

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




## ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

-предавање-



др Драган Тешановић, ред. проф.  
Маја Бањац




### Тема предавања




*1. Усклађивање српског законодавства о храни са међународним законима ЕУ*



**Циљ предавања**





**Задатак предавања**



Бавити се историјом српског законодавства о санитацији и безбедности хране која подразумева и храну и пиће у хотелијерству, заузимало би велики простор. Број закона и правилника се често мењао. Томе је допринео распад СФРЈ.

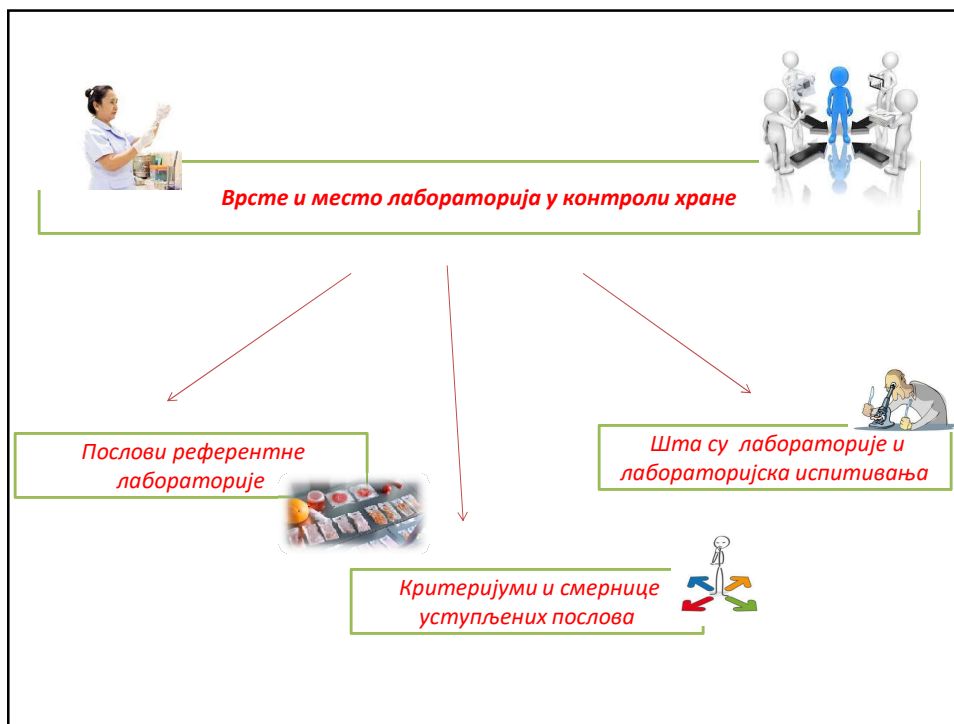



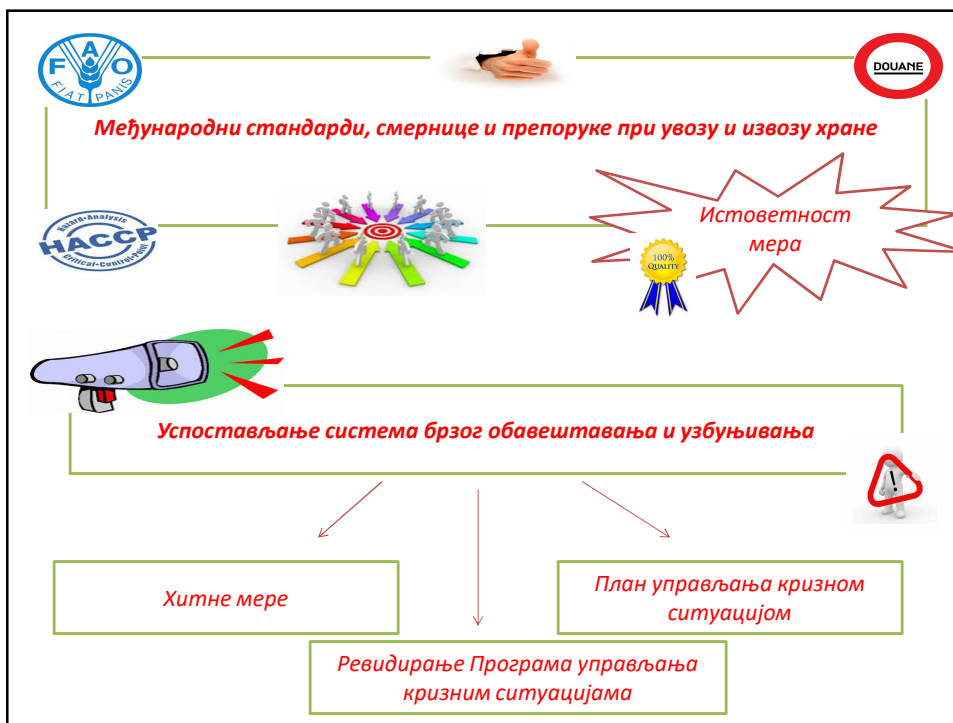
У циљу приближавања ЕУ 2009. године Српски парламент усвојио Закон о храни.

