

Sadržaj

I UVOD

1.1 Istorijat	3
1.2 Primjer General Motorsa	6
1.3 Doba menadžmenta	7
1.4 Budućnost koja se već desila	11

II SISTEM UPRAVLJANJA KVALITETOM

2.1 ISO 9001:2000 Sistem upravljanja kvalitetom	18
2.2 ISO 14001: 2004 sistem upravljanja okolišom	20
2.3 OHSAS 18001 Sigurnost na radu	21

III CE ZNAK

3.1 CE mark Označavanje usklađenost proizvoda	22
3.2 Globalni pristup	23

IV HACCP

4.1 HACCP dokumenti	24
4.2 HACCP zapisi	26
4.3 Analize rizika	29
4.4 Kritične kontrolne tačke	30
4.5 Kritične granice za svaku CCP	31
4.6 Postupci nadzora	31
4.7 Korektivni postupci	31
4.8 Postupci verifikacije	31
4.9 Uspostavljanje dokumentacije	32

V HALAL I KOŠER

5.1 Standard HALAL kvaliteta	34
5.2 Šta je KOŠER?	34
5.3 Kako do sertifikata	35
5.4 Meso i mesni proizvodi	35
5.5 Piletina i ostalo živinsko meso	36
5.6 Riba	36
5.7 Voće, povrće i zrnasto povrće	37
5.8 Sir	37
5.9 PARVE dodaci	37
5.10 Priprema hrane	37

VI TOTAL QUALITY MANAGMENT (TQM)

6.1 Kako je razvijen TQM	39
6.2 Kvalitet prisutan svuda	41
6.3 Šta je sertifikovanje	42

VII SISTEM KVALITETA U LABORATORIJAMA

7.1 Program sistema kvaliteta	43
7.2 Elementi programa osiguranja kvaliteta	43

7.3 Ciljevi programa	44
7.4 Troškovi i korist	45
7.5 Menadžment i osoblje	45
7.6 Sigurnost u laboratorijama	46
7.7 Analitičke metode za analizu hrane	46
7.8 Zahtjevi i izbor analitičkih metoda	48
7.9 Predstavljanje podataka	49
7.10 Kvalitet podataka	50
7.11 Hemikalije	50
7.12 Referentni standardi	51
7.13 Standardni rastvori	51
7.14 Uspostavljanje sistema kvaliteta u laboratorijama	52
7.15 Šeme akreditacije	52
7.16 Kontrola kvaliteta	54
7.17 Obuka i ponovna obuka	56
7.18 Laboratorijske kontrole	57
7.19 Laboratorijski sistem podataka	57
7.20 Razvoj metode	58
7.21 Validacija analitičkih metoda	58
7.22 Akreditacija laboratorije	59
VIII ZAKLJUČAK	
8.1 Značaj standarda kvaliteta i promocija	61
IX LITETATURA	