

## **0 UVOD**

Pravilna ishrana je jedan od najvažnijih činilaca za sveobuhvatan fizički i psihički razvoj , za dobro zdravlje pojedinca i naroda u celini .

Pravilan odabir namirnica , pripremanje i čuvanje obezbeđuje očuvanje bioloških – prirodnih vrednosti namirnica . Kroz poznavanje značaja očuvanja kvaliteta , biološke i zdravstvene ispravnosti hrane , pruža se mogućnost za stvaranje optimalnih uslova za sigurnu proizvodnju i promet namirnica , a samim tim da i očuvanje i unapređenje zdravlja bude podignuto na viši nivo .

Ovaj rad se odnosi na sve zaposlene u proizvodnji i prometu hrane , ali svim onima koji daju prioritet obrazovanju ljudi i upoznavanju sa osnovnim principima zdrave i racionalne ishrane tehnologiji prerade , značajem pojedinih sastojaka hrane , mogućnostima i izvorima zagađenja i sanitarno- higijenskim merama kojima se sprečava kvarenje namirnica , utiče na bezbednost hrane .

Moderna proizvodnja prehrambeni proizvoda , primena novih tehnoloških postupaka , novija saznanja iz nauke o hrani i ishrani ljudi ne može da se zamisli bez odgovornog , stručnog i adekvatnog postupka sa hranom u bilo kojoj fazi do konačnog korišćenja proizvoda od strane potrošača .

Svi zaposleni koji se bave hranom moraju da saznaju , znaju sve o higijeni životnih namirnica , istu da sprovode i da pri tome naglašavaju opasnosti koje prete zdravlju zbog korišćenja zdravstveno neispravnih i nekvalitetnih proizvoda .

Preduzeća koja se bave proizvodnjom i distribucijom hrane , moraju da se pridržavaju i da sprovode Zakonske propise higijene životnih namirnica , higijene prostorija , postrojenja , nameštaja , pribora i uređaja za obradu životnih namirnica , higijene zaposlenih prilikom rada sa životnim namirnicama , higijene sanitarnih prostorija , i da sprovode redovne kontrole higijenskih uslova proizvodnje i distribucije 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 .

Namirnice u procesu proizvodnje , distribucije mogu da se zagade (kontaminiraju ) , raznim biološkim agensima , hemijskim pa čak i radioaktivnim supstancama . Kao posledica konzumiranja ovakve zagađene hrane dolazi do akutnog ili pak hroničnog oštećenja zdravlja ljudi .

Propisi nalažu da se pri analizi rizika opasnosti identifikuju , da se proceni izloženost hrane i ljudi tim rizicima i izvrši karakterizacija rizika . Do sad se primenjivao sistem kontrole hrane

koji se zasnivao na praćenju reprezentativnih svojstava kvaliteta gotovih proizvoda na kraju proizvedenog procesa ili u prometu . Danas se zahteva sledljivost (praćenje) , hrane kroz sve faze proizvodnje , prerade i distribucije .

Preduzeća koja se bave proizvodnjom i distribucijom hrane , dužni su da obezbede sistematsko sprovođenje opštih i specifičnih uslova higijene hrane . Jedan od najvažnijih zadataka nove politike o hrani je odgovornost preduzeća u poslovanju sa hranom .

Prilikom proizvodnje i distribucije hrane , obavezno je i efikasno praćenje i kontrolisanje higijenskih uslova .

Da bi sve ove mere bile postignute , svi zaposleni koji imaju direktan ili indirektan dodir sa životnim namirnicama – hranom moraju biti obučeni ili upućeni u higijenu hrane do mere koja je u skladu sa njihovim obavezama ( edukacije zaposlenih interne unutar preduzeća i eksterne obuke po Zakonu o proizvodnji i prometu životnih namirnica ) .

Evropska unija je donela različite propise koji se tiču hrane – njene bezbednosti , a to su :

**DIREKTIVE** - koje obavezuju zemlje da svoje propise usklade ili prilagode sa direktivom .

**REGULATIVE** – to su propisi koji se trebaju primeniti u određenom periodu za čega se prilažu dokazi da se primenjuju .

**ODLUKE** – one se moraju odmah primenjivati i ne mogu se odlagati , a zemlja na koju se odnose ima sedamdeset dva sata da dokaže da je primenila datu odluku .

**CILJ** - osobe koje su učesnici u postupcima vezanim za prehranu , oni koji dolaze direktno ili indirektno u dodiru sa hranom , moraju biti obučeni ili upućeni u higijenu hrane do mere koja je u skladu sa njihovim obavezama .

**RAZLOZI** - obuka je temelj svih sistema higijene. Neodgovarajuća obuka ili upustvo i nadzor svih osoba uključenih u aktivnosti povezanih sa hranom , predstavljaju potencijalnu opasnost po ispravnost i zdravstvenu bezbednost hrane .