

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA

Jana RAMUŠ

**UČINKOVITOST DELOVANJA SISTEMA HACCP
V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC**

MAGISTRSKO DELO

**EFFECTIVENESS OF HACCP SYSTEM
IN EGGS' PRODUCTION AND DISTRIBUTION**

MASTER OF SCIENCE THESIS

Ljubljana, 2009

POPRAVKI:

Magistrsko delo je zaključek podiplomskega študija živilske tehnologije. V sodelovanju z Oddelkom za sanitarno inženirstvo Visoke šole za zdravstvo Univerze v Ljubljani in Gospodarsko zbornico Slovenije je bilo delo opravljeno na Katedri za biotehnologijo Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Na podlagi Statuta Univerze v Ljubljani ter po sklepu Senata Biotehniške fakultete z dne 25. 9. 2006 je bilo potrjeno, da kandidatka izpolnjuje pogoje za magistrski Podiplomski študij bioloških in biotehniških znanosti ter opravljanje magisterija znanosti s področja živilstva. Za mentorja je bil imenovan prof. dr. Peter Raspor.

Mentor: prof. dr. Peter Raspor

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Božidar Žlender

Mentor in član: prof. dr. Peter Raspor

Članica: prof. dr. Antonija Holcman

Datum zagovora:

Naloga je rezultat lastnega raziskovalnega dela.

Jana RAMUŠ

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

- ŠD Md
DK UDK 614.31 + 658:637.4: 664.644.4(043) = 163.6
KG varnost živil / HACCP / jajca / prirreja jajc / izdelki iz jajc / živilska veriga / živilski delavci / upravljanje s človeškimi viri / zadovoljstvo z delom / izobraženost delavcev
AV RAMUŠ, Jana, univ. dipl. inž. živilske tehnologije
SA RASPOR, Peter (mentor)
KZ SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Podiplomski študij bioloških in biotehnoških znanosti, področje živilstva
LI 2009
IN UČINKOVITOST DELOVANJA SISTEMA HACCP V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC
TD Magistrsko delo
OP XXIV, 207 str., 7 pregl., 149 sl., 161 pril., 101 vir.
IJ sl
JI sl/en
AL Študija predstavlja in obravnava rezultate kvantitativne raziskave dejavnikov, ki vplivajo na zagotavljanje varnosti živil znotraj celotne proizvodno oskrbovalne verige s poudarkom na proizvodnji in distribuciji jajc. Rezultati so bili pridobljeni na osnovi vprašalnikov za posamezen segment proizvodno oskrbovalne verige v letu 2006. Vsega skupaj je bilo 233 izpolnjenih vprašalnikov s strani rejcev, ki se ukvarjajo s prirrejo jajc, industrijskih podjetij, ki se ukvarjajo s farmsko prirrejo jac, industrijskih podjetij, ki uporabljajo jajca kot surovino ali eno izmed sestavin ter od gostinskih in trgovskih obratov. V posameznem segmentu so na vprašalnike odgovarjali zaposleni v proizvodnji, živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva. V manjšem obsegu so bili izpolnjeni tudi vprašalniki s strani predstavnikov veterinarskih inšpektorjev in svetovalcev iz različnih institucij, ki živilskim podjetjem svetujejo na področju uvajanja sistema HACCP, izobraževanja ter usposabljanja. Vsega skupaj je bilo izdelanih 12 različnih vprašalnikov s podobnimi vprašanji tako, da dobljeni rezultati obravnavajo tematiko z različnih zornih kotov. V prvem delu je bila obravnavana trenutna situacija glede učinkovite uvedbe sistema HACCP in dobre higijenske prakse v prirreji jajc in v podjetjih, ki jajca uporabljajo za nadaljnjo predelavo. V drugem delu se je tematika navezovala na pomembnost izobraževanja in usposabljanja zaposlenih s področja zagotavljanja varnosti živil ter o izvajanju tega v posameznih podjetjih. Sledilo je ugotavljanje sodelovanja in komunikacije med zaposlenimi v proizvodnji, živilskimi strokovnjaki in predstavniki vodstva v podjetjih ter sodelovanje z inšpekcijskimi službami in strokovnimi institucijami. V četrtem in petem delu so bile obravnavane slabosti in vzroki zanje v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige. Ugotovljeno je bilo, da je učinkovitost sistema HACCP v podjetjih odvisna od stopnje zadovoljstva z delom s strani zaposlenih, znanja, motivacije, odgovornosti ter njihove zavezanosti k izpolnjevanju nalog pri svojem delu v podjetju. Pri preverjanju znanja zaposlenih, ki rokujejo z živili, so bile ugotovljene nekatere pomanjkljivosti, predvsem na področju mikrobioloških dejavnikov tveganj, povezanih s kontaminacijo površine kokošjih jajc in jajčne vsebine. Na strani predstavnikov uradnega nadzora in svetovalcev je bilo zaslediti višja pričakovanja glede zagotavljanja varnosti živil v živilskih podjetjih kot na strani predstavnikov podjetij. Razlike v pričakovanjih so bile še večje na področjih, ki so se navezovala na investicije. Ugotovljeno je bilo, da je upravljanje s človeškimi viri in zadovoljstvo zaposlenih z delom bistveno za učinkovitost sistema HACCP. To nakazuje potrebo po integraciji upravljanja s človeškimi viri v sistem HACCP kot enega njegovih sestavnih delov.

KEY WORDS DOCUMENTATION

DN Md
DC UDC 614.31 + 658:637.4: 664.644.4(043) = 163.6
CX food safety / HACCP / eggs / egg`s production / egg`s products / food supply chain / food handlers / human resource management / work satisfaction / knowledge /
AU RAMUŠ, Jana
AA RASPOR, Peter (supervisor)
PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Postgraduate study of Biological and Biotechnical Sciences, field: Food Science and Technology
PY 2009
TI EFFICTIVENESS OF HACCP SYSTEM IN EGGS` PRODUCTION AND DISTRIBUTION
DT Master of Science Thesis
NO XXIV, 207 p., 7 tab., 149 fig., 161 ann., 101 ref.
LA sl
AL sl/en
AB The study presents and discusses the results of quantitative research of factors that have impact on food safety inside the whole egg` food supply chain. Results were collected via anonymous questionnaires in the year 2006. 233 responders on questionnaires were collected by farmers producing hens` eggs, industry producing hens` eggs, food industry producers using eggs as row material or ingredients and by catering units and retailers. Questionnaires were adapted to workers, food safety experts and representatives of board for each mentioned group. Additionally some questions were addressed to a small group of veterinary inspection in primary sector and also some food safety consultants from different institution who help the companies to implement HACCP system or they make a training and education courses in the companies. 12 questionnaires with similar questions were formed to obtain opinions of all stakeholders from different point of view. The first part of questions was related to current situation on efficiency of HACCP system implementation and good hygiene practice within companies, which produce eggs and products including eggs. The second part was oriented to food safety training and education and how this is organized inside the companies. In the third part the cooperation and communication between workers, experts and managers within companies as well as communication forward to authority and consultants institution were discussed. In the fourth in the fifth part some weaknesses and causes regarding food safety issues were handled. Results showed that efficiency of HACCP system in the companies depends on employees` satisfaction, their knowledge, motivation, responsibility and their commitment to their work in the company. Gaps of food handlers` knowledge were found especially concerning microbiological hazards on eggshell and egg`s content. On the side of authority and consultants higher expectation regarding food safety issues were found compared to companies, especially on those connecting with investments. The main conclusion is that effectiveness of HACCP system depends on the human resource management and employees` satisfaction. This indicates that human resource management should become an integral part of HACCP system.

KAZALO VSEBINE

	str.
Ključna dokumentacijska informacija	III
Key words documentation	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo slik	VII
Kazalo preglednic	XV
Kazalo prilog	XVI
Okrajšave in simboli	XXIV
1 UVOD.....	1
2 PREGLED OBJAV.....	2
2.1 ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL.....	2
2.2 DOBRE PRAKSE.....	3
2.2.1 Dobra transportna praksa (primer izdelki iz jajc).....	4
2.2.2 Dobra prehranska praksa.....	4
2.3 SISTEM HACCP.....	5
2.3.1 Certificiranje.....	7
2.3.2 Pomanjkljivosti pri uvajanju sistema HACCP v mala in srednja podjetja.....	7
2.3.3 Salford Model.....	8
2.3.4 Ovire pri uvajanju in upoštevanju načel sistema HACCP.....	9
2.4 PARAMETRI VARNOSTI ŽIVIL, KI VPLIVAJO NA NJIHOVO VARNOST.....	11
2.4.1 Sestava živila in njegove fizikalne, kemijske in strukturne lastnosti.....	11
2.4.2 Mikroflora v živilih in okolje.....	12
2.4.3 Priprava živil.....	12
2.4.4 Materiali, pripomočki in druga oprema.....	12
2.4.5 Značilnosti delovnega okolja živil.....	13
2.4.6 Embalažni materiali.....	13
2.4.7 Skladiščenje in transport.....	13
2.4.8 Navodila za uporabnika in označevanje živil.....	14
2.4.9 Zdravstveno stanje, higiena in izobraževanje / usposabljanje zaposlenih.....	14
2.5 DEJAVNIKI TVEGANJ V ŽIVILIH.....	14
2.5.1 Dejavniki tveganj v proizvodnji in distribuciji jajc.....	15
2.5.2 Preventivni ukrepi v proizvodnji in distribuciji jajc.....	17
2.6 PORABNIK IN VARNOST ŽIVIL.....	19
2.7 IZZIVI V PRIHODNOSTI.....	21
2.8 ZASTAVLJENI CILJI IN DELOVNA HIPOTEZA.....	22
3 MATERIALI IN METODE.....	24
3.1 POSTOPEK DELA.....	24
3.1.1 Priprava anketnega vprašalnika.....	24
3.1.2 Testiranje anket.....	25
3.1.3 Anketiranje.....	25
3.1.4 Vnos podatkov iz anket.....	25
3.1.5 Statistična obdelava podatkov.....	25
3.1.6 Predstavitev rezultatov.....	26
3.2 ANKETNI VPRAŠALNIK.....	26
4 REZULTATI.....	27
4.1 ANALIZA DEJANSKEGA STANJA OBVLADOVANJA SISTEMA VARNIH ŽIVIL V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC.....	28

4.1.1	Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, na trditve in vprašanja s področja higiene živil in sistema HACCP	33
4.2	PREDSTAVE ANKETIRANCEV V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC O POTREBNEM ZNANJU, ZA UČINKOVITO PROIZVODNJO VARNIH ŽIVIL	59
4.2.1	Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditve in vprašanja s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil	66
4.3	STOPNJA SODELOVANJA MED UDELEŽENCI V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC, S STROKOVNIMI INSTITUCIJAMI IN URADNIM NADZOROM.....	84
4.3.1	Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s področja notranje in zunanje komunikacije	87
4.4	SLABOSTI V POSAMEZNEM ČLENU PROIZVODNO OSKRBOVALNE VERIGE GLEDE OBVLADOVANJA SISTEMA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNIH ŽIVIL.....	104
4.4.1	Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja slabosti glede obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil in možnosti izboljšav	110
4.5	VZROKI NEOBVLADOVANJA SISTEMA ZAGOTAVLJANJA VARNIH ŽIVIL V POSAMEZNEM SEGMENTU PROIZVODNO OSKRBOVALNE VERIGE.....	129
4.5.1	Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede splošnega počutja in zadovoljstva v podjetju	133
5	RAZPRAVA IN SKLEPI	153
5.1	RAZPRAVA	153
5.2	SKLEPI	160
6	POVZETEK IN SUMMARY.....	161
6.1	POVZETEK	161
6.2	SUMMARY	162
7	VIRI.....	163
8	ZAHVALA.....	169
9	PRILOGE	170

KAZALO SLIK

Slika 1: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »Kdaj ste se prvič seznanili s sistemom HACCP?«.....	33
Slika 2: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sistem HACCP se je izvajal že prej le, da se ni tako imenoval«	34
Slika 3: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile pred spremenjeno zakonodajo«	35
Slika 4: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dobra higiena živil je samo zdrava pamet«.....	36
Slika 5: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP popolnoma«.....	37
Slika 6: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremenjeno zakonodajo«.....	37
Slika 7: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes še vedno ne razumem pomena in vsebine sistema HACCP«	38
Slika 8: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna«	39
Slika 9: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP«	40
Slika 10: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo«.....	41
Slika 11: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, je le stereotip«	42
Slika 12: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca«	43
Slika 13: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim«.....	44
Slika 14: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve«	45
Slika 15: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je preobsežna«.....	45
Slika 16: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je uporabna«.....	46
Slika 17: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je razumljiva«.....	46
Slika 18: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentiranje sistema HACCP je samo nepotrebno kopičenje papirjev«.....	47
Slika 19: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pri svojem delu mi ni treba misliti, ker imam vse napisano«.....	47
Slika 20: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pisna delovna navodila delavcem olajšajo delo«	48

Slika 21: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposlene je potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela«	48
Slika 22: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delavce je po kontroli potrebno nagradjevati ali jih sankcionirati«.....	49
Slika 23: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Obstoječa zakonodaja je preobsežna in zapletena«.....	49
Slika 24: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka«.....	50
Slika 25: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih«.	50
Slika 26: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delo inšpektorja, ki nadzoruje naš obrat, je zelo objektivno in profesionalno«	51
Slika 27: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker imam možnost vključiti ga v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti«.....	51
Slika 28: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker z odpravo ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti svoj sistem ves čas izboljšujem in ga nadgrajujem«.....	52
Slika 29: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker sistem HACCP izvajam že zaradi zakonodaje«	52
Slika 30: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker s tem samo zapravljam čas in denar«.....	53
Slika 31: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za izdelke iz našega podjetja sem prepričan, da so popolnoma varni«.....	53
Slika 32: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Trgovci so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«.....	54
Slika 33: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Porabniki so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«.....	54
Slika 34: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Porabnike bi bilo potrebno bolj ozaveščati in izobraževati glede varnosti živil«.....	55
Slika 35: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev«	55
Slika 36: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU«	56
Slika 37: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Višja cena živila je vedno garancija za nakup varnega živila«	57
Slika 38: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna«.....	58
Slika 39: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za uporabnika je varnost živil nekaj samoumevnega«.....	59
Slika 40: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »Na koliko časa obnavljate / dopolnjujete svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil?«	66

Slika 41: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Najbolj učinkovita so izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom«	67
Slika 42: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil«	68
Slika 43: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Bolj učinkovito je usposabljati tiste, ki delo nadzirajo, kot pa delavce«	69
Slika 44: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo«	70
Slika 45: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Učinek usposabljanja zaposlenih je kratkotrajen«	71
Slika 46: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni pri delu z živili se ravnavajo po njihovih nadrejenih«	72
Slika 47: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih«	73
Slika 48: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblašene in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev«	73
Slika 49: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor«	74
Slika 50: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je...«	74
Slika 51: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higiene živil	75
Slika 52: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o vsebini izobraževanj za zaposlene	75
Slika 53: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o usposobljenosti zunanjih izvajalcev izvedbe izobraževanj	76
Slika 54: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o zavedanju zaposlenih za delo po načelih higiene živil	76
Slika 55: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (monitoringa)	77
Slika 56: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti / izvajanje korektivnih ukrepov	77
Slika 57: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?«	78
Slika 58: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati obiske uradnih veterinarjev?«	78
Slika 59: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati uporabo farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami?«	78
Slika 60: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati karenčno dobo ob morebitnem zdravljenju kokoši?«	79

- Slika 61: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati / dokumentirati procese vzreje in nesnja jajc nesnic?« 79
- Slika 62: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca?« 79
- Slika 63: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini?« 80
- Slika 64: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati čas in temperaturo skladiščenja celih jajc?« 80
- Slika 65: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Hrana je okužena z bakterijami, ki povzročajo zastrupitve z živili...« 81
- Slika 66: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, je rast mikroorganizmov upočasnjena« 81
- Slika 67: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Rast mikroorganizmov je najhitrejša pri temperaturi 37°C« 82
- Slika 68: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Mikroorganizme uničujemo z dezinfekcijskimi sredstvi in vročino« 82
- Slika 69: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Pribor, ki je v stiku s surovimi živili, je potrebno temeljito oprati pod tekočo vročo vodo« 82
- Slika 70: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Temperatura vode bistveno vpliva na učinkovitost izpiranja ostankov čistil« 83
- Slika 71: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »V primeru suma obolenja (klicenoštva) obvestim svojega nadrejenega« 83
- Slika 72: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice dobrih praks« 87
- Slika 73: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki iste branže bolj povezovali in sodelovali« 88
- Slika 74: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki različnih branž bolj povezovali in sodelovali« 89
- Slika 75: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi imeli vsi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi redno verificiran sistem HACCP« 90
- Slika 76: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi zmanjšali število standardov« 91
- Slika 77: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili bolj poenoteni pristopi k sistemu HACCP in dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi« 92
- Slika 78: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi

se izboljšala, če bi udeleženci proizvodno oskrbovalne verige bolje sodelovali z branžnimi združenji«.....	93
Slika 79: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne«	94
Slika 80: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila mnenja strokovnjakov in inšpektorjev bolj poenotena«	95
Slika 81: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi predstavniki uradnih nadzorov med seboj bolje sodelovali«.....	96
Slika 82: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili rezultati monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji, nosilcem živilske dejavnosti dostopnejši«	97
Slika 83: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bilo več zastupitev s hrano«	98
Slika 84: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi boljše skrbeli za okolje«.....	99
Slika 85: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če predstavniki uradnega nadzora ne bi bili tako razdrobljeni po različnih ministrstvih«	99
Slika 86: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, se od njih pričakuje strokovna pomoč za dopolnitev dokumentacije in izboljšanje sistema HACCP«	100
Slika 87: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, jim zaposleni v okviru lastne dokumentacije in opredeljenih zahtev za izvajanje sistema predstavijo lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu«	101
Slika 88: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, vzpostavijo partnerski odnos z zaposlenimi«.....	102
Slika 89: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, zaposleni slepo izpolnjujejo njihove zahteve.....	103
Slika 90: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, svoje zahteve, ki niso zakonsko opredeljene, zaposlenim omogočijo razmislek in jim ne določajo, kaj in kako naj delajo ali nadzirajo«	104
Slika 91: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih podjetjih imajo možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil v kateremkoli trenutku«.....	110
Slika 92: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo delo po načelih sistema HACCP«	111

Slika 93: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce«	112
Slika 94: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno opravljajo zahtevane meritve npr. temperature«	113
Slika 95: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno čistijo svoj delovni prostor«	114
Slika 96: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo«	115
Slika 97: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo«	116
Slika 98: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vse bolezenske znake vedno javijo nadrejenim«	117
Slika 99: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok«	118
Slika 100: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu«	119
Slika 101: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij«	119
Slika 102: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil«	120
Slika 103: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi usposabljanju zaposlenih namenili večji poudarek«	121
Slika 104: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP načrt«	121
Slika 105: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi zaposlene bolj motivirali za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil«	122
Slika 106: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli nadrejeni več časa za nadzor nad izvajanjem dela delavcev«	122
Slika 107: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko povečali število zaposlenih«	123
Slika 108: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko zaposlili strokovnjaka s področja varnosti živil«	123
Slika 109: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko več denarja namenili za potrebe zagotavljanja varnih živil«	124

Slika 110: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bil naš obrat načrtovan drugače«	124
Slika 111: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bila naša oprema novejša«	125
Slika 112: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike«	125
Slika 113: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil«	126
Slika 114: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moje delo z živili ne vpliva na varnost živil«	126
Slika 115: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil«	126
Slika 116: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Bolezni, ki se prenašajo z živili, so bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...)«	127
Slika 117: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Potrdilo, da imam znanje o sistemu HACCP, mi omogoča napredovanje na delovnem mestu«	127
Slika 118: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene«	127
Slika 119: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Verjamem, da tudi drugi delavci, ki opravljajo delo z živili, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP«	128
Slika 120: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zagotovljene imam vse pogoje, da lahko opravljam delo po vseh zahtevah glede varnosti živil«	128
Slika 121: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »O osebnem problemu, ki me obremenjuje, se pogovorim s sodelavci«	133
Slika 122: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo«	134
Slika 123: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili bolj zanimivo delo«	135
Slika 124: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Do upokojitve bom vztrajal v podjetju, kjer sem sedaj zaposlen«	136
Slika 125: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Če bi se še enkrat odločal, bi izbral isti poklic«	137
Slika 126: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delo, ki ga opravljam sedaj, me ne zanima«	138
Slika 127: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s svojim delom	139
Slika 128: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu	140
Slika 129: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z odnosi z nadrejenim oziroma podrejenimi	141
Slika 130: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s tem, kako nadrejeni / podrejeni ocenjuje njihovo delo.....	142

Slika 131: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z delovnimi pogoji	143
Slika 132: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z možnostjo napredovanja.....	144
Slika 133: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s svojim položajem na delovnem mestu	145
Slika 134: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z izobraževanjem / usposabljanjem v podjetju	146
Slika 135: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006 s plačo	147
Slika 136: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »S sodelavci se dobro razumem«	148
Slika 137: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sodelavci se zavzamejo zame«.....	148
Slika 138: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me nagradi za dobro opravljeno delo«.....	148
Slika 139: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Od nadrejenega se veliko naučim«	149
Slika 140: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni zna dobro organizirati delo«	149
Slika 141: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni je pravičen«.....	149
Slika 142: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni spremlja novosti v naši stroki«	150
Slika 143: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni izpolni vse svoje obljube«.....	150
Slika 144: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni upošteva moje predloge in mnenja«	150
Slika 145: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni dobro pozna moje delo«.....	151
Slika 146: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me spodbuja pri delu«.....	151
Slika 147: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni si prizadeva, da dobro opravi svoje delo«	151
Slika 148: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Z nadrejenim nimam stikov«.....	152
Slika 149: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me sploh ne opazi«	152

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Codex protokol uvedbe načel sistema HACCP (Taylor, 2008:127).....	6
Preglednica 2: Anketni vprašalniki	26
Preglednica 3: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja higiene živil in sistema HACCP	28
Preglednica 4: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil.....	59
Preglednica 5: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc s področja notranje in zunanje komunikacije.....	84
Preglednica 6: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede ovir pri zagotavljanju varnih živil	104
Preglednica 7: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede splošnega počutja v podjetju	129

KAZALO PRILOG

Priloga A1: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Kdaj ste se prvič seznanili s sistemom HACCP?«	170
Priloga A2: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem dobra kmetijska praksa?«	170
Priloga A3: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem dobra higienska praksa?«	170
Priloga A4: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem sistem HACCP?«	170
Priloga A5: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sistem HACCP se je izvajal že prej le, da se ni tako imenoval«	170
Priloga A6: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile pred spremenjeno zakonodajo«	171
Priloga A7: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dobra higiena živil je samo zdrava pamet«	171
Priloga A8: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP popolnoma«	171
Priloga A9: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremenjeno zakonodajo«	172
Priloga A10: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes še vedno ne razumem pomena in vsebine sistema HACCP«	172
Priloga A11: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna«	172
Priloga A12: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP«	173
Priloga A13: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo«	173
Priloga A14: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, je le stereotip«	173
Priloga A15: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca«	174
Priloga A16: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim«	174
Priloga A17: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve«	174
Priloga A18: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je preobsežna«	174
Priloga A19: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je uporabna«	175
Priloga A20: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je razumljiva«	175
Priloga A21: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentiranje sistema HACCP je samo nepotrebno kopičenje papirjev«	175
Priloga A22: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pri svojem delu mi ni treba misliti, ker imam vse napisano«	175
Priloga A23: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pisna delovna navodila delavcem olajšajo delo«	176
Priloga A24: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposlene je potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela«	176
Priloga A25: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delavce je po kontroli potrebno nagrajevati ali jih sankcionirati«	176

Priloga A26: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Obstoječa zakonodaja je preobsežna in zapletena«.....	176
Priloga A27: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka«.....	177
Priloga A28: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih«.....	177
Priloga A29: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delo inšpektorja, ki nadzoruje naš obrat je zelo objektivno in profesionalno«.....	177
Priloga A30: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker imam možnost vključiti ga v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti«.....	177
Priloga A31: Odgovori anketirancev udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker z odpravo ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti svoj sistem ves čas izboljšujem in ga nadgrajujem«.....	177
Priloga A32: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker sistem HACCP izvajam že zaradi zakonodaje«..	178
Priloga A33: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker s tem samo zapravljam čas in denar«.....	178
Priloga A34: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za izdelke iz našega podjetja sem prepričan, da so popolnoma varni«.....	178
Priloga A35: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Trgovci so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«.....	178
Priloga A36: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Porabniki so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«.....	179
Priloga A37: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Porabnike bi bilo potrebno bolj osveščati in izobraževati glede varnosti živil«.....	179
Priloga A38: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev«.....	179
Priloga A39: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU«.....	179
Priloga A40: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Višja cena živila je vedno garancija za nakup varnega živila«.....	180
Priloga A41: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna«.....	180
Priloga A42: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za uporabnika je varnost živil nekaj samoumevnega«.....	180
Priloga A43: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Na koliko časa obnavljate / dopolnjujete svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil?«.....	180
Priloga A44: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Najbolj učinkovita so izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom«.....	181
Priloga A45: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil«.....	181
Priloga A46: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Bolj učinkovito je usposabljanje tiste, ki delo nadzirajo kot pa delavce«.....	181
Priloga A47: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo«.....	182
Priloga A48: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Učinek usposabljanja zaposlenih je kratkotrajen«.....	182
Priloga A49: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni pri delu z živilom se ravna po njihovih nadrejenih«.....	182
Priloga A50: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih«.....	182

Priloga A51: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblašene in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev«.....	183
Priloga A52: Odgovori rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc na vprašanje »Kdo vam nudi najboljšo strokovno pomoč glede razlage in izpolnjevanja zahtev dobrih praks...?«.....	183
Priloga A53: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor«.....	183
Priloga A54: Odgovori - dopolnitve anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je ...«	183
Priloga A55: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higijene živil.....	184
Priloga A56: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o vsebini izobraževanj za zaposlene	184
Priloga A57: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o usposobljenosti zunanjih izvajalcev izvedbe izobraževanj.....	184
Priloga A58: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o zavedanju zaposlenih za delo po načelih higijene živil	184
Priloga A59: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (monitoringa)	185
Priloga A60: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti / izvajanje korektivnih ukrepov.....	185
Priloga A61: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?«.....	185
Priloga A62: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati obiske uradnih veterinarjev?«	185
Priloga A63: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati uporabo farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami?«.....	185
Priloga A64: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati karenčno dobo ob morebitnem zdravljenju nesnic?«.....	185
Priloga A65: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati / dokumentirati procese vzreje in nesnja jajc nesnic nesnic?«.....	186
Priloga A66: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca?«.....	186
Priloga A67: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini?«	186
Priloga A68: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati čas in temperaturo skladiščenja celih jajc?«	186
Priloga A69: Ocene rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati zdravstveno stanje osebja?«.....	186
Priloga A70: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Hrana je okužena z bakterijami, ki povzročajo zastrupitve z živili...«.....	186
Priloga A71: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, je rast mikroorganizmov upočasnjena«	186
Priloga A72: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Rast mikroorganizmov je najhitrejša pri temperaturi 37°C«.....	187
Priloga A73: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Mikroorganizme uničujemo z dezinfekcijskimi sredstvi in vročino«.....	187

Priloga A74: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pribor, ki je v stiku s surovimi živili, je potrebno temeljito oprati pod tekočo vročo vodo«.....	187
Priloga A75: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Temperatura vode bistveno vpliva na učinkovitost izpiranja ostankov čistil«	187
Priloga A76: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »V primeru suma obolenja (klicenoštva) obvestim svojega nadrejenega«.....	187
Priloga A77: Odgovori zaposlenih v industrijski predelavi na vprašanje »Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru?«.....	187
Priloga A78: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na vprašanje »Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž za izdelavo presnih gotovih jedi s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru?«.....	188
Priloga A79: Odgovori zaposlenih v industrijski predelavi na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev kritičnih mejnih vrednosti določenih parametrov pokaže odstopanje od nastavljenih vrednosti – npr, neustrezna temperatura izdelka iz jajc v hladilnici?«.....	188
Priloga A80: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev pokaže vrednost, ki ni prava oziroma predpisana - npr, prenizka temperatura izdelka iz svežih jajc med toplotno obdelavo?«.....	188
Priloga A81: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na trditev »Med toplotno obdelavo živil je merjenje središčne temperature živil...«.....	188
Priloga A82: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice dobrih praks«.....	189
Priloga A83: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki iste branže bolj povezovali in sodelovali«.....	189
Priloga A84: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki različnih branž bolj povezovali in sodelovali«	189
Priloga A85: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi imeli vsi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi redno verificiran sistem HACCP«.....	189
Priloga A86: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi zmanjšali število standardov«.....	190
Priloga A87: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili bolj poenoteni pristopi k sistemu HACCP in dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi«	190
Priloga A88: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi udeleženci proizvodno oskrbovalne verige bolje sodelovali z branžnimi združenji«.....	190
Priloga A89: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne«.....	190
Priloga A90: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila mnenja strokovnjakov in inšpektorjev bolj poenotena«	191
Priloga A91: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila predstavniki uradnih nadzorov med seboj bolje sodelovali«.....	191

Priloga A92: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili rezultati monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji, nosilcem živilske dejavnosti dostopnejši«	191
Priloga A93: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bilo več zastupitev s hrano«.....	191
Priloga A94: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bolje skrbeli za okolje«.....	192
Priloga A95: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če predstavniki uradnega nadzora ne bi bili tako razdrobljeni po različnih ministrstvih«	192
Priloga A96: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, se od njih pričakuje strokovna pomoč za dopolnitev dokumentacije in izboljšanje sistema HACCP«.....	192
Priloga A97: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, jim zaposleni v okviru lastne dokumentacije in opredeljenih zahtev za izvajanje sistema predstavijo lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu«	192
Priloga A98: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, vzpostavijo partnerski odnos z zaposlenimi«	193
Priloga A99: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, zaposleni slepo izpolnjujejo njihove zahteve«	193
Priloga A100: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, svoje zahteve, ki niso zakonsko opredeljene, zaposlenim omogočijo razmislek in jim ne določajo, kaj in kako naj delajo ali nadzirajo«.....	193
Priloga A101: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih podjetjih imajo možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil v kateremkoli trenutku«	193
Priloga A102: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo delo po načelih sistema HACCP«	194
Priloga A103: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce«.....	194
Priloga A104: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno opravljajo zahtevane meritve npr. temperature«.....	194
Priloga A105: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno čistijo svoj delovni prostor«.....	195
Priloga A106: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo«.....	195
Priloga A107: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo«	195
Priloga A108: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vse bolezenske znake vedno javijo nadrejenim«	196
Priloga A109: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok«	196
Priloga A110: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu«.....	196
Priloga A111: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij«	196

Priloga A112: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil«	197
Priloga A113: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi usposabljanju zaposlenih namenili večji poudarek«	197
Priloga A114: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP plan«	197
Priloga A115: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi zaposlene bolj motivirali za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil«	197
Priloga A116: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli nadrejeni več časa za nadzor nad izvajanjem dela delavcev«.....	198
Priloga A117: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko povečali število zaposlenih«.....	198
Priloga A118: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko zaposlili strokovnjaka s področja varnosti živil«.....	198
Priloga A119: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko več denarja namenili za potrebe zagotavljanja varnih živil«	198
Priloga A120: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bil naš obrat načrtovan drugače«.....	199
Priloga A121: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bila naša oprema novejša«.....	199
Priloga A122: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike«.....	199
Priloga A123: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil«.....	199
Priloga A124: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moje delo z živili ne vpliva na varnost živil«.....	199
Priloga A125: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil«	200
Priloga A126: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Bolezni, ki se prenašajo z živili, so bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...)«.....	200
Priloga A127: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Potrdilo, da imam znanje o sistemu HACCP, mi omogoča napredovanje na delovnem mestu«	200
Priloga A128: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene«	200
Priloga A129: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Verjamem, da tudi drugi delavci, ki opravljajo delo z živili, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP«	200
Priloga A130: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zagotovljene imam vse pogoje, da lahko opravljam delo po vseh zahtevah glede varnosti živil«	200
Priloga A131: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »O osebnem problemu, ki me obremenjuje, se pogovorim s sodelavci«.....	201
Priloga A132: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo«	201
Priloga A133: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili bolj zanimivo delo«.....	201

Priloga A134: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Do upokojitve bom vztrajal v podjetju, kjer sem sedaj zaposlen«.....	201
Priloga A135: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Če bi se še enkrat odločal, bi izbral isti poklic«.....	202
Priloga A136: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delo, ki ga opravljam sedaj, me ne zanima«.....	202
Priloga A137: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s svojim delom	202
Priloga A138: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu.....	202
Priloga A139: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z odnosi z nadrejenim oziroma podrejenimi.....	203
Priloga A140: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, kako nadrejeni / podrejeni ocenjuje njihovo delo.....	203
Priloga A141: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z delovnimi pogoji.....	203
Priloga A142: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z možnostjo napredovanja.....	203
Priloga A143: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s svojim položajem na delovnem mestu.....	204
Priloga A144: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z izobraževanjem / usposabljanjem v podjetju.....	204
Priloga A145: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s plačo.....	204
Priloga A146: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »S sodelavci se dobro razumem«.....	204
Priloga A147: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sodelavci se zavzamejo zame«.....	204
Priloga A148: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me nagradi za dobro opravljeno delo«.....	205
Priloga A149: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Od nadrejenega se veliko naučim«.....	205
Priloga A150: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni zna dobro organizirati delo«.....	205
Priloga A151: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni je pravičen«.....	205
Priloga A152: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni spremlja novosti v naši stroki«.....	205
Priloga A153: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni izpolni vse svoje obljube«.....	205
Priloga A154: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni upošteva moje predloge in mnenja«.....	205
Priloga A155: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni dobro pozna moje delo«.....	206
Priloga A156: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me spodbuja pri delu«.....	206
Priloga A157: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni si prizadeva, da dobro opravim svoje delo«.....	206
Priloga A158: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Z nadrejenim nimam stikov«.....	206
Priloga A159: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me sploh ne opazi«.....	206
Priloga A160: Odgovori anketiranih rejcev, ki se ukvarjajo s prirejo jajc in zaposlenih v proizvodnji in distribuciji jajc (%), glede izobrazbe, narodnosti in spola.....	207

Priloga A161: Odgovori anketiranih živilskih strokovnjakov in predstavnikov vodstva v proizvodnji in distribuciji jajc (%), glede izobrazbe, narodnosti in spola.....	207
---	-----

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

FSA	Food Standards Agency
HACCP	Hazard Analysis of Critical Control Points
ISO	International Standard Organisation
KKT	Kritična kontrolna točka
Kmetje	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za rejce oziroma samostojne podjetnike, ki se ukvarjajo s prirejo jajc
n	Število odgovorov in ocen (ocene od 1 – 5) anketirancev, razen odgovorov »ne vem«
N	Število odgovorov in ocen (ocene od 1 – 5) anketirancev, vključno z odgovori »ne vem« (maksimalno število odgovorov)
OCP	Own checking plan
Prim.ind.vodstvo	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za vodstvo perutninarskih družb
Prim.ind.zaposleni	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za zaposlene oziroma delavce v perutninarskih družbah
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za živilske strokovnjake v perutninarskih družbah
Proizvodnja jajc	Prireja jajc
PRP	Prerekvizitni ali podporni programi
Sec.ind.vodstvo	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za vodstvo živilskih podjetij
Sec.ind.zaposleni	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za zaposlene v živilsko predelovalnih obratih oziroma delavce v proizvodnji
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za živilske strokovnjake v živilsko predelovalnih obratih
SLDBs	Small and less developed businesses
SMEs	Small and medium enterprises
Sploh se ne strinjam, nikoli	Ocena 1
Svetovalci.primar	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za predstavnike uradnega nadzora in strokovnih institucij v prireji jajc
Svetovalci.sekundar	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za predstavnike uradnega nadzora in strokovnih institucij v proizvodnji in prometu z jajci in izdelki iz njih
Št. odg.	Število izpolnjenih vprašalnikov
Trg-gost.vodstvo	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za vodstvo v gostinstvu in trgovini
Trg-gost.zaposleni	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za zaposlene oziroma delavce v gostinstvu in trgovini
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	Oznaka za skupino anketirancev, ki so odgovarjali na vprašalnik za živilske strokovnjake v gostinstvu in trgovini
WHO	World Health Organisation
x	Povprečna vrednost
Zaposleni	Delavci v proizvodnji
Zelo se strinjam, vedno	Ocena 5
δ	Standardni odklon

1 UVOD

Dosedanje ugotovitve znanstvenih raziskav kažejo na številne pomanjkljivosti pri uvajanju in vzdrževanju sistema HACCP. Obstoječe študije obravnavajo to problematiko na splošno in po segmentih, ne zajemajo celotne proizvodno oskrbovalne verige in ne podajajo praktičnih predlogov za izboljšavo.

Učinkovito delovanje sistema HACCP z vsemi podpornimi programi je odvisno predvsem od ljudi, ki v katerikoli fazi proizvodnje ali prometa prihajajo v stik z živili. Da lahko upoštevajo načela sistema HACCP in dobrih praks ter s tem izpolnjujejo zahteve po zagotavljanju varnih živil in na koncu varna živila tudi proizvajajo, potrebujejo razumevanje vsebine zahtev, posledično za to pa zadostno znanje (Gomes – Neves in sod., 2007). Pomemben dejavnik za izpolnjevanje zahtev s strani udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je zadostna stopnja ozaveščenosti, zavedanja, odgovornosti ter medsebojnega zaupanja in komunikacije. Da je vse to doseženo, pa potrebujejo motivacijo za delo, ki pa je odvisna od počutja na delovnem mestu, zadovoljstva z delom, z odnosi na delovnem mestu ter z nagrajevanjem in poštenim plačilom.

Ves čas so udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi razpeti med upravičenostjo finančnih vložkov (Bata in sod., 2006), ki jih namenjajo za nabavo novejših proizvodnih opreme, vzdrževanje obratov in ostale infrastrukture, za nabavo potrebne merilne in nadzorne opreme ter njihovo umerjanje, za kontrolo neoporečnosti surovin, polizdelkov in izdelkov ter za zagotavljanje kakovostne ravni svojega dela in svojih izdelkov.

Zagotavljati morajo ustrezno izobraževanje zaposlenim, sodelovati s strokovnimi institucijami za pridobivanje novih znanj in informacij, zadovoljiti želje in potrebe svojih odjemalcev ter komunicirati s predstavniki uradnega nadzora. Da se takšno sodelovanje partnerjev v proizvodno oskrbovalni verigi odrazi na koncu v kakovostnem in varnem živilu in da pri tem nosilci živilske dejavnosti ne utrpijo nepotrebne škode zaradi morebitno neupravičenih zahtev ali sugestij, morajo biti vsi udeleženci vključno s svetovalci in predstavniki uradnega nadzora za svoje delo usposobljeni, strokovni, usklajeni ter medsektorsko aktivni.

V konkurenčni borbi so udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi prisiljeni proizvajati ali dajati v promet vedno nove, zanimivejše, drugačne, hitro pripravljene, praktične, bolj zdrave in porabniku dostopnejše izdelke oziroma živila.

Za pridobitev in vzdrževanje zaupanja svojih odjemalcev ni več dovolj slediti golim zakonodajnim zahtevam, pač pa morajo udeleženci v živilski verigi pri zagotavljanju varnosti živil pristopiti bolj celovito oziroma bolj sistemsko. V ta namen implementirajo poleg sistema HACCP še druge sisteme za zagotavljanje varnosti in kakovosti živil. Zaradi objektivnosti nadzora in želje po izboljšanju sistemov in svojega dela velikokrat svoje sisteme verificirajo s strani tretje stranke in kot dokaz za uspešno prestalo presojo prejmejo certifikat.

Analiza potencialnih segmentov proizvodno oskrbovalne verige, ki kažejo potrebo po poglobljenem delu, da bi preverili učinkovitost sistema zagotavljanja varnih živil, ni bila nikoli opravljena v celovitem pregledu vseh udeležencev v živilski verigi. Zato je bil naš namen poiskati načine za povečanje učinkovitosti sistema in zmanjšati oziroma omiliti ali celo izključiti vzroke, ki izhajajo bodisi iz nespoštovanja pravil, neznanja, nerazumevanja, ne-komunikacije in nezaupanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jaje in njihovih partnerjev v procesu.

2 PREGLED OBJAV

2.1 ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL

V obdobju globalizacije in razvoja potrošniške družbe postaja potreba po zdravem prehranjevanju vse pomembnejša, a je zaradi časovne stiske pogosto potisnjena na rob pozornosti (Raspor, 2002). Splošno je znano, da se število zastrupitev s hrano povečuje tako v razvitih kot tudi v nerazvitih državah (Raspor in Jevšnik, 2008). Primarna skrb z vidika javnega zdravja (Molins in sod., 2001) in tudi z vidika mednarodne trgovine (Barendsz, 1998) je vsekakor zagotavljanje varnih živil (Molins in sod., 2001).

Najvišji nivo zagotavljanja varnih živil predstavlja sistem vodenja kakovosti TQM (Total Quality Management), ki z nenehnimi izboljšavami izdelkov in postopkov v procesu izpolnjuje pričakovanja in zahteve končnega porabnika. V proces zagotavljanja varnih živil na nivoju mednarodne trgovine se vključujejo številne mednarodne vladne in nevladne organizacije, tudi potrošniške (Hathaway, 1999). Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) je mednarodno priznan sistem za zagotavljanje varnosti živil, ki je v praksi pogosto razširjen tudi na področje zagotavljanja kakovosti živil (Wallace in Williams, 2001).

Danes se varnost živil zagotavlja skozi številne dobre prakse na različnih stopnjah proizvodnje živil, distribucije in uživanja živil pri končnem porabniku. Zagotavljanje varnosti živil v proizvodno oskrbovalni verigi pa se lahko v trenutku izniči zaradi napak in ovir pri postopkih zagotavljanja varnosti živil ali zaradi nerazumevanja vsebinskih zahtev udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi, vključno s porabnikom (Raspor in Jevšnik, 2008).

Pri zagotavljanju varnosti živil, namenjenih končnemu porabniku, je potrebno upoštevati različen življenjski stil in prehrabene navade, še posebej v času globalizacije. To zagotovilo predstavlja trajnostno nalogo tako v razvitih kot nerazvitih državah. Zagotavljanje varnosti živil je pojem, ki vključuje prave tehnologije in upošteva zakonodajo, vso pot od proizvajalca do porabnika (Raspor, 2004). Živilo, ki je varno in primerno za človekovo zdravje, je porabnikova osnovna pravica. Zagotovitev varnih živil v proizvodnih in distribucijskih obratih pa je najtežja naloga, še posebej v malih in srednje velikih podjetjih (Walker in Jones, 2002; Walker in sod., 2003; Sun in Ockerman, 2005).

Zaradi številnih afer s kontaminiranimi živili v Evropi (BSE in dioksin) so končni uporabniki postali zaskrbljeni zaradi hrane (Beulens in sod., 2005; Fulponi, 2006; Todd, 2003), ki jo uživajo. Svoje zahteve po varnih in kakovostnih živilih so naslovili na trgovce ter od njih zahtevali zagotovilo glede varnosti živil. Trgovci so začeli izvajati pritiske nazaj po proizvodno oskrbovalni verigi do svojih dobaviteljev (proizvajalcev in distributerjev), ter jim postavljali vedno strožje zahteve glede zagotavljanja varnih živil (Fulponi, 2006). Dobavitelji so pričeli pospešeno uvajati sisteme notranjega nadzora za izboljšanje kakovosti in jamstva glede varnosti svojih izdelkov (Beulens in sod., 2005) ter tudi standarde, ki so jih oblikovali in zahtevali trgovci (Private voluntary standards) (Fulponi, 2006).

V prvi fazi oblikovanja standardov so nastale različice standarda ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti ter sistem HACCP, ki je postal prvo pravilo v živilskem sektorju, priporočen s strani Codex Alimentarius in zahtevan s strani številnih vlad (Fulponi,

2006). V drugi fazi razvoja se je oblikoval živilski standard GFSI (global food safety initiative), ki je odražal globalni pristop industrije do vodenja sistema za zagotavljanje varnih živil (Fulponi, 2006). V tretji fazi pa so se oblikovali tako imenovani globalni B2B standardi (business to business), ki velikokrat direktno ne komunicirajo s porabniki. Uporabljajo jih pomembnejši globalni trgovci in številno hitro rastoče firme v Aziji, Latinski Ameriki in Afriki (Fulponi, 2006). Na področju zagotavljanja varnih živil so marsikdaj zahteve v trgovskih standardih strožje kot so v sami zakonodaji. Kar 85 % trgovcev je poročalo, da so njihove zahteve po zagotavljanju varnosti živil v trgovskih standardih strožje od zakonodajnih, polovica od njih pa je poročalo, da so te zahteve bistveno strožje. Zahteve se dotikajo tudi področij alergenov, kontaminantov, embalaže, skladiščenja in distribucije živil (Fulponi, 2006).

V prihodnosti se pričakuje, da se bodo trgovski standardi še okrepili, še bolj natančno opredeljevali postopke dela in nadzorne mehanizme ter posegali v področje sociale, delovnih pogojev, zdravja zaposlenih in skrbi za okolje. Pričakuje se tudi povečan pritisk po harmonizaciji vsebinskih zahtev različnih standardov (Fulponi, 2006).

Za preprečevanje možnosti kontaminacije živil je potrebno vključiti sisteme za zagotavljanje kakovosti in varnosti živil v celotni živilski verigi (Molins in sod., 2001; Orriss in Whitehead, 2000; Hathaway, 1999; Barendsz, 1998). Zakonodaja predpisuje nove strožje obveznosti, ki se odražajo tudi v okviru delovanja Evropske agencije za varno hrano (EFSA), katere aktivnosti se izvajajo tudi na nacionalnih nivojih posameznih držav članic EU (Garcia in Jukes, 2004). Evropska strategija za preprečevanje zoonoz in drugih obolenj se zaradi možnosti uživanja kontaminiranih živil izvaja preko strogih zakonodajnih zahtev (Salvat in Fravallo, 2004).

2.2 DOBRE PRAKSE

Danes smo s pomembnimi spremembami v načinu življenja in demografiji ter z globalizacijo trgovine z živili priča hitremu porastu zaloga živil v vsej velikosti in raznolikosti kot kdaj koli prej (Gorris, 2005). Za zagotovitev varne hrane od njive do mize je bilo potrebno oblikovati nov pristop za popolno razumevanje varnosti živil (Sperber, 2005b). Sistem HACCP in njegovi podporni programi (dobre prakse) predstavljajo najbolj inteligenen pristop (Wallace in Williams, 2001; Raspor in Jevšnik, 2008). Poimenovanje »podporni programi« ni novo v živilsko-predelovalni industriji niti ne v zakonodaji, lahko pa se uporabljajo različni izrazi (Wallace in Williams, 2001).

Prva dobra praksa, ki se je oblikovala v celotni proizvodno oskrbovalni verigi, je bila dobra proizvodna praksa (GMP). Kmalu so ji sledile še druge (Raspor in Jevšnik, 2008). Izraz prerekvizitni programi simbolizira glavne elemente dobre proizvodne in dobre higienske prakse (Wallace in Williams, 2001). Glavni namen dobrih praks v ciklu zagotavljanja varnih živil je zagotoviti porabniku varno, zdravo in kakovostno živilo. Danes poznamo 9 dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi (dobra kmetijska praksa, dobra proizvodna praksa, dobra laboratorijska praksa, dobra higienska praksa, dobra transportna praksa, dobra skladiščna praksa, dobra trgovska praksa in dobra gostinska praksa. Na koncu verige je dobra gospodinjska praksa, ki je najmanj pomembna v smislu povezovanja dobrih praks v ciklu zagotavljanja varnih živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi. V

zadnjem času je definirana nova praksa pod imenom Dobra prehranska praksa, ki zajema dejansko vse obstoječe prakse v proizvodno oskrbovalni verigi, vključno z dobro prakso porabnika (Raspor in Jevšnik, 2008).

Varnost živil je rezultat različnih dejavnikov. Zakonodaja mora predpisovati minimalne higienske zahteve, uradni nadzor mora preverjati skladnost izvajanja teh zahtev v praksi, nosilci živilskih dejavnosti pa morajo vzpostaviti in izvajati programe ter postopke za zagotavljanje varnih živil po načelih sistema HACCP. Smernice dobre prakse so prostovoljni pripomoček nosilcem živilske dejavnosti na vseh segmentih proizvodno oskrbovalne verige za prilagoditev higienskih pravil in načel sistema HACCP posameznemu obratu in načinu dela (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.2.1 Dobra transportna praksa (primer izdelki iz jajc)

Vozila in kontejnerji za prevoz izdelkov iz jajc morajo biti oblikovani in opremljeni tako, da je zahtevana temperatura neprekinjeno vzdrževana ves čas trajanja transporta (globoko zamrznjeni izdelki -18°C , zamrznjeni izdelki -12°C , hlajeni izdelki $+4^{\circ}\text{C}$). Izdelki iz jajc morajo biti med prevozom ustrezno zaščiteni, da se ne poškodujejo. Pri shranjevanju izdelkov iz jajc morajo posode, ki se uporabljajo za transport teh izdelkov, izpolnjevati vse potrebne higienske zahteve. Posode morajo biti oprane, očiščene, razkužene in splaknjene takoj po vsaki uporabi in pred vsakim ponovnim polnjenjem. Posodo z jajčnim izdelkom je potrebno po polnjenju takoj zapečatiti. Pošiljka mora ostati zapečatena ves čas transporta in do uporabe (Smith in Sewell, 1998).

2.2.2 Dobra prehranska praksa

Dolg, celovit razvoj in uporaba sistema HACCP v živilsko-predelovalnih obratih je vzpodbudila nastanek dokumentacije, ki je omogočala učinkovit nadzor nad identificiranimi dejavniki tveganj (Sperber, 2005b). Uspešna uvedba postopkov dela po načelih sistema HACCP zahteva popolno sodelovanje in zavezanost vseh zaposlenih v živilskem podjetju. Do uresničitve tega cilja se morajo zaposleni neprestano izobraževati (Raspor in Jevšnik, 2008).

V praksi so stvari drugačne. Prepoznanih je bilo sedem glavnih ovir do učinkovitejšega delovanja sistema HACCP, predvsem v malih in srednjih podjetjih. Izkazalo se je pomanjkanje izobraževanja zaposlenih, razpoložljivosti človeških virov, pomanjkljivega planiranja, znanja in kompetenc, slabosti vodenja in nezavezanosti vodstva (Jevšnik in sod., 2006).

Praktične izkušnje in pregled objav o zagotavljanju varnosti živil kažejo, da je uspeh v razvoju, postavitvi in nadzoru sistema HACCP odvisen od zapletene mešanice sposobnosti vodenja, organiziranja in tehničnih razpoložljivosti. Tudi velika, dobro opremljena živilska podjetja z dobrim poslovanjem, s tehničnimi veščinami in veščinami vodenja, se soočajo s težavami pri učinkovitem izvajanju sistema HACCP (Taylor in Kane, 2005). Dejstvo je, da posameznik je in bo odgovoren za učinkovitost implementiranega sistema HACCP (Jevšnik in sod., 2006).

Znanje o zagotavljanju varnosti živil je pomembno tudi v gospodinjstvu. Na podlagi znanstvenih študij je bilo ugotovljeno, da je potrebno izboljšati razumevanje, motivacijo in zaupanje v celotni proizvodno oskrbovalni verigi, saj težave nastajajo zaradi nerazumevanja vsebine in številnih ovir. Pomembna ugotovitev je, da bi bilo potrebno izobraziti tudi porabnike glede pravilnega rokovanja in priprave živil skozi sistem dobre prehranske prakse, sicer so zaradi nepravilnega postopanja izpostavljeni možnim zastrupitvam s hrano (Raspor in Jevšnik, 2008).

Za rešitev obstoječih ovir pri uvajanju in vzdrževanju sistema za zagotavljanje varnih živil na vseh stopnjah proizvodno oskrbovalne verige je nujno potrebno povezati vse obstoječe dobre prakse, od njive do mize, v eno, imenovano Dobra prehranska praksa (GNP). Na ta način je v izpolnjevanje zahtev dobrih praks ključen tudi porabnik (Raspor in Jevšnik, 2008).

V vsakodnevni praksi je večina kritičnih točk odvisna od določene osebe v določenem prostoru. Če ni ustreznega usposabljanja, ustrezne izobrazbe znotraj človeških virov, ni mogoče imeti profesionalnih, visoko usposobljenih oseb z ogromno znanja, ki bi izvajale ustrezen nadzor in vodile dokumentacijo (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.3 SISTEM HACCP

Samo testiranje končnih izdelkov je premalo za zagotavljanje varnosti teh izdelkov, zato je bil osnovan preventivno naravnan sistem HACCP, ki odpravlja oziroma zmanjšuje dejavnike tveganj na sprejemljivo raven. HACCP je sistemski pristop za prepoznavanje dejavnikov tveganj na vsaki stopnji proizvodno oskrbovalne verige, ocenjuje stopnjo tveganja in določa področja, ki morajo biti nadzorovana. Monitoring in postopki verifikacije predstavljajo sestavni del tega sistema za zagotavljanje varnosti živil. Pred uvedbo sistema HACCP bi morala imeti podjetja že vzpostavljene različne prakse, vključno s specifikacijami sestavin in izdelkov, usposobljenim osebjem, režimi čiščenja in dezinfekcije, higiensko oblikovano opremo in izpolnjevanjem zahtev dobre higienske prakse. Vse te aktivnosti bi lahko skupno poimenovali prerekvizitni ali podporni programi (PRP) (Walker in sod., 2003).

Visoka stopnja zaščite javnega zdravja je ena izmed osnovnih ciljev evropskega živilskega zakona. Zahteva po uvedbi načel sistema HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) v vse obrate, kjer se odvija proizvodnja in promet z živali, je definirana v splošni evropski uredbi higienskega paketa (Uredba (ES) št. 852/04) iz leta 2004 (Jevšnik in sod., 2008b). Splošni principi in zahteve glede zagotavljanja varnih živil so definirani v evropskem splošnem živilskem zakonu (Uredba (ES) št. 178/02).

Za ugotavljanje, vrednotenje in nadziranje dejavnikov tveganj, ki so pomembni za varnost izdelka, je potrebno vzpostaviti učinkovit sistem HACCP (Barendsz, 1998) v vseh stopnjah predelave, shranjevanja in transporta (Chemat in Hoarau, 2004). Sistem zagotavljanja varnih živil (HACCP) se lahko uspešno vključuje v serijo standardov ISO 9000 (Kotzamanidis in sod., 2000). Prednost sistema je v tem, da se kontrola iz končnih izdelkov prenese v sam proces, kjer se z monitoringom nad kritičnimi kontrolnimi točkami prepreči pojav ali porast potencialno možnih dejavnikov tveganj (Tokatli in sod., 2005). V zadnjih štiridesetih letih se je sistem vključil v vse aktivnosti, ki zmanjšujejo tveganja, in tako

povečal varnost porabnika (Raspor, 2002). S svojimi načeli je sistem v številnih državah vključen v nacionalno zakonodajo (Ropkins in Beck, 2000).

Za učinkovit sistem HACCP je potrebno upoštevati načela dobre prakse (dobra kmetijska praksa, dobra proizvodna praksa, dobra higienska praksa) v celotni živilski verigi (Schothorst, 2005), s katerimi se lahko bistveno zmanjša možnost kontaminacije živila (Roever, 1998). V okviru dobre prakse se izvajajo aktivnosti, kot so na primer čiščenje in preventivna deratizacija, zagotavljanje neoporečne pitne vode, preprečevanje navzkrižne kontaminacije, vzdrževanje osebne higiene, pravilno označevanje živil in shranjevanje, kontrola zdravstvenega stanja zaposlenih in izobraževanje ter usposabljanje (Maldonado in sod., 2005).

Zakonodajna obveznost uvajanja sistema, ki temelji na principih HACCP v vseh državah EU, je prinesla tudi različno interpretacijo v posameznih državah. Leta 1993 je bilo s strani WHO definiranih v zbirki predpisov imenovanih Codex Alimentarius 12 korakov uvedbe sistema HACCP v prakso (Preglednica 1) (Taylor, 2008).

Preglednica 1: Codex protokol uvedbe načel sistema HACCP (Taylor, 2008:127)

Table 1: The Codex protocol for the application of HACCP principles (Taylor, 2008:127)

1	Preliminarni postopki	Oblikovanje tima HACCP
2		Opis izdelka
3		Določitev namena uporabe
4		Oblikovanje diagrama poteka
5		Potrditev diagrama poteka v praksi
6	Prvo načelo	Določitev potencialnih dejavnikov tveganj Izdelava analize tveganj Definiranje preventivnih ukrepov
7	Drugo načelo	Določitev kritičnih kontrolnih točk (KKT)
8	Tretje načelo	Določitev mejnih vrednosti za vsako KKT
9	Četrto načelo	Določitev sistema nadzora (monitoringa) za vsako KKT
10	Peto načelo	Določitev korektivnih ukrepov
11	Šesto načelo	Določitev postopkov verifikacije
12	Sedmo načelo	Oblikovanje dokumentacije in vodenje zapisov

Zaradi težav pri uvedbi načel sistema HACCP predvsem v male gostinske obrate so v Združenem kraljestvu oblikovali novo metodo uvedbe načel sistema HACCP (Salford Model), ki je bila osnovana in validirana s strani angleške živilske agencije za standardizacijo (FSA). Model se je nato še dopolnjeval in bil objavljen pod imenom Menu-Safe (Varen meni). Namenjen je vsem gostinskim obratom ne glede na vrsto in velikost. V Angliji je gostinski sektor največji živilski sektor, ki predstavlja 60 % celotnega živilskega sektorja. Zajema restavracije, kavarne, »take-a-way« obrate, ulične prodajalne, bolnišnice, šole, zapore, domove za starejše občane, hotele in druge obrate, kjer se proizvaja hrana, namenjena za takojšnje zaužitje. S strani FSA je bila izdelana tudi krajša verzija modela pod imenom Safer Food Better Business (SFBB). Izdana je bila v obliki, primerni za direktno uporabo malih gostinskih obratov (Taylor, 2008).

2.3.1 Certificiranje

Certificiranje sistemov zagotavljanja varnih živil s strani tretje osebe – neodvisne institucije, je v globalnem sistemu zagotavljanja varnih živil pomembno, ker se na ta način zagotavlja kupcem kakovostne in varne izdelke, po drugi strani pa konkurenčno prednost pred izdelki, ki tega zagotovila nimajo. Certificiranje s strani tretje osebe predstavlja številne prednosti živilskim podjetjem: zmanjševanje rizika, večje prizadevanje podjetja, večje zaupanje s strani porabnikov, večja konkurenčnost, uspešnejše osvajanje trgov, nacionalno in mednarodno priznanje s strani trgovskih podjetij (WTO), zmanjševanje stroškov (tudi zavarovalniških), izboljševanje uspešnosti podjetja, učinkovitejši sistem vodenja (Daeton, 2004) in večja transparentnost (Beulens in sod., 2005).

2.3.2 Pomanjkljivosti pri uvajanju sistema HACCP v mala in srednja podjetja

Izkušnje pri uvajanju sistema HACCP kažejo na številne ovire, ki preprečujejo uspešno uvedbo in delovanje. Prepoznane ovire so identifikacija dejavnikov tveganj, pomanjkljivo znanje, časovne ovire, vezane na izvajanje nadzora nad postopki, zapisi, preobsežna dokumentacija, slabše zavedanje zaposlenih o pomembnosti sistema in naraščanje stroškov. V gostinstvu je ogromno dokumentacije. Razlog je lahko v hitri rasti in razvoju sektorja, obširne ponudbe jedi, visoke fluktuacije zaposlenih in velike konkurence na trgu (Eves in Dervisi, 2005). Rezultati raziskave kažejo, da je osebje lojalno podjetju le, če je tam zaposlen vsaj dve leti. Glavno oviro pa strokovnjaki vidijo v veliki fluktuaciji osebja, kar se navezuje tudi na pomanjkanje potrebnega znanja (Panisello in Quantick, 2001). Velikokrat v obratih ni ustreznih zapisov meritev. Včasih se zdi, da se ponekod dokumentacija vodi le zaradi uradnega nadzora in ne kot pomemben sestavni del sistema za zagotavljanje varnih živil. Kljub tem oviram pa imajo predstavniki vodstva pozitiven odnos do sistema HACCP in s tem do zagotavljanja varnih živil (Worsfold in Griffith, 2003; Eves in Dervisi, 2005).

Uvajanje sistema HACCP v mala in srednja podjetja kaže na številne pomanjkljivosti. V okviru raziskave v Zdrženem kraljestvu so ugotovili, da mala in srednja podjetja vidijo uvajanje sistema kot izredno težavno nalogo, kot kompleks številnih aktivnosti, ki jemljejo ogromno časa in prinašajo zelo malo prednosti. V ta namen so bili izdelani številni pripomočki, s pomočjo katerih so podjetja (SMEs) v relativno kratkem času uspela uvesti sistem HACCP. S tem pa je bilo tudi potrjeno, da mala in srednja podjetja lahko vpeljejo sistem, če imajo na voljo ustrezne pripomočke (smernice) oziroma razlago pri »HACCP« izrazoslovju in njegovih zahtevah (Taylor, 2004).

Kljub strokovni pomoči se je ugotovilo kar nekaj pomanjkljivosti pri uvajanju načel sistema HACCP v gostinski sektor s pomočjo smernic in različnih priročnikov (Taylor, 2004).

Navodila o izvajanju postopkov so temeljila bolj na zapovedanih pravilih in ne toliko na praktičnih razlagah. Pogosto so bila citirana pravila, npr. »jed ohladi znotraj 90 minutnega intervala«, ni pa bilo razlage, kako to doseči v majhnih kuhinjah. Uporabljeno izrazoslovje je bilo pogosto nerazumljivo končnemu uporabniku. Težaven mikrobiološki jezik in jezik sistema HACCP sta se uporabljala skozi celotno besedilo. Premalo so bili poudarjeni primeri slabih praks v gostinstvu. Način oziroma možnost navzkrižne kontaminacije je bil omenjen samo enkrat v 36 poglavjih. Poudarjale so se meritve, ki so se lažje opravljale kot

tiste, ki so bile pomembnejše z vidika tveganja. V kuhinjah so se poudarjale rutinske meritve hladilnih in zamrzovalnih naprav, zapostavljene pa so bile meritve časa in temperature toplotnih obdelav, ohlajevalnih časov in kontaktnih časov čistilnih sredstev. Neupravičena so bila pričakovanja, da bodo gostinci določali tehnične rešitve in pravila v svojem obratu ter jih validirali. Težko je pričakovati s strani gostincev brez tehničnega znanja in izkušenj, da bodo izdelali popolno analizo dejavnikov tveganj za materiale, ki prihajajo v stik z živili. Specifični dejavniki tveganj so bili slabo ali nepopolno nadzorovani. Kritični postopki čiščenja, kot je na primer čiščenje tnala za razsek mesa (čok) in nožev, niso bili razdelani v HACCP načrtu in ne v prerekvizitnih shemah čiščenja (Taylor, 2004).

Nadzor je temeljil izključno na zahtevah po zagotavljanju varnosti živil brez navodil, kako ga izvajati. Ni bila razdelana vloga vodje obrata v smislu nadzora nad opravljenimi nalogami in odgovornosti pri izvajanju nadzora (Taylor, 2008).

2.3.3 Salford Model

»Salford model« je dokument z zbirko delovnih postopkov vseh kuhinjskih praks, ki se nanašajo na zagotavljanje varnih živil. Standardizirana oblika dokumenta temelji na zelo dobro izdelanem konceptu standardnih operativnih postopkov (SOPs), ki se imenujejo »varne metode«. Te so razdeljene v pet poglavij in sicer kuhanje, ohlajevanje, čiščenje, preprečevanje navzkrižne kontaminacije in izvajanje nadzora. Vsa poglavja so razdelana tako, da je definirano:

- Zakaj je nek postopek problematičen z vidika varnosti?
- Kako se izvaja nadzor nad tem postopkom?
- Kako se ukrepa, če gre karkoli narobe (Taylor, 2008)?

Dopolnjen model »Varen meni« vsebuje banko 40 validiranih in odobrenih »varnih metod«, ki so bile izdelane z namenom zajeti vse postopke različnih kuhinjskih praks znotraj gostinskega sektorja. Število varnih metod znotraj določenega podjetja je odvisno od velikosti in vrste obrata z možnostjo oblikovanja novih metod, če in ko je to potrebno. V tem primeru so podjetja dolžna te nove metode validirati na podoben način, kot so validirane že obstoječe metode za potrditev na novo definiranih kritičnih mejnih vrednosti. Dokumentacija s pomembnimi informacijami o živilih je skupaj z dnevnikom (Record Keeping Diary) prilagojena posameznim »varnim metodam« dela (Taylor, 2008).

Na splošno velja, da velika podjetja upravljajo z ogromnimi količinami dokumentacije HACCP (navodila, obrazci, poročila...). V majhnih gostinskih obratih naj bi bilo te birokracije logično manj in z njo povezane papirologije. Delno je temu razlog, da vodja obrata običajno pozna natančen potek procesov in jih dnevno tudi nadzoruje. Kljub temu pa se minimalni zapisi vseeno pričakujejo v vsakem, še tako majhnem gostinskem obratu:

- zapisi o vlogi posameznikov in njihove odgovornosti
- zapisi o pomembnejših opravljenih kontrolah glede varnosti živil in zahtevanih ukrepih
- zapisi o težavah, ki se pojavljajo v obratu in jih je potrebno rešiti
- evidence za uradni nadzor, s katerimi se potrjuje, da je sistem pod nadzorom
- zapisi o dogovorih med zaposlenimi v obratu (Taylor, 2008).

Omenjen »Salford model« določa tudi evidenco, ki naj bi zajemala vse zgornje zahteve po dokumentaciji v gostinskem obratu in se imenuje »letni dnevnik«. Vseboval naj bi naslednje rubrike: oblikovan obrazec prijazen uporabnikom, začetne in končne kontrole procesov, naprav..., podpis odgovorne osebe, izjemoma poročanje, če gre karkoli narobe, opomnik za redne kontrole čiščenja in vab za glodavce..., mesečni pregled zapisov, podrobnosti o zaposlenih in njihovem usposabljanju in informacije o dobaviteljih (Taylor, 2008).

Salford model je bil s strani uporabnikov zelo dobro sprejet. Po mnenju avtorja se je izboljšalo poznavanje zahtev po zagotavljanju varnih živil, zavedanje odgovornosti in ravnanje z živili s strani zaposlenih v gostinskih obratih (Taylor, 2008).

2.3.4 Ovire pri uvajanju in upoštevanju načel sistema HACCP

Glavni akter v procesu zagotavljanja varnih živil je človek, ki igra glavno vlogo pri nadzoru nad varnostjo živil. Strokovnjaki menijo, da je razlog neučinkovitosti sistema HACCP potrebno iskati v organizacijski in komunikacijski klimi podjetja ali v kompleksnem odnosu dojemanja in funkcioniranja posameznika v podjetju (Jevšnik in sod., 2006).

V študijah glede učinkovitosti sistema HACCP avtorji tehničnih dokumentov obravnavajo ovire, ki slabijo osnovno poslanstvo sistema, ki je zagotavljanje varnosti živil v vseh segmentih proizvodno oskrbovalne verige oziroma »od njive do mize«. Njihove praktične izkušnje in izsledki iz literature obravnavajo ovire za delovanje sistema HACCP, predvsem v malih in srednjih podjetjih (Jevšnik in sod., 2006). Ovire za uspešno delovanje sistema HACCP lahko nastopijo že pred samo uvedbo sistema HACCP, v postopku uvedbe sistema in po uvedbi sistema HACCP v gostinstvu in živilsko-predelovalni industriji (Panisello in Quantick, 2001). Težave pri uvajanju sistema HACCP v mala in srednja podjetja nastanejo predvsem zaradi pomanjkanja znanja in veščin za uvajanje sistema HACCP in vzdrževanje HACCP načrta. Rešitev zanje so pripomočki, kot so smernice, ki nudijo uporabnikom primere postopkov, izdelane kontrolne obrazce in tabele. Poudarja se nujno potrebno izobraževanje in usposabljanje zaposlenih pri delu z živili in izboljšanje razumevanja dejavnikov tveganj ter povečanje zavedanja prednosti vzpostavljenega sistema HACCP (Wai, 2004; von Holy, 2004). Vsak zaposlen se mora zavedati svoje lastne odgovornosti in mora izvajati delo v skladu z načeli dobre higienske prakse in delovnih navodil ter voditi zapise o potrebnih parametrih na kritičnih kontrolnih točkah (McSwane in Linton, 2000).

Za sistematični pregled ovir iz objav znanstvenega in tehničnega področja nastaja problem zaradi različnega poimenovanja sicer podobnih ovir (Jevšnik in sod., 2006).

Vsebinska analiza strokovnih člankov je pokazala, da se glavne ovire pri uvajanju sistema HACCP lahko razdelijo na dva področja in sicer nezadostna usposobljenost ter človeški viri. V področju človeških virov je vključeno široko področje ravnanja z ljudmi, kjer so prepoznane ovire stopnja zavedanja, strinjanje, samoučinkovitost, pričakovanja in motivacija ljudi, spol (Jevšnik in sod., 2006), stopnja izobrazbe, večšine (Eves in Dervisi, 2005; Jevšnik in sod., 2006), sposobnost razmišljanja, neizkušenost, prihodek v podjetju,

zavezanost zaposlenih... Pomembne ovire so tudi planiranje, znanje in kompetence, dokumentacija in razpoložljivi viri. Ponekod se človeški viri povezujejo s stroški (npr. stroški za usposabljanje), kar predstavlja še največjo oviro pri učinkovitem uvajanju sistema HACCP. Poleg tega obstajajo pri razumevanju sedmih načel sistema HACCP še številne nejasnosti »sive cone«, ki zahtevajo v nadaljevanju številne razjasnitve pri razumevanju (Jevšnik in sod., 2006).

V meta-analizi ovir pri uvajanju sistema HACCP je bilo ugotovljeno, da je med 21 ovirami kar sedem takšnih, ki predstavljajo 47,8% vseh identificiranih ovir (usposabljanje, človeški viri, planiranje, znanje in kompetence, zavezanost vodstva (Jevšnik in sod., 2006). Z identifikacijo ovir se dobi podlaga za načrtovanje izboljšav, npr. v obnašanju zaposlenih. Veliko bolj učinkovito je zahteve praktično prikazati (pravilno umivanje rok, shranjevanje živil...). Z odstranitvijo omenjenih ovir je sistem zagotavljanja varnih živil bistveno bolj učinkovit (McLean in sod., 2004).

Nekatera živilska podjetja so imela odklonilen odnos do uvedbe sistema HACCP. Zaradi slabega razumevanja vsebine predvsem v srednje velikih podjetjih s strani zaposlenih so morali najeti zunanje svetovalce, kar pa je povzročilo dodatne stroške. Vsi zaposleni niso sposobni samostojno prilagoditi in uvesti vse elemente sistema HACCP. Pri tem pa potrebujejo dodatno podporo s strani vodstva (Bata in sod., 2006).

Stroški uvedbe sistema HACCP so v večini industrijskih obratov odvisni od tega, koliko je potrebno izboljšati trenutno stanje na področju izvajanja dobrih praks za zagotavljanje varnih živil (Bata in sod., 2006). Vsaka faza razvoja sistema HACCP v podjetju vključuje različne stroške, ki so vezani na dodatno zaposlovanje osebja, usposabljanje in izobraževanje, najem svetovalcev, laboratorijske usluge, testiranje izdelkov in stroške zunanjih presojevalcev. Višina stroškov je odvisna od števila proizvodnih linij in namena izdelkov. V primeru, če gre za letalski »catering«, se lahko izvajajo še dodatna testiranja izdelkov glede vsebnosti ostankov kemijskih ali mikrobioloških dejavnikov tveganj (Bata in sod., 2006).

Pri obračunu stroškov za uvedbo sistema HACCP v podjetjih je potrebno zaradi manjšega števila odpoklicev upoštevati zato privarčevane stroške (Motarjemi in Käferstein, 1999).

Kljub temu, da je izvajanje dobrih praks ključnega pomena za zagotavljanje varnih živil in učinkovito delovanje sistema HACCP, pa je lahko v veliko primerih ravno to problematično (Maldonado in sod., 2005; Bernard, 1998). Ugotovljeno je bilo, da večja podjetja (nad 50 do 150 zaposlenih) intenzivneje in bolj pogosto izobražujejo svoje zaposlene in imajo več znanja o pravilih dobrih praks v primerjavi z manjšimi (1 do 10 zaposlenih), ki prav tako slabše izpolnjujejo osnovne higienske pogoje (Konecka – Matyjek in sod., 2005). Ne zadostno izpolnjevanje načel dobre prakse lahko tudi znatno poveča stroške same uvedbe sistema HACCP v prakso in obratno (Chemat in Hoarau, 2004). Podjetja morajo najprej osvojiti vsa načela dobrih praks, šele nato lahko gradijo sistem HACCP. V tem primeru so tudi stroški uvedbe sistema HACCP manjši, kot če bi bilo to obratno (Bata in sod., 2006).

Gomes – Neves in sodelavci (2007) so poročali o anketnih rezultatih, ki so jih opravili v živilskih obratih na Portugalskem. Ugotovili so, da zaposleni nimajo ustreznega znanja o mikrobioloških dejavnikih tveganj. Poznali so sicer osnovne zahteve glede osebne higiene, šibko poznavanje pa so izkazali glede čiščenja delovnih pripomočkov in delovnih površin. Živila, ki so bila shranjena v hladilnih napravah, kjer so bili vprašani zaposleni, so pogosto

vsebovala patogene mikroorganizme, vključno bakterije vrste *L. monocytogenes*. V nadaljevanju niso prepoznali pomembnosti vloge temperature pri toplotni obdelavi niti ne pri shranjevanju živil. Glede na to, da je nadzor temperature bistven za obvladovanje kritične kontrolne točke kot je to toplotna obdelava, so strokovnjaki prepoznali stanje kot zelo problematično, uvedbo sistema HACCP pa kot neučinkovito.

Nekateri od vprašanih niso razlikovali med pravili osebne higiene in pravili higiene delovnih površin. Niso prepoznali potrebe po uporabi ustreznih zaščitnih sredstev tam, kjer bi bilo po mnenju strokovnjakov to potrebno. Ravno tako niso znali razložiti, kdaj in zakaj, si morajo roke poleg umivanja tudi razkužiti (Gomes – Neves in sod., 2007). Raziskovalci so prepoznali potrebo po temeljitejšem izobraževanju zaposlenih, večjem vrednotenju splošne higiene in varnosti živil in učinkovitejši aplikaciji in verodostojnosti uvedenega sistema HACCP (Taylor in Kane, 2005; Sperber, 2005b; Yapp in Fairman, 2006).

Izobraževalni programi osebja v gostinskih centrih zagotovo pripomorejo k povišanju stopnje zavedanja in odgovornosti glede higiene živil. Rezultati opravljene študije kažejo na številne pomembne točke. Ugotovljeno je bilo, da se je mikrobiološka kakovost živil in opreme izboljšala po uvedbi načel sistema HACCP in izvajanju izobraževalnih programov. Nekaj slabosti pa je bilo ugotovljenih pri vodstvu obratov. Zavedanje teh problemov omogoča izboljšanje kontrolnega sistema v živilsko-predelovalnih obratih in z izobraževanjem osebja tudi boljšo varnost proizvedenih živil v teh obratih (Legnani in sod., 2004).

2.4 PARAMETRI VARNOSTI ŽIVIL, KI VPLIVAJO NA NJIHOVO VARNOST

Vidik varnih živil se dotika različnih dejavnikov tveganj, vključno mikrobioloških dejavnikov tveganj (*E. coli*, *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria*...), prehranjevalnih dejavnikov tveganj (uživanje hrane, stopnja preobremenjenosti), okoljskih dejavnikov tveganj (pesticidi, težke kovine, nitrati...), naravno prisotnih dejavnikov tveganj (naravno prisotne kemikalije v živilih) in dejavnikov tveganj glede sestave živil (sestavine) (Barendsz, 1998). Mikrobiološka kontaminacija se pogosto obravnava kot najresnejša nevarnost, ki izhaja iz živil, za človekovo zdravje. Včasih se izkaže, da so še nevarnejši človekovemu zdravju ostanki kemijskih sredstev, sploh če učinkujejo na dolgi rok. Ko primerjamo dejavnike tveganj v živilskem obratu, se izkaže, da zaposleni lahko vplivajo na zmanjšanje ali preprečevanje mikrobioloških in fizikalnih dejavnikov tveganj. Teže pa je izvajati nadzor nad kemijsko kontaminacijo v živilih (Barendsz, 1998).

Stopnja kontaminacije živil in s tem njihova varnost je odvisna od številnih dejavnikov (sestave in lastnosti živil, mikroflora v živilih, priprave živil, lastnosti materialov, ki prihajajo v stik z živilom, delovnega okolja in rokovanja z živilom, embalaže, skladiščenja in transporta, navodil za porabnike, označevanja živil in usposabljanja zaposlenih) (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.1 Sestava živila in njegove fizikalne, kemijske in strukturne lastnosti

Razmnoževanje mikroorganizmov je najbolj pogosto v živilih, ki vsebujejo nizko-molekularne substance (npr. enostavni monosaharidni sladkorji), ki se enostavno

razgrajujejo in se uporabljajo za nadaljnjo rast mikroorganizmov. Fizikalne lastnosti živila kot so a_w vrednost živila, pH vrednost, vsebnost in razmerje organskih kislin, prisotnost varovalnih snovi in njihova obstojnost vpliva na rast in razmnoževanje mikroorganizmov v živilu. Živila lahko vsebujejo kemijske komponente, kot so alergeni, mikotoksini, ostanki veterinarskih sredstev, pesticidi in druge kemijske spojine, ki se uporabljajo v kmetijstvu. Očitno je, da z novimi praksami v proizvodnji hrane lahko nastanejo tudi novi patogeni mikroorganizmi, ki lahko povzročajo različna obolenja (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.2 Mikroflora v živilih in okolje

Mikroflora predstavlja tveganja, ko nadaljnji postopki predelave ne zagotavljajo uničenja mikroflоре ali celo omogočajo nadaljnji razvoj mikroorganizmov. Določene so tri skupine mikroorganizmov, za katere je dokazano, da predstavljajo mikrobiološke dejavnike tveganja. To so bakterije, virusi in paraziti (protozoe, nematode, trematode in cestode). Vsaka od njih predstavlja specifično skupino mikrobov, je specifična in vezana na specifično okolje. Po običajnih poteh se lahko prenesejo v živila. Npr. glavni kontaminant, posebej v hitro pokvarljivih živilih, so še vedno bakterije, med njimi predvsem bakterije rodu *Salmonella* (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.3 Priprava živil

Postopki lahko predstavljajo izvor tveganj, če ne zagotovijo popolnega uničenja / eliminacije patogenih mikroorganizmov (vegetativne oblike in spore) in če se opravljajo na način, ki omogoča naknadno kontaminacijo živil. Predstavljajo tveganje tudi v primeru, če ne zmanjšajo kemijskih ali fizikalnih dejavnikov tveganj na sprejemljivo raven. Glede na uveljavljene prakse predstavljajo mikrobi visoko tveganje za porabnike, še posebej v primerih hitro pripravljenih živil. V trenutni praksi se zelo pogosto neupoštevajo pravila za izvedbo in nadzor tehnoloških postopkov tako imenovanih kritičnih kontrolnih točk (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.4 Materiali, pripomočki in druga oprema

Varna živila je možno proizvesti, ko nam razpoložljiva oprema omogoča nadzor nad parametri procesa (npr. temperature in časa na določeni stopnji procesa). Ko so enkrat kritične kontrolne točke identificirane, se lahko določijo ustrezne kontrolne meritve. Pri zagotavljanju varnosti živil je potrebno za vse dejavnike tveganj določiti kritične mejne vrednosti in njihove tolerance (npr. kritična mejna vrednost je lahko vrednost temperature in časa med toplotno obdelavo ali med ohlajevanjem) (Raspor in Jevšnik, 2008).

Drugi vidik pri zagotavljanju varnih živil je ustrezna oprema, ki prihaja v stik z živilom. Oprema mora biti iz materialov, ki se dobro čistijo in mora biti odporna na udarce in pritiske. K varnosti živil v procesu dodatno prispevajo tudi razni filtri, magneti in detektorji kovin. Materiali morajo biti odporni na razne kemikalije, inertni in se ne smejo obrabljati v času uporabe. Površina opreme mora biti gladka, primerna za mokro čiščenje

in sterilizacijo. Če oprema ali pripomočki ne zadoščajo vsem naštetim kriterijem, lahko predstavljajo izvor dejavnikov tveganj (Raspor in Jevšnik, 2008)

2.4.5 Značilnosti delovnega okolja živil

Kontaminacija živil med predelavo se zelo pogosto dogodi, če križanje poti materialov, odpadkov, končnih izdelkov ter embalažnih materialov niso nadzorovane. Situacija je lahko še slabša v klimatiziranih delovnih prostorih (Raspor in Jevšnik, 2008).

Prezračevanje in neprestano dovajanje svežega zraka je pomembno pri zagotavljanju normalnih delovnih pogojev in preprečitvi slabega mirujočega zraka. Naravno ali umetno prezračevanje je bistvenega pomena tudi pri odstranjevanju onesnaženega zraka. Nepravilna prezračevalna napeljava in nezadostno prezračevanje lahko predstavljata epidemiološki dejavnik tveganja, saj omogočata razprševanje mikroorganizmov (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.6 Embalažni materiali

Materiali in izdelki, namenjeni za stik z živili, predstavljajo potencialni vir kontaminacije vseh vrst živil. Živila so običajno v stiku z enim ali več vrstami materialov, namenjenih za stik z živili: s primarno embalažo, transportno embalažo, procesno opremo... Analiza dejavnikov tveganj s področja materialov, ki prihajajo v stik z živili, je ključna za uspešno in učinkovito preventivno ukrepanje po načelih sistema HACCP ter zaščito zdravja in interesov porabnikov (Raspor in Jevšnik 2008).

Vloga embalažnih materialov je nadzor nad okoljem živila in zaščita živila (Raspor in Jevšnik, 2008).

Embalažni material skupaj s postopkom pakiranja lahko predstavlja točko tveganja in predstavlja grožnjo, če ne prepreči kontaminacije živila. Dokazano je bilo, da je embalažni material lahko tudi sam vir kontaminacije. Vsaka potencialna grožnja, izhajajoča iz embalaže, mora biti jasno zapisana, da opozarja uporabnika o pravilnem rokovanju z njo (Sperber, 2001).

2.4.7 Skladiščenje in transport

Nepravilno shranjevanje lahko poškoduje embalažo in kontaminira vsebino. Da se to prepreči, je potrebno nameniti posebno pozornost skrbnemu ravnanju izdelkov od proizvajalca do stranke (trgovca). Posebno skrbno ravnanje zahtevajo hitro pokvarljiva živila. Trgovanje z živili zajema številne poproizvodne postopke, kot so: skladiščenje, transport, distribucijo, prodajo končnega izdelka, izvoz in uvoz izdelkov. Vzdrževanje neprekinjene hladne verige v prodaji predstavlja za proizvajalce in trgovce največji problem (Likar in Jevšnik, 2006). Označena in zahtevana temperatura pod 5°C, ki jo predpiše proizvajalec, je bistvena za zagotavljanje varnosti in kakovosti takšnih izdelkov. Po veljavni evropski zakonodaji glede označevanja predpakiranih živil morajo biti izdelki pravilno označeni. Za živila s podaljšanim rokom trajanja morajo biti zagotovljeni pogoji glede zahtev ustrezne mikrokline, izdelek pa mora biti prodan znotraj skrajnega roka

uporabe. Vsa živila morajo biti shranjena v originalni, nepoškodovani embalaži, z jasno in popolno oznako v domačem jeziku (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.8 Navodila za uporabnika in označevanje živil

Določene vrste živil (z vsebnostjo alergenov) ali živila, namenjena za ljudi, ki so bolj dovzetni za infekcije (bolniki, starejši ljudje, otroci), bi morala biti dodatno opremljena z informacijami in navodili za uporabo. Nepravilna priprava in uporaba s strani porabnika lahko vodi do kontaminacije živila in poveča možnost zastrupitve. Oznaka na živilih bi morala definirati pogoje shranjevanja in navodila za uporabo, kjer je to potrebno. Spremljajoče informacije na živilih morajo biti jasne in razumljive ter nezavajajoče (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.4.9 Zdravstveno stanje, higiena in izobraževanje / usposabljanje zaposlenih

Zaposleni prihajajo v kontakt z živilih pri proizvodnji živil. Lahko predstavljajo vektor kontaminacije po proizvodnih poteh, v kolikor niso ustrezno izobraženi, usposobljeni ali so celo bolni (Raspor in Jevšnik, 2008).

2.5 DEJAVNIKI TVEGANJ V ŽIVILIH

Zastrupitve s salmonelami predstavljajo še naprej resno skrb z vidika javnega zdravja (Maciorowski in sod., 2005). Področja z visoko stopnjo incidentov s temi bakterijami (več kot 100 primerov na 100.000 prebivalcev / leto) so v južnem delu osrednje Azije in jugovzhodnem delu Azije, s srednjo stopnjo incidentov (10 – 100 primerov na 100.000 ljudi / leto) pa v preostalem delu Azije, Afriki, Latinski Ameriki, Karibih in Oceaniji, razen v Avstraliji in Novi Zelandiji. Področja z nizko stopnjo incidentov (pod 10 primerov / 100.000 prebivalcev / leto) so v Evropi, Severni Ameriki in na ostalih razvitih področjih sveta (Lund, 2008).

Kljub vse večjemu pomenu zagotavljanja varnih živil se konstantno povečuje število obolenj, povzročenih zaradi okužb s hrano. Pojavljajo se številni izbruhi salmoneloz, kampilobakterioz, infekcij z enterohemoragičnimi bakterijami vrste *Escherichia coli* (Sun in Ockerman, 2005; Kruse, 1999), kolere, hepatitisa A in drugih obolenj in sicer tako v razvitih državah kot tudi v državah v razvoju. Vse to kaže na potrebo po izboljšanju obvladovanja dejavnikov tveganj v celotni proizvodno oskrbovalni verigi (Sun in Ockerman, 2005). V prihodnje se pričakuje porast zastrupitev s hrano zaradi sprememb procesov predelave hrane, spremenjenih prehranskih navad, zmanjšanja zaloga pitne vode, klimatskih sprememb in posledično spremenjenih ekoloških in s tem tudi mikrobioloških sistemov (Käferstein in Abdussalam, 1999).

Veliko resnih obolenj in tudi smrti nastopi zaradi zaužitja hrane s prekritimi alergeni, ki so v živilih in niso ustrezno označeni (Leitch in sod., 2001).

Za učinkovit sistem zagotavljanja varnih živil je potrebno izdelati analizo tveganj (Sperber, 2001) in primerno ter zadovoljivo oceno teh dejavnikov tveganj (Gadd in sod., 2004). Metodologija izdelave ocene tveganj je definirana v Codex dokumentih in je v glavnem namenjena vladnim institucijam in strokovnim telesom. Živilska industrija ima s tem bolj malo izkušenj, vendar je to zanjo ključnega pomena za obvladovanje dejavnikov tveganj v lastni proizvodnji. Zato mora pri oblikovanju ocene tveganj upoštevati dejstva zakonodaje, znanstvenih dognanj in načel javnega zdravja ter lastno znanje in izkušnje (Schothorst, 2002; Sperber, 2001). Pri izdelavi te ocene prihaja lahko do ključnih napak, kar vpliva na neučinkovito obvladovanje dejavnikov tveganj. Te napake so najpogostejše: splošna ocena tveganj (premalo specifična), napačno definirani dejavniki tveganj, nepravilno vrednotenje pomembnosti dejavnikov tveganj za varnost živil, nepravilna uporaba kriterijev za ocenjevanje, izdelava ocene brez HACCP tima (ljudi s praktičnimi izkušnjami), neučinkovito sodelovanje s svetovalci, nepravilno tolmačenje rezultatov, nezadostna kontrola nad dejavniki tveganj in neupoštevanje rezultatov ocene (Gadd in sod., 2004). Zaradi tega je pomembno, da se ocena dejavnikov tveganj opravi s pomočjo strokovnjakov, ki so bodisi v podjetju ali v zunanjih strokovnih institucijah (Raspor in Jevšnik, 2008).

Za uničenje patogenih mikroorganizmov v živilih, ki povzročajo različna obolenja pri ljudeh, se razvijajo in implementirajo v prakso številne nove tehnike ali se izpopolnjujejo že obstoječe. Med najbolj znanimi so na primer uporaba gama žarkov, ultrazvoka pod visokim tlakom, s katerim se spremenijo fizikalne in kemijske lastnosti živila (Chemat in Hoarau, 2004), ozoniranje, vakumiranje s paro (Majchrowicz, 1999) in ioniziranje, ki se lahko uporablja za uničenje mikrobioloških dejavnikov tveganj tudi na primarnih surovinah (Molins in sod., 2001).

2.5.1 Dejavniki tveganj v proizvodnji in distribuciji jajc

Prisotnost številnih mikrobioloških, kemijskih in fizikalnih dejavnikov tveganj je možna v celotni proizvodno oskrbovalni verigi živil živalskega izvora, kot so na primer sveža jajca, kar je potrjeno s številnimi znanstvenimi raziskavami. Dejavniki tveganj so lahko prisotni že na začetku proizvodno oskrbovalne verige v sami prireji jajc. Zaradi nepravilnega rokovanja s tako kontaminiranimi živilami s strani zaposlenih se ti dejavniki lahko prenašajo naprej v predelavo in do končnega uporabnika in povzročajo različna obolenja. Na Nizozemskem je bilo ugotovljeno, da so na drugem mestu povzročiteljev gastroenteritidisa, ravno salmonele, katerih izvor so cela sveža jajca (van Duynhoven in sod., 2005).

Salmonella enteritidis je običajen patogeni mikroorganizem, ki povzroča zastrupitve z živilami. Največkrat so te zastrupitve povezane z uživanjem kontaminiranih jajc (Latimer in sod., 2002). Jajčna lupina je zelo dobra naravna embalaža. Rumenjak, ki je hitro pokvarljiv, se v nepoškodovani in suhi lupini obdrži več mesecev, tudi na sobni temperaturi. Preden pride do kontaminacije in kvara, morajo odgovorni mikroorganizmi premagati nekatere ovire: prva ovira za penetracijo mikroorganizmov je lupina in njene membrane. Druga ovira so antimikrobne komponente beljaka, ki ustvarjajo antagonistični medij za mikrobiološko rast (lizozim, konalbumin, avidin, nizko neproteinski dušik,

ovoinhibitor, ovomukoid, nedoločeni proteini in pH vrednost beljaka med 9,1 – 9,6) (ICMSF, 2000; Latimer in sod., 2002).

Jajce se kontaminira na dva načina: že v jajčniku (transovarialno) ali pa skozi lupino (trans- shell infection). Do kontaminacije rumenjaka lahko pride že v fazi nastajanja jajčne vsebine v jajčniku. Jajčna lupina se lahko kontaminira pri prehodu skozi reproduktivni trakt nesnice, ki se skupaj z intestinalnim ter urinarnim traktom združuje v isto zadnjično odprtino (kloako). Površina jajca se kontaminira tudi z mikroorganizmi iz okolja, v katerega je bilo jajce zneseno (ICMSF, 2000).

Infekcija jate nesnic z bakterijami vrste *Salmonella enteritidis* ne prizadene cele jate. Jajca, okužena v jajcevodu, variirajo pod 0,3% do 30%, pri infekciji jajčne lupine pa je ta interval lahko širši (ICMSF, 2000).

Pogosto so jate nesnic kontaminirane tudi z bakterijami vrste *Campylobacter jejuni*, zato se tudi te lahko nahajajo na površini jajčne lupine (ICMSF, 2000). Na površini svežih jajc so pogosto najdene tudi bakterije vrste *Listeria monocytogenes* (ICMSF, 2000).

Okolje predstavlja tudi druge primarne vire mikroorganizmov, ki se lahko kasneje nahajajo na površini jajčne lupine. To je odvisno od tega, s čim vse jajčna površina prihaja v stik (fekalije, stelja, prah, krmila, transportna in skladiščna oprema, ljudje...) (ICMSF, 2000).

Razbijanje, ločevanje in homogeniziranje so postopki, s katerimi se proizvede melanj. Začetna mikroflora tekočega jajca je sestavljena iz mešanice Gram – pozitivnih in Gram – negativnih bakterij, ki vanjo pridejo preko jajčne lupine, preko procesne opreme, iz delovnega okolja, preko oseb ali pa je bila jajčna vsebina že kontaminirana (ICMSF, 2000). Nepravilno izdelana oprema in naprave za predelavo lahko otežuje čiščenje ali pa vsebuje mesta, kjer se tekočina zadržuje in se oblikujejo biofilmi, ki omogočajo zbiranje in razmnoževanje bakterij (ICMSF, 2000).

Poleg mikrobioloških dejavnikov tveganj pa so jajca izpostavljena tudi drugim dejavnikom, ki so kemijske ali fizične narave in s katerimi se kontaminirajo jajca že v fazi prireje, predelavi ali v pakirnicah. Te dejavnike tveganj v glavnem predstavljajo ostanki veterinarskih sredstev, ostanki rastnih hormonov, kemikalije, ki se uporabljajo v industriji, težke kovine, pesticidi in druge kemične snovi (McEwen in McNab, 1997).

Pri ugotavljanju prisotnosti patogenih bakterij v nekaterih živilih (jajcih, mletem mesu, salamah, mleku, piščančjem mesu in ribah) odvzetih v proizvodnji in prometu, so ugotovili, da jih je bilo s salmonelo kontaminiranih 4,3%. Skupno so pregledali 1079 živil, 46 jih je bilo pozitivnih na salmonelo, od tega tri v jajcih. Salmonele, izolirane iz jajc, so pripadale vrsti *S. enteritidis* (Pacini in sod., 1996).

Za razliko izvajanja kontrolnih meritev in sistemov nadzora (monitoringa), ki so namenjena za omejevanje kontaminacije s salmonelo na živilih živalskega izvora, so metode detekcije zelo počasne. Trenutne razpoložljive detekcijske metode trajajo kar nekaj dni za pridobitev rezultatov. Molekularne metode so bolj občutljive in predvsem krajše. Na voljo je nekaj komercialno dostopnih sistemov PCR (polimerazna verižna reakcija) tudi v kombinaciji z drugimi metodami. Na ta način je omogočena hitrejša detekcija in potrditev prisotnost patogenih mikroorganizmov, ki bi lahko povzročile zastrupitve z živili ali krmo.

