

# SADRŽAJ

1.UVOD.....	3
2.PREGLED LITERATURE.....	5
Osnovi bezbednosti hrane.....	6
Preduslovni programi.....	6
Analiza opasnosti.....	6
Biološke opasnosti.....	7
Mikroorganizmi.....	7
Hemijske opasnosti.....	7
Fizičke opasnosti.....	8
Kategorizacija i rangiranje rizika u kontekstu HACCP.....	8
HACCP definicije.....	11
Opis postupka u toku imeplementacije HACCP principa.....	12
Svrha HACCP Plana.....	12
3.MATERIJAL I METODE RADA.....	13
4.REZULTATI I DISKUSIJA.....	17
Formiranje HACCP tima.....	17
Opis proizvoda i način njegove distribucije.....	17
Specifikacija Gotovog Proizvoda - Opis Proizvoda.....	19
Definisanje nameravane upotrebe proizvoda.....	23
5.KONTROLA HIGIJENE U POGONU ZA PROIZVODNJU (PRP).....	30
Snabdevanje vodom i kontrolisanje vode.....	30
Prostorije za potrebe radnika.....	31
Prostorije za sanitaciju opreme.....	33
Upotreba toksičnih materija.....	33
Standardi za ličnu higijenu.....	33
Kontrolisanje bolesti osoblja.....	33
6.POSTUPAK VERIFIKACIJE PRETHODNO POTREBNOG PROGRAMA (PPP) OSOBLJE (KONTROLISANJE ZDRAVSTVENOG STANJE, HIGIJENSKI NAČIN RADA, OBRAZOVANJE I OBUKE) KAO I DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE U HACCP SISTEMA PRI PROIZVODNJI PUNJENIH MEDENJAKA.....	34
7.ZAKLJUČAK.....	39
8.LITERATURA.....	40