

1. УВОД

У свету има довољно хране за комплетну популацију иако гладује преко 800 милиона људи¹. Храна треба да буде доступна и расположива свакоме. То је првенствено питање општег здравља људи и зато треба предузети кораке на заштити општег здравља и јавне сигурности.

Храну дефинишемо као сваку супстанцу или производ, прерађен, делимично прерађен или непрерађен, намењен за исхрану људи.

Потреба за храном спада у основне животне потребе, јер храна, односно њени састојци изграђују организам, штите нас од болести и дају енергију за рад. Храна је један од чинилаца о којем овиси човеков живот, здравље и радна способност.

Упознавању и изучавању хране и њених састојака треба обратити велику пажњу јер правилним одабиром, припремањем и узимањем може се увелико утицати на стање организма, здравље и дужину живота.

Човек своју храну припрема из различитих намирница које могу бити биљног, животињског или минералног порекла. Човек храну смишљено производи: одабира и узгаја биљке те од њих припрема храну, узгаја и укршта животиње и од њиховог меса, млека и јаја добија различите прехранбене производе. Зависно од врсте човек намирнице спрема, чисти, прерађује на различите начине да би их тек након тога узео као готову храну.

Измењене навике у исхрани, урбани животни стил, комплекснији захтеви за сировине и готове намирнице у погледу њихове производње, чувања, транспорта и дистрибуције, развој колективне исхране, осетљиве групе популације, повећање броја старијих особа и особа са компромитованим имунитетом захтевају нови приступ храни и исхрани.

Сви, укључујући и фармере, одгајиваче, произвођаче и оне који врше обраду хране, рукују њоме и троше је, одговорни су да се обезбеди да храна буде безбедна и погодна за конзумирање.

Здравствено безбедна храна подразумева не само храну одговарајућег састава, него и храну која не садржи микробиолошке, физичке, хемијске, радиолошке или било које друге контаминенте.

Један од најзначајнијих аспеката у производњи и дистрибуцији хране свакако је њен квалитет и сигурност. Обавеза сваког произвођача је да тржишту пружи квалитетну храну са одређеним нутритивним својствима и органолептичким особинама, али истовремено и хигијенски исправну, сигурну храну, чиме ће повољно утицати на здравље потрошача.

Потрошачи с правом очекују да храна коју једу буде безбедна и погодна за конзумирање. Болести и повреде које се могу преносити храном су неугодне, а могу бити и фаталне. Постоје и друге последице, епидемије и болести које се преносе храном могу имати јако негативан утицај на трговину и туризам што може да доведе до губитка прихода, незапослености, и судских спорова.

Неисправна храна је штетна, скупа и може довести до губитка поверења потрошача.

¹ према подацима *UN Food and Agriculture Organization*