

Студијски програм/студијски програми: Анимална производња			
Назив предмета: Производња здравствено безбедне хране анималног порекла			
Наставник: др Игор М. Јајић, редовни професор			
Сарадник: др Саша Крстовић, доцент			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета: Проширивање знања из области производње здравствено безбедне хране. Упознавање са законском регулативом коју намирнице треба да задовоље и како их постићи. Анализа ризика и разумевање прехранбених система у функцији безбедности хране. Опасности које доноси производња хране, ефикасно управљање безбедношћу хране кроз примену Анализа опасности критичне контролне тачке (НАССР). Стицање знања о специфичном негативном дејству супстанци са анаболичким, антимикуробним дејством, као и контаминаната животне средине на производњу здраве хране.			
Исход предмета: Стечени ниво знања обезбеђује учешће у производњи намирница животињског порекла, са аспекта квалитета и безбедности хране, као и строго поштовање важећих законских норми. Самостално проналажење и коришћење ресурса потребних за решавање проблема производње безбедне хране, укључивање у актуелне теме из области производње безбедне хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Безбедност хране: процена активности које треба предузети ради производње здравствено безбедне хране. Законска регулатива, приказ најважнијих прописа и правила ЕУ о контроли и хигијени хране анималног порекла. Утицај међународних организација Codex Alimentarius, WHO, FAO на домаће прописе о безбедности хране. Преглед општих принципа и прописа српског Закона о безбедности хране. Увођење у основе правних процедура и одговорности надлежних за контролу квалитета, као и систем надзора. Добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), анализа опасности и критичне контролне тачке (НАССР). Одговорност и заштита потрошача. Систем брзог информисања (RASFF). Контаминанти намирница: пестициди, полихлоровани бифенили, тешки метали, диоксини, микотоксини.			
<i>Практична настава: вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад:</i> Примена НАССР концепта у производњи здравствено безбедне хране, уз навођење најзначајнијих примера – производња, трговина и руковање храном за животиње и намирницама.			
Литература:			
Реде, Р., Петровић, Ј.: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.			
D'Mello J.P.F. Ed: Food Safety: Contaminants and Toxins, Cab International, 2003.			
Игор Јајић: Квалитет и безбедност сточарских производа, Практикум, Нови Сад, 2013.			
Хавранек, Ј., Тудор-Калит, М. и сурадници: Сигурност хране, Загреб, 2014.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 30	
Методе извођења наставе: Теоријска настава видео презентације, усмена излагања уз активно учешће студената, писмени и усмени део испита. Практична настава лабораторијске вежбе, видео презентације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	40
практична настава	5	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинар-и			