



MINISTARSTVO ZDRAVSTVA I SOCIJALNE SKRBI

Uprava za sanitarnu inspekciju
ODJEL ZA SIGURNOST HRANE

PROPISI O HIGIJENI HRANE

Ružica Vazdar, dipl.ing.

Načelnik odjela za sigurnost hrane



Sadržaj prezentacije

- Organizacija i nadležnost sanitarne inspekcije
- Zakon o hrani
 - odgovornosti
 - podjela nadležnosti
 - registracija SPH
- Pravilnik o higijeni hrane
 - preduvjeti
 - HACCP
 - vodiči

Ustrojstvo sanitarne inspekcije





Nadležnost sanitarne inspekcije

- **Sigurnost hrane pretežno neživotinjskog podrijetla**
- Zaštita pučanstva od zaraznih bolesti
- Uporaba i promet otrova
- Ionizirajuće i neionizirajuće zračenje
- Predmeti opće uporabe
- Buka

Sigurnost hrane pretežno neživotinjskog podrijetla – ZAKONODAVNI OKVIR

■ **Zakon o hrani**

- Pravilnik o higijeni hrane (NN 99/07)
- Pravilnik o sadržaju, obliku i načinu vođenja evidencije subjekata koji obavljaju djelatnost s hranom (NN 08/07)

■ **Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN79/07)**

■ **Zakon o sanitarnoj inspekciji (NN 27/99 i 82/07)**

Zakon o hrani

ODGOVORNOSTI NADLEŽNOG TIJELA- MPRRR

- Organizacija i koordinacija službenih kontrola
- Kontakt s EK
- Upravljanje rizikom i obavješćavanje
- Upravljanje RASFF-om
- Izrada općeg plana upravljanja krizom i uspostava kriznog stožera
- Središnji registar (registriranih i odobrenih)
- Provođenje inspekcije
- Izrada jedinstvenog plana kontrole
- Godišnja izvješća- dostava EK
- Ovlašćivanje službenih i referentnih laboratorija

Zakon o hrani

OBVEZA TIJELA NADLEŽNOG ZA PROVOĐENJE INSPEKCIJE – MZSS

- SURADNJA S NADLEŽNIM TIJELOM

- sustav brzog uzbunjivanja
- izrada kriznih planova
- dostava podataka o registraciji objekata u središnju evidenciju koju vodi nadležno tijelo
- višegodišnji nacionalni plan kontrole
- godišnji izvještaji o službenoj kontroli
- poštivanje procedura o suradnji koje je donijelo nadležno tijelo

- IZRADA PROPISA (članak 14)

- PROVOĐENJE INSPEKCIJE

Zakon o hrani

ODGOVORNOST SPH

- – **HRANA UDOVOLJAVA PROPISIMA** – primarna odgovornost
- Stavljanje na tržište zdravstveno ispravne hrane
- Označavanje, reklamiranje i prezentiranje ne smije potrošače dovoditi u zabludu
- Sljedivost– postupke “korak naprijed i korak natrag”
 - dostupno nadležnom tijelu
- Povlačenje i obavijest (NT i suradnja u provođenju mjera)
- Udovoljavanje zahtjevima za higijenu hrane
- Samokontrola – DHP; HACCP
- Registracija, odobravanje
- Suradnja s nadležnim tijelom i osobama ovlaštenim za službenu kontrolu
- Izrada vodiča

SIROVINA



Black box



GOTOV
PROIZVOD?

SIROVINA



HACCP



GOTOV
PROIZVOD



Zašto mi to treba?

SIROVINA



Zakon o hrani - Službena kontrola

- Ispitivanje kontrolnih sustava koje je uspostavio subjekt
- Kontrolu higijenskih uvjeta
- Pregled dokumentacije i evidencije
- **Procjene DPP, DHP, HACCP-a (uzimajući u obzir izrađene vodiče)**
- Kontrole vlastitim instrumentima radi verifikacije mjerenja koje je proveo subjekt u poslovanju s hranom
- Ostale kontrole s ciljem utvrđivanja sukladnosti hrane s općim i specifičnim propisima
- Inspekciju:
 - - objekata, opreme, postrojenja..
 - - sirovine, sastojaka...
 - - materijala koji dolaze u neposredan dodir s hranom
 - - postupak čišćenja i održavanja

INSPEKCIJA



AUDIT

Zakon o hrani – REGISTRACIJA

Zakon o hrani (stari)

– članak 22. stavak 12.

