

1.UVOD

Jedno od glavnih pitanja vezano za zaštitu, očuvanje i unapređenje zdravlja stanovništva, kao osnovnih principa zdravog života je i obezbeđenje zdravstveno sigurne i kvalitetne hrane i pravilne ishrane.

Dostupnost zdravstveno bezbednoj hrani, pored toga što čuva i unapređuje zdravlje, predstavlja i jedno od temeljnih prava svakoga pojedinca.

Zdravstveno bezbedna hrana podrazumeva ne samo hranu odgovarajućeg sastava, nego i hranu koja ne sadrži mikrobiološke, fizičke, hemijske, radiološke ili bilo koje druge kontaminente.

Mogućnost kontaminacije postoji na svakom koraku u lancu ishrane od sirovine do potrošača: oboljenja životinja, zagađenje spoljne životne sredine, neadekvatni tretmani u primarnoj proizvodnji, nestručna primena agrotehničkih mera, nehigijensko rukovanje hranom, neadekvatni uslovi skladištenja, transporta, čuvanja, nepravilno sprovedenih tehnoloških postupaka itd.

Svaki od navedenih hazarda na bilo kom nivou, može da dovede do oboljenja sa dugoročnim i kratkoročnim medicinskim manifestacijama. Zbog mnogobrojnih navedenih mogućih hazarda, opšte je prihvaćen tzv. objedinjen (holistički) pristup, koji podrazumeva kontrolu svih rizika koji mogu biti involvirani na svakoj etapi u lancu hrane, od sirovine do konzumiranja.

Bezbednost hrane mora biti obezbeđena na nacionalnom i na internacionalnom nivou, posebno imajući u vidu trend globalne trgovine hranom i slobodan protok roba.

Izmenjene navike u ishrani, urbani životni stil, kompleksniji zahtevi za sirovine i gotove namirnice u pogledu njihove proizvodnje, čuvanja, transporta i distribucije, razvoj kolektivne ishrane, osetljive grupe populacije, povećanje broja starijih osoba i osoba sa kompromitovanim imunitetom, zahtevaju novi pristup hrani i ishrani.

Zdravstveni problemi i oboljenja vezani za hranu i način ishrane, pokazuju tendenciju rasta kako u svetu tako i kod nas, te tako predstavljaju sve ozbiljniji zdravstveni problem. Korišćenje zdravstveno nebezbedne hrane dovodi do pojave epidemija trovanja hranom sa kraćim ili dužim efektima, a bolesti vezane za ishranu povezane su direktno ili indirektno sa grupama bolesti koje su vodeći uzroci umiranja - bolestima srca i krvnih sudova, dijabetesom i sl.

Proizvodnja hrane je kompleksan proces koji uključuje niz faktora, a čiji je osnovni cilj dobijanje zdravstveno bezbednih, kvalitetnih i higijenski ispravnih prehrambenih proizvoda. Zbog toga u procesu proizvodnje treba uzeti u obzir sve prirodne i antropogene faktore koji utiču na proizvod zbog međusobne uslovljenosti kvaliteta i bezbednosti prehrambenih proizvoda. Osnovni cilj u sektoru proizvodnje hrane je razmatranje svih vrsta opasnosti (bioloških, hemijskih, fizičkih) koje mogu štetno uticati i povećati zdravstveni rizik za stanovništvo. Iz tog razloga su neophodna dobra uputstva za samostalnu kontrolu procesa proizvodnje u cilju osiguranja bezbednosti proizvoda. HACCP je koncipiran u cilju sprečavanja opasnosti po zdravlje stanovništva kroz organizovane *sisteme kontrole u svim tačkama* na kojim može doći do rizika od kontaminacije hrane. Primena HACCP se odnosi na identifikaciju rizika kontaminacije, kontrolu i monitoring u cilju otklanjanja svih opasnosti u tehnološkom

