



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet –Mihaila Lalica 1 Podgorica

tel: 020 206 710 fax: 020 206 712 mail: extension-pg@t-com.me

Šta je HACCP?

Akronim:

- Hazard
- Analysis
- Critical Znači-**Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke!**
- Control
- Point

Prema definiciji koju je dao Codex Alimentarius **HACCP je sistem za identifikaciju, ocjenjivanje i kontrolu opasnosti od značaja za bezbjednost hrane!**

HACCP sistem djeluje tako što se najpre identifikuju rizične tačke proizvodnje tj.tačke u kojima može doći do kontaminacije proizvoda ,a nakon toga određuju se preventivne mjere za kontrolu tih tačaka i sprečavanje kontaminacije

Ovaj sistem ne uklanja sve rizike opasnosti po bezbjednost hrane,već smanjuje u najvećoj mogućoj mjeri rizike usled moguće mikrobiološke,hemijske i fizičke kontaminacije prehrambenih proizvoda.

HACCP se ne odnosi na kvalitet proizvoda,već na zdravstvenu ispravnost proizvoda!

Gdje se sve HACCP može primjeniti?

HACCP se može primjeniti u čitavom procesu proizvodnje hrane –od primarnog proizvođača do krajnjeg potrošača.

Primjena HACCP-a ne mora biti samo u većim preduzećima ,već se može uvesti i u mala i srednja preduzeća,svuda gdje je važna bezbjednost hrane.

Pored prehrambene industrije,HACCP sistem se može uvesti u hotele ,restorane, zadruga,...

Sadržaj HACCP sistema



Codex alimentarius komisija je definisala **7 principa i 12 koraka** koji se moraju primjeniti tokom razvoja HACCP plana i implementacije HACCP sistema.

12 koraka za primjenu HACCP-a:

Formiranje HACCP tima	
Utvrđivanje opisa proizvoda	
Identifikovanje namjeravane upotrebe proizvoda	
Izrada dijagrama toka procesa proizvodnje	
Verifikacija dijagrama toka procesa proizvodnje	
Identifikovanje svih mogućih opasnosti Analiza opasnosti Utvrđivanje mjera upravljanja	PRINCIP 1
Utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka(CCP)	PRINCIP 2
Utvrđivanje kritičnih granica za svaku CCP	PRINCIP 3
Utvrđivanje sistema monitoringa za svaku CCP	PRINCIP 4
Utvrđivanje korektivnih mjera za odstupanja koja se mogu pojaviti	PRINCIP 5
Utvrđivanje postupaka verifikacije	PRINCIP 6



Utvrđivanje upravljanja dokumentima i zapisima

PRINCIP 7

Ovo su smjernice a ne pravila koje je dao Codex Alimentarius za uspostavljanje HACCP sistema.

Na tržištima EU i Svjetske trgovinske organizacije HACCP sistem je postao obavezujući 1.januara 2006.god. Zakonska regulativa skoro svih razvijenih država obavezuje proizvođače hrane u tim zemljama da uvode HACCP.

Zbog ovoga je i Crna Gora u Zakonu o bezbjednosti hrane definisala dužnost proizvođača hrane za uspostavljanjem i primjenom HACCP-a od 1.januara 2010.god.

Zaključujemo da je krajnji cilj HACCP-a proizvesti što je moguće zdravstveno bezbedniji proizvod uz što ekonomičniju i efikasniju proizvodnju, i HACCP je garant da proizvođač hranu proizvodi na najbolji i najbezbedniji mogući način!

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije