

SPOROČILO PRVEGA SVETOVNEGA DNE VARNE HRANE 2019

Peter Raspor^{1*}, Darja Barlič Maganja², Urška Blaznik³, Bojan Butinar⁴, Ivan Eržen³, Matjaž Guček⁵, Mojca Jevšnik⁶, Tomaž Langerholc⁷, Elizabeta Mičovič^{5*}, Blaža Nahtigal⁵, Janez Posedi^{5*}, Sonja Smole - Možina⁸, Stanka Vadnjal⁹

* Organizatorji in predsedujoči sekcij »Svetovni dan varne hrane 2019«

1 Univerza v Ljubljani

2 Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju

3 Nacionalni inštitut za javno zdravje

4 Znanstveno-raziskovalno središče Koper

5 UVHVR, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Republika Slovenija

6 Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta

7 Univerza v Mariboru, Fakulteta za biosistemske vede

8 Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta

9 Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta

I PROLOG

Letos je bil prvič 7. junija 2019 v Državnem svetu Republike Slovenije organiziran dogodek z delovnim naslovom »Udejanjanje varnosti živil v stroki, praksi in izobraževanju«. Konferenco so organizirali Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) Republike Slovenije, Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVR), Državni svet Republike Slovenije in European Declaration on Food, Technology and Nutrition Network. Dogodek so organizirali pobudnik in predsednik programskega odbora prof. dr. Peter Raspor, predsednik organizacijskega odbora dr. Janez Posedi in sekretarka dr. Elizabeta Mičovič.

Udeleženci so imeli čast prisluhniti govoru dr. Aleksandre Pivec, ministrice za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, z naslovom »Živila v luči svetovnega dneva varne hrane«, ki mu je sledilo 12 predavanj in okrogla miza, na kateri so sodelovali predstavniki Bosne in Hercegovine, Črne gore, Hrvaške, Makedonije, Srbije in Slovenije ter obravnavali »Izzive za dobre prakse varnosti živil in njihovo udejanjanje med nosilci živilske dejavnosti«. Ta dan so udeleženci označili za pomemben in izrazili podporo, da se mora tovrstni dogodek organizirati vsako leto, saj se bo samo tako človeštvo posvetilo zavedanju o pomenu varnosti hrane ter kakšen dar je to za posameznega človeka in za našo skupnost. To zavedanje moramo deliti tako stroka kot tudi vse javnosti, ki delujejo v naši družbi. To se je tudi zgodilo. Ta dan je bil pomemben za slovensko živilsko-prehransko-oskrbovalno verigo. Enako ali pa še pomembnejši je ta dogodek za vse nas, ki lahko dnevno brezskrbno uživamo živila, brez razmišljanja o mogočih tveganjih za zdravje. Postavlja se vprašanje, ali je to res tako. Kaj vse bi še morali narediti, da bi bilo tako? V kolikšni meri se zavedamo osnovnih higienskih postopkov in kako jih v praksi res obvladujemo?

Navajajte kot:

Raspor P et al. Sporočilo prvega svetovnega dne varne hrane. Javno zdravje 2019; 07: 1–6.

Prispelo:

28. 6. 2019

Sprejeto:

5. 8. 2019

Korespondenca:

raspor2013@gmail.com

Članek je licenciran pod pogoji Creative Commons Attribution 4.0 International licence. (CC-BY licenca). The article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC-BY license).

2 OKOLIŠČINE

Varnost hrane v 21. stoletju predstavlja izziv vsem deležnikom: nosilcem živilske dejavnosti (NŽD), ki na vseh stopnjah pridelave, predelave in distribucije zagotavljajo, da živila izpolnjujejo zahteve živilske zakonodaje, državam članicam, ki implementirajo ustrezno zakonodajo, vzdržujejo sistem uradnega nadzora in poskrbijo za ustrezne ukrepe, vključno z obveščanjem javnosti o varnosti hrane, znanstvenim institucijam, izobraževalnim ustanovam in potrošnikom (1–3).