Izzivi so usmerjeni k razvoju hitrih detekcijskih sistemov, enostavnejših za rutinsko uporabo v živilsko predelovalnih obratih (Maciorowski in sod., 2005).

2.5.2 Preventivni ukrepi v proizvodnji in distribuciji jajc

Nadzor nad bakterijami v celem jajcu zahteva integralni pristop, ki se začne v prireji jajc in konča pri porabniku. Nesnice morajo bivati v pogojih, ki zmanjšujejo stres in kontaminacijo prostora, kjer se jajce nahaja po tem, ko je bilo zneseno. Kletke, nastil in gnezda morajo biti čisti brez ostankov fekalij. Jajca se morajo zbirati dnevno, idealno vsake štiri ure. Jajca morajo ostati suha v vseh nadaljnjih fazah rokovanja, transporta in prodaje. Jajca se morajo shranjevati s topim delom obrnjena navzgor, da se prepreči migracija rumenjaka (ICMSF, 2000).

V primeru odločitve hladnega shranjevanja je potrebno suha jajca hitro in pravilno ohladiti (pod 10°C). Na ta način se upočasni razmnoževanje mikroorganizmov v ali na kontaminiranih jajcih. V prireji jajc se lahko možnost okužbe kokoši s salmonelo zmanjša tako, da se iz jate izločijo tiste, ki salmonele nimajo. Porabnik pa lahko ukrepa tako, da jajčno vsebino ustrezno toplotno obdela (ICMSF, 2000).

Temperatura shranjevanja jajc pod 8°C zavira rast bakterij in upočasni procese staranja. Pri 70 % relativni vlagi jajce hitro izgubi na masi zaradi evapuracije vode, ki prizadene kakovost jajca. Nad 85 % relativno vlago je omogočen prehod mikroorganizmov skozi lupino ter rast plesni (ICMSF, 2000).

Na podlagi statističnega modela je bila ocenjena rast bakterij vrste *Salmonella enteritidis* v procesu zbiranja jajc, predelave, shranjevanja in transporta. Podatki glede časa in temperature v različnih stopnjah rokovanja z jajci niso bili sistematsko zbrani, pač pa so bili zbrani na osnovi znanja in izkušenj ljudi, sodelujočih v procesu. Ugotovljeno je bilo, da se rast bakterij *S. enteritidis* v povprečju ne pojavi v štirih dneh in pol od časa znesenja jajc do transporta. Pričetek rasti bakterij je odvisen od različnih kombinacij časa in temperature oziroma kršitev teh parametrov, ki jim je jajce v času rokovanja izpostavljeno. Model je prikazal relativno pomembno vlogo temperature zraka v okolju, kjer se jajca nahajajo, in prednosti pospešenega ohlajevanja jajc na zmanjšanje hitrosti rasti bakterij, takoj po znesenju, ko še niso pakirana in razvrščena na paletah (Whiting in sod, 2000).

Salmonela lahko raste pri temperaturi med 5°C in 47°C v pH območju 4,5 – 9,0. Optimalna rast bakterij je pri temperaturi 35°C do 37°C v nevtralnem pH (6,5 – 7,5) in v vlažnem okolju. Bakterije so uničene že z običajnimi toplotnimi postopki (kuhanjem), vendar obstaja tveganje kontaminacije živil v primeru rokovanja s surovimi živili. Rast bakterij na živilu je onemogočena pri shranjevanju živil pod 5°C in v kislem okolju, kjer je pH pod vrednostjo 4,5. V vodi se bakterije uničijo s kloriranjem (Andrews in Bäumlner, 2005).

Preživetje posameznih patogenih bakterij v živilu po toplotni obdelavi, kot so npr. bakterije vrste *Salmonella enteritidis* v jajčnem beljaku, je odvisno od lastnosti posameznega živila. Tako npr. jajčni beljak, ki sicer ne predstavlja primerne substrata za njeno rast (višji pH,

manjša vsebnost železa in prisotnost ovotransferina), omogoča po drugi strani razvoj bolj odpornih bakterij omenjene vrste. Tako so lahko v kontaminiranem jajčnem beljaku prisotne bakterije, ki so v primerjavi z istimi sevi, izoliranimi v laboratorijskem okolju, bolj odporne na različne strese. Zaradi tega je težje obvladovati te dejavnike tveganj v naravnem okolju, kar pomeni večji problem pri zagotavljanju varnosti živil (Baron in sod., 2004).

Za upočasnitev mikrobiološke rasti v tekočih jajčnih izdelkih morajo biti tekoči jajčni izdelki hranjeni pri temperaturi 7°C ali manj takoj po končanih postopkih mešanja in po pasterizaciji. Zaradi listerije se jih celo priporoča hraniti pri temperaturi 2°C. Če je potrebno izdelke zamrzniti, jih je potrebno takoj po pakiranju dati v zamrzovalnik na temperaturo -23°C do -40°C in hraniti pri -18°C ali manj (ICMSF, 2000).

Za dehidracijo melanža se uporabljajo tri metode. Razprševalno (spray) sušenje, sušenje na vročih površinah in zmrzovalno (freez drying) sušenje. Voda se lahko odstrani z ultrafiltracijo ali reverzno ozmozo pred postopkom sušenja. Sušenje uniči večino bakterij, ki so bile prisotne v tekočem jajčnem izdelku. Ko je postopek sušenja zaključen, se mikrobiološka populacija v sušenem jajcu stabilizira. Redko pa gre za popolno uničenje mikroorganizmov. Prevladujoči mikroorganizmi v sušenem izdelku so enterokoki ter aerobni bacili, ki tvorijo spore in so tudi najbolj trdovratni (ICMSF, 2000).

Obstaja možnost, da mikroorganizmi ostanejo živi v sušenem izdelku, vendar ne morejo rasti. Večina bakterij s časom tudi odmre. Ob ponovnem kontaktu izdelka z vodo bakterije oživijo in lahko pokvarijo izdelek (ICMSF, 2000).

Odkar je pasterizacija pod strogim nadzorom v podjetjih in v okviru zakonodaje, je pojavnost salmonelle v sušenih jajčnih izdelkih zelo redka, v večini primerov pod mejo detekcije (ICMSF, 2000).

Zaradi neupoštevanja pravil dobrih praks v proizvodnih obratih lahko prihaja do navzkrižnih kontaminacij s kontaminiranimi živali. Veliko število bakterij rodu *Enterobacteriaceae* je bilo izolirano iz vzorcev, odvzetih s površin, ki ne prihajajo v direkten stik z živali, kot so npr. tla, odtoki in police z jajčnimi transportnimi podložki, zato je potrebno natančno določiti čiste in nečiste poti transporta celih svežih jajc in jajčne vsebine skozi predelovalne obrate in izvajati stroge sanitacijske programe (Musgrove in sod., 2004).

Večina jajc se porabi v obliki celih jajc oziroma jajc v lupini. Za komercialne namene so pomembni predvsem izdelki iz jajc. V teh primerih se razbije lupino, zmeša se cela jajčna vsebina ali pa se loči beljak od rumenjaka. V nekaterih primerih se doda sladkor, sol ali druge sestavine, odvisno od vrste izdelka. Komercialni jajčni izdelki, ki so v tekočem stanju, so običajno pasterizirani. Lahko so encimsko ali mikrobno obdelani (manjša vsebnost sladkorjev) ter sušeni (jajca v prahu). Tekoči jajčni izdelki se uporabljajo kot sestavina v pekovskih in slaščičarskih izdelkih, pijačah, posebnih prehranskih izdelkih, otroški hrani, omakah, majonezah in testeninah (ICMSF, 2000).

Do čiščenja jajčne lupine imajo države različen odnos in mnenje glede učinkovitosti čiščenja. Zakonodaja Evropske Unije čiščenja ne definira, ga pa zahtevajo v ZDA in Kanadi. V glavnem gre za odstranjevanje ostankov fekalij z jajčne površine in s tem zmanjševanje možnosti prehajanja patogenih bakterij skozi jajčno lupino. Suho čiščenje se izvaja z tršo krtačo, smirkovim papirjem ali stekleno volno. Umivanje jajc poteka v vodni kopeli in/ali v kombinaciji s ščetkanjem (ICMSF, 2000).

Cilj finskega preventivnega FSCP programa (Finnish *Salmonella* Control Programme) je bil vzdrževati pojavljanje salmonele pod 1 % na letni ravni. V program so bile zajete razsekovalnice mesa in obrati prireje in distribucije kokošjih jajc. Zajeti so bili tudi vsi serotipi salmonel, ne le *S. enteritidis* in *S. typhimurium*. Glede na pridobljene rezultate meritev in ekonomske ocene je FSCP program dosegel svoj namen. Kljub temu, da je bila infekcijska stopnja že precej nizka, ko se je program začel, je bil po uvedbi programa opazen padec infekcije s salmonelami v prireji piščančjega in govejega mesa. V programu so bile zajete aktivnosti: kontrola krmil na prisotnost salmonele v več kot 40 dekadah, izločanje pozitivnih živali iz proizvodne verige, preprečevanje navzkrižne kontaminacije krme na polju in skednjih, uporaba sistema »all in – all out« v perutninski proizvodnji, ter zmanjšanje transferja živali. Z uporabo pravih higienskih postopkov je bil onemogočen raznos kakršnihkoli patogenih mikroorganizmov. Vse te preventivne aktivnosti niso zahtevale velikih stroškov. V prihodnje bo program prenesen še v prirejo svinjskega in govejega mesa (Maijala in sod., 2005).

2.6 PORABNIK IN VARNOST ŽIVIL

Porabnik v sedanjem času se je zelo spremenil z vidika zahtev, spoznanj in želja. Zaradi tega je nastal nov val konferenc in predavanj o porabnikovih zahtevah, navadah, željah in njegovih pričakovanjih v prihodnosti. Proizvajalci morajo biti zato inovativni, da porabniku ponudijo izdelek, ki si ga želi. Glavne poudarjene teme pri tem so skrb za zdravje porabnikov, priročnost izdelkov, pomembnost izbire, nove izkušnje ter zgodbe o živilih, etiki in okolju (Grunert, 2006). Spremenjene navade porabnikov v zadnjih letih so povzročile strmo rast prodaje priložnejših živil. Spremembe potrošniških navad so rezultat velikih makroekonomskih sprememb, ki so nastale v razvitih državah v zadnjih nekaj dekadah (Jago, 2000).

Javno mnenje glede varnih živil v zadnjih desetih letih se zelo razlikuje: 38% vprašanih meni, da se je varnost izboljšala, 29% meni, da je varnost konstantna in 28% vprašanih pa meni, da je varnost slabša kot v preteklosti (Eurobarometer, 2006).

Ocenjeno je, da so porabniki bolj zaskrbljeni glede dejavnikov tveganj v živilih, ki so jim bolj poznani kot pa glede tistih, ki jih slabše poznajo (Rosati in Saba, 2004).

Porabnika najbolj skrbijo tisti dejavniki, ki so jasno označeni kot nevarni (ostanki pesticidov, novi virusi npr. ptičje gripe, ostanki sredstev v mesu, kontaminacija živil z bakterijami, nehigienski pogoji izven doma). Srednje so zaskrbljeni zaradi onesnaženosti okolja (živo srebro), gensko spremenjenih mikroorganizmov (GSO), aditivov v živilih, ravnanje z živalmi in BSE. Najmanj so porabniki zaskrbljeni glede osebnih dejavnikov tveganj, kot je občutljivost na alergene ali tistim, ki so povezani z navadami posameznikov (priprava hrane, higiena živil v domači kuhinji) in pridobivanje na telesni masi (Eurobarometer, 2006).

Porabniki in živilsko predelovalna industrija lahko preprečijo zastrupitve z živili. Podjetja lahko zmanjšajo vsebnost patogenih bakterij, znižajo pH izdelkom in pravilno rokujejo z živili med transportom. Kakor hitro živilo zapusti trgovino, je za njegovo varnost odgovoren porabnik. Živilo mora pravilno shranjevati, pravilno z njim rokovati med pripravo, kuhati, saj le na tak način prepreči navzkrižno kontaminacijo in razmnoževanje bakterij (Roe, 2004).

Na koncu se porajajo zanimiva vprašanja. Kaj so porabniki pripravljeni narediti za zagotavljanje varnosti živil? Ali imajo dovolj znanja, kako rokovati z živili (Jevšnik in sod., 2008c) Ali so pripravljeni plačati za varno hrano? Ali je to enostavno naloga in etična ter socialna odgovornost industrije (Röhr in sod., 2005) in ostalih udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi? Študije kažejo, da se porabniki zavedajo potrebe po znanju in praksi glede zagotavljanja varnih živil, vendar se kažejo v njihovem poznavanju še številne pomanjkljivosti, kar se lahko odrazi tudi v zastrupitvi z živili (Patil in sod., 2004; Badrie in sod., 2006). Iz tega razloga bi morale izobraževanje porabnika glede zagotavljanja varnosti biti v ospredju ukrepov za zniževanje števila zastrupitev s hrano (Jevšnik in sod., 2008c).

To spoznanje se je potrdilo tudi v okviru raziskave, ki jo je opravila Jevšnik s sodelavci (2008a) in se je ujemala z rezultati španske raziskave (Garayoa in sod., 2005). V zadnjih nekaj letih je bila večina aktivnosti usmerjena v nadzor dejavnikov tveganj v proizvodnem sektorju, medtem ko je bilo teh pritiskov s strani vladnih institucij bistveno manj za izobraževanje porabnikov glede zagotavljanja varnih živil. Učinkovito informiranje porabnikov glede možnega tveganja zastrupitev s hrano in vzpodbujanje k pravilnemu postopanju z živili doma je gotovo najboljša pot za zagotovitev varnosti živil pri porabnikih na koncu proizvodno oskrbovalne verige (Patil in sod., 2005).

Pri 1031 naključno vprašanih slovenskih porabnikih so preverjali, kako dobro razumejo pomen »varno živilo«. Več kot polovico vprašanih je razumelo pomen »varno živilo« pravilno tudi v smislu strokovne definicije. V izjavah z enim možnim odgovorom so nekateri vprašani pojem varnega živila povezovali tudi s tveganjem za človekovo zdravje, pri izjavah z več možnimi odgovori pa so pomen varnih živil povezovali z zagotavljanjem varnosti živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi. Rezultati analize lahko predstavljajo učinkovit pripomoček za oblikovanje izobraževalnega gradiva za porabnike. V ta namen je potrebno zbrati vse dileme porabnika. Dileme je potrebno razjasniti, porabnike pa naučiti, kako pravilno postopati z živili v cilju odprave ali zmanjševanja dejavnikov tveganj. Pomanjkanje znanja in razumevanja lahko pripelje do tega, da se bodo porabniki izogibali novim ali tradicionalnim izdelkom, ki imajo lahko pomembne prednosti, ki pa jih porabniki ne bodo prepoznali. Za živilsko predelovalno industrijo, je pomembno, kako si porabniki razlagajo pojem varno živilo. Da lahko zagotovimo pravilno interpretacijo pojma »varno živilo« s strani porabnikov, pa jih je potrebno izobraziti (Jevšnik in sod., 2008a).

Porabnik je pomemben člen v verigi zagotavljanja varnosti živil tako imenovani »od njive do mize«. Zato je bistveno pri planiranju izobraževalnih programov vključiti tudi vidik porabnika predvsem njegovega potrebnega vedenja o dobri kuhinjski praksi in pravilne izvedbe le-te (Sammarco in sod., 1997).

Porabniki niso dovolj dobro seznanjeni z načeli zagotavljanja varnih živil, ne zagotavljajo dovolj dobro neprekinjene hladne verige občutljivim izdelkom in dopuščajo številne možnosti naknadne kontaminacije živil. Najbolj nepravilno vodeni postopki z njihove

strani so nepravilno odmrzovanje, nepravilno ohlajevanje toplotno obdelanih živil, nepravilno pogrevanje živil, pomanjkanje znanja glede zahtevanih temperatur v hladilnih napravah, pomanjkanje znanja glede navzkrižne kontaminacije in higiene umivanja rok. Porabniki potrebujejo dodatna znanja o zagotavljanju varnih živil od nakupa do doma in o dobri kuhinjski praksi doma. Navodila dobre prakse morajo doseči predstavnike mlajše populacije preko izobraževalnih programov in še pomembneje preko ustreznega usposabljanja. Vzporedno s tem pa je potrebno dodatno izobraziti učitelje, da informacije preko otrok dosežejo še njihove starše. Samo porabnik, ki se zaveda pomena varnosti živil, lahko postane aktivni partner znotraj varnega živilskega cikla (Jevšnik in sod, 2006).

2.7 IZZIVI V PRIHODNOSTI

Varno živilo je bistveno za porabnika, živilsko industrijo in ekonomijo. Kljub ogromnim investicijam obolenja zaradi zastupitev s hrano naraščajo, kar je lahko posledica boljše statistike ali dejanske rasti. Obolenja zaradi kontaminirane hrane so javni zdravstveni problem v Evropi in svetu. Natančnejši pogled na živilsko področje, ki je razpeto med tehničnimi in družbenimi vedami, nam da širši spekter možnosti, kako zagotoviti popolno varnost živil do porabnika na koncu proizvodno oskrbovalne verige (Raspor in Jevšnik, 2008).

S porabnikom zunaj kroga – sistema za zagotavljanje živil ne moremo govoriti o zagotavljanju varnih živil od njive do mize. Zato mora Dobra prehranska praksa (GNP) postati vez med globalno vizijo nadzora nad varnostjo živil, ki se začne in konča z upoštevanjem porabnika (Raspor in Jevšnik, 2008).

Cilj je lahko dosežen samo z globalnim sodelovanjem vseh udeležencev s področja živil: vladnih organov, učiteljev in profesorjev, nadzornikov, zaposlenih v priraji / predelavi, transportu, trgovini, gostinstvu in nas – porabnikov, ki stojimo na koncu proizvodno prehranske verige (Raspor in Jevšnik, 2008).

Očitno je, da hrana predstavlja enega od večjih problemov sodobnega sveta, poleg zdravja ljudi in okoljskih problemov. Enak trend lahko pričakujemo tudi v prihodnosti. Razvoj novih tehnik in metod nam bo gotovo pomagal zmanjšati določena tveganja in vzdrževati kakovost življenja, vendar ne smemo pozabiti na osnovne principe narave. Oblikovati moramo novo znanje s stalno nadgradnjo znanja na vseh stopnjah proizvodno oskrbovalne verige. Za doseg te strategije moramo:

- razviti nove metode za konzerviranje živil;
- izboljšati metode za takojšnjo identifikacijo kontaminantov (patogencev, pesticidov, ostankov veterinarskih sredstev...)
- proizvesti nova živila z boljšim prehranskim profilom za porabnikove individualne potrebe in želje z upoštevanje zahtev človekovega organizma;
- izvesti integracijo dobrih praks v izvedljiv sistem in z vključenim porabnikom kot sestavnim delom;
- pazljivo planirati prehransko in raziskovalno politiko z upoštevanjem kulturne in regijske raznolikosti in raznolikosti prehranskih navad;
- zagotoviti sinhroniziran razvoj zakonodaje in standardiziranih postopkov;
- realizirati in nadzirati (Raspor in Jevšnik, 2008).

Globalna varnost živil bo dosežena, ko bodo vsi sestavni deli znotraj proizvodno oskrbovalne verige obvladovali svoje področje in vzpostavili zaupanje drug do drugega v cilju ne ogroziti zdravja porabnika ob vsakodnevnem obroku (Raspor in Jevšnik, 2008).

Dosledno upoštevanje delovnih postopkov v skladu z načeli sistema HACCP in higiene živil je bistveno za zagotovitev varnosti živil in preprečevanje zastrupitev. Za doseg tega morata biti izpolnjena dva osnovna pogoja: primerno higiensko-tehnično delovno okolje in motivirano, zadovoljno in usposobljeno osebje (Jevšnik in sod., 2008b). HACCP sistem omogoča natančnejši pregled dejavnikov tveganj v primerjavi s klasičnim načinom. Dejavniki tveganj in korektivni ukrepi niso nič novega. Nov je način pristopa, kjer so aktivnosti in postopki logično razvrščeni. Pristop je multidisciplinaren. Zahteva osebno odgovornost, dokumentacijo in zapise nadzora, takojšnje ukrepanje v primeru ugotovljene neustreznosti ter sledljivost. Prinaša spremembe v mišljenju, organiziranju, vodenju, izobraževanju in usposabljanju na vseh nivojih (od zaposlenih do predstavnikov vodstva) (Likar in sod., 2001; Likar in Jevšnik, 2004).

V prihodnje se napoveduje, da bo sistem HACCP imel več kot sedem bistvenih načel. Eno načelo bo sigurno pripadalo izobraževanju in usposabljanju zaposlenih, ki delajo z živili. Če zaposleni pri delu z živili ne poznajo bistvenih dejavnikov tveganj to vodi v neuspešno uvedbo preventivnih in kontrolnih ukrepov (Bryan, 1988).

Ali bo sistem zagotavljanja varne hrane učinkovit ali ne, je odvisno od razumevanja zaposlenih in njihove osebne odgovornosti (Jevšnik in sod., 2006), ter vseh vključenih v izdelovanje sistema HACCP v podjetju, izpolnjevanja načel in presojanja sistema. Usposabljanje predstavnikov vodstva in vseh zaposlenih v podjetju je bistveno za zagotavljanje varnosti živil (Jevšnik in sod., 2006). Izbor, urjenje in izobraževanje presojevalcev, ki presojujejo učinkovitost implementiranega sistema in verifikacija njihovih sposobnosti in znanja, predstavljajo kritičen dejavnik za doseganje zadostne kontrole nad varnostjo hrane v procesu (Mortimore, 2000).

Pri učinkovito vodenem sistemu HACCP v podjetjih je lahko pričakovati pozitivne rezultate (Motarjemi in Käferstein, 1999), ob navedenih pomanjkljivostih pa obstaja možnost pojavljanja neustreznih izdelkov na trgu in posledično, možnost zastrupitve s hrano. S sistemom HACCP se lahko zagotovi večja transparentnost, če smo sposobni narediti napredek k učinkovitejšemu vodenju programov za zagotavljanje varne hrane in s tem uspešnejše zaščititi javno zdravje (Sperber, 2005a).

2.8 ZASTAVLJENI CILJI IN DELOVNA HIPOTEZA

Za celovito preučitev vzrokov neučinkovitosti izvajanja sistema zagotavljanja varnih živil, smo si zastavili naslednje cilje:

- analizirati dejansko stanje obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil v proizvodnji in distribuciji jajc,
- spoznati predstave zaposlenih o potrebnem znanju za učinkovito proizvodnjo varnih živil,
- ugotoviti stopnjo sodelovanja med nosilci dejavnosti v proizvodno oskrbovalni verigi, strokovnimi institucijami in uradnim nadzorom.

- ugotoviti slabosti v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige glede obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil,
- določiti vzroke neobvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige.

Predpostavljali smo, da pomanjkanje znanja zaposlenih in zavedanja odgovornosti nosilcev dejavnosti v proizvodnji in distribuciji jajc ter nesodelovanje in slab pretok informacij med udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi, predstavljajo ključne ovire za učinkovitejše delovanje sistema HACCP.

3 MATERIALI IN METODE

Raziskovalno nalogo o učinkovitosti sistema HACCP v proizvodnji in distribuciji jajc smo opravili v celotni proizvodno oskrbovalni verigi. K sodelovanju smo povabili udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc iz vse Slovenije.

V prvi fazi raziskave smo si ogledali obstoječe higiensko stanje v nekaterih obratih prireje, predelave jajc in prodaje ter na osnovi ogleda in razgovora z zaposlenimi sestavili anketni vprašalnik. Anketne vprašalnike smo razposlali na različne naslove klasično po pošti in preko elektronske pošte na 324 različnih naslovov rejcem, zaposlenim v živilsko predelovalni industriji ter zaposlenim v gostinstvu in trgovini. Poleg njih smo anketirali tudi strokovnjake – svetovalce s področja zagotavljanja varnih živil v proizvodnji in prometu ter nekaj predstavnikov uradnega nadzora v primarnem sektorju.

Preko vprašalnikov smo preverjali dejansko stanje obvladovanja sistema varnih živil (HACCP) v živilskih obratih, stopnjo znanja in ozaveščenosti partnerjev v proizvodno oskrbovalni verigi, ter stopnjo sodelovanja med nosilci živilske dejavnosti, strokovnimi institucijami in uradnim nadzorom. Pri analizi obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil (HACCP) v podjetjih smo definirali slabosti ter poiskali vzroke zanje.

3.1 POSTOPEK DELA

Raziskava o učinkovitosti uvedbe sistema HACCP v proizvodno oskrbovalni verigi kokošjih jajc je potekala po naslednjem vrstnem redu:

- priprava anketnega vprašalnika
- testiranje anket z izbranimi skupinami anketirancev (10 oseb)
- anketiranje
- vnos podatkov iz anket
- statistična obdelava podatkov (SPSS 13,00 program) in predstavitev rezultatov.

3.1.1 Priprava anketnega vprašalnika

Anketni vprašalnik smo zasnovali tako, da bi pridobili čim več koristnih informacij o učinkovitosti sistema HACCP v proizvodno oskrbovalni verigi. Pripravili smo 12 različnih anketnih vprašalnikov, posebej za rejce, ki se ukvarjajo s prirejo jajc, zaposlene v perutninarskih družbah, živilske strokovnjake v perutninarskih družbah, predstavnike vodstva v perutninarskih družbah, zaposlene v živilsko predelovalnih obratih, živilske strokovnjake v živilsko predelovalnih obratih, predstavnike vodstva v živilsko predelovalnih obratih, zaposlene v gostinstvu in trgovini, živilske strokovnjake v gostinstvu in trgovini, predstavnike vodstva v gostinstvu in trgovini, svetovalce v proizvodnji in prometu z živili ter predstavnike uradnega nadzora.

Določena vprašanja so bila skupna vsem skupinam anketirancev, nekatera pa le posameznim sektorjem ali specifična za točno določeno skupino anketirancev. Na ta način smo dobili odgovore z različnih zornih kotov, z vidika zaposlenih, živilskih strokovnjakov, predstavnikov vodstva, svetovalcev in nadzornikov. Ponavljajoči se odgovori udeležencev, ki so si bili glede na raziskovalni problem podobni, so nam omogočili odkriti in zaznati

vzorci in trende za posamezno skupino, za posamezni sektor ali celo za celotno proizvodno oskrbovalno verigo. Šlo je za učinkovito tehniko zbiranja kvalitativnih podatkov (Preglednica 3 – Preglednica 7).

3.1.2 Testiranje anket

Pred začetkom anketiranja smo anketne vprašalnike testirali za vse skupine anketirancev. Testiranje smo izvedli skupaj s sodelavci in kolegi v podjetjih. Manjše nejasnosti in napake so bile na ta način odpravljene, sugestije za nekatere spremembe vprašanj ali trditev v vprašalnikih pa upoštevane. Sledilo je ponovno testiranje na desetih naključnih udeležencih v proizvodno oskrbovalni verigi in s tem smo postopek anketiranja dokončno preverili.

3.1.3 Anketiranje

Skupine anketirancev so predstavljali predstavniki proizvodno oskrbovalne verige kokošjih jajc in strokovnjaki – svetovalci s področja varne hrane ter predstavniki uradnega nadzora v prireji jajc. Večino anketiranja smo opravili v letu 2006. V manjšem obsegu so bili izpolnjeni vprašalniki ob našem obisku in ogledu živilskih obratov, v večjem obsegu pa s pomočjo koordinatorjev v živilskih podjetjih. Koordinatorji so v dogovoru z nami v podjetjih organizirali izpolnjevanje vprašalnikov s strani zaposlenih v proizvodnji, živilskih strokovnjakov in predstavnikov vodstva. Vrnjeni vprašalniki niso bili podpisani, saj je bilo že prvotno dogovorjeno, da anketiranje poteka anonimno.

V primarnem sektorju so odgovarjale vse večje perutninarske družbe, ki se ukvarjajo s farmsko prirejo jajc in nekateri tudi s predelavo jajc ter večje število registriranih rejcev, ki se ukvarjajo s to dejavnostjo. V skupini živilsko predelovalnih obratov so sodelovali vsi večji industrijski obrati, ki uporabljajo jajca ali izdelke iz jajc (zamrznjen jajčni melanž, jajca v prahu, pasterizirana jajca, beljak...) kot surovino ali kot eno izmed sestavin v končnih izdelkih. Med njimi so bili vsi večji proizvajalci kruha, pekovskega peciva in slaščic, zamrznjenih izdelkov iz testa s polnili, testenin, majoneze in majoneznih izdelkov, mesnih izdelkov (mortadele) in gotovih jedi. V segmentu gostinstva in trgovine so sodelovali vsi večji hoteli, šolske kuhinje, bolnišnice, domovi za starejše občane, cateringi, trgovski sistemi, manjši in srednji gostinski ter trgovski obrati.

3.1.4 Vnos podatkov iz anket

Podatke smo vnašali direktno iz anketnih lističev v matrico, narejeno v SPSS 13,00 programu. Imeli smo 12 matric, toliko kot je bilo različnih anketnih vprašalnikov.

3.1.5 Statistična obdelava podatkov

V statističnem programu SPSS 13,0 smo statistično obdelali vnesene podatke. Izračunali smo osnovne frekvence odgovorov, ocene in odgovore v odstotkih, povprečne vrednosti ocen in standardne odklone ocen.

3.1.6 Predstavitev rezultatov

Rezultate smo zaradi boljše preglednosti in predstavljenosti predstavili z grafikoni in preglednicami.

3.2 ANKETNI VPRAŠALNIK

Osnovni vir podatkov je bilo 12 različnih anketnih vprašalnikov z različnim številom vprašanj, mnenj ali trditev (Preglednica 2). Anketiranci so na vprašanja odgovarjali z »DA«, »NE« ali »NE VEM«, strinjanje s trditvami in mnenji pa so ocenjevali z ocenami od 1 – 5. Ocena 1 je pomenila »sploh se ne strinjam« ali »nikoli«, ocena 5 pa »zelo se strinjam« ali »vedno«.

Preglednica 2: Anketni vprašalniki

Table 2: Questionners

Zaporedno število	Naslov vprašalnika	Število vprašanj, mnenj in trditev
1	Vprašalnik za rejce, ki se ukvarjajo s prirejo jajc – kmetije	117
2	Vprašalnik za zaposlene v perutninarskih družbah	149
3	Vprašalnik za zaposlene v živilsko predelovalnih obratih	136
4	Vprašalnik za zaposlene v gostinstvu in trgovini	138
5	Vprašalnik za živilske strokovnjake v perutninarskih družbah	157
6	Vprašalnik za živilske strokovnjake v živilsko predelovalnih obratih	153
7	Vprašalnik za živilske strokovnjake v gostinstvu in trgovini	155
8	Vprašalnik za vodstvo perutninarskih družb	149
9	Vprašalnik za vodstvo živilskih podjetij	149
10	Vprašalnik za vodstvo v gostinstvu in trgovini	149
11	Vprašalnik za predstavnike uradnega nadzora in strokovnih institucij v prireji jajc	120
12	Vprašalnik za predstavnike uradnega nadzora in strokovnih institucij v proizvodnji in prometu z jajci in izdelki iz njih	120

V prvem delu vprašalnikov so se vprašanja nanašala na področje zagotavljanja varnih živil, upoštevanje higienskih načel in načel sistema HACCP v živilskih podjetjih. Vprašanja, mnenja in trditve so bila usmerjena k preverjanju znanja in razumevanju vsebine sistema HACCP, dobre higienske in proizvodne prakse. Sledila so vprašanja glede izvedbe, pogostosti, pomembnosti in vsebine izobraževanj za zaposlene pri delu z živili ter o odnosih s predstavniki uradnega nadzora in svetovalci. Vprašani so preko odgovorov lahko opozorili na težave, s katerimi se pri svojem delu srečujejo in podali možnosti za izboljšanje.

V zadnjem delu vprašalnika so ocenjevali svoje počutje in zadovoljstvo v podjetju, odnose s sodelavci in s svojimi nadrejenimi.

Preko odgovorov, ki so se nanašala na vprašanja o demografskih značilnostih, smo dobili podatke o izobrazbi vprašanih, o spolu in narodnosti (Priloga A160 in Priloga A161).

V preglednici 3 – 7 je prikazano število anketnih vprašanj, mnenj in trditev, ki so bila zastavljena posameznim skupinam anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s petih različnih področij ter število skupin anketirancev, ki so odgovarjali na posamezno vprašanje.

4 REZULTATI

Anketne vprašalnike smo poslali 324 udeležencem v proizvodnji in distribuciji jajc. Vrnjenih smo dobili 70 % izpolnjenih anketnih vprašalnikov. S strani rejcev, ki se ukvarjajo z prirajo jajc, smo dobili vrnjenih 44,7 % vprašalnikov (17 od 38 poslanih). Od perutninarskih družb smo dobili izpolnjenih 77 % vprašalnikov (17 od 22 poslanih). Na področju živilsko predelovalne industrije smo za sodelovanje zaprosili vse večje živilske obrate. Izpolnjenih vprašalnikov v tem segmentu smo prejeli 78,6 % (107 od 136 poslanih), v segmentu gostinstva in trgovine pa smo prejeli 77,7 % vprašalnikov (63 od 81 poslanih). Svetovalci so nam vrnilo 71,4 % poslanih vprašalnikov (25 od 35 poslanih) in veterinarski inšpektorji, ki nadzorujejo obrate priraje jajc, 33,3 % (4 od 12 poslanih). Zdravstveni inšpektorat RS je kljub prvotni obljubi sodelovanje v anketi zavrnil.

V skupini anketirancev »rejci« so večinoma odgovarjali moški (76,5 %) slovenske narodnosti. 17,6 % je imelo končano osnovno šolo, 41,2 % je imelo končano poklicno šolo, 17,6 % končano srednjo šolo ter 23,5 % je imelo končano višjo šolo. V skupini anketirancev zaposlenih v perutninarskih družbah sta odgovarjala na naša vprašanja dva moška in pet žensk. Vsi so bili slovenske narodnosti. Štirje v tej skupini so imeli dokončano srednjo šolo, dva dokončano osnovno šolo, eden pa osnovne šole ni imel dokončane.

V skupinah anketirancev, ki so bili zaposleni v živilsko predelovalnih obratih ter gostinstvu in trgovini je odgovarjalo največ žensk in sicer v prvi skupini 46,8 % in v drugi skupini 60,5 %. Večina vprašanih je bila slovenske narodnosti; v prvi skupini je bilo 79 % ljudi slovenske narodnosti, v drugi (gostinstvo in trgovina) pa 88,4 %. Večina vprašanih v teh dveh skupinah je imela končano srednjo šolo ali poklicno šolo. V živilsko predelovalnih obratih je imelo končano srednjo šolo 51,6 % in poklicno šolo 33,9 %, v skupini zaposlenih v gostinstvu in trgovini pa je končalo srednjo šolo 60,5 % vprašanih, poklicno šolo pa 30,2 % (priloga A160).

Živilski strokovnjaki, ki so odgovarjali na naša vprašanja, so večinoma imeli visokošolsko, fakultetno izobrazbo. V manjšem odstotku so imeli opravljeno specializacijo ali magisterij. V anketi so sodelovale večinoma ženske (70 % - 80 %) slovenske narodnosti. Največ tujcev je bilo v skupini anketirancev iz gostinstva in trgovine in sicer 15,4 % od 13 vprašanih (priloga A161).

Pri predstavnikih vodstva je bila najvišja stopnja izobrazbe doktorat in sicer 2 od 15 vprašanih v živilsko predelovalnih obratih. Velika večina vprašanih predstavnikov vodstva v vseh treh skupinah anketirancev je imelo visokošolsko, fakultetno izobrazbo (okrog 70 %), zelo majhen odstotek vprašanih v skupini anketirancev predstavnikov vodstva v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, pa tudi srednješolsko. Večinoma so odgovarjali moški, le v skupini anketirancev predstavnikov vodstva v gostinstvu in trgovini ženske (57,1 %). Tudi v teh skupinah anketirancev je pri predstavnikih prevladovala slovenska narodnost (priloga A161).

Pri obdelavi rezultatov smo opazili, da anketiranci na nekatera vprašanja niso želeli podati odgovorov. Takšna vprašanja so bila vprašanja o finančnem vložku pri uvajanju sistema HACCP v lastne obrate ter za izobraževanje zaposlenih. Neradi so odgovarjali na vprašanja glede višine mesečnega dohodka, starosti, delovne dobe in svojega položaja v podjetju.

4.1 ANALIZA DEJANSKEGA STANJA OBVLADOVANJA SISTEMA VARNIH ŽIVIL V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC

Preglednica 3: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja higiene živil in sistema HACCP

Table 3: Questions, opinions and statements in questionnaires about food hygiene and HACCP system in egg production and distribution

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 1 Priloga A1	Kdaj ste se prvič seznanili s sistemom HACCP? - O tem nisem seznanjen. - Pred 6 meseci. - Pred 1 letom. - Pred 2 letoma. - Pred 3 leti. - Pred 4 leti in več.	10
Priloga A2	Ali poznate pojem dobra kmetijska praksa?	1
Priloga A3	Ali poznate pojem dobra higienska praksa?	1
Priloga A4	Ali poznate pojem sistem HACCP?	1
Slika 2 Priloga A5	Sistem HACCP se je izvajal že prej, le da se ni tako imenoval.	12
Slika 3 Priloga A6	Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile pred spremenjeno zakonodajo.	12
Slika 4 Priloga A7	Dobra higiena živil je samo zdrava pamet.	12
Slika 5 Priloga A8	Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP popolnoma.	10
Slika 6 Priloga A9	Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremenjeno zakonodajo.	10
Slika 7 Priloga A10	Danes še vedno ne razumem pomena in vsebine sistema HACCP.	10
Slika 8 Priloga A11	Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna.	12
Slika 9 Priloga A12	Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP.	12
Slika 10 Priloga A13	Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo.	12
Slika 11 Priloga A14	Da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, je le stereotip.	12
Slika 12 Priloga A15	V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca.	12
Slika 13 Priloga A16	Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim.	10
Slika 14 Priloga A17	Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve.	4
Slika 15 Priloga A18	Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je preobsežna.	12
Slika 16 Priloga A19	Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je uporabna.	12
Slika 17 Priloga A20	Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je razumljiva.	12

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 3: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja higiene živil in sistema HACCP«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 18 Priloga A21	Dokumentiranje sistema HACCP je samo nepotrebno kopičenje papirjev.	8
Slika 19 Priloga A22	Pri svojem delu mi ni treba misliti, ker imam vse napisano.	3
Slika 20 Priloga A23	Pisna delovna navodila delavcem olajšajo delo.	8
Slika 21 Priloga A24	Zaposlene je potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela.	8
Slika 22 Priloga A25	Delavce je po kontroli potrebno nagrajevati ali jih sankcionirati.	8
Slika 23 Priloga A26	Obstoječa zakonodaja je preobsežna in zapletena.	4
Slika 24 Priloga A27	Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka.	8
Slika 25 Priloga A28	Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih.	3
Slika 26 Priloga A29	Delo inšpektorja, ki nadzoruje naš obrat, je zelo objektivno in profesionalno.	4
Slika 27 Priloga A30	Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker imam možnost vključiti ga v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti.	8
Slika 28 Priloga A31	Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker z odpravo ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti svoj sistem ves čas izboljšujem in ga nadgrajujem.	8
Slika 29 Priloga A32	Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker sistem HACCP izvajam že zaradi zakonodaje.	8
Slika 30 Priloga A33	Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker s tem samo zapravljam čas in denar.	8
Slika 31 Priloga A34	Za izdelke iz našega podjetja (naših podjetij) sem prepričan, da so popolnoma varni.	8
Slika 32 Priloga A35	Trgovci so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo.	6
Slika 33 Priloga A36	Porabniki so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo.	8
Slika 34 Priloga A37	Porabnike bi bilo potrebno bolj ozaveščati in izobraževati glede varnosti živil.	8
Slika 35 Priloga A38	Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev.	8
Slika 36 Priloga A39	Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU.	8
Slika 37 Priloga A40	Višja cena živila je vedno garancija za nakup varnega živila.	12
Slika 38 Priloga A41	Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna.	12
Slika 39 Priloga A42	Za uporabnika je varnost živil nekaj samoumevnega.	8

Skoraj 89 % udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc nam je odgovorilo, da so se prvič seznanili s sistemom HACCP že pred 3 oziroma 4 leti. Le v skupini anketiranih rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc, jih je 17,6 % odgovorilo, da s tem še vedno niso seznanjeni. V tej skupini so tudi rejci, ki niso poznali pomena »Dobra kmetijska praksa« (18 %

vprašanih), niti ne pomena »Dobra higienska praksa« (24 % vprašanih) (slika 1, priloga A2, priloga A3, priloga A4 in slika 7). 48,5 % vseh vprašanih je menilo, da razumejo vsebino in pomen sistema HACCP popolnoma (slika 5), več kot polovica pa je pritrdilo, da razumejo vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremembo zakonodaje (slika 6). Da je večina zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini seznanjena z osnovnimi principi sistema HACCP, je bilo ugotovljeno že v predhodnih raziskavah (Jevšnik in sod., 2008b).

S trditvijo »Sistem HACCP se je izvajal že prej, le da se ni tako imenoval«, so se v glavnem strinjali rejci in zaposleni v primarnem sektorju v priraji jajc (več kot 50 %). Iz priloge A5 je razvidno, da so s povprečno oceno 3,21 in 3,62 izrazili strinjanje s trditvijo zaposleni in živilski strokovnjaki v predelovalni industriji, s 3,62 in 4,00 pa zaposleni in živilski strokovnjaki v gostinstvu in trgovini. Vrednosti standardnih odklonov preko 1,15 – 1,34 so kazali na izrazito razpršenost odgovorov, saj je bila 1/3 odgovorov ocenjena tudi z oceno 5 (zelo se strinjam). Bistveno bolj neopredeljeni do te trditve so bili predstavniki vodstva (slika 2).

S trditvijo »Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile prej« so se strinjali skoraj vsi zaposleni, živilski strokovnjaki in vodstvo v predelovalni industriji, gostinstvu in trgovini, rejci ter živilski strokovnjaki in vodstvo v perutninarskih družbah. Povprečne ocene so se gibale od 3,46 do 4,38. Standardni odkloni so kazali na precejšnjo razpršenost odgovorov. Največ odgovorov je bilo ocenjenih z oceno 4 in 5 (zelo se strinjam). Najmanj so se strinjali s to trditvijo svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Povprečna ocena strinjanja s trditvijo pri njih je bila 3,30 (slika 3 in priloga A6).

Iz slike 4 je razvidno, da so se s trditvijo »Dobra higiena živil je samo zdrava pamet« najbolj strinjali zaposleni v predelovalni industriji, gostinstvu in trgovini ter rejci. Najmanj so se s to trditvijo strinjali živilski strokovnjaki, predstavniki vodstva, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, kjer je bilo precej odgovorov ocenjenih z oceno 1, kar pomeni – sploh se ne strinjam. Povprečna ocena strinjanja s trditvijo pri zaposlenih in rejcih je bila 2,69 do 4,14, pri strokovnjakih in predstavnikih vodstva pa 1,86 do 2,67. Standardni odkloni so kazali precejšnjo razpršenost odgovorov (priloga A7).

V prilogi A11 so prikazane ocene strinjanja vprašanih s trditvijo »Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna«. Povprečna ocena vprašanih je bila 2,83 – 3,60, kar je pokazalo neopredelitev do trditve. Standardni odklon med vrednostmi 1,09 - 1,78 je kazal veliko razpršenost odgovorov. Precej ocen je bilo ocenjenih z oceno 1, kar pomeni »sploh se ne strinjam«, precej pa tudi z oceno 5, kar pomeni »zelo se strinjam« (slika 8).

Večina vprašanih je razumela pomen identifikacije dejavnikov tveganj, saj so trditev »Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP« skoraj vsi pritrdilno ocenili (slika 9). Povprečna ocena med vprašanimi skupinami se je gibala od 4,08 – 4,75, kar pomeni, da je velika večina vprašanih trditev ocenila z oceno 4 in 5 (priloga A12). Razpršenost odgovorov v posameznih segmentih je bila nižja, pod vrednostjo 1, razen v primeru rejcev, kjer se jih je 29,4 % odločilo za odgovor »ne vem« in živilskih strokovnjakov v gostinstvu in trgovini, kjer jih je 15,4 % izjavilo, da se s trditvijo ne strinjajo.

Glede trditve »Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo« so bila mnenja vprašanih zelo različna. Povprečna ocena strinjanja s trditvijo je bila 1,2 – 2,6, kar je kazalo bolj na nestrinjanje s trditvijo. Standardni odkloni pa so kazali izrazito razpršenost odgovorov (slika 10). Pri anketirancih iz primarnega sektorja je bilo zaslediti v večji meri nestrinjanje

s trditvijo, medtem ko je bilo pri anketirancih iz proizvodnje in prometa z živili zaslediti tudi pogoste odgovore »ne vem«. Pri ocenjevanju trditve so izstopale ocene živilskih strokovnjakov v gostinstvu in trgovini, saj je bila povprečna ocena višja kot pri ostalih anketirancih – 3,36, odgovori pa močno razpršeni (standardni odklon je bil 1,91). V tej skupini je 38,5 % vprašanih odgovorilo, da se s trditvijo ne strinjajo, 30,8 % vprašanih istega segmenta pa se je s trditvijo strinjala.

Ravno tako ni bilo enotnega mnenja glede strinjanja s trditvijo, da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, le stereotip (priloga A14). Velika večina vprašanih, kar 28 %, se ni opredelila glede pravilnosti trditve in je podala odgovor »ne vem« (slika 11).

Podobna situacija je bila tudi pri ocenjevanju trditve »V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca«. Povprečne ocene anketirancev so bile 1,25 – 3,50 (priloga A15). Razpršenost je bila tudi v tem primeru velika (slika 12). Največ anketirancev je trditev ocenilo z oceno 1 (sploh se ne strinjam), nekaj z oceno 5 (se strinjam) ali pa so se do odgovora opredelili kot »ne vem«.

Zaposleni v proizvodnji in prometu so se pri svojem delu zavedali svojih odgovornosti. Na trditev »Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve« so odgovorili enotno in pritrdilno. Povprečna ocena trditve je bila 4,14 – 4,86, z majhno razpršenostjo (priloga A17). Nekoliko večjo razpršenost odgovorov smo opazili pri rejcih, kjer je bil standardni odklon 1,26, zastopane ocene pa iz celotne ocenjevalne lestvice (slika 14).

Glede lastne dokumentacije v podjetjih se je večina udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc opredelila, da je njihova dokumentacija razumljiva, uporabna in ni preobsežna. Svetovalci v proizvodnji in prometu pa so bili ravno nasprotnega mnenja (slika 15, slika 16 in slika 17).

S trditvijo, da je dokumentiranje sistema HACCP samo nepotrebno kopičenje papirjev, se ni strinjala večina vprašanih živilskih strokovnjakov, predstavnikov vodstva in svetovalcev v proizvodnji in distribuciji jajc (priloga A21). Večina anketirancev je trditev namreč ocenila z oceno 1 (sploh ne) oceno 2 ter nekoliko manj z oceno 3 (slika 18).

Zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc se v glavnem niso strinjali s trditvijo, da jim pri njihovem delu ni treba misliti, ker imajo vse napisano (slika 19 in priloga A22). Obstoječa zakonodaja se jim je zdela preobsežna in zapletena (slika 23 in priloga A26).

Predstavniki vodstva, živilski strokovnjaki in svetovalci so se strinjali, da pisna delovna navodila zaposlenim olajšajo delo (slika 20 in priloga A23).

Predstavniki vodstva, živilski strokovnjaki in svetovalci so se strinjali s trditvama, da je zaposlene potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela (slika 21 in priloga A24). Po kontroli jih je potrebno nagrajevati ali jih sankcionirati (slika 22 in priloga A25).

»Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka«. S to trditvijo se v glavnem niso strinjali živilski strokovnjaki v živilsko predelovalnih obratih (56,6 %) ter predstavniki vodstva v vseh segmentih. Povprečna vrednost njihovih ocen na trditev je znašala 1,75 – 2,71 (priloga A27). Bolj naklonjeni temu so bili svetovalci in živilski strokovnjaki v perutninarskih družbah ter gostinstvu in trgovini (slika 24).

»Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih«. Večina zaposlenih je sicer menila, da ne, vendar so bili odgovori zelo razpršeni (slika 25 in priloga A28).

Delo inšpektorja, ki nadzoruje živilske obrate, se zdi zaposlenim v vseh segmentih in rejcem objektivno in profesionalno. Nekaj nestrinjanj je bilo zaslediti v živilsko

predelovalnih obratih in obratih gostinstva ter trgovine (slika 26). Okrog 10 % vprašanih je bilo do te trditve neopredeljenih (priloga A29). Razpršenost ocen je bila zelo velika, od vrednosti 0,91 – 1,28.

Certificiranje sistema HACCP se je zdelo bolj smiselno predstavnikom vodstva in živilskim strokovnjakom v živilsko predelovalnih obratih ter gostinstvu in trgovini. Prednosti certificiranja so videli v možnosti vključitve sistema HACCP v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti. Nekoliko manj smiselno se je to zdelo predstavnikom vodstva in živilskim strokovnjakom v primarnem sektorju ter svetovalcem in predstavnikom uradnega nadzora (slika 27 in priloga A30). Bolj upravičen razlog za certificiranje sistema HACCP je videla večina anketirancev v odpravljanju ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti ter v izboljšanju in nadgradnji lastnega sistema (slika 28 in priloga A31). Večina anketiranih, predvsem trgovci, so videli prednosti certificiranja sistema HACCP, kljub zakonodajnim obveznostim (slika 29 in priloga A32). Manj se je zdelo certificiranje smiselno svetovalcem in predstavnikom uradnega nadzora. Večina anketiranih je negiralo trditev, da je certificiranje sistema HACCP samo zapravljanje časa in denarja (slika 30 in priloga A33). S to trditvijo pa so se bolj strinjali nekateri svetovalci in predstavniki uradnega nadzora.

Bolj enotna mnenja so bila podana na trditev »Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim«. Skoraj vsi anketiranci se s trditvijo niso strinjali (slika 13). Razpršenost odgovorov je bila majhna (priloga A16).

S trditvijo »Za izdelke iz našega podjetja sem prepričan, da so popolnoma varni« se je strinjala večina živilskih strokovnjakov in predstavnikov vodstva v proizvodnji in distribuciji jajc. Njihova povprečna ocena trditve je bila 4,3 z majhnim standardnim odklonom (priloga A34). Precej bolj razpršeni so bili odgovori s strani predstavnikov uradnega nadzora. Vsi štirje anketirani so namreč drugače izrazili strinjanje s trditvijo od »sploh se ne strinjam« do »popolnoma se strinjam«. Zelo neenotna so bila mnenja glede trditve tudi pri svetovalcih v predelavi in prometu z živili. Kar 24 % jih je odgovorilo, da se s trditvijo ne strinja, 22 % pa svojega mnenja ni izrazilo. Nihče od svetovalcev ni ocenil trditve z oceno 5 – popolnoma se strinjam (slika 31).

Glede strinjanja s trditvijo, da so trgovci največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo, je bilo zaradi razpršenosti odgovorov težko opredeliti strinjanje ali nestrinjanje. Odgovarjali so svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva v farmski prireji jajc in živilsko predelovalnih obratih. Povprečna ocena odgovorov je bila 2,9, razpršenost odgovorov pa velika (slika 32 in priloga A35). Neenotno so se vprašani opredelili tudi do trditve, da so porabniki največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo. V tem primeru je bila povprečna vrednost ocen 3,1, razpršenost odgovorov pa velika 0,94 – 1,51 (slika 33 in priloga A36). Bolj enotnega mnenja so bili anketiranci glede trditve, da bi bilo porabnike potrebno bolj ozaveščati in izobraževati glede varnosti živil. Skoraj vsi odgovori so bili ocenjeni z oceno 4 in 5, kar pomeni »zelo se strinjam« (slika 34). Razpršenost odgovorov je bila pri tej trditvi majhna (priloga A37).

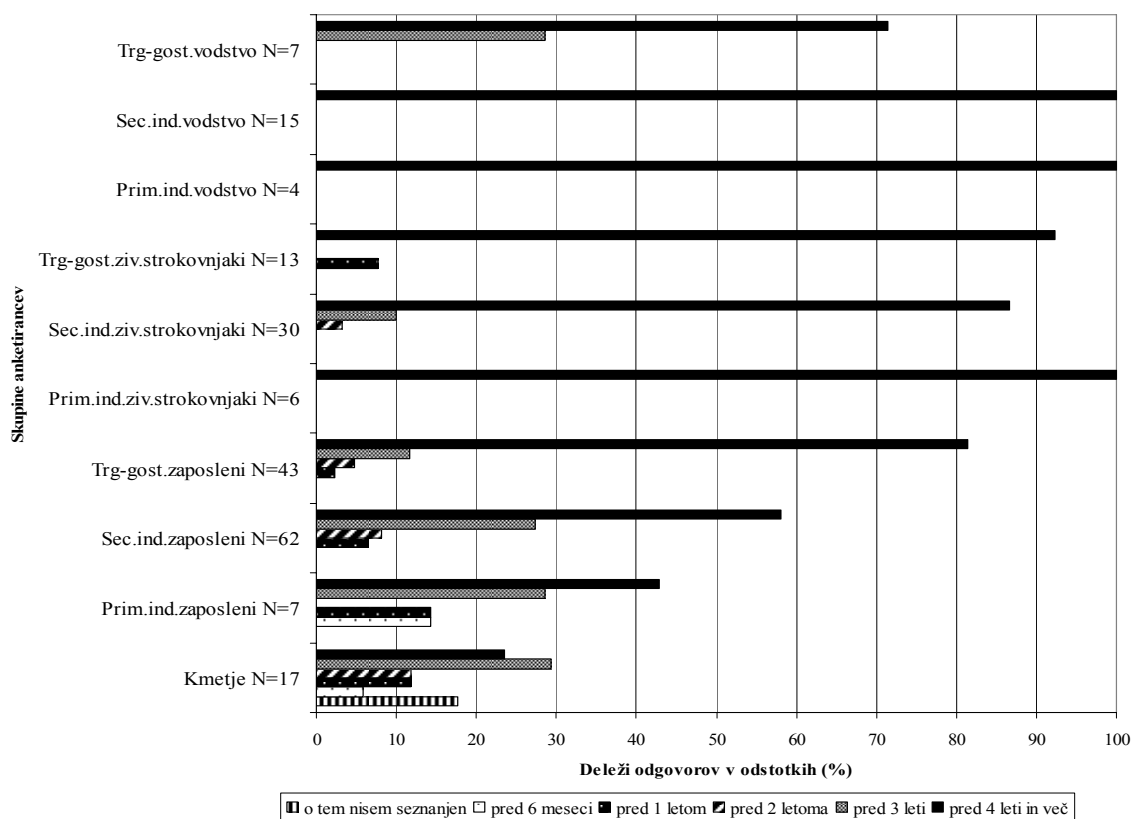
Anketiranci so opredeljevali trditev »Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev« zelo neenotno. Povprečne vrednosti ocen v posameznih segmentih so bile v intervalu 1,75 – 3,17, standardni odkloni pa v intervalu 1,13 – 2,06, kar kaže na veliko razpršenost odgovorov (slika 35 in priloga A38). Zelo različno je bilo tudi strinjanje s trditvijo »Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU«, saj so bile vrednosti standardnih odklonov povsod nad vrednostjo 1, kar pomeni, da so bile ocene podane iz celotne ocenjevalne lestvice. Večina odgovorov je

bila ocenjena z oceno 1, kar pomeni, da se velika večina udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc s to trditvijo ni strinjala (slika 36 in priloga A39).

Večina vprašanih udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc se ni strinjala s trditvijo, da je višja cena živila vedno garancija za nakup varnega živila (slika 37 in priloga A40). Podobno se jih večina ni strinjala s trditvijo »Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna« (slika 38 in priloga A41). Razpršenost odgovorov je bila velika, saj je bila trditev tudi tokrat ocenjena z vsemi ocenami iz ocenjevalne lestvice.

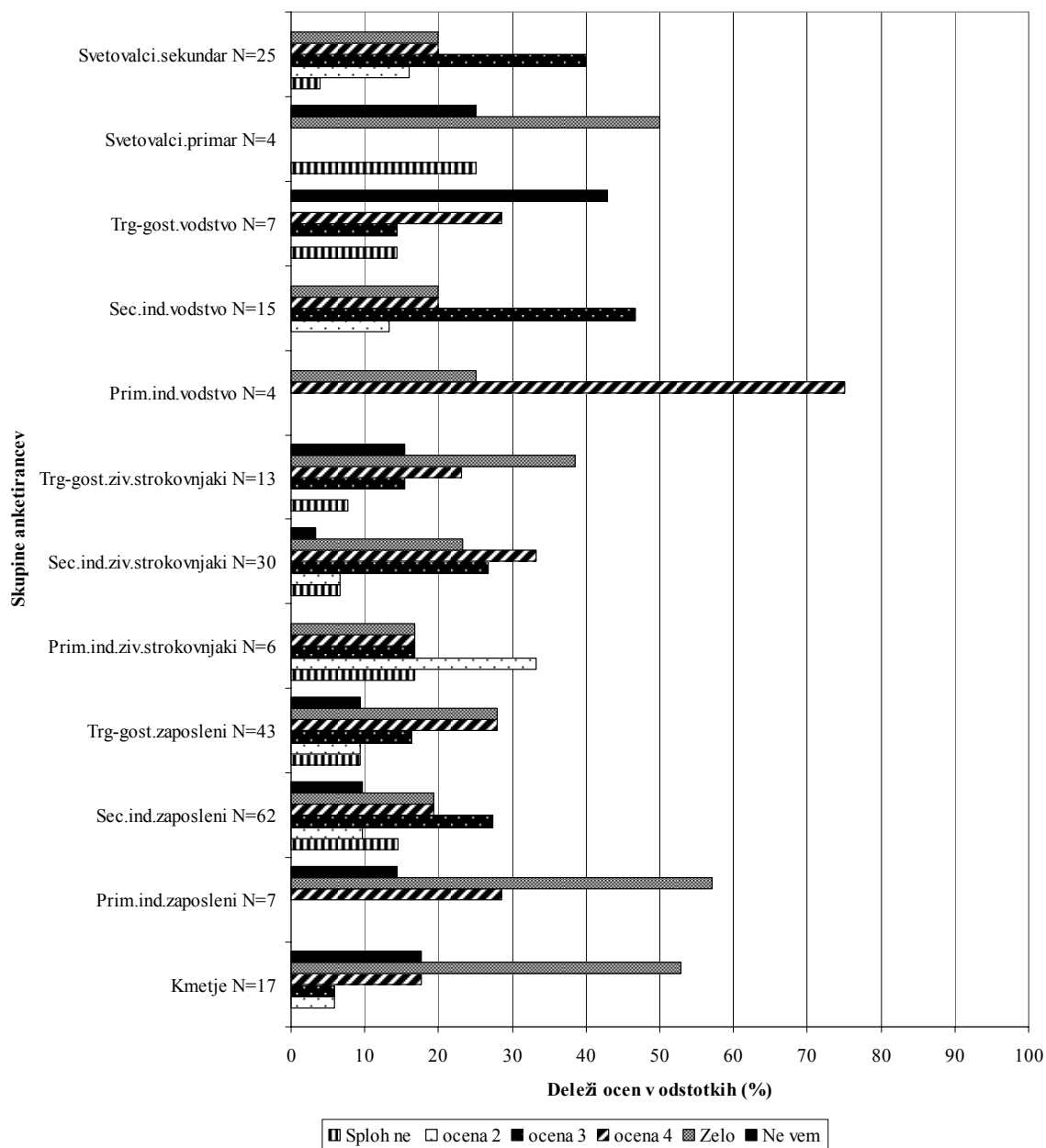
Živilski strokovnjaki, predstavniki vodstva v vseh segmentih proizvodno oskrbovalne verige, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so se v večini strinjali s trditvijo, da je za uporabnika varnost živil nekaj samo po sebi umevnega. Tudi v tem primeru je bila razpršenost odgovorov velika, vendar je bilo večina mnenj izraženih z oceno 5, zelo se strinjam in oceno 4 (slika 39 in priloga A42).

4.1.1 Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, na trditve in vprašanja s področja higiene živil in sistema HACCP



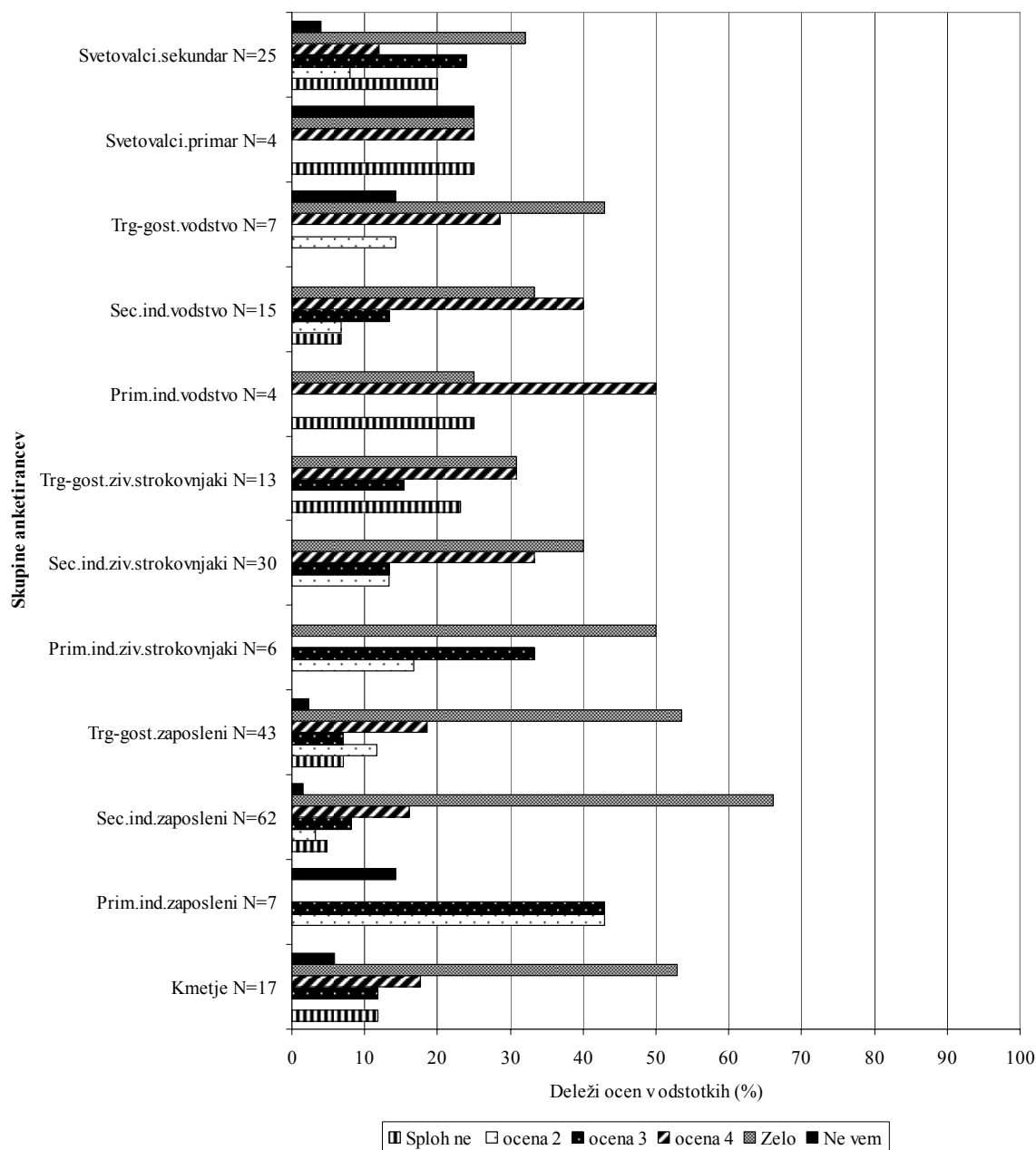
Slika 1: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »Kdaj ste se prvič seznanili s sistemom HACCP?«

Figure 1: Dispersion of answers among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 on question »When did you first meet with HACCP system?«



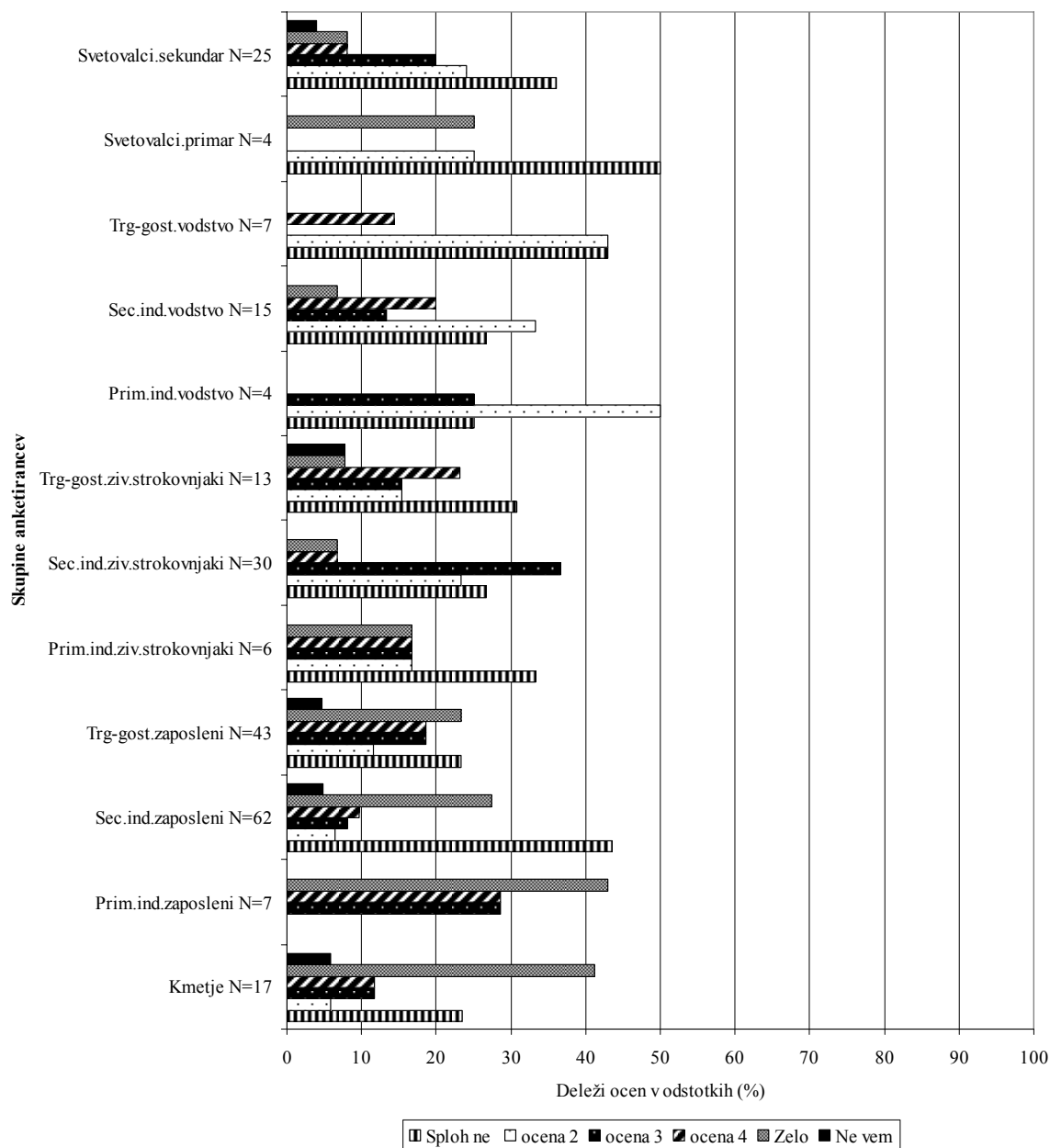
Slika 2: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sistem HACCP se je izvajal že prej le, da se ni tako imenoval«

Figure 2: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The principles of HACCP system had been followed also before but under another name«



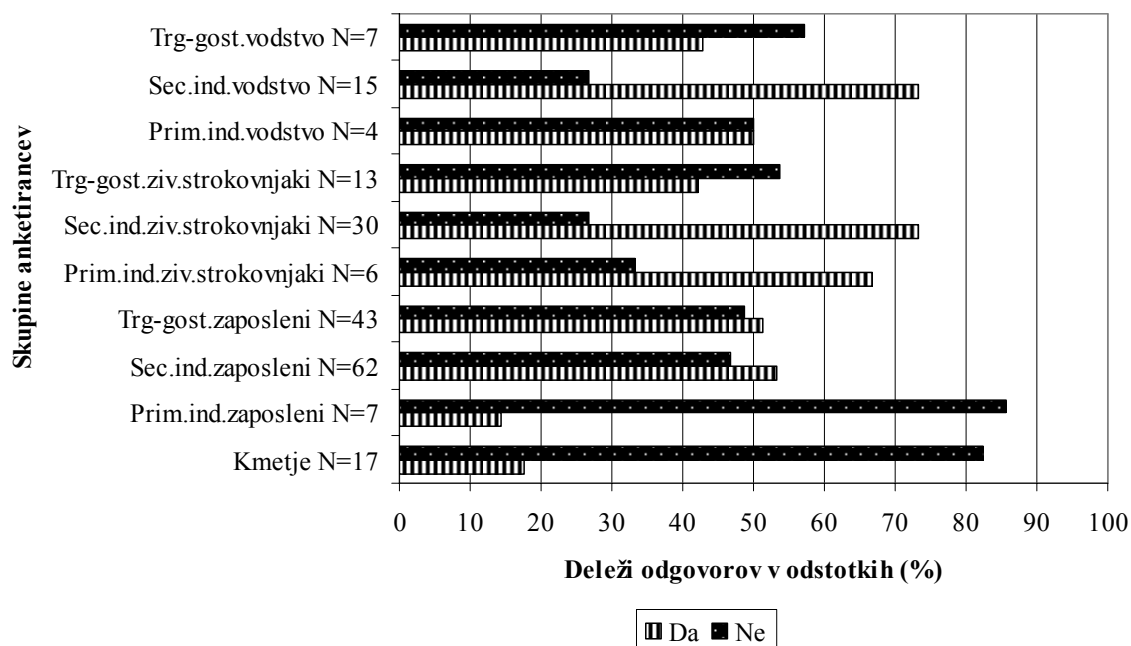
Slika 3: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile pred spremenjeno zakonodajo«

Figure 3: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Current hygiene requirements are stricter than before the legislation was changed«



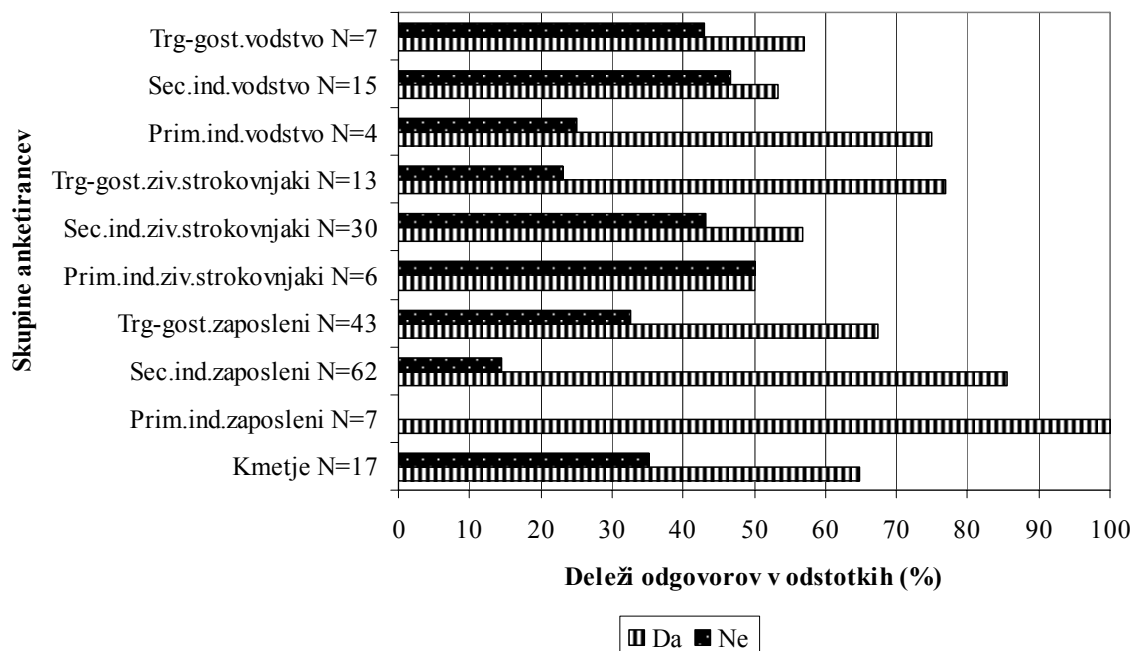
Slika 4: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dobra higiena živil je samo zdrava pamet«

Figure 4: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Good hygiene practice is just good sense«



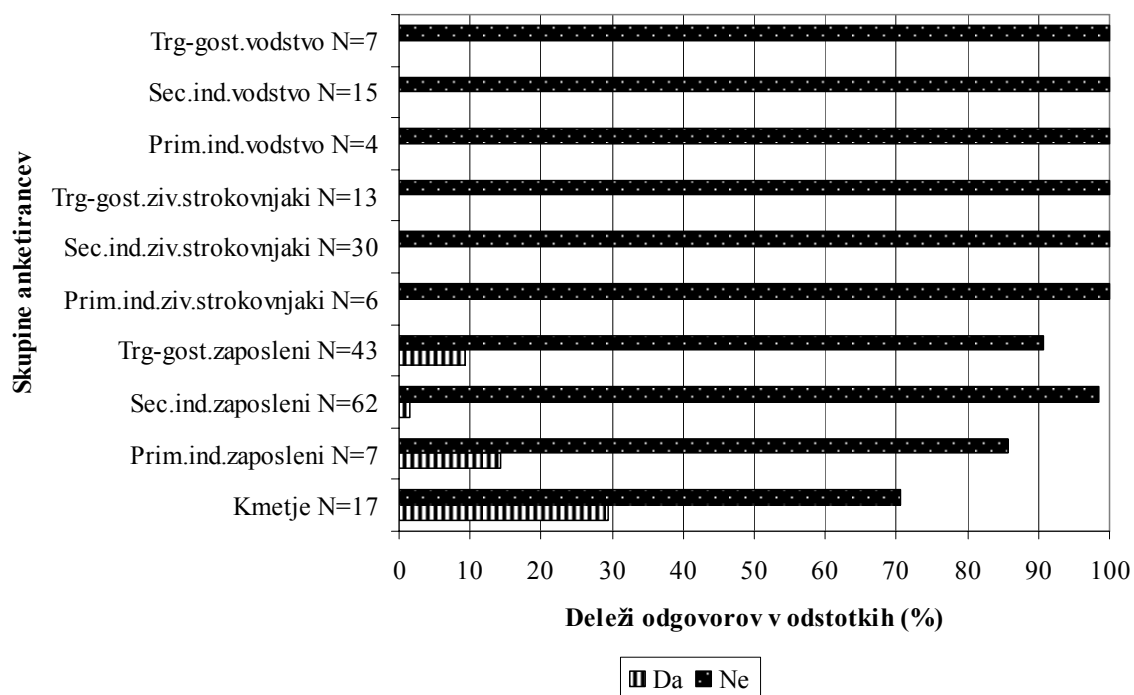
Slika 5: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP popolnoma«

Figure 5: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Today I understand the content of HACCP system completely«



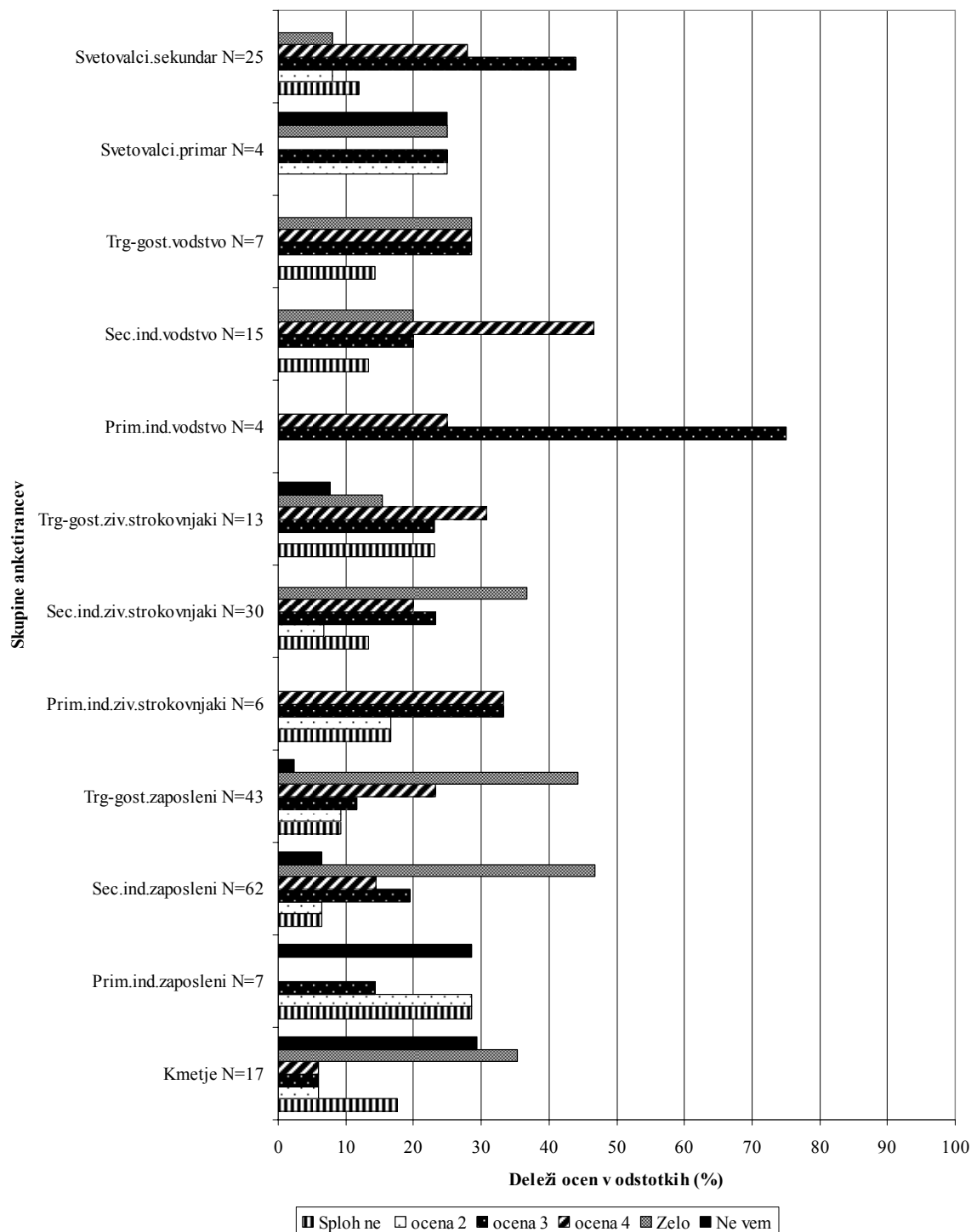
Slika 6: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremenjeno zakonodajo«

Figure 6: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I understand the content of HACCP system better now than before when legislation was changed«



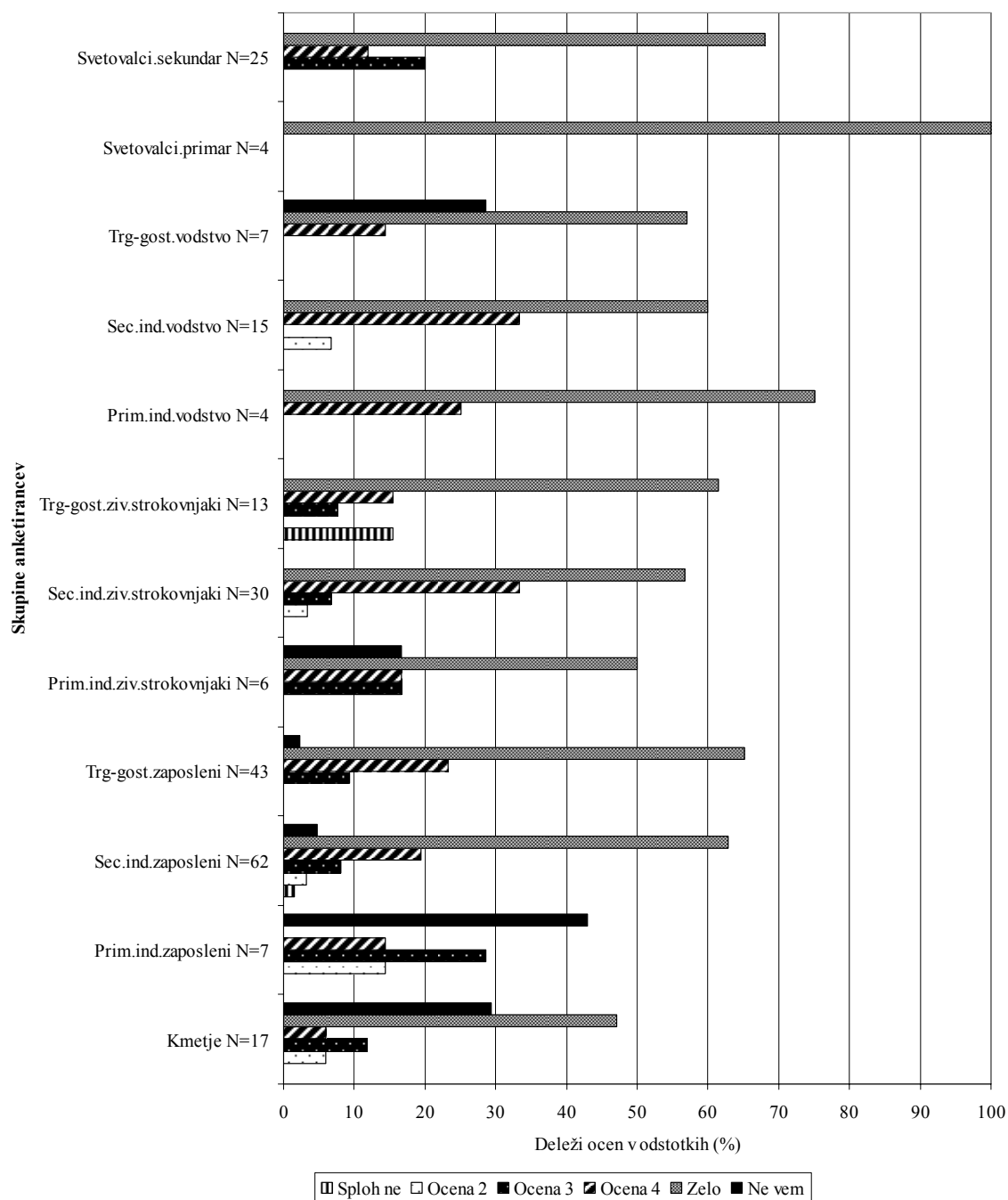
Slika 7: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Danes še vedno ne razumem pomena in vsebine sistema HACCP«

Figure 7: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Today I still don't understand the content of HACCP system«



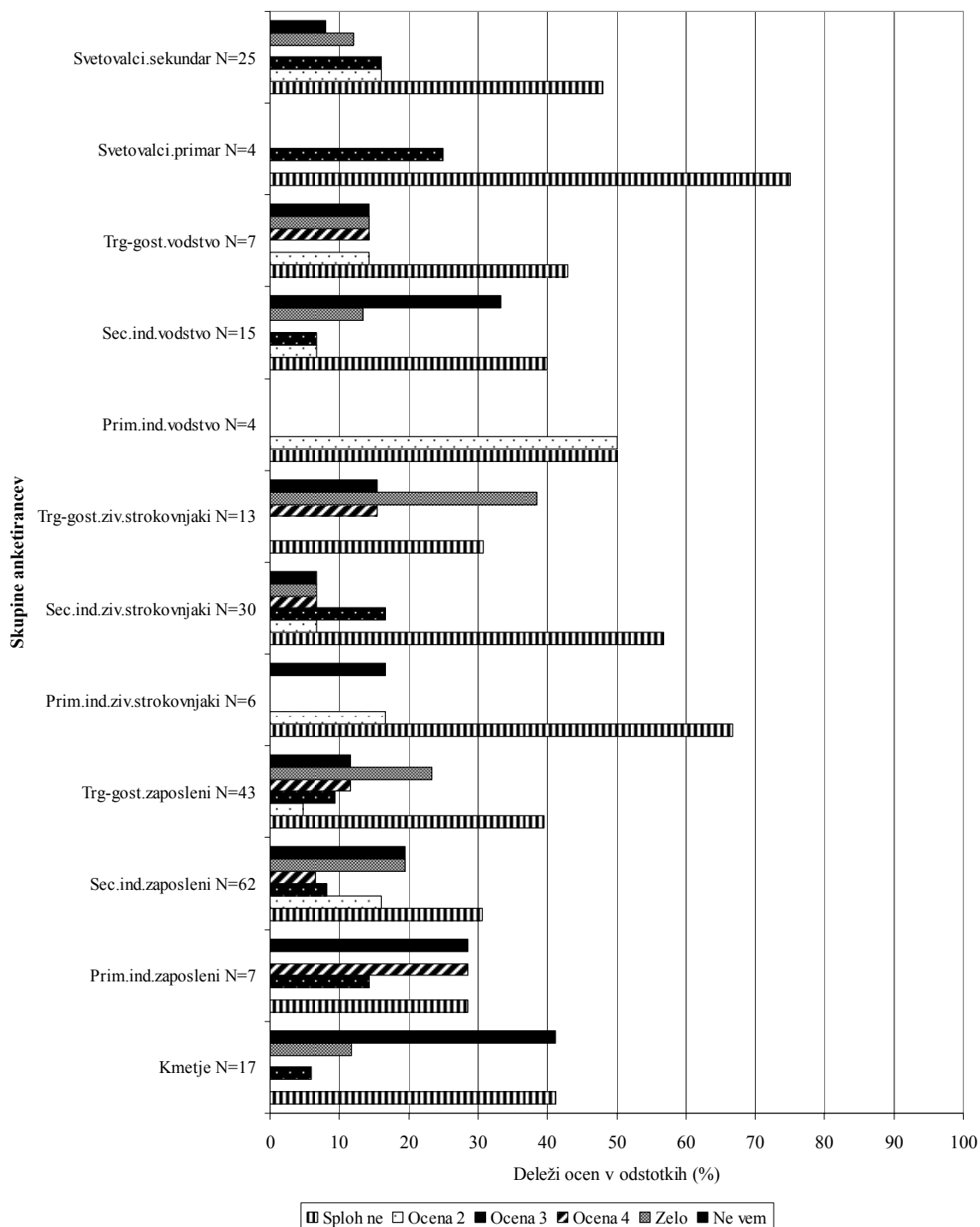
Slika 8: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna«

Figure 8: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »When HACCP system is once implemented the produced food is more safe«



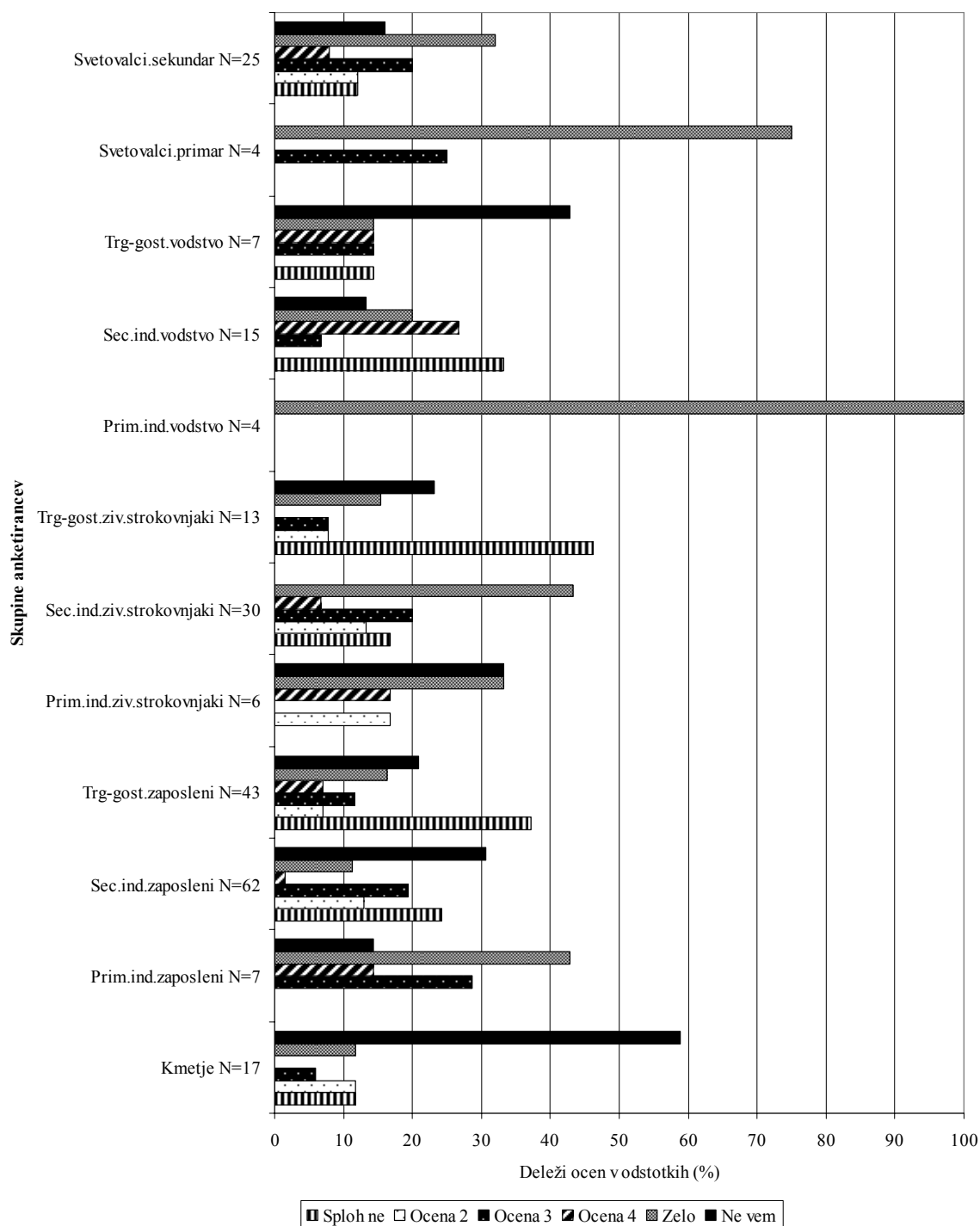
Slika 9: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP«

Figure 9: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » The correct hazard analysis for certain food production is essential for effective HACCP system«



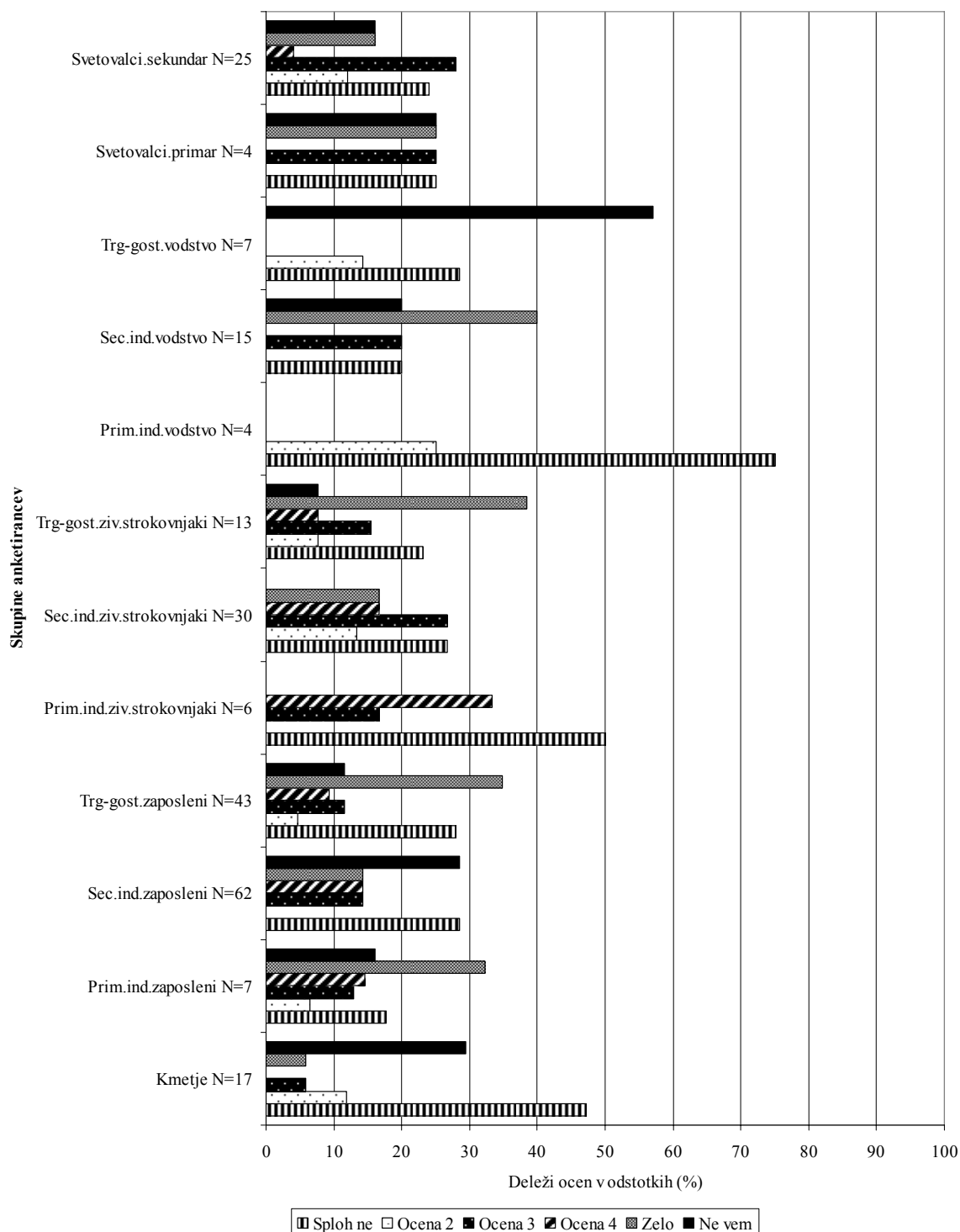
Slika 10: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo«

Figure 10: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Each egg shell is contaminated with Salmonella species«



