

## SADRŽAJ

1. UVOD .....	1
2. TERMINI I DEFINICIJE .....	3
3. TEORETSKA RAZMATRANJA- PREDKORACI.....	5
1. DOMEN, KORIŠĆENJE .....	5
1.1. DOMEN .....	5
1.2. KORIŠĆENJE .....	5
2. PRIMARNA PROIZVODNJA.....	6
2.1. HIGIJENA ŽIVOTNE SREDINE .....	6
2.2. HIGIJENSKA PROIZVODNJA IZVORA HRANE .....	6
2.3. RUKOVANJE, ČUVANJE I TRANSPORT.....	7
2.4 ČIŠĆENJE .....	7
3. - OBJEKAT PROJEKAT I MOGUĆNOSTI .....	7
3.1. LOKACIJA .....	7
3.2. USLOVI I PROSTORIJE .....	8
3.3. OPREMA .....	9
3.4. USLOVI .....	9
4. - KONTROLA RADA.....	11
4.1. KONTROLA OPASNOSTI VEZANIH ZA HRANU.....	11
4.2. KLJUČNI ASPEKTI SISTEMA ZA KONTROLU HIGIJENE .....	11
4.3. ZAHTEVI VEZANI ZA ULAZNI MATERIJAL .....	13
4.4. PAKOVANJE .....	13
4.5. VODA .....	13
4.6. RUKOVOĐENJE I NADZOR.....	14
4.7. DOKUMENTACIJA I ZAPISI .....	14
4.8. POSTUPAK POVLAČENJA .....	14
5. OBJEKAT: ODRŽAVANJE INSTALACIJE .....	14
5.1. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE .....	14
5.2. PROGRAMI ČIŠĆENJA.....	15
5.3. SISTEMI KONTROLE ŠTETOČINA (DDD) .....	15
5.4. RUKOVANJE OTPADOM.....	16
5.5. PRAĆENJE EFIKASNOSTI.....	16

6. OBJEKAT: LIČNA HIGIJENA .....	17
6.1. ZDRAVSTVENI STATUS .....	17
6.2. BOLEST I POVREDE .....	17
6.3. LIČNA HIGIJENA .....	17
6.4. LIČNO PONAŠANJE .....	17
6.5. POSJETIOCI (vizitori) .....	18
7. TRANSPORT .....	18
7.1. OPŠTI PODACI .....	18
7.2. ZAHTJEVI .....	18
7.3. KORIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	18
8. INFORMACIJE O PROIZVODU I SVJEST POTROŠAČA .....	19
8.1. IDENTIFIKACIJA PARTIJE .....	19
8.2. INFORMACIJE O PROIZVODU .....	19
8.3. OBILJEŽAVANJE .....	19
8.4. EDUKACIJA POTROŠAČA .....	19
9. OBUKA .....	19
9.1. SVIJEST I ODGOVORNOSTI .....	19
9.2. PROGRAMI OBUKE .....	19
9.3. UPUTSTVA I NADZOR .....	20
9.4. OSAVREMENJAVANJE OBUKE .....	20
4. METODE RADA .....	20
4.1 SMJERNICE ZA PRIMJENU HACCP SISTEMA .....	21
5. REZULTATI RADA .....	22
1. FORMIRANJE "HACCP" TIMA : .....	22
2. OPIS PROIZVODA I NAČIN NJEGOVE DISTRIBUCIJE – .....	24
3. OPIS NAMENE PROIZVODA I IDENTIFIKACIJA KRAJNJEG KUPCA .....	24
4.1 ON SITE VERIFIKACIJA DIJAGRAMA TOKA .....	28
5. ANALIZA OPASNOSTI .....	28
5.1 IDENTIFIKOVANJE OPASNOSTI .....	29
5.2 VRIJEDNOVANJE OPASNOST .....	30
5.3 PREVENTIVNE MJERE .....	30
6. ODREĐIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TAČAKA .....	30
7. DEFINISANJE KRITIČNIH GRANICA ZA CCP .....	30

8.DEFINISANJE SISTEMA PRAĆENJA CCP .....	31
9.DEFINISANJE KOREKTIVNIH MJERA U SLUČAJU Odstupanja od kritičnih granica CCP .....	31
10. USPOSTAVLJANJE PROCEDURE VERIFIKACIJE I VALIDACIJE SISTEMA .....	33
11. USPOSTAVLJANJE DOKUMENTACIJE I PROCEDURE ČUVANJA ZAPISA .....	34
5.DISKUSIJA .....	59
6.ZAKLJUČAK.....	61
7.LITERATURA.....	63