Obveščenost, izobraženost in usposobljenost vseh deležnikov živilske dejavnosti za zagotavljanje varne in kakovostne hrane je tudi eden od ukrepov, ki jih predvideva aktualna Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025 (4). Nacionalni Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in predmetov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (5), v letu 2000 opredeli zahtevo, da v proizvodnji in prometu z živilom lahko delajo samo osebe, ki imajo ustrezno strokovno izobrazbo za delo z živilom oz. so zanj dodatno usposobljene in izpolnjujejo osnovne zahteve osebne higijene. Navedeni cilj je bil že v preteklosti zasledovan z osnovnimi in obnovitvenimi tečajmi na področju higijene živil in osebne higijene za delavce, ki so delali v proizvodnji in prometu z živilom (t. i. higienski minimum). Vsebina tečajev in pogoji za izvajalca so bili opredeljeni v posebnem pravilniku.

V predpristopnem obdobju ES je začel veljati nacionalni Pravilnik o higieni živil (2002) oz. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o higieni živil (2004) (6), ki je že vključeval koncept notranjega nadzora in permanentnega usposabljanja s strani odgovorne osebe pri NŽD. Omenjeni pravilnik o higieni živil je takrat predvideval nabor znanj o higieni živil in načelih sistema HACCP (angl. Hazard Analysis and Critical Control Points System), ki jih je morala odgovorna oseba poznati in obvladovati.

Ob vstopu v EU leta 2004 smo implementirali splošni živilski zakon Uredbo (ES) 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) in postopkih, ki zahtevajo varnost hrane (7). Ta uredba velja za vse faze pridelave, predelave ter distribucije hrane in krme. Ne uporablja se za primarno pridelavo za zasebno domačo uporabo ali za domačo pripravo, ravnanje z živilom ali shranjevanje živil za zasebno domačo porabo. Uredba določa, da morajo NŽD v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije izpolnjevati ustrezne zahteve živilske zakonodaje. Vzdrževati je treba sistem uradnega nadzora in izvajati druge okoliščinam primerne ukrepe, vključno s seznanjanjem javnosti o varnosti in zdravstveni ustreznosti živil in krme, nadzorom varnosti živil in krme ter drugimi ukrepi

spremljanja in nadzora, ki zajemajo vse faze pridelave, predelave in distribucije. Države članice določijo tudi predpise za ukrepe ter sankcije pri kršitvah zakonodaje o živilih in krmi. Predvideni ukrepi in sankcije morajo biti učinkoviti, sorazmerni in odvračalni.

Z uveljavitvijo t. i. higienskega paketa evropskih uredb z dne 29. aprila 2004 je bila odgovornost za ustrezno usposobljene osebe v proizvodnji in prometu živil prenesena s strani strokovnih institucij na NŽD (8). V Uredbi o higieni živil (8) so določena splošna pravila higijene živil za NŽD in upoštevana naslednja načela:

- za varnost hrane je odgovoren predvsem NŽD;
- nujno je zagotoviti varnost hrane v celotni živilski verigi, začevši s primarno proizvodnjo;
- pomembno je, da je za hrano, ki je ni mogoče varno skladiščiti pri temperaturi okolja, predvsem za zamrznjeno hrano, zamrzovalna veriga neprekinjena;
- splošno izvajanje postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, in uporaba dobre higienske prakse morata okrepiti odgovornost NŽD;
- smernice za dobro higiensko prakso so pomemben instrument, ki NŽD na vseh ravneh živilske verige pomagajo, da spoštujejo pravila higijene živil in uporabljajo načela HACCP.

Z uveljavitvijo t. i. higienskega paketa evropskih uredb z dne 29. aprila 2004 je Pravilnik o higieni živil prenehal veljati. Z uvedbo evropskega pravnega reda je bil tako ukinjen tudi »higienski minimum«, ki je bil obvezen pred nastopom dela in ga je bilo treba obnavljati na vsakih pet let na tistih delovnih mestih, kjer je oseba prihajala v stik z živilom. Pred časom smo v Sloveniji ukinili tudi posebne izobrazbene pogoje za opravljanje trgovske in gostinske dejavnosti. Ukinitvev zahtev glede poklicne izobrazbe v praksi pogosto privede do situacije, ko prihajajo v stik z živilom osebe brez ustrezne formalne izobrazbe in brez ustreznega usposabljanja o higieni živil.

