

Предшколска установа „Лептирић“ покренула је још један процес у циљу што квалитетнијег и безбеднијег живота и рада својих корисника – наших најмлађих суграђана, а то је увођење HACCP система безбедности хране. Након потписаног уговора између ПУ „Лептирић“ из Лајковца и Агенције за консалтинг и менаџмент „ MS Employment

“ из Свилајнца, почео је заједнички рад на увођењу HACCP система. Пројекат ће се реализовати у наредних 6 месеци. Увођење HACCP система законска је обавеза за све објекте који се баве производњом, прерадом или прометом хране.

Пројектом су предвиђени следећи кораци: обилазак и нулта контрола објекта, предлог корективних мера, организација опште обуке и подела сертификата полазницима, прикупљање неопходне документације, израда HACCP планова, обука за вођење записа и провера одрађених корекција.

HACCP (Анализа опасности и критичних контролних тачака) представља превентивни систем који осигурава безбедност хране у сваком кораку процеса производње, промета и прераде хране. Развија се посебно за сваки производ, групу производа или процес и треба да се дефинише и успостави тако да одговара специфичним условима производње и дистрибуције сваког производа посебно. У најкраћем HACCP је систем који се може употребити као низ поступака за контролу процеса и осетљивих тачака у ланцу производње прераде или промета хране, са крајњим циљем да потрошач конзумира намирницу у стању и на начин који ће бити безбедан по његово здравље.