

HACCP

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 24

Uvod u HACCP

Definicija. Prema definiciji koju je dao Codex Alimentarius HACCP je sistem za identifikaciju, ocenjivanje i kontrolu opasnosti od značaja za bezbednost hrane. HACCP je sistem upravljanja u kome se bezbednost hrane razmatra kroz analizu i kontrolu bioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti (hazarda) od ulaznih sirovina, rukovanja, proizvodnje, distribucije i konzumiranja krajnjeg proizvoda. HACCP sistem sastoji se od dve osnovne komponente: HA i CCP. HA predstavlja analizu rizika, odnosno identifikaciju opasnosti u svakoj fazi proizvodnje hrane i procenu njihove štetnosti po ljudsko zdravlje. CCP (kritične kontrolne tačke) predstavlja postupke u proizvodnji u kojima se može sprečiti ili eliminisati rizik po sigurnost hrane ili se njegov uticaj svesti na prihvatljiv nivo. Jednostavno, moguće ih je kontrolisati.

Hazard - Opasnost po zdravlje u određenoj tački procesa proizvodnje namirnice

Analysis - Analiza opasnosti moguće kontaminacije proizvoda u svakoj tački procesa proizvodnje namirnice

Critical - Određivanje kritične tačke u procesu po zdravstvenu bezbednost proizvoda

Control - Kontrola kritične tačke procesa

Point - Tačka procesa proizvodnje namirnice

HACCP sistem deluje tako da se najpre identifikuju rizične tačke proizvodnje, odnosno tačke u tehnološkom procesu u kojima može doći do kontaminacije proizvoda. Posle određivanja kritičnih tačaka odrede se preventivne mere za njihovu kontrolu koje će sprečiti kontaminaciju. Cilj. Jedan od najznačajnijih aspekata u proizvodnji i distribuciji hrane svakako je njen kvalitet i sigurnost. Obaveza svakog proizvođača je da tržištu pruži kvalitetnu hranu sa određenim nutritivnim svojstvima i senzorskim osobinama, ali istovremeno i higijenski ispravnu, sigurnu hranu, čime će povoljno uticati na zdravlje potrošača. Osnovni cilj HACCP koncepta je proizvodnja bezbednih prehrambenih proizvoda. Dakle, HACCP se ne odnosi na kvalitet proizvoda već na njegovu zdravstvenu ispravnost. HACCP sistem podrazumeva uspostavljanje odgovornosti svih učesnika u lancu proizvodnje hrane za bezbednost namirnica. U terminologiji HACCP sistema u EU, transparentnost označava pravo potrošača da u svakom trenutku bude jasno i na vreme informisan o svim potencijalnim rizicima za njegovo zdravlje. Svaki proizvod moći će da se prati u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije (tzv. "sledljivost"). Registracija gazdinstava i obeležavanje životinja, započeti su i kod nas. To treba da pomogne da se "Sledljivost" ostvari u čitavom lancu kontrole. Tako će, recimo, zahvaljujući obimnoj evidenciji koja se vodi na svim nivoima, tačno moći da se utvrdi od koje je krave uzeto mleko od kojeg je dobijen neispravan sir, kako se ona hranila, pa i od koga je ta hrana nabavljena. Dakle, krajnji cilj HACCP-a jeste što je moguće bezbedniji proizvod i što je moguće ekonomičnija i efikasnija proizvodnja. Čak i ako ne obezbeđuje uvek stopostotnu sigurnost za korisnike, HACCP garantuje da preduzeće proizvodi hranu na najbolji i najbezbedniji mogući način. Zakonska regulativa. Na tržištima EU i Svetske trgovinske organizacije HACCP sistem je postao obavezujući 1. januara 2006. godine (Council Directive 93/43/EEC). Jednostavno, uključivanje standarda kvaliteta i bezbednosti hrane u opšti sistem provere kvaliteta u preduzećima, postao je uslov poslovanja s partnerima na međunarodnom tržištu. Zakonska regulativa gotovo svih razvijenih zemalja obavezuje proizvođače hrane u tim zemljama uvođenje sistema HACCP. Kome je namenjen. Pored prehrambene industrije (fabrike koje proizvode, prerađuju, čuvaju, pakuju, transportuju ili prodaju hranu) u program obavezne implementacije HACCP sistema uključeni su i hoteli i restorani gotove hrane. HACCP je fleksibilan sistem, prilagođava se svim vrstama proizvoda u svakoj karici lanca proizvodnje, distribucije i rukovanja hranom, "od njive do trpeze". Grane prehrambene industrije koje zahtevaju HACCP sistem su:

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

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com