



HØGSKOLEN
I SØR-TRØNDELAG

HØGSKOLEN I SØR-TRØNDELAG

AVDELING FOR MAT- OG MEDISINSK TEKNOLOGI

Kandidatnr:						
Eksamensdato:	29.05.2006					
Varighet:	09.00 – 13.00					
Fagnummer:	FV301N					
Fagnavn:	Kvalitetsstyring og internkontroll					
Klasse(r):				3N		
Studiepoeng:	6					
Faglærer(e):	Atle Hannisdal					
Hjelpemidler:	Ingen					
Oppgavesettet består av:	4 oppgaver og av 3 sider inkl. forside.					
Vedlegg består av:						
Merknad:						
Lykke til!						

Hver oppgave teller 25%

Oppgave 1

Kvalitetsforbedring, miljøledelse og kvalitetsstyring av prøvingslaboratorier.

- a) Kvalitetsforbedring er definert i ISO 9000-standarden som; ”del av kvalitetsstyring, med fokus på å øke evnen til å oppfylle krav til kvalitet”. Kontinuerlig forbedring er et mål for alt kvalitetsarbeid. Fra hvilke kilder får en næringsmiddelbedrift, med et vel fungerende kvalitetssystem, det sikreste grunnlaget (utgangspunktet) for sine forbedringstiltak?
- b) Beskriv hva som menes med miljøledelse. Beskriv hovedtrekkene i et miljøledelsessystem ved å benytte Deming’s sirkel (PDCA-tankegang).
- c) Det finnes en egen standard for kvalitetsstyring av prøvings- og kalibreringslaboratorier som laboratoriene kan bli akkreditert etter (ISO/IEC 17025). Beskriv likheter og forskjeller mellom ISO/IEC 17025- standarden og ISO 9001-standarden.

Oppgave 2

Avviksbehandling, korrigerende tiltak og Kvalitetskostnader.

- a) Hva menes med avviksbehandling og hvordan går man fram når avvik oppstår i en kvalitetsstyrt bedrift?
- b) Hva menes med korrigerende tiltak og hvordan går man fram ved gjennomføringen av korrigerende tiltak?
- c) Gjør rede for hva som menes med feil- og avvikskostnader. Gjør rede for hva som menes med kontrollkostnader.

Oppgave 3

Sporbarhet, beredskap og produktansvar.

- a) Sporbarhet er definert som; ”mulighet til å spore historien, anvendelsen eller lokaliseringen for det som vurderes”. Sporbarhet gjelder i forbindelse med produkter og tjenester, råstoffer og materialer, dokumenter og informasjonskilder samt kontrollutstyr og –instrumenter. Hvorfor er god sporbarhet viktig i næringsmiddelindustrien? Hvordan oppnås god sporbarhet?
- b) Beredskap og beredskapsplaner er viktige begreper i enhver næringsmiddelbedrift. For å være forberedt på uønskede hendelser som for eksempel utbrudd av sykdomsfremkallende bakterier, er det viktig at bedriftene har utarbeidet en beredskapsplan som straks settes i verk. Hva er en beredskapsplan og hva bør beskrives i en slik plan?
- c) For en leverandør som er kjøper, importør, produsent eller selger av varer, er det nødvendig å kjenne til produktansvarsloven av 23.12.1988. Hva er produktansvar, og hva menes med produktkvalitet (næringsmiddelkvalitet) i denne sammenheng?

Oppgave 4

Dokumentasjon og revisjon.

- a) Et viktig element i et kvalitetssystem er kvalitetshåndboken. Beskriv hvordan man kan bygge opp en kvalitetshåndbok.
- b) Hva er en prosedyre og hvilke hovedavsnitt deles en prosedyre vanligvis inn i?
- a) For å sikre at kvalitetssystemet fungerer etter hensikten er det viktig at det utføres interne kvalitetsrevisjoner. Beskriv framgangsmåten ved intern revisjon av en bedrifts kvalitetssystem.