

## SADRŽAJ

1. UVOD .....	5
1.1. Cilj rada.....	6
1.2. Metodologija istraživanja.....	6
2. SISTEMI ZA KONTROLU KVALITETA HRANE.....	7
2.1. Kvalitet.....	7
2.2. Kontrola kvaliteta.....	11
2.3. Uopšteno o sistemima kontrole kvaliteta hrane .....	11
3. PREHRAMBENI PROIZVODI .....	14
3.1. Definicija hrane.....	14
3.2. Trajnost prehrambenog proizvoda .....	17
4. POTENCIJALNE OPASNOSTI UNUTAR HRANE.....	19
4.1. Opšta opasnost kada se govori o hrani životinjskog porijekla.....	19
4.2. Opšta opasnost kada se radi o hrani sa biljnim porijeklom .....	20
4.3. Potencijalanni uzrok za mikrobiološku kontaminaciju.....	20
4.4. Postizanje sigurnosti i kvaliteta proizvoda.....	21
5. HACCP SISTEM .....	22
5.1. Primjena HACCP sistema unutar manjih ugostiteljskih objekata.....	23
6. PRIMJER ZA DOBRU I LOŠU PRAKSU PROVOĐENJA HACCP SISTEMA .....	29
7. ZAKLJUČAK .....	35
8. LITERATURA.....	37