procesu proizvodnje prehrambenih proizvoda. Da bi se zaštitilo zdravlje ljudi u internacionalnom trgovinskom prometu prehrambenih proizvoda, neophodno je obezbediti primenu nove zakonske regulative koja se odnosi na ovu problematiku. Izgradnja kapaciteta efikasnog nacionalnog sistema bezbednosti hrane presudna je u pripremi i osposobljavanju zemalja pri stupanju u međunarodne trgovinske tokove. Imajući na umu da je takav sistem važan cilj, zemlje su dužne da obezbede sigurnost i kvalitet hrane koju proizvode, a istovremeno i da obezbede da hrana koju uvoze bude prilagođena njihovim nacionalnim zahtevima. Primena HACCP metodologije zahteva integraciju i koordinaciju kontrole, zakona i nauke, koji treba da budu u skladu, razumljivi i dostupni potrošačima. Naučna istraživanja u oblasti razvoja prehrambene industrije su veoma značajna zbog uvođenja bezbednih metoda proizvodnje i distribucije hrane i razvoja novih metoda za procenu rizika. Politika zdravstveno bezbedne hrane treba da bude politika dijaloga svih učesnika u procesu (naučnika, zakonodavaca, proizvođača, itd.).

Savremeni sistem kontrole mora biti postavljen u pisanoj formi, mora biti dokumentovan, osoblje mora biti dobro utrenirano i obučeno. S obzirom da zaposleni koji su u dodiru sa hranom, mogu biti značajan izvor fizičkog i mikrobiološkog zagađenja, lična higijena i ponašanje moraju biti na odgovarajućem nivou. Loša radna praksa i odstupanje od uputstava za rad, povećavaju mogućnost zagađenja mikrobiološkim, fizičkim i hemijskim štetnim činiocima. Zaposleni na svim nivoima moraju uspešno da prođu odgovarajuću obuku i dobiju adekvatna uputstva, kako bi razumeli posledice svoga rada. Razumljivost obuke i uputstava za rad, uz efektivno nadgledanje, od suštinskog su značaja za obavljanje poslova sa hranom na higijenski i bezbedan način. Takođe, rukovodeća lica u subjektu koji posluje sa hranom, kao i lica koja obavljaju nadzor, treba da poseduju nešto viši nivo znanja o higijeni hrane i higijenskom radu, kako bi bili sposobni da procene eventualne opasnosti i preduzmu mere za otklanjanje rizika. Od izuzetnog je značaja da se sistem kontrole kontinuirano proverava, procenjuje, ali i trpi izmene kada je to potrebno.

Na oblast bezbednosti hrane primenjuje se veliki broj zakona, pravilnika, naredbi, uputstava i drugih propisa i opštih akata, donetih na državnom nivou. Postojeći zakonodavni okvir iz oblasti bezbednosti hrane predstavlja pravno nasleđe iz ranijeg perioda, kada su propisi bazirani na tradicionalnom pristupu kome je nedostajao preventivni karakter i odgovornost proizvođača i kada je težište nadzora i odgovornosti bilo usmereno ka inspekcijskim službama i ka finalnom proizvodu.

Karakteristika novog zakonodavnog okvira treba da bude stvaranje uslova za sveobuhvatni i integrisani pristup u regulisanju zaduženja, odgovornosti i prava svih učesnika involviranih u lanac hrane i ishrane. Izrada novih propisa, usaglašenih sa međunarodnim i standardima Evropske unije, treba da uključi aspekte koji se odnose na visoki nivo zaštite zdravlja kao i jasne definicije, ne bi li se njima ojačala konzistencija i pravna sigurnost. Ti pravni akti trebaju se redovno ažurirati, a aktivnosti koje slede moraju se bazirati na naučnim i transparentnim činjenicama neophodnim za procenu rizika i upravljanje rizikom. Princip sledljivosti prehrambenih proizvoda mora biti prisutan, kao i jasne odredbe koje regulišu *odgovornost učesnika u lancu hrane* i odredbe koje utvrđuju obavezu plasiranja bezbednih prehrambenih proizvoda na tržište.

Cilj ovog rada je da se ispita i utvrdi nivo znanja radnika koji rade u preduzećima koja posluju sa hranom, identifikuju činioci koji predstavljaju barijeru ka usvajanju novih navika, korišćenjem pozitivnih iskustava. Nadalje, cilj rada je i podizanje svesti i savesti radnika na viši nivo, predočavajući činjenice koje ih dovode u direktnu vezu sa bezbednošću proizvoda i stavljaju akcenat na važnost ove karike u lancu „od njive do trpeze”.