

Sadržaj:

1. UVOD.....	3
2. CILJRADA.....	6
3. METODOLOGIJA RADA.....	7
4. REZULTATI I DISKUSIJA.....	9
4.1. Nastanak i razvoj preduzeća.....	9
4.2. Opis koncepta HACCP.....	10
4.3. Realizacija principa HACCP – izrada HACCP planova.....	12
4.3.1. Analiza opasnosti –prvi HACCP princip.....	12
4.3.2. Identifikacija kritičnih kontrolnih tačaka - drugi HACCP princip	12
4.3.3. Određivanje kritičnih granica za svaku CCP-treći HACCP princip.....	13
4.3.4. Uspostavljanje sistema praćenja –monitoring za svaku CCP-četvrti HACCP princip	15
4.3.5. Definisanje korektivnih mera za svaku CCP-peti HACCP princip.....	16
4.3.6. Uspostavljanje validacije,verifikacije i preispitivanja-šesti HACCP princip	17
4.3.7. Uspostavljanje dokumentacije,vođenje i kontrola zapisa - sedmi HACCP princip.....	18
4.4. Standardni higijensko-sanitarni operativni postupci.....	20
4.5. Higijensko –sanitarni uslovi.....	21
4.5.1. Izgled i garderoba zaposlenih.....	21
4.5.2. Ulazak u krug pogona (početak radnog vremena).....	22
4.5.3. Bezbednost vode.....	24
4.5.4. Stanje i higijena kruga,objekata, PKH i radne odeće i obuće.....	26
4.5.5. Objekti.....	27
4.5.6. PKH u procesu proizvodnje (u užem smislu).....	28
4.5.7. Odeća i obuća.....	31
4.5.8. Sprečavanje unakrsne kontaminacije.....	31
4.5.9. Kontrola higijene sanitarnog bloka.....	33
4.5.10. Zaštita hrane i površina od kontaminacije sa sredstvima za podmazivanje, gorivom, sredstvima za čišćenje i dezinfekciju, kondenzatima i drugim hemijskim, fizičkim ili biološkim kontaminantima.....	33
4.5.11. Kontrola upotrebe toksičnih materija.....	34
4.5.12. Kontrolisanje zdravlja zaposlenih	34
4.5.13. Uklanjanje štetocina iz fabrike.....	35
5. ZAKLJUČAK.....	37
6. PREDLOG MERA.....	38
7 PRILOG (HACCP PLAN).....	39
8. LITERATURA.....	40