

stranu konzumiranja hrane. U pogledu eventualnih rizika i sigurnosti mesa kloniranih životinja posebno se ističe podatak da su istraživanja pokazala povećanu smrtnost i slabiju otpornost kloniranih životinja prema određenim bolestima, iako se bolesni i manje

otporni klonovi isključuju iz prehrambenog lanca. Dodajmo na koncu i općenito prihvaćenu europsku orijentaciju prema prirodnoj (zdravoj) hrani koju javnost podržava te općeniti zazor uvođenja različitih biotehnoloških inovacija u proizvodnju hrane. ■

KRATAK PREGLED PRAVILNIKA VEZANIH UZ RAD SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

U ovom članku bit će prikazan kratak pregled pravilnika koji reguliraju uvjete za rad te kontrolu nad radom subjekata u poslovanju s hranom, prvenstveno Pravilnika o higijeni hrane (NN RH 99/07), Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN RH 99/07), Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN RH 99/07) te Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verificiranja postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (NN RH 99/07).

Prema Zakonu o hrani (NN RH 46/07), subjektom u poslovanju s hranom se smatra bilo koja fizička ili pravna osoba odgovorna za osiguravanje nesmetane provedbe propisa o hrani unutar poslovanja kojim upravlja.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljiti određene propisane uvjete. Između ostalog, moraju koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, uzimajući u obzir sve postupke prerade kojima će primarni proizvodi biti naknadno podvrgnuti. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju biti čisti, održavani i u dobrom stanju. Projekt, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojemu se posluje s hranom moraju omogućavati odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprječavanje ili smanjivanje kontaminacije putem zraka te osiguravati odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova. Nadalje, moraju sprječavati nakupljanje nečistoće, doticaj s otrovnim materijalima, unošenje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama. Također, mora-

ju omogućiti dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, i, naročito, suzbijanje štetočina. Prema potrebi, treba ju osiguravati odgovarajuće temperaturne uvjete za rukovanje i skladištenje hrane, kapaciteta dovoljnog za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti.

U objektima mora biti osiguran odgovarajući broj zahoda s tekućom vodom spojenih na učinkoviti odvodni sustav. Zahodi ne smiju voditi izravno u prostorije u kojima se rukuje hranom. Nadalje, mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje.

Prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorima u kojima se rukuje hranom.

U objektima mora biti osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka, a umjetno izazvan protok zraka iz onečišćenog prostora u čisti prostor se mora izbjegavati. Filtri i drugi dijelovi sustava za izmjenu zraka koji se moraju čistiti ili mijenjati moraju biti lako dostupni. U sanitarnim prostorijama mora se osigurati odgovarajuća prirodna ili umjetna izmjena zraka.

Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.

Sustavi za odvod otpadnih voda moraju biti svrhoviti, projektirani i izgrađeni tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije. Ukoliko su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, moraju biti

projektirani na način da se osigura da voda ne teče iz onečišćenog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.

Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.

Da bi bili proglašeni odobrenim i registriranim, po udovoljavanju navedenim uvjetima, subjekti u poslovanju s hranom moraju, skupa sa Zahtjevom za priznavanje propisanih uvjeta radi upisa u službeni evidenciju odobrenih objekata, preslikom rješenja odobrene projektne dokumentacije i dokazom

u uplaćenju pristojbi za rad stručnog povjerenstva, podnijeti zahtjev nadležnom tijelu, odnosno Upravi za veterinarstvo pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja. Nadležno tijelo po podnesenom zahtjevu subjekta u poslovanju s hranom za odobrenje objekta obavlja pregled objekta na licu mjesta.