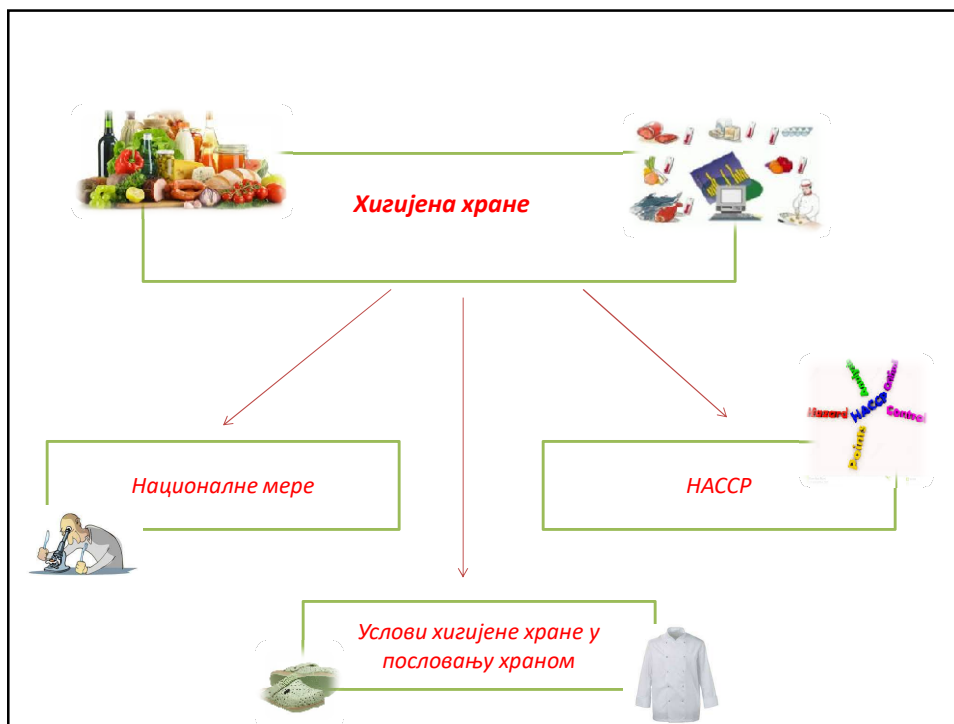



**Циљ** овог закона је да обезбеди висок ниво заштите живота и здравља људи и заштиту интереса потрошача, укључујући начело поштења и савесности у промету храном.









**Квалитет хране**

Сви субјекти у пословању дужни су да обезбеде квалитет које прописује Министарство



**Остала храна**

- Нова храна
- Генетски модификована храна



## Храна са ознаком традиционалног назива, имена порекла и географског порекла

- Ознака хране
- Додатни подаци у декларисању и означавању хране



Excellent  
 Good  
 Satisfactory  
 Poor



## Планови службене контроле и мониторинг безбедности хране



Узорковање и  
методе анализе



## Надзор над применом закона



Врши га Министарство преко:

1. ветеринарских инспектора
2. фитосанитарних инспектора и пољопривредних инспектора
3. министарство надлежно за послове здравља преко санитарних инспектора





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

# ХВАЛА НА ПАЖЊИ!

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

др Драган Тешановић, редовни професор

