

1. UVOD

Namirnice predstavljaju smešu različitih jedinjenja neorganskog i organskog porekla. Sadrže i hranljive sastojke u različitim količinama i različitim odnosima, pa otuda imaju različitu hranljivu i biološku vrednost.

Pod životnim namirnicama se, prema zakonu, smatra sve ono što se upotrebljava za hranu i piće u prerađenom ili neprerađenom stanju, kao i začini, boje i sve druge materije koje se dodaju namirnicama radi konzervisanja, popravki izgleda, bojenja, ukusa i mirisa, obogaćivanja ili postizanja kakvog drugog svojstva. Namirnica je i voda koja služi za javno snabdevanje stanovništva, kao i voda za piće ili proizvodnju namirnica namanjenih prodaji, odnosno kao sirovina u prehrambenoj industriji.

Organizacije koje proizvode, prerađuju ili isporučuju hranu suočavaju se sa rastućom potrebom da obezbede odgovarajuće uslove, koji imaju uticaja na bezbednost hrane. Potrošači očekuju da hrana bude apsolutno bezbedna po njihovo zdravlje, a pri tom ne bude podvrgnuta brojnim tehnološkim procesima i da sačuva svoje prirodne osobine.

Svi u lancu proizvodnje hrane moraju obezbediti uslove i primeniti odgovarajuće mere u svojoj praksi, da bi hrana koju konzumiraju potrošači bila bezbedna za njihovo zdravlje.

Namirnice je teško klasifikovati zbog velikog broja heterogenosti u pogledu sastava i organoleptičkih svojstava. Postoji više klasifikacija namirnica.

Prema poreklu namirnice se dele na:

- namirnice biljnog porekla
- namirnice životinjskog porekla
- namirnice mineralnog porekla
- namirnice sintetskog porekla

Prema hemijskom sastavu namirnice se dele na :

- mešovite namirnice (sadrže u sebi sve vreste hranljivih materija- mleko)
- namirnice bogate belančevinama (meso i jaja)
- namirnice bogate šećerom (krompir i voće)
- namirnice bogate celulozom (crni hleb, povrće)
- namirnice bogate vidljivim mastima (ulja, biljna i životinjska mast)

Prema ulozi u organizmu namirnice se dele na:

- energetske (masti, šećerni koncentracije)
- gradivne (belančevine, mineralne soli)
- zaštitne (namirnice bogate vitaminima i oligoelementima-voće)

Za praktične potrebe uvrštena je podela namirnica po njihovoj sličnosti i bološkoj vrednosti u sedam grupa:

- žito (zrnevlje brašno, hleb i pecivo)
- mleko i mlečni proizvodi (slatko mleko, kiselo mleko, sir jogurt, kajmak, kačkavalj)
- meso, riba, jaja, preradevine od mesa
- mast- prave vidljive masti životinjskog i biljnog porekla (svinjska mast, ulje, margarin, loj)
- povrće (lisnato, zeljasto, plodovito, korenasto, krtole, lukovičasto)
- voće (bobičasto, limunsko, stono sušeno)
- slatkiši (prirodni i veštacki šećerni koncentracije- med,slatko,čokolada)

Snadbevanje stanovništva hranom u uslovima naše civilizacije ne može se zamisliti bez modernih higijenskih objekata za preradu, proizvodnju, i promet namirnica. Zahvaljujući savremenoj tehnologiji proizvodnje hrane poboljšava se svakodnevna ishrana stanovništva. Primarna i sekundarna infekcija namirnica i nedovoljna termička obrada proizvod često su uzroci masovnih epidemija, zbog čega se i vrši kontrola kvaliteta namirnica.

Kontrola kvaliteta namirnica vrši se u cilju:

- zaštite zdravlja ljudi
- obezbeđenje hranljivih sastojaka, kako bi ishrana ljudi bila pravilna
- sprečavanje falsifikovanja namirnica manje vrednim sastojcima

Otuda kao jedna od mera za unapređenje zdravlja ljudi je stalni nadzor da se obezbedi higijena proizvodnje, prerade i prometa namirnica. U tom smislu, stalni sanitarno higijenski nadzor nad objektima je neophodna mera.