

4. regionalni seminar o HACCP sustavu

Split

30. rujna 2008.

Higijenski paket i kategorizacija odobrenih objekata

Mr.sc.Vlatka Vrdoljak Muheljić, dr.vet.med.

Sadržaj

- Postupak procjene i kategorizacije objekata
 - Pripremna faza
 - Pravna osnova
 - Postupak procjene i kategorizacije objekata
 - Rezultati procjene i kategorizacije
 - Što slijedi?
- Higijenski paket
 - Razlozi donošenja
 - Osnovni principi
 - Higijenski paket – hrvatsko zakonodavstvo
- HACCP

Kategorizacija objekata - Mjerilo

- Obveza RH da dostavi klasifikaciju svih objekata u poslovanju s hranom po kategorijama temeljenim na pravnoj stečevini EU koja će služiti kao temelj za budući Nacionalni program unapređenja objekata za proizvodnju hrane.
- Pravna stečevina razlikuje kategoriju odobrenih i registriranih objekata

Kategorizacija objekata - Pripremna faza 1/4

Odluka Ministra

- Odluka o provođenju postupka procjene i kategorizacije objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.
- provedena je po službenoj dužnosti procjena svih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji su obvezni obavljati djelatnost u skladu s odredbama Zakona o hrani i relevantnih EU propisa.

Timovi

- 40 veterinarskih inspektora



Kategorizacija objekata - Pripremna faza 2/4

Awareness meetings

- PHARE 2005
- HGK
- osnovni zahtjevi europskog zakonodavstva
- postupak procjene i kategorizacije objekata
- 170 predstavnika subjekata u poslovanju s hranom

Kategorizacija objekata - Pripremna faza 3/4

Kontrolne liste

OPĆI HIGIJENSKI ZAHTJEVI – Uredba 852/04

REFERENCA	Br.	ZAHTJEV	S	N	NP	KOMENTAR
DIO A	VANJSKI IZGLED OBJEKTA					
Aneks II, Poglavlje I, 1 Poglavlje I, 2	1	Objekt se nalazi na području na kojemu nema očigledne opasnosti od kontaminacije				
	2	Vanjski prostor se održava u dobrom stanju				
	3	Područja u neposrednoj blizini dobro su održavana te nemaju otpada, prerasle vegetacije, opasnosti od poplava itd.				
	4	Vanjski dio zgrade održava se u dobrom stanju				
DIO B	UNUTRAŠNJOST OBJEKTA - INFRASTRUKTURA					
Aneks II, Poglavlje I, 1	5	Prostorije za hranu su čiste i održavane u dobrom stanju				

Kategorizacija objekata - Pripremna faza 4/4

Kontrolne liste 2/2

- Završne napomene – nesukladnosti
- Kategorija
- Opis nesukladnosti-relevantni komentari
- Potpis
- Kopija kontrolne liste

Edukacija inspektora - cilj

- Ažurirati znanje inspektora vezano za zakonodavni okvir EU-a o zdravstvenoj ispravnosti hrane
- Približiti higijenski paket

Kategorizacija objekata - Pravna osnova 1/2

- Uredba (EZ-a) br. **178/2002** Europskog Parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. utvrđujući opća načela i uvjete zakona o hrani, osnivajući Europsku Agenciju za hranu, te utvrđujući postupke u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane
- Uredba (EZ) br. **852/2004** Europskoga Parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda
- Uredba (EZ) br. **853/2004** Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog podrijetla

Kategorizacija objekata - Pravna osnova 2/2

- Zakon o hrani NN 46/07 (178/02)
- Zakon o veterinarstvu NN 41/07
- Pravilnik o higijeni hrane NN 99/07 (852/04)
- Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla NN 99/07 (853/04)

Postupak procjene i kategorizacije objekata 1/2

- Timovi inspektora
- Najava
- Upoznavanje predstavnika subjekta u poslovanju s hranom s ciljem dolaska i postupkom procjene i kategorizacije
- Kontrolna lista
- Završni razgovor u svezi utvrđenih nedostataka

Postupak procjene i kategorizacije objekata 2/2

4 kategorije

- Kategorija 1: sukladan EU zahtjevima
- Kategorija 2: utvrđene nesukladnosti koje se mogu otkloniti u kraćem periodu
- Kategorija 3: utvrđene nesukladnosti mogu se otkloniti u duljem periodu, a objekt mora predložiti projekt za njegovo unapređenje
- Kategorija 4: objekt će se zatvoriti zbog neudovoljavanja uvjetima propisanim nacionalnim zakonodavstvom, te nije u stanju postići EU standarde

Rezultati procjene i kategorizacije 1/4

U skladu s EU zahtjevima	Utvrđene nesukladnosti	Ukupno
193	767	960

Usklađenost s EU zahtjevima po sektorima

	EU comp.	EU non-comp.	Ukupno
Meso	74	462	536
Mlijeko	10	49	59
Ribe i akvakultura	64	58	122
Ostalo (jaja, uskladištenje)	45	198	243
	193	767	960

