

S A D R Ź A J :

0	UVOD	- 4 -
1	HACCP PLAN	- 6 -
2	DEFINICIJE	- 10 -
3	UPUTSTVA ZA PRIMENU HACCP PRINCIPA	- 12 -
3.1	Podloge.....	- 12 -
3.2	Pripremne aktivnosti	- 13 -
3.3	Formiranje HACCP tima.....	- 13 -
3.4	Opis hrane i distribucije.....	- 14 -
3.5	Opis namene za korišćenje i korisnika hrane.....	- 14 -
3.6	Razvoj dijagrama toka procesa	- 15 -
3.7	Verifikacija dijagrama toka	- 15 -
4	PRINCIPI HACCP	- 16 -
4.1	Analiza rizika – princip I	- 16 -
4.2	Identifikacija Kritičnih Kontrolnih Tačaka (KKT) – princip II.....	- 18 -
4.3	Postavljanje kritičnih granica – princip III.....	- 19 -
4.4	Uspostavljanje postupaka nadzora – princip IV.....	- 20 -
4.5	Utvrđivanje korektivnih mera – princip V	- 22 -
4.6	Uspostavljanje postupaka verifikacije – princip VI.....	- 23 -
4.7	Uspostavljanje postupaka vođenja zapisa – princip VII	- 25 -
5	PRIMENA I ODRŽAVANJE HACCP PLANA	- 27 -
5.1	Obrazovanje i obuka.....	- 27 -
6	UPUTSTVO ZA PONAŠANJE, LIČNU HIGIJENU OSOBLJA I KONTROLU HIGIJENE.....	- 29 -
7	METODA RADA - ANKETIRANJE.....	- 32 -
8	REZULTAT I DISKUSIJA REZULTATA SPROVEDENOG ISTRAŽIVANJA.....	- 33 -
8.1	OPŠTE INFORMACIJE O PREDUZEĆIMA	- 34 -
		- 2 -

8.2	SVESNOST I RAZUMEVANJE	- 38 -
8.3	UPOREĐIVANJE DOBIJENIH REZULTATA ISTRAŽIVANJA SA REZULTATIMA DRUGIH AUTORA -	50 -
9	ZAKLJUČAK	- 51 -
10	LITERATURA	- 52 -