in order to ensure that the products manufactured meet the requirements. The goal of the present study is to analyze the requirements of ISO 9001:2015 and ISO 22000:2018 standards for food quality and safety management systems and thus identify the opportunities for a unified approach towards an integrated management to be implemented through risk-based thinking at all management levels. It is necessary for the assurance of food safety; it being the most important element of quality, to be perceived as an essential part of all management activities. The quality of the products produced is the result of the manufacturer's activity, however, the specific assessment is to be given by the market and so by the consumer.

Consequently, under conditions of market globalization, a unified approach can be enforced in certification of various management systems, including specific customer requirements, and thus opportunities for new business partnerships and clients can expand.

Key words: food safety, quality management, standards, sustainable quality

III. Научни статии по чл. 62, т. 4 от ПУРПНСЗАД в ИУ - Варна

Общ номер	Номер в група	Заглавие
8.	1.	<p>Узунова, И., Стоянова, А. Митницата - Бариера срещу навлизането на фалшиви стоки у нас. Митническа хроника, 2000, 1-2. стр. 18 – 21</p> <p>Богато разнообразие от предлагани стоки привличат вниманието на много потребители, когато същите се идентифицират със световно</p>



		<p>известни търговски марки. В настоящата статия са изведени понятията свързани с търговска марка, фалшивикат и фалшива стока за да се анализират и сравнят нормативните изисквания в Европа и Република България формиращи законодателната рамка на контрол.</p> <p>Представени са механизмите на контрол от страна на митническата администрация при въвежданите фалшиви стоки на територията на страната. Идентифицирани са множество спогодби и споразумения в световен мащаб свързани с контрола и предотвратяване на разпространяването на фалшиви стоки. Сравнени са механизмите на контрол на качеството на въвежданите стоки в различни европейски държави за да се гарантира защита интересите и здравето на потребителите. Устойчивостта в прилагането на правилата на контрол от страна на митническата администрация осигуряват механизми на защита както на пазара на стоки, така и на потребителите.</p> <p>Ключови думи: фалшиви стоки, контрол, митническа администрация</p>
9.	2.	<p>Стоянова, А. Стоилов, Д. <i>Управление на безопасността на зърнените храни чрез повишаване на превантивните мерки за контрол на микотоксии. Управление и устойчиво развитие: XV-та междунар. науч. конф., 22 - 24 март 2013. София: Лесотехнически унив., 2013, стр. 88-95</i></p> <p>В статията се разглежда, че управлението на хранителната безопасност е съвместна отговорност на всички участници в хранителната верига. Потребителите и държавните контролни органи изискват от Организациите да демонстрират обективни доказателства по отношение степента на безопасност на продуктите, които произвеждат или разпространяват. Акцентува се, че храните могат да бъдат случайно или умишлено заразени от биологични, химични и физични опасности. Контрол на опасности в храните се извършва чрез въвеждане на принципите на спецификацията НАССР. Прилагането на превантивни контролни мерки свързани с анализа на микотоксии е основа да се гарантира безопасността на зърнените храни, като се намалят или предотвратят степента на въздействие на тези замърсители. Превантивността в процесите на производство и контрол осигуряват основните принципи на управление.</p> <p>Ключови думи: управление, зърнени храни, безопасност, химични опасности-микотоксици</p>
10.	3.	<p>Стоянова, А. <i>Трудности пред фирмите в България за ефективно и ефикасно поддържане на сертифицирани системи за управление. Изв. на Съюза на учените - Варна: сер. "Икономически науки", 2013, стр. 41 - 46.</i></p> <p>В статията се разглежда управлението на качеството и безопасността на произвежданите продукти с прилагане на определени методи на</p>



