

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: Анализа ризика у безбедности хране			
Наставник: проф. др Бојан Ј. Благојевић, проф. др Љиљана З. Куруца			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Хигијена меса I и II, Хигијена млека			
Циљ предмета			
Предмет омогућава студенту стицање: 1) знања о примени и принципима анализе ризика у циљу унапређења безбедности хране и јавног здравља, главним појмовима у анализи ризика и саставним деловима анализе ризика (оцена ризика, управљање ризиком, комуникација о ризику); 2) вештина да анализира доступне информације током процеса анализе ризика; и 3) способности да примени адекватне мере током процеса анализе ризика.			
Исход предмета			
По успешном завршетку предмета, очекује се да студент буде способан да: 1) протумачи научну основу актуелних стратегија у анализи ризика; 2) дефинише појмове који се користе у анализи ризика; 3) анализира савремене концепте у осигурању безбедности хране анималног порекла; 4) примени адекватне мере у управљању ризиком укључујући ветеринарску инспекцију хране; 5) решава конкретне проблеме из области предмета, појединачно и у тиму.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Појам хазарда, ризика и анализе ризика; Оцена ризика (квалитативна и квантитативна); Управљање ризиком; Комуникација о ризику; Епидемиологија алиментарних обољења; Концепти подесног нивоа заштите (ALOP) и задатка безбедности хране (FSO); Концепти предусловних програма (GAP, GFP, GMP, GHP); Концепт HACCP; Концепт лонгитудиналног и интегрисаног осигурања безбедности хране (LISA); Систем и методи ветеринарске инспекције хране; Мониторинг хазарда укључујући зоонотске; Анализа ризика на међународном нивоу; Анализа ризика на националном нивоу.			
Практична настава			
Анализа постојећих научних мишљења/модела за оцену ризика за одабране комбинације узрочника алиментарног обољења људи и врсте намирнице; Анализа ефикасности постојећих опција управљања ризиком за одабране комбинације узрочника алиментарног обољења људи и врсте намирнице.			
Литература			
1. FAO/WHO (2006) Food safety risk analysis - A guide for national food safety authorities. FAO food and nutrition paper 87. Rome, Italy 2. Благојевић Б., Дучић М., Радовановић Д., Тешић М., Пејин И., Мириловић М., Тајдић Н., Avery S. (2009) Том I: Природа и општи принципи предусловних програма и HACCP планова, стр. 1-155. У: Бунчић С. (Ед.) 2009. Водич за развој и примену предусловних програма и HACCP принципа у производњи хране (Прво издање). Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије, Управа за ветерину, Београд, Србија. 3. Благојевић Б. (2023) Хигијена меса. Пољопривредни факултет, Нови Сад. ISBN 978-86-7520-580-7			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2 (30)	
		Практична настава: 2 (30)	
Методе извођења наставе			
Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практична настава у индустрији хране; Практичан рад на развоју базичних квантитативних модела оцене ризика.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	
Завршни испит		поена	
активност у току предавања		5-10	
писмени испит			
практична настава		5-10	
усмени испит		25-50	
Колоквијуми		10-20	
Семинари		5-10	