

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "Standard ISO 22000". Rad ima 18 strana. Ovde je prikazano oko 500 reči izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo DEO TEKSTA izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Ako tekst koji se nalazi ispod nije čitljiv (sadrži kukice, znakove pitanja ili nečitljive karaktere), molimo Vas, prijavite to ovde.

Uputstvo o načinu preuzimanja rada možete pročitati ovde.

SEMINARSKI RAD

Predmet : Upravljanje kvalitetom

T E M A :

STANDARD ISO 22000

SADRŽAJ :

UVOD	3
POJAM I NASTANAK STANDARDA ISO 22000	4
IMPLEMENTACIJA ISO 22000	6
Prednosti implementacije	7
SISTEM MENADŽMENTA BEZBEDNOSTI HRANE	8
Opšti zahtevi	8
Zahtevi koji se odnose na dokumentaciju	8
Opšte odredbe	8
Upravljanje dokumentima	9
Upravljanje zapisima	10
ODGOVORNOST RUKOVODSTVA	11
Obaveze i delovanje rukovodstva	11
Politika bezbednosti hrane	12
Planiranje sistema menadžmenta bezbednošću hrane	12
Odgovornosti i ovlašćenja	13
Vođa tima za bezbednost hrane	13
Komuniciranje	13
Eksterno komuniciranje	13
Interno komuniciranje	14

Spremnost I reagovanje u vanrednim situacijama	15
PREISPITIVANJE OD STRANE RUKOVODSTVA	16
Opšte odredbe	16
Ulazni elementi preispitivanja	16
Izlazni elementi preispitivanja	17
ZAKLJUČAK	18

UVOD

ISO 22000 standard se odnosi na sistem menadžmenta bezbednošću hrane. Predmet primene ISO 22000 jeste upravljanje opasnostima po bezbednost hrane kako bi se osigurao bezbedan proizvod i time povećalo zadovoljstvo krajnjih korisnika. Polje rada je fokusirano na kontrolne mere koje bi trebalo primeniti kako bi se osiguralo da je proces usklađen sa zahtevima klijenta i propisima vezanim za zdravstvenu bezbednost hrane. Tipovi organizacija u lancu prehrambene industrije na koje se standard može primeniti su oni koji su direktno ili indirektno uključeni u jednu ili više faza lanca prehrambene industrije, bez obzira na njihovu veličinu ili složenost organizacije.

Među organizacijama koje su direktno uključene u proizvodnju hrane, između ostalih, ubrajaju se: proizvođači hrane za životinje, organizacije koje vrše žetvu ili berbu, poljoprivrednike, proizvođače sastojaka, prerađivače hrane, prodavce na malo, organizacije koje pružaju usluge povezane sa hranom, organizacije za uslužnu pripremu, dostavu i posluživanje hrane, organizacije koje pružaju usluge čišćenja i dezinfekcije, zatim usluge prevoza, skladištenja i distribucije.

U organizacije koje su indirektno uključene u lanac proizvodnje hrane ubrajaju se: isporučiooci opreme, sredstava za čišćenje i dezinfekciju, materijala za pakovanje i drugih materijala koji su u dodiru sa hranom (ISO 22000).

U septembru 2005. godine u Međunarodnoj organizaciji za standardizaciju (ISO) objavljen je ISO 22000 ili Sistem menadžmenta bezbednosti hrane.

POJAM I NASTANAK STANDARDA ISO 22000

ISO 22000 kao prvi međunarodni standard za bezbednost hrane, nastao je kao sjedinjavanje HACCP principa sa načelima ISO 9001 standarda. Ovaj standard primenljiv je u celokupnoj prehrambenoj industriji, proizvodnji hrane za životinje i svim ostalim sferama koje ulaze u oblast poslovanja sa hranom.

...

-----OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU.-----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com