		<p>работа и взаимодействие с потребителите. Едно от ключовите изисквания към предлаганите на пазара стоки е за високо качество, като се акцентира се върху удовлетвореността на потребителя. При наложилите се обществено-икономически условия в България през последните години се анализират трудностите пред фирмите от различни сектори на икономиката при поддържането на вече сертифицираните им системи за управление. Причините за появата на тези трудности могат да бъдат обединени в две групи, произтичащи от обективния и субективния характер на различните фактори.</p> <p>Ключови думи: Система за управление, сертификация, качество, международни стандарти</p>
11.	4.	<p>Стоянова, А., Ставрева, И. Борбата с фалшифицираните стоки - настояще и бъдеще в контекста на устойчивото потребление. Управление и устойчиво развитие = Management and Sustainable Development: XVI международна научна конференция "Управление и устойчиво развитие", 21 - 23 март 2014, Юндола, ЛТУ - София, 44, 2014, 1, стр. 85 - 90.</p> <p>В статията се акцентува, че очакванията на производителите на стоки с утвърдени марки и гарантирано качество са насочени към регулиран пазар, а очакванията на потребителите към защита от рисковете да придобият фалшифицирани стоки. Правата на потребителите са свързани с осигуряването на адекватна закрила на интелектуалната собственост, и закрила при придобиването на стоки с регистрирани търговски марки.</p> <p>През последните години рисът от фалшифициране и пиратство за много групи стоки в глобален мащаб е един от най-сериозните проблеми за световната търговия. Този проблем е породен от социално-икономическите условия на финансова криза в международен и национален мащаб, както и от ниската покупателна способност на потребителите.</p> <p>В борбата с фалшифицираните стоки водеща роля играят митниците. Основната цел на настоящата разработка е да се представят основните правила в областта на граничните мерки и контрола на митниците върху фалшифицираните стоки, като се извърши анализ на действията на митническите администрации в ЕС и в България, както и да се очертаят бъдещите перспективи в търсене на ефективни мерки за недопускане на пазара на стоки нарушащи правата върху търговски марки, в контекста на устойчивото потребление.</p> <p>Ключови думи: права на интелектуална собственост, борба с фалшивите стоки; мерки за контрол извършвани от митниците; устойчиво потребление</p>
12.	5.	Stefanova, M., Zlateva, D., Stoyanova, A. Impact of the Technological Process Management and Control on the Achievement of Sustainable



		<p><i>Quality of Biscuits. Agriculture & Food, Journal of International Scientific Publications, Sofia: Science Events Ltd, 5, 2017, p. 281 - 293.</i></p> <p>The quality management and control systems in biscuit production process cover the processes of raw materials supply and their storage under controlled conditions, all the individual steps in the process: preparing and molding the dough, baking, cooling, packaging, as well as shipping and sale of the product on the market. The requirements for achieving continuous, sustainable quality of the biscuit products are met through compliance with regulated activities at each step of the production process.</p> <p>The aim of this study is to determine the appropriate management and control to be applied at each step of the technological process of producing biscuits, for the purpose of achieving sustainable quality. The study is based on a qualitative approach and constitutes a thorough analysis of the state of quality management in a real situation. The quality of 90 different batches of biscuits produced before, during and after the implementation of a system for monitoring and control of the production processes was examined by sensory parameters. It was found that the sensory parameters of biscuit products manufactured after the implementation of a system for monitoring and control of the technological process had achieved sustainability.</p> <p>Key words: food safety, quality management, sensory analysis, biscuit products, sustainable quality</p>
13.	6.	<p>Stefanova, M., Zlateva, D., Stoyanova, A. <i>Impact of the Integrated Management Systems on the Achievement of Stable Quality and Safety of Biscuit Products.</i> Journal of Food Science and Engineering, New York: David Publishing Company, 7, 2017, 4, p. 173 - 185.</p> <p>The implementation of Integrated Management System (IMS) of the quality management and safety is aiming to provide production of biscuit products corresponding to particular specification and client's requirements. This paper explores the possibilities of achieving of stable sensory and microbiological parameters of the biscuits, through the implementation of IMS. An analysis was carried out of the factors affecting the achievement of stable quality. The achievement of the stability of the parameters of 150 different lots of biscuits has been measured before, during and after the implementation of IMS in the manufacturing company. The performed water activity analysis and sensory analysis confirmed that although the dynamic changes in the internal and external environment, as well as the significant changes in the requirements of the standards and the legislation, the implemented IMS has allowed the maintenance of the stable quality and safety of the biscuit products.</p>



		<p>Key words: Food safety, quality management, sensory analysis, biscuit products, Integrated Management System (IMS).</p>
14.	7.	<p>Стоянова, А. Съвременни подходи за осигуряване безопасността на зърнени храни. Управление и устойчиво развитие = Management and Sustainable Development: XX - та международна научна конференция, 23 - 25 март 2018, Юндола, България], София: ЛТУ, 70, 2018, 3, стр. 27 - 34.</p> <p>Извършения анализ на действащите механизми за управление на безопасността на храните базирани на спецификацията HACCP разкрива възможности за повишаване на сигурността относно безопасността на храните чрез прилагани методи базирани на управлението на риска. Постигането на целта е осигурена чрез преглед на съществуващите системи за анализ на опасностите и контрол на критичните точки при съхранението и реализацията на зърнени храни и на рисковете при консумацията на опасни храни, като е доказана необходимостта от прилагането на методи за оценка на риска.</p> <p>Въведените принципи на HACCP се явяват недостатъчно условие, за да се овладеят рисковете за здравето на консуматорите, особено за тези, които се явяват сировини за производството на храни от първа необходимост. Получените резултатите могат да служат като база за въвеждане на допълнителни подходи за обезпечаване и овладяване на рисковете при съхранението на зърнени храни.</p> <p>Ключови думи: управление, зърнени храни, безопасност, опасности, риск, управление на риска</p>
15.	8.	<p>Stoyanova, A. Impact of External and Internal Circumstances on Food Safety Management. Trakia Journal of Science. Scientific Serial Published by Trakia University. Social Science, Stara Zagora: Trakia University, 17, 2019, Suppl. 1, стр. 386 - 394.</p> <p>Preserving the health of consumers is the basis of the adopted policies for food safety worldwide. The dynamic change in regulatory requirements and the growing number of notifications for dangerous food products sold in the market are a prerequisite for introducing appropriate measures to participants in the food chain to ensure and demonstrate food safety. The purpose of the present study is to assess the impact of external and internal issues that form the context of food-producing companies, using approaches based on risk-based thinking in ISO 22000:2018. The goal is achieved by identifying and analyzing the influence of external and internal circumstances on the surrounding environment. The PESTLE and FMEA methods for identifying and assessing the circumstances as elements forming the company's context and objectives related to food safety management through proven expertise were used in this study. On the basis of the analysis, factors of</p>



