

## HACCP system na primeru Swisslion-Takovo

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 14

### UVOD

Krajnji korisnici, shodno svojim pravima, očekuju da prehrambeni proizvodi koje konzumiraju budu higijenski ispravni. Mnogobrojne bolesti i narušeno zdravlje, koje nastaje kao posledica upotrebe kontaminirane hrane, u krajnjem slučaju može biti fatalno.

U cilju proizvodnje proizvoda koji su bezbedni za korisnika, u prehrambenoj industriji moraju da postoje principi u skladu sa zakonom i pravilnicima mikrobiološkog kriterijuma. Upravo to preporučuje HACCP sistem, a u ovom radu se daje poseban akcenat na kritične kontrolne tačke (CCP), koje su na mestima gde osoblje dolazi u direktan kontakt sa hranom. Redovnom kontrolom na CCP maksimalno se sprečava moguća kontaminacija.

### HACCP SISTEM

HACCP sistem je razvijen prilikom svemirskih istraživanja tokom šezdesetih godina i uveden je u industriju hrane. NASA (The National Aeronautics and Space Administration) koristila je HACCP sistem da bi obezbedila najviši mogući kvalitet hrane za astronaute prilikom istraživanja svemira. Godine 1971. uveli su HACCP sistem kao preventivni sistem koji omogućava proizvođačima da proizvode bezbednu hranu sa visokim stepenom sigurnosti.

HACCP je sinonim od Hazard Analysis and Critical Control Point, tj. sistem koji definiše, procenjuje i drži pod kontrolom opasnosti koje ugrožavaju higijensku bezbednost namirnica. Projektovan je da bi minimizirao rizike usled moguće mikrobiološke, hemijske i fizičke kontaminacije prehrambenih proizvoda. Biološke, fizičke i hemijske analize sprovode se u čitavom lancu proizvodnje, počevši od polaznih materijala, preko skladištenja, priprema, prerada i pakovanja, do isporuke produkata.

HACCP sistem funkcioniše po sledećim principima:

Identifikovanje svih mogućih opasnosti, sprovođenje analize opasnosti i posledica do kojih identifikovane opasnosti mogu dovesti i definisanje odgovarajućih aktivnosti upravljanja tim opasnostima

Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka (CCP)

Utvrđivanje kritičnih vrednosti (granica) za svaku kritičnu kontrolnu tačku

Uspostavljanje sistema monitoringa za svaku kritičnu kontrolnu tačku

Utvrđivanje korektivnih mera za svako odstupanje koje se može pojaviti u kritičnoj tački

Sprovođenje verifikacionih procedura – dokumentovanje sistema

Uspostavljanje efektivnog čuvanja zapisa da bi se dokumentovao HACCP sistem

HACCP je internacionalno priznat kao najefektivniji postupak za kontrolu bolesti koje nastaju kao posledica neispravne hrane i priznat je kao takav od strane U.S. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. Takođe je podržan od strane Svetske zdravstvene organizacije i Internacionalne organizacije za postavljanje standarda u prehrambenoj industriji. Preduslov za izlazak prehrambenih proizvoda na tržište EU je primena HACCP sistema.

Za potrebe HACCP sistema primenjuju se sledeći termini:

- Hrana (prehrambeni proizvod)
- Polazni materijal (sirovine koje učestvuju u proizvodnji hrane)
- Dodirne površine
- Pogon
- Sanitarna zaštita

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

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**