

S A D R Ź A J

1. UVOD.....	6
2.CILJ RADA I HIPOTEZA.....	9
3. TEORETSKA RAZMATRANJA.....	10
3.1. Šta je HACCP ?.....	10
3.2. Poreklo HACCP-a	10
3.3. Kako funkcioniše HACCP ?	10
3.4. Sedam koraka HACCP sistema.....	11
3.5. Pet načela kod definisanja HACCP sistema.....	11
4. METODOLOGIJA	12
5. REZULTATI I DISKUSIJA.....	13
5.1. Nastanak i razvoj preduzeća	13
5.2. Počeci Implementacije ISO 9001 / HACCP	14
5.3. Opis koncepta HACCP	15
5.4. Pripremne aktivnosti za izradu HACCP planova.....	15
5.5. Opis i sastav proizvoda, definisanje uslova skladištenja, distribucije, čuvanje, izlaganje prodaji i korišćenja.....	16
5.6. Realizacija principa HACCP –izrada HACCP planova	22
5.6.1. Analiza opasnosti-prvi HACCP princip.....	22
5.6.2. Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka (CCP) – drugih HACCP princip.....	22
5.6.3. Obezbeđivanje kritičnih granica za svaku CCP –treći HACCP princip	23
5.6.4. Uspostavljanje sistema praćenja – monitoring za svaku CCP – četvrti HACCP princip.....	24
5.6.5. Definisanje korektivnih mera za svaku CCP – peti HACCP princip.....	25
5.6.6. Uspostavljanje validacije, verifikacije i preispitivanja-šesti HACCP princip.....	26
5.6.7. Uspostavljanje dokumentacije, vođenje i kontrola zapisa – sedmi HACCP princip.....	27
5.7. Standardni higijensko –sanitarni operativni postupci-SSOP.....	27
5.8. Higijenko –sanitarni uslovi	28
5.9. Analiza efikasnosti – «poboljšanje» ?.....	45
5.9.1. Usmerenost na kupca.....	45
5.9.2. Zadovoljstvo kupca- ocena kvaliteta rada od strane kupca.....	47
5.9.3. Interna provera procesa.....	49
5.9.4 . Eksternne provere	51

5.9.4.1. Analiza kontrole uzoraka mesa.....	51
5.9.4.2. Analiza kontrole uzoraka briseva sa PKH	52
5.9.4.3. Analiza kontrole uzoraka briseva sa ruku proizvodnih radnika	54
5.9.4.4. Analiza kontrole bezbednosti vode	55
5.9.4.5. Analiza kontrole nadležnih inspeksijskih kontrola	55
5.9.4.6. Analiza kontrole ocenjivačke kuće	55
5.9.5. Obim proizvodnje –ekonomski efekat	56
6. ZAKLJUČAK.....	57
7. PRILOZI	58
8. LITERATURA	95