

UVOD

Čovjek ne može bez organizacije, bez sistema, jer mu ona osigurava opstanak i prosperitet u društvu, čovjek pripada mnogim grupama koje imaju osobine organizacije i sistema kao što su preduzeća ili ustanove u kojima radi, političke partije, razna udruženja i drugo. Na život čovjeka utiču i neke druge organizacije i sistemi u kojima on ne učestvuje direktno kao što su državne službe, policija, komunalne službe te druge službe za pružanje usluga.

Svako preduzeće ima svoju organizaciju i sistem po kome djeluju i po kome uspješno posluju na tržištu. Struktura se stvara i oblikuje radi ostvarivanja postavljenih ciljeva organizacije i uključuje kako činioce rada tako i njihove međusobne odnose. Adekvatan sistem je preduslov uspješnog poslovanja preduzeća, ali isto uvođenjem novih tehnologija, novih sistema usavršavanjem svog preduzeća može se i garantovati uspješno funkcionisanje, kao i pozitivan poslovni rezultat.

Uvođenjem HACCP (*engl. Hazard Analysis and Critical Control Point, je sistemski preventivni pristup bezbednosti hrane i odnosi se na fizičke, hemijske i biološke opasnosti, kao preventivni postupak, kojim proizvođač posmatra, vrši kontrolu, identifikuje i analizira izvesne kritične tačke u proizvodnji hrane, na kojima najverovatnije može doći do njihove kontaminacije*)¹ dobijamo mnoge prednosti kako prema potrošačima tako i u samom preduzeću primjene ovog sistema su očigledne. Prema potrošačima obezbeđuje se snabdjevanje zdravstveno bezbjednim prehrambenim proizvodima iredukuje pojava bolesti izazvanih hranom, potrošači stiču veće povjerenje i sa većom sigurnošću uzimaju proizvod, a preduzeće ostvaruje efikasniji i efektivniji rad proizvodima (koncentratima i žitaricama), veća konkurentnost, uvođenje savremenih tehnologija te povećava profit.

Da bi organizacija mogla uspešno razviti i preimenjivati HACCP plan, potrebno je najpre definisati njegov okvir (područja primene plana) i cilj (analiza opasnosti i identifikacija tačaka gde su rizici njihove pojave najveći i gde se oni mogu kontrolisati, tj. smanjiti ili otkloniti).

1.1 Predmet istraživanja

Predmet istraživanja ovog rada je uvođenje HACCP standard u preduzeću, na koji način će se održati bezbjednost hrane, odnosno na fizičke, hemijske i biološke opasnosti koje proizvođač posmatra, identifikuje, analizira i vrši kontrolu kritično kontrolnih tački u preduzeću da nebi došlo do kvarenja ili bilo kakvog štetnog uticaja po zdravlje životinja to jeste njegove kontaminacije.

1.2 Cilj istraživanja

Postignuti jedno od najvažnijih ciljeva preduzeća, a to je kvalitet, to jest sigurnost hrane. Biti prvi sa svojim poslovnim saradnicima i potrošačima uložiti u proizvod ponuditi im najbolje i najpovoljnije, što podstiče stalno ulaganje u poboljšanje i kvalitetu, sticanje certifikata pomoću kojih se i dodatno dokazuje i ulijeva veće povjerenje da je proizvod siguran, što se i dokazuje i u samom radu na šta sve HACCP standard kontroliše i kako

¹<http://www.data-plus.co.rs/haccp/>