

S A D R Ź A J :

1. U V O D.....	1
1.1. Svrha i cilj istraživanja.....	2
1.2. Metodologija rada.....	3
2. INTEGRISANI PROCESI ZA BEZBJEDNOST HRANE.....	4
2.1. Osnove standarda za bezbjednost hrane u EU.....	5
2.2. Međunarodni propisi i harmonizacija.....	7
2.3. Domaći propisi.....	9
3. HACCP STANDARD.....	10
3.1. Šta je HACCP standard?.....	10
3.2. Zašto se primjenjuje HACCP?.....	11
3.3. Drugi sistemi upravljanja komplementarni HACCP standardu.....	13
3.4. Okvir i cilj HACCP plana.....	16
3.5. Razvoj HACCP plana.....	16
3.5.1. Obuka i formiranje tima za HACCP.....	18
3.5.2. Opis proizvoda i utvrđivanje namjenjene upotrebe.....	19
3.5.3. Izrada dijagrama toka procesa.....	19
4. PRINCIPI HACCP.....	20
4.1. Analiza opasnosti - prvi HACCP princip.....	20
4.2. Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka – drugi HACCP princip.....	26
4.3. Utvrđivanje kritičnih granica – treći HACCP princip.....	27
4.4. Utvrđivanje sistema praćenja-monitoring – četvrti HACCP princip.....	30
4.5. Definisanje preventivnih i korektivnih mjera – peti HACCP princip.....	31
4.6. Uspostavljanje validacije,verifikacije i preispitivanja – šesti HACCP princip.....	34
4.7. Uspostavljanje dokumentacije,vođenje i kontrola zapisa – sedmi HACCP princip.....	36
5. „VEZA” IZMEĐU HACCP STANDARDA I DDD MJERA.....	38
5.1. Izvođenje DDD mjera kao preduslov programa HACCP.....	39

6. DEZINFEKCIJA,DEZINSEKCIJA I DERATIZACIJA.....	40
6.1. Dezinfekcija i sanitacijski programi (SSOP).....	40
6.2. Dezinsekcija.....	42
6.2.1. Žohari.....	43
6.3. Deratizacija.....	47
7. ORGANIZACIJA HIGIJENE U PREDUZEĆU	
EKO-BEL D.O.O. TRN LAKTAŠI	51
7.1. Standardni higijensko-sanitarni operativni postupci – SSOP.....	52
7.2. Higijensko-sanitarni uslovi.....	53
7.3. Plan kontrole i suzbijanja štetočina.....	55
7.3.1. Plan mjera deratizacije.....	56
7.3.2. Plan mjera dezinsekcije.....	59
8. ZAKLJUČAK.....	61
LITERATURA.....	62