

otvaranje nekoliko stotina malih projekta pokrenutih u razvijenim zemljama koji bi trebali pomoći siromašnim poljoprivrednicima da uzgoje više hrane i da ju uspješno plasiraju na tržište, a time i da stvore

dovoljnu dobit za kupovinu dovoljno hrane za prehranu svojih obitelji.

Izbor: HAH/HINA ■

PRAVILNIK O VOĐENJU UPISNIKA REGISTRIRANIH I ODOBRENIH OBJEKATA TE O POSTUPCIMA REGISTRIRANJA I ODOBRAVANJA OBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM (NN BROJ 125/08)

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja objavilo je 17. listopada 2008. godine Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN broj 125/08).

Ovim Pravilnikom propisuje se postupak registracije ili odobravanja objekata u poslovanju s hranom (objekti), način vođenja propisanih upisnika objekata u poslovanju s hranom te uvjeti pod kojima subjekti u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla u području primarne proizvodnje hrane stavljaju na tržište manje količine takvih proizvoda krajnjem potrošaču ili drugim objektima u maloprodaji, koji neposredno opskrbljuju krajnjeg potrošača.

Pravilnikom su definirani pojedini pojmovi. Tako se pod pojmom *prerada proizvoda na mjestu podrijetla* podrazumijevaju svi postupci daljnje obrade, prerade i dorade primarnih i neprerađenih proizvoda na mjestu njihove proizvodnje. *Rasijecanje i mljevenje mesa iz usluge* je rasijecanje ili mljevenje mesa u maloprodajnom objektu na zahtjev kupca na licu mjesta. *Ovlaštena osoba* je službeni veterinar, veterinarski inspektor ili drugi državni službenik kojega ovlasti ministar poljoprivrede ribarstva i ruralnog

razvoja.

U poglavlju Posebne odredbe za objekte koji podliježu nadzoru veterinarske inspekcije regulirano je vođenje upisnika objekata koji podliježu nadzoru veterinarske inspekcije a vodi ih Uprava za veterinarstvo u elektroničkom obliku, dok pravo na pristup podacima u upisnicima imaju nadležna tijela za obavljanje službenih kontrola i Uprava za sigurnost i kakvoću hrane. Kako bi se objekt registrirao subjekt u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla podnosi zahtjev za registraciju objekta Upravi za veterinarstvo najmanje 30 dana prije predviđenog početka stavljanja hrane na tržište na propisanim obrascima koji su priloženi Pravilniku. Uz zahtjev prilaže se obrtnica ili izvod iz registra trgovačkog suda, odnosno za poljoprivredna gospodarstva izvod iz Upisnika poljoprivrednih gospodarstava. Na temelju podnesenog zahtjeva Uprava za veterinarstvo upisuje objekt u Upisnik registriranih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla i subjektu u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla izdaje rješenje o upisu te izvod iz Upisnika registriranih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

Subjekt u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla mora u roku od 8 dana obavijestiti Upravu za veterinarstvo o svakoj promjeni podataka iz izvoda. Jednako tako, u slučaju prestanka obavljanja djelatnosti ovlaštena osoba subjekta u poslovanju s hranom u roku od 30 dana mora Upravi za veterinarstvo podnijeti zahtjev za brisanje iz upisnika na obrascu iz Priloga Pravilniku. Nakon najviše 6 mjeseci obustave rada u registriranom objektu, objekt se briše iz Upisnika registriranih objekata.

Registracija u skladu s odredbama ovoga Poglavlja obvezna je za objekte u primarnoj proizvodnji hrane životinjskog podrijetla, objekte koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se redovito priprema hrana životinjskog podrijetla radi stavljanja na tržište, potom za objekte u kojima se obavlja djelatnost skladištenja hrane životinjskog

podrijetla koju nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature. Registraciji podliježu i sabirališta mlijeka od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za preradu mlijeka i proizvodnju mliječnih proizvoda, objekti u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda, kao i prijevozna sredstva za hranu životinjskog podrijetla, ukoliko je subjekt u poslovanju s hranom registriran za poslove prijevoza. Pravilnik također definira objekte u području primarne proizvodnje hrane životinjskog podrijetla. Svi objekti moraju ispunjavati odgovarajuće zahtjeve propisane Pravilnikom o higijeni hrane (NN 99/07), kao i odgovarajuće zahtjeve propisane u Prilogu III Odjeljku IX Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07).

