

Spis treści

Przedmowa XI

1

Jakość żywności i czynniki ją kształtujące 1

- 1.1. Wprowadzenie 1
- 1.2. Definiowanie jakości żywności 1
- 1.3. Czynniki kształtujące jakość żywności 5
- Podsumowanie 6
- Literatura 6

2

Ustawodawstwo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego i systemów jego zapewnienia 9

- 2.1. Wprowadzenie 9
- 2.2. Codex Alimentarius 9
- 2.3. Prawo żywnościowe Unii Europejskiej 10
- 2.4. Polskie ustawodawstwo żywnościowe 14
- Podsumowanie 16
- Literatura 17

3

Charakterystyka wybranych systemów i zasad zarządzania związanymi z jakością 19

- 3.1. Wprowadzenie 19
- 3.2. System zarządzania jakością 20
- 3.3. System zarządzania środowiskowego 22
- 3.4. System zarządzania środowiskiem pracy 24
- 3.5. Systemy i praktyki związane z zarządzaniem jakością żywności 25

- 3.5.1. HACCP 25
- 3.5.2. Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna 26
- 3.5.3. Punkty Kontrolne Zagwarantowania Jakości 26
- 3.5.4. Dobra Praktyka Laboratoryjna 27
- 3.6. Filozofie jakości 27
- 3.6.1. Wytwarzanie na światowym poziomie 27
- 3.6.2. Kompleksowe Zarządzanie Jakością. Filozofia TQM 28
- Podsumowanie 30
- Literatura 30

4

Wprowadzenie do integracji systemów zarządzania jakością w produkcji żywności 33

- 4.1. Stan wdrożeń systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością w przemyśle spożywczym 33
- 4.2. Przesłanki wdrażania zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP 35
- 4.3. Przesłanki wdrażania systemów zarządzania jakością w przemyśle spożywczym wg norm ISO serii 9000, 14000 i PN-N-18000 36
- 4.4. Integracja systemów i programów kompleksowego zarządzania bezpieczeństwem żywności 38
- 4.5. Integracja systemu HACCP z systemami wg norm ISO serii 9000 lub 14000 39
- 4.6. Integracja systemów zarządzania jakością, zarządzania środowiskowego oraz bezpieczeństwem i higieną pracy 40
- Podsumowanie 41
- Literatura 42

5

Integracja systemów zarządzania jakością w przedsiębiorstwie 43

- 5.1. Wprowadzenie 43
- 5.2. Uniwersalny model systemu zarządzania jakością 47
- 5.2.1. Podstawowe funkcje zarządzania jakością 47
- 5.2.2. Identyfikacja przedmiotowego zakresu zarządzania jakością 50
- 5.2.3. Cybernetyczny schemat systemu zarządzania jakością 53
- 5.3. Zarys problematyki integracji systemów zarządzania jakością 55
- 5.3.1. Charakterystyka zagadnień integracji 55
- 5.3.2. Specyfikacja wybranych podstaw integracji organizacyjnej 58
- 5.3.3. Integracja oparta na zasadzie kompleksowości 60
- 5.3.4. Integracja w układzie działań, procesów i funkcji 64
- 5.3.5. Integracja ekonomiczna 67
- Podsumowanie 70
- Literatura 71

6

Integracja systemów zarządzania, dotycząca jakości, środowiska i bhp 73

- 6.1. Wprowadzenie 73
- 6.2. Przesłanki integracji systemów zarządzania 74
- 6.3. Sposoby integracji systemów zarządzania 76
 - 6.3.1. Budowa od początku zintegrowanego systemu zarządzania 76
 - 6.3.2. Budowa systemu zarządzania na podstawie jednego elementu systemu i stopniowa integracja kolejnych systemów z już istniejącym 78
 - 6.3.3. Budowa częściowo zintegrowanych systemów zarządzania 78
 - 6.3.4. Wybór sposobu postępowania 79
 - 6.3.5. Etapy integracji 79
 - 6.3.6. Potrzeba integracji 80
- 6.4. Powiązania wymagań między różnymi systemami zarządzania 80
- 6.5. Koszty i korzyści wynikające z integracji systemów zarządzania 82
- 6.6. Problemy związane z integracją systemów zarządzania 83
- 6.7. Certyfikacja zintegrowanego systemu zarządzania 84
- Podsumowanie 85
- Literatura 86

7

Integracja systemów zarządzania – zalety i rozwiązania 87

- 7.1. Wprowadzenie 87
- 7.2. Systemy zarządzania wpływające na jakość przedsiębiorstwa 88
- 7.3. Integracja systemów zarządzania 89
- 7.4. Hierarchia systemów i połączenia między nimi 93
- 7.5. Zintegrowana struktura dokumentacji 93
- 7.6. Praktyczne etapy integracji 97
- 7.7. TQM 98
- Podsumowanie 98

8

Praktyka zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym w produkcji żywności przez system HACCP 99

- 8.1. Wprowadzenie 99
- 8.2. Praktyka wdrażania wymagań systemu HACCP 100
 - 8.2.1. Organizacja produkcji zgodnej z wymaganiami systemu HACCP 100
 - 8.2.2. Podział produkowanych wyrobów na grupy produktów wytwarzanych w podobnym procesie technologicznym 101
 - 8.2.3. Udokumentowanie procesów technologicznych i ich praktyczna weryfikacja 101

