

Koncepcja doskonalenia poziomu jakości wytwarzanych wyrobów w przemyśle spożywczym

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis

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 PRZEMYSLE 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

