

Uloga Vodiča za dobru higijensku praksu i Vodiča za implementaciju HACCP-a u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane u ugostiteljskim objektima

Danica Mikšik, Ariana Penava

Zavod za javno zdravstvo Požeško-slavonske županije

Služba za zdravstvenu ekologiju

Ključne riječi: vodič, HACCP, zdravstveno ispravna hrana, zakon, ugostiteljstvo

Opskrba dovoljnim količinama zdravstveno ispravne hrane i pravilna prehrana jedan je od osnovnih temelja zdravlja stanovništva. Hrana mora biti ne samo odgovarajućeg prehrambenog sastava, nego treba biti i zdravstveno ispravna, odnosno ne smije sadržavati štetne biološke, kemijske i fizikalne komponente kao posljedicu neadekvatnih higijenskih uvjeta proizvodnje, prerade i distribucije. Većina ljudi danas je potpuno odvojena od izvora hrane koju dnevno konzumira. Zbog globalizacije tržišta često puta sastojci našeg obroka potječu iz različitih krajeva svijeta, što povećava mogućnost kontaminacije zbog dužine lanca prehrane. Kao odgovor na ove činjenice međunarodne stručne institucije, kao i države samostalno, kontinuirano rade na poboljšanju i jačanju sustava osiguranja zdravstvene ispravnosti hrane.

U Hrvatskoj je donesen Zakon o hrani koji donosi niz promjena u sustavu osiguranja zdravstvene ispravnosti namirnica. Prije svega mora biti uspostavljena sljedivost u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, sirovina ili bilo koje druge tvari koju se namjerava ugraditi u hranu. Proizvođači su dužni uspostaviti sustav evidencija, odnosno baze podataka, tako da se u svakom trenutku može identificirati osoba koja ih je opskrbljivala. U čl. 51 Zakona o hrani NN 46/07 definirano je da svi subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svom fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, osim na razini primarne proizvodnje, u svakom objektu pod njegovom kontrolom provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima sustava HACCP. Svi su subjekti bili dužni uskladiti se s odredbama ovog članka do 1. siječnja 2009. Do sada nisu bili izrađeni nacionalni vodiči za dobru higijensku praksu i primjenu načela HACCP-a čiju izradu treba poticati nadležno nacionalno tijelo (Ministarstvo zdravstva) prema čl. 7. Pravilnika o higijeni hrane. Treba se poticati distribucija i primjena kako nacionalnih tako i vodiča Europske zajednice, koje subjekti s hranom dobrovoljno primjenjuju. Nacionalne vodiče za dobru praksu izrađuju i distribuiraju predstavnici subjekata u poslovanju s hranom, a procjenjuje ih nadležno ministarstvo kako bi osiguralo da vodiči udovoljavaju zakonskim zahtjevima i da su primjenjivi u sektoru kojemu su namijenjeni.

Vodič za dobru higijensku praksu i Vodič za imlementaciju HACCP-a za ugostiteljsku djelatnost izradila je Hrvatska obrtnička komora u suradnji s Nastavnim zavodom za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije. Vodiči su odobreni od Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi i služe ugostiteljima za primjenu preventivne samokontrole (dobra higijenska praksa, dobra proizvodna praksa, načela kontrole kritičnih točaka po HACCP-u) sukladno zakonskim zahtjevima.

Naš Zavod ima u službi Zdravstvene ekologije dvoje djelatnika koji su se educirali u Nastavnom Zavodu za javno zdravstvo u Rijeci za konzultante uvođenja HACCP sustava u ugostiteljske objekte. Postoji dobra volja da se potiče partnerstvo na relaciji obrtnici-Zavodi (održavanje pojedinačnih edukativnih radionica u kojima bi pružali stručne usluge pomoći tumačenja i provedbi Vodiča, manjih konzultacija i prilagođene edukacije za pojedince slabijeg predznanja).

Slijedom toga je u organizaciji Udruženja obrtnika, Obrtničke komore Požeško-slavonske županije i našeg Zavoda za javno zdravstvo 7. travnja 2009. održan seminar s ciljem predstavljanja Vodiča za praktičnu provedbu HACCP sustava. Predavači su bili predstavnici Službe županijske sanitarne inspekcije Zdenka Brkić, dipl.inž., Ivan Barišić dipl.inž. i stručne suradnice iz Ekološkog laboratorija našeg Zavoda Danica Mikšik, dipl.inž. i Ariana Penava, inž. Sanitarni inspektori su upoznali prisutne sa zakonskom regulativom na području sigurnosti hrane, a suradnice iz Zavoda su predstavile Vodiče dobre higijenske prakse za ugostitelje, te pobljše objasnile evidencije i obrasce koje je potrebno voditi u poslovanju, s obzirom na razinu rizika kojemu objekt pripada. Vodiči su u ovom prvom izdanju objavljeni kao Internet izdanje. Kako je ovo ujedno i prvo izdanje ovakvog vodiča za ugostiteljsku struku, očekuje se da će se kroz implementaciju u praksi pokazati još puno detalja kojima bi se on mogao unaprijediti.

Objava Vodiča u praksi znači da subjekti obveznici ove provedbe imaju gotove smjernice po kojima moraju provoditi DHP kao preduvjete za dobru samokontrolu, a u svezi provedbe samokontrole po načelima HACCP-a imaju gotovu studiju, te je ne moraju sami izrađivati već po istoj

izvršavati zadane obveze uključujući i gotove obrasce. Time prestaje potreba za pojedinačnu implementaciju HACCP-a u navedenim kategorijama objekata i plaćanje usluga za to od strane subjekata. Djelatnici Zavoda za javno zdravstvo i dalje ostaju najkompetentnije osobe za stručnu pomoć subjektima u provedbi novih zakonskim obveza kao **suport**, kako bi svi zainteresirani obveznici provedbe koji će istu provoditi po Vodičima, imali njihovu pomoć. Vodičima su predviđeni planovi uzorkovanja i samokontrole procesa dezinfekcije dva puta godišnje metodom uzimanja briseva pa će i u ovom segmentu i dalje biti suradnje ugostiteljskih objekata i Zavoda. Istaknute su stvarne prednosti Zavoda: stručno osoblje, poznavanje situacije na terenu, dugogodišnje iskustvo rada na terenu.



Značajna novost je da inspeksijska služba nema samo obvezu provođenja inspeksijskih nadzora, nego se u prvim kontrolama planira snimiti stanje u pojedinim objektima i sugerirati potrebne korekcije, kako bi se provelo usklađenje sa zahtjevima Vodiča.