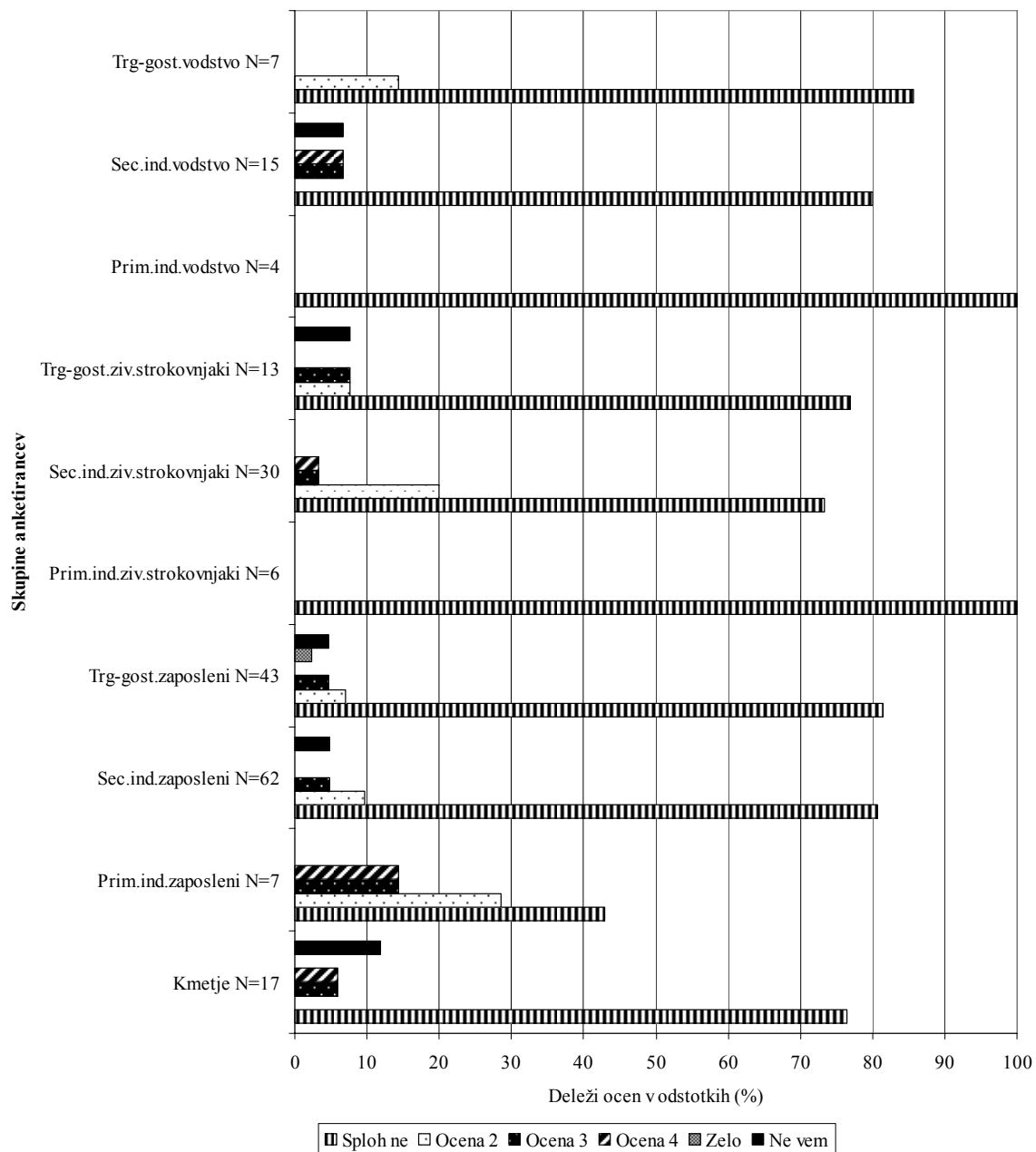
Slika 11: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, je le stereotip«

Figure 11: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »That is egg` content contaminated with salmonella is only stereotype«



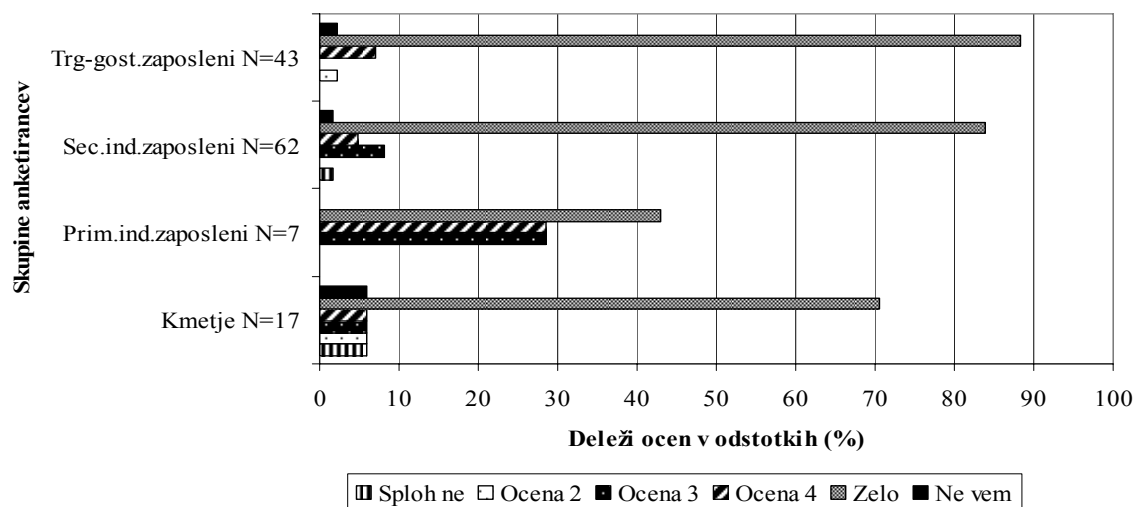
Slika 12: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca«

Figure 12: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In practice is much safer to use processed eggs that raw eggs«



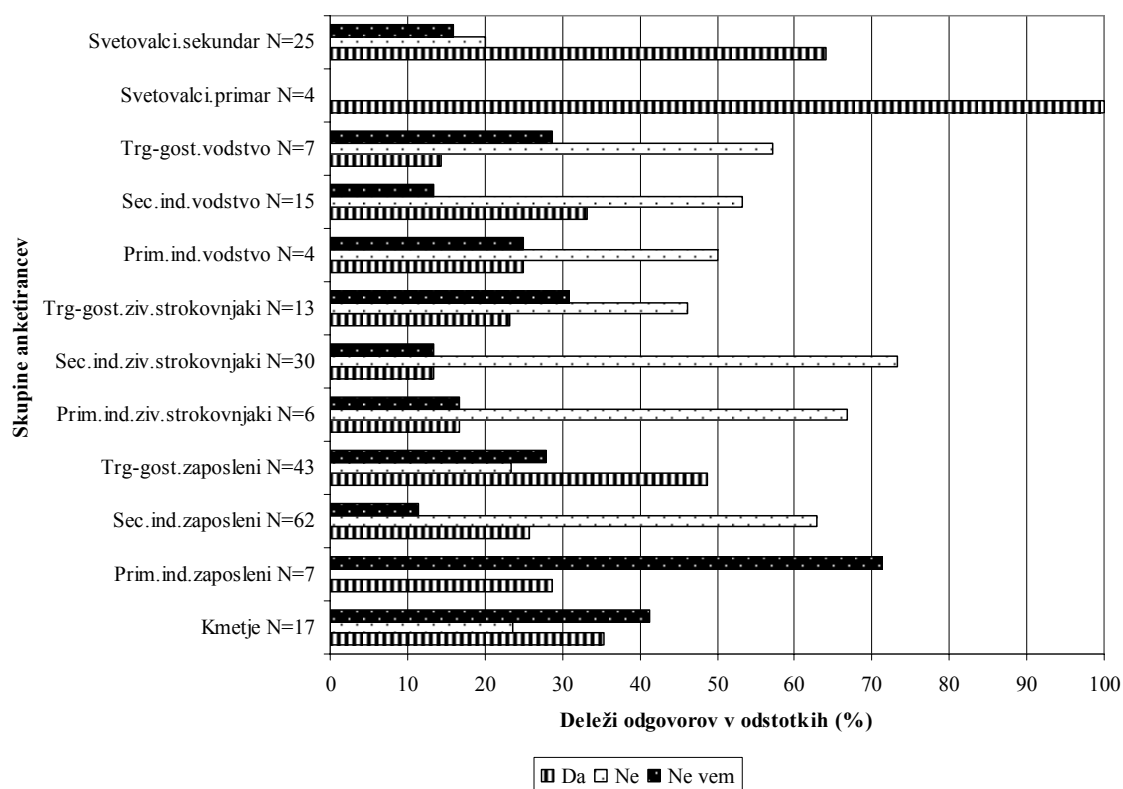
Slika 13: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim«

Figure 13: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I trust better to foreign food companies than domestic food companies«



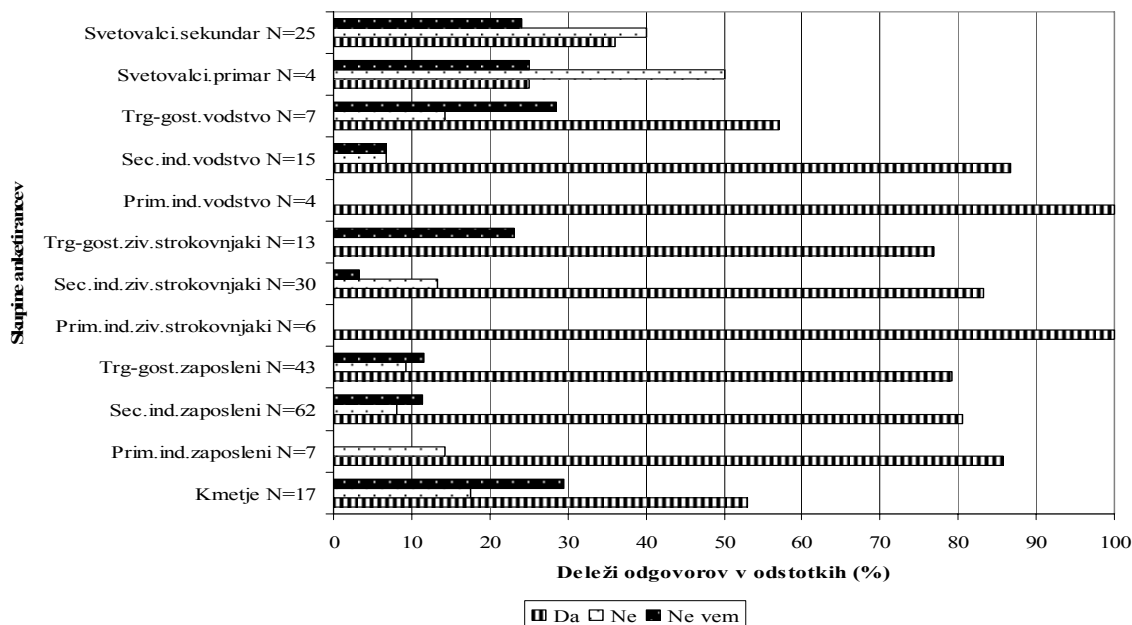
Slika 14: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve«

Figure 14: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »My duty is consistently fulfil prescribed forms and carry out necessary measurements «



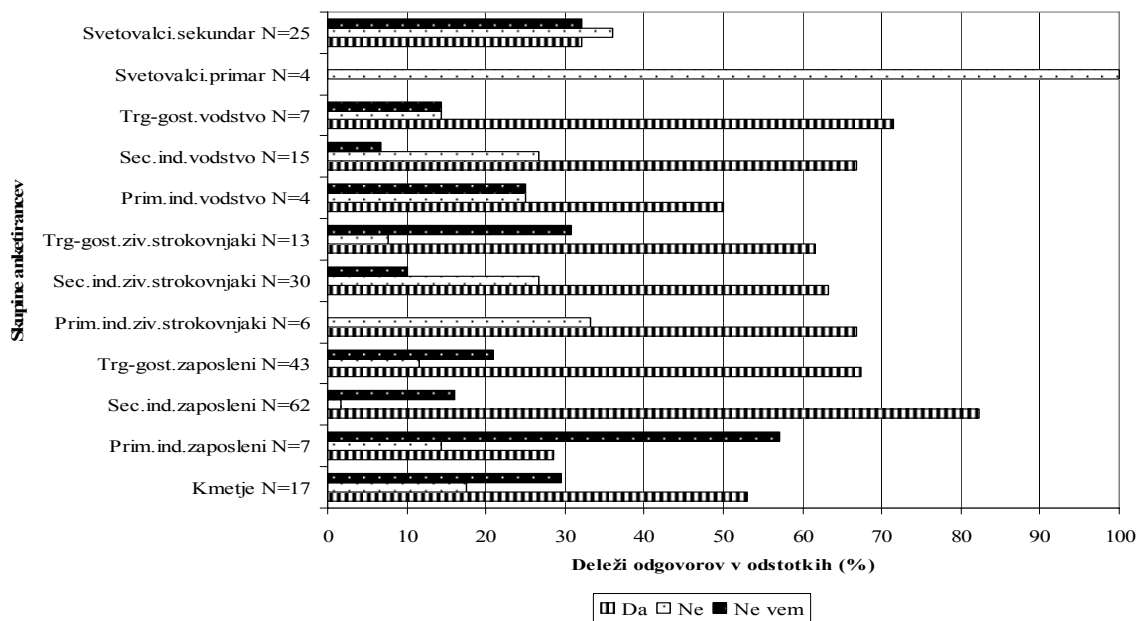
Slika 15: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je preobsežna«

Figure 15: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The documentation of HACCP system and prerequisite programmes in food processing plants is over extensive«



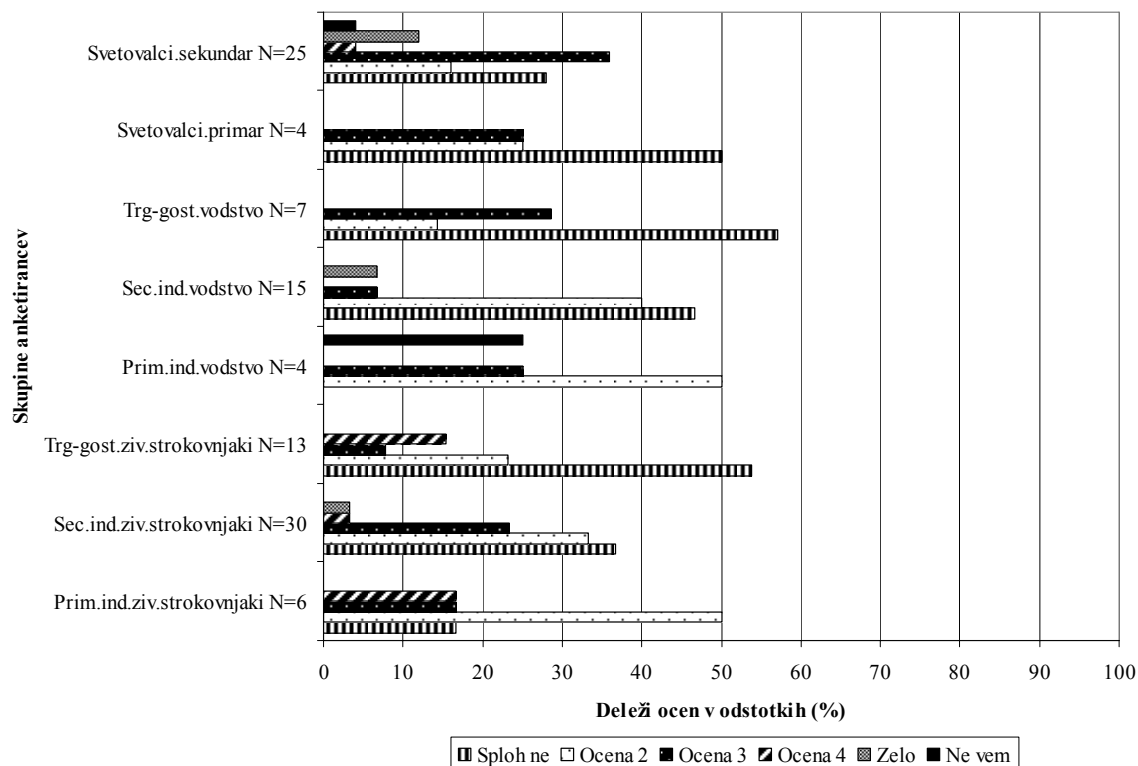
Slika 16: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je uporabna«

Figure 16: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The documentation of HACCP system and prerequisite programmes in food processing plants is very useful«



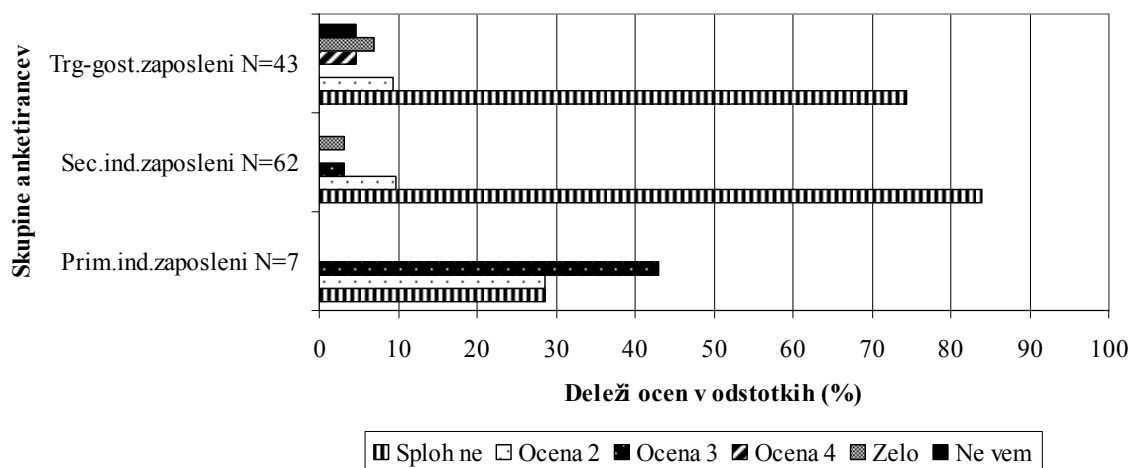
Slika 17: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je razumljiva«

Figure 17: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The documentation of HACCP system and prerequisite programmes in food processing plants is very understandable«



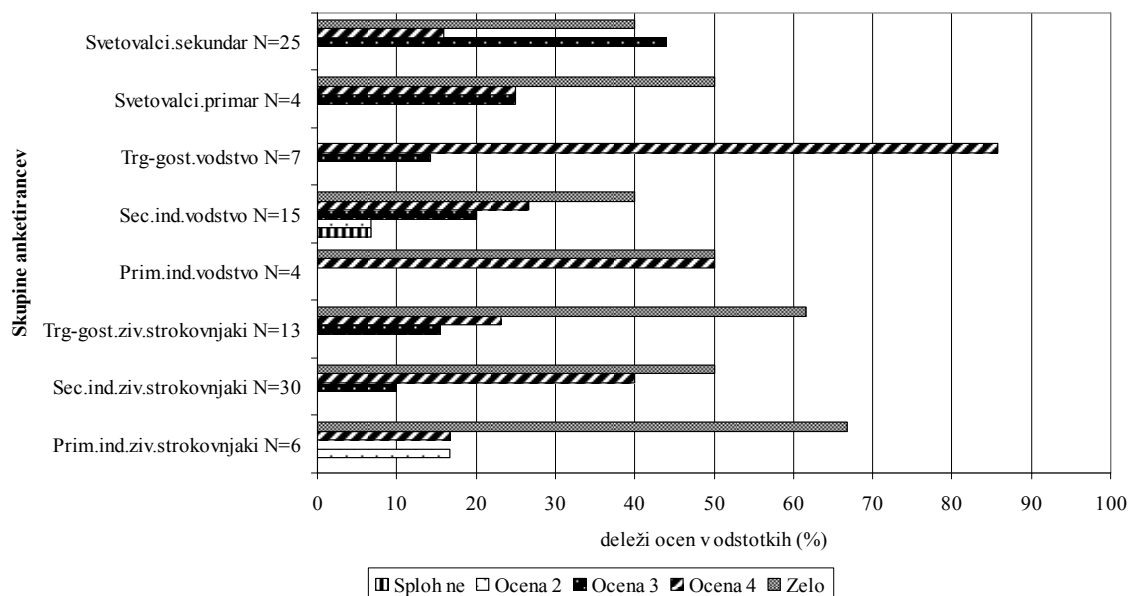
Slika 18: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Dokumentiranje sistema HACCP je samo nepotrebno kopičenje papirjev«

Figure 18: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The documentation of HACCP system is only unnecessary paper work«



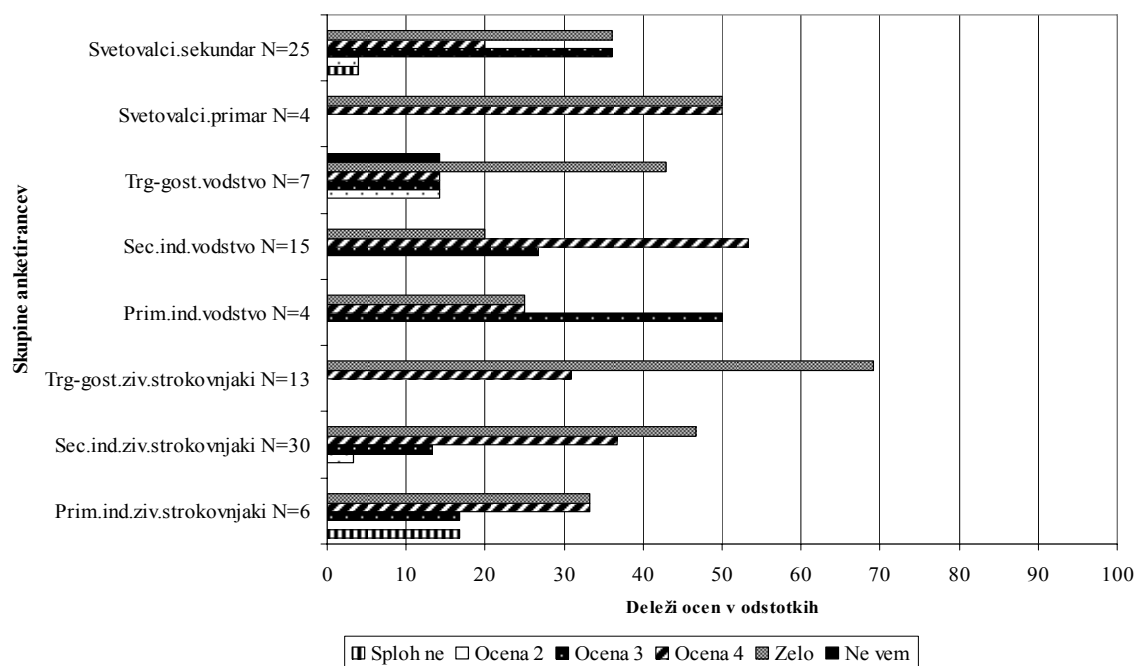
Slika 19: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pri svojem delu mi ni treba misliti, ker imam vse napisano«

Figure 19: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I don't need to think at my work because I have everything written down«



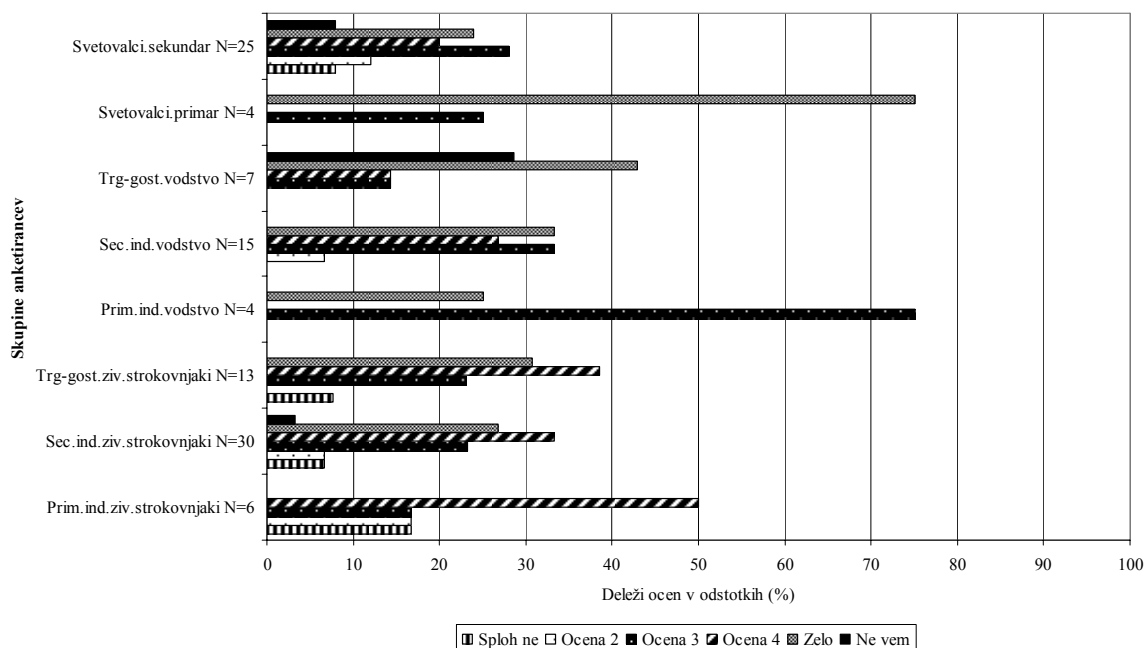
Slika 20: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pisna delovna navodila delavcem olajšajo delo«

Figure 20: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The writing instructions make staff to work easier«



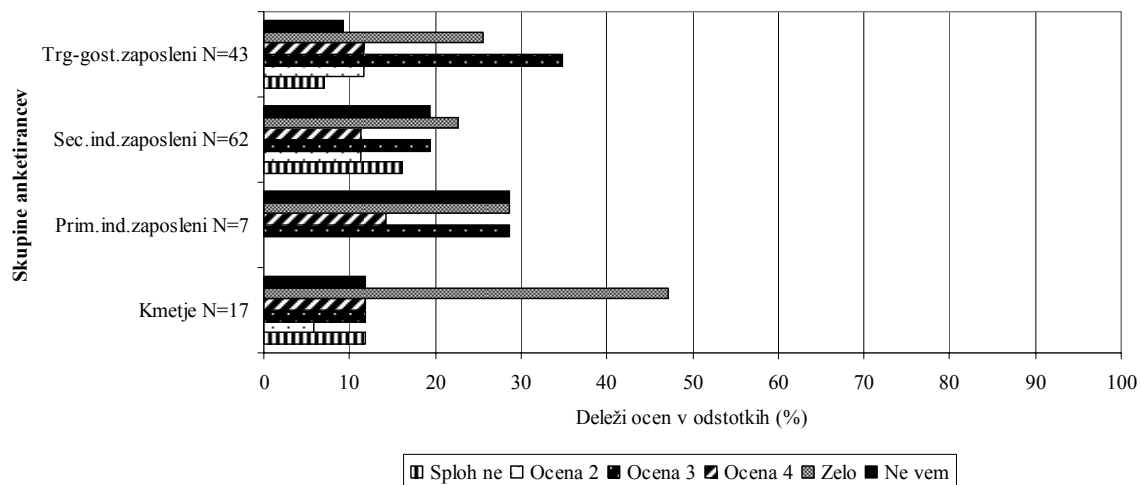
Slika 21: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposlene je potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela«

Figure 21: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The people in production area need to be controlled by the supervisor all the time if they follow hygiene requirements«



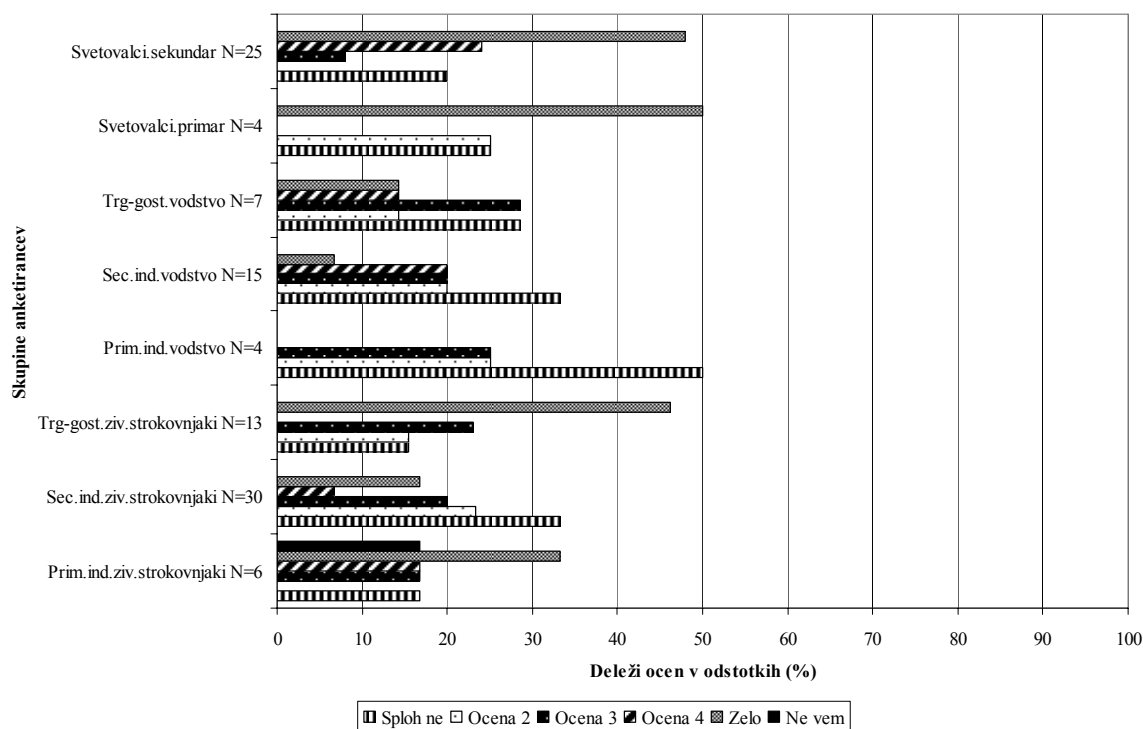
Slika 22: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delavce je po kontroli potrebno nagradjevati ali jih sankcionirati«

Figure 22: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The people in production area need to be reward or sanctioned after the control«



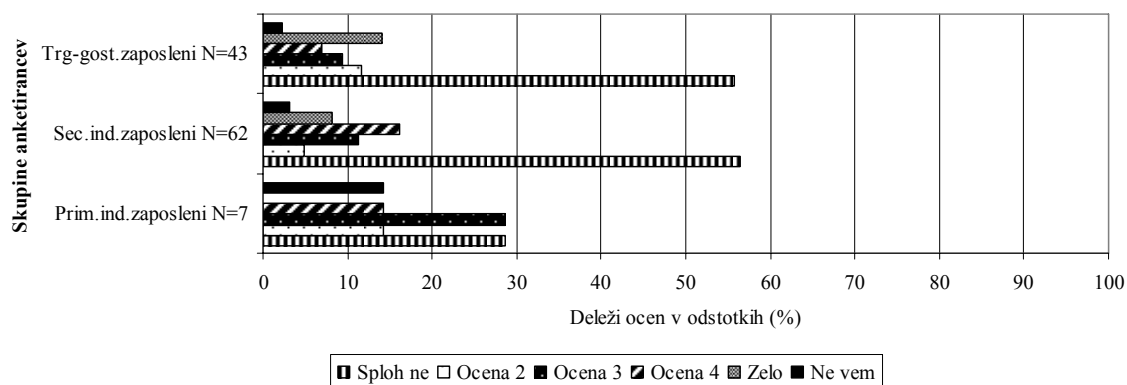
Slika 23: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Obstoječa zakonodaja je preobsežna in zapletena«

Figure 23: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Current food legislation is over extensive and too complicated«



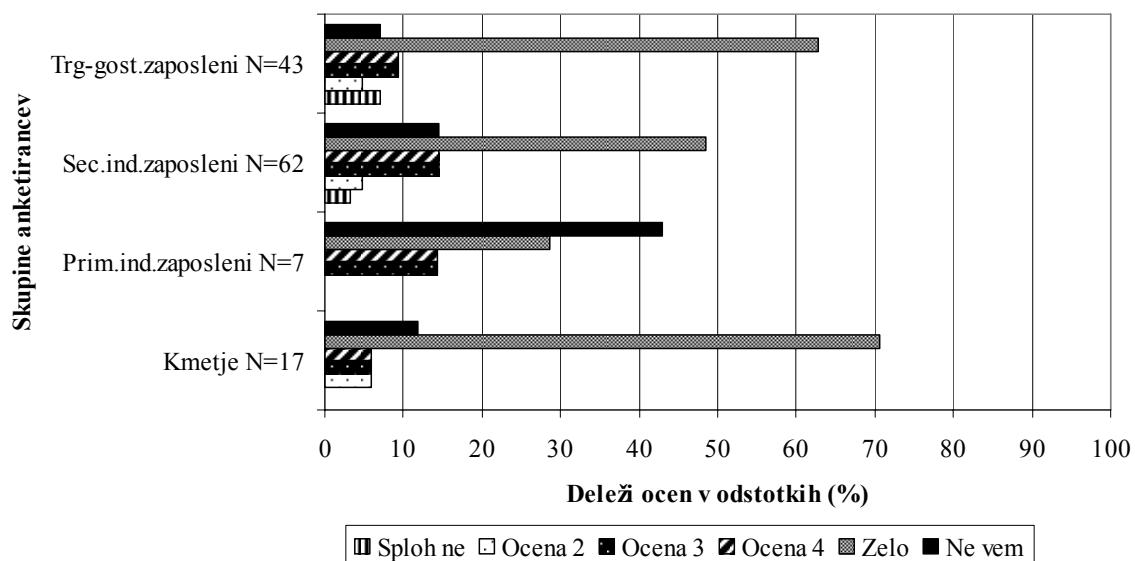
Slika 24: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka«

Figure 24: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »For sufficient internal verification the cooperation with external independent expert is needed«



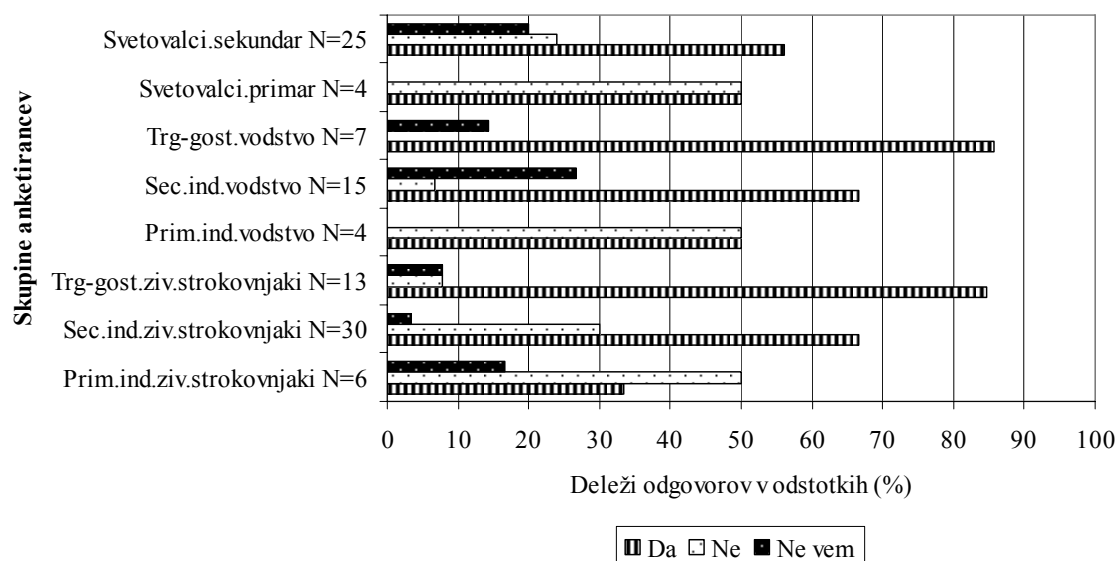
Slika 25: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih«

Figure 25: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The internal verification of HACCP system is my superior's concern«



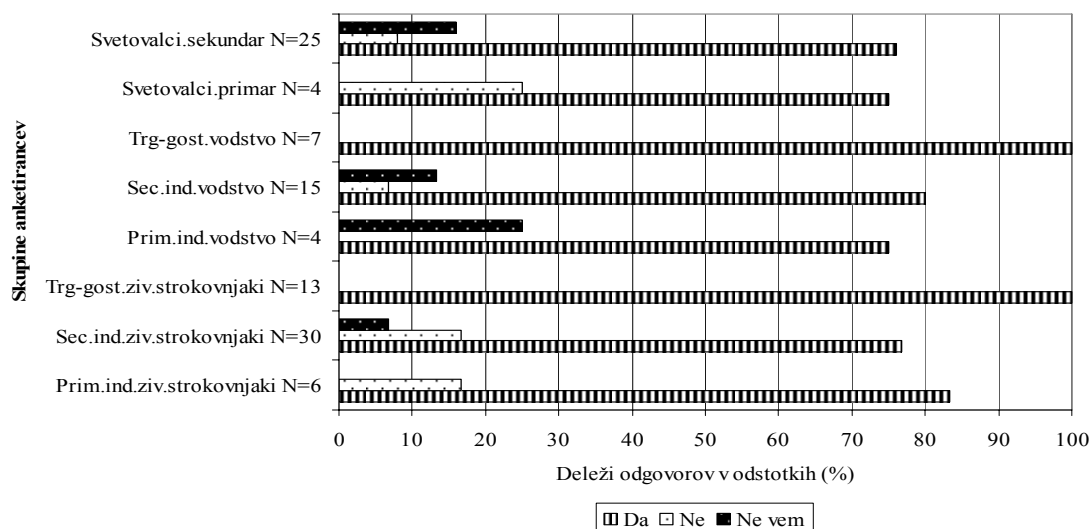
Slika 26: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delo inšpektorja, ki nadzoruje naš obrat, je zelo objektivno in profesionalno«

Figure 26: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The inspector who control our plant is highly objective and professional«



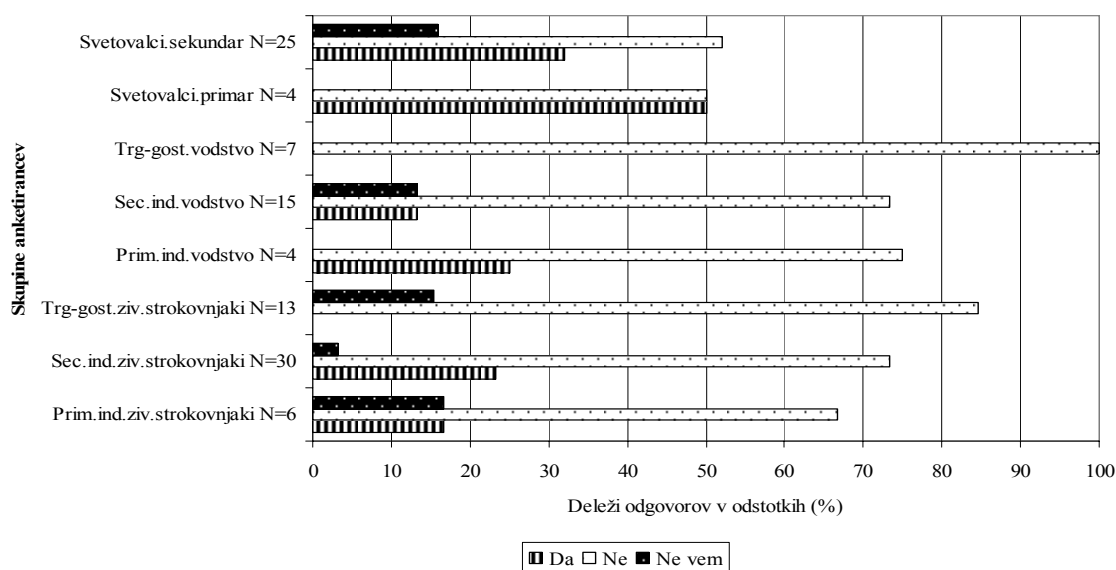
Slika 27: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker imam možnost vključiti ga v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti«

Figure 27: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The certification of HACCP system is very useful because It can be included in ISO 9000 quality systems«



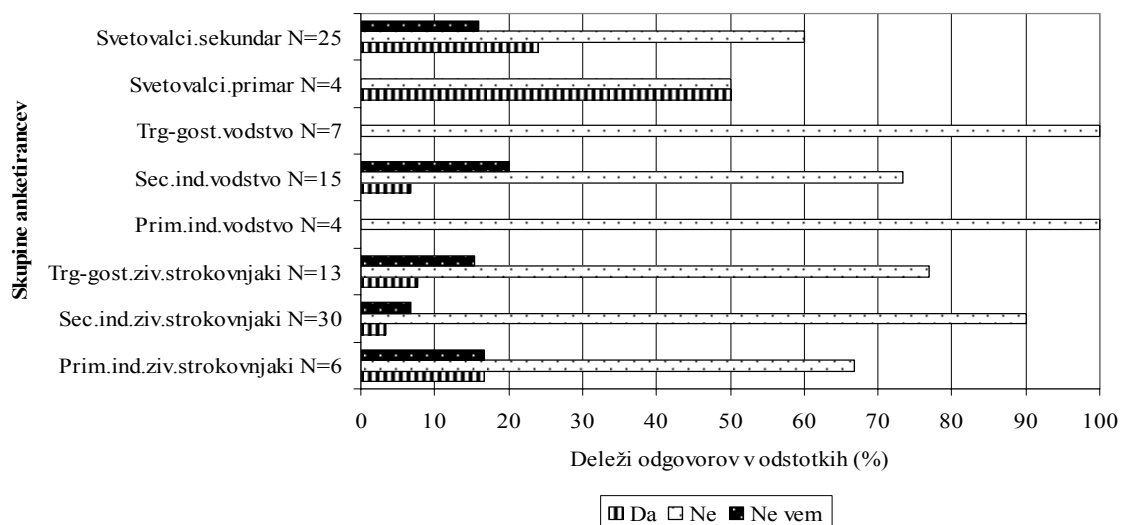
Slika 28: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker z odpravo ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti svoj sistem ves čas izboljšujem in ga nadgrajujem«

Figure 28: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The certification of HACCP system is very useful because with elimination of incompatibility our system can be all the time improved«



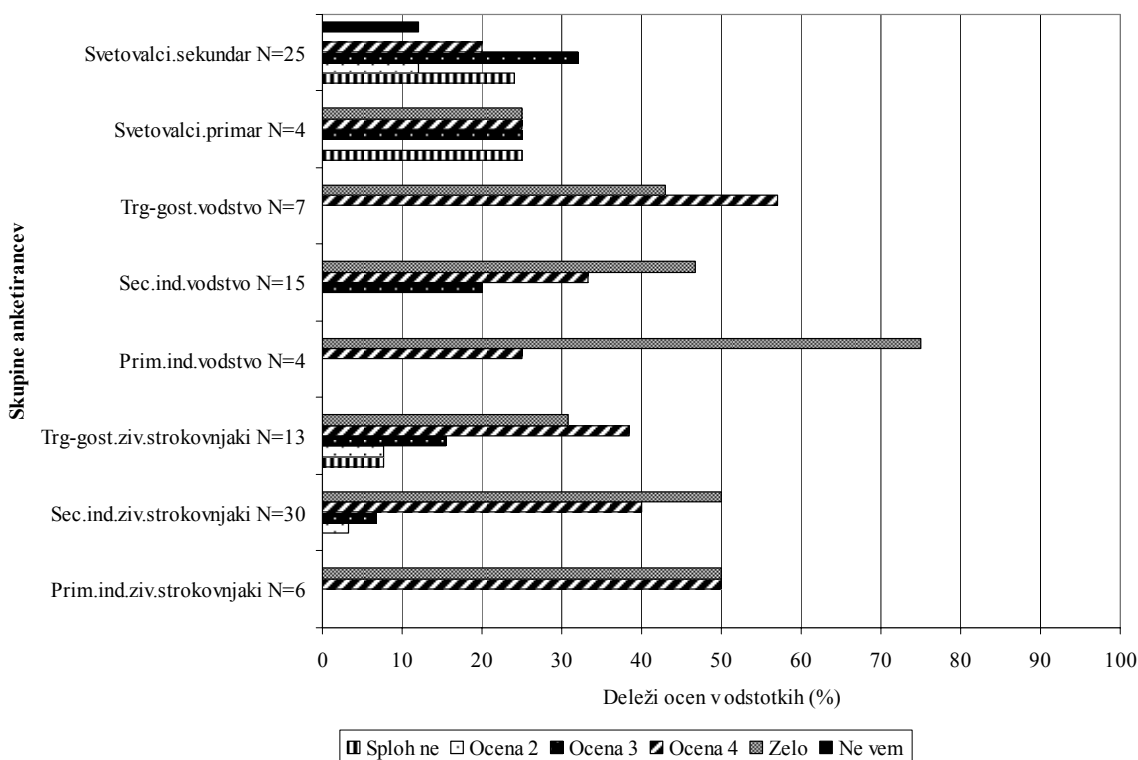
Slika 29: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker sistem HACCP izvajam že zaradi zakonodaje«

Figure 29: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The certification of HACCP system is not sensible because I follow all the HACCP principles because of legislation«



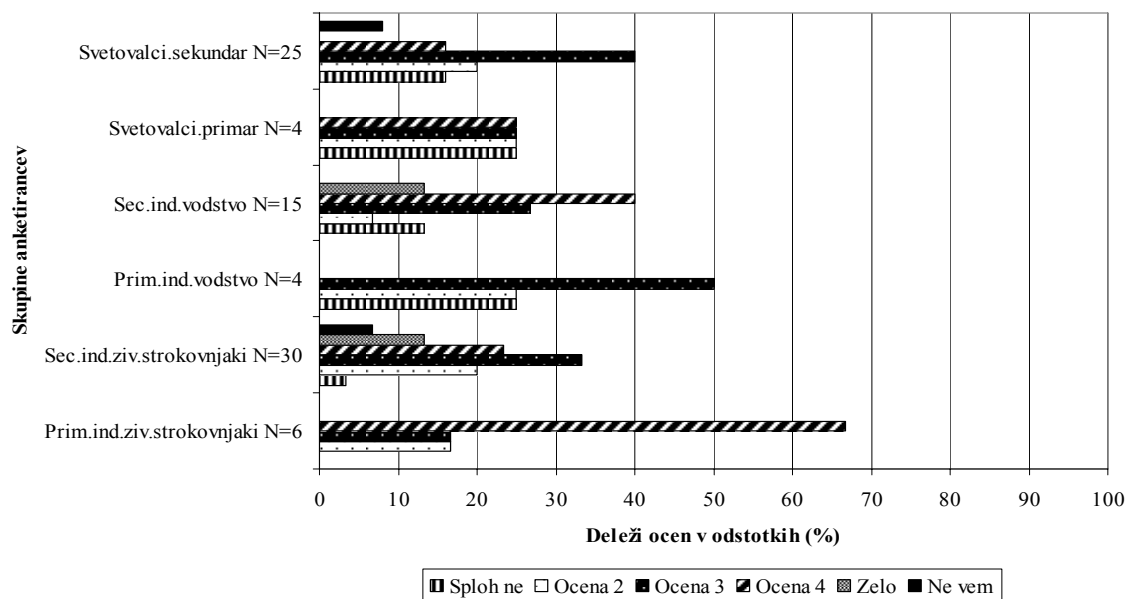
Slika 30: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker s tem samo zapravljam čas in denar«

Figure 30: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The certification of HACCP system is just wasting time and money«



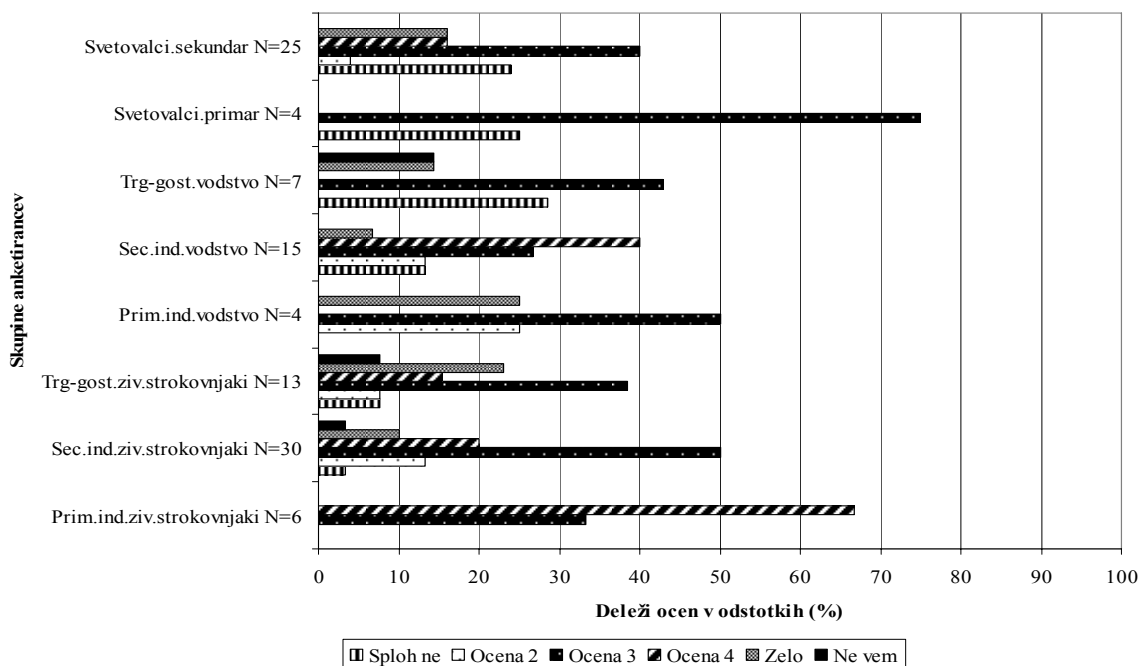
Slika 31: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za izdelke iz našega podjetja sem prepričan, da so popolnoma varni«

Figure 31: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I am sure that the products from our company are completely safe«



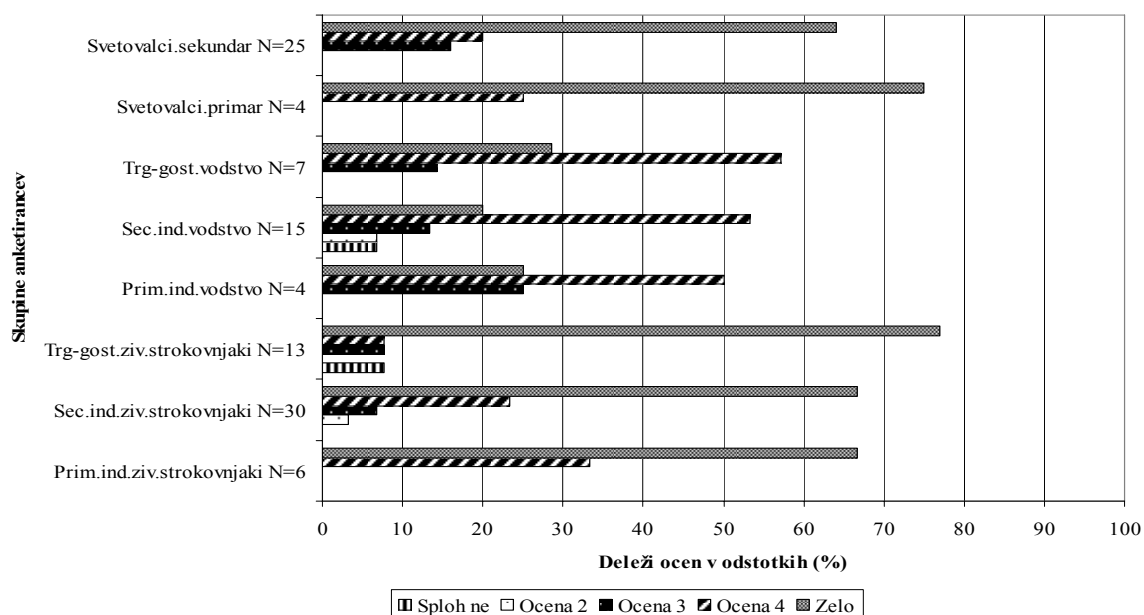
Slika 32: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Trgovci so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«

Figure 32: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In most cases the retailers are those who most frequently reduce product's safety«



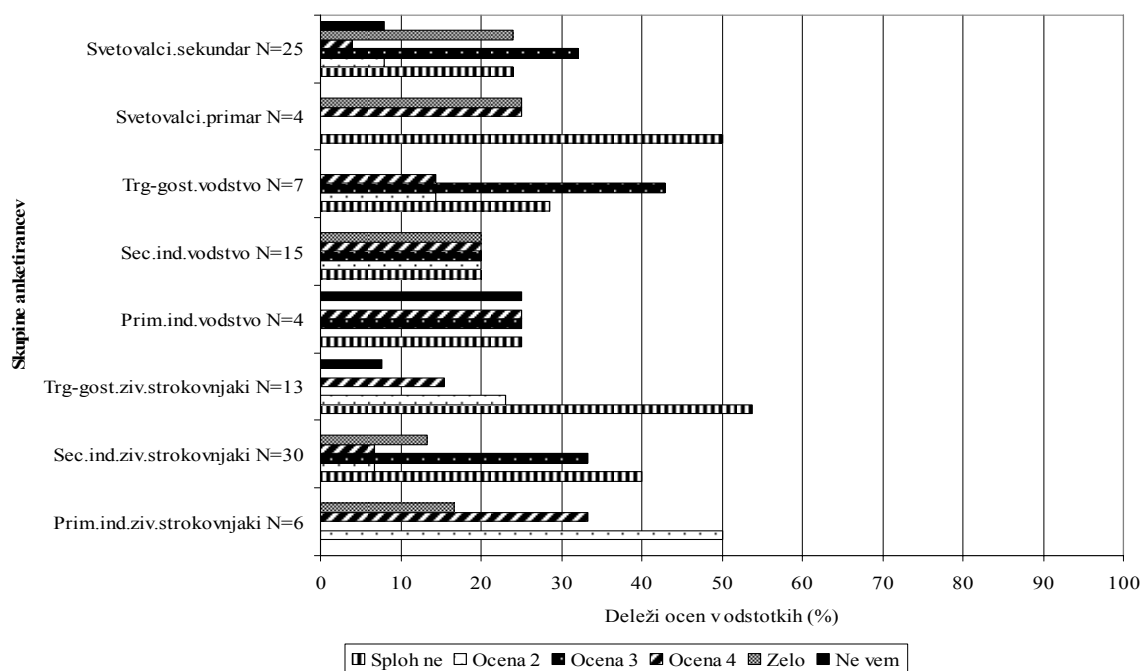
Slika 33: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Porabniki so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«

Figure 33: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In most cases the consumers are those who most frequently reduce product's safety«



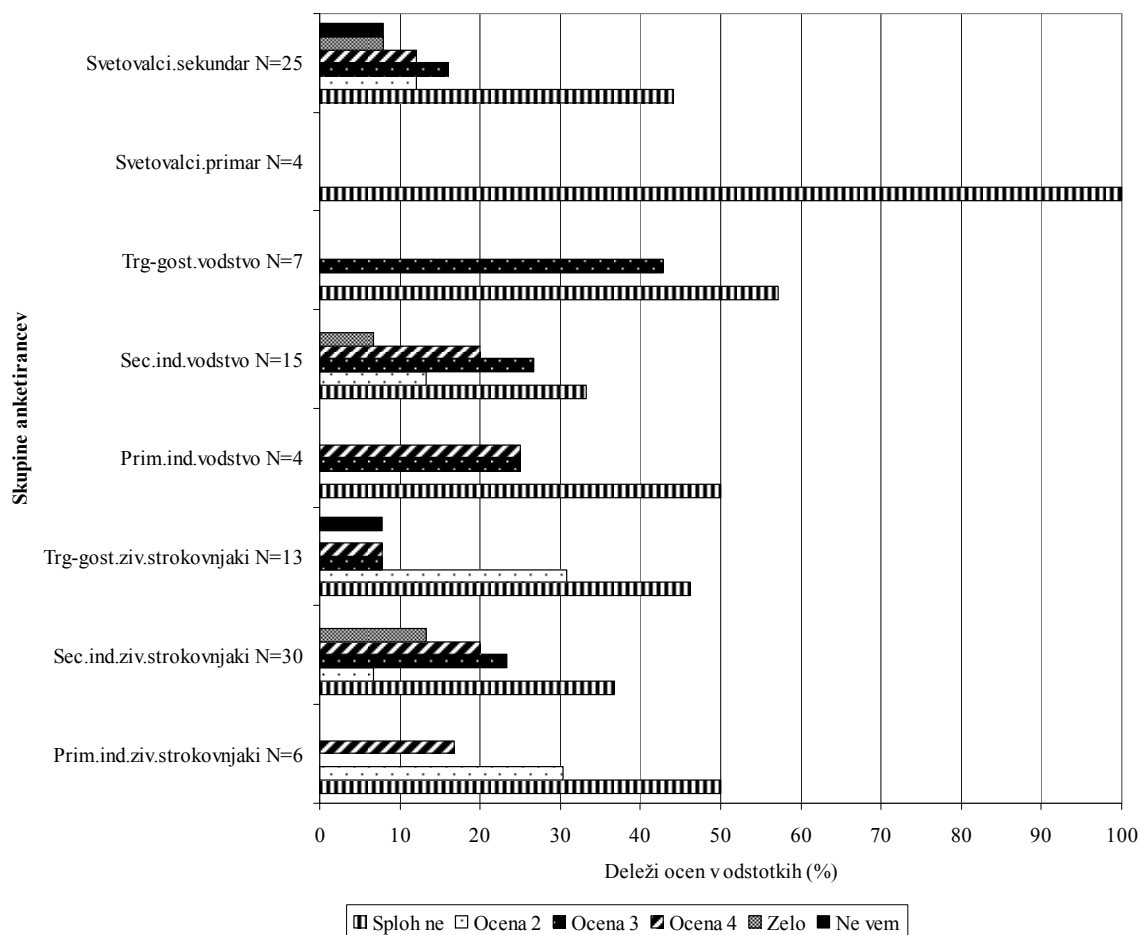
Slika 34: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Porabnike bi bilo potrebno bolj ozaveščati in izobraževati glede varnosti živil«

Figure 34: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The consumers should have more knowledge about food safety«



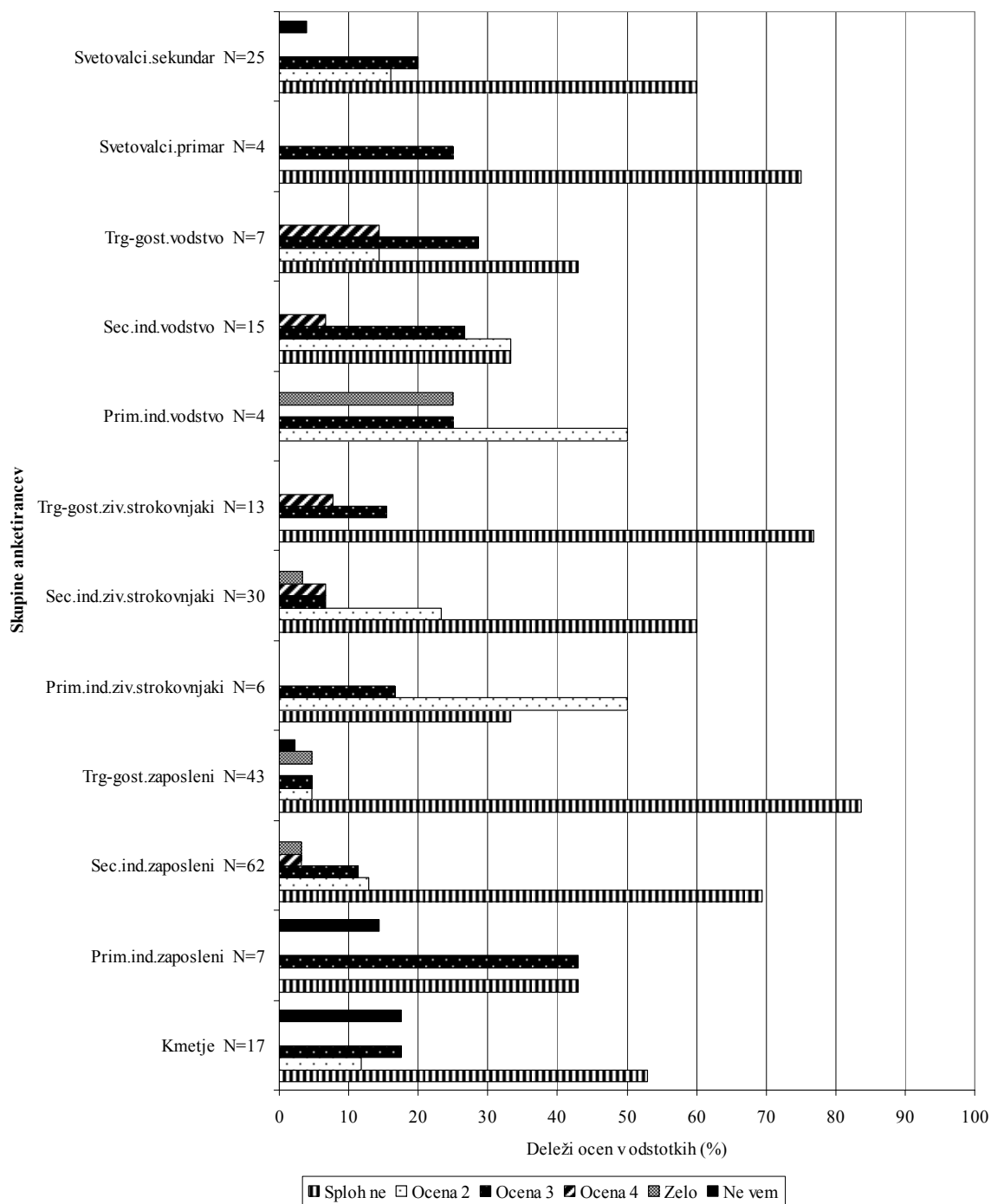
Slika 35: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev«

Figure 35: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The biggest guarantee for safe food is purchasing food from the local producers«



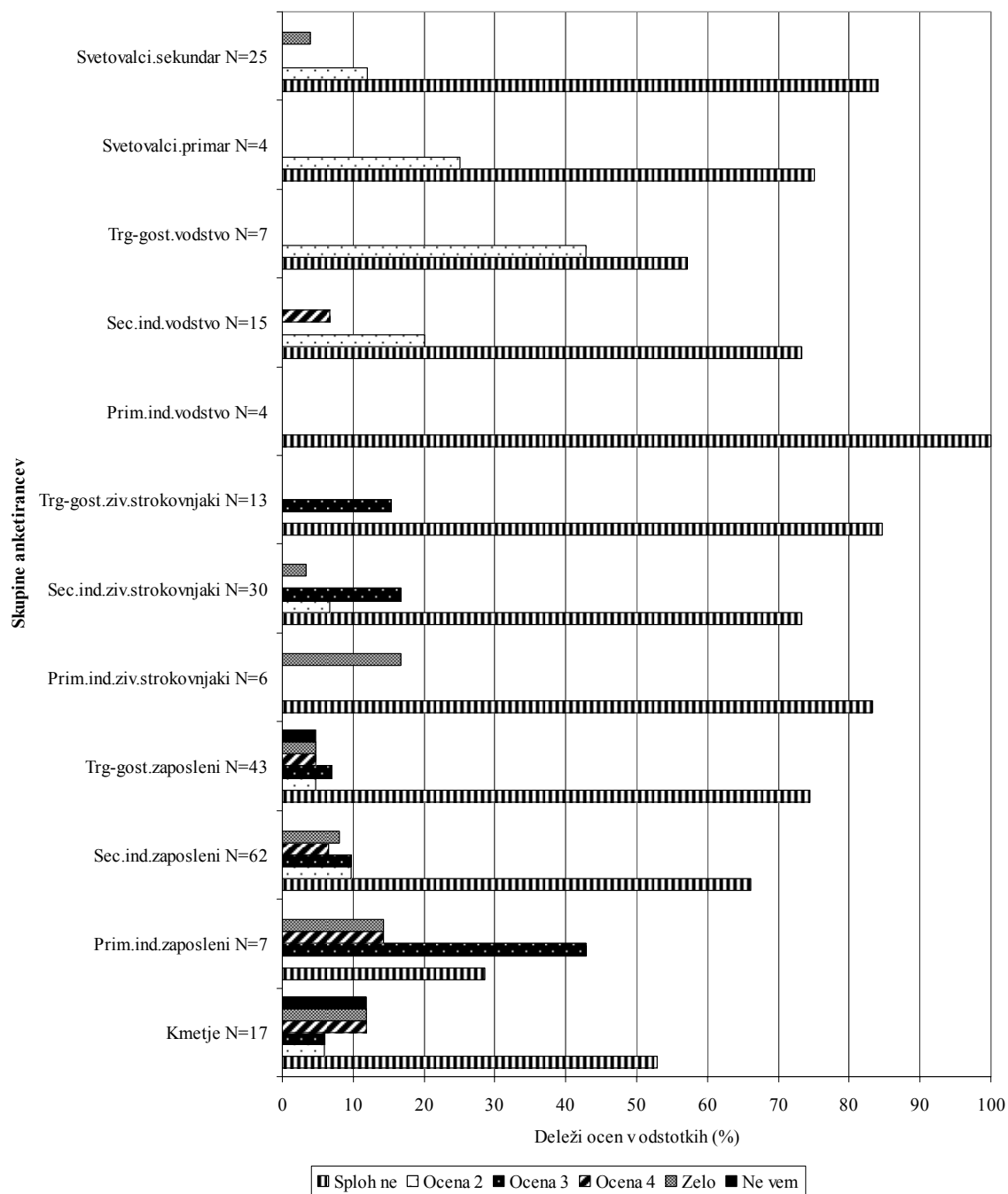
Slika 36: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU«

Figure 36: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The biggest guarantee for safe food is purchasing food from EU producers«



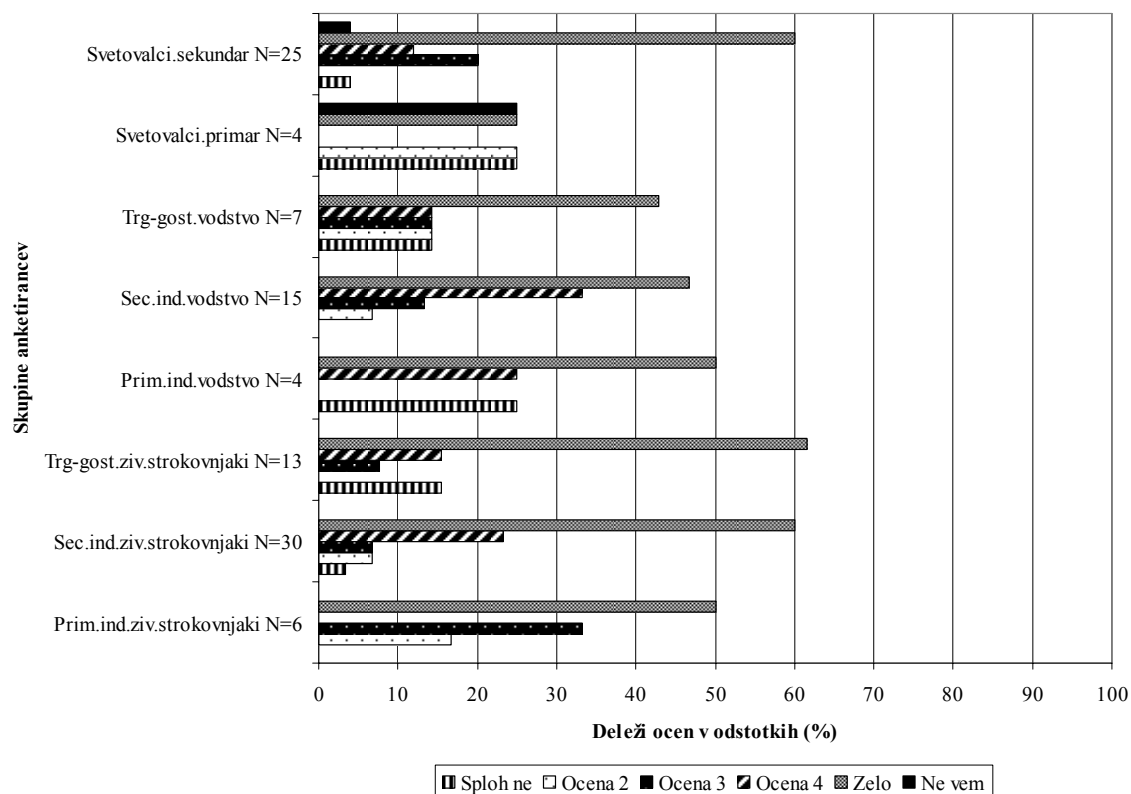
Slika 37: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Višja cena živila je vedno garancija za nakup varnega živila«

Figure 37: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The higher prise is always guarantee for buying safe food«



Slika 38: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna«

Figure 38: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food quality is not important, only safety«



Slika 39: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za uporabnika je varnost živil nekaj samoumevnega«

Figure 39: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »For consumer is safety of food something self understandable«

4.2 PREDSTAVE ANKETIRANCEV V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC O POTREBNEM ZNANJU, ZA UČINKOVITO PROIZVODNJO VARNIH ŽIVIL

Preglednica 4: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil

Table 4: Questions, opinions and statements in questionnaires about food safety education and training in egg` production and distribution

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 40 Priloga A43	Na koliko časa obnavljate / dopolnjujete svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil? - Vsak mesec - Letno - Na dve leti in več - Ga ne obnavljam	9
Slika 41 Priloga A44	Najbolj učinkovita so izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom.	8

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 4: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 42 Priloga A45	Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil.	12
Slika 43 Priloga A46	Bolj učinkovito je usposablјati tiste, ki delo nadzirajo, kot pa delavce.	11
Slika 44 Priloga A47	Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo.	11
Slika 45 Priloga A48	Učinek usposabljanja zaposlenih je kratkotrajen.	8
Slika 46 Priloga A49	Zaposleni pri delu z živili se ravnaјo po njihovih nadrejenih.	11
Slika 47 Priloga A50	Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih.	8
Slika 48 Priloga A51	Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblašćene in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev.	8
Priloga A52	Kdo vam nudi najboljšo strokovno pomoć glede razlage in izpolnjevanja zahtev dobrih praks...? - Uradni inšpektor – veterinar! - Branžno združenje na zbornici! - Zadruge! - Svetovalci na terenu! - Trgovci, ki prodajajo opremo, krmila! - Rejec, ki ga osebno poznam! - Nihće, sami se moramo informirati!	1
Slika 49 Priloga A53	Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor.	8
Slika 50 Priloga A54	Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je ... - ...opozoriti rejca na njegove napake. - ...reјcu dati toćna navodila. - ...inšpektorju dati možnost, da toćno ve, kako mora kontrolirati rejca. - ...smernice nimajo smisla, saj rejci sami toćno vemo, kako zagotoviti kakovostna in varna živila – jajca. - ...ponuditi proizvajalcu usmeritve in navodila za delo po principu preprećitve oz. zmanjšanja tveganj na sprejmljivo raven.	2
Slika 51 Priloga A55	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higiene živil?	8
Slika 52 Priloga A56	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili vsebini izobraževanj za zaposlene?	8
Slika 53 Priloga A57	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili usposobljenosti zunanjih izvajalcev izvedbe izobraževanj?	8
Slika 54 Priloga A58	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili preverjanju zavedanja zaposlenih za delo po načelih higiene živil?	8
Slika 55 Priloga A59	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili praktičnemu usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (monitoringa)?	8
Slika 56 Priloga A60	Kolikšnen poudarek ste v vašem podjetju namenili praktičnemu usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti / izvajanje korektivnih ukrepov?	8
Slika 57 Priloga A61	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?	2

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 4: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 58 Priloga A62	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno evidentirati obiske uradnih veterinarjev?	2
Slika 59 Priloga A63	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno evidentirati uporabo farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami?	2
Slika 60 Priloga A64	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno kontrolirati karenčno dobo ob morebitnem zdravljenju kokoši?	2
Slika 61 Priloga A65	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno evidentirati / dokumentirati procese vzreje in nesenja jajc nesnic?	2
Slika 62 Priloga A66	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca?	2
Slika 63 Priloga A67	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini?	2
Slika 64 Priloga A68	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati čas in temperaturo skladiščenja celih jajc?	2
Priloga A69	V kolikšni meri je v prirreji jajc potrebno evidentirati zdravstveno stanje osebja?	1
Slika 65 Priloga A70	Hrana je okužena z bakterijami, ki povzročajo zastrupitve z živali,... - ...če je neprijetnega vonja. - ...če ima tuj, kiselkast priokus. - ...če ima spremenjene senzorične lastnosti / je plesniva. - ...tega se ne da ugotoviti iz zunanjega videza. - ...ne vem.	4
Slika 66 Priloga A71	Na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, je rast mikroorganizmov upočasnjena.	2
Slika 67 Priloga A72	Rast mikroorganizmov je najhitrejša pri temperaturi 37°C.	2
Slika 68 Priloga A73	Mikroorganizme uničujemo z dezinfekcijskimi sredstvi in vročino.	2
Slika 69 Priloga A74	Pribor, ki je v stiku s surovimi živali, je potrebno temeljito oprati pod tekočo vročo vodo.	2
Slika 70 Priloga A75	Temperatura vode bistveno vpliva na učinkovitost izpiranja ostankov čistil.	2
Slika 71 Priloga A76	V primeru suma obolenja (klicenoštva) obvestim svojega nadrejenega.	2
Priloga A77	Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru, v industrijski predelavi?	1
Priloga A78	Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž za izdelavo presnih gotovih jedi s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru v gostinstvu ali trgovini?	1
Priloga A79	Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev kritičnih mejnih vrednosti določenih parametrov pokaže odstopanje od nastavljenih vrednosti – npr, neustrezna temperatura izdelka iz jajc v hladilnici (industrijska predelava)?	1
Priloga A80	Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev pokaže vrednost, ki ni prava oziroma predpisana - npr, prenizka temperatura izdelka iz svežih jajc med toplotno obdelavo (gostinci, trgovci)?	1
Priloga A81	Med toplotno obdelavo živil je merjenje središčne temperature živil...(trgovci, gostinci):- ...nepomembno. - ...nepomembno, ker imamo postopek standardiziran in merimo čas. - ...pomembno, ker prilagodimo čas toplotne obdelave in tako prihranimo energijo. - ...pomembno, da živilo ohrani svoje hranilne vrednosti (ga ne prekuhamo). ...pomembno, da vemo kdaj v živilu so uničeni patogeni mikroorganizmi. - Ne vem!	1

Večina udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc je odgovorilo, da svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil obnavlja enkrat letno. 30,2 % zaposlenih in 13,3 % živilskih strokovnjakov v gostinstvu in trgovini ter 9,7 % zaposlenih in 13,3 % živilskih strokovnjakov v živilsko predelovalnih obratih je povedalo, da svoje znanje obnavljajo vsak mesec. Manjše število vprašanih je odgovorilo, da znanje obnavljajo na dve leti in več, približno 10 % vprašanih pa je odgovorilo, da ga ne obnavljajo. Največji odstotek vprašanih, ki znanja ne obnavljajo, je bilo v skupini rejcev, kar 17,6 % (slika 40 in priloga A43).

Skoraj vsi predstavniki vodstva, živilskih strokovnjakov, svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora so menili, da so najbolj učinkovita tista izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom (slika 41 in priloga A44) predvsem s strani predpostavljenih ali strokovnjakov v podjetju (Jevšnik in sod., 2008b).

»Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil«. S to trditvijo so se strinjali predvsem predstavniki vodstva in živilski strokovnjaki. Svoje strinjanje so največkrat izrazili z oceno 3, 4, in 5 (slika 42). Povprečna ocena anketiranih je bila najnižja v skupini rejci (3,44) in najvišja v skupini živilskih strokovnjakov v gostinstvu in trgovini (4,08). Najbolj so bili razpršeni odgovori pri zaposlenih v vseh segmentih, pri rejcih in pri svetovalcih. Vrednosti standardnih odklonov so se gibale med 1,05 – 1,36 (priloga A45).

»Bolj učinkovito je usposabljanje tiste, ki delo nadzirajo, kot pa delavce«. Tudi pri tej trditvi ni bilo enotnega mnenja med anketiranci. Povprečne ocene vprašanih na trditev so bile 1,75 do 2,75, odgovori pa močno razpršeni (priloga A46). Zastopane so bile ocene iz celotne ocenjevalne lestvice. Če odgovore primerjamo med seboj, je bilo opaziti strinjanje s trditvijo pri zaposlenih v proizvodnji in distribuciji jajc (slika 43).

Velika večina vprašanih se s trditvijo »Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo« ni strinjala. Povprečne ocene odgovorov v posameznih skupinah anketirancev so bile v intervalu 1,5 do 2,76. Razpršenost odgovorov je bila velika. Standardni odkloni povprečnih ocen so bili v intervalu 0,99 – 1,62 (priloga A47). V vseh skupinah anketirancev, razen pri svetovalcih in predstavnikih uradnega nadzora, je približno 15 % anketirancev ocenilo trditev z oceno 5, kar pomeni, da so se s trditvijo povsem strinjali (slika 44). Pri ocenjevanju trditve je izstopala skupina zaposlenih v perutninarskih družbah, ki so se s trditvijo strinjali in odgovarjali tudi bolj homogeno. V tej skupini smo dobili vrnjenih le 7 izpolnjenih anketnih vprašalnikov.

Glede trditve, da je učinek usposabljanja zaposlenih kratkotrajen, se predstavniki vodstva, živilski strokovnjaki, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora niso posebej opredelili. Večina ocen na to trditev je bila 3 in 4 (slika 45 in priloga A48).

S trditvijo »Zaposleni pri delu z živili se ravna po svojih nadrejenih« se je strinjala večina vprašanih. Ocene na trditev so bile med skupinami precej homogene. Trditev je bila največkrat ocenjena z oceno 3, 4 in 5 (slika 46). Najbolj razpršeni odgovori so bili med svetovalci in živilskimi strokovnjaki v perutninarskih družbah. Vendar je bilo tu le 6 izpolnjenih anketnih vprašalnikov (priloga A49).

Glede trditve »Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih« so bila mnenja živilskih strokovnjakov, predstavnikov vodstva, svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora zelo različna. Povprečne ocene v posameznih skupinah anketirancev so bile 2,27 - 4,33. Zelo velika je bila tudi razpršenost odgovorov (priloga A50). Največkrat so svoje mnenje izrazili z oceno 3 ali pa so se opredelili za rubriko »ne vem« (slika 47).

Zelo različna mnenja so bila tudi glede trditve »Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblašene in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev«. Glede na povprečne vrednosti ocen se v glavnem s trditvijo vprašani niso strinjali. Odgovori so bili zelo razpršeni, zato je težko definirati mnenja posameznih skupin (priloga A51). Pritrdilna mnenja smo zasledili pri svetovalcih, predstavnikih uradnega nadzora ter živilskih strokovnjakov v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, vendar v manjšem odstotku (slika 48).

Rejci, ki se ukvarjajo s prirejo jajc, so na vprašanje »Kdo jim nudi strokovno pomoč pri razlagi in izpolnjevanju zahtev dobrih praks...?« v 23 % odgovorili, da uradni inšpektor, veterinar. 35 % rejcem ne pomaga nihče, 5,9 % zadruga, 17,6 % svetovalci na terenu, 11,8 % trgovci, ki prodajajo opremo in krmila ter 5,9 % rejec, ki ga osebno poznajo. Branžno združenje na zbornici po njihovih odgovorih ne nudi nobene strokovne pomoči (priloga A52).

»Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor«! S to trditvijo so se v manjšem delu strinjali vsi vprašani. Razpršenost odgovorov je bila velika, saj so bila pogosto mnenja izražena z oceno 4 in 3. Pri predstavnikih vodstva je bilo približno četrtino mnenj vrednotenih z oceno 2 (slika 49 in priloga A53).

Vprašani živilski strokovnjaki, predstavniki vodstva, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so z ocenami opredeljevali poudarek v podjetju / podjetjih, ki so ga namenjali preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higiene živil. Približno 2/3 vprašanih v skupini anketiranih svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora je ocenilo z oceno 5 (zelo veliko), kar pomeni, da so preverjanju znanja namenili velik poudarek. Pri živilskih strokovnjakih in predstavnikih vodstva pa so bila mnenja glede tega zelo različna. Povprečna ocena mnenj je bila okrog tri, razpršenost odgovorov pa velika, kar kaže na neenotno opredeljenost do trditve (slika 51 in priloga A55).

Ocenjevali so tudi poudarek, ki so ga v podjetju / podjetjih namenili vsebini izobraževanj za zaposlene. Skoraj vsi so ocenili, da so temu namenili veliko pozornosti, saj so bile ocene v glavnem 4 in 5 (slika 52 in priloga A56).

Glede poudarka, ki ga v podjetju / podjetjih namenjajo usposobljenosti zunanjih izvajalcev za izvedbo izobraževanj, so vprašani mnenja, da ne prav veliko. Večina mnenj je bila ocenjenih z oceno 3, oceno 4, precej manj pa z oceno 5, 2 in 1. Nekaj malega je bilo tudi neopredeljenih mnenj (slika 53 in priloga A57).

Po mnenju vprašanih so zelo velik poudarek v podjetju / podjetjih namenili zavedanju zaposlenih za delo po načelih higiene živil (slika 54), praktičnemu usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (slika 55) in praktičnemu usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti oziroma izvajanje korektivnih ukrepov (slika 56). Povprečna ocena mnenj glede poudarka zavedanja zaposlenih za delo po načelih higiene živil je bila v posameznih skupinah anketirancev 3,75 – 4,40. Največ mnenj je bilo ocenjenih z oceno 5 s strani svetovalcev in živilskih strokovnjakov. Pri slednjih so bili tudi najbolj razpršeni odgovori (priloga A58). Podobne povprečne ocene so bile glede poudarka praktičnega usposabljanja o sistemu nadzora (3,64 – 4,72) in praktičnega usposabljanja glede ukrepanja v primerih odstopanj od mejnih vrednosti (3,67 – 4,92). V obeh primerih so bili najbolj razpršeni odgovori v skupini živilskih strokovnjakov, najvišje ocene pa dane s strani svetovalcev (priloga A59 in priloga A60).

Naslednja vprašanja so se nanašala na preverjanje znanja rejcev, ki se ukvarjajo s prirejo jajc (17 oseb) in zaposlenih v perutninarskih družbah (7 oseb). Na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?«,

so vprašani odgovorili, da je to zelo pomembno (slika 57 in priloga A61). Glede pomembnosti evidence obiskov uradnih veterinarjev so se rejci opredelili kot zelo pomembno, zaposleni v farmsko perutninarskih družbah pa kot manj pomembno (slika 58 in priloga A62). Vsi vprašani so se strinjali, da je evidenca uporabe farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami, zelo pomembna. Povprečna ocena odgovorov v obeh skupinah je bila 4,7, razpršenosti odgovorov pa praktično ni bilo (slika 59 in priloga A63). Večina vprašanih je pomembnost kontrole karenčne dobe ob morebitnem zdravljenju kokoši ocenila z oceno 5. V skupini rejcev je ena oseba od 17 ocenila pomembnost kontrole z oceno 3, prav tako pa dva od sedmih v skupini zaposlenih v perutninarskih družbah (slika 60 in priloga A64).

Glede pomembnosti evidence / dokumentiranja procesov vzreje in nesnja jajc nesnic, so vprašani menili, da je tudi to pomembno. Štirje zaposleni so menili, da je to zelo pomembno (ocena 5), dva, da je to manj pomembno (ocena 4) in eden je pomembnost ocenil z oceno 3. Pri rejcih jih je osem ocenilo kot zelo pomembno, štirje z oceno 4, trije z oceno 3, eden z oceno 2, eden pa se ni opredelil (slika 61 in priloga A65). Večini vprašanih se je zdela kontrola / evidenca morebitne prisotnosti patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca zelo pomembna. Enajst vprašanih rejcev od 17 je ocenilo pomembnost z oceno 5, eden z oceno 4 in trije z oceno 3. Eden se je opredelil kot »ne vem«. Trije zaposleni so ocenili pomembnost kontrole s 5, eden pa z oceno 4. Trije zaposleni svojega mnenja niso izrazili (slika 62 in priloga A66). Pri vrednotenju pomembnosti kontrole / evidence morebitne prisotnosti ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini so se rejci in zaposleni opredelili podobno. Deset od sedemnajstih rejcev je ocenilo pomembnost kontrole z oceno 5, trije z oceno 4 in trije z oceno 3. Eden se ni opredelil. Pri zaposlenih je ravno tako večina ocenila pomembnost z oceno 5, dva z oceno 4, eden z oceno 3 in eden se ni opredelil (slika 63 in priloga A67). Podobno, s kakšnim glasov več pri oceni 5 kot pri prejšnjem primeru, so se opredelili vprašani glede pomembnosti kontrole / evidence časa in temperature skladiščenja celih jajc (slika 64 in priloga A68). Evidenca zdravstvenega stanja osebja se je zdela zelo pomembna sedmim rejcem. Z oceno 4 so pomembnost definirali 3 rejci, po dva z oceno 3, oceno 2 in oceno 1 ter eden, ki se ni opredelil (priloga A69).

Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je po mnenju 11 rejcev ponuditi proizvajalcu usmeritve in navodila za delo po principu preprečitve oz. zmanjšanja tveganj na sprejemljivo raven. Štirje rejci in en zaposlen v farmski perutninarski družbi so odgovorili, da smernice nimajo smisla, saj rejci sami točno vedo, kako zagotoviti kakovostna in varna živila – jajca! En zaposlen v farmski perutninarski družbi je bil celo mnenja, da na podlagi smernic inšpektor lažje kontrolira rejca. Dva kmeta in en zaposlen razumejo namen smernic za pridobitev ustreznih navodil za lažje delo, 4 zaposleni v farmsko perutninarskih družbah pa menijo, da so smernice zato, da opozarjajo rejca na njegove napake (slika 50 in priloga A54).

Naslednja vprašanja so se nanašala na preverjanje znanja zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih (62 oseb) in zaposlenih v gostinstvu in trgovini (43 oseb). Iz slike 65 in priloge A70 je razvidno, da se je 67 % zaposlenih v proizvodnji in prometu z živili zavedalo, da se kontaminiranega živila z bakterijami ne da prepoznati s senzoričnim preskušanjem.

Večina vprašanih se je strinjala s trditvijo, da je na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, rast mikroorganizmov upočasnjena. Le 8,5 % zaposlenih v proizvodnji in prometu je menila, da ne, oziroma niso podali ocen (slika 66 in priloga A71). Več kot 70 %

vprašanih zaposlenih je vedelo, da je rast mikroorganizmov najhitrejša pri temperaturi 37°C. So pa bili v skupini posamezniki, ki tega še vedno niso vedeli. Razpršenost odgovorov je bila velika (slika 67 in priloga A72). Večina vprašanih, nad 80 %, je vedelo, da se mikroorganizme uniči z dezinfekcijskimi sredstvi in visoko temperaturo. Kot pri prejšnjem primeru so bili v skupini še vedno posamezniki, ki tega niso vedeli (slika 68 in priloga A73). Še večji odstotek znanja smo zasledili pri trditvi, da je potrebno pribor, ki je v stiku s surovimi živili, temeljito oprati pod tekočo vročo vodo. Razpršenost odgovorov je bila v tem primeru manjša (slika 69 in priloga A74). Da je temperatura vode bistvena za učinkovito izpiranje ostankov čistil, je vedelo 80 % vprašanih zaposlenih. 14 % zaposlenih v gostinstvu in trgovini pa tega ni vedelo. Razpršenost odgovorov je bila velika, kar pomeni, da so bili med njimi posamezniki, ki tega znanja niso imeli (slika 70 in priloga A75). Vsi zaposleni so zelo dobro poznali svoje obveznosti glede javljanja suma obolenja (klicenoštva) svojim nadrejenim v skladu s Pravilnikom o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili, prihajajo v stik z živili, ki je izšel v Uradnem listu št. 82, v letu 2003 (slika 71 in priloga A76). Večina vprašanih v raziskavi Jevšnik in sod (2008b) je odgovorila, da ne bi smeli rokovati z živili, če bi imeli težave z zdravjem. Po ocenah Inštituta za varovanje zdravja je v Sloveniji največ obolenj zaradi mikrobioloških kontaminacij. Od teh je največ zastupitev z živili predvsem zaradi neprimerne higijene in slabih tehnoloških pogojev v proizvodnih obratih in trgovinah, nizka stopnja znanja zaposlenih ter slabe higienske prakse (Pollak in sod, 2005).

Na vprašanje zaposlenim v živilsko predelovalnih obratih »Kaj bi naredili v primeru sprejema zamrznjenega jajčnega melanža s temperaturo -9°C, namesto -18°C« so odgovorili: 41,9 % vprašanih bi pošiljko zavrnilo, 1,6 % bi ga nemudoma shranili v zamrzovalno komoro, 1,6 % bi ga takoj uporabilo v proizvodnji, 8,1 % bi vprašalo nadrejenega, kaj naj naredi in 45,2 % bi naredili skladno s HACCP planom in obvestil nadrejenega. 1,6 % vprašanih ni vedelo, kaj bi naredili (priloga A77).

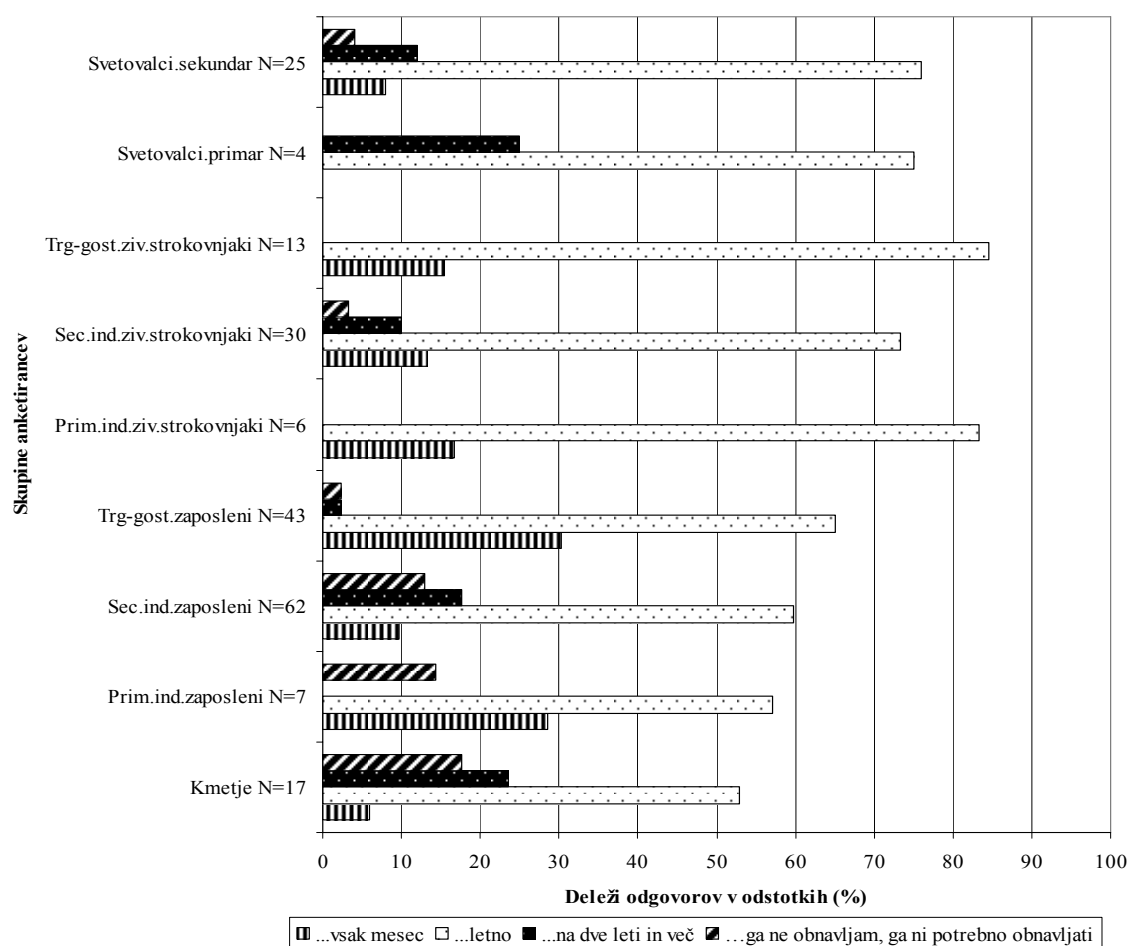
Na vprašanje zaposlenim v gostinstvu in trgovini »Kaj bi naredili v primeru sprejema zamrznjenega jajčnega melanža za izdelavo presnih jedi s temperaturo -9°C, namesto -18°C« so odgovorili: 81,4 % vprašanih bi pošiljko zavrnilo, 4,7 % bi ga takoj uporabilo za izdelavo toplotno obdelanih jedi, 2,3 % bi vprašalo nadrejenega, kaj naj naredi in 11,6 % bi naredili skladno s HACCP planom in obvestil nadrejenega (priloga A78). Velik odstotek odgovorov zaposlenih, da bi pošiljko melanža zavrnilo, je najbrž posledica tako definiranega korektivnega ukrepa v Smernicah dobre higienske prakse za gostinstvo (Pollak in sod., 2002). Podobni rezultati so bili objavljeni tudi v predhodni raziskavi (Jevšnik in sod. 2008b).

Zaposleni v živilsko predelovalnih obratih so na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da meritev kritičnih mejnih vrednosti določenih parametrov pokaže odstopanje od nastavljenih vrednosti – npr, neustrezna temperatura izdelka iz jajc v hladilnici« odgovorili: 6,5 % jih bi v miru premislilo in poiskalo najboljši način za rešitev problema, 29 % bi vprašalo nadrejenega, kaj naj naredi, 6,5 % bi poklicalo vzdrževalce, da popravijo napravo za merjenje temperature, 54,8 % pa bi izvedlo korektivni ukrep. 3,2 % ni vedelo kaj bi naredili (priloga A79). Podobni rezultati so bili objavljeni tudi v raziskavi Jevšnik in sodelavci (2008b).

