Koncepcja doskonalenia poziomu jakości wytwarzanych wyrobów w przemyśle spożywczym

98 stron, 35 pozycji w bibliografii

WSTĘP

1.2. HIPOTEZA PRACY 6
1.3. CEL PRACY 6
1.4. ZAKRES PRACY 7
1.5. METODYKA REALIZACJI PRACY 7
1.6. OBJAŚNIENIE POJĘĆ ZWIĄZANYCH Z PRACĄ 9

2. OCENA TEORETYCZNA PROBLEMU 11
2.1. GENEZA PROBLEMU 11
2.2. ZAPEWNIENIE JAKOŚCI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM 13
2.3. DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA A WYTWARZANIE ŻYWNOŚCI 14
2.3.1. ISTOTA DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ 14
2.3.2. KODEKS DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ 16
2.3.3. OBSZARY FUNKCJONOWANIA 17
2.3.4. WDRAŻANIE GMP – WYTYCZNE 19
2.3.5. PODSTAWOWA DOKUMENTACJA SYSTEMU 20
2.4. SYSTEM HACCP GWARANTEM PRODUKCJI BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI 22
2.4.1. HISTORIA HACCP 22
2.4.2. ISTOTA SYSTEMU 23
2.4.3. ZASADY SYSTEMU 24
2.4.4. WDRAŻANIE SYSTEMU HACCP 30
2.4.5. AUDITY SYSTEMU 36
2.5. NORMY ISO JAKO DEKLARACJA JAKOŚCI 37
2.5.1. GENEZA NORM ISO SERII 9000 37
2.5.2. PRZESŁANKI STOSOWANIA NORM ISO 9000 38
2.5.3. CHARAKTERYSTYKA NORM SERII ISO 9000 39

2.5.4. DOKUMENTACJA I ZAPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI 42
2.6. SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI – PORÓWNANIE GMP, HACCP I NORM ISO SERII 9000 45

3. DIAGNOZA STANU JAKOŚCI WYROBÓW PRODUKOWANYCH PRZEZ „KOTLIN” SP. Z O. O. 48
3.1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDSIĘBIORSTWA 48
3.1.1. STATUS FORMALNO – PRAWNY SPÓŁKI: 49
3.1.2. CEL DZIAŁALNOŚCI ”KOTLIN” SP. Z O. O. 50
3.1.3. PRZEDMIOT DZIAŁALNOŚCI: 51
3.1.4. ORGANIZACJA MARKETINGU I SPRZEDAŻY 51
3.1.4.1.ORGANIZACJA OBSŁUGI KLIENTA: 54
3.1.5. OFERTA WYROBÓW SPÓŁKI: 56
3.2. JAKOŚĆ W „KOTLIN” SP. Z O.O. 58
3.2.1. POLITYKA JAKOŚCI: 59
3.2.2. BADANIE STANU JAKOŚCI W SPÓŁCE „KOTLIN” 60
3.2.3. JAKOŚĆ OBSŁUGI KLIENTA: 66
3.2.4. PODSUMOWANIE: 66

4. KONCEPCJA DOSKONALENIA POZIOMU JAKOŚCI W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM 68
4.1. PRZESŁANKI WDRAŻANIA SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI 68
4.2. PRZYKŁAD WDRAŻANIA SYSTEMU ANALIZY ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI DLA WYBRANEGO PROCESU PRODUKCYJNEGO 69
4.2.1. UWARUNKOWANIA WDRAŻANIA 69
4.2.2. WDRAŻANIE SYSTEMU HACCP DLA KETCHUPU UTRWALANEGO TERMICZNIE 71
4.3. HACCP A JAKOŚĆ PRODUKTU 88

5. EFEKTY I KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z KONCEPCJI 90

6. PODSUMOWANIE 92

LITERATURA: 94

SPIS RYSUNKÓW 97

SPIS TABEL 98

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę pisanie prac - sprawdzony serwis