

LEGAL FRAMEWORK FOR FOOD SAFETY IN THE CASE OF THE VALAMAR DIAMANT HOTEL IN POREČ

PRAVNI OKVIR ZA SIGURNOST HRANE NA PRIMJERU VALAMAR DIAMANT HOTELA U POREČU

SASKIN, Branka; SOKCEVIC, Sandra & STANISSA, Eugen

Abstract: *In the process of the EU accession of Croatia, the food safety regulations have significantly been altered. Food safety and its quality are very important factors that indicate the key role of expertise in legislation relating to food. Standard and quality are the keys for the success of each hotel. The hotel standards research for quality and food safety at the Valamar Diamant hotel showed that it has successfully adapted to new rules and principles of the HACCP system.*

Key words: *quality and food safety, HACCP, Food Act, staff and food hygiene*

Sažetak: *U procesu pridruživanja EU u Hrvatskoj su bitno promijenjeni propisi vezani za sigurnost hrane. Sigurnost hrane i njezina kakvoća veoma su važan čimbenik koji upućuje na ključnu ulogu poznavanja zakonodavstva vezanog za hranu. Standard i kvaliteta ključ su uspjeha svakog hotela, a istraživanje hotelskih standarda u kvaliteti i sigurnosti namirnica u hotelu Valamar Diamant pokazalo je da se hotel vrlo uspješno prilagodio novim propisima i načelima HACCP sustava.*

Ključne riječi: *kvaliteta i sigurnost namirnica, HACCP, Zakon o hrani, higijena osoblja i namirnica u hotelskoj industriji.*



Authors' data: Branka, Saskin, mag.iur., Visoka poslovna škola, Istarska 23, Višnjan, branka.saskin@gmail.com, Sandra, Sokcevic, dr.sc., Visoka poslovna škola, Istarska 23, Višnjan, sokcevic@net.hr, Eugen, Stanissa, student, Visoka poslovna škola, Istarska 23, Višnjan, eugen.stanissa@gmail.com

1.Uvod

Proces pridruživanja EU unio je značajne promjene u Republici Hrvatskoj kako u pravnom tako i u gospodarskom sustavu. Područje koje se odnosi na zdravlje i sigurnost potrošača spada među najznačajnija i najobimnija. U zemljama EU Uredbom(EC) 178/2002 postavlja se novi pristup sigurnosti hrane, te utvrđuju postupci u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane, a 2004. godine nastavno, na novi europski zakon o hrani donosi se cijeli niz uredbi koje dalje uređuju područje higijene i službenih kontrola za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane koje su popularno nazvane „higijenski paket“ i koje su odredile temelje sustava sigurnosti hrane u čitavom lancu „od polja do stola“. Nizom novih zakonskih akata pred proizvođače hrane postavljeni su visoki standardi sigurnosti i kvalitete prehrambenih proizvoda, a praćenje slijeda daje mogućnost ulaženja u trag hrani u čitavom lancu „od polja do stola“.

Cilj uspostave sustava upravljanja sigurnošću hrane je osigurati sigurnost i kvalitetu ukupne ponude hrane jer je zdravstvena ispravnost hrane jamstvo da hrana neće naškoditi potrošaču kada se priprema i konzumira u skladu s njezinom namjenom.[1] Propisi o hrani moraju imati za cilj zaštitu potrošača da bi potrošač bio potpuno informiran o hrani koju konzumira odnosno da ima mogućnost izbora hrane kako bi se spriječile sve radnje koje bi ga mogle dovesti u zabludu.

2.Kvaliteta i sigurnost namirnica

Politika kvalitete i sigurnosti hrane zahtijeva potpunu uključenost svih sudionika. Načela „od polja do stola“ moraju se implementirati na način da pokrivaju sve karike lanca. Sustav sigurnosti hrane u hotelima zahtijeva potpunu uključenost svih sudionika od proizvođača, dobavljača menadžmenta i ostalih zaposlenika, a sustav pojedinačne odgovornosti sustavnom kontrolom procesa utječe na povećanje učinkovitosti poslovanja i smanjenje propusta.[2] Na ovaj način postiže se dugoročno osiguranje sigurnosti prehrane u hotelima što je u skladu s europskom praksom kao i očekivanjima korisnika hotelskog proizvoda.

Cilj uvođenja novih koncepata na području sigurnosti hrane je osiguranje zdravstveno ispravne hrane i očuvanja zdravlja.