Na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da meritev pokaže vrednost, ki ni prava oziroma predpisana - npr, prenizka temperatura izdelka iz svežih jajc med toplotno obdelavo« so zaposleni v gostinstvu in trgovini odgovorili: 2,3 % jih bi v miru premislilo in poiskalo

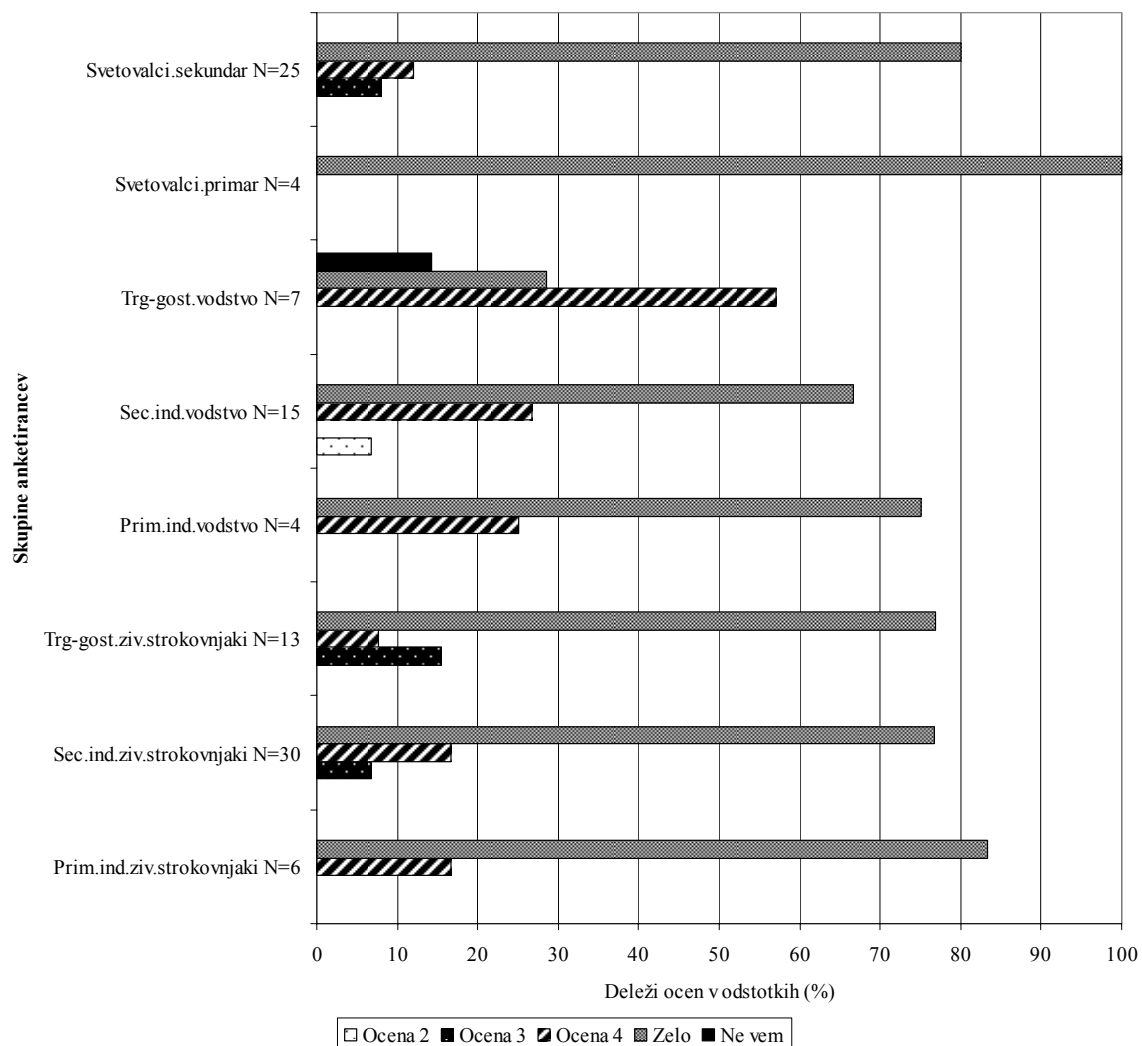
najboljši način za rešitev problema, 9,3 % bi vprašalo nadrejenega, kaj naj naredi in 86 % jih bi izvedlo korektivni ukrep. 2,3 % vprašanih ni vedelo, kaj bi naredili (priloga A80). Zaposleni v gostinstvu in trgovini so odgovorili, da med toplotno obdelavo merijo središčno temperaturo živilom, ker s tem prilagodijo čas toplotne obdelave in prihranijo energijo (2,3 % vprašanih). 7 % meri središčno temperaturo živilom zaradi ohranjanja hranilne vrednosti, 86 % pa zaradi tega, da v živilu uničijo patogene mikroorganizme. 4,7 % vprašanih ni vedelo, zakaj naj bi temperaturo sploh nadzorovali (priloga A81).

4.2.1 Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditve in vprašanja s področja izobraževanja glede zagotavljanja varnih živil



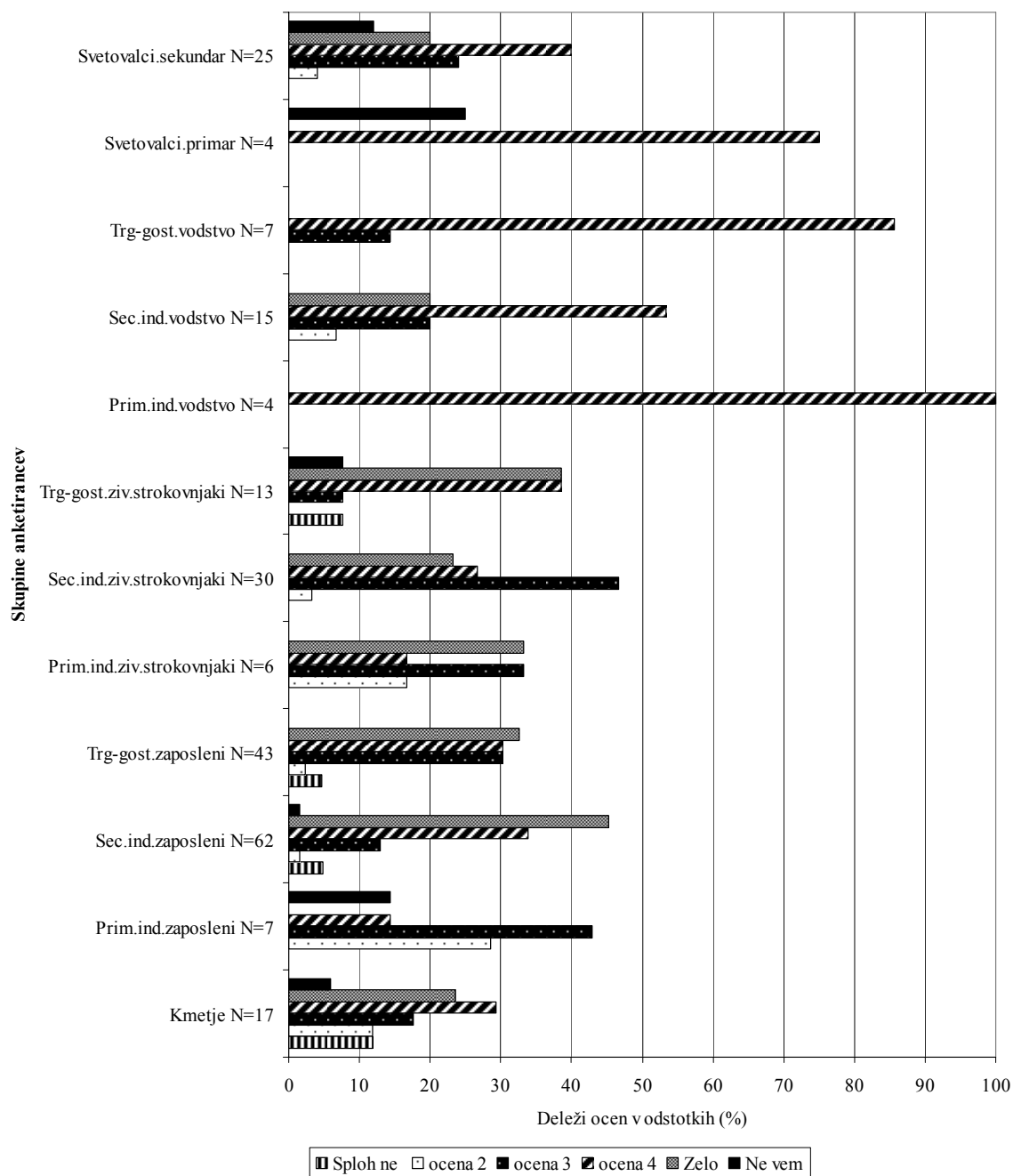
Slika 40: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »Na koliko časa obnavljate / dopolnjujete svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil?«

Figure 40: Dispersion of answers with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How often you renew your knowledge on food safety area?«



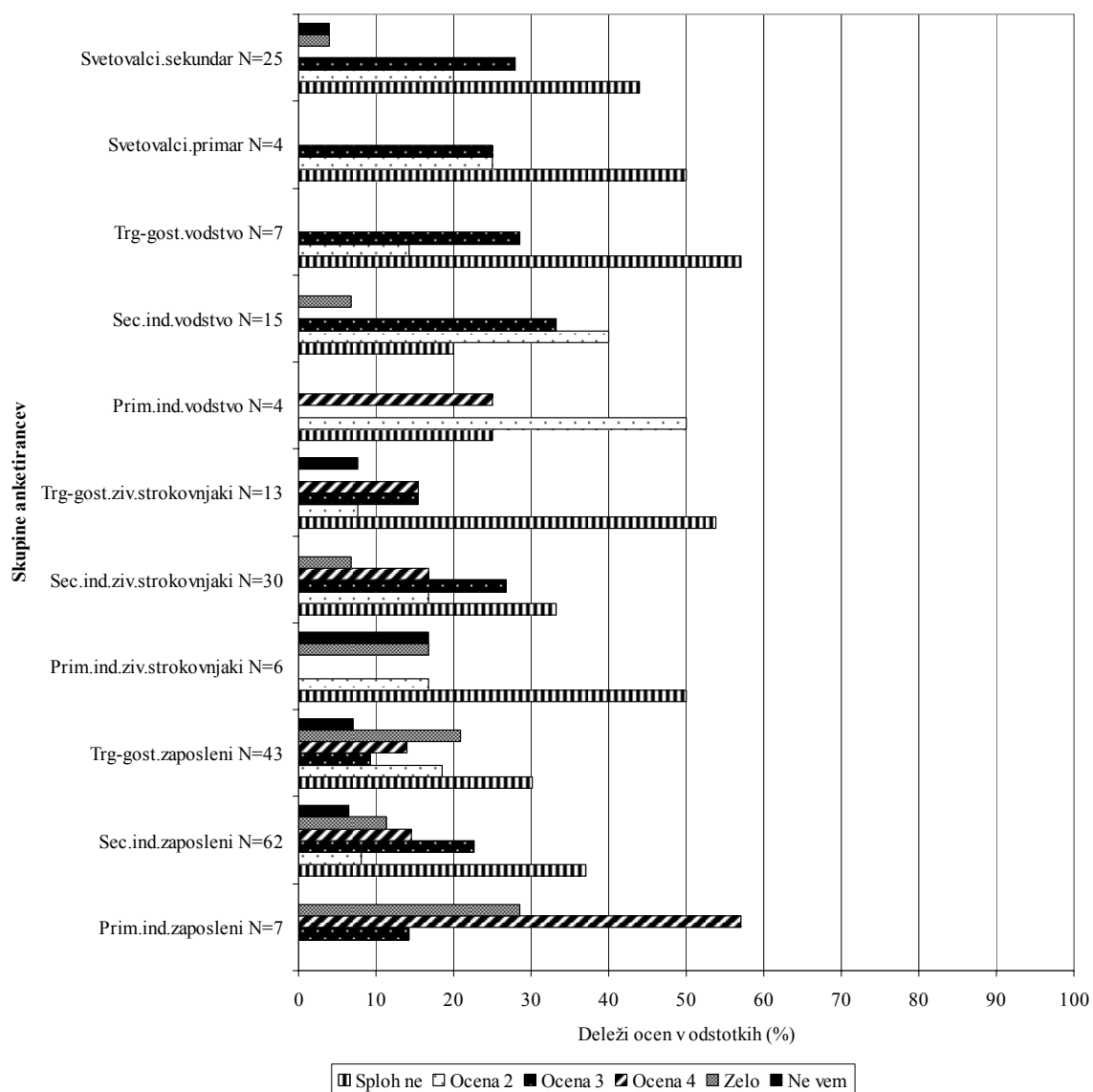
Slika 41: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Najbolj učinkovita so izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom«

Figure 41: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The most effective training is those which adopt individual working area«



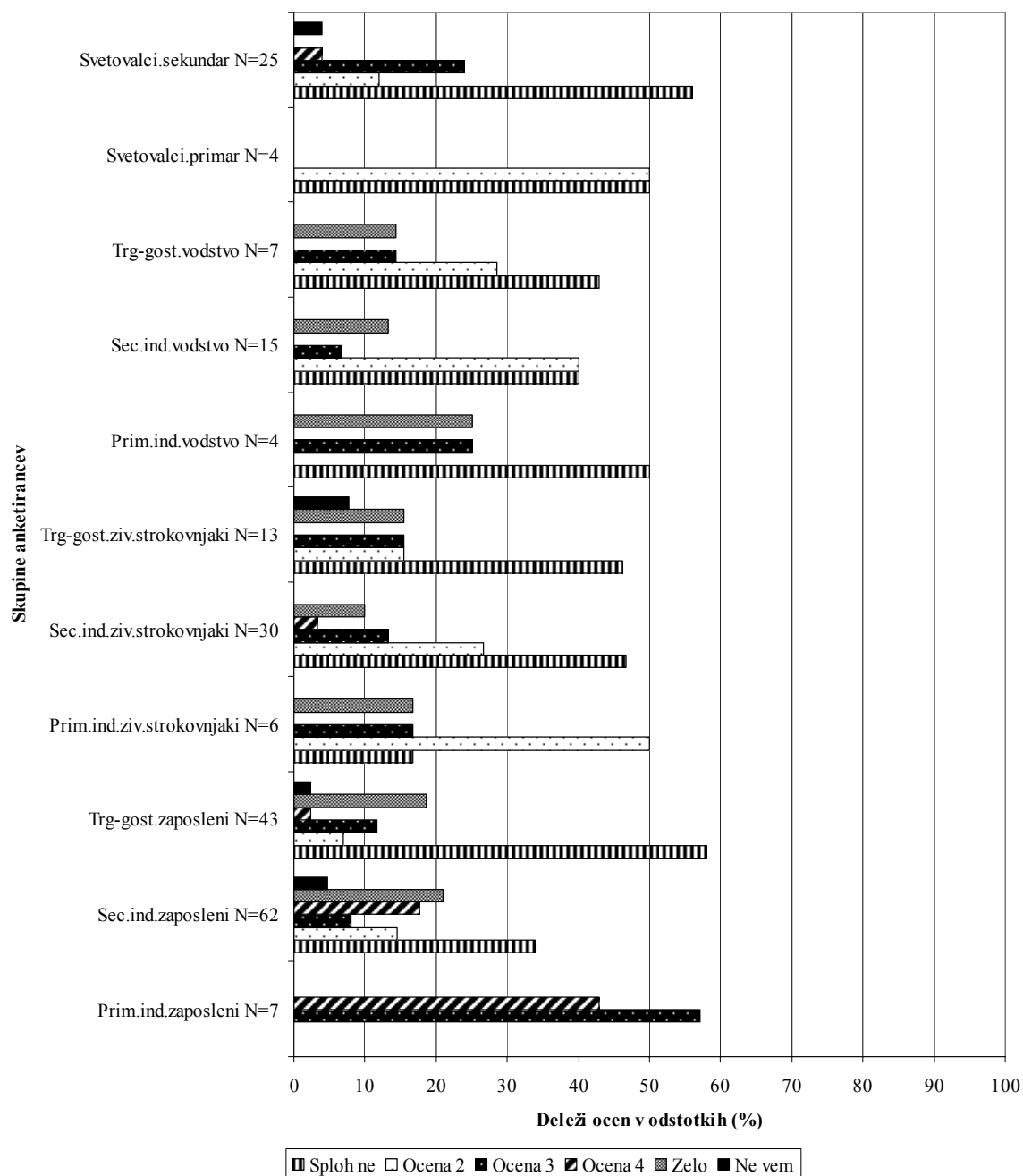
Slika 42: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil«

Figure 42: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »After training the staff has better relation to food hygiene«



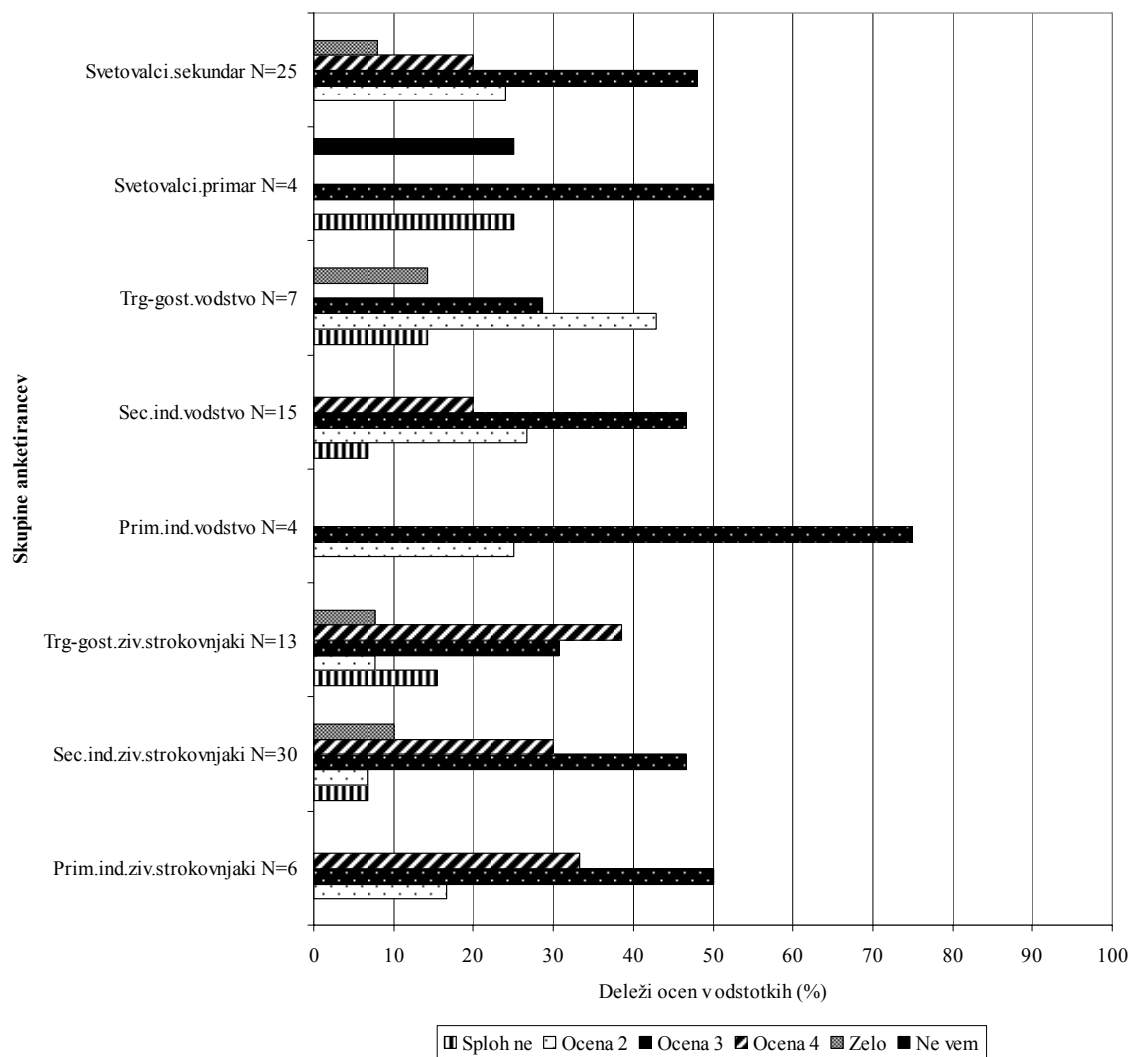
Slika 43: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Bolj učinkovito je usposabljanje tiste, ki delo nadzirajo, kot pa delavce«

Figure 43: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »More effective is training of supervisors than workers«



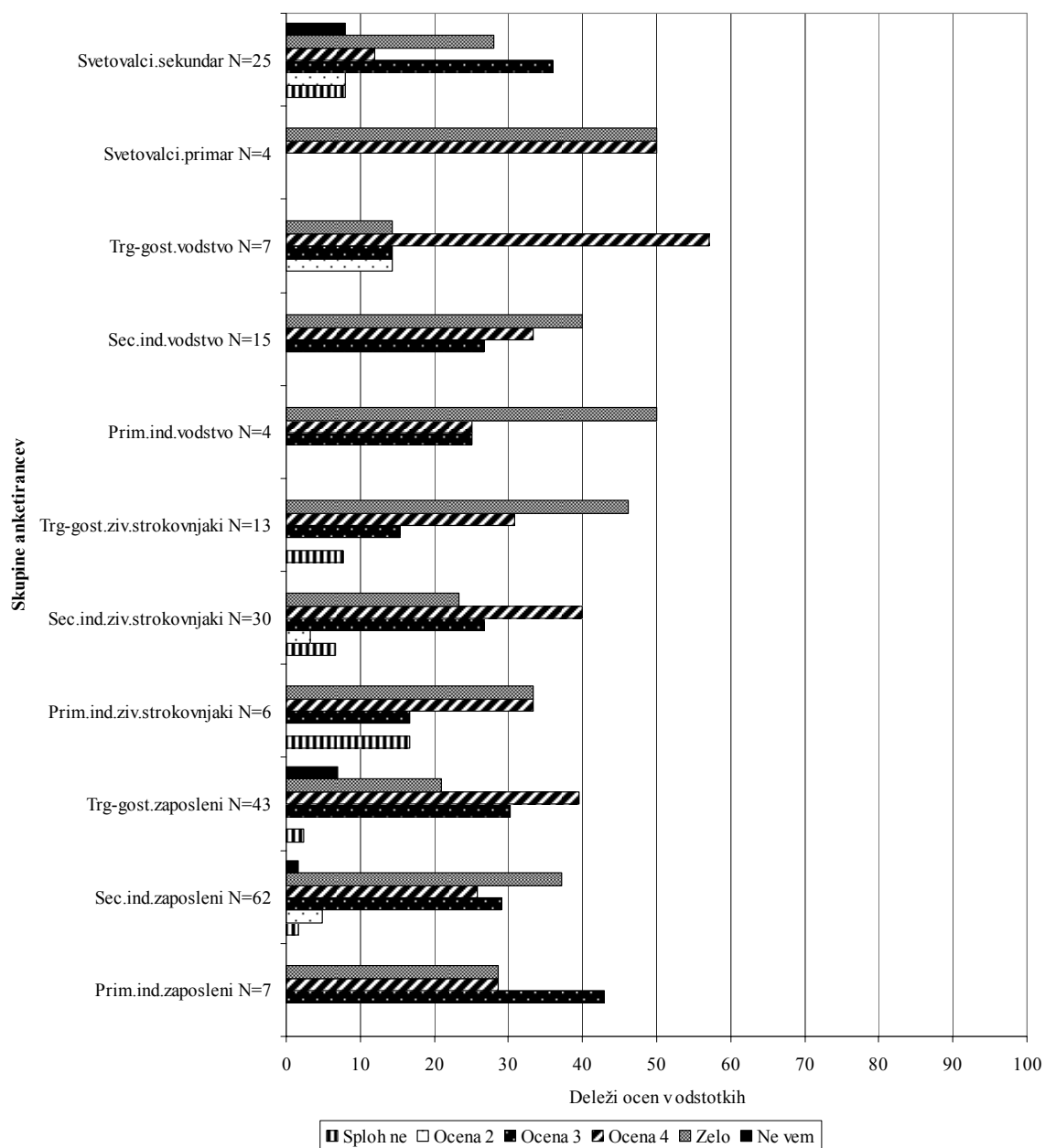
Slika 44: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo«

Figure 44: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The aim of staff training is passing exam and getting certificate«



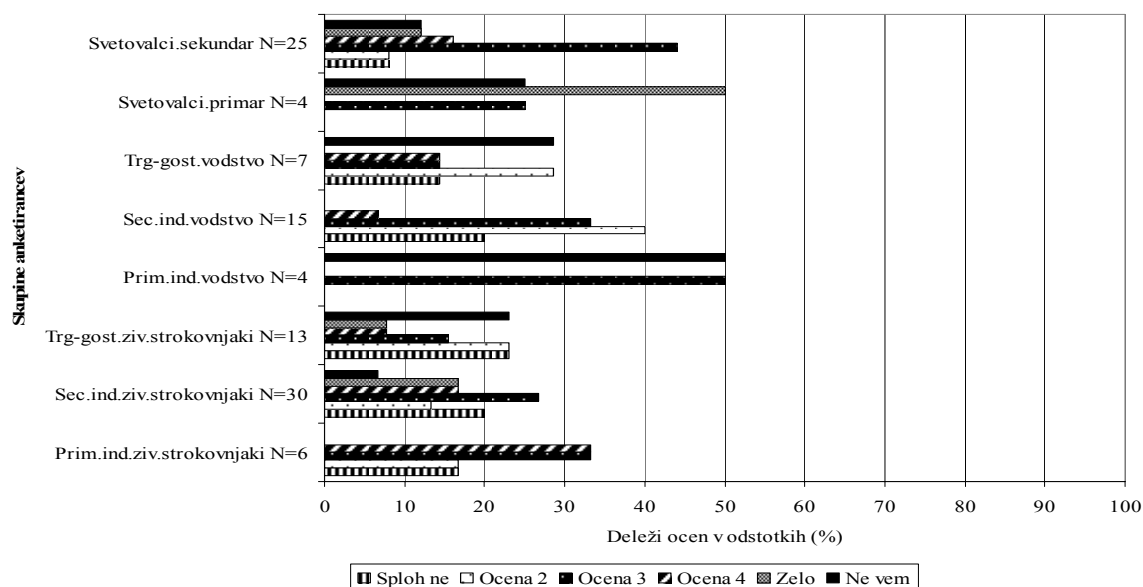
Slika 45: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Učinek usposabljanja zaposlenih je kratkotrajen«

Figure 45: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The effect of staff training last short term«



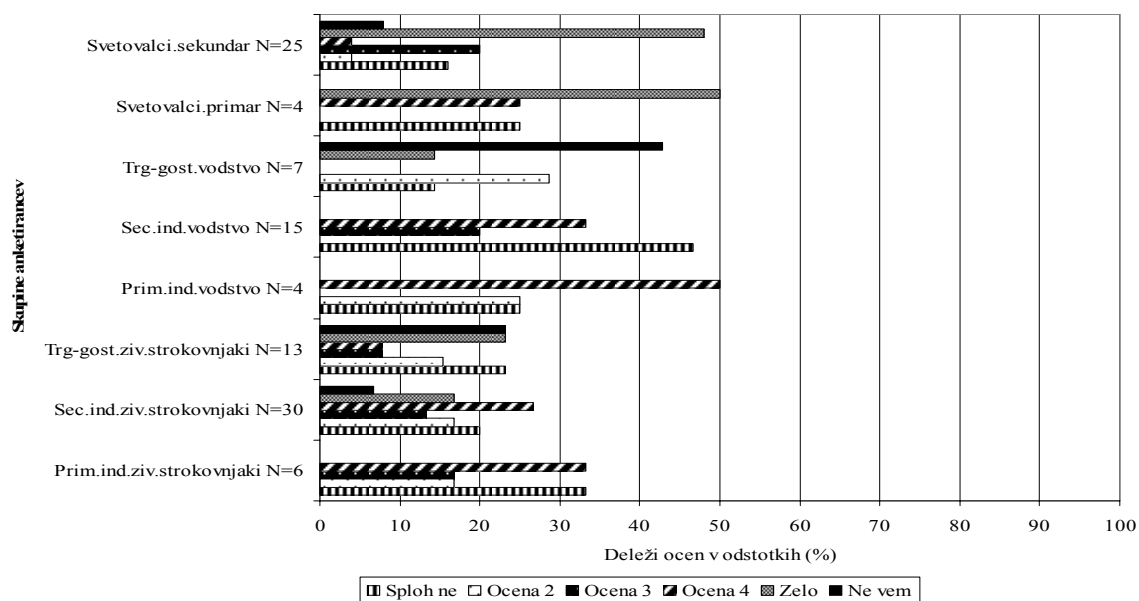
Slika 46: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni pri delu z živili se ravnaajo po njihovih nadrejenih«

Figure 46: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The foodstuff' workers follow their superior' behaviour«



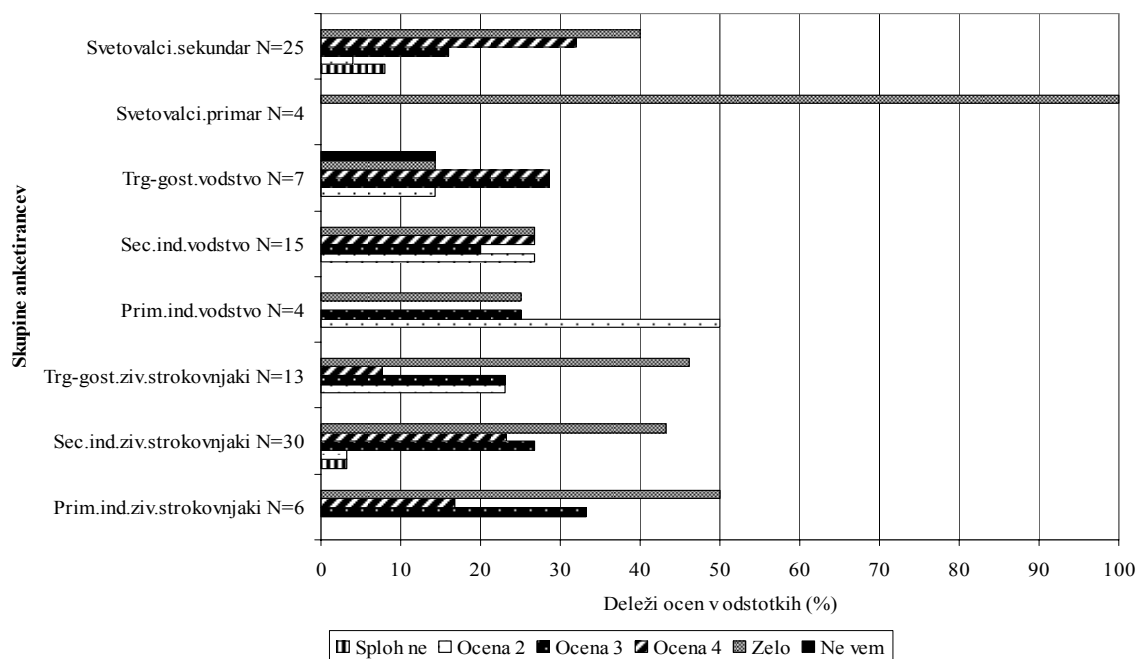
Slika 47: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih«

Figure 47: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Those who running courses about food safety, haven't enough knowledge about food companies' production «



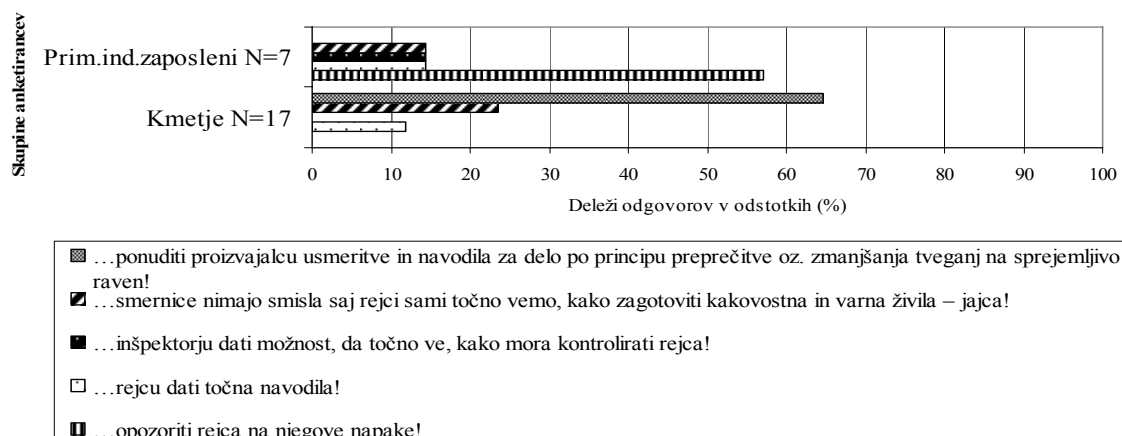
Slika 48: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblašcene in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev«

Figure 48: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »For training, the education institution should be named and controlled by the competent authority«



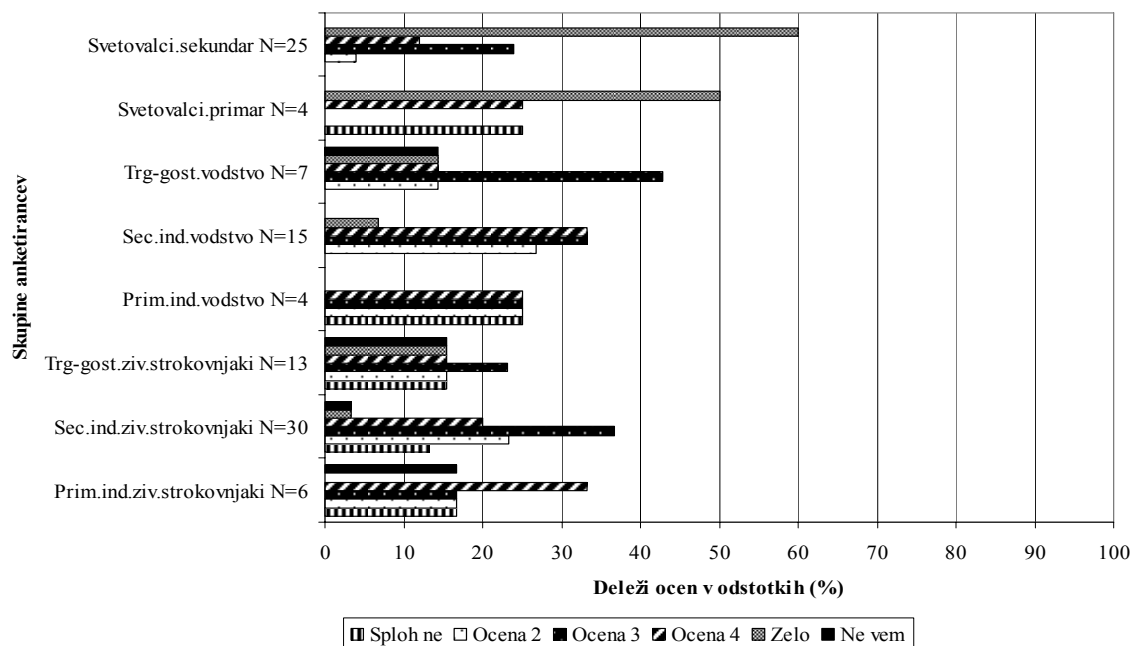
Slika 49: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor«

Figure 49: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »For good understanding of HACCP principles in the whole food chain is necessary to have the guides for all food sectors«



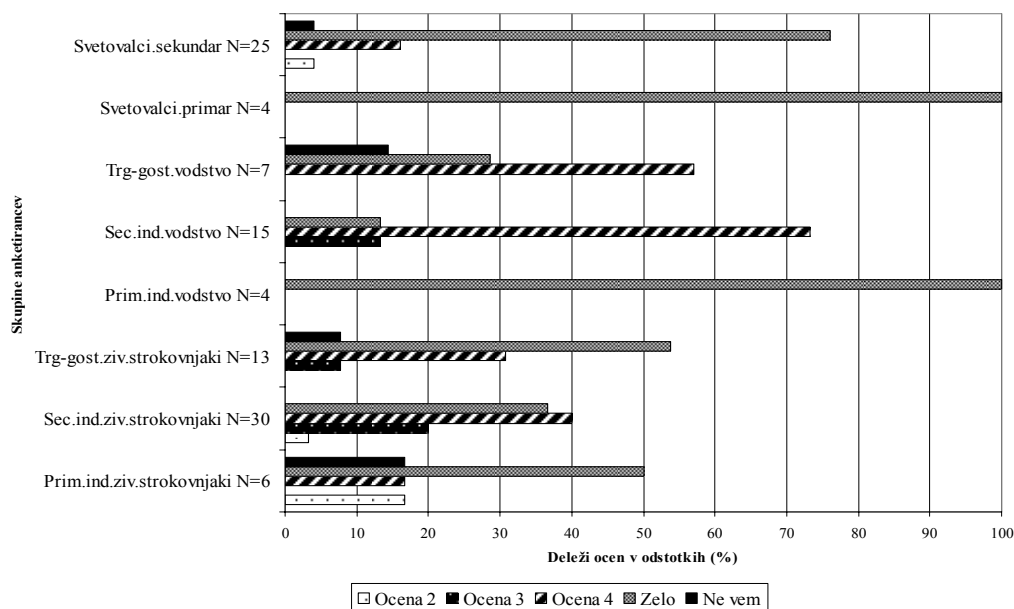
Slika 50: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditve »Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je...«

Figure 50: Dispersion of answers among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 on statement »The basic purpose of hygiene and HACCP principles guides is...«



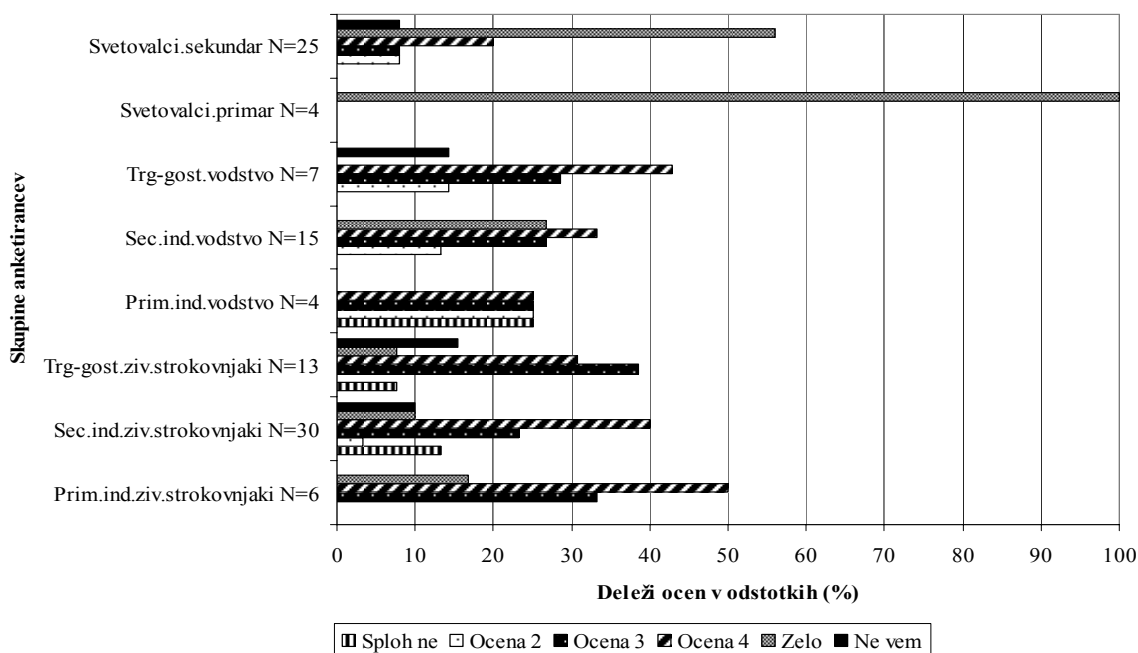
Slika 51: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higiene živil

Figure 51: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In our company we check the previous staff knowledge about food hygiene«



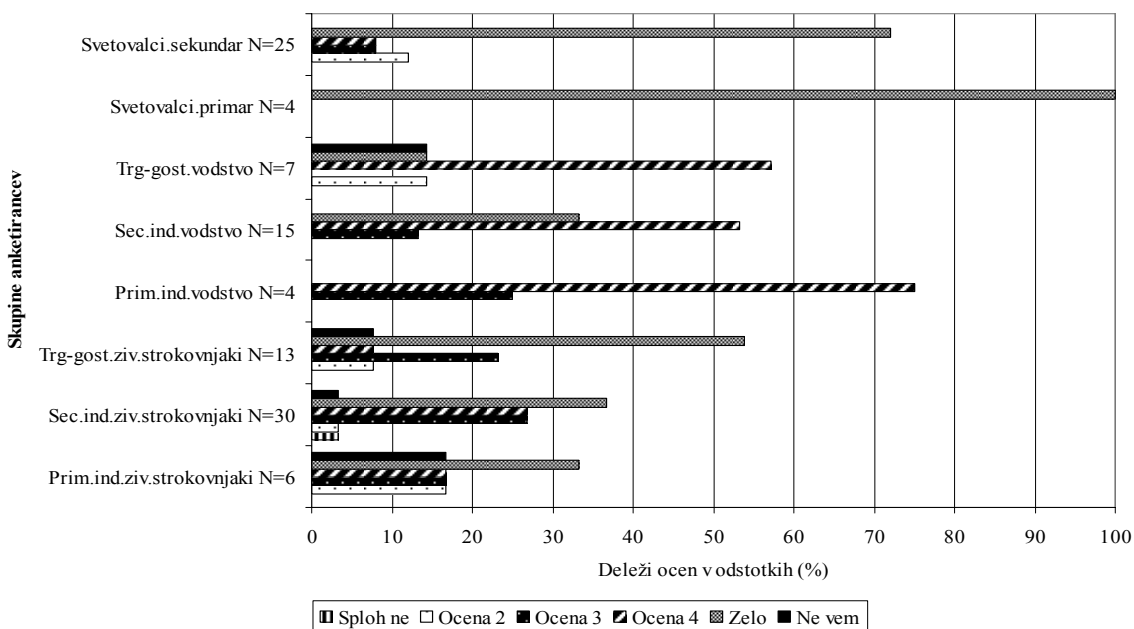
Slika 52: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o vsebini izobraževanj za zaposlene

Figure 52: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In our company we check the training` contents for our staff«



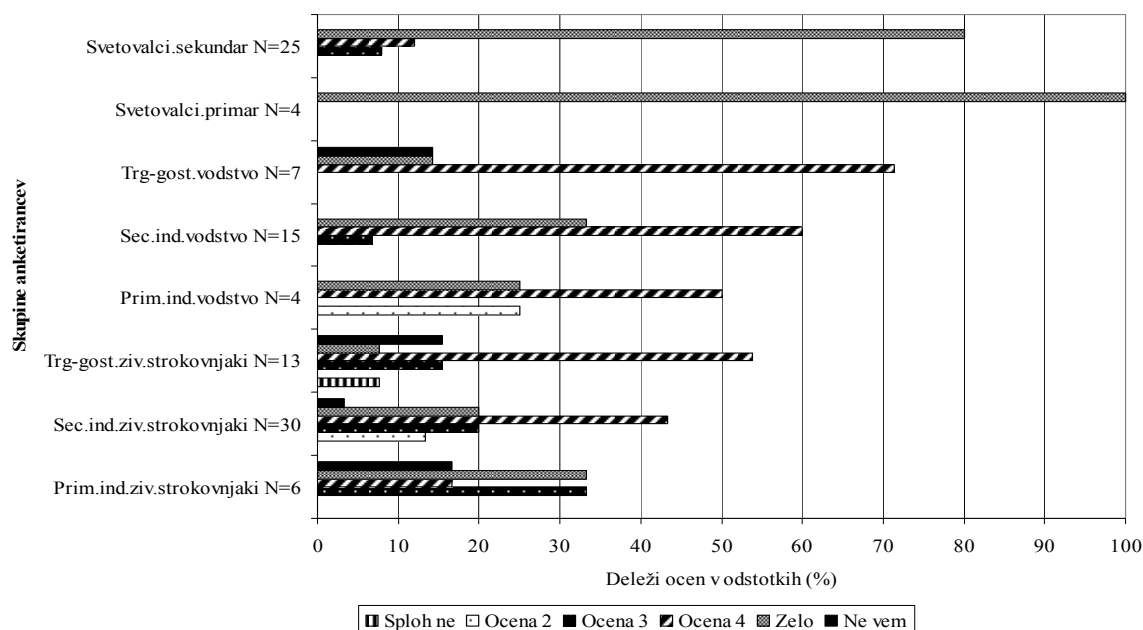
Slika 53: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o usposobljenosti zunanjih izvajalcev izvedbe izobraževanj

Figure 53: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In our company we check qualification of external training performers«



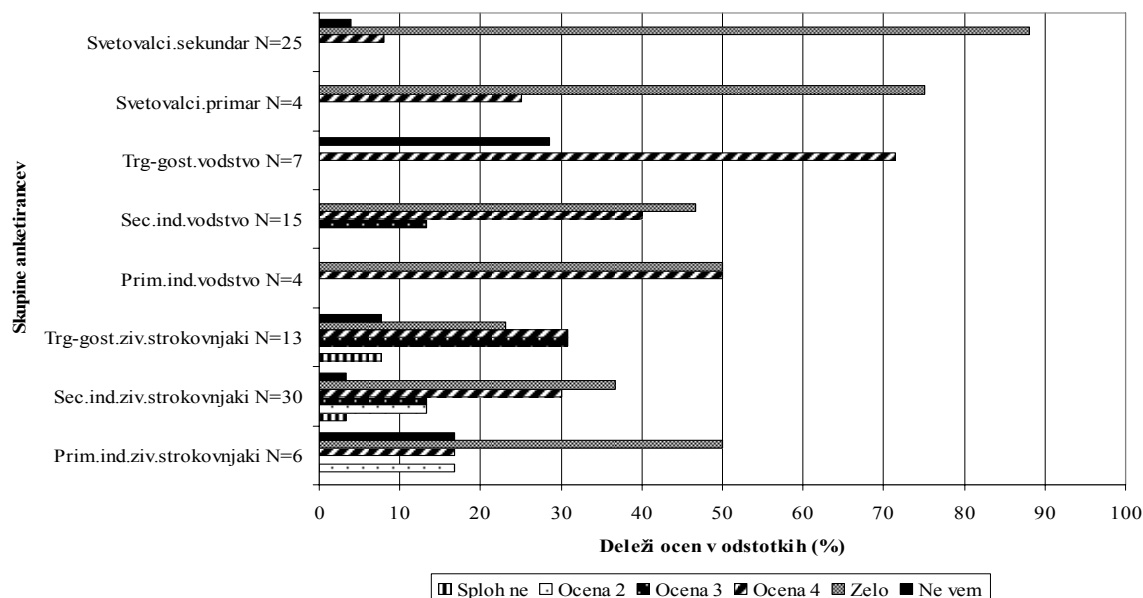
Slika 54: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o zavedanju zaposlenih za delo po načelih higiene živil

Figure 54: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In our company we check staff awareness about food hygiene«



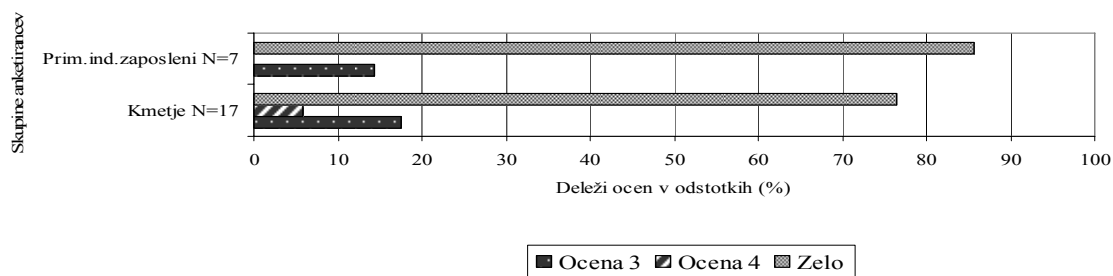
Slika 55: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (monitoringa)

Figure 55: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In our company we stress on staff's practical training about monitoring «



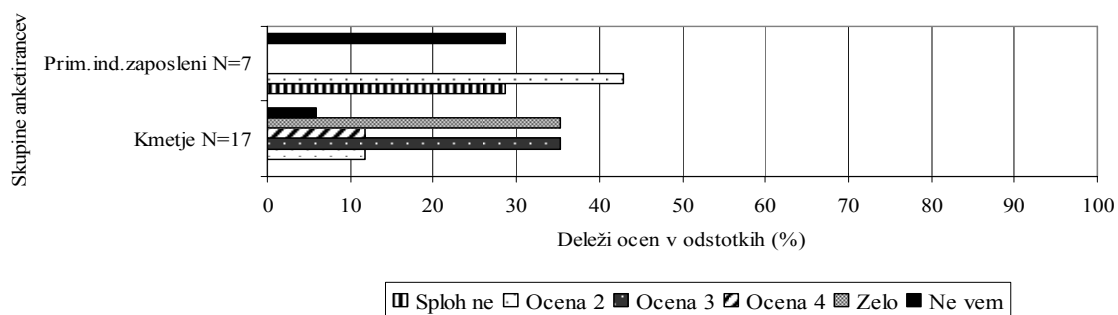
Slika 56: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti / izvajanje korektivnih ukrepov

Figure 56: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » In our company we stress on staff's practical training about corrective actions«



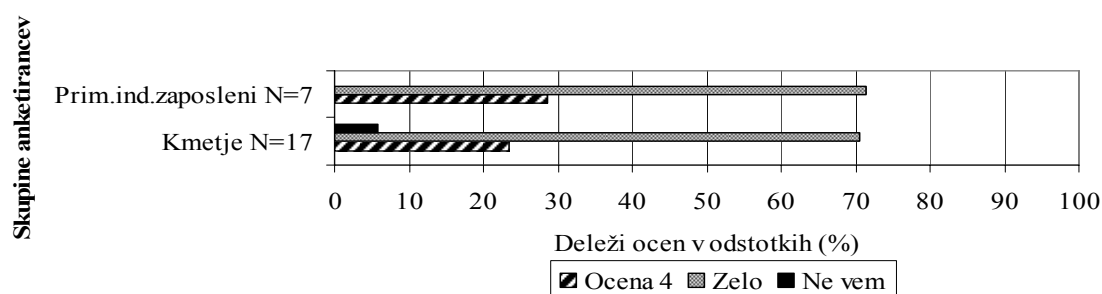
Slika 57: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?«

Figure 57: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important is to control and / or evident hens' health condition in eggs' production?«



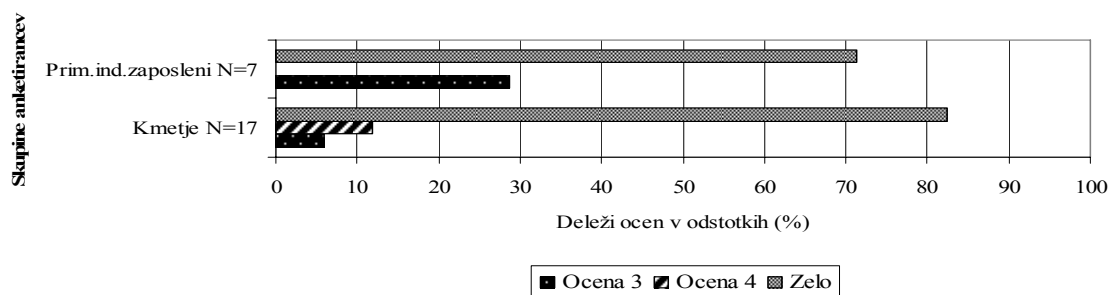
Slika 58: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati obiske uradnih veterinarjev?«

Figure 58: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important is to evident veterinary inspections in eggs' production?«



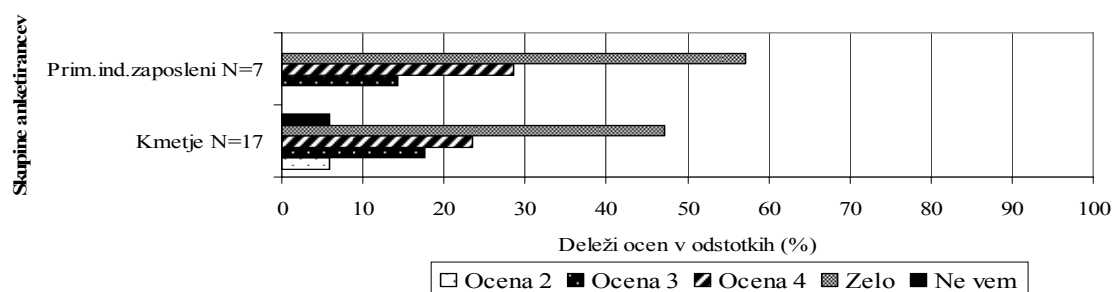
Slika 59: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati uporabo farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami?«

Figure 59: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important is to evident use of pharmaceutical agents in eggs' production?«



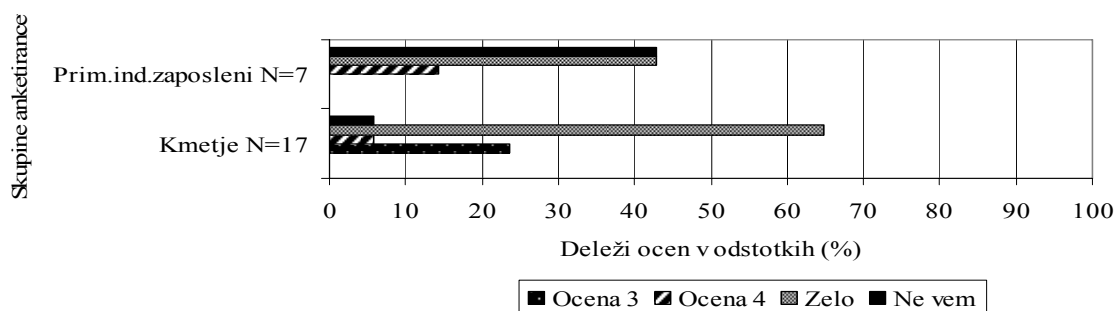
Slika 60: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati karenčno dobo ob morebitnem zdravljenju kokoši?«

Figure 60: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important is control abstinence period after animals were treated?«



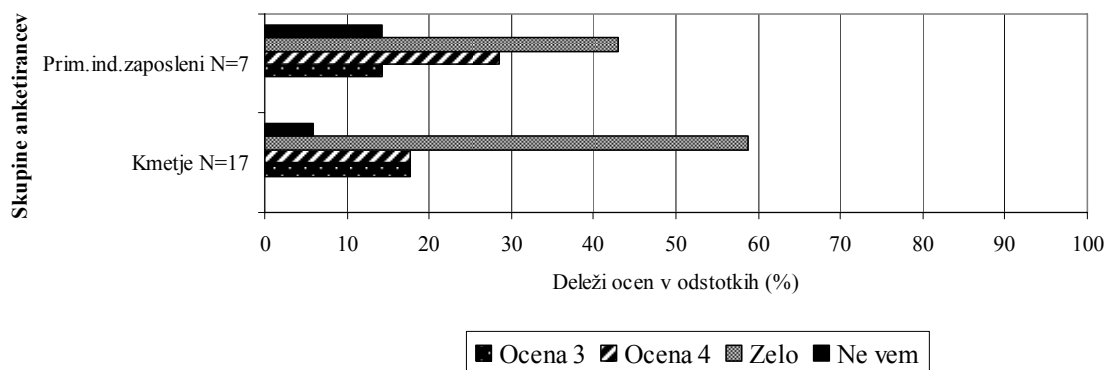
Slika 61: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati / dokumentirati procese vzreje in nesenja jajc nesnic?«

Figure 61: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important is to control / document the processes of breeding hens and laying eggs?«



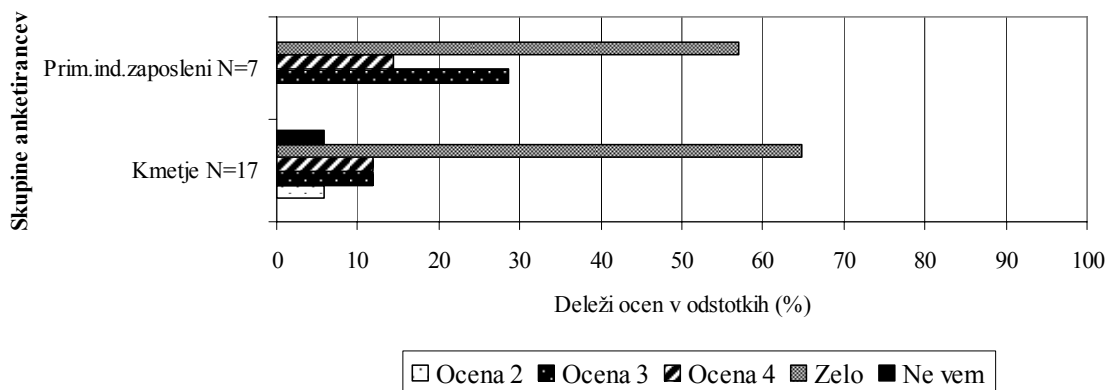
Slika 62: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca?«

Figure 62: Dispersion of estimation on question with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important in eggs' production is to control / evident eventual pathogens in egg' content?«



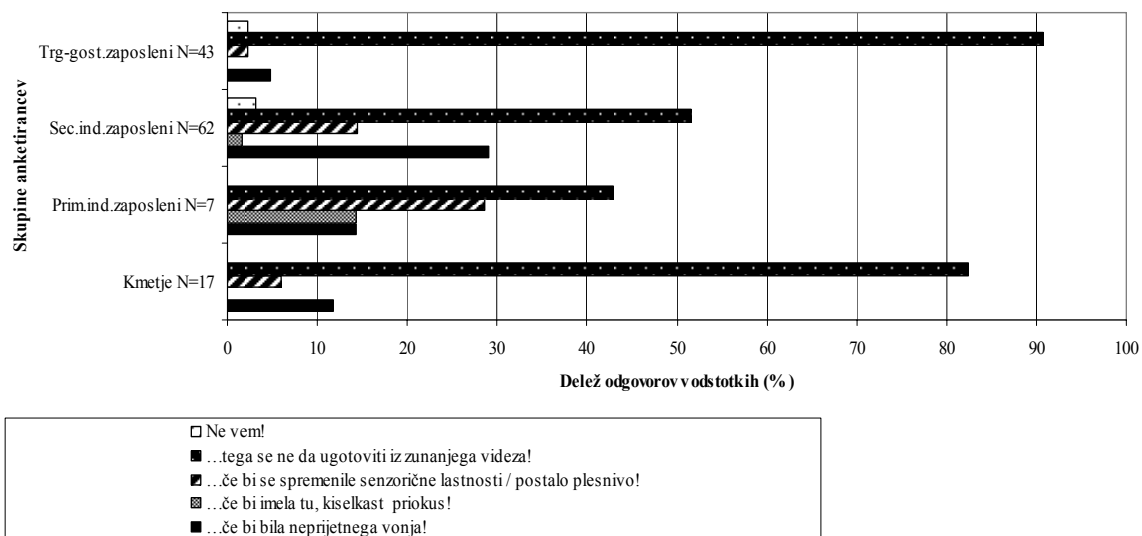
Slika 63: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini?«

Figure 63: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important in eggs` production is to control / evident eventual veterinary agents residuals in egg` content?«



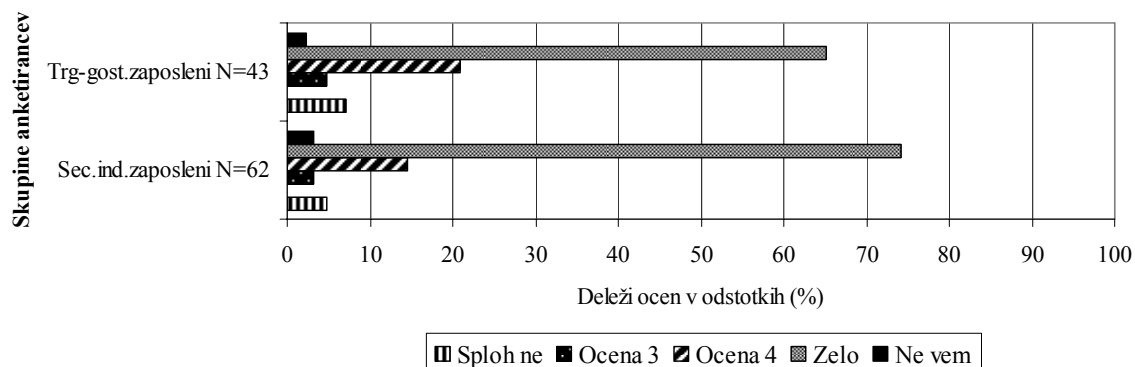
Slika 64: Razporejenost ocen udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati čas in temperaturo skladiščenja celih jajc?«

Figure 64: Dispersion of estimation on question among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »How important in eggs` production is to control / evident time and room temperature between storage of eggs?«



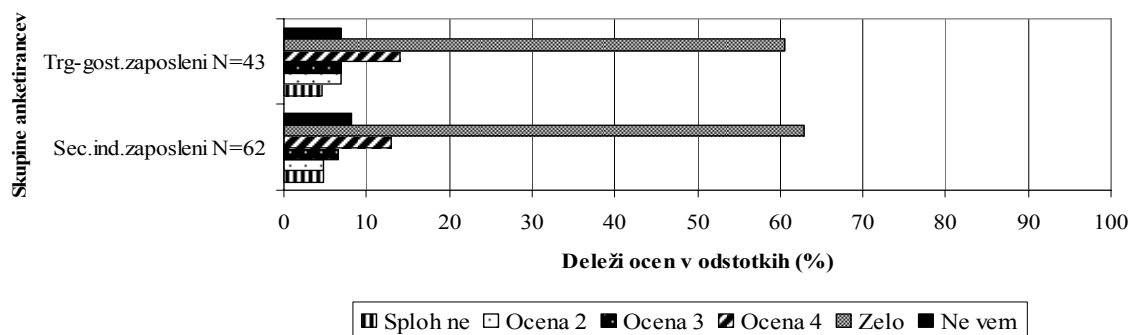
Slika 65: Razporejenost odgovorov udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Hrana je okužena z bakterijami, ki povzročajo zastrupitve z živili...«

Figure 65: Dispersion of answers on statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food is contaminated with pathogens if...«



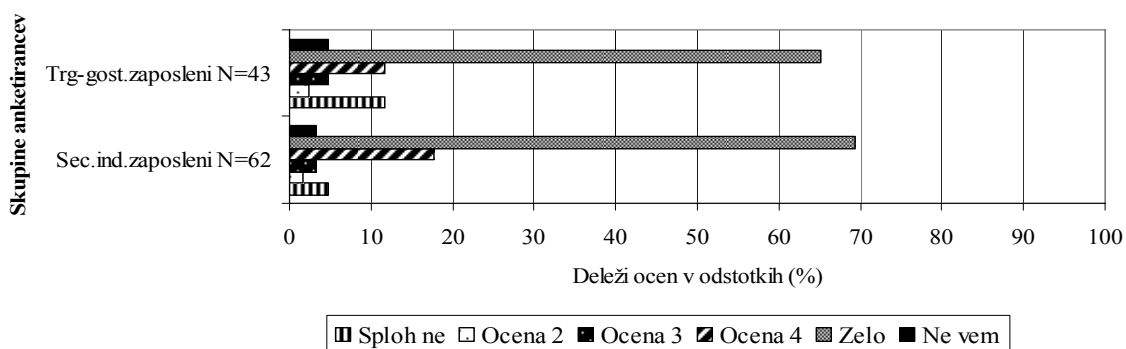
Slika 66: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, je rast mikroorganizmov upočasnjena«

Figure 66: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »On food which is stored at low temperature the growth of microorganisms is slower«



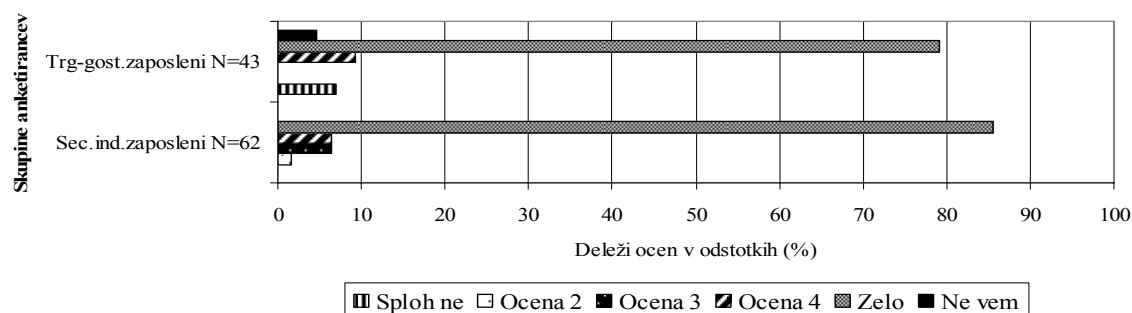
Slika 67: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Rast mikroorganizmov je najhitrejša pri temperaturi 37°C«

Figure 67: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The microorganisms' growth is fastest at temperature 37°C«



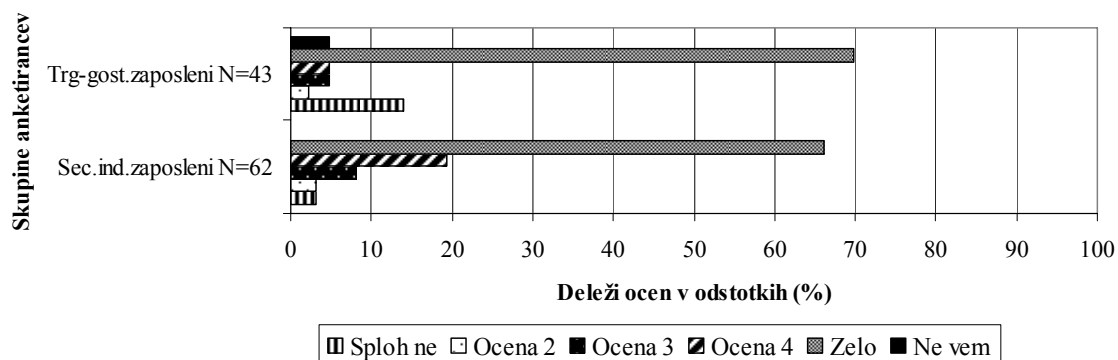
Slika 68: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Mikroorganizme uničujemo z dezinfekcijskimi sredstvi in vročino«

Figure 68: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Microorganisms are destroyed with disinfections and heat«



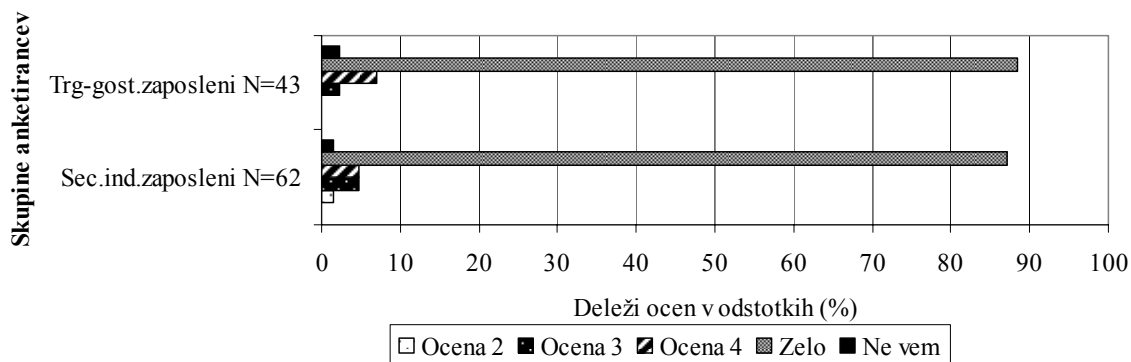
Slika 69: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Pripor, ki je v stiku s surovimi živili, je potrebno temeljito oprati pod tekočo vročo vodo«

Figure 69: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »All food contact facilities (knives, mixers...) must be washed under hot tap water«



Slika 70: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »Temperatura vode bistveno vpliva na učinkovitost izpiranja ostankov čistil«

Figure 70: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The rinsing efficiency of cleaning agents residues is depend on water temperature«



Slika 71: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, na trditev »V primeru suma obolenja (klicenoštva) obvestim svojega nadrejenega«

Figure 71: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »In a case of suspicion to contract an illness I inform my supervisor «

4.3 STOPNJA SODELOVANJA MED UDELEŽENCI V PROIZVODNJI IN DISTRIBUCIJI JAJC, S STROKOVNIMI INSTITUCIJAMI IN URADNIM NADZOROM

Preglednica 5: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc s področja notranje in zunanje komunikacije

Table 5: Questions, opinions and statements in questionnaires about internal and external communication in egg production and distribution

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 72 Priloga A82	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice dobrih praks!	8
Slika 73 Priloga A83	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki iste branže bolj povezovali in sodelovali!	8
Slika 74 Priloga A84	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki različnih branž bolj povezovali in sodelovali!	8
Slika 75 Priloga A85	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi imeli vsi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi redno verificiran sistem HACCP!	8
Slika 76 Priloga A86	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi zmanjšali število standardov!	8
Slika 77 Priloga A87	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili bolj poenoteni pristopi k sistemu HACCP in dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi!	8
Slika 78 Priloga A88	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi udeleženci proizvodno oskrbovalne verige boljše sodelovali z branžnimi združenji!	8
Slika 79 Priloga A89	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne!	8
Slika 80 Priloga A90	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila mnenja strokovnjakov in inšpektorjev bolj poenotena!	8
Slika 81 Priloga A91	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi predstavniki uradnih nadzorov med seboj boljše sodelovali!	8
Slika 82 Priloga A92	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili rezultati monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji, nosilcem živilske dejavnosti dostopnejši!	8
Slika 83 Priloga A93	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bilo več zastupitev s hrano!	8
Slika 84 Priloga A94	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi boljše skrbeli za okolje!	8
Slika 85 Priloga A95	Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če predstavniki uradnega nadzora ne bi bili tako razdrobljeni po različnih ministrstvih!	2
Slika 86 Priloga A96	Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, se od njih pričakuje strokovna pomoč za dopolnitev dokumentacije in izboljšanje sistema HACCP!	8

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 5: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc s področja notranje in zunanje komunikacije«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 87 Priloga A97	Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, naj jim zaposleni v okviru lastne dokumentacije in opredeljenih zahtev za izvajanje sistema predstavijo lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu!	8
Slika 88 Priloga A98	Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, naj vzpostavijo partnerski odnos z zaposlenimi!	8
Slika 89 Priloga A99	Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, naj zaposleni slepo izpolnjujejo njihove zahteve!	8
Slika 90 Priloga A100	Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, svoje zahteve, ki niso zakonsko opredeljene, omogočijo zaposlenim razmisliti in jim ne določajo, kaj in kako naj delajo ali nadzirajo!	8

Predstavniki vodstva, živilski strokovnjaki, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so ocenjevali možnosti izboljšanja varnosti živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize«.

Večina vprašanih je ocenila z oceno 5, 4 in 3, da bi se varnost živil izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice. Povprečne ocene skupin anketirancev so bile 3,57 – 4,25. Ocene živilskih strokovnjakov in svetovalcev so bile nekoliko višje in manj razpršene (standardni odklon pod 1) kot ocene predstavnikov vodstva (slika 72 in priloga A82).

Precej bolj pomemben dejavnik pri izboljšanju varnosti se je zdelo vprašanim boljša komunikacija med živilskimi strokovnjaki iste branže (slika 73). Ocene v tem primeru so bile zelo visoke (ocene 4 in 5) in med skupinami precej bolj homogene. Povprečne ocene so bile v intervalu 4,00 – 4,58, višje bolj pri živilskih strokovnjakih in svetovalcih (priloga A83). Nekoliko manj pomemben dejavnik se je zdel vprašanim povezovanje živilskih strokovnjakov različnih branž. Povprečne ocene strinjanja s trditvijo so bile 3,57 – 4,20. Znotraj teh mnenj je bilo zaslediti nekoliko višje ocene strinjanja pri živilskih strokovnjakih in svetovalcih in nekoliko nižje ocene z večjo razpršenostjo pri predstavnikih vodstva. Vrednosti standardnih odklonov ocen predstavnikov vodstva so bile v intervalu od 0,98 – 1,29 (slika 74 in priloga A84).

Vprašani so se strinjali, da bi redna verifikacija sistema HACCP v vsej proizvodno oskrbovalni verigi pripomogla k izboljšanju varnosti živil, vendar v manjši meri kot v prejšnjem primeru (slika 75). Razpršenost odgovorov je bila v tem primeru velika, saj so bile vrednosti standardnih odklonov tudi do 1,37, povprečne ocene strinjanja pa v primerjavi s prejšnjimi primeri nižja (3,25 – 4,00). Nekoliko višje ocene so bile ponovno na strani živilskih strokovnjakov in svetovalcev ter predstavnikov vodstva v gostinstvu in trgovini, saj jih je skoraj polovica trditev ocenila z oceno 4 in 5 (priloga A85).

Še manj se je vprašanim zdelo verjetno, da bi se varnost živil v proizvodno oskrbovalni verigi izboljšala z zmanjševanjem števila standardov. Podane ocene so pokrivalo celoten spekter ocenjevalne lestvice, vključno z odgovori »ne vem«, razpršenost ocen pa je bila velika z vrednostmi standardnih odklonov do 1,50 (slika 76 in priloga A 86).

Varnost živil bi se po mnenju vprašanih izboljšala, če bi se poenotili pristopi k sistemu HACCP in dobrim praksam v celotni proizvodno oskrbovalni verigi. Povprečna ocena

strinjanja med anketnimi skupinami je bila 3,64 – 4,04, vrednosti standardnih odklonov pa med 0,84 – 1,71 (slika 77 in priloga A87).

Izboljšanje varnosti živil so vprašani videli tudi v boljšem sodelovanju udeležencev proizvodno oskrbovalne verige z branžnimi združenji. Povprečna ocena strinjanja s to trditvijo je bila v tem primeru nekoliko nižja 3,08 – 4,00, razpršenost odgovorov pa velika (standardni odkloni med 0,64 – 1,41). Višje ocene so bile podane s strani svetovalcev in živilskih strokovnjakov, nižje pa s strani predstavnikov vodstva (slika 78 in priloga A88).

Bolj enotna mnenja so vprašani izrazili pri trditvi, da bi se varnost živil v proizvodno oskrbovalni verigi izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne. Svoja mnenja so največkrat izrazili z oceno 4 in 5 ter 3 oziroma s povprečnimi ocenami 3,93 – 4,75. Najbolj različni odgovori so bili med živilskimi strokovnjaki in predstavniki vodstva v živilsko predelovalnih obratih (slika 79 in priloga A89).

Bistveno boljše možnosti izboljšave varnosti živil so vprašani videli v bolj homogenem pristopu strokovnjakov in inšpektorjev ter v boljšem sodelovanju in izmenjavi informacij med inšpektorji z različnih področij (slika 80 in slika 81). Povprečna ocena mnenj v prvem primeru je bila 3,93 – 4,75, v drugem primeru pa 3,79 – 4,68 (priloga A90 in priloga A91). Svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so videli možnosti izboljšave varnosti živil tudi v manjši razdrobljenosti nadzornih organov po različnih ministrstvih (slika 85 in priloga A95).

Možnosti izboljšave varnosti živil so videli vprašani v dostopnejših rezultatih monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji v okviru svojega letnega programa. Bolj pomembno se je to zdelo živilskim strokovnjakom, nekoliko manj pa predstavnikom vodstva. Povprečne ocene so bile v intervalu 3,36 – 4,67, razpršenost ocen pa je bila med anketiranimi skupinami zelo različna (slika 82 in priloga A92).

V povečanju števila zastrupitev so vprašani videli najmanj možnosti za izboljšanje varnosti živil. Največ odgovorov je bilo ocenjenih z oceno 1 (sploh ne), precej pa jih je bilo tudi neopredeljenih. Povprečna ocena mnenj je bila 1,60 – 3,60, razpršenost ocen pa zelo velika. Vrednosti standardnih odklonov so bile v intervalu 0,89 – 1,73 (slika 83 in priloga A93).

Več možnosti za izboljšanje varnosti živil v proizvodno oskrbovalni verigi so vprašani videli v boljšem odnosu do okolja. Ocene mnenj so bile zelo različne in precej razpršene (standardni odklon od 0,95 – 1,48) (slika 84 in priloga A94).

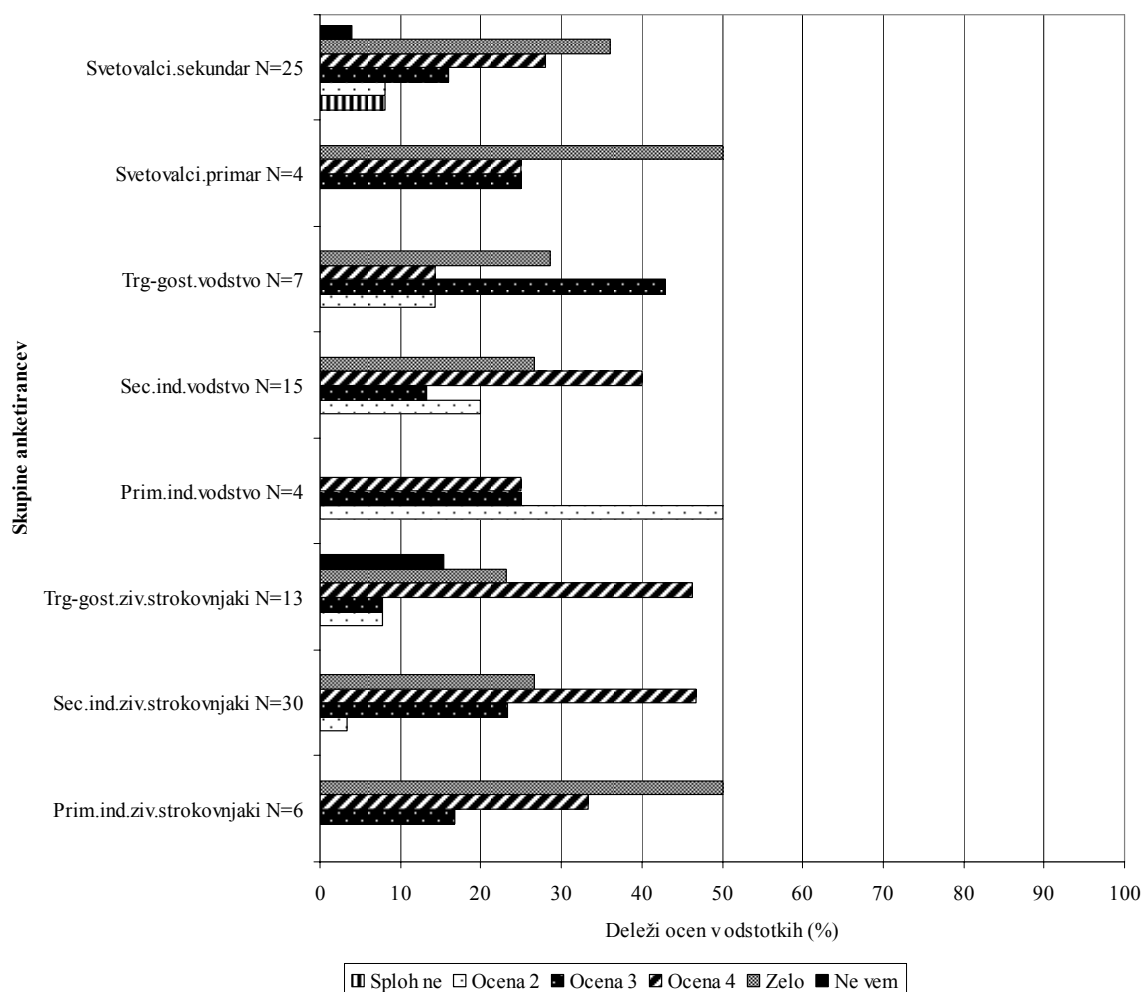
Živilski strokovnjaki, predstavniki vodstva in svetovalci so v okviru izpolnjevanja vprašalnika v glavnem pritrdili, da ob rednem nadzoru inšpektorja v živilskem obratu pričakujejo od njega oblikovanje strokovnega mnenja ter pomoč pri dopolnitvi dokumentacije in izboljševanja sistema HACCP. Strinjanje so največkrat izrazili z oceno 4 in 5. Razpršenost ocen je bila zelo različna, vrednosti povprečnih ocen pa med 3 in 4 (slika 86 in priloga A 96).

Vprašani so se zavedali svoje odgovornosti in vloge ob obisku uradnega inšpektorja, saj se je večina strinjala, da morajo predstavniku uradnega nadzora predstaviti lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu, v okviru lastne dokumentacije. Ocene so bile zelo homogene in sicer 4 in 5, razpršenost ocen pa zelo majhna, pod vrednostjo 1 (slika 87 in priloga A97).

Glede strinjanja, da bi predstavniki uradnega nadzora morali vzpostaviti v obratu, ki ga nadzorujejo, partnerski odnos z zaposlenimi, so bila mnenja anketirancev zelo različna. V največji meri so se s tem strinjali živilski strokovnjaki, nekoliko manj predstavniki vodstva in še manj svetovalci in predstavniki uradnega nadzora (slika 88 in priloga A98)

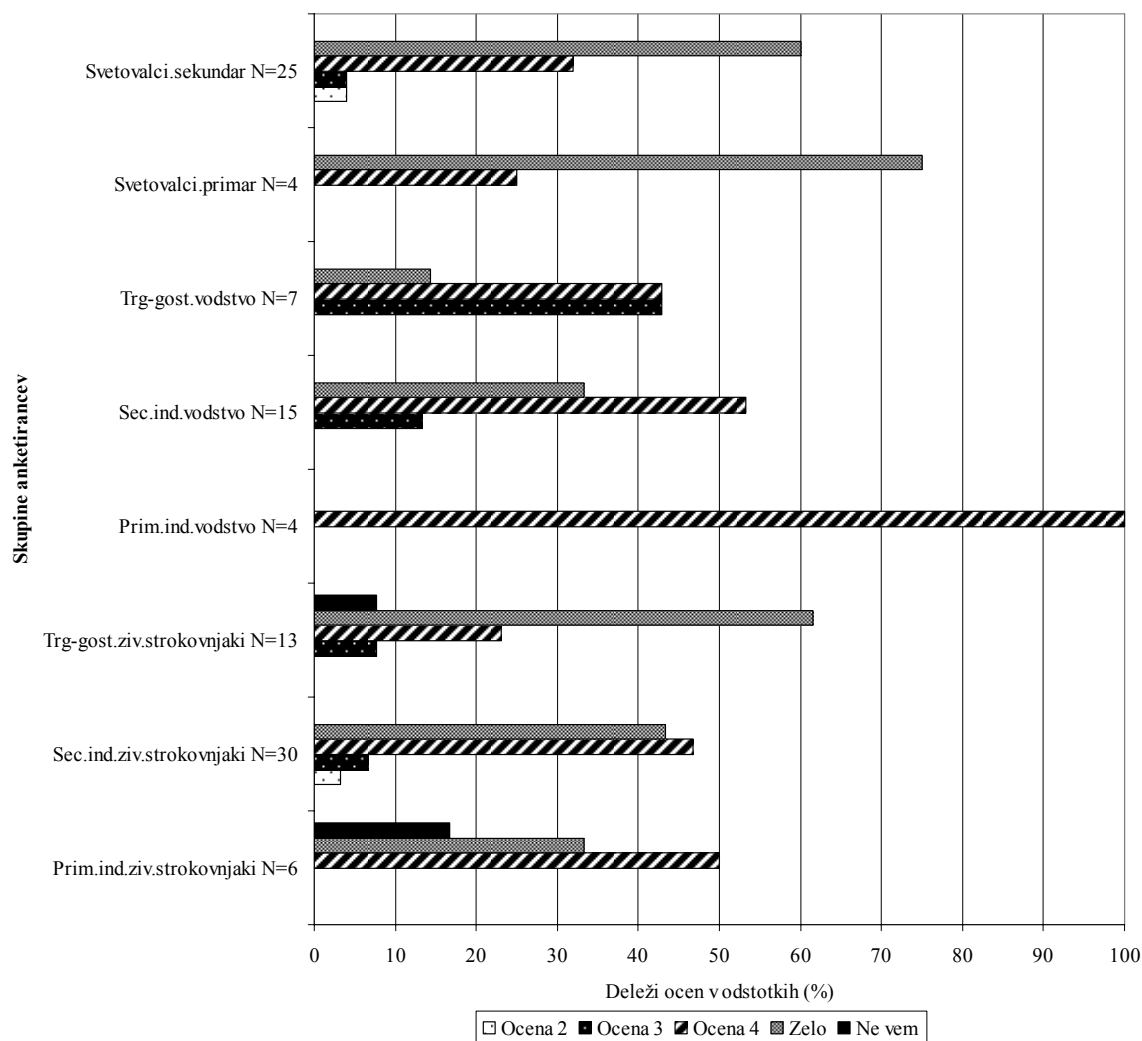
V veliki večini se anketiranci niso strinjali, da bi kar slepo izpolnjevali zahteve predstavnikov uradnega nadzora (slika 89 in priloga A99), pač pa bi o njegovih zahtevah razmislili in se na koncu strokovno z argumenti odločili ali jih bodo upoštevali ali ne (slika 90 in priloga A100).

