

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "upravljanje kvalitetom - Iso 22000". Rad ima 13 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.

UNIVERZITET U BEOGRADU

Predmet: upravljanje kvalitetom

Tema: ISO 22000

SADRŽAJ

1.Uvod.....	3
2.Evolucija normi za upravljanje sigurnošću hrane.....	3
3. Zahtevi HACCP-a.....	4
4. Prednosti implementacije HACCP-a za organizaciju.....	5
5. ISO 22000 je standard sigurnog rukovanja hranom.....	6
6. Primer sigurnosti hrane prema ISO 22000.....	8
7.Zaključak.....	9
8.Literatura.....	13

Uvod

Potrošači širom svijeta traže ne samo ukusnu i oku privlačnu već prije svega sigurnu hranu. To je postao i jedan od bezuslovnih zahteva kad je u pitanju trgovina hranom, kako od strane potrošača tako i od strane domaće, a osobito međunarodne legislativne.

Hrana koja se stavlja na domaće ili međunarodno tržište mora biti sigurna i dobre kvalitete, ne smije prenositi štetne organizme koji mogu uzrokovati bolesti životinja i ljudi.

Od kada je tržište postalo globalno i problem oko sigurnosti hrane postaje veći nego ikada. Kao posljedica toga prehrambene industrije sve više uočavaju potrebu da na međunarodnoj razini usklade standarde koji će osigurati potpuni sistem upravljanja sigurnošću hrane i omogućiti im da proizvedu i na tržište stave potpuno sigurnu i zdravstveno ispravnu hranu.

Evolucija normi za upravljanje sigurnošću hrane

HACCP je skraćena pojava Hazard Analysis and Critical Control Point (Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) i predstavlja stručan i sustavni preventivni pristup identifikacije opasnosti i rizika u postupanju s hranom, a koji pruža jasne metode utvrđivanja načina kontrole tih rizika.

To je međunarodno prepoznat sustav koji osigurava proizvodnju sigurne hrane. On je jedan od prvih sustava upravljanja sigurnošću hrane koji je kao sustav samokontrole prihvaćen od strane mnogih proizvođača.

Potrošači diljem svijeta traže sigurnu hranu, a HACCP zahtjevi su uklopljeni i u legislativu i u zahtjeve kupaca.

Važnost HACCP-a prepoznala je i FAO/WHO Codex Alimentarius Commission koja je dokumentirala HACCP sustav i vodič za njegovu provedbu (uspostavu), koji je međunarodno priznat.

Zahtjevi HACCP-a

Da bi bolje razumjeli HACCP, njegove principe i postupke uspostave potrebno je pojasniti određene termine odnosno zahtjeve norme:

Princip 1. - riječ opasnost podrazumijeva biološki, kemijski ili fizikalni agens u hrani ili stanje hrane koje može utjecati na zdravlje ljudi.

Princip 2. - pod kritičnim kontrolnim točkama (CCP) podrazumijeva se točka, korak ili postupak kod kojega se primjerenim upravljanjem opasnost može spriječiti, ukloniti ili svesti na prihvatljiv nivo.

Princip 3. - pod kritičnom granicom podrazumijevamo kriterij koji odvaja prihvatljivo od neprihvatljivog.

Princip 4. - nadzorni postupak podrazumijeva planirani postupak promatranja ili mjerenja da bi potvrdili da su kritične točke pod kontrolom.

...

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

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com