

# 1. УВОД

Исхрана је основа живота, здравља и развоја човјека. Од тренутка када је нови живот зачет па до рођења дјетета и потом кроз сва животна раздобља правилан избор хране и правилна исхрана су од основног значаја за одржање животних функција, за физички и ментални развој, очување здравља и оптимално функционисање организма. Може се рећи да је правилна исхрана основа развоја сваког појединца али и друштва. Један од главних циљева Свјетске здравствене организације (WHO) јесте, свим људима на Земљи осигурати довољну количину хране и тако створити основу да постигну и очувају оптимално здравље што у условима глади, неухрањености и лоше исхране није могуће (Каталинић, 2006).

Производња хране у свакој држави има стратешку важност. Властитом производњом или увозом, потребно је осигурати довољне количине квалитетне и безбједне хране и омогућити да сваки појединац може задовољити своје потребе за енергијом и нутритивним састојцима, водећи посебну бригу о потребама осјетљивих друштвених група као што су дјеца, омладина, труднице и старци. Осим физичко-хемијског и биолошког значаја не смије се занемарити ни културолошки и социјални аспект хране. Модерни прехранбени системи обиљежени су глобализацијом трговине храном, концентрисаном набавком и повећаним конзумирањем хране ван домаћинства. Све је то допринијело да FAO и WHO 1963. године креирају комисију Codex Alimentarius-а чији је задатак да развије међународне стандарде за храну, водиче и препоруке у циљу заштите здравља потрошача и осигурање поштене праксе при промету хране (Codex Alimentarius Comision).

Храна коју човјек користи одлична је подлога за разне опасности или хазарде било биолошког, хемијског или физичког поријекла, с могућношћу да штетно дјелује на здравље људи. Храна може бити контаминирана примарно и секундарно. Примарно у току свих фаза производње, припреме, прераде, обраде и дистрибуције, а секундарно у току неадекватног и неправилног чувања. Уношењем хране која је била изложена разним опасностима долази до настанка болести у организму човјека.

Имајући у виду наведене напомене, предмет испитивања у овом раду биће процјена ризика од различитих контаминената код традиционалних производа од меса и млијека, током чувања ових производа и оцјена својстава и карактеристика, те безбједности производа израђених према традиционалним методама производње, односно производа који потенцијално могу бити предмет заштите ознака оригиналности и ознака географског поријекла.