Registrirani objekti mogu svoje proizvode stavljati



Ulica Sv. Martina 26, Cerje
10361 Sesevetski Kraljevec
Zagreb - Hrvatska

SILOSI LEDENE VODE FRIGOTERM

*Maksimalni učin
uz minimalne troškove*

- * izvedeni iz nehrđajućih materijala
- * modularne izvedbe
- * ekološki prihvatljivi

akumulacija leda od 360 kWh do 9.360 kWh
(od 300.000 kcal do 8.000.000 kcal) po silosu

Tel: +385 1 2047-777
Fax: +385 1 2047-750



RASHLADNI AGREGATI

- * kondenzne jedinice
- * multikompresorski setovi



HLADNJAČE

- * rashladne komore
- * ULO komore
- * zrone banana
- * tuneli za brzo zamrzavanje



EVAPORATIVNI KONDENZATORI
kapacitet 500kW - 3000kW

**PROJEKTIRAMO
PROIZVODIMO
MONTIRAMO
SERVISIRAMO**

- * VELIKI RASHLADNI UREDAJI
- * VIJČANI I KLIPNI KOMPRESORI
- * RASHLADNICI VODE
- * RASHLADNI AGREGATI
- * POSUDE POD TLAKOM
- * IZMJENJIVAČI TOPLINE
- * EVAPORATIVNI KONDENZATORI
- * RASHLADNI TORNJEVI
- * SILOSI I BAZENI LEDENE VODE
- * SPREMNICI
- * HLADNJAČE
- * PROCESNA OPREMA
- * SERVIS RASHLADNIH UREDAJA
- * ARMATURA
- * REATESTAGLIA

**PROJEKTIRAMO
PROIZVODIMO
MONTIRAMO
SERVISIRAMO**

VIJČANI KOMPRESORSKI AGREGATI



Primjena:
- industrijski rashladni sistemi
- hlađenje medija za ind. hlađenje
- klimatizacija
- komprimiranje plinova
- pivovare
- mliječare, itd.

FRIGOTERM-HÖWDEN

**RASHLADNICI VODE
BAZENI LEDENE VODE**

na tržište prodajom na mjestu proizvodnje, u vlastitoj turističkoj ponudi u okviru ugostiteljskog objekta, u maloprodajnim objektima koji opskrbljuju izravno krajnjeg potrošača te na tržnicama ili prodajnim izlozima.

Da bi se odobrio objekt potrebno je poštivati postupak odobravanja prema kojemu subjekt u poslovanju s hranom podnosi zahtjev za odobravanje objekta Upravi za veterinarstvo, na propisanom obrascu (Prilog Pravilnika). Uz zahtjev je potrebno priložiti obrtnicu ili izvod iz registra trgovačkog suda, odnosno za poljoprivredna gospodarstva izvod iz Upisnika poljoprivrednih gospodarstava. Potrebno je također priložiti tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje, u mjerilu 1:50, odnosno 1:100, tako da raspored prostorija i opreme bude jasno vidljiv. Po podnesenom zahtjevu, ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja rješenjem osniva stručno povjerenstvo koje obavlja pregled objekta. Ukoliko objekt zadovoljava kriterije, stručno povjerenstvo dostavlja Upravi za veterinarstvo svoj zapisnik i prijedlog za izdavanje uvjetnog odobrenja. O tome se donosi rješenje na temelju kojega se objekt upisuje u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom te mu se dodjeljuje odobreni broj. Uz rješenje o uvjetnom odobrenju, subjektu se dostavlja i Izvod iz Upisnika odobrenih objekata. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo obavlja pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti. Tek tada ako objekt udovoljava svim propisanim uvjetima, nadležno tijelo donosi rješenje o odobrenju. U slučaju ako objekt ne udovoljava svim propisanim uvjetima, nadležno tijelo postupa u skladu s člankom 54. stavkom 2. Zakona o hrani, te člankom 31. stavak 6. Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (»Narodne novine«, broj 99/07).

U slučaju prestanka obavljanja djelatnosti ovlaštena osoba subjekta u poslovanju s hranom mora, najkasnije u roku od 6 mjeseci, Upravi za veterinarstvo podnijeti zahtjev za brisanje iz upisnika na obrascu iz Priloga Pravilnika.

