

Студијски програм/студијски програми: Интегрисане академске студије фармације			
Назив предмета: Анализа ризика по здравље људи			
Наставник: Љиља Д. Торовић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: /			
Циљ предмета Упознавање студената са начином спровођења анализе ризика, оспособљавање за тумачење резултата процене ризика, управљање ризиком и комуникацију.			
Исход предмета Знања: Смернице, препоруке и алати који се користе у процесу анализе ризика. Знања из области процене ризика и мера за управљање ризиком. Упознавање са научним оквиром за објективно поређење ризика и добити. Упознавање са резултатима релевантних научних пројеката. Вештине: Могућност стручног рада у области процене ризика за здравље људи услед присуства различитих хемијских супстанција у храни, формулисање препорука за смањење ризика и законске основе.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Анализа ризика – значај и структура процеса. Упознавање са радом релевантних законодавних, научних и стручних организација. Закон о здравственој безбедности хране. Управљање ризиком. Комуникација у процесу анализе ризика. Комуникација са потрошачима. Процена ризика. Идентификација опасности. Карактеризација опасности. Дозно-зависни одговор. Критични ефекат. Референтне тачке. Научна заснованост доказа. Биомаркери изложености и биомаркери ефекта. Процена изложености. Биодоступност. Методе прикупљања и базе података о саставу и потрошњи хране. Карактеризација ризика. Маргина безбедности. Анализа ризика и добити: структура процеса. Анализа ризика и добити: природне намирнице; нутритивне интервенције – фортификација хране и суплементација; утицај технолошких процеса прераде хране. Превентивни системи у осигурању здравствене безбедности хране. Портали за међународну размену информација о ризицима везаним за храну. Безбедност козметичких производа, гранични производи, законодавство, извештај о безбедности козметичких производа. <i>Практична настава:</i> Студије случаја – хемијски контаминанти у храни; природни токсични састојци хране; процесни контаминанти; фортификација хране и суплементација. НАССР план. Извештај о безбедности козметичких производа. Информисање потрошача о ризику и добитима.			
Литература <i>Обавезна</i> 1. WHO/FAO. Environmental health criteria 240: Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Geneva: World Health Organization; 2009. Доступно на: www.who.int . <i>Допунска</i> 1. Одабране публикације (доступне на интернету) EFSA (www.efsa.europa.eu), EC (ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm), WHO (www.who.int), FAO JECFA (www.fao.org), IARC (www.iarc.fr)			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	Практична настава: 15
Методe извођења наставе Теоријска настава, практична настава, семинарски рад			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	50
колоквијум-и		
семинар-и	40		