

1. UVOD	1
1.1 Uvodna razmatranja	1
1.2. Zadaci odjeljenja za kontrolu kvaliteta namirnica	7
1.3. Standardizacija i standardi	9
Literatura:	13
2. UPRAVLJANJE KVALITETOM U PROIZVODNJI PREHRAMBENIH PROIZVODA	15
2.1. Uvodna razmatranja	15
2.2. Kvalitet – pristup problematici i definicija termina	17
2.2.1. Savremeni pristup problematici	17
2.2.2. Definicija termina	19
2.3. Sistem kvaliteta	22
2.3.1 Faktori kvaliteta (osnovne grupe)	23
2.3.2. Savremeni pristup i metode za utvrđivanje kvaliteta	29
2.4. Upravljanje kvalitetom (standardi serije ISO 9000:2000 – opšta razmatranja)	32
2.5. Sistemi upravljanja kvalitetom - zahtevi (standardi serije ISO 9001:2000)	47
2.5.1. Predmet i područja primene	47
2.5.2. Normativne reference	48
2.5.3. Termin i definicije	48
2.5.4. Sistemi upravljanja kvalitetom	48
Literatura	77
3. PRIMJENA HACCP U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI	81
3.1. Uvodna razmatranja	81
3.2. Istorijat HACCP koncepta	82
3.3. Suština i ciljevi HACCP sistema	83
3.4. Osnovni principi HACCP koncepta	85
3.5. Procedura za primjenu HACCP sistema	86
3.5.1. Formiranje tima za provođenje HACCP	87
3.5.2. Opis namirnice/proizvoda i opis distribucije namirnice	90
3.5.3. Prijedlog za upotrebu namirnice/proizvoda	91
3.5.4. Razvoj dijagrama toka tehnološkog procesa	91
3.5.5. Verifikacija dijagrama toka procesa	93
3.5.6. Provođenje analize rizika (Prvi princip)	94
3.5.7. Identifikacija CCP-a u procesu (Drugi princip)	102
3.5.8. Utvrđivanje graničnih vrijednosti (limita) za preventivne mjere (Treći princip)	103
3.5.9. Izbor metoda za praćenje CCP-a (Četvrti princip)	104
3.5.10. Provođenje korektivnih mjera (Peti prinip)	106
3.5.11. Utvrđivanje metoda za verifikaciju HACCP sistema (Šesti princip)	107
3.5.12. Uspostavljanje zapisa i procedura za čuvanje zapisa (Sedmi princip)	107
3.6 Implementacija HACCP sistema	109
3.7 Održavanje HACCP sistema i njegovo unaprijeđenje	111
Literatura	112

4. ORGANIZACIJA LABORATORIJE ZA ANALIZU NAMIRNICA.....	115
4.1. Uvodna razmatranja.....	115
4.2. Laboratorija	117
4.3. Kriterijumi za akreditaciju laboratorije za analizu namirnica.....	118
4.4. Organizacija i rukovođenje laboratorijom	121
4.5. Sistem kvaliteta, provjera i revizija	121
4.6. Osoblje (kadar)	123
4.7. Smještaj i prostor	124
4.8. Oprema i referentni materijali.....	124
4.9. Tačnost mjerenja i baždarenja	126
4.10. Metodi analize	127
4.11. Rukovanje uzorkom za analizu.....	130
4.12. Zapisi	131
4.13. Certifikati i izvještaji	132
4.14. Podugovaranje analiza	133
4.15. Vanjska podrška i snadbijevanje.....	133
4.16. Žalbe	134
Literatura	135