O svim eventualnim promjenama podataka koji se ispisuju u rješenju subjekt u poslovanju s hranom mora u roku od 8 dana od nastale promjene izvijesti-

ti podneskom Upravi za veterinarstvo za upisivanje promjene podataka u Upisnik odobrenih objekata, na propisanom koji se nalazi u prilogu Pravilnika. U slučaju da se u objektu privremeno ne obavljaju neke (jedna ili više) od odobrenih djelatnosti dulje od 6 mjeseci, subjekt u poslovanju s hranom dužan je o tome obavijestiti nadležni veterinarski ured. Subjekt u poslovanju s hranom mora, najmanje 15 dana prije namjeravanog početka ponovnog obavljanja djelatnosti, o tome obavijestiti nadležni veterinarski ured a ovlaštena osoba ureda obavlja pregled objekta radi provjere ispunjavanja propisanih uvjeta. Obustava rada cijelog objekta može trajati najviše 1 godinu, a objekt se, po službenoj dužnosti, briše iz Upisnika odobrenih objekata.

Odobranje 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:

1. Objekte za klanje i rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara – goveda, koze, ovce, svinje, konji;
2. Objekte za klanje i rasijecanje mesa peradi i lagomorfa;
3. Objekte za klanje i rasijecanje mesa divljači iz uzgoja;
4. Objekte za obradu i rasijecanje divljači;
5. Objekte za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka i strojno otkošenog mesa (SOM);
6. Objekte za preradu mesa u mesne proizvode – kobasice, suhomesnati proizvodi, polugotova i gotova jela od mesa, konzerve, slanina i ostali proizvodi od mesa;
7. Objekte za žive školjkaše (centri za pročišćavanje, otpremni centri);
8. Objekte za proizvode ribarstva (brodovi tvornice, brodovi hladnjače, objekti na kopnu za svježe proizvode ribarstva, prerada ribe, veletržnica ribe, aukcijska tržnica);
9. Objekte za mlijeko i mliječne proizvode (sabirališta sirovog mlijeka za više od jednog otkuplivača, prerada mlijeka);
10. Objekte za jaja (pakirni centri, proizvodnja tekućih jaja, prerada jaja);
11. Objekte za preradu žaba i puževa;
12. Objekte za topljenu životinjsku mast i čvarke – sakupljanje i prerada;
13. Objekte za obradu želudaca, mjehura i crijeva;
14. Objekte za preradu želatine;
15. Objekte za proizvodnju kolagena.

Također, odobravanju podliježu i objekti koji obavljaju opće djelatnosti (usklađivanje hrane životinj-

BIOINDUSTRIJA
U ULOZI
OČUVANJA
ZDRAVLJA
LJUDI I
OKOLIŠA



Adresa: 10 361 Sesevetski Kraljevec,
Strojarska cesta 11, HRVATSKA

Uprava: tel: +385 (0)1 2046 776, 2047 633, 2046 974
fax: +385 (0)1 2061 876, 2046 774

Odnosi s javnošću: tel: +385 (0)1 2021 511
fax: +385 (0)1 2021 512

Komercijala: tel: +385 (0)1 2021 511
fax: +385 (0)1 2021 512

Proizvodnja: tel: +385 (0)1 2061 873, 2046 776
fax: +385 (0)1 2061 876

Transport: tel: +385 (0)1 2061 875, 2046 776
fax: +385 (0)1 2061 874

E-mail: Info@agroproteinka.hr

Internet: <http://www.agroproteinka.hr>



www.agroproteinka.hr


AGROPROTEINKA

◀ CJELOVITA RJEŠENJA ZA ZDRAV ŽIVOT I ČIST OKOLIŠ ▶





DICK
Traditionsmarke der Profis



SPONZOR HRVATSKE KUHARSKE REPREZENTACIJE

MANAL
ZAGREB

Autorizirani zastupnik za Hrvatsku:

MANAL d.o.o.
Velimira Škorpika 1a
10090 Zagreb – Jankomir

Tel. +385 | 3466-400
Fax. +385 | 3466-404
E-mail: manal@manal.hr
www.manal.hr

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

skog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature; samostojeći objekti za prepakiranje hrane životinjskog podrijetla; veleprodaja mesa, mljevenog mesa, mesnih pripravaka, strojno otkošenog mesa, proizvoda od mesa, proizvoda ribarstva, živih školjkaša, sirovog mlijeka i mliječnih proizvoda, jaja i proizvoda od jaja, žabljih krakova i puževa, topljene životinjske masti i čvaraka, obrađenih želudaca, mjehurica i crijeva, prerađene želatine i kolagena), izvozni objekti koji posluju s hranom 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.

