

SADRŽAJ

SADRŽAJ

| | |
|--|----|
| UVOD | 3 |
| PREGLED LITERATURE | 5 |
| Codex Alimentarius | 6 |
| Dobra proizvodjačka prksa | 9 |
| 1.Primjena HACCP-a | 11 |
| 2.HACCP kroz cijeli lanac ishrane | 11 |
| 3.Istorijat HACCP-a | 12 |
| 4.Sušтина i ciljevi HACCP-a | 13 |
| 5.HACCP principi | 14 |
| 6.Smjernice za primjenu HACCP-a | 14 |
| 7.Formiranje HACCP tima | 15 |
| 8.Opis proizvoda i način njegove distribucije | 15 |
| 9.Opis namjene proizvoda | 15 |
| 10.Izrada dijagrama toka procesa | 15 |
| 11.Verifikacija dijagrama toka | 16 |
| 12.Analiza rizika (P.1) | 16 |
| 13.Određivanje CCP(P.2) | 17 |
| 14.Utvrđivanje kritičnih granica (P.3) | 17 |
| 15.Uspostavljanje sistema praćenja (P.4) | 17 |
| 16.Definisanje korektivnih mjera(P.5) | 18 |
| 17.Uspostavljanje verifikacione procedure (P.6) | 18 |
| 18.Uspostavljanje sistema dokumentacije | 19 |
| MATERIJAL I METODE RADA | 20 |
| REZULTATI I DISKUSIJE REZULTATA | 22 |
| A) Opšte informacije o preduzećima | 22 |
| B) Svjesnost i razumjevanje | 24 |
| V) Preduslovi za uvođenje HACCP | 31 |
| G) Primjena higijenske prakse u preduzeću za proizvodnju hrane | 33 |
| D) Znanje o bezbjednosti hrane u praksi | 34 |
| Đ) Poznavanje HACCP sistema | 41 |
| E) Mišljenje zaposlenih o bezbjednosti hrane | 43 |
| Zaključak | 48 |
| LITERATURA | 49 |
| Dodatak 1 | 50 |