

4. Organizacija laboratorije za analizu namirnica

4.1. Uvodna razmatranja

Kvalitet proizvoda prehrambene industrije se mora provjeravati, odnosno stalno mora biti pod nadzorom. Nivo kontrole i njen značaj mogu biti različiti. Prema važećim nacionalnim i međunarodnim standardima kontrola i ispitivanje u prehrambenoj industriji se vrše kod prijema sirovina i drugih materijala (ulazna kontrola), u svim fazama procesa proizvodnje (kontrolisanje u toku procesa) i na kraju procesa proizvodnje, kod izlaza proizvoda sa proizvodnih linija (završna kontrola). Kontrola proizvoda prehrambene industrije se ne završava sa tim. Nadzor i praćenje se nastavlja i vrši se odgovarajuća kontrola u trgovačkoj mreži, restoranima i drugim organizacijama koje se bave pripremom jela. U posljednje vrijeme sve veća pažnja se pridaje kontroli pripremljenih jela u domaćinstvima.

Namirnice su potencijalno najrizičniji proizvodi po zdravlje ljudi i neispunjavanje postavljenih zahtjeva kvaliteta može direktno ugroziti njihovo zdravlje. Sve strožiji kriterijumi zaštite životne sredine i industrijskog razvoja (definisanih u međunarodnim standardima serije ISO 9000:2000 i ISO 14000) pred proizvođače hrane postavljaju dodatne zahtjeve koje oni moraju ispuniti. Upotrebna vrijednost namirnica definisana je ne samo hemijskim sastavom, fizičkim i senzornim svojstvima nego i higijenskom ispravnošću istih (prisustvo bakterija, parazita ili toksičnih materija). To su razlozi zbog čega brigu na obezbjeđenje kvaliteta i higijenske ispravnosti (bezbjednosti) namirnica moraju zajedno voditi državni organi, proizvođači i potrošači. U međunarodnim okvirima o kvalitetu i bezbjednosti namirnica vode različite organizacije, gdje posebno treba istaći FAO i WHO, koje preko Komisije Codex alimentarius propisuju osnovne principe proizvodnje higijenski ispravne hrane. Ovi principi se primjenjuju tokom cijelog lanca proizvodnje, prerade, prometa i potrošnje namirnica.

U našoj praksi kontrola kvaliteta i higijenske ispravnosti namirnica je u nadležnosti proizvođača i državnih inspeksijskih organa. Ovakav binarni sistem je u svijetu napušten, jer on ne obezbjeđuje efikasnu zaštitu potrošača. Razvijen je jedinstveni sistem kontrole proizvodnog procesa i proizvoda (monitoring). U tom pogledu vrlo efikasna je primjena HACCP sistema (vidjeti poglavlje 3). Kroz zakonske propise sve više se teži ka prevenciji, a sve manje ka represiji. Znači državni organi treba da pomognu proizvođačima hrane da ispune određene zahtjeve kvaliteta, a ne da ih samo kažnjavaju kada to oni nisu u stanju.