Zakon o hrani (46/07)

(članak 52.) Subjekt u poslovanju s hranom na propisan način podnosi zahtjev ministarstvu, za svaki objekt u kojem obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije kako bi se objekt registrirao, a u skladu s nadležnošću iz članka 86.

(članak 53.) Upisnik koji vodi ministarstvo
Središnja evidencija registriranih objekata



Zakon o hrani – REGISTRACIJA

SVRHA REGISTRA

- planiranje kontrole
- “update” stanje objekata
- odabir objekata po kategorijama
- potvrda da objekt udovoljava propisima
- Objekt se briše iz evidencije:
 - nakon utvrđenih nedostataka u inspekcijskom nadzoru objekta
 - na temelju zahtjeva SPH

Šifra	Naziv objekta	Br. zaposlenih	Radno vrijeme	Br. odobrenja	Mjesto	Županija	Adresa	Telefon	Telefaks	Naziv subjekta	Br. radnih mjesta	Površina	Broj
1	Tvrtka Vivainfo				Zagreb	Zagrebačka	Mihanovićeve 30/1	01/4876-127	01/4876-129	Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi			
2	Državni inspektorijat Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi				Zagreb	Zagrebačka	Ksever	1234563	3	Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi			
3	Kuhinja hotela 'Mariolino'				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska	Selska 2	01/4444442		Maistra d.d.			
4	Taverna "Pomo"				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska				Maistra d.d.			
5	Restoran hotela "Mariolino"				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska				Maistra d.d.			
6	Bar na terasi				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska				Maistra d.d.			
7	Restoran "Ambasador"	12	8.00-16.00		Podšpilje	Splitsko-dalmatinska	Petrovićeve 123	021//333-444	021/555-666	Maistra d.d.			
8	Kafe bar "Rico"				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska	Petrinjska 222	01/222-333	01/333-444	Maistra d.d.			
11	Restoran "Bibi"			2	Antenal	Istarska	Perzijska 32	021/454654		Bibi d.o.o.			
12	Konoba "Pero"	8	08.00 - 22.00	3	Kolarec	Koprivničko-križevačka	dubrava 4	1234556	01/563331	pero d.o.o.			
13	Makaroni "Miki"				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska				Maistra d.d.			
14	K-278			4	Zagreb	Zagrebačka	Ilica 7	01/123456	01/45678	Konzum d.d.			
15	K-279				Zagreb	Zagrebačka	Ilica 777	01/123		Konzum d.d.			
16	Taverna "Hobotnica"				Podšpilje	Splitsko-dalmatinska				Maistra d.d.			
17	K-280				Zagreb	Zagrebačka				Konzum d.d.			
18	K-281				Zagreb	Zagrebačka				Konzum d.d.			
19	K-282			5	Zagreb	Zagrebačka	adresa 22	01/45654		Konzum d.d.			
21	Pekara Matić i			6	Zagreb	Zagrebačka	Stomorska	01/6566565		Matić i sinovi			

Odabir (O)

Ispis izvoda (E)

Prijava u Upisnik (P)

Potvrda prijave (Q)

Odbijanje prijave (R)

Ispis rješenja (I)

Uredi (Ctrl+Enter)

Novo (Ctrl+Ins)

Obriši (Ctrl+Del)

Pronađi (F3)

Ispiši (F6)

Izlaz (Esc)

Pomoć (F1)

mlocat_main.aspx?senderMenu=TRUE

Microsoft PowerPoint - [Prezentacija1]

Local intranet

100%

start

MZSS - Izbornik - Win...

Objekti - Windows Int...

Microsoft PowerPoint ...

HR

16:36

utorak

9.1.2007

Pravilnik o higijeni hrane...

