



UŽIČKI CENTAR
ZA LJUDSKA PRAVA I DEMOKRATIJU



International Women's Club
BELGRADE

OD TRADICIJE DO BREND

PRAKTIČAN VODIČ ZA USPEŠNU
I BEZBEDNU PROIZVODNJU HRANE



PROJEKAT

NAŠE ŽENE NAŠA HRANA

Drage proizvođačice, preduzetnice i čuvarke tradicije,

Svaki vrhunski proizvod koji izađe iz vaše kuhinje ili radionice nosi u sebi mnogo više od samih sastojaka. On čuva autentične ukuse našeg podneblja, generacijsko znanje, ali pre svega – vaš ogroman trud, rad i ljubav. Proizvodnja hrane nije samo posao; to je veština menjanja tradicije u trajnu vrednost.

Međutim, na savremenom tržištu, ljubav prema poslu je temelj, a znanje i standardi su stubovi uspešnog poslovanja.

Da bi vaš džem, sir, ajvar, sok ili bilo koji drugi delikates stigao do trpeze kupaca širom zemlje – pa i van njenih granica – potrebno je da bude ne samo ukusan, već i potpuno bezbedan i usklađen sa zakonskim propisima. Formalizacija vašeg rada i prelazak u registrovane tokove nisu prepreka vašoj kreativnosti. Naprotiv, to je ključ koji vam otvara vrata većih marketa, hotela, novih fondova i subvencija, i koji vašem brendu daje zasluženi kredibilitet.

Ovaj vodič je kreiran sa jednim ciljem: da vam bude praktičan oslonac na tom putu. U njemu nećete pronaći komplikovanu teoriju i teške definicije. Naš tim stručnjaka i projektnih partnera pretočio je složene zakone i tehnološke procese u jednostavne, korak-po-korak smernice, check-liste i primere iz stvarnog života.

Vi već posedujete ono najvažnije – zlatne ruke i viziju. Mi smo tu da vam pružimo vetar u leđa i alate da svoj mali biznis pretvorite u stabilnu i profitabilnu proizvodnju.

Hvala vam što stvarate bezbednu, kvalitetnu i domaću hranu na ponos sviju nas!

Vaš projektni tim

Užice, 2026.g

Vodič za uspešnu i bezbednu proizvodnju hrane “**OD TRADICIJE DO BREND**A” je natao tokom realizacije projekta “**Naše žene naša hrana**” koji je finasijiski podržao Ženski internacionalni klub iz Beograda.

Bezbedna hrana – spoj tradicije, odgovornosti i poverenja

Na našim prostorima proizvodnja hrane vekovima je bila deo porodične tradicije. Znanje o pripremi sira, kajmaka, džemova, sokova, zimnice, meda i drugih proizvoda prenosilo se sa generacije na generaciju, najčešće kroz rad žena koje su bile čuvari domaćinstva, recepata i kvaliteta hrane.

Danas, kada se sve više žena odlučuje da svoje znanje pretvori u dodatni prihod ili sopstveni biznis, očuvanje kvaliteta i bezbednosti proizvoda postaje važnije nego ikada.



Savremeni potrošači ne traže samo domaći proizvod. Oni žele da znaju ko ga proizvodi, odakle dolaze sirovine, na koji način se hrana priprema i da li mogu da budu sigurni da je proizvod zdravstveno ispravan.

Upravo zato bezbednost hrane predstavlja most između tradicije i tržišta.

S jedne strane, ona čuva vrednosti domaće proizvodnje, a sa druge omogućava proizvođačima da ispune savremene zahteve kupaca i tržišta.

Za male proizvođače, bezbednost hrane ne znači komplikovanu administraciju ili velike investicije. U najvećem broju slučajeva ona podrazumeva primenu jednostavnih pravila, razvoj dobrih navika i doslednost u svakodnevnom radu.

Čiste ruke, uredan prostor, kvalitetna sirovina, pravilno skladištenje i vođenje osnovnih evidencija često predstavljaju najvažnije korake ka proizvodnji bezbedne hrane.

Kvalitet počinje od proizvođača

Bez obzira na vrstu proizvoda, kvalitet i bezbednost hrane u najvećoj meri zavise od osobe koja njome rukuje.

Proizvođač je taj koji donosi odluke o izboru sirovina, načinu proizvodnje, higijeni prostora, skladištenju i prodaji proizvoda. Zbog toga se odgovornost za bezbednost hrane ne može preneti na nekog drugog.

Svaki proizvođač treba da se zapita:

- Da li poznajem poreklo sirovina koje koristim?
- Da li je prostor u kome radim čist i organizovan?
- Da li mogu da pratim kada je proizvod proizveden i kome je prodat?
- Da li bi moja porodica bez dileme konzumirala proizvod koji prodajem kupcima?

Odgovori na ova pitanja često predstavljaju najbolji pokazatelj nivoa bezbednosti proizvodnje.

Bezbednost hrane kao ulaganje u budućnost

Mnogi proizvođači bezbednost hrane posmatraju kao dodatni trošak ili obavezu. Međutim, iskustvo pokazuje da je ona zapravo jedna od najboljih investicija u razvoj poslovanja.

Proizvođači koji vode računa o kvalitetu i bezbednosti svojih proizvoda lakše stiču poverenje kupaca, ostvaruju dugoročnu saradnju sa trgovinama i ugostiteljskim objektima, imaju manje reklamacija i stvaraju bolje uslove za širenje proizvodnje.

Bezbednost hrane nije cilj sam po sebi. Ona je osnova za stvaranje proizvoda koji kupci prepoznaju, preporučuju i ponovo kupuju.

Zato se može reći da svaki uspešan prehrambeni biznis počinje mnogo pre prve prodaje – počinje odgovornim odnosom prema proizvodnji hrane.

Osnovni principi bezbednosti hrane

Bezbednost hrane zasniva se na nekoliko osnovnih principa koji važe za sve proizvođače, bez obzira da li se bave primarnom proizvodnjom ili preradom hrane. Ovi principi predstavljaju temelj

odgovorne proizvodnje i pomažu proizvođačima da prepoznaju i spreče potencijalne rizike pre nego što oni ugroze kvalitet proizvoda ili zdravlje potrošača.

