

SADRŽAJ

1.	UVOD	3
2.	HRANA KAO BEZBEDAN PROIZVOD	5
	➤ Hrana kao činilac zdravlja	5
	➤ Hrana kao nosilac rizika po zdravlje	5
	➤ Lanac proizvodnje hrana	6
	➤ Nosioći brige o bezbednosti hrane	6
3.	USLOVI ZA IZRADU BEZBEDNOG PROIZVODA	7
4.	HACCP SISTEM	9
5.	PREDPOSTUPCI U OBJEKTIMA ZA PROIZVODNJU, PRERADU I PROMET HRANE	11
	➤ Lokacija objekta	11
	➤ Građevinske karakteristike objekta	11
	➤ Oprema	13
	➤ Instalacije	14
	➤ Sanitarne prostorije za zaposlene	15
	➤ Skladištenje hrane	15
	➤ Održavanje i higijena poslovnih prostorija	16
	➤ Zaštita od glodara i insekata	18
	➤ Praćenje efektivnosti higijenskih mera	19
	➤ Glavni aspekti rada objekata za poslovanje hranom	20
	➤ Sanitarno higijensko stanje zaposlenih	24
6.	REZULTATI I DISKUSIJA REZULTATA ANKETE ZA ISTRAŽIVANJE I IMPLEMENTACIJU HACCP-A	26
	➤ Deo A: Opšte informacije	27
	➤ Deo V: Preduslovi za uvođenje HACCP-a	32
	➤ Deo G: Primena higijenske prakse u preduzeću za proizvodnju hrane	38
	➤ Deo E: Mišljenje zaposlenih u vezi sa bezbednošću hrane	43
7.	ZAKLJUČAK	53
8.	LITERATURA	54