- Opći zahtjevi za higijenu hrane = **preduvjetni programi:**

PRILOG II – opći

- Posebni zahtjevi za higijenu hrane
 - poštivanje mikrobioloških kriterija
 - praćenje temperature
 - održavanje hladnog lanca
 - ostali postupci potrebni za postizanje ciljeva ovog pravilnika
- Registracija objekata

**OBAVEZNO
ZA SVE
SUBJEKTE U
POSLOVANJ
U S HRANOM**

- Uspostava postupaka temeljenih na HACCP-načelima – **OVISNO O KATEGORIJI OBJEKTA
- MOGUĆE 3 OPCIJE - FLEKSIBILNOST**
- Vodiči

30.10.2008.

???

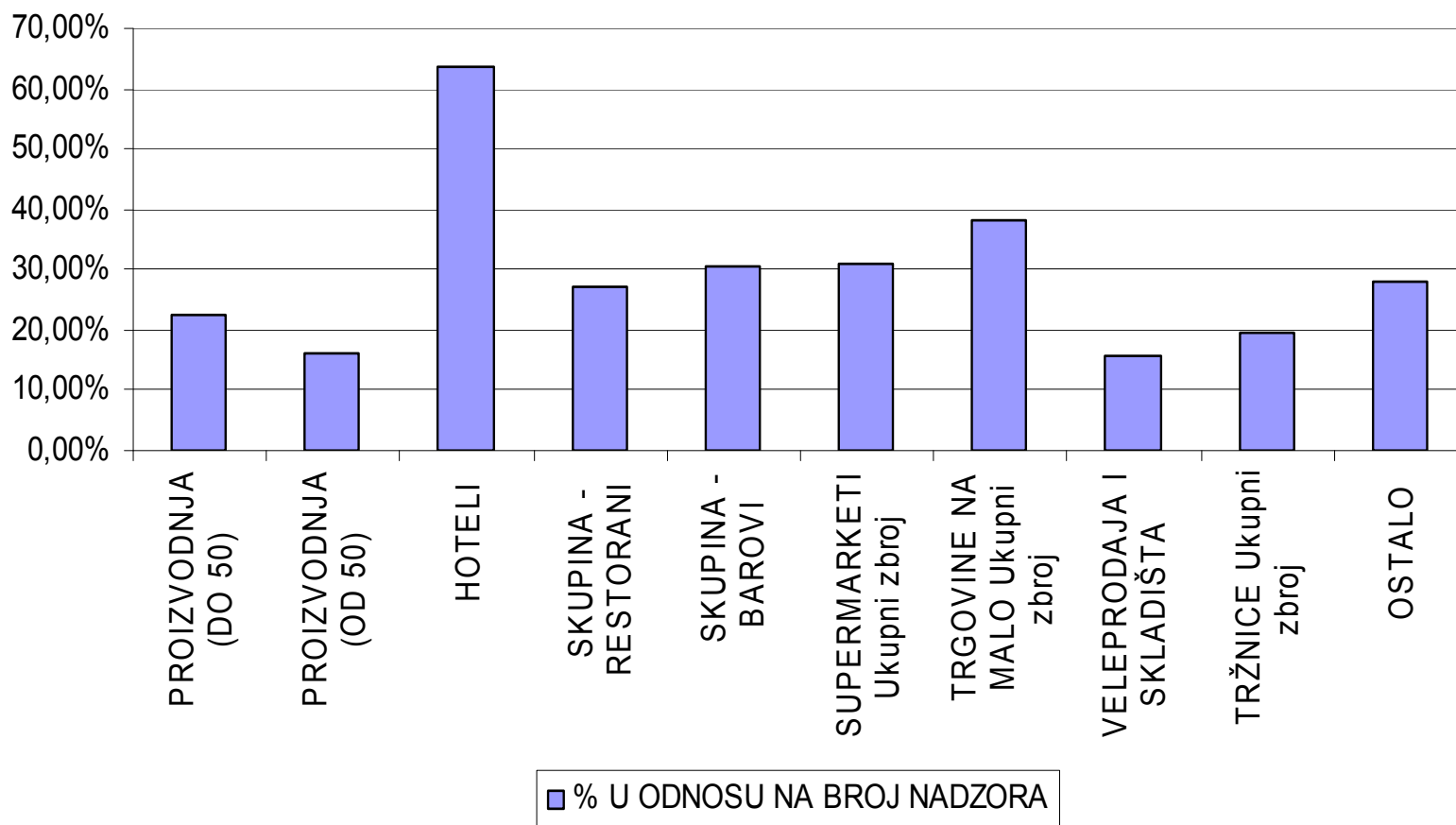
??