Zakonska podlaga glede usposabljanja v EU je podana v Uredbi (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil in spremembi št. 1019/2008, kjer je določeno, da morajo NŽD zagotoviti, da:

- nadzorujejo osebe, ki delajo z živilom, jim dajejo navodila in/ali jih usposobijo v zadevah higijene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela;
- so osebe, ki so odgovorne za razvoj in vzdrževanje postopka iz člena 5(1) omenjene uredbe ali za izvajanje ustreznih smernic, primerno usposobljene za uporabo načel HACCP;
- so vse zahteve nacionalne zakonodaje glede programov usposabljanja za osebe, ki delajo v določenih živilskih sektorjih, izpolnjene (8).

V Sloveniji je usposabljanje dodatno zakonsko predpisano in določeno v 4. členu Zakona o zdravstveni

ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (5), kjer je določeno, da lahko v proizvodnji in prometu z živili delajo samo osebe, ki imajo strokovno izobrazbo za delo z živili oziroma so zanj dodatno strokovno usposobljene in izpolnjujejo osnovne zahteve osebne higijene. Pravne in fizične osebe, ki se ukvarjajo s proizvodnjo in prometom z živili (t. i. NŽD), so dolžne skrbeti za redno usposabljanje delavcev, ki prihajajo v stik z živili.

Kot že omenjeno, evropski pravni red na področju varnosti živil poudari uvajanje in izvajanje dobre higienske prakse in uporabo načel sistema HACCP v vseh fazah proizvodnje in prometa z živili. Slaba stran evropske zakonodaje pa je, da ne predpisuje pogojev glede izobraževanja, usposabljanja ter zahtevanega znanja nadrejenih in oseb pri delu z živili. Slednje nimamo opredeljeno niti v nacionalni zakonodaji. Opredeljen je zgolj cilj, da so zaposleni pri delu z živili usposobljeni na področju higijene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela, oz. da so odgovorne osebe primerno usposobljene za uporabo načel sistema HACCP. To je zelo visoko zastavljen cilj, ki zahteva veliko znanja, odgovornosti in visoko higiensko zavest NŽD, tako imenovano kulturo zagotavljanja varnosti živil (9–13). Posameznik pri delu z živili, tako na ravni načrtovalca kot na ravni izvajalca, je eden od osrednjih dejavnikov tveganja v procesu zagotavljanja varnosti živil. Sistemi zagotavljanja varnosti živil, ki temeljijo na načelih Codex Alimentarius, predvidevajo, da v sistem vstopa ustrezno usposobljen posameznik. Če so v procesu proizvodnje in prometa z živili zaposlene osebe, ki niso dobile ustrezne formalne izobrazbe in nato niso deležne tudi usposabljanj o higieni živil, ne moremo pričakovati, da bo v delovni proces na področju živilstva vstopal zaposleni s potrebnim znanjem, veščinami, zavedanjem in odnosom do zagotavljanja varnosti živil (14). Ta cilj lahko dosežemo le z učinkovitim sodelovanjem vseh deležnikov, ki so v zagotavljanje varnosti živil vključeni na različnih ravneh (strokovne institucije in nadzorni organi na ožjem področju zagotavljanja varnosti živil in na širšem področju zagotavljanja javnega zdravja, šolski sistem, vključno s ponudniki usposabljanja odraslih, živilska industrija in nevladne organizacije).