Pregled objekta obuhvaća utvrđivanje ispunjavanja zahtjeva u pogledu infrastrukture i opreme u objektu i pregled plana sustava samokontrole, vezano uz tehnološke postupke, koji će se obavljati u objektu. Za utvrđivanje usklađenosti sustava samokontrole subjekt u poslovanju s hranom mora predočiti dokumentaciju, koja sadrži barem:

a) plan čišćenja i dezinfekcije objekta i održavanja osobne higijene; b) plan kontrole štetočina; c) plan kontrole vode za piće; d) dokaze o zdravlju zaposlenika, u skladu s posebnim propisima za osobe koje pri radu u proizvodnji i prometu s hranom, dolaze u dodir s hranom; e) plan edukacije djelatnika; f) plan utvrđivanja ispunjavanja mikrobioloških i drugih propisanih kriterija; g) plan postupaka samokontrole razvijen u skladu s načelima sustava HACCP-a; h) plan utvrđivanja/provođenja sljedivosti sirovine i hrane; i) plan rukovanja s nusproizvodima životinjskog podrijetla koji nisu namijenjeni preharni ljudi, a koje objekt zaprimi ili koji nastanu u njemu. Svi planovi moraju sadržavati opis rada i postupaka, učestalost provođenja i korektivne mjere u slučaju utvrđenih nesukladnosti tijekom procesa proizvodnje.

Važno je napomenuti da umjesto dokumentacije ili dijela navedene dokumentacije, subjekt u poslovanju s hranom može provoditi sustav samokontrole u skladu s vodičima o propisima o hrani (čl. 8. st.3. Pravilnika o higijeni hrane) ukoliko je ocijenjeno odgovarajućim za predviđenu vrstu djelatnosti u poslovanju s hranom.

Nadležni uredi mogu izreći i privremenu zabranu rada ukoliko ovlaštena osoba prilikom provođenja službenih kontrola u objektu utvrdi značajne nedostatke ili neudovoljavanje propisanim zahtjevima, može privremeno zabraniti obavljanje odobrene djelatnosti u objektu, te odrediti rok za otklanjanje nedostataka. U slučaju da se utvrđeni nedostaci ne otklone u zadanom roku, objekt se po službenoj dužnosti, briše iz Upisnika odobrenih objekata o čemu se obavještava Uprava za veterinarstvo. Zahtjev za brisanje objekta iz Upisnika odobrenih objekata dostavlja se Upravi za veterinarstvo u predviđenom obrascu iz Priloga Pravilnika. Lista svih odobrenih objekata u skladu s odredbama ovoga Pravilnika objavljuje se na web-stranici nadležnog tijela. Listu odobrenih objekata Uprava za sigurnost i kakvoću hrane dostavlja Europskoj komisiji.

Pod posebnim uvjetima mogu se odobriti objekti u sklopu maloprodaje, isključujući ugostiteljstvo, koji obavljaju djelatnosti za koje su propisani uvjeti u Prilogu III Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla, kao

i objekti u kojima se u sklopu maloprodaje proizvode mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkoštено meso, ribarnice i objekti koji u sklopu maloprodaje proizvode pripremljene proizvode ribarstva, objekti koji proizvode hranu životinjskog podrijetla na gospodarstvu podrijetla osim primarnih proizvoda te objekti u maloprodaji koji se bave rasijecanjem i mljevenjem mesa iz usluge. Zahtjev se dostavlja Upravi za veterinarstvo na propisanim obrascima koji su dio Pravilnika. Pregled objekta također obavlja stručni povjerenstvo a po pozitivnoj ocjeni objekt se upisuje u Upisnik objekata odobrenih pod posebnim uvjetima.

