

Увод

У прехрамбеној индустрији и уопште у пољопривреди се примењују различити системи осигурања квалитета. Они су први пут примењени осамдесетих година двадесетог века са прописима Good Manufacture Practices (GMP-Добра Произвођачка Пракса).

Ови прописи су дали упутства за осигурање минималних стандарда и услова у процесу прераде и чувања пољопривредних и прехрамбених производа који треба да осигурају основу квалитета и безбедности. Деведестетих година века за нама у прехрамбеној индустрији се примењују стандарди серије ISO 9000. Они су створили мрежу за управљање квалитетом и осигурање квалитета.

После 1996. године у фабрикама за производњу и прераду хране у примену је ушло Hazard Analysis and Critical Control Points-НАССР или анализа опасности и критичне контролне тачке. Осигурање квалитета у прехрамбеној индустрији треба да гарантује да се безбедност производа, поузданост и други захтеви квалитета могу остварити помоћу система квалитета. Исто тако осигурање квалитета треба да увери произвођаче и потрошаче да су захтеви квалитета испуњени.

Системи осигурање квалитета-QA системи у производњи хране су : GMP, GHP, НАССР,ISO и комбинација ових система.

Сви ови системи осигурања квалитета су усмерени на безбедност хране и укупан квалитет. Међусобно се разликују према приступу како доћи до постављеног циља. GMP и НАССР су усмерени на безбедност производа на основу технолоских захтева, док је ISO 9000 усмерен на управљање.

Имплементација система квалитета тражи познавање релативних менаџерских метода. Активности у QA системима су уско повезане са процесом провере (аудита) и сертификације. Још не постоји дијагностички инструмент за мерење стварних перформанси QA система па се за вредновање функционисања QA система користи провера- аудитинг.

ПРОПИСИ О БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ

Да би храна била безбедна бригу воде држава, прехрамбена индустрија и потрошачи. Држава води рачуна о изради потрених прописа и њиховој примени, штити здравље потрошача од тровања и повреда изазваних конзумирањем неисправне хране, брине о томе да је храна подесна за исхрану целокупног становништва, ствара поверење у домаће производе у међунаподној трговини и обезбеђује едукацију произвођача и потрошача у области хигијене производа и безбедности намирница.

Владине институције воде бригу о томе како раде произвођачи хране.

Прехрамбена индустрија треба да примењује прописе из важећих докумената, изради прехрамбене производе који су подесни за исхрану људи и путем декларације или средстава јавног информисања благовремено информише потрошаче како да заштите своје намирнице од контаминације и раста, односно преживљавања патогених микроорганизама који су узрочници болести и како да правилно примене и употребе намирнице. Произвођачи морају да воде рачуна о хигијени просторија, машина, запослених и да преузимају мере да идентификују главна подручја ризика. Они треба одговарајућим мерама контроле хигијене да сачувају поверење у своје производе у домаћој и међународној размени. Исто тако морају предузети мере предострожности развити систем контроле процеса производње, систем вредновања добављача, водити рачуна о сировинама, рецептурама, начину паковања, декларисања и означавања производа.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com