Princip 1: Koristiti bezbedne i kvalitetne sirovine

Bezbednost gotovog proizvoda počinje izborom sirovina. Kvalitet sirovine direktno utiče na kvalitet i bezbednost krajnjeg proizvoda. Voće i povrće moraju biti zdravi, bez znakova kvarenja i kontaminacije. Mleko mora poticati od zdravih životinja i biti pravilno čuvano. Med treba skladištiti u odgovarajućim uslovima, dok sve ostale sirovine moraju biti nabavljene iz pouzdanih izvora.

Važno je zapamtiti da se loš kvalitet sirovine ne može u potpunosti popraviti kasnijom preradom.

Pre upotrebe svake sirovine potrebno je proveriti:

- poreklo sirovine;
- zdravstvenu ispravnost;
- rok upotrebe;
- uslove transporta i skladištenja;
- prisustvo vidljivih oštećenja ili znakova kvarenja.

Princip 2: Sprečiti kontaminaciju hrane

Kontaminacija predstavlja unošenje neželjenih materija ili mikroorganizama u hranu. Do kontaminacije može doći tokom proizvodnje, prerade, skladištenja, transporta ili prodaje. Najčešći izvori kontaminacije su:

- prljave ruke;
- nečista oprema;
- neodržavani proizvodni prostori;
- štetočine;
- zagađena voda;
- nepravilno skladištenje.

Sprečavanje kontaminacije jedan je od najvažnijih zadataka svakog proizvođača hrane.

Princip 3: Održavati higijenu u svim fazama proizvodnje

Higijena obuhvata mnogo više od održavanja čistoće prostora. Ona podrazumeva:

- ličnu higijenu osoba koje rade sa hranom;
- higijenu objekata;
- higijenu opreme i pribora;
- higijenu transportnih sredstava;
- higijenu ambalaže.

Dobra higijenska praksa smanjuje mogućnost pojave mikrobioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti i predstavlja osnovu bezbedne proizvodnje hrane.

Princip 4: Obezbediti odgovarajuće uslove skladištenja

Nepravilno skladištenje jedan je od najčešćih uzroka kvarenja hrane.

Sirovine i gotovi proizvodi moraju se čuvati u uslovima koji sprečavaju razvoj mikroorganizama i očuvavaju njihov kvalitet.

Posebnu pažnju potrebno je posvetiti:

- temperaturi;
- vlažnosti vazduha;
- zaštiti od sunčeve svetlosti;
- zaštiti od štetočina;
- odvojenom skladištenju sirovina i gotovih proizvoda.

Princip 5: Obezbediti sledljivost proizvoda

Sledljivost podrazumeva mogućnost praćenja proizvoda kroz sve faze proizvodnje i prometa.

Svaki proizvođač treba da može da odgovori na tri jednostavna pitanja:

- Od koga sam nabavila sirovinu?
- Kada je proizvod proizveden?
- Kome je proizvod prodat?

Vođenje osnovnih evidencija omogućava brzu reakciju ukoliko se pojavi problem sa određenom serijom proizvoda.

Princip 6: Prepoznati i kontrolisati rizike

U proizvodnji hrane nije dovoljno reagovati kada problem nastane. Mnogo je važnije prepoznati potencijalne rizike i sprečiti njihovu pojavu.

Najčešći rizici u proizvodnji hrane su:

- biološki rizici (bakterije, virusi, plesni i paraziti);
- hemijski rizici (ostaci pesticida, sredstava za čišćenje i veterinarskih lekova);
- fizički rizici (staklo, metal, plastika, kamenčići i drugi strani predmeti).

Dobar proizvođač razmišlja unapred i preduzima mere kako bi se rizici držali pod kontrolom tokom celog procesa proizvodnje.

Princip 7: Kontinuirano unapređivati proizvodnju

Bezbednost hrane nije jednokratna zadatak već proces stalnog unapređenja.

Propisi se menjaju, zahtevi tržišta rastu, a kupci postaju sve informisaniji. Zbog toga je važno redovno sticati nova znanja, pratiti dobre prakse i unapređivati proizvodne procese.

Mala poboljšanja u organizaciji rada, higijeni ili vođenju evidencija često donose značajne rezultate u kvalitetu proizvoda i uspešnosti poslovanja.

Primena ovih principa predstavlja osnovu dobre proizvođačke i higijenske prakse i prvi korak ka uspostavljanju sistema bezbednosti hrane u svakom poljoprivrednom gazdinstvu ili malom prehrambenom pogonu.

Rizici u proizvodnji hrane – prepoznati opasnost da bi se sprečila

Bez obzira da li se bavimo proizvodnjom voća, povrća, mleka, meda ili preradom hrane, cilj svakog proizvođača je isti – da krajnji proizvod bude bezbedan za potrošača.

Da bi se to postiglo, potrebno je razumeti šta može ugroziti bezbednost hrane.

U praksi se opasnosti koje mogu dovesti do zdravstvene neispravnosti hrane dele u tri osnovne grupe:

- biološke opasnosti;
- hemijske opasnosti;
- fizičke opasnosti.

Prepoznavanje ovih opasnosti predstavlja prvi korak u njihovom sprečavanju i kontroli.

Biološke opasnosti

Biološke opasnosti predstavljaju najčešći uzrok bolesti koje se prenose hranom.

One obuhvataju:

- bakterije;
- viruse;

- plesni;
- kvasce;
- parazite.

Mikroorganizmi su prirodno prisutni u okruženju i ne mogu se potpuno eliminisati. Međutim, pravilnim postupcima mogu se držati pod kontrolom i sprečiti da ugroze bezbednost proizvoda.

Najčešći izvori biološke kontaminacije su:

- neoprane ruke;
- zagađena voda;
- prljava oprema;
- sirovine lošeg kvaliteta;
- prisustvo životinja i štetočina;
- neodgovarajuće temperature skladištenja.

Poseban rizik predstavljaju proizvodi koji sadrže mleko, meso, jaja ili se čuvaju na sobnoj temperaturi duži vremenski period.

Primer iz prakse

Sirovo mleko ostavljeno nekoliko sati na visokim temperaturama predstavlja idealnu sredinu za razvoj bakterija. Čak i kada mleko izgleda i miriše normalno, broj mikroorganizama može biti značajno povećan.