		<p>the environment are refined, which can raise issues of concern followed after by performance of assessment of the risks and the opportunities of a company. Through the evaluation, the basis for achieving better results and preventing negative consequences for the development of the company is created.</p> <p>Key words: ISO 22000: 2018 standard, context, risk</p>
16.	9.	<p>Stoyanova, A. <i>Regulatory Requirements for Integrated Management of Agro-Food Chain Activities: Advantages and Disadvantages</i>. Izvestia Journal of the Union of Scientists - Varna. Economic Sciences Series, Varna : Union of Scientists - Varna, 9, 2020, 1, p. 54-62</p> <p>Market dynamics of goods stems from ensuring conformity to requirements related to the introduction of various regulations and rules for their implementation. By imposing new regulatory requirements to various sectors of production and trade and bringing existing requirements up to date, it is possible to guarantee consumer health of a particular sector of consumption throughout the whole chain.</p> <p>The purpose of the present paper is to analyse advantages and disadvantages in applying an integrated approach to the implementation of uniform regulatory rules which are to ensure the quality and safety of goods across the entire agro-food chain.</p> <p>By applying the principles of the preventive approach to legislation, we seek to emphasize the key role of governmental agencies and their activities in setting common priority policies aimed at public health protection. The usefulness of the systematic approach in developing the general legislative framework which regulates safety along the entire agro-food chain has been also assessed.</p> <p>The results of said analysis show that the regulatory requirements are directly related to the strategic issues and goals of public administration and control regarding the provision and consumption of safe foods that will guarantee public health.</p> <p>The application of a single legislative approach to official controls across the entire food chain is essential for achieving prevention and establishing communication among individual actors to guarantee safety of goods.</p> <p>The legislative framework of the agro-food chain, which encompasses relevant international safety requirements, provides conditions for identification and assessment of the degree of compliance with said requirements, which to various degree influence directly or indirectly the health of consumers.</p> <p>Key words: agro-food chain, regulations/legislature, quality, safety, foodstuffs, consumers</p>
17.	10.	<p>Marinova, V., Stoyanova, A. <i>Paper Recycling in Covid-19 Conditions</i>. Izvestia Journal of the Union of Scientists - Varna. Economic Sciences Series, Varna: Union of Scientists - Varna, 9, 2020, 2, p. 43 - 52.</p>



		<p>The Covid-19 pandemic has posed enormous challenges to the world's economies. The consequences of the crisis that began in March 2020 have a different impact on sectors in different countries. The effect is contradictory, generating negatives, but also positives for specific productions. In conditions of a proclaimed circular economy and the tendencies for ecological productions, the pulp and paper industry is an example of the activities that meet the requirements for resourcesaving and green technologies. Circular economy indicators require a new approach to action by identifying aspects of environmental risk and introducing measures to minimize it.</p> <p>Aspects are concluded to environmentally oriented industries and activities through real and specific consideration of regulated indicators: minimization of production waste, resource efficiency - reducing the consumption of basic production raw materials - water and energy, accounting for harmful emissions into the atmosphere and the amount of accumulated hazardous substances in waste water, according to recalculated and applied methodology.</p> <p>Recycling is an example of a sustainable process within the proclaimed circular economy, and paper is the most recycled material in the world. The new conditions imposed by the Covid-19 crisis put the pulp and paper industry to the challenge of coping with emerging difficulties and maintaining its position in individual sub-sectors. The aim of this study is to present the development of recycling of paper and paper products within of the last year, marked by the conditions of the Covid-19 pandemic. In the study have been used the descriptive - analytical approach, the methods of comparison, analysis and synthesis.</p> <p>Key words: paper recycling; Covid-19; recovered paper; circular economy</p>
--	--	---

