

SPIS TREŚCI

Przedmowa	7
I. PODSTAWY I KONCEPCJE SYSTEMU ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ	9
1. Filozofia zarządzania jakością (<i>Tadeusz Trziszka, Małgorzata Kaźmierska</i>)	11
2. Kompleksowe Zarządzanie Jakością – TQM (<i>Tadeusz Trziszka</i>)	27
3. Charakterystyka norm serii ISO 9000 (<i>Grażyna Krasnowska</i>).....	49
4. Dokumentacja systemu zarządzania jakością (<i>Małgorzata Kaźmierska</i>).....	73
5. Rola klienta w kreowaniu standardów jakościowych przedsiębiorstwa (<i>Małgorzata Kaźmierska</i>).....	81
6. Podejście procesowe w systemach zarządzania jakością (<i>Grażyna Krasnowska</i>)	89
7. Audyt w systemie zarządzania jakością (<i>Małgorzata Kaźmierska</i>)	97
8. Systemy oceny zgodności – akredytacja i certyfikacja (<i>Marek Szołtysik</i>)	107
II. NARZĘDZIA I METODY DOSKONALENIA SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ	115
1. Wybrane metody doskonalenia zarządzania przez jakość (<i>Tadeusz Trziszka</i>).....	117
2. Sześć Sigma (<i>Andrzej Dąbrowski, Tadeusz Trziszka</i>)	129
3. Metodyka badań satysfakcji konsumenta (<i>Marek Nowak</i>)	149
4. Koszty jakości w zarządzaniu przedsiębiorstwem (<i>Krystyna Szybiga</i>).....	161
5. Metody statystyczne w procesie zarządzania jakością (<i>Andrzej Dąbrowski</i>)	189
6. Analiza Pareta (<i>Andrzej Dąbrowski</i>)	217
III. ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ZDROWOTNYM ŻYWNOŚCI	225
1. Zasady prawa żywnościowego w Unii Europejskiej (<i>Jacek Leonkiewicz, Tadeusz Trziszka</i>).....	227
2. Rys historyczny procesu wdrażania prawa żywnościowego w Polsce po akcesji oraz aktualne problemy (<i>Jacek Leonkiewicz</i>).....	249
3. Polskie ustawodawstwo żywnościowe (<i>Jacek Leonkiewicz, Tadeusz Trziszka</i>)	259
4. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (<i>Marek Szołtysik</i>).....	269
5. Zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności wg normy ISO 22000:2005 (<i>Marek Szołtysik</i>).....	309
6. Standardy oceny dostawców funkcjonujące w sieciach dystrybucyjnych (<i>Grażyna Krasnowska</i>)	321
7. Produkty regionalne i tradycyjne w aspekcie bezpieczeństwa żywności (<i>Maciej Oziembłowski</i>).....	329
8. Laboratoria i ich rola w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności (<i>Tadeusz Trziszka</i>)	347

IV. ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM I HIGIENĄ PRACY

(Grażyna Krasnowska) 365

1. Ochrona pracy w uregulowaniach międzynarodowych i krajowych 367
2. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy w organizacji 373
3. Normalizacja systemów zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy 375
4. System zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy wg serii norm PN-N 18000 377
5. System zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy wg OHSAS 18000 381

V. ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKOWE (Małgorzata Kaźmierska) 383

VI. INTEGRACJA SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA (Grażyna Krasnowska) 391

1. Przesłanki integracji systemów 393
2. Podobieństwa i różnice standardów zarządzania 397
3. Metody integracji 399
4. Korzyści wynikające z integracji systemów zarządzania 403

VII. ZARZĄDZANIE PROJAKOŚCIOWE JAKO CZYNNIK ROZWOJU

INNOWACYJNOŚCI, TRANSFERU WIEDZY I KREOWANIA

NOWOCZESNEJ GOSPODARKI (Tadeusz Trziszka, Halina Beń) 405

1. Wstęp 407
2. Internacjonalizacja systemu edukacji w gospodarce opartej na wiedzy 411
3. Transfer wiedzy 413
4. Kreowanie polityki żywnościowej w Unii Europejskiej w aspekcie nowych wyzwań jakości życia 427
5. Systemy zarządzania jakością w dyfuzji wiedzy do gospodarki 431

VIII. PRAKTYCZNE ZASADY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

I BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSTCI (MATERIAŁY ĆWICZENIOWE) 437

1. Definiowanie i mapowanie procesów (Grażyna Krasnowska) 439
2. Księga jakości (Małgorzata Kaźmierska) 443
3. Procedury i instrukcje (Małgorzata Kaźmierska) 453
4. Zakładowy Kodeks GMP/GHP (Marek Szoltyś) 459
5. Plan HACCP (Marek Szoltyś) 467
6. Audyt zgodności systemu HACCP (Marek Szoltyś) 487
7. Metody statystyczne w zarządzaniu jakością (statystyczna kontrola jakości) (Andrzej Dąbrowski) 493

Indeks 509