Objekt će biti odobren ako je podnositelj zahtjeva dokazao da je udovoljeno zahtjevima i odredbama propisa o hrani. Ako utvrdi da su u objektu ispunjeni propisani zahtjevi koji se odnose na infrastrukturu i opremu nadležno tijelo izdaje uvjetno odobrenje. Ako potom u roku od tri mjeseca na temelju nove službene kontrole utvrdi da su ispunjeni ostali

>>EmOs<<

Poduzeće za proizvodnju, trgovinu, održavanje, uvoz-izvoz zastupstvo za Republiku Hrvatsku i Bosnu i Hercegovinu

Zagreb, Čulinečka c.27; tel/fax: 01/2988-541,542; mob: 099/2302-330

Osijek, J.J. Strossmayera 294; tel/fax: 031/ 377-866,307-253

e-mail: emos@zg.t-com.hr

www.emoszg.hr

Svojim poslovnim partnerima Sretan Božić i uspješna nova 2008.!

SEEWALD-CHEMIE



Program SEEWALD-HIGIJENSKI SISTEMI raspolaže širokom paletom proizvoda koji su na osnovu primjene podjeljeni u nekoliko ciljnih grupa, i to: industrija prehrane i prerade mesa kao i veliki sistemi za pripremu i skladištenju hrane, auto industrija kao i svi veliki sistemi koji zahtjevaju generalna čišćenja na najvišem nivou standarda kvaliteta. Naša paleta higijenske zaštite ispunjava uslove HACCP standarda i norme EC/EU.



U mogućnosti smo Vam ponuditi sve vrste četki, brisača, lopata i strugalica za profesionalnu upotrebu širokog spektra djelovanja. Područje djelovanja vezano je za proizvodnje hrane kojoj pripadaju slijedeće industrije: pekarske, mljekarske, mesne, prehrambene kao i proizvodnja raznih pića, već ima veliki uticaj u drugim granama kao što su: bolnice kemijska industrija, farmaceutska industrija i druge grane u kojima se zahtjeva visok stupanj čišćenja i higijene. Naš program ispunjava uslove HACCP standarda i norme EC/EU.

GIESSER MESSER

Alles im Griff

Ovaj program obuhvaća cjelokupnu opremu u mesnoj i prehrambenoj industriji kao osnovna sredstva za rad i kao zaštitna sredstva na radu. Izrađeni od kvalitetnih i posebno biranih materijala koji garantiraju trajnost i kvalitetu. Svi proizvodi iz ovog programa ispunjava uslove HACCP standarda i norme EC/EU.



zahtjevi određeni propisima o hrani, nadležno tijelo izdaje trajno odobrenje. Međutim, ako još nisu u potpunosti ispunjeni svi propisani zahtjevi, izdano uvjetno odobrenje se može produljiti najduže još šest mjeseci. Nadalje, nadležno tijelo službenim kontrolama provjerava stanje odobrenih objekata te ukoliko utvrdi značajne nedostatke ili u više navrata zabranjuje rad u nekom objektu, a subjekt u poslovanju s hranom ne može dati primjerene garancije u vezi s nastavkom poslovanja, pokreće postupak ukidanja odobrenja toga objekta. Ako subjekt u poslovanju s hranom zajamči da će riješiti nedostatke u razumnom roku, nadležno tijelo može privremeno staviti izvan snage izdano odobrenje.

Nadležno tijelo ažurira popis odobrenih objekata i osigurava njegovu dostupnost nadležnim tijelima zemalja članica i javnosti. Objekti koji podliježu odobravanju upisuju se na temelju rješenja o odobravanju koje donosi nadležno tijelo u Upisnik odobrenih objekata koji vodi nadležno tijelo. Objekti se iz Upisnika brišu u slučajevima podnesenog zahtjeva ovlaštene osobe subjekta u poslovanju s hranom, ukidanja odobrenja nakon utvrđenih nedostataka u inspeksijskom nadzoru objekta, proteka roka na koji je izdano odobrenje i ukidanja uvjetnog odobrenja. Svakom odobrenom objektu, uključujući i one kojima je izdano uvjetno odobrenje, nadležno tijelo dodjeljuje broj odobrenja kojemu se mogu dodati i šifre kako bi se označila vrsta hrane životinjskog podrijetla koja se proizvodi.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovom kontrolom udovoljavaju propisanim zahtjevima higijene utvrđene odredbama Pravilnika o higijeni hrane. Sukladno tome, prema potrebi provode posebne higijenske mjere, kao što su poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu, udovoljavanje zahtjevima o praćenju temperature za hranu, održavanje hladnog lanca te uzorkovanje i analize. Kontrola rada subjekata u poslovanju s hranom se temelji na primjeni načela HACCP sustava ("Hazard Analysis and Critical Control Point"). Utvrđuju se sve opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu te kritične kontrolne točke i kritične granice na kritičnim kontrolnim točkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog u svrhu sprečavanja, uklanjanja ili smanjivanja utvrđenih opasnosti. To ujedno znači

