

SANITARNA ZAŠTITA I BEZBEDNOST U HOTELIJERSTVU

- предавање 1 -

др Драган Тешановић,



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 ингеренције 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 норме се баве проблематиком хигијене, етикетирања 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 норме 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)

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.

Циљеви



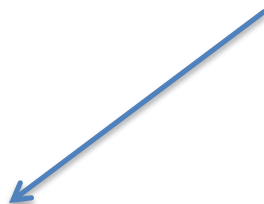
Закон о храни и тржиште ЕУ



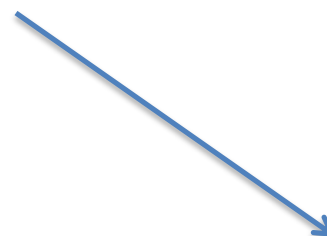
Циљ закона о храни на унутрашњем тржишту ЕУ је у покушај да се уједине произвођачи прехранбених производа. Комисија ЕУ настоји да обезбеди да се економски ресурси користите тамо где су највише потребни.



Предности које се остварују из једног јединственог тржишта



Директни ефекти уштеде



Индиректни ефекти уштеде

Ова специфична линија аргумената је централна за развој ЕУ закона о храни.

Оквир законодавства ЕУ о храни и пићу



Хоризонталне директиве се баве аспектима који се тичу свих намирница и сектора њихове прераде.



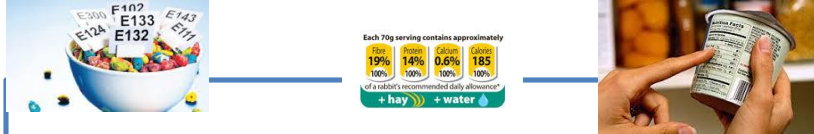
Вертикалне директиве се баве тачно одређеним производима као што је месо, месне прерађевине, млеко, млечни производи, риба.



Обавезу да се прати
Cassis de Dijon
пресуда

Пример са
Немачким
законодавством
пива





Заштита порошача

Безбедност хране

Одвија се кроз хоризонталне и вертикалне директиве.

Директива о Службеној Контроли намирница
Независне Научне Прехрамбени комитети
Јединствени европски акт

Решава се проблематика
производа са ознаком
географског порекла



Развој законодавства хране у ЕУ

Креће се у правцу хоризонталних и вертикалних мера.

Три главне директиве које имају највећи значај за угоститељство су:

- Службена Контрола хране
- Материјали у контакту са храном и
- Етикетирање хране, општа начела и контроле.



Циљеви



ЕУ законодавство и хигијена хране у угоститељству

Једна од значајних директива а која има импликације на угоститељство је Директива о хигијени намирница (93/43/ ЕЕС. Она се односи на Општу хигијену хране која је усвојена у јуну 1993. године).



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 пићиа 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 етикетирање;
заштита од обмане и преваре
трговина робом широке потрошње.



Употреба
адитива

Директива ЕУ

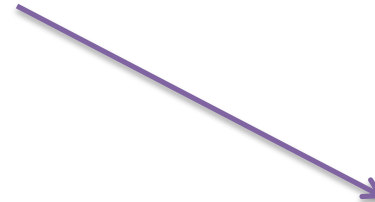
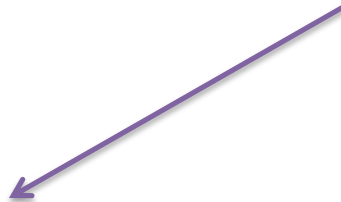




Француска



Квалитет и безбедност хране брига су *Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des frauds (DGCCRF)*.



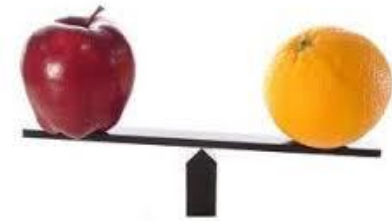
служба за спречавање превари
и контролу квалитета



ветеринарска служба хигијене
хране.



➤ **Компарација Немачког и Француског приступа**





bolha.com

Данска

Законодавство хране у Данској има дугу историју.

Општи закон о хигијени
усвојен је 1903 год.



Једна од првих позитивних
листа адитива у свету

Акт из 1973. године се примењује као минимум стандарда који сви прехранбени производи морају задовољити. Допуњен је 1993 године.

Сврха акта о храни:

да заштити потрошаче од могућег ризика по здравље;
да заштити потрошаче од обмане
да осигура једнаке услове за ову врсту производње.



За разлику од Велике Британије у Данској је дозвољена употреб дрвених дасака на којима се сецка храна.



Данска Европска перспектива

Закон из 1990. године је створио добру правну основу за прихватање закона ЕУ.

