

SADRŽAJ:

1. UVOD.....	4
2. PREGLED LITERATURE	6
• Osnovi Bezbednosti Hrane	6
• Preduslovni Programi.....	6
• Dobra Higijenska Praksa (GHP)	7
• Standardna Radna Procedura Sanitacije (SOP)	7
• Opšti Model HACCP U Proizvodnji, Preradi I Prometu Hrane.....	7
• Istorijat HACCP Koncepta	8
• Okvir I Cilj HACCP Plana.....	9
• Razvoj HACCP Plana.....	9
• Obuka I Formiranje Tima Za HACCP.....	10
• Opis Proizvoda I Nameravana Upotreba.....	11
• Princip 1: Analiza Opasnosti.....	12
• Biološke Opasnosti.....	12
• Hemijske Opasnosti	13
• Fizičke Opasnosti.....	14
• Kategorizacija I Rangiranje Rizika U Kontekstu HACCP	14
• Princip 2: Određivanje Kritične Kontrolne Tačke (CCP)	15
• Određivanje CCP.....	15
• Princip 3: Utvrđivanje Kritične Granice Za Svaku CCP.....	17
• Utvrđivanje Kritične Granice.....	17
• Princip 4: Utvrđivanje Procedure Monitoringa	17
• Utvrđivanje Monitoringa.....	17
• Princip 5: Utvrđivanje Korektivnih Mera	18
• Utvrđivanja Korektivnih Mera	18
• Princip 6: Utvrđivanje Procedure Za Dokumentaciju I Evidenciju.....	19
• Utvrđivanja Dokumentacije I Evidencije	19
• Princip 7: Utvrđivanje procedure za verifikaciju.....	20
• Utvrđivanje Verifikacije.....	20
• Validacija HACCP Plana	21
• Verifikacija Sistema HACCP	21

3. ZNANJE KAO IMPERATIV	22
4. MATERIJAL I METODE	23
• Dizajn Upitnika	23
• Anketiranje Ispitanika	23
5. REZULTATI I DISKUSIJA	24
• Upitnik Za Istraživanje Implementacije HACCP	24
• D - Znanje O Bezbednosti Hrane U Praksi	27
• D - Poznavanje HACCP Sistema	34
6. ZAKLJUČAK	40
7. LITERATURA	42