

S A D R Ź A J

1. U V O D.....	1
2. PREGLED LITERATURE.....	1
2.1. Osnovni zahtjevi za objekte ugostiteljske djelatnosti.....	2
2.2. Osnovni zahtjevi za prostorije za ugostiteljsku djelatnost.....	2
2.3. Osnovni zahtjevi za opremu, uređaje i pribor.....	2
2.4. Osnovni zahtjevi za proizvodni proces.....	3
2.5. Lična higijena, zdravstveno stanje i edukacija zaposlenih.....	3
3. ZAKONSKA I PODZAKONSKA REGULATIVA ZA UGOSTITELJSKU DJELATNOST I INSPEKCIJSKI NADZOR KOJA SE PRIMJENJUJE U REPUBLICI SRPSKOJ.....	4
3.1. Zakon o ugostiteljstvu.....	4
3.2. Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata	6
3.3. Zakon o hrani Republike Srpske.....	9
3.4. Zakon o hrani Bosne i Hercegovine.....	11
3.5. Zakon o zaštiti stanovništva od zaraznih bolesti.....	11
3.6. Pravilnik o sadržaju i načinu sprovođenja posebne edukacije.....	11
3.7. Zakon o zdravstvenom nadzoru životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe.....	12
3.8. Pravilnik o posebnoj radnoj odjeći i obući lica koja rade u proizvodnji i prometu životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe.....	13
3.9. Pravilnik o uslovima za prevoz životnih namirnica.....	14
3.10. Pravilnik o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu.....	14
3.11. Zakon o inspekcijama u Republici Srpskoj.....	15
3.12. Zakon o opštem upravnom postupku.....	16
3.13. Zakon o zabrani pušenja duvanskih proizvoda na javnim mjestima	17
3.14. Pravilnik o postupku uzimanja uzoraka, njihovog čuvanja načinu dostavljanja ovlaštenim laboratorijama i troškovima postupka uzorkovanja	17
4. ISPITIVANJA RADI PROVJERE MIKROBIOLOŠKE ČISTOĆE U 16. UGOSTITELJSKIH OBJEKATA NA PODRUČJU BANJALUKE	18
4.1. Pregled najvažnijih patogenih bakterija.....	18
4.2. Salmonella.....	19
4.3. Shigella.....	19
4.4. Escherichia coli.....	20
4.5. Yersinia enterocolitica.....	20
4.6. Listeria monocitogenes.....	21
4.7. Campylobacter jejuni.....	21
4.8. Staphylococcus aureus.....	21
4.9. Clostridium botulinum.....	22
4.10. Clostridium perfringens.....	22
4.11. Bacillus cereus.....	22
5. BAKTERIJSKI TOKSINI	23
6. RIZICI KOJI UTIČU NA KONTAMINACIJU HRANE.....	23

7. CILJ RADA	25
8. METOD RADA.....	26
9. REZULTATI ISPITIVANJA.....	27
9.1. Prosuđivanje rezultata ispitanih uzoraka.....	41
9.2. Prosuđivanje mikrobiološke čistoće objekata	41
10. DISKUSIJA REZULTATA ISPITIVANJA.....	42
11. ZAKLJUČCI I PRIJEDLOG MJERA.....	45
12. L I T E R A T U R A.....	46