Rezultati procjene i kategorizacije 2/4

Usklađenost s EU zahtjevima po sektorima

	EU – comp.	EU – non comp.
Meso	14%	86%
Mlijeko	17%	83%
Ribe i akvakultura	53%	47%
Ostalo (jaja, uskladištenje)	19%	81%
Ukupno:	20%	80%

Rezultati procjene i kategorizacije 3/4

Usklađenost s EU zahtjevima po sektorima

	EU comp.	EU non-comp.	Ukupno
Meso (uklj. jaja, skladišta)	227	580	807
Mlijeko	12	39	51
Ribe i akvakultura	79	45	124
	318	664	982

Rezultati procjene i kategorizacije 4/4

U skladu s EU zahtjevima	Utvrđene nesukladnosti	Ukupno
318	664	982

Usklađenost s EU zahtjevima po sektorima

	EU – comp.	EU – non comp.
Meso (uklj. jaja, skladišta)	28,1%	71,9%
Mlijeko	23,5%	76,5%
Riba	63,7%	36,3%
Ukupno	32,4%	67,6%

Kategorizacija objekata - Što slijedi?

- Kategorija 1
- Kategorija 2
 - 6 mjeseci
- Kategorija 3
 - privremeno odobrenje za rad
 - 31. 12. 2010.
 - zahtjev za izdavanje privremenog odobrenja
 - plan za unapređenje objekta (Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07, NN 27/08) – 30.06.2008.)
 - SAPARD/IPARD
 - Povjerenstvo za pregled i procjenu planova za unapređenje objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla
- Kategorija 4
- Povjerenstvo za izradu i provođenje nacionalnog programa za unapređenje objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla

Higijenski paket - Razlozi donošenja



“Stara” legislativa

- Vertikalna legislativa - Direktive
- Neujednačen pristup pitanjima sigurnosti hrane
- Različiti stupanj transpozicije i pristupa EU legislativi od strane zemalja članica
- Prenormirana
- Objekti i oprema
- Tradicionalan način kontrole – konačni proizvod
- Nedovoljna kontrola hrane za životinje
- Analiza rizika

- Food crisis (BSE, Dioxin)
- Povjerenje potrošača

Higijenski paket – Osnovni principi 1/2



- Uredbe
- Horizontalni pristup – sva hrana
- Pristup od štale do stola
- Postizanje ciljeva, a ne način na koji se do njih dolazi
- Legislativa – postavlja opće ciljeve i minimalne zahtjeve
- Nadležno tijelo verificira postizanje ciljeva, ne garantira zdravstvenu ispravnost proizvoda

Higijenski paket – Osnovni principi 2/2

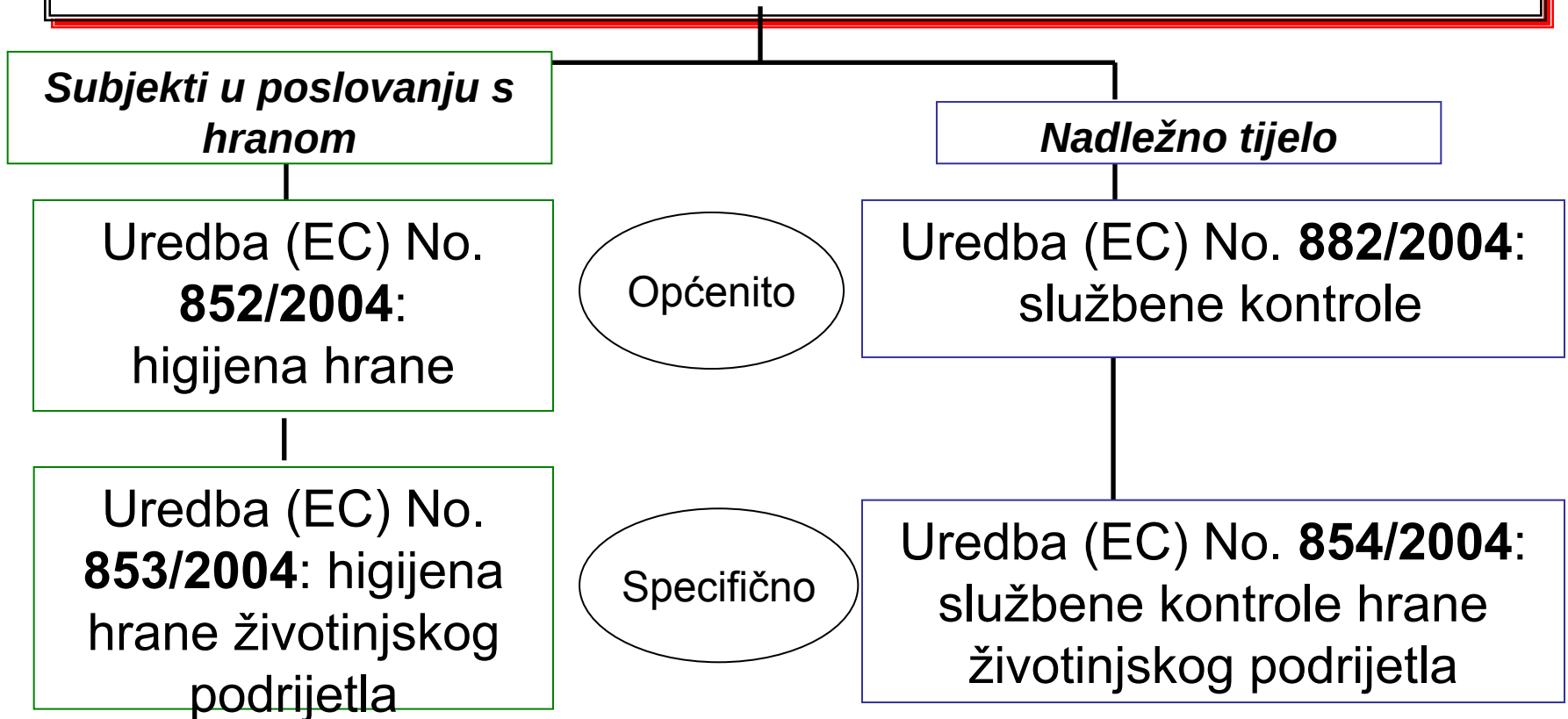
- Subjekt u poslovanju s hranom je odgovoran za sigurnost hrane
- analiza opasnosti i kontrole kritičnih točaka – HACCP
- Sljedivost – jedan od osnovnih elemenata u osiguravanju sigurnosti hrane
- Analiza rizika
- Audit princip