4.3.1 Odgovori, ocene mnenj in trditev anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s področja notranje in zunanje komunikacije



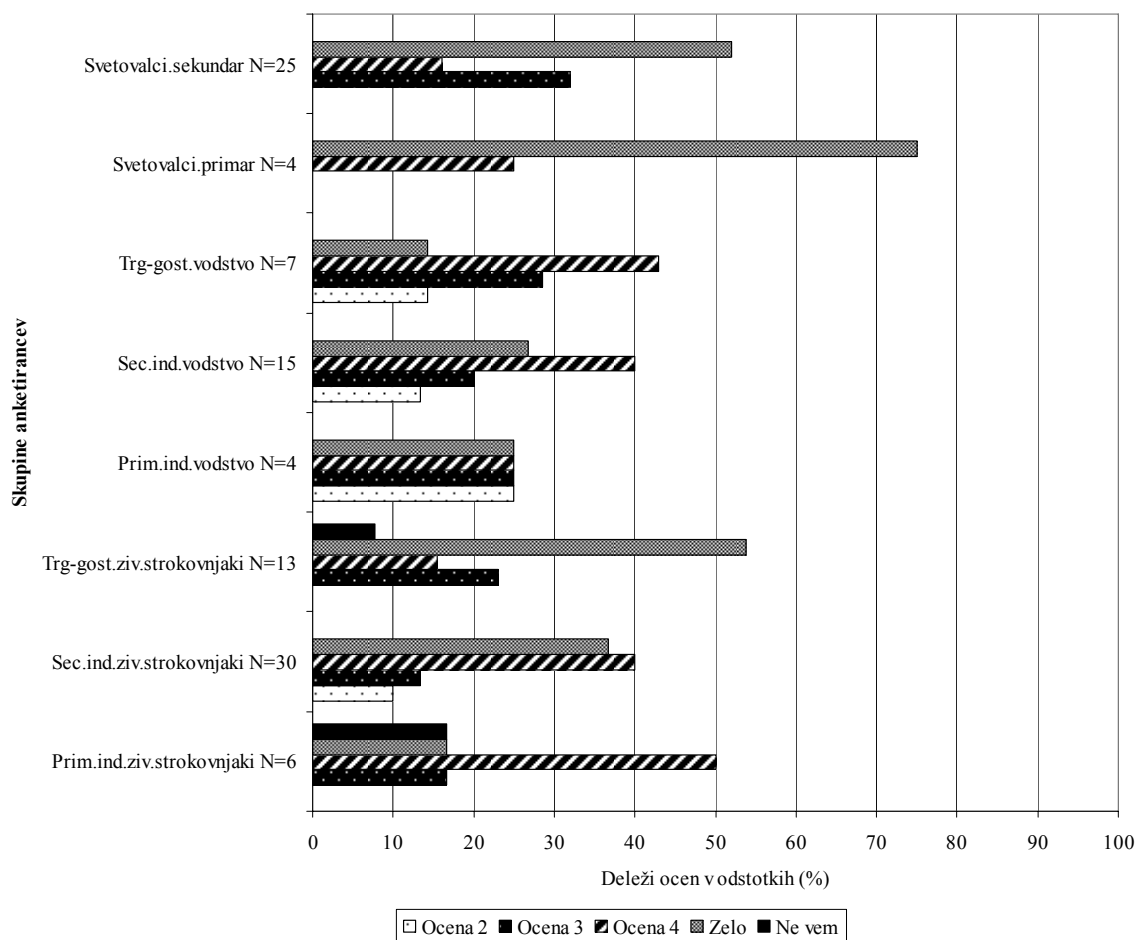
Slika 72: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice dobrih praks«

Figure 72: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if each sector has guides about food hygiene and HACCP system«



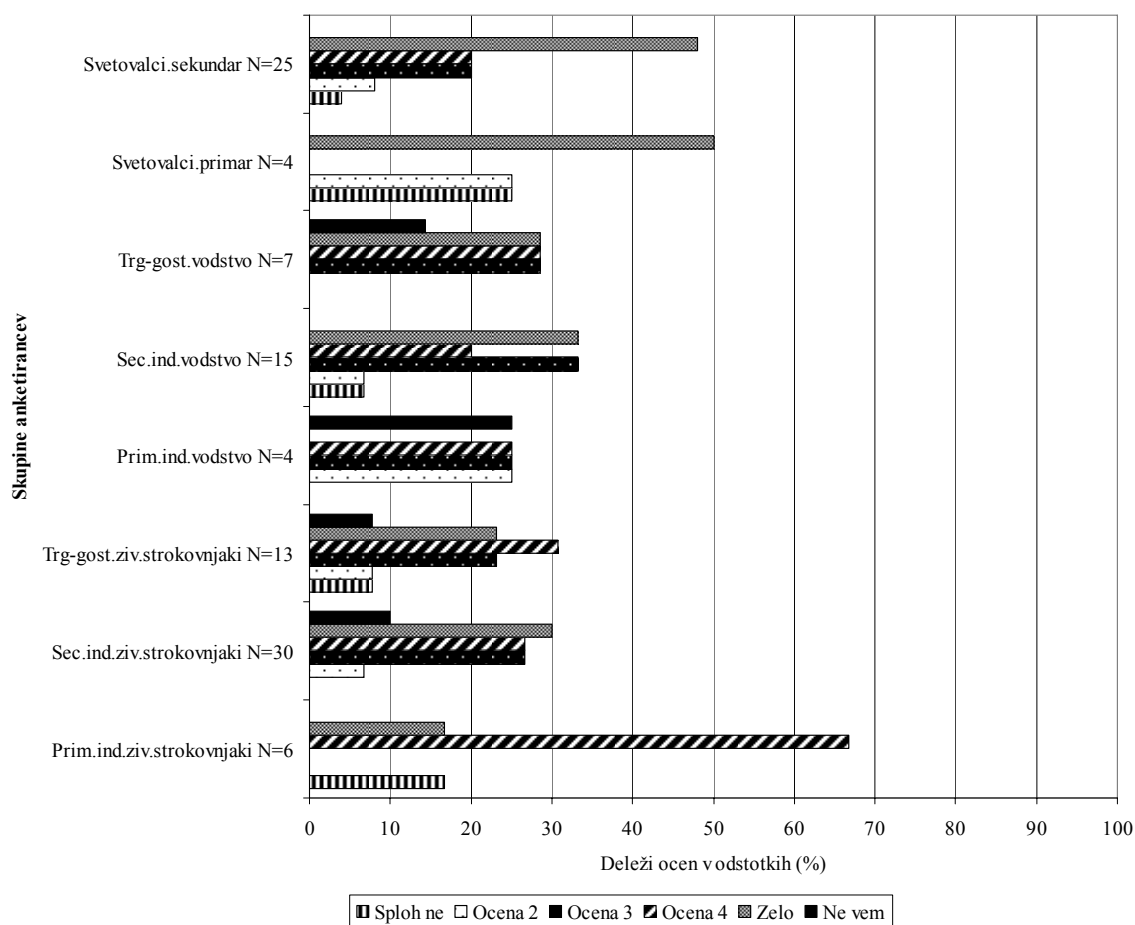
Slika 73: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki iste branže bolj povezovali in sodelovali«

Figure 73: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if food experts from the same sector cooperate better«



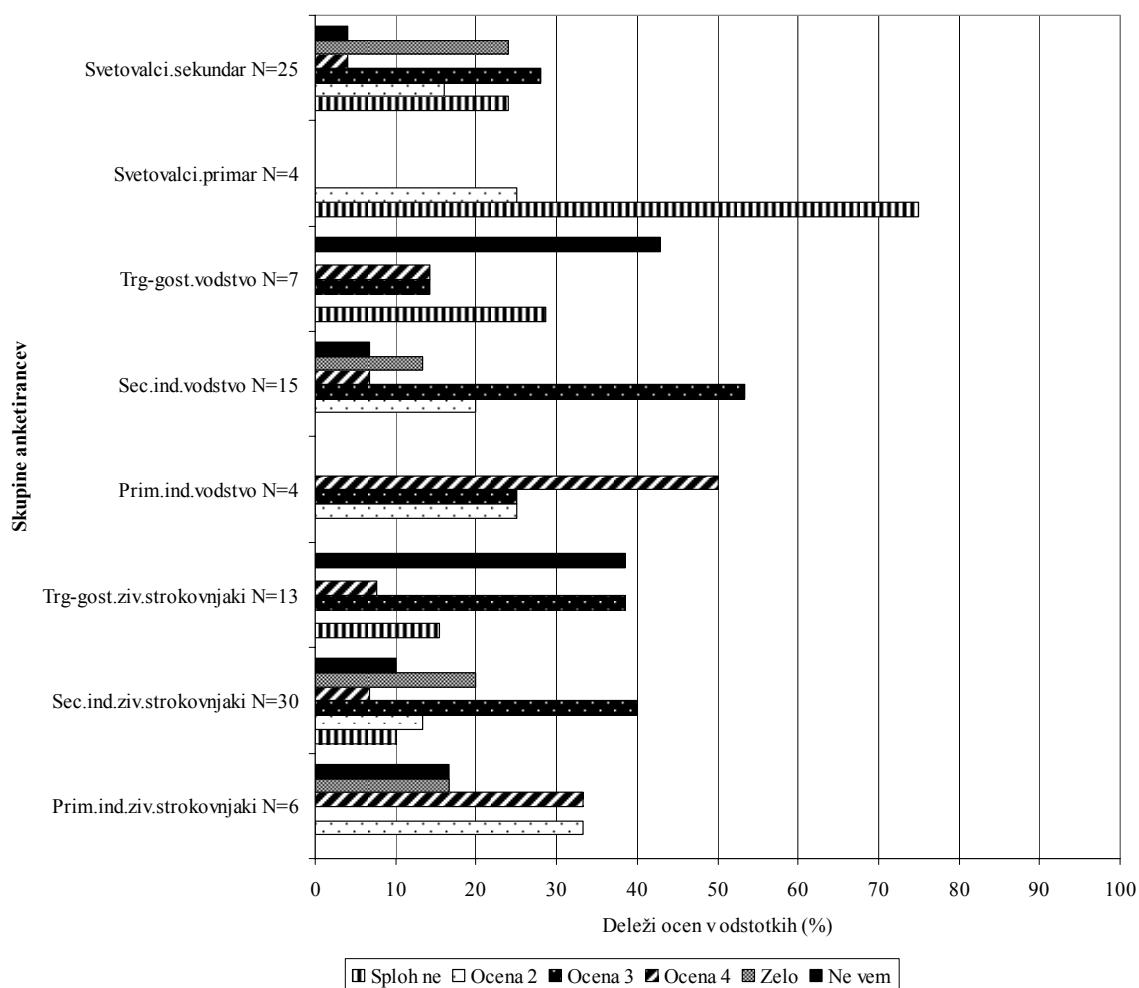
Slika 74: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki različnih branž bolj povezovali in sodelovali«

Figure 74: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if food experts from different sectors cooperate better«



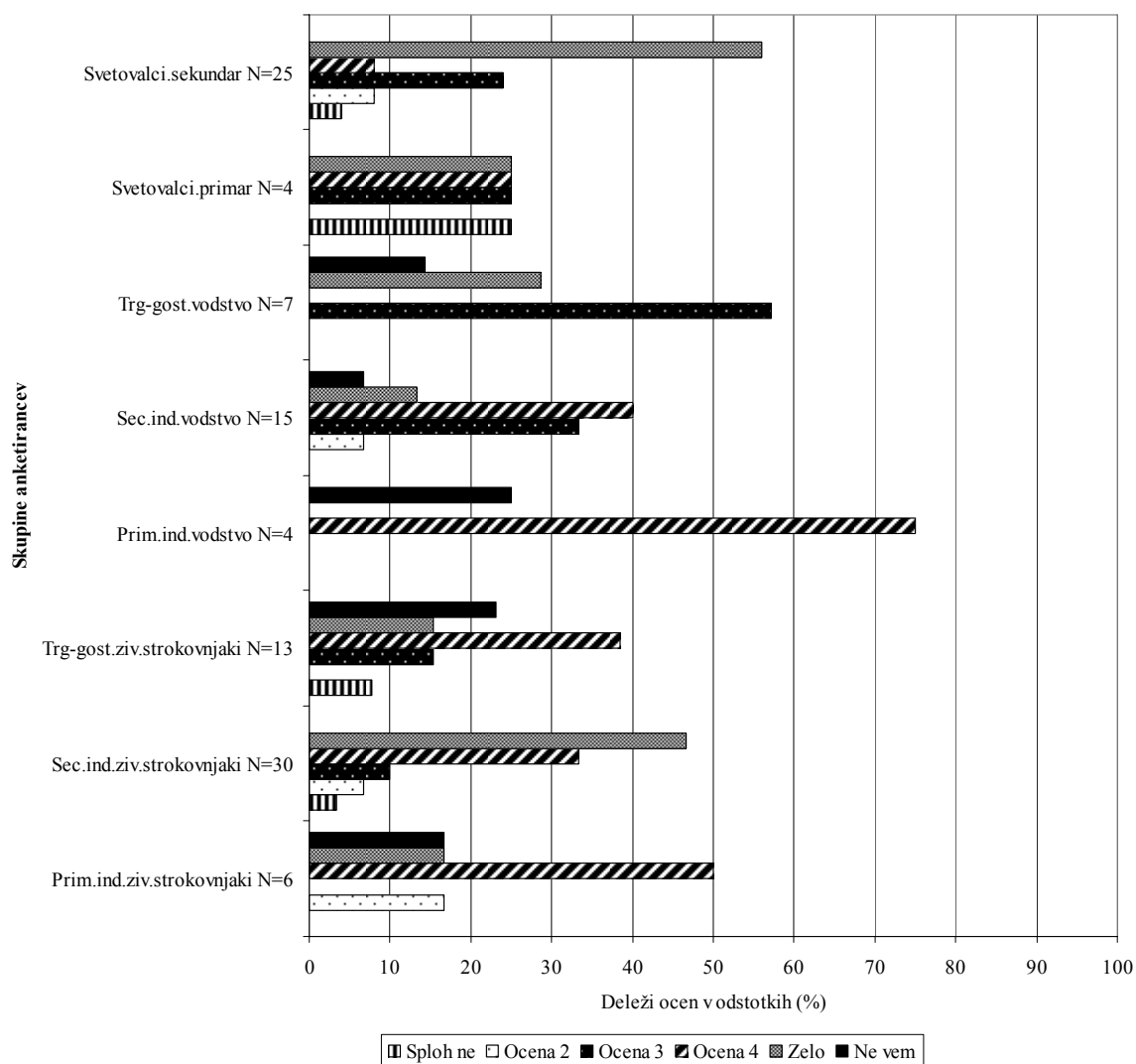
Slika 75: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi imeli vsi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi redno verificiran sistem HACCP«

Figure 75: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if food chain stakeholders would regularly make HACCP verification«



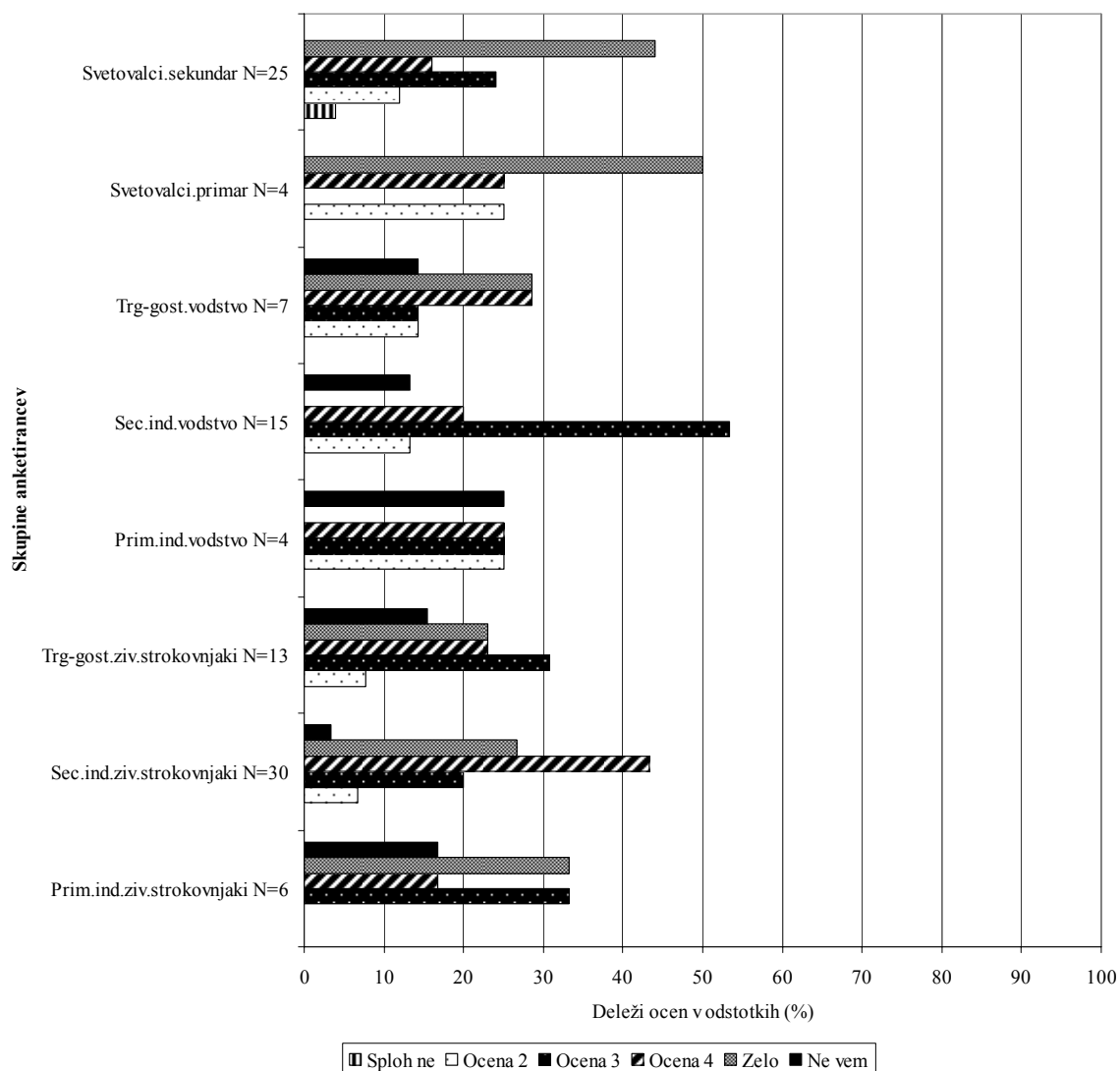
Slika 76: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi zmanjšali število standardov«

Figure 76: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if the number of standards would be reduced«



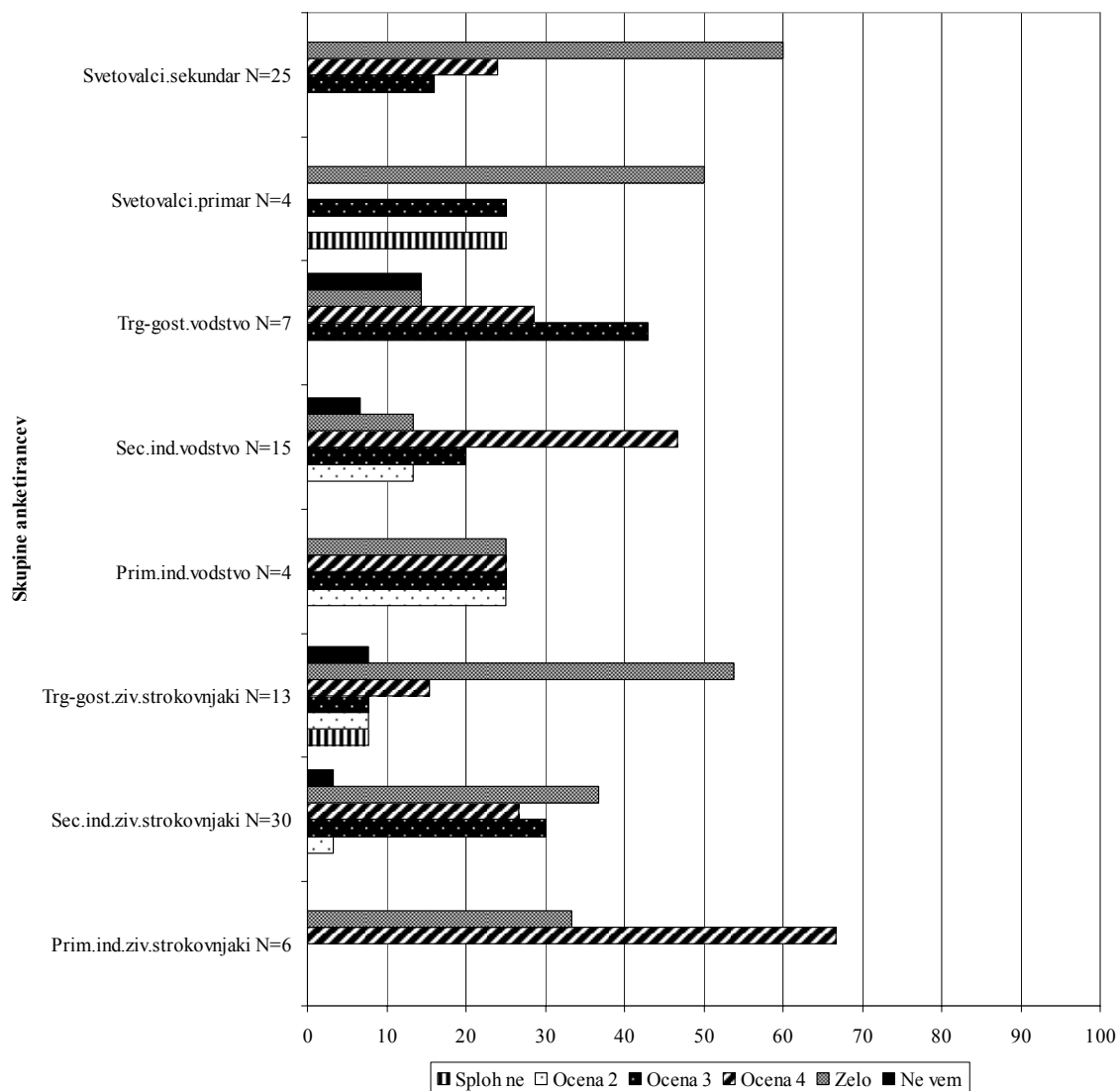
Slika 77: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili bolj poenoteni pristopi k sistemu HACCP in dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi«

Figure 77: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if the approaches for implementation HACCP system would be uniformed«



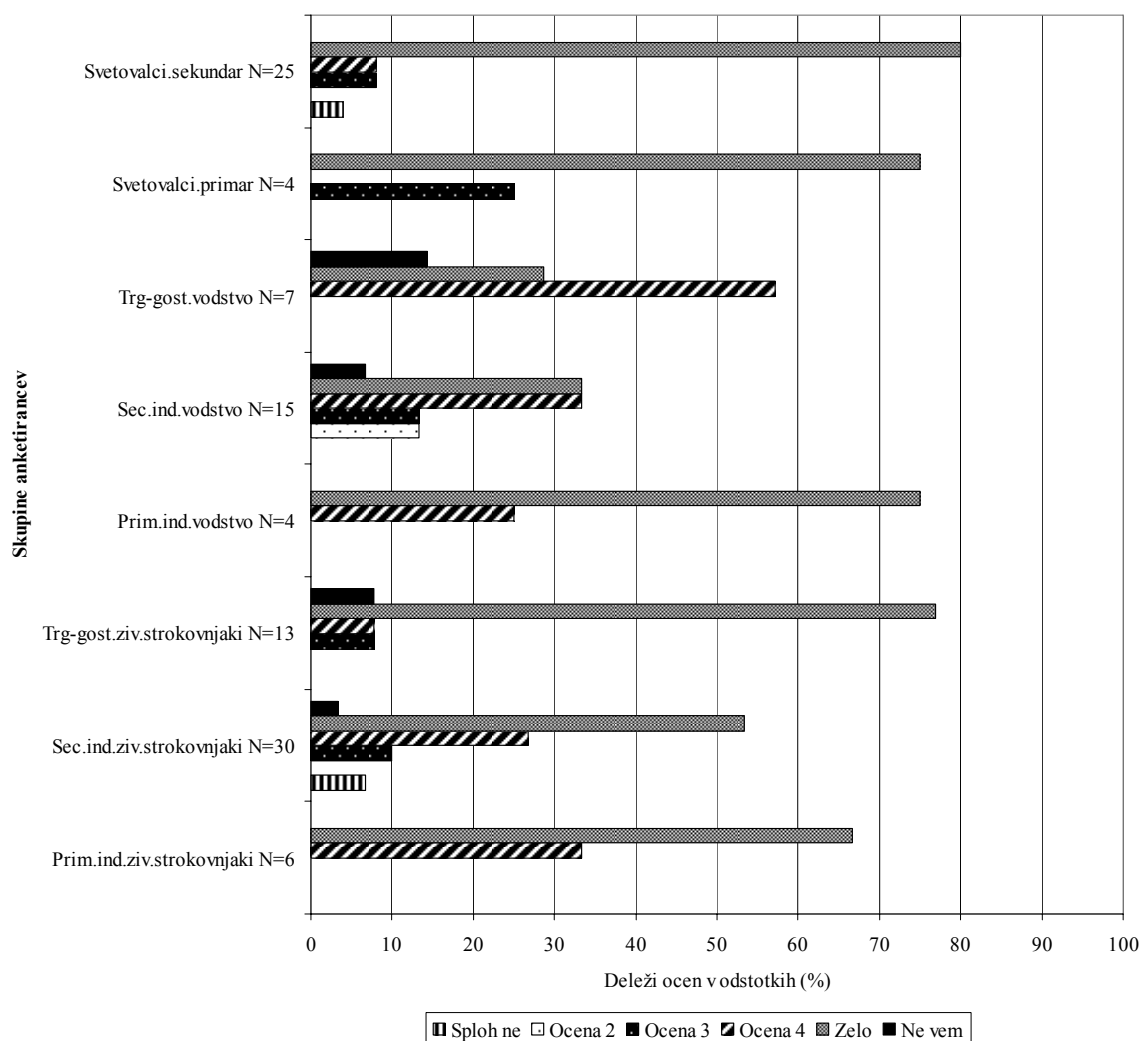
Slika 78: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi udeleženci proizvodno oskrbovalne verige bolj sodelovali z branžnimi združenji«

Figure 78: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if food chain stakeholders would better cooperate with sector associations«



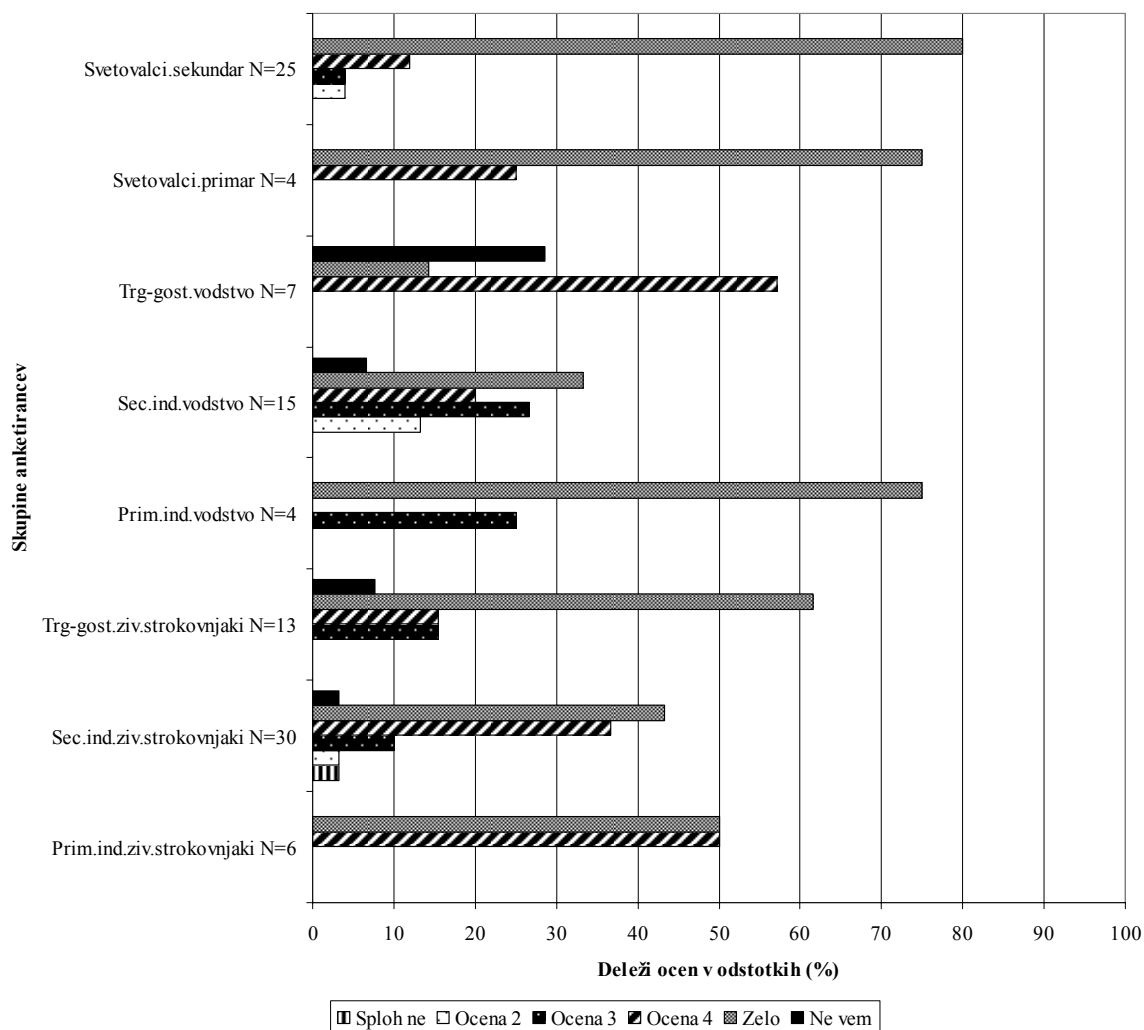
Slika 79: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne«

Figure 79: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if legislation rules would be more understandable«



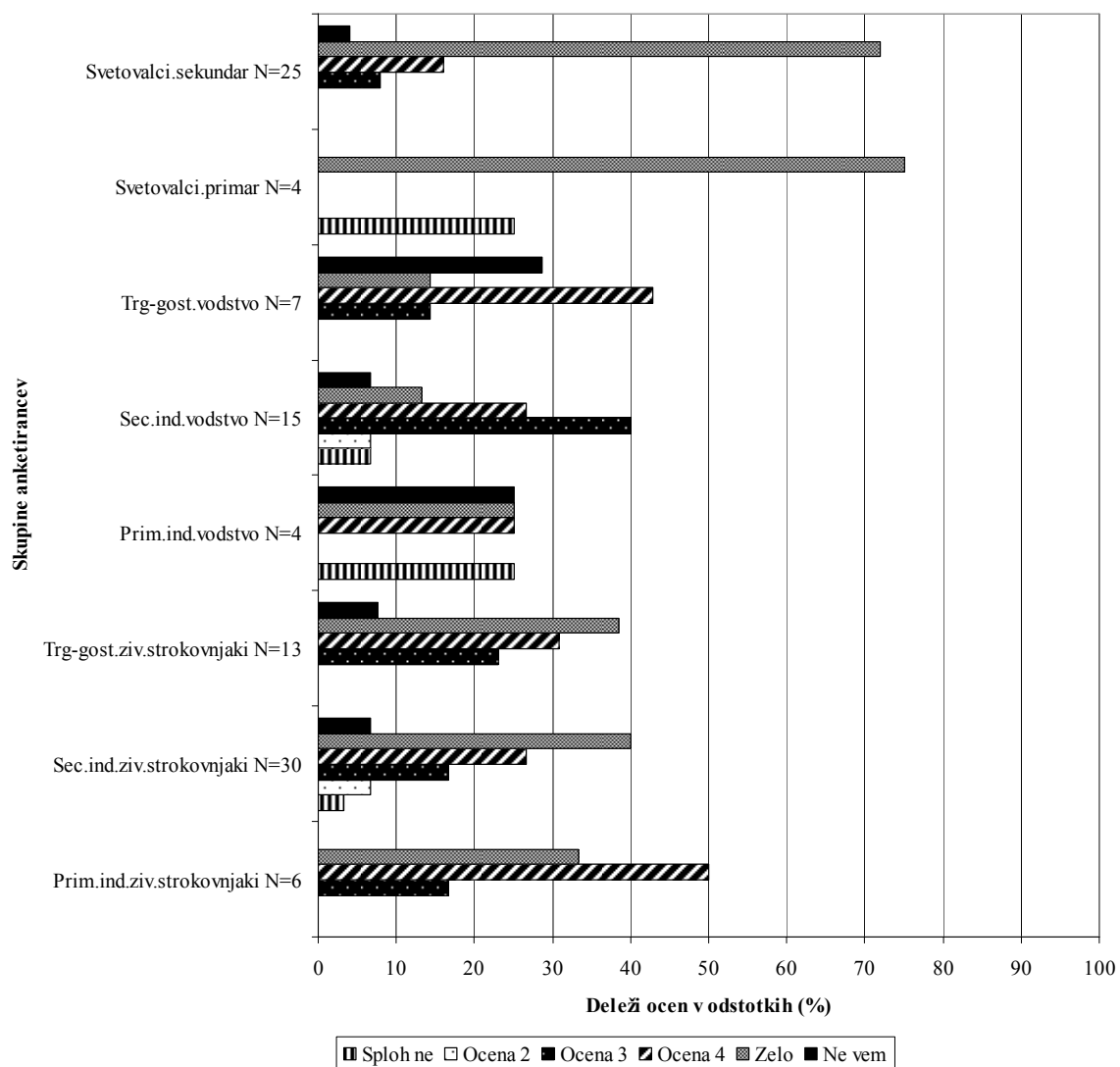
Slika 80: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila mnenja strokovnjakov in inšpektorjev bolj poenotena«

Figure 80: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if opinions of food expert and inspectors would be more uniformed«



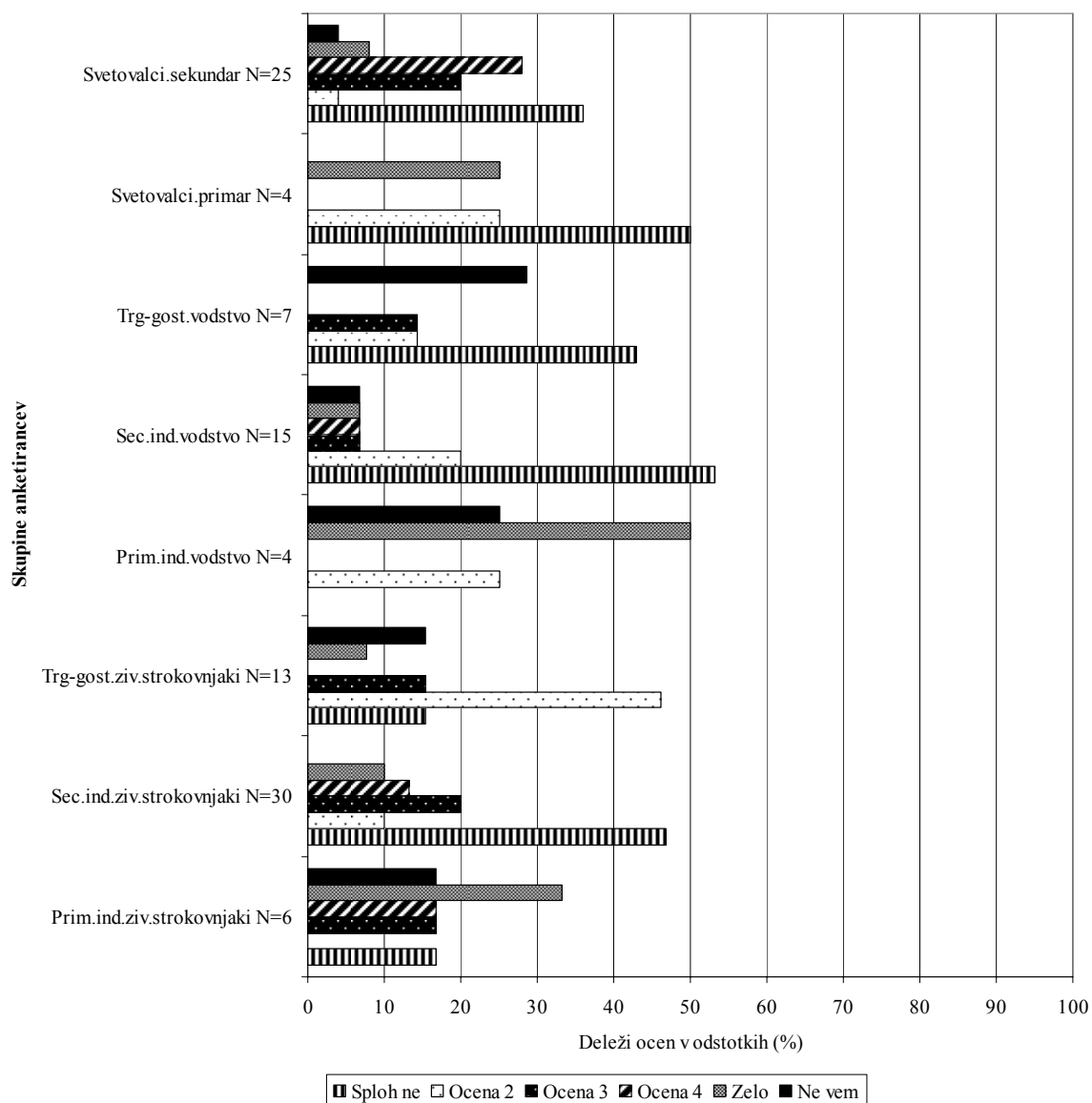
Slika 81: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi predstavniki uradnih nadzorov med seboj bolje sodelovali«

Figure 81: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if inspectors would cooperate better between each other«



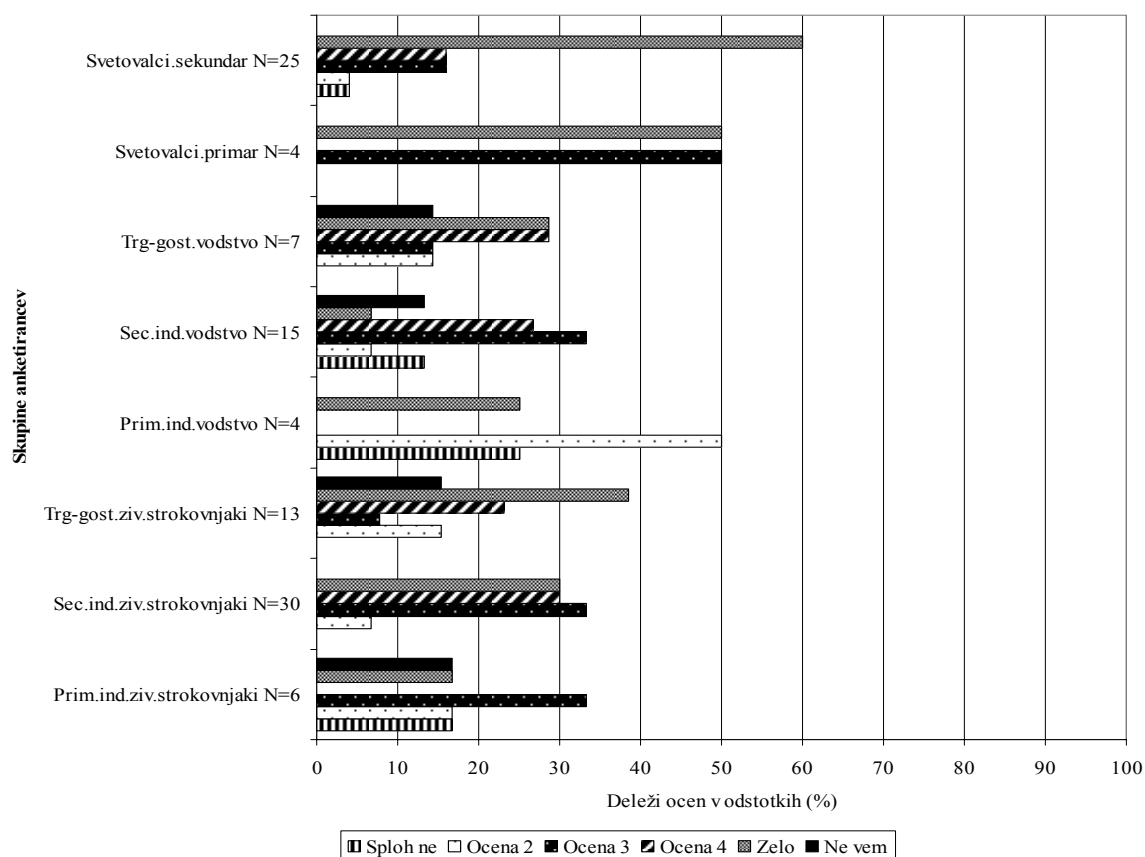
Slika 82: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili rezultati monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji, nosilec živilske dejavnosti dostopnejši«

Figure 82: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if the results of official monitoring would be more accessible to food business operators«



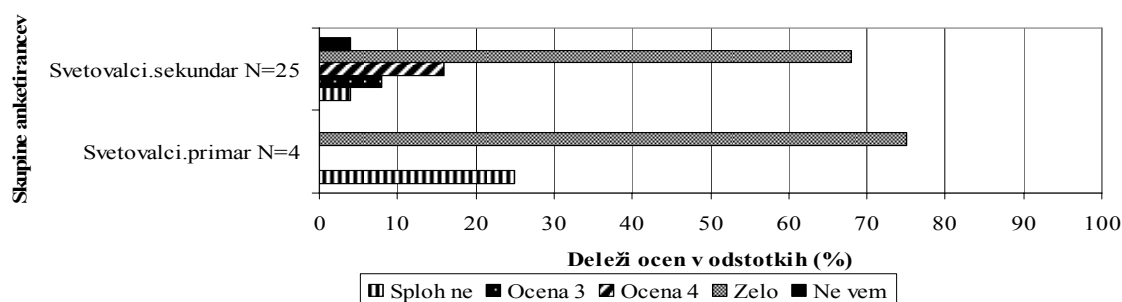
Slika 83: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bilo več zastripcev s hranom«

Figure 83: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if there would be higher number of food borne diseases«



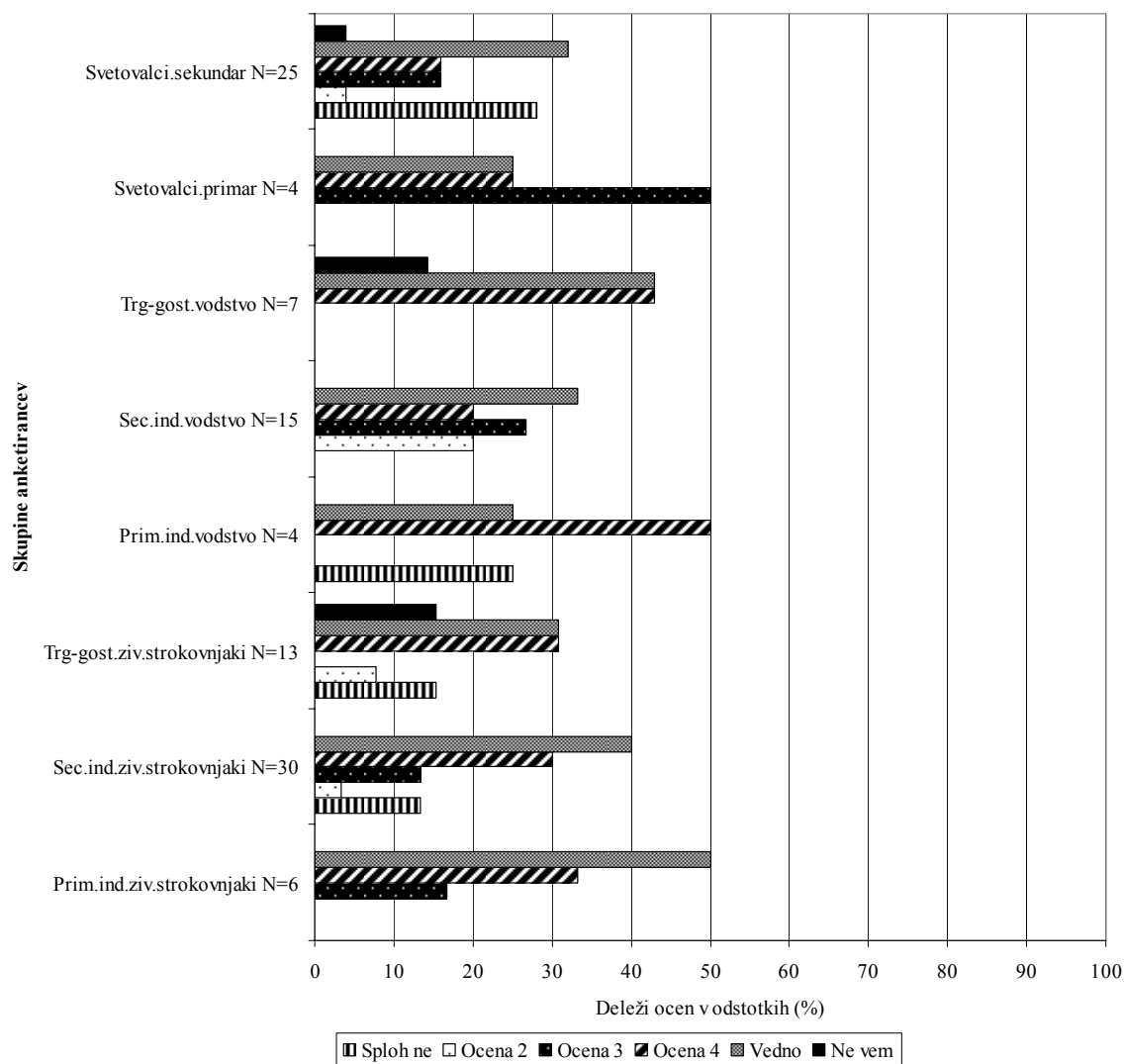
Slika 84: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bolje skrbeli za okolje«

Figure 84: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if the concerns about environment would be stronger«



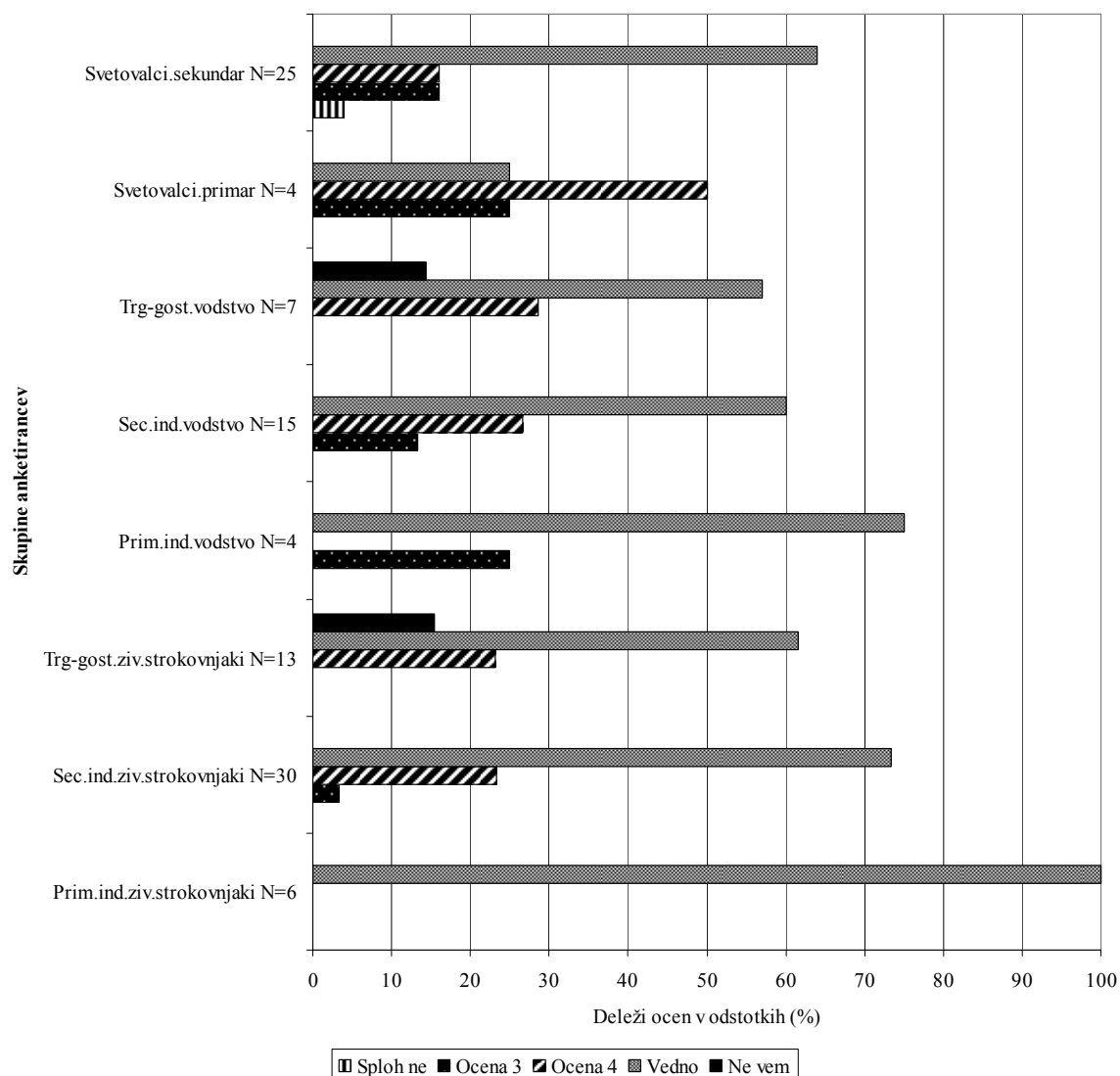
Slika 85: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če predstavniki uradnega nadzora ne bi bili tako razdrobljeni po različnih ministrstvih«

Figure 85: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Food safety in whole food supply chain “from farm to fork” would be improved if the food inspectors wouldn't be spread around on different ministries so much«



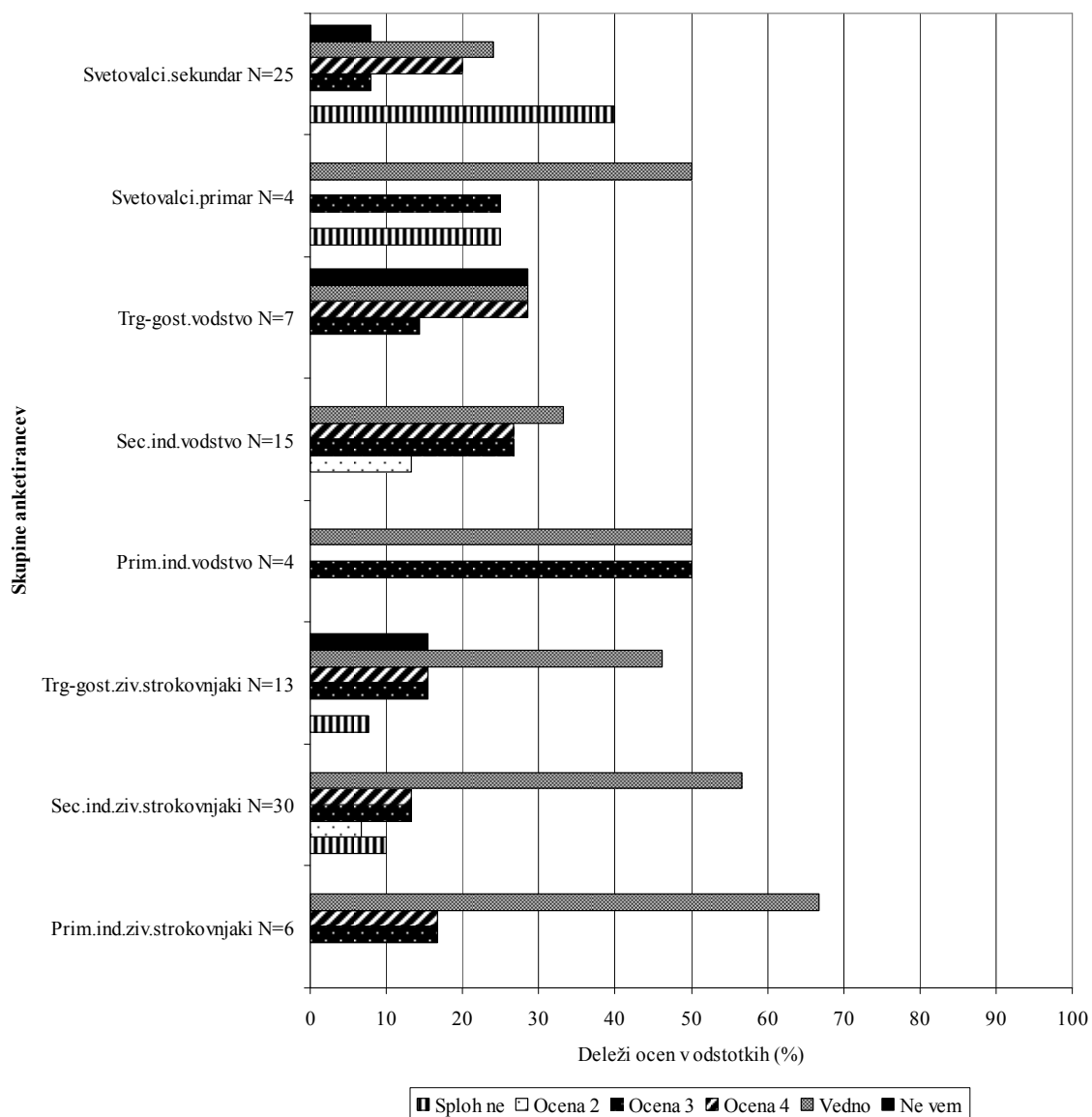
Slika 86: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, se od njih pričakuje strokovna pomoč za dopolnitev dokumentacije in izboljšanje sistema HACCP«

Figure 86: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »When official inspectors come to control the food plants they should help to complete HACCP documentation and improve the HACCP system«



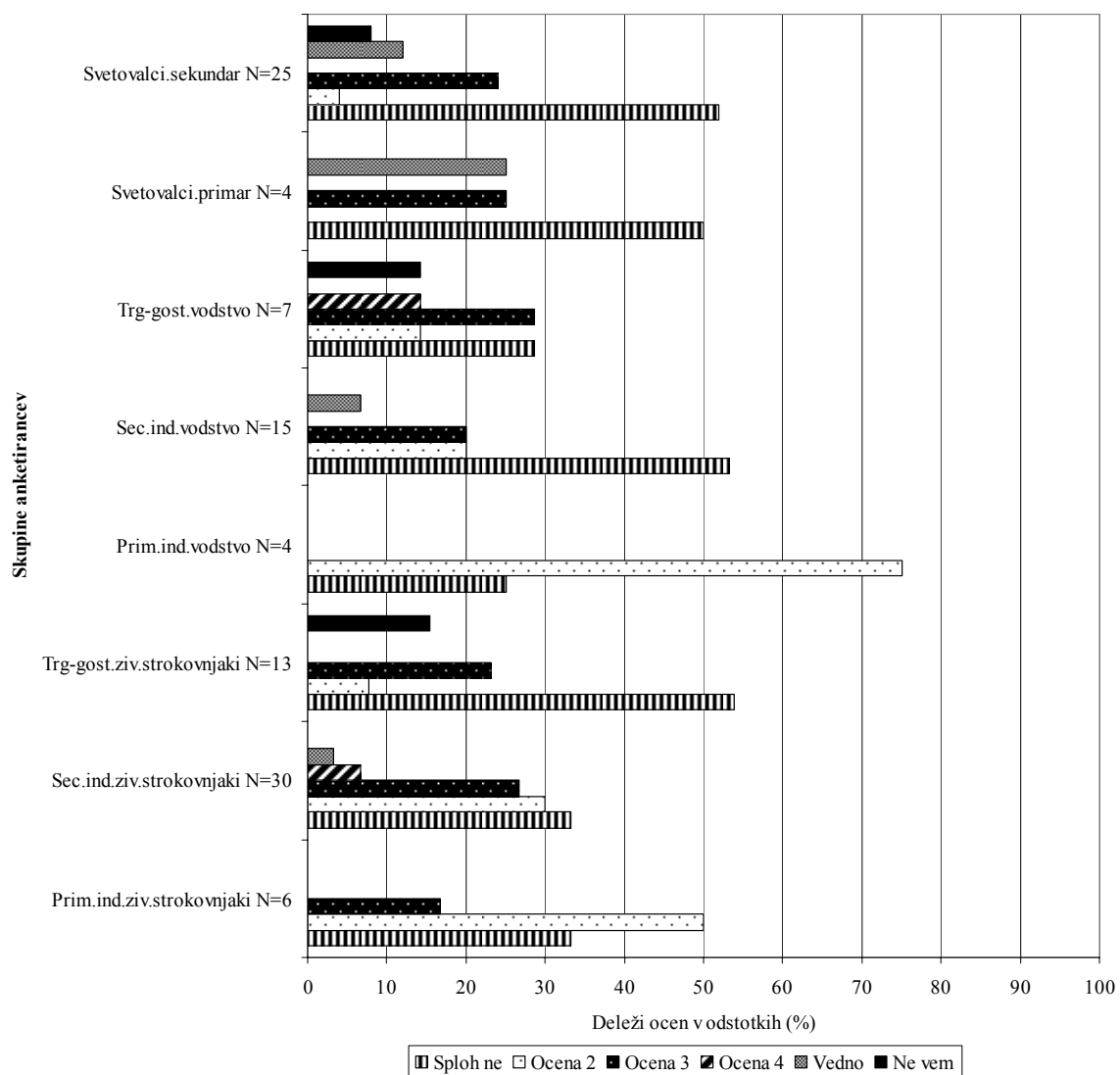
Slika 87: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, jim zaposleni v okviru lastne dokumentacije in opredeljenih zahtev za izvajanje sistema predstavijo lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu«

Figure 87: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » When official inspectors come to control the food plants, the employees should explain them how they implement and maintain HACCP system in their production area«



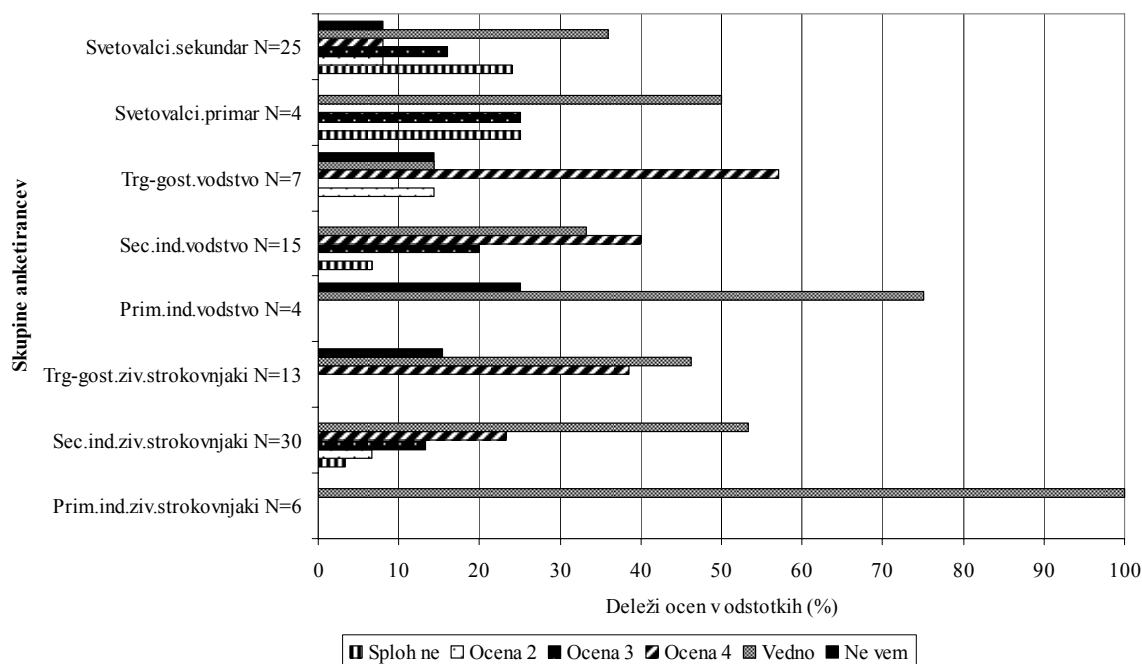
Slika 88: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, vzpostavijo partnerski odnos z zaposlenimi«

Figure 88: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » When official inspectors come to control the food plants, they re-establish partner relationship with the employees«



Slika 89: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, zaposleni slepo izpolnjujejo njihove zahteve

Figure 89: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » When official inspectors come to control the food plants, employees fulfil all their requirements without any objections«



Slika 90: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, svoje zahteve, ki niso zakonsko opredeljene, zaposlenim omogočijo razmislek in jim ne določajo, kaj in kako naj delajo ali nadzirajo«

Figure 90: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » When official inspectors come to control the food plants, on their requirements which are not legislative determinate, give to employees possibility to comment and not immediately fulfilment without objections«

4.4 SLABOSTI V POSAMEZNEM ČLENU PROIZVODNO OSKRBOVALNE VERIGE GLEDE OBVLADOVANJA SISTEMA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNIH ŽIVIL

Preglednica 6: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede ovir pri zagotavljanju varnih živil

Table 6: Questions, opinions and statements in questionnaires about food safety barriers in egg` production and distribution

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 91 Priloga A101	Zaposleni v živilskih podjetjih imajo možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil v kateremkoli trenutku.	8
Slika 92 Priloga A102	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo delo po načelih sistema HACCP.	11
Slika 93 Priloga A103	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce.	11
Slika 94 Priloga A104	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno opravljajo zahtevane meritve npr. temperature.	11

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 6: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede ovir pri zagotavljanju varnih živil«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 95 Priloga A105	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno čistijo svoj delovni prostor.	11
Slika 96 Priloga A106	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo.	11
Slika 97 Priloga A107	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo.	11
Slika 98 Priloga A108	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vse bolezenske znake vedno javijo nadrejenim.	11
Slika 99 Priloga A109	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok.	8
Slika 100 Priloga A110	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu.	8
Slika 101 Priloga A111	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij.	3
Slika 102 Priloga A112	Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil.	10
Slika 103 Priloga A113	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi usposabljanju zaposlenih namenili večji poudarek.	8
Slika 104 Priloga A114	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP plan.	8
Slika 105 Priloga A115	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi zaposlene bolj motivirali za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil.	8
Slika 106 Priloga A116	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli nadrejeni več časa za nadzor nad izvajanjem dela delavcev.	8
Slika 107 Priloga A117	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko povečali število zaposlenih.	8
Slika 108 Priloga A118	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko zaposlili strokovnjaka s področja varnosti živil.	8
Slika 109 Priloga A119	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko več denarja namenili za potrebe zagotavljanja varnih živil.	8
Slika 110 Priloga A120	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bil naš obrat načrtovan drugače.	8
Slika 111 Priloga A121	Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bila naša oprema novejša.	8
Slika 112 Priloga A122	Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike.	3
Slika 113 Priloga A123	Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil.	3
Slika 114 Priloga A124	Moje delo z živilami ne vpliva na varnost živil.	3
Slika 115 Priloga A125	Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil.	3
Slika 116 Priloga A126	Bolezni, ki se prenašajo z živilami, so bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...).	3
Slika 117 Priloga A127	Potrdilo, da imam znanje o sistemu HACCP, mi omogoča napredovanje na delovnem mestu.	3
Slika 118 Priloga A128	Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene.	3

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 6: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede ovir pri zagotavljanju varnih živil«

Slika 119 Priloga A129	Verjamem, da tudi drugi delavci, ki opravljajo delo z živili, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP.	3
Slika 120 Priloga A130	Zagotovljene imam vse pogoje, da lahko opravljam delo po vseh zahtevah glede varnosti živil.	3

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so se delno strinjali, da imajo zaposleni v živilskih podjetjih možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil, v kateremkoli trenutku. Do te možnosti so se v glavnem opredelili z ocenami 4, 5 in 3. Najbolj so se s tem strinjali živilski strokovnjaki ter predstavniki vodstva v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, manj pa v perutninarskih družbah. Bolj skeptični do te možnosti so bili svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, ki so možnost izvajanja pravilnega dela v vsakem trenutku, ocenjevali v glavnem z oceno 3 in 4 (slika 91 in priloga A101).

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so menili, da se v živilskih obratih delo izvaja po načelih sistema HACCP. Najbolj so se s tem strinjali zaposleni, živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva v prireji, živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, manj so se s tem strinjali svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Slednji so strinjanje o tem največkrat izrazili z oceno 3, ostali anketiranci pa največkrat z oceno 4 in 5. Povprečne ocene so se gibale v intervalu 3,13 – 4,36, z majhno razpršenostjo, pod vrednostjo standardnih odklonov pod 1 (slika 92 in priloga A102).

Zaposleni so zatrjevali, da v živilskih obratih oziroma lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce ter opravljajo zahtevane meritve npr. temperature. Trditve so ocenjevali z ocenami 5 in 4. S tem so se strinjali tudi živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva, vendar v manjši meri. Najmanj so se s tem strinjali svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, ki so ocenjevali situacijo z ocenami 4, 3 in 2 (slika 93 in slika 94). Povprečne ocene med posameznimi anketnimi skupinami so bile 3,00 – 4,29 za prvo trditev, za drugo pa 3,44 – 4,80 (priloga A103 in priloga A104).

Enako razmerje kot v prejšnjem primeru smo dobili pri ocenjevanju trditve glede rednega čiščenja lastnega delovnega prostora. Zaposleni in živilski strokovnjaki so razmere ocenili s povprečno oceno med 4 in 5, predstavniki vodstva, svetovalci ter predstavniki uradnega nadzora pa s povprečno oceno med 3 in 4 (slika 95 in priloga A105).

Večina zaposlenih je menila, da zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo. S tem so se strinjali tudi živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva. Najbolj pogosto so razmere v podjetju glede tega ocenili z ocenami 4 in 5 (slika 96). Manj so se s tem strinjali svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Povprečne ocene vseh anketiranih so bile med vrednostmi 3,64 in 4,59, razpršenost ocen pa je bila majhna s standardnimi odkloni pod vrednostjo 1 (priloga A106).

S trditvijo, da zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo, so se najbolj strinjali zaposleni sami. Malo manj živilski strokovnjaki, še manj vodstvo in še manj svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Najbolj pogosta je bila ocena 4 (slika 97). Povprečne ocene z manjšo razpršenostjo (standardni odkloni pod vrednostjo 1) so bile v intervalu 3,16 – 4,50 (priloga A107).

Glede javljanja bolezenskih znakov nadrejenim so bila mnenja anketirancev precej različna. Kljub temu je bilo opaziti največje strinjanje na strani zaposlenih. Ocene so bile močno razpršene z vrednostmi standardnih odklonov od 0,63 – 1,53. Okrog 5 %

odgovorov je bilo neopredeljenih. Povprečne ocene so bile v intervalu 3,04 – 4,49 (slika 98 in priloga A108).

S trditvijo, da zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok, se niso povsem strinjali živilski strokovnjaki, niti predstavniki vodstva in ne svetovalci ter predstavniki uradnega nadzora. Najbolj pogoste in precej homogene so bile ocene 3 in 4 (slika 99). Povprečne ocene med anketnimi skupinami so bile 3,12 – 4,00 (priloga A109).

60 % zaposlenih je zatrnilo, da si v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij. Povprečna ocena strinjanja s to trditvijo med vprašanimi zaposlenimi je bila 4,4 (slika 101 in priloga A111).

Da zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu, so pritrdili živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva. Manj so tej trditvi verjeli svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Povprečna ocena strinjanja je bila 3,40 – 4,37 (slika 100 in priloga A110).

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so pritrdili, da zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil. Mnenja so bila največkrat izražena z ocenami 4 in 5. Slednja je bila največkrat zastopana na strani zaposlenih, živilskih strokovnjakov, manj pa s strani predstavnikov vodstva in še manjkrat s strani svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora (slika 102). Povprečne ocene so se gibale med 3,56 in 4,67, vrednosti standardnih odklonov pa so bile pod 1 (priloga A112).

Mnenja anketirancev glede izboljšanja varnosti živil v podjetju / podjetjih zaradi večjega poudarka na usposabljanju zaposlenih so bila zelo različna. Najmanj možnosti za izboljšanje varnosti z večjim izobraževanjem zaposlenih vidijo predstavniki vodstva. Večinoma so podajali mnenja o tem z ocenami 2, 3, in 4. Več možnosti za izboljšanje varnosti z izobraževanjem so videli živilski strokovnjaki v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini. Bistveno možnost izboljšave v varnosti živil pa so videli z izobraževanjem svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, ki so tudi večinoma ocenjevali to možnost izboljšanja z oceno 5 (zelo se strinjam). Njihove ocene so bile z ostalimi anketiranimi skupinami tudi najmanj razpršene. Povprečna ocena pri njih je bila preko vrednosti 4. Povprečne ocene v skupinah predstavnikov vodstva in živilskih strokovnjakov so bile nižje (2,40 – 3,62) in precej bolj razpršene od vrednosti 1,00 – 1,19 (slika 103 in priloga A113).

»Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP plan«. S to trditvijo so se živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva še manj strinjali kot s prejšnjo. Večinoma so ocenjevali svoja mnenja z ocenami 1 (sploh se ne strinjam), 2 in 3 tako, da so bile povprečne ocene med skupinami v intervalu 1,50 – 2,54. Svetovalci in predstavniki uradnega nadzora pa so se s to trditvijo bistveno bolj strinjali. Povprečna ocena mnenj je bila pri njih okrog vrednosti 4 (slika 104 in priloga A114).

Bistveno boljše možnosti za izboljšanje varnosti živil v živilskih podjetjih so vprašani videli v večji motiviranosti zaposlenih za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil. Največ možnosti za izboljšanje varnosti s povečano motiviranostjo zaposlenih so videli svetovalci in živilski strokovnjaki. Povprečne ocene izražanja njihovega mnenja so bile nad 4, pri živilskih strokovnjakih nekoliko nižje kot pri svetovalcih. Pri vodstvu pa so bile povprečne ocene med vrednostnima 3 in 4 (slika 105 in priloga A115).

Glede izboljšanja varnosti živil v živilskih podjetjih s povečanim nadzorom nad izvajanjem dela delavcev so vprašani podali dokaj homogene povprečne ocene, vendar precej razpršene. Povprečne ocene so se gibale v intervalu 3,20 – 3,85. Najbolj enotnega mnenja

so bili živilski strokovnjaki in svetovalci ter predstavniki uradnega nadzora. Njihove najbolj pogoste ocene so bile 5, 4 in 3. Predstavniki vodstva so večinoma odgovarjali z ocenami 4, 3 in 2 (slika 106 in priloga A116).

Povečanje števila zaposlenih se vprašanim ni zdelo pomembno za izboljšanje varnosti živil. Najnižje ocene so bile podane s strani predstavnikov vodstva. Povprečne ocene so bile v intervalu 1,86 – 3,58. Najnižja povprečna ocena je bila podana s strani predstavnikov vodstva, najvišja pa s strani svetovalcev v proizvodnji in prometu z živili (slika 107 in priloga A117).

Manj možnosti za izboljšanje varnosti živil so vprašani videli v zaposlitvi strokovnjaka s področja varnosti živil. Odgovori so bili zelo razpršeni, med vrednostmi 1,26 – 1,44. Še največ možnosti izboljšanja v tem so videli svetovalci, predstavniki uradnega nadzora ter predstavniki vodstva v gostinstvu in trgovini (slika 108 in priloga A118).

Možnost izboljšanja varnosti živil z večjim investiranjem denarnih sredstev za potrebe zagotavljanja varnosti živil so videli v veliki večini svetovalci, predstavniki uradnega nadzora in živilski strokovnjaki. Ocene mnenj so sicer precej razpršene (0,96 – 1,59) vendar je jasno vidno, da so se s tem najmanj strinjali predstavniki vodstva (slika 109 in priloga A119).

Vprašani, predvsem rejci, so se tudi manj strinjali, da bi se varnost živil izboljšala, če bi bili živilski obrati načrtovani drugače. Povprečne ocene mnenj živilskih strokovnjakov in predstavnikov vodstva so bile 2,00 - 3,80. Višje ocene strinjanja so bile na strani predstavnikov predelovalne industrije ter gostinstva in trgovine, še višje pa na strani svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora (4,25) (slika 110 in priloga A120). Podobno razmerje strinjanja je bilo tudi pri ocenjevanju mnenja, da bi se varnost živil izboljšala, če bi bila oprema novejša. Največ možnosti za izboljšanje varnosti z novejšo opremo so zopet videli živilski strokovnjaki in svetovalci, manj pa predstavniki vodstva (slika 111 in priloga A121).

Z naslednjimi trditvami smo v proizvodnji in distribuciji jajc želeli ugotoviti, kakšna je ozaveščenost zaposlenih. Okrog 85 % vseh vprašanih zaposlenih v proizvodnji in distribuciji jajc je z oceno 5 opredelilo svoje strinjanje s trditvijo »Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike« (slika 112). Razpršenost ocen je bila nekoliko večja pri zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih (standardni odklon je bil 1,18), vendar so bile nižje ocene zastopane v zelo majhnem odstotku (priloga A122).

Skoraj 100 % strinjanje s strani vprašanih smo dobili na trditev »Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil« (slika 113 in priloga A123).

Na trditev »Moje delo z živili ne vpliva na varnost živil« je okrog 70 % vprašanih odgovorilo, da to ne drži. Povprečna ocena mnenj je bila 2,00 – 2,43, razpršenost ocen pa velika. Vrednosti standardnih odklonov so se gibale v intervalu 1,53 – 1,80 (priloga A124). Okrog 25 % zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini se je s trditvijo maksimalno strinjala. V tem primeru sta bili najpogosteje zastopani dve skrajni oceni, ocena 1 (sploh ne) in ocena 5 (zelo) (slika 114).

Precej homogeno so zaposleni v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini ocenjevali trditev »Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil«. Povprečna ocena v obeh skupinah je bila 4,7, najpogosteje uporabljena ocena pa ocena 5. Pri zaposlenih v farmsko perutninarskih družbah je bila povprečna ocena 3,86, najpogosteje uporabljena pa ocena 4 in 3. V tem primeru je odgovarjalo le 7 zaposlenih v

prireji medtem, ko je v živilsko predelovalnih obratih odgovarjalo 62 zaposlenih, v gostinstvu in trgovini pa 43 (slika 115 in priloga A125).

Glede trditve, da so bolezni, ki se prenašajo z živali, bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...), je pritrdila večina vprašanih, okrog 60 %. Ocene so bile precej razpršene (standardni odkloni med 0,89 – 1,62). 15 % vprašanih se s trditvijo ni strinjalo, največ iz skupine zaposlenih v gostinstvu in trgovini. Nekaj pa se jih tudi ni opredelilo (slika 116 in priloga A126).

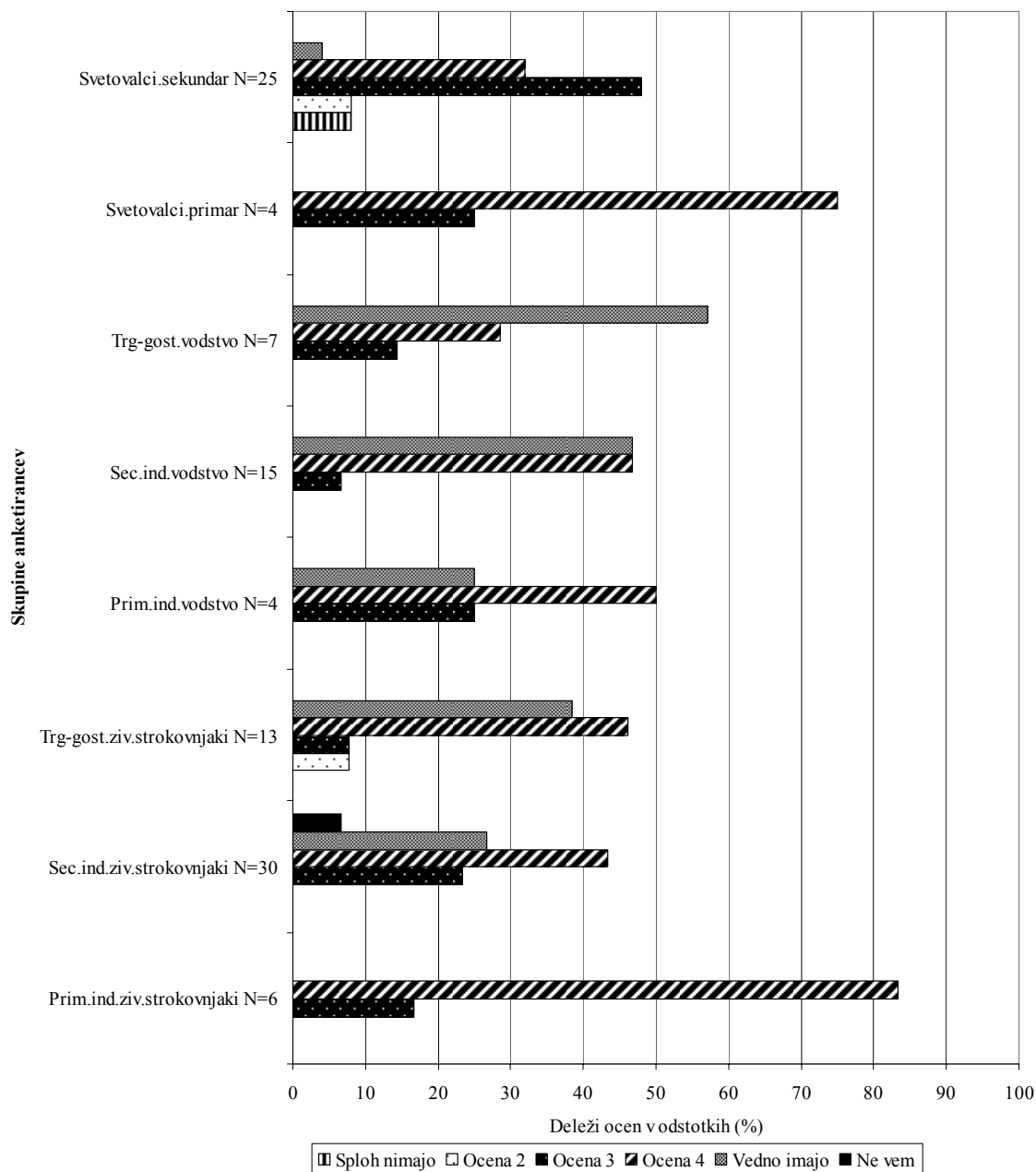
Veliko nestrinjanje je bilo zaznati v trditvi, da jim potrdilo o znanju o sistemu HACCP omogoča napredovanje na delovnem mestu. S to trditvijo se je strinjalo le okrog 5 % vprašanih, ravno toliko pa se do trditve ni opredelilo. Razpršenost odgovorov je bila precejšnja, saj so bile vrednosti standardnih odklonov 1,11 – 1,51 (slika 117 in priloga A127).

»Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene«. S to trditvijo so se najbolj strinjali zaposleni v gostinstvu in trgovini, saj jih je 88 % opredelilo strinjanje z oceno 5. Nekoliko z manjšim odstotkom absolutnega strinjanja so trditev ocenili zaposleni v živilsko predelovalnih obratih (74,2 %). Zaposleni v farmsko perutninarskih družbah (7 vprašanih) so se najbolj pogosto opredelili do ocene 4 (slika 118 in priloga A128).

Zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc so verjeli, da tudi drugi zaposleni, ki opravljajo delo z živali, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP«. Mnenja o tem so bila sicer pritrdilna, vendar ne povsem enotna. Največkrat uporabljene ocene so bile 5, 4 in manj 3 (slika 119). Povprečna ocena odgovorov je bila 4,2 z majhno razpršenostjo, pod vrednostjo 1 (priloga A129). Pri ocenjevanju sodelavcev glede izpolnjevanja higienskih načel pri delu z živali so podali zaposleni zelo pozitivne ocene tudi v predhodnih raziskavah (Jevšnik in sod., 2008b).

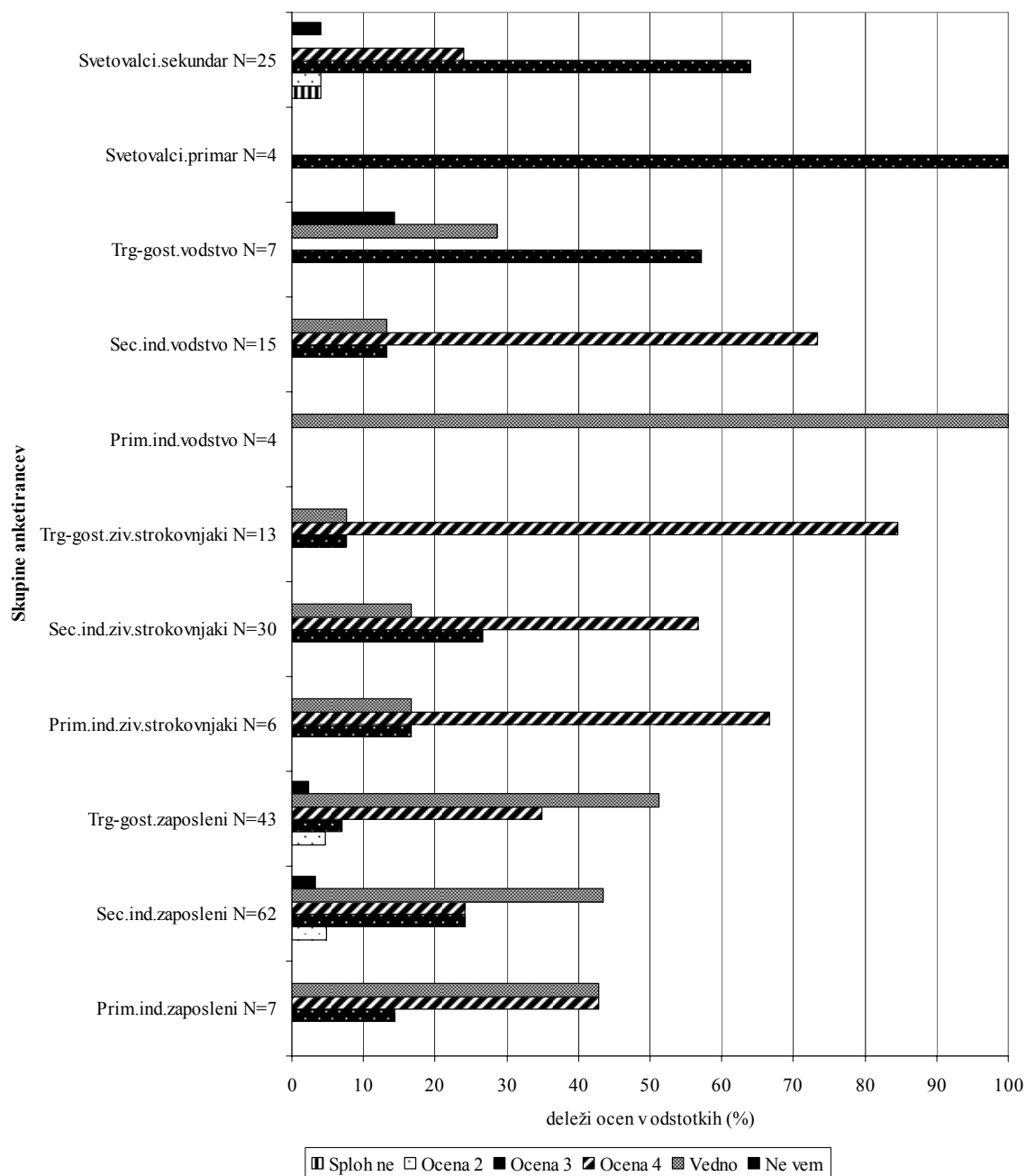
Zaposleni so pritrdili, da imajo pri svojem delu zagotovljene vse pogoje za opravljanje dela po vseh zahtevah glede varnosti živil. Povprečna ocena pri ocenjevanju mnenj je bila 4,02 – 4,29, razpršenost pa precejšnja, 0,76 – 1,15. Prevladovale so ocene 4 in 5. Okrog 5 % zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini se s tem ni strinjala (ocena 1) (slika 120 in priloga A130).

4.4.1 Odgovori, ocene mnenj in trditve anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, s področja slabosti glede obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil in možnosti izboljšav



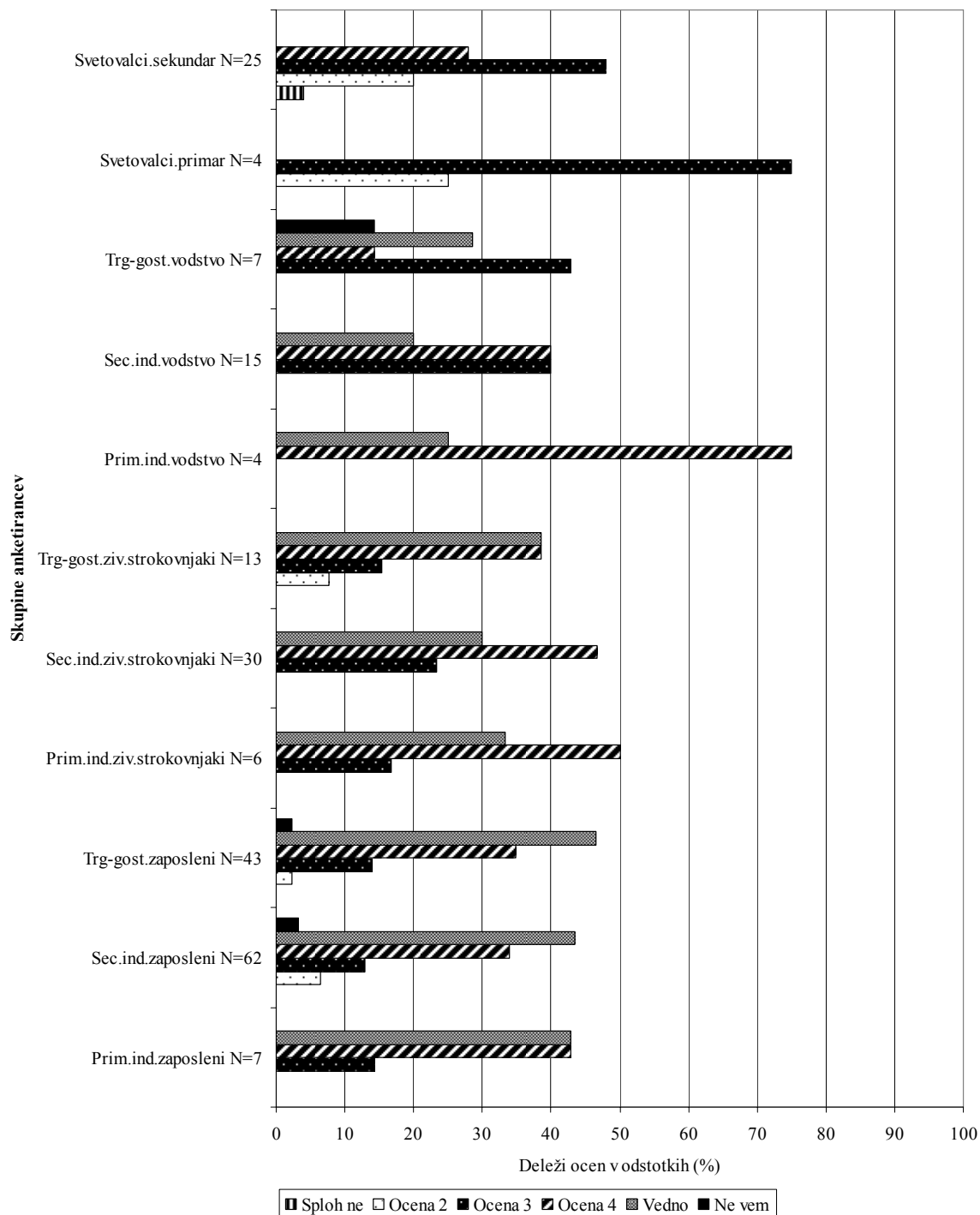
Slika 91: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih podjetjih imajo možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil v kateremkoli trenutku«

Figure 91: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The employees in food plants have all the time all conditions to fulfil all food safety requirements«



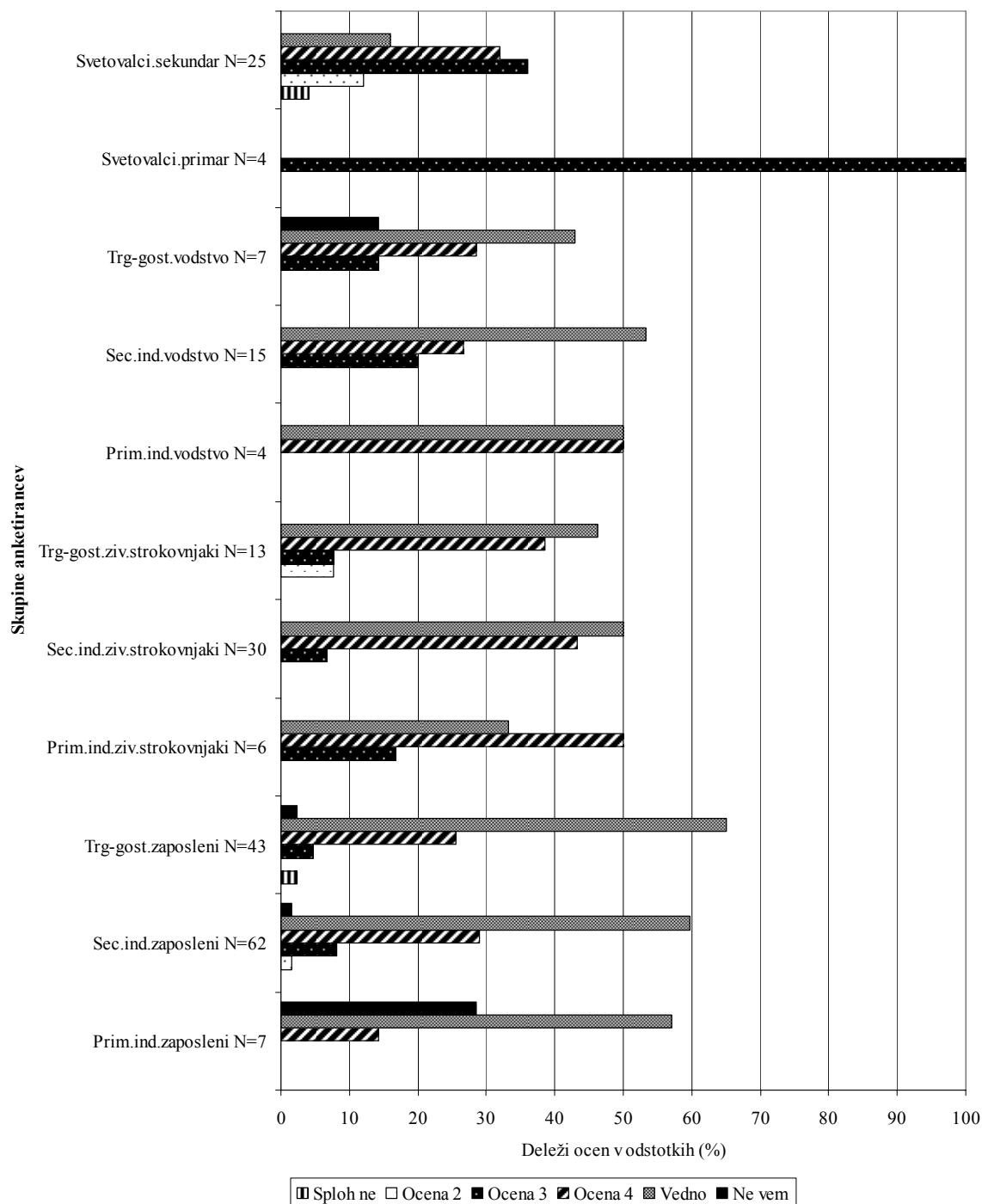
Slika 92: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo delo po načelih sistema HACCP«

Figure 92: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant carry out their work under HACCP system` principles«



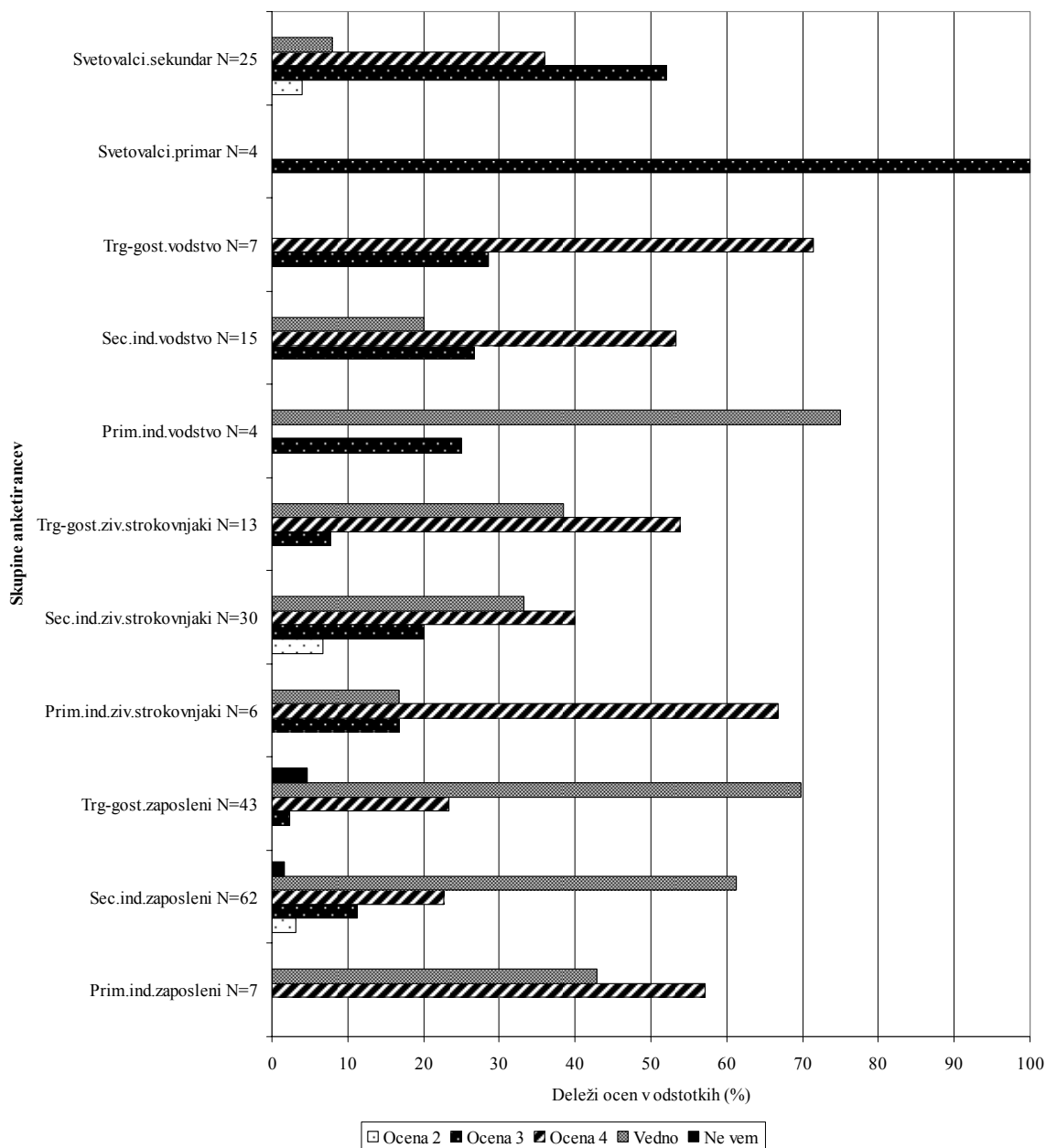
Slika 93: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce«

Figure 93: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Employees in food plants and in their own plant regularly and correct fulfil all required HACCP documents«



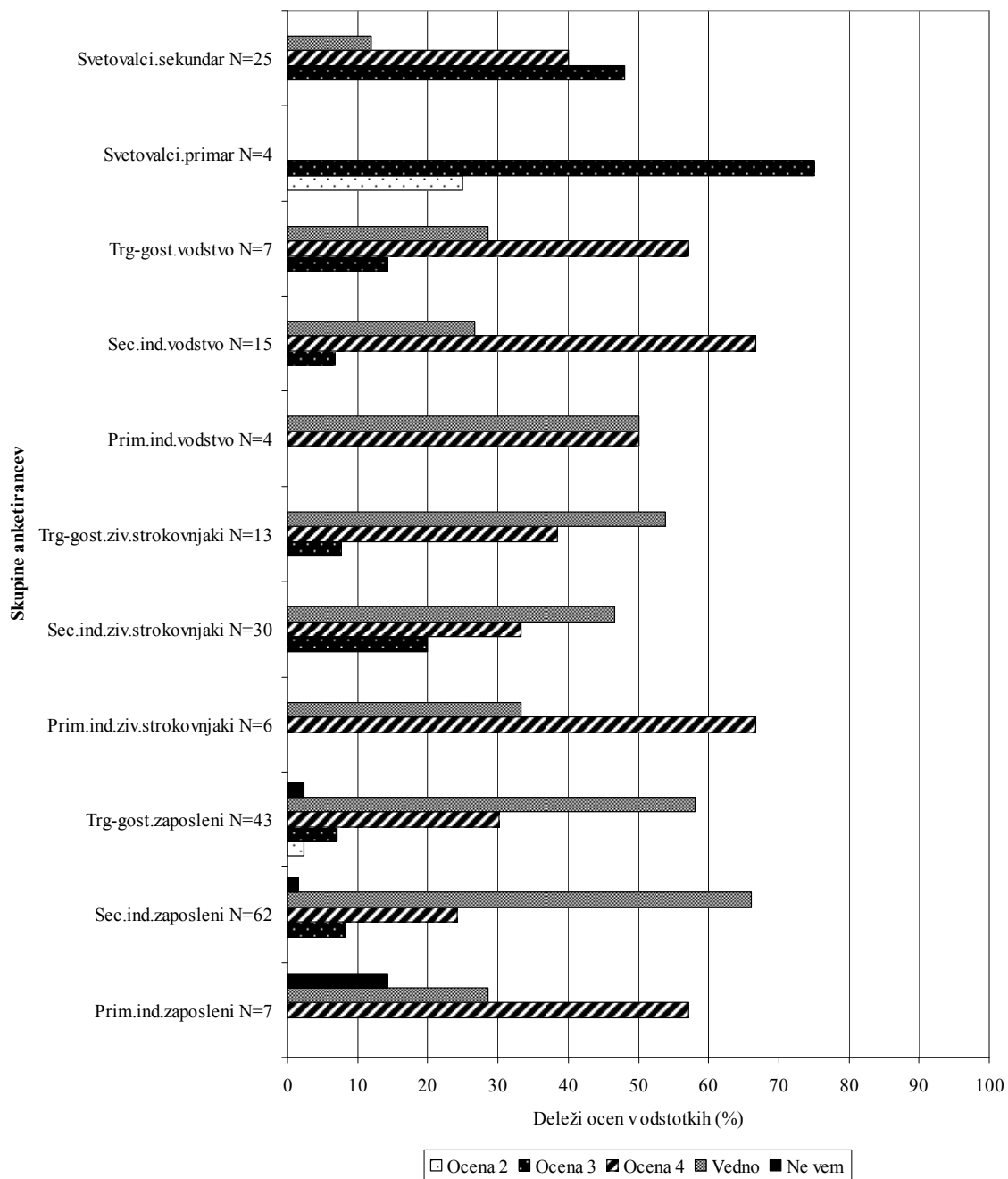
Slika 94: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno opravljajo zahtevane meritve npr. temperature«

Figure 94: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Employees in food plants and in their own plant regularly settle all required measurements (e.g. temperature)«



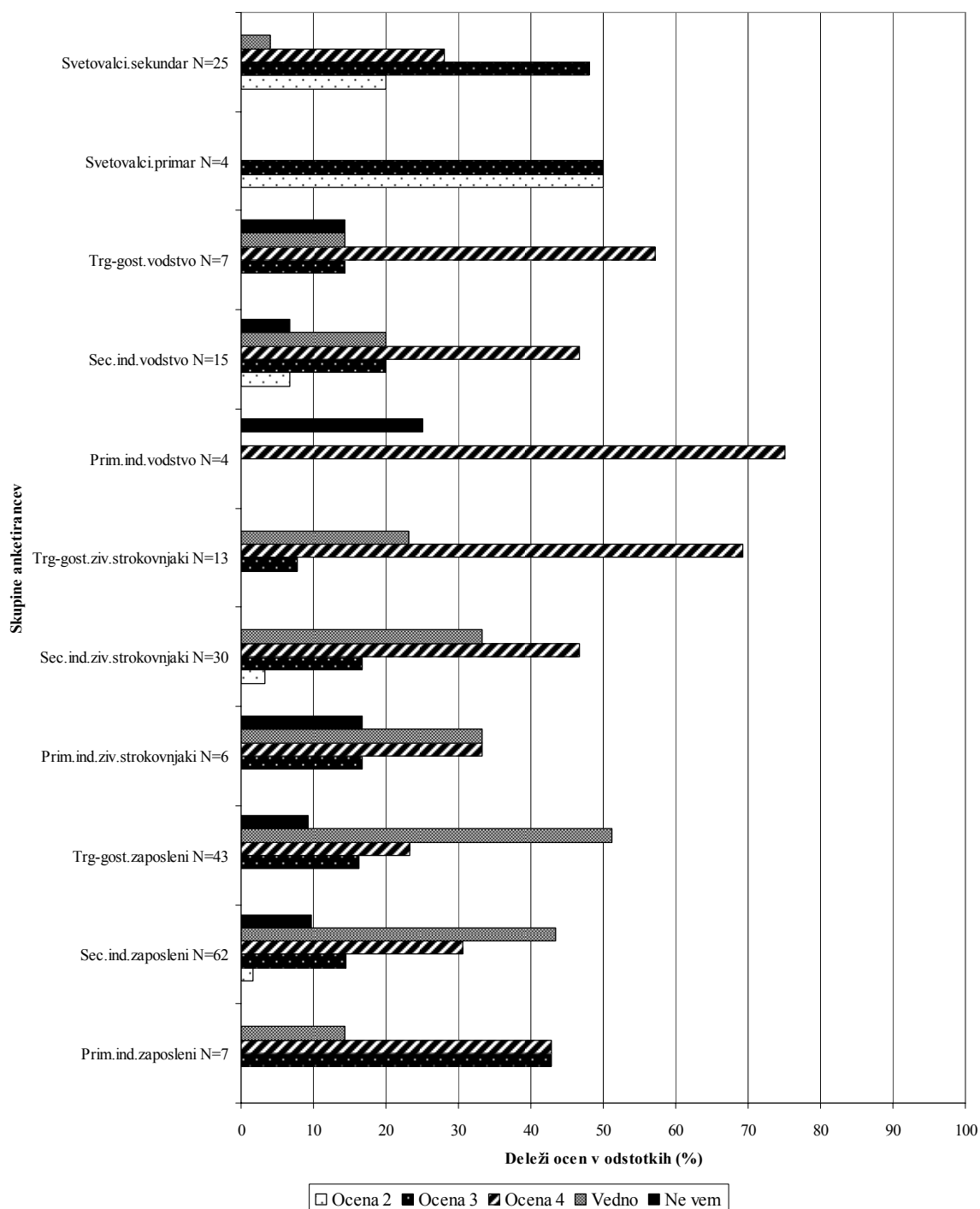
Slika 95: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno čistijo svoj delovni prostor«

Figure 95: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Employees in food plants and in their own plant regularly cleaning their own working area«



