

1. Uvod

Tokom proizvodnje, prerade, skladištenja, i čuvanja namirnica se mogu kontaminirati različitim materijama iz spoljašnje sredine, iz mašina, posuda koje se koristi tokom rada. Isto tako, na bezbednost namirnica mogu uticati i drugi faktori: upotreba aditiva, sredstava za čišćenje pogona, bolesni radnici itd. Da bi se proizvela dovoljna količina kvalitetne i higijenski ispravne hrane u svim fazama proizvodnje, prerade, distribucije i pripreme namirnica mora se kontrolisati prisustvo kontaminanata koji mogu dospeti u namirnicu. Ovo se naročito odnosi na namirnice životinjskog porekla. Pored toga, sve strožiji kriterijumi zaštite životne sredine i industrijskog razvoja pred proizvođače namirnica postavljaju dodatne zahteve koji oni moraju ispuniti. Neispunjenje tih zahteva može direktno uticati na zdravlje ljudi, jer su namirnice najrizičniji faktori po zdravlje ljudi.

Postavlja se pitanje kako faktore rizika svesti na što manju meru i obezbediti potrebnu higijensku ispravnost prehrambenih proizvoda. Jedan od mogućih puteva za rešenje ovog problema jeste primena HACCP sistema, koji se razlikuje od tradicionalnog načina kontrole bezbednosti namirnica.

HACCP može biti primenjen kroz celi lanac ishrane od primarnog proizvođača do krajnjeg konzumenta. Pored poboljšanja bezbednosti hrane, koristi od HACCP sistema podrazumevaju bolju upotrebu resursa i blagovremeno reagovanje na probleme. Primena HACCP sistema može pomoći inspekciji vlasti i promovisanju međunarodne trgovine povećanjem uverenosti u bezbednost hrane.

Tradicionalni sistemi kontrole hrane su bazirani na tri sledeća koraka:

1. Edukacija proizvođača, rukovaoca, prodavaca i potrošača,
2. Inspekcija i kontrola u prehrambenoj industriji,
3. Analiza finalnog proizvoda

Kontrola kvaliteta i preventivno obezbeđivanje pune ispravnosti namirnica trebali bi se primenjivati u celom lancu proizvodnje: od primarne proizvodnje, osnovnih i pomoćnih sirovina, njihove obrade i prerade, preko skladištenja, manipulacije i izlaganja prodaji, sve do čuvanja i neposrednog korišćenja proizvoda u domaćinstvima krajnjih korisnika – potrošača.

Propisi o bezbednosti hrane treba da osiguraju da hrana koju jedemo neće izazvati neku fizičku povredu ili oboljenje potrošača. Ako je hrana kontaminirana nekim mikrobiološkim i/ili hemijskim kontaminantima, i/ili fizičkim agensom, ili je proizvedena u nehygijskim uslovima, postoji opasnost od trovanja.

Vrlo bitan aspekt u stvaranju poverenja potrošača u bezbednost i kvalitet gotovog proizvoda je i njihovo informisanje o poreklu svih sirovina od kojih je izradjena namirnica, metodama proizvodnje i prerade, što se sve zajedno objedinjuje kroz pojam identifikacije i sledljivosti.

Cilj rada

Cilj specijalističkog rada je da se identifikacija i sledljivost prikažu kao deo HACCP sistema u upravljanju bezbednošću hrane, kao i da se prikaže njihova osnovna struktura, metode i načini delovanja, a sve u cilju što detaljnijeg uvida u mogućnosti praćenja i kontrole namirnica, kako bi iste postale što bezbednije za krajnju upotrebu.