



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

- предавање 1 -

др Драган Тешановић, ред. проф.
Маја Бањац



Теме на предвању



1. Историја међународне регулативе
санитације и безбедности хране

2. Историја и стање европских
прописа

Циљ предавања



Задатак предавања



1. Историја међународне регулативе санитације и безбедности хране




Међународне агенције за безбедност хране

Свака индустријализована земља има сопствене агенције за храну. У мање развијеним земљама, због недостатка инфраструктуре је веома тешко наметати регулативе.

Регулатива везана за храну је, у различитим земљама, постављена централизовано или су поједине интервенције спуштене на локални ниво.



На међународном нивоу, у оквиру Уједињених народа (UN), за безбедност хране су задужене њене две организације и то **Светска здравствена организација (WHO)** и **Светска организација за храну и пољопривреду (FAO)**.




Оне су 1983. године закључиле да су болести узроковане загађеном храном, најраспрострањенији здравствени проблем у савременом свету и важан узрок смањене економске продуктивности.





Codex alimentarius



Организација за храну и пољопривреду FAO и Светска здравствена организација WHO су 1961. године основале међународну организацију **Codex alimentarius** са седиштем у Риму.

Задатак јој је да проводи и помаже разраду и утврђивање дефиниција и захтева за храну, помаже њихово усклађивање и на тај начин олакшава међународну трговину.

Codexove norme

До сада су прихваћене у преко 170 земаља, чији се број се увећава.

Опште нормe се баве проблематиком хигијене, етикетања односно означавања производа, остацима пестицида, ветеринарских лекова, контролом увоза и извоза, хемијским саставом, методама анализа и узорковања, адитивима у намирницама, контаминентима, специфичном храном и исхраном.







Специфичне нормe се односе на свеже месо, свеже, смрзнуто и прерађено воће и поврће, воћне сокове, житарице и махунарке, масти и уља, рибе, месо, шећер, какао, чоколаду, млеко и млечне производе.





Развој законодавства хране у ЕУ





Свака земља у оквиру ЕУ је током 1970-их године и раније поседовала сопствене законе. Практично с путем националног протекционизма су се штитила и затварала тржишта. Из наведених разлога се доноси Јединствени европски акт (SEA) чија је сврха прелазак на хармонизоване стандарде и праксу.

Проширење утицаја ЕУ на закон о храни може се видети и њеним деловањем у оквиру Европске економске области (ЕЕО)

Циљеви

- Успоставити глобалне стандарде комплетне целине ЕУ и формирати органе контроле
- Безбедносно проверена и тестирана храна
- Неопходност свеобухватног праћења производње хране, уопште.
- Повећавање правне сигурност и конзистентности.





Велика Британија

Значајан период за угоститељство Велике Британије је септембар 1995. године, кад ступа на снагу Директива ЕЗ о хигијени намирница



1995 по први пут:

Су направљена општа правила хигијене хране
Уведена је контрола температура
Предвиђена је обука за све оне који рукују храном и раде на пословима хигијене у угоститељству
Обавезују се предузећа која послују са артиклима хране и пића да дефинишу и контролишу потенцијалне опасности које могу загадити храну (Овај пут је водио ка развоју HACCP)



Сигурно угоститељство (ASC). ASC дефинише правила која указују где се храна може загадити - од сировина, њене обраде, топлотних и других операција до правилног и безбедног сервирања госту.



Немачка



Циљеви закона о храни у Немачкој су исти од првих кодификација из 1879. године, а то је заштита људског здравља и заштита од превара.

