

SADRŽAJ

I	UVOD	1
II	PUT DO ZDRAVSTVENO BEZBEDNE HRANE.....	3
1.	RAZVOJ HACCP PLANA U FABRIKAMA ZA PROIZVODNJU NAMIRNICA..	3
1.1	Uvodna razmatranja.....	3
1.2	Istorijat HACCP sistema.....	4
1.3	Sušтина i ciljevi HACCP sistema.....	5
1.4	Osnovni principi HACCP sistema.....	7
1.5	Procedura za primenu HACCP sistema.....	8
1.6	Formiranje tima za sprovođenje HACCP	8
1.7	Opis namirnice/proizvoda i opis distribucije namirnice/proizvoda	8
1.8	Opis predloga za upotrebu namirnice/proizvoda	8
1.9	Razvoj dijagrama toka tehnološkog procesa.....	9
1.10	Verifikacija dijagrama toka procesa.....	9
1.11	SPROVOĐENJE ANALIZE OPASNOSTI (Prvi korak).....	9
1.12	IDENTIFIKACIJA CCP-a U PROCESU (Drugi korak)	13
1.13	UTVRĐIVANJE GRANIČNIH VREDNOSTI ZA PREVENTIVNE MERE..	13
	(Treći korak)	13
1.14	IZBOR METODA ZA PRAĆENJE CCP-a (Četvrti korak).....	14
1.15	SPROVOĐENJE KOREKTIVNIH AKTIVNOSTI (MERA) (Peti korak)	14
1.16	UTVRĐIVANJE METODA ZA VERIFIKACIJU HACCP SISTEMA	15
	(Šesti korak)	15
1.17	USPOSTAVLJANJE ZAPISA I PROCEDURA ZA ČUVANJE ZAPISA.....	15
	(Sedmi korak).....	15
III	RADNE POVRŠINE I ZDRAVSTVENA BEZBEDNOST HRANE	21
IV	ANTIBAKTERIJSKI SASTOJCI VIŠEG BILJA	21
V	ANALITIKA RADA	26
1.	METODE ISPITIVANJA	26
2.	UPUTSTVO ZA UZIMANJE BRISEVA RADNIH POVRŠINA.....	28
VI	REZULTATI I DISKUSIJA	30
VII	ZAKLJUČAK	41
VIII	LITERATURA:.....	42