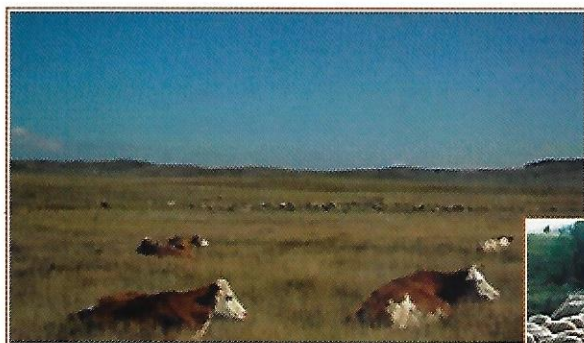


**СРПСКО ВЕТЕРИНАРСКО ДРУШТВО
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И
ВОДОПРИВРЕДЕ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ
ПРИВРЕДНА КОМОРА СРБИЈЕ**

Симпозијум

**ТРАДИЦИЈА И БУДУЋНОСТ
СТОЧАРСТВА У БРДСКО ПЛАНИНСКОМ
ПОДРУЧЈУ СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА
СЈЕНИЧКО ПЕШТЕРСКУ ВИСОРАВАН**

ЗБОРНИК РАДОВА



Сјеница, 22.-24. јун 2010. године

Издавач
СРПСКО ВЕТЕРИНАРСКО ДРУШТВО

За издавача
Проф Др Босиљка Ђуричић

Главни и одговорни уредник
Др Милан Петровић

Технички уредник
Проф Др Босиљка Ђуричић

Програмски одбор
Босиљка Ђуричић, Стојан Јевтић, Милан Петровић, Слободан Јовановић,
Стевица Алекић

Тираж 500 примерака

Штампарија: Научна КМ, Београд

Организатори:

**СРПСКО ВЕТЕРИНАРСКО ДРУШТВО
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ РС
ПРИВРЕДНА КОМОРА СРБИЈЕ**

Спонзори

**Министарство за науку и технолошки развој Р.Србије
Управа за ветерину, Министарство за пољопривреду, шумарство и
водопривреду Р.Србије
Општина Сјеница**

Организациони одбор

**Председник: др Милан Петровић
Потпредседник: др Стојан Јевтић, др Босилка Ђуричић, др Радослав Церовић
Секретар: др Влада Пантелић, др вет. мед. Тијана Јовановић, др Цвијан Мекић**

**Секретаријат: Алексић Стевица, Балтић Милан, Дебељак Зоран, Јакић Димић
Добрила, Жујовић Мирослав, Јанковић Снежана, Јовановић Слободан, Маћи
Огњен, Мијачевић Зора, Мићовић Зоран, Петровић П. Милан, Поповић Петар,
Ракић Милан, Рашић Зоран, Станковић Војислав, Теофанов Слободан, Тешић
Милан, Турковић Муриз**

**Почасни одбор: Граца Фаик, Јовановић Власта, Хрњак Фуад, Симовић Богољуб,
Шилковић Вук, Јовановић Веља**

Садржај

Ресурси сјеничко-пештерске висоравни	1
Брдско планинско сточарство србије са посебним освртом на сјеничко –пештерску висораван	7
Производња, конзервисање и искоришћавање кабасте сточне хране као основни услов одрживог развоја сточарства	19
Извозне могућности србије са освртом на традиционалне производе са сјеничко-пештерске висоравни.....	46
Епизоотиолошка ситуација на сјеничко пештерској висоравни.....	67
Традиционални производи од меса у духу добре произвођачке праксе	79
Традиционална производња сира- захтев калитета и безбедности хране.....	99
Принципи органске производње у сточарству	107

ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА У ДУХУ ДОБРЕ ПРОИЗВОЂАЧКЕ ПРАКСЕ

Балтић М., Јелена Ђурић, Карабасил Н., Мирјана Димитријевић,
Радмила Марковић¹, Наташа Килибарда²

¹Факултет ветеринарске медицине, Београд

²ВСИ Суботица

Кратак садржај

Природа је, конфигурацијом земљишта, његовом педолошком структуром и климом омогућила Србији да има велике и разнолике могућности пољопривредне производње. У тој производњи сточарство има посебну улогу, с обзиром на дугу традицију гајења свиња, оваца и говеда. За сточарску производњу везује се и израда сточарских производа, посебно хране, међу којима су и традиционални производи од меса (говеђег, овчјег, свињског). Очување традиције у изради производа од меса везује се, пре свега, за производњу у домаћинствима и мале производне субјекте. При томе, без обзира где се производе и колико имају дугу традицију, ови производи морају да буду безбедни по здравље људи. То се постиже, пре свега, поштовањем принципа добре произвођачке и добре хигијенске праксе и применом НАССР система. У мањим производним погонима примена НАССР система захтева извесне модификације. За оне који традиционалне производе припремају у домаћинствима треба донети посебне прописе по угледу на земље Европске Уније и неке суседне земље, а који би овим произвођачима омогућили да се са својим производима нађу на тржишту.

