

Spis treści

Wstęp	9
------------------------	---

Część I

ZAGADNIENIA OGÓLNE

1. Kontekst relacji klient – producent	23
1.1. U progu nowego tysiąclecia	23
1.2. Pytania, które odbiorca będzie stawiał dostawcy w negocjacjach	27
1.3. Dostawca analizuje swoją działalność	28
2. Jakość – filozofia i podstawowe definicje	32
2.1. Definicje jakości	32
2.2. Łańcuch jakości i spirala jakości	41
2.3. Zasady systemu jakości dla kierownictwa	43
2.4. Cykl P-D-C-A Deminga	48
2.5. Harmonizacja techniczna	50
2.6. Podejście modułowe	57
2.7. System normalizacji i certyfikacji w Polsce	59
2.8. Efektywność – jakość – elastyczność	73
3. Zarządzanie jakością a zapewnianie jakości	76
3.1. Zasady zarządzania jakością	76
3.2. Przegląd norm serii ISO 9000:1994	81
3.3. Przegląd norm serii ISO 9000:2000	83
3.4. Zalecenia International Organization for Standardization (ISO)	91
3.5. Wewnętrzne systemy zarządzania jakością	94
3.6. Zewnętrzne systemy zapewnienia jakości	95
3.7. Normy związane	99
4. Składowe i dokumentacja systemu zapewnienia jakości	104
4.1. Podejście procesowe. Polityka jakości i cele jakości	106
4.2. Księga jakości	111
4.3. Procedury	113
4.4. Instrukcje	114

5. Filozofia TQM	117
5.1. Istota i modele TQM	117
5.2. Rola kierownictwa we wdrażaniu TQM	127
5.3. Praca zespołowa	130
5.4. Nagrody jakości	132

Część II

ANALIZA PRZEBIEGU

I STEROWANIE PROCESAMI

6. Procesy	141
6.1. Proces – definicja i granice	141
6.2. Zmienność procesów i jej monitorowanie	146
6.3. Miary dokładności i precyzji procesów	147
6.4. Rozkład normalny zmiennych ciągłych	152
7. Identyfikowanie problemów związanych z przebiegiem procesu	155
7.1. Zmienność procesów	155
7.2. Schematy blokowe	158
7.3. Arkusze sprawdzające	159
7.4. Histogramy	160
7.5. Diagramy i wykresy	167
7.6. Analiza Pareto	172
7.7. Wykres przyczynowo-skutkowy Ishikawy	178
7.8. Metoda FMEA	179
7.9. Karty kontrolne	181
8. Karty kontrolne dla zmiennych ciągłych	182
8.1. Zasady budowy	182
8.2. Podstawowe karty kontrolne	187
8.3. Projektowanie kart kontrolnych	188
8.4. Interpretacja kart kontrolnych	189
8.5. Pomiary pojedyncze a próbki	193
8.6. Wielkość próbek i częstotliwość ich pobierania	197
8.7. Prowadzenie kart kontrolnych	198
8.8. Przykłady wykorzystania kart kontrolnych do sterowania procesami produkcyjnymi	199
8.9. Karty średnich i zakresów kroczących	206
8.10. Karty kroczące wykładniczo ważone	208
8.11. Karta kusum	208
8.12. Karta regresji	210

9. Karty kontrolne dla zmiennych nieciągłych (atrybutów)	214
9.1. Atrybuty, rozkłady prawdopodobieństwa	214
9.2. Karta kontrolna np	217
9.3. Karta kontrolna p	218
9.4. Karta kontrolna c	219
9.5. Karta kontrolna u	220
9.6. Interpretacja kart dla atrybutów	221
9.7. Przekształcanie atrybutów w zmienne	221
10. Kontrola i prewencja	223
10.1. Postęp we wprowadzaniu metod statystycznych	223
10.2. Zdolność jakościowa procesu, urządzeń i dostawców	224
10.3. Quo vadis procesie?	228
10.4. Funkcja utraty jakości	236
10.5. Nieustanna poprawa	240
10.6. Walidacja procesów	242

