

Студијски програм: Фитомедицина			
Назив предмета: Здравствена безбедност пољопривредних производа			
Наставник: проф. др Бурсић П. Војислава, проф. др Душан Маринковић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема услова			
Циљ предмета Савладавање знања и вештина из садржаја предмета, који даје основу могућих резидуа у контаминената хране, као и упознавање са методама њиховог квалитативног и квантитативног одређивања у различитим пољопривредним производима.			
Исход предмета Студент је оспособљен за самостални теоријски, практични, теренски и научно-истраживачки рад применом стеченог знања из области анализе резидуа и контаминената у циљу провере здравствене исправности хране и оптерећења животне средине.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Упознавање са пољопривредном политиком која потрошачима треба да обезбеди високе стандарде безбедности хране уз заштиту животне средине. Упознавање са стандардима безбедности хране прописаних од стране ЕУ. Контаминенти и резидуе пољопривредних производа (микотоксини, биогени амини, пестициди, микроцистини, тропански алкалоиди, акриламид). Добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), добра лабораторијска пракса (GLP), анализа ризика и критичне контролне тачке (НАССАР). Законска регулативе по питању безбедности хране само су неке од тема које ће бити обухваћене. Студенти ће бити упознати са Европским законима о храни, EFSA, радом RASFF портала (системи за брзо реаговање и узбуњивање), следљивошћу пољопривредних и животињских производа ("traceability"), начином здравствене контроле биља и животиња и управљање пољопривредним отпадом. Нови трендови у свету као што су преваре у храни ("Food fraud"), напредне методологије за процену безбедности производа као и процена изложености становништва и начини управљања ризиком. <i>Практична настава:</i> Упознавање са инструменталним лабораторијским техникама које се користе у контроли безбедности пољопривредних производа. Мултирезидуелне, "сингл" и QuPP методе екстракције и детекције анализата (пестициди, микотоксини, микроцистини, антибиотици, тропански алкалоиди) у пољопривредним производима. Рачунски задаци у којима би се на основу улазних компонената (детектованих контаминената), израчунавале изложености популација детерминистичким и пробабилистичким приступком, као и категоризација ризика на основу процењеног дневног уноса контаминента и референтне дозе (PMTDI). Рад на терену.			
Литература Fanali C., Haddad P.R. (2023). Liquid Chromatography: Fundamentals and Instrumentation (Handbooks in Separation Science), Elsevier; 3 edition. Medena C. (2020). Analysis of chemical contaminants in food, Printed Edition of the Special Issue Published in Toxics, MDPI. Ottaway P.B., Jennings S. (2021). Chemical contaminants of food, The Council for Responsible Nutrition UK (CRN UK). Theelen R. (2025). Chemical contaminants in foods – Understanding and managing risks, Part of the book series: Burleigh Dodds Series in Agricultural Science (AS, volume 172). Ramawat K.G., Merillon J. (2013). Natural Products, Phytochemistry, Botany and Metabolism of Alkaloids, Phenolics and Terpenes, Springer Robson M.G., Toscano W.A., Meng Q., Kaden D.A. (2025). Risk assessment for environmental health, CRC Press, Teylor & Francis Group, 2nd Edition			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 45	Практична настава: 30
Методе извођења наставе Настава се изводи уз употребу савремене технике. Усмено излагање. Теоријски део наставе се изводи у факултетским предаваоницама и експериментални део у лабораторијама и на терену.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	70
колоквијум-и			
семинар-и	20		