01.01.2009.



% NAREĐENIH MJERA U ODNOSU NA BROJ NADZORA



	DEKLARIRANJE			SENZORIKA			MIKROBIOLOGIJA			OSTALO			ADITIVI I AROME		
	ukupa n broj uzora ka	broj neispr avnih uzora ka	%	ukupa n broj uzora ka	broj neispr avnih uzora ka	%	ukupa n broj uzora ka	broj neispr avnih uzora ka	%	ukupa n broj uzora ka	broj neispr avnih uzora ka	%	ukupa n broj uzora ka	broj neispr avnih uzora ka	%
BRISEVI							1130 5	1088	9,62 %						
OSTALO	13			171	0		427	29	6,79 %	77					
PRIPREMLJENA JELA ZA USLUŽIVANJE	202			1726	22	1,27 %	2041	118	5,78 %	63			80	3	3,75 %
SLADOLEDI, KOLAČI I SLASTICE	1429	19	1,33 %	1959	91	4,65 %	2782	447	16,0 7%	658	10	1,52 %	1055	8	0,76 %

Preduvjetni programi (zahtjevi)...

- n **Objekti** (veličina, lokacija, dizajn prikladan za održavanje higijene, osvjetljenje, ventilacija, odvodnja, temperatura i zaštita od kontaminacije)
- **Prostorije** (podovi, zidovi, vrata, stropovi, održavanje higijene, kontaminacija, temperatura)
- **Pokretni ili privremeni objekt** (opskrba vodom, higijena površine, otpad)
- **Prijevoz** (čišćenje, kontaminacija, temp., hladni lanac)
- **Oprema** (čišćenje, kontrolni uređaji)
- **Termička obrada**
- **Otpad** nastao u poslovanju s hranom
- **Opskrba vodom** (led, para)
- **Osobna higijena** (zaštitna odjeća, zdravstveno stanje)
- **Odredbe** koje se odnose na hranu (prihvat sirovina, križna kontaminacija, štetnici, temperatura, odmrzavanje)
- **Pakiranje i ambalaža**
- **Izobrazba (trening) osoblja**

(PRED)PREDUVJETI - 1

**STRUKTURALNI
ZAHTJEVI**

**Provjera – prikladnost veličine i smještaja
odgovarajuća i dostatna oprema
garderoba i sanitarni čvor
osigurana pitka voda
higijensko održavanje**

“SANITARNE ISKAZNICE” + “HIGJENSKI MINIMUM”

INSPEKCIJA

PREDUVJETI - 2

Sustavi samokontrole uspostavljeni
na HACCP principima

Održavanje:- čišćenje i dezinfekcija prostora,
pribora

- održavanje osobne higijene
- ulazna kontrola
- redovita provjera proizvoda na
policama (rokovi trajanja, mehanička
oštećenja i druge promjene
- kontrole temperature i održavanja
hladnog lanca
- kontrola štetnika
- križna kontaminacija
- otpad
- trening osoblja

PLANIRAJ

Reci što radiš

PROVODI

Radi što si rekao

DOKAŽI

**Dokaži pomoću
zapisa**

INSPEKCIJA / AUDIT

Kako ih uspostaviti i nadležnom tijelu dokazati (dokumentirani postupci – kontrolni sustavi)....

