

RECENZIJA MONOGRAFIJE

Dr Larise Jovanović, redovnog profesora Univerziteta EDUKONS, dr Dragane Pešić Mikulec, višeg naučnog saradnika NIVS i dr Ivana Pavlovića, naučnog savetnika NIVS
**"GRANSKI STANDARDI KVALITETA I BEZBEDNOSTI U
PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI I PRIMARNOJ PROIZVODNJI".**

Posle pregleda monografije autora: dr Larise Jovanović, redovnog profesora EDUKONS univerziteta, dr Dragane Pešić Mikulec, višeg naučnog saradnika NIVS-a i dr Ivana Pavlovića, naučnog savetnika NIVS-a, pod gore navednim naslovom dajem sledeće mišljenje:

Monografija je napisana na 269 stranica kucanog teksta, a dokumentovana je sa 48 tabela, 66 slika i 212 navoda literature od kojih je 104 referenci autora.

Monografija sadrži sledeća poglavlja: Značaj ISO22000 i HACCP metodologije u proizvodnji kvalitetne i bezbedne hrane, Istorijat razvoja i principi HACCP koncepta, faktori rizika u poljoprivredi i primena HACCP metodologije, identifikacija rizika od hemijskih agenasa i toksina, parazitološki kontaminanti namirnica animalnog porekla, uslovi za primenu HACCP koncepta, Bolesti koje se prenose hranom - mikrobiološki rizik, implementacija i principi HACCP sistema, dobra proizvođačka i higijenska praksa, harmonizacija zakonske regulative RS sa zakonodavstvom Evropske Unije o hrani, Primena HACCP u različitim sektorima prehrambene industrije.

Monografija "GRANSKI STANDARDI KVALITETA I BEZBEDNOSTI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI I PRIMARNOJ PROIZVODNJI" predstavlja primer kompleksnog multidisciplinarnog naučnog prilaza pri razmatranju problema kvaliteta i bezbednosti proizvoda definisanog pomoću HACCP metodologije i seriji ISO standarda. Monografsko delo "GRANSKI STANDARDI KVALITETA I BEZBEDNOSTI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI I PRIMARNOJ PROIZVODNJI" može da pomogne stručnjacima iz oblasti prehrambene industrije, poljoprivrede i primarne proizvodnje i tako olakša im upoznavanje sa ovim problemima. Monografija "GRANSKI STANDARDI KVALITETA I BEZBEDNOSTI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI I PRIMARNOJ PROIZVODNJI" je prva monografija u zemlji koja sagledava kompleksnost problema uvođenja metodologije HACCP-a u prehrambenoj industriji i primarnoj proizvodnji na novi metodološki solidno utemeljen način.

Pregledavši celokupan materijal obuhvaćen ovom monografijom smatramo da su autori dokumentovano, kritički i sa dosta podataka istakli probleme implementacije serija standarda ISO 22000 i HACCP metodologije u prehrambenoj industriji i primarnoj proizvodnji. Na taj način, autori su razradili novi interdisciplinarni pristup sagledavanju HACCP metodologije, što je važno za mnoge grane industrije. Stoga predlažemo štampanje ovog inovativnog istaknutog monografskog dela za potrebe širokog kruga stručnjaka i praktičara koji se bave proizvodnjom u mnogim sektorima industriji, kao i profesora postdiplomskih studija u nastavi iz kvaliteta i bezbednosti proizvoda.

Recenzent

Dr Gordana Ajduković, redovni profesor,
European Center for Peace and Development