

# PROPIISI O SIGURNOSTI HRANE



MARIJA MILJKOVIĆ, DIPL.ING  
VODITELJICA SANITARNE INSPEKCIJE U ISTARSKOJ ŽUPANIJI  
PULA, 18.STUDENOG. 2008.GOD

# ZAKONODAVNI OKVIR

- **Zakon o hrani (NN 46/07)**
  - **Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07)**
  - **Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08)**
- **Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN79/07)**
- **Zakon o sanitarnoj inspekciji (NN 27/99 i 82/07)**

# ZAKON O HRANI

## ODGOVORNOSTI NADLEŽNOG TIJELA- MPRRR

- Organizacija i koordinacija službenih kontrola
- Kontakt s EK
- Upravljanje rizikom i obavještanje
- Upravljanje RASFF-om
- Izrada općeg plana upravljanja krizom i uspostava kriznog stožera
- Središnji registar (registriranih i odobrenih)
- Provođenje inspekcije
- Izrada jedinstvenog plana kontrole
- Godišnja izvješća- dostava EK
- Ovlašćivanje službenih i referentnih laboratorija

# Zakon o hrani

## OBVEZA TIJELA NADLEŽNOG ZA PROVOĐENJE INSPEKCIJE – MZSS

### - SURADNJA S NADLEŽNIM TIJELOM

- sustav brzog uzbunjivanja
- izrada kriznih planova
- dostava podataka o registraciji objekata u središnju evidenciju koju vodi nadležno tijelo
- višegodišnji nacionalni plan kontrole
- godišnji izvještaji o službenoj kontroli
- poštivanje procedura o suradnji koje je donijelo nadležno tijelo

### - IZRADA PROPISA ( članak 14)

### - PROVOĐENJE INSPEKCIJE

# Zakon o hrani

## ODGOVORNOST SPH

- **HRANA UDOVOLJAVA PROPISIMA** –primarna odgovornost
- Stavljanje na tržište zdravstveno ispravne hrane
- Označavanje, reklamiranje i prezentiranje ne smije potrošače dovesti u zabludu
- Sljedivost– postupke “korak naprijed i korak natrag”
  - dostupno nadležnom tijelu
- Povlačenje i obavijest ( NT i suradnja u provođenju mjera)
- **Udovoljavanje zahtjevima za higijenu hrane**
- **Samokontrola – DHP; HACCP**
- **Registracija, odobravanje**
- Suradnja s nadležnim tijelom i osobama ovlaštenim za službenu kontrolu
- **Izrada vodiča**

# Zakon o hrani – REGISTRACIJA, ODOBRAVANJE

## Zakon o hrani (46/07)

(članak 52.) Subjekt u poslovanju s hranom na propisan način podnosi zahtjev ministarstvu, za svaki objekt u kojem obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije kako bi se objekt registrirao, a u skladu s nadležnošću iz članka 86.

(članak 53.) Upisnik koji vodi ministarstvo  
Središnja evidencija registriranih objekata

**Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08)**

ODOBRAVANJE- SUBJEKTI KOJI PROIZVODE HRANU ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

SVAKI ODOBRENI OBJEKT DOBIVA ODOBRENI BROJ, A LISTA SVIH ODOBRENIH OBJEKTA SALJE SE EU KOMISIJI

## Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08)

- *Objekti koji podliježu registraciji*

Članak 5. stavak 1) točka b)

objekte koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se redovito priprema hrana životinjskog podrijetla radi stavljanja na tržište;

Registrirani objekti iz stavka 1) točke b) ovoga članka, mogu svoje proizvode stavljati na tržište:

- prodajom na mjestu proizvodnje;
- u vlastitoj turističkoj ponudi u okviru ugostiteljskog objekta;
- na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije.

# Zakon o hrani – REGISTRACIJA

## **SVRHA REGISTRA**

- planiranje kontrole
- “update” stanje objekata
- odabir objekata po kategorijama
- potvrda da objekt udovoljava propisima
- Objekt se briše iz evidencije:
  - nakon utvrđenih nedostataka u inspekcijskom nadzoru objekta
  - na temelju zahtjeva SPH



# ODOBRAVANJE

## Članak 8.

Odobravanje u skladu s odredbama ovoga Pravilnika obavezno je za:

a) objekte koji obavljaju djelatnosti za koje su propisani uvjeti u prilogu III Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla («Narodne novine«, broj 99/07), i to:

Izvozni objekti koji posluju s hranom životinjskog podrijetla, a nisu navedeni u Prilogu III Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla.

Meso odstrijeljene divljači namijenjeno javnoj potrošnji mora potjecati iz odobrenog objekta. Osobna uporaba mesa odstrijeljene divljači sudionika lova ne smatra se javnom potrošnjom.

# Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla

- Odnosi se na crveno i bijelo meso, divljač, proizvođače mesa, školjkaše, ribe i riblje proizvode, sirovo mlijeko, mliječne proizvode, jaja, životinjske masnoće, crijeva i iznutrice, želatinu, kolagen i dr.
- **NE ODNOSI SE NA UGOSTITELJSTVO I MALOPRODAJU !!!!** (izuzev vrlo velikih lanaca koji imaju preradu)

# **(PRED)PREDUVJETI - 1**

**STRUKTURALNI  
ZAHTJEVI**

**Provjera – prikladnost veličine i smještaja  
odgovarajuća i dostatna oprema  
garderoba i sanitarni čvor  
osigurana pitka voda  
higijensko održavanje**

**“SANITARNE ISKAZNICE” + “HIGJENSKI MINIMUM”**

Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN79/07)

**INSPEKCIJA**

## Preduvjetni programi, zahtjevi ...

Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07)

- **Objekti** (veličina, lokacija, dizajn prikladan za održavanje higijene, osvjetljenje, ventilacija, odvodnja, temperatura i zaštita od kontaminacije)
- **Prostorije** (podovi, zidovi, vrata, stropovi, održavanje higijene, kontaminacija, temperatura)
- **Pokretni ili privremeni objekt** (opskrba vodom, higijena površine, otpad)
- **Prijevoz** (čišćenje, kontaminacija, temp., hladni lanac)
- **Oprema** (čišćenje, kontrolni uređaji)
- **Termička obrada**
- **Otpad** nastao u poslovanju s hranom
- **Opskrba vodom** (led, para)
- **Osobna higijena** (zaštitna odjeća, zdravstveno stanje)
- **Odredbe koje se odnose na hranu** (prihvat sirovina, križna kontaminacija, štetnici, temperatura, odmrzavanje)
- **Pakiranje i ambalaža**
- **Izobrazba** (trening) osoblja

# PREDUVJETI - 2

Sustavi samokontrole uspostavljeni na HACCP principima

- Održavanje:- čišćenje i dezinfekcija prostora, pribora
- održavanje osobne higijene
  - ulazna kontrola
  - redovita provjera proizvoda na policama (rokovi trajanja, mehanička oštećenja i druge promjene)
  - kontrole temperature i održavanja hladnog lanca
  - kontrola štetnika
  - križna kontaminacija
  - otpad
  - trening osoblja

**PLANIRAJ**

**Reci što radiš**

**PROVODI**

**Radi što si rekao**

**DOKAŽI**

**Dokaži pomoću zapisa**

**INSPEKCIJA / AUDIT**

Kako ih uspostaviti i nadležnom tijelu dokazati (dokumentirani postupci – kontrolni sustavi)....

Pisanu proceduru čišćenja i dezinfekcije  
Pisanu proceduru kontrole temperature i održavanja hladnog lanca  
Plan održavanja  
Pisanu proceduru postupanja s otpadom  
Plan kontrole opskrbe vodom  
Postupak prijave bolesti  
Plan kontrole štetočina  
Pisanu proceduru sljedivosti i povrata proizvoda s tržišta  
Plan kontrole sirovine i dobavljača  
Program edukacije zaposlenika



# HACCAP ili sustav baziran na HACCAP-u

- ŠTO TO ZNAČI???



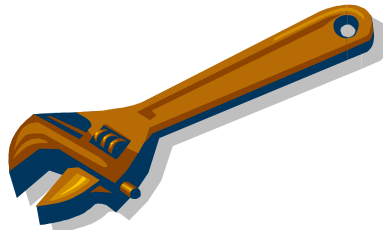
# TO ZNAČI

## Sustavni pristup identifikaciji, evaluaciji i kontroli rizika baziran na 7 principa:

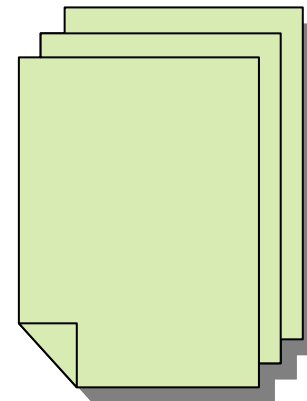
1. identifikacija opasnosti,
2. identifikacija kritičnih kontrolnih točaka,
3. postavljanje kritičnih limita-granica,
4. postavljanje programa kontrole-praćenja,
5. utvrđivanje korektivnih mjera,
6. uspostava provjere
7. dokumentiranje i analiza

**VAŽNO!!!**

**DA**



**NE**





Implementacija HACCP-a (postupci samokontrole na temelju HACCP principa)– **3 mogućnosti:**