Pisanu proceduru čišćenja i dezinfekcije
Pisanu proceduru kontrole temperature i održavanja hladnog lanca

Plan održavanja

Pisanu proceduru postupanja s otpadom

Plan kontrole opskrbe vodom

Postupak prijave bolesti

Plan kontrole štetočina

Pisanu proceduru sljedivosti i povrata
proizvoda s tržišta

Plan kontrole sirovine i dobavljača

Program edukacije zaposlenika



**ODRŽAVAJ
DOKUMENTACIJU
ŠTO
JEDNOSTAVNIJOM**

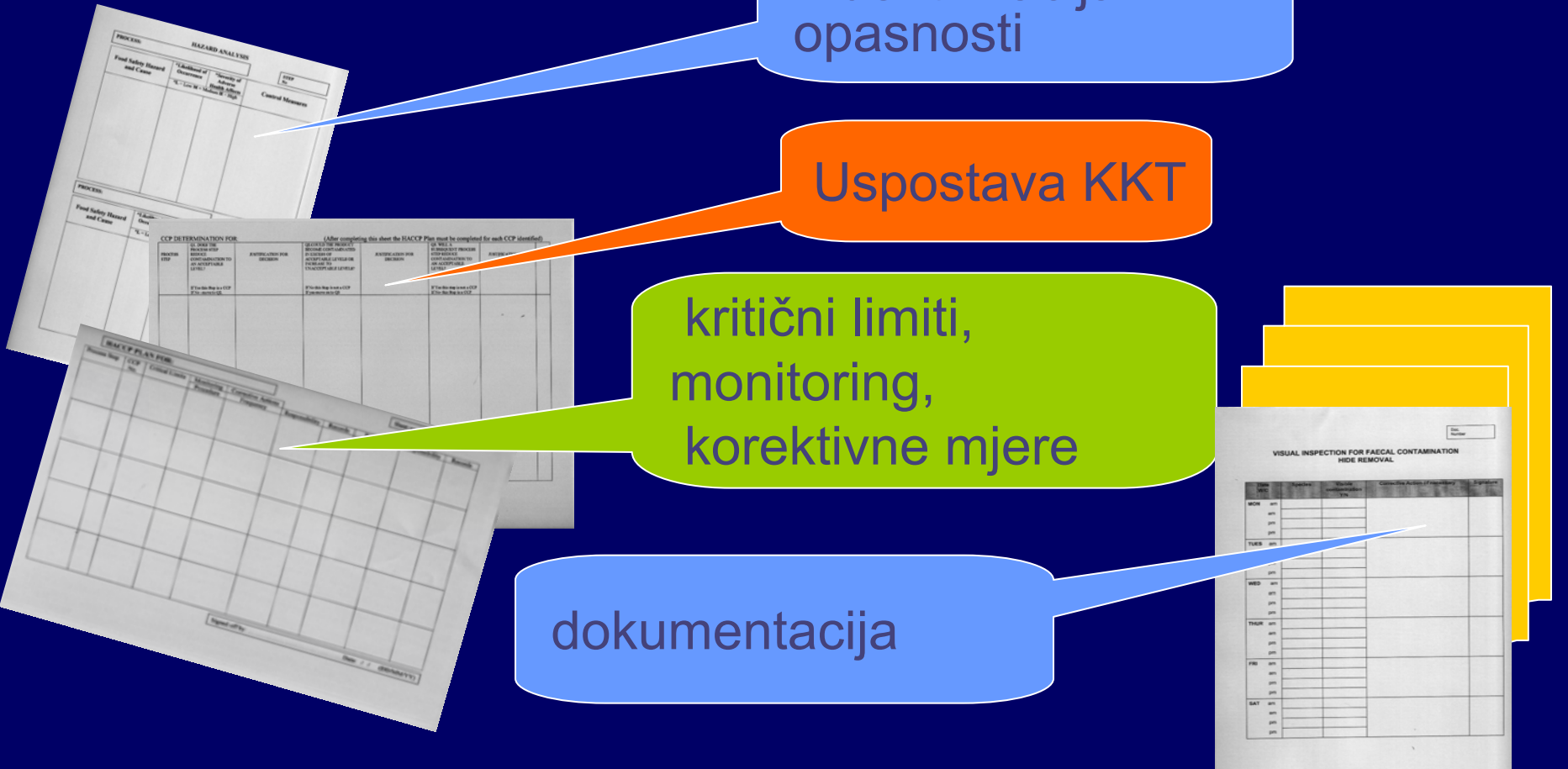
HACCP – 7 principa

Uspostava tima

sadržaj

Dijagram tijeka

The image displays three HACCP forms. The first form, 'HACCP TEAM', includes a table for team members with columns for 'Team Member' and 'Role in Company'. The second form, 'HACCP PLAN FOR', contains sections for 'This HACCP plan was prepared by:', 'Date of preparation:', '1) Scope of Study: Biological Safety:', '2) Physical and Chemical Safety:', 'Details of Process:', 'Details of storage and distribution:', and 'Details of use and customer:'. The third form, 'Process Flow Diagram for:', shows a vertical list of steps from Step 1 to Step 13, each with a corresponding flow diagram box. The forms are overlaid on a dark blue background with a yellow header.



Identifikacija
opasnosti

Uspostava KKT

kritični limiti,
monitoring,
korektivne mjere

dokumentacija

Implementacija HACCP-a (postupci samokontrole na temelju HACCP principa)– **3 mogućnosti:**

RIZIČNOST OBJEKTA



NISKA

SREDNJA

VISOKA

1. samo preduvjetni program za objekte niskog rizika ili oni koji provjerom utvrde da u procesu nemaju CCP-a – **VODIČI DHP**

2. Primjena HACCP-a u skladu s izrađenim **vodičima**

3. potpuna implementacija svih 7 principa



TOČKE 1. i 2. OBVEZATNE - ZA SVE SPH

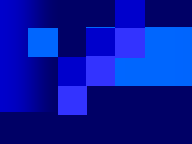
- Ispunjavanje strukturalnih zahtjeva, veličina i raspored prostorija, prikladna oprema, opskrba vodom
- DHP i DPP, samokontrola

TOČKA 3. OVISNO O RIZIKU SPH

3. HACCP

Vodiči....

- Odgovornost SPH
- Dobrovoljna primjena
- Izrada i distribucija – predstavnici SPH
određuju sadržaj i opseg vodiča (HACCP, DHP ili samo dio kontrolnih sustava)