IV. Научни доклади по чл. 62, т. 4 от ПУРПНСЗАД в ИУ – Варна

Общ номер	Номер в група	Заглавие
18.	1.	<p>Стоянова, А. Потребителят трябва да знае каква готовска сол консумира. Качество и безопасност на храните: Сборник доклади от XI национална конференция, Варна: Наука и икономика, 2010, с. стр.13 - 21.</p> <p>С настоящия доклад са представени резултати на проведено проучване на предлагани хранителни продукти и по конкретно готовска сол. Изведени са данни свързани с подвеждаща потребителите информация нанесена на етикета независимо от въведените нормативни изисквания в този контекст. Предполагаемата употреба на хранителни продукти отнесена към отделни целеви групи потребители е необходимо да бъде идентифицирана и документирана, особено ако продукта носи</p>



		<p>определен здравен рисък. Отговорността за предлагането на безопасни продукти не е задължение на отделния производител или търговец, а единен държавен подход налагащ изисквания за всеки сегмент във веригата на доставки. Координацията между държавните контролни органи, обществените и браншови организации, като заинтересовани страни е наложителна за определяне на изисквания свързани със защита здравето на консуматорите.</p> <p>Ключови думи: готварска сол, безопасност, храни, маркировка и етикетиране</p>
19.	2.	<p>Стоянова, А. Стандартът GlobalGAP- гаранция за качеството и безопасността на земеделските продукти. Развитие на агробизнеса и селските райони в България и ЕС - перспективи 2020: Сб. докл. от науч.-практ. електронна конф. с междунар. участие. - Варна: Геа-Принт, 2012, стр. 174 - 184.</p> <p>От съществено значение за достъп до пазара е всеки производител на селскостопански продукти (в това число особено засегнати са производителите на пресни плодове и зеленчуци) да демонстрира и доказва съответствие с прилагане на добри земеделски земеделски практики. В условията на световна криза, ключов елемент за задържане на пазарен дял е внедряването и използването на подходи свързани с добите производствени практики и методи за управлението на риска в дадения тип производство.</p> <p>Отговорът на въпросите относно трайно пазарно позициониране за повечето земеделски производители се корени в изпълнение на изискванията определени в стандартът Global G.A.P (Good Agricultural Practice).</p> <p>Целта на настоящата разработка е да извърши преглед на изискванията на стандарта относно разработването на процедури и програми на Добри Селскостопански практики сред производителите по цял свят. Заложените принципи в стандарта се основават на качествено и устойчиво земеделие с минимално влагане на агро-химикали в произведената селскостопанска продукция. В прилагането на документирани правила в съответствие с изисквания на стандарта Global G.A.P се гарантира, че всички селскостопански продукти от сертифицирани производители, се обработват по начин, безопасен за здравето на крайните потребители и се гарантира опазването на околната среда.</p> <p>Ключови думи: Добри земеделски практики, стандарт, земеделие</p>
20.	3.	<p>Стоянова, А. Верификацията - гаранция за безопасност на храните. Стоковедната наука - традиции и актуалност: Сб. докл. Дванадесета науч. конф. с междунар. участие: Посветена на 65 год. от създаването на спец. "Стокознание" и кат. "Стокознание", 24 - 25 окт. 2013 = Commodity Science - Traditional and Relevance: XII Sci. Conf. with Intern. Participation..., Varna, 24th - 25th Oct. 2013 / Org. к-т Теменуга</p>



		<p>Стойкова и др. - Варна: График, 2013, стр. 47 - 53.</p> <p>Въвеждането на превантивни механизми за планиране и провеждане на верификационните дейности като част от документираните правила на разработена и внедрена Система за управление на безопасността на храните осигуряват условия за постигане на съответствие с наложените изисквания. Прилагането на превантивност в управлението на безопасността на храните гарантира постигането на ефективност и ефикасност на внедрените в практиката системи за управление. Изведените резултати потвърждават, че верификацията е един от основните методи, с които се постигат действителни резултати съобразно планираните мерки свързани с изпълнение на процесите при производството на храни. Доказва се, че на практика се осигурява възможност за вземане на решения в поска на подобряване.</p> <p>Ключови думи: верификация, валидация, НАССР план</p>
21.	4.	<p>Живкова, В., Стоянова, А., Marinova, V. <i>Проблеми и перспективи за управление на отпадъците. Икономиката в променящия се свят: национални, регионални и глобални измерения: Сб. докл. от междунар. науч. конф.: Т.1. - Варна: Унив. изд. Наука и икономика, 2015, стр. 163 - 170.</i></p> <p>Развитието на икономиката в последно време показва, че е възможен допълнителен напредък по отношение на ресурсната ефективност, от което могат да произтекат важни икономически и социални ползи. Превърщането на отпадъците в ресурси е основен аспект от увеличението на ресурсната ефективност и в рамките на една кръгова икономика това означава „да се затвори кръгът”, като едновременно с това се допринесе за подобряване на състоянието на околната среда.</p> <p>Европейското законодателство и особено определянето на задължителни цели изиграва основна роля за подобреие на управлението на отпадъците, насърчаване на иновациите при рециклирането, ограничаване на депонирането и създаване на стимули за промяна на поведението на потребителите. Понастоящем икономиката на Съюза губи значително количество потенциални вторични сировини, които са в потоците от отпадъци, а така и възможности да повиши ресурсната си ефективност и осигури икономически растеж, намаляване емисиите на парникови газове и зависимостта на икономиката на Съюза от внасяните сировини.</p> <p>Всичко това поставя въпросите, свързани с проблемите и перспективите за управление на отпадъците като особено актуални и значими, а търсенето на решения за подобряване на техния мониторинг и превърщането им в основна сировина за една „по-зелена икономика”, в унисон с европейските тенденции – основни за всяка една страна-членка на Съюза. Целта на разработката е да се откроят някои тенденции, проблеми, перспективи и практико-приложни подходи относно управлението на отпадъците в контекста на еколо-</p>