- 8.2.4. Ustalenie zagrożeń na każdym etapie „życia” produktu 102
- 8.2.5. Identyfikacja, dokumentowanie i monitorowanie CCP 103
- 8.2.6. System monitorowania CCP 104
- 8.2.7. Prowadzenie działań korygujących oraz postępowanie z wyrobem niezgodnym 104
- 8.3. Weryfikacja systemu HACCP 105
- 8.3.1. Procedury codziennej weryfikacji CCP 105
- 8.3.2. Weryfikacja okresowa systemu HACCP 105
- 8.3.3. Ocena efektywności funkcjonowania systemu HACCP przez kierownictwo – analiza i doskonalenie systemu 106
- 8.4. Dokumentacja i dokumentowanie systemu HACCP 107
- 8.4.1. Dokumenty systemu HACCP 107
- 8.4.2. Zasady nadzorowania dokumentów systemu HACCP 107
- 8.5. Systemowe podejście do wdrażania wymagań systemu HACCP 109
- 8.5.1. Polityka kierownictwa firmy dotycząca bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 109
- 8.5.2. Zarządzanie personelem w systemie HACCP – odpowiedzialność, uprawnienia, szkolenia 110
- 8.5.3. Opracowanie planu wdrażania systemu HACCP 110
- Podsumowanie 111
- Literatura 112

9

Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w łańcuchu żywnościowym 115

- 9.1. Wprowadzenie 115
- 9.2. Jakość zdrowotna żywności i systemy jej gwarantowania 116
- 9.3. GMP/GHP a HACCP 117
- 9.4. HACCP a QACP 121
- 9.5. Systemy zarządzania jakością zdrowotną żywności a zarządzanie jakością organizacji 123
- 9.6. Wdrażanie zintegrowanego systemu zarządzania jakością 125
- 9.7. Norma ISO 15161 126
- Podsumowanie 128
- Literatura 129

10

Integracja systemu HACCP i systemu według normy PN-EN ISO serii 9000:2001 131

- 10.1. Wprowadzenie 131
- 10.1.1. Bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów spożywczych a jakość 131
- 10.1.2. Systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i jakością – pojęcia i definicje 133

- 10.2. Dokumenty określające wymagania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 136
 - 10.2.1. Zewnętrzne dokumenty odniesienia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 136
 - 10.2.2. Wewnętrzne dokumenty odniesienia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 137
- 10.3. Współzależność systemów według normy PN-EN ISO 9001:2001 i HACCP 137
 - 10.3.1. Wymagania zawarte w dokumentach zewnętrznych odniesienia do HACCP (wg Codex Alimentarius, wersja 3, 1997) i SZJ (wg PN-EN ISO 9001:2001) 137
 - 10.3.2. Analogie 138
 - 10.3.3. System HACCP i jego Przewodnik stosowania (wersja 3, 1997) 141
- 10.4. Różnice 145
- Podsumowanie 147
- Literatura 148

11

Zarządzanie bezpieczeństwem pracy w przemyśle spożywczym 149

- 11.1. Wprowadzenie 149
- 11.2. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy – rola, funkcje i założenia 150
- 11.3. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy jako element zintegrowanego systemu zarządzania w przemyśle spożywczym 153
 - 11.3.1. Miejsce bezpieczeństwa w zintegrowanym zarządzaniu 153
 - 11.3.2. Metody integracji 158
 - 11.3.3. Poziomy integracji 158
 - 11.3.4. Zalety i niedoskonałości integracji 159
- 11.4. Specyfika zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy 160
- 11.5. Rola zarządzania bezpieczeństwem pracy w zintegrowanych systemach zarządzania 163
- Podsumowanie 165
- Literatura 166

12

Informatyzacja systemu zarządzania jakością 169

- 12.1. Wprowadzenie 169
- 12.2. System zarządzania jakością jako system informacyjny 169
 - 12.2.1. Informacja w systemie zarządzania jakością 169
 - 12.2.2. Rola informacji w systemie zarządzania jakością 172
 - 12.2.3. Obwody sterowania jakością 175
 - 12.2.4. Miejsce systemu informacyjnego w zarządzaniu jakością 176
- 12.3. Analiza i projektowanie systemów informacyjnych zarządzania jakością 182
 - 12.3.1. Analiza potrzeb informacyjnych 182

- 12.3.2. Projektowanie systemu informacyjnego 184
- 12.3.3. Analiza i projektowanie systemu informacyjnego wspomagane komputerowo 185
- 12.4. Techniczne aspekty komputeryzacji systemów informacyjnych w zarządzaniu jakością 189
- Podsumowanie 191
- Literatura 192

13

Możliwości wykorzystania oprogramowania komputerowego w systemowym zarządzaniu jakością 193

- 13.1. Wprowadzenie 193
- 13.2. Przesłanki do wykorzystywania oprogramowania komputerowego w SZJ 195
 - 13.2.1. SZJ jako system informacyjny 196
- 13.3. Zastosowanie oprogramowania komputerowego do tworzenia dokumentacji systemowej 196
 - 13.3.1. Edytory tekstu, edytory hipertekstu, arkusze kalkulacyjne 197
 - 13.3.2. Narzędzia do modelowania procesów 199
- 13.4. Zarządzanie dokumentacją systemową w lokalnej sieci komputerowej 200
 - 13.4.1. Udostępnianie dokumentacji systemowej za pomocą lokalnej sieci komputerowej (LAN) 200
 - 13.4.2. Zarządzanie prawami dostępu do dokumentów 202
 - 13.4.3. Centralna aktualizacja i archiwizacja dokumentów 204
- Podsumowanie 205
- Literatura 205

Słowniczek wybranych terminów i pojęć 207

Literatura 213

Skorowidz 215