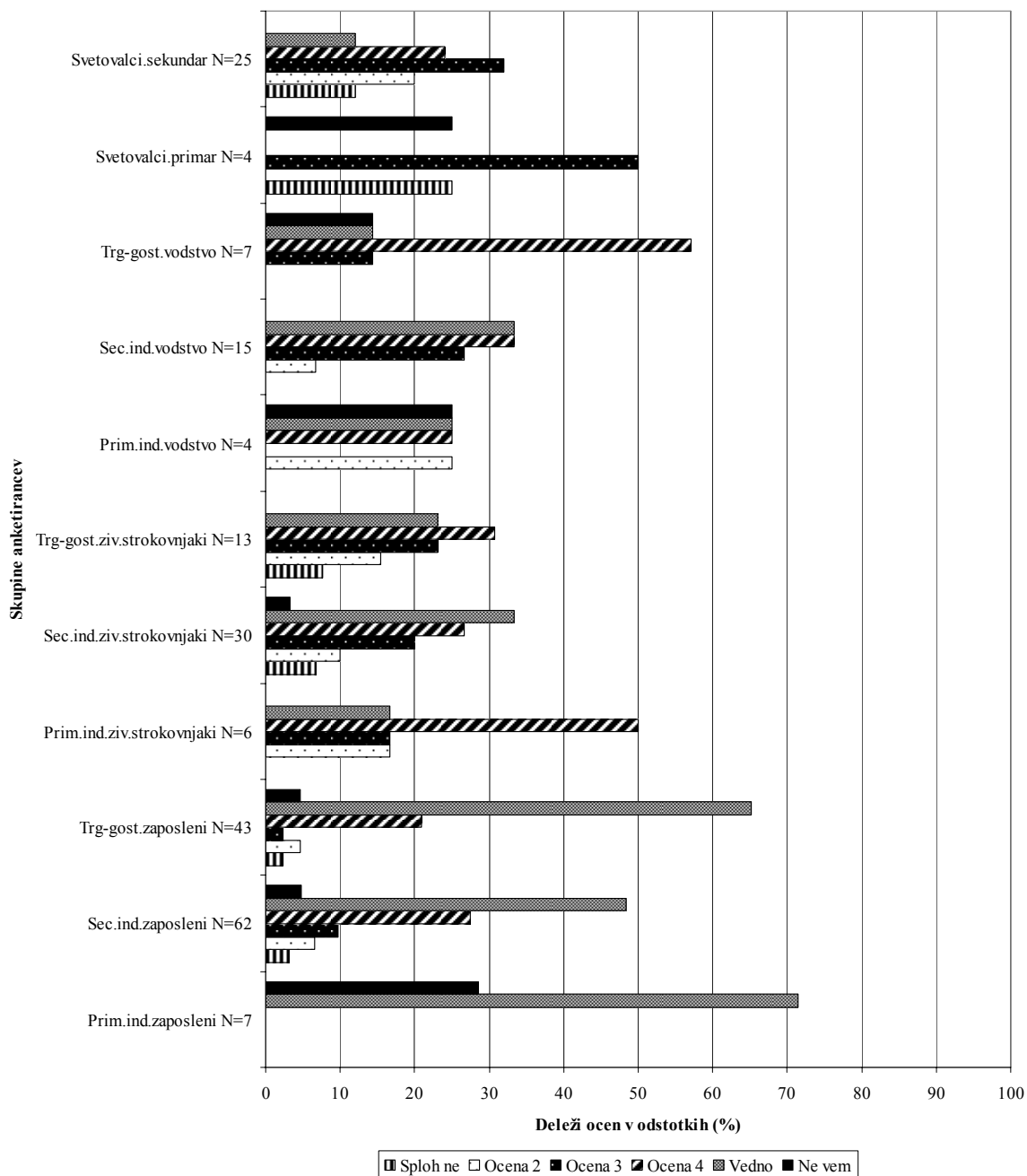
Slika 96: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo«

Figure 96: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant regularly using clean sets and other facilities for work«



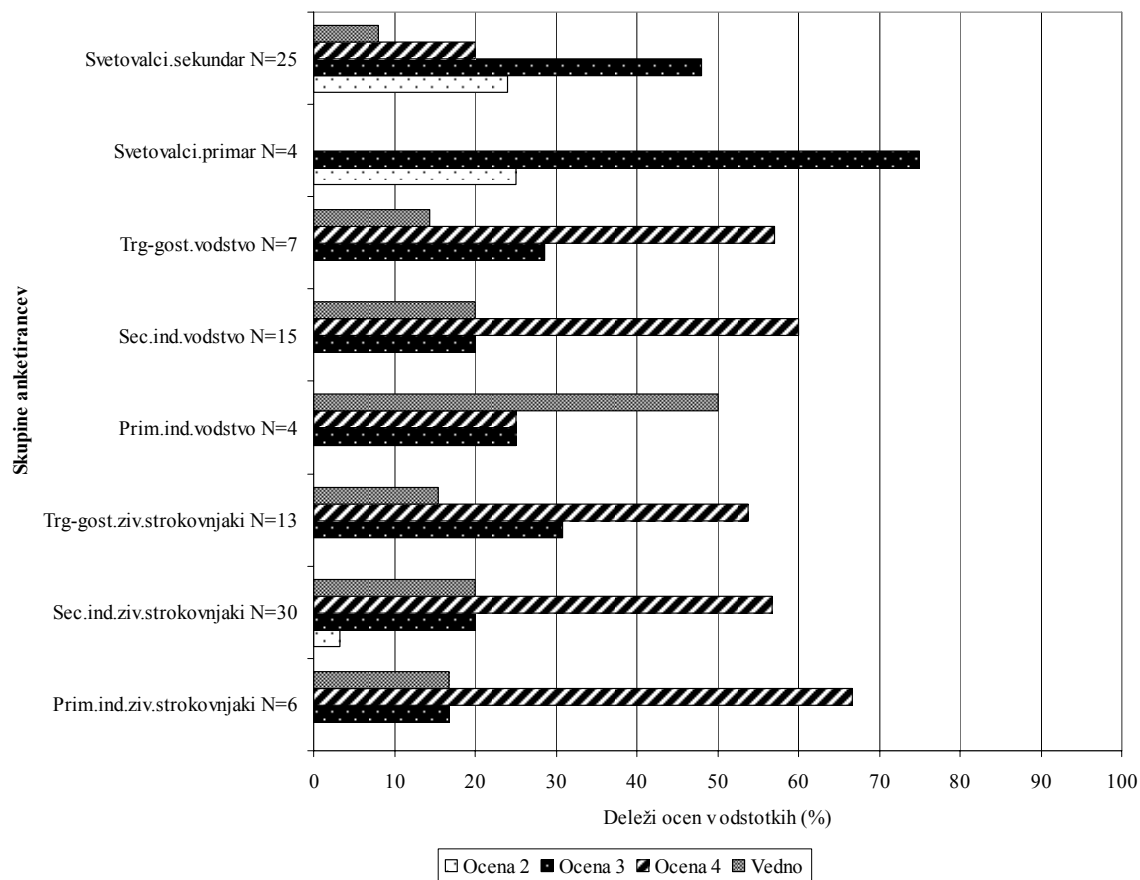
Slika 97: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo«

Figure 97: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Employees in food plants and in their own plant regularly prevent cross contamination«



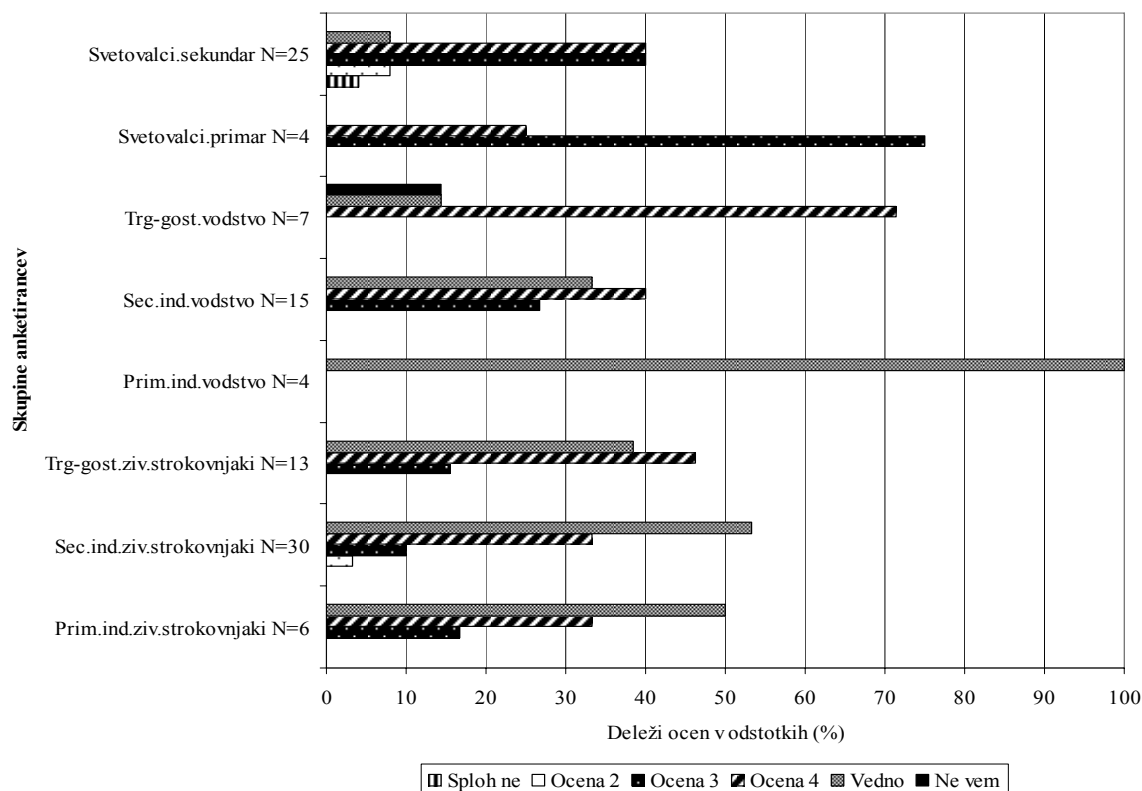
Slika 98: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vse bolezenske znake vedno javijo nadrejenim«

Figure 98: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant regularly inform their supervisors about their eventual symptoms «



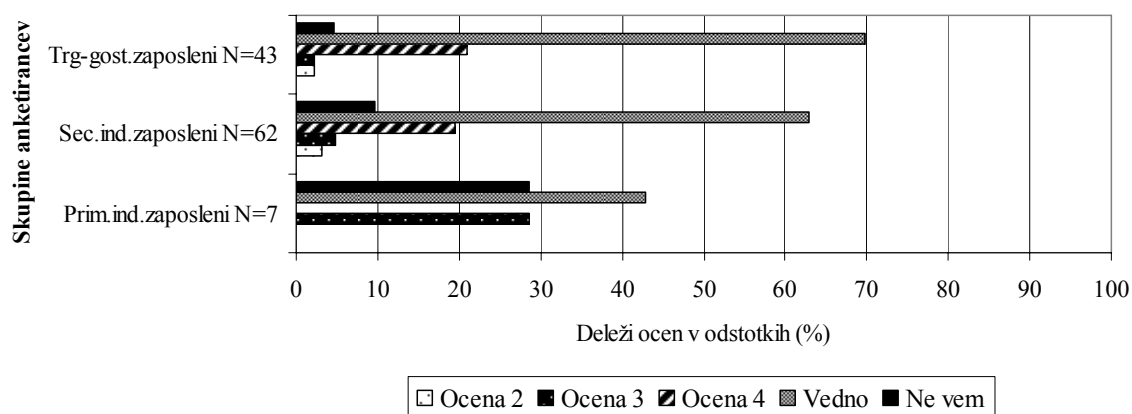
Slika 99: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok«

Figure 99: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 » Employees in food plants and in their own plant regularly carry out correct hand's hygiene«



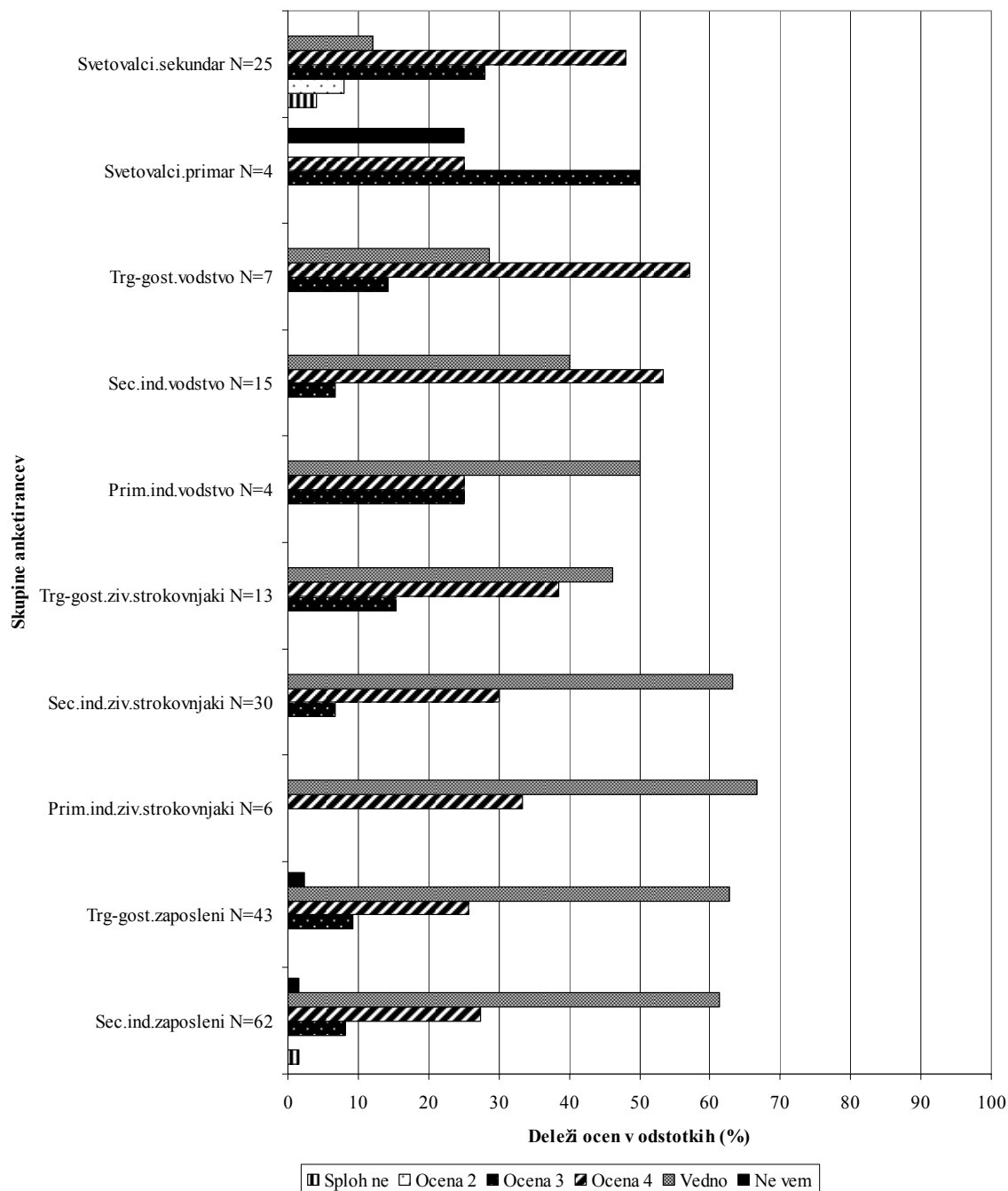
Slika 100: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu«

Figure 100: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant regularly carry out cleaning and disinfection procedures according to their cleaning plans «



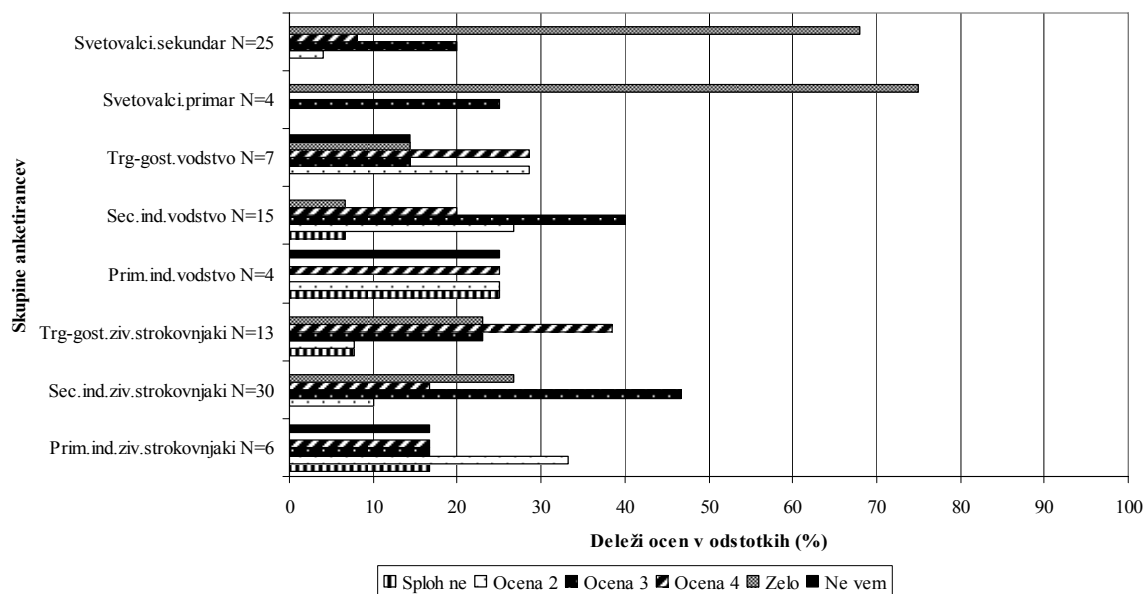
Slika 101: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij«

Figure 101: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant regularly wash their hands after using the toilet«



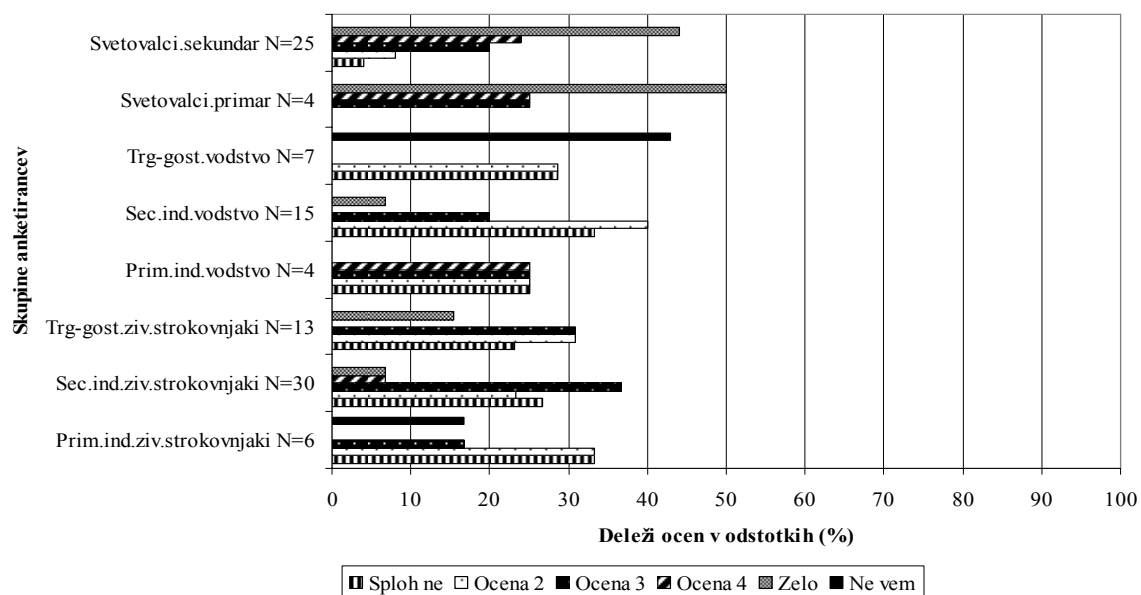
Slika 102: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil«

Figure 102: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Employees in food plants and in their own plant regularly control shell life of the foodstuffs«



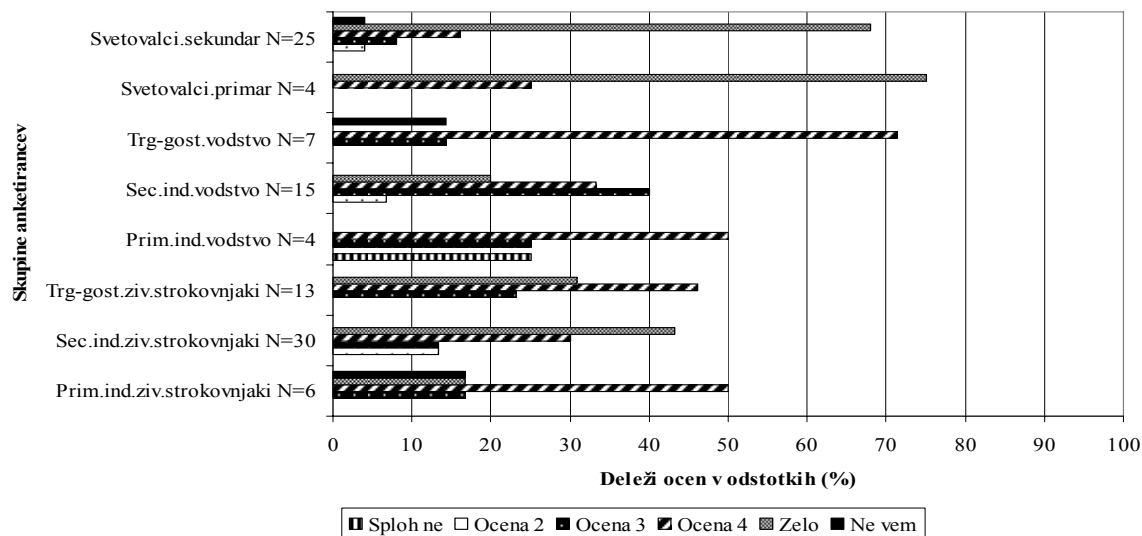
Slika 103: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi usposabljanju zaposlenih namenili večji poudarek«

Figure 103: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if the emphasis on staff training would be larger«



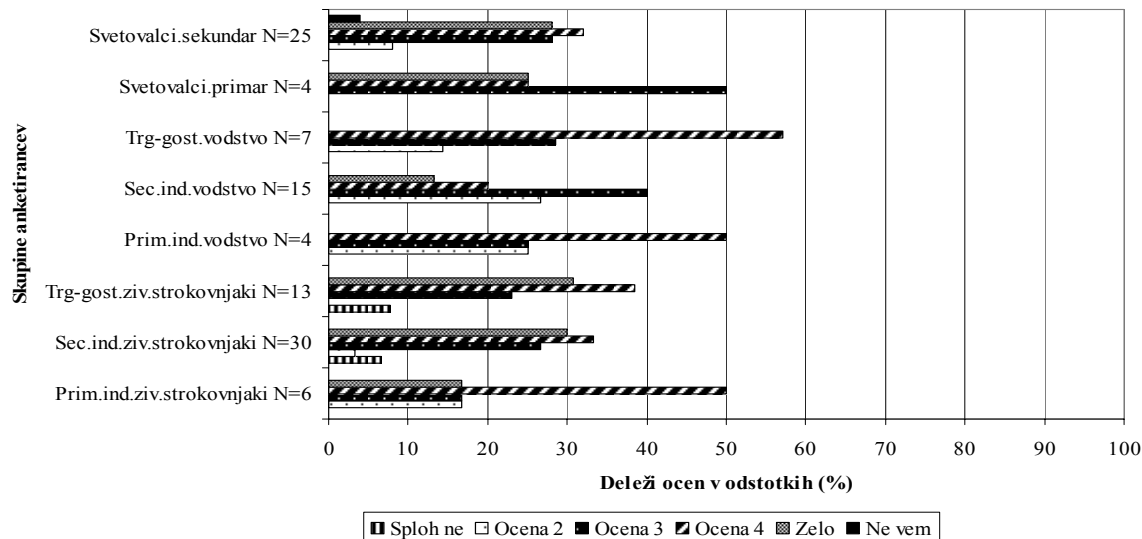
Slika 104: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP načrt«

Figure 104: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if we have more correct HACCP plan«



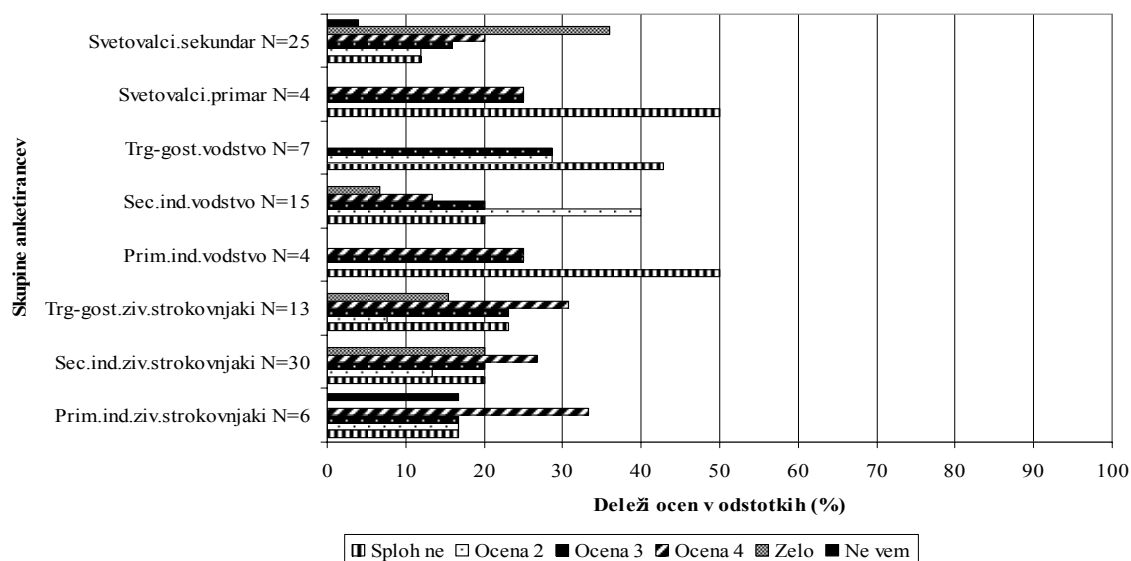
Slika 105: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi zaposlene bolj motivirali za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil«

Figure 105: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if the employees would be more motivated to work according food safety requirements «



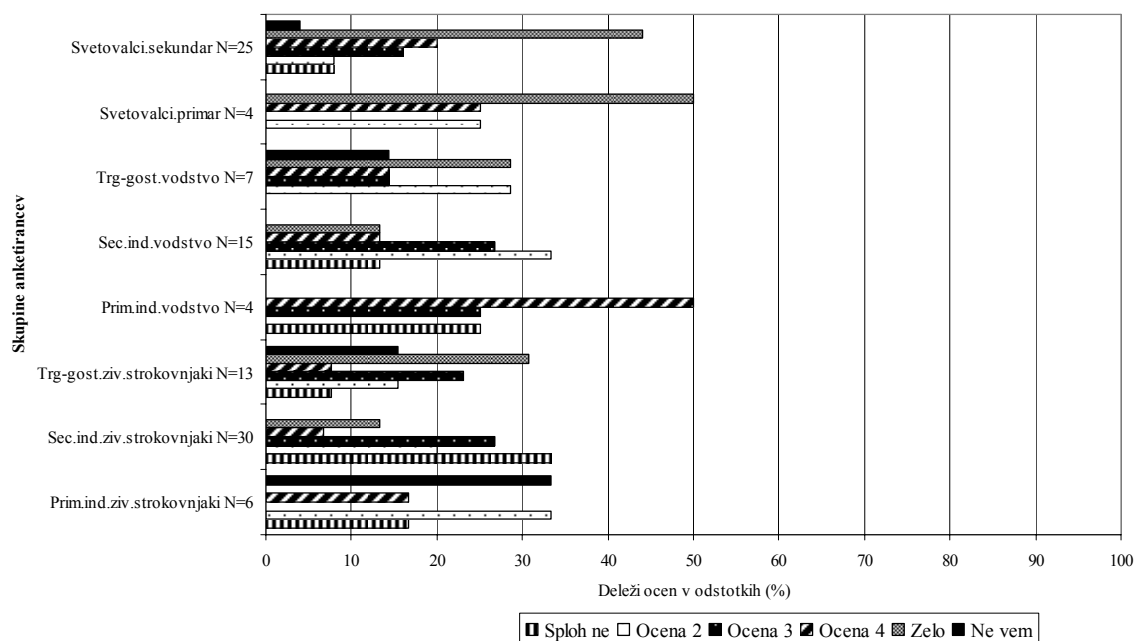
Slika 106: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli nadrejeni več časa za nadzor nad izvajanjem dela delavcev«

Figure 106: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if supervisors would have more time to control the workers«



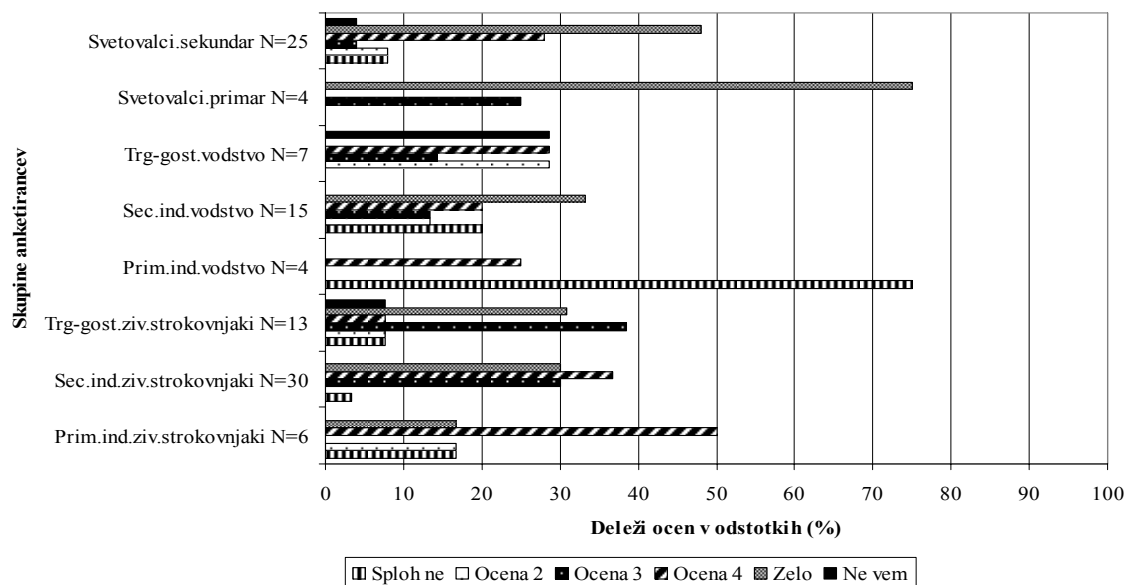
Slika 107: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko povečali število zaposlenih«

Figure 107: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if we could expand number of employees«



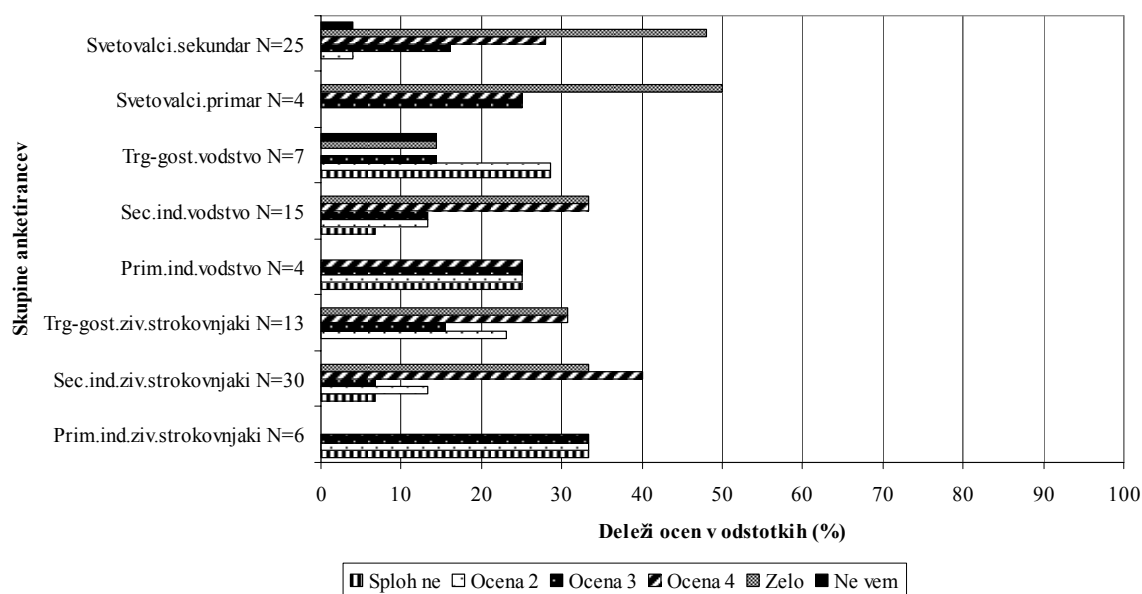
Slika 108: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko zaposlili strokovnjaka s področja varnosti živil«

Figure 108: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if we could employ food safety expert«



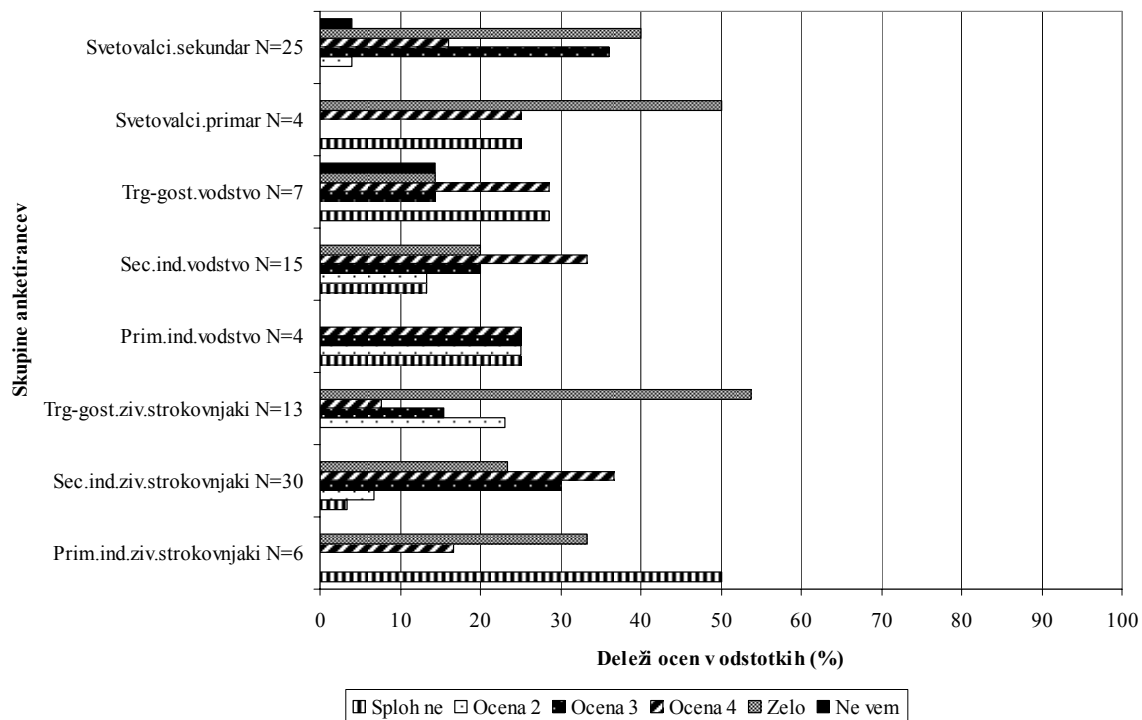
Slika 109: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko več denarja namenili za potrebe zagotavljanja varnih živil«

Figure 109: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if we could destine more money for food safety needs«



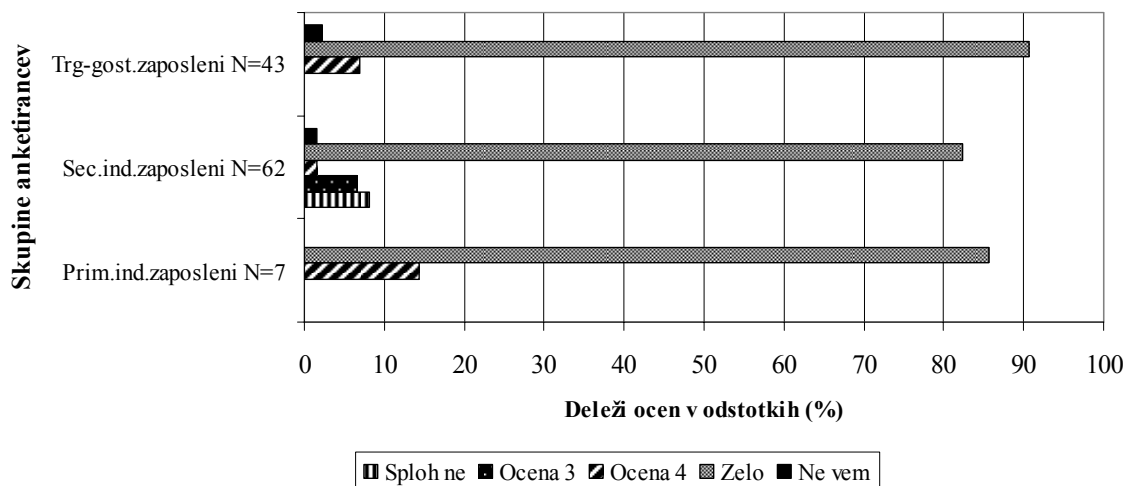
Slika 110: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bil naš obrat načrtovan drugače«

Figure 110: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if our plant would be designed differently«



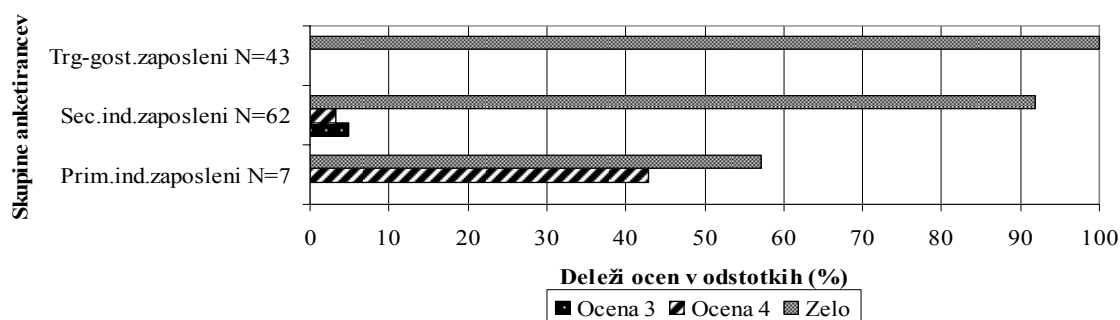
Slika 111: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bila naša oprema novejša«

Figure 111: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The food safety in our company / companies would be improved if we have new equipment «



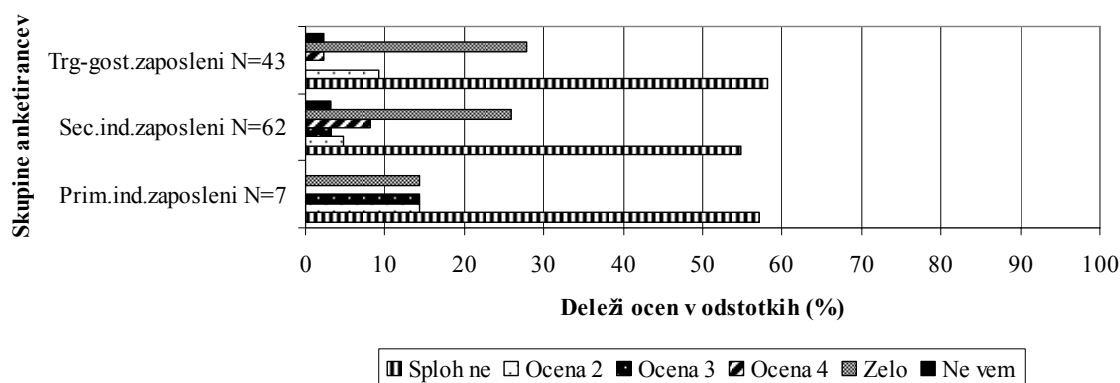
Slika 112: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike«

Figure 112: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I have to be sure if foodstuffs we produced are safe for consumers«



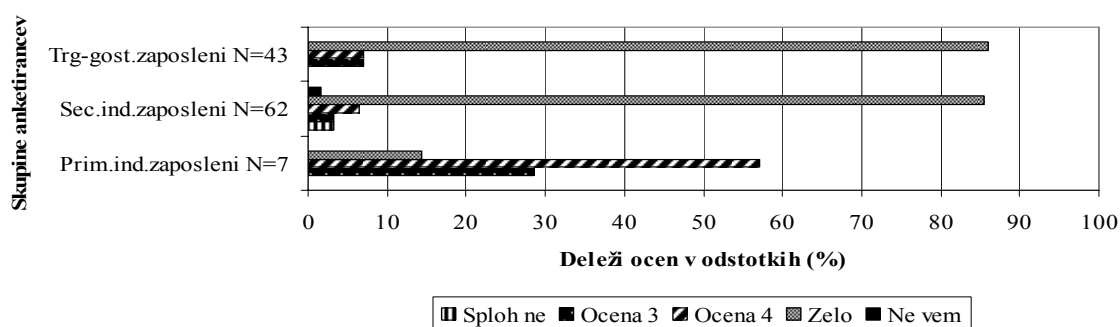
Slika 113: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil«

Figure 113: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Important part of my job` responsibilities is to follow all food safety requirements «



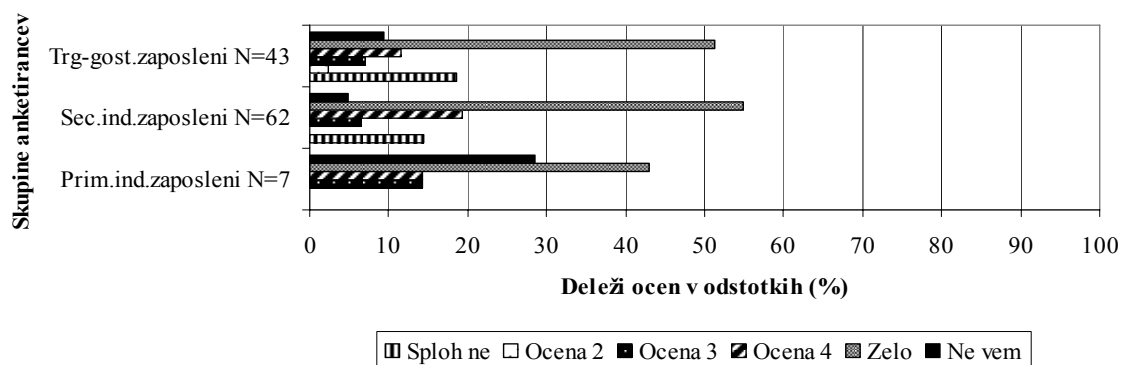
Slika 114: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Moje delo z žvili ne vpliva na varnost živil«

Figure 114: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »My work with foodstuffs doesn't effect on food safety«



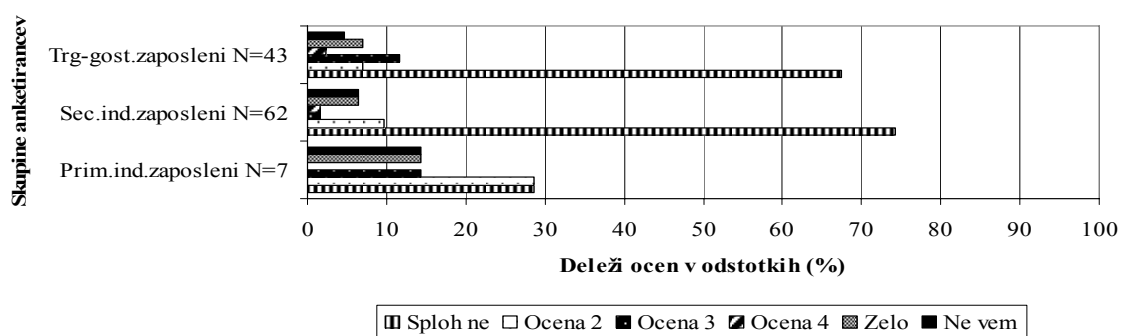
Slika 115: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil«

Figure 115: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »It is important for me that I continual acquire new knowledge about safety food«



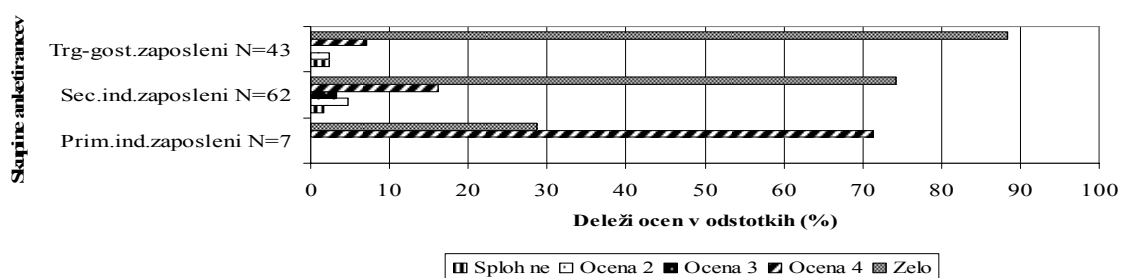
Slika 116: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Bolezni, ki se prenašajo z živili, so bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...)«

Figure 116: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Food borne disease are more risky for sensitive group of people (e.g. children, old people, pregnant women...)«



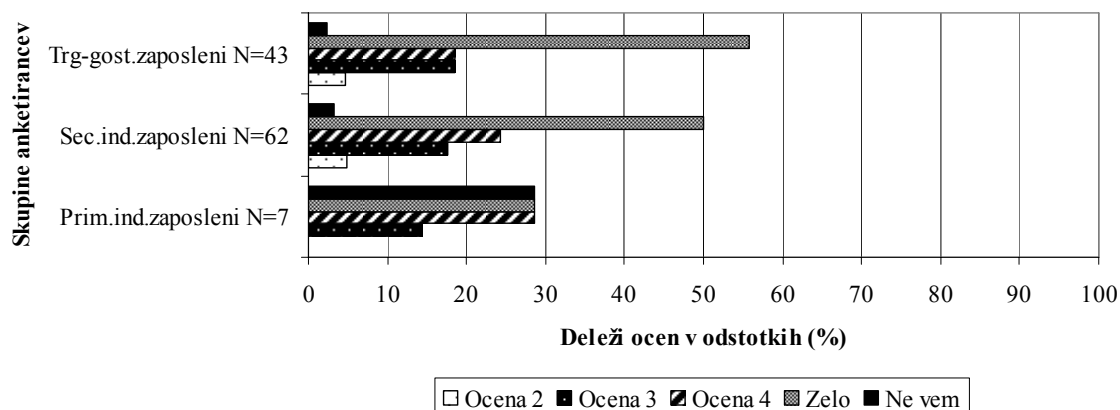
Slika 117: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Potrdilo, da imam znanje o sistemu HACCP, mi omogoča napredovanje na delovnem mestu«

Figure 117: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The certificate about HACCP system` knowledge makes promotion at my work «



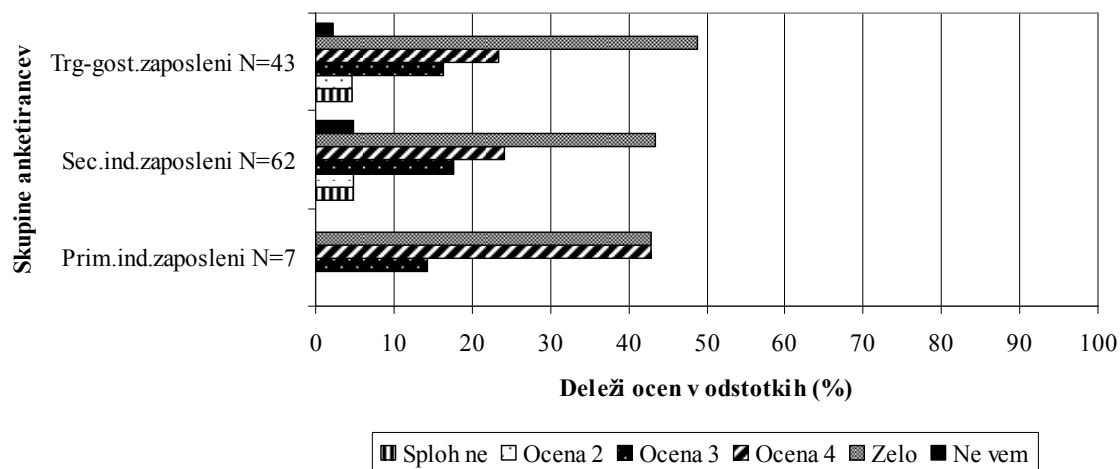
Slika 118: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene«

Figure 118: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »If I don't have all conditions for assuring food safety I have to inform my supervisor about that«



Slika 119: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Verjamem, da tudi drugi delavci, ki opravljajo delo z živili, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP«

Figure 119: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I believe that other workers who works with foodstuff also respect all principles of food hygiene and HACCP system«



Slika 120: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Zagotovljene imam vse pogoje, da lahko opravljam delo po vseh zahtevah glede varnosti živil«

Figure 120: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I have all conditions at my work to follow all food safety requirements«

4.5 VZROKI NEOBVLADOVANJA SISTEMA ZAGOTAVLJANJA VARNIH ŽIVIL V POSAMEZNEM SEGMENTU PROIZVODNO OSKRBOVALNE VERIGE

Preglednica 7: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede splošnega počutja v podjetju

Table 7: Questions, opinions and statements in questionnaires about working atmosphere in eggs` production and distribution

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 121 Priloga A131	O osebnem problemu, ki me obremenjuje, se pogovorim s sodelavci	9
Slika 122 Priloga A132	Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo	9
Slika 123 Priloga A133	Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili bolj zanimivo delo	9
Slika 124 Priloga A134	Do upokojitve bom vztrajal v podjetju, kjer sem sedaj zaposlen	9
Slika 125 Priloga A135	Če bi se še enkrat odločal, bi izbral isti poklic	9
Slika 126 Priloga A136	Delo, ki ga opravljam sedaj, me ne zanima	9
Slika 127 Priloga A137	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni s svojim delom?	9
Slika 128 Priloga A138	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu?	9
Slika 129 Priloga A139	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni z odnosom med vami in vašim nadrejenim oziroma zaposlenimi?	9
Slika 130 Priloga A140	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni s tem, kako vaši nadrejeni / zaposleni ocenjujejo vaše delo?	9
Slika 131 Priloga A141	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni z delovnimi pogoji?	9
Slika 132 Priloga A142	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni z možnostjo napredovanja?	9
Slika 133 Priloga A143	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni s svojim položajem na delovnem mestu?	9
Slika 134 Priloga A144	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni z izobraževanjem / usposabljanjem v podjetju?	9
Slika 135 Priloga A145	V kolikšni meri ste osebno zadovoljni s plačo?	9
Slika 136 Priloga A146	S sodelavci se dobro razumem.	3
Slika 137 Priloga A147	Sodelavci se zavzamejo zame.	3
Slika 138 Priloga A148	Nadrejeni me nagradi za dobro opravljeno delo.	3
Slika 139 Priloga A149	Od nadrejenega se veliko naučim.	3
Slika 140 Priloga A150	Nadrejeni zna dobro organizirati delo.	3
Slika 141 Priloga A151	Nadrejeni je pravičen.	3

»se nadaljuje«

»nadaljevanje Preglednica 7: Anketna vprašanja, mnenja in trditve, za udeležence v proizvodnji in distribuciji jajc, glede splošnega počutja v podjetju«

Slika, priloga	Vprašanja, mnenja in trditve!	Število anketiranih skupin
Slika 142 Priloga A152	Nadrejeni spremlja novosti v naši stroki.	3
Slika 143 Priloga A153	Nadrejeni izpolni vse svoje obljube.	3
Slika 144 Priloga A154	Nadrejeni upošteva moje predloge in mnenja.	3
Slika 145 Priloga A155	Nadrejeni dobro pozna moje delo.	3
Slika 146 Priloga A156	Nadrejeni me spodbuja pri delu.	3
Slika 147 Priloga A157	Nadrejeni si prizadeva, da dobro opravim svoje delo.	3
Slika 148 Priloga A158	Z nadrejenim nimam stikov.	3
Slika 149 Priloga A159	Nadrejeni me sploh ne opazi.	3

Z anketnimi vprašanji in trditvami v preglednici 7 smo poskušali izvedeti kako dobro ali pa tudi ne, se zaposleni, živilski strokovnjaki ter predstavniki vodstva počutijo v podjetju.

O osebnih problemih, ki jih obremenjujejo, se v glavnem ne pogovarjajo s sodelavci. Povprečne ocene mnenj med anketiranimi skupinami so bile 2,32 – 2,93, ocene pa močno razpršene. Vrednosti standardnih odklonov se gibljejo v intervalu od 1,02 – 1,48 (slika 121 in priloga A131).

»Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo«. S tem so se še najbolj strinjali zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc, malo manj živilski strokovnjaki, še najmanj pa predstavniki vodstva. Povprečne ocene skupin anketirancev so se gibale v intervalu 2,25 – 4,75, bile pa so tudi precej razpršene z vrednostmi standardnih odklonov tudi do 2 (slika 122 in priloga A132).

Več vprašanih je pritrdilo, da bi sedanje podjetje zapustilo, če bi jim kje drugje ponudili bolj zanimivo delo. Povprečne ocene so bile nekoliko višje kot pri prejšnjem primeru in sicer 2,45 – 4,20, standardni odkloni pa med 0,48 – 1,73. Največkrat so vprašani strinjanje opredeljevali z oceno 5 (zelo se strinjam), oceno 4 ter 3, velik odstotek vprašanih pa se tudi ni opredelilo. Predstavniki vodstva so v primerjavi z ostalimi vprašanimi največkrat odgovorili, da tega ne bi storili (slika 123 in priloga A133).

Velika večina vprašanih, okrog 40 %, se ni opredelila glede trditve, da bodo do upokojitve vztrajali v podjetju, kjer so zaposleni sedaj. Povprečne ocene izraženih mnenj so bile 1,75 – 3,33, ter precej razpršene (standardni odkloni med 0,50 – 1,79). Največ ocen 1 (sploh se ne strinjam) so podali živilski strokovnjaki, kar pomeni, da so še pripravljene na nove izzive tudi kje drugje (slika 124 in priloga A134).

Če bi se še enkrat odločali, bi ponovno izbrali isti poklic. Najmanj so se s tem strinjali v perutninarskih družbah, v primerjavi z njihovimi kolegi v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini. Veliko mnenj je bilo izraženih z oceni 1 in 2 (sploh ne), nekaj pa tudi z oceno 5 ali pa so bili opredelili kot »ne vem«. Ocene so bile zelo razpršene (standardni

odkloni med 0,50 – 1,97), povprečne ocene pa so bile v intervalu 1,75 – 4 (slika 125 in priloga A135).

Večina vprašanih se ni strinjala s trditvijo, da jih delo, ki ga trenutno opravljajo, ne zanima. Najbolj pogoste ocene so bile 1 in 2 (se ne strinjam), v manjših deležih pa tudi 3, 4, 5 in »ne vem«. Največji odstotek pritrdilnih odgovorov (15 %) je bil ugotovljen pri predstavnikih vodstva. Povprečne ocene so bile nizke 1,50 – 2,22, kar kaže v glavnem na nestrinjanje s trditvijo. Vrednosti standardnih odklonov so bile preko 1, tudi do 2 (slika 126 in priloga A136).

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc niso bili čisto povsem zadovoljni s svojim delom. Svoje zadovoljstvo so največkrat izrazili z oceno 4. Glede na rezultate (slika 127) so nekoliko bolj s svojim delom zadovoljni zaposleni kot pa živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva. Povprečne ocene so bile 3,71 – 4,02, razpršenost ocen pa majhna s standardnimi odkloni pod 1 (priloga A137).

Ravno tako vprašani niso bili povsem zadovoljni z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu. Izražene ocene (3, 4, 5) kažejo na neko povprečno zadovoljstvo. Povprečne ocene med skupinami so bile (3,29 – 4,07) z zmerno razpršenostjo (slika 128 in priloga A138). Zaposleni se razumejo s svojimi sodelavci (slika 136 in priloga A146), manj pa se strinjajo, da bi se sodelavci za njih zavzeli (slika 137 in priloga A147).

V povprečju z oceno 4 so vprašani označili svoje odnose z nadrejenim. Povprečne ocene so bile za to trditev 3,29 – 4,05, razpršenost pa je bila manjša s standardnimi odkloni med 0,50 – 1,15 (slika 129 in priloga A139).

S tem kako nadrejeni ocenjujejo delo vprašanih v anketi, so le ti svoje mnenje največkrat izrazili z oceno 3 in 4, manjkrat pa z oceno 5. Povprečne ocene zadovoljstva so bile 2,82 – 3,93. Vrednosti standardnih odklonov so bile med 0,73 in 1,25, kar kaže na zmerno razpršenost ocen. Manjši odstotek živilskih strokovnjakov in zaposlenih je bila tudi nezadovoljnih (slika 130 in priloga A140).

Tudi z delovnimi pogoji so bili vprašani zadovoljni nekje povprečno. Največkrat so svoje mnenje izrazili z oceno 3 in 4. Nekoliko manj so bili zadovoljni z delovnimi pogoji zaposleni in živilski strokovnjaki v perutninarskih družbah. Povprečne ocene so bile v intervalu 3,18 – 4,00, ocene pa bolj razpršene pri zaposlenih in živilskih strokovnjakih v živilsko predelovalnih obratih in pri živilskih strokovnjakih v gostinstvu in trgovini (slika 131 in priloga A141).

Najbolj so z možnostjo napredovanja zadovoljni predstavniki vodstva, manj pa živilski strokovnjaki in zaposleni. Povprečne ocene so bile 2,59 – 3,93 s precej veliko razpršenostjo, do vrednosti standardnih odklonov 1,89 (slika 132 in priloga A142).

Večina zaposlenih in živilskih strokovnjakov je bila zadovoljna s svojim položajem na delovnem mestu. Svoje zadovoljstvo so največkrat izrazili z oceno 4, 3 in 5. V povprečju so se njihove ocene gibale od vrednosti 3,29 do 3,95. Precej bolj so bili s svojim položajem na delovnem mestu zadovoljni predstavniki vodstva, saj je bila njihova povprečna ocena 4,33 in 5,00 (slika 133 in priloga A143).

Glede zadovoljstva z izobraževanjem / usposabljanjem na delovnem mestu med skupinami anketirancev ni bilo bistvenih razlik. Najvišje zadovoljstvo s tem smo zasledili v skupini zaposlenih v gostinstvu in trgovini, pri katerih je bila tudi najvišja povprečna ocena (4,07). Največkrat uporabljene ocene izražanju svojega mnenja so bile 3, 4 in 5. Povprečne ocene so se gibale v intervalu 3,23 – 4,07 s standardnimi odkloni med 0,65 – 1,73 (slika 134 in priloga A144).

S svojo plačo so bili najbolj zadovoljni predstavniki vodstva, najmanj pa zaposleni in živilski strokovnjaki, ki v 16 % s svojo plačo sploh niso bili zadovoljni. Povprečna ocena zadovoljstva je bila 2,61 – 3,85 (slika 135 in priloga A145).

Zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc so opisali odnose s svojim nadrejenim kot relativno dobre. Niso pa enotno pritrldili temu, da bi jih nadrejeni nagrajeval za dobro opravljeno delo. Najbolj so temu pritrjevali zaposleni v farmsko perutninarskih družbah, manj pa so se s tem strinjali zaposleni v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini. Med slednjimi je kar 30 % vprašanih odgovorilo, da niso bili nikoli nagrajeni. Povprečne ocene mnenj so bile 2,59 – 3,71 in precej razpršene. Vrednosti standardnih odklonov so bile v intervalu 0,95 – 1,43 (slika 138 in priloga A148).

Bolj homogena so bila mnenja zaposlenih glede tega, da se od nadrejenega veliko naučijo. Svoja mnenja so največkrat izrazili z ocenami 3, 4 in 5. Povprečne ocene med skupinami zaposlenih so bile 3,53 – 3,71, razpršenost pa velika, med 0,95 – 1,31 (slika 139 in priloga A149).

Precej so se zaposleni tudi strinjali s trditvijo, da nadrejeni zna dobro organizirati delo. Povprečne ocene med skupinami zaposlenih so bile 3,33 – 4,17. Bolj so se s tem strinjali zaposleni v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, manj pa zaposleni v farmsko perutninarskih družbah (slika 140 in priloga A150).

Nekako srednje so ocenjevali trditev, da je nadrejeni pravičen. Pri zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini smo zasledili celotno paleto ocen. Najbolj pogoste ocene so bile 3, 4 in 5. Povprečne ocene med zaposlenimi pa so bile 3,67 – 3,88, standardni odkloni pa med 1,03 – 1,14 (slika 141 in priloga A151).

Precej večje priznanje so vprašani dali nadrejenim na področju spremljanja novosti v stroki. Ocene so bile dokaj visoke in homogene. Povprečne vrednosti ocen so bile med skupinami zaposlenih 4,00 – 4,25 (slika 142 in priloga A152).

Precej različna so bila mnenja zaposlenih glede izpolnjevanja obljub s strani nadrejenih. Povprečne ocene mnenj glede tega so bile 3,50 – 3,73, razpršenost ocen pa velika s standardnimi odkloni med 1,05 – 1,26 (slika 143 in priloga A153).

Glede tega, da nadrejeni upoštevajo predloge zaposlenih, so bila precej deljena mnenja. Tudi v tem primeru so bile povprečne vrednosti bliže sredini ocenjevalne lestvice (3,40 – 4,12) razpršenost pa velika (0,83 – 1,14) (slika 144 in priloga A154).

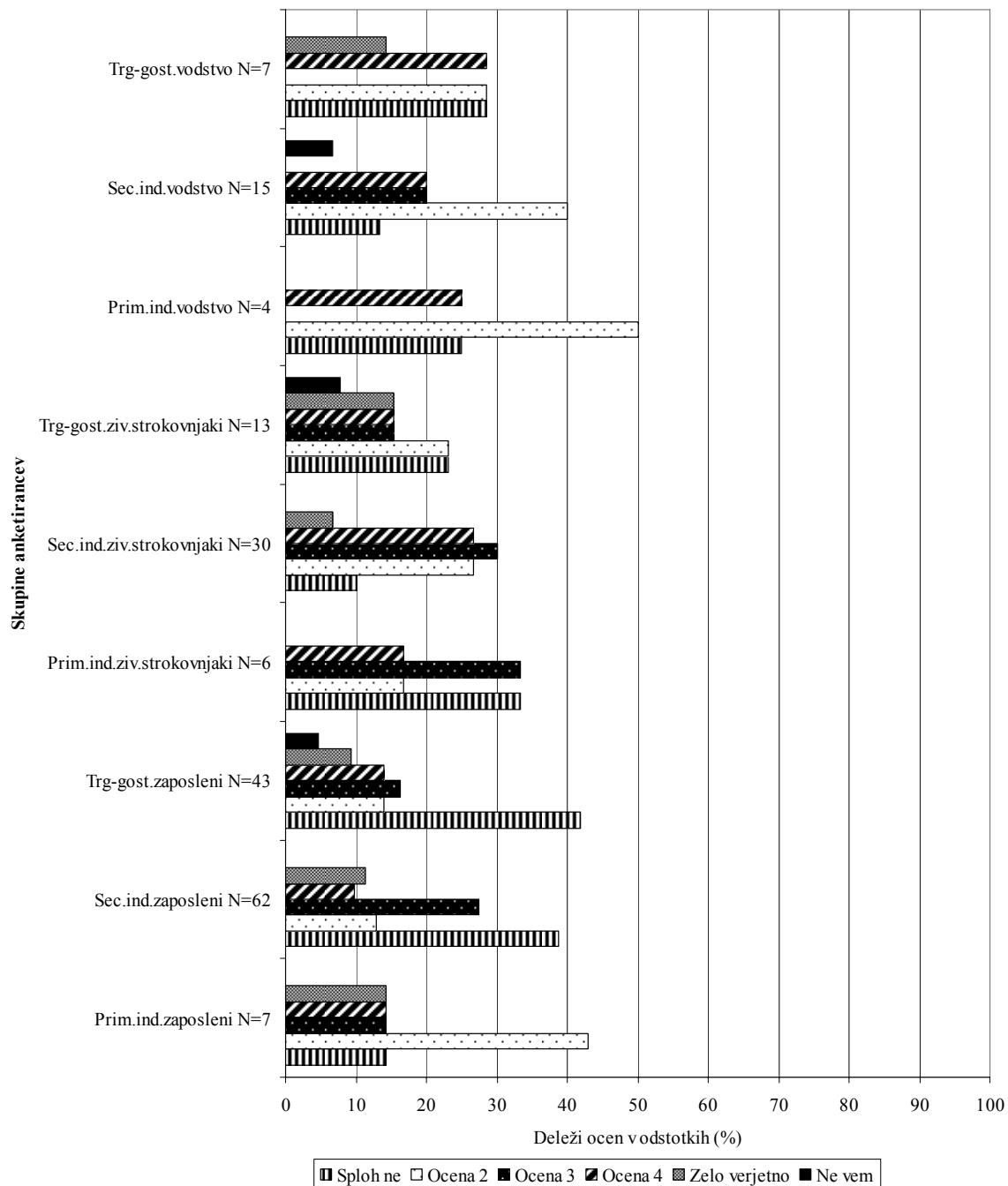
Da nadrejeni zelo dobro pozna delo zaposlenih, so se v glavnem strinjali zaposleni v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini, zaposleni v farmsko perutninarskih družbah pa se v večjem odstotku niso opredelili. Povprečne ocene so bile 4,13 – 4,25 (slika 145 in priloga A155).

Zaposleni so tudi priznali, da jih nadrejeni vzpodbujajo pri njihovem delu in si prizadevajo, da dobro opravijo svoje delo. Povprečne ocene prvega mnenja med skupinami so bile 3,95 – 4,15, drugega mnenja pa 4,27 – 4,33 (slika 146, slika 147, priloga A156 in priloga A157).

Večina vprašanih je zanikala trditev, da z nadrejenimi ne bi imela stikov. Povprečne ocene izraženih mnenj so bile 2,14 – 2,30, kar v glavnem odraža nestrinjanje s trditvijo. Ocene so bile precej razpršene s standardnimi odkloni med vrednostmi 1,07 – 1,62 (slika 148 in priloga A158).

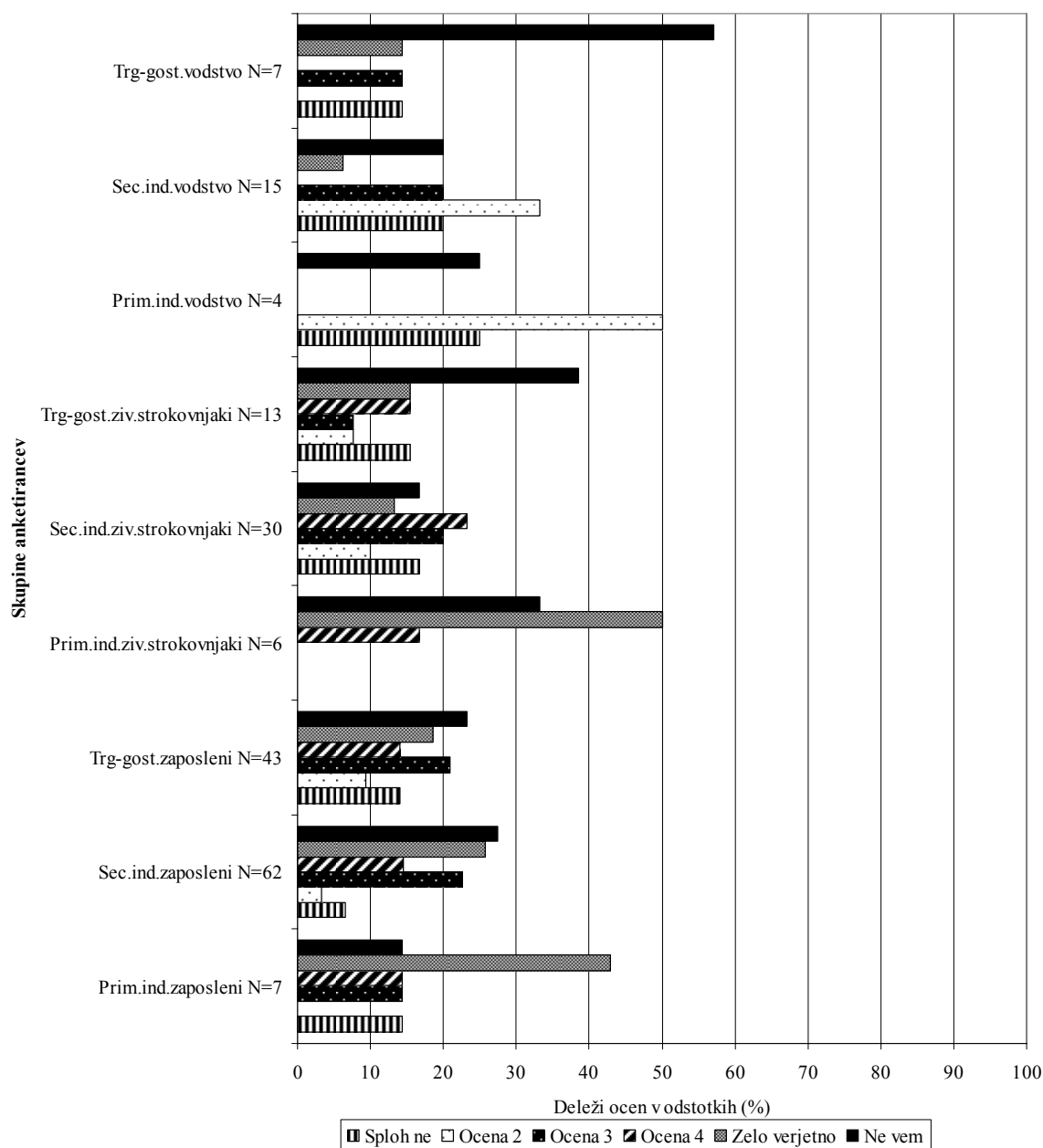
Podobno so se vprašani opredeljevali tudi glede trditve, da jih nadrejeni sploh ne opazi. Velika večina anketirancev je sicer to zanikala, so pa bili med njimi posamezniki, za katere je na žalost to veljalo. Vrednosti standardnih odklonov izraženih mnenj so bile visoke 1,44 – 1,62, kar pomeni, da so bile ocene precej razpršene (slika 149 in priloga A159).

4.5.1 Odgovori, ocene mnenj in trditve anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede splošnega počutja in zadovoljstva v podjetju



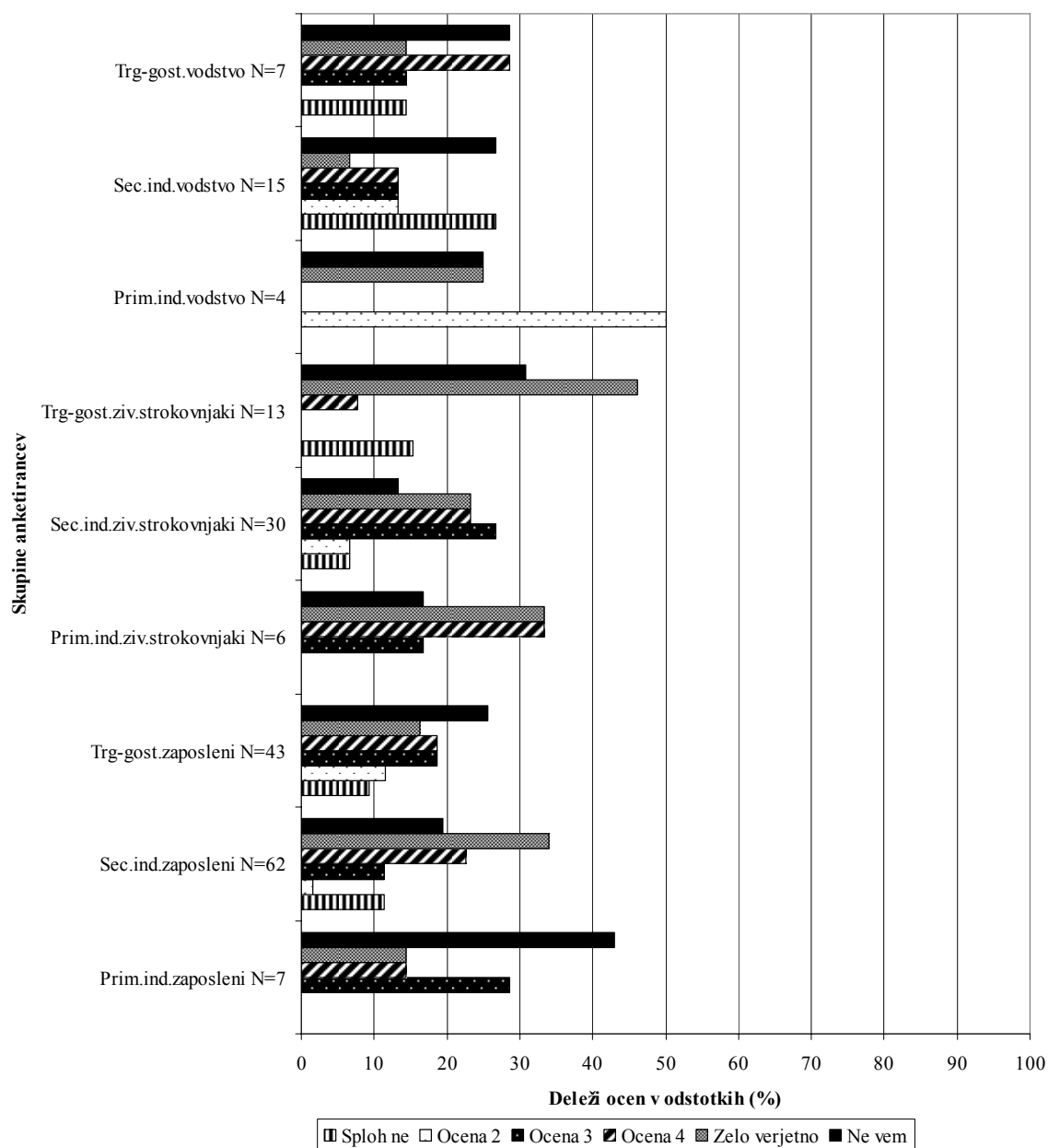
Slika 121: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »O osebnem problemu, ki me obremenjuje, se pogovorim s sodelavci«

Figure 121: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I share my personal problems with my co-workers«



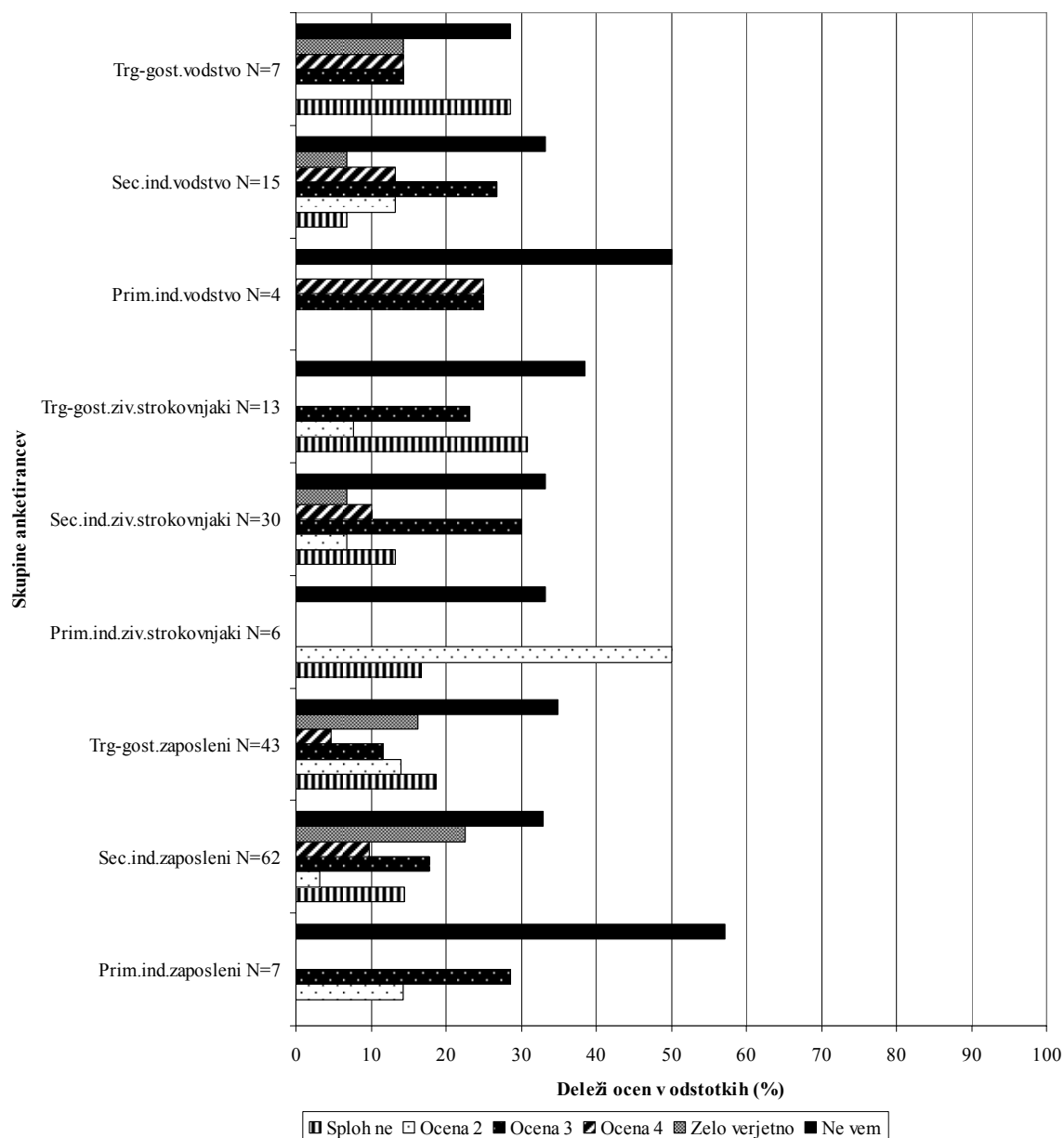
Slika 122: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo«

Figure 122: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I would leave the company where I work now if somewhere else offer me higher salary«



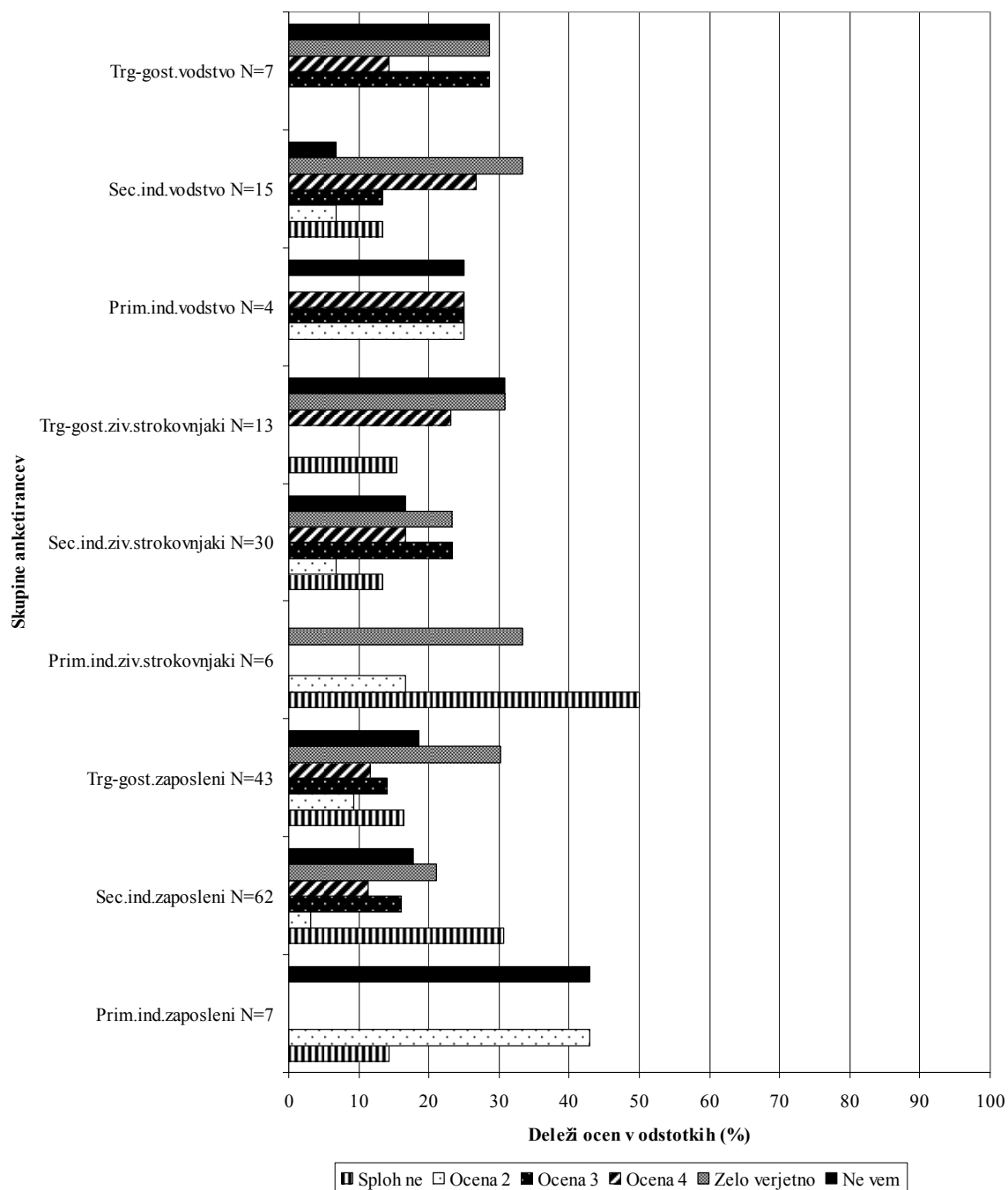
Slika 123: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili bolj zanimivo delo«

Figure 123: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I would leave the company where I work now if somewhere else offer me more interesting work«



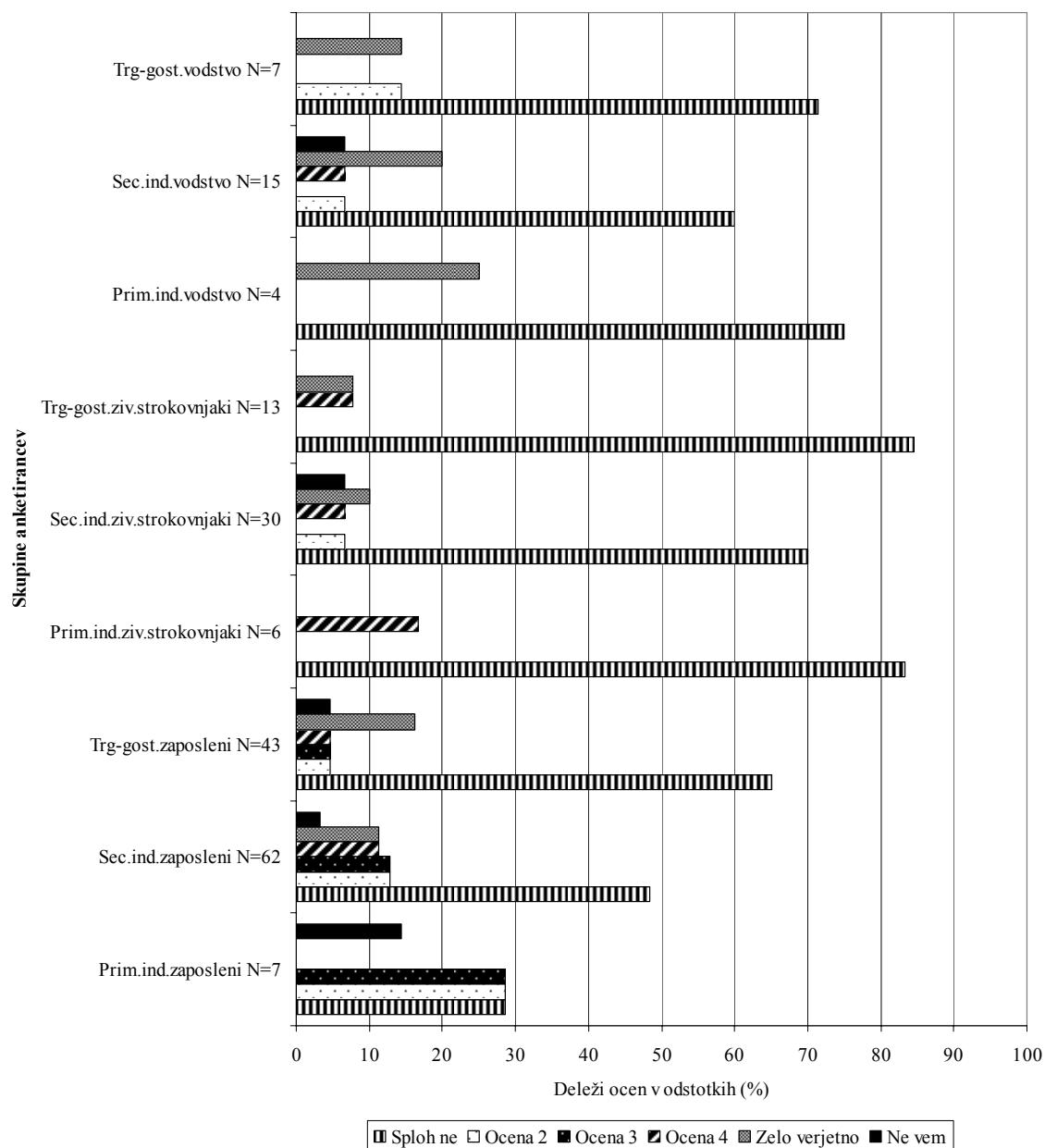
Slika 124: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Do upokojitve bom vztrajal v podjetju, kjer sem sedaj zaposlen«

Figure 124: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I will work in this company until I will be retired «



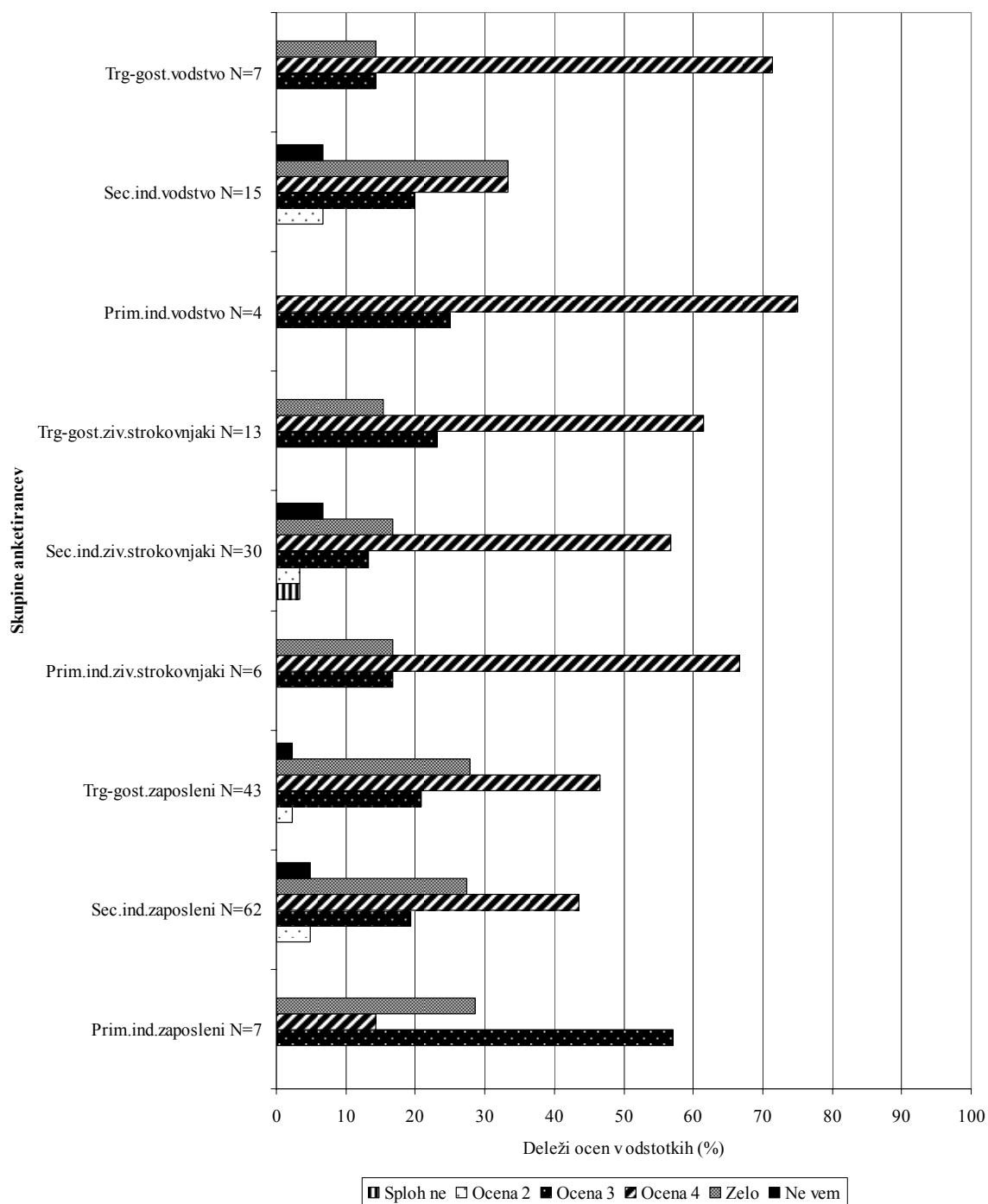
Slika 125: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Če bi se še enkrat odločal, bi izbral isti poklic«

Figure 125: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »If I would be able to chose again the occupation I am having now I would chose the same one«



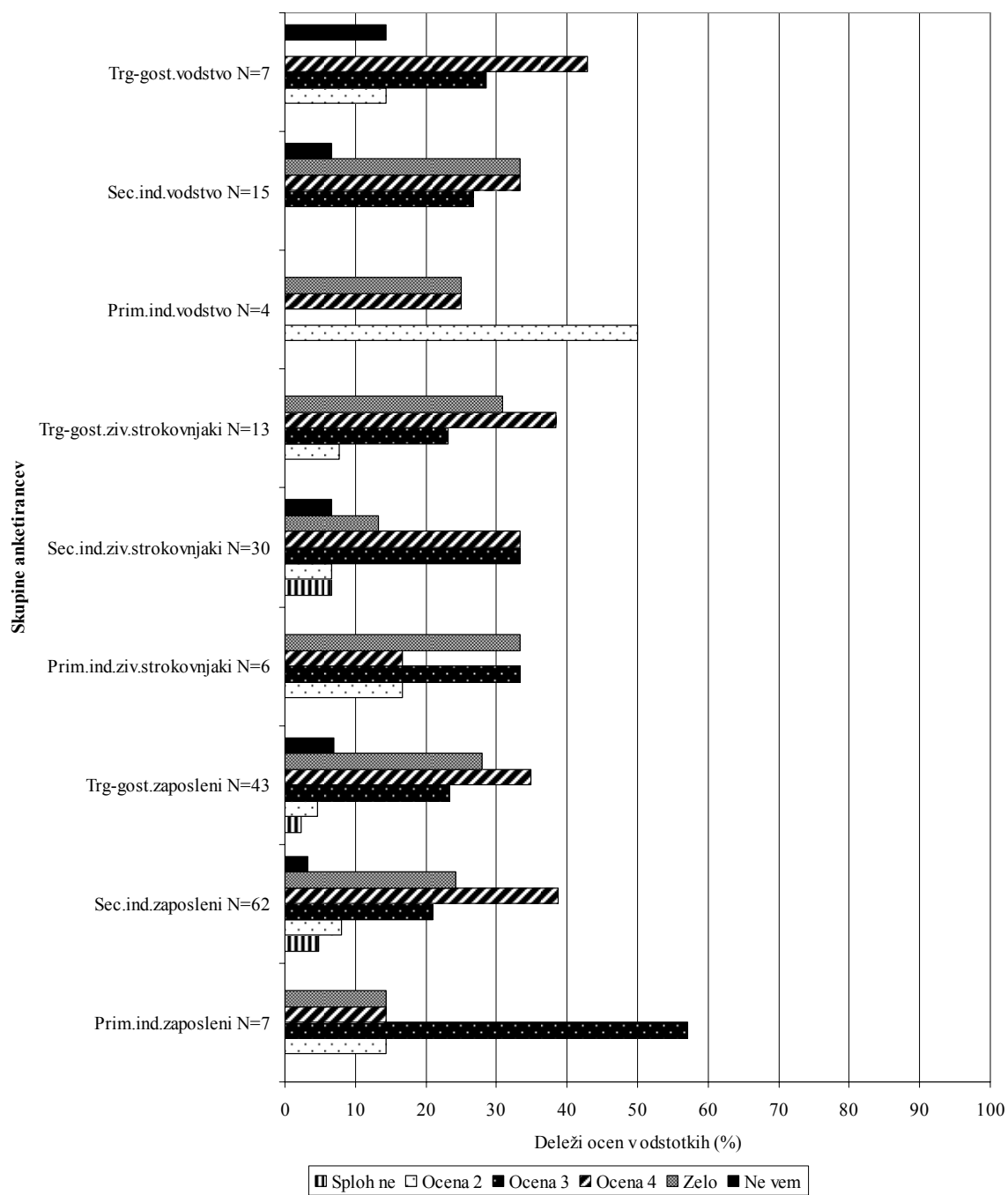
Slika 126: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Delo, ki ga opravljam sedaj, me ne zanima«

Figure 126: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I am not very interested about my current work «