Uredba (ES) št. 852/2004 in 1019/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil dopušča možnost, da lahko države članice EU kot pomoč pri izpolnjevanju zakonodajnih zahtev uporabljajo panožne smernice. Države članice spodbujajo razvoj nacionalnih smernic dobre prakse za higieno in za uporabo načel HACCP v skladu s členom 8. Smernice Skupnosti se razvijajo v skladu s členom 9. Razširjanje in uporaba nacionalnih smernic in smernic Skupnosti se spodbujata. Vendar pa NŽD te smernice lahko uporabljajo prostovoljno (7, 8). Za področje gostinske dejavnosti so bile leta 2010 dopolnjene Smernice dobre higienske prakse in

uporabe načel HACCP v gostinstvu (15), ki navajajo, da lahko poteka usposabljanje zaposlenih na več načinov glede na zahtevnost ponudbe in tip gostinskega obrata (interno usposabljanje, organizacija programov usposabljanja ipd.). Smernice kot dokument predstavljajo harmonizirano izhodišče za poenoteno razumevanje zahtev zakonodaje tako med posameznimi NŽD znotraj sektorja kot tudi na relaciji med posameznim sektorjem in pristojnimi nadzornimi organi.

Prav tako je Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) v aprilu 2014 pripravil vsebine zadnjih sprememb in popravkov dokumenta osnovnih higienskih stališč (16). Podlaga za izdelavo priporočil je Uredba (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (8). Osnovna stališča so kot učno gradivo namenjena vsem zaposlenim v živilski dejavnosti, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živili (16). Zaposleni v živilski dejavnosti morajo poznati osnove higienskih postopkov pri pripravi živil ter jih pri svojem delu upoštevati in izvajati. Za usposobljenost delavcev o osnovah higijene živil je odgovoren NŽD. Higienska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski dejavnosti (2. stopnja), se uporabljajo kot gradivo za usposabljanje tistih zaposlenih delavcev v živilski dejavnosti, ki imajo glede na zahteve delovnega mesta opravljeno predhodno izobraževanje za živilske poklice ali so bili dodatno usposobljeni znotraj živilske dejavnosti za dela z določenimi odgovornostmi (17).

2.1 Porajajoča se vprašanja

Udeleženci okrogle mize in razpravljavci so bili soočeni z naborom vprašanj, ki dobro ilustrirajo današnji čas vzdolž živilsko-prehransko-oskrbovalne verige:

1. Ali je zahteva v Uredbi o higieni živil za HACCP in DHP enako učinkovita kot v preteklosti, ko je bil zahtevan »higienski minimum«?
2. Ali je notranji nadzor dovolj učinkovit?
3. Ali zunanji nadzor krepi učinkovitost notranjega nadzora?
4. Katere programe usposabljanja zaposlenih pri delu z živili izvajajo države udeleženke? Na katerih vsebinah je poudarek in zakaj?
5. Kje so vzroki za okužbe/zastrupitve z živili v državah udeleženkah?
6. Ali higienski minimum vpliva na zmanjšanje okužb/zastrupitev z živili v državah udeleženkah?
7. Kdo usposablja zaposlene pri delu z živili?
8. Ali izobraževalne ustanove sledijo zahtevam živilske zakonodaje?
9. Ali in kako država zagotovi izvajanje, spremljanje in preverjanje živilske zakonodaje na področju usposabljanja?

Intenzivne diskusije so predsedujoče in organizatorje spodbudile k oblikovanju celovitega gledanja na izpostavljeno problematiko današnjega časa.

3 ZAKLJUČKI

Med razpravo po predstavljenih predavanjih in okrogli mizi so nastajali zaključki, ki so povzemali zatečeno stanje in pokazali mogoče smeri reševanja problemov vzdolž živilsko-prehransko-oskrbovalne verige z namenom, da bodo v koristno napotilo tako stroki kot politiki in zainteresiranim občanom v naši državi in širše.

3.1 Deljena odgovornost

Varnost hrane je deljena odgovornost, ki vključuje celotno družbo: država, nosilci živilske dejavnosti, univerze, raziskovalne institucije, nevladne organizacije in potrošniki moramo sodelovati – lokalno, regionalno in globalno. Zato je prav, da obstaja skupna platforma, na kateri se o njej lahko pogovarjamo. 7. junij je namenjen temu, da se zavestno odločimo in varno hrano poosebimo.

