

UNIVERZITET U NIŠU

Fakultet zaštite na radu

Predmet: Tehnološki sistemi i zaštita

SEMINARSKI RAD

Tema: Upravljanje kvalitetom životne sredine u prehrambenoj industriji

Niš, 2009.

SADRŽAJ

Uvod.....	2
1. Osiguranje kvaliteta u prehrambenoj industriji.....	3
2. Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke - HACCP.....	5
3. HACCP plan.....	9
4. Dobra proizvođačka praksa - GMP.....	11
5. Zaključak.....	13
6. LITERATURA.....	14

UVOD

Danas živimo u vremenu u kome jedan od najvećih problema predstavlja snabdevanje hranom. Ovaj problem najviše proističe u lošem načinu uzgoja, distribucije, i naravno u samom njenom skladištenju. Broj stanovnika na zemlji je u stalnom porastu, pa su shodno tome povećane i potrebe za hranom. U današnje vreme hrana ne može da se proizvede u dovoljnim količinama.

Ovo dovodi do neprekidnog usavršavanja tehnoloških procesa za proizvodnju i preradu hrane i pri tome koristi ogromne količine energije, pre svega kroz druge vidove industrije za proizvodnju tehnološke opreme, za zagrevanje, za pokretanje i rad mašina, za hlađenje, kao pogonsko gorivo transportnih sredstava i sl.

Industrija proizvodnje i prerade hrane - prehrambena industrija troši velike količine vode visokog kvaliteta da bi očuvala kvalitet proizvoda i stvara otpadne vode koje su po kvalitetu slične komunalnim otpadnim vodama. Pri ovome priroda plaća ogroman danak unapređenja poljoprivrede putem mehanizacije i hemizacije a to se odražava na sav živi svet, pa i na životne namirnice koje čovek koristi u ishrani. Proizvodnja hrane je veoma složen sistem i zato se ona mora posmatrati kao lanac sastavljen iz velikog broja karika – primarna poljoprivredna proizvodnja, industrijska prerada, transport, prodaja, upotreba od strane kupaca, ispunjenje državnih propisa, edukacija učesnika u lancu itd.

Svaka od ovih karika je veoma bitna i svaka značajno utiče na kvalitet i bezbednost hrane.

OSIGURANJE KVALITETA U

PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI

U prehrambenoj industriji i uopšte u poljoprivredi se primenjuju različiti sistemi osiguranja kvaliteta. Oni su prvi put primenjeni osamdesetih godina 20-og veka sa propisima Good Manufacture Practices (GMP – Dobra proizvođačka praksa).

Ovi propisi su dali uputstva za osiguranje minimalnih standarda i uslova u procesu prerade i čuvanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji treba da osiguraju osnovu kvaliteta i bezbednosti.

Devedesetih godina u prehrambenoj industriji se primenjuju standardi serije ISO 9000. Oni su stvorili mrežu za upravljanje kvalitetom i osiguranje kvaliteta.

Posle 1996. godine u fabrikama proizvodnje i prerade hrane u primenu je ušla Hazard analysis and critical control points – HACCP (Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke).

Osiguranje kvaliteta u prehrambenoj industriji treba da garantuje da se bezbednost proizvoda, pouzdanost, servis i drugi zahtevi kvaliteta mogu ostvariti pomoću sistema kvaliteta. Isto tako osiguranje kvaliteta treba da uveri proizvođače i potrošače da su zahtevi kvaliteta ispunjeni.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com