Slična situacija može nastati i kod zimnice, kolača sa kremom, svežeg sira ili sokova koji nisu pravilno skladišteni.

Kako smanjiti biološke rizike?

- održavati ličnu higijenu;
- koristiti zdravstveno ispravnu vodu;
- redovno čistiti i dezinfikovati opremu;
- poštovati temperaturne režime;
- odvajati sirovine od gotovih proizvoda;
- sprečiti pristup štetočinama.

Hemijske opasnosti

Hemijske opasnosti nastaju kada štetne hemijske materije dospeju u hranu.

Njihovo prisustvo često nije moguće uočiti golim okom, zbog čega predstavljaju poseban izazov za proizvođače.

Najčešći izvori hemijske kontaminacije su:

- ostaci sredstava za zaštitu bilja;
- veterinarski lekovi;
- sredstva za čišćenje i dezinfekciju;
- maziva i goriva;
- neadekvatna ambalaža;
- teški metali iz zagađene životne sredine.

Primer iz prakse

Ukoliko se nakon tretiranja voća ne ispoštuje propisana karenca, ostaci pesticida mogu ostati prisutni u plodovima i nakon berbe.

Slično tome, nepravilna upotreba sredstava za čišćenje može dovesti do njihovog dospevanja u hranu tokom prerade.

Kako smanjiti hemijske rizike?

- koristiti dozvoljena sredstva u skladu sa uputstvima;
- poštovati karencu;
- pravilno skladištiti hemikalije;
- koristiti ambalažu namenjenu za kontakt sa hranom;
- obezbediti odvojeno čuvanje sredstava za čišćenje od sirovina i proizvoda.

Fizičke opasnosti

Fizičke opasnosti predstavljaju strana tela koja mogu dospeti u hranu tokom proizvodnje, prerade ili pakovanja. Najčešće su to:

- plastika;
- kamenčići;
- drvo;
- delovi ambalaže;
- nakit ili lični predmeti.
- Komadići stakla;
- Metalni opiljci

Iako se često smatraju manje opasnim od mikrobioloških rizika, fizičke kontaminacije mogu izazvati ozbiljne povrede potrošača i dovesti do povlačenja proizvoda sa tržišta.

Primer iz prakse

Prilikom prerade voća može doći do lomljenja staklene ambalaže ili unošenja sitnih kamenčića koji nisu uklonjeni tokom pranja sirovine.

Kod proizvodnje sira ili kolača postoji rizik da delovi ambalaže, plastike ili opreme dospeju u proizvod ukoliko se ne vrši redovna kontrola procesa.

Kako smanjiti fizičke rizike?

- pregledati sirovine pre upotrebe;
- održavati opremu u ispravnom stanju;
- koristiti zaštitnu odeću;
- zabraniti nošenje nakita tokom rada;
- redovno kontrolisati ambalažu i opremu.

Zašto je važno prepoznati rizike?

Bezbednost hrane ne zasniva se na pretpostavci da će sve biti u redu, već na sposobnosti proizvođača da prepozna potencijalne probleme i reaguje pre nego što oni ugroze proizvod.

Upravo zato savremeni sistemi bezbednosti hrane počivaju na preventivnom pristupu. Umesto da se problem rešava kada nastane, cilj je da se rizici prepoznaju, kontrolišu i svedu na najmanju moguću meru.

Za male proizvođače to ne znači komplikovane procedure, već razvoj dobrih proizvodnih navika, odgovoran odnos prema sirovinama i doslednu primenu osnovnih pravila higijene i proizvodnje.

Bezbedna hrana nastaje onda kada proizvođač svakodnevno vodi računa o detaljima koji na prvi pogled deluju mali, ali zajedno čine najveću razliku.

Dobre higijenske prakse (GHP) u primarnoj i sekundarnoj proizvodnji

Dobre higijenske prakse (Good Hygiene Practice – GHP) predstavljaju skup pravila i postupaka kojima se obezbeđuje higijenska ispravnost proizvodnje hrane.

One predstavljaju osnovu svakog sistema bezbednosti hrane i primenjuju se bez obzira na veličinu proizvodnje, vrstu proizvoda ili nivo prerade.

Za male proizvođače hrane dobre higijenske prakse predstavljaju najvažniji alat za sprečavanje kontaminacije proizvoda i očuvanje kvaliteta tokom proizvodnog procesa.

Primena dobrih higijenskih praksi ne zahteva skupu opremu niti velike investicije. Njihova suština je u uspostavljanju svakodnevnih navika koje smanjuju rizike i doprinose bezbednosti proizvoda.

Lična higijena – prvi korak ka bezbednoj hrani

Osoba koja rukuje hranom može biti izvor kontaminacije ukoliko ne poštuje osnovna higijenska pravila. Mikroorganizmi se najčešće prenose putem ruku, odeće, obuće ili ličnih predmeta.

Zbog toga osobe koje rade sa hranom treba da:

- održavaju ličnu higijenu;
- redovno peru i dezinfikuju ruke;
- nose čistu radnu odeću;
- koriste zaštitu za kosu;
- održavaju nokte kratkim i čistim;
- ne nose nakit tokom rada;
- prijave zdravstvene tegobe koje mogu uticati na bezbednost hrane.

Posebno je važno prati ruke:

- pre početka rada;
- nakon korišćenja toaleta;
- nakon kontakta sa sirovinama;
- nakon rukovanja otpadom;
- nakon kašljanja, kihanja ili dodirivanja lica.

Naizgled jednostavne navike predstavljaju jednu od najefikasnijih mera za sprečavanje širenja mikroorganizama.

Higijena prostora za proizvodnju

Prostor u kome se proizvodi ili prerađuje hrana mora biti organizovan tako da omogućava održavanje čistoće i sprečava kontaminaciju proizvoda. Bez obzira da li se radi o posebnom proizvodnom objektu ili prostoru u okviru porodičnog gazdinstva, potrebno je obezbediti:

- dovoljno svetlosti i ventilacije;
- redovno čišćenje i održavanje;
- zaštitu od štetočina;
- nesmetan protok rada;
- odvajanje čistih i nečistih aktivnosti.