određivanje i provedbu učinkovitih postupaka sustavnog praćenja kritičnih kontrolnih točaka, određivanje korektivnih mjera koje se poduzimaju ako sustav praćenja utvrdi da kritična kontrolna točka nije pod nadzorom te na koncu određivanje postupaka koji se redovito poduzimaju kako bi se provjerila učinkovitost navedenih mjera, uz nužno vođenje evidencije. Nadležno tijelo potiče izradu nacionalnih vodiča za dobru higijensku praksu i primjenu načela HACCP-a. Potiče se distribucija i primjena kako nacionalnih tako i vodiča Europske zajednice, koje subjekti u poslovanju s hranom dobrovoljno primjenjuju. Osim toga, Pravilnikom o higijeni hrane su određeni općeniti uvjeti koje objekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljiti, od izobrazbe zaposlenih osoba, osobne higijene, opskrbe vodom, potom termičke obrade, pakiranja i ambalažiranja hrane, zbrinjavanja otpada nastalog u poslovanju s hranom do zahtjeva koji se odnose na opremu te prijevoz.

Prema Pravilniku o higijeni hrane životinjskog podrijetla, subjekti u poslovanju s hranom ne smiju stavljati na tržište proizvod životinjskog podrijetla kojim se rukovalo u odobrenom objektu ako taj proizvod nije označen oznakom zdravstvene ispravnosti u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla, ili, u slučaju da navedeni pravilnik ne propisuje označavanje oznakom zdravstvene ispravnosti, ako nema identifikacijsku oznaku u skladu s odredbama ovog Pravilnika.

Oznaka zdravstvene ispravnosti je dokaz da su obavljene službene kontrole u skladu s Pravilnikom o službenim kontrolama. Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi životinjskog podrijetla budu označeni identifikacijskom oznakom prije otpremanja iz objekta. Kada se proizvod vadi iz omota i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se označiti novom oznakom pri čemu na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju ti poslovi. Sama identifikacijska oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a znakovi na njoj lako razumljivi. Mora biti postavljena tako da bude jasno vidljiva nadležnom tijelu.

Službeni veterinar naročito osigurava da se oznaka zdravstvene ispravnosti stavi jedino na životinje (domaće papkare i kopitare, divlje sisavce iz uzgoja isključujući dvojzubce i krupnu slobodnoživuću divljač) koje su bile podvrgnute ante mortem i post mortem pregledu u skladu s ovim Pravilnikom i ako

Ovisno o načinu prezentiranja različitih proizvoda životinjskog podrijetla, oznaka se može staviti izravno na proizvod, pakovinu ili ambalažu, ili može biti otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakovinu ili ambalažu. Oznaka može biti i u obliku neuklonjive privjesnice izrađene od otpornog materijala. U slučaju pakovina koje sadrže rasječeno meso ili jestive nusproizvode, oznaka se mora staviti na naljepnicu pričvršćenu na ambalažu ili otisnuti na ambalažu, na način da se uništi pri otvaranju ambalaže. Međutim, to nije potrebno ako se otvaranjem uništava ambalaža. Ako pakovina pruža istu zaštitu kao i ambalaža, oznaka se može staviti na pakovinu. Za proizvode životinjskog podrijetla koji su smješteni u spremnike za prijevoz ili veliku ambalažu i koji su namijenjeni za daljnje rukovanje, preradu, pakiranje ili ambalažiranje u drugom objektu, oznaka se može staviti na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže. Ako se proizvodi životinjskog podrijetla ambalažiraju za izravnu opskrbu krajnjeg potrošača, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu ambalaže. Ako se oznaka stavlja izravno na proizvode životinjskog podrijetla, uporabljene boje moraju biti odobrene u skladu s posebnim propisom koji se odnosi na uporabu bojila u hrani.