Кључне речи: производи од меса, традиција, добра произвођачка пракса

Проф. др Милан Ж. Балтић, Јелена Ђурић ДВМ, доц.др Неђељко Карабасил, доц. др Мирјана Димитријевић, доц.др Радмила Марковић, Факултет ветеринарске медицине Универзитет у Београду; др Наташа Килибарда Ветеринарски специјалистички институт Суботица

TRADITIONAL MEAT PRODUCTION AND PRODUCTS AS THE EXAMPLE OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE

Baltić M., Jelena Đurić, Karabasil N., Mirjana Dimitrijević, Radmila Marković¹, Nataša Kilibarda²

¹*Faculty of Veterinary medicine, Belgrade*

²*Veterinary institute "Subotica"*

Abstract:

Nature is, with land configuration, pedology structure and climate, allow Serbia to have a large and diverse agricultural opportunities. In the production of animal husbandry has a special role, given the long tradition of growing pigs, sheep and cattle. For livestock production is related to the development of livestock products, especially food, including traditional products of meat (beef, sheep, swine). The preservation of tradition in the development of meat products is linked to, above all, for the production of household and small manufacturing entities. In addition, regardless of where the products and how they have a long tradition, these products must be safe for human health. This is achieved, above all, respect for the principles of good manufacturing and good hygienic practices and application of HACCP system. In smaller production plants use the HACCP system requires some modifications. For those traditional products prepared in the household should make specific regulations on the model of the European Union and some neighboring countries, which would enable these manufacturers to find their products on the market.

Key words: meat products, tradition, good manufacturing practice

Prof. dr Milan Ž. Baltić, Jelena Đurić DVM, doc.dr Neđeljko Karabasil, doc. dr Mirjana Dimitrijević, doc.dr Radmila Marković, Faculty of veterinary medicine, Belgrade; dr Nataša Kilibarda, Veterinary institute "Subotica"

Увод

Хиљадама година, пошто су први земљорадници отпочели процес припитомљавања животиња и узгајање биљака, људски род је и данас и даље земљорадничка врста. Производња хране је и даље главно занимање човечанства, занимање без кога нема опстанка људске врсте. Пољопривреда у свету задњих година запошљава 40% људског рода, више него било које друго занимање. Оно заузима и четрдесет процената светског тла, око једна трећина те површине користи се за узгајање усева, а око две трећине чини подручје за напасање – исхрану стоке. Прве светске цивилизације настале су у подручјима где су се гајили пшеница, пиринач, односно кукуруз. Ове житарице и данас су темељ људског опстанка, па и даље чине већину енергетских потреба које троши људски род. Велика већина преосталих енергетских потреба подмирује се из осталих гајених биљака и припитомљених животиња. Део хране који људи користе долази из дивљих (природних) ресурса: риба, плодови вода, бобичасти и орашаста плодови, гљиве (шумски плодови).

Према томе, највећи део хране коју данас једемо не може да се назове природном. Она је резултат селективног гајења – најпре нехотичног, али онда намерног и веома пажљивог. Кукуруз, говеда, свиње какве данас знамо не постоје у природи и не би их ни било без људског деловања. Све култивисане биљке и домаће животиње производ су човекове технологије. Рани пољопривредници успели су да припитоме већину биљака и животиња пре много хиљада година (пре 12.000 година) и пољопривреда је, то морамо да признамо, од свих људских активности највише изменила свет. Она је довела до масовне сече шума, истискивања «природних», дивљих врста и преношења биљака и животиња на хиљаде километара далеко од њихових првобитних станишта. Већ се увелико гаје генетски модификоване биљке, клониране су већ и животиње, говори се о вештачком месу. Неспорно је да пољопривреда има својих недостатака, при чему су неки оштро критиковани и изазивају страх код људи. Поред свих својих

мана, пољопривреда чини основу цивилизације какву познајемо. Гајене биљке и припитомљене животиње су сами темељи савременог света.

Као што је пољопривреда мењала Свет, мењала је и Србију. И Србија је прошла кроз фазу сечења шума с циљем добијања већих обрадивих површина које су кориштене за ратарство, воћарство, виноградарство, повртарство. То се нарочито односи на део Србије јужно од Саве и Дунава. И онај део, северно од ових река претрпео је метаморфозу. Мрежа канала исушила је земљу и створила од мочварног тла једно од најплоднијих земљишта у Европи.

Почеци традиције - У економском животу средњевековне Србије шуме су имале прворазредни значај. Нарочито су биле цењене храстове шуме чијим жиром су се храниле свиње. Још у доба Стефана Душана била је на снази забрана уништавања шума, а почело се ограничавати и орање шумских пашњака. У сточарству говеда, коњи и овце су у долинама и равницама боравили у хладнијим годишњим добима, а у топлијим на високим летњим пашњацима. Свиње су стално биле у храстовој и буковој шуми, без сељења. У исхрани људи биљна храна била је на првом месту. Поред хлеба помињу се двопек и каша, док је пита испуњена месом или сиром била виши продукт кулинарске вештине. Бурек (пита) је данас српски бренд. У средњовековној Србији није се оскудевало ни у месу, нарочито свињском и овчијем. Усољено месо се, чак, извозило, а такође сланина и шунке. На цени је било и месо дивљачи (јелени, дивље свиње, перната дивљач) као и риба (дунавска или морска).

Сточарство је и почетком 19. века било од примарне важности у економском развоју Србије. Земљорадњом су се обезбеђивале потребе домаћинства док је узгој стоке (овце, козе, говеда, свиње) на богатим пашњацима и густим храстовим шумама представљао главни извор преживљавања и прихода. Управо је успешна трговина свињама, утовљених жиром, била та која је створила прве просперитетне

класе које ће, стекавши и политичку моћ, постати зачетници државних служби и националног грађанског друштва. Нису ли међу најпознатијим трговцима свиња у Србији 19. века биле породице Карађорђевића и Обреновића? Половином 19. века околности почињу да се мењају. Густина становништва се у Србији, нарочито централној, повећавала, шуме су биле посечене и са пашњацима постајало је све више обрадивих површина. Земљорадња је постала примарно занимање. Па ипак, Србија је све до Анексионе кризе и «царинског рата» извозила углавном у Аустроугарску значајан број живе стоке, претежно свиња. Анексиона криза приморала је Србију да нађе друге начине да пласира производе сточарства. У Србији се отварају кланице и почиње интензивна прерада меса. Производи од меса се извозе у Енглеску, Италију, Швајцарску, Француску, Алжир. Србија је 1908. године извезла преко 9.000 тона производа од меса. За Србију као сељачку земљу примарни циљ сеоске економије било је директно одржање сеоске породице. Породица је била основна економска и потрошачка јединица.

Повољна конфигурација земљишта, његова педолошка структура и клима омогућавали су и Србији да има веома разнолике могућности пољопривредне производње (ратарство, сточарство, воћарство, виноградарство итд). Оно што је Добрица Ерић рекао у песми за Мачву:»Цела Мачва земља богом дана, као да је спуштена из раја...», може се рећи и за Србију. Шта то у Србији не успева? Она има концентрована и кабаста хранива за стоку. Има и више него што то у овом тренутку може да искористи. Данас је Србија више земљорадничка (ратарска, воћарска), него сточарска земља. Ипак сточарство у Србији, мада већ годинама у кризи, има велики значај. Гајење стоке у Србији има дугу традицију. Она је сигурно највише везана за свињарску производњу. Тако има мишљења да је примитивна раса свиња позната као «шишка» стигла на Балкан са сеобом Словена. За традицију сточарења везује се и израда сточарских производа

– хране, односно производа од меса и производа од млека. Сољено месо, суво месо и сланина били су предмет трговине (значи било их је у вишку) још у време Немањића. Географски положај Србије на размеђи Истока и Запада, миграције становништва условљене, углавном, ратовима омогућавале су утицај на живот у Србији и других култура и других народа. То српске традиционалне производе чини хетерогеним контрастом разноврсних производа. Тако, у Србији имамо и различите технологије прераде меса и веома различите производе од меса. Неки од тих производа су производи са дугом традицијом, неки су карактеристични за одређено географско подручје, понекад сасвим уско, други су, пак, карактеристика појединих народа. Чуvari традиције, највернији и најбољи су породице, породична домаћинства. То је њихова идентификација са родним тлом. Ту традицију они носе са собом ма где живели, Америци, Аустралији, Немачкој. Ако на Гоогле-у укуцате «суџук» видећете да се производи у Америци. Кратко је описана његова технологија и наведено је да је то производ који се производи по рецептури исељеника из Босне и да је и у САД-у регистрован од стране надлежних органа па се такав може да нађе и у промету (продаји).

Последње сеобе су у Србију са собом донеле у породичну традиционалну производњу далматинског пршута, панчете, славонске кобасице, славонског кулена, банијске кобасице. У Србији данас, дакле имамо широк асортиман традиционалних производа од којих су неки заштићени ознаком географског порекла, на заштити неких се ради, о заштити неких се размишља.

Највећи део ових производа производи се на занатски начин, у малим објектима, а добар део њих у породичним домаћинствима. Значајан део те производње намењен је за SOPствену, породичну потрошњу. Део се користи у сеоском туризму.

Чување традиције

Разноликост у приступачности храни данас је човеку већа него икад раније. Или нам се то чини? И први човек, сакупљач плодова и ловац, користио је у исхрани велики број биљних плодова или делова биљака, а извор меса био је такав да је потицао од различитих животињских врста. И данашња племена Бушмана користе у исхрани 60 врста биљака. За разлику од сакупљача плодова и ловца, данашњи човек има више могућности прераде хране (конзервисања). Технике конзервисања допринеле су мондијализацији, измештању и премештању хране са једног на други крај света. За храну, дакле, нема граница. Храна путује из земље у земљу у свим облицима, од семена, плодова, живих животиња до готових јела. Међутим, ту су и дубоки корени традиције па је погрешно веровати да национална и регионална настојања за очувањем специфичности тако брзо ишчезавају. Она су још увек, сведоци смо тога, веома јака и транснационалне компаније које се баве прехраном су принуђене да о њима воде рачуна. Оне који су забринуте за мондијализацију каква је на пример и «мекдонализација» треба подсетити на снажна настојања народа и локалних заједница за очување својих особености. Особеност једног народа је део културног наслеђа, нешто што нас издваја од других, нешто наше што припада нама и што нас идентификује. Прехрамбени производи родног тла имају хиљаду дражи (памте се из детињства, и најдуже се памте).

Пре тридесетак година у све већем броју земаља као што је на пример Француска, почиње да се шири покрет «нова кухиња са родног тла». Текстови рецепата те кухиње чине целе библиотеке књига везаних за овај покрет. И у Србији, мада не можда организовано, из једног центра, организују се различите манифестације са циљем очувања производа родног краја. Неке од ових манифестација имају дугу традицију, неке краћу, али се успешно одржавају, обогаћују новим садржајима, немају само локални, регионални и национални карактер, већ имају и интернационални значај. Такве манифестације

су, између осталог, Сланинијада у Качареву, Роштиљијада у Лесковцу, Кобасицијада у Турији, Пршутујада у Мачкату, Куленијада у Сремској Митровици и Кузмину, Фестивал дуван чварака у Ваљеву. Ту је и низ сасвим локалних манифестација везаних за кулинарске вештине (Купусијада у Мрчајевцима, припрема специјалитета од рибе у више места на Дунаву, Дани Стојана Чупића у Салашу Ноћајском итд).