3.2 Država

Država, Evropska unija ter institucije, kot so Evropska agencija za varno hrano in nacionalni nadzorni organi, morajo zagotavljati varno in kakovostno hrano za vse – s trajnostnim razvojem kmetijstva in prehranskih sistemov, krepitvijo večsektorskega sodelovanja na področjih javnega zdravja, zdravja živali in rastlin, kmetijstva itn., ustreznim obvladovanjem tveganj »od vil do vilic« v vseh živilsko-prehransko-oskrbovalnih verigah.

3.3 Kmetijstvo

Kmetijstvo mora zagotavljati zadostno preskrbo z varno hrano, kar predstavlja izziv v času podnebnih sprememb, ki so vir tveganj ter negativno vplivajo na kmetijstvo in okolje.

3.4 Nosilci živilske dejavnosti

Za varnost hrane so odgovorni nosilci živilske dejavnosti, ki zagotavljajo skladnost z načeli sistema za zagotavljanje varnosti živil – s sistemom HACCP ter tako identificirajo, ocenjujejo in nadzorujejo dejavnike tveganj, bistvene za zagotavljanje varnosti živil od primarne proizvodnje do končnega potrošnika.

3.5 Človek kot dejavnik tveganja

Posameznik pri delu z živali, tako na ravni načrtovalca kot na ravni izvajalca, je eden od osrednjih dejavnikov tveganja v procesu zagotavljanja varnosti živil, zato je potrebno povezovanje naravoslovno-tehničnih ved z družboslovnimi vedami in vzpostaviti kulturo zagotavljanja varnosti živil. Znanja o varni pripravi živil se zgradijo v vzgojno-varstvenem in šolskem sistemu in

se morajo nadgrajevati z vseživljenjskim izobraževanjem.

3.6 Potrošnik

Potrošniki (vsi smo potrošniki) imamo pravico do varne, zdrave in kakovostne hrane ter smo hkrati tudi nosilci sprememb na tem področju (živilska industrija proizvaja živila, ki jih potrošniki kupujemo). Pravočasne, jasne in verodostojne informacije o hrani in mogočih tveganjih so nujne ter vplivajo na izbiro živil.

Slogan varnosti živil se glasi »od polja do mize« in na ta način izključi končni člen v verigi, tj. potrošnika, ki hkrati pričakuje 100-odstotno varnost živil. Kaže, da je potrošnik premalo informiran, usposobljen in motiviran na področjih varnosti živil, saj se ena tretjina okužb/zastrupitev zgodi ravno pri potrošniku, zato se mora tudi zadnji člen v verigi od polja do mize izobraževati in usposablјati. To je njegova pravica in dolžnost. Potrošnik mora postati dejaven partner v verigi zagotavljanja varnosti živil, za to pa potrebuje praktične in zaupanja vredne informacije ter potrebne veščine, ki se zaradi nenehnega tehnološkega razvoja hitro spreminjajo.

3.7 Usposabljanje za zaposlene pri delu z živali

Udejanjiti je treba učinkovit način usposabljanja zaposlenih pri delu z živali (npr. kanadski model: prepletanje tehnologije z varnostjo živil), in sicer glede na panožno dejavnost in zahtevnost dela. Biti mora ukrojen po meri zaposlenega in njegovih delovnih obveznosti. Ponovno bi bilo treba vzpostaviti zahtevo, da lahko v živilstvu delajo samo osebe, ki imajo formalno živilsko izobrazbo. Treba je ponovno definirati odgovornosti za varnost živil na področju usposabljanja zaposlenih pri delu z živali, ker se postavlja vprašanje, ali je nosilec živilske dejavnosti res primeren za to izjemno pomembno nalogo, ki ima daljnosežen pomen.

