

HACCP i ISO 22000 (Hazard Analysis and Critical Control Point) – Sistem menadžmenta bezbednošću hrane

- konsalting, obuka, izrada izveštaja o ispunjavanju uslova za uvođenje HACCP-a
- HACCP (u prevodu Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke) predstavlja kontrolni alat koji se primenjuje u cilju proizvodnje zdrave i bezbedne hrane.
- U 2005. godini je usvojen i **ISO 22000:2005** - standard za uspostavljanje sistema upravljanja bezbednošću hrane.