

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "HACCP – analiza rizika kontrolom kritičnih tačaka". Rad ima 11 strana. Ovde je prikazano oko 500 reči izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo DEO TEKSTA izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Ako tekst koji se nalazi ispod nije čitljiv (sadrži kukice, znakove pitanja ili nečitljive karaktere), molimo Vas, prijavite to ovde.

Uputstvo o načinu preuzimanja rada možete pročitati ovde.

VISOKA ŠKOLA ZA POSLOVNU
EKONOMIJU I PREDUZETNIŠTVO
S E M I N A R S K I R A D

Predmet: UPRAVLJANJE KVALITETOM

HACCP – analiza rizika kontrolom kritičnih tačaka

Sadržaj :

SRB ima dobre uslove / ulazak u EU PAGEREF _Toc257216584 \h 4

/ odredj.korektivnih mera / uspostav.proc.verifik. sis. / vodjenje dokumen PAGEREF
_Toc257216585 \h 6

Uvod

U proizvodnji i distribuciji hrane najznačajniji aspekti su njen kvalitet, ali i bezbednost. HACCP je integrisani sistem kontrole bezbednosti hrane u svim fazama njene proizvodnje i distribucije.

Obaveza svih onih koji dolaze u kontakt sa hranom tokom njenog proizvodnog ili distribucionog toka je da izvrše sve mere prevencije kako bi tržištu pružili kvalitetnu, ali istovremeno i sigurnu hranu po zdravlje potrošača.

Postoji zakonska regulativa koja je propisala obaveznu zdravstvenu kontrolu ispravnosti hrane, koja se obično bazira na ispitivanju finalnih proizvoda. Međutim zbog činioaca da su te regulative obično skup metod, da usporavaju proces proizvodnje kao i da zahtevaju dosta vremena, sve više je prisutan HACCP integrisani sistem .

Primena načela 'hasapa' (HACCP) je široko rasprostranjena u razvijenom svetu, dok je u EU i zakonski obavezujuća (Council Directive 93/43/EEC, zamenjena 29. 04.2004 regulativom 852/2004/EC). Od 01. 01. 2009. godine primena HACCP-sistema postala je zakonska obaveza svih proizvođača hrane na teritoriji Republike Srbije.

Sta je HACCP

HACCP je skraćeni naziv od Hazard Analysis Critical Control Point što u prevodu na srpski jezik znači Analiza Opasnosti i Kontrola Kritične Tačke. Predstavlja logičan, naučno zasnovan sistem kontrole procesa proizvodnje i distribucije prehrambenih proizvoda, koji omogućava:

Identifikaciju i procenu svih mogućih opasnosti, tj. svakog fizičkog, hemijskog ili biološkog rizika, u svim fazama procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda uključujući sve međuprocese i distribuciju;

Određivanje neophodnih mera za njihovu prevenciju i kontrolu;

Sigurnost da će te mere biti uspešno i na delotvoran način sprovedene .

Za razliku od kontrole gotovih proizvoda na kraju proizvodnog procesa, HACCP predstavlja preventivni sistem koji osigurava bezbednost hrane u svakom koraku procesa proizvodnje. Razvija se posebno za svaki proizvod/grupu proizvoda ili proces, i treba da se definiše i uspostavi tako da odgovara specifičnim uslovima proizvodnje i distribucije svakog proizvoda posebno.

Definisan u najkraćem, HACCP je sistem koji se može upotrebiti kao niz postupaka za kontrolu procesa i osetljivih tačaka u lancu proizvodnje hrane, sa krajnjim ciljem da potrošač konzumira namirnicu, u stanju i na način koji će biti bezbedan po njegovo zdravlje.

...

-----OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD
MOŽETE PREUZETI NA SAJTU.-----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com