Прехрамбено занатство, као и сродна прехранбена предузећа, су на родном тлу све више вредновани и постају занимљив и неизбежан стратешки ресурс развоја сеоског туризма. У селу у Србији се добро једе, не само што је место производње близу, ту у дворишту, већ и због тога што су људе који сеју њиве и гаје животиње грађани (туристи) прихватили као чуваре једне културне баштине, чак можда и извесне «мудрости» у којој су испреплетени знање, искуство и укуси. Традиционална кухиња и традиционални прехранбени производи, производи родног тла, значе за потрошача постојаност, аутентичност, нешто што почива на навикама и обичајима, што буди сећања на «изгубљени рај» који симболизује складност између људи и природе. Феномен тежње повратку исхране родном тлу и традиционалним прехранбеним производима је културна чињеница, значајна за историју једног народа, као и за очување његовог идентитета. Свет се стално мења, промене су све брже па традиционалне прехранбене производе треба очувати као сведоке културног идентитета. Настојања да се начин справљања традиционалних прехранбених производа сачува јачају са бригом да би они могли нестати и страхом да ће исчезнути. Окретање традиционалним производима настаје у контексту мењања навика у исхрани, што неки доживљавају као деградацију, или чак као опасност губитка идентитета. Историја исхране је показала да сваки пут кад су локални идентитети доведени у опасност, кување у понашање за столом су главна места отпора.

Повратак родном тлу и његовим укусима, традиционалној кухињи и традиционалним производима данас се интернационализује.

Европска Унија, с тим у вези, има програм назван: «Попис гастрономске баштине» који се од 1996. године односи на целу Европу. У контексту експанзије међународног туризма гастрономску баштину треба схватити као полугу локалног развоја. У Европској Унији је заштићено ознаком географског порекла преко 840 производа међу којима су 34 производа од меса.

Традиционални производи и њихова безбедност

Разуме се да мондијализацију и индустријализацију прехранбених производа прати и потреба стандардизације и уједначења квалитета производа, али и савремени приступ безбедности хране који подразумева и потпуну контролу производног процеса у целом ланцу производње («од њиве до трпезе»). Прописи о безбедности хране и «политика квалитета» треба човеку да обезбеде храну која неће због присуства биолошких, хемијских и физичких опасности, изнад прописаних нивоа (за неке постоји и нулта толеранција), угрозити здравље потрошача. Нема сумње, да стандардизација производа олакшава промет хране, али је допринела и неким ограничењима. То се, пре свега, односи на неке националне и регионалне специјалитете кад је у питању готова храна. Чињеница је да све што је намењено исхрани људи мора бити и безбедно за њихово здравље.

Због све веће забринутости потрошача, али и државних органа за безбедност хране уследиле су активности које су водиле ка поштравању законске регулативе и увођењем стандарда који треба да унапреде управљање безбедношћу храном. Сви стандарди полазе од чињенице да субјекти у ланцу хране послују у складу са локалном законском регулативом уз уважавање међународно усвојених правила. Тако се може говорити о неколико нивоа примене различитих правила: а) Глобална – смернице светске здравствене организације (WHO) и Codex Alimentarius Commission (CAC); б) Регионална – EC No. 178/2002 (Regulation of the european parliament and of the council of 28

January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety); c) nacionalna regulativa – Zakon o bezbednosti hrane д) ISO стандарди и други стандарди из области безбедности хране – ISO 22000:2005 Food Safety Management System; е) Интерни стандарди великих корпорација – нпр McDonalds Food Safety System и др.

Почев од првог издања 1969. године, Codex Alimentarius је утемељио основе добре хигијенске праксе. Основни принципи кодекса хигијене хране су да: а) идентификују основне принципе хигијене хране применљиве кроз цео ланац исхране (укључујући примарну производњу па све до крајњег потрошача), да би се остварио циљ који обезбеђује да је храна безбедна и погодна за исхрану људи; б) препоручује HACCP систем као средство за остварење безбедности хране; ц) назначавача како применити овај систем; и д) обезбеђује смернице за специфичне кодексе који могу бити потребни за поједине сегменте у ланцу хране, процесе или робе.

Државни органи препознају HACCP као тренутно најатрактивнији начин за управљање безбедношћу намирница, који као такав представља обавезу за субјекте у ланцу хране. Тако европска директива (European Community Directive 93/43 EC 1993) о хигијени хране наводи да произвођачи хране треба да идентификују сваки корак у својим активностима који је критичан за безбедност хране и такође да идентификују, имплементирају, одржавају и преиспитују безбедносне процедуре.