Немачки код хране

Правних прописа има много, главни су: *Lebensmittel i Bedarfsgegenstandegesetz*

Кривична дела за прехранбене производе:

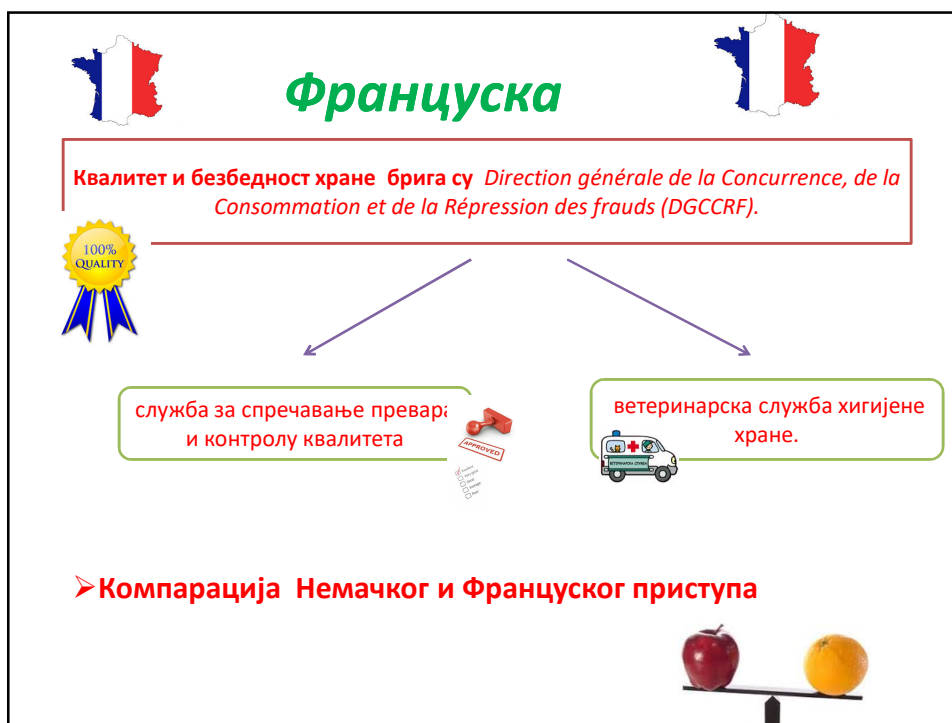
заштита здравља;
адитиви и етикетање;
заштита од обмане и преваре
трговина робом широкe потрошње.



Употреба адитива

Директива ЕУ





Холандија

Највећи извозник прехранбених производа у ЕУ, има широко распрострањену мрежу стандарда квалитета

Акт о храни

Дипуна са Директивом прехранбених производа

Акт о храни и лековима

Дуга историја закона о прехранбеним производим, с краја 19 века.

Холандскака Европска перспектива

2. Историја и стање европских прописа

Преглед закона и надлежности за санитацију и безбедност хране у појединим земљама ЕУ

	ВБ	Немачка	Француска	Данска	Холандија
Главни закон	Акт о безбедности хране	Акт о производима широке потрошње	Закон од 1. августа 1905. године - Превара и покушај преваре	Акт о храни донет 6. јуна 1973. године	Акт о храни и лековима
Структура која спроводи закон	Министарство здравља Министарство пољопривреде	Министарство здравља Министарство за исхрану и шумарство	Министарство пољопривреде Министарство здравља	Министарство пољопривреде Министарство здравља	Министарство за социјалну политику, јавно здравље Ветеринари и хемичари
Извршни органи	Службеници за заштиту животне средине Тржишни инспектори	Ветеринарска инспекција Полиција	Санитарна инспекција и инспекција за сузбијање превара	Данска ветеринарска служба Агенција за заштиту потрошача Национална агенција за храну	Инспекторат за јавно здравље ветерину и хемичари
Правни систем	Централни законодавни систем Локална извршна власт	Централни, донекле регионални законодавни систем	Централна контрола	Централни али се контрола врши локално финансира се од такси	Централни законодавни систем, који се извршава на локалном нивоу
Регистрација предузећа и добијање дозволе за рад		Лиценца	Регистрација	Претходно одобрење лиценце укључујући и просторије у којима се ради	
Правилни понашања на раду	Доброволне јачине без правне јачине	Посматрају се као законска правила понашања и имају правну важност	Доброволна	Доброволна	Доброволна
Контрола температуре	+ 8°C	Не зна се	+ 3°C	+5°C	+ 7°C
Микробиолошки критеријум	Нема их осим код рестриктивних прехранбених производа	Нема	Да	Не зна се	Да



