



ВИСОКА  
ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА  
БЕОГРАД

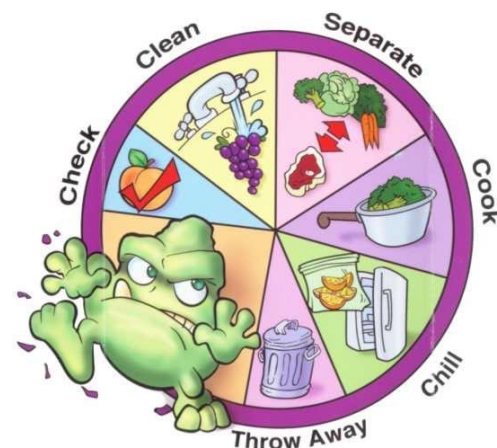
THE COLLEGE OF  
HOTEL MANAGEMENT  
BELGRADE

VISOKA HOTELIJERSKA ŠKOLA

# SANITARNA ZAŠTITA I BEZBEDNOST U HOTELIJERSTVU.

предавање 6 -

др Драган Тешановић,





***Тема на предавању***

***HACCP sistem***



***Циљ предавања***

***Задатак предавања***

Hazard  
Analysis  
Critical  
Control  
Point



Опасност  
Анализа  
Критичних  
Контролних  
Тачака



**НАССР се бави искључиво безбедношћу**

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

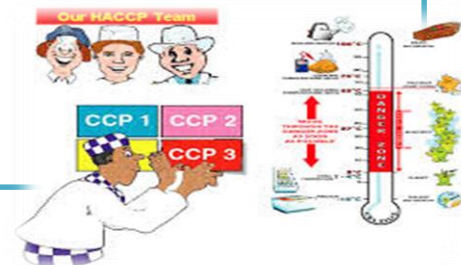


*У почетку је HACCP садржао следећа три принципа:*

*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 НАССР

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



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



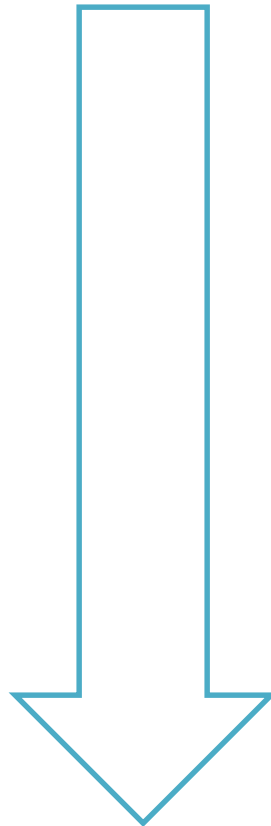
## ***НАССР тим***

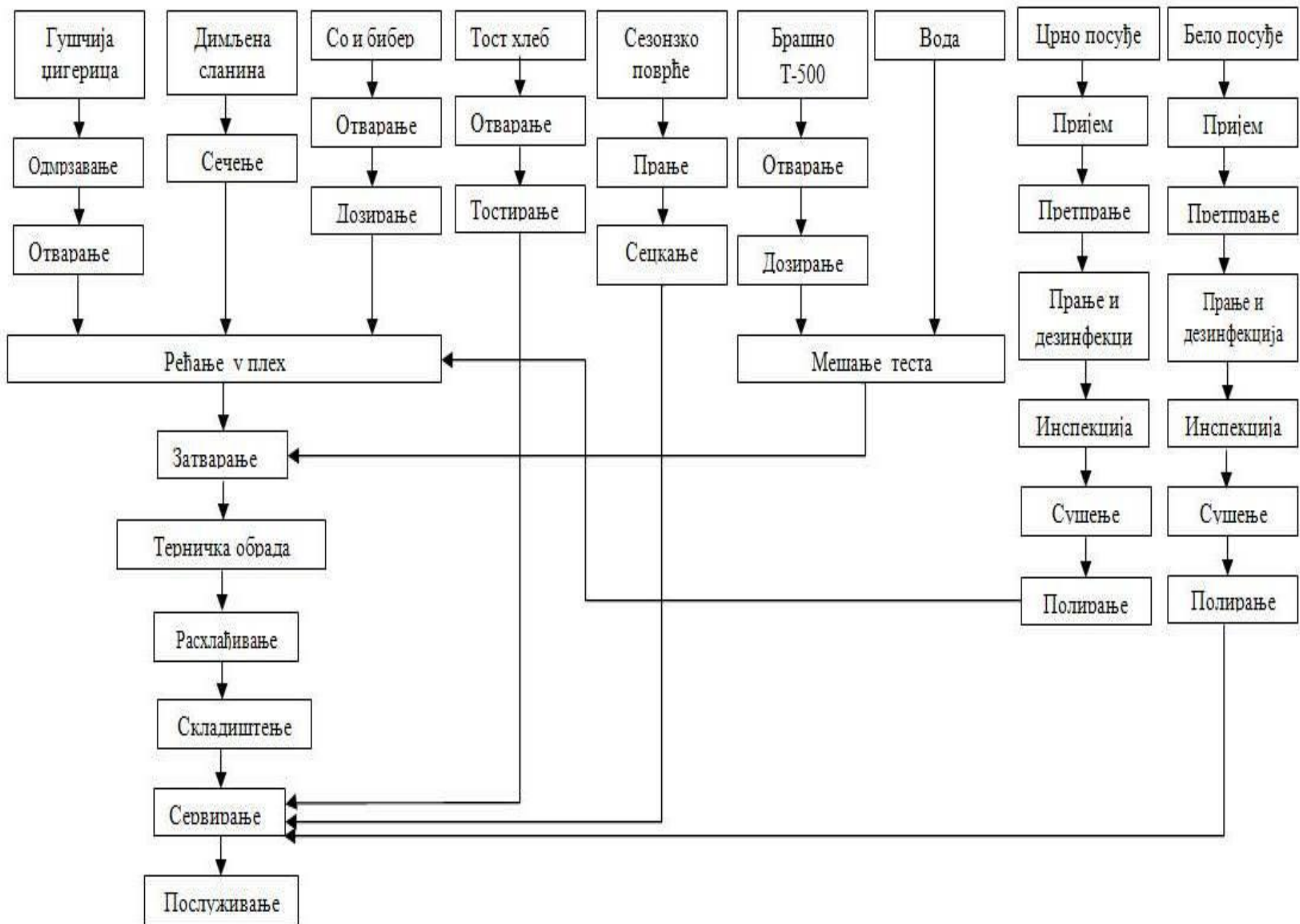
| <b><i>Име и презиме члана</i></b> | <b><i>Радно место</i></b> | <b><i>Звање</i></b> | <b><i>Функција у тиму</i></b> |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------------|-------------------------------|
|                                   |                       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

