

SADRŽAJ

1 UVOD	4
2 PREGLED LITERATURE	6
2.1 Meso	6
2.2 Građa mesa	8
2.3 Hemijska sastav mesa	8
2.4 Hranljiva vrijednost mesa	9
2.5 Aroma mesa	10
2.6 Postupci konzervisanja mesa i antimikrobni faktori	10
2.7 Polutrajne kobasice	11
2.8 Sistem upravljanja kvalitetom i zdravstvena bezbjednost mesnih proizvoda	14
2.8.1 Zakonska osnova	14
2.8.2 Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu	14
3.CILJ RADA	18
4.METODOLOGIJA RADA	19
5. KARAKTERISTIKE MESNE INDUSTRIJE "TULUMOVIĆ" U LAKTAŠIMA	20
5.1 Istorijat Mesne industrije "Tulumović"	20
5.2 Proizvodni proces	22
5.3 Integrisani poslovnik kvaliteta i zdravstvene sigurnosti proizvoda u mesnoj industriji „Tulumović“	24
5.3.1 Opšti zahtjevi	25
5.3.2 Zahtjevi u pogledu dokumentacije	26
5.3.3 Čuvanje i dostava proizvoda	26
5.3.4 Analiza podataka	27
5.4 HACCP sistem	28
5.4.1 HACCP sistem u Mesnoj industriji Tulumović	30
6. REZULTATI ISPITIVANJA	32
6.1 Rezultati mikrobiološke analize kranjske kobasice za 2011, 2012 i 2013-tu godinu	32
6.2 Rezultati mikrobiološke analize srpske kobasice za 2011, 2012, 2013-tu godinu	38
7. ZAKLJUČAK	43
8. LITERATURA	44