

SADRŽAJ

Predgovor	3
Izvodi iz recenzija	5
Uvod	11
1. Inspekcije i inspekcijski nadzor	15
1.1. Inspekcije u Federaciji Bosne i Hercegovine	15
1.1.1. Pojam inspekcijskog nadzora	16
1.1.2. Preventivne mjere u inspekcijskom nadzoru	17
1.1.3. Mjesto i vrijeme vršenja inspekcijskog nadzora	19
1.1.4. Uzorkovanje radi ispitivanja kvalitete proizvoda	20
1.1.5. Inspekcijski zapisnik	20
1.1.6. Upravne mjere u inspekcijskom nadzoru	23
1.2. Sanitarna inspekcija	25
1.2.1. Kratak historijski osvrt na propise o sigurnosti hrane	25
1.2.2. Općenito o sanitarnoj inspekciji	26
1.2.3. Oblasti sanitarno-inspekcijskog nadzora	28
1.2.3.1. Zdravstvena ispravnost životnih namirnica i predmeta opće upotrebe	32
1.2.3.2. Zdravstvena neispravnost namirnica i predmeta opće upotrebe	33
1.2.3.3. Aditivi (dodane supstance)	35
1.2.3.4. Uzorkovanje i laboratorijska ispitivanja	36
1.2.3.5. Podzakonski akti (pravilnici)	38
1.2.3.6. Zdravstveni nadzor nad životnim namirnicama i predmetima opće upotrebe	40
1.2.3.7. Uvjeti za proizvodnju i promet životnih namirnica i predmeta opće upotrebe	41
1.2.3.8. Provedba zdravstvenog nadzora	43
1.3. Sigurnost hrane	46
1.3.1. Opći principi u sistemu sigurnosti hrane	47
1.3.2. Zdravstvena ispravnost hrane	55

1.3.3.	Zdravstvena neispravnost hrane	55
1.3.4.	Kvalitet hrane	56
1.3.5.	Uvoz i izvoz hrane.....	57
1.3.6.	Obaveze i odgovornosti subjekata u poslovanju hranom	59
1.3.7.	Službena kontrola zdravstvene ispravnosti, higijenske ispravnosti i kvaliteta hrane.....	61
1.3.8.	“Higijenski paket” – harmonizacija propisa o sigurnosti hrane	62
2.	Higijena u proizvodnji hrane	65
2.1.	Porijeklo i vrste hrane	65
2.2.	Opasnosti u hrani	67
2.2.1.	Hemijske opasnosti.....	67
2.2.2.	Fizičke opasnosti.....	69
2.2.3.	Biološke opasnosti.....	70
2.2.3.1.	Bakterije kao biološka opasnost u hrani	75
2.2.3.2.	Virusi kao biološka opasnost u hrani	78
2.2.3.3.	Paraziti kao biološka opasnost u hrani.....	79
2.3.	Dobra proizvođačka praksa (DPP) i dobra higijenska praksa (DHP).....	81
2.3.1.	Preduvjetni programi.....	83
2.3.1.1.	Struktura pogona.....	85
2.3.1.2.	Instalacije.....	88
2.3.2.	Uvjeti za održavanje lične higijene	90
2.3.3.	Kontrola operacija.....	92
2.4.	Održavanje i higijena	96
2.4.1.	Održavanje i čišćenje	96
2.4.2.	Postupak i plan čišćenja	96
2.4.3.	Kontrola štetočina.....	98
2.4.4.	Upravljanje otpadom	99
2.4.5.	Provjera učinkovitosti	100
2.5.	Lična higijena.....	100
2.6.	Transport.....	101
2.7.	Obuka zaposlenih	102
3.	HACCP sistem sigurnosti hrane	105
3.1.	Razlozi i historijat nastanka HACCP sistema	105

3.2.	Zdravstvena sigurnost hrane	107
3.3.	Implementacija HACCP sistema	108
3.3.1.	Prednosti implementiranog HACCP sistema	109
3.3.2.	Načela i koraci u implementaciji HACCP sistema	111
4.	Laboratorije za ispitivanje hrane	121
4.1.	Osiguranje kvaliteta	123
4.1.1.	Nastanak i razvoj standarda za upravljanje kvalitetom u laboratorijama	123
4.1.2.	Osnovni elementi Standarda ISO/IEC 17025	124
4.1.3.	Kvalitet rezultata ispitivanja	129
4.1.4.	Validacija	130
4.1.5.	Upravljanje i tehnički zahtjevi	132
4.1.6.	Prostor i oprema	132
4.1.7.	Standardizirani postupak laboratorijskih ispitivanja	134
4.2.	Vrste laboratorija	135
5.	Informiranje potrošača o hrani	141
5.1.	Historijski aspekt informiranja potrošača o hrani	141
5.2.	Informiranje potrošača o hrani u BiH	142
5.3.	Značaj informiranja potrošača	150
5.4.	Čitanje i razumijevanje informacija	151
5.5.	Ambalaža kao sredstvo informiranja potrošača	152
5.6.	Savremeni načini informiranja potrošača putem inovativne ambalaže	155
	Literatura	159
	Indeks pojmova	166
	O autorima	168