

1. Uvod

U cilju zaštite interesa potrošača i zdravlja kao najveće čovjekove vrijednosti, utvrđivanje kvaliteta i zdravstvene bezbjednosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe predstavlja izuzetno važan proces u sistemu preventivne zdravstvene zaštite.

U postupku kontrole kvaliteta i higijensko- zdravstvene bezbjednosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, uzorkovanje predstavlja jedan od najvažnijih momenata. Od pravilno uzetog uzorka zavise konačni rezultati laboratorijskog ispitivanja.

Zdravstvena ispravnost mlijeka i mliječnih proizvoda u organskoj proizvodnji kao i u konvencionalnoj, zavisi od stepena sprovođenja savremene koncepcije nadzora i kontrole namirnica. To je prije svega poštovanje načela dobre proizvođačke prakse, striktno sprovođenje opšteprihvaćenih međunarodnih standarda i potreban nadzor kritičnih tačaka proizvodnje od farme do gotovih proizvoda.

Zdravstvena ispravnost namirnica zavisi od nivoa njihovog zagađenja, odnosno nalaza štetnih materija koje mogu ugroziti zdravlje potrošača. Kontaminacija hemijskim komponentama koje ugrožavaju zdravlje ljudi, dolazi upotrebom veterinarskih lijekova u terapijske svrhe i dodatkom u stočnoj hrani te upotrebom hemijskih sredstava u zemljištu.

U cilju održavanja visokog kvaliteta i bezbednosti sirovog mlijeka i mliječnih proizvoda proces kontrole mora da počne na farmi i dosljednost u cijelom lancu je ključ uspjeha.

Upoznavanje preventivnih tehničkih postupaka sistemom HACCP postaje sve značajnije i obavezno u proizvodnji mlijeka i mliječnih proizvoda u cijelom svijetu. Uloga ovog sistema je u redukciji patogena procjenom rizičnih tačaka u proizvodnji. Redukovanje kontaminacije patogenim bakterijama je ključni faktor u smanjenju mnogih oboljenja životinja i njihovog prenošenja u proizvodnju mlijeka za ljudsku upotrebu.

Prednosti primjene HACCP metode kontrole su u njenoj sistematičnosti, preventivnosti, većoj pouzdanosti i sigurnosti gotovog proizvoda.

Ciljevi primjene su sadržani u:

- poštivanju propisa i zahtjeva direktive EU93/43 CEE, koja se odnosi na higijenu prehrambenih namirnica i to za mlijeko i mliječne prerađevine pod oznakom 92/46 CEE,
- inoviranju svih pravilnika o higijeni,
- usklađivanju optimizacije tehnoloških procesa,
- utvrđivanju opasnosti (rizika) kroz definisanje CCP i otklanjanju istih,
- smanjenju škarta i većoj profitabilnosti,
- osiguranju higijenske ispravnosti i
- zaštite zdravlja potrošača.

Uzimanje uzoraka je prva, a često i najznačajnija faza u kontroli zdravstvene bezbjednosti i kvaliteta namirnica (sirovina, pomoćnih materijala, poluproizvoda i krajnjih proizvoda), kao i u kontroli tehnološkog procesa ili stanja životne sredine.

Značaj uzimanja uzoraka potenciran je velikim greškama, prije svega :

- zbog nehomogenosti uzoraka,

- kao i zbog činjenice da se najčešće uzorkovanje ne može ponoviti pri istim uslovima.

Da bi se utvrdilo da li je proizvod kvalitetan i zdravstveno bezbijedan potrebno je vršiti kontrolu tog proizvoda, što podrazumijeva uzimanje uzoraka namirnica ili predmeta opšte upotrebe u svrhu organoleptičkih i laboratorijskih ispitivanja.

Kontrola zdravstvene ispravnosti i kvaliteta namirnica i predmeta opšte upotrebe može biti :

- sistematska
- nesistematska
- ona koja se vrši prilikom uvoza

Pravni osnov za uzimanje uzoraka životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe radi utvrđivanja njihove zdravstvene ispravnosti i kvaliteta, sadržan je u Zakonu o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Zakonu o hrani i Zakon o inspekcijama. Odnosno u Uputstvu o načinu uzimanja uzoraka za vršenje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opšte upotrebe (Sl.list SFRJ br. 60/78).