Prilikom provedbe službenih kontrola nad radom subjekata u poslovanju s hranom, sami subjekti su dužni pružiti svu potrebnu pomoć nadležnom tijelu kako bi mu se omogućilo učinkovito obavljanje službenih kontrola. Naročito moraju omogućiti pristup zgradama, prostorima, uređajima ili drugoj infrastrukturi, te svoj dokumentaciji i evidenciji koja se zahtijeva na temelju pravilnika ili koju nadležno tijelo smatra potrebnom za ocjenu stanja.

Nadležno tijelo provodi službene kontrole kako bi ustvrdilo ispunjavaju li subjekti u poslovanju s hranom zahtjeve određene Pravilnikom o higijeni hrane, Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla i Pravilnikom o načinu postupanja s nusproizvodima životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (NN RH 56/06). Navedene službene kontrole obuhvaćaju reviziju dobre higijenske prakse i postupaka vezanih uz primjenu načela koja se temelje na sustavu analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka, zatim provjeru udovoljavanja propisanim mikrobiološkim kriterijima i propisima koji se odnose na rezidue, kontaminante i zabranjene tvari te sadržavanje fizičkih opasnosti, kao što su strana tijela. Ukoliko subjekti

u poslovanju s hranom primjenjuju postupke koji su navedeni u vodičima za primjenu načela HACCP-a, umjesto da utvrdi vlastite posebne postupke, revizijom se provjerava pravilna primjena tih vodiča.

Kod revizije dobre higijenske prakse službeni veterinar verificira da li se subjekt u poslovanju s hranom neprekidno pridržava svojih vlastitih postupaka vezanih uz sakupljanje, prijevoz, skladištenje, rukovanje, obradu i uporabu ili uništavanje nusproizvoda životinjskog podrijetla, uključujući specifični rizični materijal, za koje je odgovoran, tj. kontrolu podataka o lancu prehrane, izvedbu i održavanje prostora i opreme, higijenu prije, tijekom i nakon rada, osobnu higijenu osoblja, izobrazbu u području higijene i radnih postupaka, suzbijanje štetoina, kakvoću vode, kontrolu temperature, kontrolu hrane koja se doprema u objekt i otprema iz objekta te kontrolu prateće dokumentacije.

Službene kontrole moraju se provoditi redovito, na temelju analize rizika i s odgovarajućom učestalosti, kako bi se postigli ciljevi navedenih pravilnika, Zakona o hrani i Zakona o veterinarstvu uzimajući u obzir utvrđene rizike povezane sa životinjama i hranom. Pri tome se posebice misli na rizike povezane s poslovanjem s hranom i njezinom upotrebom ili bilo kojim procesom, materijalom, tvari, aktivnosti ili postupkom koji mogu utjecati na sigurnost hrane, na zdravlje ili dobrobit životinja. Jednako je važno uzeti u obzir dokumentaciju o ranijem postupanju subjekata u poslovanju s hranom o udovoljavanju propisima o hrani, o zdravlju i zaštiti životinja, potom pouzdanost vlastitih provjera/samokontrola koje su već provedene, kao i informacije koje bi mogle ukazivati na nesukladnost.

Sama vrsta i učestalost kontrole za pojedine objekte ovisi o procijenjenom riziku. Službene kontrole moraju se provoditi bez prethodne najave, osim u slučajevima kad se provodi revizija, pa je potrebno prethodno obavijestiti subjekt u poslovanju s hranom. Službene se kontrole mogu provoditi i nasumično. Provode se uz korištenje prikladnih kontrolnih metoda i tehnika kao što su monitoring, nadziranje, verifikacija, revizija, inspekcija, uzimanje uzoraka i analiza.