Posebnu pažnju treba posvetiti površinama koje dolaze u direktan kontakt sa hranom. One moraju biti:

- glatke;
- perive;
- otporne na vlagu;
- jednostavne za održavanje.

Higijena opreme i pribora

Sva oprema koja dolazi u kontakt sa hranom mora biti izrađena od materijala pogodnih za kontakt sa prehrambenim proizvodima.

Posle svake upotrebe opremu treba:

1. očistiti od ostataka hrane;
2. oprati odgovarajućim sredstvom;
3. isprati čistom vodom;
4. po potrebi dezinfikovati;
5. osušiti i pravilno odložiti.

Posebnu pažnju treba posvetiti mestima koja su teško dostupna za čišćenje jer predstavljaju pogodnu sredinu za razvoj mikroorganizama.

Higijena vode

Voda predstavlja jednu od najvažnijih sirovina u proizvodnji hrane.

Koristi se za:

- navodnjavanje;
- napajanje životinja;
- pranje sirovina;
- održavanje higijene;
- proizvodne procese.

Zbog toga voda koja dolazi u kontakt sa hranom mora biti zdravstveno ispravna.

U slučaju korišćenja sopstvenih izvora vode preporučuje se periodična analiza kvaliteta vode u ovlašćenim laboratorijama.

Upravljanje otpadom

Otpad nastao tokom proizvodnje može predstavljati značajan izvor kontaminacije ukoliko se njime ne upravlja pravilno. Potrebno je:

- redovno uklanjati otpad iz proizvodnog prostora;
- koristiti odgovarajuće posude sa poklopcem;

- odvojiti otpad od sirovina i gotovih proizvoda;
- sprečiti pristup štetocinima.

Čist i uredan prostor doprinosi ne samo bezbednosti hrane već i boljoj organizaciji rada.

Kontrola štetočina

Glodari, insekti i druge štetočine mogu preneti mikroorganizme i ugroziti bezbednost hrane.

Prisustvo štetočina može dovesti do:

- kontaminacije sirovina;
- oštećenja ambalaže;
- gubitka proizvoda;
- širenja zaraza.

Preventivne mere uključuju:

- održavanje higijene objekta;
- zatvaranje otvora kroz koje štetočine mogu ući;
- pravilno skladištenje hrane;
- redovnu kontrolu prostora.

Kontrola štetočina mora biti kontinuirana aktivnost, a ne mera koja se primenjuje tek kada se problem pojavi.

Higijena u primarnoj proizvodnji

U primarnoj proizvodnji higijena počinje na mestu nastanka sirovine. To podrazumeva:

- održavanje higijene tokom berbe;
- korišćenje čiste ambalaže;
- pravilno skladištenje ubranih proizvoda;
- zaštitu od prašine, zemlje i životinja;
- održavanje higijene tokom muže;
- higijenu pčelarske opreme i pribora.

Kvalitetna sirovina predstavlja osnov za proizvodnju bezbednog finalnog proizvoda.

Higijena u preradi hrane

Tokom prerade hrane broj mogućih rizika značajno se povećava zbog većeg broja koraka u procesu proizvodnje. Zbog toga je posebno važno:

- održavati radne površine čistim;

- odvajati sirovine od gotovih proizvoda;
- pratiti temperaturu tokom proizvodnje;
- koristiti čistu ambalažu;
- voditi evidenciju o proizvodnim aktivnostima.

Svaki postupak koji smanjuje mogućnost kontaminacije doprinosi kvalitetu i bezbednosti gotovog proizvoda.

Dobre higijenske prakse kao svakodnevna navika

Bezbednost hrane ne postiže se povremenim čišćenjem ili pripremom za inspekcijski nadzor. Ona se gradi svakodnevno, kroz niz malih aktivnosti koje zajedno stvaraju siguran proizvodni sistem.

Najuspešniji proizvođači nisu oni koji povremeno rade velike stvari, već oni koji dosledno primenjuju osnovna pravila svakog dana.

Upravo zato dobre higijenske prakse predstavljaju temelj svake uspešne proizvodnje hrane i prvi korak ka uspostavljanju sistema kvaliteta koji omogućava dugoročan razvoj poslovanja.

2. Kontrolne liste za bezbednu proizvodnju

Kontrolne liste predstavljaju jednostavan, ali veoma efikasan alat koji proizvođačima pomaže da svakodnevno prate najvažnije aktivnosti u proizvodnji hrane.

Njihov cilj nije stvaranje dodatne administracije, već razvijanje dobrih radnih navika, smanjenje mogućnosti greške i obezbeđivanje doslednog kvaliteta proizvoda.

Preporučuje se da proizvođači ove liste koriste svakodnevno ili periodično, u skladu sa vrstom proizvodnje.

Kontrolna lista za primarnu proizvodnju

Pre početka proizvodnje

Aktivnost	DA	NE
Zemljište ili proizvodni prostor je uredan i održavan	☐	☐
Voda koja se koristi je zdravstveno ispravna	☐	☐
Alati i oprema su očišćeni	☐	☐

- Ambalaža za sakupljanje proizvoda je čista ☐ ☐
- Proveren je zdravstveni status životinja (ako je primenljivo) ☐ ☐
- Poštovana je karenca nakon primene sredstava za zaštitu bilja ☐ ☐
-

Tokom proizvodnje ili berbe

Aktivnost	DA	NE
Koristi se čista radna odeća	☐	☐
Ruke su oprane pre početka rada	☐	☐
Oštećeni proizvodi se odvajaju	☐	☐
Sirovine nisu u direktnom kontaktu sa zemljom	☐	☐
Proizvodi su zaštićeni od sunca i prašine	☐	☐
Koristi se isključivo čista ambalaža	☐	☐

Nakon završetka rada

Aktivnost	DA	NE
Alat i oprema su oprani	☐	☐
Otpad je uklonjen	☐	☐
Prostor je očišćen	☐	☐
Proizvodi su pravilno uskladišteni	☐	☐
Evidentiran je datum proizvodnje ili berbe	☐	☐

Kontrolna lista za preradu hrane

Pre početka proizvodnje

Aktivnost	DA	NE
Prostor je očišćen i dezinfikovao	☐	☐
Radne površine su čiste	☐	☐
Oprema je ispravna	☐	☐
Sirovine su pregledane	☐	☐
Ambalaža je pripremljena	☐	☐
Obezbeđena je zdravstveno ispravna voda	☐	☐

