

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](http://www.maturskiradovi.net)

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

[maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)