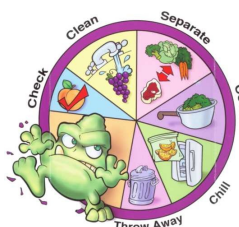


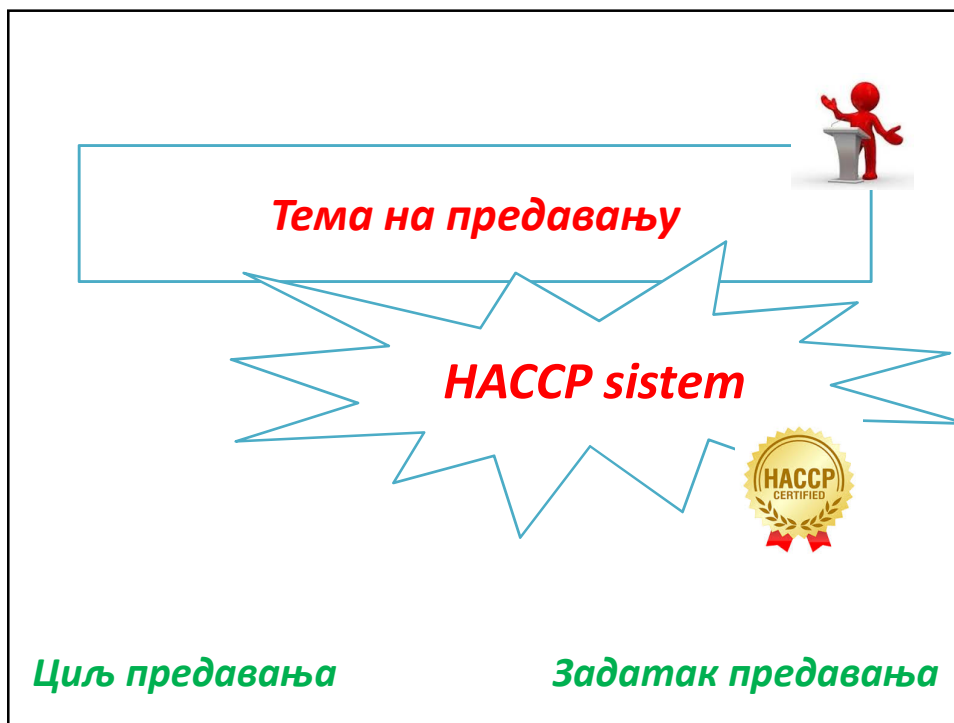


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ



др Драган Тешановић, ред. проф.
MSc. Маја Бањац, асистент проф.



Hazard	→	Опасност
Analysis	→	Анализа
Critical	→	Критичних
Control	→	Контролних
Point	→	Тачака





НАССР се бави искључиво безбедношћу

➤ *НАССР је настао касних 1950-тих када је NASA склопила уговор за производњу хране за астронауте са Pillsbury Compaу. Оригиналан концепт НАССР-а је јавности у САД-у био представљен тек 1971. године на скупу о безбедности хране .*



У почетку је НАССР садржао следећа три принципа:

идентификација ризика;
одређивање критичних контролних тачака за контролу било ког ризика
успостављање система надгледања.



Циљ система



НАССР је прихваћен као интернационални програм којег се, у развијеном свету, придржавају сви запослени у комуникацији са храном.



Амерички центар за спречавање болести од хране идентификовао је пет највећих узрочника тровања храном:

- низак ниво личне хигијене запослених;*
- нестручна и погрешна топлотна обрада хране*
- држање хране на неодговарајућој температури*
- коришћење кухињских уређаја који нису исправно очишћени и дезинфиковани*
- куповина хране од добављача који не поседују сертификат о здравственој безбедности.*



Принципи HACCP-а



Читав HACCP систем заснива се на седам принципа које треба у потпуности испоштовати и то одређеним редоследом:

1. анализа опасности;
2. одређивање критичних контролних тачака;
3. успостављање критичних граница;
4. успостављање мониторинга;
5. успостављање корективних мера;
6. успостављање верификације и
7. успостављање документације и записа.



Предусловни програми

Добра произвођачка пракса (GMP)



Добра хигијенска пракса (GHP)



Стандардне радне процедуре (SOP).



Практична израда HACCP плана

7

Principle
of
HACCP

12 корака и 7 принципа

формирање тима за спровођење HACCP-а;
 опис производа и опис дистрибуције;
 идентификација намераване употребе производа;
 развој дијаграма тока процеса;
 верификација дијаграма тока;
 анализа опасности – принцип I;
 одређивање критичних контролних тачака – принцип II;
 успостављање критичних граница – принцип III;
 успостављање мониторинг – принцип IV;
 успостављање корективних мера – принцип V;
 успостављање верификације – принцип VI и
 успостављање документације и чување записа – принцип VII.



Формирање тима за спровођење HACCP

Особље ресторана треба прво да заврши обуку за HACCP, која је прилагођена њиховим одговорностима у оквиру HACCP плана.



Формирање HACCP тима се заснива на подели учесника у групе, уз дефинисање задатака и задужења



НАССР тим

<i>Име и презиме члана</i>	<i>Радно место</i>	<i>Звање</i>	<i>Функција у тиму</i>