- Uključivanje svih zainteresiranih strana
- Uvažavajući pravila prakse CA
- Mogućnost korištenja vodiča EK ili neke druge zemlje članice (nije ocijenjen od NT)
- Uloga NT- procjena
u skladu s propisima o hrani
primjenjivi u sektoru za koji su namijenjeni

- 
- **Provjera – prikladnost veličine i smještaja**
 - **odgovarajuća i dostatna oprema**
 - **garderoba i sanitarni čvor**
 - **osigurana pitka voda**
 - **higijensko održavanje**

Održavanje:- čišćenje i dezinfekcija prostora, pribora

- održavanje osobne higijene
- ulazna kontrola
- redovita provjera proizvoda na policama (rokovi trajanja, mehanička oštećenja i druge promjene)
- kontrole temperature i održavanja hladnog lanca
- kontrola štetnika
- križna kontaminacija
- otpad
- trening osoblja

VODIČI –
DETALJNAE UPUTE

HACCP - VODIČI

HACCP PRINCIPI	PITANJA NA KOJA TREBA ODGOVORITI
Identifikacija opasnosti	Što u hrani može naškoditi potrošaču
Određivanje ključnih kontrolnih točaka	Koji su koraci u procesu najvažniji za prevenciju opasnosti
Određivanje ključnih limita	Što je ključno u kontroli dobrog izvršenja ovog koraka
Praćenje ključnih limita	Kako znam da je ključni limit poštivan
Uspostava popravnih radnji	Što učiniti ako nije poštivan
Verifikacija HACCP plana	Da li izvršenje plana daje sigurnost za potrošača
Vođenje dokumentacije	Kako ću dokazati da je plan dobar, učinkovit i da sam ga izvršio



Kategorizacija objekata – osnovni pojmovi

KATEGORIZACIJA - provjera usklađenosti sa zahtjevima higijene hrane (Pravilnik o higijeni hrane 99/07)

1. ISPUNJAVA ZAHTJEVE

Kategorija 1: uglavnom ispunjava zahtjeve propisane Pravilnikom o higijeni hrane, izuzev HACCP-a

2. NEISPUNJAVA EU - ZAHTJEVE

Kategorija 2: utvrđene nesukladnosti koje se mogu otkloniti u kraćem roku

Kategorija 3: utvrđene nesukladnosti mogu se otkloniti u duljem razdoblju, ali zahtjeva značajne zahvate te subjekt mora odlučiti: investirati ili odustati

Kategorija 4: objekt će se zatvoriti zbog ne udovoljavanja uvjetima propisanim nacionalnim zakonodavstvom, te nije u stanju postići EU standarde.