Tokom proizvodnje

Aktivnost	DA	NE
Poštuje se receptura	☐	☐
Kontroliše se temperatura	☐	☐
Koriste se čisti alati	☐	☐
Sirovi i gotovi proizvodi su odvojeni	☐	☐
Redovno se održava higijena ruku	☐	☐
Otpad se odmah uklanja	☐	☐

Nakon proizvodnje

Aktivnost	DA	NE
Proizvodi su pravilno upakovani	☐	☐
Deklaracije su postavljene	☐	☐
Upisan je datum proizvodnje	☐	☐
Oprema je oprana i dezinfikovana	☐	☐
Prostor je očišćen	☐	☐
Gotovi proizvodi su pravilno skladišteni	☐	☐

Nedeljna kontrolna lista

Jednom nedeljno preporučuje se provera sledećih aktivnosti:

- | | |
|---|--|
| ☐ Pregled stanja opreme | ☐ Kontrola prisustva štetočina |
| ☐ Provera rashladnih uređaja | ☐ Pregled sredstava za čišćenje |
| ☐ Kontrola skladišta | ☐ Provera evidencija |
| ☐ Provera zaliha sirovina | ☐ Pregled ambalaže |
| ☐ Provera rokova trajanja | ☐ Provera deklaracija |

Mesečna kontrolna lista

Jednom mesečno preporučuje se:

- | | |
|--|---|
| ☐ Generalno čišćenje proizvodnog prostora | ☐ Analiza gubitaka u proizvodnji |
| ☐ Servisiranje opreme | ☐ Planiranje narednog proizvodnog ciklusa |
| ☐ Analiza vode (prema potrebi) | ☐ Edukacija članova domaćinstva ili zaposlenih |
| ☐ Revizija procedura rada | |
| ☐ Pregled reklamacija kupaca | |
-

Brza samoprocena proizvođača

Odgovorite na sledeća pitanja:

- ✓ Da li uvek znam poreklo sirovina koje koristim?
- ✓ Da li mogu da pratim svaku seriju proizvoda od sirovine do kupca?
- ✓ Da li vodim osnovne evidencije o proizvodnji?
- ✓ Da li znam šta da uradim ako primetim problem sa proizvodom?
- ✓ Da li kupac može imati potpuno poverenje u moj proizvod?

Ako ste na sva pitanja odgovorili sa **DA**, postavili ste dobre temelje za proizvodnju bezbedne hrane.

Ako ste na neko pitanje odgovorili sa **NE**, upravo ste prepoznali oblast u kojoj postoji prostor za unapređenje.

Savet iz **prakse:**
Nemojte čekati inspekciju da biste proverile da li je sve u redu. Odvojite pet minuta na početku radnog

dana da prođete kroz kontrolnu listu. Ova jednostavna navika može sprečiti greške koje kasnije dovode do kvarenja proizvoda, reklamacija ili finansijskih gubitaka.

3. Najčešće greške i kako ih izbeći

Svaki proizvođač, bez obzira na iskustvo, može napraviti grešku. Većina propusta ne nastaje namerno, ali se ipak mora priznati da je prisutno i ono “tako se oduvek radilo”. Međutim, čak i naizgled male greške mogu imati ozbiljne posledice – od kvarenja proizvoda i finansijskih gubitaka do ugrožavanja zdravlja potrošača i narušavanja ugleda proizvođača.

Prepoznavanje najčešćih grešaka prvi je korak ka njihovom sprečavanju.

Greška 1: Upotreba sirovina lošeg kvaliteta

Bezbedan proizvod ne može nastati od zdravstveno neispravnih ili nekvalitetnih sirovina.

Ponekad proizvođači koriste prezrelo voće, mleko koje nije pravilno rashlađeno ili sirovine nepoznatog porekla, smatrajući da će se nedostaci „ispraviti“ tokom prerade.

To je jedna od najčešćih zabluda u proizvodnji hrane.

Moguće posledice

- loš kvalitet gotovog proizvoda;
- kraći rok trajanja;
- razvoj mikroorganizama;
- reklamacije kupaca.

Kako sprečiti?

- ✓ Koristiti samo zdravstveno ispravne sirovine.
- ✓ Nabavljati sirovine od pouzdanih dobavljača.
- ✓ Pregledati svaku sirovinu pre upotrebe.

Greška 2: Nedovoljna higijena tokom proizvodnje

Neoprane ruke, nečista oprema ili zaprljane radne površine predstavljaju jedan od najčešćih izvora kontaminacije hrane.

Mikroorganizmi se lako prenose sa ruku, odeće, pribora ili opreme na proizvod.

Moguće posledice

- mikrobiološka kontaminacija;
- kvarenje proizvoda;
- zdravstveni rizik za potrošače.

Kako sprečiti?

- ✓ Redovno prati i dezinfikovati ruke.
- ✓ Održavati higijenu prostora i opreme.
- ✓ Koristiti čistu radnu odeću.

Greška 3: Nepravilno skladištenje

Čak i pravilno proizveden proizvod može postati nebezbedan ukoliko se skladišti u neodgovarajućim uslovima.

Najčešći problemi su:

- previsoka temperatura;
- vlaga;
- izlaganje sunčevoj svetlosti;
- zajedničko skladištenje sirovina i gotovih proizvoda.

Moguće posledice

- razvoj plesni;
- kvarenje proizvoda;
- gubitak kvaliteta.

Kako sprečiti?

- ✓ Pridržavati se preporučenih temperatura.
- ✓ Redovno kontrolisati skladišni prostor.
- ✓ Odvojiti sirovine od gotovih proizvoda.

Greška 4: Nepoštovanje recepture i tehnološkog postupka

Kod malih proizvođača često se dešava da se recepture menjaju od serije do serije ili da se količine sastojaka određuju „od oka“.

Takav način rada dovodi do neujednačenog kvaliteta proizvoda.

Moguće posledice

- različit ukus i izgled proizvoda;
- promenjena tekstura;
- kraći rok trajanja;
- nezadovoljstvo kupaca.

Kako sprečiti?

- ✓ Koristiti standardizovane recepture.
- ✓ Precizno meriti sastojke.
- ✓ Voditi evidenciju o proizvodnji.