3.HACCP

HACCP je sustav analize procjene opasnosti koje neposredno utječu na zdravstvenu ispravnost namirnica i određuju mjere za njihovu kontrolu. Temelji se na sustavu koji razmatra i identificira potencijalne opasnosti u svim fazama proizvodnje te utvrđuje kontrolu potrebnu za uklanjanje i svođenje rizika na najmanju moguću mjeru. Načela HACCP sustava jesu: prepoznavanje i raščlamba mogućih opasnosti (bioloških,

kemijskih i fiskalnih), identifikacija kritičnih kontrolnih točaka (u proizvodnji, pripremi i uporabi proizvoda), određivanje kritičnih granica (mjerila prihvatljivosti ili neprihvatljivosti), uspostava sustava promatranja (odgovornost, svrha, učestalost i način promatranja), uspostava plana ispravljanja (plan korektivnih akcija) uspostava postupka vrednovanja (postupci i metode ispitivanja učinkovitosti plana) i uspostava dokumentacijskog sustava (za sve navedene prethodne postupke).[3]

Prema pravilima o higijeni hrane svi poslovni subjekti uključeni u proizvodnju, preradu ili distribuciju hrane obvezni su u svojim objektima uspostaviti i provoditi redoviti preventivni sustav samokontrole razvijen prema načelima HACCP-a najkasnije do 01.01.2010.

4.Zakon o hrani

Republika Hrvatska prati izmjene EU zakonodavstva u području sigurnosti hrane od 2003.godine i 2007.godine donosi Zakon o hrani (NN br. 46/07, 155/08, 55/11) koji je preuzeo odredbe Uredbe (EC) 178/2002 i tako postao okvir za usklađivanje s pravnom stečevinom EU u oblasti sigurnosti hrane, organizacije službenih kontrola, pravila higijene i pravila sigurnosti hrane.

Ovaj Zakon daje opće odredbe propisa o hrani, propisuje zahtjeve za sigurnost hrane i hrane za životinje, obveze subjekata u poslovanju s hranom i hranom za životinje, utvrđuje sustave službenih kontrola, laboratorijskih postupaka, upravljanje krizom, sustav brzog uzbunjivanja te higijenu hrane i hrane za životinje. Prema propisanim odredbama, subjekti u poslovanju s hranom primarno su odgovorni za hranu u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije koje su pod njihovom kontrolom.[4]

5.Kvaliteta i sigurnost namirnica u kuhinji Hotela Valamar Diamant

Kvaliteta i sigurnost namirnica u kuhinji hotela analizirati će se putem sljedećih parametara: sanitarno-tehnički i higijenski uvjeti, standardni sanitarni operativni postupci, mikrobiološka čistoća i zdravstvena ispravnost, higijena osoblja te higijena namirnica/sirovina.[5]

5.1. Sanitarno-tehnički i higijenski uvjeti

Odvojene radne površine za osiguranje higijenskog rukovanja namirnicama uključujući i zaštitu od križne kontaminacije namirnica, pribora uređaja, materijala, vode, dovoda zraka i osoblja, vanjske uzroke zagađenja (glodavci, insekti, ptice), te raspolaganje dovoljnim prostorom za preradu i skladištenje hrane, moraju biti takve da omogućuju higijensko rukovanje hranom.[6]

Kuhinja hotela ima sljedeće prostore kuhinje: skladište voća i povrća s dovoljnim brojem rashladnih komora/hladnjaka/zamrzivača, skladište mlijeka i mliječnih

proizvoda, suhomesnatih proizvoda, skladište svježeg i duboko smrznutog mesa/ribe, skladište konzervi i drugih namirnica u svom originalnom pakovanju, prostor za pranje i čišćenje voća i povrća, prostor za pripremu svježeg mesa/ribe, prostor za pripremu i pečenje kolača i slastica, prostor za termičku obradu namirnica, prostor za hladno i toplo čuvanje jela, prostor za izdavanje jela, prostor za odlaganje ambalaže, prostor za skladištenje sredstava za čišćenje, prostor za odlaganje otpadaka od hrane do konačne dispozicije, prostor za zaposlenike (garderoba).

Svi prostori kuhinje imaju dovoljne količine zdravstveno ispravne vode, podovi su ne klizajući s padom prema odvodima, zidovi su obloženi pločicama do 1,80 m visine, a stropovi su premazani fungicidom. Prostor kuhinje posjeduje dovoljnu rasvjetu, kombinirano prirodna i umjetna, osigurano je umjetno provjetravanje. Skladišta posjeduju odgovarajuću ventilaciju i suha su kako se ne bi stvarali kondenzati i plijesan. Sav namještaj i radne površine, uključujući i pribor u kojima se proizvode namirnice napravljeni su od materijala koji se mogu lako oprati/očistiti te samim tim i dezinficirati. Svi uređaji redovito se servisiraju o čemu se vodi posebna evidencija.