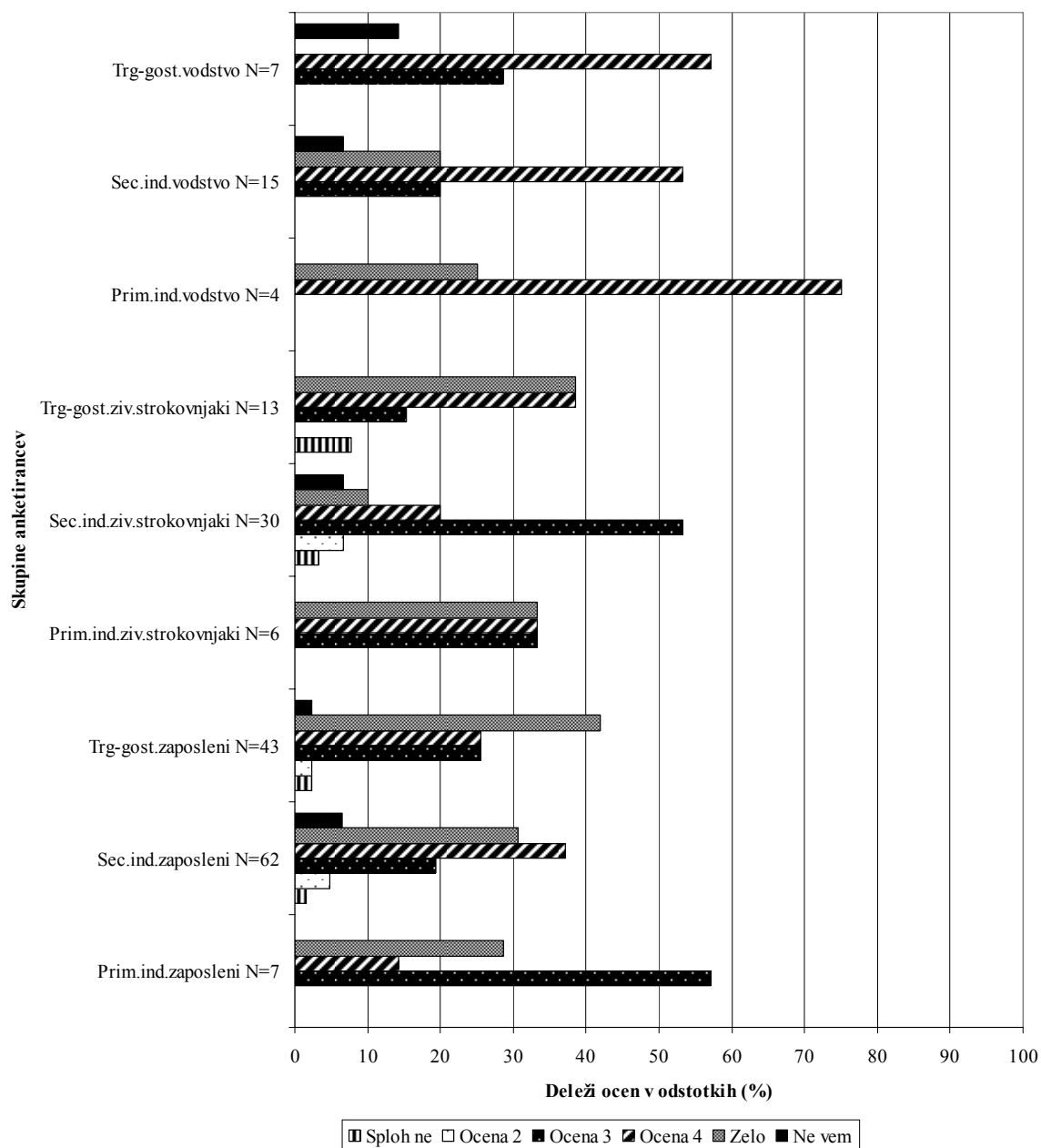
Slika 127: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s svojim delom

Figure 127: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with their work«



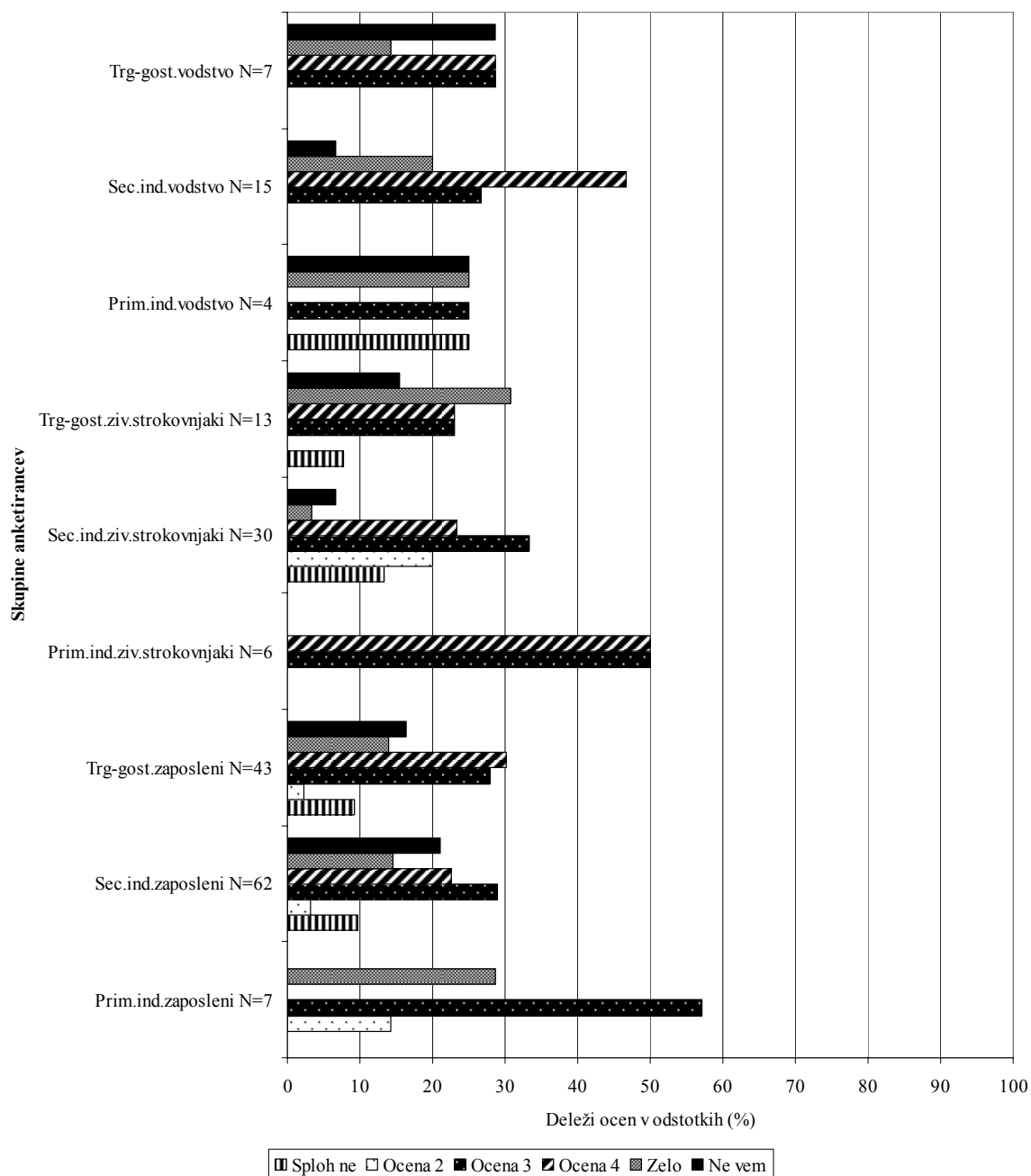
Slika 128: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu

Figure 128: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with interacting relationship at work«



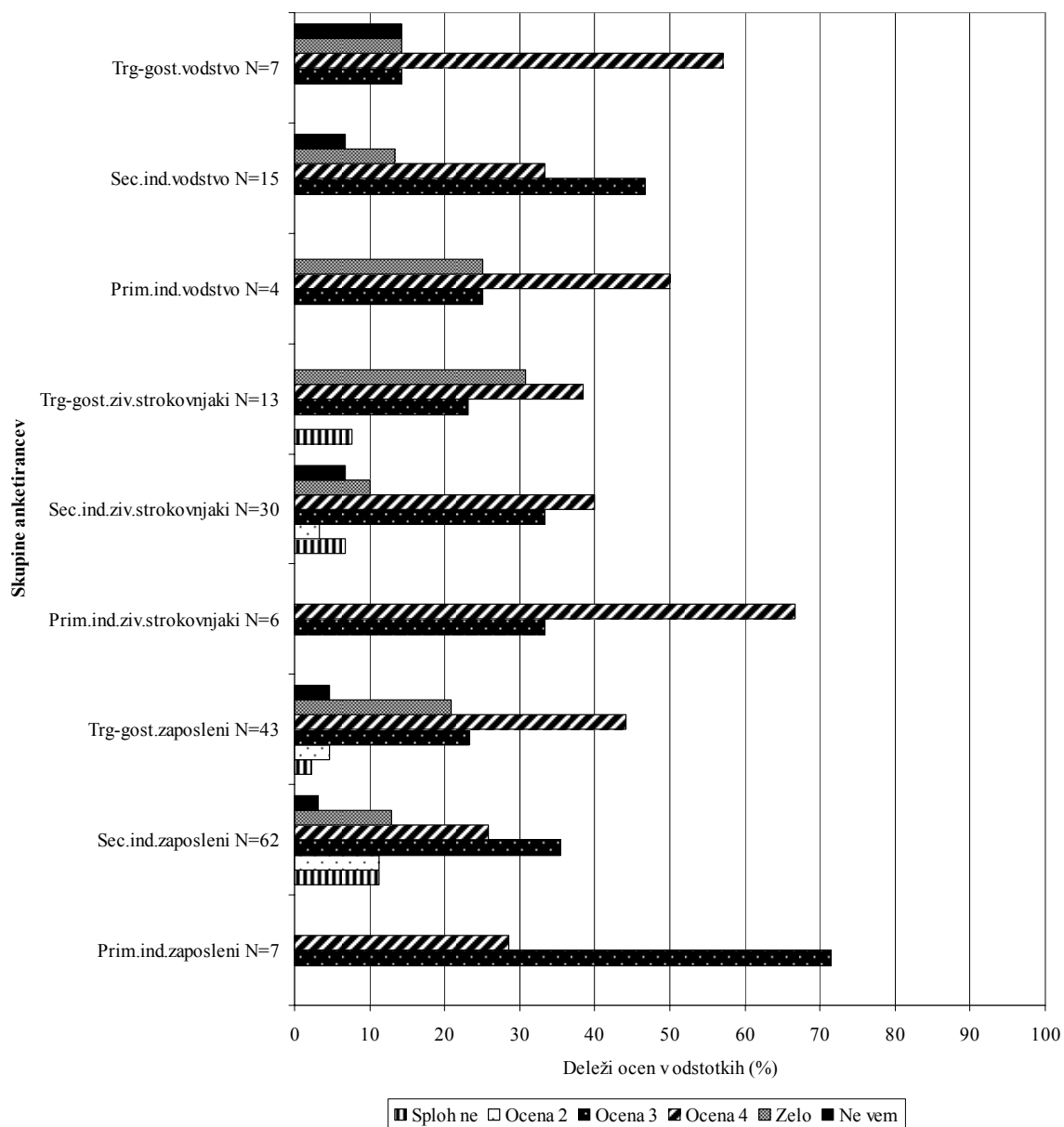
Slika 129: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z odnosi z nadrejenim oziroma podrejenimi

Figure 129: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with relationship between workers and superiors«



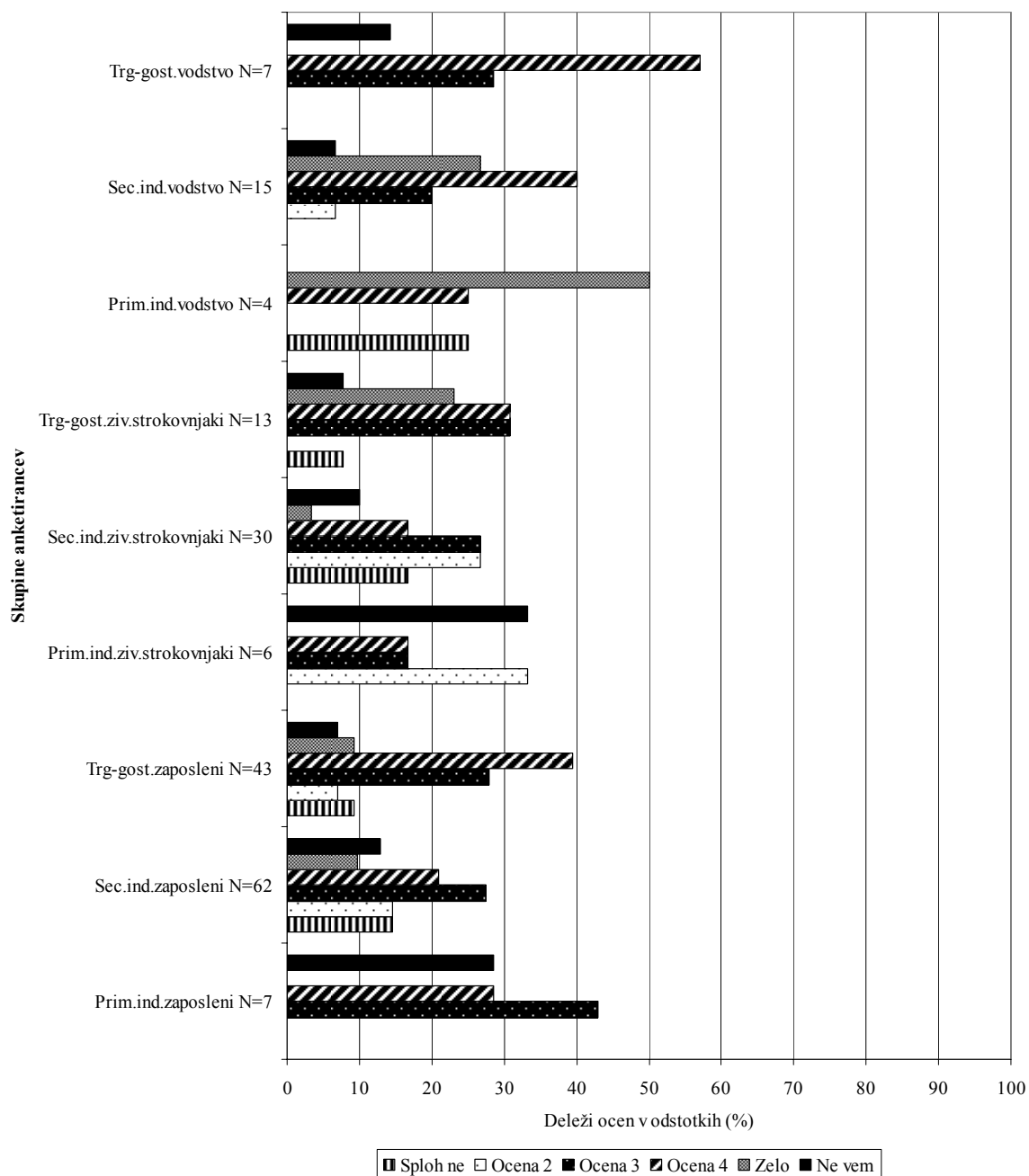
Slika 130: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s tem, kako nadrejeni / podrejeni ocenjuje njihovo delo

Figure 130: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with estimation of their work«



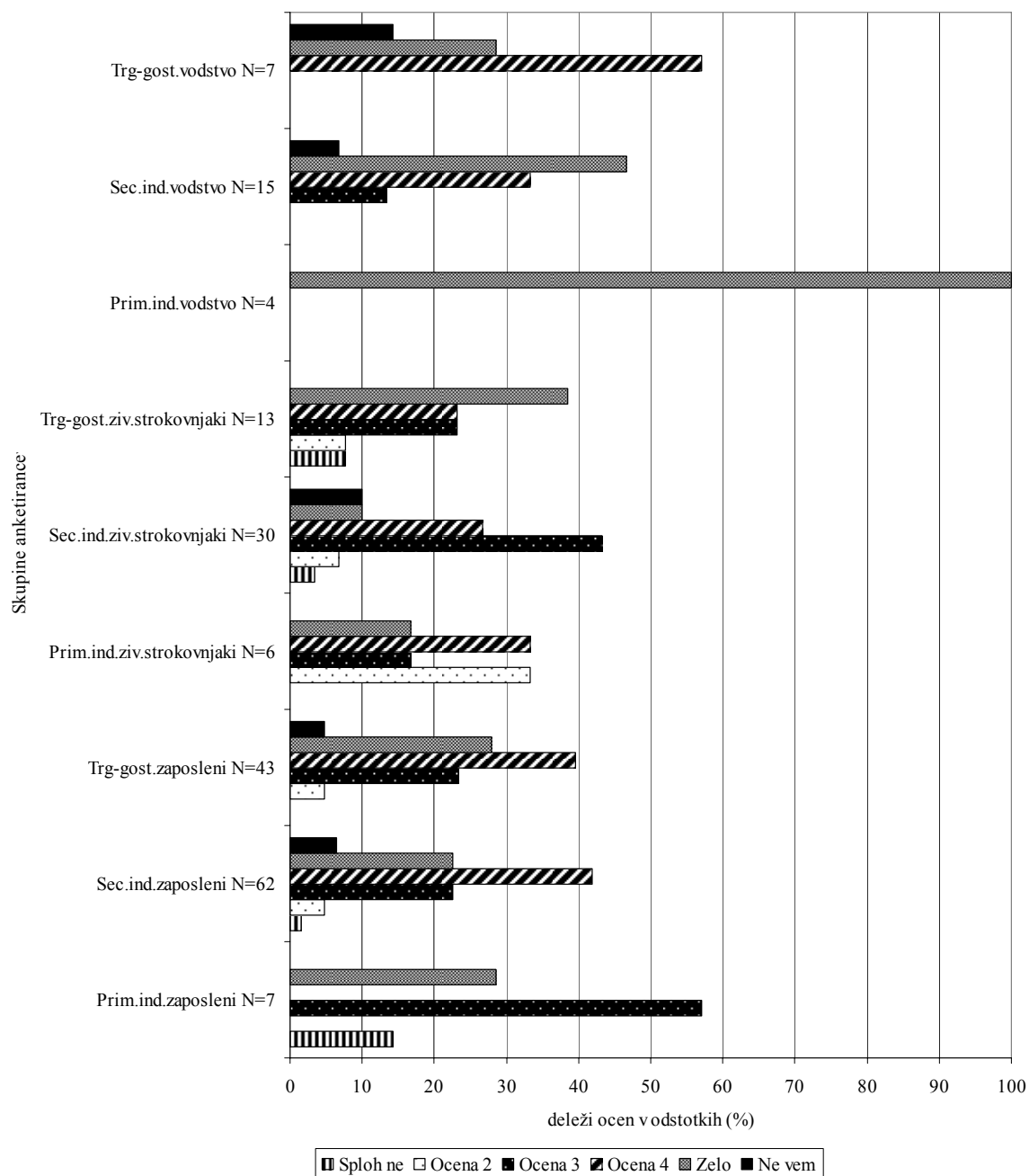
Slika 131: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z delovnimi pogoji

Figure 131: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with work conditions«



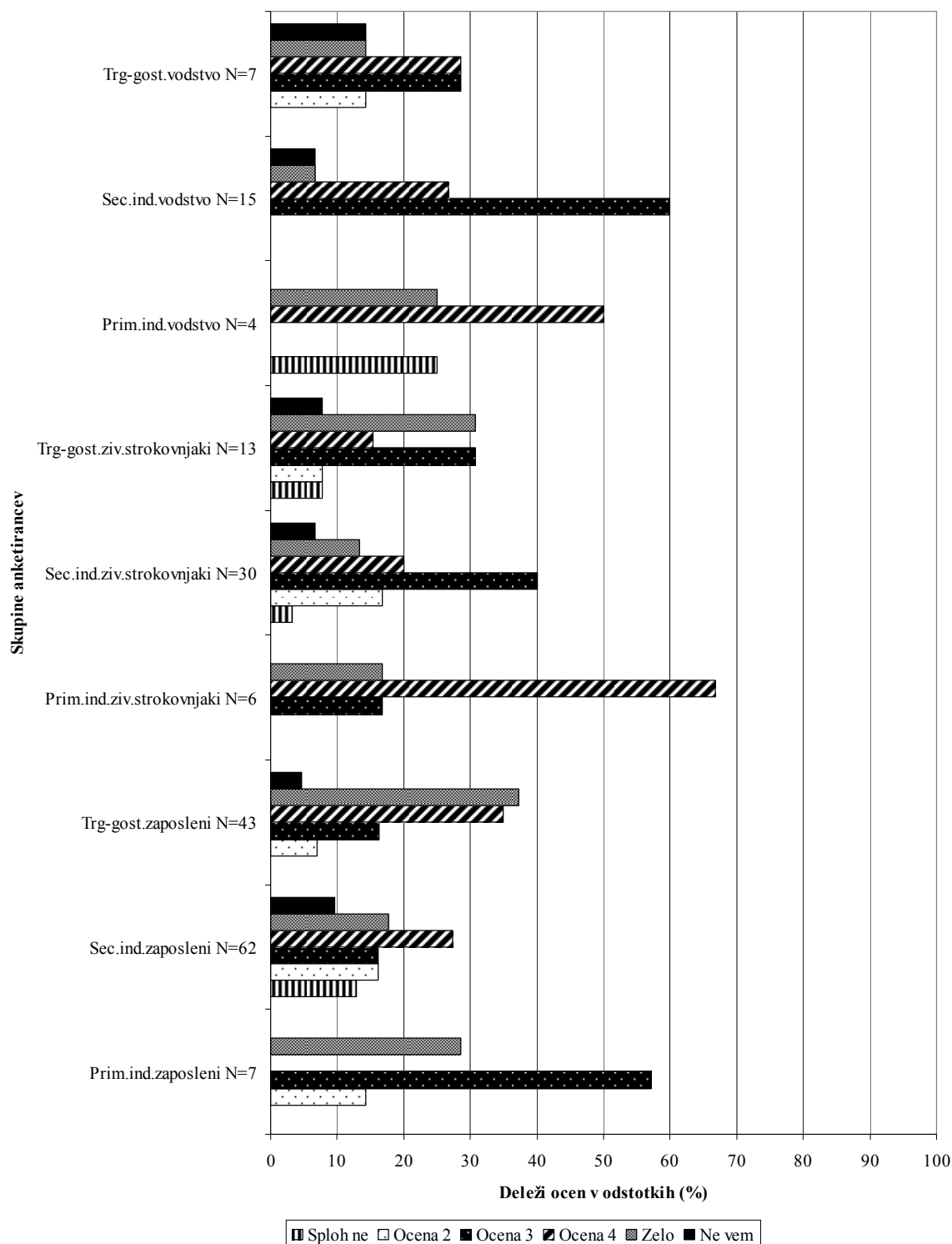
Slika 132: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z možnostjo napredovanja

Figure 132: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with possibility to be promoted«



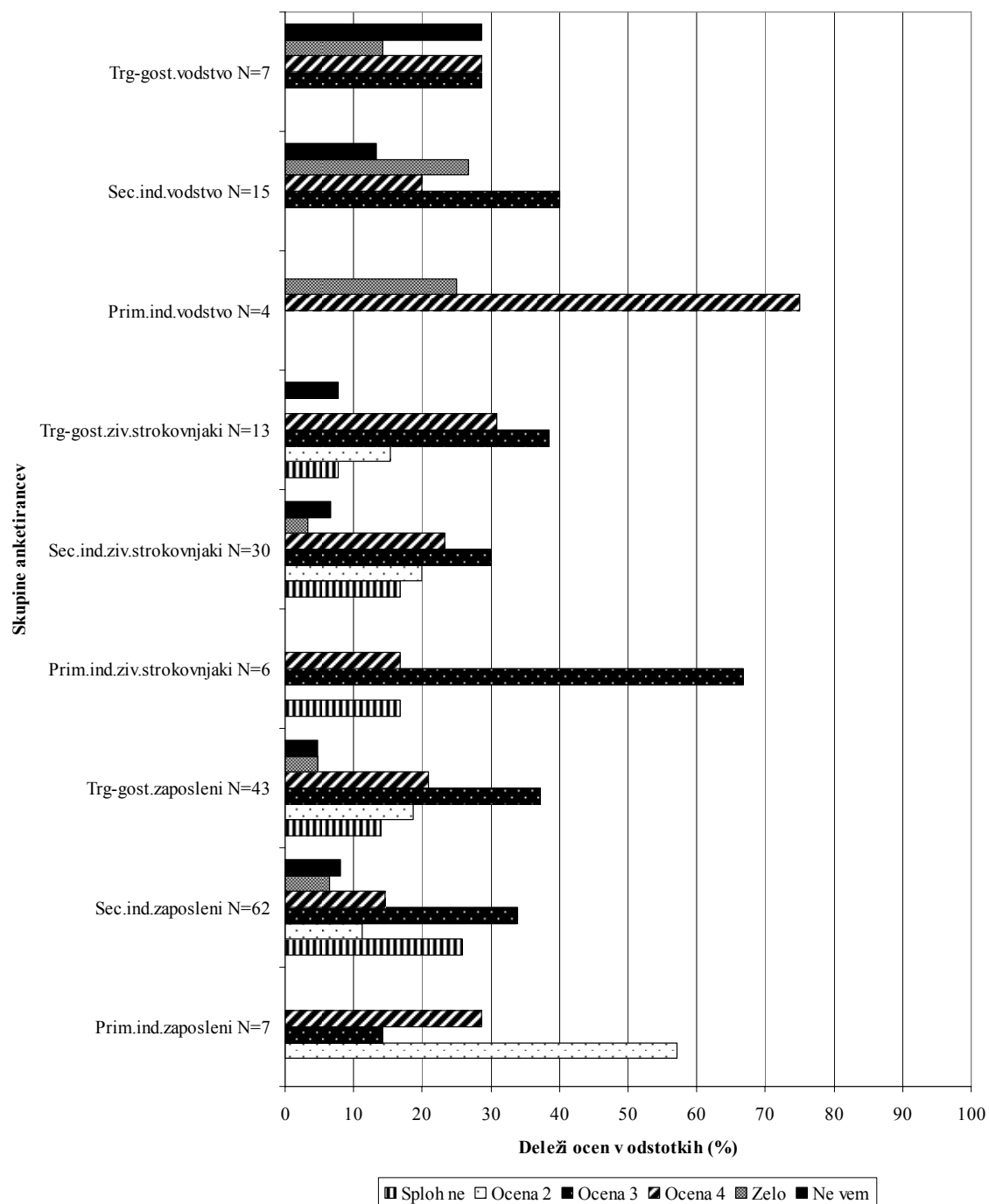
Slika 133: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s svojim položajem na delovnem mestu

Figure 133: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with their position at work«



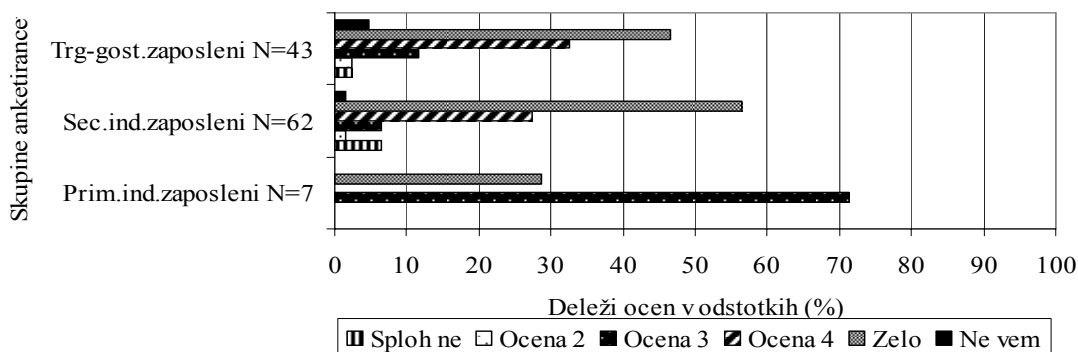
Slika 134: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, z izobraževanjem / usposabljanjem v podjetju

Figure 134: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with their training / education in the company«



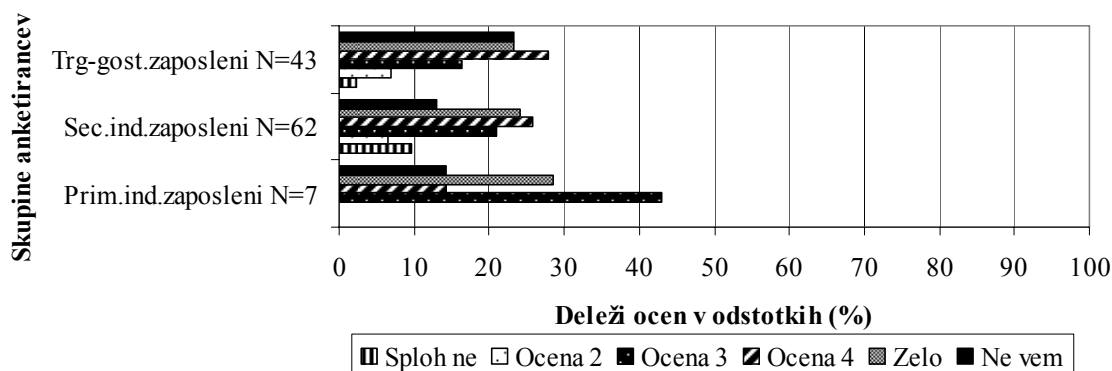
Slika 135: Razporejenost zadovoljstva udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006 s plačo

Figure 135: Dispersion of contentment among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »with their salary«



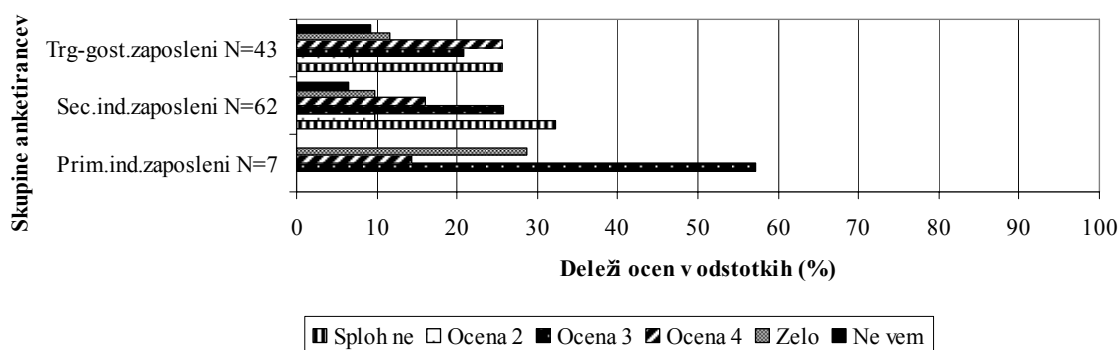
Slika 136: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »S sodelavci se dobro razumem«

Figure 136: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I go along with my co-workers very well«



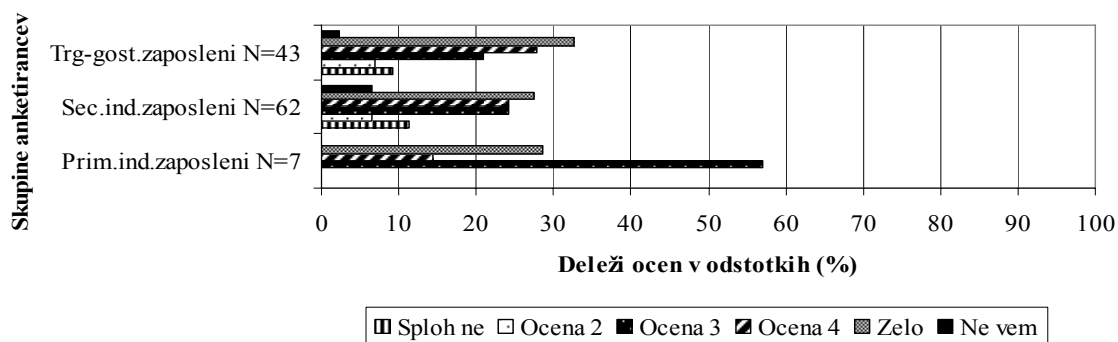
Slika 137: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Sodelavci se zavzamejo zame«

Figure 137: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »Co-workers always take my side«



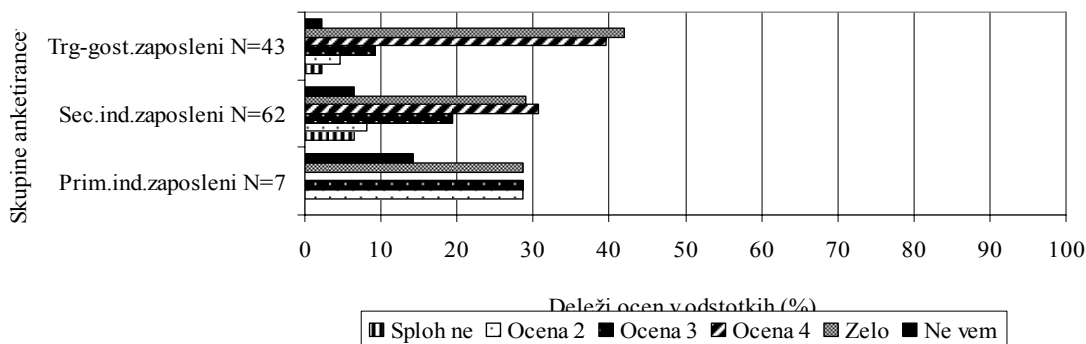
Slika 138: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me nagradi za dobro opravljeno delo«

Figure 138: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior awards me if my work is well done«



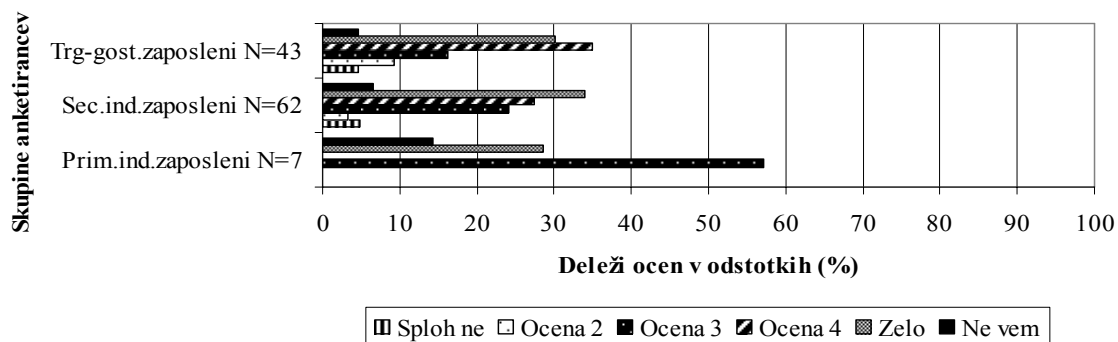
Slika 139: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Od nadrejenega se veliko naučim«

Figure 139: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I learn a lot from my superior«



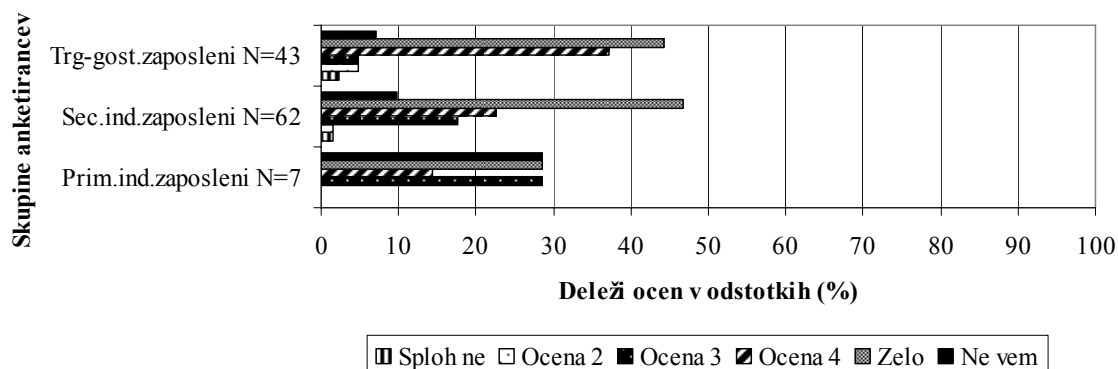
Slika 140: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni zna dobro organizirati delo«

Figure 140: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »My superior very well organises the work«



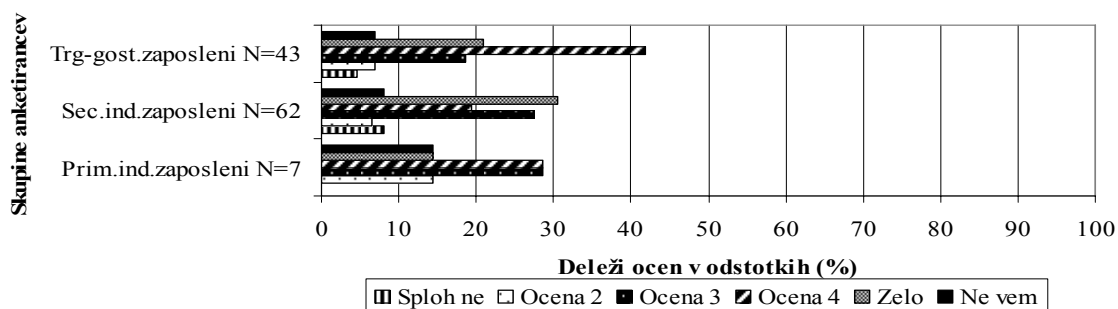
Slika 141: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni je pravičen«

Figure 141: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior is rightful«



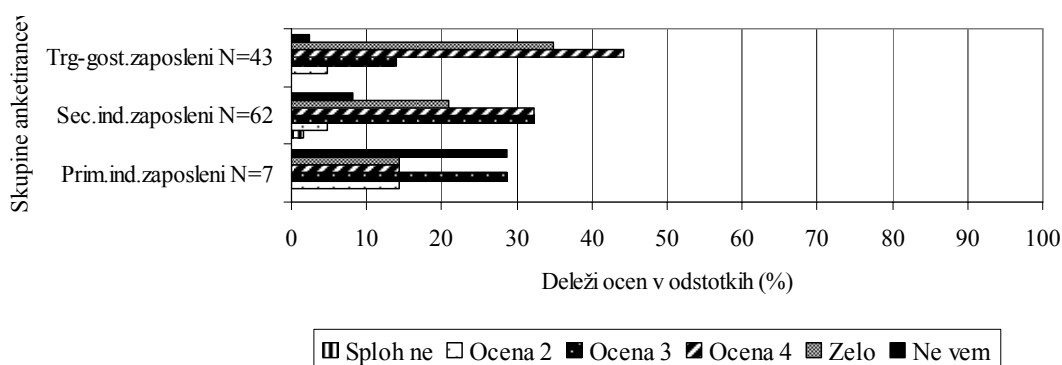
Slika 142: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni spremlja novosti v naši stroki«

Figure 142: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior follow newnesses in our branch«



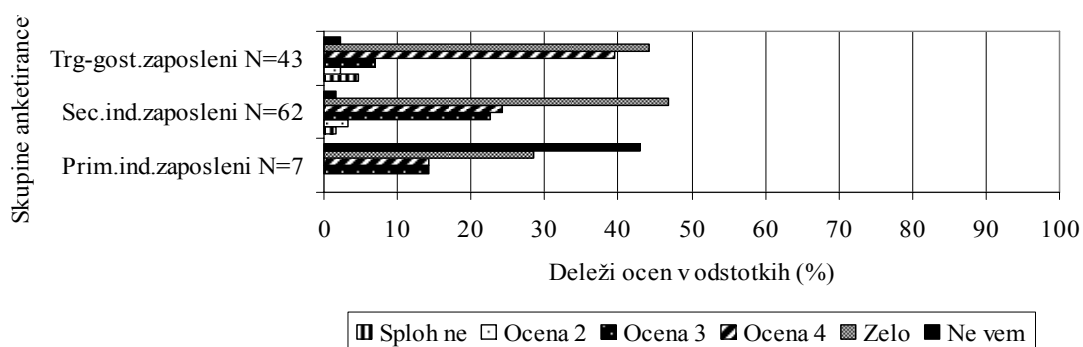
Slika 143: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni izpolni vse svoje obljube«

Figure 143: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior fulfil all his promises«



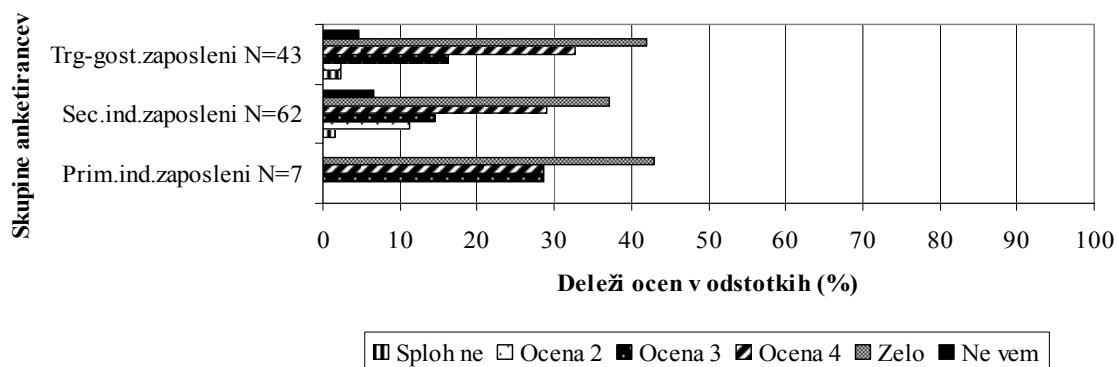
Slika 144: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni upošteva moje predloge in mnenja«

Figure 144: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior considers all my suggestions and opinions«



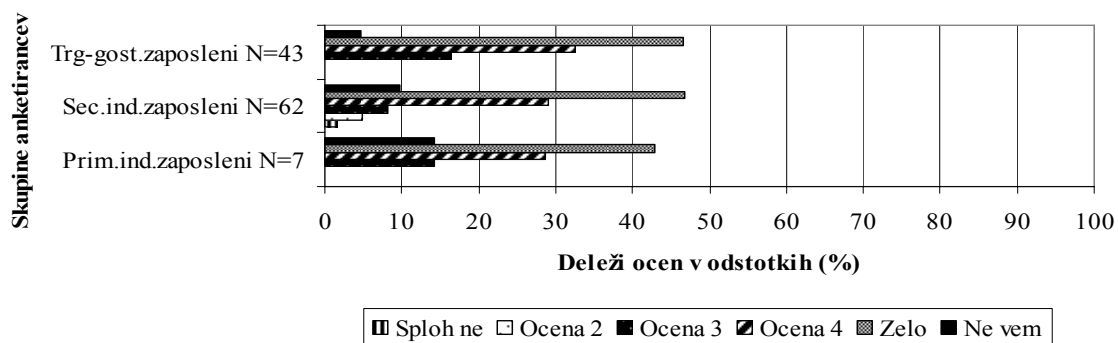
Slika 145: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni dobro pozna moje delo«

Figure 145: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior knows my work very well«



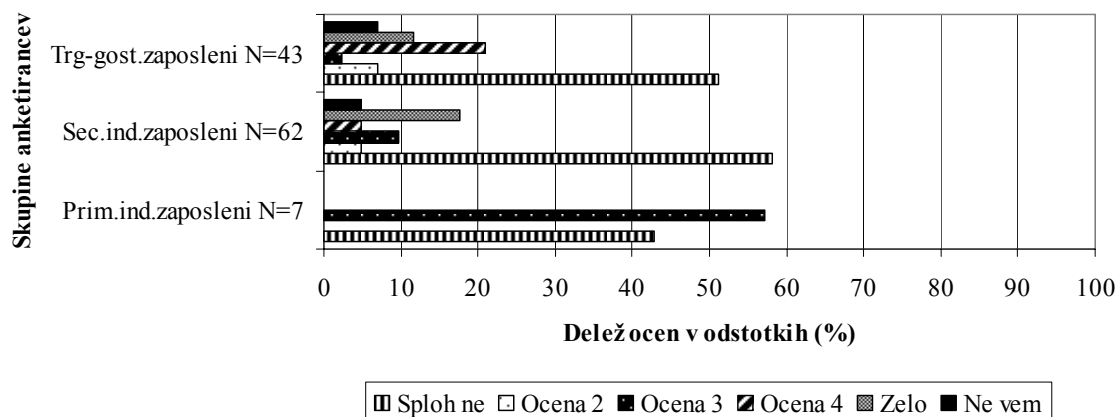
Slika 146: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me spodbuja pri delu«

Figure 146: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior stimulate me at my work«



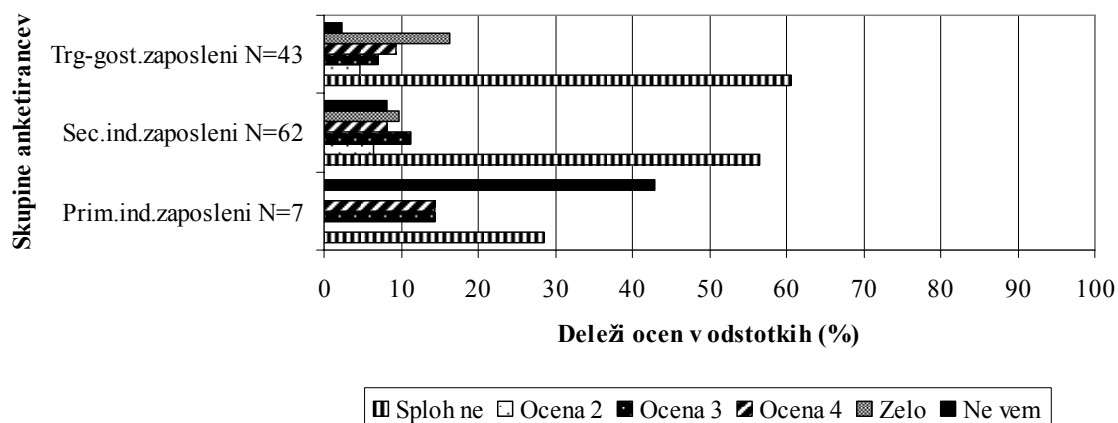
Slika 147: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni si prizadeva, da dobro opravim svoje delo«

Figure 147: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »The superior put an effort to make my self working good«



Slika 148: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Z nadrejenim nimam stikov«

Figure 148: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »I have no contacts with my superior«



Slika 149: Razporejenost strinjanja udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc, v Sloveniji, v letu 2006, s trditvijo »Nadrejeni me sploh ne opazi«

Figure 149: Dispersion of agreement with statement among participants in egg production and distribution in Slovenia in 2006 »My superior doesn't notice me at all«

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Pomen sistema HACCP in dobrih praks je bil v okviru magistrske naloge nekoliko bolj prepoznan s strani predstavnikov predelovalne industrije, gostinstva in trgovine, manj pa s strani predstavnikov rejcev. Rezultat je lahko posledica zakonodajnih zahtev, ki so s 1. januarjem 2003 zahtevale obvezno uvedbo sistema HACCP v vse živilske obrate, ki so se ukvarjali s proizvodnjo in prometom z živili, manj pa so posegale v primarni del, kamor se uvršča tudi prireja jajc. Zahteva po uvedbi sistema HACCP je bila opredeljena v nacionalnem splošnem živilskem zakonu (Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živil, UL št. 52/2000). Zakon je v veljavi še sedaj z dvema dopolnitvama (UL št. 42/2002, UL št. 47/2004). Na evropski ravni so te zahteve opredeljene v Uredbi evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 178/2002, ki opredeljuje splošne principe in zahteve živilske zakonodaje, ustanavlja Evropsko agencijo za varno hrano ter opredeljuje postopke za zagotavljanje varnosti živil. Obveznosti nosilcev živilske dejavnosti nekoliko podrobneje predpisuje splošna uredba o higieni živil (Uredba evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 853/2004), ki spada v skupino uredb tako imenovanega higienskega paketa. Predpisuje enake obveznosti za vse udeležence proizvodno oskrbovalne verige, ohlapnejše pa zavezuje k izpolnjevanju zahtev sektor primarne proizvodnje. Sektor primarne proizvodnje v uredbi je povsod definiran kot ključni člen celotne proizvodno oskrbovalne verige, vendar določene zahteve zanj v tem trenutku še ne veljajo v celoti. Pri rejcih se bolj vzpodbuja upoštevanje načel dobre kmetijske prakse.

Podjetja so bila s spremenjeno zakonodajo prisiljena bolj aktivno sodelovati pri izpolnjevanju zakonodajnih zahtev. Bila so soočena z novim načinom razmišljanja, z novimi pristopi pri upoštevanju in izvajanju teh zahtev ter z novimi izrazi. Novost pri uvedbi sistema HACCP je bila uvedba dokumentacije in lastnega nadzora nad postopki. Vse to je vplivalo na občutek, da so zahteve višje kot v preteklosti, kar so vprašani tudi izrazili v anketah. Pomembno vlogo pri ocenjevanju trditev v vprašalniku je imelo znanje oziroma stopnja izobrazbe in ozaveščenosti vprašanih. Zaposleni v proizvodnji in prometu ter rejci so pogosto novosti in ukrepe za zagotavljanje varnih živil sprejeli kot dodatno nepotrebno breme. Iz odgovorov je bilo razvidno, da najmanj prednosti z uvedbo sistema HACCP v podjetjih vidijo predstavniki vodstva. To si lahko razlagamo tudi tako, da je njihovo delo bolj usmerjeno k vodenju podjetja (managerji) in ne toliko k vsebinskim zahtevam, vezanim na proizvodni proces. Po viru Jevšnik in sodelavci (2008b) morajo za učinkovito delovanje podjetja predstavniki vodstva poleg ekonomske rasti podjetja skrbeti tudi za ustrezno upravljanje s človeškimi viri in pozitivno motivacijsko delovno atmosfero. V nasprotju z udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc, svetovalci v proizvodno oskrbovalni verigi niso prepoznali bistvenih novosti z vidika zahtev po upoštevanju higienskih načel v okviru nove zakonodaje. Strokovna znanja dobre higienske in proizvodne prakse so po njihovem mnenju ostala nespremenjena. Z uvedbo sistema HACCP je bil po njihovem mnenju pomembnejši nov pristop za izpolnjevanje zakonodajnih zahtev, ki je bil bolj preventivno naravnani in s tem učinkovitejši.

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so se zavedali pomena pravilne identifikacije dejavnikov tveganj pri zagotavljanju varnosti živila (slika 9). Iz rezultatov glede strinjanja

s trditvami o pomembnosti mikrobiološkega tveganja na jajcih je bilo razvidno, da udeleženci v proizvodnji in prometu z živili ter svetovalci te pomembnosti niso prepoznali v celoti. Niso vedeli zagotovo, kako pomemben dejavnik tveganja pri jajcih je na primer salmonela. V primarnem sektorju so ocenjevali, da je salmonela manj pomemben dejavnik tveganja, medtem ko so vprašani v proizvodnji in prometu z živili ocenjevali, da je bolj pomemben dejavnik tveganja (slika 10). V raziskavi Taylor (2004) je bilo ugotovljeno slabo zavedanje zaposlenih, predvsem v gostinstvu, glede mikrobiološkega tveganja na jajcih ter slabo poznavanje načel dobre prakse rokovanja z jajci, zlasti v obratih, kjer so izdelovali in prodajali sendviče.

Mala živilska podjetja imajo zaradi slabšega znanja in manj ustrezno usposobljenega kadra slabše prepoznane mikrobiološke dejavnike tveganj in zato nepravilno implementirajo sistem HACCP (Panisello in Quantick, 2001). K izpolnjevanju higienskih zahtev so v enaki meri zavezani kot velika podjetja (Holt in Hensen, 2000). Učinkovito zagotavljanje varnosti živil z vidika obvladovanja mikrobioloških dejavnikov tveganj predvsem v malih in manj razvitih živilskih podjetjih (SLDBs) ni zagotovljeno (Friedhoff in sod., 2005).

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so trdili, da lastno dokumentacijo sistema HACCP razumejo. Po njihovem mnenju nosi dokumentacija vsebinsko uporabno sporočilo. Svetovalci in predstavniki uradnega nadzora pa so se s tem manj strinjali in so menili, da nekateri dokumenti niso prilagojeni dejanskemu stanju v obratu in so včasih nepregledni (slika 17, slika 18).

Zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc so ugotavljali, da je njihova vloga pri zagotavljanju varnih živil večja, pomembnejša kot le slepo upoštevanje napisanih navodil (slika 19). Vendar potrebujejo pomoč pri razlagi zakonodajnih zahtev (slika 23). Njihovi nadrejeni (vodstvo ter živilski strokovnjaki) pa so trdili, da zaposleni v proizvodnji za učinkovito izvajanje dela potrebujejo stalen nadzor s strani nadrejenih ter na koncu pohvalo ali kritiko za opravljeno delo (slika 22).

Pri izvajanju presoje v okviru notranjega nadzora se je zdelo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka še najbolj smiselno svetovalcem zaradi objektivnosti presoje. Manj se je to zdelo smiselno predstavnikom vodstva v vseh obravnavanih segmentih (slika 24).

Zakonodaja predpisuje minimalne zahteve za nosilce živilske dejavnosti, ki jih morajo upoštevati za zagotavljanje varnih živil. Certificirani sistemi z dodatnimi presojami s strani tretje stranke zahtevajo upoštevanje še strožjih ukrepov za zagotavljanje varnih živil in tako predstavljajo za podjetja dodatno garancijo glede varnosti živil ter konkurenčno prednost. Trgovski sistemi za nadzor nad svojimi dobavitelji zahtevajo uvedbo trgovskih standardov. Certificiranju sistema HACCP so bili v okviru raziskave bolj naklonjeni udeleženci v proizvodnji in distribuciji, manj pa svetovalci in predstavniki uradnega nadzora (slika 27 – slika 30).

Znotraj podjetij so bistveno manj prepoznani sistemi zagotavljanja varnosti živil kot pa lastni kontrolni načrti (OCP) ali sistem HACCP, bistveno bolj pa certificirani sistemi. Zaposleni so pogosto bolj obremenjeni z zadolžitvami v okviru OCP/HACCP kot pa z zahtevami certifikacijskih sistemov. V okviru zahtev sistema HACCP imajo zaposleni pogosto težave z obvladovanjem kritičnih kontrolnih točk, z zavezanostjo k izpolnjevanju zahtev s strani vseh zaposlenih v podjetju in z urejanjem dokumentiranih rezultatov monitoringa. Glede možnosti certificiranja sistema HACCP v okviru standarda kot je ISO 22000, obstaja možnost boljše prepoznavnosti sistemov zagotavljanja varnih živil, ker sistem zavezuje k izpolnjevanju nalog vse preostale službe v podjetju (Hielm in sod., 2006).

Vprašani v proizvodnji in distribuciji jajc so bili v večji meri prepričani v varnost izdelkov domače predelovalne industrije in niso dajali prednosti izdelkom tujih proizvajalcev. Bolj skeptični do zagotavljanja varnosti domačih izdelkov so bili svetovalci in predstavniki uradnega nadzora (slika 13).

Iz anket smo razbrali podatek, da je od 25 sodelujočih svetovalcev bilo le 6 takšnih, ki so kdajkoli prej delali v proizvodnji ali distribuciji živil.

Med anketiranimi ni bilo enotnega mnenja kdo pravzaprav v proizvodno oskrbovalni verigi največkrat poslabša varnost živil – trgovec ali porabnik (slika 32, slika 33). Vprašani so se strinjali, da imajo porabniki premalo splošnega znanja glede higiene živil oziroma pravilnega rokovanja z živili (slika 34). Vprašani so se zavedali, da cena ni garancija za nakup varnega živila (slika 37).

Po mnenju večine vprašanih bi morala varnost živil biti za porabnika nekaj samo po sebi umevnega (slika 39). Porabnik naj bi izbiral med izdelki različne kakovosti, ne pa med različno varnimi izdelki.

Večina udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc je trdila, da znanje obnavlja enkrat letno (slika 40). Razlog je najbrž v zakonodajni zahtevi Pravilnika o higieni živil (Ur. l. RS št. 60/2002), ki sedaj sicer ne velja več (Pravilnik o prenehanju veljavnosti Pravilnika o higieni živil Ur. l. RS št. 54/2007), je pa veljal v času anketiranja in je zahteval letni plan izobraževanja. To zahtevo po izdelanem letnem planu je veliko nosilcev živilske dejavnosti razumelo kot zahtevo po izobraževanju enkrat letno. Že iz preteklosti so bili navajeni na predpisan interval izobraževanja v obliki začetnega in obnovitvenega »Higienskega minimuma«, kjer je bila natančno definirana vsebina in izvedba izobraževanja. Frekvenca izobraževanja po trenutno veljavni zakonodaji ni predpisana (Uredba evropskega parlamenta in sveta (EC) št. 852/2004) in je v celoti prepuščena presoji in potrebam nosilcev živilske dejavnosti (Jevšnik in sod., 2007). Trgu je prepuščena tudi izvedba izobraževanja. Ponudba svetovalcev s področja varnih živil na trgu je velika, selekcije pa praktično ni, zato bi bilo smiselno svetovalce s področja zagotavljanja varnosti živil verificirati (Raspör in Jevšnik, 2008).

Vsa podjetja imajo izdelane zahteve po izobraževanju. Zaposleni se izobražujejo v izobraževalnih programih, ki jih organizirajo razne strokovne institucije ali pa jih izvajajo sami v lastnih podjetjih (Gilling in sod., 2001). Izobraževanja za udeležence v proizvodno oskrbovalni verigi velikokrat potekajo na splošno, niso prilagojena posameznim delovnim mestom, ne obravnavajo sektorske problematike in se ne izvajajo dovolj pogosto (Gomes – Neves in sod., 2007). Tudi nakazane rešitve problemov so velikokrat presplošno obravnavane. Izobraževanja je tudi premalo. Predvsem mala in nerazvita podjetja imajo težave pri izboru ustreznega načina izvajanja izobraževanj, izvajalcev in programov za usposabljanje svojih zaposlenih s področja zagotavljanja varnih živil. Neučinkoviti so pri pridobivanju in posredovanju informacij (Holt in Hensen, 2000).

Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so bili mnenja, da so branžne smernice sicer zelene, ne pa nujno potrebne (slika 49). Očitno so k uvajanju sistema HACCP pristopili bolj individualno.

Vsi zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc ter rejci niso bili enako motivirani za delo, zadovoljni na delovnem mestu, ozaveščeni in izobraženi. Po viru Worsford in Griffith (2003) višja stopnja izobrazbe in zavedanja zaposlenih vpliva tudi k večji zavezanosti zaposlenih pri proizvodnji varnih živil. Zaposleni so že v prvem delu vprašalnika menili, da je zakonodaja zapletena in preobsežna (slika 23). Ocenjevali so, da so izobraževanja s

področja zagotavljanja varnih živil razumljiva bolj strokovno usposobljenemu osebju (slika 43).

Večina udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc je trdila, da jim pomeni izobraževanje več kot le pridobitev potrdila. Vendar so bili med vprašanimi tudi takšni, ki jim je pomembno le opraviti izpit in pridobiti potrdilo kot pa pridobiti primerno higiensko prakso (slika 44). Pri njih je ozaveščenost majhna in lahko predstavljajo dejavnik tveganja v proizvodnji in prometu z živili. Ugotovitev je bila predstavljena tudi v viru MacAuslan (2003).

V podjetjih po izvedenih izobraževanjih ne merijo učinkov izobraževanja (Gilling in sod., 2001). To je bilo ugotovljeno tudi v naši raziskavi, ker vprašani niso znali opredeliti dejanskega učinka izobraževanja (slika 45). Ravno tako ne ocenjujejo izvajalcev izobraževanj s področja zagotavljanja varnosti živil (slika 53).

V podjetjih po mnenju anketirancev natančno načrtujejo vsebino izobraževanj (slika 52). Največ pozornosti namenjajo ključnim načelom sistema HACCP – monitoringu (slika 55) in korektivnim ukrepom (slika 56). Vendar je iz rezultatov razvidno, da nihče ne preverja stopnje obstoječega znanja, ki ga imajo zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc (slika 51). Na tak način je precej težje planirati in izvajati učinkovita izobraževanja.

Številni predstavniki vodstva, predvsem malih podjetij, želijo prevaliti odgovornost glede usposabljanja zaposlenih na zunanje izvajalce in se pri tem izogniti lastni odgovornosti glede vsebine in učinkovitosti izobraževanj (MacAuslan, 2003).

Glede na odgovore v anketi smo razbrali, da primarni sektor (rejci, ki se ukvarjajo s prirajo jajc) težje pridobiva strokovne informacije (priloga A52). V tem sektorju so že v preteklosti obstajale različne zakonodajne zahteve kot za ostale udeležence v proizvodno oskrbovalni verigi. V preteklosti je veljal pravilnik za sekundarni sektor, ki je omogočal notranji nadzor nosilcem živilske dejavnosti s strani Zavodov za zdravstveno varstvo. Ti so skupaj z inšpektorji izvajali tudi »Higienske minimume«. Na tak način se je oblikoval partnerski odnos, ki je omogočal tudi izmenjavo informacij. Komunikacija s svetovalci se je nadaljevala tudi po spremembi zakonodaje, ko je bilo potrebno uvesti sistem HACCP in druge standarde. V tem sektorju je komunikacija navzven gotovo boljša. Primarni sektor teh zahtev ni nikoli imel. Imajo sicer organizirano Kmetijsko svetovalno službo v okviru Kmetijsko gozdarske zbornice, ki pa glede na odgovore rejcev očitno ne pokrije vseh potreb nosilcev primarne dejavnosti. Komunikacija navzven je tu bistveno slabša.

Vprašani rejci in zaposleni v perutninarskih družbah so imeli glede pomembnosti evidenc in kontrol pri vzreji nesnic zelo poenotena mnenja. Evidence so se jim zdele pomembne (slika 57 – slika 64). V anketni skupini rejcev jajc so se mnenja najbolj razhajala glede pomembnosti evidence zdravstvenega stanja osebj (priloga A69).

Splošna znanja so bila v obeh skupinah anketirancev, v živilsko predelovalnih obratih in gostinstvu ter trgovini zelo podobna in tudi dobra. Med njimi so se še vedno našli posamezniki, ki teh znanj niso imeli (priloga A71 – priloga A81). Pri konkretnih vprašanjih glede monitoringa in korektivnih ukrepov so bila mnenja nekoliko različna. Opazen je bil vpliv vsebine smernic dobre prakse v gostinstvu in trgovini, ki jih je uredil Pollak in sodelavci (2002). Pri zaposlenih v živilsko predelovalnih obratih pa je bilo opaziti, da bolj upoštevajo navodila lastnega sistema HACCP.

Živilski strokovnjaki, predstavniki vodstva, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so videli možnosti za izboljšanje varnosti živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi v

poenotenju pristopov strokovnjakov in inšpektorjev, v boljšem sodelovanju in izmenjavi informacij med njimi in v manjši razdrobljenosti nadzornih organov po ministrstvih. Pomembna za zagotavljanje varnosti živil se jim je tudi zdela dostopnost rezultatov monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji v okviru svojega letnega programa (slika 82). Izrazili so željo po boljšem sodelovanju s pristojnimi organi pri pripravi zakonodajnih zahtev in boljši komunikaciji med strokovnjaki iste branže ter širše (slika 80). Bistveno se jim je zdelo poenotenje sistemskih pristopov (slika 77), poenostavitev zakonodaje (slika 79) in izdelava branžnih smernic za vse enote proizvodno oskrbovalne verige (slika 72). Manj učinkovitosti za izboljšanje varnosti živil so videli v redni verifikaciji sistema HACCP v vseh enotah proizvodno oskrbovalne verige (slika 75), v zmanjšanju števila standardov (slika 76) in v povezovanju z branžnimi združenji (slika 78). Pri odnosu s predstavniki uradnega nadzora so imeli udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc še kar nekaj težav. Sami se povsem še ne zavedajo svoje vloge. Precej anketirancev pričakuje strokovno pomoč s strani uradnega nadzora (slika 86). Namesto, da bi inšpektorju predstavili svoj notranji nadzor in učinkovito ukrepanje nad postopki ter prepoznavanje ključnih dejavnikov tveganj, sprašujejo njega za mnenje in pričakujejo rešitve svojih težav (slika 87). Ne zavedajo se še v celoti, da so strokovna služba oni sami in ne inšpektor, ki je v svoji vlogi le nadzornik nad izpolnjevanjem zakonodajnih zahtev udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc.

Po mnenju vprašanih imajo udeleženci v proizvodnji in prometu z živili na razpolago dobre možnosti za izvajanje dela po vseh zahtevah glede varnosti živil, vendar ne popolnoma in ne v vsakem trenutku (slika 91). Po raziskavi Jevšnik in sodelavci (2007) so v večini malih podjetij v Sloveniji prostorske omejitve in neprimerni konstrukcijsko tehnični pogoji za izpolnjevanje vseh zahtev glede zagotavljanja varnosti živil.

Pri ocenjevanju, kako zaposleni v živilskih obratih pri svojem delu z živili upoštevajo higienska načela in se po njih ravna, so imeli najboljše mnenje o tem zaposleni sami. Med vsemi anketiranci so najpogosteje uporabljali najvišjo oceno (oceno 4 in 5). Malo slabše so ocenili situacijo živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva, še manj pa so bili zadovoljni z upoštevanjem higienskih pravil, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora. Razmerje ocenjevanja upoštevanja higienskih načel se je ponavljal skozi celoten sklop opisanih situacij (slika 92 – slika 102).

Pri ocenjevanju svojih kolegov so skoraj vsi vprašani zaposleni odgovorili, da se zaposleni v proizvodnji in distribuciji jajc zavedajo svoje odgovornosti in vloge pri zagotavljanju varnih živil. Odstopale so le ocene na trditev, kjer so menili, da njihovo delo z živili ne vpliva na varnost živil (slika 114). Zaposleni v perutninarskih družbah so menili, da je pridobivanje novih znanj o varnosti živil pomembno, vendar v manjši meri kot so to menili zaposleni v živilsko predelovalnih obratih, gostinstvu in trgovini (slika 115). Večina vprašanih je verjela, da tudi zaposleni v drugih živilskih obratih spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP in da imajo zagotovljene vse pogoje za opravljanje dela po vseh zahtevah glede varnosti živil (slika 119). Menili so tudi, da preprečujejo navzkrižno kontaminacijo (slika 97). Po Ayçiçek in sod., (2004) večina zastrupitev z živili nastane zaradi nepravilnega rokovanja z živili predvsem v malih in srednje velikih podjetjih kljub temu, da imajo vzpostavljen sistem za zagotavljanje varnih živil.

Svetovalci in predstavniki uradnega nadzora so prepoznali kot slabost v živilskih obratih pomanjkanje znanja zaposlenih. S povečanjem poudarka na usposabljanju zaposlenih so videli možnosti za izboljšavo varnosti živil v živilskih podjetjih. Manjše možnosti so v tem

videli živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva, ki so očitno menili, da je nivo znanja zaposlenih v živilskih obratih povsem zadovoljiv (slika 103). Da ima večina predstavnikov vodstva v živilskih obratih omejeno razumevanje celotne strategije o varni hrani in zadovoljive politike do usposabljanja zaposlenih, menijo tudi številni strokovnjaki (Williams in sod., 2003).

Živilski strokovnjaki in predstavniki vodstva so bili z obstoječimi HACCP načrti v podjetjih zadovoljni. V izboljšanju HACCP načrtov pa niso videli bistvenih možnosti za izboljšanje varnosti živil. Nasprotno pa so svetovalci in predstavniki vodstva ravno v tem videli možnosti izboljšave varnosti živil (slika 104). Glede na podane ocene menimo, da svetovalci še zdaleč niso zadovoljni z vsebino HACCP načrtov v podjetjih.

Ocenjujemo, da je v živilskih obratih slaba motivacija zaposlenih za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil, saj so se s tem v glavnem strinjali vsi vprašani (slika 105). Strinjali so se tudi, da je nad zaposlenimi, ki opravljajo delo z živili, potreben stalen in učinkovitejši nadzor s strani nadrejenih (slika 106).

Vprašani so razumeli, da rešitev izboljšanja varnosti živil ni v številu zaposlenih (slika 107), pač pa v njihovem znanju (slika 103). V podjetjih so zaposleni strokovnjaki, ki imajo dovolj potrebnega znanja o zagotavljanju varnosti živil (slika 108), so pa pri svojem delu največkrat omejeni z denarnimi sredstvi (slika 109) in človeškimi viri (slika 107).

V živilskih podjetjih je bilo kar precej investicij za izboljšanje varnosti živil. Vendar so bili živilski strokovnjaki mnenja, da še vedno ne dovolj (slika 109).

Načrtovanje obratov, glede na rezultate ankete, ne predstavljajo problema v živilskih obratih, predvsem ne v primarnem sektorju. Malo več mnenj po boljšem načrtovanju je bilo občutiti na strani predstavnikov živilsko predelovalnih obratov, gostinstva in trgovine. Bistveno več pa na strani svetovalcev in predstavnikov uradnega nadzora. Za njih pa so načrtovani obrati predstavljali slabost (slika 110). Več vprašanih se je strinjalo, da bi boljša in novejša oprema pripomogla k večji varnosti živil. Najbolj pa so se s tem strinjali živilski strokovnjaki in svetovalci, manj pa predstavniki vodstva (slika 111).

Živilski strokovnjaki s svojim delom v podjetjih niso bili zadovoljni in ne nezadovoljni. Službo bi zamenjali takoj, če bi drugje imeli boljše pogoje za delo (slika 123) in višjo plačo (slika 122). Večina zaposlenih bi ostala v podjetjih, kjer so trenutno zaposleni, do svoje upokojitve (slika 124). Službo bi zamenjali le v primeru, če bi drugje dobili višjo plačo (slika 122). Če bi imeli udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc ponovno možnost odločiti se za isti poklic, bi jih to najmanj naredilo v perutninarskih družbah (slika 125). Največji odstotek pritrdilnih odgovorov, da jih trenutno delo ne zanima, je bilo na strani predstavnikov vodstva (slika 126).

Po mnenju vprašanih, odnosi v podjetjih niso idealni, vendar tudi niso slabi. Udeleženci v proizvodnji in distribuciji jajc so bili relativno zadovoljni s svojim delom (slika 127), medsebojnimi odnosi na delovnem mestu (slika 128), z delovnimi pogoji (slika 131) ter z izobraževanjem (slika 134). Manj so bili zadovoljni zaposleni in živilski strokovnjaki z možnostjo napredovanja, bolj pa so bili s tem zadovoljni predstavniki vodstva (slika 132). Predstavniki vodstva so bili tudi bolj zadovoljni s svojim položajem na delovnem mestu (slika 133) in s svojo plačo kot pa zaposleni in živilski strokovnjaki (slika 135).

Dejavniki, ki močno vplivajo na zavedanje zaposlenih, so odvisni od organizacije dela in odgovornosti v podjetju, stopnje zadovoljstva in pogojev dela, odnosov med zaposlenimi in njihovimi nadrejenimi (Jevšnik in sod., 2008b). Pozitivna, motivacijska atmosfera v delovnem okolju bistveno prispeva k večji produktivnosti, lojalnosti in pripadnosti

zaposlenih k podjetju ter splošnemu, dobremu počutju na delovnem mestu. Slaba motivacija in nezadovoljstvo na delovnem mestu slabo vpliva tudi na zaposlene z boljšo motivacijo in zadovoljstvom (Jevšnik in sod., 2008b).

Zaposleni so menili, da jih nadrejeni povprečno nagrajujejo za dobro opravljeno delo (slika 138) in povprečno upoštevajo njihove predloge (slika 144). Strinjajo se, da se od nadrejenih veliko naučijo (slika 139), da nadrejeni zelo dobro spremljajo novosti v stroki (slika 142) ter znajo dobro organizirati delo (slika 140). Nadrejeni dobro poznajo delo zaposlenih (slika 145) in jih pri delu vzpodbujajo, da dobro opravijo svoje delo (slika 146). Zaposleni s povprečjem ocenjujejo njihovo pravičnost (slika 141) in izpolnjevanje obljub (slika 143), kar je precej odvisno od subjektivnih izkušenj posameznikov. V manjšem odstotku so bili med zaposlenimi tudi taki, ki z nadrejenimi nimajo stikov (slika 148) ali pa menijo, da jih nadrejeni sploh ne opazi (slika 149).

Predstavniki vodstva bi morali razviti strategijo o merjenju delovnih učinkov pri zaposlenih, predlogov za izboljšavo in sistem nagrajevanja. Samo denarna nagrada na daljši rok ni zagotovilo večjega zadovoljstva z delom in pripadnosti podjetju. Za zaposlenega je pomembna motivacijska sila, dejstvo, da je bil s svojim dobrim delom opažen. Kakovost odnosov zaposlenih z nadrejenimi in sodelavci je pomemben dejavnik, ki vpliva na zadovoljstvo pri delu ter pozitivno delovno vzdušje v podjetju (Jevšnik in sod., 2008b).

5.2 SKLEPI

Analiza dejanskega stanja obvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil v proizvodnji in distribuciji jajc kaže na številne pomanjkljivosti. Sistem HACCP še vedno ni v celoti prilagojen dejanskemu stanju in načinu dela. Zaposleni še vedno ne razumejo pomena sistema HACCP oziroma ne prepoznajo prednosti preventivnega pristopa. Šibki so na področju analize dejavnikov tveganj ter izvajanja verifikacije lastnega sistema ter ne prepoznajo vloge certificiranja sistemov.

Predstave zaposlenih o potrebnem znanju za učinkovito proizvodnjo varnih živil so na zelo nizkem nivoju. Večina vprašanih zelo nekritično ocenjuje svoje znanje in usposobljenost. Nosilci živilske dejavnosti si sami določajo frekvenco izobraževanja glede na lastne potrebe. Prepuščeni so lastni izbiri strokovnosti, obliki in izvedbe izobraževanj, ki so ponujani na trgu. Ne preverjajo stopnje obstoječega znanja zaposlenih. Ne preverjajo strokovnosti in kompetentnosti izvajalcev izobraževanj. Po končanih izobraževanjih ne merijo učinkov izobraževanja.

Pri analizi stopnje sodelovanja med nosilci živilske dejavnosti v proizvodno oskrbovalni verigi, strokovnimi institucijami in predstavniki uradnega nadzora je bilo ugotovljeno, da ni jasne komunikacije med omenjenimi udeleženci.

V okviru raziskave so se pokazale številne slabosti v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige. Slabosti se kažejo v pomanjkljivem izpolnjevanju zahtev sistema HACCP in dobrih praks, pomanjkljivem znanju in usposobljenosti zaposlenih s področja zagotavljanja varnosti živil, ter v slabi komunikaciji med različnimi nivoji v podjetjih, med podjetji in ostalimi partnerji v proizvodno oskrbovalni verigi. Različni so tudi pristopi in interpretacija zakonodajnih zahtev v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige, ki jih nadzorujejo različni pristojni organi.

Vzroke neobvladovanja sistema za zagotavljanje varnih živil (slabosti) v posameznem segmentu proizvodno oskrbovalne verige pripisujemo nezadovoljstvu delavcev, ki delajo z živali, slabe motivacije in nizke stopnje ozaveščenosti zaradi pomanjkljivega znanja.

Potrdili smo hipotezo, da pomanjkanje znanja zaposlenih in zavedanja odgovornosti nosilcev živilske dejavnosti v proizvodnji in distribuciji jajc ter nesodelovanje in slab pretok informacij med vsemi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi, predstavlja ključne ovire za učinkovitejše delovanje sistema HACCP.

6 POVZETEK IN SUMMARY

6.1 POVZETEK

Uvedba preventivnega sistema HACCP v vse živilske obrate je zakonodajna obveznost v vseh državah Evropske unije. Pri uvajanju in učinkovitem vzdrževanju sistema HACCP se živilska podjetja v praksi srečujejo s številnimi ovirami. Ovire smo ugotavljali preko vprašalnikov v proizvodnji in distribuciji jajc. Z opravljeno raziskavo smo potrdili, da je učinkovitost sistema HACCP v celotni proizvodno oskrbovalni verigi pogojena z ozaveščenostjo, razumevanjem, obvladovanjem dobrih praks in znanjem zaposlenih v pridelovalnem in predelovalnem sektorju. Za uspešno uvedbo načel sistema HACCP in dobrih praks ter za uspešno izvajanje je zelo pomembno vsebinsko razumevanje ter aktivno sodelovanje nosilcev živilske dejavnosti s institucijami, ki so vključene v proces zagotavljanja varnosti živil. V okviru raziskave je bilo ugotovljeno, da v proizvodnji in distribuciji jajc še vedno obstajajo pomanjkljivosti, ki vplivajo na delovanje sistema HACCP oziroma zagotavljanje varnosti živil. Stopnja razumevanja načel se razlikuje med posameznimi segmenti proizvodno oskrbovalne verige in tudi med različnimi nivoji znotraj podjetij. Sistem HACCP še ni povsem prilagojen obstoječemu stanju v posameznih živilskih obratih oziroma njihovem načinu dela. Ravno tako niso prepoznane njegove prednosti. Pomanjkljivosti so bile ugotovljene tudi v znanju zaposlenih, ki delajo z živili ter v načinu organiziranja in izvajanja različnih izobraževanj in usposabljanj znotraj posameznih podjetij. Na nezavidljivi ravni je komunikacija med različnimi nivoji v podjetju, med podjetji iste branže, še manj med podjetji različnih branž, ter zunanjih strokovnih institucij in v končni fazi tudi do porabnika. Porabnik po mnenju vprašanih v okviru raziskave nima ustreznega znanja glede načel sistema HACCP in dobrih praks, kar se lahko odraža v nepravilnem rokovanju z živili ter izničenju predhodnega truda v proizvodnji in distribuciji živil. Vse omenjene slabosti negativno vplivajo na delovanje sistema HACCP v proizvodnji in distribuciji živil oziroma zagotavljanje varnosti izdelkom, vključno s končnim porabnikom. Slabosti lahko izvirajo iz nezadovoljstva zaposlenih v podjetju, slabe motivacije do dela, premajhnega znanja in nizke stopnje ozaveščenosti, na kar nakazujejo tudi rezultati opisane raziskave. Potrdili smo trditev, da pomanjkanje znanja zaposlenih in zavedanja odgovornosti nosilcev dejavnosti v proizvodnji in prometu z živili ter nesodelovanje in slab pretok informacij med vsemi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi, svetovalci in predstavniki uradnega nadzora, predstavljajo ključne ovire za učinkovitejše delovanje sistema HACCP. Vse ugotovitve v okviru zastavljene naloge so lahko v pomoč pri odpravi pomanjkljivosti v celotni proizvodno oskrbovalni verigi pri zagotavljanju varnosti živil ter lahko pripomorejo k boljši komunikaciji in zaupanju med partnerji v procesu.

6.2 SUMMARY

The implementation of preventive HACCP system to food plants is regulation demand in all European countries. By implementation and effective maintaining of HACCP system in practice, the food plants meet many barriers. Through the questionnaires we tried to find out which barriers are in egg` production and distribution. With the research we confirmed that efficiency of HACCP system in food supply chain is depend on consciousness, understanding and knowledge on food safety area of all employees in the primary and secondary sector. For successful reestablishment principles of HACCP system and good practices and for successful implementation of those principles the good understanding and active cooperation between food companies and other institutions in process involved are needed. In the frame of the research was found out that in eggs production and distribution there are some deficiencies which influenced on HACCP system respectively food safety. The level of understanding of HACCP principles is different within different sectors of food supply chain and between levels inside food companies. HACCP system is not completely adapt to existent situation inside companies and to their work. There are also not recognised the benefits of the system` prevention approach. There were also found out that employees have lack of knowledge about food safety and there were also some difficulties in organisation and realisation education and training courses inside food business companies. Unenviable is also situation about communication between different working levels within company, between the same branch companies, between different branch companies, professional institution and forward consumers. Upon opinion those who were cooperate in the research there is also some gaps in the consumer knowledge about food safety which could contribute to increase number of food borne diseases. All the weaknesses mentioned above can have bad influence on HACCP system operation in food production and distribution. They can also decrease level of food safety guarantee by the consumers. The results of the research shows that these weaknesses can be result of unsatisfied workers without motivation to work properly and with lack of knowledge about food safety. It was confirmed that lack of knowledge and awareness of own responsibilities food business operators in food production and distribution, bad cooperation and exchange information between food supply chain sectors and other institution involved in the process, present the main barriers for efficiency of the HACCP system. All the findings in the frame of the research could help to avoid weaknesses in the food supply chain and they can contribute to better communication and trust within food safety partners.

7 VIRI

- Andrews H.L., Bäumler A.J. 2005. *Salmonella* species. V: Foodborne pathogens, microbiology and molecular biology. Fratamico P.M., Bhunia A.K., Smith J.L.(eds.). New York, Caister Academic Press: 327 – 339
- Ayçiçek H., Aydoğan H., Küçükaraaslan A., Baysallar M., Başustaoğlu A.C. 2004. Assessment of the bacterial contamination on hands of hospital food handlers. *Food Control*, 15, 4: 253 – 259
- Badrie N., Gobin A., Dookeran S., Duncan R. 2006. Consumer awareness and perception to food safety hazards in Trinidad, West Indies. *Food Control*, 17, 5: 370 - 377
- Barendsz A. W. 1998. Food safety and total quality management. *Food Control*, 9, 2-3: 163 - 170
- Baron F., Briandet R., Lesne J., Humbert F., Ablain W., Gautier M. 2004. Influence of a nonfavorable environment, egg white, on resistant to heat and disinfectant, adhesion, and virulence of *Salmonella enteritidis*. *Journal of Food Protection*, 67, 10: 2269 – 2273
- Bata D., Drosinos E.H., Athanasopoulos P., Spathis P. 2006. Cost of GHP improvement and HACCP adoption of an airline catering company. *Food Control*, 17, 5: 414 – 419
- Bernard D. 1998. Developing and implementing HACCP in the USA. *Food Control*, 9, 2-3: 91 – 95
- Beulens A. J. M., Broens D. F., Folstar P., Hofstede G. J. 2005. Food safety and transparency in food chains and networks, relationships and challenges. *Food Control*, 16, 6: 481 – 486
- Bryan F. 1988. Risks of practices, procedures and processes that lead to outbreaks of foodborne diseases. *Journal of Food Protection*, 51, 8: 663 - 673
- Chemat F., Hoarau N. 2004. Hazard analysis and critical control point (HACCP) for an ultrasound food processing operation. *Ultrasonics Sonochemistry*, 11, 3-4: 257 – 260
- Daeton B. J. 2004. A theoretical framework for examining the role of third – party certifiers. *Food Control*, 15, 8: 615 – 619E
- Eurobarometer No 238. 2006. Risk issues. Opinion polls. European Commission, Directorate-General Press and Communication. Available online: http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_238_en.pdf (September 2008) : 232 str.
- Eves A., Dervisi P. 2005. Experiences of the implementation and operation of hazard analysis critical control points in the food service sector. *International Journal of Hospitality Management*, 24, 1: 3 – 19
- Fulponi L. 2006. Private voluntary standards in the food system: The perspective of major food retailers in OECD countries. *Food Policy*, 31, 1: 1 – 13
- Friedhoff R.A., Houben A.P.M., Leblanc J.M.J., Beelen J.M.W.M., Jansen J.T., Mossel D.A.A. 2005. Elaboration of microbiological guidelines as an element of codes of hygienic practices for small and/or less developed businesses to verify compliance with hazard analysis critical control point. *Journal of Food Protection*, 68, 1: 139 – 145
- Gadd S.A., Keeley D. M., Balmforth H. F. 2004. Pitfalls in risk assessment: examples from the UK. *Safety Science*, 42, 9: 841 – 857

- Garayoa R., Cordoba M., Garcia-Jalon I., Sanchez-Villegas A., Vitas A.I. 2005. Relationship between consumer food safety knowledge and reported behavior among students from health sciences in one region of Spain. *Journal of Food Protection*, 68, 12: 2631 - 2636
- Garcia R. Jukes D. 2004. The Spanish system of food controls – its administration and enforcement. *Food Control*, 15, 1: 51 – 59
- Gilling S.J., Taylor E.A., Kane K., Taylor J.Z. 2001. Successful hazard analysis critical control point implementation in the United Kingdom: Understanding the barriers through the use of a behavioral adherence model. *Journal of Food Protection*, 64, 5: 710 - 715
- Gomes – Neves E., Araujo A. C., Ramos E., Cardoso C. S. 2007. Food handling: Comparative analysis of general knowledge and practice in three relevant groups in Portugal. *Food Control*, 18, 6: 707 – 712
- Gorris L.G.M. 2005. Food safety objective: An integral part of food chain management. *Food Control*, 16, 9: 801 – 809
- Grunert K.G. 2006. Future trends and consumer lifestyles with regard to meat consumption. *Meat Science*, 74, 1: 149 - 160
- Hathaway S. 1999. Management of food safety in international trade. *Food Control*, 10, 4-5: 247 – 253
- Hielm S., Tuominen P., Aarnisalo K., Raaska L., Maijala R. 2006. Attitudes towards own-checking and HACCP plans among Finnish food industry employees. *Food Control*, 17, 5: 402 – 407
- Holt G., Hensen S.J. 2000. Information for good hygiene practice in small businesses. *British Food Journal*, 102, 4: 320 – 337
- ICMSF. 2000. Eggs and egg products. V: Microorganisms in foods. Vol 6: Microbial ecology of foods commodities. ICMSF (eds.). Maryland, Aspen Publishers: 475 – 520
- Jago D. 2000. A healthy outlook. *Prepared Foods*, 169, 4: 29 - 29
- Jevšnik M., Hlebec V., Raspor P. 2006. Meta – analysis as a tool for barriers identification during HACCP implementation to improve food safety. *Acta Alimentaria*, 35, 3: 319 – 353
- Jevšnik M., Bauer M., Zore A., Raspor P. 2007. Hygienic status of small and medium sized food enterprises during adoption of HACCP system. *International Journal of Food Science, Technology & Nutrition*, 1, 1: 95 – 113
- Jevšnik M., Hlebec V., Raspor P. 2008a. Consumer interpretation of the term food safety. *Acta Alimentaria*, (oddano po recenziji)
- Jevšnik M., Hlebec V., Raspor P. 2008b. Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. *Food Control*, 19, 12: 1107 - 1118
- Jevšnik M., Hlebec V., Raspor P. 2008c. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. *Food Control*, 19, 8: 737 - 745
- Käferstein F., Abdussalam M. 1999. Food safety in the 21st century. *Bulletin of the World Health Organisation*, 77, 4: 347 – 351
- Konecka – Matyjek E., Turlejska H., Pelzner U., Szponar L. 2005. Actual situation in the area of implementing quality assurance systems GMP, GHP and HACCP in Polish food production and processing plants. *Food Control*, 16, 1: 1 – 9
- Kotzamanidis C.Z., Arvanitoyannis G.N., Skaracis G.N., Hadjiantoniou D.C. 2000. Implementation of hazard analysis critical control point (HACCP) to a production line of beet sugar, molasses and pulp: A case study. *Zuckerindustrie*, 125, 12: 970 – 977

- Kruse H. 1999. Globalization of the food supply – food safety implications, special regional requirements: future concerns. *Food Control*, 10, 4-5: 315 – 320
- Latimer H.K., Jaykus L.A., Morales R.A., Cowen P., Crawford-Brown D. 2002. Sensitivity analysis of *Salmonella enteritidis* levels in contaminated shell eggs using a biphasic growth model. *International Journal of Food Microbiology*, 75, 1-2: 71 – 87
- Legnani P., Leoni E., Berveglieri M., Mirolo G., Alvaro N. 2004. Hygienic control of mass catering establishments, microbiological monitoring of food and equipment. *Food Control*, 15, 3: 205 – 211
- Leitch I., Blair I.S., McDowell D. A. 2001. The role of environmental health officers in the protection of allergic consumers. *International Journal of Environmental Health Research*, 11: 51 – 61
- Likar K., Jevšnik M., Bauer M. 2001. Postopek sanitarnega nadzorstva po uveljavitvi HACCP. V: *Praktični pristopi vzpostavljanja in uvajanja HACCP v prehranske obrate*. Juteršek B., Krulec A. (ur.). Ljubljana, Inštitut za sanitarno inženirstvo: 14 - 20
- Likar K., Jevšnik M. 2004. Pogoji za vzpostavitev učinkovitega notranjega nadzora. V: *Obvladovanje higienskih procesov v vrteih in domovih za starejše*. Ferfila N., Jevšnik M. (ur.). Ljubljana, Inštitut za sanitarno inženirstvo: 69 – 78
- Likar K., Jevšnik M. 2006. Cold chain maintaining in food chain. *Food Control*, 17, 2: 108 - 113
- Lund B.M. 2008. Properties of microorganisms that cause foodborne disease. V: *The microbiological safety of food in healthcare settings*. Lund, B.M., Hunter, P.R.(eds.). Oxford, Blackwell Publishing: 110 – 132
- MacAuslan E. 2003. The boss, the owner, the proprietor...the food hygiene manager? *Journal of the Royal Society for the Promotion of Health*, 123, 4: 229 - 232
- Majjala R., Ranta J., Seuna E., Peltola J. 2005. The efficiency of the Finnish *Salmonella* control programme. *Food Control*, 16, 8: 669 – 675
- Majchrowicz A. 1999. Innovative technologies could improve food safety. *Food Review*, 22, 2: 16 – 20
- Maldonado E.S., Henson S.J., Caswell J.A., Leos L.A., Martinez P.A., Aranda G., Cadena, J.A. 2005. Cost – benefit analysis of HACCP implementation in the Mexican meat industry. *Food Control*, 16, 4: 375 - 381
- Maciorowski K.G., Pillai S.D., Jones F.T., Ricke S.C. 2005. Polymerase chain reaction detection of foodborne *Salmonella* spp in animal feed. *Critical Reviews in Microbiology*, 31: 45 – 53
- McEwen SA, McNab W.B. 1997. Contaminants of non – biological origin in foods from animals. *Revue Scientifique et Technique*, 16, 2: 684 – 693
- McLean T.J., Skilton C., Sellers C. 2004. Engaging food service workers in behavioral – change partnerships. *Journal of Environmental Health*, 66, 9: 15 – 19
- McSwane D., Linton R. 2000. Issues and concerns in HACCP development and implementation for retail food operations. *Journal of Environmental Health*, 62: 15 - 18
- Molins R.A., Motarjemi Y., Käferstein F.K. 2001. Irradiation: a critical control point in ensuring the microbiological safety of raw foods. *Food Control*, 12, 6: 347 – 356
- Mortimore S. 2000. An example of some procedures used to assess HACCP system within the food manufacturing industry. *Food Control*, 11, 5: 403 – 413
- Motarjemi Y., Käferstein F. 1999. Food safety, hazard analysis and critical control point and the increase in foodborne diseases: a paradox? *Food Control*, 10, 4-5: 325 – 333

- Musgrove M.T., Jones D.R., Northcutt J.K., Curtis P.A., Anderson K.E., Fletcher D.L., Cox N.A. 2004. Survey of shell egg processing plant sanitation programs: effect on non-egg-contact surfaces. *Journal of Food Protection*, 67, 12: 2801 – 2804
- Orriss G.D., Whitehead A.J. 2000. Hazard analysis and critical control point (HACCP) as a part of an overall quality assurance system in international food trade. *Food Control*, 11, 5: 345 – 351
- Pacini R., Galleschi G., Tozzi E., Malloggi L., Galassi R., Quagli E. 1996. Rischi biologici associati al consumo di prodotti alimentari di origine animale. Nota 1: Batteri patogeni. *Industrie Alimentari*, 35: 27 – 32
- Panisello P.J., Quantick P.C. 2001. Technical barriers to hazard analysis critical control point (HACCP). *Food Control*, 12, 3: 165 – 173
- Patil S.R., Cates S., Morales R. 2005. Consumer food safety knowledge, practices and demographic differences: findings from a meta-analysis. *Journal of Food Protection*, 68, 9: 1884 – 1894
- Patil S.R., Morales R., Cates S., Anderson D., Kendall D. 2004. An application of meta-analysis in food safety consumer research to evaluate consumer behaviors and practices. *Journal of Food Protection*, 67, 11: 2587 - 2595
- Pollak P., Mehikić D., Klun N., Dekleva N. 2002. Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo. Ljubljana, Gospodarska zbornica Slovenije, Obrtna zbornica Slovenije, 34 – 55
- Pravilnik o higieni živil. 2002. Uradni list Republike Slovenije, 12, 60: 6293 – 6296
- Pravilnik o prenehanju veljavnosti Pravilnika o higieni živil. 2007. Uradni list Republike Slovenije, 17, 54: 7422 - 7422
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili. 2003. Uradni list Republike Slovenije, 13, 82: 12222- 12226
- Raspor P. 2002. Urednikova beseda. V: Priročnik za postavljanje in vodenje sistema HACCP. Raspor P. (ur.). Ljubljana, Slovenski inštitut za kakovost in meroslovje: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: V – IX
- Raspor P. 2004. Sedanji pogled na varnost živil. V: Varnost živil, 22. Bitenčevi živilski dnevi, 18. in 19. marec 2004. Gašperlin L., Žlender B. (ur.). Radenci, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 1 - 14
- Raspor P., Jevšnik, M. 2008. Good nutritional practice from producer to consumer. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48: 276 – 292
- Roe B. 2004. Optimal sharing of foodborne illness, Prevention between consumers and industry: the effect of regulation and liability. *American Journal of Agricultural Economics*, 86, 2: 359 – 374
- Roever de C. 1998. Microbiological safety evaluations and recommendations on fresh produce. *Food Control*, 9, 6: 321 – 347
- Röhr A., Lüddecke K., Drusch S., Müller M. J., Alvensleben R. v. 2005. Food quality and safety – consumer perception and public health concern. *Food Control*, 16, 8: 649 - 655
- Ropkins K., Beck A. J. 2000. Evaluation of worldwide approaches to the use of HACCP to control food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 11, 1: 10 – 21
- Rosati S., Saba A. 2004. The perception of risks associated with food-related hazards and the perceived reliability of sources of information. *International Journal of Food Science & Technology*, 39, 5: 491 - 500

- Salvat G., Fravallo P. 2004. Risk assessment strategies for Europe: integrated safety strategy or final product control: Example of *Listeria monocytogenes* in processed products from pork meat industry. *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift*, 111, 8: 331 – 334
- Sammarco M.L., Ripabelli G., Grasso G.M. 1997. Consumer attitude and awareness towards food-related hygienic hazards. *Journal of Food Safety*, 17, 4: 215 - 221
- Schothorst V.M. 2002. Microbiological risk assessment of foods in international trade. *Safety Science*, 40, 1-4: 359 – 382
- Schothorst V.M. 2005. A proposed framework for the use of FSOs. *Food Control*, 16, 9: 811 – 816
- Smith J. Sewell, P. 1998. Legislation and food transport. V: Food transportation. Heap R., Kierstan M., Ford G. (eds.). London, Blackie Academic & Professional: 215 – 238
- Sperber W.H. 2001. Hazard identification: from a quantitative to a qualitative approach. *Food Control*, 12, 4: 223 – 228
- Sperber W.H. 2005a. HACCP and transparency. *Food Control*, 16, 6: 505 – 509
- Sperber W.H. 2005b. HACCP does not work from farm to table. *Food Control*, 16, 6: 511 - 514
- Sun Y.M., Ockerman H.W. 2005. A review of the needs and current applications of hazard analysis and critical control point (HACCP) system in foodservice areas. *Food Control*, 16, 4: 325 – 332
- Taylor E. 2004. Investigating safe egg use in the catering industry. *British Food Journal*, 106, 10/11: 808 – 818
- Taylor E., Kane K. 2005. Reducing the burden of HACCP on SMEs. *Food Control*, 16, 10: 833 - 839
- Taylor E. 2008. A new method of HACCP for the catering and food service industry. *Food Control*, 19, 2 : 126 - 134
- Todd E. C. D. 2003. Microbiological safety standards and public health goals to reduce foodborne disease. *Meat Science*, 66, 1: 33 – 43
- Tokatli F., Cinar A., Schlessler E. 2005. HACCP with multivariate process monitoring and fault diagnosis techniques: application to a food pasteurization process. *Food Control*, 16, 5: 411 – 422
- 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. 2002. Uradni list Evropske Skupnosti, 45, L 31: 1 - 24
- Uredba Evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil. 2004. Uradni list Evropske Unije, 47, L 139: 1 - 54
- van Duynhoven Y.T., de Jager C.M., Kortbeek L.M., Vennema H., Koop M.P., van Leusden F., van der Poel W.H., van den Broek M.J. 2005. A one-year intensified study of outbreaks of gastroenteritis in the Netherlands. *Epidemiology and Infection*, 133, 1: 9 – 21
- von Holy A. 2004. HACCP hassles for small business. *Food Review*, 31, 6: 33 – 34
- Wai L.Y. 2004. HACCP for SMEs. *Asia Pacific Food Industry*, 16, 5: 56 - 59
- Walker E., Jones N. 2002. An assessment of the value of documenting food safety in small and less developed catering businesses. *Food Control*, 13, 4-5: 307 – 314

- Walker E., Pritchard C., Forsythe S. 2003. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control*, 14, 3: 169 - 174
- Wallace C., Williams T. 2001. Pre-requisites: a help or a hindrance to HACCP? *Food Control*, 12, 4: 235 – 240
- Whiting R.C., Hogue A., Schlosser W.D., Ebel E.D., Morales R.A., Baker A., McDowell R.M. 2000. A quantitative process model for *Salmonella enteritidis* in shell eggs. *Journal of Food Science*, 65, 5: 864 – 869.
- Williams A.P., Smith R.A., Gaze R., Mortimore S.E., Motarjemi Y., Wallace C.A. 2003. An international future for standards of HACCP training. *Food Control*, 14, 2: 111 - 121
- Worsfold D., Griffith C.J. 2003. A survey of food hygiene and safety training in the retail and catering industry. *Nutrition & Food Science*, 33, 2: 68 – 79
- Yapp C., Fairman R. 2006. Factors affecting food safety compliance within small and medium-sized enterprises: implications for regulatory and enforcement strategies. *Food Control*, 17, 1: 42 - 51
- Zakon o spremembah in dopolnitvah določenih zakonov na področju zdravja (ZdZPZ). 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 47: 6280-6281
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (ZZUZIS). 2000. Uradni list Republike Slovenije, 10, 52: 6948 - 6955
- Zakon o spremembah in dopolnitvah zakona o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (ZZUZIS–A). 2002. Uradni list Republike Slovenije, 12, 42: 4072 – 4074

8 ZAHVALA

Zahvaljujem se mentorju, prof. dr. Petru Rasporju, za usmerjanje pri izdelavi magistrskega dela in ostale strateške napotke ter tudi za njegovo potrpežljivost in razumevanje.

