

HACCP sistem je integrisani sistem kontrole ispravnosti namirnica u svim fazama proizvodnje, koji omogućava prepoznavanje i procene rizika svih vrsta, određuje neophodne mere prevencije, kontrole i delotvoran način sprovođenja mera za otklanjanje rizika i hazarda.

Na koga se odnosi **HACCP** sistem?

Za kompanije čija je delatnost: **proizvodnja, prerada, pakovanje, skladišćenje, transport, distribucija hrane i prehrambenih proizvoda** HACCP sistem  
predstavlja **zako**  
**nsku obavezu**  
u skladu sa Strategijom o bezbednosti hrane i Zakona o hrani.

To obuhvata širok spektar privrede - **prehrambenu industriju, trgovinu prehrambenim proizvodima - uključujući maloprodaju, ugostiteljstvo, pripremu i distribuciju hrane** - npr.

ketering, restorane u bolnicama, vrtićima, školama i avionskim kompanijama, pekare, mesare, mlekare i sl.

Ukoliko želite ili pak se bavite keteringom ili maloprodajom hrane koju sami proizvodite, uslov je

uvođenje HACCP sistema koji je dovoljan dokaz Vašeg kvaliteta.

Naš HACCP tim sačinjava stručno osoblje, koje Vam može pomoći pri uspostavljanju HACCP sistema, kao i u njegovoj primeni i sprovođenju „Dobre higijenske prakse”, „Dobre proizvodne prakse” shodno Vašim potrebama.

Obzirom na naše veliko iskustvo, poznavanje napred navedenih oblasti i rešavanje problema iz istih, nadamo se da ćete nam ukazati poverenje za saradnju.