Greška 5: Nepravilna upotreba sredstava za zaštitu bilja i veterinarskih lekova

U primarnoj proizvodnji posebnu pažnju treba posvetiti pravilnoj primeni sredstava za zaštitu bilja i veterinarskih preparata.

Nepoštovanje uputstava ili karence može dovesti do prisustva nedozvoljenih ostataka u hrani.

Kako sprečiti?

- ✓ Koristiti samo registrovana sredstva.
- ✓ Poštovati preporučene doze.
- ✓ Voditi evidenciju o tretmanima.
- ✓ Strogo poštovati karencu.

Greška 6: Nedostatak sledljivosti

Mnogi mali proizvođači ne vode evidenciju o tome kada je proizvod napravljen, od kojih sirovina ili kome je prodat.

U slučaju reklamacije ili sumnje na neispravnost proizvoda, gotovo je nemoguće utvrditi gde je problem nastao.

Kako sprečiti?

Voditi jednostavne evidencije o:

- nabavci sirovina;
- datumu proizvodnje;
- broju serije;
- prodaji proizvoda.

Greška 7: Nepravilno deklarisanje proizvoda

Deklaracija nije samo zakonska obaveza – ona je osnovni izvor informacija za potrošača.

Nepotpuna ili netačna deklaracija može dovesti do zabune, narušavanja poverenja kupaca, ali i do prekršajne odgovornosti proizvođača.

Na deklaraciji treba jasno navesti:

- naziv proizvoda;
- spisak sastojaka;
- neto količinu;
- rok trajanja;
- uslove čuvanja;
- podatke o proizvođaču.

Greška 8: Izostanak planiranja proizvodnje

Proizvodnja bez plana često dovodi do viška ili manjka proizvoda, nepotrebnih troškova, kvarenja sirovina i preopterećenosti proizvođača.

Dobra organizacija podrazumeva planiranje nabavke, proizvodnje, skladištenja i prodaje.

Čak i jednostavan mesečni plan proizvodnje može značajno unaprediti efikasnost poslovanja.

Učenje iz grešaka

Greške su sastavni deo svakog proizvodnog procesa. Ono što razlikuje uspešne proizvođače jeste spremnost da ih prepoznaju, analiziraju i spreče da se ponove.

Kontinuirano učenje, primena dobrih higijenskih i proizvođačkih praksi, vođenje evidencija i odgovoran odnos prema proizvodnji predstavljaju najbolju zaštitu od rizika i osnovu za razvoj održivog prehrambenog biznisa.

Svaki unapređeni postupak, svaka usvojena nova navika i svaka ispravljena greška predstavljaju korak ka proizvodnji hrane kojoj kupci veruju.

Kako izabrati pravi oblik registracije?

Jedno od najčešćih pitanja koje postavljaju žene koje žele da proizvode i prodaju hranu jeste:

"Kako da registrujem svoju proizvodnju?"

Odgovor nije isti za sve. Zavisi od toga šta proizvodite, u kojim količinama, kome prodajete i kakve planove imate za razvoj svog poslovanja.

Neke proizvođačice žele da prodaju sveže voće i povrće sa svog gazdinstva. Druge žele da prerađuju voće u džemove, proizvode sokove, zimnicu ili kolače. Neke planiraju da svoje proizvode prodaju na lokalnoj pijaci, dok druge žele da sarađuju sa restoranima, hotelima ili trgovinskim lancima.

Zbog toga je prvi korak ka legalnom poslovanju izbor odgovarajućeg oblika registracije.

Važno je razumeti da registracija nije samo zakonska obaveza. Ona predstavlja ulaganje u budućnost vašeg poslovanja.

Registrovano poslovanje omogućava vam da:

- legalno proizvodite i prodajete hranu;
- izgradite poverenje kod kupaca;
- ostvarite pravo na subvencije i podsticaje;
- konkurišete za nacionalne i međunarodne programe podrške;
- sarađujete sa trgovinama, restoranima i hotelima;
- razvijate sopstveni brend;
- širite proizvodnju i zapošljavate druge.

Mnoge uspešne proizvođačice počele su sa nekoliko tegli džema ili nekoliko kilograma sira koje su prodavale komšijama i prijateljima. Ono što ih je razlikovalo od drugih nije bio samo kvalitet proizvoda, već odluka da svoje poslovanje postepeno razvijaju i usklade sa propisima.

Ne postoji „najbolji“ oblik registracije. Postoji samo onaj koji najbolje odgovara vašoj proizvodnji i planovima za budućnost.

Kako da znam koji oblik poslovanja je pravi za mene?

Pre nego što donesete odluku, odgovorite na nekoliko pitanja:

✓ Da li prodajem sveže poljoprivredne proizvode ili ih prerađujem?

✓ Da li proizvodim povremeno ili tokom cele godine?

✓ Gde planiram da prodajem svoje proizvode – na pijaci, na kućnom pragu, putem interneta ili u trgovinama?

✓ Da li planiram da zaposlim druge osobe?

✓ Da li želim da konkuriram za subvencije ili evropske fondove?

Odgovori na ova pitanja pomoći će vam da izaberete oblik poslovanja koji najbolje odgovara vašim potrebama.

Koji oblik poslovanja odgovara vašoj proizvodnji?

Ako želite da...

Proizvodite i prodajete sveže voće, povrće ili druge primarne poljoprivredne proizvode

Bavite se preradom voća, povrća, mleka ili mesa i proizvode stavljate na tržište

Razvijate veći prehrambeni biznis sa više zaposlenih

Nastupate zajedno sa drugim proizvođačima radi zajedničke nabavke ili plasmana

Sprovodite edukativne ili razvojne aktivnosti bez cilja ostvarivanja dobiti

Najčešće odgovara

Registrovano poljoprivredno gazdinstvo

Preduzetnik

Društvo sa ograničenom odgovornošću (DOO)

Zadruga

Udruženje građana

Važno: Jedan oblik poslovanja nije „bolji“ od drugog. Izbor zavisi od vrste proizvodnje, obima poslovanja i vaših razvojnih planova.

Korak 1 – Registrovano poljoprivredno gazdinstvo

Registrovano poljoprivredno gazdinstvo predstavlja najčešći oblik organizovanja primarne poljoprivredne proizvodnje u Srbiji.