HIGIJENSKI PAKET

Uredba (EC) No. **178/2002**

Opća načela i uvjeti propisa o hrani, osnivanje EFSA



Higijenski paket – Hrvatsko zakonodavstvo

- Uredba (EC) No. 178/2002 – **Zakon o hrani - NN 46/07**

Subjekti u poslovanju s hranom

- Uredba (EC) No. 852/2004 – **Pravilnik o higijeni hrane - NN 99/07, 27/08**
- Uredba (EC) No. 853/2004 – **Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla - NN 99/07**

Nadležno tijelo

- Uredba (EC) No. 882/2004 – **Pravilnik 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 - NN 99/07**
- Uredba (EC) No. 854/2004 – **Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla - NN 99/07**

Pravilnik o higijeni hrane

- opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom
- načela:
 - glavnu odgovornost za zdravstvenu ispravnost hrane snosi subjekt u poslovanju s hranom
 - potrebno je osigurati zdravstvenu ispravnost hrane kroz cijeli prehrambeni lanac, počevši od primarne proizvodnje
 - opća provedba postupaka koji se temelje na načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka - HACCP, zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, treba povećati odgovornost subjekata u poslovanju s hranom

Pravilnik o higijeni hrane

- Obveze subjekata u poslovanju s hranom
 - Subjekti u poslovanju s hranom moraju se pridržavati općih odredbi o higijeni te ako je propisano zadovoljavati posebne zahtjeve određene Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla
 - Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovom kontrolom zadovoljavaju zahtjeve vezane za higijenu
 - Subjekti u poslovanju s hranom uspostavljaju, provode i održavaju trajni postupak odnosno postupke temeljene na načelima sustava HACCP-a

Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla

- utvrđuje posebna pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom
- pravila nadopunjuju ona koja su propisana odredbama Pravilnika o higijeni hrane
- primjenjuju se na neprerađene i prerađene proizvode životinjskog podrijetla
- Odobreni objekti

Sustav analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka- HACCP - Pravna osnova 1/2

- **Zakon o hrani**, članak 51.
- Subjekti u poslovanju s hranom moraju uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, osim na razini primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti, u svakom objektu pod njihovom kontrolom, provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima sustava HACCP-a.
- **Pravilnik o higijeni hrane**, članak 5.
- Subjekti u poslovanju s hranom uspostavljaju, provode i održavaju trajni postupak odnosno postupke temeljene na načelima sustava HACCP-a

Sustav analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka- HACCP - Pravna osnova 2/2

- **Pravilnik o provedbi obvezatnih mjera u odobrenim objektima radi smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja mesa, mesnih proizvoda i ostalih proizvoda životinjskoga podrijetla namijenjenih prehrani ljudi (NN 74/97, 5/07)**
- izvozni odobreni objekti
- 1. 1. 1998.
- Izjava
- Početna verifikacija



Prednosti HACCP-a

- mogućnost identificiranja i preventivnog otklanjanja opasnosti i rizika
- poduzimanje korektivnih mjera prije nastanka ozbiljnih problema
- pouzdanost u ispravnost proizvoda
- uključivanje zaposlenih u sustav sigurnosti hrane
- smanjenje rizika gubitka tržišta zbog zdravstveno neispravnih proizvoda
- jeftinije i jednostavnije upravljanje sigurnošću hrane
- ispunjenje zakonskih uvjeta

Hvala na pažnji!

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja
Uprava za veterinarstvo
Sektor veterinarskog javnog zdravstva
Miramarska 24
10000 Zagreb
Tel: 01 610 6698
vlanka.vrdoljak@mps.hr