3.8 Notranji in zunanji nadzor

Treba je jasneje definirati zahteve notranjega in zunanjega nadzora na področju usposabljanja. Usposabljanje sodi med spremljajoče higienske programe, ki jih mora vzpostaviti, izvajati in nadzorovati nosilec živilske dejavnosti. Vprašanje pa je, ali se notranji nadzor izvaja oz. se izvaja dovolj učinkovito in ali je zunanji nadzor dovolj pogost, da lahko prepreči slabe prakse na obravnavanem področju.

Sistem HACCP je sinonim za varnost hrane, krepil odgovornost in temelji na preventivnem modelu. Ustrešno implementiran sistem HACCP povečuje vključenost vseh zaposlenih pri razumevanju in zagotavljanju varnosti hrane. Pomembna je motivacija vseh vključenih v živilsko-prehransko-oskrbovalno verigo.

3.9 Zakonodaja

Zakonodaja EU na področju usposabljanja o varnosti živil je jasna, vendar prenese odgovornost za varnost na nosilca živilske dejavnosti. Izkazalo se je, da je ta zahteva v malih in srednje velikih živilskih podjetjih preambiciozna, in po rezultatih raziskav higiensko stanje v omenjenih objektih slabša. To postavlja pred nacionalne zakonodajalce izziv, da je treba pripraviti nacionalno zakonodajo na področju usposabljanja zaposlenih pri delu z živilom ter postaviti jasne zahteve o potrebnih znanjih in veščinah. Področno zakonodajo na omenjenem področju je treba redefinirati sočasno s procesnim, tehnološkim, logističnim, informacijskim in kulturnim razvojem, ki se pojavlja nezvezno in v preskokih vzdolž živilsko-prehransko-oskrbovalne verige.

3.10 Kultura zagotavljanja varnosti živil

Na področju živilstva in prehrane je proučevanje kulture zagotavljanja varnosti živil novejši trend raziskovanja. Zakonodajne zahteve in sistemski pristop jasno opredelijo področje zagotavljanja varnosti živil za nosilce živilske dejavnosti, vendar se v praksi pojavljajo pomanjkljivosti pri implementaciji teh zahtev in njihovem izvajanju. Le-to je odvisno od kulture zagotavljanja varnosti živil v enotah živilsko-prehransko-oskrbovalne verige oziroma od vedenja in odnosa ljudi, ki delajo z živilom. Na vedenje in odnos, ki se izraža v doslednosti, natančnosti in pravilnosti izvajanja opredeljenih nalog in postopkov dela, vplivajo posameznikovo znanje in motivacija, usposobljenost, razumevanje, stopnja higienske ozaveščenosti, odnos

do dela, zadovoljstvo pri delu, samoučinkovitost, časovna, človeška ter materialna razpoložljivost. V širšem pogledu je kultura zagotavljanja varnosti živil odvisna tudi od drugih elementov, kot so: učinkovitost implementacije sistemov vodenja, osnovanih na načelih sistema HACCP, politika podjetja, zavezanost vodstva, voditeljstvo, ozaveščenost zaposlenih, komunikacija, delovno okolje, razpoložljivost virov, identifikacija dejavnikov tveganja in vrednotenje tveganja.

4 EPILOG

Deset zaključkov dogodka je opredmetilo glavne dejavnike v krogotoku varnosti živil. Nedvoumno sporočilo dogodka je torej, da je človek, ki ima velik, dostikrat neposreden vpliv na zagotavljanje varnosti živil, spregledan, v vseh higienskih, tehničnih, tehnoloških, informacijskih podrobnostih, ki nas dnevno zaznamujejo. Vzroke ovir za (ne)učinkovitost sistema HACCP je nujno iskati tako v organizacijski in komunikacijski klimi podjetja kot tudi v kompleksnosti delovanja in dojemanja vsakega posameznika. Vstop premalo izobraženega in usposobljenega posameznika v delovni proces je žarišče problema na področju zagotavljanja varnosti živil. Zato je treba nenehno dograjevati znanje in veščine na vseh stopnjah živilsko-prehransko-oskrbovalne verige. Postavitev svetovnega dnevnega varnosti živil je gotovo odlična platforma za vsakoletno preverjanje uspehov pri napredovanju na tem pomembnem področju za človeka in človeštvo.

