



„HIGIJENA HRANE”

„Odrednice proizvodnje i prodaje ekološki uzgojene hrane“

Osijek, 12. ožujka 2014.

Ministarstvo poljoprivrede
Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Ksenija Longo, dr.med.vet., univ.spec.techn.aliment.

ZAKONODAVSTVO OD 01.07.2013.

**ZAKON O HRANI
(NN 81/2013)**

- UREDBA 178/2002

**ZAKON O HIGIJENI HRANE I
MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA ZA
HRANU
(NN 81/2013)**

- UREDBA 852/2004 O HIGIJENI HRANE
- UREDBA 2073/2005 O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA ZA HRANU

**ZAKON O VETERINARSTVU
(NN 82/2013, 148/2013)**

- UREDBA 853/2004 O HIGIJENI HŽP
- UREDBA 854/2004 O SLUŽBENIM KONTROLAMA HŽP

**ZAKON O SLUŽBENIM KONTROLAMA
KOJE SE PROVODE SUKLADNO
PROPISIMA O HRANI, HRANI ZA
ŽIVOTINJE, O ZDRAVLJU I
DOBROBITI ŽIVOTINJA (NN 81/2013,
148/2013)**

- UREDBA 882/2004 O SLUŽBENIM KONTROLAMA KOJE SE PROVODE SUKLADNO PROPISIMA O HRANI, HRANI ZA ŽIVOTINJE, O ZDRAVLJU I DOBROBITI ŽIVOTINJA

**ZAKON O INFORMIRANJU
POTROŠAČA O HRANI
(NN 56/2013)**

- UREDBA 1169/2011

EU PROPISI - HIGIJENA HRANE

Uredba (EZ) br. 178/2002
koja propisuje opće principe i zahtjev zakona o hrani, utemeljuje
Europsku agenciju za hranu

SUBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM

Uredba (EZ) br. 852/2004:
higijena hrane

Uredba (EZ) br. 853/2004:
posebna pravila higijene za HŽP

Opća

Posebna

Uredba (EZ) br. 2073/2005: mikrobiološki kriteriji za hranu

UREDBA 852/2004 O HIGIJENI HRANE

OPĆA PRAVILA

- Odnosi se na svu hranu
- Predviđa integrirani pristup „od farme do stola”
- Odnosi se na sve faze: primarnu proizvodnju, preradu, distribuciju, izvoz
- SPH - primarno odgovoran
- Uspostavlja primjenu postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP
- Proširuje kontrolu od strane SPH i na primarnu proizvodnju
- Obvezuje na održavanje hladnog lanca za onu hranu koja ne može biti pohranjena na ambijentalnoj temperaturi
- Obvezuje na uspostavu mikrobioloških kriterija te kontrolu temperature

UREDBA 852/2004 O HIGIJENI HRANE

ODGOVORNOSTI SPH

Obvezuje SPH na:

- ✓ Registraciju objekta
- ✓ Odobravanje objekta
- ✓ Ažuriranje podataka vezanih uz objekt

SPH moraju osigurati udovoljavanje zahtjevima higijene u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane pod njihovom kontrolom

SPH prema potrebi moraju usvojiti posebne mjere higijene u odnosu na:

- ✓ sukladnost s mikrobiološkim kriterijima za hranu
- ✓ ostali postupci potrebni da se postignu ciljevi Uredbe
- ✓ udovoljavanje zahtjevima kontrole temperature
- ✓ održavanje hladnog lanca
- ✓ uzorkovanje i analizu

ZAHTJEVI HIGIJENE HRANE

Opći i posebni zahtjevi higijene hrane

SPH - primarna
proizvodnja

- Opći zahtjevi higijene: Uredba 852/2004, Dodatak I. dio A.
- Posebni zahtjevi higijene: Uredba 853/2004 (sirovo mlijeko, školjkaši) - HŽP

SPH -
proizvodnja,
prerada,
distribucija

- Opći zahtjevi higijene: Uredba 852/2004, Dodatak II.
- Posebni zahtjevi higijene: Uredba 853/2004 – hrana životinjskog podrijetla

PRIMARNA PROIZVODNJA

DODATAK I. DIO A. UREDBE 852/2004

SPH moraju osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije

SPH moraju kontrolirati opasnosti uključujući:

- ✓ mjere za kontrolu kontaminacije (iz zraka, tla, vode, hrane za životinje, gnojiva, VL i VMP, sredstava za zaštitu bilja i biocida te zbog skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada)
- ✓ mjere vezane uz zdravlje i dobrobit životinja i biljno zdravlje koje imaju implikacije na zdravlje ljudi, uključujući programe praćenja i suzbijanja zoonoza i njihovih uzročnika



PRIMARNA PROIZVODNJA

DODATAK I. DIO A. UREDBE 852/2004

SPH moraju poduzimati sljedeće mjere:

- ✓ čistiti i dezinficirati sve prostorije, objekte, opremu, spremnike, vozila i plovila
- ✓ osiguravati čistoću životinja za uzgoj i onih koje se upućuju na klanje
- ✓ koristiti vodu za piće ili čistu vodu
- ✓ osigurati da hranom rukuju zdrave osobe
- ✓ sprečavati da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju
- ✓ privremeno skladištiti i odvojeno skupljati otpad i opasne tvari tako da se spriječi kontaminacija
- ✓ sprečavati unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane
- ✓ uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima
- ✓ pravilno upotrebljavati dodatke hrani za životinje, VL, VMP, sredstva za zaštitu bilja i biocide

PRIMARNA PROIZVODNJA

DODATAK I. DIO A. UREDBE 852/2004

SPH moraju poduzimati odgovarajuće korektivne mjere u slučaju nesukladnih nalaza službenih kontrola.

