

## SADRŽAJ

|                                                                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SADRŽAJ</b>                                                                                                  | <b>1</b>  |
| <b>1. UVOD</b>                                                                                                  | <b>3</b>  |
| <b>2. INTEGRISANI PROCESI ZA BEZBJEDNOST HRANE</b>                                                              | <b>4</b>  |
| 2.1. OSNOVE STANDARDA ZA BEZBJEDNOST HRANE U EU                                                                 | 5         |
| 2.2. MEĐUNARODNI PROPISI I HARMONIZACIJA                                                                        | 6         |
| 2.3. PROPISI U REPUBLICI SRPSKOJ                                                                                | 8         |
| <b>3. HACCP SISTEM</b>                                                                                          | <b>9</b>  |
| 3.1. ŠTA JE HACCP SISTEM?                                                                                       | 9         |
| 3.2. ZAŠTO SE PRIMENJUJE HACCP                                                                                  | 10        |
| 3.3. PREDUSLOVI ZA USPOSTAVLJANJE SISTEMA UPRAVLJANJA BEZBJEDNOŠĆU HRANE                                        | 11        |
| 3.4. UPOZNAVANJE SA IZVORIMA OPASNOSTI                                                                          | 13        |
| 3.5. PRIPREMA ZA SPROVOĐENJE ANALIZE I SEDAM PRINCIPA - TEMELJ HACCP SISTEMA                                    | 15        |
| 3.5.1. PRINCIP 1: „Identifikovati moguće opasnosti po bezbjednost hrane”                                        | 17        |
| 3.5.2. PRINCIP 2: „Odrediti kritične kontrolne tačke - CCP”                                                     | 17        |
| 3.5.3. PRINCIP 3: „Uspostaviti kritične granice”                                                                | 18        |
| 3.5.4. PRINCIP 4: „Uspostaviti sistem za praćenje i nadzor u CCP”                                               | 18        |
| 3.5.5. PRINCIP 5: „Definisati korektivne mjere”                                                                 | 18        |
| 3.5.6. PRINCIP 6: „Uspostaviti proceduru za verifikaciju efektivnosti HACCP sistema”                            | 19        |
| 3.5.7. PRINCIP 7: „Uspostaviti sistem za čuvanje zapisa i druge zahtjevane dokumentacije”                       | 19        |
| 3.6. POSTUPAK USPOSTAVLJANJA SISTEMA BEZBJEDNOSTI U PROIZVODNJI HRANE                                           | 22        |
| 3.7. OCJENJIVANJE I SERTIFIKACIJA SISTEMA BEZBJEDNOSTI HRANE                                                    | 24        |
| 3.8. KOJE SVE GRANE INDUSTRIJE ZAHTIJEVAJU HACCP SISTEM                                                         | 26        |
| 3.9. PREDNOSTI PRIMJENE HACCP SISTEMA                                                                           | 26        |
| 3.10. UGOSTITELJSKI OBJEKTI I HACCP                                                                             | 30        |
| <b>4. CILJ RADA</b>                                                                                             | <b>34</b> |
| <b>5. IMPLEMENTACIJA KONCEPTA HACCP U SISTEMU ISHRANE RADNIKA</b>                                               | <b>36</b> |
| 5.1. RESTORAN ZA KOLEKTIVNU ISHRANU RADNIKA “RiTE UGLJEVIK”                                                     | 36        |
| 5.2. UVODJENJE HACCP STANDARDA U RESTORANU ZA KOLEKTIVNU ISHRANU RADNIKA “RiTE UGLJEVIK”                        | 37        |
| 5.2.1. Sastavljanje plana aktivnosti                                                                            | 37        |
| 5.2.2. Analiza stanja                                                                                           | 37        |
| 5.2.3. Predlog mjera za otklanjanje organizacionih i tehničkih nedostataka                                      | 39        |
| 5.2.4. Identifikacija opasnosti, definisanje kritičnih kontrolnih tačaka, kritičnih granica i korektivnih mjera | 39        |
| 5.2.5. Izrada radnih uputstava, standardnih postupaka i procedura                                               | 39        |
| 5.2.6. Teoretska i praktična obuka zaposlenih                                                                   | 39        |
| 5.2.7. Izrada i uvođenje evidencija                                                                             | 39        |
| 5.2.8. Verifikacija sistema                                                                                     | 39        |
| 5.2.9. Održavanje efikasnosti sistema HACCP                                                                     | 40        |
| <b>5.3. PRILOZI</b>                                                                                             | <b>43</b> |
| 5.3.1. Opis proizvoda                                                                                           | 44        |
| 5.3.2. Dijagram toka                                                                                            | 44        |
| 5.3.3. Plan kontrolisanja na CCP                                                                                | 52        |
| 5.3.4. Ostali planovi                                                                                           | 52        |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>5.3.5. Uputstva.....</b> | <b>58</b> |
| <b>5.3.6. Zapisi .....</b>  | <b>62</b> |
| <b>6. ZAKLJUČAK.....</b>    | <b>72</b> |
| <b>7. LITERATURA .....</b>  | <b>73</b> |