

S A D R Ž A J

1. UVOD	1
2. TEORETSKA RAZMATRANJA	3
2.1. Razvoj HACCP plana u fabrikama za proizvodnju namirnica	3
2.2. Istorijat HACCP sistema	4
2.3. Suština i ciljevi HACCP sistema	4
2.3.1. Sistem menadžmenta bezbednosti hrane (ISO 22000)	6
2.3.2. Postojeći potrebni programi (GMP,GHP /SSOP)	8
3. CILJ RADA I HIPOTEZA	10
4. METOD RADA	11
5. UVOĐENJE HACCP	13
5.1.Osnovni podaci	13
5.1.1. Lokacija-Lokacije	13
5.1.2. Opis osnovne delatnosti	13
5.1.3. Struktura preduzeća	13
5.1.4. Odgovornosti i ovlašćenja	14
5.2 Politika bezbednosti proizvoda	16
5.2.1. Izjava	16
5.2.2. HACCP politika- Politika zdravstvene ispravnosti hrane	17
5.3. Formiranje tima za uvođenje HACCP	17
5.3.1. Vođa HACCP tima	17
5.3.2. HACCP tim	17
5.3.3. Obuka i kvalifikacija	18
5.3.4. Preispitivanje od strane rukovodstva	18
5.4. Dokumenta HACCP sistema	19
5.4.1. HACCP priručnik	19
5.4.2. Procedure	19
5.4.3. Uputstva	20
5.4.4. Operativna uputstva	20
5.4.5. Eksterna dokumenta	20
5.5. HACCP plan	20
5.6. Upravljanje dokumentima	21
5.6.1. Područje primene	21
5.6.2. Odgovornost	21
5.6.3. Odobranje i izdavanje dokumenata i podataka	21
5.6.4. Izmene dokumenata i podataka	22

5.6.5. Čuvanje dokumenata i podataka.....	22
5.6.6. Dokumenta.....	23
5.7. HACCP plan.....	23
5.7.1. Odgovornost.....	23
5.7.2. Formiranje HACCP tima.....	23
5.7.3. Opis proizvoda.....	24
5.7.4. Identifikacija nameravane upotrebe.....	24
5.7.5. Dijagram toka.....	24
5.7.6. Verifikacija dijagrama toka.....	25
5.7.7. Analiza opasnosti.....	25
5.7.8. Kritične kontrolne tačke (CCR).....	26
5.7.9. Kritične granice.....	26
5.7.10. Praćenja (monitoring).....	26
5.7.11. Korektivne mere.....	27
5.7.12. Verifikacija HACCP sistema.....	27
5.7.13. Upravljanje zapisima i dokumentima.....	28
5.8. Upravljanje neusaglašenim proizvodima.....	29
5.8.1. Odgovornost.....	29
5.8.2. Postupak sa neusaglašenim proizvodom.....	29
5.8.3. Opoziv /povraćaj proizvoda.....	30
5.8.4. Dokumenta.....	30
5.9. Održavanje HACCP sistema (oprema).....	30
5.9.1. Područje primene.....	30
5.9.2. Odgovornost.....	30
5.9.3. Postupak.....	30
5.9.4. Dokumenta.....	31
5.10. Održavanje HACCP sistema.....	31
5.10.1. Odgovornost.....	31
5.10.2. Postupak.....	31
5.11. Programi podrške HACCP.....	33
5.11.1. Odgovornost.....	33
5.11.2. Područje primene.....	33
5.11.3. Postrojenja i uređaji.....	33
5.11.4. Kontrola operacija.....	37
5.11.5. Održavanje i sanitacija.....	39
5.11.6. Higijena osoblja.....	40
5.11.7. Transport.....	42
5.11.8. Informacija o proizvodu i svest potrošača.....	42
5.11.9. Obuka.....	43
6. EFEKTI PRIMENE.....	61
7. ZAKLJUČAK.....	65
8. LITERATURA.....	66