		<p>госъобразните политики.</p> <p>Ключови думи: политики, отпадъци и управление на отпадъците</p>
22.	5.	<p>Stefanova, M., Stoyanova, A. <i>Process-Based Approach in the Quality Management Systems Implementation. Commodity Science in a Changing World: 20th IGWT Symposium: Proceedings Scientific Works, 12th - 16th Sept. 2016.</i> - Varna: Publ. House Science and Economics, University of Economics - Varna, Bulgaria, 2016, p. 470 - 476.</p> <p>The Plan-Do-Check-Act cycle (PDCA) is an effective approach in problem solving and change management, which has been set out as a basic principle in standards stipulating the requirements to management systems. Through the PDCA implementation an opportunity is ensured to take planned decisions which, at a later stage, can be evaluated as to their degree of impact on processes and activities. This paper emphasizes on the fact that by applying the process-based approach in quality management, necessary but not sufficient conditions are created to meet the requirements and achieve compliance with the applicable regulatory and standardization requirements to ensure consumer and stakeholder satisfaction. The analysis outlines the possibility to juxtapose the process models in a historical perspective and the dominant quality management model in practice. The achieved results may serve as a basis for introducing the process-based model in quality management systems based on the standard ISO 9001: 2015.</p> <p>Key words: PDCA, ISO 9001:2015, process-based approach, quality management systems</p>
23.	6.	<p>Стоянова, А., Стефанова, М. <i>Оценка на риска при експедиция и доставка на готови продукти чрез прилагане на изискванията на стандарта БДС EN ISO 9001:2015.</i> Съвременната логистика - бизнес и образование : Сборник с доклади от международна научно-практическа конференция, 19 - 20 октомври 2017 г., Варна: Наука и икономика, 2017, стр.102 - 114.</p> <p>Базовите принципи на управление свързани с процесен подход и мислене основано на риска в стандартите регламентиращи изисквания към системите за управление са основа за разработване на ефикасна система за управление на качеството. В настоящото изследване е представен регистър на рисковете и е извършена оценка на риска на процес обезпечаващ експедицията и доставката до клиента на готови произведени продукти, набелязани са мерки за предотвратяване на рисковете с повишен рисков фактор. Една система за управление на качеството обхваща дейностите, чрез които организацията формулира своите цели и определя процесите и ресурсите, необходими за постигане на желаните резултати. Известно е, че за да функционира ефективно една организация се налага да се координират множество свързани дейности. Системата</p>



		<p>за управление на качеството (СУК) управлява взаимодействащите процеси и ресурси, необходими за предоставяне на стойност и създаване на резултати за съответните заинтересовани страни.</p> <p>Ключови думи: ISO 9001:2015, риск, оценка на риска, системи за управление на качеството</p>
24.	7.	<p>Стоянова, А., Стефанова, М. Изследване на анализ на опасностите при производство на въсъчни основи. Агробизнесът и селските райони-икономика, иновации и растеж: Сборник доклади, Варна: Наука и икономика, 2017, стр.180 - 189.</p> <p>В настоящото изследване е представен анализ на различни видове опасности в етапите на технологичния процес при производството на въсъчни основи. Основна цел на настоящия доклад е да се разгледат теоретичните и практически предпоставки за оценката на опасностите относно безопасността на въсъчни основи чрез спецификацията НАССР. Изследването се очаква да бъде полезно при разработването на системи за управление на безопасността в производството на въсъчни основи.</p> <p>Ключови думи: въсъчни основи, НАССР</p>
25.	8.	<p>Киречев, Д., Стоянова, А. Институционална рамка и политика на подкрепа на лозаро-винарския сектор в България. Устойчиво развитие на лозаро-винарския сектор - предизвикателства и възможности за растеж: Сборник с доклади от Национална кръгла маса, 15 ноември 2018 г., Варна: Наука и икономика, 2018, стр.73 - 99.</p> <p>Институционалната рамка се явява външна предпоставка за нормално функциониране на икономическите и управлениските отношения в лозаро-винарския сектор. Тя включва нормативната база касаеща сектора, институциите регулиращи отношенията в сектора, браншовите организации и организацията за научно и кадрово обслужване. Благоприятната инфраструктура на сектора е възможност за провеждането на успешни иновации и инвестиции в лозаро-винарския сектор и е важен фактор за неговия устойчив и конкурентен растеж.</p> <p>В доклада се изследва институционалната рамка, в която функционира лозаро-винарския сектор на България. Направено е проучване на законовата база, по която се регулира сектора, институциите, които извършват контрол на процесите в него, научното и кадровото обслужване на сектора, лозарския регистър и др. Като страна член на Европейския съюз, България прилага механизмите на Обща организация на пазара на вино. Проучена е политиката за финансова подкрепа на сектора за периода след 2000 г. Отделя се специално място на ролята и значението на Националните програми за подпомагане на лозаро-винарския сектор.</p>



