

Апстракт

Целта на истражувањето во оваа докторска дисертација е да се соберат податоци за информираноста и знаењето на потрошувачите за безбедноста на храната, постапките со храната во домаќинствата и условите за складирање, како и да се испита контаминацијата на работните површини во кујната и температурата во фрижидерите, односно ова истражување обезбедува податоци за преваленција на различните ставови, само-пријавеното однесување и знаењето за начините на кои храната е купена, складирана, подготвена и консумирана.

Врз основа на резултатите од истражувањето се заклучува дека испитаниците не се запознаени со нивната улога во синџирот на безбедност на храната или со важноста за одржување на „ладен синџир“ и дека овозможуваат бројни можности за микробиолошка контаминација на храната. Најважните прашања се недостатокот на знаења во врска со температурите на ладењето на храната во фрижидерите, недостатокот на знаење за вкрстената контаминација и нејзината контрола и недостигот на знаење во однос на хигиената во кујните. Резултатите укажаа дека жените се придржуваат кон практиките за безбедно ракување со храната во поголем степен од мажите.

Резултатите од ова истражување ја поддржуваат хипотезата дека развојот и испораката на програма за едукација за безбедност на храната за потрошувачите ќе го зголеми знаењето за безбедноста на храната и укажува на прифаќање на практики за безбедно ракување со храната. Ова веројатно ќе го намали ризикот и инциденцата на болести што се пренесуваат преку храната.

Агенциите за храна треба да играат важна улога во едукацијата на потрошувачите. Едукативните материјали за добрите практики во домаќинството и безбедност на храната во домот треба да бидат достапни за широката јавност од многу извори. Пораките за безбедност на храната треба да се фокусираат на помладите членови на популацијата преку едукативни програми, но уште поважно, со соодветна обука. Исто така, од витално значење е соодветно да се едуцира наставниот кадар, особено во основните училишта, за да се пренесат принципите за хигиена на храната на децата, а преку нив, и на нивните родители. Само потрошувачите што се свесни за безбедноста можат да станат активни партнери во кругот на безбедност на храната.

Клучни зборови: Безбедност на храна, алиментарни заболувања, добри практики, индикатори на ризик, едукација, информирање, потрошувачи.

Abstract

The purpose of the research in this doctoral dissertation is to collect data on consumer information and knowledge on food safety, food treatment procedures at home in households, and the conditions for storage, as well as to examine the contamination of the working surfaces in the kitchen and the temperature in the refrigerators, ie this research provides data on the prevalence of different attitudes, self-reported behavior and knowledge of the ways in which food is purchased, stored, prepared and consumed.

Based on the results of the research it is concluded that the respondents are not familiar with their role in the food safety chain or the importance of maintaining a "cold chain" and that they provide numerous opportunities for microbiological contamination of food. The most important issues are the lack of knowledge about refrigerating temperatures of food in the refrigerator, the lack of knowledge about cross-contamination and its control, and the lack of knowledge about kitchen hygiene. The results indicated that women adhere to practices for safe food handling to a greater extent than men.

The results of this research support the hypothesis that the development and delivery of a food safety education program for consumers will increase knowledge of food safety and suggests accepting practices for safe food handling. This will probably reduce the risk and incidence of foodborne illnesses.

Food agencies should play an important role in consumer education. Educational materials on household good practices and food safety in the home should be available to the general public from many sources. Food safety messages should focus on younger members of the population through educational programs, but more importantly, with appropriate training. Also, it is vital to educate the teaching staff, especially in primary schools, to translate the principles of hygiene of food to the children, and through them, to their parents. Only consumers aware of safety can become active partners in the food safety circle.

Key words: Food safety, foodborne illnesses, good practices, risk indicators, education, information, consumers.

СОДРЖИНА

2.3.2.3. Целесток црвн кои се пренесуваат со храната	112
2.4. ОСИГУРУВАЊЕ ИНТЕГРИРАНА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА	116
2.5. АНАЛИЗА НА РИЗИК	119
2.5.1. Проценка на ризикот	121