Pogodno je za proizvođače koji se bave uzgojem voća, povrća, žitarica, lekovitog bilja ili stočarstvom, kao i za one koji proizvode određene proizvode životinjskog porekla u skladu sa važećim propisima.

Prednosti

- ✓ mogućnost korišćenja subvencija i podsticaja;
- ✓ upis u Registar poljoprivrednih gazdinstava;
- ✓ lakše učešće u programima podrške i IPARD konkursima;
- ✓ jednostavnije poslovanje za proizvođače primarnih poljoprivrednih proizvoda.

Ograničenja

Registrovano poljoprivredno gazdinstvo nije uvek dovoljan oblik poslovanja ukoliko planirate ozbiljniju preradu hrane ili širenje proizvodnje. U tim slučajevima potrebno je razmotriti registraciju preduzetničke radnje ili drugog odgovarajućeg oblika poslovanja, uz ispunjavanje propisa koji se odnose na objekte za proizvodnju hrane.

Savet iz prakse

Nemojte birati oblik registracije samo zato što ga koristi neko iz vašeg okruženja. Najbolji izbor je onaj koji odgovara vašoj proizvodnji danas, ali ostavlja prostor da se razvijate i sutra.

Korak 2 – Kada je vreme da postanete preduzetnica?

Mnoge žene započinju proizvodnju hrane u okviru porodičnog gazdinstva. U početku proizvode za svoje potrebe ili povremeno prodaju višak proizvoda komšijama, prijateljima ili na lokalnim manifestacijama.

Međutim, kada proizvodnja počne da raste, javlja se potreba za ozbiljnijom organizacijom poslovanja.

Ako želite da vaši proizvodi budu prisutni u prodavnicama, restoranima, hotelima ili da razvijate sopstveni brend, registracija preduzetničke radnje najčešće predstavlja sledeći logičan korak.

Preduzetnik je fizičko lice koje obavlja registrovanu privrednu delatnost u svoje ime i za svoj račun. Ovaj oblik poslovanja posebno je pogodan za male proizvođače hrane koji žele da preradu i prodaju organizuju na profesionalan i održiv način.

Kada je registracija preduzetničke radnje pravi izbor?

Registracija preduzetničke radnje preporučuje se kada:

- ✓ prerađujete voće i povrće u džemove, sokove, slatka ili zimnicu;

- ✓ proizvodite pekarske proizvode ili kolače;
- ✓ bavite se proizvodnjom testenina ili drugih prehrambenih proizvoda;
- ✓ planirate redovnu prodaju tokom cele godine;
- ✓ želite da svoje proizvode prodajete trgovinama, restoranima ili putem interneta;
- ✓ planirate da razvijate prepoznatljiv brend i proširite proizvodnju.

Drugim rečima, kada prerada hrane postane vaša poslovna delatnost, preduzetnička radnja je najčešće najprikladniji oblik organizovanja poslovanja.

Šta dobijate registracijom?

Registracijom preduzetničke radnje stičete mogućnost da svoje poslovanje razvijate u skladu sa propisima i potrebama tržišta.

To vam omogućava da:

- legalno proizvodite i prodajete hranu;
- zaključujete ugovore sa kupcima i poslovnim partnerima;
- izdajete račune;
- otvorite poslovni račun;
- koristite državne i međunarodne programe podrške;
- razvijate sopstveni brend;
- povećavate proizvodnju i zapošljavate druge osobe.

Registracija nije cilj sama po sebi. Ona je alat koji vam omogućava da od malog porodičnog posla izgradite održiv biznis.

Šta je potrebno da biste legalno proizvodili hranu?

Registracija u Agenciji za privredne registre samo je prvi korak.

Da biste legalno proizvodili hranu potrebno je da:

- obavljate delatnost u prostoru koji ispunjava propisane uslove;
- primenjujete dobre higijenske i proizvođačke prakse;
- uspostavite osnovne procedure za bezbednost hrane;
- obezbedite odgovarajuću opremu;
- vodite potrebne evidencije;
- pravilno deklarirate proizvode;
- registrujete objekat u skladu sa propisima koji uređuju proizvodnju hrane.

Bezbednost hrane i registracija poslovanja predstavljaju dva međusobno povezana procesa. Jedno bez drugog nije dovoljno za uspešno poslovanje.

Put do legalne proizvodnje hrane ne izgleda isto za svakog proizvođača.

Neko prodaje sveže maline ili med i za njega je registrovano poljoprivredno gazdinstvo sasvim dovoljno.

Sa druge strane, proizvođač koji želi da od voća pravi džemove, sokove ili slatka, od mleka proizvodi sir ili kajmak, ili proizvodi kolače, testenine ili druge prerađene prehrambene proizvode, mora da ispuni dodatne uslove koji se odnose na preradu hrane.

Važno je razumeti da registracija poslovanja predstavlja samo jedan deo procesa.

Da bi proizvod legalno stigao do kupca potrebno je istovremeno obezbediti:

- odgovarajući oblik registracije;
- proizvodni prostor koji ispunjava propisane uslove;
- primenu pravila bezbednosti hrane;
- pravilno deklarisanje proizvoda;
- vođenje osnovnih evidencija.

Kada su svi ovi uslovi ispunjeni, proizvođač ne posluje samo u skladu sa propisima. On gradi ozbiljan posao koji može da raste, razvija se i bude prepoznat na tržištu.

Važno je naglasiti da propisi u oblasti proizvodnje hrane postoje pre svega radi zaštite zdravlja potrošača. Njihova svrha nije da otežaju poslovanje malim proizvođačima, već da obezbede da hrana koja dolazi do kupaca bude bezbedna, kvalitetna i sledljiva.

Posmatrajte registraciju i usklađivanje sa propisima kao ulaganje u budućnost svog poslovanja. To je put koji vam omogućava da svoje proizvode ponudite većem broju kupaca, razvijate sopstveni brend i stvarate održiv biznis zasnovan na kvalitetu i poverenju.

Primeri dobre prakse –

Dedina vodenica 1892

U vremenu kada mladi često napuštaju sela u potrazi za poslom, priča o **Dedinoj vodenici 1892** pokazuje da se znanje, tradicija i preduzetnički duh mogu uspešno spojiti i na selu.