		<p>Ключови думи: лозаро-винарски сектор; Закон за виното и спиртните напитки; институции на лозаро-винарския сектор; финансова подкрепа, подпомагане на лозаро-винарския сектор.</p>
26.	9.	<p>Стоянова, А. Одитът - инструмент за постигане на съответствие с изискванията за безопасност на храните. Стоковедната наука - традиции и актуалност: Сборник с доклади от тринадесета научна конференция с международно участие: Посв. на 70 г. от създаването на кат. Стокознание, Варна, 18 - 19 окт. 2018, Варна: Наука и икономика, 2018, стр. 141-155</p> <p>Целта в настоящия доклад е да разгледа механизмите за планиране и провеждане на вътрешни одити заложени като изискване и управленски инструмент за проверка съответствието на разработена и внедрена Система за управление безопасността на храните спрямо приетите изисквания. Прилагането на контрол и проверка за постигнато съответствие с изискванията безопасност към продуктите, процесите и работната среда е предпоставка за подобряване на дейността на практика. Резултатите от провеждане на одити в една организация спомагат да се обезпечи ефективно и ефикасно прилагане на създадените правила спрямо приетите изисквания. Одитите за безопасност на храните осигуряват прозрачност и проследимост във веригата на доставки, подобряват качеството и ефективността, като същевременно намаляват разходите и риска.</p> <p>Ключови думи: одит, безопасност на храните, система за управление</p>
27.	10.	<p>Stoyanova, A. Risk Management for Food Safety, Consumer Health Security. Leadership and Management: Integrated Politics of Research and Innovations: LIMEN 2018: 4th International Scientific-business Conference, December 13, 2018 (4; 2018; Beograd): Conference Proceeding, Belgrade: Association of Economists a Manager of the Balkans, 2019, p. 603 – 611</p> <p>Food production is seen as an aggregate system that is directly dependent on multiple subsystems that ensure each stage of this production with the goal of making safe food. Consumers require from organizations producing food to demonstrate objective evidence in regard to food safety management. Ensuring food safety, as the most important element of their quality, is necessary to be perceived as an essential part of all management activities. Food incidents or food intoxications caused by the use of unsafe foods provoke a serious public interest, as well as expectations to ensure the consumers' health. The purpose of this paper is to analyse existing food safety management mechanisms, to reveal opportunities for increasing food safety through risk management. Applying the science-based approach to risk assessment is one of the</p>



		<p>reasons to review the current concepts concerning food safety. The introduced HACCP principles are insufficient to cover all aspects of risks concerning food safety and the related health risks to consumers. The advantages and disadvantages, as results of the analysis of the current HACCP principles, can serve as a basis for introducing additional approaches to secure and control risks in food processing and marketing.</p> <p>Key words: management; food safety; hazards, risk, risk management</p>
28.	11.	<p>Stoyanova, A., Stefanova, M., Kirechev, D. <i>Risk Assessment of Timber Wood Fumigation by Applying the Requirements of ISO 9001:2015. Digitalisation and Circular Economy: Forestry and Forestry Based Industry Implications : Proceedings of Scientific Papers : 12th Woodema Annual International Scientific Conference, Sept., 11 - 13, Varna, BG, Sofia: Union of Scientists of Bulgaria, 2019</i>, p. 231 - 238.</p> <p>To fulfill the regulatory requirements and those of the customers, the Bulgarian timber exporting companies must manage their processes by introducing mechanisms to provide and guarantee the compliance. The purpose of the present study is to apply the risk-based thinking approach ISO 9001: 2015 to risk assessment of the process of fumigation of timber wood for export. The goal is achieved by identifying and analyzing the types of risks arising from the process, determined by the impact of the associated external and internal circumstances. In this study, the FMEA method for risk assessment of the fumigation process of timber wood was used. Various factors have been analyzed that can contribute to reliable and consistent assessments of experts participating in the study. The results of the risk assessment show that there is a significant risk of inadequate pest control measures in the fumigation process. The results confirm that the quality management system based on ISO 9001: 2015 has a practical application in risk analysis of the fumigation process of timber wood. The basis for achieving better results and preventing negative consequences for the development of the company exporting timber wood is created through the risk assessment and identification of measures to control the risks to the fumigation process.</p> <p>Keywords: risk assessment, timber wood, fumigation, quality management system</p>
29.	12.	<p>Стоянова, А. <i>Нормативна рамка за осигуряване риска по хранителната верига. Правото и бизнесът в съвременното общество: Сборник с доклади от 2-ра Национална научна конференция, 8 ноември 2019 г., Варна: Наука и икономика, 2019, стр.380 - 390.</i></p> <p>Целта на настоящия доклад е да се извърши преглед и анализ на действащите нормативно регламентирани механизми и изисквания насочени към управлението на риска по цялата хранителната верига. Изпълнението на правилата гарантират постигане на съответствие с</p>



