

1. U V O D

Ugostiteljska djelatnost zauzima značajno mjesto u strukturi privredjivanja i ima poseban javno-zdravstveni značaj.

Naime, ugostiteljstvo predstavlja jednu od najvećih svjetskih industrija hrane, pogotovo kada je u pitanju hrana iz prehrambene industrije i primarne poljoprivredne proizvodnje koja završi u ugostiteljskim objektima.

Javno-zdravstveni značaj ugostiteljske djelatnosti ogleda se u tome da korištenje hrane koja nije zdravstveno bezbjedna i ispravna, odnosno koja ne zadovoljava uslove mikrobiološke ispravnosti, kao i druge parametre zdravstvene ispravnosti, predstavlja rizik za zdravlje i korisnike ugostiteljskih usluga. Taj rizik najčešće ima za posljedicu trovanje hranom konzumenata ili pojavu drugih zaraznih bolesti, koje se prenose hranom, a koja je mikrobiološki kontaminirana.

Pored mikrobiološke kontaminacije, u hrani mogu biti prisutne i fizičko-hemijske opasnosti. Hemijska kontaminacije hrane predstavlja prisustvo hemijskih kontaminanata u hrani koje se kao sirovine koriste u pripremi hrane, kao što su: toksini, teški metali, pesticidi i dr.

Fizičke opasnosti predstavljaju tvrdi materijali koji se mogu naći u hrani kao posljedica kontaminacije sirovina ili kontaminacije hrane u procesu proizvodnje. Fizičke opasnosti se identifikuju u procesu proizvodnje hrane, prometa ili samog konzumiranja, tako da za posljedicu mogu imati povrede ili gušenje konzumenta, gađenje kod konzumenta ili eventualno mikrobiološku kontaminaciju hrane.

Pored rizika za zdravlje konzumenata koji su konzumirali zdravstveno neispravnu hranu, ugostiteljstvo može imati i ozbiljne komercijalne posljedice, a samim tim i finansijske, zbog gubitka korisnika usluga, loše reklame, pa do sudskih procesa.

Zbog navedenog u interesu je svakog subjekta u poslovanju sa hranom, a samim tim i ugostiteljstva, kao i organa nadležnih za bezbjednost hrane, da se vodi posebna briga o prevenciji bolesti koje se prenose putem hrane.

Zdravstveno-sanitarna inspekcija je jedan od organa nadležnih za bezbjednost hrane, a samim tim i za nadzor nad objektima ugostiteljske djelatnosti.

Uzimajući u obzir izneseno, cilj ovog rada je da se sagledaju osnovni sanitarno-higijenski uslovi za obavljanje ugostiteljske djelatnosti.

2. PREGLED LITERATURE

Ugostiteljska djelatnost obuhvata usluge smještaja i ishrane, usluge ishrane i pića u ugostiteljskim objektima, pripremanje hrane i dostavljanje korisnicima za potrošnju na drugom mjestu, kao i pružanje pojedinih ugostiteljskih usluga povremeno izvan ugostiteljskih objekata, kao što su ugostiteljske usluge na sajmovima, prigodnim proslavama i drugim manifestacijama, u pokretnim objektima, seoskim domaćinstvima, apartmanima, kućama za odmor, sobama za iznajmljivanje i druge vrste usluga /Zakon o ugostiteljstvu „Službeni glasnik Republike Srpske“, br. 15/10/.

Razvrstavanje, minimalni uslovi i kategorizacija ugostiteljskih objekata pobježe su propisani zakonskim i podzakonskim aktima.

Primarni cilj svake djelatnosti, a koji posebno dolazi do izražaja u ugostiteljstvu je zadovoljstvo i bezbjednost korisnika usluga. Da bi se taj cilj