

USVOJEN "HIGIJENSKI PAKET" EU

Hadžiosmanović¹, M.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva usvojilo je 01. listopada 2007. godine osnovne propise "Higijenskog paketa" čime su uredbе EU broj 852/2004, 854/2004, 882/2004 i 2073/2005 koje su u izravnoj su vezi s Direktivom 2002/99 stupile na snagu i u Republici Hrvatskoj.

"Higijenski paket" čine četiri propisa i to: Pravilnik o higijeni hrane, Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla, Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla i Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani za životinje te propisa o zdravlju i zaštiti životinja.

Pravilnik o higijeni hrane (NN RH 99/2007) propisuje opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju hranom, sadrži popis stručnih pojmova te propisuje obveze subjekata u poslovanju s hranom, izradu nacionalnih vodiča za dobru higijensku praksu što sve uključuje načela higijene u primarnoj proizvodnji, subjekata u poslovanju s hranom i njihove obveze.

Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN RH 99/2007) u općim odredbama određuje područje primjene, obveze subjekata u poslovanju s hranom animalnog podrijetla te sadrži pojmovnik i zahtjeve u pogledu pojedinih segmenata u lancu prehrane (klaonice, rasjekavaonice). Pravilnikom je propisan postupak klanja za pojedine vrste životinja, postupak s pojedinim vrstama životinja prije klanja te higijenske mjere za mesne proizvode tijekom i nakon proizvodnje. Zahtjevi se nadalje propisuju za žive školjkaše koji uključuju opće uvjete za njihovo stavljanje u promet, proizvodna područja te zahtjeve za skupljanje i izlovljavanje, ponovno polaganje i ostale relevantne zahtjeve radi osiguranja zdravstvene ispravnosti i zadovoljavajuće kakvoće. Pravilnikom se reguliraju zahtjevi i za proizvode ribarstva, plovila te popratnu opremu koja uključuje brodove hladnjače i brodove tvornice. Proizvodi ribarstva podijeljeni su u skupine svježih i zamrznutih

proizvoda. Propisani su zahtjevi u pogledu kakvoće proizvoda ribarstva, posebice pri nalazu parazita, te kakvoća sirovine za proizvodnju ribljeg ulja za prehranu ljudi. Zdravstveni uvjeti za proizvode ribarstva uključuju organoleptička svojstva, nalaz histamina, ukupni isparivi dušik, nalaz parazita i toksina štetnih za zdravlje ljudi. Ovaj Pravilnik propisuje i zahtjeve koji se odnose na sirovo mlijeko, kolostrum, mliječne proizvode i proizvode na bazi kolostruma te u proizvodnji obuhvaćaju temperaturne limite i toplinsku obradu. Za proizvode od jaja propisani su zahtjevi za objekte, sirovinu te higijenski zahtjevi u proizvodnji. Ostatak Pravilnika obuhvaća kriterije za žablje krake i puževe, mast i čvarke te obrađene želuce, mjechure i crijeva, želatinu i kolagen.

Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN RH 99/2007) propisuje područje primjene te načela odobravanja objekata, opća načela službenih kontrola koje se odnose na pojedine vrste živih životinja i njihovih proizvoda. Ovim propisom obuhvaćeni su i postupci pri uvozu. U prilogu propisuju se zahtjevi za svježe meso, žive školjkaše, proizvode ribarstva te sirovo mlijeko, kolostrum i mliječne proizvode. Posebno poglavlje odnosi se na kompetencije službenih veterinarara i službenih pomoćnika u postupku inspekcijskih pregleda. Službeni veterinari osobe su koje su položile odgovarajući ispit te imenovane od nadležnog ministra dok su službeni pomoćnici osobe s položenim odgovarajućim ispitom te imenovani od nadležnih tijela.

Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani za životinje te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (NN RH 99/2007) propisuje kompetencije nadležnog tijela, način uzimanja uzoraka i analiza, upravljanje krizom te kontrole pri uvozu hrane i hrane za životinje iz trećih zemalja. Ovaj propis određuje način financiranja službenih kontrola, te nadležnost referentnih laboratorija kao i postupak suradnje između zemalja članica EU. Pravilnikom

¹ Dr.sc. Mirza Hadžiosmanović, redoviti profesor, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica Veterinarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Heinzlova 55; e-mail: hmirza@vef.hr

se propisuju programi kontrole Europske zajednice u državama članicama i trećim zemljama. Također, obuhvaćeni su opći uvjeti uvoza, edukacija osoba koje obavljaju kontrolu i provedbene mjere. U prilogima detaljno su razrađeni sadržaji stručnog osposobljavanja osoba koje provode službene kontrole, karakterizacija analitičkih metoda, kao i ostale aktivnosti u vezi sa službenim kontrolama. ■

BILJNA MASNOĆA FE 19

Kolovrat¹, M.

Vremena se mijenjaju, pa tako i naš način življenja ali i način prehrane. U izlozima trgovačkih lanaca i propagandnim lecima velikim slovima skreće nam se pozornost da su uveli HACCP sustav, proizvođači posjeduju ISO I HALAL certifikat i sl., koristeći to kao adut u prodaji. To su, dakle, planovi i propisi po kojima se postupa u cilju održavanja zdravstvene ispravnosti mesnih prerađevina, njihove kvalitete i stalnosti kvalitete sirovina, zaštite od mikrobioloških i drugih onečišćenja. Da bi se propisi proveli i uspostavila kontrola, teret se dodatno prenosi na voditelje tehnološkog procesa, a oni opet pojačavaju zahtjeve i upite na dobavljače sirovina. Kada je riječ o začinskim dodacima onda to gotovo redovito znači i inovacije u cilju poboljšanja proizvodnje mesnih prerađevina. Ukoliko mesni proizvodi ne smiju sadržavati svinjsko meso i svinjsku masnoću, razvijeni su postupci u kojima se koristi emulzija od biljne masti ili ulja. Emulzije su se izrađivale i u slučaju proizvodnje prerađevina isključivo od goveđeg mesa, korištenjem govedske masnoće (loja). Loj bi se naprije fino usitnjavao na kutteru, a potom se dodavala topla/hladna voda i emulgator u čijem je sastavu najčešće bilo mlijeko u prahu. Konzistencija tako dobivene emulzije nije dopuštala primjenu u obliku kockica ili stabilnih zrnaca dobivenih mljevenjem od 1-5 mm veličine. Zadatak je, dakle, bio proizvesti emulgator koji će osigurati čvrstu emulziju u funkciji imitiranja komada slanine na presjeku gotovog proizvoda i ne samo imitiranja izgleda već i osobina slanine koje će se zadržati pri daljnjoj preradi. To znači mogućnost korištenja tako proizvedene emulzije u zrnatom obliku (polutrajne i trajne kobasice) i u

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



Veselimo se Vašem sudjelovanju!

Međunarodni praktični seminar
za menadžment mesne industrije
i logistike svježine sa
razgledavanjem pogona



19. i 20. studenog 2007.
u Valluhn/Njemačka

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte
Vaše poduzeće pomoću naših kom-
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu
budućnost!

Mi smo tu za Vas –
Vaš strukovni ERP-stručnjak



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.

Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin

Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055

info-hr@csb-system.com