		<p>приетите политики за безопасност на храните. Проследяването на безопасността на храните и осигуряването на тази безопасност във всеки сегмент на цялата хранителна е свързана с разработването на ефективно прилагани в практиката мерки. Взаимната обвързаност и комуникация между държавните контролни институции създава основа за прилагане на единен подход при планиране и изпълнение на аграрната, икономическата, социалната, образователната и здравеопазване политики на Европейския съюз.</p> <p>Ключови думи: управление на риска, опасности, безопасност на хани, хранителна верига</p>
30.	13.	<p>Стоянова, А. <i>Новоизвънващи опасности - риск за безопасността на храните. Качество, контрол и експертиза на стоките: Сборник с доклади от Кръгла маса с международно участие = Quality, Control and Expertise of Goods: Articles from a Round Table with Intern. Participation, Варна: Унив. изд. Наука и икономика, 2019, стр. 157 - 168.</i></p> <p>Появата на хранителни инциденти или хранителни интоксикации от употребата на опасни хани се появява сериозен обществен интерес, очакващ действия за гарантиране здравето на целевите групи консуматори. Целта на настоящото изложение е да представи, че постигането на сигурност свързан с консумацията на безопасни хани е изключително важен световен въпрос, успешното решаване на който изисква прилагане на научно обоснован подход, свързан с оценка на риска от новоизвънващи опасности.</p> <p>Ключови думи: опасности, безопасност на хани, управление на риска</p>
31.	14.	<p>Маринова, В., Стоянова, А., Радев, Р., Живкова, В. <i>Качеството на стоките и дигиталното потребление – перспективи и недостатъци. Икономическа наука, образование и реална икономика: Развитие и взаимодействия в дигиталната епоха: Сборник с доклади от Юбилейна международна научна конференция в чест на 100-год. от основаването на ИУ - Варна, Варна: Наука и икономика, 2, 2020, с. 693 - 706.</i></p> <p>Дигитализацията и осигуряването на качеството на предлаганите стоки са елементи, които се обвързват със стратегията за устойчиво развитие в световен мащаб. Дигиталното предлагане на стоки е в пряка зависимост от бързото развитие на интернет и се свързва с динамичното развитие на информационните технологии в световен мащаб при предлагането на стоки. Целта на доклада е систематизиране на многообразието от подходи при оценка качеството на стоките и неговото възприемане от потребителите в сравнителен анализ при реални и онлайн покупки. Приложен е аналитично – дескриптивния метод. Процесите на потребление</p>



