

17.12.2010. U KRUŠEVCU ODRŽANA BESPLATNA PREZENTACIJA NA TEMU:

## HACCP SISTEM

PROIZVODNJA ZDRAVSTVENO ISPRAVNIH I HIGIJENSKI ODGOVARAJUĆIH  
PREHRAMBENIH PROIZVODA VISOKOG NIVOVA KVALITETA

*U proizvodnji i distribuciji hrane najznačajniji aspekti su njen kvalitet i bezbednost. Obaveza svih onih koji dolaze u kontakt sa hranom, tokom njenog proizvodnog ili distribucionog toka, je da izvrše sve mere prevencije kako bi tržištu istovremeno pružili kvalitetnu i bezbednu hranu po zdravlje potrošača.*

*Prema savremenom i međunarodno prihvaćenom pristupu, država mora da osigura da svi prehrambeni proizvodi, koji se nalaze na tržištu budu bezbedni u higijensko-toksikološkom smislu. Takav program zahteva od inspeksijskih organa da se u registrovanim objektima za proizvodnju i promet prehrambenih proizvoda obezbedi primena odgovarajućih mera kako bi proizvod namenjen tržištu bio zdravstveno bezbedan za potrošača. HACCP sistem predstavlja efikasan alat da se obezbede bezbedni prehrambeni proizvodi u higijensko-toksikološkom smislu.*

### PROGRAM PREZENTACIJE

- Šta je HACCP sistem?
- Zašto se primenjuje HACCP?
- Veza sa zakonskom regulativom!
- Regulativa Evropske Unije i HACCP!
- Koje sve grane industrije zahtevaju HACCP?
- Koncept prevencije u isporuci bezbednih namirnica!
- Koje su prednosti primene HACCP sistema?
- Put ka HACCP sertifikatu!

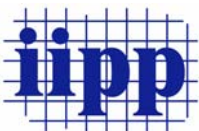
### PREZENTACIJI PRISUSTVOVALI:

Predstavnici preko 50 preduzeća koja se bave proizvodnjom, distribucijom i različitim uslugama koje imaju veze sa hranom (restorani, objekti brze hrane, prodavci koji imaju direktnog kontakta sa namirnicama...). Takođe prezentaciji su prisustvovali i predstavnici rukovodstva za kvalitet i druge osobe zadužene za sistem menadžmenta kvalitetom, kao i njihovi zaposleni.





*Prezentaciju organizovali:*



*Institut za istraživanja i  
projektovanja u privredi,  
Beograd*

*Prezentacija održana pod pokroviteljstvom:*



*Turističke organizacije grada  
Kruševca*