

SADRŽAJ

PREGOVOR	3
SADRŽAJ	5
1. UVOD	7
1.1. HACCP KROZ CIJELI LANAC ISHRANE	7
1.2. ISTORIJA HACCP KONCEPTA	8
1.3. POTREBA ZA EFEKTIVNIM METODOM OSIGURANJA BEZBJEDNOSTI HRANE	8
1.4. MEĐUNARODNI STATUS HACCP SISTEMA	9
2. HIGIJENA U PROIZVODNJI HRANE	11
2.1. PROPISI O HRANI I BEZBJEDNOST HRANE	11
2.2. RIZICI U PROIZVODNJI HRANE	16
2.2.1. <i>Biološki rizici</i>	16
2.2.2. <i>Hemijski rizici</i>	27
2.2.3. <i>Fizički rizici</i>	33
3. GENERALNI PRINCIPI HIGIJENE U PROCESU PROIZVODNJE HRANE	35
3.1. DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA (GMP)	35
3.1.1. <i>Uvod</i>	35
3.2.1. <i>Snadbjevanje vodom i kontrolisanje vode</i>	51
3.2.2. <i>Sanitacija opreme i alata</i>	52
3.2.3. <i>Procesi</i>	53
3.2.4. <i>Prostorije za potrebe radnika</i>	55
3.2.5. <i>Upotreba toksičnih materija</i>	56
3.2.6. <i>Standardi za ličnu higijenu</i>	57
3.2.7. <i>Kontrola štetočina</i>	61
3.2.8. <i>Čišćenje i dezinfekcija</i>	63
3.2.9. <i>Kontrola otpada</i>	63
4. ANALIZA RIZIKA I KRITIČNE KONTROLNE TAČKE (HACCP)	65
4.1. UVOD	65
4.1.1. <i>HACCP kroz lanac proizvodnje hrane</i>	65
4.2. ISTORIJA I POZADINA HACCP SISTEMA	66
4.2.1. <i>Istorija HACCP sistema</i>	66
4.2.2. <i>Potreba za obezbeđenjem efektivnog metoda zaštite hrane</i>	67
4.3. HACCP DEFINICIJE	68
4.4. SMJERNICE ZA PRIMJENU HACCP PRINCIPA	70
4.4.1. <i>FORMIRANJE HACCP TIMA</i>	70
4.4.2. <i>OPIS PROIZVODA I NAČINA NJEGOVE DISTRIBUCIJE</i>	71
4.4.3. <i>OPIS NAMJENE PROIZVODA I IDENTIFIKOVATI KRAJNJEG KUPCA</i>	72
4.4.4. <i>IZRADITI DIJAGRAM TOKA PROCESA</i>	72
4.4.5. <i>VERIFIKACIJA DIJAGRAMA TOKA</i>	73
4.4.6. <i>IZVRŠITI ANALIZU RIZIKA (P. 1)</i>	73
4.4.7. <i>ODREDJIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TAČAKA (CCP) (P. 2)</i>	76
4.4.8. <i>UTVRDJIVANJE KRITIČNIH GRANICA (P.3)</i>	80
4.4.9. <i>USPOSTAVLJANJE SISTEMA PRAĆENJA (P. 4)</i>	81
4.4.10. <i>DEFINISANJE KOREKTIVH MJERA (P. 5)</i>	81
4.4.11. <i>USPOSTAVITI VERIFIKACIONE PROCEDURE (P. 6)</i>	82

5. ANALIZA RIZIKA I KRITIČNE KONTROLNE MJERE (HACCP) - PRAKTIČNI PRISTUP	85
5.1. UVOD	85
5.2. RAZVOJ HACCP SISTEMA	87
5.3. PRIPREMA	90
5.3.1. Formiranje HACCP tima	90
5.3.2. Opis proizvoda i identifikacija krajnjeg korisnika	91
5.3.3. Izrada dijagrama toka i provjera dijagrama toka u pogonu	91
5.4. REALIZACIJA (HACCP PRINCIPI)	92
5.4.1. Lista potencijalnih rizika za svaki korak i analiza rizika	93
5.4.2. Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka	98
5.4.3. Određivanje kritičnih vrijednosti za svaku CCP	99
5.4.4. Uspostavljanje sistema monitoringa za svaku CCP	101
5.4.5. Uspostavljanje korektivnih mjera	102
5.4.6. Uspostavljanje procedure verifikacije	105
7. LITERATURA	121
8. DODATAK	123
8.1 DEFINICIJE	123
8.2 MODEL STANDARDNIH RADNIH SANITARNIH PROCEDURA (SSOP)	125
8.3 HACCP PRINCIPI	125
8.4 LISTA SKRAĆENICA	125
8.5 ELEMENTI KOJE TREBA UVAŽITI PRILIKOM VRŠENJA ANALIZA RIZIKA	126
8.6 NEKI PRIMJERI PRETHODNIH PROGRAMA	126
8.7 PRIMJERI HACCP ZAPISA	127