1. Samo preduvjetni program za objekte niskog rizika ili oni koji provjerom utvrde da u procesu nemaju CCP-a – **VODIČI DHP**
2. Primjena HACCP-a u skladu s izrađenim **vodičima**
3. Potpuna implementacija svih 7 principa

RIZIČNOST OBJEKTA



NISKA

SREDNJA

VISOKA

**TOČKE 1. i 2. OBVEZATNE - ZA SVE SPH**

- Ispunjavanje strukturalnih zahtjeva, veličina i raspored prostorija, prikladna oprema, opskrba vodom
- **DHP i DPP, samokontrola**

**TOČKA 3. OVISNO O RIZIKU SPH**

**FLEKSIBILNOST**

# VODIČI ...

- Odgovornost SPH
- Dobrovoljna primjena
- Izrada i distribucija – predstavnici SPH određuju sadržaj i opseg vodiča (HACCP, DHP ili samo dio kontrolnih sustava)
- Uključivanje svih zainteresiranih strana
- Uvažavajući pravila prakse CA
- Mogućnost korištenja vodiča EK ili neke druge zemlje članice (nije ocijenjen od NT)
- Uloga NT- procjena u skladu s propisima o hrani primjenjivi u sektoru za koji su namijenjeni

# VODIČI ...

- **VODIČI SADRŽE:**
- -načine praktične primjene preduvjeta
- -zahtjeve za sirovine
- **-analizu rizika**
- Utvrđivanje **kritičnih kontrolnih točaka** u pripremi i preradi, **uključujući rizike i temperaturne zahtjeve**
- Utvrđivanje higijenskih zahtjeva koji moraju biti ispunjeni osobito u pripremi gotove hrane tzv. “ready to eat”
- Posebno se obrađeni vodiči sa mjerama(procedurom) koje treba poduzeti u objektima gdje se hrana priprema za osjetljive grupe ljudi( djeca, starije osobe,bolesnici..)

**Provjera – prikladnost veličine i smještaja  
odgovarajuća i dostatna oprema  
garderoba i sanitarni čvor  
osigurana pitka voda  
higijensko održavanje**

Održavanje:- čišćenje i dezinfekcija prostora,  
pribora

- održavanje osobne higijene
- ulazna kontrola
- redovita provjera proizvoda na policama (rokovi trajanja, mehanička oštećenja i druge promjene
- kontrole temperature i održavanja hladnog lanca
- kontrola štetnika
- križna kontaminacija
- otpad
- trening osoblja



**VODIČI –  
DETALJNE UPUTE**

# FLEKSIBILNOST

Dozvoljeno su određena odstupanja od higijenskih uvjeta propisanih higijenskim paketom a za hranu s tradicionalnim svojstvima, odnosno hranu koja se proizvodi na tradicionalan način, takve uvjete mogli bi propisati npr. za proizvodnju vina koja se i danas uglavnom proizvode na tradicionalan način.

- Primjer takvih odredbi:
- ***Prostorije mogu posebno imati zidove, stropove i vrata koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili izrađeni od nehrđajućeg materijala te prirodne geološke zidove, stropove i podove.***
- ***Čišćenje i dezinfekcija prostorija iz stavka 1. ovoga članka te učestalost njihovog izvođenja prilagođavanju se aktivostima uzimajući u obzir specifičnu ambijentalnu floru navedenih prostorija.***
- ***Pribor i opremu dozvoljeno je koristiti isključivo za pripremu, pakiranje i ambalažiranje ovih proizvoda.***
- ***Pribor i oprema iz stavka 3. ovoga članka moraju se stalno održavati na zadovoljavajućem stupnju higijene i moraju se redovito prikladno čistiti i dezinficirati***

# Službene kontrole

- **Ispitivanje kontrolnih sustava koje je uspostavio subjekt**
- **Kontrolu higijenskih uvjeta**
- Pregled dokumentacije i evidencije
- **Procjene DPP, DHP, HACCP-a ( uzimajući u obzir izrađene vodiče)**
- Kontrole vlastitim instrumentima radi verifikacije mjerenja koje je proveo subjekt u poslovanju s hranom
- Ostale kontrole s ciljem utvrđivanja sukladnosti hrane s općim i specifičnim propisima
- Inspekciju:
  - - objekata, opreme, postrojenja..
  - - sirovine, sastojaka...
  - - materijala koji dolaze u neposredan dodir s hranom
  - - postupak čišćenja i održavanja

INSPEKCIJA



AUDIT

# GLAVNI CILJ SLUŽBENIH KONTROLA JE:

1. Provjera usklađenosti rada subjekata u poslovanju s hranom sa zakonskom regulativom
2. Prevencija rizika za zdravlje ljudi i životinja
3. Zaštita potrošača



HVALA NA PAŽNJI