Холандија

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



Акт о храни



Акт о храни и лековима

Дипуна са Директивом
прехранбених производа

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



Холандскака Европска перспектива





2. Историја и стање европских прописа



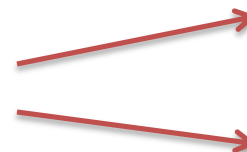


Преглед закона и надлежности за санитацију и безбедност хране у појединим земљама ЕУ



	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	
Правилници понашања на раду	Добровољне јачине без правне јачине	Посматрају се као законска правила понашања и имају правну важност	Добровољна	Добровољна	Добровољна
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

Два главна типа законског надзора

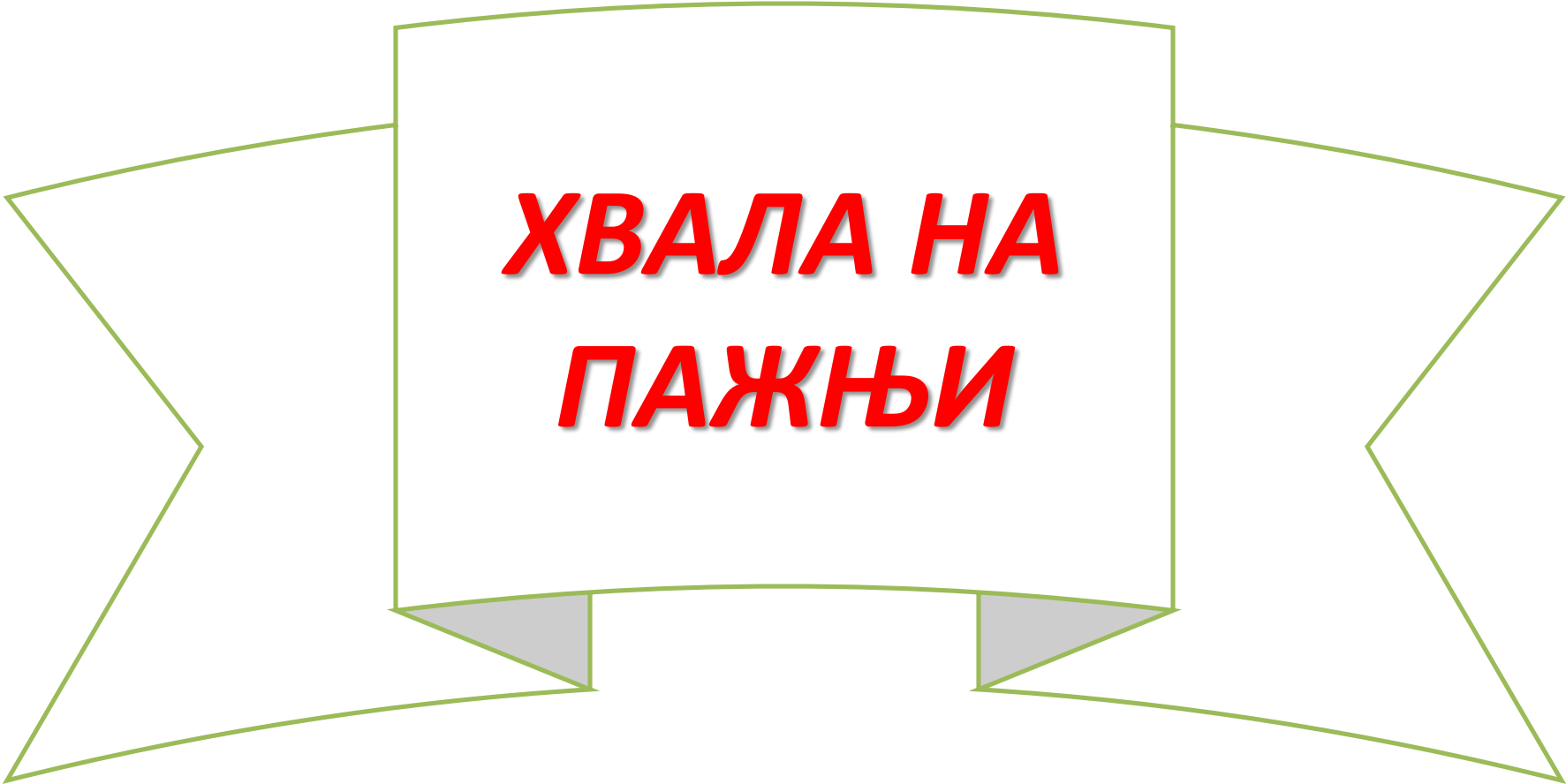


Традиционални

Савремени

У јавности се појављује велики број критика дотадашњих прописа који се огледају у **непотребном детаљисању**, потешкоћама око **прилагођавања** законских прописа **иновацијама** и **проблемима функционисања** заједничког тржишта.





***ХВАЛА НА
ПАЖЊИ***

Др. Драган Тешановић,