

Útdráttur

Verkefnið fjallar um gæðastjórnun og gæðakerfi. Fjallað er um gæðakerfin HACCP, GMP, ISO og FEMAS sem er nýtt gæðakerfi hannað af breskum fóðurkaupendum, auk þess er fjallað um altæka gæðastjórnun (AGS) og vörugæði.

Verkefnið er heimildarvinna þar sem farið er yfir þær kröfur sem gerðar eru til hvers gæðakerfis fyrir sig. Ekki er reynt að bera þau saman.

Tildrög þess að farið var að skoða gæðastjórnun og gæðakerfi almennt eru að nú nýverið lögðu breskir kaupendur á fiskimjöli og lýsi þær kröfur fram að íslenskar fiskimjölsverksmiðjur þyrftu að hafa FEMAS gæðastimpil svo leyfi fengist fyrir innflutningi framleiðslu þeirra til Bretlands. FEMAS gæðakerfið byggir að mestu á HACCP og einnig lítillega á GMP.

Samstarfsaðilar við gerð verkefnisins eru starfsmenn fiskimjölsverksmiðju Hraðfrystistöðvar Þórshafnar (hér eftir nefnt H.Þ.) ásamt Tim Oliver sem er einn af hönnuðum FEMAS kerfisins.

Hér á eftir er kröfum kerfanna gerð skil og í framhaldi af því er svo skrifuð ný gæðahandbók fyrir H.Þ. sem fellur að kröfum HACCP og kröfum FEMAS.

Auk þess að fjalla um gæðakerfi var gæðahandbók H.Þ. skoðuð og reynt að meta hvort að hún fylgdi kröfum HACCP, eins og haldið var fram, eða ekki. Tilgáta eitt er sú að svo sé ekki og innihald hennar sé annarsvegar meira en kröfur segja til um og hinsvegar að hún sé ekki virk innan fyrirtækisins.

Tilgáta tvö er sú að eftirlitsaðilar með gæðakerfum í íslenskum matvælafyrirtækjum hafi ekki staðið vel að verki við eftirlit með virkni gæðahandbóka í sjávarútvegsfyrirtækjum.

Í stuttu máli þá stóðust báðar tilgáturarnar og niðurstaðan er sú að bæta þarf eftirlit með gæðahandbókum og virkni þeirra í íslenskum sjávarútvegsfyrirtækjum.

Verkefnið skiptis í þrjá hluta en þeir eru

Fyrsti hluti: *Um fjöllum um gæðastjórnun og gæðakerfi*

Annar hluti: *Gæðahandbók fyrir fiskimjölsverksmiðju H.Þ.*

Þriðji hluti: *Viðaukar*

Leitarorð: gæðastjórnun – gæðakerfi – gæðaeftirlit – altæk gæðastjórnun

Abstract

This thesis is written about quality management and quality systems. The systems HACCP, ISO, GMP and FEMAS are revealed. FEMAS is a new quality system that comes from British buyers of animal feed. Also the TQM (Total Quality Management) will be mentioned.

This thesis is a source material where the demands made by each of the mentioned quality systems are looked at. They were not compared to each other.

The reason that this thesis was written is that recently British buyers of feed material demanded that all fishmeal plants that intended to export fishmeal or fish oil should comply to the FEMAS quality system made by the British feed material buyers.

The FEMAS quality system is built on HACCP and GMP quality systems.

The thesis was written in collaboration with the staff of the fishmeal plant of Hraðfrystistöð Þórshafnar (from here called H.Þ.) as well of Tim Oliver one of the designer of FEMAS.

In the pages to come the quality systems will be revealed and then followed by a new quality handbook for H.Þ. based on the demands of HACCP and FEMAS.

While going through the mentioned quality systems the HACCP handbook of H.Þ. was read and tried to find out if it was written by the rules of HACCP as it was said to be or if it would include material not related to HACCP.

Hypotheses number one is that the handbook includes more material than it should do and it is has not been effective in the fishmeal plant. Hypotheses number two is that the inspection industry of quality systems in Icelandic fishmeal companies is not doing a good job in following up on if the quality handbooks are used and are effective.

In a few words both hypotheses were determined to be right.

The thesis is in three parts

Part. 1: Quality control and quality systems

Part. 2: Quality handbook for H.Þ.

Part. 3: Appendix

**Keywords: Quality management – Quality systems – Quality control –
Total quality management**