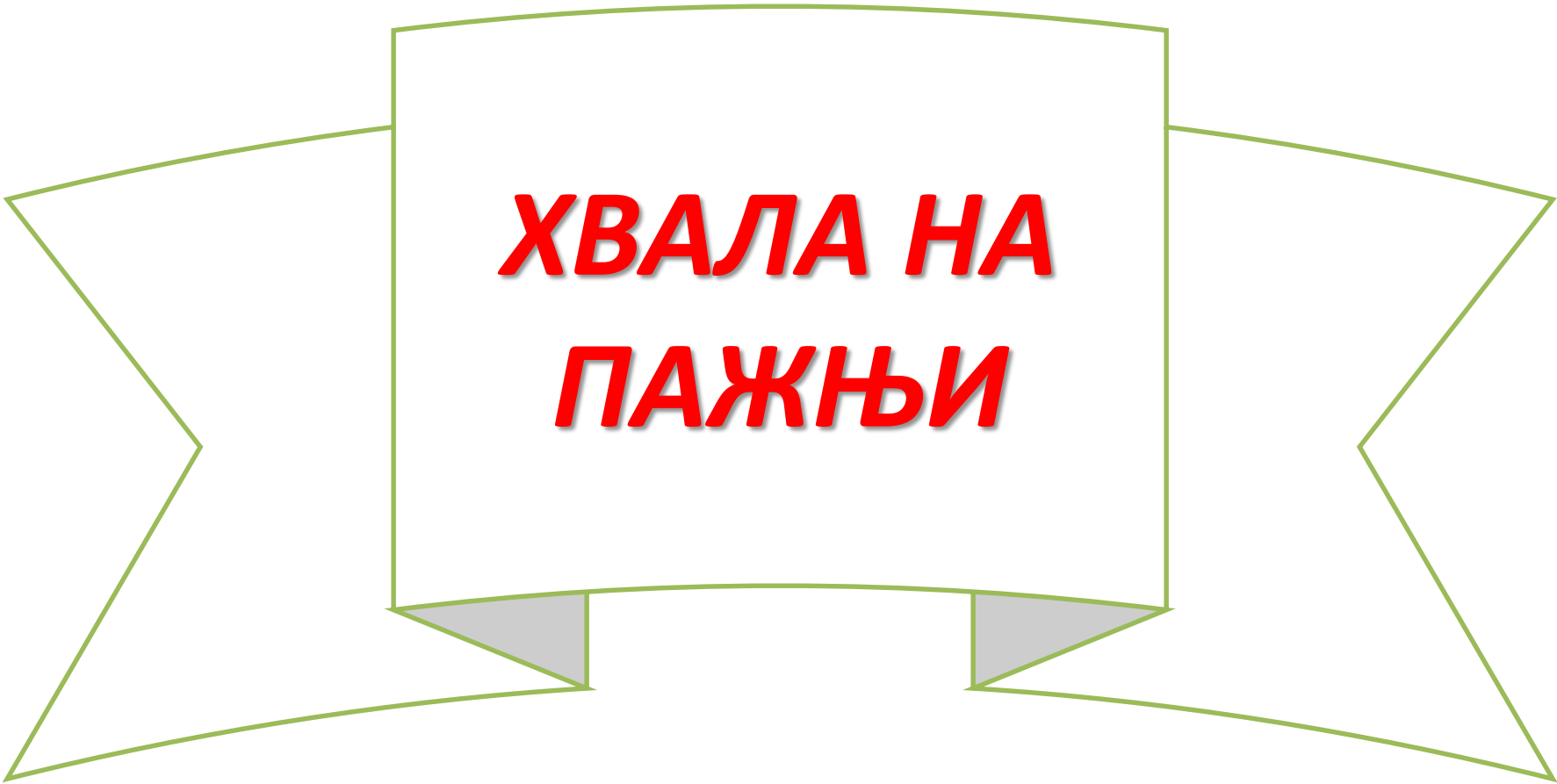


# **Пример дијаграм тока**

*(гушчија џигерица)*







***ХВАЛА НА  
ПАЖЊИ***