

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

8.4 Troškovi i korist	40
8.5 Menadžment i osoblje	40
8.6 Sigurnost u laboratorijama	41
8.7 Analitičke metode za analizu hrane	41
8.8 Zahtjevi i izbor analitičkih metoda	43
8.9 Kvalitet podataka	44
8.10 Referentni standardi	44
8.11 Standardni rastvori	45
8.12 Uspostavljanje sistema kvaliteta u laboratorijama	45
8.13 Šeme akreditacije	45
8.14 Kontrola kvaliteta	48
8.15 Obuka i ponovna obuka	50
8.16 Laboratorijske kontrole	50
8.17 Laboratorijski sistem podataka	51
8.18 Razvoj metode	51
8.19 Validacija analitičkih metoda	52
8.20 Akreditacija laboratorije	52
XI ZAKLJUČAK	
9.1 Značaj standarda kvaliteta i promocija	55
X LITETATURA	