		<p>непрекъснато се развиват и стават по-сложни, тъй като хранителните и промишлени стоки се оценяват както за техните материални ценности, така и за възприеманата им стойност. Намерението за покупка се определя не само от характеристиките на самия продукт, но и от въздействието на различни фактори – социални, маркетингови, екологични и здравна култура.</p> <p>Ключови думи: качество, онлайн пазаруване, дигитализация</p>
32.	15.	<p>Стоянова, А., Киречев, Д. Управлението на агрохранителната верига - необходимост от стратегически поглед. Качество и сертификация на продуктите: Сборник с доклади от международна научно-практическа конференция : Посветена на 100 г. от създаването на ИУ - Варна, Варна: Наука и икономика, 2020, стр. 177 - 186.</p> <p>Обвързването на хранителните сировини и готовите храни в рамката на стратегически взаимнозависими и обвързани нормативни изисквания е в основата на създаване на правила по цялата агрохранителна верига. Прилагането на научни подходи, свързани с управлението на всички аспекти по агрохранителната верига е причина за преразглеждане на настоящите стратегии и въвеждане на мерки за осигуряване на безопасността на селскостопанските сировини и произведените готови храни. Законодателните правила в областта на агрохранителната верига се основават на принципа, че всеки един от операторите носят отговорност на всеки етап от производството, преработката и разпространението на хранителни сировини и готови храни. Настоящото изследване анализира обстоятелствата и необходимостта от прилагането на превентивни подходи за управление на агрохранителната верига за да гарантира устойчивост на селскостопанското производство и сектора на храните обединени от обща стратегия за защита здравето на консуматорите на храни. Изследването се очаква да бъде полезно при планирането и прилагането на подходи за интегрирано управление на безопасността на храните в цялата хранителна верига. Постигнатите резултати от въвеждането на стратегии по цялата агрохранителната верига ще са основа за минимизиране на различните видове опасности и произтеклите от тях рисковете за безопасността на храните.</p> <p>Ключови думи: храни, безопасност, агрохранителна верига</p>
33.	16.	<p>Stoyanova, A., Kirechev, D. Contemporary Challenges for the Sustainable Production and Supply of Wooden Pallets in Bulgaria. Sustainability of Forest-Based Industries in the Global Economy : 13th International Scientific Conference: Proceedings of Scientific Papers, September 28th-30th 2020, Vinkovci, Croatia, Zagreb, Croatia: WoodEMA, 2020, p.183 - 190.</p> <p>The report focuses on the nature of the production of wooden pallets in</p>



		<p>Bulgaria, as part of the wood processing industry. The production of wooden pallets is a business organized in small and medium-sized companies in semi-automatic and automatic technologies. An important problem of the modern supply of wooden pallets is the achievement of free exchange of certified Euro pallets and quality assurance through control. The report analyzes the contribution of wooden pallets to the forest industry and logistics related to existing management strategies. The report focuses on meeting the quality requirements of the product and its contribution to improving economic performance.</p> <p>Keywords: pallets, wooden pallets, supply chain, packaging, wooden packaging, logistics</p>
34.	17.	<p>Стоянова, А. Оценка на съответствието с нормативните изисквания при изграждане на системи за управление на околната среда. Правото и бизнесът в съвременното общество: Сборник с доклади от 3-ра Национална научна конференция, 13 ноември 2020 г., Варна: Наука и икономика, 2020, стр. 85 - 93.</p> <p>Множеството оповестени сигнали за регистрирани инциденти спрямо околната среда будят беспокойство в правителствените агенции относно осигуреността на безопасността на околната среда. Тези опасения са основа за търсенето на отговори дали съществуващите изисквания свързани със защита на околната среда са достатъчно изчерпателни или адекватни. Обвързването на държавната политика по околната среда в секторните политики се изразява със спазването на правните задължения за опазване на околната среда. Целта на настоящото изследване е да се представи методика за оценка на съответствието спрямо нормативните изисквания при управление на аспектите и последващо им въздействие спрямо околната среда в системите за управление на околната среда. Законодателните изисквания са насочени към осъществяване на контрол върху състоянието на околната среда и се явяват задължително изискване към всички бизнес оператори. Необходимо е същите да представят обективни доказателства, за това как определените аспекти, които са резултат от дейността се управляват в посока да предотвратяват и ограничават въздействието им спрямо замърсяването на околната среда.</p> <p>Ключови думи: управление на околната среда, аспекти, стандарт, нормативни изисквания.</p>
35.	18.	<p>Стоянова, А. Превантивността в нормативните изисквания при съхранение на химични вещества и смеси. Правото и бизнесът в съвременното общество: Сборник с доклади от 3-ра Национална научна конференция, 13 ноември 2020 г., Варна: Наука и икономика, 2020, стр. 94-104.</p> <p>Предотвратяването на риска от произшествия и пожари с опасни вещества ограничава последиците им за живота и здравето на хората,</p>



	<p>както и за околната среда като цяло. Следователно е необходима оценка на съответствието с необходимите регуляторни критерии и документиране на класификацията на химикалите и препаратите. Целта на това изследване е да извърши анализ на нормативните изисквания свързани с химични вещества и смеси и да представи методика за оценка и управление съвместимостта им при съхранение според класа на тяхната опасност.</p> <p>Приетите мерки и изисквания за безопасност имат за цел да гарантират безопасността при съхранение на опасни химикали и материали, защото същите са причина за проява на много опасности както за здравето на хората, така и за околната среда. Този материал е насочен към бизнес операторите свързани с транспорта и съхранението на стоки идентифицирани като опасни товари, както и фирми, които използват и съхраняват химични вещества и смеси използвани като сировини в производството на своите продукти.</p> <p>Ключови думи: химични вещества, смеси, рискове, околнна среда.</p>
--	---

Гр. Варна,
17.05.2021 г.

Подпись...
/А.Стоянова/

П.