5.2. Standardni sanitarni operativni postupci

Za primjenu sanitarnih postupaka odgovoran je šef kuhinje. Kuhinja hotela vodi se slijedećim operativnim postupcima vezanim za ovu materiju: pranje gospodarskog ulaza i hodnika na način da se dnevno mete i pere deterdžentom a tjedno se peru sva vrata, pranje suhog skladišta rashladnih komora, pranje kuhinje poslije smjene i na kraju dana, uključujući radne površine, posuđe, pod i nape, a na kraju dana vrši se dezinficiranje radne površine. Kvartalno se provodi čišćenje ventilacijskog sustava. Garderoba i sanitarne prostorije čiste se dnevno. Dezinsekcija i deratizacija provodi se po potrebi.

5.3. Mikrobiološka čistoća i zdravstvena ispravnost

Analitički izvještaji brisova i uzoraka hrane hotela nalaze se kod šefa kuhinje. Predmetne izvještaje temeljem preuzetih uzoraka dostavlja ovlašteni laboratorij temeljem sklopljenog ugovora o obavljanju mikrobioloških pretraga brisova i uzoraka namirnica. Dinamika uzimanja uzoraka namirnica i uzoraka brisova provodi se sukladno važećim propisima Republike Hrvatske.[7]

5.4. Higijena osoblja

Svi zaposlenici kuhinje hotela posjeduju uredno potvrđenu sanitarnu knjižicu, sukladno propisima zdravstvene preglede obavljaju svakih šest mjeseci, imaju položen higijenski minimum te održavaju primjerenu osobnu higijenu. Zaposlenici na posao dolaze u civilnoj odjeći i isključivo kroz ulaz za osoblje odnosno gospodarski ulaz, te se u garderobi oblače u radnu odjeću i obuću odnosno u vlastitu uniformu. Isti, samo obrnuti postupak provodi se kod odlaska s posla.

5.5. Higijena namirnica/sirovina

Sirovine /namirnice kuhinje hotela primaju se u pred prostoru kako bi se izbjegla kontaminacija hrane i olakšala manipulacija robom – natkrivena rampa. Pri zaprimanju sirovina vrši se slijedeće: provjerava se kvaliteta robe (miris, boja), temperatura (osobito ohlađene/zamrznute hrane), dostavljene sirovine /namirnice praćene su otpremnicom/dostavnicom, provjerava se rok trajanja pojedinih namirnica te vozila dobavljača (ukoliko su vozila neadekvatna ili prljava, predmetna se primjedba upisuje u dostavnicu). Ukoliko ima primjedbi, dostavnica/otpremnica se obavezno šalje u službu nabave.

Postupak prijama hrane opisan je detaljno u HACCP priručniku hotela. Primljene sirovine/ namirnice čuvaju se u skladu s uputama na deklaraciji. Stavljaju se na za to određene police – metalne ili plastične. Ovisno o sirovini/namirnici čuvaju se u pojedinim skladištima. Lako pokvarljive namirnice čuvaju se u hladenom skladištu. Sirovine/namirnice koje se tretiraju kao gotova jela skladište se odvojeno od svih drugih sirovina/namirnica kako bi se održala njihova čvrstoća.[8]

5.6. SWOT analiza kvalitete sigurnosti hrane hotela

Prepoznavši sve veću dinamičnost na tržištu i nove uvjete dirigitirane od EU u oblasti sigurnosti hrane, hotelski menadžment je prisiljen na pažljiv odabir načina za natjecanje s konkurencijom. Da bi se spoznao najbolji način za ostvarivanje željenog cilja potrebno je napraviti SWOT analizu kojom bi se detektirali unutarnji i vanjski čimbenici i na taj način postigla analiza situacije.

SWOT analiza je jedan od instrumenata kojim se hotelski menadžment može poslužiti u kreiranju strategije. Analiza predstavlja kvalitativnu analitičku metodu koja kroz četiri čimbenika nastoji prikazati snage, slabosti, prilike i prijetnje određene situacije ili pojave, no mora se uzeti u obzir da se radi o subjektivnoj metodi.