Posebna zahvala gre kolegici, prijateljici, Mojci Jevšnik za vse nasvete in odprte diskusije ter razjasnitev vseh nejasnosti.

Zahvaljujem se kolegici in prijateljici Tatjani Zagorc za vzpodbudo in prosti čas za dokončanje naloge.

Zahvaljujem se vsem podjetjem, članom Gospodarske zbornice Slovenije, da so sodelovali pri anketiranju in potrpežljivo izpolnili kot kača dolgo anketo.

Lepa hvala lektorici Ireni Cvetkovič.

Na koncu se zahvaljujem svoji družini in vsem prijateljem, ki so mi ves čas stali ob strani in me RAZUMELI!!!

9 PRILOGE

Priloga A1: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Kdaj ste se prvič seznanili s sistemom HACCP?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	O tem nisem seznanjen	Pred 6 meseci	Pred 1 letom	Pred 2 letoma	Pred 3 leti	Pred 4 leti in več
Kmetje	17	17,6	5,9	11,8	11,8	29,4	23,5 52,9
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	14,3		28,6	42,9 71,5
Sec.ind.zaposleni	62			6,5	8,1	27,4	58,1 85,5
Trg-gost.zaposleni	43			2,3	4,7	11,6	81,4 93
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6						100
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30				3,3	10	86,7 96,7
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7			92,3
Prim.ind.vodstvo	4						100
Sec.ind.vodstvo	15						100
Trg-gost.vodstvo	7					28,6	71,4 100

Priloga A2: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem dobra kmetijska praksa?«

Skupina anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	82,4	5,9	11,8

Priloga A3: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem dobra higienska praksa?«

Skupina anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	76,5	5,9	17,6

Priloga A4: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Ali poznate pojem sistem HACCP?«

Skupina anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	64,7	17,6	17,6

Priloga A5: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sistem HACCP se je izvajal že prej le, da se ni tako imenoval«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		5,9	5,9	17,6	52,9	17,6	14	4,43	0,94
Prim.ind.zaposleni	7				28,6	57,1	14,3	6	4,67	0,52
Sec.ind.zaposleni	62	14,5	9,7	27,4	19,4	19,4	9,7	56	3,21	1,34
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	9,3	16,3	27,9	27,9	9,3	39	3,62	1,31
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	33,3	16,7	16,7	16,7		6	2,83	1,47
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	26,7	33,3	23,3	3,3	29	3,62	1,15
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	23,1	38,5	15,4	11	4,00	1,26
Prim.ind.vodstvo	4				75	25		4	4,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	46,7	20	20		15	3,47	0,99
Trg-gost.vodstvo	7	14,3		14,3	28,6		42,9	4	3,00	1,41
Svetovalci.primar	4	25				50	25	3	3,67	2,31
Svetovalci.sekundar	25	4	16	40	20	20		25	3,36	1,11

Priloga A6: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Higienske zahteve so sedaj višje kot so bile pred spremenjeno zakonodajo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	11,8		11,8	17,6	52,9	5,9	16	4,06	1,39
Prim.ind.zaposleni	7		42,9	42,9			14,3	6	2,50	0,55
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	3,2	8,1	16,1	66,1	1,6	61	4,38	1,10
Trg-gost.zaposleni	43	7	11,6	7	18,6	53,5	2,3	42	4,02	1,33
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	33,3		50		6	3,83	1,33
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		13,3	13,3	33,3	40		30	4,00	1,05
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1		15,4	30,8	30,8		13	3,46	1,56
Prim.ind.vodstvo	4	25			50	25		4	3,50	1,73
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	6,7	13,3	40	33,3		15	3,87	1,19
Trg-gost.vodstvo	7		14,3		28,6	42,9	14,3	6	4,17	1,17
Svetovalci.primar	4	25			25	25	25	3	3,33	2,08
Svetovalci.sekundar	25	20	8	24	12	32	4	24	3,29	1,55

Priloga A7: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dobra higiena živil je samo zdrava pamet«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	23,5	5,9	11,8	11,8	41,2	5,9	16	3,44	1,71
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	28,6	42,9		7	4,14	0,90
Sec.ind.zaposleni	62	43,5	6,5	8,1	9,7	27,4	4,8	59	2,69	1,76
Trg-gost.zaposleni	43	23,3	11,6	18,6	18,6	23,3	4,7	41	3,07	1,52
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	16,7	16,7	16,7	16,7		6	2,67	1,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	26,7	23,3	36,7	6,7	6,7		30	2,43	1,16
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	30,8	15,4	15,4	23,1	7,7	7,7	12	2,58	1,44
Prim.ind.vodstvo	4	25	50	25				4	2,00	0,82
Sec.ind.vodstvo	15	26,7	33,3	13,3	20	6,7		15	2,47	1,30
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	42,9		14,3			7	1,86	1,07
Svetovalci.primar	4	50	25			25		4	2,25	1,89
Svetovalci.sekundar	25	36	24	20	8	8	4	24	2,25	1,29

Priloga A8: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP popolnoma«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)
Kmetje	17	17,6	82,4
Prim.ind.zaposleni	7	14,3	85,7
Sec.ind.zaposleni	62	53,2	46,8
Trg-gost.zaposleni	43	51,2	48,8
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	66,7	33,3
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	73,3	26,7
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	42,2	53,8
Prim.ind.vodstvo	4	50	50
Sec.ind.vodstvo	15	73,3	26,7
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	57,1

Priloga A9: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes razumem pomen in vsebino sistema HACCP bolje kot pred spremenjeno zakonodajo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)
Kmetje	17	64,7	35,3
Prim.ind.zaposleni	7	100	
Sec.ind.zaposleni	62	85,5	14,5
Trg-gost.zaposleni	43	67,4	32,6
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50	50
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	56,7	43,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	76,9	23,1
Prim.ind.vodstvo	4	75	25
Sec.ind.vodstvo	15	53,3	46,7
Trg-gost.vodstvo	7	57,1	42,9

Priloga A10: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Danes še vedno ne razumem pomena in vsebine sistema HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)
Kmetje	17	29,4	70,6
Prim.ind.zaposleni	7	14,3	85,7
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	98,4
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	90,7
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		100
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		100
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		100
Prim.ind.vodstvo	4		100
Sec.ind.vodstvo	15		100
Trg-gost.vodstvo	7		100

Priloga A11: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko je sistem HACCP enkrat vzpostavljen, so proizvedena živila bolj varna«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	17,6	5,9	5,9	5,9	35,3	29,4	12	3,50	1,78
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	28,6	14,3			28,6	5	1,80	0,84
Sec.ind.zaposleni	62	6,5	6,5	19,4	14,5	46,8	6,5	56	3,21	1,34
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	9,3	11,6	23,3	44,2	2,3	42	3,86	1,35
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	33,3	33,3			6	2,83	1,17
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	6,7	23,3	20	36,7		30	3,60	1,40
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1		23,1	30,8	15,4	7,7	12	3,17	1,47
Prim.ind.vodstvo	4			75	25			4	3,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15	13,3		20	46,7	20		15	3,60	1,24
Trg-gost.vodstvo	7	14,3		28,6	28,6	28,6		7	3,57	1,39
Svetovalci.primar	4		25	25		25	25	3	3,33	1,53
Svetovalci.sekundar	25	12	8	44	28	8		25	3,12	1,09

Priloga A12: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pravilna analiza dejavnikov tveganj za določeno proizvodnjo živil je bistvena za učinkovit sistem HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		5,9	11,8	5,9	47,1	29,4	12	4,33	1,07
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	28,6	14,3		42,9	4	3,00	0,82
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	3,2	8,1	19,4	62,9	4,8	59	4,46	0,92
Trg-gost.zaposleni	43			9,3	23,3	65,1	2,3	42	4,57	0,67
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	16,7	50	16,7	5	4,40	0,89
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	6,7	33,3	56,7		30	4,43	0,77
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4		7,7	15,4	61,5		13	4,08	1,50
Prim.ind.vodstvo	4				25	75		4	4,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15		6,7		33,3	60		15	4,47	0,83
Trg-gost.vodstvo	7				14,3	57,1	28,6	5	4,80	0,45
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25			20	12	68		25	4,48	0,82

Priloga A13: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Vsa jajca so na lupini kontaminirana s salmonelo«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	41,2		5,9		11,8	41,2	10	2,00	1,7
Prim.ind.zaposleni	7	28,6		14,3	28,6		28,6	5	2,60	1,52
Sec.ind.zaposleni	62	30,6	16,1	8,1	6,5	19,4	19,4	50	2,60	1,63
Trg-gost.zaposleni	43	39,5	4,7	9,3	11,6	23,3	11,6	38	2,71	1,74
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	66,7	16,7				16,7	5	1,20	0,45
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	56,7	6,7	16,7	6,7	6,7	6,7	28	1,93	1,33
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	30,8			15,4	38,5	15,4	11	3,36	1,91
Prim.ind.vodstvo	4	50	50					4	1,50	0,58
Sec.ind.vodstvo	15	40	6,7	6,7		13,3	33,3	10	2,10	1,66
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	14,3		14,3	14,3	14,3	6	2,33	1,75
Svetovalci.primar	4	75		25				4	1,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	48	16	16		12	8	23	2,04	1,40

Priloga A14: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Da je jajčna vsebina celega jajca kontaminirana s salmonelo, je le stereotip«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	11,8	11,8	5,9		11,8	58,8	7	2,71	1,70
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	14,3	42,9	14,3	6	4,17	0,98
Sec.ind.zaposleni	62	24,2	12,9	19,4	1,6	11,3	30,6	43	2,47	1,42
Trg-gost.zaposleni	43	37,2	7	11,6	7	16,3	20,9	34	2,47	1,64
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7		16,7	33,3	33,3	4	4,00	1,41
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	16,7	13,3	20	6,7	43,3		30	3,47	1,57
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	46,2	7,7	7,7		15,4	23,1	10	2,10	1,66
Prim.ind.vodstvo	4					100		4	5,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15	33,3		6,7	26,7	20	13,3	13	3,00	1,73
Trg-gost.vodstvo	7	14,3		14,3	14,3	14,3	42,9	4	3,25	1,71
Svetovalci.primar	4			25		75		4	4,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	12	12	20	8	32	16	21	3,43	1,50

Priloga A15: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »V praksi je bolj varno uporabljati predelana jajca kot sveža jajca«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	47,1	11,8	5,9		5,9	29,4	12	1,67	1,23
Prim.ind.zaposleni	7	17,7	6,5	12,9	14,5	32,3	16,1	5	2,80	1,79
Sec.ind.zaposleni	62	28,6		14,3	14,3	14,3	28,6	52	3,44	1,58
Trg-gost.zaposleni	43	27,9	4,7	11,6	9,3	34,9	11,6	38	3,21	1,74
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50		16,7	33,3			6	2,33	1,51
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	26,7	13,3	26,7	16,7	16,7		30	2,83	1,44
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	7,7	15,4	7,7	38,5	7,7	12	3,33	1,72
Prim.ind.vodstvo	4	75	25					4	1,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15	20		20		40	20	12	3,50	1,73
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	14,3				57,1	3	1,33	0,58
Svetovalci.primar	4	25		25		25	25	3	3,00	2,00
Svetovalci.sekundar	25	24	12	28	4	16	16	21	2,71	1,45

Priloga A16: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Tujim podjetjem, ki proizvajajo izdelke iz jajc, bolj zaupam kot domačim«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	76,5		5,9	5,9		11,8	15	1,33	0,90
Prim.ind.zaposleni	7	42,9	28,6	14,3	14,3			7	2,00	1,15
Sec.ind.zaposleni	62	80,6	9,7	4,8			4,8	59	1,20	0,52
Trg-gost.zaposleni	43	81,4	7	4,7		2,3	4,7	41	1,27	0,77
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	100						6	1,00	0,00
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	73,3	20	3,3	3,3			30	1,37	0,72
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	76,9	7,7	7,7			7,7	12	1,25	0,62
Prim.ind.vodstvo	4	100						4	1,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15	80		6,7	6,7		6,7	14	1,36	0,93
Trg-gost.vodstvo	7	85,7	14,3					7	1,14	0,38

Priloga A17: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moja dolžnost je redno izpolnjevati predpisane obrazce in izvajati predpisane meritve«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	5,9	5,9	5,9	5,9	70,6	5,9	16	4,38	1,26
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	28,6	42,9		7	4,14	0,90
Sec.ind.zaposleni	62	1,6		8,1	4,8	83,9	1,6	61	4,72	0,76
Trg-gost.zaposleni	43		2,3		7	88,4	2,3	42	4,86	0,52

Priloga A18: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je preobsežna«.

Skupine anketirancev	Št. odg. (n)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	35,3	23,5	41,2
Prim.ind.zaposleni	7	28,6		71,4
Sec.ind.zaposleni	62	25,8	62,9	11,3
Trg-gost.zaposleni	43	48,8	23,3	27,9
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	66,7	16,7
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	73,3	13,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	46,2	30,8
Prim.ind.vodstvo	4	25	50	25
Sec.ind.vodstvo	15	33,3	53,3	13,3
Trg-gost.vodstvo	7	14,3	57,1	28,6
Svetovalci.primar	4	100		
Svetovalci.sekundar	25	64	20	16

Priloga A19: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je uporabna«

Skupine anketirancev	Št. odg. (n)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	52,9	17,6	29,4
Prim.ind.zaposleni	7	85,7	14,3	
Sec.ind.zaposleni	62	80,6	8,1	11,3
Trg-gost.zaposleni	43	79,1	9,3	11,6
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	100		
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	83,3	13,3	3,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	76,9		23,1
Prim.ind.vodstvo	4	100		
Sec.ind.vodstvo	15	86,7	6,7	6,7
Trg-gost.vodstvo	7	57,1	14,3	28,6
Svetovalci.primar	4	25	50	25
Svetovalci.sekundar	25	36	40	24

Priloga A20: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentacija sistema HACCP s higienskimi programi v živilskih obratih je razumljiva«

Skupine anketirancev	Št. odg. (n)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Kmetje	17	52,9	17,6	29,4
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	14,3	57,1
Sec.ind.zaposleni	62	82,3	1,6	16,1
Trg-gost.zaposleni	43	67,4	11,6	20,9
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	66,7	33,3	
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	63,3	26,7	10
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	61,5	7,7	30,8
Prim.ind.vodstvo	4	50	25	25
Sec.ind.vodstvo	15	66,7	26,7	6,7
Trg-gost.vodstvo	7	71,4	14,3	14,3
Svetovalci.primar	4		100	
Svetovalci.sekundar	25	32	36	32

Priloga A21: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Dokumentiranje sistema HACCP je samo nepotrebno kopičenje papirjev«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	50	16,7	16,7			6	2,33	1,03
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	36,7	33,3	23,3	3,3	3,3		30	2,03	1,03
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	53,8	23,1	7,7	15,4			13	1,85	1,14
Prim.ind.vodstvo	4		50	25			25	3	2,33	0,58
Sec.ind.vodstvo	15	46,7	40	6,7		6,7		15	1,80	1,08
Trg-gost.vodstvo	7	57,1	14,3	28,6				7	1,71	0,95
Svetovalci.primar	4	50	25	25				4	1,75	0,96
Svetovalci.sekundar	25	28	16	36	4	12	4	24	2,54	1,32

Priloga A22: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pri svojem delu mi ni treba misliti, ker imam vse napisano«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	28,6	42,9				7	2,14	0,90
Sec.ind.zaposleni	62	83,9	9,7	3,2		3,2		62	1,29	0,82
Trg-gost.zaposleni	43	74,4	9,3		4,7	7	4,7	41	1,54	1,21

Priloga A23: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pisna delovna navodila delavcem olajšajo delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7		16,7	66,7		6	4,33	1,21
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			10	40	50		30	4,40	0,67
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			15,4	23,1	61,5		13	4,46	0,78
Prim.ind.vodstvo	4				50	50		4	4,50	0,58
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	6,7	20	26,7	40		15	3,87	1,25
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	85,7			7	3,86	0,38
Svetovalci.primar	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Svetovalci.sekundar	25			44	16	40		25	3,96	0,93

Priloga A24: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposlene je potrebno neprestano kontrolirati, če izpolnjujejo zahtevana higienska načela«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7		16,7	33,3	33,3		6	3,67	1,51
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	13,3	36,7	46,7		30	4,27	0,83
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13				30,8	69,2		13	4,69	0,48
Prim.ind.vodstvo	4			50	25	25		4	3,75	0,96
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	53,3	20		15	3,93	0,70
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	14,3	14,3	42,9	14,3	6	4,00	1,26
Svetovalci.primar	4				50	50		4	4,50	0,58
Svetovalci.sekundar	25	4	4	36	20	36		25	3,80	1,12

Priloga A25: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delavce je po kontroli potrebno nagrajevati ali jih sankcionirati«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	16,7	50			6	3,00	1,26
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	23,3	33,3	26,7	3,3	29	3,69	1,17
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		23,1	38,5	30,8		13	3,85	1,14
Prim.ind.vodstvo	4			75		25		4	3,50	1,00
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	33,3	26,7	33,3		15	3,87	0,99
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	14,3	42,9	28,6	5	4,40	0,89
Svetovalci.primar	4			25		75		4	4,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	8	12	28	20	24	8	23	3,43	1,27

Priloga A26: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Obstoječa zakonodaja je preobsežna in zapletena«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	11,8	5,9	11,8	11,8	47,1	11,8	15	3,87	1,51
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	14,3	28,6	28,6	5	4,00	1,00
Sec.ind.zaposleni	62	16,1	11,3	19,4	11,3	22,6	19,4	50	3,16	1,48
Trg-gost.zaposleni	43	7	11,6	34,9	11,6	25,6	9,3	39	3,41	1,25

Priloga A27: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za učinkovito notranjo presojo potrebujemo sodelovanje neodvisnega strokovnjaka«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7		16,7	16,7	33,3	16,7	5	3,60	1,67
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	33,3	23,3	20	6,7	16,7		30	2,50	1,46
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	15,4	23,1		46,2		13	3,46	1,61
Prim.ind.vodstvo	4	50	25	25				4	1,75	0,96
Sec.ind.vodstvo	15	33,3	20	20	20	6,7		15	2,47	1,36
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	14,3	28,6	14,3	14,3		7	2,71	1,50
Svetovalci.primar	4	25	25			50		4	3,25	2,06
Svetovalci.sekundar	25	20		8	24	48		25	3,80	1,55

Priloga A28: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Notranja presoja učinkovitosti sistema HACCP je stvar mojih nadrejenih«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	14,3	28,6	14,3		14,3	6	2,33	1,21
Sec.ind.zaposleni	62	56,5	4,8	11,3	16,1	8,1	3,2	60	2,12	1,46
Trg-gost.zaposleni	43	55,8	11,6	9,3	7	14	2,3	42	2,10	1,51

Priloga A29: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delo inšpektorja, ki nadzoruje naš obrat je zelo objektivno in profesionalno«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		5,9	5,9	5,9	70,6	11,8	15	4,60	0,91
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	14,3	28,6	42,9	4	4,25	0,96
Sec.ind.zaposleni	62	3,2	4,8	14,5	14,5	48,4	14,5	53	4,17	1,14
Trg-gost.zaposleni	43	7	4,7	9,3	9,3	62,8	7	40	4,25	1,28

Priloga A30: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker imam možnost vključiti ga v sisteme ISO 9000 za zagotavljanje kakovosti«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	50	16,7
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	66,7	30	3,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	84,6	7,7	7,7
Prim.ind.vodstvo	4	50	50	
Sec.ind.vodstvo	15	66,7	6,7	26,7
Trg-gost.vodstvo	7	85,7		14,3
Svetovalci.primar	4	50	50	
Svetovalci.sekundar	25	56	24	20

Priloga A31: Odgovori anketirancev udeležencev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi smiselno, ker z odpravo ugotovljenih neskladnosti in pomanjkljivosti svoj sistem ves čas izboljšujem in ga nadgrajujem«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	83,3	16,7	
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	76,7	16,7	6,7
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	100		
Prim.ind.vodstvo	4	75		25
Sec.ind.vodstvo	15	80	6,7	13,3
Trg-gost.vodstvo	7	100		
Svetovalci.primar	4	75	25	
Svetovalci.sekundar	25	76	8	16

Priloga A32: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker sistem HACCP izvajam že zaradi zakonodaje«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	66,7	16,7
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	23,3	73,3	3,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		84,6	15,4
Prim.ind.vodstvo	4	25	75	
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	73,3	13,3
Trg-gost.vodstvo	7		100	
Svetovalci.primar	4	50	50	
Svetovalci.sekundar	25	32	52	16

Priloga A33: Odgovori anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Certificiranje sistema HACCP se mi zdi nesmiselno, ker s tem samo zapravljam čas in denar«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Da (%)	Ne (%)	Ne vem (%)
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	66,7	16,7
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	90	6,7
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	76,9	15,4
Prim.ind.vodstvo	4		100	
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	73,3	20
Trg-gost.vodstvo	7		100	
Svetovalci.primar	4	50	50	
Svetovalci.sekundar	25	24	60	16

Priloga A34: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za izdelke iz našega podjetja sem prepričan, da so popolnoma varni«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				50	50		6	4,50	0,55
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	6,7	40	50		30	4,37	0,76
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	15,4	38,5	30,8		13	3,77	1,23
Prim.ind.vodstvo	4				25	75		4	4,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15			20	33,3	46,7		15	4,27	0,80
Trg-gost.vodstvo	7				57,1	42,9		7	4,43	0,53
Svetovalci.primar	4	25		25	25	25		4	3,25	1,71
Svetovalci.sekundar	25	24	12	32	20		12	22	2,55	1,14

Priloga A35: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Trgovci so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	16,7	66,7			6	3,50	0,84
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	20	33,3	23,3	13,3	6,7	28	3,25	1,08
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	50				4	2,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	6,7	26,7	40	13,3		15	3,33	1,23
Svetovalci.primar	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Svetovalci.sekundar	25	16	20	40	16		8	23	2,61	0,99

Priloga A36: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Porabniki so največkrat tisti, ki varnost izdelkom poslabšajo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	66,7			6	3,67	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	13,3	50	20	10	3,3	29	3,21	0,94
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	38,5	15,4	23,1	7,7	12	3,42	1,24
Prim.ind.vodstvo	4		25	50		25		4	3,25	1,26
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	13,3	26,7	40	6,7		15	3,13	1,19
Trg-gost.vodstvo	7	28,6		42,9		14,3	14,3	6	2,67	1,51
Svetovalci.primar	4	25		75				4	2,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	24	4	40	16	16		25	2,96	1,37

Priloga A37: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Porabnike bi bilo potrebno bolj osveščati in izobraževati glede varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				33,3	66,7		6	4,67	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	6,7	23,3	66,7		30	4,53	0,78
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		7,7	7,7	76,9		13	4,46	1,20
Prim.ind.vodstvo	4			25	50	25		4	4,00	0,82
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	6,7	13,3	53,3	20		15	3,73	1,10
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	28,6		7	4,14	0,69
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25			16	20	64		25	4,48	0,77

Priloga A38: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Večja garancija za varna živila je nakup živil lokalnih pridelovalcev, predelovalcev«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		50		33,3	16,7		6	3,17	1,33
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	40	6,7	33,3	6,7	13,3		30	2,47	1,43
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	53,8	23,1		15,4		7,7	12	1,75	1,14
Prim.ind.vodstvo	4	25		25	25		25	3	2,67	1,53
Sec.ind.vodstvo	15	20	20	20	20	20		15	3,00	1,46
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	14,3	42,9	14,3			7	2,43	1,13
Svetovalci.primar	4	50			25	25		4	2,75	2,06
Svetovalci.sekundar	25	24	8	32	4	24	8	23	2,96	1,52

Priloga A39: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Večja garancija za varna živila je nakup živil in izdelkov, proizvedenih v EU«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50	30,3			16,7		6	1,83	1,17
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	36,7	6,7	23,3	20	13,3		30	2,67	1,49
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	46,2	30,8	7,7	7,7		7,7	12	1,75	0,96
Prim.ind.vodstvo	4	50		25	25			4	2,25	1,50
Sec.ind.vodstvo	15	33,3	13,3	26,7	20	6,7		15	2,53	1,36
Trg-gost.vodstvo	7	57,1		42,9				7	1,86	1,07
Svetovalci.primar	4	100						4	1,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25	44	12	16	12	8	8	23	2,22	1,41

Priloga A40: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Višja cena živila je vedno garancija za nakup varnega živila«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	52,9	11,8	17,6			17,6	14	1,57	0,85
Prim.ind.zaposleni	7	42,9		42,9			14,3	6	2,00	1,09
Sec.ind.zaposleni	62	69,4	12,9	11,3	3,2	3,2		62	1,58	1,03
Trg-gost.zaposleni	43	83,7	4,7	4,7		4,7	2,3	42	1,33	0,95
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	50	16,7				6	1,83	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	60	23,3	6,7	6,7	3,3		30	1,70	1,09
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	76,9		15,4	7,7			13	1,54	1,05
Prim.ind.vodstvo	4		50	25		25		4	3,00	1,41
Sec.ind.vodstvo	15	33,3	33,3	26,7	6,7			15	2,07	0,96
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	14,3	28,6	14,3			7	2,14	1,21
Svetovalci.primar	4	75		25				4	1,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	60	16	20			4	24	1,58	0,83

Priloga A41: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Kakovost živil ni pomembna, glavno, da so živila varna«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	52,9	5,9	5,9	11,8	11,8	11,8	15	2,13	1,60
Prim.ind.zaposleni	7	28,6		42,9	14,3	14,3		7	2,86	1,46
Sec.ind.zaposleni	62	66,1	9,7	9,7	6,5	8,1		62	1,81	1,32
Trg-gost.zaposleni	43	74,4	4,7	7	4,7	4,7	4,7	41	1,54	1,14
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	83,3				16,7		6	1,67	1,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	73,3	6,7	16,7		3,3		30	1,53	1,01
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	84,6		15,4				13	1,31	0,75
Prim.ind.vodstvo	4	100						4	1,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15	73,3	20		6,7			15	1,40	0,83
Trg-gost.vodstvo	7	57,1	42,9					7	1,43	0,53
Svetovalci.primar	4	75	25					4	1,25	0,50
Svetovalci.sekundar	25	84	12			4		25	1,28	0,84

Priloga A42: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za uporabnika je varnost živil nekaj samoumevnega«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	33,3		50		6	3,83	1,33
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	6,7	23,3	60		30	4,30	1,09
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4		7,7	15,4	61,5		13	4,08	1,50
Prim.ind.vodstvo	4	25			25	50		4	3,75	1,89
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	13,3	33,3	46,7		15	4,20	0,94
Trg-gost.vodstvo	7	14,3	14,3	14,3	14,3	42,9		7	3,57	1,62
Svetovalci.primar	4	25	25			25	25	3	2,67	2,08
Svetovalci.sekundar	25	4		20	12	60	4	24	4,29	1,08

Priloga A43: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »Na koliko časa obnavljate / dopolnjujete svoje znanje s področja zagotavljanja varnih živil?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Vsak mesec	Letno	Na dve leti in več	Ga ne obnavljam
Kmetje	17	5,9	52,9	23,5	17,6
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	57,1		14,3
Sec.ind.zaposleni	62	9,7	59,7	17,7	12,9
Trg-gost.zaposleni	43	30,2	65,1	2,3	2,3
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	83,3		
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	73,3	10	3,3
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	84,6		
Svetovalci.primar	4		75	25	
Svetovalci.sekundar	25	8	76	12	4

Priloga A44: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Najbolj učinkovita so izobraževanja, ki so prilagojena posameznim delovnim mestom«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				16,7	83,3		6	4,83	0,41
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			6,7	16,7	76,7		30	4,70	0,60
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			15,4	7,7	76,9		13	4,62	0,77
Prim.ind.vodstvo	4				25	75		4	4,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15		6,7		26,7	66,7		15	4,53	0,83
Trg-gost.vodstvo	7				57,1	28,6	14,3	6	4,33	0,52
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25			8	12	80		25	4,72	0,61

Priloga A45: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Po usposabljanju imajo zaposleni boljši odnos do higiene živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	11,8	11,8	17,6	29,4	23,5	5,9	16	3,44	1,36
Prim.ind.zaposleni	7		28,6	42,9	14,3		14,3	6	2,83	0,75
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	1,6	12,9	33,9	45,2	1,6	61	4,15	1,05
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	2,3	30,2	30,2	32,6		43	3,84	1,07
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	33,3	16,7	33,3		6	3,67	1,21
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	46,7	26,7	23,3		30	3,70	0,88
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		7,7	38,5	38,5	7,7	12	4,08	1,16
Prim.ind.vodstvo	4				100			4	4,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	20	53,3	20		15	3,87	0,83
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	85,7			7	3,86	0,38
Svetovalci.primar	4				75		25	3	4,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25		4	24	40	20	12	22	3,86	0,83

Priloga A46: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Bolj učinkovito je usposabljati tiste, ki delo nadzirajo kot pa delavce«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	57,1	28,6		7	4,14	0,69
Sec.ind.zaposleni	62	37,1	8,1	22,6	14,5	11,3	6,5	58	2,25	1,45
Trg-gost.zaposleni	43	30,2	18,6	9,3	14	20,9	7	40	2,75	1,60
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50	16,7			16,7	16,7	5	2,00	1,73
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	33,3	16,7	26,7	16,7	6,7		30	2,47	1,31
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	53,8	7,7	15,4	15,4		7,7	12	1,92	1,24
Prim.ind.vodstvo	4	25	50		25			4	2,25	1,26
Sec.ind.vodstvo	15	20	40	33,3		6,7		15	2,33	1,05
Trg-gost.vodstvo	7	57,1	14,3	28,6				7	1,71	0,95
Svetovalci.primar	4	50	25	25				4	1,75	0,96
Svetovalci.sekundar	25	44	20	28		4	4	24	1,96	1,08

Priloga A47: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Cilj higienskih tečajev je usposobiti zaposlene, da opravijo preizkus znanja in pridobijo potrdilo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	42,9			7	3,43	0,53
Sec.ind.zaposleni	62	33,9	14,5	8,1	17,7	21	4,8	59	2,76	1,62
Trg-gost.zaposleni	43	58,1	7	11,6	2,3	18,6	2,3	42	2,14	1,60
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	50	16,7		16,7		6	2,50	1,38
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	46,7	26,7	13,3	3,3	10		30	2,03	1,30
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	46,2	15,4	15,4		15,4	7,7	12	2,17	1,53
Prim.ind.vodstvo	4	50		25		25		4	2,50	1,91
Sec.ind.vodstvo	15	40	40	6,7		13,3		15	2,07	1,33
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	28,6	14,3		14,3		7	2,14	1,46
Svetovalci.primar	4	50	50					4	1,50	0,58
Svetovalci.sekundar	25	56	12	24	4		4	24	1,75	0,99

Priloga A48: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Učinek usposabljanja zaposlenih je kratkotrajen«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	50	33,3			6	3,17	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	46,7	30	10		30	3,30	0,99
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	7,7	30,8	38,5	7,7		13	3,15	1,21
Prim.ind.vodstvo	4		25	75				4	2,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	26,7	46,7	20			15	2,80	0,86
Trg-gost.vodstvo	7	14,3	42,9	28,6		14,3		7	2,57	1,27
Svetovalci.primar	4	25		50			25	3	2,33	1,15
Svetovalci.sekundar	25		24	48	20	8		25	3,12	0,88

Priloga A49: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni pri delu z živili se ravna po njihovih nadrejenih«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			42,9	28,6	28,6		7	3,86	0,90
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	4,8	29	25,8	37,1	1,6	61	3,93	1,01
Trg-gost.zaposleni	43	2,3		30,2	39,5	20,9	7	40	3,83	0,87
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7		16,7	33,3	33,3		6	3,67	1,51
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	3,3	26,7	40	23,3		30	3,70	1,09
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	30,8	46,2		13	4,08	1,19
Prim.ind.vodstvo	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	33,3	40		15	4,13	0,83
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	14,3	57,1	14,3		7	3,71	0,95
Svetovalci.primar	4				50	50		4	4,50	0,58
Svetovalci.sekundar	25	8	8	36	12	28	8	23	3,48	1,27

Priloga A50: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Tisti, ki izobražujejo, imajo premalo znanja o delu v posameznih živilskih podjetjih«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	33,3	33,3			6	2,83	1,17
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	20	13,3	26,7	16,7	16,7	6,7	28	2,96	1,40
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	23,1	15,4	7,7	7,7	23,1	10	2,40	1,35
Prim.ind.vodstvo	4			50			50	2	3,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15	20	40	33,3	6,7			15	2,27	0,88
Trg-gost.vodstvo	7	14,3	28,6	14,3	14,3		28,6	5	2,40	1,14
Svetovalci.primar	4			25		50	25	3	4,33	1,15
Svetovalci.sekundar	25	8	8	44	16	12	12	22	3,18	1,10

Priloga A51: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za usposabljanje bi morale biti institucije pooblaščenice in nadzorovane s strani pristojnih ministrstev«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	16,7	16,7	33,3			6	2,50	1,38
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	20	16,7	13,3	26,7	16,7	6,7	28	3,04	1,45
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	15,4	7,7	7,7	23,1	23,1	10	2,90	1,73
Prim.ind.vodstvo	4	25	25		50			4	2,75	1,50
Sec.ind.vodstvo	15	46,7		20	33,3			15	2,40	1,40
Trg-gost.vodstvo	7	14,3	28,6			14,3	42,9	4	2,50	1,73
Svetovalci.primar	4	25			25	50		4	3,75	1,89
Svetovalci.sekundar	25	16	4	20	4	48	8	23	3,70	1,58

Priloga A52: Odgovori rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc na vprašanje »Kdo vam nudi najboljšo strokovno pomoč glede razlage in izpolnjevanja zahtev dobrih praks...?«

Odgovor	Kmetje N=17
Uradni inšpektor – veterinar!	23,5
Branžno združenje na zbornici!	
Zadruge!	5,9
Svetovalci na terenu!	17,6
Trgovci, ki prodajajo opremo, krmila!	11,8
Rejec, ki ga osebno poznam!	5,9
Nihče, sami se moramo informirati!	35,3

Priloga A53: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Za razumevanje zahtev sistema HACCP vseh udeležencev v proizvodno oskrbovalni verigi je nujno potrebno imeti izdelane branžne smernice za posamezen sektor«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	16,7	50		6	4,17	0,98
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	3,3	26,7	23,3	43,3		30	4,00	1,08
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		23,1	23,1	7,7	46,2		13	3,77	1,30
Prim.ind.vodstvo	4		50	25		25		4	3,00	1,41
Sec.ind.vodstvo	15		26,7	20	26,7	26,7		15	3,53	1,19
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	28,6	14,3	14,3	6	3,50	1,05
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25	8	4	16	32	40		25	3,92	1,22

Priloga A54: Odgovori - dopolnitve anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Osnovni namen smernic dobrih praks in sistema HACCP je ...«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	...opozoriti rejca na njegove napake!	...rejecu dati točna navodila!	...inšpektorju dati možnost, da točno ve, kako mora kontrolirati rejca!	...smernice nimajo smisla saj rejci sami točno vemo, kako zagotoviti kakovostna in varna živila – jajca!	...ponuditi proizvajalcu usmeritve in navodila za delo po principu preprečitve oz. zmanjšanja tveganj na sprejemljivo raven!
Kmetje	17		11,8		23,5	64,7
Prim.ind.zaposleni	7	57,1	14,3	14,3	14,3	

Priloga A55: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o preverjanju predhodnega znanja zaposlenih o osnovah higiene živil

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	16,7	33,3		16,7	5	2,81	1,30
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	23,3	36,7	20	3,3	3,3	29	2,76	1,06
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	15,4	23,1	15,4	15,4	15,4	11	3,00	1,41
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15		26,7	33,3	33,3	6,7		15	3,20	0,94
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	42,9	14,3	14,3	14,3	6	3,33	1,03
Svetovalci.primar	4	25			25	50		4	3,75	1,89
Svetovalci.sekundar	25		4	24	12	60		25	4,28	0,98

Priloga A56: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o vsebini izobraževanj za zaposlene

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7		16,7	50	16,7	5	4,20	1,30
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	20	40	36,7		30	4,10	0,84
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	30,8	53,8	7,7	12	4,50	0,67
Prim.ind.vodstvo	4					100		4	5,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	73,3	13,3		15	4,00	0,53
Trg-gost.vodstvo	7				57,1	28,6	14,3	6	4,33	0,52
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25		4		16	76	4	24	4,71	0,69

Priloga A57: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o usposobljenosti zunanjih izvajalcev izvedbe izobraževanj

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	50	16,7		6	3,83	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	3,3	23,3	40	10	10	27	3,33	1,21
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		38,5	30,8	7,7	15,4	11	3,36	1,03
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	26,7	33,3	26,7		15	3,73	1,03
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	42,9		14,3	6	3,33	0,82
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25		8	8	20	56	8	23	4,35	0,98

Priloga A58: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o zavedanju zaposlenih za delo po načelih higiene živil

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	16,7	16,7	33,3	16,7	5	3,80	1,30
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	3,3	26,7	26,7	36,7	3,3	29	3,93	1,07
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	23,1	7,7	53,8	7,7	12	4,17	1,11
Prim.ind.vodstvo	4			25	75			4	3,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	53,3	33,3		15	4,20	0,68
Trg-gost.vodstvo	7		14,3		57,1	14,3	14,3	6	3,83	0,98
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25		12	8	8	72		25	4,40	1,08

Priloga A59: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih o sistemu nadzora (monitoringa)

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	16,7	33,3	16,7	5	4,00	1,00
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		13,3	20	43,3	20	3,3	29	3,72	0,96
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	53,8	7,7	15,4	11	3,64	1,03
Prim.ind.vodstvo	4		25		50	25		4	3,75	1,26
Sec.ind.vodstvo	15			6,7	60	33,3		15	4,27	0,59
Trg-gost.vodstvo	7				71,4	14,3	14,3	6	4,17	0,41
Svetovalci.primar	4					100		4	5,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25			8	12	80		25	4,72	0,61

Priloga A60: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc glede poudarka v podjetju o praktičnem usposabljanju zaposlenih za ukrepanje v primerih odstopanj od mejnih vrednosti / izvajanje korektivnih ukrepov

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7		16,7	50	16,7	5	4,20	1,30
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	13,3	13,3	30	36,7	3,3	29	3,86	1,19
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		30,8	30,8	23,1	7,7	12	3,67	1,15
Prim.ind.vodstvo	4				50	50		4	4,50	0,58
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	40	46,7		15	4,33	0,72
Trg-gost.vodstvo	7				71,4		28,6	5	4,00	0,00
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25				8	88	4	24	4,92	0,28

Priloga A61: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati in / ali evidentirati zdravstveno stanje nesnic?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17			17,6	5,9	76,5		17	4,59	0,79
Prim.ind.zaposleni	7			14,3		85,7		7	4,71	0,76

Priloga A62: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati obiske uradnih veterinarjev?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		11,8	35,3	11,8	35,3	5,9	16	3,75	1,12
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	42,9				28,6	5	1,60	0,55

Priloga A63: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno evidentirati uporabo farmacevtskih in drugih sredstev, ki prihajajo v stik s kokošmi ali površinami?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17				23,5	70,6	5,9	16	4,75	0,45
Prim.ind.zaposleni	7				28,6	71,4		7	4,71	0,49

Priloga A64: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v prireji jajc potrebno kontrolirati karenčno dobo ob morebitnem zdravljenju nesnic?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17			5,9	11,8	82,4		17	4,76	0,56
Prim.ind.zaposleni	7			28,6		71,4		7	4,43	0,98

Priloga A65: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati / dokumentirati procese vzreje in nesnja jajc nesnic nesnic?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		5,9	17,6	23,5	47,1	5,9	16	4,19	0,98
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	28,6	57,1		7	4,43	0,79

Priloga A66: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost patogenih bakterij v jajčni vsebini celega jajca?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17			23,5	5,9	64,7	5,9	16	4,44	0,89
Prim.ind.zaposleni	7				14,3	42,9	42,9	4	4,75	0,50

Priloga A67: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati morebitno prisotnost ostankov veterinarskih sredstev oziroma zdravil v jajčni vsebini?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17			17,6	17,6	58,8	5,9	16	4,44	0,81
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	28,6	42,9	14,3	6	4,33	0,82

Priloga A68: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno kontrolirati / evidentirati čas in temperaturo skladiščenja celih jajc?«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17		5,9	11,8	11,8	64,7	5,9	16	4,44	0,96
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	14,3	57,1		7	4,29	0,95

Priloga A69: Ocene rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc na vprašanje »V kolikšni meri je v priraji jajc potrebno evidentirati zdravstveno stanje osebja?«

Skupina anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Kmetje	17	11,8	11,8	11,8	17,6	41,2	5,9			

Priloga A70: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Hrana je okužena z bakterijami, ki povzročajo zastrupitve z živili...«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	...če bi bila neprijetnega vonja!	...če bi imela tuj, kiselkast priokus!	...če bi se spremenile senzorične lastnosti / postalo plesnivo!	Tega se ne da ugotoviti iz zunanjega videza!	Ne vem!
Kmetje	17	11,8		5,9	82,4	
Prim.ind.zaposleni	7	14,3	14,3	28,6	42,9	
Sec.ind.zaposleni	62	29	1,6	14,5	51,6	3,2
Trg-gost.zaposleni	43	4,7		2,3	90,7	2,3

Priloga A71: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Na živilih, ki so hranjena pri nizkih temperaturah, je rast mikroorganizmov upočasnjena«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62	4,8		3,2	14,5	74,2	3,2	60	4,58	0,96
Trg-gost.zaposleni	43	7		4,7	20,9	65,1	2,3	42	4,40	1,11

Priloga A72: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Rast mikroorganizmov je najhitrejša pri temperaturi 37°C«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	4,8	6,5	12,9	62,9	8,1	57	4,35	1,16
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	7	7	14	60,5	7	40	4,28	1,20

Priloga A73: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Mikroorganizme uničujemo z dezinfekcijskimi sredstvi in vročino«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	1,6	3,2	17,7	69,4	3,2	60	4,50	1,02
Trg-gost.zaposleni	43	11,6	2,3	4,7	11,6	65,1	4,7	41	4,22	1,39

Priloga A74: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pribor, ki je v stiku s surovimi živili, je potrebno temeljito oprati pod tekočo vročo vodo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62		1,6	6,5	6,5	85,5		62	4,76	0,64
Trg-gost.zaposleni	43	7			9,3	79,1	4,7	41	4,61	1,07

Priloga A75: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Temperatura vode bistveno vpliva na učinkovitost izpiranja ostankov čistilk«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62	3,2	3,2	8,1	19,4	66,1		62	4,42	1,00
Trg-gost.zaposleni	43	14	2,3	4,7	4,7	69,8	4,7	41	4,20	1,49

Priloga A76: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »V primeru suma obolenja (klicenoštv) obvestim svojega nadrejenega«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62		1,6	4,8	4,8	87,1	1,6	61	4,80	0,60
Trg-gost.zaposleni	43			2,3	7	88,4	2,3	42	4,88	0,39

Priloga A77: Odgovori zaposlenih v industrijski predelavi na vprašanje »Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru?«

Skupina anketirancev	Sec.ind.zaposleni N=62
Zavrnil bi dobavljeno pošiljko!	41,9
Nemudoma bi ga shranil v zamrzovalno komoro!	1,6
Nemudoma bi ga uporabil v proizvodnji, če bi imeli podatek, koliko časa je že na tej temperaturi!	1,6
Vprašal bi nadrejenega, kaj naj naredim!	8,1
Naredil bi skladno s HACCP planom in obvestil nadrejenega!	45,2
Ne vem!	1,6

Priloga A78: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na vprašanje »Predstavljajte si, da ste prejeli zmrznjen jajčni melanž za izdelavo presnih gotovih jedi s temperaturo -9°C, namesto -18°C! Kaj bi naredili v tem primeru?«

Skupina anketirancev	Trg-gost.zaposleni N=43
Zavrnil bi dobavljeno pošiljko!	81,4
Nemudoma bi ga shranil v zamrzovalno komoro!	
Nemudoma bi ga uporabil za izdelavo toplotno obdelanih gotovih jedi, če bi imeli podatek, koliko časa je že na tej temperaturi!	4,7
Vprašal bi nadrejenega, kaj naj naredim!	2,3
Naredil bi skladno s HACCP planom in obvestil nadrejenega!	11,6
Ne vem!	

Priloga A79: Odgovori zaposlenih v industrijski predelavi na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev kritičnih mejnih vrednosti določenih parametrov pokaže odstopanje od nastavljenih vrednosti – npr, neustrezna temperatura izdelka iz jajc v hladilnici?«

Skupina anketirancev	Sec.ind.zaposleni N=62
Nič ne bi naredil!	
V miru bi premislil in poiskal najboljši način za rešitev problema!	6,5
Vprašal bi nadrejenega, kaj narediti v takem primeru!	29
Poklical bi vzdrževalca, da popravi napravo za merjenje temperature!	6,5
Takoj bi izvedel popravni / korektivni ukrep!	54,8
Vprašal bi sodelavce, kako so ravnali v takšnih in podobnih primerih!	
Ne vem!	3,2

Priloga A80: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na vprašanje »Kako bi ravnali v primeru, da vaša meritev pokaže vrednost, ki ni prava oziroma predpisana - npr, prenizka temperatura izdelka iz svežih jajc med toplotno obdelavo?«

Skupina anketirancev	Trg-gost.zaposleni N=43
Nič ne bi naredil!	
V miru bi premislil in poiskal najboljši način za rešitev problema!	2,3
Vprašal bi nadrejenega, kaj narediti v takem primeru!	9,3
Poklical bi vzdrževalca, da popravi napravo za merjenje temperature!	
Takoj bi izvedel popravni / korektivni ukrep!	86
Vprašal bi sodelavce, kako so ravnali v takšnih in podobnih primerih!	
Ne vem!	2,3

Priloga A81: Odgovori zaposlenih v gostinstvu in trgovini na trditev »Med toplotno obdelavo živil je merjenje središčne temperature živil...«

Skupina anketirancev	Trg-gost.zaposleni N=43
...nepomembno!	
...nepomembno, ker imamo postopek standardiziran in merimo čas!	
...pomembno, ker s tem prilagodimo čas toplotne obdelave in tako prihranimo energijo!	2,3
...pomembno, da živilo ohrani svoje hranilne vrednosti (ga ne prekuhamo)!	7
...pomembno, da vemo kdaj v živilu so uničeni patogeni mikroorganizmi!	86
Ne vem!	4,7

Priloga A82: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi vsaka enota proizvodno oskrbovalne verige imela branžne smernice dobrih praks«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	33,3	50		6	4,33	0,82
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	23,3	46,7	26,7		30	3,97	0,81
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	7,7	46,2	23,1	15,4	11	4,00	0,89
Prim.ind.vodstvo	4		50	25	25			4	2,75	0,96
Sec.ind.vodstvo	15		20	13,3	40	26,7		15	3,73	1,10
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	42,9	14,3	28,6		7	3,57	1,13
Svetovalci.primar	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Svetovalci.sekundar	25	8	8	16	28	36	4	24	3,79	1,28

Priloga A83: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki iste branže bolj povezovali in sodelovali«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				50	33,3	16,7	5	4,40	0,55
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	6,7	46,7	43,3		30	4,30	0,75
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	23,1	61,5	7,7	12	4,58	0,67
Prim.ind.vodstvo	4				100			4	4,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	53,3	33,3		15	4,20	0,68
Trg-gost.vodstvo	7			42,9	42,9	14,3		7	3,71	0,76
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25		4	4	32	60		25	4,48	0,77

Priloga A84: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi se živilski strokovnjaki različnih branž bolj povezovali in sodelovali«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	50	16,7	16,7	5	4,00	0,71
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		10	13,3	40	36,7		30	4,03	0,96
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			23,1	15,4	53,8	7,7	12	4,33	0,89
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	25	25		4	3,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	20	40	26,7		15	3,80	1,01
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	42,9	14,3		7	3,57	0,98
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25			32	16	52		25	4,20	0,91

Priloga A85: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi imeli vsi udeleženci v proizvodno oskrbovalni verigi redno verificiran sistem HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7			66,7	16,7		6	3,67	1,37
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		6,7	26,7	26,7	30	10	27	3,89	0,97
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	23,1	30,8	23,1	7,7	12	3,58	1,24
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	25		25	3	3,00	1,00
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	6,7	33,3	20	33,3		15	3,67	1,23
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	28,6	28,6	14,3	6	4,00	0,89
Svetovalci.primar	4	25	25			50		4	3,25	2,06
Svetovalci.sekundar	25	4	8	20	20	48		25	4,00	1,19

Priloga A86: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi zmanjšali število standardov«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		33,3		33,3	16,7	16,7	5	3,40	1,34
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	10	13,3	40	6,7	20	10	27	3,15	1,26
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4		38,5	7,7		38,5	8	2,63	1,06
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	50			4	3,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15		20	53,3	6,7	13,3	6,7	14	3,14	0,95
Trg-gost.vodstvo	7	28,6		14,3	14,3		42,9	4	2,25	1,50
Svetovalci.primar	4	75	25					4	1,25	0,50
Svetovalci.sekundar	25	24	16	28	4	24	4	24	2,88	1,51

Priloga A87: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili bolj poenoteni pristopi k sistemu HACCP in dobrih praks v celotni proizvodno oskrbovalni verigi«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7		50	16,7	16,7	5	3,80	1,09
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	10	33,3	46,7		30	4,13	1,07
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	38,5	15,4	23,1	10	3,70	1,16
Prim.ind.vodstvo	4				75		25	3	4,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	33,3	40	13,3	6,7	14	3,64	0,84
Trg-gost.vodstvo	7			57,1		28,6	14,3	6	3,67	1,03
Svetovalci.primar	4	25		25	25	25		4	3,25	1,71
Svetovalci.sekundar	25	4	8	24	8	56		25	4,04	1,24

Priloga A88: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi udeleženci proizvodno oskrbovalne verige bolje sodelovali z branžnimi združenji«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	16,7	33,3	16,7	5	4,00	1,00
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		6,7	20	43,3	26,7	3,3	29	3,93	0,88
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	30,8	23,1	23,1	15,4	11	3,73	1,01
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	25		25	3	3,00	1,00
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	53,3	20		13,3	13	3,08	0,64
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	14,3	28,6	28,6	14,3	6	3,83	1,17
Svetovalci.primar	4		25		25	50		4	4,00	1,41
Svetovalci.sekundar	25	4	12	24	16	44		25	3,84	1,25

Priloga A89: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bile zahteve v zakonodajnih predpisih bolj jasne«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				66,7	33,3		6	4,33	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	30	26,7	36,7	3,3	29	4,00	0,93
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	7,7	15,4	53,8	7,7	12	4,08	1,38
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	25	25		4	3,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	20	46,7	13,3	6,7	14	3,64	0,93
Trg-gost.vodstvo	7			42,9	28,6	14,3	14,3	6	3,67	0,82
Svetovalci.primar	4	25		25		50		4	3,50	1,91
Svetovalci.sekundar	25			16	24	60		25	4,44	0,77

Priloga A90: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila mnenja strokovnjakov in inšpektorjev bolj poenotena«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				33,3	66,7		6	4,67	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7		10	26,7	53,3	3,3	29	4,24	1,12
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	7,7	76,9	7,7	12	4,75	0,62
Prim.ind.vodstvo	4				25	75		4	4,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	13,3	33,3	33,3	6,7	14	3,93	1,07
Trg-gost.vodstvo	7				57,1	28,6	14,3	6	4,33	0,52
Svetovalci.primar	4			25		75		4	4,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	4		8	8	80		25	4,60	0,96

Priloga A91: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bila predstavniki uradnih nadzorov med seboj bolje sodelovali«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				50	50		6	4,50	0,55
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	3,3	10	36,7	43,3	3,3	29	4,17	1,00
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			15,4	15,4	61,5	7,7	12	4,50	0,80
Prim.ind.vodstvo	4			25		75		4	4,50	1,00
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	26,7	20	33,3	6,7	14	3,79	1,12
Trg-gost.vodstvo	7				57,1	14,3	28,6	5	4,20	0,45
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25		4	4	12	80		25	4,68	0,75

Priloga A92: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bili rezultati monitoringa, ki ga opravljajo inšpektorji, nosilcem živilske dejavnosti dostopnejši«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	50	33,3		6	4,17	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	16,7	26,7	40	6,7	28	4,00	1,12
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			23,1	30,8	38,5	7,7	12	4,17	0,83
Prim.ind.vodstvo	4	25			25	25	25	3	3,33	2,08
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	6,7	40	26,7	13,3	6,7	14	3,36	1,08
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	42,9	14,3	28,6	5	4,00	0,71
Svetovalci.primar	4	25				75		4	4,00	2,00
Svetovalci.sekundar	25			8	16	72	4	24	4,67	0,64

Priloga A93: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bilo več zastupitev s hrano«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7		16,7	16,7	33,3	16,7	5	3,60	1,67
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	46,7	10	20	13,3	10		30	2,30	1,44
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	46,2	15,4		7,7	15,4	11	2,27	1,10
Prim.ind.vodstvo	4		25			50	25	3	4,00	1,73
Sec.ind.vodstvo	15	53,3	20	6,7	6,7	6,7	6,7	14	1,86	1,29
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	14,3	14,3			28,6	5	1,60	0,89
Svetovalci.primar	4	50	25			25		4	2,25	1,89
Svetovalci.sekundar	25	36	4	20	28	8	4	24	2,67	1,46

Priloga A94: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če bi bolj skrbeli za okolje«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	33,3		16,7	16,7	5	2,80	1,48
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		6,7	33,3	30	30		30	3,83	0,95
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		15,4	7,7	23,1	38,5	15,4	11	4,00	1,18
Prim.ind.vodstvo	4	25	50			25		4	2,50	1,73
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	6,7	33,3	26,7	6,7	13,3	13	3,08	1,19
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	14,3	28,6	28,6	14,3	6	3,83	1,17
Svetovalci.primar	4			50		50		4	4,00	1,15
Svetovalci.sekundar	25	4	4	16	16	60		25	4,24	1,13

Priloga A95: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil v celotni proizvodno oskrbovalni verigi od »njive do mize« bi se izboljšala, če predstavniki uradnega nadzora ne bi bili tako razdrobljeni po različnih ministrstvih«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Svetovalci.primar	4	25				75		4	4,00	2,00
Svetovalci.sekundar	25	4		8	16	68	4	24	4,50	0,98

Priloga A96: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, se od njih pričakuje strokovna pomoč za dopolnitev dokumentacije in izboljšanje sistema HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	33,3	50		6	4,33	0,82
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	3,3	13,3	30	40		30	3,80	1,37
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	7,7		30,8	30,8	15,4	11	3,64	1,57
Prim.ind.vodstvo	4	25			50	25		4	3,50	1,73
Sec.ind.vodstvo	15		20	26,7	20	33,3		15	3,67	1,17
Trg-gost.vodstvo	7				42,9	42,9	14,3	6	4,50	0,55
Svetovalci.primar	4			50	25	25		4	3,75	0,96
Svetovalci.sekundar	25	28	4	16	16	32	4	24	3,21	1,67

Priloga A97: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, jim zaposleni v okviru lastne dokumentacije in opredeljenih zahtev za izvajanje sistema predstavijo lasten potek in nadzor nad delovanjem sistema HACCP v proizvodnem procesu«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6					100		6	5,00	0,00
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			3,3	23,3	73,3		30	4,70	0,53
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13				23,1	61,5	15,4	11	4,73	0,47
Prim.ind.vodstvo	4			25		75		4	4,50	1,00
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	26,7	60		15	4,47	0,74
Trg-gost.vodstvo	7				28,6	57,1	14,3	6	4,67	0,52
Svetovalci.primar	4			25	50	25		4	4,00	0,82
Svetovalci.sekundar	25	4		16	16	64		25	4,36	1,04

Priloga A98: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, vzpostavijo partnerski odnos z zaposlenimi«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	16,7	66,7		6	4,50	0,84
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	10	6,7	13,3	13,3	56,7		30	4,00	1,39
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	15,4	46,2	15,4	11	4,09	1,30
Prim.ind.vodstvo	4			50		50		4	4,00	1,15
Sec.ind.vodstvo	15		13,3	26,7	26,7	33,3		15	3,80	1,08
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	28,6	28,6	28,6	5	4,20	0,84
Svetovalci.primar	4	25		25		50		4	3,50	1,91
Svetovalci.sekundar	25	40		8	20	24	8	23	2,87	1,77

Priloga A99: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, zaposleni slepo izpolnjujejo njihove zahteve«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	50	16,7				6	1,83	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	33,3	30	26,7	6,7	3,3		30	2,17	1,08
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	53,8	7,7	23,1			15,4	11	1,64	0,92
Prim.ind.vodstvo	4	25	75					4	1,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15	53,3	20	20		6,7		15	1,87	1,19
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	14,3	28,6	14,3		14,3	6	2,33	1,21
Svetovalci.primar	4	50		25		25		4	2,50	1,91
Svetovalci.sekundar	25	52	4	24		12	8	23	2,09	1,44

Priloga A100: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Ko pridejo predstavniki uradnega nadzora v kontrolo v živilski obrat, svoje zahteve, ki niso zakonsko opredeljene, zaposlenim omogočijo razmislek in jim ne določajo, kaj in kako naj delajo ali nadzirajo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6					100		6	5,00	0,00
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	13,3	23,3	53,3		30	4,17	1,12
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13				38,5	46,2	15,4	11	4,55	0,52
Prim.ind.vodstvo	4					75	25	3	5,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15	6,7		20	40	33,3		15	3,93	1,10
Trg-gost.vodstvo	7		14,3		57,1	14,3	14,3	6	3,83	0,98
Svetovalci.primar	4	25		25		50		4	3,50	1,91
Svetovalci.sekundar	25	24	8	16	8	36	8	23	3,26	1,68

Priloga A101: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih podjetjih imajo možnost izvajati delo po vseh zahtevah za varnost živil v kateremkoli trenutku«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh nimajo (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Vedno imajo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	83,3			6	3,83	0,41
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			23,3	43,3	26,7	6,7	28	4,04	0,74
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	7,7	46,2	38,5		13	4,15	0,90
Prim.ind.vodstvo	4			25	50	25		4	4,00	0,82
Sec.ind.vodstvo	15			6,7	46,7	46,7		15	4,40	0,63
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	28,6	57,1		7	4,43	0,79
Svetovalci.primar	4			25	75			4	3,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25	8	8	48	32	4		25	3,16	0,94

Priloga A102: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo delo po načelih sistema HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	42,9	42,9		7	4,29	0,76
Sec.ind.zaposleni	62		4,8	24,2	24,2	43,5	3,2	60	4,10	0,95
Trg-gost.zaposleni	43		4,7	7	34,9	51,2	2,3	42	4,36	0,82
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	66,7	16,7		6	4,00	0,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			26,7	56,7	16,7		30	3,90	0,66
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	84,6	7,7		13	4,00	0,41
Prim.ind.vodstvo	4					100		4	4,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15			13,3	73,3	13,3		15	4,00	0,53
Trg-gost.vodstvo	7			57,1		28,6	14,3	6	3,67	1,03
Svetovalci.primar	4			100				4	3,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25	4	4	64	24		4	24	3,13	0,68

Priloga A103: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno in pravilno izpolnjujejo zahtevane obrazce«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	42,9	42,9		7	4,29	0,76
Sec.ind.zaposleni	62		6,5	12,9	33,9	43,5	3,2	60	4,18	0,91
Trg-gost.zaposleni	43		2,3	14	34,9	46,5	2,3	42	4,29	0,80
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	50	33,3		6	4,17	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			23,3	46,7	30		30	4,07	0,74
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	15,4	38,5	38,5		13	4,08	0,95
Prim.ind.vodstvo	4				75	25		4	4,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15			40	40	20		15	3,80	0,77
Trg-gost.vodstvo	7			42,9	14,3	28,6	14,3	6	3,83	0,98
Svetovalci.primar	4		25	75				4	2,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25	4	20	48	28			25	3,00	0,82

Priloga A104: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno opravljajo zahtevane meritve npr. temperature«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				14,3	57,1	28,6	5	4,80	0,45
Sec.ind.zaposleni	62		1,6	8,1	29	59,7	1,6	61	4,49	0,72
Trg-gost.zaposleni	43	2,3		4,7	25,6	65,1	2,3	42	4,55	0,80
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	50	33,3		6	4,17	0,75
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			6,7	43,3	50		30	4,43	0,63
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	7,7	38,5	46,2		13	4,23	0,93
Prim.ind.vodstvo	4				50	50		4	4,50	0,58
Sec.ind.vodstvo	15			20	26,7	53,3		15	4,33	0,82
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	28,6	42,9	14,3	6	4,33	0,82
Svetovalci.primar	4			100				4	3,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25	4	12	36	32	16		25	3,44	1,04

Priloga A105: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno čistijo svoj delovni prostor«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				57,1	42,9		7	4,43	0,53
Sec.ind.zaposleni	62		3,2	11,3	22,6	61,3	1,6	61	4,44	0,83
Trg-gost.zaposleni	43			2,3	23,3	69,8	4,7	41	4,71	0,51
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	66,7	16,7		6	4,00	0,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		6,7	20	40	33,3		30	4,00	0,91
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	53,8	38,5		13	4,31	0,63
Prim.ind.vodstvo	4			25		75		4	4,50	1,00
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	53,3	20		15	3,93	0,70
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	71,4			7	3,71	0,49
Svetovalci.primar	4			100				4	3,00	0,00
Svetovalci.sekundar	25		4	52	36	8		25	3,48	0,71

Priloga A106: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju dosledno uporabljajo čist pribor ter pripomočke za delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				57,1	28,6	14,3	6	4,33	0,52
Sec.ind.zaposleni	62			8,1	24,2	66,1	1,6	61	4,59	0,64
Trg-gost.zaposleni	43		2,3	7	30,2	58,1	2,3	42	4,48	0,74
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				66,7	33,3		6	4,33	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			20	33,3	46,7		30	4,27	0,78
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	38,5	53,8		13	4,46	0,66
Prim.ind.vodstvo	4				50	50		4	4,50	0,58
Sec.ind.vodstvo	15			6,7	66,7	26,7		15	4,20	0,56
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	28,6		7	4,14	0,69
Svetovalci.primar	4		25	75				4	2,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25			48	40	12		25	3,64	0,70

Priloga A107: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju preprečujejo navzkrižno kontaminacijo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			42,9	42,9	14,3		6	4,50	0,55
Sec.ind.zaposleni	62		1,6	14,5	30,6	43,5	9,7	56	4,29	0,80
Trg-gost.zaposleni	43			16,3	23,3	51,2	9,3	39	4,38	0,78
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	33,3	33,3	16,7	5	4,20	0,84
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	16,7	46,7	33,3		30	4,10	0,80
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			7,7	69,2	23,1		13	4,15	0,55
Prim.ind.vodstvo	4				75		25	3	4,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	20	46,7	20	6,7	14	3,86	0,86
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	14,3	14,3	6	4,00	0,63
Svetovalci.primar	4		50	50				4	2,50	0,58
Svetovalci.sekundar	25		20	48	28	4		25	3,16	0,80

Priloga A108: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vse bolezenske znake vedno javijo nadrejenim«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7					71,4	28,6	5	5,00	0,00
Sec.ind.zaposleni	62	3,2	6,5	9,7	27,4	48,4	4,8	59	4,17	1,08
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	2,3	20,9	65,1	4,7	41	4,49	0,95
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	16,7	50	16,7		6	3,67	1,03
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	10	20	26,7	33,3	3,3	29	3,72	1,25
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	15,4	23,1	30,8	23,1		13	3,46	1,27
Prim.ind.vodstvo	4		25		25	25	25	3	3,67	1,53
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	26,7	33,3	33,3		15	3,93	0,96
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	14,3	14,3	6	4,00	0,63
Svetovalci.primar	4	25		50			25	3	2,33	1,15
Svetovalci.sekundar	25	12	20	32	24	12		25	3,04	1,21

Priloga A109: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo pravilno in učinkovito higieno rok«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	66,7	16,7		6	4,00	0,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	20	56,7	20		30	3,93	0,74
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			30,8	53,8	15,4		13	3,85	0,69
Prim.ind.vodstvo	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15			20	60	20		15	4,00	0,65
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	57,1	14,3		7	3,86	0,69
Svetovalci.primar	4		25	75				4	2,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25		24	48	20	8		25	3,12	0,88

Priloga A110: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju izvajajo čiščenje in razkuževanje po predpisanem planu«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	33,3	50		6	4,33	0,82
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		3,3	10	33,3	53,3		30	4,37	0,81
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			15,4	46,2	38,5		13	4,23	0,72
Prim.ind.vodstvo	4					100		4	5,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	40	33,3		15	4,07	0,80
Trg-gost.vodstvo	7				71,4	14,3	14,3	6	4,17	0,41
Svetovalci.primar	4			75	25			4	3,25	0,50
Svetovalci.sekundar	25	4	8	40	40	8		25	3,40	0,91

Priloga A111: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju vedno temeljito umijejo roke po uporabi sanitarij«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			28,6		42,9	28,6	5	4,20	1,09
Sec.ind.zaposleni	62		3,2	4,8	19,4	62,9	9,7	56	4,57	0,76
Trg-gost.zaposleni	43		2,3	2,3	20,9	69,8	4,7	41	4,66	0,66

Priloga A112: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zaposleni v živilskih obratih in lastnem podjetju redno preverjajo roke uporabnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Sec.ind.zaposleni	62	1,6		8,1	27,4	61,3	1,6	61	4,49	0,79
Trg-gost.zaposleni	43			9,3	25,6	62,8	2,3	42	4,55	0,67
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				33,3	66,7		6	4,67	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30			6,7	30	63,3		30	4,57	0,63
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			15,4	38,5	46,2		13	4,31	0,75
Prim.ind.vodstvo	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15			6,7	53,3	40		15	4,33	0,62
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	28,6		7	4,14	0,69
Svetovalci.primar	4			50	25		25	3	3,33	0,58
Svetovalci.sekundar	25	4	8	28	48	12		25	3,56	0,96

Priloga A113: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi usposabljanju zaposlenih namenili večji poudarek«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	33,3	16,7	16,7		16,7	5	2,40	1,14
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		10	46,7	16,7	26,7		30	3,60	1,00
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	23,1	38,5	23,1		13	3,62	1,19
Prim.ind.vodstvo	4	25	25		25		25	3	2,33	1,53
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	26,7	40	20	6,7		15	2,93	1,03
Trg-gost.vodstvo	7		28,6	14,3	28,6	14,3	14,3	6	3,33	1,21
Svetovalci.primar	4			25		75		4	4,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25		4	20	8	68		25	4,40	0,96

Priloga A114: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli bolj pravilno izdelan HACCP plan«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	33,3	16,7			16,7	5	1,80	0,84
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	26,7	23,3	36,7	6,7	6,7		30	2,43	1,16
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	30,8	30,8		15,4		13	2,54	1,33
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15	33,3	40	20		6,7		15	2,07	1,10
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	28,6				42,9	4	1,50	0,58
Svetovalci.primar	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Svetovalci.sekundar	25	4	8	20	24	44		25	3,96	1,17

Priloga A115: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi zaposlene bolj motivirali za delo po načelih zagotavljanja varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	50	16,7	16,7	5	4,00	0,71
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30		13,3	13,3	30	43,3		30	4,03	1,07
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			23,1	46,2	30,8		13	4,08	0,76
Prim.ind.vodstvo	4	25		25	50			4	3,00	1,41
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	40	33,3	20		15	3,67	0,90
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	71,4		14,3	6	3,83	0,41
Svetovalci.primar	4				25	75		4	4,75	0,50
Svetovalci.sekundar	25		4	8	16	68	4	24	4,54	0,83

Priloga A116: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi imeli nadrejeni več časa za nadzor nad izvajanjem dela delavcev«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	16,7	50	16,7		6	3,67	1,03
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	3,3	26,7	33,3	30		30	3,77	1,13
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		23,1	38,5	30,8		13	3,85	1,14
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	50			4	3,25	0,96
Sec.ind.vodstvo	15		26,7	40	20	13,3		15	3,20	1,01
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	57,1			7	3,43	0,79
Svetovalci.primar	4			50	25	25		4	3,75	0,96
Svetovalci.sekundar	25		8	28	32	28	4	24	3,83	0,96

Priloga A117: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko povečali število zaposlenih«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7	16,7	33,3		16,7	5	2,80	1,30
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	20	13,3	20	26,7	20		30	3,13	1,43
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	7,7	23,1	30,8	15,4		13	3,08	1,44
Prim.ind.vodstvo	4	50		25	25			4	2,25	1,50
Sec.ind.vodstvo	15	20	40	20	13,3	6,7		15	2,47	1,19
Trg-gost.vodstvo	7	42,9	28,6	28,6				7	1,86	0,90
Svetovalci.primar	4	50		25	25			4	2,25	1,50
Svetovalci.sekundar	25	12	12	16	20	36	4	24	3,58	1,44

Priloga A118: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko zaposlili strokovnjaka s področja varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	33,3		16,7		33,3	4	2,25	1,26
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	33,3	20	26,7	6,7	13,3		30	2,47	1,38
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	15,4	23,1	7,7	30,8	15,4	11	3,45	1,44
Prim.ind.vodstvo	4	25		25	50			4	3,00	1,41
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	33,3	26,7	13,3	13,3		15	2,80	1,26
Trg-gost.vodstvo	7		28,6	14,3	14,3	28,6	14,3	6	3,50	1,38
Svetovalci.primar	4		25		25	50		4	4,00	1,41
Svetovalci.sekundar	25	8	8	16	20	44	4	24	3,88	1,33

Priloga A119: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi lahko več denarja namenili za potrebe zagotavljanja varnih živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	16,7		50	16,7		6	3,33	1,51
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3		30	36,7	30		30	3,90	0,96
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	38,5	7,7	30,8	7,7	12	3,50	1,31
Prim.ind.vodstvo	4	75			25			4	1,75	1,50
Sec.ind.vodstvo	15	20	13,3	13,3	20	33,3		15	3,33	1,59
Trg-gost.vodstvo	7		28,6	14,3	28,6		28,6	5	3,00	1,00
Svetovalci.primar	4			25		75		4	4,50	1,00
Svetovalci.sekundar	25	8	8	4	28	48	4	24	4,04	1,30

Priloga A120: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bil naš obrat načrtovan drugače«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	33,3	33,3				6	2,00	0,89
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	13,3	6,7	40	33,3		30	3,80	1,24
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		23,1	15,4	30,8	30,8		13	3,69	1,18
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	13,3	13,3	33,3	33,3		15	3,73	1,28
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	28,6	14,3		14,3	14,3	6	2,33	1,51
Svetovalci.primar	4			25	25	50		4	4,25	0,96
Svetovalci.sekundar	25		4	16	28	48	4	24	4,25	0,90

Priloga A121: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Varnost živil bi se v našem podjetju / podjetjih izboljšala, če bi bila naša oprema novejša«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50			16,7	33,3		6	2,83	2,04
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	30	36,7	23,3		30	3,70	1,02
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		23,1	15,4	7,7	53,8		13	3,92	1,32
Prim.ind.vodstvo	4	25	25	25	25			4	2,50	1,29
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	13,3	20	33,3	20		15	3,33	1,34
Trg-gost.vodstvo	7	28,6		14,3	28,6	14,3	14,3	6	3,00	1,67
Svetovalci.primar	4	25			25	50		4	3,75	1,89
Svetovalci.sekundar	25		4	36	16	40	4	24	3,96	0,99

Priloga A122: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moram se prepričati, da so živila, ki jih proizvajamo, varna za porabnike«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				14,3	85,7		7	4,86	0,38
Sec.ind.zaposleni	62	8,1		6,5	1,6	82,3	1,6	61	4,52	1,18
Trg-gost.zaposleni	43				7	90,7	2,3	42	4,93	0,26

Priloga A123: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pomemben del moje službene odgovornosti je, da se držim vseh zahtev za zagotavljanje varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				42,9	57,1		7	4,57	0,53
Sec.ind.zaposleni	62			4,8	3,2	91,9		62	4,87	0,46
Trg-gost.zaposleni	43					100		43	5,00	0,00

Priloga A124: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Moje delo z živili ne vpliva na varnost živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	57,1	14,3	14,3		14,3		7	2,00	1,53
Sec.ind.zaposleni	62	54,8	4,8	3,2	8,1	25,8	3,2	60	2,43	1,79
Trg-gost.zaposleni	43	58,1	9,3		2,3	27,9	2,3	42	2,31	1,80

Priloga A125: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Pomembno je, da nenehno pridobivam nova znanja o varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	57,1	14,3		7	3,86	0,69
Sec.ind.zaposleni	62	3,2		3,2	6,5	85,5	1,6	61	4,74	0,81
Trg-gost.zaposleni	43			7	7	86		43	4,79	0,56

Priloga A126: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Bolezni, ki se prenašajo z živali, so bolj nevarne za občutljive skupine ljudi (kot so npr. otroci, starejši, nosečnice...)«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	14,3	42,9	28,6	5	4,40	0,89
Sec.ind.zaposleni	62	14,5		6,5	19,4	54,8	4,8	59	4,05	1,43
Trg-gost.zaposleni	43	18,6	2,3	7	11,6	51,2	9,3	39	3,82	1,62

Priloga A127: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Potrdilo, da imam znanje o sistemu HACCP, mi omogoča napredovanje na delovnem mestu«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	28,6	14,3		14,3	14,3	6	2,33	1,51
Sec.ind.zaposleni	62	74,2	9,7	1,6	1,6	6,5	6,5	58	1,47	1,11
Trg-gost.zaposleni	43	67,4	7	11,6	2,3	7	4,7	41	1,68	1,23

Priloga A128: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Če nimam zagotovljenih vseh pogojev za izvajanje dela po zahtevah za zagotavljanje varnosti živil, moram o tem obvestiti nadrejene«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				71,4	28,6		7	4,29	0,49
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	4,8	3,2	16,1	74,2		62	4,56	0,90
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	2,3		7	88,4		43	4,77	0,78

Priloga A129: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Verjamem, da tudi drugi delavci, ki opravljajo delo z živali, spoštujejo načela dobrih praks in sistema HACCP«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	28,6	28,6	28,6	5	4,20	0,84
Sec.ind.zaposleni	62		4,8	17,7	24,2	50	3,2	60	4,23	0,93
Trg-gost.zaposleni	43		4,7	18,6	18,6	55,8	2,3	42	4,29	0,94

Priloga A130: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Zagotovljene imam vse pogoje, da lahko opravljam delo po vseh zahtevah glede varnosti živil«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	42,9	42,9		7	4,29	0,76
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	4,8	17,7	24,2	43,5	4,8	59	4,02	1,15
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	4,7	16,3	23,3	48,8	2,3	42	4,10	1,14

Priloga A131: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »O osebnem problemu, ki me obremenjuje, se pogovorim s sodelavci«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	14,3	42,9	14,3	14,3	14,3		7	2,71	1,38
Sec.ind.zaposleni	62	38,7	12,9	27,4	9,7	11,3		62	2,42	1,39
Trg-gost.zaposleni	43	41,9	14	16,3	14	9,3	4,7	41	2,32	1,42
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	33,3	16,7	33,3	16,7			6	2,33	1,21
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	10	26,7	30	26,7	6,7		30	2,93	1,11
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	23,1	23,1	15,4	15,4	15,4	7,7	12	2,75	1,48
Prim.ind.vodstvo	4	25	50		25			4	2,25	1,26
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	40	20	20		6,7	14	2,50	1,02
Trg-gost.vodstvo	7	28,6	28,6		28,6	14,3		7	2,71	1,60

Priloga A132: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili višjo plačo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	14,3		14,3	14,3	42,9	14,3	6	3,83	1,60
Sec.ind.zaposleni	62	6,5	3,2	22,6	14,5	25,8	27,4	45	3,69	1,26
Trg-gost.zaposleni	43	14	9,3	20,9	14	18,6	23,3	33	3,18	1,42
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6				16,7	50	33,3	4	4,75	0,50
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	16,7	10	20	23,3	13,3	16,7	25	3,08	1,38
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4	7,7	7,7	15,4	15,4	38,5	8	3,13	1,64
Prim.ind.vodstvo	4	25	50				25	3	1,67	0,58
Sec.ind.vodstvo	15	20	33,3	20		6,2	20	12	2,25	1,14
Trg-gost.vodstvo	7	14,3		14,3		14,3	57,1	3	3,00	2,00

Priloga A133: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sedanje podjetje bi zapustil, če bi mi kje drugje ponudili bolj zanimivo delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	14,3	14,3	42,9	4	3,75	0,96
Sec.ind.zaposleni	62	11,3	1,6	11,3	22,6	33,9	19,4	50	3,82	1,38
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	11,6	18,6	18,6	16,3	25,6	32	3,28	1,33
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	33,3	33,3	16,7	5	4,20	0,84
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	26,7	23,3	23,3	13,3	26	3,58	1,21
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4			7,7	46,2	30,8	9	4,00	1,73
Prim.ind.vodstvo	4		50			25	25	3	3,00	1,73
Sec.ind.vodstvo	15	26,7	13,3	13,3	13,3	6,7	26,7	11	2,45	1,44
Trg-gost.vodstvo	7	14,3		14,3	28,6	14,3	28,6	5	3,40	1,52

Priloga A134: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Do upokojitve bom vztrajal v podjetju, kjer sem sedaj zaposlen«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	28,6			57,1	3	2,67	0,58
Sec.ind.zaposleni	62	14,5	3,2	17,7	9,7	22,6	32,9	42	3,33	1,52
Trg-gost.zaposleni	43	18,6	14	11,6	4,7	16,3	34,9	28	2,79	1,57
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7	50				33,3	4	1,75	0,50
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	6,7	30	10	6,7	33,3	20	2,85	1,23
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	30,8	7,7	23,1			38,5	8	1,88	0,99
Prim.ind.vodstvo	4			25	25		50	2	3,50	0,71
Sec.ind.vodstvo	15	6,7	13,3	26,7	13,3	6,7	33,3	10	3,00	1,15
Trg-gost.vodstvo	7	28,6		14,3	14,3	14,3	28,6	5	2,80	1,79

Priloga A135: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Če bi se še enkrat odločal, bi izbral isti poklic«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	14,3	42,9				42,9	4	1,75	0,50
Sec.ind.zaposleni	62	30,6	3,2	16,1	11,3	21	17,7	51	2,86	1,65
Trg-gost.zaposleni	43	16,3	9,3	14	11,6	30,2	18,6	35	3,37	1,57
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	50	16,7			33,3		6	2,50	1,97
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	6,7	23,3	16,7	23,3	16,7	25	3,36	1,41
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	15,4			23,1	30,8	30,8	9	3,78	1,64
Prim.ind.vodstvo	4		25	25	25		25	3	3,00	1,00
Sec.ind.vodstvo	15	13,3	6,7	13,3	26,7	33,3	6,7	14	3,64	1,45
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	14,3	28,6	28,6	5	4,00	1,00

Priloga A136: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Delo, ki ga opravljam sedaj, me ne zanima«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	28,6	28,6	28,6			14,3	6	2,00	0,89
Sec.ind.zaposleni	62	48,4	12,9	12,9	11,3	11,3	3,2	60	2,22	1,46
Trg-gost.zaposleni	43	65,1	4,7	4,7	4,7	16,3	4,7	41	1,98	1,59
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	83,3			16,7			6	1,50	1,22
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	70	6,7		6,7	10	6,7	28	1,71	1,41
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	84,6			7,7	7,7		13	1,54	1,33
Prim.ind.vodstvo	4	75				25		4	2,00	2,00
Sec.ind.vodstvo	15	60	6,7		6,7	20	6,7	14	2,14	1,75
Trg-gost.vodstvo	7	71,4	14,3			14,3		7	1,71	1,50

Priloga A137: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s svojim delom

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	14,3	28,6		7	3,71	0,95
Sec.ind.zaposleni	62		4,8	19,4	43,5	27,4	4,8	59	3,98	0,84
Trg-gost.zaposleni	43		2,3	20,9	46,5	27,9	2,3	42	4,02	0,78
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	66,7	16,7		6	4,00	0,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	3,3	13,3	56,7	16,7	6,7	28	3,86	0,89
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13			23,1	61,5	15,4		13	3,92	0,64
Prim.ind.vodstvo	4			25	75			4	3,75	0,50
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	20	33,3	33,3	6,7	14	4,00	0,96
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	71,4	14,3		7	4,00	0,58

Priloga A138: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z medsebojnimi odnosi na delovnem mestu

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	57,1	14,3	14,3		7	3,29	0,95
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	8,1	21	38,7	24,2	3,2	60	3,72	1,09
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	23,3	34,9	27,9	7	40	3,88	0,99
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	33,3	16,7	33,3		6	3,67	1,21
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	33,3	33,3	13,3	6,7	28	3,43	1,07
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	23,1	38,5	30,8		13	3,92	0,95
Prim.ind.vodstvo	4		50		25	25		4	3,25	1,50
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	33,3	33,3	6,7	14	4,07	0,83
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	42,9		14,3	6	3,33	0,82

Priloga A139: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z odnosi z nadrejenim oziroma podrejenimi

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	14,3	28,6		7	3,71	0,95
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	4,8	19,4	37,1	30,6	6,5	58	3,97	0,95
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	2,3	25,6	25,6	41,9	2,3	42	4,05	1,01
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	33,3	33,3		6	4,00	0,89
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	6,7	53,3	20	10	6,7	28	3,29	0,90
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		15,4	38,5	38,5		13	4,00	1,15
Prim.ind.vodstvo	4				75	25		4	4,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15			20	53,3	20	6,7	14	4,00	0,68
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	57,1		14,3	6	3,67	0,52

Priloga A140: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc, kako nadrejeni / podrejeni ocenjuje njihovo delo

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	57,1		28,6		7	3,43	1,13
Sec.ind.zaposleni	62	9,7	3,2	29	22,6	14,5	21	49	3,37	1,20
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	2,3	27,9	30,2	14	16,3	36	3,44	1,16
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			50	50			6	3,50	0,55
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	13,3	20	33,3	23,3	3,3	6,7	28	2,82	1,09
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		23,1	23,1	30,8	15,4	11	3,82	1,25
Prim.ind.vodstvo	4	25		25		25	25	3	3,00	2,00
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	46,7	20	6,7	14	3,93	0,73
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	28,6	14,3	28,6	5	3,80	0,84

Priloga A141: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z delovnimi pogoji

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			71,4	28,6			7	3,29	0,49
Sec.ind.zaposleni	62	11,3	11,3	35,5	25,8	12,9	3,2	60	3,18	1,17
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	23,3	44,2	20,9	4,7	41	3,80	0,93
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			33,3	66,7			6	3,67	0,52
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	3,3	33,3	40	10	6,7	28	3,46	1,00
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		23,1	38,5	30,8		13	3,85	1,14
Prim.ind.vodstvo	4			25	50	25		4	4,00	0,82
Sec.ind.vodstvo	15			46,7	33,3	13,3	6,7	14	3,64	0,74
Trg-gost.vodstvo	7			14,3	57,1	14,3	14,3	6	4,00	0,63

Priloga A142: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z možnostjo napredovanja

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			42,9	28,6		28,6	5	3,40	0,55
Sec.ind.zaposleni	62	14,5	14,5	27,4	21	9,7	12,9	54	2,96	1,24
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	7	27,9	39,5	9,3	7	40	3,35	1,10
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		33,3	16,7	16,7		33,3	4	2,75	0,96
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	16,7	26,7	26,7	16,7	3,3	10	27	2,59	1,12
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7		30,8	30,8	23,1	7,7	12	3,67	1,15
Prim.ind.vodstvo	4	25			25	50		4	3,75	1,89
Sec.ind.vodstvo	15		6,7	20	40	26,7	6,7	14	3,93	0,92
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	57,1		14,3	6	3,67	0,52

Priloga A143: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s svojim položajem na delovnem mestu

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	57,1	14,3	14,3		7	3,29	1,38
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	8,1	21	38,7	24,2	3,2	58	3,84	0,91
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	23,3	34,9	27,9	7	41	3,95	0,86
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6		16,7	33,3	16,7	33,3		6	3,33	1,21
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	6,7	6,7	33,3	33,3	13,3	6,7	27	3,37	0,93
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13		7,7	23,1	38,5	30,8		13	3,77	1,30
Prim.ind.vodstvo	4		50		25	25		4	5,00	0,00
Sec.ind.vodstvo	15			26,7	33,3	33,3	6,7	14	4,36	0,74
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	42,9		14,3	6	4,33	0,52

Priloga A144: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc z izobraževanjem / usposabljanjem v podjetju

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	57,1		28,6		7	3,43	1,13
Sec.ind.zaposleni	62	12,9	16,1	16,1	27,4	17,7	9,7	56	3,23	1,35
Trg-gost.zaposleni	43		7	16,3	34,9	37,2	4,7	41	4,07	0,93
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6			16,7	66,7	16,7		6	4,00	0,63
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	3,3	16,7	40	20	13,3	6,7	28	3,25	1,04
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	7,7	30,8	15,4	30,8	7,7	12	3,58	1,31
Prim.ind.vodstvo	4	25			50	25		4	3,50	1,73
Sec.ind.vodstvo	15			60	26,7	6,7	6,7	14	3,43	0,65
Trg-gost.vodstvo	7		14,3	28,6	28,6	14,3	14,3	6	3,50	1,05

Priloga A145: Ocene zadovoljstva anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc s plačo

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	14,3	28,6		7	2,71	0,95
Sec.ind.zaposleni	62	25,8	11,3	33,9	14,5	6,5	8,1	57	2,61	1,25
Trg-gost.zaposleni	43	14	18,6	37,2	20,9	4,7	4,7	41	2,83	1,09
Prim.ind.ziv.strokovnjaki	6	16,7		66,7	16,7			6	2,83	0,98
Sec.ind.ziv.strokovnjaki	30	16,7	20	30	23,3	3,3	6,7	28	2,75	1,14
Trg-gost.ziv.strokovnjaki	13	7,7	15,4	38,5	30,8		7,7	12	3,00	0,95
Prim.ind.vodstvo	4				75	25		4	4,25	0,50
Sec.ind.vodstvo	15			40	20	26,7	13,3	13	3,85	0,90
Trg-gost.vodstvo	7			28,6	28,6	14,3	28,6	5	3,80	0,84

Priloga A146: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »S sodelavci se dobro razumem«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7				71,4	28,6		7	3,57	0,98
Sec.ind.zaposleni	62	6,5	1,6	6,5	27,4	56,5	1,6	61	4,28	1,11
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	2,3	11,6	32,6	46,5	4,7	41	4,24	0,94

Priloga A147: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Sodelavci se zavzamejo zame«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			42,9	14,3	28,6	14,3	6	3,83	0,98
Sec.ind.zaposleni	62	9,7	6,5	21	25,8	24,2	12,9	54	3,56	1,28
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	7	16,3	27,9	23,3	23,3	33	3,82	1,07

Priloga A148: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me nagradi za dobro opravljeno delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	14,3	28,6		7	3,71	0,95
Sec.ind.zaposleni	62	32,3	9,7	25,8	16,1	9,7	6,5	58	2,59	1,39
Trg-gost.zaposleni	43	25,6	7	20,9	25,6	11,6	9,3	39	2,90	1,43

Priloga A149: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Od nadrejenega se veliko naučim«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1	14,3	28,6		7	3,71	0,95
Sec.ind.zaposleni	62	11,3	6,5	24,2	24,2	27,4	6,5	58	3,53	1,31
Trg-gost.zaposleni	43	9,3	7	20,9	27,9	32,6	2,3	42	3,69	1,28

Priloga A150: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni zna dobro organizirati delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		28,6	28,6		28,6	14,3	6	3,33	1,37
Sec.ind.zaposleni	62	6,5	8,1	19,4	30,6	29	6,5	58	3,72	1,20
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	9,3	39,5	41,9	2,3	42	4,17	0,96

Priloga A151: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni je pravičen«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			57,1		28,6	14,3	6	3,67	1,03
Sec.ind.zaposleni	62	4,8	3,2	24,2	27,4	33,9	6,5	58	3,88	1,11
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	9,3	16,3	34,9	30,2	4,7	41	3,80	1,14

Priloga A152: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni spremlja novosti v naši stroki«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	14,3	28,6	28,6	5	4,00	1,00
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	1,6	17,7	22,6	46,8	9,7	56	4,23	0,95
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	4,7	4,7	37,2	44,2	7	40	4,25	0,95

Priloga A153: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni izpolni vse svoje obljube«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	28,6	28,6	14,3	14,3	6	3,50	1,05
Sec.ind.zaposleni	62	8,1	6,5	27,4	19,4	30,6	8,1	57	3,63	1,26
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	7	18,6	41,9	20,9	7	40	3,73	1,06

Priloga A154: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni upošteva moje predloge in mnenja«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7		14,3	28,6	14,3	14,3	28,6	5	3,40	1,14
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	4,8	32,3	32,3	21	8,1	57	3,72	0,94
Trg-gost.zaposleni	43		4,7	14	44,2	34,9	2,3	42	4,12	0,83

Priloga A155: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni dobro pozna moje delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	14,3	28,6	42,9	4	4,25	0,96
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	3,2	22,6	24,2	46,8	1,6	61	4,13	0,99
Trg-gost.zaposleni	43	4,7	2,3	7	39,5	44,2	2,3	42	4,19	1,02

Priloga A156: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me spodbuja pri delu«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			28,6	28,6	42,9		7	4,14	0,90
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	11,3	14,5	29	37,1	6,5	58	3,95	1,10
Trg-gost.zaposleni	43	2,3	2,3	16,3	32,6	41,9	4,7	41	4,15	0,96

Priloga A157: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni si prizadeva, da dobro opravim svoje delo«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7			14,3	28,6	42,9	14,3	6	4,33	0,82
Sec.ind.zaposleni	62	1,6	4,8	8,1	29	46,8	9,7	56	4,27	0,96
Trg-gost.zaposleni	43			16,3	32,6	46,5	4,7	41	4,32	0,76

Priloga A158: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Z nadrejenim nimam stikov«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	42,9		57,1				7	2,14	1,07
Sec.ind.zaposleni	62	58,1	4,8	9,7	4,8	17,7	4,8	59	2,15	1,62
Trg-gost.zaposleni	43	51,2	7	2,3	20,9	11,6	7	40	2,30	1,60

Priloga A159: Ocene anketirancev v proizvodnji in distribuciji jajc na trditev »Nadrejeni me sploh ne opazi«

Skupine anketirancev	Št. odg. (N)	Sploh ne (%)	Ocena 2 (%)	Ocena 3 (%)	Ocena 4 (%)	Zelo (%)	Ne vem (%)	Št. odg. (n)	x	δ
Prim.ind.zaposleni	7	28,6		14,3	14,3		42,9	4	2,25	1,50
Sec.ind.zaposleni	62	56,5	6,5	11,3	8,1	9,7	8,1	57	2,00	1,44
Trg-gost.zaposleni	43	60,5	4,7	7	9,3	16,3	2,3	42	2,14	1,62

Priloga A160: Odgovori anketiranih rejcev, ki se ukvarjajo s prirajo jajc in zaposlenih v proizvodnji in distribuciji jajc (%), glede izobrazbe, narodnosti in spola

Stopnja izobrazbe	Skupine anketirancev			
	Kmetje N=17	Prim.ind.zaposleni N=7	Sec.ind.zaposleni N=62	Trg-gost.zaposleni N=43
Nedokončana osnovna šola		28,6		
Končana osnovna šola	17,6	14,3	4,8	
Nedokončana poklicna šola				
Končana poklicna šola	41,2		33,9	30,2
Nedokončana srednja šola			3,2	7
Končana srednja šola in več	17,6	57,1	51,6	60,5
Nedokončana višja šola				
Končna višja šola in več	23,5			
Ni odgovoril			6,5	2,3
Spol anketirancev				
Moški	76,5	28,6	45,2	39,5
Ženska	23,5	71,4	46,8	60,5
Ni odgovoril			8,1	
Narodnost				
Slovenska		100	79	88,4
Druga			12,9	11,6
Ni odgovoril			8,1	4,7

Priloga A161: Odgovori anketiranih živilskih strokovnjakov in predstavnikov vodstva v proizvodnji in distribuciji jajc (%), glede izobrazbe, narodnosti in spola

Stopnja izobrazbe	Skupine anketirancev					
	Prim.ind.ziv. strokovnjaki N=6	Sec.ind.ziv. strokovnjaki N=30	Trg-gost.ziv. strokovnjak N=13	Prim.ind. vodstvo N=4	Sec.ind.vodstvo N=15	Trg-gost.vodstvo N=7
Srednješolska ali nižja			15,4		20	14,3
Višješolska		16,7	7,7		13,3	14,3
Visokošolska, fakultetna	50	66,7	69,2	75	53,3	71,4
Specializacija, magisterij	50	13,3	7,7	25	6,7	
Doktorat					6,7	
Ni odgovoril		3,3				
Spol						
Moški	16,7	20	30,8	75	73,3	42,9
Ženska	83,3	80	69,2	25	26,7	57,1
Ni odgovoril						
Narodnost						
Slovenska	100	100	84,6	100	100	85,7
Druga			15,4			14,3
Ni odgovoril						