Pravilnik regulira i uvjete koje moraju ispunjavati objekti za prodaju krajnjem potrošaču na mjestu proizvodnje, a proizvode sirovo mlijeko, konzumna jaja, pčelinje proizvode i uzgajališta riba. Manjom količinom riba, uzgojenih u ribogojilištu i namijenjenih izravnoj prodaji krajnjem potrošaču na mjestu proizvodnje smatra se 3.000 kg godišnje. Tada moraju biti ispunjeni sljedeći zahtjevi: da su ribe dobrog općeg zdravstvenog stanja; da ribama nisu davane nedopuštene tvari ili pripravci, odnosno da nisu u karenji; sva oprema i posude, koji dolaze u dodir s izlovljenim ribama, moraju biti čisti i dobro održavani; potrebno je osigurati prostor za evisceraciju i odstranjivanje ljuske, ako se ti postupci obavljaju po izlovu; ako se ribe ne prodaju krajnjem potrošaču neposredno po izlovu, treba osigurati skladištenje na temperaturi koja je približna temperaturi otapanja leda, koji mora biti načinjen od vode za piće ili čiste vode, ili skladištenje u posebnim uređajima za hlađenje.

Za proizvode ribarstva, ulovljene plovilima za gospodarski ribolov, namijenjene opskrbi krajnjeg potrošača treba utvrditi da su dobrog općeg stanja, na ribarskom plovilu po ulovu propisno zaštićeni od kontaminacije iz neposredne okoline, a posude, namijenjene skladištenju ulovljenih proizvoda ribarstva, čiste i dobro održavane. Manja količina proizvoda ribarstva, ulovljenih s plovilima za gospodarski ribolov i namijenjenih opskrbi krajnjeg potrošača, neposredno po ulovu, ne smije biti veća od 50 kg po danu.

Pravilnikom su opisane i posebne odredbe za objekte koji podliježu nadzoru sanitarne inspekcije, i to one u kojima se proizvodi i prera-

đuje hrana neživotinjskog podrijetla odnosno hrana koja sadrži sastojke životinjskog i neživotinjskog podrijetla, u kojima se skladišti hrana neživotinjskog podrijetla, za sve kategorije ugostiteljskih objekata i sve maloprodajne objekte, objekte koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se redovito priprema hrana neživotinjskog podrijetla radi stavljanja na tržište te tržnice i prodajna vozila i automati za prodaju. Pravilnikom je propisan i postupak registracije tih objekata koji se podnosi na propisanim obrascima ministarstvu nadležnom za zdravstvo. Subjekti u poslovanju s hranom se upisuju u Upisnik registriranih objekata u skupinu prema djelatnosti. Skupine prema djelatnosti dijele se na objekte za proizvodnju i preradu, objekte za veleprodaju i skladištenje, objekte za maloprodaju i ugostiteljske objekte. O registriranim objektima nadležno ministarstvo vodi upisnik.

U prijelaznim i završnim odredbama u čl. 27. Pravilnik navedeni su prilozi 1, 2, 3, 4a, 4b, 4c, 5a, 5b, 5c, 6 i 7 koji su tiskani u dodatku ovoga Pravilnika i njegov su sastavni dio. Ujedno navedeni su objekti koji podliježu odobravanju, a koji su bili odobreni za poslovanje s hranom životinjskog podrijetla u skladu s propisima do stupanja na snagu ovoga Pravilnika, te, ovisno o djelatnosti zadržavaju odnosno ne zadržavaju veterinarski kontrolni broj kao odobreni broj.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika, prestaju važiti Pravilnik o vođenju Upisnika odobrenih objekata (NN 88/03) i Pravilnik o sadržaju, obliku i načinu vođenja evidencija subjekata koji obavljaju djelatnosti s hranom (NN 8/07). Također, stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaju se primjenjivati odredbe Pravilnika o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti registrirani za obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (NN 149/03) u dijelu koji se odnosi na sortiranje i pakiranje jaja, količinu proizvodnje meda, te čl. 5. istoga Pravilnika. Navedeni su i pojedini članci koji će se početi primjenjivati po isteku 6 mjeseci (čl. 5. st.1. tč. d), dok čl. 5. st.1. tč.f. ovoga Pravilnika stupa na snagu 1.1. 2010. godine, čl. 12. st. 1. stupa na snagu 1. 1. 2009. godine a čl. 12. st.2. stupa na snagu danom ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju. ■