SPH moraju voditi i čuvati evidencije o mjerama koje poduzimaju radi kontrole opasnosti i to o:

- ✓ vrsti i podrijetlu hrane kojom su hranjene životinje
- ✓ VL i VMP ili drugim vrstama liječenja kojima su bile podvrgnute životinje, datumu primjene lijekova odnosno liječenja i karenciji tj. o uporabi sredstava za zaštitu bilja i biocida
- ✓ pojavama bolesti koje mogu utjecati na sigurnost hrane životinjskog podrijetla odnosno svakoj pojavi štetnika ili bolesti koje mogu utjecati na sigurnost hrane biljnog podrijetla

PROIZVODNJA, PRERADA I DISTRIBUCIJA

DODATAK II. UREDBE 852/2004

- Opći zahtjevi za objekte u poslovanju s hranom
- Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana
- Zahtjevi za pokretne i/ili privremene objekte (šatori, štandovi na tržnicama, pokretna vozila za prodaju), objekte koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori ali u kojima se redovito priprema hrana u svrhu stavljanja na tržište, automati za prodaju
- Prijevoz
- Zahtjevi koji se odnose na opremu
- Otpad nastao u poslovanju s hranom
- Opskrba vodom
- Osobna higijena
- Odredbe koje se odnose na hranu
- Odredbe koje se odnose na pakiranje i ambalažiranje hrane
- Termička obrada
- Izobrazba

POSEBNI ZAHTJEVI HIGIJENE

DODATAK III. UREDBE 853/2004

- meso domaćih papkara
- mes peradi i lagomorfa
- meso divljači iz uzgoja
- meso divljači
- mljeveno meso, mesni pripravci i SOM
- mesni proizvodi
- živi školjkaši
- proizvodi ribarstva
- sirovo mlijeko i mliječni proizvodi
- jaja i proizvodi od jaja
- žablji kraci i puževi
- mast i čvarci, obrađeni želuci, mjehuri i crijeva, želatina, kolagen

PRIMJENA FLEKSIBILNOSTI

Države članice mogu, bez ugrožavanja ostvarivanja ciljeva zahtjeva higijene donijeti nacionalne mjere za prilagodbu zahtjeva utvrđenih u Dodatku II. Uredbe 852/2004 te dodatku III. Uredbe 853/2004 kako bi se omogućila:

- daljnja primjena ***tradicionalnih metoda*** u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane,
- lakše poslovanje u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja,
- fleksibilnost u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata malog kapaciteta.

UREDBA (EZ) BR. 2074/2005

**ODSTUPANJA OD UREDBE (EZ) BR.
852/2004 ZA HRANU TRADICIONALNIH
KARAKTERISTIKA**

Hrana
tradicionalnih
karakteristika

- Povijesno priznati tradicionalni proizvodi, ili
- Proizvedeni u skladu s kodificiranim ili registriranim referentnim tehnikama tradicionalnog procesa, ili po tradicionalnoj metodi proizvodnje
- Zaštićeni kao tradicionalni prehrambeni proizvodi

UREDBA (EZ) BR. 2074/2005

Koja
odstupanja?

- prostorije
- Instrumenti i oprema (materijali za pripremu, pakiranje ili zamatanje)

PROSTORIJE

- Kada je izlaganje proizvoda okolini potrebno za djelomični razvoj karakteristika proizvoda
- Zidovi, stropovi i vrata koja nisu od glatkog, nepropusnog, neupijajućeg materijala ili materijala otpornog na koroziju te prirodni geološki zidovi, stropovi i podovi

Čišćenje i
dezinfekcija

Provodi se na način da se uzme u obzir
posebna flora okoliša

UREDBA (EZ) BR. 2074/2005

ODSTUPANJE

- Odobrenje od države članice
- Individualno ili opće
- Notifikacija Komisiji i ostalim državama članicama u roku od 12 mjeseci od odobrenja koja uključuje:
 - ✓ Opis zahtjeva higijene
 - ✓ Opis prehrambenog proizvoda i objekta koji ga proizvodi

FLEKSIBILNOST NA NACIONALNOM NIVOU

U TIJEKU JE RASPRAVA

- Definiranje objekata (objekti za klanje, objekti za preradu mlijeka i preradu mesa i pokretne klaonice)
- Definiranje kapaciteta objekata
- Fleksibilnost u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata za preradu hrane životinjskog podrijetla malog kapaciteta
- Korištenje obrađenih drvenih konstrukcija u prostorijama za dimljenje, zrenje i skladištenje pod uvjetom da se održavaju na odgovarajući način
- Prirodni materijali podova, zidova ili stropova u prostorijama za zrenje i skladištenje ako to zahtijeva metoda proizvodnje



Hvala
Köszönöm