Неке развијене земље су развиле своје националне стандарде за безбедност хране (нпр. Велика Британија, Аустралија или Данска). Најпознатији стандард који је и послужио за развој међународног стандарда за безбедност хране ISO 22000:2005 (Food Safety Management System) је дански стандард DS 3027E:2002. Овај стандард је донекле

премостио недостатак управљачких захтева који су недостајали у Codex Alimentarius-у. Food Safety Management System ISO 22000:2005 у основним цртама подразумева узајамну комуникацију између свих заинтересованих страна у ланцу исхране, систем управљања, предусловне програме, HACCP принципе. Овај стандард треба да буде основни стандард за систем управљања безбедношћу хране и да служи као критеријум за проверу безбедности хране у односу на захтеве корисника и захтеве законске регулативе. ISO 22000:2005 даје оквир за управљање аспектима безбедности хране и потенцира стално побољшање управљања безбедношћу храном. То је генерички стандард за све врсте организација, велике и мале, јавне и приватне, производне или услужне, затим добровољан и проактиван. Треба напоменути да овај стандард не успоставља вредност учинка, као ни вредности за критичне контролне тачке и граничне вредности, не прописује никакве методе, тестове, контроле и испитивања и не предлаже најбољу технологију (није BAT Best Available Technology Standard). Оно што најчешће ствара проблем менаџменту приликом имплементације било ког стандарда јесте питање обима документације. У оквиру ISO 22000:2005 наведен је минимум документације и записа, који усаглашен систем са овим стандардом мора имати. На тај начин се избегава честа грешка да у систему имамо „систем докумената“ а не „документован систем“.

Примена поменутих стандарда у производњи хране је пожељна и неопходна у обезбеђивању безбедног производа. У нашој земљи ови стандарди су прихваћени а на њиховом увођењу у праксу још се увек ради.

Под безбедном храном подразумева се храна која неће штетити потрошачу, када се припрема и/или конзумира у складу са наменом. Квалитет хране може да се дефинише на различите начине. Под квалитетом, у ширем смислу, а са становништвом прописана која регулишу ову материју подразумева се хигијенска исправност

(бактериолошка и паразитолошка исправност, присуство штетних материја, органолептичка исправност) и квалитет у ужем смислу под којим се подразумевају хемијске, физичке и органолептичке особине. Границе између хигијенске исправности и квалитета не треба међутим постављати, јер то често није могуће. За хигијенску исправност и квалитет намирница одговорни су државни органи, произвођачи (власници) и потрошачи.

Задатак државних органа је да категоризују факторе квалитета (хигијенска исправност и квалитет у ужем смислу) хране. Категоризација фактора квалитета није једноставна али је неоспорно да је корисна. Она даје осећај реда и сигурности и истовремено омогућује систематску јавну контролу производа. Тај задатак, у ствари, имају прописи у свакој земљи. У њима се у конкретним условима дефинишу кључни фактори ризика који могу да утичу на исправност производа. Добри прописи обезбеђују инспекцији и њеној администрацији увид у релативни приоритет и карактер тих фактора и начине њихове интеракције.

Модерни, савремени приступ безбедности хране усмерен је на хигијену производног процеса и превенцију. При томе, тежиште се ставља на “предвиђање” проблема који могу да се појаве дуж целог ланца производње хране, а затим на оптимизацију тачака у ланцу а све са циљем предупређења могућих проблема, односно опасности. Опасности могу бити биолошке, хемијске или физичке. Физичке и биолошке опасности се чешће јављају у неразвијеним земљама и земљама у транзицији где су лошији хигијенски санитарни услови, неодговарајући услови рада и сл., док су хемијске опасности чешће у развијеним земљама као последица коришћења заштитних средстава у пољопривреди, стимуланса, адитива и др.

Кључни принципи нових прописа о безбедности хране укључују: а) лонгитудиналним интегрисани приступ безбедности

хране (“од фаме до трпезе”); б) преношење највећег дела одговорност за безбедност хране на произвођача хране; ц) све мере и прописи који се доносе треба да буду засновани на анализи ризика; д) спровођење следљивости животиња, материјала и производа кроз све фазе производње, прераде и промета; е) транспарентност кроз јавне консултације и информације; ф) коришћење принципа опрезности. Данас се безбедност хране заснива на доброј произвођачкој пракси (GMP), доброј хигијенској пракси (GHP) и HACCP систему у коме се од произвођача тражи да идентификује опасности (хазарде) који угрожавају безбедност производа и да их елиминише или контролише.

Добра произвођачка пракса

Предусловни програми чине скуп поступака којима се постижу основни услови средине и пословања, који су неопходни за добијање безбедних производа (хране). Главни саставни делови предусловних програма су добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP) и стандардне радне процедуре (SOP). Сви делови предусловних програма треба да се установе и успешно спроведу пре развоја и примене система HACCP. Они представљају основу без које не може ни да почне да се примењује систем HACCP. Важно је разумети, да предусловни програми садрже универзална начела која се примењују на исти начин од стране свих субјеката који производе и послују храном. GMP/GHP нису специфични за индивидуалног произвођача истог типа (на пример, кланицу). Насупрот томе, HACCP систем је специфичан за сваког, појединог, произвођача.

Добра произвођачка пракса представља низ препорука које је пожељно спровести у производњи, преради, складиштењу и снабдевању храном како би се спречила њена микробиолошка, хемијска или физичка контаминација. Другим речима, добра произвођачка пракса указује шта је потребно да се уради, да би се спречило загађење хране, као и *када* и *ко* то треба да спроведе. Добра произвођачка пракса се не односи на одређене (специфичне) штетне чиниоце (опасности)

и губитак контроле над GMP неће, увек и неизоставно, директно угрозити здравље потрошача, али ће повећати односне ризике. Области у којима се добра произвођачка пракса остварује су:

- a) **особље:** укључујући њихове задатке, опис посла, организациону структуру и обуку из хигијене;
- b) **просторије:** укључујући место и распоред (дизајн, грађевинске аспекте, одржавање, радно окружење укључујући светлост, температуру, влажност);
- c) **опрема:** укључујући облик, одржавање и подешавања (калибрације);
- d) **сировине за производњу:** укључујући живе животиње, материјале за паковање, састојке хране и хемикалије;
- e) **следљивост производа:** кроз све фазе производње, прераде и промена;
- f) **службе:** укључујући санитарну, за уклањање отпада, снабдевање електричном енергијом, водом, паром и за хлађење.
- g) **документација:** процедуре, поступци, записи, описи, планови, програми, методологије.

