

1.UVOD

Pravilna ishrana je jedan od najvažnijih činilaca za sveobuhvatan psihički i fizički razvoj, za dobro zdravlje pojedinca i čitavog naroda u celini.

Kod bolesnih ljudi ili kod ljudi koji se oporavljaju od težih bolesti, pravilna ishrana dobija još veći značaj, naročito kod ljudi koji kraće ili duže vreme moraju provesti u bolnici.

Kroz pravilan odabir namirnica, poznavanja značaja očuvanja kvaliteta, biološke i zdravstvene ispravnosti hrane, pruža se mogućnost za stvaranje optimalnih uslova za sigurnu proizvodnju i promet namirnica, a samim tim će očuvanje i unapređenje zdravlja biti podignuto na viši nivo.

Moderna proizvodnja namirnica i primena novih tehnoloških postupaka, ne može se zamisliti bez odgovarajućih sanitarno-higijenskih uslova u objektu i bez odgovornog, stručnog i pravilnog postupka sa hranom u bilo kojoj fazi postupka proizvodnje.

Radne organizacije koje se bave proizvodnjom i prometom hrane, moraju se pridržavati i sprovoditi Zakonske propise u oblasti higijene životnih namirnica i higijene prostorija, opreme, pribora i uređaja, kao i da sprovedu redovne kontrole higijenskih uslova proizvodnje i prometa hrane.

Osnovni cilj propisa o hrani je dostizanje visokog nivoa zaštite zdravlja ljudi.

Namirnice u procesu proizvodnje i prometa se mogu zagađati raznim biološkim agensima, hemijskim i eventualno radioaktivnim supstancama. Kao posledica konzumiranja ovakve zagađene hrane je akutno ili hronično oštećenje zdravlja ljudi.

Radna organizacija koja se bavi proizvodnjom i prometom hrane, dužna je da obezbedi sistematsko sprovođenje opštih i specifičnih uslova higijene hrane. Jedan od najvažnijih zadataka nove politike o hrani je odgovornost radne organizacije u radu sa hranom.

Evropska unija je donela različite propise koji se tiču hrane i njene bezbednosti, a to su:

DIREKTIVE – obavezu zemlje da svoje propise uskladi ili prilagodi sa direktivom.

REGULATIVE – to su propisi koji se trebaju primenuti u određenom periodu, kao i dokaz da se isti primenjuju.

ODLUKE – one se moraju odmah primenjivati, a zemlja na koju se ona odnosi ima 72h. da dokaže da je primenila datu odluku.

CILJ – osobe koje su učesnici u postupku proizvodnje hrane, moraju biti omogućeni ili upućeni u pravilnu pripremu hrane.

RAZLOZI – obuka je temelj svih sistema higijene. Neodgovarajuća obuka ili nadzor osoba predstavljaju potencijalnu opasnost za bezbednost hrane.