

Predgovor

U drugoj polovini dvadesetog vijeka čovječanstvo je učinilo veliki korak naprijed u svim oblastima života i stvaranja. Taj korak ka novom (XXI) vijeku, odnosno neposredni put u treći milenijum, odlikovala su brojna grandiozna dostignuća u svim oblastima nauke, tehnike ili umjetnosti na primjer, ali i značajne globalne promjene: političke, društvene, ekonomske... Ipak, u okviru ove generalne ocjene, opšte je prihvaćeno mišljenje da je posljednjih dvadesetak godina potpuno nov pristup kvalitetu proizvoda i usluga, suštinski najveći domet u globalnom nastojanju da se unaprijedi kvalitet života savremenog čovjeka.

Svjetski pokret za kvalitet sve više osvajaju nove specifične mogućnosti za sistematsko unapredjenje kvaliteta, kao što su pozicioniranje, analiza, definisanje, monitoring i verifikacija rizika i kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji hrane, tzv. HACCP koncept (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), zatim benchmarking ili reinžinjerinng poslovnih procesa, na primer. Svakako, ne treba posebno naglašavati da se u centru pažnje svih ovih savremenih tokova nalaze kvalitet proizvoda i zadovoljan kupac, odnosno neposredni korisnik – potrošač.

HACCP koncept se značajno razlikuje od tradicionalnog pristupa bezbednosti i kvalitetu hrane, posebno pristupa kontroli namirnica. Naime, tradicionalni način kontrole podrazumeva posljedične aktivnosti inspeksijskih organa "na terenu" i u procesu kontrolisanja zahtjeva značajno angažovanje ljudi, materijala i opreme. Zbog toga ovakav pristup prate visoki troškovi, pri čemu su veoma malo utiče na ukupno unapredjenje kvaliteta, prije svega je nedovoljan uticaj na povećanje bezbjednosti namirnica. U proizvodnji i prometu prehrambenih proizvoda HACCP koncept se pokazao mnogo efikasniji od uobičajene inspeksijske kontrole, odnosno od posljedičnog rješavanja problema "poslije slučaja". Dokazano je da je preventivni pristup, tj. "ugradnja kvaliteta i higijenske ispravnosti/bezbednosti u proizvod" kao osnova HACCP pristupa, značajno bolji od inspeksijske aktivnosti i kontrolisanja samo gotovog proizvoda.

U okviru Tempus IB_JEP projekta 16140–2001 realizuje se serija seminara za proizvođače i preradaivače hrane. Konzorcijum projekta je odlučio da stručnjacima iz fabrika za proizvodnju hrane predstavi HACCP princip sa željom da proizvođači hrane što prije implementiraju HACCP u svojoj praksi. Da bi slušaocima na ovim seminarima što bolje približili predavanu materiju, autori su odlučili da za seminar o HACCP–u napišu ovu knjigu. Knjiga treba da ima trajni karakter, jer može da posluži studentima koji se obrazuju u oblasti prehrambenih tehnologija i kontrole namirnica. Pored toga, knjiga treba da posluži kao priručnik za stručnjake koji se bave proizvodnjom, preradom i kontrolom hrane.

Autori se zahvaljuju Konzorcijumu TEMPUS projekta IB_JEP 16140–2001 na ukazanom povjerenju i finansiranju izdavanja ove knjige.

Autori