



Crmnica, 06. jul 2016. godine

Stručne saradnice Savjetodavne službe **Dragana Radunović** i **Danijela Zuber** obišle su vinograde crmničkog regiona. U razgovoru sa vinogradarima razmijenjene su informacije o sprovedenim mjerama zaštite od uzročnika plamenjače koji je ove godine nanio velike štete mnogim vinogradima.



U razgovoru sa vinarima pričalo se o značaju preduslovnih programa i HACCP-a u procesu proizvodnje vina.

Dragana Radunović, master inž., stručna saradnica za zaštitu bilja, još jednom je ukazala na značaj optimalnog vremena i kvaliteta hemijskog tretmana, koji su ove godine bili od presudne važnosti u suzbijanju bolesti.



Vinogradari koji su na vrijeme i kvalitetno obavili hemijsko tretiranje sprečili su pojavu i širenje bolesti.

Danijela Zuber, dipl. ing. prehrambene tehnologije, razgovarala je s vinarima o značaju preduslovnih programa i HACCP-a u procesu proizvodnje vina. Preduslovni programi obuhvataju konkretne i dokumentovane aktivnosti koje su usklađene sa opštim zahtjevima o higijeni u prehrambenoj industriji, sa dobrom proizvođačkom praksom i zakonskom regulativom koja je na snazi, sa ciljem dobijanja bezbjednog proizvoda.



HACCP sistem predstavlja identifikaciju, procjenu i kontrolu opasnosti i rizika u svim fazama proizvodnje i distribucije, sve do neposredne potrošnje.



Zasnovan je na 7 principa:

1. Sprovođenje analize opasnosti
2. Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka
3. Određivanje kritičnih granica za kritične kontrolne tačke
4. Uspostavljanje sistema praćenja/nadzora
5. Definisane korektivnih mjera
6. Uspostavljanje sistema verifikacije ispravnosti funkcionisanja HACCP sistema
7. Uspostavljanje dokumentacije