Nakon završenog školovanja, **Tijana Marić** donela je odluku da se vrati u rodnu **Seču Reku kod Kosjerića** i zajedno sa porodicom obnovi rad stare porodične vodenice, koja više od jednog veka predstavlja deo njihovog nasleđa. Umesto da tradicija ostane samo uspomena, pretvorila ju je u savremen i održiv porodični posao.

Danas se u Dedinoj vodenici proizvode visokokvalitetna brašna od pažljivo odabranih sorti kukuruza, mlevena na tradicionalnom kamenu uz korišćenje snage vode. Takav način proizvodnje omogućava očuvanje prirodnih svojstava zrna, autentičnog ukusa i nutritivne vrednosti proizvoda.

Uspeh ovog gazdinstva nije zasnovan samo na tradiciji. Posebna pažnja posvećuje se izboru sirovina, higijeni proizvodnog procesa, pravilnom skladištenju i pakovanju proizvoda, čime se obezbeđuje njihov kvalitet i bezbednost. Istovremeno, savremen dizajn ambalaže i razvoj prepoznatljivog brenda omogućili su da proizvodi pronađu put do kupaca širom Srbije.

Priča Tijane Marić pokazuje da povratak na selo ne znači korak unazad, već može predstavljati priliku za stvaranje uspešnog i održivog poslovanja. Spoj porodične tradicije, odgovornog odnosa prema proizvodnji hrane i savremenog preduzetništva dokaz je da mali proizvođači mogu biti konkurentni na tržištu kada kvalitet i bezbednost proizvoda postave kao svoje najvažnije vrednosti.

Pouka za proizvođače: Tradicija predstavlja snažan temelj, ali dugoročan uspeh ostvaruju oni koji je povežu sa odgovornom proizvodnjom, primenom principa bezbednosti hrane i kontinuiranim unapređenjem kvaliteta.



Etno selo Sablja, Ponikve

Na obroncima Ponikava, u netaknutoj prirodi nadomak Užica, nastalo je **Etno selo Sablja** – primer kako se prirodni resursi, preduzetništvo i ruralni turizam mogu povezati u jedinstvenu i održivu poslovnu priču.

Razvoj ovog gazdinstva započeo je kroz otkup i preradu **pečuraka, bobičastog voća i drugih šumskih plodova** sa područja zapadne Srbije. Dugogodišnja saradnja sa sakupljačima i lokalnim proizvođačima doprinela je očuvanju tradicionalnog načina korišćenja bogatstva naših šuma i stvaranju proizvoda prepoznatljivog kvaliteta.

Vremenom je ova delatnost prerasla u širu viziju razvoja sela. Osnivanjem Etno sela Sablja stvoren je prostor u kome posetioci mogu da upoznaju prirodne lepote ovog kraja, uživaju u domaćoj kuhinji i proizvodima lokalnih gazdinstava, ali i steknu poverenje u hranu koja je proizvedena uz poštovanje principa kvaliteta i bezbednosti.

Posebna vrednost ovog primera ogleda se u povezivanju poljoprivrede, prerade hrane i ruralnog turizma. Korišćenjem lokalnih sirovina, saradnjom sa proizvođačima iz okruženja i promocijom tradicionalnih proizvoda, doprinosi se razvoju lokalne ekonomije i očuvanju prirodnog i gastronomskog nasleđa zapadne Srbije.

Etno selo Sablja pokazuje da održiv razvoj nije zasnovan samo na proizvodnji, već i na stvaranju dodatne vrednosti kroz turizam, promociju lokalnih proizvoda i odgovoran odnos prema prirodnim resursima. Takav pristup doprinosi većoj vidljivosti malih proizvođača i otvara nove mogućnosti za plasman njihovih proizvoda.

Pouka za proizvođače: Saradnja, povezivanje sa lokalnom zajednicom i stvaranje dodatne vrednosti kroz preradu i turizam mogu biti važan put ka održivom razvoju porodičnih gazdinstava. Kvalitet i bezbednost hrane ostaju temelj na kome se gradi poverenje kupaca i dugoročan uspeh.



Mlekara Biljana Krin, Rožanstvo

Razvoj uspešnog prehrambenog biznisa često počinje od porodične tradicije, ali se održava zahvaljujući posvećenosti, odgovornosti i stalnom unapređenju kvaliteta. Takav primer predstavlja **Mlekara Biljana Krin** iz sela **Rožanstvo na Zlatiboru**, koju vodi žena preduzetnica koja je porodično iskustvo u proizvodnji mlečnih proizvoda pretvorila u prepoznatljiv lokalni brend.

Mlekara je nastala sa ciljem da sačuva tradicionalnu proizvodnju sira i drugih mlečnih proizvoda karakterističnih za zlatiborski kraj, uz primenu savremenih standarda kvaliteta i bezbednosti hrane. Posebna pažnja posvećuje se izboru kvalitetnog mleka, higijeni tokom proizvodnje, kontroli procesa prerade i pravilnom čuvanju gotovih proizvoda, kako bi svaki proizvod bio zdravstveno ispravan i zadržao autentičan ukus.

Poverenje kupaca izgrađeno je doslednim kvalitetom, odgovornim odnosom prema proizvodnji i poštovanjem propisa koji uređuju proizvodnju hrane. Ulaganjem u unapređenje proizvodnog procesa, odgovarajuću opremu i razvoj prepoznatljivog identiteta, mlekara je pokazala da tradicionalni proizvodi mogu uspešno pronaći svoje mesto na savremenom tržištu.

Priča o **Mlekari Biljana Krin** potvrđuje da žene imaju značajnu ulogu u očuvanju prehrambene tradicije, ali i u razvoju lokalne privrede. Njihov rad pokazuje da su kvalitet, bezbednost hrane i posvećenost kupcima najbolja preporuka za dugoročno uspešno poslovanje.

Pouka za proizvođače: Tradicionalni recepti predstavljaju dragoceno nasleđe, ali samo uz primenu dobrih higijenskih praksi, odgovorno upravljanje proizvodnjom i stalnu kontrolu kvaliteta mogu postati osnova uspešnog i održivog prehrambenog biznisa.