LITERATURA

1. Raspor P. The European declaration on food, technology and nutrition: editorial. *Acta aliment.* (Bp.) 2009; 38(1): 3–7.
2. Codex Alimentarius, 2019. Pridobljeno 30. 5. 2019 s spletne strani: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.
3. Raspor P, Jevšnik M. Food supply chains vs. food supply nets. V: Nedović V, urednik s sodelavci. *Emerging and traditional technologies for safe, healthy and quality food* (Food engineering series). Cham [etc.]: Elsevier, 2016: 9–32.
4. Ministrstvo za zdravje RS, 2015. Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025. Pridobljeno 3. 6. 2019 s spletne strani: http://www.mz.gov.si/fileadmin/mz.gov.si/pageuploads/javno_zdravje_2015/resolucija_preh_gib/ReNPPTDZ_resolucija_o_prehrani_in_gibanju_150715.pdf.
5. Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilom (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ).
6. Pravilnik o higieni živil (Uradni list RS, št. 60/02, 104/03, 11/04, 51/04 in 54/07).
7. Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L 31, 1.2.2002, str. 1). Uredba, spremenjena z Uredbo (ES) št. 1642/2003 (UL L 245, 29.9.2003, str. 4).
8. Uredba (ES) Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil. (2004). Ur. l. EU L 139 (852): 1–54, sprememba (2008), Ur. l. EU L 277 (1019): 7–7.
9. Raspor P, Jevšnik M, Ambrožič M. Food safety systems. V: Selamat J (ur.), Iqbal S Z (ur.). *Food safety: basic concepts, recent issues, and future challenges*. [Cham]: Springer. cop. 2016, str. 3–31.
10. Raspor P. Faces of foods on the world of food systems. *Acta aliment* 2006; 35(3): 247–49.
11. Jevšnik M, Bobnar S, Sraka M, Zajc N, Raspor P. Elements influencing the food safety culture among food handlers in Slovenia. *Arhiv za higijeno rada i toksikologiju* 2018; 69(1): 25.
12. Zabukošek M, Jevšnik M, Maletič M. Analysis of dimensionality of food safety culture: an empirical examination of a Slovenian food processing company. *Sanitarno inženirstvo* 2016; 10(1): 20–34.

13. Raspor P, Baša L. Razvojna iniciativa 2003 in 2008: Evropski deklaraciji o mikrobiologiji ter hrani, tehnologijah in prehrani. V: Raspor P, urednik, Paš M, urednik. Biotehnologija in mikrobiologija za znanje in napredek, Pomen biotehnologije in mikrobiologije za prihodnost, Ljubljana, 27. in 28. september 2012, Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za biotehnologijo, mikrobiologijo in varnost živil. 2012: 149–58.
14. Jevšnik M, Hlebec V, Raspor P. Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. *Food control* 2008; 19(12): 1107–18.
15. Pollak P, Mehikić D, Klun N, Dekleva N. Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu. Ljubljana: Turistično-gostinska zbornica pri GZS: Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije, 2010: 1–75.
16. Nacionalni inštitut za javno zdravje. Osnovna stališča so kot učno gradivo namenjena vsem zaposlenim v živilski dejavnosti, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živilom. NIJZ, 2014. Pridobljeno 16. 5. 2019 s spletne strani: https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/osnovna_higienska_stalisca_nov_2014.pdf.
17. Nacionalni inštitut za javno zdravje. Higijenska stališča za higijeno živil za zaposlene, namenjena delavcem v živilski dejavnosti, 2. stopnja. NIJZ, 2015. Pridobljeno 16. 5. 2019 s spletne strani: https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/datoteke/higienska_stalisca_za_higijeno_zivil_namenjena_delavcem_v_zivilski_dejavnosti_2._stopnja_2014_verzija_2.pdf.