



HACCP

SISTEM BEZBEDNOSTI

HACCP je **sistemska preventivni pristup bezbednosti hrane** koji se odnosi ne samo na fizičke, hemijske i biološke opasnosti, već i na preventivni postupak, kojim proizvođač posmatra, vrši kontrolu, identifikuje i analizira izvesne kritične tačke u proizvodnji hrane, na kojima eventualno može doći do njihove kontaminacije.

Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka, u principu je nastavak analize opasnosti.

Zakonska regulativa gotovo svih razvijenih zemalja sveta obavezuje proizvođače hrane u tim zemljama na uvođenje HACCP sistema.

Hrana se posmatra i ispituje na svim kritičnim kontrolnim tačkama, koje su unapred određene dokumentom (HACCP planom) proizvođača hrane sačinjenim u skladu sa principima HACCP-a, a ne samo na kraju proizvodnje (kako se radilo pre uvođenja HACCP-a), što obezbeđuje više mogućnosti za utvrđivanje kontaminacije pre nego što se isporuči na tržište i na taj način i veća zdravstvena bezbednost hrane.

