

I UVOD

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