

UVOD

Na osnovu historijskih izvora znanstvenici su došli do saznanja da se od najstarijih vremena velika pažnja pridavala aspektu higijene hrane. Pretpostavlja se da je u početku bio nizak nivo tehnološko-higijenskih operacija prilikom pripremanja hrane, a zakonski normirani mehanizmi kontrole i nadzora nisu bili u dovoljnoj mjeri razvijeni.

Razvojem ljudskog društva povećavao se interes i nastojanje za što kvalitetnijom i sigurnijom hranom, te uspostavom odgovarajućih pravila i kriterija u proizvodnji hrane. Uporedo s tim donose se i primjenjuju odgovarajući zakonski okviri iz oblasti hrane i njene sigurnosti, utemeljenih na praktičnim i naučnim spoznajama. Ovi procesi prate razvoj naučnih disciplina poput mikrobiologije, hemije, toksikologije, sanitacije i prehrambene tehnologije.

U današnjoj percepciji pojma sigurna hrana primarno uzimamo u obzir da je to ona hrana koja ne može štetno uticati na zdravlje ljudi i koja je prikladna za ljudsku upotrebu. Uzimajući u obzir navedeno, dolazimo do zaključka da je osnovni preduvjet sigurnosti hrane pridržavanje principa higijene u njenoj proizvodnji i prometu. S druge strane, nadzor takvih postupaka je neizostavan i zakonski verificiran, a ogleda se kroz rad i djelovanje nadležnih inspekcija.

Sanitarna inspekcija, pored drugih komplementarnih inspekcija (veterinarska, fitosanitarna i dr.), predstavlja veoma važnu kariku u nadzoru provedbe važećih zakona, a u cilju obezbjeđenja sigurne hrane. Njene nadležnosti i postupanja involviraju se duboko u procese osiguranja higijenske i zdravstvene ispravnosti hrane, ali u dobrom dijele i kroz edukativne te preventivne aktivnosti.