Część III

REGULACJE PRAWNE I BARIERY W PRODUKCJI I DYSTRYBUCJI ŻYWNOŚCI

11. Prawo żywnościowe w UE i w Polsce	247
11.1. Uwagi wstępne	247
11.2. Prawo żywnościowe UE	248
11.3. Dyrektywy horyzontalne prawa żywnościowego UE	254
11.4. Prawo żywnościowe i urzędowa kontrola żywności w Polsce	263
12. Bariery techniczne i fitosanitarne w handlu żywnością	268
12.1. Wprowadzenie	268
12.2. Bariery techniczne	270
12.3. Klasyfikacja barier technicznych ze względu na politykę państwa	275
12.4. Klasyfikacja barier technicznych ze względu na zakres stosowania miar	278
12.5. Klasyfikacja barier technicznych ze względu na rodzaje miar	278

Część IV

STEROWANIE PROCESAMI PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

13. System zarządzania higieniczną jakością żywności	289
13.1. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	289
13.2. Model HACCP	304
13.3. Przykładowe rozwiązania (wdrożenia)	319
13.4. Obrót żywnością i żywienie zbiorowe	326
13.5. Uwagi końcowe na temat HACCP	338
13.6. Urządzenia do higienicznej produkcji żywności	346
13.7. System zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przetwarzających surowce rolne	347
13.8. Znaczenie badań laboratoryjnych w zarządzaniu jakością żywności	352
13.9. Walidacja metod analitycznych	359
13.10. Polityka nadzoru nad rynkiem żywności	362
14. Preferencje i decyzje konsumenckie na rynku żywności	370
14.1. Pojęcie preferencji	370
14.2. Badanie opinii konsumentów	373
14.3. Sensoryczna ocena jakości żywności	384
14.4. Obiektywne metody oceny jakości	391
15. Projektowanie nowości i optymalizacja jakości żywności	395
15.1. Wprowadzenie	395
15.2. Koncepcja nowego produktu	400
15.3. Metody projektowania nowości	414
16. Zarządzanie jakością w przemyśle przetwórstwa żywności w Polsce (aspekty praktyczne)	434
16.1. Charakterystyka ogólna przemysłu przetwórstwa żywności	434
16.2. Kontekst analizy empirycznej	437
16.3. Łańcuch wartości w procesie kształtowania przewagi konkurencyjnej	439
16.4. Determinanty efektywności funkcjonowania systemu zarządzania jakością	442
16.5. Rola wiedzy i umiejętności w tworzeniu kompetencji firm	444
16.6. Wnioski końcowe	449

17. Zarządzanie jakością i innowacjami w korporacjach międzynarodowych – case studies	453
17.1. Działalność B&R w przemyśle produkcji żywności w Unii Europejskiej	453
17.2. Innowacyjność firm przemysłu spożywczego w Polsce na przykładzie województwa kujawsko-pomorskiego oraz wielkopolskiego	458
17.3. Usługi żywnościowe	470
17.4. Marki własne sieci handlowych	473
17.5. Potrzeby konsumentów w zakresie informacji o ryzyku zdrowotnym żywności	476
17.6. Incydenty z bezpieczeństwem żywności – czy grozi nam terrorizm?	479
17.7. Zapobieganie incydentom z bezpieczeństwem żywności	484
17.8. Możliwości stosowania outsourcingu w produkcji żywności	488
17.9. Badanie biegłości laboratoriów	492
17.10. Zarządzanie działalnością badawczo-rozwojową (B&R) w Unilever	495
17.11. Żywność wygodna dla konsumenta	498
Aneks 1. Proporcja powierzchni pod krzywą rozkładu normalnego	501
Aneks 2. Stałe do obliczania poziomów na kartach kontrolnych	502
Aneks 3. Wykaz dyrektyw europejskich (wybór)	503
Bibliografia	509
Indeks rzeczowy	517