U ovoj fazi odnosi se samo na objekte za proizvodnju i preradu

Ne odnosi se na ugostiteljstvo i trgovine

Pregled na principu audita (namijenjen stalnom napretku)

Prioritet strukturalni zahtjevi, kontrola uspostavljenih sustava samokontrole u drugoj fazi



Pravilnik o higijeni hrane

Što smo do sada učinili

KATEGORIZACIJA OBJEKATA U KOJIMA SE PROIZVODI HRANA

NEŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Kategorija (I – IV) ovisno o usklađenosti s Pravilnikom o higijeni hrane

rezultati kategorizacije

291- samokontrola

190 - HACCP

Korištene kontrolne liste - pomaže održavanju usredotočenosti i objektivnost

vrijedi kao zapis procijene

jamči potpunost procjene

jamči transparentnost procesa ocjenjivanja

Baza podataka

Procjena napredovanja projekta

Zatvaranje objekta u slučaju neuspjele nadogradnje

Stalna autorizacija za pogone koje postignu standarde EU-a ????



BROJ OBJEKATA PREMA VRSTI PROIZVODNJE I KATEGORIJI

PROIZVODNJA	UKUPNO	UDIO	I		II		III		IV	
			BROJ	%	BROJ	%	BROJ	%	BROJ	%
Kruh, pecivo i os.p.p	717	49,11%	258	35,98%	249	34,73%	198	27,62%	12	1,67%
Alkoholna pića, vino, pivo	220	15,07%	81	36,82%	90	40,91%	48	21,82%	1	0,45%
Sladoled i kolači i sl.	174	11,92%	67	38,51%	78	44,83%	27	15,52%	2	1,15%
Ostalo	67	4,59%	28	41,79%	28	41,79%	11	16,42%		
Bezalkoholna pića i sokovi	66	4,52%	32	48,48%	21	31,82%	12	18,18%	1	1,52%
Brašno, šećer, sol	52	3,56%	13	25,00%	27	51,92%	12	23,08%		
Voće,povrće, gljive i njih.p.	45	3,08%	16	35,56%	23	51,11%	5	11,11%	1	2,22%
Tjestenina	36	2,47%	11	30,56%	16	44,44%	9	25,00%		
Ulja/margarina	35	2,40%	15	42,86%	14	40,00%	6	17,14%		
Prerada kave	26	1,78%	13	50,00%	6	23,08%	6	23,08%	1	3,85%
Dodaci prehrani	13	0,89%	10	76,92%	3	23,08%		0,00%		
Aditivi i začini	9	0,62%	4	44,44%	3	33,33%	2	22,22%		
SVEUKUPNO	1460		548		558		336		18	



IZVIJEŠĆE O KATEGORIZACIJI OBJEKTA

Dana _____ u objektu pod
nazivom _____ na
adresi _____

izvršen je pregled objekta u svrhu utvrđivanja ispunjavanja
zahtjeva propisanih Pravilnikom o higijeni hrane. Navedeni
Pravilnik u potpunosti je usklađen s europskom uredbom
852/2004 koja propisuje opće higijenske zahtjeve koje
moraju ispunjavati svi objekti u kojima se posluje s hranom.
U svrhu jednoobraznog i transparentnog ocjenjivanja za sve
objekte korištene su jedinstvene kontrolne liste. Na temelju
procjene pomoću kontrolnih listi svaki objekt svrstan je u
kategorije od 1-4 prema slijedećem kriteriju:

Kategorija 1: uglavnom ispunjava zahtjeve propisane
Pravilnikom o higijeni hrane, izuzev HACCP-a

2. NEISPUNJAVA EU - ZAHTJEVE

Kategorija 2: utvrđene nesukladnosti koje se mogu otkloniti
u kraćem roku

Kategorija 3: utvrđene nesukladnosti mogu se otkloniti u
duljem razdoblju, ali zahtjeva značajne zahvate te subjekt
mora odlučiti: investirati ili odustati

Kategorija 4: objekt će se zatvoriti zbog ne udovoljavanja
uvjetima propisanim nacionalnim zakonodavstvom, te nije u
stanju postići EU standarde.

**Na temelju izvršenog pregleda i ocjene
gore navedeni objekt svrstan je u
_____ kategoriju.**

Cilj provedene kategorizacije je upoznati subjekte u
poslovanju s hranom o eventualnim nedostacima vezanim
uz zahtjeve za higijenom hrane.

NAPOMENA: Objekti koji su u prvoj kategoriji ukoliko u
zakonskom roku ne uspostave sustave samokontrole
temeljene na načelima HACCP-a nakon 01.01.2009.
automatski će biti svrstani u nižu kategoriju.

Primjedbe na navedeno izvješće možete u pisanom obliku
dostaviti nadležnom inspektor i Ministarstvu zdravstva i
socijalne skrbi, Uprava za sanitarnu inspekciju, Ksaver
200a, Zagreb.

S poštovanjem

Sanitarni inspektor

INSPEKCIJA / AUDIT – 2009.

➤ III kvartal 2008

- objekti iz II kategorije, posebice koji imaju implementirani HACCP (strukturalni zahtjevi)

➤ I kvartal 2009

- objekti iz I kategorije sa već implementiranim HACCP-om (strukturalni zahtjevi i procjena sustava samokontrole) + UGOSTITELJSTVO

➤ II kvartal 2009

- ostali objekti iz I kategorije (strukturalni zahtjevi i procjena sustava samokontrole) + UGOSTITELJSTVO

➤ III kvartal 2009

- napredak objekata II i III kategorije (strukturalni zahtjevi) + SVI OSTALI OBJEKTI



Za dodatna pitanja...

MINISTARSTVO ZDRAVSTVA I SOCIJALNE SKRBI – Uprava za sanitarnu inspekciju

Nenad Lamer, dr.med. – POMOĆNIK MINISTRA

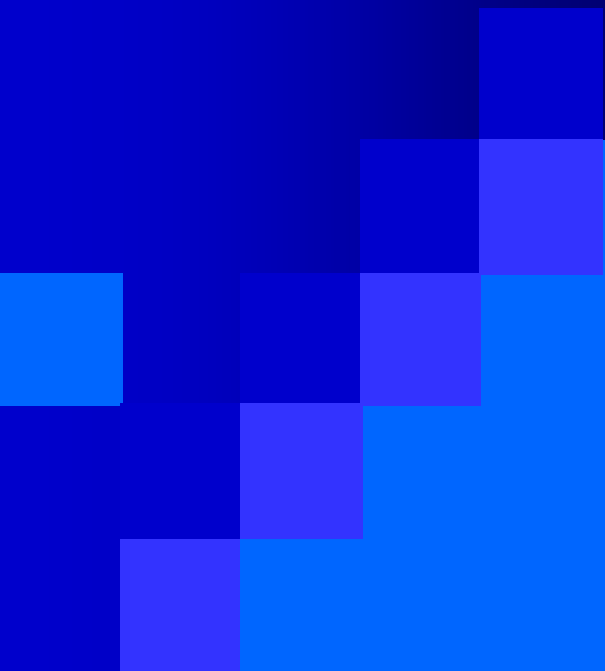
nenad.lamer@mzss.hr; tel: 4607622

ODJEL ZA SIGURNOST HRANE

ruzica.vazdar@mzss.hr; tel: 4607566; fax: 4698377

gordana.dundur@mzss.hr; tel: 4607696, fax: 4698377

koraljka.knezic@mzss.hr; tel: 4596104, fax: 4698377



HVALA NA PAŽNJI