У оквиру добре произвођачке праксе, чишћење и хигијена имају посебну важност и сматрају се главним елементима добре хигијенске праксе. GHP може да се опише као скуп поступака којима се обезбеђује чисто, санитарно окружење за производњу, прераду, складиштење и снабдевање прехранбеним производима. Другим речима, добра хигијенска пракса одређује *шта* је потребно да се учини у вези са чишћењем и хигијеном, као и *када* и *ко* треба да спроведе те послове. Области обухваћене програмом добре хигијенске праксе су: чишћење објекта/погона и опреме; здравствено стање и чистоћа особља које обавља послове у вези са храном; чистоћа сировина за производњу, укључујући и живе животиње; обезбеђивање да сва средства за одржавање хигијене и друге хемикалије буду правилно упаковане, обележене, ускладиштене и да се примењују сходно својој намени и документованим поступцима.

а) Стандардна радна процедура (SOP) представља скуп упутстава за остварење начела добре хигијенске и добре произвођачке праксе као и неопходних мера на критичним контролним тачкама производње. Другим речима, SOP прописује како треба да се ради, и у њој су детаљно наведени поступци за извођење одређених задатака на стандардизован начин. Поступци наведени у SOP су специфични за сваки субјекат који послује храном и детаљни онолико колико то природа посла захтева.

б) Стандардну радну процедуру санитације (SSOP) чине утврђени или прописани поступци које се спроводе рутински, у току извођења одређених задатака и у одређеним случајевима, а чији је циљ спречавање непосредне контаминације или квара производа. Просторије, опрема и средства, која се користе у производњи хране, морају да буду чисти и да се одржавају тако да обезбеђују хигијенске услове рада. Субјекти који послују храном су одговорни за хигијенске услове својих објеката, опреме и средстава. Санитацијом се успоставља висок ниво чистоће и унапређује хигијена са крајњим циљем да се спречи појава болести изазваних храном. Санитација обухвата многе области и радње у оквиру објекта, чак и када производња није у току. Одређени поступци санитације се морају свакодневно спроводити како би се спречило непосредно загађење и квар производа. Субјекат који послује храном има обавезу да установи и ефективно примени SOPствени стандардне санитарне радне процедуре (SSOP). Обавеза субјекта је да редовно прати свакодневне радње наведене у SSOP. Иако субјекат има слободу да одреди SOPствени приступ и учестаност праћења, као и мере исправке, оне морају да буду дефинисане у самом SSOP.

НАССР – систем

НАССР систем се користи да се идентификују, карактеришу и контролишу здравствене опасности које имају посебан значај, односно представљају нарочито висок ризик за безбедност хране. Његове главне карактеристике су да је научно заснован, делује превентивно, користи оцену ризика као алат, систематичан је, документован и проверљив.

НАССР систем је фокусиран на „предвиђање“ могућих проблема у вези безбедности хране и утврђивање мера за превенцију настајања тих проблема. То је значајна предност у односу на неке раније системе базиране примарно на тестирању готових производа, а којима су се обично могли да констатују проблеми тек након што се они десе, када су могуће углавном само закаснеле, реактивне мере.

Једном развијен, НАССР систем се може подешавати према променама које се могу временом дешавати у оквиру одређеног производног процеса, као што су модернизација опреме, производних поступака или технологије. У оквиру модерног, интегрисаног и лонгитудиналног приступа безбедности хране, НАССР може да се примени на свим тачкама дуж целог ланца хране -“од фарме до трпезе”. Међутим, без обзира на којој тачки ланца хране се примењује, успешна примена НАССР-а захтева, потпуну преданост и ангажованост, како запослених у субјекту који се бави храном, тако и надлежних органа. Једна од главних особина приступа НАССР система је његова мултидисциплинарност, јер су код овог приступа безбедности хране потребна различита знања укључујући из области пољопривреде, ветеринарске и хумане медицине, микробиологије, хемије, технологије хране и заштите животне средине.

Да би систем НАССР могао да се развије и да функционише на прави начин у датом субјекту који се бави храном, претходно је неопходно да буду потпуно развијени и примењени предусловни програми: добре произвођачке праксе (GMP) и добре хигијенске праксе (GHP). GMP/GHP и НАССР чине нераздвојне и комплементарне делове једне целине - управљања безбедношћу хране. Систем управљања безбедношћу (базиран на GMP/GHP и НАССР) и систем управљања квалитетом процеса/производа (на пример, базиран на стандардима серије ISO 9000) представљају интегралне делове глобалне стратегије потпуног управљања квалитетом (“Total Quality Management”; TQM).

Примена система НАССР у малим субјектима

Не постоји јединствена дефиниција великих, средњих и малих субјеката који се баве храном, али се они могу да класификују по броју запослених и по обрту финансијских средстава и оствареном профиту. Тако, малим субјектима у пословању храном (у даљем тексту МСПХ) се сматрају они који имају до 50 запослених, средњим који имају 50-250 запослених и великим који имају више од 250 запослених. Такође, неки МСПХ могу да буду класификовани као «микро-субјекти» (до 10 запослених) и самосталне радње («соле традерс») у којима ради само власник.