Način uzimanja uzoraka i analitičke metode koje se koriste kod službenih kontrola moraju udovoljavati odredbama posebnih propisa, ili biti u skladu s međunarodno priznatim pravilima ili protokolima,

npr. onima koje je Europski odbor za normizaciju (CEN) prihvatio; ili biti u skladu s drugim metodama prikladnima za predviđenu svrhu ili razvijenima u skladu sa znanstvenim protokolima.

Službeni veterinar osigurava da se obavi uzimanje uzoraka, da se uzorci pravilno označe i da se njima pravilno rukuje. Nadalje, osigurava da se uzorci na pravilan način pošalju odgovarajućem laboratoriju u okviru praćenja i suzbijanja zoonoza i uzročnika zoonoza te posebnih laboratorijskih ispitivanja u svrhu dijagnosticiranja TSE u skladu s Pravilnikom za sprječavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (NN RH 39/07). Osim toga, uzorke šalje u odgovarajuće laboratorije i u cilju otkrivanja nedopuštenih tvari ili proizvoda i kontrole propisima određenih tvari, naročito u okviru Državnog programa monitoringa

rezidua sukladno Pravilniku o mjerama za praćenje određenih tvari i rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla (NN RH 118/04), i otkrivanja bolesti koje se nalaze na popisu bolesti OIE-a. Službeni veterinar također, osigurava da se obave sva druga potrebna laboratorijska ispitivanja.

U državnom proračunu osiguravaju se financijska sredstva za osiguranje potrebnog broja osoba koje obavljaju službene kontrole te svih troškova za njihovo provođenje. Za financiranje troškova službenih kontrola obračunavaju se i prikupljaju pristojbe i naknade. Kriterije za određivanje visine pristojbi, visine naknada te način njihovog obračunavanja i plaćanja propisuje čelnik nadležnog tijela provedbenim propisom.

Branimira Ževrnja, dr.vet.med. ■

IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

Aktualnosti 07.02.2008

PRIJEDLOG EUROPSKE KOMISIJE O NOVOJ REGULATIVI ZA OZNAČAVANJE HRANE UPUĆEN EUROPSKOM PARLAMENTU I VIJEĆU

Europska komisija prihvatila je prijedlog da se označavanje hrane što preciznije prilagodi potrebama EU potrošača. Nacrt Pravilnika ima za cilj modernizirati i poboljšati označavanje hrane u EU kako bi potrošači imali sve neophodne informacije koje bi im uvelike olakšale izbor prilikom kupovine. Zbog zaštite općeg zdravlja, nacrt Pravilnika proširuje trenutne zahtjeve koji se odnose na označavanje alergena, nezapakiranu hranu, uključujući hranu koja se prodaje u restoranima i ostale „catering“ proizvode. Od novih pravila koristi bi trebala imati i industrija jer će ona osigurati jasniji i usklađeniji zakonodavni okvir za označavanje hrane kao i osigurati uvjete za rad svih subjekata u poslovanju s hranom.

Potrošači su danas „bombardirani“ raznim informacijama o hrani koju kupuju, a načini informiranja i kvaliteta deklaracija uvelike variraju od proizvoda do proizvoda i od jedne do druge zemlje članice. Istraživanja pokazuju da je većina potrošača zbunjena

modernim načinom označavanja hrane te da imaju problema prilikom tumačenja ključnih podataka koji su istaknuti na deklaraciji. Stoga je i cilj ovog nacrta osigurati potrošačima jednostavnije informiranje te jednoznačnost deklaracija u svim zemljama EU. Novi prijedlog zahtjeva da energetska vrijednost, masnoće, zasićene masnoće, ugljikohidrati i sadržaj soli na 100ml/g proizvoda moraju biti vidljivo istaknuti na prednjoj strani pakiranja.

Najčešće pritužbe potrošača vezane uz označavanje hrane odnose se na nemogućnost pronalaska potrebnih informacija jer su one često napisane vrlo sitno, sakrivene ili prikrivene marketinškim trikom. Stoga se ovim nacrtom zahtjeva da deklaracija bude čitljivo i jasno napisana (veličina tiska najmanje 3 mm)

Više informacija ovdje:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/publications/proposal_regulation_ep_council.pdf