

Sadržaj

I UVOD

- 1.1 Ciljevi u izradi rada i metodologija istraživanja 5
- 1.2 Rezultati ankete 12 preduzeća u RS 7

II SISTEM UPRAVLJANJA KVALITETOM

- 2.1 ISO 9001:2000 Sistem upravljanja kvalitetom 12
- 2.2 ISO 14001: 2004 sistem upravljanja okolišom 12
- 2.3 OHSAS 18001 Sigurnost na radu 13

III CE ZNAK

- 3.1 Istorija razvoja CE znaka 14

IV HACCP

- 4.1 HACCP dokumenti 17
- 4.2 HACCP zapisi 18
- 4.3 Analize rizika 20
- 4.4 Kritične kontrolne tačke 21
- 4.5 Kritične granice za svaku CCP 22
- 4.6 Postupci nadzora 22
- 4.7 Korektivni postupci 22
- 4.8 Postupci verifikacije 22
- 4.9 Uspostavljanje dokumentacije 23

V HALAL I KOŠER

- 5.1 Standard HALAL kvaliteta 25
- 5.2 Šta je KOŠER? 26
- 5.3 Kako do sertifikata 26
- 5.4 Meso i mesni proizvodi 26
- 5.5 Piletina i ostalo živinsko meso 27
- 5.6 Riba 27
- 5.7 Voće, povrće i zrnasto povrće 28
- 5.8 Sir 28
- 5.9 PARVE dodaci 28
- 5.10 Priprema hrane 28

VI REZULTATI TERENSKIH ISTRAŽIVANJA U RS

- 6.1 Primjer fabrike čokolade iz Banjaluke 31

VII TOTAL QUALITY MANAGMENT (TQM)

- 7.1 Kako je razvijen TQM 34
- 7.2 Kvalitet prisutan svuda 37
- 7.3 Šta je sertifikovanje 37

VIII SISTEM KVALITETA U LABORATORIJAMA

- 8.1 Program sistema kvaliteta 38
- 8.2 Elementi programa osiguranja kvaliteta 38
- 8.3 Ciljevi programa 39