МСПХ су специфични по томе што углавном услужују локалне потрошаче и власник је углавном један човек или мала група људи. Ти власници некад управљају субјектом уз нечију помоћ, али често и сами. Чак и у високо развијеним земљама, мали субјекти који послују храном су од веома великог општег значаја. На пример, у Великој Британији 99 % свих компанија у индустрији хране су мале, али оне запошљавају око 50 % радне снаге и изврше 38 % обрта финансијских средстава. Ово показује да храна пореклом од малих субјеката може да утиче на велики број потрошача. Стога увођење система НАССР у МСПХ представља врло значајно питање и посебан проблем.

Проблеми везани за увођење НАССР у МСПХ се, пре свега, односе на недостатак материјалних средстава, обуку за НАССР и стручно знање. За сваки МСПХ, увођење НАССР система захтева прелазак на потпуно нови начин руковања са храном. Власници и менаџери МСПХ имају малу мотивацију, јер углавном верују да већ производе безбедну храну, а главни мотив им је испуњавање законске обавезе. Многи власници и/или руководиоци МСПХ још нису убеђени да ће НАССР систем бити ефикасан и практичан у њиховој средини. Стога, изгледа неопходно да надлежни органи изврше притисак на МСПХ да би се извела ова радикална промена.

МСПХ имају ограничен приступ информацијама и често немају ни времена ни вештину да интерпретирају одређена упутства. Стога, поред адекватне обуке запослених у области НАССР система, изузетно је важно да они имају сталну техничку подршку унутар МСПХ. За многе МСПХ, а нарочито микрокомпаније, администрација било које врсте представља велико оптерећење. Такође, процеси валидације и верификације представљају велики проблем за власнике/менаџере МСПХ (нарочито микросубјеката), пре свега због недостатка новца и времена. Зато, власници МСПХ треба да разумеју да је циљ НАССР система да осигура безбедност хране са минимумом неопходне контроле и да неопходна евиденција може бити интегрисана у постојећу радну праксу у МСПХ (са минималним изменама) уколико се контроле фокусирају на мањи број CCPs.

Да би се олакшала имплементација НАССР планова у МСПХ, од одговорних органа државе се очекује да им дозволи извесне модификације у оквиру постојећих принципа и помогне у њиховом спровођењу. Примери могућих модификација укључују:

Принцип 1 (анализа опасности): а) интегрисати опште и специфичне опасности на начин да се могу разумети и контролисати; б) груписати сличне опасности и контроле над њима да се олакша примена НАССР; ц) заменити сложеније изразе једноставнијим и разумљивијим, да би се избегле забуне.

Принцип 2 (одређивање CCP): а) припремити општи водич који ће олакшати коришћење стабла одлуке; б) дефинисати «препоручене» критичне контролне тачке, да би се олакшао развој НАССР, али уз вођење рачуна да се CCP посебно развију у свакој МСПХ а не да се «преписују».

Принцип 3 (критичне границе): а) валидација одабраних критичних граница за CCPs се углавном обавља уз помоћ научне оцене или упућивањем на стручну литературу. Ово често представља тешкоћу за МСПХ, који немају приступ таквој помоћи или могућност да је разумеју. Улога надлежног органа би укључивала и хармонизацију

опште коришћених критичних граница (које су обично наведене и у различитим прописима), валидира их кроз научну литературу и затим препоручи као «безбедне» границе.

Принцип 4 (мониторинг): а) користити поједностављене контроле мониторинга, где је то могуће. На пример, у случајевима када за дати производ на некој ССР постоји валидна корелација између промене изгледа производа (на пример, боје и структуре) и достигнутих критичних граница (на пример, одређене температуре код загревања), мониторинг мерењем и бележењем температуре се може заменити визуелним мониторингом.

Принцип 5 (корективне мере): а) нема алтернативних стратегија за овај принцип.

Принцип 6 (документација): а) поједноставити процедуре документације и евиденције, коришћењем принципа «изузимања од извештавања», односно да се бележе само проблеми кад они настану и последично предузете мере.

Принцип 7 (верификација): а) користити екстерног «верификатора» (особе за проверу), на пример, особу која још увек похађа обуку за службене провере НАССР и у склопу практичног дела те обуке; б) развити и користити «трампа» програм између сличних МСПХ, где власник/менаџер једне МСПХ врши улогу интерног «верификатора» за другу компанију и обратно; ц) допустити особи из МСПХ да врши интерну верификацију, али да екстерни «верификатор» врши проверу ефикасности те интерне верификације.

Традиционални производи у домаћинствима

У Србији се поред великих компанија и малих субјеката, прерадом меса баве и породична домаћинства. А то није занемарљив део прераде, ако се има на уму број закланих свиња и оваца у Србији у домаћинствима. Највећи део те производње је намењен потрошњи у самом домаћинству, али се део може да нађе и у промету (често илегалном). Прерада меса у домаћинствима није уређена прописима.

Међутим, усклађивањем наших и прописа Европске Уније наћи ће се решења и за то, што ће омогућити стављање у промет и традиционалних производа од меса произведених у домаћинствима.