Snage	Slabosti
<ul style="list-style-type: none"> • Pravovremenim uvođenjem HAACP-a postignuta je bolja kontrola a samim tim i sigurnost namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> • Dio zaposlenika nedovoljno motiviran zbog nezadovoljavajućih primanja
<ul style="list-style-type: none"> • Pozitivno radno okruženje čime je postignuta veća učinkovitost rada 	<ul style="list-style-type: none"> • Nedovoljna zainteresiranost zaposlenika za dalje usavršavanje
<ul style="list-style-type: none"> • Ne javljaju se problemi nedovoljne iskorištenosti zaposlenika 	<ul style="list-style-type: none"> • Nedovoljna komunikacija s hotelskim menadžmentom

<ul style="list-style-type: none"> • Optimalni uvjeti tehničke opremljenosti i funkcionalan raspored radnih dijelova kuhinje 	
<ul style="list-style-type: none"> • Besprijekorna čistoća 	
Prilike	Prijetnje
<ul style="list-style-type: none"> • Ekološka proizvodnja u okruženju 	<ul style="list-style-type: none"> • Veliki broj hotela u neposrednoj blizini koji uspješno rade po HAACP načelima
<ul style="list-style-type: none"> • Autohtoni i tradicionalni proizvodi 	<ul style="list-style-type: none"> • Veliki broj restorana s bogatom gastronomskom ponudom
<ul style="list-style-type: none"> • Autohtono uzgajanje životinja 	

Tablica 1. SWOT analiza

6. Zaključak

Briga o zdravlju je u suvremenom svijetu postala imperativ broj jedan. Sve je veći broj izvora zagađivanja i zagađujućih materijala, ali i rizik od bolesti izazvanih problemima u proizvodnji hrane koje se odnose na primjenu novih tehnologija, izmijenjenih životnih stilova i sve manja otpornost ljudi. Dosadašnja praksa je pokazala da su tvrtke iz EU koje posluju s prehrambenim proizvodima postale značajno selektivnije u poslovanju s dobavljačima iz zemalja izvan EU. Isto tako u nekim slučajevima za održavanje poslovnih aranžmana potrebno zadovoljiti i dodatne higijenske zahtjeve za pojedine vrste proizvoda.

Tvrtke EU i drugih industrijaliziranih zemalja koje se bave hranom neće kupovati čak ni sirovine iz drugih država ukoliko nisu osigurani uvjeti da će proizvod dobiven preradom u njihovim tvornicama biti siguran za uporabu ljudi. Menadžment hotela provodi obveznu i dosljednu primjenu higijene i zdravstvene ispravnosti hrane i potiče je nizom regulatornih mjera zbog raznih slučajeva trovanja hranom koja su zabilježena posljednjih desetljeća. Jedna od tih mjera je i uvođenje preventivnih mjera samokontrole (HACCP sustav) kojim se podiže svijest svih zaposlenika o važnosti ovog područja kontinuiranim educiranjem na ovom polju.

U uvjetima sve veće liberalizacije tržišta Republika Hrvatska je uskladila zakonsku regulativu u području kakvoće i zdravstvene ispravnosti hrane s međunarodnim standardima. Detaljan slijed usklađivanja propisa za ispravnost i higijenu te kakvoću hrane bitni su prije svega poradi zaštite života i zdravlja ljudi odnosno korisnika hotelskih usluga, a da bi krajnji rezultat bio što bolji, nužno je jačanje institucija koje su odgovorne za ovo područje.

7. Literatura

- [1] Dragičević, M.: Utjecaj implementacije sustava sigurnosti prehrane ISO 22000 na poboljšanje zaštite potrošača u hotelskim poduzećima u RH, Ekonomska misao i praksa god. XVIII, broj 2, Sveučilište u Dubrovniku, Dubrovnik, 2009.
- [2] Avelini-Holjevac, I.: Hotelski standardi – temelj poslovne uspješnosti hotela, Zbornik radova „Hotelska kuća 94“, Opatija, 1994.
- [3] Avelini-Holjevac, I.: Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2002.
- [4] Zakon o hrani, Narodne novine br. 46/07, 155/08, 55/11.
- [5] Zakon o sanitarnoj inspekciji, Narodne novine br. 113/08, 88/10.
- [6] Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom, Narodne novine br. 137/09
- [7] Pravilnik o higijeni hrane, Narodne novine br. 99/07
- [8] Kandampully, J., Mok, C., Sparks, B.: Service Quality Management Hospitality, Tourism and Leisure, The Haworth Press, Inc., Binghamton, New York, 2001.



- Proizvodnja sira lakopokvarljive spontano se kis
- Postojanje sira u području rije
- Industrijska početak 20.



Photo 111. Lecture / Predavanje