

1.UVOD

Procesom proizvodnje, prerade,skaldištenja, transporta, prometa i čuvanja namirnice se mogu kontaminirati različitim materijama iz životne sredine iz oprema, uređaja (mašina) iz posuđa i pribora i drugih predmeta opšte upotrebe, kao i preko ruku zaposlenog osoblja tokom manipulacije sa namirnicama. Isto tako na bezbjednost hrane mogu uticati i drugi faktori kao što su upotreba nedozvoljenih aditiva, rezidua sredstava za pranje i dezinfekciju pogona, kao i bolesni radnici ili pojava zdravog kliconoštva. Da bi se proizvela dovoljna količina, kvalitetne i zdravstveno ispravne hrane u svim fazama proizvodnje pa sve do krajnjeg potrošača, mora se kontrolisati prisustvo kontaminanata koji mogu dospjeti u namirnicu. Sve strožiji kriterijumi zaštite životne okoline i industrijskog razvoja pred proizvođače namirnica predstavljaju dodatne zahtjeve koje oni moraju ispuniti. Neispunjerenje ovih zahtjeva može direktno uticati na zdravlje ljudi, jer su namirnice najrizičniji faktori po zdravlje ljudi (*Leskovšek- Čukalović, 1987*).

Kako bi kontrola bila sveobuhvatna potrebno je segmente fabričke kontrole (interne) i inspekcijske kontrole (eksterne) integrisati u jednu cjelinu kao jedinstven sistem kontrole proizvodnih procesa i gotovih proizvoda (*Baltić 1998*). To se može realizovati kroz primjenu HACCP sistema.

HACCP sistem je počeo da se razvija ranih 1960-ih godina. Prvo je korišćen za postizanje maksimalne bezbjednosti hrane za astronaute u američkom svemirskom programu. HACCP se koristi da se identifikuju, karakterišu i kontolišu zdravstvene opasnosti koje imaju poseban značaj odnosno predstavljaju naročito visok rizik za bezbjednost hrane. Njegove glavne karakteristike su da je naučno zasnovan, djeluje preventivno, koristi ocjenu rizika kao alat, sistematičan je, dokumentovan i provjerljiv. HACCP sistem je fokusiran na „predviđanje“ mogućih problema u vezi bezbjednosti hrane i utvrđivanje mjera za prevenciju nastajanja tih problema. To je značajna prednost u odnosu na neke ranije sisteme bazirane primarno na testiranju finalnih proizvoda, a kojima su se obično mogli da konstatuju problemi tek nakon što se oni dese, kada su moguće uglavnom samo zakašnjele, reaktivne mjere.

Ljudi imaju pravo da očekuju da hrana koju jedu bude bezbjedna i pogodna za konzumiranje. Bolesti i povrede koje se prenose hranom su u najboljem slučaju neugodne a u najgorem mogu biti fatalne. Ali takođe postoje i druge posljedice. Epidemije bolesti koje se prenose hranom mogu štetno da utiču na trgovinu i turizam i da dovedu do gubitka prihoda, nezaposlenosti i sudskih sporova. Kvarenje hrane je štetno, skupo i može negativno da utiče na trgovinu i povjerenje potrošača.