У Хрватској је од јануара 2010. године на снази Правилник о посебним условима за објекте у пословању с храном животињског порекла који се одобравају под посебним условима а који је усаглашен са прописима Европске Уније. Ови услови се односе на објекте у којима се у склопу малопродаје производи млевено месо и месни приправци, рибарнице које су у склопу малопродаје, објекте који производе млечне производе (осим примарних производа) и објекте који производе традиционалне производе од меса.

Објекти који производе традиционалне производе од меса треба да имају: а) расхладну комору или фрижидер одговарајуће величине за пријем, хлађење и чување меса; б) просторију за расецање и прераду меса у традиционалне производе од меса, а у случају топлотне обраде посебну просторију или временски одвојен поступак; ц) просторију за димљење и/или зрење или друге поступке који захтевају посебне микроклиматске услове у производњи; д) одговарајућу просторију или простор или расхладну комору или фрижидер за чување готових производа; е) простор или ормар, а по потреби и фрижидер за чување зачина и других додатака и средстава потребних у производњи; ф) простор или ормар за чување материјала за паковање и одвојени простор за амбалажирање; г) одвојено складиштење прибора за одржавање хигијене; х) опрему за прикупљање нејестивих ткива; и) гардеробу и санитарни чвор за особље.

За израду традиционалних производа од меса могу да се користе животиње гајене у властитом домаћинству или животиње које су најмање три месеца биле у власништву домаћинства. Клање животиња за израду традиционалних производа од меса у сврху стављања у промет (продају) дозвољено је искључиво у регистрованим објектима

за клање. Традиционални производи од меса могу да се стављају у промет (продају) на месту производње (у самом домаћинству), на пијацама, продајним изложбама, угоститељским објектима и трговинама које своје производе продају директно крајњем потрошачу. При стављању у промет традиционални производи морају да буду декларисани у складу са одговарајућим прописима о декларисању, при чему декларација мора да садржи број под којим је домаћинство регистровано. Овако дефинисане норме омогућавају производњу и стављање у промет традиционалних производа од меса. Ове норме нису недостижне за највећи број домаћинстава, што омогућава очување традиције, израду традиционалних производа од меса, што у крајњем значи очување културног идентитета једног народа.

Закључак

Природа је, конфигурацијом земљишта, његовом педолошком структуром и климом омогућила Србији да има велике и разнолике могућности пољопривредне производње. У тој производњи сточарство има посебну улогу, с обзиром на дугу традицију гајења свиња, оваца и говеда. За сточарску производњу везује се и израда сточарских производа, посебно хране, међу којима су и традиционални производи од меса (говеђег, овчјег, свињског). Очување традиције у изради производа од меса везује се, пре свега, за производњу у домаћинствима и мале производне субјекте. При томе, без обзира где се производе и колико имају дугу традицију, ови производи морају да буду безбедни по здравље људи. То се постиже, пре свега, поштовањем принципа добре произвођачке и добре хигијенске праксе и применом НАССР система. У мањим производним погонима примена НАССР система захтева извесне модификације. За оне који традиционалне производе припремају у домаћинствима треба донети посебне прописе по угледу на земље Европске Уније и неке суседне земље, а који би овим произвођачима омогућили да се са својим производима нађу на тржишту.

Литература

1. Baltić Ž. M., Nedić D., Đurić Jelena, Dimitrijević Mirjana, Karabasil N., Kilibarda Nataša (2010), Hrana i večna briga za zdravlje, Veterinarski žurnal Republike Srpske (u štampi);
2. Baltić M. Ž. (2008), Едукација произвођача из Јабланичког и Рџинског округа о значају производње пољопривредно-прехрамбених производа са географским пореклом (elaborat), FVM, Београд;
3. Bunčić S. (2009), Вођић за развој и примјену предусловних програма и принципа HACCP у производњи хране, МПШВ, Управа за ветерина, Београд;
4. Karabasil N., Dimitrijević Mirjana, Baltić Ž. M. (2010), Основе безбедности хране, Veterinarski informator, 38/39, 99-100;
5. Mulen L. (2004), Право уживање, Кultura, Београд, бр. 109/112, 265-274;
6. Pulen Ž.P.(2004), Мондијализација, измеђтање и премеђтање хране, Кultura, Београд, 109/112, 121-138;
7. Skarafija Luseta (2004), «У почетку биеше ријећ», Кultura, Београд, бр. 109/112, 62-68;
8. Skrabanek P. (2004), Ishrana: Између пакла и спасенја, Кultura, Београд, бр. 109/112, 234-244;



Сјенички суџук

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

636(23)(497.11)(082)

637(497.11)(082)

СИМПОЗИЈУМ Традиција и будућност сточарства у
брдско планинском подручју са посебним освртом на
Сјеничко пештерску висораван (2010 ; Сјеница)

Зборник радова / Симпозијум Традиција и будућност
сточарства у брдско планинском подручју са посебним
освртом на Сјеничко пештерску висораван, Сјеница,
22.-24. јун

2010. године ; [организатори] Српско ветеринарско
друштво [и] Министарство пољопривреде, шумарства и
водопривреде [и] Привредна комора Србије ; [главни и
одговорни уредник Милан Петровић]. - Београд :
Српско ветеринарско друштво, 2010
(Београд : Научна КМ). - 115 стр. : илустр. ; 30 cm

Тираж 500. - Summaries. - Библиографија уз сваки рад.

ISBN 978-86-83115-16-7

1. Српско ветеринарско друштво (Београд)

а) Сточарство - Пештерска висораван -

Зборници б) Прехрамбени производи -

Пештерска висораван - Зборници

COBISS.SR-ID 176162316