

SPIS TREŚCI

Przedmowa	9
1. Jakość i bezpieczeństwo żywności	11
1.1. Pojęcie żywności i terminy pokrewne	11
1.2. Pojęcie jakości żywności	25
1.2.1. Jakość żywności i jej składowe	25
1.2.2. Jakość żywności w ujęciu kompleksowym	34
1.3. Pojęcie bezpieczeństwa żywności	37
1.3.1. Bezpieczeństwo żywności i zanieczyszczenia występujące w żywności	37
1.3.2. Systemy i instrumenty na straży bezpieczeństwa żywności w prawie UE	43
1.3.2.1. HACCP, GMP, GHP	43
1.3.2.2. RASFF	46
2. Systemy znormalizowane i programy wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności	50
2.1. Podejścia normatywne	50
2.1.1. Pojęcie normy i normalizacji	50
2.1.2. System zarządzania jakością według ISO 9001	55
2.1.3. System zarządzania bezpieczeństwem żywności według ISO 22000	60
2.1.4. Standardy sieci handlowych	68
2.1.5. Standard GlobalGAP dla producentów podstawowych	73
2.1.6. System bezpieczeństwa pasz GMP+	79
2.1.7. Globalny system certyfikacji żywności FS 22000	82
2.1.7.1. Globalna Inicjatywa na rzecz Bezpieczeństwa Żywności – GFSI	82
2.1.7.2. Standardy rekomendowane przez GFSI	86

2.1.7.3. Standard FS 22000	88
2.1.8. Norma PN EN 15593 dotycząca opakowań do żywności	90
2.1.9. ISO/IEC 17025 – wymagania dotyczące laboratoriów badawczych	92
2.2. Wybrane programy na rzecz jakości i bezpieczeństwa żywności	96
2.2.1. Wybrane programy powołane w krajach Europy	96
2.2.2. Programy polskie	100
2.3. System CARVER+Shock	105
2.3.1. Istota bioterroryzmu	105
2.3.2. Istota systemu CARVER+Shock	107
2.3.3. Etapy wdrażania systemu	112
3. Urzędowy i rynkowy nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności	115
3.1. Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności	115
3.2. Polskie urzędy na straży jakości i bezpieczeństwa żywności	119
3.3. Rola i zadania jednostek certyfikacyjnych	128
3.4. Auditowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z normą ISO 19011	134
4. Koncepcje wspierające jakość i bezpieczeństwo żywności	139
4.1. TQM – Total Quality Management	139
4.1.1. Definicja TQM	139
4.1.2. Zasady i model TQM	141
4.1.3. Modele doskonałości	147
4.2. Koncepcja kosztów jakości	152
4.2.1. Definicja kosztów jakości	152
4.2.2. Modele i klasyfikacja kosztów jakości	154
4.2.3. Rachunek kosztów jakości	159
4.3. Six Sigma	162
4.3.1. Istota podejścia Six Sigma	162
4.3.2. Wdrażanie Six Sigma	167
4.3.3. Infrastruktura Six Sigma	169
4.4. Japońska koncepcja zarządzania jakością – kaizen	170
4.4.1. Istota koncepcji kaizen	170
4.4.2. Pojęcie straty (muda)	172
4.4.3. Podstawowe praktyki towarzyszące kaizen	175
5. Instrumentarium zarządzania jakością	179
5.1. Klasyfikacja narzędzi zarządzania jakością	180
5.2. Tradycyjne narzędzia zarządzania jakością	185
5.2.1. Arkusz kontrolny	185
5.2.2. Karta kontrolna	188

5.2.3. Histogram	197
5.2.4. Diagram Ishikawy	202
5.2.5. Diagram Pareto	211
5.2.6. Diagram rozproszenia	215
5.2.7. Schemat blokowy	217
5.3. Nowe narzędzia zarządzania jakością	221
5.3.1. Diagram pokrewieństwa	221
5.3.2. Diagram zależności	224
5.3.3. Diagram systematyki	227
5.3.4. Diagram macierzowy	231
5.3.5. Macierzowa analiza danych	234
5.3.6. Plan działania	237
5.3.7. Diagram strzałkowy	239
5.4. Klasyfikacja metod zarządzania jakością	242
5.5. Metody zarządzania jakością	244
5.5.1. Metoda Kano	244
5.5.2. Metoda QFD	251
5.5.3. Metoda FMEA	261
5.5.4. Metoda CSI	273
5.5.5. Metoda Servqual	277
5.5.6. Metoda kryterialnego wzorca jakości	288
5.6. Inne instrumenty zarządzania jakością o charakterze wspierającym	298
5.6.1. Burza mózgów	298
5.6.2. Metoda 5Why	300
5.6.3. Metoda Suzuki	302
5.6.4. Metoda 8D	305
5.6.5. Metoda 5S	312
6. Przykłady praktycznych zastosowań wybranych instrumentów	326
6.1. Zastosowanie diagramu Ishikawy do identyfikacji przyczyn spadku popytu na usługi w zakładzie gastronomicznym	326
6.2. Zastosowanie burzy mózgów, diagramu pokrewieństwa, zależności i systematyki do rozwiązania problemów w hurtowni koncentratów spożywczych	334
6.3. Zastosowanie metody Kano przez producenta przetworów mleczarskich	340
6.4. Zastosowanie metody CSI przez producenta przetworów mleczarskich	348
Słownik pojęć	357
Bibliografia	369
Załączniki	379