

UVOD

Od preduzeća koja posluju sa hranom kroz odgovarajuće zakonske propise se traži da uspostave i sprovedu redovne kontrole higijenskih uslova proizvodnje i prometa hrane, sprovođenjem preventivnog postupka samokontrole zasnovanog na principima *Analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka*. Osnovni cilj propisa o hrani je dostizanje visokog nivoa zaštite zdravlja ljudi i zaštite interesa potrošača. Rizici trovanja hranom i druge opasnosti koje mogu da ugroze bezbjednost potrošača su brojni i veoma raznovrsni. Opasnosti mogu biti biološki, hemijski i fizički činioci koji mogu štetno djelovati na zdravlje ljudi. Propisi nalažu da se pri analizi rizika ove opasnosti identifikuju, procjeni izloženost hrane i ljudi tim rizicima i izvrši karakterizacija rizika. Do sada se primjenjivao sistem kontrole hrane koji se zasnivao na praćenju reprezentativnih svojstava kvaliteta gotovih proizvoda na kraju proizvodnog procesa ili u prometu. Danas se zahtijeva sljedivost (praćenje) hrane kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije „od vila do viljuške“. Subjekti koji posluju sa hranom u maloprodajnim objektima, uključujući skladištenje, preradu, doradu i pripremu hrane u maloprodajnim i ugostiteljskim objektima dužni su da obezbijede sistematsko sprovođenje opštih i specifičnih uslova higijene hrane. Definitivno, jedan od najvažnijih zadataka nove politike o hrani je definisanje odgovornosti subjekta u poslovanju sa hranom.

Drugim riječima, proizvodnja hrane istovremeno znači i obavezu efikasnog praćenja i kontrolisanja higijenskih uslova tokom proizvodnje, bez obzira o kojim se operacijama radi: priprema, prerada, pakovanje, skladištenje, transport, rukovanje, distribucija i prodaja hrane. Vlasnik je dužan da identifikuje sve korake i aktivnosti u procesu proizvodnje hrane koji su kritični po bezbjednost hrane, pregledati i dokumentovano dokazati da su postupci bezbjednosti identifikovani, primjenjeni, kontrolisani i provjeravani. To znači da on analizira sve rizike koji se odnose na namirnice, poznaje sve tačke u procesu gdje se rizici mogu pojaviti i odlučiti koje su od ovih tačaka kritične po bezbjednost hrane. Kada se jednom utvrde ove tačke, moraju se preduzeti efikasne mjere za praćenje i kontrolisanje svake od njih i povremeno prooditi provjeru efikasnosti kontole.

Savremeni sistem kontrole mora biti postavljen u pisanoj formi, dakle mora biti u potpunosti dokumentovan, osoblje mora biti obučeno i utrenirano. Sistem se mora kontinuirano provjeravati i procjenjivati, ali i mijenjati kada i koliko je potrebno. Najvažnije je da se sistem dosljedno provodi u praksi i u granicama realnih mogućnosti stalno unapređuje.

Objekti prostorije, postrojenja i oprema koja se koristi tokom proizvodnje moraju ispunjavati opšte uslove higijene. Glavni zahtjevi se odnose na sljedeće: objekti se moraju držati čistim i ispravnim. Proizvodne prostorije i radne površine moraju omogućavati adekvatno čišćenje, pranje i dezinfekciju i moraju osigurati da ne dođe do naknadne ili unakrsne kontaminacije.

Navedeni zahtjevi se mogu realizovati kroz različite programe koji se međusobno nadopunjuju. U praksi su u upotrebi GMP (*Good Manufacture Practice*), Dobra proizvođačka praksa, GHP (*Good Higiene Practice*) Dobra higijenska praksa, GLP (*Good Laboratory Practice*) Dobra laboratorijska praksa i HACCP (*Hazard Analisis and Critikal Control Points*) Analiza rizika i kritičnih kontrolnih tačaka.

HACCP je međunarodno priznat alat koji omogućava firmama da identifikuju sve stvari koje mogu poći naopako tokom proizvodnje bezbjedne hrane i da zatim odluče na koji način to se može spriječiti. To je sistem upravljanja bezbjednošću hrane koji je u posljednjih nekoliko decenija postao značajan dio međunarodne i nacionalne strategije u većini zemalja u svijetu. Primjena HACCP ima jasan cilj vezan za smanjenje pojave bolesti izazvanih hranom. Postoji široka i jasna podrška principima HACCP. Više međunarodnih organizacija među kojima i *Codex Alimentarius Comission* (1993) su dale jasne preporuke o načinu na koji se HACCP može koristiti u prehrambenoj industriji i drugim preduzećima koja posluju sa hranom. Novi propisi o higijeni u EU koji se primjenjuju u svim zemaljama članicama EU od 2005/2006, zahtjevaju da svi sektori u prehrambenom lancu, sem primarne proizvodnje u potpunosti treba da primijene sistem HACCP.

Iz dostupne literature može se zaključiti da na uspješnu implementaciju i održavanje HACCP utiče niz faktora: veličina kompanije, finansijska moć kompanije, tehnička ekspertiza i menadžerske vještine. Velike kompanije mogu osigurati ispunjenje navedenih zahtjeva i mogu lako implementirati sistem bezbjednosti hrane kakav je HACCP. Za razliku od njih, mala i srednja preduzeća te zahtjeve mogu osjećati kao potencionalno nesavladive prepreke. Kao početni korak u razvoju strategije za implementaciju HACCP, moraju se identifikovati potencijalne prepreke. Ove prepreke su različite a posebno je naglašen uticaj vrste sektora koji posluje sa hranom. Neke od prepreka mogu biti internog karaktera (na primjer, nivo znanja, nedostatak stručnog kadra, česta promjena stručnog kadra, veliki broj radnika koji rade na određeno vrijeme).

U posljednjih deset godina iako to nije bila zakonska obaveza, izvozno orijentisana mala i srednja preduzeća iz oblasti prehrambene industrije u Bosni i Hercegovini pristupila su razvoju i implementaciji HACCP sistema. Tokom ovog perioda stečena su određena iskustva, pojavili su se određeni problemi od kojih su neki rješavani u hodu, a neki su postali nepremostive prepreke za vlasnike i menadžment preduzeća.

Ovaj diplomski rad ima zadatak da ispita, identifikuje i prikaže težnju malih i srednjih preduzeća da razviju jasan i provodiv sistem upravljanja bezbjednošću hrane i da utvrdi najčešće probleme na koje nailaze preduzeća. Cilj rada je da se utvrdi stepen usaglašenosti preduslovnih programa sa postojećom zakonskom regulativom, utvrdi nivo znanja i obučenost radnika o higijeni i unapređenu bezbjednosti prehrambenih proizvoda. Pored toga, cilj rada jeste da se identifikuju barijere u implementaciji HACCP i da se predlože neka rješenja koja bi pomogla preduzećima u oblasti prehrambene industrije da lakše razviju sopstveni sistem upravljanja bezbjednošću hrane.